

Η σπουδαία οινοποιητική παράδοση της Πιερίας (Ελένη Κεφαλοπούλου, Δημοσιογράφος Οίνου)

/ [Πεμπτούσια](#)



[Προηγούμενη δημοσίευση: <http://bitly.com/1SCVtQa>]

Ανακαλύψτε τον Διόνυσο

Το αποτύπωμα του Διόνυσου είναι έντονο στην Πιερία καθώς ήταν σημαντική οινοπαραγωγός περιοχή από την αρχαιότητα. Η αρχαιολογική σκαπάνη έφερε στο φως τάφρους αμπελιών αλλά και πλήθος αντικειμένων που σχετίζονται με το κρασί σε ολόκληρη την Πιερία. Τις προηγούμενες δεκαετίες οι πιο προσοδοφόρες καλλιέργειες και κατόπιν ο τουρισμός παραμέρισαν την αμπελοκαλλιέργεια. Μια καινούρια γενιά οινοποιών ξεπετάχτηκε τα τελευταία χρόνια με σκοπό να ξαναβιώσει τους παρατημένους αμπελώνες.



Εξαιρετικό παράδειγμα ο Απόστολος Κούρτης από τη Ράχη με τους αμπελώνες του να απλώνονται ανάμεσα σε Πιέρια και Όλυμπο. Στο χωριό του οι περισσότεροι ασχολούνταν με καπνά ή με κεράσια. Όταν λοιπόν παράτησε τη μουσική και

ασχολήθηκε με τα αμπέλια όλοι τον θεώρησαν τρελό. Ξεκίνησε το 1997 με 4 στρέμματα, αντί για 20 που ήθελε αρχικά, μια και η οικογένειά του το θεώρησε μεγάλο ρίσκο. Σήμερα έχει φτάσει τα 60 στρ. έχει φτιάξει ένα μικρό, λειτουργικό οινοποιείο ενώ οι παλιές αποθήκες για τα στάρια και καπνά έχουν μετατραπεί σε κελάρι. Διαθέτει μια πολύ όμορφη αίθουσα δοκιμής με υπέροχη θέα. Προτιμά να κάνει όψιμο τρύγο και να καλλιεργεί βιολογικά γιατί όπως λέει «έχω δει από τις άλλες καλλιέργειες το κακό που κάνουμε στη γη». Στο Κτήμα Κούρτη εκτός των άλλων ετικετών μην παραλείψετε να δοκιμάσετε το καταπληκτικό Trebbiano και τα ερυθρά Όνειρος και Οινόβιον, που ο τρύγος του 2013 πήρε χρυσό στο Διεθνή διαγωνισμό του Βερολίνου. Κτήμα Κούρτη. Τηλ. 23510 98521 και 6974 471230

Ο Κωσταντίνος Παπαγιαννούλης μαζί με το γιό του Δημήτρη έστησε το οινοποιείο του μεταξύ Κατερίνης- Κεραμιδίου. Το αργιλοπηλώδες έδαφος της περιοχής με το κεραμιδί χρώμα έδωσε το όνομα στη σειρά κρασιών 'Κέραμος'. Το λευκό από μικρόρωγο Μοσχάτο Αιγιαλείας με ευγενικά αρώματα και το κόκκινο από Merlot, Αγιωργίτικο και Cabernet. Μη ξεχάσετε τη Sangria που παράγει ο Παπαγιαννούλης από 100% Merlot κι ένα ωραίο ροζέ φαγητού.

Οινοποιία Παπαγιαννούλη Τηλ. 23510 31363

Η οικογένεια Ξηρομερίτη έχει το οινοποιείο και τον αμπελώνα της λίγο έξω από την Κατερίνη. Μέσα όμως στην πόλη έχει το πωλητήριό της, όπου εκτός από τα κρασιά θα βρείτε και τα άλλα προϊόντα που παράγουν. Τσίπουρο, γλυκά κουταλιού και πολύ ωραίες μαρμελάδες.

Κτήμα Ξηρομερίτη Τηλ. 6977 064157

Στην αρχαία Πύδνα, σημερινό Κίτρος, ξεκίνησαν από το '99 την αμπελοκαλλιέργεια οι αδερφοί Χρυσοστόμου. Σήμερα έχουν 125 στρέμματα με Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Λημνιώνα και διεθνείς ποικιλίες. Πολύ όμορφο το πλινθόκτιστο κελάρι με τα βαρέλια με μέγεθος που δεν περιμένεις για μικρό οινοποιείο. Θα πρέπει να κάνουμε ιδιαίτερη μνεία στην οινοποίηση του ερυθρού και ροζέ 'Μουσαίος' από Λημνιώνα με Ξινόμαυρο. Όπως και για την Μαλαγουζιά που περνάει 6 μήνες σε δρύινο βαρέλι.

Κτήμα Χρυσοστόμου Τηλ. 6947 433162

Στην ίδια περιοχή θα βρείτε και το Κελάρι του Αδάμου. Στη δεκαετία του '90 ο Γιώργος Αδάμος ξεκίνησε να φτιάχνει κρασί για τις ανάγκες της οικογενειακής ταβέρνας. Τα ηνία πήρε ο γιος του Μίλτος και τώρα πια το κτήμα βγάζει 7 διαφορετικές ετικέτες. Ξεχωρίζει το 'Δεσποτικόν' από Cabernet Sauvignon με μικρή στρεμματική απόδοση, που παλαιώνει 2 χρόνια σε βαρέλι.

Κελάρι Αδάμου Τηλ. 23510 71990

Στην περιοχή θα βρείτε ακόμα τα κρασιά των Μάνου και Γραμματόση. Ο Νίκος Μάνου έχει 140 στρέμματα στην περιοχή της Κονταριότισσας με Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Μαυροτράγανο και διεθνείς ποικιλίες. Παράγει λευκό, ροζέ και 2 ετικέτες ερυθρό με την ονομασία 'Αστέρι'.

Οινοποιείο Αστέρι, Νίκος Μάνος Τηλ. 23510 52350

Ο Θανάσης Γραμματόσης έχει τον αμπελώνα 150 στρ. στο Λιτόχωρο και περιμένει να τελειώσει το νέο οινοποιείο. Οι ετικέτες Μυθικό Βουνό είναι το λευκό από Μαλαγουζιά και Ασύρτικο και το ερυθρό Syrah-Merlot.



Μυθικό Βουνό Θ. Γραμματόσης Τηλ. 23520 22761

Πού θα μείνετε:

Semeli Resort. Ένα εκπληκτικό ξενοδοχείο, που θα έπαιρνε σίγουρα βραβείο για design και μόνο για τη ρόδινη καμινάδα του τζακιού στο σαλόνι. Προσεγμένο και στην τελευταία λεπτομέρεια. Το εστιατόριο Λευκοθέα με τους εντυπωσιακούς

πολυελαίους συνδυάζει μοντέρνα με παραδοσιακή κουζίνα ενώ στο πρωινό η σούπα τραχανά και η σπιτικές πίτες ανοίγουν την όρεξη.

Τηλ. 23510 82992-96-99

Alseides Boutique Hotel. Τα πανέμορφα δωμάτιά του έχουν θέα στο Θερμαϊκό ή τα Πιέρια. Το σαλόνι με το μεγάλο τζάκι και τα όμορφα καθιστικά αποκτά κίνηση το βράδυ λειτουργώντας σαν μπιστρό.

Τηλ. 23510 82812-14

Vaela Pallas.Θα λατρέψετε τα ατμοσφαιρικά του δωμάτια με θέματα από διάφορα μέρη στου κόσμου αλλά και τη χαλάρωση στο Bohemian spa. Το εστιατόριο Roami σερβίρει καλό φαγητό ενώ τα 2 μεγάλα σαλόνια είναι ιδανικά για ποτά και κουβέντα.

Τηλ. 23510 82955

Αρχοντικό Αλθαία. Η Αναστασία μετέτρεψε το παλιό πολυβολείο των Γερμανών σε 5 κουκλίστικα διαμερισματάκια, με διαφορετική απόχρωση και στυλ το καθένα. Από το χειροποίητο πρωινό και τα εξαιρετικά ροφήματα ως την λουλουδάτη αυλή όλα περνάνε από τα χέρια της αεικίνητης Αναστασίας και του κοσμογυρισμένου άντρα της.

Τηλ. 6997 263064

Atrion Highlands Hotel. Η πέτρα και το ξύλο δίνουν ένα εντυπωσιακό αλλά κομψό αποτέλεσμα. Απολαύστε την θερμαινόμενη πισίνα και τη σάουνα και μετά ένα εκλεκτό ποτήρι κρασί από την ενημερωμένη κάβα του μπαρ.

Τηλ. 23510 82300

Που θα φάτε:

Το Παλιό Σχολειό. Ο Νίκος Παρλίτσης έχει μετατρέψει το παλιό σχολείο του χωριού σε ένα ωραίο, λειτουργικό εστιατόριο. Οι τοίχοι είναι γεμάτοι ζωγραφιές παιδιών. Σπεσιαλιτέ του Νίκου το αγριογούρουνο που σιγοβράζει σε μια μπαχαρένια σαλτσούλα.

Ανώι. Στην κεντρική πλατεία του παλιού Ελατοχωριού δεσπόζει το μεγάλο πέτρινο κτίσμα. Σούβλες, σχάρες στη ημερήσια διάταξη αλλά και μαγειρευτά με ένα χοιρινό κότσι λουκούμι.

Αγνάντι. Με θέα το χωριό αλλά και τα βουνά ως τη θάλασσα το Αγνάντι δίνει

έμφαση στα κρεατικά και το κυνήγι. Ξεχάστε την αστακομακαρονάδα και δοκιμάστε ζαρκαδομακαρονάδα. Must ο κόκορας στιφάδο ή όταν υπάρχει αγριόπαπια ή φασιανός.

Τζιβαέρι. Γύρω από το εντυπωσιακό κεντρικό τζάκι το Τζιβαέρι τιμά την παραδοσιακή Μακεδονίτικη κουζίνα. Ζυγούρι στη γάστρα, κεφτεδάκια, αγριογούρουνο με δαμάσκηνα είναι μερικά από τα καλοφτιαγμένα πιάτα του.