

WINES OF CRETE

ISSUE / ΤΕΥΧΟΣ #1
SUMMER / ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2011



WITH COMPLIMENTS / ΤΙΜΗΣ ΕΝΕΚΕΝ

Who
we are - The Project
Ποιοι είμαστε - Το έργο

The new generation of Cretan wines
Η νέα γενιά των Κρητικών κρασιών

A Taste of Place - Dining in Crete Η γεύση του τόπου - το φαγητό στην Κρήτη

The Cretan Wine News Τα νέα του κρασιού στην Κρήτη Recipes Συνταγές



Who we are - The Project Ποιοι είμαστε - Το έργο	page 3
The Cretan Wine News Τα νέα του κρασιού στην Κρήτη	page 4
The new generation of Cretan wines Η νέα γενιά των Κρητικών κρασιών	page 6
A Taste of Place - Dining in Crete Η γεύση του τόπου - το φαγητό στην Κρήτη	page 10
White wine recipe Συνταγή για λευκό κρασί	page 13
Red wine recipe Συνταγή για κόκκινο κρασί	page 14
Glossary of wine tourism in Crete Το γλωσσάρι του οινοτουρίστα στην Κρήτη	page 15

Members of Wines of Crete | Μέλη του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης

Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος • The Holy Monastery of Agia Triada

Οινοποιείο Αλεξάκη • Alexakis Winery

Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε. • Anoskeli S.A.

Silva Δασκαλάκη • Silva Daskalakis

Οινοποιείο Διαμαντάκης • Diamantakis Winery

Οινοποιείο Δουλουφάκης • Douloufakis Winery

Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου • AGRUNION

Ένωση Πεζών • Peza Union

Οινοποιείο Ευφροσύνη • Winery Efrosini

Αμπελώνες Οικογένειας Ζουμπεράκη • Zoumberakis Family Vineyards

Ιδαία Οινοποιτική • Idaia Winery

Αμπελώνες Καραβιτάκη • Karavitakis Winery

Οινοποιείο Κλάδος • Klados Winery

Κτήμα Ζαχαριουδάκη • Zacharioudakis Estate

Κτήμα Λουπάκη • Loupakis Estate

Κτήμα Μιχαλάκη • Michalakis Estate

Κτήμα Πατεριανάκη • Paterianakis Estate

Κτήμα Ταμιωλάκη • Tamiolakis Estate

Λυραράκης • Lyrarakis

Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines • Manousakis Winery

Mediterra Οινοποιτική • Mediterra Winery, Creta Olympias S.A.

Μίνως, Οινοποιείο Μηλιαράκη • Minos, Miliarakis Winery

Μπουτάρης Οινοποιτική, Κτήμα Φανταξομέτοχο • Boutari Wines, Fantaxometochos Estate

Οινοποιείο Ντουράκης • Dourakis Winery

Οινοποιείο Ντουρουντάκη • Douroudakis Winery

Οινοποιείο Πνευματικάκη • Pnevmatikakis Winery

Οινοποιείο Στραταριδάκη • Strataridakis Bros. Winery

Οινοποιείο Στυλιανού • Winery Stilianou

Κρασιά Τιτάκης • Titakis Wines

Ιερά Μονή Τοπλού • Toplou Monastery

Who we are - The Project

It has been nearly six years since the wine producers of the island first started to operate collectively with the aim of elevating this important agricultural product to its rightful position. Starting in November 2006 with the establishment of the Iraklio Prefecture Winemakers Network, and followed two years later by the establishment of the Hania and Rethymno Prefectures Winemakers Network, thirty wineries covering more than 90% of the bottled production on the island are working together, organize common actions, and manage national and EU funds, with a view to promoting both the product and its tourism potential. An important element in these cooperation and common action activities is that the members consist of both private and cooperative wineries, small and large scale units, all operating on the same level.

In the context of this effort, eighteen months ago we launched a project to promote Cretan wine in the markets of the USA and Canada. It is a project funded by the EU and the Greek state, giving us the opportunity to create substantial tools to support both this goal and our broader vision.

It is a four-fold project which includes the following objectives: to conduct a comprehensive study of the target market; to proceed with a graphic design study in order to create our corporate identity, our logo and the respective printed material; to create an internet portal on Cretan wine, with a view to achieving direct communication with professionals, consumers and visitors, providing all the necessary information on the island's wines, but also inviting everyone to experience the beauty and the richness of this land; and lastly, to make a film on the history and current state of Cretan wine, a film which will be screened both on the internet and in exhibitions and meetings with professionals, supporting in the most eloquent way the beauty of the viticultural and winemaking reality in Crete.

The project will be completed by July 2012. A significant part of it will have already been completed by the time you are reading these lines, at which time we will be launching yet another EU program, which will be presented to the public in due course.

If we can be sure about one thing, it is that Cretan wine has reached a turning point. It may actually be the first time we are methodically creating tools to promote and communicate the special features of Cretan bottled wine. And it is particularly encouraging that, despite the adversities we are facing due to the uncertainty and complexity of the economic climate, this effort by Cretan wineries has held its ground, without losing any of its momentum. This is largely due to the fact that the methodical and collective work we have put in over the last years has quickly started to pay off and it forms the best foundation for further efforts and development.

The issue you are holding in your hands is the result of these efforts and it is yet another attempt on our part to reach out to you. We are hoping it will become a two-way communication channel, pivoting around Cretan wine, but also Cretan gastronomy, and we would welcome any comments, ideas and thoughts that will make it even more exciting and interesting.

Ποιοι είμαστε - Το έργο

Είναι πλέον κοντά έξι χρόνια που οι οινοπαραγωγοί του νησιού έχουν αρχίσει να λειτουργούν σε συλλογική βάση με σκοπό την τοποθέτηση αυτού του σημαντικού αγροτικού προϊόντος στη θέση που πραγματικά του ανήκει. Ξεκινώντας το Νοέμβριο του 2006 με την ίδρυση του Δικτύου Οινοποιών Νομού Ηρακλείου (ΔΟΝΗ) και δύο χρόνια αργότερα με αυτήν του Δικτύου Οινοποιών Νομού Χανίων και Ρεθύμνης, 30 οινοποιεία που καλύπτουν πάνω από το 90% της εμφιαλωμένης παραγωγής του νησιού συνεργάζονται, οργανώνουν κοινές ενέργειες, διαχειρίζονται εθνικά και κοινοτικά κονδύλια, με σκοπό τόσο την ανάδειξη του προϊόντος, όσο και της τουριστικής διάστασης που μπορεί αυτό να αναδείξει. Σημαντικό δε στοιχείο σε όλο αυτό το πλαίσιο συνεργασίας και δράσης είναι ότι το σχήμα απαρτίζεται τόσο από ιδιωτικά, όσο και από συνεταιριστικά οινοποιεία, από μικρή και μεγαλύτερης κλίμακας μονάδες, και όλοι σε ισότιμη βάση.

Στο πλαίσιο αυτής της προσπάθειας, ξεκινήσαμε πριν από 18 μήνες το project της προώθησης του κρητικού κρασιού στην αγορά των ΗΠΑ και του Καναδά. Ένα πρόγραμμα που χρηματοδοτείται από την Ε.Ε. και το ελληνικό κράτος και το οποίο μας δίνει τη δυνατότητα να δημιουργήσουμε ουσιαστικά εργαλεία που θα μας υποστηρίξουν σε αυτόν το στόχο, αλλά και στο ευρύτερό μας όραμα.

Οι τέσσερις άξονες του προγράμματος περιλαμβάνουν κατ' αρχάς μια ολοκληρωμένη μελέτη για την αγορά-στόχο. Στη συνέχεια μια γραφιστική μελέτη με σκοπό τη δημιουργία της «εταιρικής» μας ταυτότητας, του λογοτύπου μας, και του αντίστοιχου έντυπου υλικού. Ο τρίτος άξονας αφορά στη δημιουργία του διαδικτυακού portal του κρητικού κρασιού, με σκοπό την άμεση επικοινωνία με τον επαγγελματία, τον καταναλωτή, αλλά και τον επισκέπτη, δίνοντάς του όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για τα κρασιά του νησιού, αλλά προκαλώντας τον επίσης με την ομορφιά, τον πλούτο και την εμπειρία που μπορεί να ζήσει σε αυτόν τον τόπο. Τέλος, η δημιουργία μιας εικοσάλεπτης ταινίας για την ιστορία και τη σύγχρονη εικόνα του κρητικού κρασιού αποτελεί τον τέταρτο άξονα ανάπτυξης αυτού του σχεδίου. Μια ταινία η οποία θα χρησιμοποιηθεί τόσο διαδικτυακά, όσο και σε εκθέσεις και επαφές με επαγγελματίες του χώρου και η οποία θα υποστηρίξει με τον πιο εύγλωττο τρόπο τις ομορφιές της αμπελοοινικής πραγματικότητας της Κρήτης.

Το σύνολο του έργου θα έχει ολοκληρωθεί τον Ιούλιο του 2012. Ένα σημαντικό μέρος του όμως θα είναι υλοποιημένο ήδη την ώρα που διαβάζετε αυτές εδώ τις γραμμές, στιγμή που ξεκινάμε παράλληλα ένα νέο πρόγραμμα της Ε.Ε., το οποίο θα παρουσιαστεί στο κοινό εν ευθέτω χρόνω.

Το βέβαιο είναι πως σήμερα βρισκόμαστε σε κομβικό σημείο για το κρητικό κρασί. Είναι ίσως η πρώτη φορά που με μέθοδο και πρόγραμμα δημιουργούμε εργαλεία για την προώθηση και την επικοινωνία της ιδιαιτερότητας του κρητικού εμφιαλωμένου κρασιού. Και είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικό πως, παρά τις δυσκολίες που περνάμε σήμερα λόγω του αβέβαιου και πολυσύνθετου οικονομικού περιβάλλοντος, η προσπάθεια των κρητικών οινοποιείων έχει παραμείνει σταθερή και με την ίδια δυναμική. Και σε ένα μεγάλο βαθμό αυτό οφείλεται στο γεγονός πως η μεθόδευση για συλλογική δουλειά που έχουμε επιτύχει τα τελευταία χρόνια έχει πολύ γρήγορα αρχίσει να δείχνει τα αποτελέσματά της, και αυτό είναι το σημαντικότερο εκέγγυο για περαιτέρω προσπάθεια και ανάπτυξη.

Το τεύχος που κρατάτε στα χέρια σας είναι αποτέλεσμα αυτών των ενεργειών και είναι μια προσπάθεια να έρθουμε με ακόμη έναν τρόπο πιο κοντά σε εσάς. Ελπίζουμε να αποτελέσει αμφίδρομο κανάλι επικοινωνίας με κεντρικό άξονα το κρητικό κρασί, αλλά και την κρητική γαστρονομία και ευχόμαστε να δεχτούμε από εσάς μια σειρά από ιδέες και σκέψεις προκειμένου να εμπλουτιστεί και να γίνει ακόμη πιο ζωντανό και ενδιαφέρον.

The Cretan Wine News



4

For the third year running, OINOTIKA, the Cretan wine exhibition held annually in Iraklio at the initiative of the local winemakers, presented a significant and successful opportunity for consumers and professionals to get acquainted with the new harvest and the new wine labels of the island, just before the beginning of the new tourist season.

On 3 and 4 April, 19 wineries welcomed over 1400 visitors, up by 30% compared to last year's exhibition, at the Kalathakis Estate in Malades. It is worth noting that the winemakers had organized a Wine Bus for the visitors, who had the chance to leave their cars and catch the bus, which departed from the centre of Iraklio and made interim stops all the way to the exhibition area.

The Cretan wineries, however, were also represented at the Dionysia – The Athens Wine Festival exhibition on 12 and 13 February. Ten wineries, as well as a joint participation of the rest of the wineries in one of the stalls, gave the pulse of the Cretan winemaking tradition. Athenians, professionals from all over Greece, as well as a significant number of Greek and foreign journalists, visited Zappeio, tasted the 2010 white grape harvest, among others, and were updated on the activities of and developments in the winemakers network.

Finally, the biannual exhibition season ended on Saturday 14 and Sunday 15 May with the national event Open Door Wineries, where Cretan wineries also participated. It was a perfect opportunity for a tour of the striking Cretan hinterland, a visit to the areas of wine production, and contact with the local winemakers, combined with a scrumptious break in one of the many and popular restaurants of the Cretan villages. After participating in this event for the last three years, the increased number of visitors this year has demonstrated that Cretan wines are on the rise.

Supported by the Region of Crete

The affiliation between the Cretan Winemakers Network and the Cretan Quality Agreement has commenced officially, under the aegis of the Region of Crete.

Through continuous efforts to date, the two existing Winemakers Networks (Iraklio Prefecture & Hania and Rethymno Prefectures) number a total of 30 members. By mapping the Wine Trail and certifying the Open Wineries, they adopt fair practices for linking the agricultural sector with tourism, contribute towards strengthening the image and popularity of wine and winemaking, and play a vital role in developing the Cretan wine tourism.

In the context of this affiliation, which commenced at the initiative of the Region of Crete, the Cretan Quality Agreement has undertaken a pilot project to support the Cretan Winemakers Network on the following areas: administrative support, promotion of Cretan wine, and promotion and development of wine tourism. Through this action, the Region of Crete wishes to support the Cretan wine sector and proceed with the immediate development of wine tourism, which will enrich the Cretan tourist image. It also aims at developing fair media networking practices in the agri-food sector, which will

Τα νέα του κρασιού στην Κρήτη

Για τρίτη συνεχή χρονιά τα OINOTIKA, η έκθεση κρητικού κρασιού που διεξάγεται στο Ηράκλειο με την πρωτοβουλία των ιδίων των οινοποιών, αποτέλεσαν σημαντική και επιτυχημένη ευκαιρία για να γνωρίσει τόσο ο καταναλωτής, όσο και οι επαγγελματίες πριν από την έναρξη της τουριστικής περιόδου τα αποτελέσματα της νέας σοδειάς και τις νέες ετικέτες των οινοποιών του νησιού.

Στις 3 και 4 στις Απριλίου στο Κτήμα Καλαθάκη στις Μαλάδες, 19 οινοποιεία δέχτηκαν την επίσκεψη 1.400 και πλέον επισκεπτών, αριθμός αυξημένος κατά 30% σε σχέση με την περυσινή διοργάνωση. Αξιοσημείωτη είναι η δυνατότητα που δόθηκε από τους οινοποιούς στους επισκέπτες να αφήσουν το αυτοκίνητό τους και να επισκεφθούν την έκθεση με το Wine Bus που είχε δρομολογηθεί και τις δύο μέρες από το κέντρο του Ηρακλείου και με ενδιάμεσες στάσεις μέχρι το χώρο της έκθεσης.

Τα κρητικά οινοποιεία βρέθηκαν όμως και στην έκθεση «ΔΙΟΝΥΣΙΑ – The Athens Wines Festival», στις 12 και στις 13 Φεβρουαρίου. 10 οινοποιεία, αλλά και μια συλλογική παρουσία των υπολοίπων σε επιλεγμένο κοινό χώρο της έκθεσης έδωσαν το στίγμα της κρητικής αμπε-



λοινικής δουλειάς. Το κοινό της Αθήνας, επαγγελματίες από όλη την Ελλάδα, και σημαντικός αριθμός Ελλήνων και ξένων δημοσιογράφων βρέθηκαν στο Ζάππειο, δοκίμασαν -ανάμεσα σε άλλα- τη σοδειά των λευκών του 2010, και ενημερώθηκαν και για τις δράσεις και τις εξελίξεις των δικτύων των οινοποιών.

Τέλος, το εξάμηνο των εκδηλώσεων έκλεισε με το Σαββατοκύριακο 14 και 15 Μαΐου με την πανελλήνια διοργάνωση «Ανοικτές Πόρτες Οινοποιείων», στην οποία έλαβαν μέρος και τα κρητικά οινοποιεία. Μια ευκαιρία για εκδρομή στην όμορφη ενδοχώρα του νησιού, την επίσκεψη στους χώρους παραγωγής και την επαφή με τους οινοποιούς, αλλά και το συνδυασμό όλων αυτών με μια γευστική στάση σε μια από τις πολλές, καλές ταβέρνες των χωριών μας. Μετά από τρία χρόνια συνεχούς συμμετοχής σε αυτήν την ιδέα από τα κρητικά οινοποιεία, η επισκεψιμότητα φέτος έδειξε πως είμαστε σε καλό δρόμο.

Με την υποστήριξη της Περιφέρειας

Ξεκίνησε και επισήμως η συνεργασία των Δικτύων Οινοποιών Κρήτης και του «Κρητικού Συμφώνου Ποιότητας», υπό την αιγίδα της Περιφέρειας Κρήτης.

Τα δύο υπάρχοντα Δίκτυα Οινοποιών -Νομού Ηρακλείου και Χανίων και Ρεθύμνου-, με σταθερή μέχρι σήμερα συνεργασία, αριθμούν στο σύνολο 30 μέλη. Ο σχεδιασμός των «Δρόμων του Κρασιού» και η πιστοποίηση των επισκέψιμων οινοποιείων (Open Wineries) αποτελούν καλές πρακτικές σύνδεσης του αγροτικού τομέα και του τουρισμού, συμβάλλουν στην ενίσχυση της εικόνας και της φήμης του οίνου και της αμπελουργίας και βοηθούν καθοριστικά στην ανάπτυξη του οινοτουριστικού προϊόντος στην Κρήτη.

Στο πλαίσιο της συνεργασίας που ξεκίνησε με πρωτοβουλία της Περιφέρειας Κρήτης, το «Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας» αναλαμβάνει την πιλοτική υποστήριξη του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης στα εξής πεδία: διοικητικής υποστήριξης, προβολής του κρητικού οίνου και προώθησης και ανάπτυξης του οινοτουρισμού. Μέσω της δράσης αυτής η Περιφέρεια Κρήτης επιθυμεί να ενισχύσει τον κλάδο του κρητικού κρασιού και την άμεση ανάπτυξη του οινικού τουρισμού που θα εμπλουτίσει το τουριστικό προφίλ της Κρήτης. Παράλληλα στοχεύει στο να αναδείξει μια

set an example for other sectors as well.

Through this affiliation, it will become possible to record all the steps necessary for the successful operation of such networks, which will then be applied to other products, creating an efficient support platform for the island's business networking.

The Cretan Quality Agreement is already working on the trademark for certifying open wineries, based on the standards set initially by the winemakers. The trademark in question will be included in the Cretan regional label, reinforcing its prestige and recognition by the Region of Crete and demonstrating the significance of wine in the island's identity. The Open Wineries trademark will be the second trademark to be included in the Cretan regional label, following the Quality Cretan Cuisine trademark. Other actions underway by the affiliated agencies include the promotion of Cretan wine on the internet through social media pages and its effective representation in actions promoting the Region of Crete as a quality tourism and culinary resource.

www.winesofcrete.gr

www.cretan-nutrition.gr

New project funding approved

The request filed 18 months ago by the Iraklio Prefecture Winemakers Network in the context of the Greece-Cyprus 2007-2013 Interreg IV trans-border cooperation project has been approved and signed.

The Iraklio Prefecture Winemakers Network along with another three partners (Rethimno Regional Union, Cretan Quality Agreement and Troodos Regional Tourism Board) commenced their joint venture in July, with a 24-month completion schedule, focusing on the theme "Crete-Cyprus, Culinary Tourism Destination". As part of the project, the Iraklio Prefecture Winemakers Network is planning on hosting two food and wine exhibitions, purchasing more multi-purpose exhibition equipment, further delineating the wine tourism trails, educating the Network members in food and wine promotional activities, and inviting journalists and buyers to the island with the aim of introducing them to the Network's activities and to their products.

The project budget totals €170,000 and is 100% EU funded.



New entry for Wines of Crete

We are extremely proud to welcome a new member to the team of Cretan Winemakers. With intense activities over the last few years in the area of bottled wine, Toplou Monastery has joined the collective effort to promote Cretan wines. It is the only member from the easternmost part of the island (Sitia), which, however, is an area that should not be missing from the Cretan winemaking map. For this reason, the Iraklio Prefecture Winemakers Network will be renamed to the Iraklio and Lasithi Winemakers Network. Along with the Hania and Rethymno Winemakers Network, they will make up the Cretan Winemakers team.

5

καλή πρακτική δικτύωσης ΜΜΕ στον αγροδιατροφικό τομέα, που θα αποτελέσει παράδειγμα και για άλλους τομείς.

Μέσω αυτής της συνεργασίας θα δοθεί η δυνατότητα καταγραφής όλων των απαραίτητων βημάτων για την επιτυχή λειτουργία τέτοιων δικτύων, που μπορούν να εφαρμοστούν μελλοντικά σε άλλα προϊόντα, δημιουργώντας μια αποτελεσματική πλατφόρμα υποστήριξης της επιχειρηματικής δικτύωσης στο νησί.

Το «Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας» ήδη επεξεργάζεται το Σήμα για την πιστοποίηση των επισκέψιμων οινοποιείων, βασιζόμενο στις προδιαγραφές που είχαν αρχικά δημιουργήσει οι οινοποιοί. Το συγκεκριμένο Σήμα θα ενταχθεί στην Περιφερειακή Ετικέτα «Κρήτη», ενισχύοντας το κύρος και την αναγνωρισιμότητα του Σήματος από την Περιφέρεια Κρήτης και αναδεικνύοντας τη σημασία του κρασιού στην ταυτότητα του νησιού. Το Σήμα των «Επισκέψιμων Οινοποιείων» θα αποτελέσει το δεύτερο Σήμα της Περιφερειακής Ετικέτας «Κρήτη» μετά το «Σήμα Ποιότητας Κρητικής Κουζίνας». Δράσεις που παράλληλα επεξεργάζονται οι συνεργαζόμενοι φορείς είναι η διαδικτυακή προβολή του κρητικού οίνου με τη χρήση social media και η σωστή και αποτελεσματική εκπροσώπησή του στις δράσεις προβολής της Περιφέρειας Κρήτης ως ποιοτικού τουριστικού και γαστρονομικού πόρου.

www.winesofcrete.gr

www.cretan-nutrition.gr

Έγκριση νέου χρηματοδοτικού προγράμματος

Εγκρίθηκε και υπογράφηκε η σύμβαση του project που είχε καταθέσει το Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου πριν από 18 μήνες, στο πλαίσιο του προγράμματος διασυνοριακής συνεργασίας Ελλάδας-Κύπρου 2007-2013 Interreg IV.

Το ΔΟΝΗ μαζί με ακόμη τρεις εταίρους (Περιφερειακή Ενότητα Ρεθύμνης, Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας, Εταιρεία Περιφερειακής Ανάπτυξης και Προβολής Περιφέρειας Τροόδους) ξεκινάει τον Ιούλιο του 2011 την υλοποίησή του σε βάθος 24 μηνών, έχοντας κεντρικό άξονα το θέμα: «Κρήτη-Κύπρος, Γαστρονομικός Τουριστικός Προορισμός». Στο πλαίσιο αυτού του project, το ΔΟΝΗ προγραμματίζει δύο οινογαστρονομικές εκθέσεις, την προμήθεια σημαντικού ευέλικτου εκθεσιακού εξοπλισμού, την περαιτέρω σήμανση των οινοτουριστικών διαδρομών, την εκπαίδευση των μελών του Δικτύου σε επίπεδο οινογαστρονομικής προώθησης και, τέλος, προβλέπεται η πρόσκληση δημοσιογράφων και αγοραστών στο νησί, με στόχο την καλύτερη επικοινωνία των δράσεων του Δικτύου, αλλά και τη γνωριμία με τα προϊόντα του.

Ο συνολικός προϋπολογισμός του έργου ανέρχεται σε 170.000 € και χρηματοδοτείται 100% από κοινοτικά κονδύλια.



ΤΟΠΛΟΥ

Νέο μέλος για το Δίκτυο

Με ιδιαίτερη ικανοποίηση δεχόμαστε ακόμη ένα μέλος στην ομάδα των Οινοποιών της Κρήτης. Η Μονή Τοπλού, με σημαντική δραστηριότητα τα τελευταία χρόνια στο χώρο του εμφιαλωμένου κρασιού, έρχεται να υποστηρίξει τη συλλογική προσπάθεια για την προώθηση του κρητικού κρασιού. Το μοναδικό μέλος από το ανατολικό τμήμα του νησιού, αλλά ταυτόχρονα από μια περιοχή (Σητεία) που δεν πρέπει να λείπει από το χάρτη της προσπάθειας αυτής. Το Δίκτυο Οινοποιών Νομού Ηρακλείου θα ονομαστεί πλέον για το λόγο αυτό Δίκτυο Οινοποιών Ηρακλείου και Λασιθίου και μαζί με το Δίκτυο Οινοποιών Χανίων και Ρεθύμνου θα αποτελούν τα δύο μέλη της ουσιαστικής ομάδας που είναι η ομάδα των Οινοποιών της Κρήτης.



By wine surveyor **Giorgos Makris**
www.winesurveyor.gr – gnm@winesurveyor.gr

The new generation of Cretan wines

The rise in the quality of Greek wine, its improved image and its wider acceptance both in Greece and abroad are indisputable facts, witnessed in all the vine-growing and wine-producing regions of the country.

The evolution of Cretan wine was the most substantial and impressive, compared to any other region in Greece, resulting in the fundamental improvement in its quality, image and acceptance. The developments that have already been recorded, in addition to those that are still being recorded, can be interpreted quite clearly in terms of historical, social, production-related and economic factors.

Knowing how things were in the beginning helps depict more clearly the impressive course that led to the present state of affairs. Thus, this article will attempt to describe these factors and the transitional stage towards contemporary bottled Cretan wine.

Vines and wine in Crete

Crete hosts one of the largest vineyards in Greece, in terms of both size and production. The Cretan vineyard has the longest history and continuous presence in Europe, if not in the entire world. Archaeological findings and historical sources have proven that the Cretan vineyard has never ceased to produce wine from the Minoan times to the present day.

Therefore, it is only natural that vine-growing and wine are such an inseparable part of the everyday life of Cretans, inextricably interwoven with so many aspects of their public and private life. Wine is present on the everyday table, in the feast of Saint George, in Cretan folk songs and myths. Thus, up until two or three decades ago, in addition to the few organized wineries of the

time, the main bulk of wine production came from domestic vinification, a most widespread tradition among Cretan households. This production was mainly intended for private consumption. In each household, wine was their passion and glory, while the temperament of producers and their pride for their land in general added to the various myths surrounding it. However, the lack of technical infrastructure and the unfavorable wine conservation conditions in the warm climate of Crete quickly downgraded the quality of these wines. But these were the wines Cretans knew and were proud of, and every home had the best wine in the world. The somewhat older wine lovers, like myself, who have visited Crete must have had several similar experiences. Even today, it

is quite possible to find homemade wines with rustic features and vinification-conservation issues.

It would be utterly wrong to conclude that all wine production in Crete had similar features. In addition to the products of organized units, quite often one found and still can discover domestic vinification wines made with knowledge and passion. Besides, we must not forget that certain Cretan wines were quite famous, just like Malvazia in the past. Even today, there are traditional Cretan wines, like Marouvas or the sweet wine of Maza made from Muscat of Spina, that still preserve their popularity and momentum. We should also add tsikoudia, the traditional Cretan spirit, with all its surrounding folklore and ritual.



Η νέα γενιά των κρητικών κρασιών

Η άνοδος της ποιότητας του ελληνικού κρασιού και η βελτίωση της εικόνας και της αποδοχής του τόσο εντός, όσο και εκτός Ελλάδας είναι γεγονότα αναμφισβήτητα και καταγράφονται σε όλες τις αμπελουργικές και τις οινοπαραγωγούς περιοχές της χώρας.

Στην Κρήτη αυτή η πορεία της οινικής εξέλιξης ήταν η πλέον ουσιαστική και εντυπωσιακή από κάθε άλλη περιοχή της χώρας και έχει αποτέλεσμα την εκ βάθρων βελτίωση της ποιότητας, της εικόνας-προβολής και εν τέλει της αποδοχής του κρητικού κρασιού. Οι εξελίξεις που καταγράφηκαν -και εξακολουθούν να καταγράφονται- ερμηνεύονται με σαφήνεια τόσο από ιστορικούς και κοινωνικούς, όσο και από παραγωγικούς και οικονομικούς παράγοντες.

Επειδή, όταν είναι γνωστό το επίπεδο εκκίνησης, αναδεικνύεται σαφέστερα και η εντυπωσιακή πορεία έως το τώρα, αυτό το πρώτο άρθρο προσπαθεί να περιγράψει αυτούς τους παράγοντες και το μεταβατικό στάδιο προς το σύγχρονο εμφιαλωμένο κρητικό κρασί.

Αμπέλι και κρασί στην Κρήτη

Η Κρήτη φιλοξενεί έναν από τους μεγαλύτερους σε έκταση, αλλά και παραγωγή αμπελώνες της Ελλάδας. Ο κρητικός αμπελώνας είναι ο πλέον ιστορικός και διαχρονικός σε ολόκληρη την Ευρώπη, αν όχι σε ολόκληρο τον κόσμο. Η αρχαιολογική σκαπάνη και η ιστορική-αρχαιολογική έρευνα έχουν αποδείξει ότι από τα μινωικά κιόλας χρόνια έως και σήμερα ο αμπελώνας της Κρήτης είναι συνεχώς και αδιαλείπτως υπαρκτός και έχει πάντα παραγωγή.

Είναι φυσικό λοιπόν το αμπέλι ως καλλιέργεια-ασχολία και το κρασί ως προϊόν να είναι άρρηκτα συνδεδεμένα με την καθημερινότητα των κατοίκων της Κρήτης και με πολλές πλευρές της δημόσιας και της ιδιωτικής ζωής τους. Το κρασί είναι παρόν στο καθημερινό κρητικό τραπέζι, σε γιορτές όπως ο Αϊ-Γιώργης ο Μεθυστής, σε μαντινάδες και σε μυθολογίες. Έτσι, έως πριν από δυο-τρεις δεκαετίες, δίπλα στα, λίγα τότε,

οργανωμένα οινοποιεία, μεγάλος όγκος της παραγωγής κρασιού προερχόταν από χωρική οινοποίηση, διαδικασία πολύ διαδεδομένη στην πλειονότητα των κρητικών νοικοκυριών. Η παραγωγή αυτή προοριζόταν κυρίως για ιδιωτική κατανάλωση. Το κρασί του κάθε σπιτιού ήταν το μεράκι και το καμάρι του και ο μύθος που το περιέβαλλε ενισχυόταν από την ιδιοσυγκρασία των παραγωγών του και την περηφάνια για τον τόπο τους συνολικά. Αλλά οι ελλιπείς τεχνικές υποδομές και οι συνθήκες συντήρησης στο εν γένει θερμό κλίμα της Κρήτης υποβάθμιζαν γρήγορα την ποιότητα των κρασιών αυτών. Όμως αυτά τα κρασιά ήξεραν οι Κρητικοί και για αυτά ήταν περήφανοι, και το κάθε σπιτικό είχε «το καλύτερο κρασί του κόσμου». Οι κάπως μεγαλύτεροι σε ηλικία οινόφιλοι επισκέπτες της Μεγαλονήσου, όπως ο γράφων, θα έχουν αρκετές σχετικές εμπειρίες. Ακόμη και σήμερα είναι πολύ πιθανό να βρεθεί κάποιος μπροστά σε σπιτικά κρασιά

με ρουστίκ χαρακτηριστικά και με κάποια προβλήματα οινοποίησης-συντήρησης.

Τα παραπάνω καθόλου δεν οδηγούν στο συμπέρασμα ότι το σύνολο της οινικής παραγωγής της Κρήτης είχε αντίστοιχα χαρακτηριστικά. Εκτός από τα προϊόντα των οργανωμένων μονάδων, αρκετά συχνά έβρισκε και ακόμη ανακαλύπτει κανείς κρασιά χωρικής οινοποίησης φτιαγμένα με γνώση και μεράκι. Δεν πρέπει εξάλλου να ξεχνάμε ότι κάποια από τα κρασιά της Κρήτης ήταν φημισμένα, όπως ο μαλβαζίας οίνος παλαιότερα. Ακόμη και σήμερα υπάρχουν παραδοσιακά κρητικά κρασιά, όπως ο μαρουβάς ή το γλυκό κρασί της Μάζας από Μοσχάτο Σπίνας, που διατηρούν τη φήμη και τη δυναμική τους. Σε αυτά πρέπει βεβαίως να προστεθεί και το παραδοσιακό ποτό της Κρήτης, η τσικουδιά, με όλη τη λαογραφία και την τελετουργία που την περιβάλλουν.



The crucial changes

Around the end of the '70s, two significant developments took place in Crete, causing many changes. The first was the sudden and explosive rise in tourism, which made many people turn to non-agricultural activities. As far as vine-growing was concerned, it should be taken into account that vine-harvesting and the start of the winemaking process coincide with peak tourist season. People had no spare time, or even the disposition, to engage in vine-growing and to make their own wine. Inevitably vineyards were reduced in size and so was production. At the same time, the growing number of tourists, the majority of whom came and still comes from Europe, made it all the more imperative to produce wines closer to European standards.

The second major change was a logical and expected consequence of the first. The main bulk of wine production in Crete was gradu-

ally passed on to organized wineries. Many new small- and medium-sized vineyards were gradually added to the few winemaking units of the past, many of which were updated. All the more types of wine started being produced with increasing care to meet the growing demand of tourists. At the same time, the wine preferences and views of Cretans themselves also started to change. From then on, the developments were swift and impressive. The next issue's article will discuss in depth these developments and all the underlying factors of the new generation of contemporary Cretan wines. It will focus on all the latest vineyard developments and the new Cretan varieties coming back to life, on the state-of-the-art wineries that are open to the public, on the new generation of producers, who are making wines based on their university knowledge, and the old ones, who are wise enough to trust them. So, it will clearly demonstrate the valid-

ity of the conclusion reached by all the wine experts, both Greek and foreign, which is the following:

"If your view about Cretan wines is based on memories and knowledge of the past, then it is imperative that you reconsider. The new generation of Cretan wines is not what you once knew or what you remember. Contemporary bottled Cretan wines have nothing to envy from the wines of any other popular wine region in Greece. The new generation of great Cretan wines is here and it forms an integral part of the most highly-regarded local cuisine in Greece, the Cretan cuisine."

It might be that it does not rain much in Crete, but the downpour of distinctions and medals awarded to Cretan wines in competitions all over the world keeps getting stronger!

Stay tuned to the enjoyment that the new generation of Cretan wines has to offer.



Οι κρίσιμες αλλαγές

Περί τα τέλη της δεκαετίας του 1970 ξεκίνησαν στην Κρήτη δύο σημαντικές εξελίξεις που προκάλεσαν πολλές αλλαγές και ανατροπές. Η πρώτη ήταν η απότομη και εκρηκτική άνοδος του τουρισμού της, που έστρεψε πάρα πολύ κόσμο σε ασχολίες άλλες από τις εν γένει γεωργικές. Για το αμπέλι ειδικότερα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι ο τρύγος και η αρχή της οινοποίησης συμπήπτουν χρονικά με την εποχή που ο τουρισμός είναι στην αιχμή του. Δεν υπήρχε πλέον χρόνος, ίσως ούτε και διάθεση, να ασχοληθεί κανείς με το αμπέλι και να φτιάξει το δικό του κρασί. Η μείωση της έκτασης των αμπελιών και συνεπώς και της παραγωγής ήρθε ως αναπόφευκτο γεγονός. Παράλληλα, ο τουρισμός έκανε συνεχώς και πιο επιτακτική την ανάγκη παραγωγής κρασιών πιο κοντά στα ευρωπαϊκά πρότυπα, κρασιών αποδεκτών από τους επισκέπτες του νησιού, που η πλειονότητά τους προερχόταν και προέρχεται από την Ευρώπη.

Η δεύτερη μεγάλη αλλαγή ήταν λογικό και αναμενόμενο αποτέλεσμα της πρώτης. Ο μεγάλος όγκος της παραγωγής κρασιού στην Κρήτη πέρασε σταδιακά σε οργανωμένα οινοποιεία. Στις

λίγες και ιστορικές οινοποιητικές μονάδες του παρελθόντος, που πολλές από αυτές στο μεταξύ εκσυγχρονίστηκαν, προστέθηκε σταδιακά πλήθος νέων μεσαίων και μικρών αμπελοοικονικών εκμεταλλεύσεων. Τα κρασιά παράγονταν με συνεχώς μεγαλύτερη φροντίδα, σε όλο και μεγαλύτερη γκάμα τύπων, ώστε να καλυφθεί η ζήτηση που δημιουργούσε ο τουρισμός. Ταυτόχρονα άρχισαν να εξελίσσονται και τα γευστικά γούστα και οι περί το κρασί αντιλήψεις των ίδιων των Κρητικών. Από εκεί και πέρα τα βήματα της εξέλιξης ήταν γοργά και θεαματικά.

Θα μιλήσουμε στο επόμενο άρθρο αναλυτικά για τα βήματα αυτά και για όλους τους παράγοντες που διαμορφώνουν τη νέα γενιά των σύγχρονων κρητικών κρασιών. Θα πούμε για τις εξελίξεις στον αμπελώνα και τις κρητικές ποικιλίες που ξαναζωντανεύουν, για τα μοντέρνα και επισκέψιμα οινοποιεία με το σύγχρονο εξοπλισμό, για τους νέους ανθρώπους που παράγουν κρασιά με πανεπιστημιακή γνώση και για τους σοφούς παλαιότερους που τους εμπιστεύονται. Έτσι, θα φανεί με ενάργεια το συμπέρασμα στο οποίο έχουν πλέον καταλήξει όλοι οι περί το κρασί ειδικοί, Έλληνες και ξένοι. Και το συμπέ-

ρασμα αυτό είναι: «Αν η άποψή σας για τα κρασιά της Κρήτης βασίζεται σε μνήμες και γνώσεις του παρελθόντος, τότε πρέπει επείγοντως να την αναθεωρήσετε. Η νέα γενιά των κρητικών κρασιών δεν είναι αυτό που ξέρατε ή αυτό που θυμάστε. Τα σύγχρονα εμφιαλωμένα κρητικά κρασιά, φτιαγμένα στην πλειονότητά τους με εξαιρετική φροντίδα από τις μοναδικές κρητικές ποικιλίες, δεν έχουν τίποτα να ζηλέψουν από τα κρασιά οποιασδήποτε άλλης ονομαστής αμπελουργικής περιοχής της Ελλάδας. Η νέα γενιά των σπουδαίων κρητικών κρασιών είναι παρούσα και αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα της πιο καταξιωμένης τοπικής κουζίνας της Ελλάδας, της κρητικής κουζίνας».

Μπορεί στην Κρήτη οι βροχές να μην είναι πολλές, αλλά η βροχή των διακρίσεων και των μεταλλίων για τα κρητικά κρασιά στους ανά τον κόσμο οινικούς διαγωνισμούς όλο και δυναμώνει!

Μείνετε συντονισμένοι στην απόλαυση που μπορούν να σας προσφέρουν τα κρητικά κρασιά νέας γενιάς.



By **Agnes R. Weninger**

Restaurateur, Food Writer & Publisher of Meet and Eat in Crete (Dine & Wine Guide)

A Taste of Place - Dining in Crete

While the French can't wait to impress you with their cooking, and the Italians want to romance you with theirs, the Cretans have kept their cuisine - the real stuff that is, pretty much a secret. And the fact of the matter is - that this culinary cradle of the Mediterranean can legitimately boast one of the most exciting AND healthful cuisines in the world. In actual fact, the modern reference to healthy eating known as the "Mediterranean Diet" is based on the Cretan Diet. After the second World War, it was discovered that the so-called "starving" Cretans were considerably healthier than Americans, who did not suffer from any great scarcity of food. The islanders had existed very well on the over 100 varieties of wild greens dotting the mountainsides cooked in abundant amounts of extra virgin olive oil and liberally doused with fresh lemons, bread or rusks, snails, honey, goat or sheep's cheese, sometimes fish, virtually no red meat and several glasses of wine or raki (similar to Grappa) daily. Even today, menus rely on the proximity of these local ingredi-

ents (many organic) all combined in imaginative ways to generate unique flavors and varied dishes. Simple and fresh is the key to a mouth-watering end result - an opinion shared by many of the chefs making their mark in Crete. Their innovations are born of their Grandmother's kitchens and inspired by the acceptance of a broader Mediterranean cuisine.

Someone once said that Cretans are such a hospitable people because they have been invaded so much. Perhaps there is a note of truth to that wry comment, since Crete's turbulent history includes being ruled by Byzantium, Venice and the Ottomans. This panoply of invaders who have at various times inhabited Crete, have bequeathed a rich legacy in architecture, helped shape the cultural landscape and last but definitely not least, had an inspiring effect on the island's culinary heritage. While typical Cretan fare is often very simple, with appetizers and dishes like rusks with tomato & cheese, wild greens and cheese pies, it can also be more lavish like rabbit casserole cooked with red wine, cloves, cinnamon and

cumin- harkening back to the Ottoman era or lamb slow-baked with wild artichokes with an avgolemono sauce.

From a gastronomic point of view, Crete has been practising "Cuisine de Terroir" (Food of the Earth) long before it came into vogue, became a blog topic or even before anyone had actually put a name to it. The concept of "terroir", referring to the unique flavors imparted to food and drink by a region's specific climate, soil weather and growing conditions, has been widely used by wineries since time immemorial, but in the world of gastronomy it is a recently coined phenomenon. So much of the food in Crete has such a strong sense of place, making for a much more sensual tasting encounter. Each time you eat a salad knowing that the wild greens come from the mountain you are looking at or eat some cheese made from the milk of sheep who have grazed on local herbs, you are experiencing a panache refining of robust country flavors - fresh, locally-sourced seasonal ingredients.



Η γεύση του τόπου - το φαγητό στην Κρήτη

Ενώ οι Γάλλοι ανυπομονούν να σε εντυπωσιάσουν με τη μαγειρική τους και οι Ιταλοί να σε σαγηνεύσουν με τη δική τους, οι Κρητικοί κρατούν την κουζίνα τους, την πραγματική τους κουζίνα, μυστική. Η αλήθεια βέβαια είναι ότι η Κρήτη, αυτό το λίκνο της μεσογειακής μαγειρικής, μπορεί δικαιολογημένα να ισχυριστεί ότι προσφέρει μια από τις πιο συναρπαστικές και υγιεινές κουζίνες του κόσμου. Στην πραγματικότητα, οι σύγχρονες αναφορές στην υγιεινή διατροφή που είναι γνωστή ως «μεσογειακή» βασίζονται στην κρητική διατροφή. Μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο ανακαλύφθηκε ότι οι «λιμοκτονούντες», όπως τους αποκαλούσαν, Κρητικοί ήταν αισθητά πιο υγιείς από τους Αμερικανούς, οι οποίοι δεν αντιμετώπιζαν σημαντική έλλειψη τροφίμων. Οι Κρητικοί συντηρήθηκαν μια χαρά τρώγοντας τα περίπου 100 είδη άγριων χόρτων, με άφθονο παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκα λεμόνια, ψωμί ή παξιμάδι, σαλιγκάρια, μέλι, τυρί από κατσικίσιο ή πρόβριο γάλα, ενίοτε ψάρι, σχεδόν καθόλου κόκκινο κρέας και καθημερινά αρκετά ποτήρια κρασί ή τσικουδιά. Ακόμη και σήμερα τα μενού βασίζονται στην εγγύτητα αυτών των ντόπιων συστατικών (πολλά μάλιστα είναι βιολογικά), τα

οποία συνδυάζονται με ευφάνταστους τρόπους για την παρασκευή μοναδικών γεύσεων και ποικίλων πιάτων. Απλότητα και φρεσκάδα είναι το κλειδί για ένα πραγματικά λαχταριστό αποτέλεσμα – άποψη την οποία διατυπώνουν πολλοί σεφ που αφήνουν το στίγμα τους στην Κρήτη. Οι καινοτομίες τους είναι γεννήματα της κουζίνας της γιαγιάς, εμπνευσμένες από την αποδοχή μιας ευρύτερης μεσογειακής κουζίνας. Κάποιος είπε κάποτε ότι οι Κρητικοί είναι τόσο φιλόξενος λαός, επειδή έχουν υποστεί τόσες εισβολές. Το πικρόχολο αυτό σχόλιο ίσως έχει μια δόση αλήθειας, δεδομένου ότι η παραχώδης ιστορία της Κρήτης περιλαμβάνει περιόδους κατά τις οποίες οι Κρητικοί βρέθηκαν κυρίως υπό βυζαντινή, ενετική και οθωμανική κατοχή. Οι πολυάριθμοι εισβολείς που κατά καιρούς εγκαταστάθηκαν στην Κρήτη άφησαν πλούσια κληρονομιά στον τομέα της αρχιτεκτονικής, συνέβαλαν στη διαμόρφωση του πολιτισμικού τοπίου και, ίσως το σημαντικότερο, αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για την κουζίνα του νησιού. Το κρητικό φαγητό είναι κατά κανόνα πολύ απλό, με ορεκτικά και πιάτα όπως παξιμάδια με ντομάτα και τυρί, πίτες με άγρια χόρτα και τυρί, χωρίς ωστόσο να λείπουν πλουσιοπάροχα πιάτα

όπως κουνέλι στην κατσαρόλα με κόκκινο κρασί, γαρύφαλλο, κανέλα και κύμινο (απομεινάρι της οθωμανικής κατοχής) ή σιγοψημένο αρνάκι αβγολέμονο με άγριες αγκινάρες.

Από γαστρονομική άποψη, η κρητική κουζίνα ήταν «Cuisine de Terroir» πολύ πριν έρθει στη μόδα, πολύ πριν γίνει αντικείμενο συζήτησης στα μπλογκ ή ακόμη και πριν αποκτήσει τη δική της ονομασία. Η έννοια του «terroir», που αναφέρεται στην ιδιαίτερη γεύση που προσδίδεται στο φαγητό και στο ποτό από το κλίμα, τη σύσταση του εδάφους, τις κλιματικές συνθήκες και τις συνθήκες καλλιέργειας μιας περιοχής, χρησιμοποιείται ευρέως από τα οινοποιεία προ αμνημονεύτων χρόνων. Στον κόσμο της γαστρονομίας ωστόσο η χρήση του όρου είναι πρόσφατο φαινόμενο. Πολλά φαγητά στην Κρήτη αποπνέουν έντονη αίσθηση του τόπου και προσφέρουν μια πραγματικά αισθησιακή γευστική εμπειρία. Κάθε φορά που τρώτε μια σαλάτα ξέροντας ότι τα άγρια χόρτα που περιέχει προέρχονται από το βουνό που υψώνεται μπροστά σας ή όταν τρώτε τυρί το οποίο έχει παρασκευαστεί από το γάλα των αιγοπροβάτων που βόσκουν αρωματικά βότανα, ιώθετε τη μοναδική γεύση και τα έντονα αρώματα των προϊόντων του νησιού.

Basic cretan foods. A quick glance

OLIVE OIL

Cretans consume more olive oil per capita than anyone else in the world and there is more extra virgin oil produced in Crete than elsewhere in Greece, much of it organic.

CHEESES

• **Graviera:** Made from unpasteurized sheep's milk, this local adaptation of the Swiss Gruyere is the most famous. When aged several years, it is nutty and pungent.

• **Myzithra:** Soft, creamy fresh cheese made from the whey of ewes or goats, resembling ricotta. When dried and matured it is a popular grating cheese called Anthotiro.

• **Xynomyzithra:** Sour whey cheese used mostly in pies and pastries.

• **Staka:** A delicacy made from cream skimmed off the milk, simmered with a little flour till the butter is separated. The thick yellow cream that remains is like crème fraîche.

PAXIMADIA (RUSKS)

Twice-baked breads made from white, wheat, rye or barley are found on every Cretan table.

PIES

• **Kalitsounia** (Heraklion area) are little round pies with a crown made from soft (either sweet or sour) myzithra cheese. In Chania, they are savory and made from fresh herbs or onions with a mixtue of cheeses and mint. Kalitsounia are baked rather than fried. If fried, they are referred to as Myzithropites or Sarikopites when they are formed into a spiral shape (named after the Cretan headband known as sariki.)

• **Sfakianopites** are from the Sfakia region and are round, flat (pancake-like) pies with sour myzithra, most often served doused in honey.

• **Marathopites** are pies made of wild fennel and mint, originating from the Chania area.

SNAILS

More important to Cretans than to the French, snails are made in dozens of ways. The most popular is sauteed with vinegar and fresh rosemary.

HORTA (WILD GREENS)

The island is purported to have as many as 100 edible weeds ranging from the common dandelion to the more exotic Stamnagathi (spiny chicory), which is becoming very trendy. Greens are eaten by themselves in salads or boiled or in amazing combinations with lamb, rabbit, fish and octopus.

While olive oil, whole grains, snails and wild greens are part of the island's culinary history, it is the island's WINE which completes the composition of the Cretan Diet. Cretans first produced wine during the Minoan period. In those times, grape varieties were limited, but today, in addition to the world cultivars, even the most obscure varieties are making a comeback at the hands of a new generation of pioneering winemakers who are not just copying Old World templates, but are rather looking at their native grape varieties best suited to a particular terroir to come up with a new array of fascinating blends of local varieties and often partnering with world cultivars.

Always celebrated as a tourist destination for beaches and antiquities, Crete, is fast becoming a foodie hotspot, which could rival many of the European capitals in the gourmet game and now dining on the Mediterranean's 5th largest island delightfully blurs the lines between tradition and innovation, between upscale and homey without sacrificing a whit of creativity or devotion to the highest quality local ingredients. It is an island that can boast a colorful and sophisticated food culture, where a new generation of young, maverick chefs and winemakers are giving ancient foods and grapes a 21st-century make-over.

ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ: Οι Κρητικοί καταναλώνουν περισσότερο κατά κεφαλήν ελαιόλαδο από οποιονδήποτε άλλο λαό στον κόσμο. Επιπλέον, η Κρήτη έχει τη μεγαλύτερη παραγωγή έξτρα παρθένου ελαιόλαδου στην Ελλάδα, μεγάλο μέρος της οποίας είναι προϊόν βιολογικής καλλιέργειας.

ΤΥΡΙΑ: Γραβιέρα: Εκλεκτό τυρί ωρίμανσης με ευχάριστη υπόγλυκη γεύση και πλούσιο άρωμα. Παρασκευάζεται από μη παστεριωμένο πρόβειο γάλα. Είναι αναγνωρισμένη ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ).

• **Μυζήθρα:** Στη δυτική Κρήτη ονομάζεται νωπός ανθότυρος. Απαλό και κρεμώδες φρέσκο τυρί από αιγοπρόβειο τυρόγαλα. Όταν στεγνώνει και ωριμάζει δίνει το γνωστό (ξηρό) ανθότυρο.

• **Ξινομυζήθρα:** Ξινό τυρί από τυρόγαλα, που χρησιμοποιείται κυρίως σε πίτες (προϊόν ΠΟΠ).

• **Στάκα:** Έδεσμα που παρασκευάζεται από την «τσίπα» του γάλακτος (πέτσα), την οποία αιγοβράζουμε με λίγο αλεύρι μέχρι να διαχωριστεί το βούτυρο. Το αποτέλεσμα είναι μια κίτρινη πηκτή κρέμα η οποία μοιάζει με crème fraîche.

ΠΑΞΙΜΑΔΙ: Διπλοφουρνιστά ψωμάκια από σιτάρι, κριθάρι ή σίκαλη σε διάφορους τύπους και σχήματα. Αποτελεί προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (ΠΓΕ).

ΠΙΤΕΣ: Τα καλλιτσούνια στην περιοχή Ηρακλείου είναι μικρές, στρογγυλές πίτες με γέμιση από γλυκιά μυζήθρα, ενώ στα Χανιά καλλιτσούνια ονομάζονται τα πιτάκια και παρασκευάζονται συνήθως από άγρια χόρτα, βότανα και κρεμ-

Βασικά φαγητά της Κρήτης. Μια γρήγορη ματιά

μύδια ή από ένα μείγμα τυριών και δυόσμο. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη από πιτάκια και παρασκευάζονται με διαφορετικό τρόπο στα διάφορα μέρη της Κρήτης, γι' αυτό έχουν και διαφορετικά ονόματα: καλλιτσούνια, χορτόπιτες, μυζηθρόπιτες, νεράτες μυζηθρόπιτες, αγνόπιτες, ενώ όταν έχουν σπειροειδές σχήμα ονομάζονται σαρικόπιτες (από το σαρίκι, το κρητικό κεφαλομάντιλο). Οι σφακιανόπιτες προέρχονται από την περιοχή των Σφακιών και είναι στρογγυλές, επίπεδες πίτες με χανιώτικη γαλομυζήθρα (προϊόν ΠΟΠ), οι οποίες σερβίρονται με μέλι, ενώ οι μαραθόπιτες είναι πίτες με μάρθα και δυόσμο.

ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ: Τα σαλιγκάρια («χοχλιοί») κατέχουν σημαντικότερη θέση στην κρητική κουζίνα από ό,τι στη γαλλική και καταναλώνονται σε μεγάλες ποσότητες και με ποικίλους τρόπους. Από τις δεκάδες συνταγές που υπάρχουν, η πιο συνηθισμένη είναι οι «χοχλιοί μπουμπουριστοί», ελαφρώς τηγανισμένοι με ξίδι και φρέσκο δεντρολίβανο.

ΧΟΡΤΑ: Στο νησί θεωρείται ότι φυτρώνουν περί τα 100 είδη βρώσιμων χόρτων, από το κοινό αγριοράδι μέχρι το πιο «εξωτικό» σταμναγκάθι το οποίο τελευταία έχει γίνει της μόδας. Τα χόρτα τρώγονται ωμά σε σαλάτες ή βραστά, ενώ χρησιμοποιούνται και σε απίθανους συνδυασμούς σε πίτες ή με κρέας, ψάρι ή και θαλασσινά.

Το ελαιόλαδο, τα δημητριακά ολικής άλεσης, τα σαλιγκάρια και τα άγρια χόρτα είναι αναμφισβήτητα μέρος της γαστρονομικής ιστορίας του νησιού. Ωστόσο, το στοιχείο που συμπληρώνει την κρητική διατροφή είναι το ΚΡΑΣΙ. Οι Κρητικοί παράγουν πρώτη φορά κρασί κατά τη μινωική περίοδο, κατά την οποία οι ποικιλίες σταφυλιών ήταν περιορισμένες, αλλά σήμερα, πέρα από τις διεθνείς ποικιλίες, ακόμη και οι πλέον άγνωστες ποικιλίες επανέρχονται στο προσκήνιο χάρη σε μια νέα γενιά πρωτοπόρων οινοποιών, οι οποίοι δεν αρκούνται στην αντιγραφή των παλαιών μεθόδων, αλλά αναζητούν τις τοπικές ποικιλίες σταφυλιών που αρμόζουν καλύτερα σε κάθε terroir, ώστε να βρουν νέους και συναρπαστικούς συνδυασμούς κυρίως τοπικών ποικιλιών, στους οποίους μάλιστα δεν διστάζουν ενίοτε να προσθέσουν και διεθνείς ποικιλίες.

Ανέκαθεν ονομαστός τουριστικός προορισμός για τις παραλίες και τα αρχαία της, η Κρήτη μετατρέπεται ταχύτατα σε δημοφιλή προορισμό για όσους αγαπούν το φαγητό, στέκεται επάξια απέναντι σε πολλές γκουρμέ πρωτεύουσες της Ευρώπης. Σήμερα η κουζίνα του έμμεπτου μεγαλύτερου νησιού της Μεσογείου «παντρεύει» με λαχταριστό τρόπο την παράδοση με την καινοτομία, το εξεζητημένο με το σπιτικό, χωρίς να θυσιάζει τη δημιουργική διάθεση ή να παραμερίζει τα εξαιρετικής ποιότητας ντόπια προϊόντα. Πρόκειται για ένα νησί το οποίο μπορεί να υπερηφανεύεται για την εκλεπτυσμένη και γεμάτη χρώμα διατροφική κουλτούρα του, ένα νησί στο οποίο μια νέα επαναστατική γενιά σεφ και οινοποιών έχουν αναλάβει να «εκσυγχρονίσουν» αρχαίες διατροφικές και οινοποιοτικές συνήθειες.



Για παρέα με μια δροσερή Βηλάνα

Grouper fillet with louisa and vegetables

Ingredients:

- 4 grouper fillets
- 1 leek
- 1 spring onion
- 1 red onion
- 1 red bell pepper
- 1 green bell pepper
- 2 tbsp. parsley, finely chopped
- 0.1 oz. saffron
- 4-5 Louisa leaves
- green peppercorns
- 1 cup ouzo
- 1 cup dry white wine
- 1 lemon
- salt
- olive oil

Procedure:

Roughly chop the vegetables and the parsley. Place half of them in a food chopper, add some olive oil and process them.

Pour some oil in a frying pan, sauté the chopped vegetables that have been set aside, season with salt and pepper, and pour the ouzo. Add the vegetables from the food chopper. When it comes to the boil, add the fish fillets. Simmer for ten minutes.

Add the wine, the saffron, the Louisa leaves, some parsley, some lemon juice and rind, and let the sauce thicken for five more minutes.

Sprinkle with parsley and serve.

Σφυρίδα φιλέτο με λουίζα και λαχανικά

Υλικά:

- 4 φιλέτα σφυρίδα
- 1 πράσο
- 1 φρέσκο κρεμμύδι
- 1 κόκκινη πιπεριά
- 1 πράσινη πιπεριά
- 2 κουτ. σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 ξερό κρεμμύδι
- πράσινο πιπέρι
- 2 γραμμ. κρόκο Κοζάνης (σαφράν)
- 4-5 φύλλα λουίζα
- 1 ποτήρι ούζο
- 1 ποτήρι λευκό ξηρό κρασί
- 1 λεμόνι
- αλάτι
- ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά και το μαϊντανό. Βάζουμε τα μισά στο multi, προσθέτουμε λίγο λάδι και τα αλέθουμε.

Βάζουμε λάδι στο τηγάνι, σοτάρουμε τα λαχανικά που έχουμε ψιλοκόψει, αλατοπιπερώνουμε και σβήνουμε με ούζο.

Προσθέτουμε το μείγμα που φτιάξαμε στο multi και μόλις πάρουν βράση προσθέτουμε τα φιλέτα. Τα αφήνουμε για δέκα λεπτά να κάνουν σύβραση.

Μετά ρίχνουμε το κρασί, τον κρόκο, τη λουίζα, λίγο μαϊντανό, λίγο χυμό λεμονιού και τα αφήνουμε να δέσουν.

Πασπαλίζουμε με μαϊντανό και σερβίρουμε!



Μ' ένα ωραίο Κοτσιφάλι - Μαντηλάρι

Cabrito (goat) with Stamnagathi

Ingredients:

- 2 lbs. cabrito (goat)
- 2 lbs. stamnagathi (spiny chicory – *Chicorium spinosum*)
- 1/2 cup olive oil
- 2 large red onions, finely chopped
- 1 lemon, juice only
- 2 tbsp. salt
- 1 tbsp. pepper
- 1/2 cup fennel, finely chopped
- 1 tbsp. cornstarch
- 1/2 cup white wine
- 1/2 cup water

Procedure:

Wash the stamnagathi well and blanch in boiling water for 10-15 minutes. Do not cover the pot when boiling to avoid the stamnagathi turning yellow. Strain it, pass it from cold water and leave it aside. The broth may be kept in the fridge and consumed as a nutritious herbal beverage for up to two days.

In another pot, add the olive oil and sauté the cabrito until it turns golden brown. Add the onions and sauté until they caramelize. Then, add the wine.

Once the excess alcohol evaporates, add 2 cups of water or 2 cups of the stamnagathi broth, season with salt and pepper, cover the pot and simmer for an hour.

Add the boiled stamnagathi, the fennel and the lemon juice and simmer for another 10 minutes.

Dissolve the cornstarch in water, add it in to the pot, stir well and let it cool down.

Κατσικάκι με σταμναγκάθι

Υλικά:

- 1 κιλό κατσικάκι
- 1 κιλό σταμναγκάθι (spiny chicory – *Chicorium spinosum*)
- 1/2 ποτήρι λάδι
- 2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 1 λεμόνι, μόνο το χυμό
- 2 κουτ. γλυκού αλάτι
- 1 κουτ. γλυκού πιπέρι
- 1/2 ποτήρι μάραθο, ψιλοκομμένο
- 1 κουτ. γλυκού κορνφλάουρ
- 1/2 ποτήρι λευκό κρασί
- 1/2 ποτήρι νερό

Εκτέλεση:

Σε μια ανοιχτή κατσαρόλα ζεματάμε 1 κιλό σταμναγκάθι περίπου 15 λεπτά. Το βγάζουμε, το περνάμε από κρύο νερό και το αφήνουμε.

Σε μία άλλη κατσαρόλα βάζουμε μισό ποτήρι λάδι και τσιγαρίζουμε καλά ώστε να πάρει χρώμα 1 κιλό κατσικάκι κομμένο σε μερίδες.

Προσθέτουμε στο κρέας δύο κρεμμύδια ψιλοκομμένα και τα αφήνουμε να τσιγαριστούν κι αυτά μέχρι να καραμελώσουν.

Αλατοπιπερώνουμε, καλύπτουμε το κρέας με το ζωμό από το σταμναγκάθι και μαγειρεύουμε με κλειστό καπάκι περίπου 1 ώρα.

Προσθέτουμε στο κρέας το σταμναγκάθι, μαζί με λίγο μάραθο, όπως και το χυμό από ένα λεμόνι στο οποίο έχουμε διαλύσει το κορνφλάουρ και τα αφήνουμε να δέσουν για 10 λεπτά.

Glossary of wine tourism in Crete

A brief summary of local varieties and more...

Dafni: The various aromas of Dafni bring to mind the well-known plant dafni (laurel), hence its name. Quite a remarkable variety, whose scarcity is matched by the rarity of its taste character.

Kariki: Line of vines in a linear vineyard.

Kofa: Tall woven basket (with a capacity of around 50 kg) used to carry grapes from the vineyard to the wine-press.

Kotsifali: Soft and mellow, full of plum fragrances, the fleshy Kotsifali can be described as the Cretan equivalent of Merlot. Jointly responsible for the wonderful PDO Peza and Archanes wines.

Kourmoula: Grapevine plant.

Koutsokorfizo: To cut the tip of vine shoots.

Ksefilizo: To remove leaves from the base of the vine or entire shoots with no fruit.

Liatico: Excellent red variety which gives unique sweetness and character. The mind-blowing sweet and dry PDO Sitia and Dafnes wines are indisputable proof.

Logado: Vineyard with various local varieties.

Malvazia di Candia: This special clone of the aromatic Malvazia has returned to the fore, offering a real scented bouquet to both sweet and dry wines of the island.

Mantilari: Wild and untamed like the Cretan land and its people, Mantilari is considered to be the king of native red varieties. This is where the PDO (Protected Designation of Origin) Peza and Archanes wines draw their strength from.

Muscat of Spina: This clone of Muscat is a small-grape treasure. In fact, its thin skin sky-rockets the fine character of the dry wines it offers.

Plyto: Yet another variety recently saved from extinction, Plyto completes the mosaic of Cretan aromas and tastes with its refreshing acidity, its lemon scent and its lightness.

Romeiko: A particularly resistant variety which gives lively red wines with high alcohol content, average acidity and variable color – due to the distinctive variegated grapes growing on the numerous branches of the plant. The traditional wine Marouvas, which resembles sherry, is made out of this variety.

Thrapsathiri: A variety grown everywhere in Crete, offering balanced wines, rich in flavor. This is where the white PDO Sitia wines draw their particular taste from.

Tsaprazi: Saw-like, crescent-shaped folding knife with a wooden handle, used in vine-harvesting.



15

Vidiano: Unique apricot aroma, rich body, transfixing creamy taste. These elements make Vidiano the rising diva of the Cretan vineyard and justify its qualifying as Greece's Viogner!

Vilana: The island's white star, Vilana, makes an appearance in the PDO Peza or Sitia wines with its fascinating fine aroma, its light taste and its refreshing lemon-scented acidity.

Το γλωσσάρι του οινοτουρίστα στην Κρήτη

Για να μη σας πιάσουν αδιάβαστους, σημειώστε:

Βηλάνα: Η κατ' εξοχήν λευκή κρητική ποικιλία, με ιδιαίτερα αρωματικό χαρακτήρα και καλή οξύτητα. Αναζητήστε την και «περασμένη» από βαρέλι.

Βιδιανό: Η κρητική ποικιλία που θα συζητηθεί στο άμεσο μέλλον. Πολλοί τη χαρακτηρίζουν ως το Chardonnay της Κρήτης! Έχει δώσει εξαιρετικά αποτελέσματα σε λευκά μονοποικιλιακά κρασιά, αλλά και ως συνδυασμός με άλλες τοπικές ποικιλίες, όπως Πλυτό, Θραψαθήρι και Βηλάνα.

Πλυτό: Ποικιλία εξαιρετικά ισορροπημένη και αυτοδύναμη. Τη διακρίνει μέτρια ισορροπημένη οξύτητα και λεπτά, φρουτώδη αρώματα.

Δαφνί: Πήρε το όνομά του από τη συγγένεια των αρωμάτων του με το φυτό της δάφνης. Αν και λευκό κρασί, επιδέχεται παλαιώση με εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Θραψαθήρι: Σπάνια ποικιλία, καλλιεργείται σε λίγα στρέμματα και έχει βασικά της χαρακτηριστικά τα ιδιαίτερα αρώματα, την καλή οξύτητα και τη σταθερότητα στο χρώμα.

Κοτσιφάλη: Έχει χαρακτηριστικό αρωματικό δυ-

ναμικό και ισχυρό αλκοολικό τίτλο. Μαζί με το Μαντηλάρι αποτελεί την πρώτη ύλη για τα ερυθρά κρητικά κρασιά. Λόγω της έλλειψής του σε τανίνες και χρωστικές ουσίες, συνδυάζεται με το Μαντηλάρι που τις διαθέτει απλόχερα.

Λιάτικο: Σπουδαία ερυθρή ποικιλία, που διαθέτει μοναδική γλύκα και χαρακτήρα. Περίτρανη απόδειξη τα ξεμυαλιστικά ξηρά και γλυκά ΠΟΠ κρασιά Σπτεία και Δαφνές.

Malvazia di Candia: Ο ιδιαίτερος αυτός κλώνος της αρωματικής Μαλβαζίας έχει επανέλθει στο προσκήνιο, προσφέροντας πραγματική ανθοσμία τόσο σε γλυκά, όσο και σε ξηρά κρασιά του νησιού.

Μαντηλάρι: Και όχι Μανδηλαριά, όπως την ονομάζουν στην υπόλοιπη Ελλάδα, ο «βαφειάς» για τους ντόπιους. Η ποικιλία που χαρίζει βαθύ κόκκινο χρώμα στο κρασί, προσδίδει όγκο στο σώμα του, αλλά θέλει ιδιαίτερη καλλιεργητική προσοχή για να φτάσει τα απαραίτητα σάκχα-ρα και άρα την επιθυμητή αλκοόλη.

Μοσχάτο Σπίνας: Ένας μικρόρωγος θησαυρός είναι αυτός ο κλώνος του Μοσχάτου. Η λεπτή

του φλούδα μάλιστα εκτοξεύει στα ύψη το φινό χαρακτήρα των ξηρών κρασιών για τα οποία είναι υπεύθυνο!

Κουρμούλα: Φυτό αμπελιού, πρέμνο.

Καρίκι: Σειρά αμπελιού για γραμμωτό αμπέλι.

Λογάδο: Οινάμπελο με ανάμεικτες τοπικές ποικιλίες. «Κρασί από λογάδο αμπέλι».

Κόφα: Πλεκτό υψηλό καλάθι (περίπου 50 κιλών) μεταφοράς σταφυλιών από το αμπέλι στο πατητήρι.

Ρωμέικο: Δίνει στην περιοχή των Χανίων ζωνρά ερυθρά κρασιά, με υψηλό αλκοόλ, μέτρια οξύτητα και ασταθές χρώμα – λόγω της ιδιότητας πολυχρωμίας των σταφυλιών στους πολυάριθμους κλώνους του φυτού. Από αυτό παράγεται και το παραδοσιακό κρασί «Μαρουβάς».

Τσαπράζι: Πριονωτό, αναδιπλούμενο μαχαίρι τρύγου σχήματος ημισελήνου, με ξύλινη λαβή.

Κουτσοκορφίζω: Κόβω τις άκριες των βλαστών.

Ξεφυλλίζω: Αφαιρώ φύλλα της βάσης ή ολόκληρους άκαρπους βλαστούς.

Something grows
within the Greek Internet

