

Κτήμα Μουσών

Κύρια Προϊόντα/Υπηρεσίες

Η βαθιά αγάπη για το αμπέλι και το κρασί, καθώς και η παράδοση του τόπου που τον γέννησε ενέπνευσαν τον παππού, Νικόλαο Ζαχαρία, να δημιουργήσει το 1946 μια μικρή μονάδα οινοποίησης δίνοντας σάρκα και οστά σε ένα όνειρο που είχε από καιρό. Στην Άσκη της Βοιωτίας, το κρασί αποτελούσε βασικό στοιχείο της τοπικής οικονομίας και κομμάτι της κουλτούρας των ανθρώπων.

Το 2005, έφτασε η στιγμή της τρίτης γενιάς. Ο Νίκος, ο Στέλιος και ο Παναγιώτης, έχουν αναλάβει πλήρως την θέση της στην παραγωγικής διαδικασίας. Η δική τους συνεισφορά άλλαξε για άλλη μια φορά τα πράγματα: η επιστημονική γνώση και ο νεανικός δυναμισμός συνδυάστηκαν με την εμπειρία και την παράδοση για να σηματοδοτήσουν το πέρασμα της οικογενειακής επιχείρησης στον 21ο αιώνα. Ήταν η χρονιά που δημιουργήθηκε το Κτήμα Μουσών.

Τα αμπελοτόπια μας βρίσκονται στις πλαγιές της Κοιλάδας των Μουσών, στους πρόποδες του όρους Ελικώνα και αποτελούν τμήμα του μεγάλου αμπελώνα της Βοιωτίας. Εδώ η οινοποιία έχει ιστορία χιλιετιών και το κρασί αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι του πολιτισμού των ανθρώπων. Κομμάτι της ιστορίας αυτής, η οικογένειά μας και το Κτήμα Μουσών μετρούν συνολικά πάνω από μισό αιώνα εμπειρίας στην καλλιέργεια του αμπελιού και την οινοποίηση.



Όλο αυτό το διάστημα, βασικό κίνητρο σε κάθε μας προσπάθεια υπήρξε η αγάπη για το κρασί και η πίστη μας σε ορισμένες βασικές αρχές, οι οποίες περνούν από γενιά σε γενιά. Κρασιά με χαρακτήρα. Το κλίμα και

το έδαφος της Κοιλάδας των Μουσών συνθέτουν ένα μοναδικό περιβάλλον για την καλλιέργεια του αμπελιού. Στόχος μας στο Κτήμα Μουσών είναι, μέσα από τη δουλειά μας στο αμπέλι και το οινοποιείο, να προσφέρουμε στον καταναλωτή μια γεύση του τόπου αυτού. Θέλουμε δηλαδή τα κρασιά μας να μεταφέρουν τον ήλιο που ωριμάζει τα σταφύλια μας και τον αέρα που κατεβαίνει από την κορυφή του βουνού και τα δροσίζει. Να φτιάξουμε αυτό που οι Γάλλοι ονομάζουν κρασιά *terroir*, κι εμείς κρασιά με χαρακτηριστήρα και τυπικότητα.



Το οινοποιείο μας βρίσκεται στην Άσκη, στην είσοδο της Κοιλάδας των Μουσών, στο ίδιο σημείο από το 1946. Σήμερα, είναι μια σύγχρονη οινοποιητική μονάδα, η οποία περιλαμβάνει και έναν ειδικό χώρο υποδοχής για τους επισκέπτες, που μπορεί να φιλοξενήσει δοκιμές και άλλες εκδηλώσεις. Εκεί παράγονται όλα τα προϊόντα του οινοποιείου που καλύπτουν ένα μεγάλο φάσμα και τιμών και ποιότητας.

Η φιλοσοφία μας στο Κτήμα Μουσών είναι να δημιουργούμε κρασιά εναρμονισμένα πλήρως στο οικοσύστημα και στο μικρόκλιμα της κοιλάδας των Μουσών. Στόχος μας είναι να διατηρήσουμε την ισορροπία, την προσωπικότητα και την αγάπη που απαιτείται για την απελευθέρωση των αισθήσεων. Το όραμά μας είναι να παράγουμε οίνους που αντιπροσωπεύουν τόσο την Κοιλάδα των Μουσών όσο και την ίδια την οικογένεια.

Εκτός από την οινοποιία, ο πατέρας μας, Αθανάσιος Ζαχαρίας, αγαπούσε ιδιαίτερα την τέχνη της απόσταξης. Το 1999, η αγάπη αυτή τον οδήγησε να ιδρύσει ένα σύγχρονο αποστακτήριο, από τα πρώτα στην περιοχή της Βοιωτίας, το Lost Lake Distillery.

Το οινοποιείο μας έχει εμπορική δραστηριότητα ήδη σε 21 διαφορετικές χώρες. Πιστεύουμε όλοι ότι η εξωστρέφεια και ο διεθνής προσανατολισμός,

ιδιαίτερα κάτω από τις δυσκολίες της δύσκολης οικονομικής συγκυρίας που περνάει η Ελλάδα, είναι ο τρόπος να παραμείνουμε σε υψηλό επίπεδο και ανταγωνιστικοί. Για αυτό λοιπόν, έχουμε πλέον αντιπροσώπους στις ΗΠΑ, Καναδά, Γερμανία, Νορβηγία, Ρουμανία, Ηνωμένο Βασίλειο, Κίνα, Ιαπωνία, Ολλανδία και άλλες.

Η πραγματική μας όμως αγορά στόχος είναι οι ΗΠΑ. Έχουμε παρουσία σε 4 πολιτείες (Pennsylvania, Virginia, Florida, California) αλλά θεωρούμε ότι η προοπτική ανάπτυξης είναι πολύ μεγάλη. Πολυ πρόσφατα ξεκινήσαμε συνεργασία με ένα πολύ μεγάλο δίκτυο λιανικής πώλησης κρασιών που έχει παρουσίαση σε ολόκληρη την Αμερική.

Για ένα οινοποιείο ένα βασικό ανταγωνιστικό πλεονέκτημα είναι ο τόπος του. Πιστεύουμε πολύ στην μοναδικότητα της Κοιλιάδας των Μουσών που βρίσκονται τα αμπέλια μας διότι το κλίμα χαρακτηρίζεται από υγρούς χειμώνες και ξηρά καλοκαίρια, με μεγάλες περιόδους ηλιοφάνειας. Οι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 450-520 μέτρων και έχουν κλίση που κυμαίνεται από 5-10%. Τα αμπέλια είναι φυτεμένα με κατεύθυνση από βορρά προς νότο, γεγονός που εξασφαλίζει τη μεγάλη έκθεσή τους στον ήλιο και συμβάλλει στη φαινολική ωρίμανση των σταφυλιών και τη συγκέντρωση μεγαλύτερης ποσότητας σακχάρων στη ρώγα. Ταυτόχρονα, τα ψυχρά κύματα αέρα που κατεβαίνουν από τον Ελικώνα δροσίζουν τα αμπέλια και βοηθούν τα σταφύλια να ωριμάσουν αργά και να συγκρατήσουν την οξύτητά τους. Το έδαφος είναι εύφορο, με μεικτή σύσταση, από αμμοπηλώδες έως αργιλοπηλώδες, ανάλογα με την περιοχή.

Σε όλα αυτά ας προσθέσουμε μια σπάνια αρχαία Ελληνική ποικιλία σταφυλιού που είμαστε το πρώτο οινοποιείο στον κόσμο που την αναβίωσε! Αυτή η ποικιλία λέγεται Μουχταρο και διασώθηκε από την οικογένεια μας. Το Μούχταρο αποτελεί μία από τις σπανιότερες ελληνικές ποικιλίες, η οποία εντοπίζεται αποκλειστικά στην Κοιλιάδα των Μουσών και κατέχει ξεχωριστή θέση στους αμπελώνες μας και στην ιστορία του Κτήματος. Και αυτό γιατί η ποικιλία αυτή υπάρχει ακόμα χάρη στο πείσμα του Νικόλαου και του Αθανάσιου Ζαχαρία, οι οποίοι επέμεναν να καλλιεργούν το Μούχταρο, όταν όλοι οι υπόλοιποι καλλιεργητές το αντικαθιστούσαν με άλλα, πιο αποδοτικά σταφύλια. Γιατί ένα από τα χαρακτηριστικά αυτής της ποικιλίας είναι οι μικρές αποδόσεις, κάτι που για την εποχή θεωρούνταν μειονέκτημα, αλλά σήμερα ένας από τους παράγοντες που χαρακτηρίζουν ένα σταφύλι ως ποιοτικό. Τα κρασιά από Μούχταρο διαθέτουν ένα σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, που αποτελείται από φρουτώδη, φυτικά και βοτανικά αρώματα. Στο στόμα έχουν μαλακές, μεταξένιες τανίνες, αλλά και υψηλή οξύτητα, η οποία τους προσφέρει τη δυνατότητα να παλαιώσουν για πολλά χρόνια και να αποκτήσουν μεγαλύτερη πολυπλοκότητα και συμπύκνωση. Στο Κτήμα Μουσών πιστεύουμε πολύ στις δυνατότητες του Μούχταρου και των ελληνικών ποικιλιών γενικότερα. Για το λόγο αυτό επιμέ-

νουμε να τις καλλιεργούμε θεωρώντας ότι είναι αυτές που μπορούν να αποτυπώσουν καλύτερα το κλίμα και τη γη του ελληνικού αμπελώνα, αλλά και το πάθος των ανθρώπων που παράγουν ελληνικό κρασί.

Περισσότερες πληροφορίες:

www.musesestate.com

Lost Lake Distillery Αποστάγματα Υψηλής Ποιότητας

Στο Lost Lake Distillery κάθε απόσταγμα είναι το αποτέλεσμα μιας μακράς διαδικασίας σκέψης, οραματισμού και υλοποίησης με φόντο τη «Χαμένη Λίμνη». Εξάλλου και αυτή αποτέλεσε το όραμα αιώνων για τους ανθρώπους της περιοχής και οφείλουμε να διατηρήσουμε ζωντανό αυτό το όραμα με ευθύνη και συνέπεια.

Οι πρόγονοί μας, δυο γενιές πίσω, μεγάλωσαν γύρω από τη «Χαμένη Λίμνη». Τη θυμούνται όταν είχε ακόμα νερό. Τον χειμώνα πλημμύριζε συχνά και η εναλλαγή της στάθμης δυσκόλευε τις καλλιέργειες. Οι άνθρωποι προτιμούσαν να κυνηγούν και να ψαρεύουν παρά να καλλιεργούν. Υπήρχε φτώχεια. Το καλοκαίρι γινόταν βάλτος και η ελονοσία θέριζε, κυρίως τους νέους.

Όταν ανέλαβαν τις εργασίες αποξήρανσης της λίμνης οι Άγγλοι, οδηγός του διοικητή ήταν ο παππούς μας. Οι Άγγλοι μηχανικοί έχτισαν τα σπίτια τους εδώ και μετακόμισαν με τις οικογένειές τους, έφτιαξαν δρόμους, φάρμες, κήπους, χωράφια και, μεταξύ άλλων, ένα μικρό αποστακτήριο που χάθηκε μαζί με τη λίμνη. Χάθηκε;

Μάλλον όχι, γιατί τίποτα δεν χάνεται όταν οι μνήμες του μένουν χαραγμένες βαθιά μέσα σου. Έτσι, βαθιά χαραγμένες μέσα μας είναι και οι μνήμες της «Χαμένης Λίμνης» και στο αποστακτήριο ο άμβυκας λειτουργεί ξανά.



Lost Lake Distillery: Η Δύναμη της Πρώτης Ύλης και η Τέχνη της Απόσταξης

Το Lost Lake είναι ένα σύγχρονο αποστακτήριο στις όχθες της «Χαμένης λίμνης», στον κάμπο της Κωπαΐδας. Λειτουργεί από το 1999 και στεγάζεται σε ανεξάρτητο και ιδιόκτητο κλειστό χώρο 1200 τ.μ. Με πρώτη ύλη από την Κοιλιάδα των Μουσών και πολλές διαφορετικές ποικιλίες σταφυλιών, ο χάλκινος άμβυκας ασυνεχούς απόσταξης Cadalpe αποδίδει σταγόνα σταγόνα μερικά από τα πιο ευγενή αρώματα που μας δίνει η καρδιά της απόσταξης.



Η προσεκτική επιλογή που ξεκινά στο αμπέλι, η σωστή διαχείριση της πρώτης ύλης, η φροντίδα στη διαδικασία της απόσταξης, η καινοτομία και ασφάλεια στην εμφιάλωση είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για την επίτευξη του στόχου μας, την παραγωγή αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας, με λεπτό και διακριτικό χαρακτήρα, καθαρά αρώματα, ήπια αίσθηση του αλκοόλ και ισορροπημένη γεύση.

Διαθέτουμε ήδη ευρεία γκάμα προϊόντων, όπως ούζο, και αποσταγμάτων από στέμφυλα, όπως τσίπουρο, βιολογικό τσίπουρο και τσίπουρο με γλυκάνισο, αλλά και καινοτόμα προϊόντα, όπως το μικρής παραγωγής και σπάνιο μονοποικιλιακό απόσταγμα σταφύλης Μαλαγουζιάς, Ρομπόλας και Μούχταρου, μιας μοναδικής ποικιλίας που καταφέραμε να διασώσουμε και να αναβιώσουμε στην περιοχή μας.

Η βαθιά οινική κουλτούρα και καταγωγή μας συνδυάζεται με την ανάγκη για αναζήτηση των βαθύτερων γευστικών χαρακτηριστικών κάθε ποικιλίας. Το αποτέλεσμα θα πρέπει να ενσωματώνει τη δύναμη και τα χαρακτηριστικά της πρώτης ύλης, αλλά και την τέχνη του αποσταγματοποιού να τα αναδεικνύει.

Η φιλοσοφία του Lost Lake Distillery

Από τη δημιουργία του Lost Lake Distillery, το 1999, η επιθυμία μας ήταν να είμαστε πρωτοπόροι, καινοτόμοι, λίγο προκλητικοί, διαμορφωτές αλλαγών. Η επανασύνδεση της γης με τους άμβυκες, η επαναξιολόγηση των προδιαγραφόμενων «κανόνων» της βιομηχανίας, η αμφισβήτηση, αλλά και η συνεχής έρευνα για ακόμα μεγαλύτερο γευστικό βάθος, είναι πολύ σημαντικά για εμάς.

Συνεχίζοντας σε αυτό το μονοπάτι, ανακαλύπτουμε ότι όσο περισσότερο μαθαίνουμε τόσο περισσότερο ξέρουμε τι πρέπει να κάνουμε. Σήμερα, οι δεσμεύσεις μας προς τους ανθρώπους και το περιβάλλον γίνονται ισχυρότερες. Με την εξειδικευμένη ομάδα μας, επιδιώκουμε αυτό τον μεγαλύτερο σκοπό και διατηρούμε την αποστολή μας να δημιουργήσουμε τα πιο ποιοτικά αποστάγματα στην Ελλάδα.

Stelios Zacharias

Commercial Director

Co-owner

Mob. +306932664332

Athens +302109601280

Distillery +302268022000

Lost Lake Distillery

www.lostlakedistillery.gr