

## ΑΡΤΕΜΗΣ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΣ ΜΕ ΔΙΑΘΕΣΗ ΓΙΑ ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΣΜΟΥΣ

Ο νεαρός οινοποιός συνεχίζει την οικογενειακή παράδοση στην παραγωγή οίνου, αλλά τολμάει να δοκιμάσει και διαφορετικά πράγματα. Και μας εκπλήσσει ευχάριστα.

**H**ταν στα μέσα της δεκαετίας του 1950 άρχισε ο Αρτέμης Ε. Καραμολέγκος όρχις να φτιάχνει κρασί από τα οικογενειακά αμυλέα. Τα χρόνια πέρασαν, οι τεχνικές άλλαξαν, οι απαιτήσεις των οινοφύλων καταναλωτών επίσης, τα εμφαλωμένα κρασιά έγιναν δυναμικά στο προσκήνιο. Και να που ένας άλλος Καραμολέγκος, εγγόνος του Αρτέμη και συνονόματός του, κληρονόμησε το «μικρόβιο» του οίνου. Ανανέωσε μέρος των παλιών αμπελιών, φύτεψε άλλα με γηγενείς ποικιλίες (Μαιντοράγιο, Απδάνι, Μανδηλαρία, Βουδρόματο) και το 2004 έσποιε το δίκιο του οινοποιείου, εξοπλισμένο με μηχανήματα τελευταίας τεχνολογίας, στην Εξο Γκανά. Ο Αρτέμης ο νεότερος σέβεται την παράδοση που του κληροδότησαν οι προγούμενες γενέτες. Δεν φοβάται, όμως, να πειραματίστε και να βαθίσετε σε δύγνωστα οινικά μονοπάτια. Ετοι, πάντα από τους πρώτους στο νησί που οινοποιούσαν μαζί το λευκό λαζαρίκο και την ερύθρη Μανδηλαρία, δημιουργώντας ένα εξαιρετικό ροζέ με πλούσια αρώματα από κόκκινα φρούτα του δάσους. Ελα-

φριά, φρουτώδη, τραγανά και ευκολόπιστα είναι τα περισσότερα λευκά κρασιά της γκάμης του. Άκες και ο Λίγνηρος... μετακόμισε στην Σαντορίνη!

Το οινοποιείο δεκτείται επτάσις 130 τόνους σταφυλιών. Η παραγωγή έχει φτάσει τις 50.000 φιάλες (ετησίετες). Ανάμεσα στους ένα Vinsanto-κορυφαία έκφραση της οινοποιείας και έναν κορυφαίο κρασί της Σαντορίνης, το παραγόμενο από επιλεγμένη λαστιά σταφύλια, το οποίο παραμένει υπομονετικά στα βαρέλια για 60 μήνες πριν καταλήξει στο ποτήρι μας. Το μεγαλύτερο ποσοστό των κρασιών (70%) εξάγεται. Με τη βούληση και την καθοδήγηση της έμπειρης οινολόγου Αθηνάς Τσώλη, ο Καραμολέγκος προσπαθεί να κερδίσει ένα αόριτη στοίχημα: τη δημιουργία ενός μονοποικιλακού ημι-έρηρου οίνου από Απδάνι. Τα σταφύλια μενούν τρεις μέρες στον ήλιο και ακολουθεί η κλασική λευκή οινοποίηση. Το αποτέλεσμα: Ένα κρασί με υπέροχο κεχριμπέρινο χρώμα, αλκοόλ 16% και μεθυσιακά, πολύπλοκα αρώματα. Προς το παρόν, τα αποτέλεσματα δοκιμάζονται και, αν όλα πάνε καλά, θα το απολαύσουμε σε μερικούς μήνες. «Να έριχναν άλλο ένα φρέσκο κρασί! Τι θα πρόσθετα στην αγορά», λέει ο νεαρός οινοποιός. Και μάλλον έχει δίκιο...

**ΤΑΣΟΥΛΑ ΕΠΤΑΚΟΙΝΗ**



Ο ΑΡΤΕΜΗΣ στο έργον. Σεξάριο, οι κάρροι των γευστικών δοκιμών - θερινός και χειμερινός.



### Σε αριθμούς

Το οινοποιείο έχει ιδιοκτητούς αμπελώνες 250 στρεμμάτων και αγροφούς πρώτη ώρα από συνεργάζοντας παραγωγούς (από άλλα 300 στρεμμάτα). Παράγει 50.000 φιάλες επτώνως, από 9 ετησίετες.

### info

Εδώ Γενιά, Σαντορίνη, 22860-33.395

[www.facebook.com/Karamolegoswinery.santorini](http://www.facebook.com/Karamolegoswinery.santorini)

Το Κήπη Καραμολέγκου είναι επισκέψιμο κάθε μέρα, 12:00 - 20:00. Η επισκέψη περιλαμβάνει περιήγηση στους χώρους οινοποίησης και γευστική δοκιμή των κρασιών μαζί με εκλεκτούς μεζέδες (τα καλοκαίρια στη σκειρή αυλή του). Δοκιμή 4 κρασιών: 5 € (το στόρο). Δοκιμή 4 κρασιών με μικρή ποκαλιά τυριών και αλαντικών και γιαούρτι με γλυκό σταφύλι: 8 €. Στο πωλητήριο του οινοποιείου αναζητήστε το γλυκό κουταλιάσιο σταφύλι που φέντεψε τη γαρύνη του Αρτέμη, από Απδάνη. Είναι λίγο ακριβό (7 €), αλλά συναργύνετο σε γεύση!

Για δουσινές δεν διαθέτουν αυτοεκνήτη. Ποινίτε το λευφορείο προς το Καμάρι και κατεβαίνετε στην Εξο Γκανά, στη διασταύρωση για Πόργυ. Το οινοποιείο απέκει μόλις 40 μέτρα από τη σέδα.