

Κτήμα Χαρλαύτη

Μια ιστορία να την πιείς... στο ποτήρι



Το Κτήμα Χαρλαύτη (αμπελόνες και οινοποιείο) ευρίσκεται στην Βόρειο Αττική στην περιοχή της Σταμάτας από το 1935.

Ο Ιδρυτής της οινοποιίας Νικόλαος Αθανασιάδης μεγαλομέτοχος τότε της εταιρείας Κέρκυρα ΑΕ του Π.Ψυχικού, μεγάλος χορηγαστής της εποχής αλλά και σημαντικός εξαγωγέας σπαριδάς, έμενε σ' ένα πύργο που είχε κτίσει ο ίδιος στο Π. Ψυχικό, στην οδό Σαμάρα.

Σήμερα ανήκει στην οικογένεια Χατζημάννου. Μετά τον θάνατο της πρώτης του γυναίκας Ελίνας (υπάρχει κεντρικός δρόμος στο Π.Ψυχικό, πίσω από την εκκλησία του Αγίου Δημητρίου που οδηγεί στο περιφερειακό στην οδό Δάφνης, ο οποίος φέρει το όνομα της συζύγου του Ελίκας Αθανασιάδου) αποφάσισε να μείνει στο Κεφαλάρι της Κηφισιάς σ' ένα από που έκτισε.

Συγχρόνως το 1935 αγόρασε στην περιοχή της Σταμάτας μία μεγάλη έκταση, όπου και έφτιαξε έναν μεγάλο αμπελώνα 100 στρεμμάτων και ένα πρωτοποριακό πέτρινο οινοποιείο με υπόγειες στούς για την παλαίωση των κρασιών. Αδελφοί του φίλοι στην προσπάθεια αυτή ο Σοφοκλής Βενιζέλος, ο εφοπλιστής Γιώργος Μοάστος και ο ιδρυτής της ασφαλιστικής Φοίνικας Γιώργος Βογιατζάκης. Με την δεύτερη γυναίκα του Μαρία Ζαφείρη, γόνος μεγάλης οικογένειας εμπόρων από το Κάιρο της Αιγύπτου, απέκτησε μία κόρη, την Άντα. Πρότος πελάτης της οινοποιίας το Ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία, στο οποίο μετέφερε τα κρασιά με την ανοικτή κάτρη Rolls-Royce που είχε στην κατοχή του. Την εποχή εκείνη υπήρχαν 2 τέτοια αυτοκίνητα στην Ελλάδα, του Βασιλιά Παύλου και του Νικολάου Αθανασιάδη.

Μετά τον θάνατο του ιδρυτή το 1955, αναλαμβάνει σιγά σιγά η κόρη του Άντα μόλις 16 ετών, μαθήτρια του Κολλεγίου Θηλέων στο Ελληνικό, η οποία σε πολύ σύντομο διάστημα παντρεύεται με τον πιλότο της πολεμικής αεροπορίας Διογένη Χαρλαύτη και αποκτούν δύο παιδιά τον Νίκο και την Αιμιλία. Μαζί και ο δύο αρχίζουν δυναμικά τον εκσυγχρονισμό της οινοποιίας, παράλληλα γίνονται νέες φυτεύσεις σε γραμμική καλλιέργεια στον αμπελόνα της Σταμάτας με ποικιλες όπως το cabernet, το chardonnay, το αιώνιτο και το σαβιζεπανό.

Τα κρασιά Αθανασιάδη - Χαρλαύτη γίνονται πλέον ευρεως γνωστά στην ελλ. ναρκαριστική πορεία πλέον της οινοποιίας είναι ανοδική. Παράλληλα αρχίζουν και οι εξεργασίες καρφώς στις ΗΠΑ, Καναδά, Κύπρο, Αγγλία, Ελβετία, Βελγίο, Γερμανία και Κίνα. Τα κρασιά Αθανασιάδη και Κάβα Αθανασιάδη, αλλά και το Chateau Harlaftis cabernet, το Κτήμα Χαρλαύτη chardonnay, το Κτήμα Χαρλαύτη Δρύνιο είναι μερικά από τα κρασιά που παράγονται στο οινοποιείο της Σταμάτας.



Το 1997 η οικογένεια Χαρλαύτη προχώρησε στην αγορά ενός μεγάλου αμπελώνα 140 στρεμμάτων στην περιοχή της Νεμέας του Νομού Κορινθίας εντός αμπελουργικής ζώνης, στην θέση Αχλαδιάς. Παράλληλα κτίζεται ένα μήγαρο οινοποιείο, με υπόγειους χώρους παλαίωσης των ερυθρών κρασιών. Άμεσως δύο ειδικοί Γάλλοι Γεωπόνοι από το Bordeaux προστάσπισαν την εργασία της οινοποιίας με την ανάπτυξη των αμπελώνων σε μέρη με τις γεωληπτικές προδιαγραφές.

Ο αμπελόνας φυτεύεται με την κλασική ερυθρά ποικιλία της περιοχής το Αγιωργήτικο σε πανή γραμμική φύτευση. Βαρέλια 225lt δρύνια έρχονται από τους καλύτερους οίκους του Bordeaux και ταποθετούνται στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου. Σε λίγα χρόνια τα πρώτα δείγματα σπιρτικού δύνουν εκπληκτικά αποτελέσματα. Τα πρώτα κρασιά του κτήματος της Νεμέας αρχίζουν και βγαίνουν στην αγορά με το όνομα Χαρλαύτης "Αργιλός γη" Νεμέα.

Μία ώρασια Νεμέα, η οποία έχει παραμείνει στο δρύνιο βαρέλι 12 μήνες.

Στην συνέχεια βγήκε το Κτήμα Χαρλαύτη Reserve Νεμέα, σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, το οποίο έχει παραμείνει 24 μήνες σε βαρέλι και 12 μήνες σε φιάλη. Το συγκεκριμένο βραβεύτηκε το 2004 στο διεθνή διαγωνισμό oίνου Θεσσαλονίκης με το βραβείο Χρυσό των Χρυσών. Ακολούθως, το έτος 2006 το Χαρλαύτης "Καλοκαιρινό" ευθύρος. Την επόκετη του κρασιού αυτού την έχει ζυγομετρίσει η Φένη Χαρλαύτη σε μικρή ήλικη μόλις 3 ετών, κάποιη του Νίκου Χαρλαύτη. Ένα κόκκινο κρασί για το καλοκαίρι, οινοποιημένο κατά τέτοιο τρόπο που να πίνεται δροσερό και κατά την διάρκεια του καλοκαιριού. Ένα κόκκινο κρασί για το φυγείο!

Τα κρασιά Αθανασιάδη - Χαρλαύτη έχουν διακριθεί σε μεγάλους διεθνείς διαγωνισμούς με χρυσά, αυτημένια και χάλκινα βραβεία. Όπως το Κτήμα Χαρλαύτη chardonnay το 1999 στο Bordeaux με το απομένιο βραβείο, το 2001 το ίδιο κρασί με αισημένιο στο Toronto, το Chateau Harlaftis cabernet χάλκινο στο Λονδίνο, η Αργιλός γη ένα αισημένιο και δύο χάλκινο στο Λονδίνο το 2005, η Κάβα Αθανασιάδη ευθύρος με χάλκινο στο Λονδίνο κα.



ΧΑΡΛΑΥΤΗΣ Ε.Π.Ε. ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ "Ν. ΑΘΑΝΑΣΙΑΔΗΣ" Λ. ΣΤΑΜΑΤΑΣ II
Τ.Κ.: 145 65 ΣΤΑΜΑΤΑ, ΑΤΤΙΚΗΣ ΤΗΛ.: 210 6219374 - FAX: 210 6219290

