

Το κρασί και... τα μάτια σας!

Ελάχιστοι είναι οι αμπελώνες στον κόσμο, με μεγαλύτερο κύρος από το διάσημο chateau d'Yquem! Με τέσσερις αιώνες ιστορίας κλεισμένους στις πολύτιμες φιάλες του, η μαγεία του γλυκού αυτού κρασιού είναι εγγυημένη και αξεπέραστη, ενώ το όνομά του και μόνο προκαλεί ρίγη συγκίνησης! Είναι γνωστό πως κατά μέσο όρο ο συγκεκριμένος πύργος χρησιμοποιεί ένα ολόκληρο κλήμα για τη δημιουργία ενός και μόνο ποτηριού, προκειμένου το γλυκό αυτό ελιξίριο να αγγίζει την τελειότητα! Ο οίκος Dior από την άλλη, χαίρει ανάλογης εκτίμησης στο χώρο της ομορφιάς, της κοσμετολογίας και του στιλ! Ο ίδιος ο Cristian Dior είχε κάποτε δηλώσει πως δεν επιθυμούσε να κάνει τις γυναίκες πιο όμορφες, αλλά πιο ευτυχισμένες... και τα κατάφερε! Με μια "ιστορική" συνεργασία η κοσμετολογία και το κρασί μπαίνουν στην υπηρεσία της ομορφιάς μας! Ο οίκος Dior θέλοντας να εκμεταλλευτεί τα αντισειδωτικά ευεργετήματα που έχουν τα σταφύλια (πλούσια σε πολυφαινόλες), κατέληξε πως μόνο η ποιότητα του συγκεκριμένου πύργου ανταποκρίνεται στο όραμά του. Κάθε χρόνο οι ειδικοί από το chateau d'Yquem συλλέγουν τους πιο πλούσιους σε πολυφαινόλες βλαστούς από τον αμπελώνα και οι ειδικοί από τα εργαστήρια του Dior δημιουργούν την L'Or de Vie (το χρυσό της ζωής), μια μοναδική κρέμα για τα μάτια, τόσο πολύτιμη όσο και ο ιστορικός αυτός πύργος!



Γευσιγνωσία γένους... Θυληκού!

Την Παρασκευή 4 Απριλίου στο Μονακό, περίπου 150 δείγματα κρασιών προσερχόμενα από το διεθνή αμπελώνα συμμετείχαν στη 2η έκδοση του Concours International Femmes et Vins du Monde (Διεθνής Διαγωνισμός Γυναίκες και Κρασιού του Κόσμου). Χαρακτηριστικό αυτής της γευσιγνωσίας είναι βεβαίως, ότι όσοι δοκιμάζουν πρέπει να είναι γένους θυληκού! Οι 25 κυρίες που συμμετείχαν στο φετινό διαγωνισμό (από 15 χώρες, με την Ελλάδα να "εκπροσωπείται" από την οινολόγο του Κτήματος Χατζημυχάλη Κατερίνα Καραμπάτα) δοκίμασαν και βαθμολόγησαν κρασιά από 12 διαφορετικές χώρες (Ν. Αφρική, Αυστραλία, Ισπανία, Γαλλία, Ιταλία, Αγγλία, Λουξεμβούργο, Πορτογαλία, Τσεχία, Ελβετία, Ελλάδα, Ολλανδία). Δόθηκαν συνολικά 41 βραβεία -3 Νοβα Διαμαντίνια, 8 Χρυσά και 30 Αργυρά- και η χώρα που απέσπασε τα περισσότερα ήταν η Ισπανία, με τη Γαλλία και την ...Τσεχία να ακολουθούν κατά πόδας.



Κρασί ...σοκολάτας

Έχει χαρακτηριστεί από τον κριτικό των Sunday Times AA Gill, ως "συνδυασμός χαζού νταϊστή, Φροϋδικού ψυχαναλυτή και Φρανκεστάϊν"! Ο βραβευμένος με 3 αστέρια Michelin σεφ Heston Blumenthal και ιδιοκτήτης του διάσημου εστιατορίου Fat Duck, αποφάσισε πάλι να μας εντυπωσιάσει. Δημιουργός πρωτότυπων και αμφιλεγόμενων πιάτων όπως ο χυλός σαλιγκαριών και το σορμπέ από σαρδέλες σε τόστ (!), δείχνει να μην σταματά να ανοίγει καινούργια γευστικά μονοπάτια. Αυτή τη φορά οι ιδέες του υπήρξαν πιο "γλυκές" και ενδεχομένως περισσότερο συμβατικές, προτείνοντας μας ένα κρασί με σοκολάτα και κερδίζοντας το βραβείο ευρεσιτεχνίας "Conde Nast Traveller Innovation Design Award" στην κατηγορία gourmet. Το "σοκολατένιο" αυτό κρασί, φτιάχτηκε από συμπυκνωμένο ενισχυμένο οίνο (γλυκό, κόκκινο Maury από τη Νότιο Γαλλία) αναμειγμένο με γάλα και ξύσματα σοκολάτας. Σερβίρεται ως επιδόρπιο και εγγύαται πρωτότυπες, οινικές απολαύσεις...



Chateau - Ξενοδοχείο

Άλλο ένα chateau του Bordeaux, το περίφημο Cantenac Brown (από το Margaux), επεκτείνει τις δραστηριότητές του! Ο συριακής καταγωγής δισηκατομμυριούχος επενδυτής Simon Halabi, που αγόρασε το Cantenac Brown μόλις πριν από δύο χρόνια, αποφάσισε να μετατρέψει κομμάτι του ιστορικού πύργου σε ένα πολυτελές ξενοδοχείο τεσσάρων αστέρων. Ήδη από την ώρα της αγοραπωλησίας ο Halabi, είχε δηλώσει πως εκπλήρωσε ένα προσωπικό του πάθος και πως είχε σχέδια για τον πύργο, που θα ανακοίνωνε εν καιρώ. Αξίζει να σημειωθεί ότι ο Σύριος επενδυτής είναι το Νο 194 στη λίστα Forbes με τους δισηκατομμυριούχους, για το 2007!