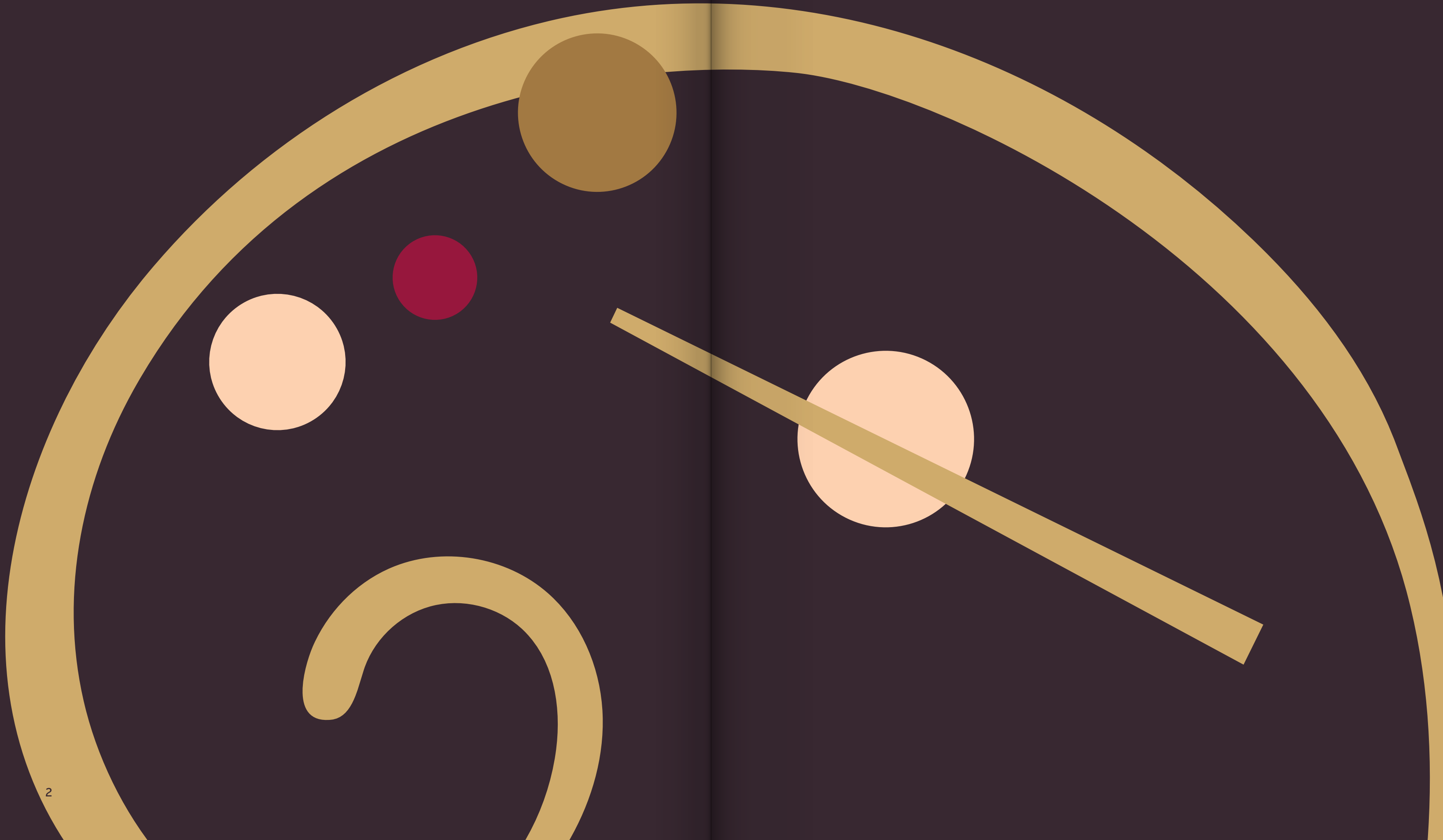


SAVOUR  
THE STARS



SANI  
GOURMET



# WELCOME

Με μεγάλη χαρά σας καλωσορίζουμε και φέτος στη μεγάλη γιορτή της γαστρονομίας, τον καταξιωμένο εδώ και 16 χρόνια θεσμό του Sani Gourmet. Ένα φεστιβάλ που φέρνει κοντά γευστικούς πολιτισμούς και δημιουργούς, παρουσιάζοντας στο Sani Resort εξαιρετικές κουζίνες, σεφ από ολόκληρο τον πλανήτη, γυναίκες και άνδρες που ξέρουν να συναρπάζουν με την ξεχωριστή μαγειρική τους.

Φέτος, το Sani Gourmet επιχειρεί μια καινοτομία. Τιμώντας τη Γαστρονομία ως τη 10η Καλή Τέχνη και πιστεύοντας πως είναι συνυφασμένη με την έξαψη της ανακάλυψης, τη χαρά της γευσιγνωσίας και την αισθητική συγκίνηση των γεύσεων, σας καλούμε να δοκιμάσετε μια μοναδική πρόταση στα εστιατόρια Elia και Water του Sani Resort. Διαλέγοντας να εστιάσει στην υψηλή γαστρονομία και με τίτλο "Savour the Stars", προσκαλεί μεγάλα ονόματα της διεθνούς γαστρονομικής σκηνής, σε 5 μοναδικά δείπνα που εκφράζουν τη δυναμική 12 αστεριών Michelin! Τον Ιούλιο και τον Αύγουστο θα μαγειρέψουν στο Sani Gourmet: η Hélène Darroze, ανακηρυγμένη Καλύτερη Γυναίκα Σεφ στον Κόσμο με 3 αστέρια Michelin για τα εστιατόριά της σε Λονδίνο, Παρίσι, Προβηγκία, ο κορυφαίος της υψηλής γαλλικής κουζίνας Christian Le Squer, με 3 αστέρια για το εστιατόριο «Le Cinq» του Four Seasons Hotel George V στο Παρίσι, ο Javier Torres των αδελφών Torres από το πιο hot τραπέζι της Βαρκελώνης το «Cocina Hermanos Torres» με τη μεγάλη μοντέρνα κουζίνα της Καταλονίας και 3 αστέρια Michelin, την, δικαιωματικά στη γυναικεία dream-team των Γαλλίδων σεφ, Stéphanie Le Quellec, με δύο αστέρια Michelin για την πολύ συναισθηματική της κουζίνα και τέλος τον σεφ Akira Back με το δημιουργικό γαστρονομικό fusion που εκπροσωπεί την πεμπτουσία της αμερικάνικης ψυχής.

Θέλοντας να υπογραμμίσει την έμφαση που δίνει στην υψηλή γαστρονομία η εικαστική ταυτότητα του Sani Gourmet φέτος αποτυπώνει την ελεύθερη γραφιστική απόδοση ενός πιάτου βασισμένου σε πίνακα ενός από τους κορυφαίους καλλιτέχνες της σύγχρονης ζωγραφικής, τον Wassily Kandinsky. Το Sani Gourmet σας καλεί να ανακαλύψετε τους κορυφαίους σεφ, γυναίκες και άνδρες, που φιλοξενεί το καλοκαίρι του 2023 στο Sani Resort. Σας ευχαριστούμε για την υποστήριξή σας στην προσπάθειά μας και σας καλούμε να το απολαύσουμε.

Καλή σας απόλαυση,

Δημήτρης Κοντός  
COO, Sani Resort

It is with great joy that we welcome you once again to this grand celebration of gastronomy, the prestigious and acclaimed 16-year tradition that is Sani Gourmet. A festival bringing culinary cultures and creators together will be presented at Sani Resort, showcasing exceptional cuisines and chefs from all over the world, both women and men, who know how to captivate with their unique culinary skills.

This year, Sani Gourmet is introducing an innovation. Honouring Gastronomy as the 10th Fine Art, and with the belief that it is intertwined with the excitement of discovery, the joy of food tasting and the aesthetic sensations of flavours, we invite you to enjoy a unique experience hosted in two restaurants at Sani Resort - Elia and Water. With a focus on haute gastronomy and under the title "Savour the Stars", we invite renowned figures from the international gastronomic scene to present five exceptional dinners that embody the power of 12 Michelin stars! In July and August, the following chefs will be cooking at Sani Gourmet: Hélène Darroze, acclaimed as the Best Female Chef in the World with three Michelin stars for her restaurants in London, Paris, and Provence; Christian Le Squer, a leading figure in French haute cuisine, with three stars for the restaurant Le Cinq at the Four Seasons Hotel George V in Paris; Javier Torres of the Torres brothers from Cocina Hermanos Torres, the hottest eatery in Barcelona, representing the modern cuisine of Catalonia with three Michelin stars; Stéphanie Le Quellec, rightfully part of the French female chef dream team, with two Michelin stars for her highly emotional cuisine; and finally, chef Akira Back, whose creative gastronomic fusion represents the essence of American soul.

Highlighting the emphasis placed on haute gastronomy, this year the artistic identity of Sani Gourmet is portrayed by the free graphic representation of a dish, based on a painting by one of the leading artists of contemporary painting, Wassily Kandinsky. Sani Gourmet invites you to discover these acclaimed chefs, both women and men, who will be hosted at Sani Resort during the summer of 2023. We thank you for your support in our endeavour, and invite you to enjoy this year's celebrations.

Dimitris Kontos  
COO, Sani Resort

# SANI GOURMET 2023

## ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ Η 10<sup>H</sup> ΚΑΛΗ ΤΕΧΝΗ

## GASTRONOMY THE 10<sup>TH</sup> FINE ART

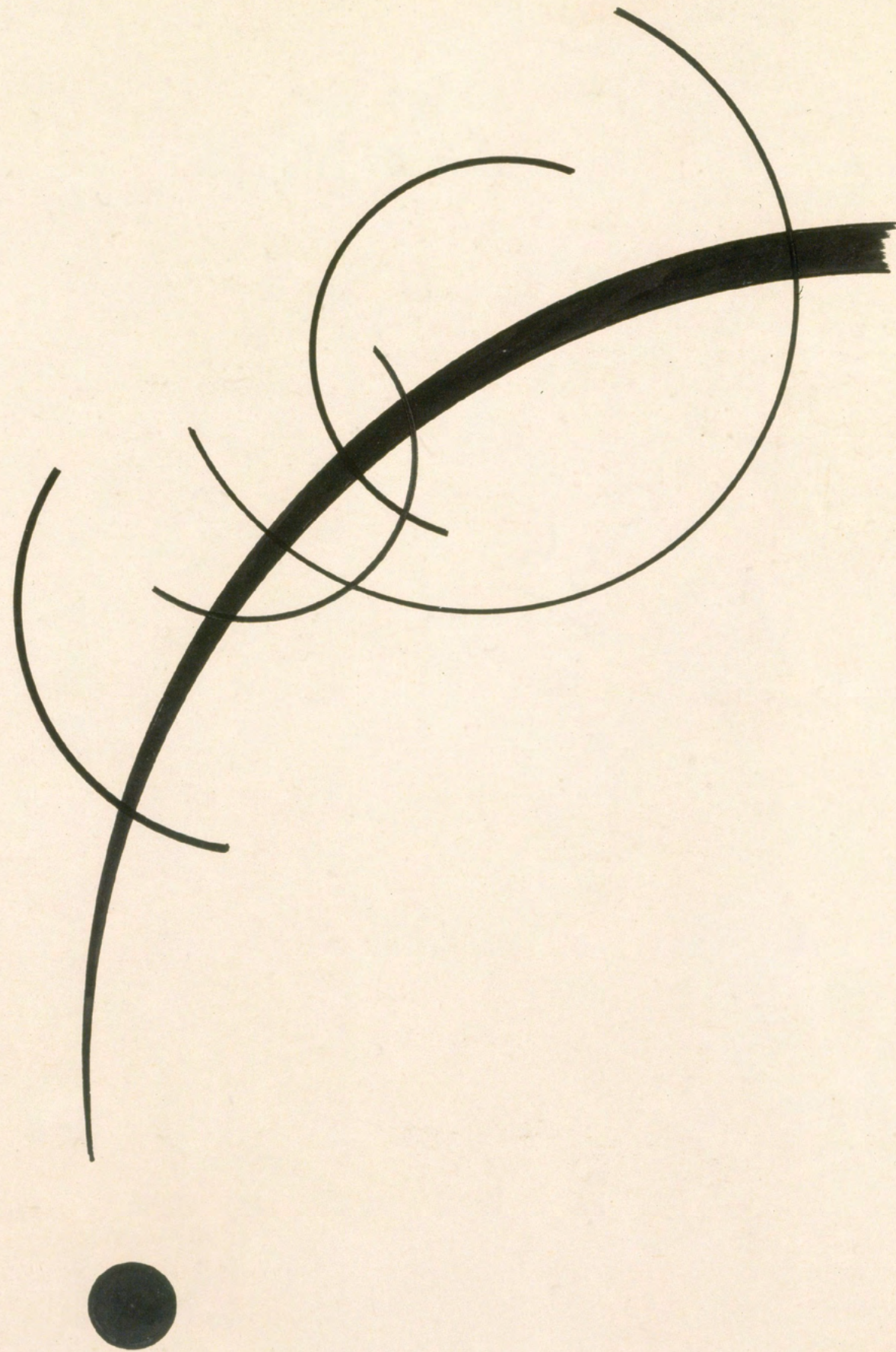
Τρώγονται άραγε τ' αστέρια; Το ερώτημα θα έμοιαζε ρητορικό αν περιοριζόμασταν στην κυριολεξία. Επειδή όμως στον κόσμο της γαστρονομίας τ' αστέρια συμβολίζουν το αποκορύφωμά της, την αφρόκρεμα των εστιατορίων που επιβραβεύονται με αστέρια Michelin, επιδιώκουμε να τρώμε σε «αστεράτα» εστιατόρια κάθε φορά που θέλουμε να νοιώσουμε δυνατές γαστρονομικές συγκινήσεις. Κάθε φορά που θέλουμε μια εμπειρία συναρπαστική, γεύσεις που να ξεφεύγουν από τα δεδομένα της καθημερινότητας και να μας ταξιδεύουν. Το σίγουρο είναι πως το Sani Gourmet μας βάζει σε μεγάλο πειρασμό με τους κορυφαίους σεφ, γυναίκες και άνδρες, που φιλοξενεί το καλοκαίρι του 2023, σε ένα γαστρονομικό φεστιβάλ 12 αστεριών Michelin με τίτλο "Savour the Stars".

Είναι γεγονός ότι η γαστρονομία έχει εξελιχθεί σε έναν από τους πιο καινοτόμους τομείς της ανθρώπινης δημιουργίας, όπου οι εξελίξεις τρέχουν με μεγάλη ταχύτητα και νέες τάσεις εμφανίζονται συχνά. Έχει πλέον εκδημοκρατιστεί και η δημοφιλία της μετριέται σε εκατομμύρια likes, εκπλήσσο-ντας διαρκώς ευχάριστα εκατομμύρια foodies. Στην υψηλή γαστρονομία βεβαίως, η δημιουργικότητα και η φαντασία καταλήγουν σε μια κουζίνα που μας αρέσει κυρίως για την ιδιαίτερη αισθητική της και τη δύναμη των συναισθημάτων που προκαλεί. Επειδή όμως με το φαγητό έχουμε σχέση απολύτως βιωματική και υπαρξιακή με την έννοια της επιβίωσης, και επειδή συνδέουμε την κουζίνα μας με την ταυτότητα και τον πολιτισμό μας, υπάρχει αρκετές φορές μια τάση υπεραπλούστευσης, ενώ κάποιοι θεωρούν ακόμη και τις πιο καθημερινές γεύσεις τέχνη. Υπάρχει ένα κορυφαίο απόφθεγμα του Γάλλου γαστρονόμου και φιλοσόφου Brillat – Savarin που μας βοηθάει να κατανοήσουμε καλύτερα την αρτίστικη πλευρά της γαστρονομίας: «τα ζώα απλώς διατρέφονται, ο άνθρωπος τρώει - μόνο ο καλλιεργημένος άνθρωπος ξέρει να τρώει». Οι λέξεις κλειδί είναι «ο καλλιεργημένος άνθρωπος» που θεωρεί την έννοια της γαστρονομίας συυφασμένη με την έξαψη της ανακάλυψης, τη χαρά της γευσίγνωσας, την αισθητική συγκίνηση. Να μη ξεχνάμε άλλωστε και τη ρήση του πατέρα της γαστρονομίας Αρχέστρατου, ο οποίος έγραφε τον 4ο αιώνα π.Χ. στο ποίημά του με τίτλο «Ηδυπάθεια» ή «Γαστρονομία», «Ουδέν μάγειρος του ποιητού διαφέρει».

Are stars edible? This question would seem rhetorical if we confined ourselves to its literal meaning. However, because stars symbolise the pinnacle of the gastronomy world, the crème de la crème of restaurants awarded with Michelin stars, we seek to dine at "star-studded" restaurants every time we want to experience powerful culinary sensations; every time we crave an exciting experience, or flavours that transcend the ordinary and take us on a culinary journey. What is certain is that Sani Gourmet brings us face to face with great temptation, in the form of creations by the finest male and female chefs hosted in the summer of 2023, as part of a gastronomic festival featuring 12 Michelin stars: Welcome to "Savour the Stars".

It is a fact that gastronomy has evolved into one of the most innovative fields of human creation, where developments come and go at incredible speed and new trends frequently emerge. It has now become democratised, and its popularity is measured in millions of likes, constantly offering wonderful surprises to millions of foodies. Of course, in haute gastronomy, creativity and imagination in the kitchen result in a cuisine that is appreciated mostly for its unique aesthetics and for the powerful emotions it evokes. Yet since our relationship with food is fundamentally experiential and existential, in terms of survival, and since we also associate our cuisine with our identity and culture, there is often a tendency towards oversimplification, with some people even considering everyday flavours as art. A notable quote by French gastronome and philosopher Brillat-Savarin may help us better understand the artistic aspect to gastronomy: "Animals feed themselves; men eat; but only wise men know the art of eating." The key words here are "wise men", those who regard the notion of gastronomy as intertwined with the excitement of discovery, with the joy of food tasting and with aesthetic sensation. Besides, let us not forget the saying by Archestratus, the father of gastronomy, who wrote in his poem titled "Hedypatheia" or "Gastronomy" in the 4th century BCE: "No cook differs from a poet."

The only thing that ultimately sets a 3-star restaurant apart from a movie theatre is that, instead of watching and listening to a film, we use our taste to enjoy, reflect and be moved. Such a restaurant can be likened more to an art gallery, where the aesthetic stimulation we feel comes primarily from our taste buds. Much like the Visual Arts, in gastronomy we



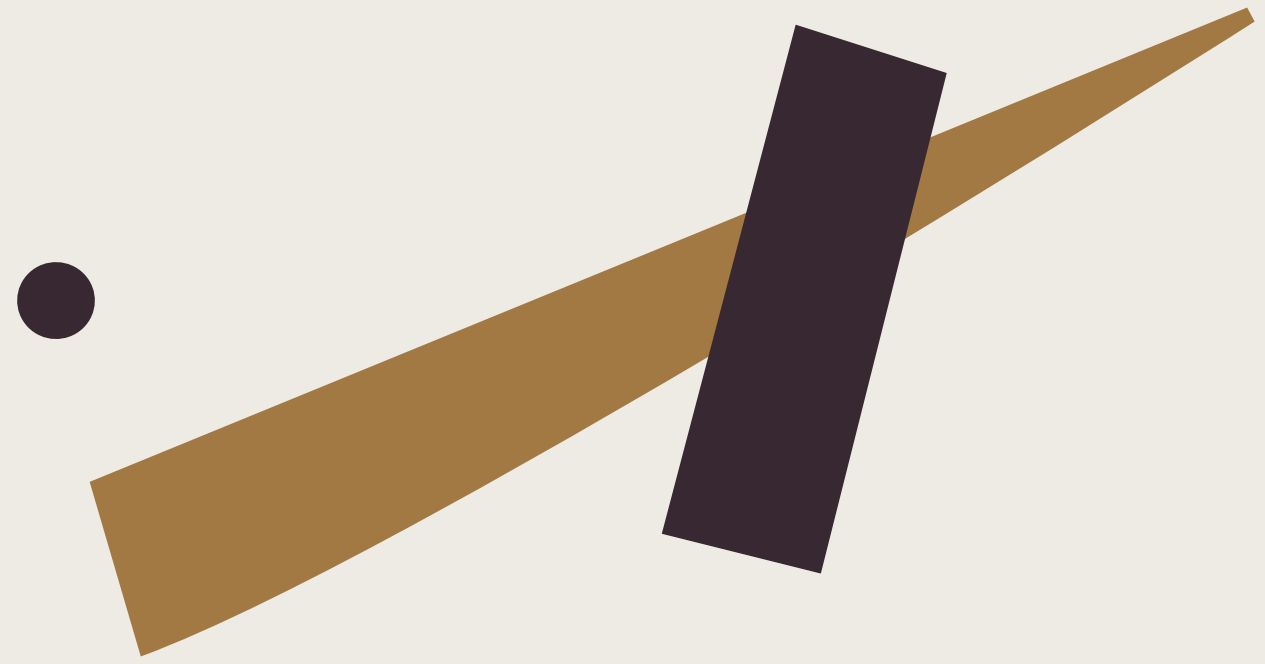
Το μόνο που διαφοροποιεί τελικά ένα Ζάστερο εστιατόριο από μία κινηματογραφική αίθουσα είναι ότι αντί να βλέπουμε και να ακούμε το φιλμ, γευόμαστε για να απολαύσουμε, να προβληματιστούμε και να συγκινηθούμε. Ένα τέτοιο εστιατόριο μπορούμε να το παρομοιάσουμε περισσότερο σαν μια γκαλερί όπου η αισθητική συγκίνηση που νιώθουμε παίρνει κυρίως ερεθίσματα από τον ουρανό. Και όπως στις Εικαστικές Τέχνες, έτσι και στη γαστρονομία αναλύουμε το στυλ και την αισθητική της υψηλής κουζίνας των «αστεράτων» σεφ. Διακρίνουμε τον μινιμαλισμό των Ιαπώνων και των Σκανδιναβών λόγου χάρη, το μπαρόκ fusion κάποιων μεγάλων Αμερικανών σεφ, την κλασική αρμονία της γαλλικής κουζίνας, τις conceptual και technomotional δημιουργίες του Ferran Adria, αυτές που συνήθως αποκαλούνται μοριακές. Αναγνωρίζοντας μάλιστα την καλλιτεχνική εμβέλεια της κουζίνας του Adria, το περίφημο διεθνές art forum Documenta που γίνεται κάθε 5 χρόνια στο Kassel της Γερμανίας τον συμπεριέλαβε στους καλλιτέχνες που συμμετέχουν · πρόκειται για κορυφαία, πέρα από τα συνηθισμένα, καταξίωση σεφ που συμβαίνει για πρώτη φορά στην υψηλή. Όταν μιλάμε λοιπόν για υψηλή γαστρονομία, τότε κινούμαστε στη σφαίρα των Καλών Τεχνών όπου πολλές φορές στην εμπειρία του γεύματος η γεύση συναντά την ζωγραφική, την γλυπτική, και την πρωτοποριακή performance ακόμη στην παρουσίαση και το food styling των σπεςιαλιτέ. Πολύ συχνά επίσης μπλέκονται με ευφάνταστο τρόπο η ανθρωπολογία και η λαογραφία, η ψυχολογία και οι φυσικές επιστήμες. Εκεί όπου το φαγητό είναι μοναδικό, όχι απλώς νόστιμο αλλά συγκινητικά εύγεστο, πρωτότυπο, τέλεια μαγειρεμένο και αισθητικά ερεθιστικό, με πιάτα πολυσύνθετα ή απλούστερα, έργα εφήμερης εδωδιμης τέχνης, αλλά τέχνης υψηλής. Και στο θέατρο άλλωστε κάθε παράσταση είναι διαφορετική από την προηγούμενη και την επόμενη, και το εφήμερο συνυπάρχει με την απόλαυσή του, αυτό όμως δεν υποβιβάζει καθόλου την τέχνη του. Όταν λοιπόν οι κορυφαίοι σεφ δημιουργούν δεν κάνουν κάτι άλλο από τους γλύπτες και τους ζωγράφους που χρησιμοποιούν την επιδεξιότητα των χεριών τους και τη δημιουργική τους φαντασία για να φτιάξουν έργα με εικαστική αξία · μόνο που τα καλλιτεχνήματά τους είναι εδωδιμα.

Τιμώντας άλλωστε τη Γαστρονομία ως τη 10η Καλή Τέχνη, η φετινή ταυτότητα του Sani Gourmet εμπνέεται από την ελεύθερη γραφιστική απόδοση ενός πιάτου βασισμένο σε πίνακα ενός από τους κορυφαίους καλλιτέχνες της σύγχρονης ζωγραφικής, τον Wassily Kandinsky.

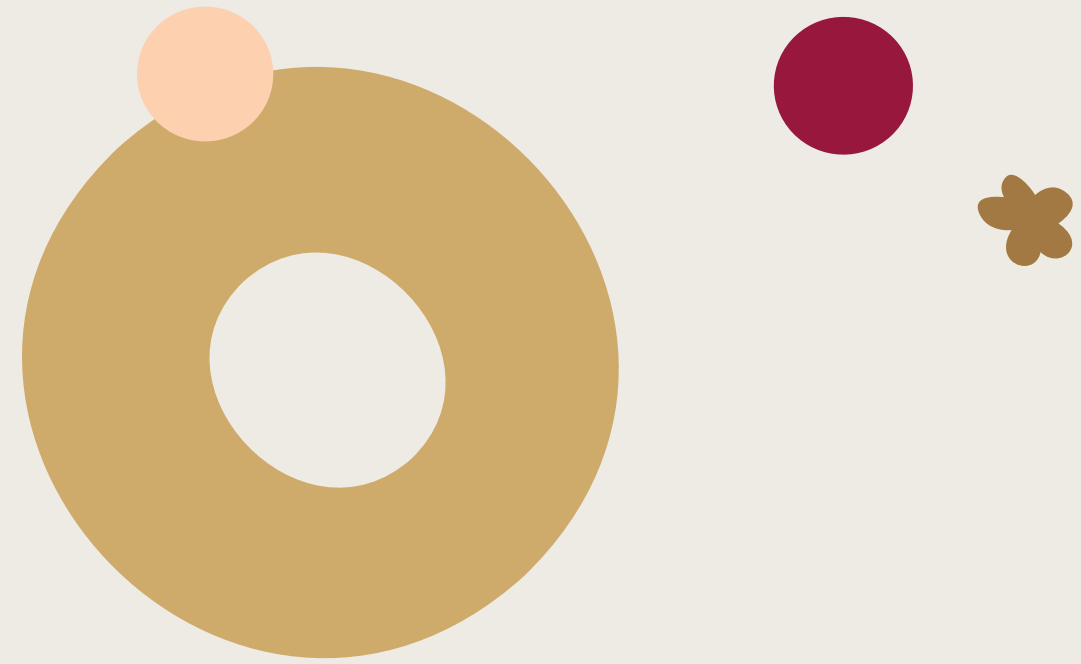
also analyse the style and aesthetic of haute cuisine prepared by "star-studded" chefs. For instance, we identify the minimalism of the Japanese and the Scandinavians, the baroque fusion of some great American chefs, the classic harmony of French cuisine, the conceptual and technomotional creations of Ferran Adria, often referred to as molecular gastronomy. In fact, recognising the artistic scope of Adria's cuisine, the renowned international art forum Documenta, held every five years in Kassel, Germany, included him as one of the participating artists. For the first time ever, this marks an exceptional recognition of a distinguished chef beyond the usual culinary accolades. Therefore, when talking about haute cuisine and haute gastronomy we are moving into the realm of the Fine Arts, where oftentimes flavours are akin to painting, sculpture and innovative performance art, even with regards to the presentation and food styling. In fact, elements of anthropology and folklore, psychology and natural sciences are also intertwined in creative ways. This is where food is unique; not just delicious but emotionally pleasing, innovative, perfectly cooked and aesthetically stimulating. Complex or simple dishes become works of ephemeral, edible art, but fine art of the highest calibre.

Much like in the theatre, where every performance is different to the previous and the next, the transient coexists with pleasure without undermining its quality or artistry. It seems that when the finest chefs create, they are not any different from sculptors or painters, as they use their skills, creativity and imagination to craft works of artistic value; it's just that their artworks are edible.

By honouring Gastronomy as the 10th Fine Art, this year's visual emblem of Sani Gourmet was inspired from a free graphic representation of a dish, based on a painting by one of the leading artists of contemporary painting, Wassily Kandinsky.



# EVENTS CALENDAR



## MAIN EVENTS JULY & AUGUST

---

ELIA PORTO SANI      AKIRA BACK      JULY 7

---

ELIA PORTO SANI      HÉLÈNE DARROZE      JULY 22

---

ELIA PORTO SANI      CHRISTIAN LE SQUER      JULY 29

---

WATER SANI ASTERIAS      STÉPHANIE LE QUELLEC      AUGUST 5

---

ELIA PORTO SANI      JAVIER TORRES      AUGUST 12  
FROM TORRES BROTHERS



1 MICHELIN STAR

# AKIRA BACK

OWNER OF SEVERAL AKIRA BACK  
RESTAURANTS IN DIFFERENT COUNTRIES SUCH AS  
THE US, UAE, SOUTH KOREA AND EUROPE



Ο γεννημένος στη Σεούλ και μεγαλωμένος στο Άσπεν του Κολοράντο σεφ είναι μια ξεχωριστή περίπτωση στον κόσμο της γαστρονομίας. Ξεκίνησε ως επαγγελματίας αθλητής του snowboard πριν το άθλημα γίνει δημοφιλές και εξελίχτηκε σε έναν Michelin star σεφ που έχει δημιουργήσει μέσα σε 20 χρόνια μια αυτοκρατορία από 25 εστιατόρια που βρίσκονται στην πρώτη γραμμή της καινοτομίας και της γαστρονομικής τέχνης. Συνδυάζοντας το πάθος του για το ταξίδι και την περιπέτεια, ο Akira Back ξεκίνησε την καριέρα του ως ο νεότερος sous chef του περίφημου «Nobu Matsuhisa», έφτιαξε το πρώτο του εστιατόριο, το «Yellowtail», στο ονομαστό Bellagio στο Λας Βέγκας, και κέρδισε αστέρι Michelin για το «Dosa» στην πατρίδα του τη Σεούλ. Την ξεχωριστή κουζίνα του τη γεύονται σήμερα σε Παρίσι, Ντουμπάι, Σιγκαπούρη, Τορόντο, Κωνσταντινούπολη, Ντόχα, Ανόι, Μαρακές Ντάλλας, Φλόριντα, Μπανγκόκ, Ριάντ, ενώ ετοιμάζονται να τις υποδεχθούν σε Λονδίνο, Σαν Φραντσίσκο, Φλωρεντία, Μπαλί, Τζακάρτα. Ο Akira Back εκφράζει με την κουζίνα του το δημιουργικό γαστρονομικό fusion που εκπροσωπεί την

Born in Seoul and raised in Aspen, Colorado, Akira Back is a special case in the gastronomy world. He started out as a professional snowboarder, before the sport became popular and mainstream, and then developed into a highly acclaimed Michelin star chef. Within 20 years, he has created an empire of 25 restaurants at the frontline of innovation and gastronomic artistry. Combining his passion for travel and adventure, Akira Back began his career as the youngest sous chef at the distinguished restaurant, Nobu Matsuhisa; he opened his first restaurant, Yellowtail, at the famous Bellagio hotel in Las Vegas; and he won a Michelin star for Dosa in his hometown, Seoul. His special cuisine can be tasted today in various cities around the world, including Paris, Dubai, Singapore, Toronto, Istanbul, Doha, Hanoi, Marrakesh, Dallas, Florida, Bangkok, and Riyadh, while there are plans to welcome his dishes in London, San Francisco, Florence, Bali and Jakarta. Akira Back's cuisine expresses the creative gastronomic fusion innate in the essence of the American psyche, a predominantly multiethnic culture and society. He adores classical values, but has an end-

πεμπουσία της αμερικάνικης ψυχής ως κατ' εξοχήν πολυεθνική κοινωνία. Λατρεύει τις κλασσικές γευστικές αξίες αλλά έχει μια ανεξάντλητη ροπή προς την ελευθερία της δημιουργίας. Στην κουζίνα του η ιαπωνική γευστική αίσθηση είναι πανταχού παρούσα, κεντημένη όμως με κορεάτικες ιδέες της ιδιαίτερης καταγωγής του και γαλλικές μαγειρικές τεχνικές. Εκφράζει τη δημιουργική σύνθεση που είναι μοναδική στην αμερικάνικη γαστρονομία · έχει ασιατική καρδιά αλλά διαπνέεται την ίδια στιγμή από κοσμοπολίτικο πνεύμα. Ένα από τα εμβληματικά του πιάτα, η πίτσα τόνου, είναι μια εξαιρετική κρύα σπεσιαλιτέ όπου κάθε χιλιοστό της τραγανής τортίγια σκεπάζεται με λεπτό, σαν τσιγαρόχαρτο, τόνο, μαζί με μανιτάρια eringi, umami aioli σάλτσα, φυλλαράκια micro shiso για σοφιστικέ πικράδα και λάδι λευκής τρούφας. Στη μελιτζάνα του ενώνει τις παραδόσεις της Ιταλίας και Ιαπωνίας εις σάρκα μία με ένα fusion ανάμεσα σε eggplant miso και melanzane alla parmigiana. Την κουζίνα του την έχουν απολαύσει από τον Bill Clinton μέχρι τον Δαλάι Λάμα και την βασιλική οικογένεια την Μεγάλης Βρετανίας, Πρόεδροι, Πρωθυπουργοί, Σεΐχηδες. Αυτό το καλοκαίρι θα την χαρούμε και εμείς.

less calling towards creative freedom. Elements of Japanese flavours are present everywhere, dotted with notes of Korean cuisine and French culinary skills. He expresses the creative meld that is unique to American gastronomy - an Asian soul with a cosmopolitan spirit. One of his emblematic dishes, tuna pizza, is an exceptional cold specialty where every millimetre of crispy tortilla is covered with rice paper-thin slices of tuna, with eringi mushrooms, umami aioli sauce, shiso microgreens for sophisticated bitter notes and white truffle oil. His aubergine merges the traditions of Italian and Japanese cuisine with a fusion of the iconic dishes, eggplant miso and melanzane alla parmigiana. His cuisine has been enjoyed by personalities such as Bill Clinton, the Dalai Lama, and the British royal family, as well as numerous Presidents, Prime Ministers and Sheikhs. This summer, we will also join this group and enjoy his fusion masterpieces.







3 MICHELIN STARS

# HÉLÈNE DARROZE

OWNER OF HÉLÈNE DARROZE  
AT THE CONNAUGHT IN LONDON,  
MARSAN PAR HÉLÈNE DARROZE IN PARIS  
AND HÉLÈNE DARROZE  
À VILLA LA COSTEIN PROVENCE



Είναι αστείρευτη η ενέργεια που ξεχειλίζει στη ζωή και τη σταδιοδρομία της Héléne Darroze. Γεννημένη στη νοτιοδυτική Γαλλία έφτιαξε την πρώτη της μπλόπιτα σε ηλικία 6 χρονών, και στα 12 της έψηνε τάρτες λεμόνι για τα σουαρέ των γονιών της. Τόλμησε και άφησε πίσω της μια οικογενειακή παράδοση τριών γενιών σεφ, και έκανε το μεγάλο άλμα στα 32 της ανοίγοντας το 2000 το δικό της εστιατόριο στο Παρίσι και τα φώτα της δημοσιότητας έπεσαν πάνω της. Λογικό λοιπόν μετά την επιτυχία της να αποτελέσει έμπνευση για τον χαρακτήρα της σεφ Colette στην πολυαγαπημένη ταινία «Ratatouille». Το 2015 ήταν για αυτή μεγάλη χρονιά καθώς ο θεσμός των «The World's 50 Best Restaurants» την ανακήρυξε Καλύτερη Γυναίκα σεφ στον Κόσμο! Και το 2018 ήταν μεγάλη έκπληξη για την ίδια όταν η Barbie τη διάλεξε ως μοντέλο μαζί με άλλες 13 γυναίκες για μια σειρά από κούκλες

The energy overflowing through Héléne Darroze's life and professional trajectory is simply endless. Born in southwestern France, she made her first apple pie when she was six years old, while by the age of 12 she would bake lemon tarts for evening soirees hosted by her parents. She had the courage to leave behind a family tradition of three generations of chefs, and in the year 2000, at the age of 32, she took the leap and opened her own restaurant in Paris. Of course, she was soon in the limelight of the Parisian restaurant scene. It is no surprise that her success was the inspiration behind the character of Chef Colette in the beloved film Ratatouille. The year 2015 was a landmark year for Chef Darroze, as she was named World's Best Female Chef at The World's Best Restaurants awards. The year 2018 was also surprising, as Barbie selected her and another 13 women as a role model for a line of dolls in

προς τιμή της Διεθνούς Μέρας της Γυναίκας, με στόχο να εμπνεύσει την επόμενη γενιά κοριτσιών μέσα από γυναίκες που έσπασαν τα σύνορα στο πεδίο της δραστηριότητάς τους. Το 2021 η κορυφαία σεφ το γιόρτασε πανηγυρικά καθώς το «Héléne Darroze at The Connaught» στο Λονδίνο επιβραβεύεται με 3 αστέρια Michelin και το «Marsan by Héléne Darroze» στο Παρίσι με 2. Το palmares της έφτασε πλέον τα 6 αστέρια μετά το αστέρι που κέρδισε για το «Héléne Darroze at Villa La Coste» στην Προβηγκία. Στην υψηλή μαγειρική της δίνουν ραντεβού το πάθος, η ειλικρίνεια, και ο σεβασμός στο terroir και την κουλτούρα των τόπων όπου βρίσκονται τα εστιατόριά της. Βάζει στο πιάτο μια μοναδική απόδοση υψηλής γαλλικής κουζίνας που την κεντάει με υλικά και γεύσεις από διάφορα μέρη της υφηνλίου, φροντίζοντας να εκθειάζει τα εξαιρετικά προϊόντα που χρησιμοποιεί. Οι συνδυασμοί της είναι απρόσμενοι και ερεθιστικοί σαν τα τριαντάφυλλα σε απίθανο ζωμό με guanciale που τα πασπαλίζει με καφέ από την Κένυα και κίτρο, τα εμβληματικά της χτένια με πουρέ tandoori να τα ηλεκτρίζει, και φυσικά των περίφημο μπαμπά της με ρούμι που τη σαντιγύ του την καρυκεύει με δύο διαφορετικά πιπέρια. Δεν το χάνεις με τίποτα αυτό το δείπνο.

honor of International Women's Day, with the aim of inspiring future generations of young girls by showcasing women who have broken boundaries in their respective fields. In 2021, the top chef celebrated a great success as the restaurant Héléne Darroze at The Connaught was awarded three Michelin stars, and Marsan by Héléne Darroze in Paris earned another two. The star she earned at the restaurant Héléne Darroze at Villa La Coste, in Provence, brought her grand total to six Michelin stars. Her haute cuisine is a meeting point for passion, honesty and respect for the terroir and the local culture where her restaurants can be found. Her dishes exude a highly skillful rendition of French cuisine, woven with ingredients and flavours from all over the world, showcasing the exceptional products she uses. Her combinations are unexpected and appealing; for instance, the tortellini served in a wonderful broth, topped with guanciale, dusted with ground Kenyan coffee and cedrat zest, the iconic scallops with incredible tandoori puree, and of course, her famed baba au rum with chantilly cream spiced with two different peppers. A dinner not to be missed.





3 MICHELIN STARS

# CHRISTIAN LE SQUER

EXECUTIVE CHEF AT LE CINQ  
AT THE FOUR SEASONS HOTEL  
GEORGE V, PARIS



Μικρός χάζευε τη θάλασσα στις ακτές της Βρετάνης και ονειρευόταν την περιπέτεια στις ανοιχτές θάλασσες. Αργότερα όμως αποφάσισε να γίνει μάγειρας επειδή του άρεσε το φαγητό. Με τον ενθουσιασμό και την όρεξη για ζωή που τον διακρίνει κατέληξε στο Παρίσι που τόσο αγαπά, για να δουλέψει στις κουζίνες μερικών από τα καλύτερα, εμβληματικά εστιατόρια της γαλλικής πρωτεύουσας όπως τα «Le Divellec», «Lucas Carton», «Taillevent» και «Ritz», και να πάρει τα εφόδια για τη συναρπαστική καριέρα του στη συνέχεια. Στα 34 του κέρδισε το πρώτο του αστέρι Michelin και δύο χρόνια αργότερα το δεύτερο ως σεφ του «Café de la Paix Restaurant Opéra». Το επανέλαβε το 2000 στο «Pavillon Ledoyen» και το 2002 κατέκτησε την ανώτατη διάκριση των 3 αστεριών για 12 συνεχή χρόνια. Κλείνοντας τον κύκλο του εκεί αποδέχτηκε την πρό(σ)κληση να ξαναδώσει 3 αστέρια στο εστιατόριο ενός από τα κορυφαία ξενοδοχεία – παλάτια του Παρισιού σαν το Four Seasons Hotel George V και κατέκτησε το στόχο του το 2016, διατηρώντας

As a young boy he gazed out of the shores of Brittany, dreaming of adventures on the open sea. Later he decided to become a chef because he simply loved food. With the enthusiasm and passion for life that defines him, he ended up in the city that he loves so much - Paris - where he worked in some of the finest restaurants, such as Le Divellec, Lucas Carton, Taillevent and the Ritz, gaining valuable experience and expertise that would serve him well in his subsequent career. At the age of 34 he won his first Michelin star, and two years later his second, for his creations at the restaurant Café de la Paix Restaurant Opéra, in Paris. He repeated this success in 2000 at Pavillon Ledoyen and in 2002 he earned the supreme distinction of winning 3 stars for the 12th consecutive year. Bringing his work to a close there, he accepted the invitation (and challenge) to return three Michelin stars to the restaurant of one of the finest, palatial hotels of Paris: the Four Seasons Hotel George V. Of course, he achieved this goal in 2016, consistently preserving the three stars to the present day. Christian Le Squer's cui-

συνεχώς τα 3 αστέρια του μέχρι σήμερα. Η κουζίνα του Christian Le Squer εκπροσωπεί το σύγχρονο πρόσωπο της υψηλής γαλλικής κουζίνας. Ο ίδιος την παρομοιάζει σαν ένα σακκάκι Chanel φορεμένο με τζιν παντελόνι, συνδυασμός του μοντέρνου με το παραδοσιακό. Ψάχνει διαρκώς για καινούργιους γευστικούς συνδυασμούς, αναζητώντας την ίδια στιγμή τρόπους να επανεφεύρει κλασικές αγαπημένες σπεσιαλιτέ. Συμπυκνωμένες και πολυσύνθετες οι γεύσεις και τα αρώματα στις σπεσιαλιτέ του εκφράζονται εύγλωττα σαν πετυχημένο άρωμα, καθώς διαμορφώνει τα πιάτα του ως δημιουργός και συνθέτης αναζητώντας ιδανικές ισορροπίες. Τα σούπερ εντυπωσιακά στην εμφάνιση εμβληματικά Spaghetti La Timbale σαν ένα ορθογώνιο παραλληλεπίπεδο από όρθια μακαρόνια με τρούφα και ζαμπόν είναι απόσταγμα φινέτσας και ηδονής, πλούσιο και με ερεθιστική εναλλαγή υφών. Το «γκρέιφρουτ με 3 τρόπους» είναι ένα «μιλφέιγ» του φρούτου, confit, μαριναρισμένο με βανίλια και lime, και σορμπέ εξαιρετικής ισορροπίας ανάμεσα στο γλυκό και το πικρό, με υφές που σπαρταράνε στον ουρανίσκο. Η πανέξυπνη απόδοση της παριζιάνικης κρεμμυδόσουπας κλείνει το μάτι στη μοριακή κουζίνα, καθώς οι σφαιροποιημένες μπαλίτσες της σκάνε εκρηκτικά πάνω στη γλώσσα, καρυκευμένες με παρμεζάνα και τρούφα. Μια μεγάλη στιγμή για το φετινό Sani Gourmet!

sine represents the modern aspect of French haute cuisine and fine dining. The famous chef has been known to compare it to a Chanel jacket worn with jeans, a combination of traditional and modern. He is constantly in search of new flavourful combinations, while at the same time finding ways to reinvent classic favorites. The concentrated and complex flavours and aromas of his dishes are expressed to perfection, like a fine perfume, as he creates them much like an artist or composer seeks for the ideal, harmonious balance. His impressive and iconic signature dish, Spaghetti La Timbale, pasta served upright in a rectangular prism with truffles and ham, is the quintessence of finesse and pleasure, rich with seductive, alternating textures. Another classic, the refreshing Grapefruit three ways, is a type of mille-feuille featuring grapefruit confit, grapefruit marinated with vanilla and lime, and grapefruit sorbet, an exceptional balance between sweet and bitter with amazing textures bursting on the palate. The brilliant rendition of Parisian onion soup pays homage to molecular cuisine, with its delicious spheres seasoned with parmesan and truffle exciting the taste buds and the imagination. A grand moment at this year's Sani Gourmet!





2 MICHELIN STARS

# STÉPHANIE LE QUELLEC

CHEF AT LA SCENE & MAM, PARIS



Η Stéphanie Le Quellec είναι από τις Γαλλίδες που ανήκουν δικαιοματικά στη γυναικεία dreamteam των γυναικών σεφ της πατρίδας της με τα δύο της αστέρια Michelin. Δεν είναι όμως μόνο αυτό που την κάνει να ξεχωρίζει καθώς μετά τη μεγάλη επιτυχία της να αναδειχθεί νικήτρια του γαλλικού «Top Chef» το 2011, έπεσαν πάνω της ξαφνικά τα φώτα της δημοσιότητας και βρέθηκε επικεφαλής του γαστρονομικού εστιατορίου «La Scène» στο 5άστερο ξενοδοχείο Prince de Galles στην Avenue George V στο Παρίσι το 2013. Τον επόμενο χρόνο παίρνει το πρώτο της αστέρι, και μετά από 5 χρόνια, τον Ιανουάριο του 2019, το δεύτερο. Τρεις βδομάδες μετά έρχεται η ψυχρολουσία αφού το Prince de Galles ανακοινώνει το κλείσιμο του μόλις 2άστερου εστιατορίου του και σοκάρει το Παρίσι. Η Le Quellec δεν το βάζει κάτω, αλλά παρά τις πολλές προτάσεις αποφασίζει να μην ξανακλειστεί σε ένα αβέβαιο χρυσό κλουβί και στις 9 Οκτωβρίου το 2019 ανοίγει το δικό της εστιατόριο στην Avenue Matignon που το ονομάζει πάλι «La Scène» και στις 27 Ιανουαρίου του 2020

Stéphanie Le Quellec has rightfully earned her place among the “dream team” of female French chefs, with two Michelin stars to her name. But this is not the only thing that makes her stand out; following the great success of winning the French “Top Chef” competition in 2011, she was thrust into the lime-light and in 2013 she became head chef at La Scène, a restaurant at the Prince de Galles Hotel, on Avenue George V in Paris. She earned her first star the subsequent year, and just 5 years later, in 2019, she earned her second. Three weeks later the Prince de Galles Hotel announced the closure of the 2-Michelin star restaurant, sending shockwaves through the city of Paris. But Le Quellec did not give up; despite receiving many offers, she decided to never lock herself into an uncertain golden cage, and on 9 October 2019, she opened her own restaurant on Avenue Matignon, also named La Scène. A few months later, on 27 January 2020, she regained her second Michelin star. Parisian-born Stéphanie, who began cooking by making sablé biscuits when she was 7 years old and could cook a fine

ξανακερδίζει το δεύτερο της αστέρι. Η παριζιάνα Stéphanie που ξεκίνησε τη μαγειρική στα 7 της χρόνια φτιάχνοντας μπισκότα sablé και στα 12 πετύχαινε coq au vin και buche de Noël, είναι πεισματάρη και μπήκε στο ανοδικό ρεύμα που έσπρωχνε ψηλά τα όνομά της, παίρνοντας ρίσκο στηριγμένη στις δυνάμεις της. Προχώρησε σε μια επένδυση ενός εκατομμυρίου ευρώ χωρίς να συνεταιρισθεί με κάποιον επενδυτή, για να δει το όνειρό της να γίνεται πραγματικότητα. Μέσα στη φιλοσοφία της είναι να χαμηλώσει τους τόνους στα fine dining εστιατόρια και να χαλαρώσει τους αυστηρούς κώδικες του παρελθόντος, τα θέλει πιο ανθρώπινα, πιο προσιτά, θέλει μάλιστα να είναι παρούσα και να υποδέχεται τους πελάτες της η ίδια προσωπικά. Σήμερα μαγειρεύει πιο απλά, επικεντρωμένη στην ανάδειξη της γεύσης εξαιρετικών προϊόντων. Έτσι οδηγεί την κουζίνα της σε πιο διαχρονικά μονοπάτια, διότι δεν θέλει να είναι ποτέ σεφ της μόδας και ελπίζει να μη γίνει ποτέ, όπως λέει η ίδια, υπογραμμίζοντας πως θεωρεί τις γυναίκες και τους άνδρες σεφ ίσους στις κουζίνες. Πιστεύει πολύ στη μαγεία των συναισθημάτων που δημιουργούνται στη διάρκεια ενός γεύματος και η ίδια ενσωματώνει άφθονο συναίσθημα στην κουζίνα της όταν μαγειρεύει. Της άρεσε τόσο το Sani Resort, που μετά την πρώτη της επίσκεψη ανέλαβε από πέρυσι την επιμέλεια του εστιατορίου Water στο ξενοδοχείο Sani Asterias και έτσι χαιρόμαστε και επί ελληνικού εδάφους την 2άστερη κουζίνα της.

coq au vin and bûche de Noël by the time she was 12, is rather stubborn; she continued moving upwards, following the course that was elevating her name and reputation, by taking a risk based on her own strength and potential. She made a 1-million euro investment without partnering with any investors, only to see her dream become reality. Her philosophy aims to bring a more relaxed tone to fine dining restaurants, to loosen up the austere rules of the past; she wants things more humane, more accessible. In fact, she wants to be present and to welcome her guests personally. Today she cooks in a simpler way, focusing on showcasing the flavours of exceptional ingredients and produce. In this way, she is leading her cuisine along more timeless paths because, as she says, she never wanted to be a trendy chef and hopes to never become one. She really believes in the magical feelings created during a meal, and she incorporates heaps of emotion as she prepares her dishes. She loved Sani Resort so much, following her first visit, that since last year she has been at the helm of the Water restaurant at the Sani Asterias hotel. We can now enjoy her cuisine, awarded with two Michelin stars, here in Greece.





3 MICHELIN STARS

# JAVIER TORRES

FROM TORRES BROTHERS  
CO-OWNER OF COCINA HERMANOS TORRES



Το εστιατόριο «Cocina Hermanos Torres» των αδελφών Torres είναι αυτή τη στιγμή το πιο hot τραπέζι στη Βαρκελώνη, μετά το 3ο αστέρι Michelin που κέρδισαν το 2022. Ένα σούπερ μοντέρνο εστιατόριο που στεγάζεται στα 800 m<sup>2</sup> μιας ανακαινισμένης αποθήκης ελαστικών, με την εντελώς ανοιχτή κουζίνα του στο μέσον της σάλας και τα τραπέζια στρωμένα με την πολυτέλεια του μακριού λευκού τραπεζομάντλου να την περιστοιχίζουν· ένα πολύ δραματικό setting όπου κυριαρχεί το ιnox και το μαύρο αλλά και τα κόκκινα sneaker των αδελφών Torres που κινούνται μαγειρεύοντας και ενίοτε σερβίροντας, ενώ ο κόσμος παρακολουθεί τη γαστρονομική τους performance. Τα δίδυμα αδέλφια γεννήθηκαν το 1970 στην πρωτεύουσα της Καταλονίας και από τα 8 τους χρόνια είχαν αποφασίσει ότι θα γίνονταν μάγειρες. Ήταν η γιαγιά τους που τους επηρέασε καθώς μαγείρευε

The Cocina Hermanos Torres restaurant is one of the hottest places to be in Barcelona, especially after the Torres Brothers earned their 3rd Michelin star in 2022. A super modern restaurant housed in an 800-square metre space, a repurposed and renovated tire warehouse, featuring a completely open-plan kitchen in the middle surrounded by tables with luxurious and long white tablecloths. Stainless steel and black hues dominate this very dramatic setting, broken only by the red sneakers of the Torres Brothers on the move, as they cook and sometimes serve their amazing meals, while diners enjoy a unique gastronomic performance. The twin brothers were born in 1970 in the capital of Catalonia, and knew they wanted to become chefs by the age of eight. It was their grandmother who influenced them as she was a cook in the city's aristocratic homes. After their internship in 3-star restaurants in Spain and France beside

σε αριστοκρατικά σπίτια της πόλης. Μετά τη μαθητεία τους σε 3άστερα εστιατόρια στην Ισπανία και τη Γαλλία δίπλα σε κορυφαίους σεφ, όπως οι Santi Santamaría, Pedro Subijana, και Alain Ducasse, ανοίχτηκαν το 2007 σε μια γαστρονομική περιπέτεια στη Βραζιλία ανοίγοντας εστιατόρια στο Sao Paulo και το Rio de Janeiro. Την ίδια περίοδο όμως άνοιξαν το «Dos Cielos» στη Βαρκελώνη και κέρδιζαν το πρώτο τους αστέρι το Δεκέμβριο του 2010 με το δεύτερο να έρχεται το 2018. Το έκλεισαν για να ανοίξουν το «Cocina Hermanos Torres» και να ξαναπάρουν αμέσως 2 αστέρια το 2019, μέχρι που ήρθε πανηγυρικά και το τρίτο. Το 2022 επίσης ανέβηκαν στην 41η θέση των Best Chef Awards. Στην κουζίνα τους θέλουν να αναδείξουν στο maximum τη γεύση των εξαιρετικών προϊόντων που χρησιμοποιούν συνήθως με ελάχιστες μαγειρικές επεξεργασίες και χάρη στην τεχνική τους μαεστρία και τη σοφιστική σύνθεση καταλήγουν σε πιάτα που τα χρώματα, οι γεύσεις και οι υφές τους καταλήγουν σε μια μεγάλη μοντέρνα κουζίνα. Αποδίδουν με το δικό τους στυλ τις γεύσεις της Καταλονίας και ανάμεσα στα κορυφαία πιάτα τους συγκαταλέγονται ο αρακάς σε ζωμό ιβηρικού jamon de Bellota, το ιβηρικό γουρουνόπουλο που λιώνει στο στόμα και τα σιγομαγειρεμένα για 14 ώρες κρεμμύδια με παρμεζάνα και τρούφα σαν την καλύτερη «κρεμμυδόσουπα» που έχεις φάει ποτέ.

the best chefs, such as Santi Santamaría, Pedro Subijana, and Alain Ducasse, they embarked on a gastronomic adventure in Brazil by opening restaurants in Sao Paulo and Rio de Janeiro. Yet it was during that time that they also opened Dos Cielos in Barcelona, where they earned their first Michelin star in December 2010, with the second arriving in 2018. They closed this venture to open Cocina Hermanos Torres and immediately regained two stars in 2019. The third one came soon after. In 2022, they climbed to the 41st position of Best Chef Awards. In their cooking, they want to showcase the flavours of the exceptional produce they use to the maximum, usually with minimal culinary interventions and processes. Their masterful skills and sophisticated compositions become dishes where colours, flavours and textures develop into a great, modern cuisine. They ascribe their own style to the flavours of Catalonia, and some of their top dishes include peas with Iberian jamon de Bellota broth, Iberian suckling pig that literally melts in the mouth, and the 14-hour slow-cooked onions with parmesan and truffle, basically the greatest French onion soup you have ever eaten.







# WINES

## ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

### ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ

Το Κτήμα Άλφα βρίσκεται στην περιοχή Αμυνταίου Φλώρινας. Ιδρύθηκε το 1997 από τον αμπελουργό Μάκη Μαυρίδη και τον χημικό-οινολόγο Άγγελο Ιατρίδη, ο οποίος έχοντας δραστηριοποιηθεί σε πολλά μέρη της Ελλάδας επέλεξε το Αμύνταιο για να δημιουργήσει το δικό του κρασί. Κύριο χαρακτηριστικό του Κτήματος Άλφα είναι η υψηλή ποιότητα και οι ήπιες πρακτικές αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης.

### ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Η Ένωση Οινοποιστικών Συνεταιρισμών Σάμου (ΕΟΣΣ) ιδρύθηκε το 1934 με τη συμμετοχή 25 τοπικών συνεταιρισμών, που αντιπροσώπευαν όλους τους καλλιεργητές αμπέλου του νησιού. Έως και σήμερα συλλέγει το σταφύλι και παράγει το κρασί στα δύο οινοποιεία της, στο Μαλαγάρι και στο Καρλόβασι. Οι αμπελώνες της Σάμου είναι μοναδικοί στον κόσμο: 16.000 στρέμματα, σχεδόν όλα διαμορφωμένα σε πεζούλες, που εξασφαλίζουν την ιδιαιτερότητα των κρασιών της.

### ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

Το Κτήμα Γεροβασιλείου στην Επανωμή δραστηριοποιείται από το 1986 και έχει κατακτήσει πολλές διακρίσεις σε διεθνές επίπεδο. Το ιδιόκτητο κτήμα του Βαγγέλη Γεροβασιλείου παράγει ελληνικές και ξένες ποικιλίες, συνδυάζοντας τις σύγχρονες τεχνολογικές μεθόδους οινοποίησης με την παράδοση και δημιουργώντας ποιοτικά κρασιά με τα τυπικά χαρακτηριστικά του μικροκλίματος της περιοχής.

### ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ

Στη Θηρασία, το νησί απέναντι από τη Σαντορίνη, βρίσκεται η Μικρά Θήρα. Το πρώτο οινοποιείο του νησιού που αποτελούσε κομμάτι της Σαντορίνης μέχρι τη μεγάλη ηφαιστειακή έκρηξη του 17ου αιώνα π.Χ. Η ιδέα του πρώτου και μοναδικού οινοποιείου στη Θηρασία γεννήθηκε το 2007 και άρχισε να παίρνει μορφή περίπου 10 χρόνια αργότερα, όταν οι οινοποιοί Βαγγέλης Γεροβασιλείου, Βασίλης Τσακσαρλής και Ιωάννα Βαμβακούρη αποφάσισαν να πραγματοποιήσουν ένα κοινό τους όνειρο. Την παραγωγή εξαιρετικών κρασιών από το μικροκλίμα της Θηρασίας. Το κτήριο εναρμονίζεται πλήρως με το φυσικό περιβάλλον, καθώς έχει ως αναφορά την παραδοσιακή κυκλαδίτικη αρχιτεκτονική και τα τοπικά υλικά. Περιλαμβάνει σύγχρονους χώρους οινοποίησης και

παλαίωσης, όπως και ειδικές αίθουσες γευσιγνωσίας. Είναι επισκέψιμο για όσους θέλουν να ανακαλύψουν τη μαγεία της Θηρασίας μέσα από τα κρασιά της Μικράς Θήρας.

### ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΕΝΕΤΣΑΝΟΥ

Χτισμένο στην άκρη της καλντέρας ακριβώς πάνω από τον όρμο του Αθηνιού, το Οινοποιείο Βενετσάνου είχε την ιδιαιτερότητα ότι σχεδιάστηκε για να αξιοποιήσει το νόμο της βαρύτητας, δεδομένης της έλλειψης ηλεκτρικής ενέργειας εκείνης της εποχής. Λόγω της κλίσης του εδάφους κατασκευάστηκε σε τέσσερις ορόφους ο καθένας με διαφορετικό στάδιο οινοποίησης και όπου η μεταφορά του οίνου γινόταν με τη φυσική ροή. Η οικογένεια Βενετσάνος έχει πολύ μεγάλη παράδοση στην παραγωγή κρασιού. Αρχικά παρήχθη για το νησί και στη συνέχεια εξήχθη εκτενώς, και ιδιαίτερα σε χώρες όπως η Ρωσία. Το οινοποιείο σήμερα σας προσφέρει την ευκαιρία να περπατήσετε και να ανακαλύψετε την ιστορία και την παράδοση καθώς και τις νέες τεχνικές παραγωγής κρασιού.

### ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ

Πρόκειται για το επιστέγασμα μιας μακράς φιλίας και της κοινής πορείας του Βαγγέλη Γεροβασιλείου και του Βασίλη Τσακσαρλή. Οι δυο τους ένωσαν τις οινικές τους ανησυχίες και συνδύασαν την εμπειρία τους στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας για να δημιουργήσουν έναν πρότυπο βιολογικό αμπελώνα στους πρόποδες του Παγγαίου Όρους, περιοχή με μακρά αμπελοοινική παράδοση, γνωστή κατά την αρχαιότητα ως Βιβλία Χώρα.

# GREEK VINEYARD

## ALPHA ESTATE

Alpha Estate is located at the northwest part of Greece, the Amyndeon, in Florina region. It was founded in 1997 by the experienced viticulturist Makis Mavridis and the chemist-oenologist Angelos Iatridis, who, after years of experience in various locations of Greece, chose the Amyndeon region to create his own wine. Main feature of their work is the “soul” of the people that contribute everyday to this dream, and the absolute respect to nature, combined with high quality and deeply eco-friendly growing practices.

## EOS SAMOU

The Group of Vinifying Associations of Samos (EOSS) was founded in 1934 through the participation of 25 local associations representing all vine cultivators on the island. Until this day, it gathers the grapes and produces wine in its two vineries, at Malagari and Karlovasi. The Samos vineyards are unique in the world: 1,600 hectares, almost entirely formed on stone terraces, combined with the island's dense vegetation, ensure the uniqueness of its wine.

## KTIMA GEROVASSILIOU

Ktima Gerovassiliou at Epanomi has been in operation since 1986 and has received numerous international awards. The domaine owned by Vangelis Gerovassiliou produces Greek and foreign varieties, combining modern vinification methods with tradition, thus creating quality wine bearing the typical features of the region's microclimate.

## MIKRA THIRA

Mikra Thira is the first and thus far only winery built on the small island of Therassia located across from Santorini. The idea to establish a winery here was born in 2007, but only took shape 10 years later when the founders of Mikra Thira, renowned Greek winemakers Vangelis Gerovassiliou, Vassilis Tsaktsalis and Ioanna Vamvakouri, decided to realise their common dream, to craft quality wines expressive of the island's distinct microclimate. The winery building is assimilated by the natural environment and designed in a traditional Cycladic architectural style based on local materials and traditional geometry. It includes modern winemaking and wine ageing facilities as well as bespoke wine-tasting rooms. It is open to those visitors who want to discover the magic of Therassia through the wines of Mikra Thira.

## VENETSANOS WINERY

Built on the edge of the caldera just above the bay of Athens, the Venetian Winery was unique in that it was designed to take advantage of the law of gravity, given the lack of electricity at the time. Due to the slope of the ground, it was built on four floors, each with a different stage of winemaking and where the wine was transported with the natural flow. The Venetsanos family has a very long tradition in wine production. It was initially produced for the island and then exported extensively, particularly to countries such as Russia. The winery today offers you the opportunity to walk around and discover the history and tradition as well as the new winemaking techniques.

## VIVLIA CHORA

Vivlia Chora is the fruition of the long friendship and common journey between two wine experts, Vangelis Gerovasileiou and Vasilis Tsaktsalis. They joined forces on studying wine and combined their experience in producing high-quality wine, in order to create a model biological winery at the foot of Mount Paggai – this region, with its long wine-making tradition, was known in antiquity as Vivlia Chora.

# ΔΙΕΘΝΗΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

## ALOIS LAGEDER

Το Alois Lageder είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο που βρίσκεται στην περιοχή Alto Adige της Ιταλίας. Ιδρύθηκε το 1823 και τώρα διευθύνεται από την έκτη γενιά της οικογένειας. Η φιλοσοφία του οινοποιείου είναι να συνδυάζει παράδοση και καινοτομία. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω μιας ολιστικής και βιώσιμης προσέγγισης, προσπαθώντας να κατανοήσουν το περιβάλλον στον αμπελώνα και να αξιοποιήσουν πλήρως τις δυνατότητές του. Η οικογένεια Lageder έχει επίσης μετατρέψει το 50% των, 80 συνολικά, μακροχρόνιων συνεργατών αμπελοκαλλιεργητών της σε βιοδυναμικούς καλλιεργητές. Το οινοποιείο εργάζεται για τη μηδενική παραγωγή άνθρακα, χρησιμοποιώντας ηλιακούς συλλέκτες, φυσικούς ελέγχους θερμοκρασίας και απαγορεύοντας το πλαστικό και το φύλλο αλουμινίου από τη διαδικασία εμφιάλωσής.

## ARTADI

Το ARTADI ιδρύθηκε το 1985, στη Laguardia, από μια ομάδα αμπελουργών και ντόπιων με ριζωμένες παραδόσεις και προσανατολισμό στους αμπελώνες και τα κρασιά τους. Το 1992, οι οικογένειες Lacalle και Laorden αναλαμβάνουν τον έλεγχο του project. Ο προσανατολισμός του Artadi ήταν να επικεντρωθεί και να εργαστεί στον αμπελώνα, να παράγει μοναδικά κρασιά που αντικατοπτρίζουν την προέλευσή τους. Αυτό οδήγησε στην επέκταση του project. Στη Navarra δημιουργώντας τον Artazu, το 1996. Στο Alicante δημιουργώντας το El Sequé, το 1999. Στη Guirúzcoa με το Izar-Leku, το 2015. Το οινοποιείο ακολουθεί τις οργανικές και βιοδυναμικές αρχές, με πλήρη απουσία λιπασμάτων και συνθετικών χημικών ουσιών που χρησιμοποιούνται στα χωράφια. Η φιλοσοφία είναι να απορρίψουν το μοντέλο της βιομηχανικής παραγωγής, η διατήρηση της πλούσια γενετική ποικιλότητα, της αμπελοκληρονομιάς και της φυσικής ισορροπίας.

## BÉRÊCHE ET FILS

Η στενή σχέση που έχουν οι άνθρωποι του οίκου Bérêche et Fils αποτελεί εγγύηση για τα κρασιά. Η ιστορία των μεγάλων terroirs της σαμπάνιας μιλάει στα ποτήρια μετά από την απλότητα και αναζήτηση της γεύσης καθώς ο άνθρωπος είναι έντονα παρών σε όλη τη διαδικασία οινοποίησης. Έτσι δηλώνουν, οι Raphaël and Vincent Bérêche. Όλα ξεκινούν από το χώμα. Είναι επίσης από τα πρώτα κτήματα που έχουν πιστοποιηθεί Υψηλής Περιβαλλοντικής Ποιότητας λόγω των τεχνικών που χρησιμοποιούν καθώς καμία θεραπεία ασθενειών των αμπελιών δεν είναι συστηματική.

## BLACK COTTAGE

Ανάμεσα σε αμπελώνες, γηγενείς φυτεύσεις, ελαιόδεντρα, ένα γήπεδο κρίκετ και δίπλα στον ποταμό Όραο του Marlborough, ο ιδρυτής Dave Clouston και η οινοποιός Sanna Stander χρησιμοποιούν το μαύρο εξοχικό σπίτι τους για να φιλοξενήσουν διεθνείς επισκέπτες και φίλους. Ως οικογενειακό οινοποιείο, η βιωσιμότητα είναι ο πυρήνας όλων όσων κάνουν. Στο Marlborough σκοπός του αμπελώνα είναι να ενισχυθεί η βιοποικιλότητα, να αυξηθεί ο χώρος για την ανάπτυξη των ιθαγενών πτηνών και να βελτιωθεί η υγεία του εδάφους. Αυτό επιτυγχάνεται αποτελώντας μέρος του προγράμματος Sustainable Winegrowers New Zealand. Επίσης, η εταιρεία χρησιμοποιεί φιλικές προς το περιβάλλον φιάλες μικρού βάρους για τη μείωση των εκπομπών άνθρακα. Τα περισσότερα από τα κρασιά είναι φιλικά προς τους vegan από τον τρύγο του 2020.

## BODEGAS Krontiras

Το οινοποιείο Krontiras, δημιουργήθηκε το 2004. Ακριβώς στη μέση των λόφων του Luján de Cuyo, στην επαρχία Mendoza, μακριά από τα μάτια του κόσμου, υπάρχει ένα οινοποιείο όπου ο Κωνσταντίνος και η Σιλβίνα Κροντηράς φώλιασαν την αγάπη τους για το κρασί. Η ιερή γεωμετρία της τοποθεσίας αγκαλιάζει απαλά τον καρπό των βιοδυναμικών αμπελώνων της από τους οποίους γεννιούνται τα κρασιά μας, ως μια καθαρή έκφραση του terroir. Γοητευμένοι από την δυναμική αμπελοκαλλιέργεια της Mendoza αποφάσισαν να επιχειρήσουν το σχέδιο τους και να πραγματοποιήσουν τα όνειρά τους δημιουργώντας υψηλής ποιότητας κρασιά. Ο Κωνσταντίνος Κροντηράς κάλεσε τον φίλο του Πάνο Ζουμπούλη, καταξιωμένο οινολόγο με σπουδές στο Bordeaux και πάνω από 25 χρόνια εμπειρία. «Ενώ στην Ελλάδα δημιουργούμε κρασιά από γηγενείς ποικιλίες, στη Mendoza, συναντάμε τις ιδανικές κλιματικές συνθήκες και υψόμετρο τα οποία σε συνδυασμό με την ηλικία των αμπελώνων, μας επιτρέπουν να πετύχουμε την καλύτερη έκφραση του Malbec».

## CHÂTEAU BARBEYROLLES

Το 1977, η Regine Sumeire αγόρασε το Château Barbeyrolles. Αυτός ο ξεχασμένος αμπελώνας των 12 εκταρίων, που βρίσκεται στους πρόποδες του χωριού Gassin, χρειάστηκε μεγάλη υπομονή και αποφασιστικότητα για να εξελιχθεί στο σημερινό κομψό κτήμα. Πρόκειται για ένα διατηρητέο σημείο μαγευτικής ομορφιάς στην κερσόνησο του Saint-Tropez. Η Regine Sumeire είναι σήμερα η ιδιοκτή-

τρια και αμπελουργός τόσο αυτού του κτήματος όσο και του Château la Tour de l'Enêque. Αναδείχτηκε σε σημείο αναφοράς στην παραγωγή κρασιού στην περιοχή – ιδιαίτερα στα ροζέ κρασιά όπου υπήρξε πρωταγωνίστρια και πρωτοπόρος. Και στα δύο κτήματα, τα terroirs των αμπελώνων αποτυπώνονται και ενισχύονται από τη διαδικασία παραγωγής κρασιού. Τα κρασιά του Château Barbeyrolles και στους τρεις τύπους (λευκό, ερυθρό, ροζέ) είναι ντελικάτα με χαρακτήρα σχεδόν θηλυκό.

## COS D' ESTOURNEL

Το Cos d' Estournel βρίσκεται σε ιδανική τοποθεσία στην καρδιά ενός κυματιστού τοπίου στο βόρειο Médoc. Τα κυλιόμενα περιγράμματα του κτήματος χρησίμευσαν ως έμπνευση για το όνομά του. Το “cos” προέρχεται από τη λέξη για “λόφος από βότσαλα” στην παλιά διάλεκτο της Γασκώνης. Η ιστορία του Château Cos d'Estournel ξεκινά το 1811 όταν ο ιδιοκτήτης του Louis Gaspard Lacoste του Maniban Marquis d'Estournel, έχοντας κληρονομήσει μερικούς αμπελώνες κοντά στο χωριό Cos, αποφασίζει να τους οινοποιήσει χωριστά. Το κρασί του Cos d' Estournel γεννήθηκε. Πολύ γρήγορα, το κρασί ξεπερνά τα πιο διάσημα κρασιά και εξάγεται στην Ινδία. Ο αμπελώνας του Château Cos d' Estournel καλύπτει πλέον 91 εκτάρια. Η συγκομιδή γίνεται φυσικά με το χέρι και τα σταφύλια, μαζεύονται σε ειδικά τελάρα για να ταξινομηθούν προσεκτικά.

## DASSAI

Το Dassai παράγεται στο ζυθοποιείο Asahi Shuzo και βρίσκεται πολύ κοντά στο να γίνει ένα εμπορικό σήμα με παγκόσμια αναγνώριση. Το ζυθοποιείο έχει εξοπλιστεί με μηχανήματα παραγωγής τελευταίας τεχνολογίας, με εξαιρετική ακρίβεια και τεχνική στο να γυαλίζουν κάθε κόκκο ρυζιού στο 23% του αρχικού βάρους του, επιτρέποντάς του να παράγει ένα εξαιρετικό είδος: το daiginjo. Δεν είναι μόνο εξοπλισμένο με τεχνολογία ακριβείας ικανό να παράγει μερικά από τα πιο εκλεπτυσμένα σακε της Ιαπωνίας, αλλά και με πνεύμα σεβασμού και υπευθυνότητας, με στόχο τη διατήρηση των παραδοσιακών μεθόδων. Η Asaha Shuzo είναι σήμερα ένας από τους πιο σημαντικούς παραγωγούς σακε.

## DELAS FRERES

Η διάσημη εταιρεία κρασιού Delas Frères ιδρύθηκε το 1835 στην καρδιά του βόρειου τμήματος της Κοιλιάδας του Ροδανού. Το οινοποιείο ευτύχησε από το δυναμισμό και την πρωτοτυπία των ιδρυτών του που σήμερα συνεχίζει ο Fabrice Rosset επικεφαλής του «Deutz Delas Group». Τα κρασιά του Delas φτιάχνονται από μια ομάδα ειδικών με επικεφαλής τον οινολόγο Jacques Grange και χαίρουν εκτίμησης για την έντονη γεύση και τον σεβασμό στην ταυτότητα του κάθε terroir. Η Delas είναι ένας από τους μεγαλύτερους παραγωγούς στον βόρειο Ροδανό και έχει επίσης μακροχρόνιες

συμβάσεις με καλλιεργητές του Νότιου Ροδανού που διαθέτουν τα σταφύλια τους για τα κρασιά του. Από το 1996, το πνεύμα και η ψυχή που συνέβαλαν στη φήμη της για κρασιά υψηλής ποιότητας έχουν αποκατασταθεί. Η νέα διοίκηση της εταιρείας έχει κάνει σημαντικές επενδύσεις στην παραγωγή Saint-Jean-de-Muzols τοποθεσία κοντά στο Tournon-sur-Rhône. Η ομάδα της με υψηλά κίνητρα είναι περήφανη που παίζει το ρόλο της στην αναβίωση της ποιότητας αυτής της αξιολάτρευτης εταιρείας κρασιού της κοιλάδας του Ροδανού. Μια ειδικά διαμορφωμένη δεξαμενή για την οινοποίηση ερυθρών κρασιών, καθώς και η πλήρης αναδιάρθρωση των κελαριών παλαιώσης, είναι μεταξύ των νέων ποιοτικών μέτρων στο Delas, όλα με στόχο τη διαιώνιση και την ενίσχυση της έκφρασης του Terroir.

## DEUTZ

Από το 1838 ο οίκος Champagne DEUTZ, αποτελεί ένα από τα παλαιότερα μέλη της αναγνωρισμένου κύρους ένωσης των GRANDES MARQUES. Έχει δημιουργήσει σαμπάνιες ξεχωριστού ύφους που χαρακτηρίζονται από μια τέλεια αρμονία φινέτσας, οινικής κομψότητας και πολυπλοκότητας. Ο εφοδιασμός από 350 εκτάρια αμπελώνων, επιτρέπουν στον οίκο Deutz να χρησιμοποιεί μόνο κορυφαίας ποιότητας σταφύλια. Τα κρασιά παλαιώνουν αργά και προσεκτικά στα δροσερά κελάρια του οίκου, μήκους 3 χιλιομέτρων, τα οποία έχουν σκαφτεί στα ασβεστολιθικά πετρώματα του περίφημου και ιστορικού χωριού.

## DOMAINE DROUHIN

Τα κρασιά του οίκου Domaine Drouhin απολαμβάνουν χρόνο με τον χρόνο την παγκόσμια αποδοχή από τον τύπο και τους λάτρεις του κρασιού. Οι φιάλες του Pinot Noir έχουν συχνά βραβευθεί με εξαιρετες βαθμολογίες από τους κριτικούς του περιοδικού Wine Spectator και Wine Advocate, ενώ το Chardonnay έχει ανακηρυχθεί συχνά «Best New World White Wine» από το γνωστό περιοδικό Decanter. Η τέταρτη γενιά της οικογένειας Drouhin έχει τώρα αναλάβει τους αμπελώνες στο Όρεγκον. Τοποθετημένο στην κορυφή των λόφων Dundee, με απαλές πλαγιές που αιχμαλωτίζουν το αεράκι και τον ήλιο, το κτήμα 235 στρεμμάτων με θέα στην κοιλάδα Willamette παράγει μερικά από τα καλύτερα φρούτα Pinot Noir και Chardonnay στον κόσμο.

## DR LOOSEN

Το κτήμα βρίσκεται στη Γερμανία, κοντά στον ποταμό Μοζέλλα, και συγκαταλέγεται στους πιο πολύτιμους αμπελώνες του κόσμου, με ιστορία που μετρά κάτι λιγότερο από 300 χρόνια. Ο Ernst Loosen το ανέλαβε το 1988, με αμπόλιαστα αμπέλια κατά μέσο όρο 60 ετών, και από τότε καλλιεργεί εκπληκτικά, παγκοσμίου κλάσης Rieslings. Φέτος βραβεύτηκε με τον τίτλο Wine Ambassador of the Year (Weinbotschafter des Jahres)

από το Falstaff, ένα από τα κορυφαία γερμανικά περιοδικά σχετικά με το κρασί, το φαγητό και την καλή ζωή. Σήμερα τα κρασιά του Dr Loosen απολαμβάνουν ευρεία αναγνωρισιμότητα σε όλο τον κόσμο και συνεχίζουν να κατακτούν βραβεία και επαίνους από κορυφαίους κριτικούς και δημοσιογράφους.

## HAMILTON RUSSEL

Το Hamilton Russell Vineyards – ένα από τα νοτιότερα κτήματα κρασιού στην Αφρική και ένα από τα πιο κοντά στη θάλασσα – πρωτοστάτησε στην αμπελουργία και την οινοποίηση στην όμορφη, δροσερή, θαλάσσια ονομασία Hemel-en-Aarde Valley, ακριβώς πίσω από το παλιό ψαροχώρι Hermanus. Το Estate ειδικεύεται στην παραγωγή άκρως ατομικών Pinot noir και Chardonnay με γνώμονα το terroir, τα οποία θεωρούνται ευρέως ως τα καλύτερα στη Νότια Αφρική και από τα καλύτερα στον Νέο Κόσμο. Ο Anthony με τη σύζυγό του Olive, τον οινοποιό Emul Ross και τον αμπελουργό Johan Montgomery είναι απόλυτα αφοσιωμένοι στην έκφραση της προσωπικότητας του terroir των Hamilton Russell Vineyards στα κρασιά τους. Οι μικρές σοδειές και η έντονη παγκόσμια ζήτηση διατηρούν το κομψό, ιδιαίτερα ατομικό Pinot noir και Chardonnay που καλλιεργείται σε κτήματα. πολύ μικρή προσφορά.

## HENRI GIRAUD

Το Henri Giraud βρίσκεται στο διάσημο Grand Cru αμπελοτόπι από το Ay. Αυτό το cuvée είναι αφιερωμένο στην ομορφιά του Pinot Noir, με ελάχιστη παρέμβαση, σεβασμό στο φυσικό περιβάλλον και οινοποίηση χωρίς ανοξειδωτο χάλυβα.

## JEAN-LOUIS CHAVE

Οι αμπελοκαλλιεργητές στο βόρειο Ροδανό από το 1481, η οικογένεια Chave αντιπροσωπεύει 16 γενιές αφοσιωμένων στην παραγωγή μερικών από τα καλύτερα Syrah, Marsanne και Roussanne στον πλανήτη, ο Gérard και ο γιος του Jean-Louis έχουν αναλάβει να συνεχίσουν αυτό το έργο. Οι μέθοδοι της οικογένειας Chave για την οινοποίησή τους περιλαμβάνουν παραδοσιακή καλλιέργεια, πλήρη ωρίμανση και ελάχιστο χειρισμό. Η απaráμιλλη σχολαστικότητα τους συνεχίζεται επί πέντε αιώνες για να αποδώσει αξιολάτρευτες εκφράσεις του πιο αγνού terroir του βόρειου Ροδανού. Κρασιά μεγάλης αγνότητας, κομψότητας, δύναμης και φινέτσας με μεγάλη διάρκεια ζωής, το Chave Hermitage οινοποιεί στο απόγειό του.

## JOSEPH DROUHIN

Το 1880, Joseph Drouhin ένας τολμηρός και επιχειρηματικός νεαρός με καταγωγή από την περιοχή του Chablis, ιδρύει

στην Beaune την εταιρεία που παίρνει το όνομά του. Το πάθος μεταφέρεται: συνεχώς η οικογένεια πρωτοτυπούσε και πλούτιζε την τεχνογνωσία της. Σήμερα η τέταρτη γενιά των Drouhin διευθύνει την εταιρεία συνδυάζοντας παράδοση και σύγχρονη σκέψη. Τα κτήματα του Joseph Drouhin καλύπτουν όλες τις οινοπαραγωγικές περιοχές. Από τον Βορρά μέχρι τον Νότο: Chablis, Côtes Des Nuits, Côte De Beaune, Côte Chalonnaise. Πήρε αρκετό χρόνο μέσα από επιλεγμένες αγορές κτημάτων αμπελιών κύρους με πλειονότητα στα “Premier” και “Grands Crus”. Μέσα από το σταθερό του πιστεύω ο Joseph Drouhin υιοθέτησε την βιολογική καλλιέργεια που μεταφέρει το απόσταγμα της παραδοσιακής οινικής καλλιέργειας: Αφήστε την φύση να μιλήσει. Με μια σπάνια αυστηρότητα ο οίκος Joseph Drouhin προσέχει το κάθε κρασί να εκφράσει τον αληθινό χαρακτήρα του “Terroir” και της χρονιάς.

## LEON BEYER

Η οικογένεια Beyer αμπελουργεί στο Eguisheim, το λίκνο της οινοπαραγωγικής περιοχής της Αλσατίας, από το 1580. Το 1867, ο Emile BEYER ίδρυσε το “Maison de Vin d'Alsace”. Ο οίκος κρασιού της Αλσατίας, που σήμερα διευθύνεται από τον Léon BEYER, ο οποίος ανέλαβε τα νήια από τον πατέρα του Léon BEYER Senior το 1959 και τον γιο του Marc. Η Léon Beyer προσφέρει στους πελάτες της μια πλήρη επιλογή Αλσατικών κρασιών, από Sylvaner και Pinot Blanc μέχρι τα περίφημα Riesling, Tokay, Pinot Gris και Gewurztraminer. Αυτά τα κρασιά αποτελούν παγκοσμίου φήμης ετικέτες και περιλαμβάνουν το Riesling “Les Ecaillers”, το Riesling, το Pinot Gris και το Gewurztraminer. Τα αμπέλια καλλιεργούνται στις καλύτερες πλάγιες του Eguisheim και περικύκλων και δίνουν την πρώτη ύλη για τα φημισμένα Αλσατικά κρασιά που έκτισαν την διεθνή φήμη του Léon Beyer και βρίσκονται στις λίστες κρασιών των περισσότερων γνωστών εστιατορίων παγκοσμίως.

## MULLINEUX WINES

Το Mullineux είναι ένα οικογενειακό οινοποιείο με έδρα κοντά στο χωριό Riebeek kasteel, στην περιοχή Swartland της Νότιας Αφρικής. Το οινοποιείο παράγει μια επιλεγμένη σειρά από χειροποίητα κρασιά. Το Mullineux ιδρύθηκε το 2007, όταν ο Chris και η Andrea Mullineux εγκαταστάθηκαν στην οινοπαραγωγική περιοχή Swartland, 60 χιλιόμετρα βόρεια του Κέιπ Τάουν. Μέσα σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα το οινοποιείο καθιερώθηκε ως μία από τις πιο διάσημες μάρκες κρασιού της Νότιας Αφρικής, τόσο σε τοπικό όσο και σε διεθνές επίπεδο. Είναι απόλυτα προσηλωμένοι στην εμφύσηση κρασιών που αποτελούν την αληθινή έκφραση του Swartland. Για να το πετύχουν αυτό ακολουθούν μια όσο το δυνατόν πιο φυσική προσέγγιση οινοποίησης. Δεν προσθέτουν ζύμες, οξέα, ένζυμα ή άλλες χημικές ουσίες που μπορεί να κρύψουν ή να συγκαλύψουν τον χαρακτήρα των αμπελώνων. Αν και όλα τα κρασιά παλαιώνουν σε γαλλικά δρύινα

βαρέλια, προσαρμόζουν την ποσότητα του νέου ξύλου έτσι ώστε να μην επηρεάζει την προσωπικότητα του αμπελώνα. Τείνουν επίσης να χρησιμοποιούν μεγαλύτερα βαρέλια (που ονομάζονται demi-muids) των 500 λίτρων και 2000 λίτρων Foudre.

## OLIVIER LEFLAIVE

Το Olivier Leflaive είναι ένα σημείο αναφοράς για τα λευκά Burgundy, το οποίο βρίσκεται στη γενέτειρα της ποικιλίας σταφυλιού chardonnay και είναι ένα ζωτικό μέρος της ένδοξης ιστορίας της περιοχής. Δεν υπάρχουν μυστικά εδώ, μόνο κληρή δουλειά!

## PASCAL JOLIVET

Το οινοποιείο του Pascal Jolivet είναι ένα από τα πιο καινούργια και τα πιο δυναμικά της κοιλάδας του Λίγηρα. Ιδρύθηκε το 1985, και ειδικεύτηκε στα κρασιά Sancerre και Pouilly Fume και πολύ γρήγορα απέκτησε ηγετική θέση σε βραβευμένα με αστέρια Michelin εστιατόρια της Γαλλίας. Ο P. Jolivet πιστεύει ακράδαντα ότι πρέπει να αφήνεις τη φύση όσο πιο πολύ γίνεται να φτιάχνει το κρασί. Τα κρασιά του Pascal Jolivet παρουσιάζουν τα πλεονεκτήματά τους μέσα στις ανοξειδωτες δεξαμενές και αυτό λόγω της διαδικασίας της φυσικής ζύμωσης μέσα εκεί.

## QUILT

Ως οινοποιός πέμπτης γενιάς στην κοιλάδα της Napa, οι ρίζες του Joe Wagner βρίσκονται βαθιά σε αυτά τα πλούσια εδάφη. Η αγάπη του για το κρασί και η μοναδική συγχώνευση φυσικών στοιχείων, ιστορίας και παράδοσης στην κοιλάδα της Napa είναι τα θεμέλια για τα κρασιά QUILT. Κλασικά αλλά πολύπλοκα, ρομαντικά αλλά όχι επιδεικτικά, τα QUILT αποτελούν τον φόρο τιμής του Joe Wagner στον χαρακτήρα της Napa Valley και των εξαιρετικών αμπελώνων της. Κάθε κρασί της συλλογής είναι φτιαγμένο από αμπελώνες που επιλέχθηκαν από τον ίδιο τον Joe. Αυτές οι περιοχές αποτελούν την επιτομή της Napa Valley που είναι γνωστή για τις ζεστές της μέρες, τα κρύα βράδια και τα ποιοτικά της εδάφη. Κάθε αλλαγή στο κλίμα, υψόμετρο και γεωλογία αφήνει το σημάδι της και αναδεικνύει τον χαρακτήρα κάθε κρασιού QUILT. Είτε πρόκειται για ένα Cabernet Sauvignon ή ένα Chardonnay, τα κρασιά αυτά αντιπροσωπεύουν το καλύτερο που μπορεί να προσφέρει η κοιλάδα.

## RAMOS PINTO

Από τότε που ιδρύθηκε ο οίκος Ramos Pinto έχει παραμείνει μια ανεξάρτητη οικογενειακή επιχείρηση που διατηρείται αυτάρκης ενώ συνεχίζει να προσδίδει σε τεχνική και να επενδύει στην τεχνολογική έρευνα, χαρακτηριστικά που δεν υπάρχουν όμοια στον κλάδο. Αυτός ο συνδυασμός παραγόντων έχει επιτρέψει στην εταιρεία να κατακτήσει εξαιρετικά αποτελέσματα σε διαγωνισμούς κρασιών. Ο Adriano Ramos Pinto ίδρυσε την εταιρεία το 1880 και χάρις στην εξαιρετική ποιότητα των κρασιών, η εταιρεία σύντομα κέρδισε την αναγνώριση της διεθνούς αγοράς ως οίκος με εξαιρετική φήμη. Τα τέσσερα κτήματα quintas του οίκου Ramos Pinto τα οποία βρίσκονται στον ποταμό Douro συνεχίζουν μέχρι σήμερα την ιστορία του porto. Μοναδικά κρασιά που προέρχονται από μία από τις καλύτερες περιοχές για παραγωγή κρασιού στον κόσμο.

## TAITTINGER

Η Taittinger είναι ένα ανεξάρτητος και οικογενειακός οίκος παραγωγής Σαμπάνιας που ιδρύθηκε το 1734. Η οικογενειακή κληρονομιά περιλαμβάνει ρωμαϊκά κελάρια από τον 4ο αιώνα, καθώς και μια έκταση 288 εκταρίων, τοποθετώντας την εταιρεία στη 2η θέση της κατάταξης των μεγαλύτερων αμπελώνων στην περιοχή. Η παγκόσμια παρουσία της Taittinger εκτείνεται σε περισσότερες από 150 χώρες, καθιστώντας την μία από τις 6 κορυφαίες μάρκες Σαμπάνιας παγκοσμίως. Το μοναδικό, κομψό και θηλυκό στυλ της ορίζεται από τη Chardonnay της, την χαρακτηριστική ποικιλία Cuvée με την υπογραφή της οικογένειας.”

## TELMO RODRIGUEZ

Ο Telmo Rodriguez είναι πλήρως αφοσιωμένος στη διάσωση των γηγενών ισπανικών ποικιλιών σταφυλιού. Η τελευταία του ανακάλυψη είναι η ξεχασμένη Sierra de Gredos με ένα καλά κρυμμένο μυστικό το σταφύλι grenache, μεταξένιο, ζουμερό, με γεμάτο σώμα αλλά κομψό με φίνες τανίνες.

# INTERNATIONAL VINEYARD

## ALOIS LAGEDER

Alois Lageder is a family winery located in Alto Adige region, Italy. Founded in 1823, is now directed by Alois Clemens Lageder, sixth generation of the family. The philosophy of the winery is to combine tradition and innovation. This is accomplished through a holistic and sustainable approach, trying to understand nature in the vineyard, and make full use of its potential. Using biodynamic principles since 1990s and achieving certification in 2004, the Lageder family has also converted 50% of their, 80 in total, long-term partnering grape growers. The winery is working on zero carbon production, using solar panels, natural temperature controls, and banning plastic and foil from their bottling process.

## ARTADI

Artadi was founded in 1985 in Laguardia by a winemaker's team and locals dedicated to their roots and oriented in their vineyards and wines. In 1992, the Lacalle and Laorden families take over the whole project management. Artadi is oriented on focusing and working hard in producing unique wines that proudly represent their origins. This led the project to expand in Navarra creating Artazu (1996), in Alicante creating El Seque (1999) and in Guipúzcoa creating Izar-Leku (2015). The winery follows the organic and biodynamic principles, avoiding any kind of fertilizers and chemicals that are usually used in vines. This philosophy preserves the genetic biodiversity of the vines and the natural balance.

## BÉRÊCHE ET FILS

The close relationship that the people of Bérèche et Fils have is a guarantee for the wines. The history of the great champagne terroirs speaks in the glasses after working simplicity and the search for taste as man is strongly present in the whole process. This is what Raphaël and Vincent Bérèche say. Everything starts from the soil. It is also one of the first estates to be certified High Environmental Quality due to the techniques they use as no vine disease treatment is systematic.

## BLACK COTTAGE

Nestled amongst vineyards, native plantings, olive trees, a cricket ground and lying alongside Marlborough's Ōpaoa River, Founder Dave Clouston and Winemaker Sanna Stander use the black cottage to host international guests and friends alike. As a family run winery, sustainability is at the core of everything for Black Cottage. In Marlborough the vineyard's goal is to boost biodiversity, increase habitat for native bird life and improve soil health. They succeed that by being part of the Sustainable Winegrowers New Zealand program. Moreover, they use environmentally friendly light weight bottles to reduce carbon emissions. Most of the wines are vegan friendly from the 2020 vintage.

## BODEGAS KRONTIAS

Krontiras Winery was created in 2004. Right in the middle of the hills of Luján de Cuyo, Mendoza Province, away from the eyes of the world, there is a winery where Konstantinos and Silvina Krontiras nested their love for wine. The sacred geometry of the site gently embraces the fruit of its biodynamic vineyards from which our wines are born, as a pure expression of terroir. Fascinated by the dynamic viticulture of Mendoza they decided to undertake their plan and realize their dreams by creating high quality wines. Konstantinos Krontiras invited his friend Panos Zoumboulis, an accomplished oenologist with studies in Bordeaux and over 25 years of experience. "While in Greece we create wines from indigenous varieties, in Mendoza, we meet the ideal climatic conditions and altitude which, combined with the age of the vineyards, allow us to achieve the best expression of Malbec".

## CHÂTEAU BARBEYROLLES

In 1977, Regine Sumeire bought Château Barbeyrolles. This forgotten vineyard of 12 hectares, located at the foot of the village of Gassin, took a lot of patience and determination to develop into today's elegant estate. It is a conserved spot of enchanting beauty on the Saint-Tropez Peninsula. Regine Sumeire is today the owner and vintner not only of Château Barbeyrolles but also of Château la Tour de l'Evêque. It emerged as a point of reference in wine production in the region – especially in rosé wines where it was a protagonist and a pioneer. In both estates, the terroirs of the vineyards are captured and enhanced by the winemaking process. The wines of Château Barbeyrolles in all three types (white, red, rosé) are delicate with an almost feminine character.

## COS D' ESTOURNEL

Cos d' Estournel is ideally located in the heart of an undulating landscape in the northern Médoc. The estate's rolling contours served as inspiration for its name. "cos" comes from the word for "hill of pebbles" in the old dialect of Gascony. The history of Château Cos d' Estournel begins in 1811 when the owner Louis Gaspard Lacoste of Maniban Marquis d' Estournel, having inherited some vineyards near the village of Cos, decided to vinify them separately. The wine of Cos d' Estournel was born. Very quickly, the wine surpassed the most famous wines and was exported to India. The vineyard of Château Cos d' Estournel now covers 91 hectares. The harvest is of course made by hand and the grapes, gathered in special crates, are always carefully sorted.

## DASSAI

Produced at the Asahi Shuzo brewery, Dassai is very close to becoming a brand with global recognition. This brewery has been equipped with state-of-the-art production machinery, with great precision and technique in polishing each grain of rice to 23% of its original weight, allowing it to produce an exceptional species: daiginjo. It is not only equipped with precision technology capable of producing some of Japan's most refined sake, but also with a spirit of respect and responsibility, aiming to preserve traditional methods. Asaha Shuzo is today one of the most important sake producers.

## DELAS FRERES

The famous Delas Frères wine company was founded in 1835 in the heart of the northern part of the Rhône Valley. The winery benefited from the dynamism and originality of its founders, which is continued today by Fabrice Rosset, head of the "DEUTZ DELAS GROUP". DELAS wines are made by a team of experts led by oenologist Jacques Grange and are appreciated for their intense taste and respect for the identity of each 'TERROIR'. DELAS is one of the largest producers in the Northern Rhône and also has long-term contracts with Southern Rhône growers who supply their grapes for its wines. Since 1996, the spirit and soul that contributed to its reputation for high quality wines have been restored. The new management of the company has made significant investments in the Saint-Jean-de-Muzols production site near Tournon-sur-Rhône. Its highly motivated team is proud to play its part in reviving the quality of this venerable Rhone Valley wine company. A specially designed tank for the vinification of red wines, as well as the complete restructuring of the aging cellars, are among the new quality measures at Delas, all aimed at perpetuating and enhancing the expression of Terroir.

## DEUTZ

For over 180 years Champagne Deutz, one of the first members of the ancient and prestigious "Syndicat des Grandes Marques", has been creating champagnes with a style that combines finesse, depth and complexity. Maison Champagne Deutz was established in 1838 and is situated in the heart of the village of Aÿ. It is the proud custodian of a remarkable winemaking legacy that has been carefully built up over generations. Champagne Deutz sources its wines from over 350 hectares of the highest quality plots situated primarily in the historical crus of Champagne, the vast majority being classified "Grand Cru" or "Premier Cru".

## DOMAINE DROUHIN

The wines of Domaine Drouhin enjoy year after year the worldwide acceptance of the press and wine lovers. The bottles of Pinot Noirs have often been awarded excellent scores by the critics of Wine Spectator and Wine Advocate magazine, while Chardonnay has often been named 'Best New World White Wine' by the influential English magazine Decanter. The fourth generation of the Drouhin family has now taken over the vineyards in Oregon. Perched atop the Dundee Hills, with gentle slopes that capture the breeze and sun, the 235-acre estate overlooking the Willamette Valley produces some of the finest Pinot Noir and Chardonnay fruit in the world.

## DR LOOSEN

Situated on Germany's Mosel River among some of the world's most treasured vineyards, the Dr. Loosen estate has been in the same family for more than 200 years. Ernst Loosen, assumed ownership in 1988 with ungrafted vines averaging 60 years old in some of Germany's top-rated vineyards and since then he has been creating stunningly intense, world-class Rieslings. At harvest, he insisted on fully mature fruit that had been very strictly selected. And he turned to gentler cellar practices that would allow the wine to develop its full potential with a minimum of technological meddling. This year, Dr Erni Loosen received the very first Falstaff Trophy for the Wine-Ambassador of the Year ("Weinbotschafter des Jahres") by Falstaff, one of Germany's leading magazines for wine, food and lifestyle. Today, Dr. Loosen wines are widely enjoyed around the globe and continue to receive awards and accolades from top reviewers.

## HAMILTON RUSSEL

Hamilton Russell Vineyards – one of the most southerly wine Estates in Africa and one of the closest to the sea – pioneered viticulture and winemaking in the beautiful, cool, maritime Hemel-en-Aarde Valley appellation, just behind the old fishing village of Hermanus. The Estate specialises in producing highly

individual, terroir driven Pinot noir and Chardonnay, which are widely regarded as the best in South Africa and among the finest in the New World. Anthony with his wife Olive, winemaker Emul Ross and viticulturist Johan Montgomery are completely dedicated to expressing the personality of the Hamilton Russell Vineyards terroir in their wines. Tiny yields and intense worldwide demand keep the elegant, highly individual, Estate grown Pinot noir and Chardonnay in very short supply.

## HENRI GIRAUD

Henri Giraud is located in the famous grand cru champagne village of Ay. This cuvée is dedicated to the beauty of Pinot Noir, with minimum intervention, respect to the natural environment, and stainless steel free vinification.

## JEAN-LOUIS CHAVE

Vintners in the northern Rhône since 1481, the Chave family represents 16 generations dedicated to producing some of the best Syrah, Marsanne and Roussanne on the planet, Gérard and his son Jean-Louis have taken it upon themselves to continue this work. The Chave family's vinification methods include traditional cultivation, full maturation and minimal handling. Their unparalleled meticulousness continues for five centuries to yield respectable expressions of the purest terroir of the northern Rhône. Wines of great purity, elegance, power and finesse with a long shelf life, Chave Hermitage vinifies at its peak.

## JOSEPH DROUHIN

In 1880, Joseph Drouhin, a daring and enterprising young man from the Chablis region, founded in Beaune the company that bears his name. The passion is transmitted: the family constantly innovated and enriched its know-how. Today the fourth generation of Drouhin runs the company combining tradition and modern thinking. Joseph Drouhin's estates cover all wine regions. From North to South: Chablis, Côtes Des Nuits, Côte De Beaune, Côte Chalonnaise. He took some time through selected purchases of prestigious vineyard estates with a majority in "Premier" and "Grands Crus". Through his firm belief, Joseph Drouhin adopted organic cultivation that conveys the essence of traditional wine cultivation: Let nature speak. With a rare rigor, Joseph Drouhin takes care that each wine expresses the true character of the "Terroir" and the year.

## LEON BEYER

The Beyer family has been growing grapes in Eguisheim, the cradle of the Alsace wine region, since 1580. In 1867, Emile BEYER founded the "Maison de Vin d'Alsace" (the Alsace wine house, currently run by Léon BEYER, who took over from his

father Léon BEYER Senior in 1959 and his son Marc. Léon BEYER offers its customers a complete selection of Alsatian wines, from Sylvaner and Pinot Blanc to the famous Riesling, Tokay, Pinot Gris and Gewurztraminer. These wines are presented with a world-renowned label and include special selections such as Riesling "Les Ecaillers", Riesling, Pinot Gris and Gewurztraminer. The vines are grown on the best slopes of Eguisheim and surroundings and provide the raw material for the famous Alsatian wines that have built the international reputation of Léon Beyer and are on the wine lists of all 3-star restaurants as well as in most renowned restaurants worldwide.

## MULLINEUX WINES

Mullineux is a highly focused family winery based in the village of Riebeeck kasteel, in the Swarland region of South Africa. The winery produces a select range of hand-crafted wines. Mullineux was established in 2007, when Chris and Andrea Mullineux settled in the Swartland wine region, 60 kilometers north of Cape Town. Within a very short time period the winery established itself as one of South Africa's most celebrated wine brands, both locally and on the international front. Their absolute focus is on bottling wines that are a true expression of the Swartland. To achieve this, they follow a winemaking approach that is as natural as possible. They do not add any yeasts, acids, enzymes or other chemicals that may hide or disguise the character of the vineyards. Though all the wines are aged in French oak barrels, they adjust the amount of new wood so that it does not interfere with the personality of the vineyard. They are also tending to use larger barrels (called demi-muids) of 500 Litres, and 2000 Litre Foudre.

## OLIVIER LEFLAIVE

Olivier Leflaive is a reference point for the white Burgundy, located in the birthplace of chardonnay grape, is a vital part of the glorious story of the region. There are no secrets here, only hard work!

## PASCAL JOLIVET

Pascal Jolivet's winery is one of the newest and most dynamic in the Loire Valley. Founded in 1985, it specialized in Sancerre and Pouilly Fume wines and quickly became a leader in Michelin-starred restaurants in France. P. Jolivet firmly believes that you should let nature make the wine as much as possible. Pascal Jolivet's wines show their advantages inside the stainless-steel tanks and this is due to the process of natural fermentation inside.

## QUILT

As a fifth generation Napa Valley winemaker, Joe Wagner's roots run deep in these rich soils. His love for Napa wine and the singular fusion of natural elements, history, and spirit found in the Napa Valley are the foundation for Quilt. Classic yet complex, romantic but not ostentatious, Quilt is Joe Wagner's tribute to the character of Napa Valley and its rolling patchwork of vineyards. Each wine in the collection is crafted from vineyards hand-selected by Joe himself. These districts represent the epitome of Napa Valley known for its warm days, cool nights and renowned soils. Every change in climate, elevation and geology adds its unmistakable mark to the character of a Quilt wine. Whether it's a Cabernet Sauvignon or a Chardonnay, these wines represent the best the Valley has to offer.

## RAMOS PINTO

Since its founding, Ramos Pinto has remained an independent family business and has maintained a remarkable policy of self-sufficiency and advancement in technical and technological research, features unmatched in the industry. This combination of factors has allowed the company to achieve excellent results in wine competitions. Adriano Ramos Pinto founded the company in 1880 and thanks to the exceptional quality of the wines, the company soon won the recognition of the international market as a house with an excellent reputation. The four Quintas of the House of Ramos Pinto located in the Douro continue to create a magnificent story served at table: the unique wines from one of the best demarcated regions of the world.

## TAITTINGER

Taittinger is an independent and family-owned Champagne house, founded in 1734. The family legacy includes roman cellars from the 4th century, as well as 288 hectares, placing the company at the rank of 2nd largest vineyard in the region. Taittinger's worldwide presence extends to more than 150 countries, making it one of the top 6 worldwide known champagne brands. Their unique, elegant and feminine style is defined by the Chardonnay, signature of the family's Cuvées."

## TELMO RODRIGUEZ

Telmo Rodriguez is fully dedicated to save the spanish native grapes. His latest discovery is the remote and forgotten Sierra de Gredos with a well-kept secret the grenache grape, silky, juicy, full body yet elegant with fine tannins.

# SPONSORS

## ΧΟΡΗΓΟΙ ΟΙΝΟΥ



ARTADI



## WINE SPONSORS



ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΟΙ ΕΤΑΙΡΟΙ

STRATEGIC PARTNERS



ΧΡΥΣΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

GASTRONOMY GOLD SPONSORS



ΑΣΗΜΕΝΙΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

GASTRONOMY SILVER SPONSORS



ΧΑΛΚΙΝΟΙ ΧΟΡΗΓΟΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑΣ

GASTRONOMY BRONZE SPONSORS



ΟΡΓΑΝΩΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

ORGANISING COMMITTEE

COO SANI RESORT  
Δημήτρης Κοντός

COO SANI RESORT  
Dimitris Kontos

GROUP BRAND STRATEGY DIRECTOR  
Πέπυ Σιούτη

GROUP BRAND STRATEGY DIRECTOR  
Pepy Siouti

CREATIVE DIRECTOR  
Σοφία Γεωργακή

CREATIVE DIRECTOR  
Sophia Georgakis

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
Δημήτρης Τοζακίδης  
Νίκος Παπαστεργίου  
Μαριάννα Κουτέλου  
Τζο Τσάκος  
Αμαλία Θεοδώρου

PRODUCTION MANAGEMENT  
Dimitris Tozakidis  
Nikos Papastergiou  
Marianna Koutelou  
Jo Tsakos  
Amalia Theodorou

ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ  
Σάκης Καραβίδας

COMMERCIAL MANAGER  
Sakis Karavidas

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ  
Γιώργος Λούκας  
Genius in Gastronomy

WINE SELECTION  
George Loukas  
Genius in Gastronomy

CONCEPT ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ &  
ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ  
G Design Studio

IDENTITY CONCEPT &  
APPLICATIONS DESIGN  
G Design Studio

ΕΚΤΥΠΩΣΗ ΕΝΤΥΠΟΥ  
Masterfold

BROCHURE PRINTED BY  
Masterfold



