

SO POSH! #086

the trendletter

World
of
mouth

Culture

Hecuba, not Hecuba
του Tiago Rodrigues στην Επίδαυρο

Prima Mensa

Γιατί οι οινοποιοί
εγκαταλείπουν τις
γεωγραφικές ενδείξεις

Culture

Art by the Sea - μια νέα
έκθεση στο The Lemon
Tree & Co. Athens Riviera

Travel

Passion Luxury Living:
Το νέο project
του Ziad Harb

Fashion

Η Μαίρη Κατράντζου
στο Mandarin Oriental,
Costa Navarino

#NecNotice

Όταν οι σερβιτόροι παθαίνουν διάσπαση προσοχής



Gourmet Wine Rendez-Vous: To Le Pavillon υποδέχεται το Κτήμα Γκόφα

Tο εστιατόριο Le Pavillon και το Κτήμα Γκόφα διοργανώνουν στις 25 Ιουλίου 2024 ένα ιδιαίτερο οινικό dinner. Το μενού, που θα στοιχίζει €75 ανά άτομο, αποτελείται από έξι στάδια, τα οποία θα περιλαμβάνουν αρχικά, amuse-bouche/bread & butter και σαλάτα σελινόριζας με μαριναρισμένες γαρίδες και βινεγκρέτ εσπεριδοειδών παρέα με Mythic River white dry P.G.I Malagousia. Επόμενα στη σειρά, τα χτένια με πράσα σε σάλτσα με ελιές, ντομάτες και miso, που θα συνδυαστούν με Orange Kidonitsa και το λαβράκι και χόρτα σε σάλτσα σαμπαγιόν σαμπάνιας με Mythic River Rose dry P.G.I Agiorgitiko & Syrah. Κατόπιν, θα ακολουθήσει ένα μοσχάρι σιγομαγειρεμένο με ξηρά δαμάσκηνα, μελιτζάνες και κάσιους,



ταιριασμένο με Themelio Nemea reserve red dry P.D.O Agiorgitiko, ενώ το δείπνο θα ολοκληρωθεί με το επιδόρπιο «Όλα για τα αμύγδαλα» με Vin de Zennes naturally sweet wine Agiorgitiko και φυσικά, τα απίθανα mignardise του chef patron Jean Chrls Metayer. Να πούμε σε αυτό το σημείο, πως η οικογένεια Γκόφα καλλιεργεί τους ιδιόκτητους αμπελώνες από το 1959,

όταν αποφάσισε να αξιοποιήσει τον ιδιόκτητο αμπελώνα της στις περιοχές Κούτσι και Δάφνη. Το 1998, ο νεαρός Κωνσταντίνος Γκόφας αναλαμβάνει την επιχείρηση, εκσυγχρονίζοντας το οινοποιείο με νέο μηχανολογικό εξοπλισμό, διαχωρίζοντας τα αμπελοτόπια, κάνοντας νέες φυτεύσεις και εφαρμόζοντας καινοτόμες αμπελουργικές τεχνικές, ώστε να προχωρήσει στην παραγωγή υψηλής ποιότητας κρασιών. Το 2011, πραγματοποιήθηκε η μετεγκατάσταση του οινοποιείου στο Κούτσι, μέσα στον ιδιόκτητο αμπελώνα, δίπλα στον μυθικό ποταμό Ασωπό.

World of mouth

Fashion COOL: Η νέα συλλογή γυαλιών από την Polaroid

Η συλλογή «COOL» από την Polaroid περιλαμβάνει στυλάτα και μοντέρνα γυαλιά ηλίου και οράσεως για άνδρες και γυναίκες, από οικολογικό πολυκαρβονικό υλικό ή ελαφρύ ανοξείδωτο ατσάλι ή μέταλλο. Τα μοντέλα φωτίζονται από παιχνιδιάρικες μονοχρωμίες, ματ υφές ή γαλακτερές αποχρώσεις στο σκελετό και ντεγκραντέ ή mirror πολωτικούς φακούς. Το αποτέλεσμα συμπληρώνει η χαρακτηριστική λεπτομέρεια Rainbow της Polaroid, χαρίζοντας μια απροσδόκητη πινελιά στα ακροβραχιόνια. Σε αυτή τη συλλογή θα βρείτε μια unisex μάσκα από οικολογικό πολυκαρβονικό υλικό, που φέρει το τρισδιάστατο λογότυπο θερμής εκτύπωσης Polaroid στους βραχίονες. Το μοντέλο συμπληρώνει το μεταλλικό στοιχείο στη μετώπη. Η χρωματική παλέτα περιλαμβάνει κλασικές αποχρώσεις, όπως μαύρο και μπλε, καθώς και γαλακτερές και ματ επιλογές, που συνδυάζονται με μονόχρωμους, mirror ή ντεγκραντέ πολωτικούς φακούς. Υπάρχουν, επίσης, τα unisex τετραγωνισμένα



γυαλιά ηλίου με διπλή γέφυρα από οικολογικό πολυκαρβονικό υλικό, που φέρει το τρισδιάστατο λογότυπο θερμής εκτύπωσης Polaroid στους βραχίονες. Κυκλοφορούν σε κλασικές αποχρώσεις, όπως μαύρο και ταρταρούγα, αλλά υπάρχουν και τα διαφανή, τα οποία συνδυάζονται με μονόχρωμους, mirror ή ντεγκραντέ πολωτικούς φακούς. Πιο διαχρονικά είναι τα unisex γυαλιά ηλίου σε σχήμα πιλότου από ελαφρύ ανοξείδωτο ατσάλι, με περιγράμματα σε χρωματική αντίθεση και λεπτούς μεταλλικούς βραχίονες που φέρουν το λογότυπο της Polaroid και την χαρακτηριστική λεπτομέρεια Rainbow από καουτσούκ στα ακροβραχιόνια. Χρωματικά «παίζουν» με κλασικές γαλβανιζέ αποχρώσεις, που συμπληρώνονται από μονόχρωμους ή mirror πολωτικούς φακούς.

Travel

Δύο αθηναϊκά ξενοδοχεία για δροσερό καλοκαίρι

Tο καλοκαίρι, παρά τη ζέστη, η Αθήνα είναι μια οικοδέσποινα που «έχει κόσμο» και το χαίρεται. Μένει έξω έως αργά και δροσίζεται σε πισίνες και ταρατσες με θέα. Στο Σύνταγμα, δυο βήματα από την Πλάκα, το NEW Hotel διαθέτει ένα από τα πιο δροσερά roof restaurant του κέντρου, ενώ στο ανανεωμένο lobby του, το καινούριο Lobby Bar είναι μια καλή ιδέα για ένα διάλειμμα από τις βόλτες στην πόλη. Οι άνετοι καναπέδες, οι πλούσιες υφές, ο προσεκτικά επιλεγμένος φωτισμός και η εντυπωσιακή βλάστηση, διαμορφώνουν την ατμόσφαιρα κι εδώ μπορείτε να απολαύσετε το πρωινό ή ένα μεσημεριανό γεύμα. Πιάτα, όπως οι γαρίδες Αμβρακικού στη σχάρα, ή το χοιρινό iberico «γύρος» ή ένα healthy bowl με κινόα, όσπρια και αβοκάντο, δίνουν το στίγμα του μενού. Στον 7ο όροφο του ξενοδοχείου τώρα, το Art Lounge προσφέρει πανοραμική θέα στο ηλιοβασίλεμα, αλλά και signature cocktails από νωρίς το απόγευμα, ενώ για το dinner, ο Μπάμπης Κουντούρης, executive chef του ξενοδοχείου, προτείνει ένα μενού, που προσεγγίζει την ελληνική κουζίνα με δημιουργική ματιά και καινούριες τεχνικές. Ξεχωρίζουν τα σουτζουκάκια ταρτάρ, το γιουβέτσι αστακού, η παραδοσιακή οσπριάδα και η σφουρίδα μπιάνκο. Πιο βόρεια, στο Κεφαλάρι, η πισίνα του Semiramis υποδέχεται το καλοκαίρι του 2024 σαφώς ανανεωμένη, με τις οργανικές φόρμες,



τα φωτεινά, απαλά χρώματα και τα ρευστά σχήματα να κυριαρχούν. Ειδικά φέτος, η νέα ματιά του αρχιτεκτονικού γραφείου, Manhattan Projects, φρεσκάρει την χρωματική παλέτα της πισίνας, προσθέτοντας και νέες πιο παστέλ αποχρώσεις του ροζ. Ανανεωμένες είναι και οι γευστικές προτάσεις που μπορεί κανείς να απολαύσει δίπλα στο dining area της πισίνας, βασισμένες στο νέο concept που σχεδιάστηκε, αναπτύχθηκε και υποστηρίζεται από την Green Garlic Studios και τον Άρη Βεζενέ. Θα βρείτε δημιουργικές σαλάτες, αρκετές επιλογές ωμών και δροσερά γλυκά.

World of mouth

Gourmet

Σύρος: Το Avocado Café ενώνει τις δυνάμεις του με το A Magic Cabinet

Tο Avocado Café ανοίγει τις πόρτες του στην Σύρο, προσφέροντας μια εμπειρία καφέ και γαστρονομίας. Σε συνεργασία με το specialty gift boutique, A Magic Cabinet, προσκαλεί ντόπιους και επισκέπτες να απολαύσουν μια ποικιλία από αλμυρές και γλυκές επιλογές, καθώς και χειροποίητα, βιολογικά προϊόντα. Το Avocado Café συνδυάζει τη νεοκλασική πολυτέλεια με μια μοντέρνα ατμόσφαιρα, καθώς έχει την έδρα του ακριβώς κάτω από αρχοντικό κατάλυμα, Skylight, με θέα το λιμάνι του νησιού. Χτισμένο το 1873, το κτήριο διατηρεί τις κλασικές αρχιτεκτονικές λεπτομέρειες του, ενώ το εσωτερικό του έχει ανακαινιστεί για να δημιουργηθεί ένας σύγχρονος χώρος,



προορισμένος για χαλάρωση ή εργασία. Το A Magic Cabinet έρχεται να προστεθεί στο concept, ενισχύοντας την ήδη πλούσια γκάμα προϊόντων, που είναι γνωστή για την αυθεντική ελληνική ταυτότητά της, ενώ οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να ανακαλύψουν προτάσεις από επιλεγμένους παραγωγούς και σχεδιαστές. Επιπλέον, η συνεργασία του Avocado Café -

που θα λειτουργεί καθ' όλη τη διάρκεια του έτους - με την TARESSO Coffee εγγυάται την ποιότητα του καφέ.

Culture

Hecuba, not Hecuba του Tiago Rodrigues στην Επίδαυρο

Mετά την ενθουσιώδη υποδοχή της παράστασης Ηλέκτρα / Ορέστης, σε σκηνοθεσία του Ivo van Hove το 2019, ο κορυφαίος θίασος της Comédie-Française επιστρέφει στην Επίδαυρο, αυτή τη φορά μαζί με τον πολυσυζητημένο Πορτογάλο σκηνοθέτη, Tiago Rodrigues, ο οποίος είναι ο νέος διευθυντής του Φεστιβάλ της Αβινιόν. Στην πρώτη του συνεργασία με τον θίασο της Comédie-Française, ο Tiago Rodrigues καταπιάνεται με την ιστορία της Εκάβης, πλέκοντας το δράμα ενός αρχαίου με αυτό ενός σύγχρονου ήρωα στον ίδιο καμβά: σε αυτή την περίπτωση, πρόκειται για μια Τρωαδίτισσα, με μια γυναίκα σημερινή, ηθοποιό και μητέρα. Στο έργο, μια ηθοποιός, η Νάντια, κάνει πρόβα στην Εκάβη του Ευριπίδη και υποδύεται τον ρόλο της χήρας του Πριάμου, η οποία με την ήττα της Τροίας έχασε τα πάντα: τον άντρα της, τον θρόνο της, την ελευθερία της και σχεδόν όλα τα παιδιά της. Είναι μια γυναίκα που αξιώνει δικαιοσύνη.



Ο μύθος της τραγωδίας συναντά την οικεία πραγματικότητα της ηθοποιού, μητέρας ενός εφήβου στο φάσμα του αυτισμού, ο οποίος έχει υποστεί κακοποίηση από το προσωπικό του ιδρύματος, που τον φιλοξενούσε. Καθώς οι ιθύνοντες προσπαθούν να συγκαλύψουν την υπόθεση, εκείνη αποφασίζει να τη δημοσιοποιήσει στον Τύπο – στις πρόβες για την παράσταση παρεμβάλλεται και η δικαστική έρευνα, με αποτέλεσμα οι δύο κόσμοι να έρχονται σε αντιπαράθεση, το μυθικό να μπλέκεται με το πραγματικό και το θέατρο με τη δικαιοσύνη. Η παράσταση θα παρουσιαστεί τις 26 & 27 Ιουλίου, στο Αρχαίο Θέατρο της Επίδαυρου.

World
of
mouth

Fashion

Η Μαίρη Κατράντζου στο Mandarin Oriental, Costa Navarino

Tο Mandarin Oriental, Costa Navarino, υποδέχτηκε τη διάσημη Ελληνίδα σχεδιάστρια μόδας, Μαίρη Κατράντζου, ως την πρώτη Social Fan Ambassador του. Το resort και η Μαίρη Κατράντζου σφράγισαν τη συνεργασία τους για τα επόμενα δύο χρόνια με ένα εντυπωσιακό καφτάνι, ειδικά σχεδιασμένο για τους επισκέπτες του Mandarin Oriental, Costa Navarino, σηματοδοτώντας τη στιγμή όπου η φιλοξενία συναντά τη μόδα. Μια αρμονική σύνθεση από κομψότητα και άνεση, το καφτάνι με την υπογραφή της Μαίρης Κατράντζου έχει δημιουργηθεί με δεξιοτεχνία και έμπνευση από το πολυτελές και ταυτόχρονα, χαλαρό περιβάλλον του resort και την αρμονική χρωματική παλέτα του, δημιουργώντας ένα εντυπωσιακό κομμάτι, το οποίο ενσωματώνει την πολυμορφία και τη διαχρονικότητα. Η χαλαρή γραμμή του αντανakλά το άνετο και προσεγγμένο περιβάλλον του Mandarin Oriental, Costa Navarino. Το ιδιαίτερο χαρακτηριστικό του είναι η ενσωμάτωση του



γνωστού συμβόλου του Mandarin Oriental, που δεν είναι άλλο από τη βεντάλια. Αυτό το στοιχείο συνδυάζεται με τα χρώματα της συλλογής Άνοιξη - Καλοκαίρι 2024 της Μαίρης Κατράντζου, ειδικά επιλεγμένα για να συμπληρώσουν την παλέτα του brand. Το αποτέλεσμα είναι ένα ένδυμα, που όχι μόνο αποτελεί ένα κομψό καφτάνι, αλλά και μία αξέχαστη ανάμνηση, υπενθυμίζοντας στους επισκέπτες τις υπέροχες στιγμές που πέρασαν στις διακοπές τους στο Mandarin Oriental, Costa Navarino. Το καφτάνι θα είναι διαθέσιμο προς αγορά στο The Spa at Mandarin Oriental, Costa Navarino, με μέρος των εσόδων να διατίθεται υπέρ του φιλανθρωπικού οργανισμού «ΕΛΠΙΔΑ -Σύνδεσμος Φίλων του Παιδιού με Καρκίνο».

Travel

Passion Luxury Living: Το νέο project του Ziad Harb

Ο Ziad Harb, ιδιοκτήτης της εταιρείας ανάπτυξης πολυτελών ακινήτων, Passion Luxury Living, έχει πάθος με την υψηλής αισθητικής αρχιτεκτονική και τη δημιουργία χώρων διαβίωσης διεθνών προδιαγραφών. Το 2021, σε ηλικία 50 ετών, εργάστηκε την Ελλάδα και μετακόμισε εδώ, διοχετεύοντας τη δημιουργικότητά του στην κατασκευή και υλοποίηση προορισμών «αργής διαβίωσης», επιλέγοντας πάντα τοποθεσίες, που θεωρούνται κρυμμένα διαμάντια της Μεσογείου. Αθήνα, Σύρος, Πάρος, Μύκονος είναι οι τόποι που μπήκαν στο χαρτοφυλάκιο της Passion Luxury Living, η οποία δεν είναι απλώς μια εταιρεία ανάπτυξης ακινήτων υψηλών προδιαγραφών, αλλά ένας επενδυτικός όμιλος, που μετατρέπει τη φιλοσοφία του slow living luxury σε πραγματικότητα, παρέχοντας ολοκληρωμένες υπηρεσίες. Από την εύρεση της κατάλληλης επενδυτικής ευκαιρίας μέχρι την ανάπτυξη ακινήτων και την ενοικίαση ή πώλησή τους, συνδέει ιδιοκτήτες και επενδυτές, προσφέροντας πλήρη εξυπηρέτηση. Στην Πάρο, για παράδειγμα, στον Κάμπο, στην Πούντα, αλλά και στον κόλπο της Τρυπητής, ο Ziad έχει δημιουργήσει ένα απομονωμένο συγκρότημα με παραθαλάσσιες βίλες με δυτικό προσανατολισμό προς το ηλιοβασίλεμα και μοναδική θέα στη θάλασσα. Η επιλογή της τοποθεσίας ανάμεσα στο λιμάνι της Πούντας και στην Αντίπαρο δίνει ταυτόχρονα εύκολη πρόσβαση σε ορισμένες από τις ομορφό-



τερες παραλίες του νησιού. Οι minimal αισθητικής βίλες, Κ ΠΑΡΟΣ, διακρίνονται για τους ατμοσφαιρικούς και ταυτόχρονα λειτουργικούς εσωτερικούς χώρους, τις εντυπωσιακές πισίνες, τους άνετους κοινόχρηστους χώρους και

τους επιμελημένους με δεξιοτεχνία κήπους, ενώ έμφαση έχει δοθεί στο διαχειρίσιμο κόστος συντήρησής τους. Ο εμπνευστής της Passion Luxury Living πιστεύει ότι τα νησιά των Κυκλάδων αποτελούν τον πιο ιδανικό προορισμό της Μεσογείου - ο ίδιος προτιμά να κατασκευάζει είτε παραθαλάσσιες είτε υπόσκαφες βίλες, οι οποίες ενσωματώνουν πλήρως την κατοικία στο φυσικό τοπίο και μπορούν να αποτελέσουν καλοκαιρινή ή επενδυτική κατοικία.

World
of
mouth

Gourmet

Goat it: Βόλτα στο Σύνταγμα για παγωτό από κρητικό γάλα

Μετά το Costa Navarino, το Goat it «προσγειώθηκε» στην καρδιά της πόλης και συγκεκριμένα, στην οδό Βουλής, στο Σύνταγμα, σε έναν χώρο αντιπροσωπευτικό του συγκεκριμένου brand. Αν αγαπάτε το παγωτό, εδώ θα βρείτε κάτι διαφορετικό, καθώς το παρασκευάζουν με κατσικίσιο, κρητικό γάλα. Το Goat it διαθέτει μια αρκετά πλούσια γκάμα γεύσεων, περίπου 24. Ξεχωρίσαμε το χαρούπι, το μέντα - σοκολάτα, το γιαούρτι - αγριοκέρασο, την αλμυρή καραμέλα, τη στρατσιατέλα και το κλασικό καϊμάκι. Η μονάδα παραγωγής παγωτού Goat it ιδρύθηκε το 2020 στα Χανιά, με στόχο την παραγωγή ενός μονα-



δικού παγωτού, που βασίζεται στην αγνότητα και τη μοναδικότητα του κατσικίσιου γάλακτος. Η υπεροχή του έναντι του αγελαδινού, καθώς και η υψηλή διατροφική αξία όλων των υπολοίπων συστατικών, που συνθέτουν την κάθε γεύση παγωτού, κάνουν τα παγωτά της Goat it ιδανική επιλογή για όσους αναζητούν την ιδιαι-

τερότητα της ελληνικής γαστρονομίας και την αξία της μεσογειακής διατροφής στο πιο καλοκαιρινό επιδόρπιο.

Culture

Η Αίγλη Ζαππείου υποδέχεται το Wine is Fine

Tο Wine is Fine συναντά την Αίγλη Ζαππείου σε μια βραδιά-εμπειρία, την Τρίτη, 23 Ιουλίου, στις 21:00, με τη γαστρονομία να συνδυάζεται με τη γοητεία του θερινού κινηματογράφου. Το SoPosh έχει ήδη ενημερώσει πως, εδώ και λίγο καιρό, η Αίγλη Ζαππείου, με πάνω από έναν αιώνα ζωής, άνοιξε και πάλι το θερινό (πλήρως ανακαινισμένο) σινεμά της στο κέντρο της Αθήνας και μέσα στους κήπους του Ζαππείου. Αυτό ακριβώς ήταν που ιντρίγκαρε τους δύο Παριζιάνους και τον Έλληνα, που αποτελούν την τριάδα του Wine is Fine και εμπνέονται από τα κρασιά και τους παραγωγούς, χρησιμοποιώντας τοπικές πρώτες ύλες, προκειμένου να δημιουργήσουν εκλεπτυσμένα mini πιάτα γαλλικού στυλ. Παρεμπιπτόντως, οι γαστρονομικές εμπειρίες και τα θεματικά δείπνα, όπου η εμπειρία είναι ολιστική, με γνώμονα όλες τις αισθήσεις, αποτελούν μεγάλη τάση. Η ταινία της βραδιάς θα είναι το αριστούργημα του Φρανσουά



Τρυφώ, «Ζιλ και Τζιμ», ενώ το μενού παραμένει μυστικό – οι πηγές του SoPosh λένε όμως, ότι θα είναι απόλυτα εμπνευσμένο από το κινηματογραφικό έργο. Το κοινό θα μπορεί παράλληλα, να γευτεί μια ποικιλία από διαφορετικά, οργανικά κρασιά, αλλά και να προμηθευτεί από το ανανεω-

μένο μπαρ του σινεμά οτιδήποτε έξτρα χρειαστεί. Να πούμε και δυο λόγια για το έργο; Ο Jules, ένας ντροπαλός συγγραφέας από την Αυστρία, και ο Γάλλος φίλος του Jim, γνωρίζουν την Catherine, μια παρορμητική και απόλυτα ελεύθερη στο πνεύμα κοπέλα. Μοιραία, θα δημιουργηθεί ένα ερωτικό τρίγωνο, μποέμικο, αλλά και τραγικό ταυτόχρονα, με φόντο την περίοδο του Πρώτου Παγκοσμίου Πολέμου. Σπεύσατε.

World
of
mouth

Fashion

Έρχεται το Athens Fashion Trade Show

Tο Athens Fashion Trade Show πλησιάζει και αυτή τη χρονιά φιλοξενεί το τμήμα Fresh, ένα τμήμα αφιερωμένο στους νέους και ανερχόμενους σχεδιαστές. Η έκθεση θα πραγματοποιηθεί 26-29 Σεπτεμβρίου στο Metropolitan Expo και οι διοργανωτές της αναμένουν πως θα αποτελέσει σημείο αναφοράς σε ότι αφορά τη δημιουργικότητα και στην καινοτομία. Το τμήμα Fresh θα είναι αναπόσπαστο κομμάτι της Athens Fashion Trade Show και θα δώσει την ευκαιρία σε νέους ταλαντούχους σχεδιαστές να παρουσιάσουν τις συλλογές τους σε ένα ευρύ κοινό, που περιλαμβάνει επαγγελματίες του χώρου της μόδας, δημοσιογράφους, influencers, αλλά και λάτρεις της υψηλής ραπτικής. Στόχος της Athens Fashion Trade Show είναι να υποστηρίξει και να προωθήσει την επόμενη γενιά σχεδιαστών, παρέχοντάς τους μια πλατφόρμα για να δείξουν το έργο τους και να συνδεθούν με σημαντικούς φορείς της βιομηχανίας της μόδας. Οι νέοι σχεδιαστές που συμμετέχουν στο τμήμα Fresh έρχονται με φρέσκες ιδέες, μοναδικά σχέδια και καινοτόμες προσεγγίσεις στη μόδα. Οι συλλογές τους χαρακτηρίζονται από τη χρήση βιώσιμων υλικών, την αφοσίωση στη λεπτομέρεια και την ανατρεπτική αισθητική.



Culture

Art by the Sea - μια νέα έκθεση στο The Lemon Tree & Co. Athens Riviera

Tο The Lemon Tree & Co. Athens Riviera πρόσφατα εγκαινίασε την έκθεση «Art by the Sea», η οποία θα διαρκέσει μέχρι το τέλος του καλοκαιριού, αποτελώντας μέρος της συνεργασίας του The Lemon Tree & Co. Athens Riviera με το CulturVator / Art D'Égypte. Μέσω αυτής της έκθεσης, το The Lemon Tree & Co. επιθυμεί να εκφράσει ακόμα περισσότερο τη βαθιά εκτίμησή του για την τέχνη, η οποία αποτελεί αναπόσπαστο κομμάτι της φιλοσοφίας του brand και να αναδείξει το μότο του «η τέχνη συναντά τη φιλοξενία», δημιουργώντας μια ακόμη εμπειρία για τους επισκέπτες του. Η «Art by the Sea» αποτελεί μια ιδιαίτερη συγχώνευση δημιουργικότητας και διαχρονικού ρυθμού των κυμάτων. Η ακτογραμμή λειτουργεί ως καμβάς και μούσα για τους καλλιτέχνες, οι



οποίοι εμπνέονται από τη δύναμη του νερού και της άμμου, μεταφράζοντας τους ψιθύρους της παλίρροιας σε εικαστική ποίηση. Τα έργα της έκθεσης αντανακλούν την άμπωτη και ροή της ζωής, τον κύκλο της δημιουργίας και της καταστροφής. Σε αυτήν την γκαλερί της φύσης, η «Art by the Sea» γίνεται ένας διαλογισμός για την παροδικότητα, την ομορφιά και τον αιώνιο «χορό» ξηράς και θάλασσας. Η έκθεση φιλοξενεί έργα διακεκριμένων Αιγύπτιων καλλιτεχνών, όπως οι Emad Abu Grain, Dina Fahmy, Mariam Abou Taleb, Iman Barakat και Weam Ali, οι οποίοι προσπαθούν να συλλάβουν την ουσία της θάλασσας και να την αποτυπώσουν με τρόπο που συγκινεί και εμπνέει.

World
of
mouth

Gourmet

Πήγαμε για aperitivo στο Villa Grigio 46

Aν βρίσκεστε ακόμη στην Αθήνα και αγαπάτε τα aperitivo, μια καλή ιδέα για να αισθανθείτε ότι βρίσκεστε σε διακοπές στην Ιταλία, είναι να κατηφορίσετε προς Παλαιό Φάληρο και συγκεκριμένα, στο Villa Grigio 46. Στον μικρό, κατάφυτο κήπο, που οι ιδιοκτήτες έχουν στολίσει με γιρλάντες από φώτα, θα βρείτε μια σειρά από κλασικά ή "πειραγμένα" aperitivo, ότι πρέπει για τις ζεστές ημέ-

ρες που διανύουμε. Ξεχωρίσαμε το Fantastico spritz με περγαμόντο, σέρι, λεμόνι και Aegean tonic, αλλά και τα negroni τους, τα οποία κυκλοφορούν σε τέσσερις εκδόσεις, πέρα από την κλασική: το So Posh sbagliato, το coffee negroni, αυτό με μπανάνα και καρύδα και το καπνιστό. Ιδιαίτερα δροσερή (και επομένως ανακουφιστική) είναι επίσης, η λευκή σαγκρία με ρούμι, βανίλια και κόκκινα μούρα. Φυσικά, δεν λείπουν οι ιδιαίτερες παραλλαγές σε Mai Tai και Zombie, ενώ ιδιαίτερα δημοφιλές είναι το Ape Escape. Αν δεν πίνετε αλκοόλ, τα mocktails του Villa Grigio 46 προορίζονται για εσάς και δεν κάνουν συμβιβασμούς στη γεύση – μας άρεσαν το not Negroni, αλλά και το Virgin Porn Star. Η κλασική ώρα για aperitivo είναι μεταξύ 17:00 και 20:00 και εννοείται ότι, όπως στην Ιταλία, υπάρχει το αντίστοιχο finger food.



Γιατί οι οινοποιοί εγκαταλείπουν τις γεωγραφικές ενδείξεις

Aπό τότε που καθιερώθηκαν στο πρώτο μισό του περασμένου αιώνα, οι **γεωγραφικές ενδείξεις** έχουν παίξει καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της κατανόησης των ανθρώπων για το **κρασί**. Παρέχουν στο κοινό ένα επίπεδο εμπιστοσύνης σχετικά με την προέλευση των σταφυλιών και την τήρηση των προτύπων ασφαλείας, ενώ συνδέονται επίσης, έντονα με την αντίληψη της ποιότητας: όσο πιο αυστηροί είναι οι κανονισμοί και περιορίζονται σε μια γεωγραφική περιοχή, τόσο καλύτερα θεωρείται ότι αντικατοπτρίζουν την έκφραση του **terroir**. Από την άλλη, υπάρχουν τα απλά επιτραπέζια κρασιά, όπως το γαλλικό **vin de France** και το ιταλικό **vino da tavola**, που προσφέρουν στους παραγωγούς σημαντική ελευθερία, παραδοσιακά συνδέονται με πιο προσιτές και χαμηλότερης ποιότητας επιλογές. Τελευταία όμως, παρατηρείται πως ένας ολοένα και περισσότερο αυξανόμενος αριθμός οινοπαραγωγών σε όλο τον κόσμο απομακρύνεται από τους περιορισμούς των γεωγραφικών ενδείξεων υπέρ της περισσότερης ελευθερίας και δημιουργικότητας στη διαδικασία παραγωγής, χωρίς να συμβιβάζονται σε θέματα ποιότητας. «Σήμερα, δεν μας ενδιαφέρει πια η ονομασία. Θέλω απλώς να κάνω αυτό που μου αρέσει — δεν χρειάζομαι κανόνες» δηλώνει στο **Wine Enthusiast** **Anthony Aubert**, οινοποιός και ιδρυτής της φέρμας κρασιών **Aubert & Mathieu**. Το να λειτουργεί σύμφωνα με τους δικούς του κανόνες, επιτρέπει στον Aubert και σε άλλους σαν αυτόν, να επικεντρωθούν περισσότερο στην ποικιλία σταφυλιών κι αυτό, κατά τη γνώμη του, είναι ο πιο βασικός παράγοντας, που επη-

ρεάζει τους ανθρώπους όταν επιλέγουν ένα μπουκάλι κρασί. «Είναι σίγουρα καλό να γνωρίζουμε από πού προέρχεται το κρασί, αλλά ορισμένοι δεν μπορούν να βρουν καν την **Γαλλία** στον χάρτη, πόσο μάλλον το **Languedoc** ή μικρές ονομασίες, όπως το **Corbiere** ή το **Minervois**» συμπληρώνει. Το παράδοξο είναι πως, στο μεταξύ, οι αμέτρητες γεωγραφικές ενδείξεις σε όλο τον πλανήτη συνεχίζουν να αναπτύσσουν προσδεδειγμένα ακόμη πιο περίπλοκα και διαφοροποιημένα ρυθμιστικά πλαίσια.

Για παράδειγμα, πολλές ευρωπαϊκές ονομασίες εφαρμόζουν πρόσθετα στύλ και υποζώνες, με την αποκρυπτογράφηση τέτοιων πολυπλοκότητων να γίνεται μια δύσκολη πρόκληση για τους καταναλωτές. Χαρακτηριστικά, τον περασμένο Φεβρουάριο, η ιταλική **Franciacorta** αποκάλυψε την απόφασή της να χωρίσει τα περίπου 7.400 στρέμματα αμπελώνων της (μια έκταση ελαφρώς μεγαλύτερη από το Μανχάταν) σε 134 υποζώνες! Η αλήθεια είναι πάντως, πως εκτός κι αν γνωρίζει κάποιος τον παραγωγό, οι γεωγραφικές ενδείξεις δεν αποτελούν αναγκαστικά εγγύηση του περιεχομένου της φιάλης. Οι έμπειροι λάτρεις του κρασιού άλλωστε, γνωρίζουν ότι δεν πρόκειται για συστήματα ταξινόμησης ποιότητας, αλλά για ένα εργαλείο ερμηνείας της τυπικότητας του κρασιού που συνδέεται με τις παραδόσεις μιας δεδομένης περιοχής. Κι έτσι, παρά τις θεσμικές αντιδράσεις τα **appellations**, φαίνεται ότι εγκαταλείπονται σταδιακά από τους οινοποιούς. Δεν τους είναι πλέον αναγκαία - μπορούν οι ίδιοι να έχουν άμεση επαφή μέσω των κοινωνικών δικτύων με το κοινό τους και να εξηγούν τα κρασιά τους. Ας το παραδεχτούμε: **η εξέλιξη δεν μπορεί να νικηθεί**.





Από τον **Νεκτάριο Β. Νώτη**
nectarios@notice.gr

Όταν οι σερβιτόροι παθαίνουν διάσπαση προσοχής

Μία από τις εικόνες, που μου έχουν μείνει χαραγμένες στο μυαλό μου από την παιδική μου ηλικία, όταν έβγαينا για φαγητό με τους γονείς μου, ήταν η προσοχή, την οποία απέδιδαν οι άνθρωποι του service στους πελάτες:

Ήταν πάντα επικεντρωμένοι στο σύνολο της σάλας, έτοιμοι – με αξιοθαύμαστα αντανakλαστικά – να μεταφερθούν προς το μέρος του τραπεζιού, από το οποίο είχε προκύψει το όποιο νεύμα για εξυπηρέτηση.

Και αυτό γινόταν.

Για δύο λόγους:

Πρώτον, διότι έτσι διεκδικούσαν όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φιλοδώρημα. Και το έπαιρναν. Με την αξία τους.

Δεύτερον, διότι – πολύ απλά – έκαναν μια δουλειά, την οποία γούσταραν, ένιωθαν και την έκαναν με μεράκι.

Ήταν, με άλλα λόγια, Επαγγελματίες.

Με Έψιλον κεφαλαίο.

Και έτσι, η εμπειρία και για τους πελάτες ήταν κάτι παραπάνω από εξαιρετική.

Όλα αυτά συνέβαιναν τότε.

2-3 δεκαετίες πίσω.

Και νωρίτερα.

Διότι, πλέον, τα πράγματα έχουν αλλάξει.

Επί τα χείρω.

Δυστυχώς.

Διότι αυτό που αντιμετωπίζουμε σήμερα όταν βρισκόμαστε σε κάποιο εστιατόριο, ξενοδοχείο, και οποιαδήποτε άλλη επιχείρηση horeca, είναι να έχουμε απέναντί μας νέους και

νέες στο service, που στη συντριπτική τους πλειονότητα κάνουν μία δουλειά χωρίς να την αγαπάνε (όπως και τις περισσότερες, που κάνουν σήμερα όσοι μπαίνουν στην αγορά εργασίας), με αποτέλεσμα, πρώτον, να βαριούνται, δεύτερον, να κάνουν τη δουλειά τους διεκπεραιωτικά και τρίτον, να διακατέχονται από αυτό, που οι επιστήμονες αποκαλούν ΔΕΠΥ (διαταραχή ελλειμματικής προσοχής και υπερκινητικότητας, αν και για την υπερκινητικότητα πολύ αμφιβάλλω).

Διότι είναι πάρα πολλές οι φορές, όπου βλέπουμε τους ανθρώπους του service είτε να χαζεύουν στο κινητό τους, είτε να μιλάνε μεταξύ τους.

Σε αμφότερες τις περιπτώσεις, το σίγουρο είναι ένα: Δεν είναι συγκεντρωμένοι στη δουλειά τους, δεν

έχουν εικόνα της σάλας, ώστε να βλέπουν ποιος πελάτης τους κάνει νόημα για να εξυπηρετηθεί και, ακόμα περισσότερο, σε ποιον πελάτη πρέπει να πάνε κάτι, χωρίς να χρειάζεται να το ζητήσει ο ίδιος.

Θυμάμαι, πριν από περίπου 20 χρόνια, όταν στην Γλυφάδα άνοιξε για πρώτη φορά το **Pere Ubu**. Τότε, ήταν ένα bar restaurant υπό τις οδηγίες ενός από τους καλύτερους maitre, που έχω γνωρίσει στην Ελλάδα και όχι μόνο, του **Παναγιώτη Χαραλαμπίδου** (προερχόμενος από το Tudor Hall του King George).

Τότε, όπου έτρωγα με την παρέα μου πάντα στο αγαπημένο μου τραπέζι-ροτόντα, στο πατάρι και όπου ακόμα και εκεί ο Παναγιώτης και όλο το προσωπικό είχαν μάτια για να μας σερβίρουν αυτό που χρειαζόμασταν πριν καν το ζητήσουμε.

Σήμερα, όλα αυτά είναι ψιλά γράμματα.

Και τα συναντάμε, μόνο σε επιχειρήσεις, οι οποίες διευθύνονται από ανθρώπους όπως ο **Μιχάλης Λαδάς**, στο roof top της **Μεγάλης Βρετανίας**, ή όπου υπάρχουν ακόμα τα γνωστά, αγαπημένα παλαιάς κοπής γκαρσόνια, όπως στην ψαροταβέρνα του **Μπάμπη**, στην Βάρη.

Καλά να περνάμε.

#NecNotice

SÖ POSH! ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ
ΨΗΦΙΑΚΟ NEWSLETTER

Εκδότης - Διευθυντής: **Νεκτάριος Β. Νώτης**

Chief Editor: **Γιώτα Παναγιώτου** • Αρχισυντάκτης: **Γιάννης Παλιούρης** • Γενική Διεύθυνση: **Δέσποινα Βασιλοπούλου**

Εμπορική Διεύθυνση: **Μαρία Μίλτου** • Office Manager - Συνδρομές: **Θεοδώρα Κατσουλοπούλου** • Sales Coordinator: **Αννα Παπουτσόγλου**

Sales Executive: **Ιφιγένεια Καραντώνη** • Digital Art Director: **ArDiDesign** • Τεχνική Υποστήριξη: **Θανάσης Βιρβίλης**

Πληροφορίες - Συνδρομές: sales@notice.gr, Δελτία τύπου: media@notice.gr

NOTICE
CONTENT & SERVICES

Βαλαωρίτου 9, 106 71 Κολωνάκι, Τ. 210 3634061