

Κτήμα Χαρλαύτη

Art de la table

Κρυστάλλινο ΠΟΤΗΡΙ για λευκό κρασί, κρυστάλλινο ΠΟΤΗΡΙ για κόκκινο κρασί της Iceberg), Past & Present, 210 € €12 το σετ μπαρ, Διάφανο, 210 € ασπρόμαυρα σκίτσα, Promena για την Osborne & Little, OI



WINE Tip Σερβίρετε πρώτα τον... εαυτό σας. Έτσι θα απαλλάξετε τους καλεσμένους σας από τυχόν κομματάκια φελλού.



CHATEAU HARLAFTIS CABERNET

Τύπος: Αττικός Τοπικός Οίνος Ερυθρός Ξηρός

Πουαλία: Cabernet, Sauvignon

Χρώμα: Έντονο λαμπερό ερυθρό, με κεραμιδί ανταύγειες

Άρωμα: Κόκκινων φρούτων, όπως κεράσι και βατόμουρο, μαρμελάδας φράουλα, σοκολάτας και ξύλου

Γεύση: Νότες καπνού και μεγάλη επίγευση

Αλκοολικός Βαθμός: 12,5% Vol

Θερμοκρασία: 16-18 °C

Αρμονία Γεύσεων: Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, πικάντικες σάλτσες και κίτρινα τυριά

ΚΤΗΜΑ ΧΑΡΛΑΥΤΗ CHARDONNAY

Τύπος: Τοπικός Οίνος Βορείων Πλαγιών Πεντελικού Λευκός Ξηρός

Πουαλία: Chardonnay

Χρώμα: Λαμπερό χρυσοκίτρινο

Άρωμα: Πλούσια αρώματα ώριμων κίτρινων φρούτων

Γεύση: Στρογγυλό στο στόμα, με μακριάς διάρκειας επίγευση

Αλκοολικός Βαθμός: 12,5% Vol

Θερμοκρασία: 8-10 °C

Αρμονία Γεύσεων: Συνοδεύει άριστα το ψάρι, τα οστρακοειδή και τα λευκά κρέατα



Η ιστορία του οινοποιείου ξεκινά στις αρχές του 20ού αιώνα, όταν ο Νίκος Αθανασιάδης αποφασίζει να δημιουργήσει, το 1935, έναν μεγάλο αμπελώνα στις βόρειες πλαγιές του Πεντελικού Όρους της Αττικής.

ΤΗ ΦΥΤΕΥΣΗ ΑΜΠΕΛΙΩΝ διαδέχεται η κατασκευή ενός οινοποιείου στα πρότυπα των γαλλικών châteaux και η επιτυχία δεν αργεί να διαφανεί. Στα τέλη της δεκαετίας του '50, την οικογενειακή επιχείρηση αναλαμβάνει η κόρη του Άντα, μαζί με το σύζυγό της Διογένη Χαρλαύτη, ο οποίος δίνει νέα πνοή στην οικογενειακή επιχείρηση, φυτεύοντας νέες ποικιλίες, όπως τα Cabernet, Sauvignon, Chardonnay και Ασύρτικο. Ο ανανεωμένος αμπελώνας διαμορφώνεται γραμμικά, προσανατολισμένος έτσι ώστε τα σταφύλια να ωριμάζουν στη οκιά. Τα παλαιά κτίσματα ανακαινίζονται, ο μηχανολογικός εξοπλισμός εκσυγχρονίζεται και η οινοποιία εδραιώνεται σε Ελλάδα και εξωτερικό. Στα επόμενα χρόνια, η επιχείρηση περνά στα εγγόνια του Νίκου Αθανασιάδη, Αιμιλία και Νίκο Χαρλαύτη. Η οικογένεια Χαρλαύτη πρόσφατα απέκτησε έναν καινούργιο αμπελώνα στις πλαγιές της Νεμέας Κορινθίας, ο οποίος φυτεύτηκε με την ποικιλία Αγιωργίτικο. Εκεί κατασκευάστηκε και ένα υπερσύγχρονο οινοποιείο, που διαθέτει υπόγειες κάβες για την παλαίωση του ερυθρού οίνου.

{Κτήμα Χαρλαύτη, 210 6219374, 6216546, www.harlaftis.gr}