

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΟ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΤΡΙΑ ΓΗ

Σε 200 στρέμματα γύρω από τη λίμνη του Μαραθώνα και παίρνοντας έμπνευση από το μύθο του Οίνωτρου, που μετανάστευσε στον Τάραντα για να φτιάξει κρασί, ο Κώστας Λαζαρίδης ίδρυσε τη δική του Οινότρια Γη μεταφέροντας στον Αττικό Αμπελώνα την τεχνογνωσία που αποκόμισε στη Δράμα. Ο γιος του Γεράσιμος Λαζαρίδης αποκαλύπτει τα μελλοντικά σχέδια του Κτήματος, που περιλαμβάνουν και έναν μονοποικιλιακό οίνο.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Πέτρο Γκόγκο

■ Στην οινοπαραγωγή ή στο κομμάτι των εκδηλώσεων και της κουητούρας του οίνου εστιάζει το Κτήμα Οινότρια Γη;

Το όραμα του πατέρα μου για τη δημιουργία ενός πρότυπου βιολογικού αμπελώνα ξεκίνησε να υλοποιείται το 2000, πραγματοποιώντας τις πρώτες φυτεύσεις στις όχθες της λίμνης του Μαραθώνα. Το 2006 ολοκληρώνονται οι εγκαταστάσεις της Οινότριας Γης, στο Καπανδρίτι Αττικής, που περιλαμβάνουν το οινοποιείο, χώρους εταιρικών και κοινωνικών εκδηλώσεων και το Μουσείο Οίνου Κώστα Λαζαρίδη που ξεκίνησε τη λειτουργία του το 2011. Στόχος μας είναι να παρέχουμε στον επισκέπτη μια ολοκληρωμένη εμπειρία στον κόσμο του κρασιού. Αυτό επιτυγχάνεται στην Οινότρια Γη συνδυάζοντας αρμονικά την ιστορία και τον πολιτισμό με το καλό κρασί.

■ Πώς αποφάσισε το Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη να κατέβει στο Νότιο; Τι σας κέρδισε στο Καπανδρίτι Αττικής;

Στη διαρκή αναζήτησή μας για την παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών καταλήξαμε στη περιοχή της λίμνης του Μαραθώνα, η οποία χαρακτηρίζεται από μοναδικό μικροκλίμα. Έχει στο μεγαλύτερο μέρος της βόρειο προσανατολισμό, έδαφος κυρίως αργιλώδες, με υψηλή αναλογία ασβεστίου και υψόμετρο 200 έως 300 μ. Η λίμνη λειτουργεί ως θερμορρυθμιστικός μηχανισμός και εξασφαλίζει ισορροπημένες κλιματολογικές συνθήκες σχεδόν σε ολόκληρη τη διάρκεια του χρόνου. Η αρχή έγινε το 2000 φυτεύοντας 200 στρέμματα με τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο και Syrah, οι οποίες καλλιεργούνται σε ξερικές συνθήκες και από την πρώτη στιγμή με βιολογική πιστοποίηση. Ο πατέρας μου είχε από την πρώτη στιγμή ισχυρή πεποίθηση ότι η περιοχή μπορεί να δώσει εξαιρετικά κόκκινα κρασιά. Η πιο πρόσφατη επιβεβαίωση ήρθε από τον φετινό διεθνή διαγωνισμό του Mundus Vini στη Γερμανία όπου το Οινότρια Γη Cabernet Sauvignon - Αγιωργίτικο 2018 κέρδισε Χρυσό Μετάλλιο και ταυτόχρονα τη διάκριση του Καλύτερου Ερυθρού Οίνου από την Ελλάδα.

■ Πώς προσεγγίζετε τον Αττικό Αμπελώνα, τι στόχους βάζετε;

Εξαρχής η σκέψη μας ήταν να αξιοποιήσουμε στο μέγιστο τις εδαφολογικές και κλιματολογικές ιδιαιτερότητες της περιοχής, οι

οποίες ευνοούν περισσότερο τις ερυθρές ποικιλίες σταφυλιού. Έτσι καταλήξαμε στο πολυδύναμο Αγιωργίτικο -σε μια από τις πρώτες του φυτεύσεις στην Αττική- και στις γνωστές μας από τη Δράμα Cabernet Sauvignon και Syrah, που όπως είναι φυσικό αποκαλύπτουν έναν διαφορετικό χαρακτήρα, καθώς καλλιεργούνται 600 χιλιόμετρα νοτιότερα. Μετά από 20 χρόνια παρατηρούμε πως το Αγιωργίτικο αποκαλύπτει έναν ξεχωριστό χαρακτήρα και αυτό σκοπεύουμε να το ενισχύσουμε δρομολογώντας νέες φυτεύσεις για την επόμενη χρονιά.

■ Σε ό,τι αφορά την καλλιέργεια του αμπελώνα του Οινότρια Γη, επιτέλεσε ο βιολογικός τρόπος.

Στην Αττική οι αμπελώνες καλλιεργούνται σύμφωνα με τις αρχές της βιολογικής γεωργίας χωρίς άρδευση και πιστοποιούνται από τη ΔΗΩ. Οι στρεμματικές αποδόσεις διατηρούνται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, συνήθως κάτω από τα 300 κιλά ανά στρέμμα, με αποτέλεσμα την εξαιρετική συμπίκνωση της πρώτης ύλης. Η βιολογική καλλιέργεια ήταν μια πρόκληση για εμάς και αρχικά καταφέραμε να την εφαρμόσουμε στην Αττική, όπου το ευνοούσαν οι κλιματολογικές συνθήκες. Στα επόμενα χρόνια προγραμματίζουμε τη μετάβαση και του αμπελώνα της Δράμας από την ολοκληρωμένη διαχείριση που εφαρμόζουμε στη βιολογική καλλιέργεια.

■ Τι στόχους έχετε για την Οινότρια Γη; Ποια η παραγωγή της; Εξαγωγική δυναμική και ενδιαφέρον υπάρχει;

Βασικός μας στόχος είναι μέσω του Μουσείου Οίνου Κώστα Λαζαρίδη να παρέχουμε μια ολοκληρωμένη εμπειρία οινογνωσίας στους επισκέπτες, την οποία μπορεί η πανδημία να έβαλε σε παύση αλλά είμαστε έτοιμοι να επανέλθουμε δυναμικά μόλις το επιτρέψουν οι συνθήκες. Ταυτόχρονα, ήδη έχει προγραμματιστεί η φύτευση επιπλέον 25 στρεμμάτων με Αγιωργίτικο το 2022 και στόχος είναι στο μέλλον να κυκλοφορήσει ένας μονοποικιλιακός οίνος. Η συνολική παραγωγή της Οινότριας Γης ανέρχεται σε περίπου 30.000 φιάλες ανάλογα με τη χρονιά. Αυτές εξάγονται σε ποσοστό 60% με βασικές αγορές την Γερμανία την Αμερική και την Κίνα και το ενδιαφέρον είναι συνεχώς αυξανόμενο. 🍷

