

10 χρόνια Δάκρυ του Πεύκου: «Από το στερεότυπο του χθες στο πρότυπο του αύριο»



Σε μια πολύ ιδιαίτερη βραδιά, η οποία πραγματοποιήθηκε την Τρίτη 17 Μαΐου 2016 στο εστιατόριο Varoulko Seaside, η οικογένεια Κεχρή, μαζί με περισσότερους από 100 εκλεκτούς προσκεκλημένους από τον χώρο του κρασιού, της εστίασης, του τουρισμού και των media, γιόρτασε τη συμπλήρωση 10 χρόνων από τη δημιουργία της ρετσίνας Δάκρυ του Πεύκου, ένα σημαντικό ορόσημο στο ταξίδι «Από το στερεότυπο του χθες στο πρότυπο του αύριο», και έναν ακόμα σταθμό σε μια δημιουργική πορεία που συνεχίζεται.

Πριν από 30 χρόνια, η ρετσίνα ήταν ο πιο διαδεδομένος τύπος ελληνικού κρασιού, σπάνια όμως κάποιος μπορούσε να την απολαύσει στην ποιοτική της έκφραση. Εκείνη την εποχή, ο Στέλιος Κεχρής οραματίστηκε την αναβάθμιση της εικόνας αυτού του παραδοσιακού κρασιού της Ελλάδας. Εμπλουτίζοντας την παράδοση με τη σύγχρονη τεχνογνωσία, η αρχή για την υλοποίηση του οράματος έγινε με το Κεχριμπάρι, τη ρετσίνα που καθιερώθηκε στη συνείδηση όλων ως ένα σύγχρονο ποιοτικό κρασί. Η συνέχεια ήρθε πριν από 10 χρόνια, με τη δημιουργία ενός κρασιού που είχε ως στόχο να ερευνήσει τα όρια της ρετσίνας και να αποδείξει ότι αυτό το μοναδικό προϊόν της ελληνικής οινικής παράδοσης μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα στα καλύτερα δείγματα του παγκόσμιου αμπελώνα. 10 χρόνια μετά, το Δάκρυ του Πεύκου είναι ένα από τα πιο πολυβραβευμένα ελληνικά κρασιά, δείχνοντας ότι η ρετσίνα δεν έχει μόνο ένδοξο παρελθόν, αλλά και ένα πολλή υποσχόμενο μέλλον.

Στο πρώτο μέρος της εκδήλωσης, ο Master of Wine Κωνσταντίνος Λαζαράκης έριξε φως στις σύνθετες πτυχές και τις προκλήσεις που κρύβει η παραγωγή μιας ρετσίνας υψηλής ποιότητας μέσα από μια οριζόντια δοκιμή κρασιών που συνδύαζαν με διαφορετικό τρόπο τις ποικιλίες, το ρετσίνα και το βαρέλι. Στη συνέχεια, συντόνισε μια σπάνια κάθετη γευστική δοκιμή με όλες τις σοδειές Δάκρυ του Πεύκου, από το 2015 μέχρι και το 2005 και μια διαδραστική παρουσίαση - συζήτηση με τον Στέλιο και την Ελένη Κεχρή. Μέσα από αυτή τη δοκιμή, η οποία ανέδειξε το Δάκρυ του Πεύκου ως την πρώτη ρετσίνα παλαίωσης, ερευνήθηκαν σε βάθος τα στοιχεία που κάνουν μεγάλες σοδειές, όπως το 2012, το 2008 και το 2006, να εκπλήσσουν με τον δυναμισμό και την πολυπλοκότητά τους, αλλά και πιο πρόσφατες, όπως το 2013 και το 2015, να μας υπόσχονται μεγάλες συγκινήσεις σε βάθος πολλών ετών.

Στο δεύτερο μέρος της εκδήλωσης, ο πολυβραβευμένος σεφ Λευτέρης Λαζάρου ανέδειξε τον ρόλο της ρετσίνας ως ιδανικού συντρόφου δημιουργιών που βρίσκονται στην πρωτοπορία της ελληνικής γαστρονομίας, μέσα από ένα ειδικά σχεδιασμένο μενού 5 πιάτων. Σε μια από τις πιο συγκινητικές στιγμές της βραδιάς, η πρέσβειρα τους ελληνικού κρασιού, Σταυρούλα Κουράκου - Δραγώνα, ταξίδεψε τους καλεσμένους πίσω στον χρόνο παρουσιάζοντας τις δικές της αναμνήσεις για την ρετσίνα και τους αγώνες της για την κατοχύρωση του ονόματος αυτού του μοναδικού παραδοσιακού ελληνικού κρασιού. Η διοργάνωση της επετειακής εκδήλωσης πραγματοποιήθηκε από το τμήμα Marketing του οινοποιείου ΚΕΧΡΗΣ σε συνεργασία με την εταιρία προώθησης της ποιοτικής ελληνικής γαστρονομίας Trip2taste.

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον κ. Γιώργο Δάρη (Οινοποιείο Κεχρής, 2310 751283) ή την κα Μαρίνα Μπουτάρη (Trip2taste, 210 7239791).