



Ναταλία Κοκοτού



Σε πλήρη αρμονία με τη φύση

Νέο ξεκίνημα για το Κτήμα Κοκοτού έφερε ο τρύγος του 2019

Το Κτήμα ξεκίνησε όταν η οικογένεια του Γιώργου και της Άννας Κοκοτού αποφάσισε να εγκαταλείψει την αστική ζωή της μεγαλόπολης και να πάει στην Σταμάτα Αττικής, προκειμένου να χτίσει το σπίτι της και να ασχοληθεί ενεργά με την καλλιέργεια της γης. Το 1980 φυτεύτηκε ο πρώτος αμπελώνας, έκτασης 70 στρεμμάτων, με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Chardonnay.

Παρόλο που εκείνη την εποχή δεν είχαν ξεκινήσει να ερευνώνται οι ελληνικές ποικιλίες, στο Κτήμα Κοκοτού πίστεψαν και στο Σαββατιανό, την ποικιλία που κυριαρχούσε στους αμπελώνες της περιοχής. Το 1981 δημιουργήθηκε το πρώτο κρασί από Σαββατιανό, με σταφύλια αγορασμένα από τους αμπελουργούς της Σταμάτας. Από τότε μέχρι και σήμε-



ΚΟΚΟΤΟΣ ΕΣΤΑΤΕ

ρα, παρόλη την πληθώρα ετικετών που παράγει, το Κτήμα Κοκοτού δεν έπαψε να επενδύει στο Σαββατιανό, ενώ το Cabernet Sauvignon στην 40ετή παρουσία του έχει αποσπάσει αμέτρητα βραβεία. Ας σημειωθεί ότι το 2020 αποτέλεσε χρονιά-σταθμό για το Κτήμα Κοκοτού, καθώς το υπερούγχρονο οινοποιείο του υποδέ-

χθηκε με νέα δυναμική ομάδα οινοποίησης και νέες ετικέτες, οι οποίες προβάλλουν το οικοσύστημα του Κτήματος θέλοντας να τονίσουν το σεβασμό της οικογένειας Κοκοτού προς τη φύση.

Επίσης ενδεικτικό της φιλοσοφίας του Κτήματος είναι ότι και τα δύο παιδιά του ζεύγους Κοκοτού συμμετέχουν ενεργά σε όλες τις δραστηριότητές του. Μάλιστα η Ναταλία Κοκοτού ζει στο Κτήμα με την οικογένειά της και διοργανώνει βιωματικά εκπαιδευτικά προγράμματα για μικρά παιδιά εμπνευσμένα από τις δραστηριότητες του Κτήματος, όπου εκτός από τους αμπελώνες, έχουν αναπτυχθεί βιολογικός ελαιώνας 400 δέντρων, ένας πρότυπος μελισσώνας, ορνιθώνας και λαχανόκηπος που καλλιεργείται με τη μέθοδο της «permaculture».



*Όλα ξεκίνησαν όταν
ο Γιώργος Κοκοτός αποφάσισε
να εγκαταλείψει τη ζωή της
πόλης και να εγκατασταθεί
στην Σταμάτα χτίζοντας εκεί
το σπίτι της οικογένειάς του.*
