

## Παρουσίαση *Οινοποιείο Ψαρούλη*

---







# ΜΕ ΤΟ ΜΑΤΙ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ ΒΛΕΠΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσήνης, βρίσκεται το boutique οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη, ο οποίος δηλώνει περήφανος που βλέπει το κρασί με το μάτι του αμπελουργού.

ΚΕΙΜΕΝΟ Πέτρος Γκόγκος  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Γεωργία Καραμαλή

**Ο**ι κορυφές από καμιά σαρανταριά κυπαρίσσια χωρίζουν τον αμπελώνα του Κώστα Ψαρούλη από έναν αιωνόβιο ελαιώνα, που αν βρεθεί κανείς σε ένα ψηλό σημείο θα τον δει να σβήνει προς τη θάλασσα ή να επεκτείνεται προς το βουνό Ιθώμη, στα ερείπια της Αρχαίας Μεσσήνης. Από εκείνο το αριστοτεχνικά οργωμένο αμπέλι με το φουσκωμένο χόμα, δρο-

σισμένο απ' τις καλοκαιρινές μπόρες του Ιούνη που χαίρεσαι να πατάς το πόδι σου επάνω, ένα απότομα ανηφορικό μονοπάτι οδηγεί στο τακτοποιημένο boutique οινοποιείο, κρυμμένο και αυτό ανάμεσα σε ελαιόδεντρα, των οποίων ο χοντρός κορμός μαρτυρά το βάθος της ιστορίας του τόπου αυτού. Εκεί, λίγο έξω από το χωριό Βασιλάδα, στις εσοχές της Μεσσήνης, γίνεται η σύνθεση των οκτώ ετικετών που υπογράφει ο φιλό-



Τα ντόπια **Φιλέρια** και οι Ροδίτες που είχε φυτεύσει το 1948 ο **παππούς** Κωνσταντίνος εμπλουτίστηκαν στα μισά της **δεκαετίας** του 1980 με **Ασύρτικα** φυτά από τη Σαντορίνη.

δοξος οινοποιός, ο οποίος βλέπει το κρασί κυρίως με το μάτι του αμπελουργού. «Τα μεγάλα κρασιά βγαίνουνε στο αμπέλι» επαναλάμβανε άλλωστε ο ίδιος έχοντας πειστεί από αυτό το οινικό γνωμικό, που συμπυκνώνει θα έλεγε κανείς την αντίληψη της Οινοποιίας Ψαρούλη για τα κρασιά της.

«Μεγάλα κρασιά, με το νεύρο και τον δυναμισμό του τοπίου γύρω μας» λέει ο συνομιλητής μας ότι ψάχνουν να αναδείξουν οι άνθρωποι του Οινοποιείου, που αυτόν τον καιρό περνούν τις μέρες τους προσπαθώντας να προλάβουν τις απαιτήσεις του αμπελιού αλλά και να επεκτείνουν το δίκτυό τους στις αγορές του εξωτερικού αλλά και εγχώρια, σε ανερχόμενους τουριστικούς προορισμούς, στους οποίους ταιριάζει άλλωστε η νεανική αύρα των κρασιών, όπως τα Κουφονήσια, μεταξύ άλλων.

Στα 40 του χρόνια, ο Κώστας Ψαρούλης μετρά σχεδόν αντίστοιχους τρύγους, όμως ούτε δέκα χρόνια δεν έχουν περάσει από τότε που έκανε το αποφασιστικό βήμα προς την οινοποίηση, όταν με 8.000 φιάλες το 2014

βγήκε στην αγορά προτείνοντας ένα κρυστάλλινο Ασύρτικο από τον γέρικο αμπελώνα της οικογένειάς του.

### ΜΟΝΟΔΡΟΜΟΣ Η ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Από παιδί αμπελουργός, άρα η ενασχόληση με το κρασί ήταν λίγο πολύ μονόδρομος για τον ίδιο. Ενδεικτικά, καθώς ξεναγούσε το WineTrails στον αμπελώνα με τα αυτόριζα Ασύρτικα και με αυτήν τη χαρακτηριστική συστάδα κυπαρισσιών στον κοντινό ορίζοντα, ο Κώστας Ψαρούλης ανακάλεσε μερικές παιδικές αναμνήσεις, από τους πρώτους του τρύγους, όπου άλλοτε ο πατέρας του, άλλοτε ο παππούς του, του έστρωναν κάτω από κάποιον ίσκιο όσο εκείνοι διεκπε-

ραίωναν τις εργασίες τους.

Έχοντας πάρει τα πρώτα μαθήματα από τις δύο προηγούμενες γενιές, σπούδασε για γεωπόνος και στη συνέχεια αναζήτησε εξειδίκευση στην αμπελουργία με μεταπτυχιακές σπουδές στη Νότια Γαλλία. Επιστρέφοντας στην ιδιαίτερη πατρίδα του, ήξερε ότι τα ερεθίσματα που πήρε από τις σπουδές του, θα μπορούσαν να στηρίξουν μια δημιουργική δραστηριότητα στη Βασιλάδα. «Είχα δει στη Γαλλία μερικούς οινοποιούς να στήνουν αμπελώνα μέσα στην άγρια φύση, μακριά από πεδιάδες και βιομηχανικών προτύπων οινοποιεία στους κάμπους. Σκέφτηκα ότι μπορούμε και εμείς να αναπτύξουμε το μοτίβο αυτό. Κυπαρίσσια, μέντες, ελιές, θυμάρι, είναι πλούσια η αυτοφυής βλάστηση της περιοχής. Εξίσου πλούσια και η πανίδα. Έχουμε λαγούς, αγριογούρουνα και τσακάλια να περιτριγυρίζουν τα αμπέλια. Όλα αυτά θα μπορούσαν να δώσουν χαρακτήρα στη δουλειά μας» λέει.

Τα ντόπια Φιλέρια και οι Ροδίτες που είχε φυτεύσει το 1948 ο παππούς του Κωνστα-

---

***Το πιο γέρικο Ασύρτικο  
της Μεσσηνίας στο  
Κτήμα Ψαρούλη***



## Η «ΥΠΟΓΡΑΦΗ» ΤΟΥ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟΥ

Φέροντας την υπογραφή του ιδρυτή της Οινοποιίας, Μιχαήλ Ψαρούλη, η «Υπογραφή» αποτελεί τη ναυαρχίδα των ετικετών που κυκλοφορεί ο Κώστας Ψαρούλης. Όλες και όλες 1.000 φιάλες από αυτό το ερυθρό κρασί εμφανίζονται κάθε χρόνο. «Για την ακρίβεια οι φιάλες είναι 999» εξηγεί ο ίδιος, αφού «για... προληπτικούς λόγους δεν εμφανίζω το νούμερο 13». Αναζητώντας ένα κρασί που θα τιμούσε τον πατέρα του, ο Κώστας Ψαρούλης, απευθύνθηκε στις δυο «πιο καλές ποικιλίες ερυθρών σταφυλιών» με τα αμπέλια να βρίσκονται σε υψηλό υψόμετρο, ενώ και εδώ ο κανόνας το μικρών αποδόσεων του αμπελουργού τηρείται κατά γράμμα. «Για 12 μήνες το περνάω από καινούργια γαλλικά δρύινα. Η εμφιάλωση εδώ γίνεται με το χέρι, φελλός μακράς ωρίμανσης κλείνει το στόμιο των μπουκαλιών φτιαγμένων από φυσικό γυαλί και στη συνέχεια σφραγίζεται με βουλοκέρι. Όπως υποστήριξε ο συνομιλητής μας, μια μεγάλη επιβεβαίωση των προσπαθειών του με τη συγκεκριμένη ετικέτα, ήταν η βράβευσή του με χρυσό μετάλλιο στον διαγωνισμό οίνου της Βιέννης.



ντίνος, εγκαταλείποντας την ενασχόληση της οικογένειας με το αμπέλι, εμπλουτίστηκαν στα μισά της δεκαετίας του 1980 με Ασύρτικα από τη Σαντορίνη που ενθουσίασαν τον πατέρα του συνομιλητή μας, Μιχαήλ Ψαρούλη, όταν δοκίμασε το κρασί τους. «Το 1986 έφερε ο πατέρας μου μπόλια από τη Σαντορίνη. Στη συνέχεια, σαν γεωπόνος πλέον, το συντήρησα και το βελτίωσα εφαρμόζοντας ιδιαίτερες τεχνικές κλαδέματος και άλλες φροντίδες» εξηγεί ο ίδιος. Από την πρώτη οινοποίηση μέχρι σήμερα έχει εξελιχθεί η οινοποίηση του σταφυλιού από αυτά τα 30 στρέμματα με Ασύρτικο «στη λίμνη» όπως χαρακτηρίζει ο κ. Ψαρούλης την τοποθεσία, αφού βρήκανε ότι το σημείο ήταν ο βυθός προϊστορικής λίμνης και πλέον ξεθάβει όστρακα από το χώμα κάθε που οργώνει.

Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, με τον καρπό να συγκομίζεται νύχτα και ολοκληρωμένη διαχείριση όλο το προηγούμενο διάστημα, μετουσιώνονται σε ένα λαμπερό κρασί - single vineyard- με δια-

κριτικά αρώματα εσπεριδοειδών που χωράει σε μόλις 10.000 φιάλες.

Μια γεύση από το κρασί αυτό μπαίνει και στην αρωματική Μαλαγουζιά, που ξεχωρίζει και αυτή από τις προτάσεις του Κτήματος. Το αμπελοτόπι αυτό, συνεργαζόμενου αμπελουργού, είναι ορεινό, με τη θέα από το κτήμα να χωράει το μεγαλείο του Μεσσηνιακού κόλπου. «Μου αρέσει να βλέπω την πρώτη αντίδραση κάποιου όποτε μυρίζει το συγκεκριμένο κρασί» εκμυστηρεύεται ο Κώστας Ψαρούλης και πράγματι, τα αρώματα αυτού του λιτού blend φέρνουν εκφράσεις εντυπωσιασμού ακόμα και στους μη μυημένους. Εξίσου εντυπωσιακό είναι και το Merlot,

*Το αμπέλι, η μέντα,  
οι λαγοί και τα τσακάλια  
δίνουν χαρακτήρα*

με την περιοχή άλλωστε να φημίζεται για το πόσο καλά «έπιασαν» αυτές οι διεθνείς ποικιλίες. Ορεινό και το αμπελοτόπι αυτό, σε ξερικό κτήμα με μικρές αποδόσεις. Όπως εξηγεί ο Κώστας Ψαρούλης, κάθε ρόγα από τα αμπέλια που εφοδιάζουν το οινοποιείο του με πρώτη ύλη για τα δυναμικά κρασιά του, έχουν περάσει από το μικροσκοπικό του. «Το στρες από τις υψηλές θερμοκρασίες της περιοχής, μας δίνει ιδιαίτερα σταφύλια με δυνατά αρώματα και γεμάτο σώμα. Φροντίζω προσωπικά όλα τα κτήματα, τα οποία επιλέξαμε με την αρχή ότι η τοποθεσία είναι το παν για την οινοποίηση» υποστήριξε.

### ΠΕΝΤΑΕΤΕΣ ΠΛΑΝΟ

«Η αγάπη για το αμπέλι» ήταν το κίνητρο του Κώστα Ψαρούλη να επενδύσει οικονομικό και κοινωνικό κεφάλαιο στη σημερινή του δραστηριότητα, όσο ταυτόχρονα σχεδιάζει το πενταετές πλάνο. «Σκεφτόμαστε τη βιοδυναμική γεωργία, σαν εξέλιξη της υφιστάμενης διαχείρισης» λέει,

## Παρουσίαση **Οινοποιείο Ψαρούλη**



αναφέροντας τη σημερινή ρουτίνα φροντίδων, που περιλαμβάνουν ψεκασμούς με ήπια προϊόντα. Ήδη είχε ρίξει θειάφι και χαλκό, για να προλάβει τον περονόσπορο, που ευνόπησε ο βροχερός Ιούνιος.

### ΕΠΕΝΔΥΣΗ ΣΕ ΥΠΟΔΟΜΕΣ

Όμως και στο κομμάτι των υποδομών, η Οινοποιία Ψαρούλη ετοιμάζεται για νέο άνοιγμα, με ένα υπόγειο κελάρι που χτίζεται διαγώνια απέναντι από την είσοδο του οινοποιείου. «Το κελάρι θα είναι επισκέψιμο και θα έχει αίθουσα γευστικών δοκιμών» αναφέρει, λέγοντας πως θέλει να αναπτύξει αυτό το κομμάτι της επισκεψιμότητας.

Πέραν αυτού, θέλει να δοκιμάσει και νέες οινοποιήσεις, αναζητώντας ταυτόχρονα και καινούργιες αμπελουργικές προκλήσεις. Πέρυσι, κυκλοφόρησε έναν αφρώδη οίνο από Μαλαγουζιά, ένα κρασί που εκφράζει μια σύγχρονη αντίληψη επί της οινοποιίας με νεανικό χαρακτήρα και σχεδιασμό. Βέβαια τον Κώστα Ψαρούλη τον ιντριγκάρουν και οι νέες, ανερχόμενες ελληνικές ποικιλίες, όπως το Βιδιανό και η Κυδωνίτσα. Θέλει μάλιστα για τον λόγο αυτό να προχωρήσει σε νέες φυτεύσεις με τις οποίες θα πειραματιστεί, έως ότου νιώσει έτοιμος για επέκταση της γκάμας προϊόντων που διαθέτει σήμερα στην αγορά. «Έχουν να δώσουν πολλά οι ποικιλίες αυτές, όπως η ποιοτική τους οινοποίηση είναι πρόκληση. Σε αντίθεση με τις διεθνείς ή τις πιο γνωστές ελληνικές ποικιλίες, δεν έχουν δοκιμαστεί, δεν ξέρεις πώς αντιδρά το φυτό στο δικό σου χωράφι, ούτε ξέρεις με τι θα το ζυμώσεις, πώς θα το ωριμάσεις. Όλο αυτό που κεντρίζει το ενδιαφέρον» αναφέρει.

### ΕΛΛΑΔΑ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ

Εμπορικά μιλώντας τώρα, ο συνομιλητής μας δείχνει απόλυτη εμπιστοσύνη το brand του ελληνικού κρασιού. «Νομίζω ότι για το οινόφιλο κοινό στο εξωτερικό, που γνωρίζει καλά τι βάζει στο ποτήρι του, η Ελλάδα έχει ταυτιστεί με την ποιότητα. Δεν είναι θέμα life-style ή τάσης. Είναι θέμα ποιότητας. Όπως και με το ελαιόλαδο. Η Ελλάδα έχει συνδέσει με την παραγωγή της στους τομείς αυτούς με την έννοια της ποιότητας και ας είναι οι Γάλλοι ή οι Ιταλοί οι βιτρίνες του χώρου» λέει. 🍷