

Ιστορίες της τελευταίας σελίδας

Έπινε κρασί, και είπε να φτιάξει ένα με το όνομά της...

Λ ΤΟΥ ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΗΤΡΑΚΗ

Aν και η επιχειρηματική παράδοση της οικογένειας στη Βόρεια Ελλάδα είναι συνάνυμη με τις τουριστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, η Κλαούντια Παπαγιάννη αποφάσισε να διαφοροποιηθεί. Για κάποιους έκανε την υπέρβαση. Η ίδια υποστηρίζει ότι απόλως επέλεξε να κάνει επάγγελμα αυτό που αγαπούσε, αν και ο χώρος της οινοποιίας είναι εξαιρετικά δύσκολος και πολύπλοκος. Σημασία έχει ότι εδώ και λίγους μήνες το κρασί με την επωνυμία «Κτήμα Κλαούντια Παπαγιάννη» έχει κυκλοφορήσει στην αγορά και ήδη ετοιμάζεται η παραγωγή της δεύτερης χρονιάς.

Η Κλαούντια Παπαγιάννη γεννήθηκε στη Θεσσαλονίκη. Τα τελευταία 20 χρόνια η οικογένεια της έγινε γνωστή λόγω των ξενοδοχειακών της δραστηριοτήτων στη Χαλκιδική. Η μπέρα της είναι Γερμανίδα κι έτοι η φοίτηση της στη Γερμανική Σχολή Θεσσαλονίκης πήναν κάτι μάλλον φυσικό. Μετά το λύκειο βρέθηκε στις Ηνωμένες Πολιτείες, στο Boston University, όπου σπούδασε Μάρκετινγκ και Διοίκηση επιχειρήσεων.

Με τον αέρα των ΗΠΑ...

Η ίδια υποστηρίζει ότι από μικρή έιχε την άποψη ότι το αμερικανικό εκπαιδευτικό σύστημα της πάγιανε καλύτερα, κι αυτό γιατί η πίεση που ασκεί είναι συνεχής και καθημερινή. Βέβαια, θυμάται τα πέραν του Ατλαντικού φοιτητικά της χρόνια και για έναν ακόμη λόγο. Ήταν η πρώτη φορά που έμεινε μόνη και -κατά κάποιο τρόπο- ανέπνευσε τον αέρα της... ανεξαρτησίας.

«Προέρχομαι από μια δεμένη, πατριαρχική οικογένεια και η α-

Η Κλαούντια

Παπαγιάννη είναι μισή Θεσσαλονίκια και μισή Γερμανίδα, με οικογενειακή παράδοση στις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις. Πριν από μερικά χρόνια φύτεψε αμπέλια στην Αρναία της Χαλκιδικής. Έχει επενδύσει μέχρι σήμερα 3 εκατ. ευρώ και μόλις τους τελευταίους μήνες κυκλοφόρησαν οι πρώτες φιάλες με την επικέτα «Κτήμα Κλαούντια Παπαγιάννη». Στόχος της είναι να δημιουργήσει κρασί υψηλών προδιαγραφών και φυσικά περιορισμένης ποσότητας.

νεξαρτοποία που απέκτησε στις ΗΠΑ με βοήθηση να τεστάρω τον εαυτό μου και να δω ότι τα καταφέρνω», σημειώνει, διευκρινίζοντας ότι παράλληλα με τις σπουδές εργάστηκε στο πανεπιστήμιό της, εξυπηρετώντας τις γραμματειακές ανάγκες 15 καθηγητών.

Έπειτα από τέσσερα χρόνια σπουδών, πήρε το πτυχίο της και επέστρεψε στην Ελλάδα. Αν και δεν το έχει μετανιώσει, θυμάται ότι ο πειραιωμός να παραμείνει στις ΗΠΑ ήταν μεγάλος. Ακριβώς, δημιώς, εκείνη την περίοδο άνοιγε στη Χαλκιδική -και συγκεκριμένα στο Ποσείδι- το ξενοδοχείο που δημιούργησε ο πατέρας της και αποφάσισε να επιστρέψει για να βοηθήσει. Έκανε την πρακτική της στο «Σάνη» της οικογένειας

Ανδρεάδην και από τον επόμενο χρόνο ανέλαβε υπεύθυνη κρατήσεων στο «Posidi Holidays».

«Λατρεύω τη φύση, ήθελα να φύγω από τα ξενοδοχεία κι επιπλέον το μόνο που πίνω εκτός από νερό είναι το κρασί», λέει η ίδια εξηγώντας τους λόγους για τους οποίους αποφάσισε να δραστηριοποιηθεί στην παραγωγή κρασιού. Έτοι, πριν από μερικά χρόνια αγόρασε στον τόπο καταγωγής της, στην περιοχή της Αρναίας στην ορεινή Χαλκιδική, χωράφια στα οποία φύτεψε αμπέλια. Συνολικά 200 στρέμματα, εκ των οποίων τα 90 βγάζουν ήδη παραγωγή, ενώ στα 30 κατασκευάστηκε το οινοποιείο υψηλών προδιαγραφών, το οποίο θα είναι επισκέψιμο για δύσους ενδιαφέρονται για το κρασί και τη διαδικασία παραγωγής του, καθώς θα διαθέτει χώρο γευσιγνωσίας και πολυθεάματος. Η συνολική επένδυση είναι της τάξεως των τριών εκατομμυρίων ευρώ.

μιουργήσω κρασί υψηλών προδιαγραφών και ως εκ τούτου περιορισμένης σχετικά ποσότητας», σημειώνει η κ. Παπαγιάννη, η οποία υπογραμμίζει ότι δεν θα την ενδιέφερε να παραμείνει στη μεγάλη κατηγορία των ανώνυμων οινοποιών, αλλά να ξεχωρίσει. Τα πολύ καλά λόγια για τη δουλειά της από ανθρώπους του χώρου μεταξύ άλλων του Γιάννη Μπουτάρη- την κάνουν να πιστεύει ότι θα τα καταφέρει.

Ανάμεσα στα προβλήματα που έχει να ξεπεράσει η κλ. Παπαγιάννη είναι αυτό της «κόρης του μπαμπά». «Αυτό σιγά σιγά αλλάζει», όπως λέει. Επίσης, την προβληματίζει η έλλειψη ελεύθερου χρόνου, αλλά και το ότι τη στερούνται τα δύο παιδιά της - μια κόρη 11 ετών κι ένας γιος 9,5 χρόνων. Παρηγοριέται, όμως, όταν σκέφτεται ότι «τα παιδιά καταλαβαίνουν ότι τις ώρες που λείπω ασχολούμαι με τη δουλειά και δεν κοιτάω τον εαυτό μου».

Μεγάλα σχέδια

Πριν από μερικούς μήνες, κυκλοφόρησαν οι πρώτες φιάλες με την επικέτα «Κτήμα Κλαούντια Παπαγιάννη», που βρίσκονται σε επιλεγμένες κάβες και εστιατόρια στη Θεσσαλονίκη, τη Μύκονο, τη Σαντορίνη, τη Σκιάθο, τη Μυταλήνη και την Αθήνα. Η εταιρεία πραγματοποιεί εξαγωγές στην Αμερική, την Ολλανδία, τη Γερμανία, την Αυστρία και την Ελβετία και ετοιμάζεται να προσεγγίσει τις αγορές της Αυστραλίας και της Ρωσίας. Ήδη ετοιμάζεται η δεύτερη φάση της παραγωγής - 20.000 φιάλες λευκό κρασί, 20.000 κόκκινο και 5.000 ροζέ.

«Στόχος μου είναι να δη-

