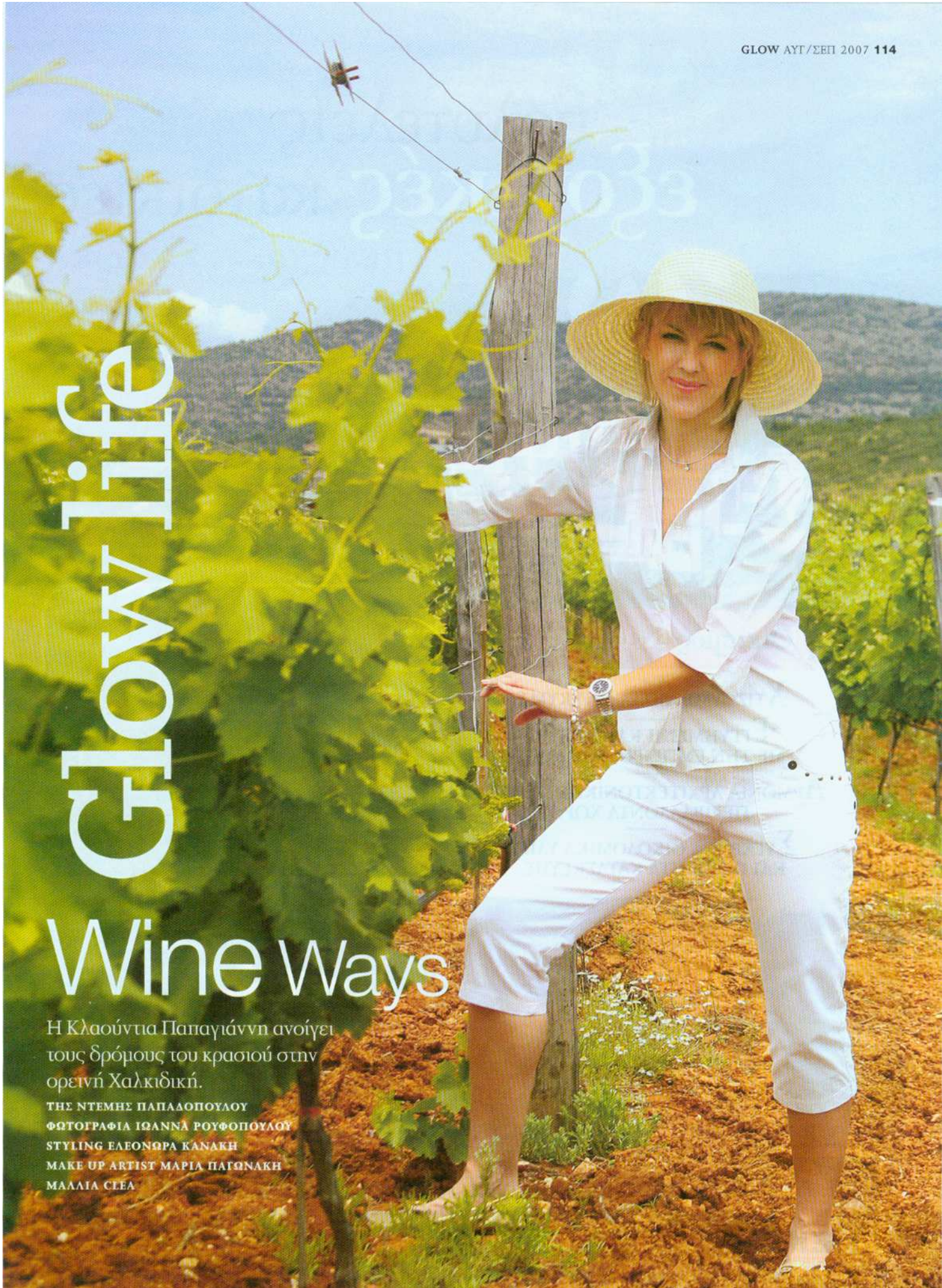


# Glow life

## Wine Ways

Η Κλαούντια Παπαγιάννη ανοίγει  
τους δρόμους του κρασιού στην  
ορεινή Χαλκιδική.

ΤΗΣ ΝΤΕΜΗΣ ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΑ ΙΩΑΝΝΑ ΡΟΥΦΟΠΟΥΛΟΥ  
STYLING ΕΛΕΟΝΩΡΑ ΚΑΝΑΚΗ  
MAKE UP ARTIST ΜΑΡΙΑ ΠΑΓΩΝΑΚΗ  
ΜΑΛΛΙΑ ΣΕΛΑ



Κλαούντια: Βαμβακερό φόρεμα  
Sonia Rykiel, fenafresh και  
δερμάτνες μπαλαρίνες Juicy  
Couture, Galleria di Scarpe

Νίκος: Βαμβακερή μπλούζα και  
παντελόνι Replay jeans, fenafresh

Αλεξάνδρα: Βαμβακερό φόρεμα  
Escada, fenafresh



Κρασιά Domaine Claudia Papayianni



Για την Κλαούντια Παπαγιάννη το κρασί δεν ήταν... κληρονομική υπόθεση.

Η σχέση της όμως με τη Χαλκιδική ήταν πάντα στενή. Πώς όμως μια νέα ωραία γυναίκα με business background αποφασίζει να μην μπει στη διαδικασία ενός γραφείου, αλλά στην παραγωγή κρασιού και την καλλι-

έργεια αμπελώνων; Αυτή είναι και η ενδιαφέρουσα ανατροπή στην ιστορία της γυναίκας που βρίσκεται πίσω από τις ετικέτες του λευκού και του κόκκινου κρασιού «Domaine Claudia Παπαγιάννη». Και παρότι το κτήμα της μετρά μόλις 4 χρόνια ζωής, και τα δυο κρασιά του, το Λευκό από Chardonnay, Ασύρτικο & Μαλαγουζιά και το Ερυθρό από Syrah, Merlot & Ξινόμαυρο έχουν ήδη βραβευθεί με 2 αργυρά μετάλλια στη φετινή ΔΕΤΡΟΠ/ΟΙΝΟΣ 2007, ενώ τα κολακευτικά σχόλια από έμπειρους γευσσιγνώστες και Τύπο δικαιώνουν το μέχρι στιγμής αγώνα της Κλαούντια.

Από μητέρα Γερμανίδα και πατέρα Έλληνα από τη Χαλκιδική, «υπερπροστατευτικό που ήθελε πάντα το καλύτερο για τα παιδιά του και μεγάλο στήριγμα σε κάθε προσπάθειά μας», όπως σχολιάζει η ίδια, η Κλαούντια από νωρίς ήθελε να βρει το δικό της δρόμο και να σταθεί ανεξάρτητη στα πόδια της. Έφυγε για σπουδές στον τομέα Marketing & Διοίκησης Επιχειρήσεων στη Βοστώνη και όταν τις ολοκλήρωσε, αυτό που την έφερε πίσω στην Ελλάδα ήταν το νεοσύστατο τότε ξενοδοχείο του πατέρα της στα Αιγαίοπελαγίτικα της Χαλκιδικής. Το μόνο που θα μπορούσε να διακοψεί την ενασχόλησή της με το Possidi Holidays στην ωραιότερη ακτή της Κασοάνδρας, ήταν ο ερχομός των δυο παιδιών της. «Δε μετάνιωσα ούτε μια στιγμή που άφησα τα πάντα για να μεγαλώσω τα παιδιά μου», εξομολογείται καθώς ξετυλίγει την προσωπική της ιστορία. «Ωστόσο κάποια στιγμή τα παιδιά μεγαλώνουν και μόλις αρχίσει το σχολείο, ξεκινούν κατά κάποιο τρόπο τη δική τους προσωπική ζωή». Σε ένα τέτοιο σημείο και η ίδια αποφάσισε ότι έπρεπε να επιστρέψει στην ενεργό επαγγελ-



“Θα δώσω έμφαση στην παλαιώση, σε ποιοτικά κρασιά τα οποία θα βγουν στην αγορά σε περιορισμένες ποσότητες”

τα αμπέλια της, σύμφωνα με τους κανόνες της βιολογικής καλλιέργειας. Η Κλαούντια δεν διστάζει να πει ότι «Με το κρασί δεν είχα ποτέ κάποια ιδιαίτερη σχέση πέραν του ότι για μένα το καλύτερο ποτό ήταν το νερό και η αμέσως επόμενη επιλογή το κρασί! Κόκκινο κρασί και αυτό σε περιορισμένη ποσότητα». Και συνεχίζει... «Ο πατέρας μου ωστόσο το είχε μεράκι και πάντα έλεγε ότι αργότερα θα ήθελε ένα αμπέλι να το καλλιεργεί στα γεράματα και να βγάζει κρασί. Εν πάση περιπτώσει η ιδέα γύριζε στο κεφάλι μου μέχρι που ωρίμασε κι έτσι το 2003 ξεκίνησα με “συνένοχο” τον πατέρα μου από το μηδέν, δίχως αμπέλια, δίχως τίποτε...»

Είναι γεγονός ότι η ίδια δεν τράβηξε και λίγα από τη στιγμή που το πήρε απόφαση μέχρι να φτάσουμε στο σήμερα, διότι είναι γνωστή η γραφειοκρατία της Ελλάδας. Κι εκείνη τελειομανής και διορατική ήθελε να προνοήσει για όλα και να προχωρήσει. Δεδομένου ότι δεν είχε προσωπικά το know how εκτός από μια τεράστια επένδυση σε εγκαταστάσεις, προέβη και σε επένδυση σε ανθρωπινό παράγοντα ζητώντας τη συμβουλευτική στήριξη των καλύτερων. Τα δυο αργυρά μετάλλια ήταν μια πρώτη δικαίωση της προσπάθειας για να δώσει κι άλλες δυνάμεις στο τι θα ακολουθήσει. Διότι μέχρι τις 15 Αυγούστου το Οινοποιείο της οικογένειας Παπαγιάννη θα έχει ολοκληρωθεί και πρόκειται για έναν απίστευτο χώρο σε έκταση 35 στρεμμάτων, ένα υπερσύγχρονο λειτουργικό κτίριο 3.000 τ.μ. «Και φέτος το κρασί θα γίνει εξολοκλήρου σε δικές μας εγκαταστάσεις», λέει με αισιόδοξο χαμόγελο η ίδια. Η φετινή της παραγωγή θα περιοριστεί στις 20.000 φιάλες κόκκινο και 25.000 λευκό και «σκέφτομαι να βγω

ματική δράση. Πρώτη της διέξοδος φυσικά, αυτό που άφησε πίσω της στο παρελθόν –το οικογενειακό ξενοδοχείο. «Πολύ γρήγορα ωστόσο διαπίστωσα ότι σε αυτό τα πράγματα είχαν πάρει το δρόμο τους κι εγώ δεν είχα κάτι να προσθέσω...», όπως λέει χαρακτηριστικά. Είναι γεγονός ότι γνωρίζοντάς την, καταλαβαίνεις αμέσως πως αυτή η γυναίκα κρύβει τόση αποφασιστικότητα και δυναμισμό που μάλλον είναι αδύνατον να μην έχει έναν μεγάλο στόχο να κυνηγήσει, ώστε να εκτονώσει δημιουργικά την ενέργεια που διαθέτει. Το θέμα «κρασί» ήταν κάτι που υπήρχε σαν σκέψη στο μυαλό του πατέρα της, και το οποίο η ίδια –αν κρίνουμε εκ του αποτελέσματος- το είχε οργανώσει σωστά. Με την πολύτιμη πατρική συνδρομή και συμβουλή, ξεκίνησε να εξερευνά το δικό της νέο μονοπάτι από τον αμπελώνα ως την εμφιάλωση, ώστε το 2003 στη σαγηνευτική ορεινή Χαλκιδικά, σε μια έκταση 90 στρεμμάτων στις παρυφές της Αρναίας, να δημιουργήσει τους ιδιόκτητους αμπελώνες του Κτίματος Claudia Παπαγιάννη. Και επειδή η οικογένεια Παπαγιάννη είναι γνωστό ότι έχει ιδιαίτερες περιβαλλοντικές ευαισθησίες –και αυτό φαίνεται εδώ και χρόνια από τις εγκαταστάσεις του Possidi Holidays- η ίδια φύτεψε και καλλιεργεί

με μια καινούρια ετικέτα η οποία όμως θα βγει το 2010. Θα είναι κόκκινο μονοποικιλιακό από Ξινόμαυρο, μόνο 5000 φιάλες και θα έχει δύο χρόνια παλαιώση σε βαρέλι και ένα χρόνο σε φιάλη. Θα κινηθώ προς τέτοια κατεύθυνση, θα δώσω έμφαση στην παλαιώση, σε ποιοτικά κρασιά τα οποία θα βγουν στην αγορά σε περιορισμένες ποσότητες».

Εκτός από την παραγωγή κρασιού στο οινοποιείο, ή τις αναμενόμενες γευσιγνωσίες, η Κλαούντια έχει πολλά ακόμη σχέδια για το τι θα συμβεί στο προσεχές διάστημα σε αυτό. Μέχρι και interactive εκπαιδευτική επικοινωνία με έμφαση στα παιδιά σε ειδικό χώρο πολυθέαματος video wall και όλα τα απαραίτητα multimedia όπου θα προβάλλεται ένα φιλμάκι που ετοιμάζει σχετικά με την Ελλάδα με κατάληξη στη συγκεκριμένη περιοχή που βρισκόμαστε και βέβαια όλη τη διαδικασία παραγωγής του κρασιού.

Αποφασισμένη και με φιλόδοξα πλάνα, η Κλαούντια με αυτό το εγχείρημα σκοπεύει να αλλάξει τον τρόπο ζωής και απόδρασης στην ορεινή Χαλκιδική με το κρασί να γίνεται αφορμή για φιλοξενία. Δεν μπορείς παρά να της ευχηθείς κάθε επιτυχία. **G**