

Ειδήσεις, έρευνες, πρόσωπα, επιχειρήσεις και τάσεις

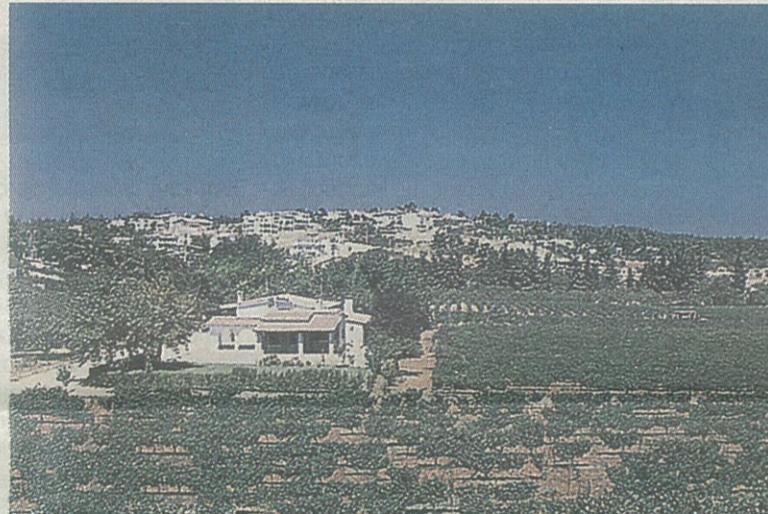
Επιμέλεια: Κατερίνα Μπούρα

**Πέρασαν 72 χρόνια από την ημέρα που ο Νικόλαος Αθανασιάδης αγόρασε στη Σταμάτα τον πρώτο αμπελώνα**

# Πώς το χόμπι ενός businessman... του Μεσοπολέμου γέννησε το «Κτήμα Χαρλαύτη»

Ρεπορτάζ: Γιάννης Ανδριώτης  
andriolitis@kerdos.gr

**Σ**υμπληρώνοντας αισίως 72 χρόνια από τη χρονιά κατά την οποία ο Νικόλαος Αθανασιάδης προχώρησε στην αγορά στην περιοχή της Σταμάτας ενός μεγάλου αμπελώνα 100 στρεμμάτων αλλά και στη δημιουργία ενός πρωτοποριακού πέτρινου οινοποιείου με υπόγειες στοές για την παλαίωση των κρασιών, το «Κτήμα Χαρλαύτη» δικαιούται αν μη τι άλλο να διεκδικεί τον τίτλο μιας μακρόχρονης οικογενειακής επιχείρησης, που φτιάχτηκε από «καθαρό μεράκι», προϊόν της πολυσχιδούς δράσης του χομπίστα ιδρυτή της. Και τούτο, καθώς ο ιδρυτής της οινοποιίας μόνο από χόμπι καταπιανόταν με την αμπελοκαλλιέργεια (ίσως εξαιτίας ενός μεγάλου αγροκτήματος με συλτανίνια που διατηρούσε στο Ηρά



κλειο Κρήτης), μιας και ήταν πρώτα από όλα ένας κατ εξοχήν «businessman», μεγαλομέτοχος τότε της εταιρείας Κέκρωφ ΑΕ του Παλαιού Ψυχικού, μεγάλος χρηματιστής της εποχής του, σημαντικός εξαγωγέας σταφίδας αλλά και εραστής της καλής ζωής, την οποία γενύοταν σ' έναν πύργο που είχε κτίσει ο ίδιος στο Παλαιό Ψυχικό. Το 1935, η κίνηση του Νικόλαου Αθανασιάδη για τη δημιουργία ενός πρότυπου αμπελώνα στις Βόρειες πλαγιές του Πεντελικού Όρους, βρίσκει συμπαραστάτες όλο το οικείο περιβάλλον του με προεξάρχοντες τον Σοφοκλή Βενιζέλο, τον εφοπλιστή Γιώργο Μοάστο και τον ιδρυτή του «Φοίνικα» Γιώργο Βογιατζάκη, τους οποίους και θεωρούσε αδελφικούς φίλους του.

## Ο πρώτος πελάτης

Πρωτοποριακά σκεπτόμενος, εμφιαλώνει την παραγωγή του και τη διαθέτει με μεγάλη ευκολία στην Αθήνα και συγκεκριμένα στο ξενοδοχείο «Μεγάλη Βρεταννία», το οποίο υπήρχε ο πρώτος πελάτης της οινοποιίας. Μάλιστα, η πρώθηση των παραγγελιών στη «Μεγάλη Βρεταννία», γινόταν από τον ίδιο τον Αθανασιάδη, ο οποίος μετέφερε τα κρασιά με την ανοικτή κίτρινη Rolls-Royce του. Τη δεύτερη μόλις σ' ολόκληρη την Ελλάδα, έπειτα από αυτή που είχε στην κατοχή του ο Βασιλεύς Παύλος. Η δυναμική και επιτυχημένη ανάπτυξη των κρασιών της οινοποιίας Ν. Αθανασιάδης στον ελλαδικό χώρο συνεχίζεται σταθε-

ρά, ωστόσο, ο θάνατος του ιδρυτή της 1955 δημιουργεί νέα δεδομένα, τα οποία καλείται πλέον ν' αντιμετωπίσει ο κόρη του Αντα, την οποία είχε αποκτήσει από τη δεύτερη γυναίκα του, Μαρία Ζαφείρη.

## Αλλαγή σελίδας

Μόλις 16 χρόνια, μαθήτρια του Κολεγίου Θυλέων στο Ελληνικό, η Αντα Αθανασιάδη αναλαμβάνει μόνη της την οικογενειακή επιχείρηση, πολύ σύντομα όμως αποκτά έναν πολύτιμο συμπαραστάτη, που δεν είναι άλλος από τον σύζυγο της και διακεριμένο πιλότο της Πολεμικής Αεροπορίας, αντιπτέραρχο ε.α. Διονύση Χαρλαύτη.

Οι δύο τους αρχίζουν δυναμικά τον εκσυγχρονισμό της οινοποίας, ξεκινώντας την αναμπέλωση του κτήματος Σταμάτας, φυτεύοντας νέες διαλεκτές ποικιλίες, όπως το Cabernet, το Chardonnay, το Ασύρτικο και το Σαβθαπιανό. Ο αμπελώνας διαμορφώνεται γραμμικά, προσανατολισμένος κατάλληλα για την ωρίμανση των σταφύλιών υπό σκιάν, όλα τα παλαιά κτίσματα ανακαινίζονται, ενώ η παραγωγή διαδικασία εκσυγχρονίζεται με νέο μηχανολογικό εξοπλισμό.

## Η διεθνοποίηση

Τα κρασιά Αθανασιάδη - Χαρλαύτη γίνονται πλέον ευρέως γνωστά στην ελληνική αγορά και η πορεία της οινοποιίας είναι ανοδική. Παράλληλα, αρχίζουν και οι εξαγωγές κυρίως στις ΗΠΑ, στον Καναδά, στην Κύπρο, στην Αγγλία, στην Ελβε-

τία, στο Βέλγιο, στη Γερμανία και στη μακρινή Κίνα.

Τα κρασιά Αθανασιάδη και Κάβα Αθανασιάδη, αλλά και το Chateau Χαρλαύτη Cabernet, το Κτήμα Χαρλαύτη Chardonnay, το Κτήμα Χαρλαύτη Δρύινο είναι μερικά από τα κρασιά που παράγονται στο οινοποιείο της Σταμάτας. Το 1997 - και ενώ πλέον στα πνίγια της επιχείρησης Βρίσκονται τα εγγόνια του Νίκου Αθανασιάδη, Αιμιλία και Νίκος Χαρλαύτης - η οικογένεια Χαρλαύτη προχωρεί στην αγορά ενός μεγάλου αμπελώνα 140 στρεμμάτων στην περιοχή της Νεμέας του νομού Κορινθίας (εντός αμπελουργικής ζώνης, στη θέση «Αχλαδιάς»), ενώ παράλληλα κτίζεται ένα σύγχρονο οινοποιείο, με υπόγειους χώρους παλαίωσης των ερυθρών κρασιών. Αμέσως δύο ειδικοί Γάλλοι γεωργοί από το Μπορντό της Γαλλίας προσλαμβάνονται, οι οποίοι αναλαμβάνουν να φτιάξουν τον αμπελώνα σύμφωνα με τις γαλλικές προδιαγραφές.

Ετσι, ο αμπελώνας φυτεύεται με την κλασική ερυθρά ποικιλία της περιοχής (το Αγιωργήτικο) σε πυκνή γραμμική φύτευση, ενώ δύρινα Βαρέλια 225 λίτρων έρχονται από τους καλύτερους οίκους του Μπορντό και τοποθετούνται στις υπόγειες κάβες του οινοποιείου.

## Νέες γεύσεις

Σε λίγα χρόνια τα πρώτα δείγματα σταφυλιού δίνουν εντυπωσιακά αποτελέσματα. Τα καινούργια κρασιά του κτήματος της Νεμέας αρχίζουν και βγαίνουν στην αγορά με τόνο μαρτινό Χαρλαύτης «Αργιλός γη» Νεμέα, μία ωραία Νεμέα, η οποία έχει παραμείνει στο δρύινο Βαρέλι για δώδεκα μήνες. Στη συνέχεια, βγαίνει το Κτήμα Χαρλαύτη Reserve Νεμέα, σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, το οποίο έχει παραμείνει 24 μήνες σε Βαρέλι και 12 μήνες σε φιάλη, ένα κρασί που βραβεύτηκε το 2004 στον διεθνή διαγωνισμό οίνου Θεσσαλονίκης με το Βραβείο Χρυσό των Χρυσών. Το 2006, η αγορά γνωρίζει το Χαρλαύτης Κα-

λοκαρινό ερυθρός, με επικέτα την οποία έχει ζωγραφίσει ο κόρη του Νίκου Χαρλαύτη, Φάνη Χαρλαύτη, σε μικρή πλικά μόλις τριών χρόνων, ένα κόκκινο κρασί για το καλοκαίρι, για το ψυγείο, οινοποιημένο κατά τέτοιο τρόπο που να πίνεται δροσερό και κατά τη διάρκεια του καλοκαΐριου.

## Η καταξίωση

Εβδομήντα δύο χρόνια μετά, η σταθερή ποιότητα και η παράδοση συνεχίζονται μέσα από την αρμονία και την τελεότητα νέων γεύσεων, ενώ ο οικογενειακός χαρακτήρας της επιχείρησης παραμένει αναλλοίωτος και η οινοποιία με νέα πνοή συνεχίζει να παράγει εκλεκτές ποιότητες κρασιών υψηλών προδιαγραφών. Αυτό επιβεβαιώνεται από τα χρυσά, τα ασημένια και τα χάλκινα Βραβεία με τα οποία έχουν διακριθεί σε μεγάλους διαγωνισμούς τα κρασιά Αθανασιάδη - Χαρλαύτη. Οπως το Κτήμα Χαρλαύτη Chardonnay το 1999 στο Μπορντό με το ασημένιο Βραβείο, το 2001 το ίδιο κρασί με ασημένιο στο Τορόντο, το Chateau Χαρλαύτη Cabernet με χάλκινο στο Λονδίνο, ο Αργιλός γη με ένα ασημένιο και δύο χάλκινα στο Λονδίνο το 2005, η Κάβα Αθανασιάδη ερυθρός με χάλκινο στο Λονδίνο και άλλα.

