

ΙΣΤΟΡΙΑ

ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ ΟΙ ΦΡΟΥΡΟΙ ΤΗΣ ΑΧΑΪΑΣ

Μία μέρα στα Μποζαϊτικά της Πάτρας με την οικογένεια του Θανάση Παρπαρούση, που επιμένει -με μεράκι και σεβασμό στο αμπέλι πάνω από όλα- στην παραγωγή σπουδαίων κρασιών.

ΤΗΣ ΤΑΣΟΥΛΑΣ ΕΠΤΑΚΟΙΛΗ - ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΖΑΒΟΣ

Η ΕΡΙΦΥΛΗ Παρπαρούση φέρνει ένα ΤΑΟΣ - για το καλωσόρισμα.

Με τον Θανάση Παρπαρούση στρώνουμε τραπέζι. Σερβίρουμε τα πιάτα -πρώτα, κυρίως, συνοδευτικά, επιδόρπιο- και επιλέγουμε τα κατάλληλα κρασιά. Και μολονότι αυτό γίνεται... νοερά, η διαδικασία καθόλου δεν μας στερεί τη χαρά που προσφέρει ένα δείπνο με αγαπημένους φίλους. Γιατί η οικογένεια Παρπαρούση, ακόμη και αν ελάχιστα τη γνωρίζεις, έχει έναν μοναδικό τρόπο να σε κάνει να αισθάνεσαι δικός τους άνθρωπος.

Ας επανέλθουμε όμως σε αυτό το κατά φαντασίαν δείπνο. «Ξεκινάμε με αυγοτάραχο Μεσολογγίου ή -μια πιο οικονομική επιλογή- θαλασσινά, όπως κυδώνια ή ακόμη και γυαλιστερές γκρατινέ στο φούρνο. Τα συνοδεύουμε με *Δώρα του Διονύσου*, λευκό από Σιδερίτη. Συνεχίζουμε με *Δώρα Διονύσου Cava* από Ασύρτικο και Αθήρι δίπλα σε μια μελιτζανοσαλάτα, μια ωραία χειμωνιάτικη πρασόπιτα ή μύδια, όπως τα φτιάχνουν στη Βουργουνδία, με βούτυρο ή σκόρδο. Μια *Νεμέα Reserve* φτάνει στο τραπέζι μας μαζί με αρνάκι στο φούρνο αρωματισμένο με μαντζουράνα ή μια μακαρονάδα με μανιτάρια. Αν ακολουθήσει κι άλλο κρέας -φιλέτα με πιπέρια ή τετράποδο κυνήγι-, τα ποτήρια μας θα γεμίσουν με *TAOS* - ξηρή οινοποίηση της Μαυροδάφνης. Στο κλείσιμο θα επιλέξουμε ένα *Μοσχάτο Ρίου Πατρών* ή μια γλυκιά *Μαυροδάφνη*, για να τη συνδυάσουμε με ένα γλύκισμα με σοκολάτα. Ιδανικός επίλογος ένας καφές, με ένα ποτηράκι απόσταγμα οίνου παλαιωμένο».



Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ του Κτήματος στο Δήμο Μόβρης Δυτικής Αχαΐας. Επάνω, η Δήμητρα Παρπαρούση. «Ο σεβασμός στη φύση και στους κανόνες της ήταν το πρώτο που έμαθα από τον πατέρα μου», λέει.

«Έχουμε την τύχη να είμαστε σε μια εξαιρετική αμπελουργική ζώνη, αλλά αυτό από μόνο του δεν σημαίνει τίποτα αν δεν διαχειρίζεσαι την πρώτη ύλη όπως πρέπει», τονίζει η Εριφύλη, που είναι οινολόγος.

Μια ζωή για το κρασί

Με την γκάμα των ετικετών του, το αχαϊκό οινοποιείο μπορεί να υποστηρίξει με τον καλύτερο τρόπο και το πιο απαιτητικό γεύμα, από το άλφα έως το ωμέγα. Ισως γιατί ο ίδιος ο ιδρυτής του έχει απαιτήσεις - από τον εαυτό του πάνω απ' όλα. Ο Θανάσης Παρπαρούσης είναι ένας από τους λίγους Έλληνες οινοποιούς που πολύ νωρίς πίστεψαν ότι το ελληνικό κρασί αξίζει και μπορεί να πάει πολύ πιο πέρα από το χύμα της ταβέρνας και τα άνευ φιλοδοξιών εμφιαλωμένα, να βγει με αξιώσεις ακόμη και εκτός συνόρων - όταν οι περισσότεροι χαμογελούσαν ειρωνικά στο άκουσμα και μόνο ενός τέτοιου «σεναρίου». Γαλλοτραφής, με τον οίνο και τα αποστάγ-

ματα στο γονίδιο του (ο πατέρας και ο θείος του ήταν ποτοποιοί), με σπουδές στην Ντιζόν και με αυτό το όραμα, δημιούργησε το 1974, μαζί με τη σύζυγό του Βάσω, ένα πρωτοποριακό για την εποχή του οινοποιείο. Είχε κλιματιζόμενους χώρους, σταθερή θερμοκρασία, άζωτο στις δεξαμενές του - άγνωστες λέξεις για πολλούς στην Ελλάδα τότε.

Το πέτρινο αρχοντικό του 1880 ξεπροβάλλει ανάμεσα σε λεμονιές, πορτοκαλιές, κυπαρίσσια και πίσω από έναν υπεραιωνόβιο πλάτανο. Γάτες και σκύλοι τρέχουν εδώ κι εκεί ή ξαπλώνουν νωχελικά στα σημεία όπου ο ήλιος καταφέρνει να τρυπώσει μέσα από τις πυκνές φυλλωσιές. Είναι το σπίτι της οικογένειας Παρπαρούση, ο δικός τους «παράδεισος», μόλις λίγα χιλιόμετρα έξω από την Πάτρα, στη θέση Μποζαίτικα.

«Όταν έφυγα για σπουδές στη Βουργουνδία», θυμάται ο Πατρινός οινοποιός, «στην Ελλάδα υπήρχαν ελάχιστα εμφιαλωμένα κρασιά και σχεδόν όλοι έπιναν ρετσίνα. Την ίδια ώρα, οι Γάλλοι καθηγητές μου μιλούσαν για τα κρασιά σαν να επρόκειτο για έργα τέχνης. Και, φυσικά, δεν είχαν σε μεγάλη υπόληψη τους Έλληνες. Υποστήριζαν πως δεν θα μπορούσαμε ποτέ να κάνουμε μεγάλα κόκκινα κρασιά. Εβαλα ένα στοίχημα τότε. Και νομίζω ότι το κέρδισα». Αναμφισβήτητα... Στο οινοποιείο, που βρίσκεται ακριβώς δίπλα στο πατρογονικό του, παράγονται μερικά από τα πιο εμβληματικά ελληνικά κρασιά: *Petite Fleur*, *Δώρα του Διονύσου*, *TAOS*, *Μοσχάτος Ρίου Πατρών*.

Ο αμπελώνας του Κτήματος καλύπτει σήμερα 100 στρέμματα, φυτεμένα με Σιδερίτη, Μαυροδάφνη, Αγιωργίτικο, Μοσχάτο Ρίου Πατρών, Μαυροδάφνη, αλλά και Ασύρτικο και Αθήρι. Οι ετι-



Η ΑΙΘΟΥΣΑ ΔΟΚΙΜΩΝ με τους υπέροχους πέτρινους τοίχους - το σπίτι χτίστηκε το 1880, υπέστη σοβαρές ζημιές από τους σεισμούς, αλλά διασώθηκε χάρη στην αγάπη και το πείσμα της οικογένειας.



ΣΑΝ ΜΙΑ ΓΡΟΘΙΑ. Ο Θανάσης Παρπαρούσης, πανευτυχής, ανάμεσα στις κόρες του, στις οποίες έχει κληροδοτήσει την αγάπη για το αμπέλι και το κρασί.

κέτες που παράγονται είναι έντεκα - με νέα «άφιξη» ένα ροζέ κρασί από Σιδερίτη. Για τον Θανάση Παρπαρούση σημασία έχει η δουλειά στο αμπέλι. «Πρέπει να είμαστε επικεντρωμένοι σε ήπιες καλλιέργειες, να μη βλέπουμε αρνητικά την ύπαρξη άλλων φυτών μέσα στα αμπέλια. Σε αντίθεση με ό,τι πίστευαν παλαιότερα, δεν υπάρχουν εχθροί, κακά ζιζάνια. Ολα είναι μια αλυσίδα. Από μια αρμονική συνύπαρξη βγαίνουν τα καλά κρασιά».

Τη φιλοσοφία αυτή έχει μεταλαμπαδεύσει και στις δύο κόρες του, που εργάζονται μαζί του στο οινοποιείο: τη Δήμητρα και την Εριφύλη, με σπουδές Οικονομικών και Οινολογίας αντίστοιχα. Η τρίτη κόρη, η Γεωργία, είναι μουσικολόγος. «Εχουμε την τύχη να είμαστε σε μια εξαιρετική αμπελουργική ζώνη, αλλά αυτό

από μόνο του δεν σημαίνει τίποτα», τονίζει η Εριφύλη. «Μπορεί να έχεις τη δυνατότητα να φτιάξεις ένα πολύ καλό κρασί και να μην... το ξέρεις. Γιατί δεν διαχειρίζεσαι την πρώτη ύλη όπως πρέπει». Η ποιτική γεωργία έχει τον πρώτο λόγο εδώ, όχι η ποσοτική. Και ο σεβασμός στη φύση και στους δικούς της κανόνες είναι πάνω από όλα. «Αυτό ήταν το πρώτο που έμαθα από τον πατέρα μου», λέει η Δήμητρα. «Μαζί με την αφοσίωσή σου σε καθετί: από το σπίτι και τη δουλειά μέχρι τις κοινωνικές σου δραστηριότητες».

Η παραγωγή είναι περίπου 100.000 φιάλες ετησίως. Σχεδόν το 60% εξάγεται, με τις ΗΠΑ και τον Καναδά να έχουν την πρωτοκαθεδρία και την Ευρώπη (Γαλλία, Γερμανία) να ακολουθεί. «Ας είμαστε ειλικρινείς: εκτός Ελλάδος παίζεται πια το παιχνίδι», λέει ο κ. Παρπαρούσης. Οι δι-

κές τους ετικέτες, πάντως, έχουν τύχει πολύ θερμής υποδοχής στο εξωτερικό. Ειδικά το ΤΑΟΣ. Ήταν δύσκολο το εγχείρημα της ξηρής οινοποίησης της Μαυροδάφνης, ώστε να μπορεί να παλαιώσει. Αλλά κατεβάζοντας κατά πολύ τη στρεμματική απόδοση και δημιουργώντας τις κατάλληλες συνθήκες στο αμπέλι, ο ίδιος κατάφερε να δημιουργήσει αυτό το εξαιρετικό κρασί με τουλάχιστον μία δεκαετία ζωής στο μπουκάλι.

Στην πρώτη μας συνάντηση -πάνε κάμποσα χρόνια- ο πρωτοπόρος Πατρικός οινοποιός μούείπε: «Για να βγάλεις ένα καλό κρασί, πρέπει εσύ ο ίδιος να αγαπάς τη ζωή, να εκτιμάς αυτά που έχεις, να αισθάνεσαι γεμάτος». Περνώντας έστω και μία ώρα με την οικογένεια Παρπαρούση, καταλαβαίνει κανείς το μυστικό της επιτυχίας των κρασιών της...

Ο Θανάσης Παρπαρούσης είναι ένας από τους λίγους Έλληνες οινοποιούς που πολύ νωρίς πίστεψαν ότι το ελληνικό κρασί αξίζει και μπορεί να πάει πολύ πιο πέρα από το χύμα της ταβέρνας και τα άνευ φιλοδοξιών εμφιαλωμένα.



Τα κρασιά της ΚΤΗΜΑ ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ επανέρχονται δυναμικά στην Ελληνική αγορά... Με βάση τις αυτόχθονες ποικιλίες της περιοχής της Ζίτσας και των Ιωαννίνων, αλλά και με νέα, φρέσκια εμφάνιση!

Απολαύστε τα!



ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΤΗΜΑΤΟΣ



ΤΑ ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ
/ **Σιδερίτης** / ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΣ
ΟΙΝΟΣ ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ
/ ΑΛΚΟΟΛ: 12,5%

Από τα δυνατά «χαρτιά» του οινοποιείου, κυκλοφόρησε πρώτη φορά το 1980. Έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, πλούσια και έντονα αρώματα φρέσκων φρούτων, με λεπτές νότες αγριολούλουδων και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, αυγοτάραχο Μεσολογίου, λευκά κρέατα. **ΤΙΜΗ: 8,60 €**

ΤΑ ΔΩΡΑ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ
CAVA / **Ασύρτικο**,
Αθήρι / ΤΟΠΙΚΟΣ ΑΧΑΪΚΟΣ
ΟΙΝΟΣ / ΑΛΚΟΟΛ: 13%
Εξαιρετικό λευκό κρασί, που παλαιώνει δέκα μήνες σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Έχει χρυσοκίτρινο χρώμα, διακριτικά αρώματα, πληθωρικό σώμα και ευχάριστη επίγευση. Ένα από τα καλύτερα χαρμάνια των δύο ποικιλιών εκτός Σαντορίνης, συνοδεύει τα περισσότερα πιάτα της μεσογειακής κουζίνας, ψάρια, καπνιστά, λευκά κρέατα, τυριά. **ΤΙΜΗ: 13,40 €**

ΔΡΟΣΑΛΛΙΣ / **Ασύρτικο**
/ ΠΓΕ ΑΧΑΪΑ
Από αμπέλια που καλλιεργούνται στη μέση ενός δάσους ευκαλύ-

πτων στη Δυτική Αχαΐα. Ανοιχτό χρυσοχρώμα με πράσινες ανταύγειες και απαλά αρώματα λουλουδιών, κόκκινου πιπεριού και φρούτων (αχλάδι). Γεμάτο σώμα με φρουτώδεις γεύσεις μάνγκο, σπινθηροβόλο οξύτητα με ελαφριά νότα αλμύρας και ορυκτότητα στην επίγευση. **ΤΙΜΗ: 7,50 €**

PETITE FLEUR /
Σιδερίτης / ΤΟΠΙΚΟΣ
ΑΧΑΪΚΟΣ ΟΙΝΟΣ / ΑΛΚΟΟΛ: 12,5%
Ανοιχτό ροζέ χρώμα, λεπτά αρώματα λουλουδιών και φρούτων του δάσους, μεταλλικότητα στη γεύση, ευχάριστη επίγευση με τραγανή οξύτητα. Πίνεται μόνο του, ως καλωσόρισμα, αλλά ταιριάζει και με ψάρια, κρέατα με λευκές σάλτσες, ζυμαρικά, αλλαντικά. **ΤΙΜΗ: 8,60 €**

ΟΙΝΑΡΙ / **Αγιωργίτικο**,
Μαυροδάφνη / ΟΙΝΟΣ
ΕΡΥΘΡΟΣ ΞΗΡΟΣ / ΑΛΚΟΟΛ: 12,5%
Ερυθρό ξηρό κρασί, για την παραγωγή του οποίου ακολουθείται κλασική οινοποίηση και παλαίωση εννέα μηνών σε δρύινα βαρέλια. Έχει βαθυκόκκινο χρώμα, είναι ισορροπημένο, βελούδινο και με μακρά επίγευση. Ταιριάζει με κόκκινα κρέατα, γραβιέρες, καπνιστά και λιπαρά τυριά. **ΤΙΜΗ: 8 €**

ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟΣ ΟΙΝΟΣ
NEMEA RESERVE 2005
/ **Αγιωργίτικο** / ΝΕΜΕΑ
ΟΠΑΠ / ΑΛΚΟΟΛ: 13%

Χρώμα βαθυκόκκινο, αρώματα βιολέτας, ώριμου κερασιού και μπαχαρικών με νότες βανίλιας. Γεμάτη γεύση, με αρώματα καπνού και βελούδινες τανίνες. Ένα σπάνιας προσωπικότητας κρασί, κατάλληλο να συνοδεύσει λιπαρά τυριά και κόκκινα κρέατα. **ΤΙΜΗ: 21 €**

ΤΑΟΣ / **Μαυροδάφνη**
/ ΤΟΠΙΚΟΣ ΑΧΑΪΚΟΣ ΟΙΝΟΣ /
ΑΛΚΟΟΛ: 13,5%

Χρώμα βαθυκόκκινο, αρώματα μπαχαρικών, γεμάτο σώμα, βελούδινες τανίνες, πιπεράτη επίγευση. Κρασί υψηλής κλάσης, ιδανικό να συνοδεύσει λιπαρά τυριά και κόκκινα κρέατα. **ΤΙΜΗ: 21 €**

ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ
ΠΑΤΡΩΝ / **Μοσχάτο**
Ρίου Πατρών / ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΟΣ ΓΛΥΚΥΣ, ΛΙΑΣΤΟΣ /
ΑΛΚΟΟΛ: 12,5%

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΡΠΑΡΟΥΣΗ
Αχιλλέως 1, 264 42 Προάστιο Πατρών,
τηλ. 2610-420.334, info@parparoussis.com
Το οινοποιείο είναι επισκέψιμο
κατόπιν συνεννοήσεως.



Από σταφύλια ενός αμπελώνα ανατολικά του Ρίου, στο χωριό Αργυρά, στα 450 μ., ένα εξαιρετικό γλυκό κρασί με χρυσοχρώμα, αρώματα εσπεριδοειδών και μελιού. Συνοδεύει φουά-γκρα και μπλε τυριά ή πίνεται στο τέλος ενός γεύματος - μαζί με το φρούτο ή το επιδόρπιο. **ΤΙΜΗ: 14,80 €**

ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ
RESERVE 2003 /
Μαυροδάφνη / ΟΙΝΟΣ
ΦΥΣΙΚΟΣ ΓΛΥΚΥΣ ΟΠΕ / ΑΛΚΟΟΛ:
19%

Πρόκειται για Μαυροδάφνη Πατρών με προσθήκη καλού αποστάγματος οίνου παραγωγής του οινοποιείου, που ωριμάζει και παλαιώνει επί τρία χρόνια σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Το αποτέλεσμα είναι ένα εξαιρετικό επιδόρπιο κρασί, που ταιριάζει με σοκολατένια γλυκίσματα, ξηρά φρούτα, αλλά και με τυριά έντονου χαρακτήρα, όπως η κοπανιστή Τήνου. **ΤΙΜΗ: 18,45 €**

Γιορτινή συνάντηση

Σαγηνευτικές ιστορίες, διαφορετικοί χαρακτήρες, απολαυστικές στιγμές

