



Το Οινοπνευματοπωλείον  
Κριτσίνη, οδός Σταματίου  
Πρωΐου 30, 84 100  
Ερμούπολη Σύρου, τηλ.  
22810 82353, e-mail :  
gkritisinis@yahoo.com.

Αθήνα, 25 Ιουλίου 2017

*Φίλες και φίλοι του καλού κρασιού,*

Ειλικρινά, δεν γνώριζα ότι οι φιάλες της οικογένειας **Paul Blanck** είχαν φθάσει ως την αρχοντική μας **Σύρο** !

Το πληροφορήθηκα πριν δυό χρόνια κάποιο καλοκαιρινό κυριακάτικο απόγευμα από ένα τηλεφώνημα του καλού μου φίλου, του επικεφαλής του ελληνικού τμήματος της **Chaîne des Rôtisseurs** και εξαιρετικού γευσιγνώστη, του **Τάσου Κιούλπαπα**.

Το πρώτο που έμαθα απ' αυτό το τηλεφώνημα ήταν πως στην Ερμούπολη υπάρχει ένα εκπληκτικής ποιότητας ιστορικό κατάστημα πώλησης οινοπνευματωδών που αξίζει το ταξίδι μόνο και μόνο για να το δει κανείς !

Στην συνέχεια μου πρότεινε να έλθω αμέσως σ' επαφή με τον **Γιώργο Κριτσίνη**, τον ιδιοκτήτη της κάβας, έναν επιχειρηματία με υψηλούς ποιοτικούς στόχους, μιάς και στο κατάστημά του φρόντιζε πάντα να διαθέτει εξαιρετικές φιάλες οίνων και οινοπνευματωδών και γι αυτό δεν θεωρούσε ορθό να λείπει η ποιοτική και συνάμα οικονομική γκάμα της οικογένειας **Paul Blanck**.

Στην εν συνεχεία τηλεφωνική συνομιλία μου με τον καταστηματάρχη, ανακάλυψα έκπληκτος ότι οι φιάλες **Paul Blanck et fils** ήταν ήδη γνωστές στην κάβα και μάλιστα περιζήτητες από τους πελάτες της, τους καλλιεργημένους τοπικούς και παρεπιδημούντες ουρανίσκους της Ερμούπολης.

Ήταν δε μεγάλη η χαρά του Γιώργου, που μέσω αυτού του τυχαίου συμβάντος ξαναερχόταν σ' επαφή με την πηγή αυτών των αγαπημένων του φιαλών, αφότου η αθηναϊκή κάβα που τον προμήθευε παλαιότερα έκλεισε πριν μερικά χρόνια ως θύμα της

πανδαμάτορος και επιμένουσας οικονομικής κρίσης (ή μήπως παρακμής ;), του μνημείου αυτού της ελληνικής ξεροκεφαλιάς και αβελτηρίας.

Κάποιους μήνες αργότερα, αφού πρώτα η συνεργασία μας με επίκεντρο το καλό κρασί μας είχε φέρει όπως είναι φυσικό, πολύ κοντά, ο φίλος πλέον **Γιώργος Κριτσίνης** σ'ένα ταξίδι του στην Αθήνα μου εκμυστηρεύθηκε τους στόχους και τις φιλοδοξίες του για το κατάστημα, που είναι και δικαίως, το καμάρι της οικογένειάς του.

Πρόκειται για παραδοσιακό κατάστημα κάβας που έκλεισε φέτος τα εκατό χρόνια (!) συνεχούς λειτουργίας στο κέντρο της σπουδαίας αυτής πολιτιστικής πρωτεύουσας, το οποίο διαθέτει επιπρόσθετα εξαιρετικό πλούτο σκαλιστού μαρμάρινου και ξύλινου εξοπλισμού, που είχε ανάγκη σοβαρής ανακαίνισης και αναβάθμισης, για να γιορτάσει με την πρέπουσα υπερηφάνεια τα φετινά του εκατοστά γενέθλια !

*Αλήθεια είναι πολλές οι ελληνικές επιχειρήσεις που μπόρεσαν ως σήμερα να υπερηφανευθούν για ένα παρόμοιο επίτευγμα ;*

Η συνέχεια ήταν αναμενόμενη ...

Αρχιτεκτονικές αποτυπώσεις, φωτογραφίες, σκέψεις, ιδέες, σκίτσα, συζητήσεις επί συζητήσεων, σχέδια επί σχεδίων !

Για την υλοποίηση όλων αυτών, χρειαζόταν όμως και ένας κατασκευαστής με την αγωνία του καλαίσθητου αποτελέσματος και την 'λόξα' της άριστης κατασκευής, με ιδέες, καλαισθησία και γνώση των υλικών και της σύγχρονης οικοδομικής τέχνης : αυτός ήταν ο φίλος **Λεωνίδας Ιωαννίδης**.

Κατασκευαστής με μεράκι, διακοσμητής από εκπαίδευση (και μάλιστα από την τότε περίφημη Σχολή Διακοσμητών του εκπαιδευτικού Κέντρου Δοξιάδη), συμμετείχε ενεργά και ακούραστα σ'όλα τα στάδια της εργασίας :

από την αποτύπωση και τις πρώτες ιδέες της Μελέτης, ως τις τελευταίες πινελιές της κατασκευής, μαζί με όλο του το επιτελείο των ειδικών τεχνιτών, όπως είναι οι Μαρμαρογλύπτες της καλλιτεχνομάνας Τήνου, οι άριστοι μαραγκοί, επιπλοποιοί και ξυλογλύπτες, οι ακριβολόγοι ηλεκτρολόγοι κ.ο.κ.

Το αποτέλεσμα λαμπρό !

Το κατάστημα ανακαινίσθηκε και συγχρόνως εκμοντερνίσθηκε χωρίς να χάσει τον παραδοσιακό του χαρακτήρα· και μάλιστα σε χρόνο ρεκόρ δύο μηνών ! Όστε το διάβα του αιώνα από την ίδρυσή του να το βρει ... έτοιμο !

Οι θαυμαστοί εκατόχρονοι μαρμάρινοι σκαλιστοί πάγκοι αφού ξανάνοιωσαν βρήκαν την σωστή τους θέση. Οι εκλεκτές φιάλες αναδείχθηκαν στα καλοφτιαγμένα, καινούργια και ορθά φωτισμένα ράφια. Οι παμπάλαιες εκατοχρονίτικες ραφιέρες επιδιορθώθηκαν και φορτώθηκαν με ένα πολύτιμο φορτίο : τις παλαιές φιάλες με τις κιτριτισμένες πια ετικέτες με τους οίνους και τα αποστάγματα της ποιοποίησης των προγόνων !

Ο χώρος έγινε λειτουργικός, φιλικός, ευχάριστος. Προάγει την υποδοχή του ενδιαφερόμενου για την αισθητική της γεύσης, την συζήτηση, την γευστική δοκιμή.

Όπως πρέπει να είναι μία κάβα που απευθύνεται σ'όλους : από τον αγοραστή της καθημερινής του κόκα-κόλα (κανείς δεν είναι τέλειος), ως τον καλλιεργημένο ουρανίσκο που ψάχνεται μέσα από τους λαβυρίνθους του ελληνικού και ευρωπαϊκού αμπελώνα.

Όμως όλ'αυτά ξεκίνησαν από το αδιάπτωτο ενδιαφέρον του **Γιώργου Κριτσίνη** για το καλό, είτε αυτό αφορά την αρχιτεκτονική του αιωνόβιου οικογενειακού του άντρου, είτε το γευστικό περιεχόμενο της προσφοράς του προς το καλλιεργημένο κοινό αυτής της παμπάλαιης πρωτεύουσας του Εμπορίου και της Τέχνης στον ελληνόφωνο χώρο.

Ο κυνηγός αυτός του καλού είναι ένας απ'τους λίγους Έλληνες επαγγελματίες που ψάχνεται συνεχώς για τον εντοπισμό των καλύτερων και πλέον έντιμων από τιμολογικής πλευράς φιαλών του διεθνούς αμπελώνα.

Έτσι στο ανακαινισμένο κατάστημά του θα βρείτε εκτός από εκλεκτές φιάλες της **Paul Blanck et fils**, κάποια από τα καλύτερα **Chablis** μας του **Domaine Jean Durup Père et fils**, κάποιες εξαιρετες ερυθρές Βουργουνδίες του **Lucien Jacob** και τις αντίστοιχες λευκές **Pouilly-Fuissé** του ταλαντούχου **Eric Forest** από το **Mâcon** του βουργουνδέζικου Νότου.

Επισημαίνω ακόμη, ότι είναι ο πρώτος φίλος του καλού κρασιού που ζήτησε να προμηθευτεί τα τέσσερα νέα μας αποκτήματα του **Château de Tracy**, αμέσως μετά την ενημέρωση που είχε από την πολύ πρόσφατη γραπτή σχετική μας επικοινωνία γι αυτό το 'διαμάντι' του Sauvignon blanc από το **Pouilly-Fumé** !

Είναι προφανές ότι κατά την εκατοστή φετινή επέτειο ενός τέτοιου ιστορικού καταστήματος, ήθελε πολύ να ευχηθεί στον άξιο ιδιοκτήτη και την οικογένειά του και ο **Philippe Blanck**. Έτσι, επωφελούμενος από την παρουσία του στην Ελλάδα, για την συμμετοχή του –ως προσκεκλημένος του Γάλλου Πρέσβη- στην Γαλλική Εθνική Εορτή της 14<sup>ης</sup> Ιουλίου 2017, οργανώσαμε στην **Κάβα Κριτσίνη** το βραδάκι της Δευτέρας 17.07.2017, μία πολύ ενδιαφέρουσα γευσιγνωσία για τους εκλεκτούς ουρανίσκους της Ερμούπολης !



Ο Philippe Blanck οινοχώνοντας κατά τη διάρκεια της γευσιγνωσίας.

Σ'αυτήν δοκιμάσθηκαν και θαυμάσθηκαν 12 από τις πολλές φιάλες της παραγωγής της οικογένειας **Paul Blanck** κάτω από την καθοδήγηση του ίδιου του χαρισματικού Αλσατού παραγωγού τους.

Πρέπει να επισημάνω ότι η τελευταία, 13<sup>η</sup> φιάλη που ανοίχθηκε και έλαβε εξαιρετικά σχόλια (και από τον Philippe), ήταν το πολύ ενδιαφέρον 'ΑΙΩΝ' –ξηρό και βαρελάτο– κόκκινο από ελληνικές γηγενείς ποικιλίες (Μούχταρο-Μαυροδάφνη) που παρήγαγε και εμφιάλωσε ως ανάμνηση της φετινής επετείου ο **Γιώργος Κριτσίνης**.

Είναι πιστεύω ορθό να αλληλο-ενημερωνόμαστε για την προσπάθεια που καταβάλλουν οι σωστοί επαγγελματίες. Τους αξίζουν εκτός από τα συγχαρητήριά μας και η βοήθεια όλων μας, ιδιαίτερα σ'αυτούς τους χαλεπούς καιρούς,

*Γιώργος Κριτσίνης*



Το κρασί που εμφιάλωσε ο φίλος Γιώργος Κριτσίνης, ως ενθύμιο της εκατονταετούς (!) λειτουργίας της κάβας του στην Ερμούπολη.

Ένα, κατάλληλο για τέτοιο κρασί και πανέμορφο, ποτήρι με την επιγραφή 'ΑΙΩΝ', συμπληρώνει το πολύτιμο δώρο προς τους καλούς φίλους του !

Υ.Γ. 1 Η προηγούμενη επικοινωνία μας προκάλεσε το ενδιαφέρον όσων γνωρίζουν την στενή σχέση Αλσατίας και Πελαργών, όσων προχωρημένων από εμάς έχουν ήδη άποψη για τη συγκριτική αξιολόγηση μεταξύ των προϊόντων των εμβληματικών οινοπαραγωγικών οικογενειών **Paul Blanck** και **Trimbach** και ακόμη κάποιων φίλων βορειοελλαδίτικης καταγωγής, που έχουν μάθει να ζουν τα καλοκαίρια με τους πελαργούς.

Ιδού ένα χαριτωμένο απόσπασμα από σχετικό κείμενο που μου έστειλε ως σχόλιο κάποια καλή φίλη και βέβαια φίλη του καλού κρασιού :

« [...] Ύστερα με συγκίνηση θυμάμαι την αφέλεια της αλάνας λίγο πιο κάτω από το πατρικό μου σπίτι που μάθαινα ποδήλατο στα έξι μου χρόνια κάτω από το άγρυπνο βλέμμα του πελαργού και της πελαργίνας. Για πάρα πολλά χρόνια στήνανε τη φωλιά τους στην κορυφή από κάτι πέτρινα χαλάσματα δίπλα ακριβώς από μια συστάδα μεγάλα και γέρικα κυπαρίσσια, δίνοντας τη δυνατότητα σε μας τα παιδιά να παρακολουθούμε τον τρόπο ζωής και την εξέλιξη της οικογένειάς τους. Ήταν τόσο εμφανής η συντροφικότητα του ζευγαριού, με τους ενίοτε καυγάδες, όπως και η μεγάλη φροντίδα για τα μικρά τους!

Αλλά και τα χελιδόνια φτιάχνανε φωλιές στο υπόστεγο απ' το πατρικό μου σπίτι κι ήταν μες την τρελή χαρά, τα τιτιβίσματα, τις ατσαλιές.  
Κι ύστερα με το σούρουπο άκουγες το κουρ-κουρ, άκουγες τα ταΐσματα, το κούρνιασμα, τις αγκαλιές [...]»

## Υ.Γ. 2 Κλασσικό Ελληνικό Καλοκαίρι !

Κατέφθασε, μετά τον δροσερό Μάιο και το φθινοπωρινό πρώτο εικοσαήμερο του Ιουνίου.

Καιρός για φθηνά, απλά, αρωματικά λευκά και εικαστικής ομορφιάς φθηνά και αρωματικά ροζέ.

### ➤ Τι συνιστούμε για τους καυτούς μήνες που έρχονται από τα λευκά της οικογένειας Paul Blanck :

- Προτείνουμε το ταπεινό αλλά σαχπίνικο και εξαιρετικά χαμηλής τιμής αλλά δυσανάλογα υψηλής οινικής αξίας

**Chasselas 2015 – Domaine Paul Blanck et fils**

- το έξοχα ισορροπημένο και κάθε χρόνο καλύτερο από πέρυσι, θεσπέσιο

**Pinot blanc d'Alsace 2015 – Domaine Paul Blanck et fils**

- το πάντα εκπληκτικό

**Riesling 2015 – Domaine Paul Blanck et fils,**

(πληρώνεις απλό Riesling και παίρνεις Riesling ισάξιο των Grands Crus πολλών άλλων παραγωγών).



### ➤ Τι μεγαλύτερη απόλαυση από ένα ροζέ όταν βγαίνεις μετά τη Δύση του Ηλίου από τη θάλασσα ...

- Ένα εκπληκτικά δροσερό **Crémant d'Alsace Rosé Brut** του **Domaine Michel Fonné,**
- ένα κλασσικό ροζέ από την Aix-en-Provence όπως το **Cuvée Signature Magali 2015 – Domaine Saint-André de Figuière,** της περίφημης για τα ροζέ της οικογένειας **Alain Combard**
- ένα από τα καλύτερα ροζέ στον κόσμο : το βιολογικό,

**Cuvée Première de Figuière – Rosé 2013 – Domaine Saint-André de Figuière**

της ίδιας πιο πάνω οικογένειας.



Ο Philippe και ο  
Γιώργος έγιναν ήδη  
καλοί φίλοι.

- - **Κι από κόκκινα ;**
  - Απαγορεύονται όλα !
  - Όλα ;
  - Ε! άντε, όχι όλα !
  - Εξαιρούνται τα δύο καλοκαιρινά μας κόκκινα που πίνονται κρύα στους 10°C και βέβαια έχουν οινοποιηθεί χωρίς καθόλου πέρασμα από βαρέλι :
- Το απλό και αρωματικό (κεράσι-βύσινο) **Pinot Noir 2013 – Domaine Paul Blanck et fils** (Προσέξτε, όχι το βαρελάτο και ακριβό Pinot Noir 'F' ! ) και
- Το αρωματικό και γεμάτο μεσογειακό φρούτο **Cuvée Signature – François 2014 – Domaine Saint-André de Figuière**, της οικογένειας **Alain Combard** που δουλεύει για το ελληνικό θέρος, εκεί στον γαλλικό Νότο !
- Τελευταία άφησα την πλέον πρόσφατη ανακάλυψή μας. Αυτήν την λεπτή, δροσερή, αρωματισμένη και συγχρόνως δυναμική Δεσποινίδα, το διάσημο **Pouilly-Fumé :**  
**Mademoiselle de « T » 2014 'Comtesse A. d'Estutt d'Assay' – Château de Tracy**  
Ένα ζηλευτό κατάξηρο και αρωματικό λευκό από Sauvignon blanc όπως αυτό διαπρέπει στον Ανατολικό Loire (και μάλιστα σε ιδιαίτερα ελκυστική τιμή !).



Με τον Philippe Blanck και  
τον Γιώργο Κρισίνη,  
περιμένοντας τους  
καλεσμένους της  
γευσιγνωσίας.