

Μια Κρήτη για κάθε πιάτο

Σίμος Γεωργόπουλος
Οινογράφος, Καθηγητής Οινοχοΐας

Wines of Crete



Σίμος Γεωργόπουλος



- Ο Σίμος Γεωργόπουλος γεννήθηκε το 1968 και αποφοίτησε από το Οικονομικό τμήμα της Νομικής Αθηνών. Ωστόσο η αγάπη του για το κρασί και τη γεύση τον έκαναν να ασχοληθεί επαγγελματικά με αυτά ως οινογράφος αλλά και κριτικός οίνου και γεύσης.
- Έτσι από το 1998 έχει συνεργαστεί με τα σημαντικότερα περιοδικά και εφημερίδες (Ελευθεροτυπία, Βήμα, Ημερησία, Οινόχοο Καθημερινής, Status, Έυ Ζην, Αθηνόραμα, Esquire, Foodie και άλλα) ενώ σήμερα είναι ο βασικός αρθρογράφος στον ιστότοπο FNL Guide. Παράλληλα διατηρεί τον δικό του blog simosgeorgopoulosblog.wordpress.com
- Προσφέρει τις υπηρεσίες του σαν γευσσιγνωστικός συνεργάτης και σύμβουλος σε αρκετά οινοποιεία αλλά και εστιατόρια ενώ διοργανώνει και παρουσιάζει οινικές δοκιμές και σεμινάρια.
- Επίσης είναι καθηγητής στην σχολή Genius in Gastronomy με ειδικότητα στον συνδυασμό κρασιού-φαγητού και ως εκ τούτου έχει διδάξει σχεδόν όλους τους έλληνες πρωταθλητές που έχουν εκπροσωπήσει την χώρα σε παγκόσμια και πανευρωπαϊκά πρωταθλήματα. Έχει συνεργαστεί με όλα τα μεταπτυχιακά τμήματα που έχουν σαν ειδικότητα το κρασί στο Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών και το Οικονομικό Πανεπιστήμιο.
- Είναι συγγραφέας των δίγλωσσων οινικών οδηγών Only the Best, A Wine Glass Full of Greece και Κάθε ποικιλία στο ποτήρι της. Συμμετέχει ως κριτής σε κορυφαίους διεθνείς διαγωνισμούς.

Τα θεωρητικά ενός σωστού ταιριάσματος

Βασικές αρχές ομοιότητας.

- Ομοιότητα στο σώμα και την δύναμη.
- Ομοιότητα στο χρώμα.
- Ομοιότητα στην υφή.
- Ομοιότητα στην ηλικία πιάτου- κρασιού.
- Ομοιότητα αρωμάτων (Προσοχή!)

Οι σημαντικότερες γευστικές αισθήσεις και πως πρέπει να τις διαχειριστούμε.

- Γλυκό: Η γλύκα θέλει γλύκα.
- Ξινό: Η οξύτητα θέλει οξύτητα.
- Αλμυρό: Η αλμύρα θέλει οξύτητα.

Άλλα σημαντικά στοιχεία ενός πιάτου.

- Το καυτερό (πικάντικο): Λίγο αλκοόλ/ μαλακή γεύση/ ημίξηρη γεύση.
- Το τηγάνι: Υψηλή οξύτητα.
- Το λίπος: Επιθετικότητα (όχι απλώς πολλές τανίνες!)
- Η σάλτσα.

Τα κρητικά κρασιά / ποικιλίες και τα προφίλ τους.

Λευκά κρασιά με ελαφρύ σώμα.

- Βηλάνα.
- Πλυτό.
- Malvasia.
- Ρωμείο Blanc de Noirs.

Λευκά κρασιά με μέτριο σώμα.

- Μοσχάτο Σπίνας.
- Δαφνί.
- Μοσχάτο Σπίνας βαρέλι.
- Βηλάνα βαρέλι.
- Βιδιανό Αφρώδες.
- Ταχτάς.

Λευκά κρασιά με πλούσιο σώμα.

- Βιδιανό.
- Βιδιανό Βαρέλι.
- Βιδιανό Orange.
- Θρασαθήρι.
- Θρασαθήρι Βαρέλι.

Τα κρητικά κρασιά / ποικιλίες και τα προφίλ τους.

Κόκκινα μαλακά και φρουτώδη.

- Κοτσιφάλι Δεξαμενής.
- Λιάτικο Δεξαμενής.

Κόκκινα μαλακά και ώριμα.

- Ρωμείο.
- Λιάτικο Βαρέλι.

Κόκκινα δυνατά και τανικά.

- Μανδηλάρι Δεξαμενής.
- Μανδηλάρι.
- Κοτσιφάλι/ Μανδηλάρι.

Γλυκά Λευκά και Φρουτώδη.

- Μοσχάτο Γλυκό.

Γλυκά κεραμιδιά και ώριμα.

- Ρωμείο Γλυκό
- Λιάτικο Γλυκό.

Γλυκά κόκκινα.

- Κοτσιφάλι Γλυκό.

Το ταίριασμα στην πράξη!

Πρώτα Πιάτα/ Σαλάτες.

- 1. Πένες με ωμή ντομάτα, μαντζουράνα και μύδια.
- 2. Σαλάτα με πράσινο μήλο και κροκέτες τυριού.
- 3. Μαραθοπιτάκια.
- 4. Χοχλιοί κοκκινιστοί.
- 5. Γαρίδες σοτέ σε γάλα καρύδας και κάρυ, noodles από κολοκυθάκι.
- 6. Χτένια με εξωτικά μπαχαρικά και πουρέ από γλυκιά κολοκύθα.
- 7. Σουφλέ από Roquefort, σάλτσα από χουρμάδες, αποξηραμένα σύκα.

Ψαρικά.

- 8. Μπακαλιάρος με κρούστα garam masala, πουρές από κοκκινιστούς γίγαντες.
- 9. Λαβράκι με ριζότο μανιταριών και μαύρη τρούφα.
- 10. Ροφός κοκκινιστός με μπάμιες.
- 11. Φιλέτο από τηγανητά μπαρμπούνια πάνω σε βάση από ωμό σταμναγκάθι, ζελέ από λάιμ και πορτοκάλι.

Κρέατα/ Μαγειρευτά.

- 12. Ορτύκι με άγρια μανιτάρια, σάλτσα βουτύρου και σπασμένα φουντούκια.
- 13. Κοτόπουλο φιλέτο με σάλτσα μουστάρδας και πατάτες τηγανητές.
- 14. Γεμιστές ντομάτες με κιμά, ρύζι, σταφίδες και κουκουνάρι.
- 15. Μελωμένα Ρεβίθια βρασμένα σε ζωμό κοτόπουλου.
- 16. Αρνάκι στο φούρνο με δεντρολίβανο και πατάτες.
- 17. Φιλέτο Πάπιας, πατάτα σιγοβρασμένη σε λίπος πάπιας, σάλτσα από Λιάτικο, φρέσκα δαμάσκηνα.

Επιδόρπια.

- 18. Βάση από μαρέγκα, κρέμα με τσάι Earl Grey, passion fruit και πιπέρι σετσουάν.
- 19. Σαλάτα με καλοκαιρινά φρούτα, παγωτό τζιντζερ, τηγανιτά φύλλα δυόσμου.
- 20. Σουφλέ πικρής σοκολάτας με κουλί από βατόμουρα.

Το ταίριασμα στην πράξη!

Λίστα κρασιών.

Λευκά Κρασιά.

- Πλυτό.
- Θραψαθήρι.
- Βιδιανό Βαρέλι.

Ερυθρά κρασιά.

- Κοτσιφάλι Δεξαμενής.
- Λιάτικο Βαρέλι.
- Μανδηλάρι Βαρέλι.

Γλυκά κρασιά.

- Λιάτικο Γλυκό.

Μια Κρήτη για κάθε πιάτο.

Ευχαριστούμε για την
συμμετοχή και την προσοχή σας!

Wines of Crete

