

Ο Πάρις Σιγάλας είναι άνθρωπος ήπιων τόπων. Το βλέμμα του είναι ονειροπόλο, ίσως και να κρύβει μια βλίψη, αλλά οι απαντήσεις του σε ό,τι αφορά τη δουλειά είναι τετράγones και ξεκάθαρες, εκείνες ενός μαθηματικού. Παράλληλα, όμως, εκτός από άξιους αμπελοουργούς είναι κι ένας ικανός επιχειρηματίας, που εγκατέλειψε πριν από τρία χρόνια την καριέρα του μαθηματικού, γιατί οι δουλειές στο ονοιποείο μεγάλωσαν.

«Πιστεύω ότι η Σαντορίνη δεν έχει φτάσει στο ζενίθ της», λέει. «Έχει δυναμική στην ευρωπαϊκή αγορά, αλλά δεν έχει πάρει ακόμα αυτό που της αξίζει. Χρειάζεται στρατηγική αλλά και σοβαρή δουλειά στο επίπεδο της προβολής. Έχουμε δρόμο μπροστά μας. Θέλει δουλειά το αμπέλι για να πάρουμε το καλύτερο σταφυλι και πρέπει να πειραματιστούμε σε πιο σύγχρονη αμπελοκαλλιέργεια.»

Μόνο όταν η κουβέντα ξεφεύγει λίγο, μόνο όταν μιλάει για τη θάλασσα και τα αμπέλια του, μπορείς να διακρίνεις ότι η μαπά του κάπου χάνεται... «Το νέο αμπέλι είναι πιο άγουρο, πιο αδύνατο. Το παλιό έχει άλλη ωριμότητα. Όσο μεγαλώνει, μειώνεται η παραγωγή αλλά βγαίνει υψηλότερη ποιότητα σταφυλιού», λέει με την τρυφερότητα με την οποία θα μιλάγε για ένα παιδί.

Με ένα ξεχαρβαλωμένο Fiat με ξαναγεί στα αμπέλια. «Οι μεγάλες κουλτούρες δεν είναι ό,τι καλύτερο στο κλάδεμα. Η καλή κουλτούρα πρέπει να μπορεί να λύνεται. Το πολύ ξύλο επηρεάζει αρνητικά το φυτό, γιατί πρέπει να κάνει μεγάλη διαδρομή», εξηγεί. Μου δείχνει το Νιά-μπελο, το τεμπέλικο κλάδεμα, όπου τα νέα κλαδιά μπλέκονται πάνω στα παλιά. Θεωρεί ότι το γεγονός ότι στη Σαντορίνη έχουν ένα αμπέλιωμα με ειδικό κλάδεμα, βσηθάει στο marketing του νησιού, αλλά υπάρχει πρόβλημα του κόστους καλλιέρ-

γιας. Δεν μπορεί να μπει τρακτέρ στο χωράφι και το συγκεκριμένο κλάδεμα θέλει πολλή δουλειά και πολλά μεροκάματα. «Ετσι ή πρέπει να ανέβει η τιμή του κρασιού ή να γίνει άλλη καλλιέργεια που να μπορεί να δώσει καλύτερα αμπελοοργικά αποτελέσματα», τονίζει και μου δείχνει έναν αμπέλιωμα 100 στρεμμάτων όπου εδώ και 3 χρόνια καλλιεργεί πειραματικά αμπέλια με τη σύγχρονη αμπελοκαλλιέργεια και στον οποίο έκανε και πρόστιο τρύγο πέρσει.

Τολμάει προς και τονίσος, ο Πάρις Σιγάλας έχει επενδύσει πολύ στο μαυροτράγανο. «Επιμένω στο μαυροτράγανο γιατί υπάρχει μόνο εδώ. Πιστεύω ότι υπάρχουν οι προϋποθέσεις να βγει ένα καλό κόκκινο. Έχω ενδείξεις. Πρέπει να το παλέψουμε στο επίπεδο του αμπελιού και της ονοιποίσης.» Κάνο το δικηγόρο του διαβόλου αναφέροντας την άποψη ότι η Σαντορίνη πρέπει να μείνει μόνο με τα δύο δυνατόν κρασιά της, το Ασύρτικο και το Vinsanto. «Αυτό θα μπορούσε να γίνει μόνο αν είμαστε στη Γαλλία. Στην Ελλάδα ένα ονοιποείο δεν κρατείται με δύο κρασιά. Η Σαντορίνη πρέπει να πουλάει Σαντορίνη. Όχι Ασύρτικο. Το αμπελοτοπί και όχι την ποικιλία.»

Τον ρωτώ γιατί επενδύει τόσο σε κάτι πειραματικό. Πρώτος απαντά ο ονειροπόλος Σιγάλας. «Είναι και λίγο προσωπικό. Μου αρέσει το κόκκινο κρασί και όλο αυτό είναι λίγο και μια πρόκληση για τον ονοιποϊό.» Και ο μαθηματικός συνεχίζει: «Δεν είναι τόσο ριθκοκίνδυνο, άλλωστε. Υπάρχει μια εμπορική έλλειψη από κόκκινο σαντορινιό κρασί. Και ταυτόχρονα υπάρχει και το Ασύρτικο, που ανοίγει δρόμους για όλα τα άλλα. Αν πάλι δεν πετύχει η ιδέα, από το μαυροτράγανο γίνεται και πολύ καλό Vinsanto.»

Ο ίδιος δεν είναι γέννημα-θρέμμα Σαντορινιός. Μεγάλωσε στον Πειραιά και από φοιτητής άρχισε να έρχεται στη Σαντορίνη στις διακοπές. Ο παππούς του είχε αμπέλια και έκανε το κρασί της παρέας. «Όταν ήμασαν φοιτητές, κατεβαίναμε με τους φίλους μου, αγόρια, κορίτσια και τρυγούσαμε. Όλη η διαδικασία είχε και κάτι διονισιακό. Στην αρχή άρχισα να ασχολούμαι από χόμπι. Επαγγελματικά στο χώρο μπήκα αργότερα και πρωτοεμφιάλωσα το 1991.»

Τώρα έχει 95 στρέμματα καινούργια

«Η Σαντορίνη πρέπει να πουλάει
Σαντορίνη. Όχι Ασύρτικο.
Το αμπελοτοπί και όχι την ποικιλία.»



Τα κρασιά του Σιγάλα

Σιγάλας Vinsanto ΟΠΑΠ

Οίνος Φυσικός Γλυκός
Ποικιλίες: Ασπίτικο και Αηδώνι

Χαρακτηριστικά: Πορτοκαλοχρυσάφι χρώμα με λαμπερές ανταύγειες. Πολύπλοκο αρωματικό, δυναμικό, με κυρίαρχα αρώματα ξηρών και καραμελωμένων φρούτων.

Συνοδεύει: Δυνατά τυριά και αποξηραμένα φρούτα.



Σιγάλας Mezzo Ερυθρό

Οίνος Επιτραπέζιος Φυσικός Γλυκός

Ποικιλία: Μανδηλαριά
Χαρακτηριστικά: Κόκκινο χρώμα με κεραμιδιές αποχρώσεις, αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα και επίμονη επίγλυση.

Συνοδεύει: Αποξηραμένα φρούτα και γλυκίσματα.



Μαυροτράγανο

Οίνος Ερυθρός Σπρός
Ποικιλία: Μαυροτράγανο
Χαρακτηριστικά: Ανοξείκκινες αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών και διαθέτει πλούσιες και ευγενικές τανίνες.
Συνοδεύει: Κόκκινα κρατά, ψιπτά ή μαγειρευτά και ποικιλίες τυριών.

Επίσης υπάρχουν τα δίστιμα Σιγάλας Σαντορίνη ΟΠΑΠ και Σιγάλας Βαρέλι Σαντορίνη ΟΠΑΠ, ασπίτικο με πολλαπλές βραβεύσεις στο εξωτερικό, το Σιγάλας Ασπίτικο - Αθήρα, αλλά και το Σιγάλας Νιάμελο Ερυθρό.



ΣΙΓΑΛΑΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ

Μαυροτράγανος

Οίνος ερυθρός επιτραπέζιος κερμαίο σε καινούργια φρέσκα βελύχια για 18 μήνες και εμφιαλώθηκε σε 2000 φιάλες

ΕΣΤΙΔΕΙΑ 2003

ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΜΒΛΑΔΟΣΗ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑΣ ΑΕ

γραμμικά αμπέλια και 100 παραδοσιακά. Ταυτόχρονα εννοιάζει και αμπελώνες με συμβόλαια μακράς διάρκειας και παρακολουθεί την καλλιέργειά τους. Παράγει περίπου 180 - 200.000 φιάλες ετησίως και κρασιά του έχουν κερδίσει πολλά χρυσά στη Θεσσαλονίκη, στις Βρυξέλλες, στον Καναδά. Αν βρεθείτε στη Σαντορίνη μην παραλείψετε να επισκεφθείτε το οινοποιείο του, που είναι επισκέψιμο από τον Απρίλιο μέχρι τις 10 Νοεμβρίου 10.00 - 20.00. Θα ξεναγηθείτε στο οινοποιείο και θα κάτσετε στην αυλή της σκεπασμένη με πέργκολα για να δοκιμάσετε τα κρασιά, συνοδεύοντάς τα αν επιθυμείτε με τοπικούς μεζέδες, αγναντεύοντας τα αμπέλια που φτάνουν μέχρι τη θάλασσα. **Νr.K.**