



Ο Κόσμος του Επενδυτή | Τεύχος 3 | Ιανουάριος 2010

Λιχουδιές

Νοστιμιές από τον **Ηλία Μαμαλάκη**

**ΝΕΟΣ ΑΝΔΡΑΣ
ΜΟΝΟΣ
ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ**

Εύκολα πιάτα
που λύνουν τα χέρια
των εργένηδων

**I LOVE
PASTA!**

- * συνταγές για όλα τα γούστα
- * συνοδευτικές σάλτσες
- * ρεπορτάζ αγοράς



**Αφιέρωμα
στον ΚΑΦΕ**

- * γαστρονομία
- * προϊόντα
- * αξεσουάρ

ISSN 3792330-4
9 771792 110000

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ ΣΤΙΣ 23/01 ΜΕ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΟΥ ΕΠΕΝΔΥΤΗ ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΧΕΙΑ ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ ΜΕ 4 ΕΥΡΩ

ΟΣΠΡΙΑ & ΨΑΡΙ: ΑΙΩΝΙΟΙ ΦΙΛΟΙ

Ελβετικό ταξίδι στη σοκολάτα

Βιολογικά αφεψήματα • Διατροφή & γρίπη

47
συνταγές
για ένα ζεστό
χειμώνα

Προτάσεις κρασιών

Από την Ηλεία και τα Μετέωρα, τα Μέγαρα, το Μαρκόπουλο και τη Λήμνο, έως τη μακρινή Αργεντινή και τη γειτονική Ιταλία.

Επτά διαφορετικές γεύσεις τις οποίες δοκιμάσαμε και σας τις προτείνουμε για να συνοδέψετε κάθε σας φαγητό. Ροδίτης για θαλασσινά, Αγιωργήτικο για τυριά και κοκκινιστά κατσαρόλας, Σαββατιανό για όλες τις ώρες, Syrah για ζουμερά κρέατα, ροζέ ξηρός για το καθημερινό τραπέζι, Bonarda για ζυμαρικά εμπλουτισμένα με κρέμα γάλακτος και ένα Moscato d' Asti για γλυκίσματα και τάρτες. Οι καλύτερες επιλογές γι' αυτόν τον μήνα.

Ηλεία 1. ΦΟΛΗ 2009 ΚΤΗΜΑ ΜΕΡΚΟΥΡΗ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ: ΡΟΔΙΤΗΣ ΚΑΙ ΒΙΟΝΙΕ

Το Κτήμα Μερκούρη, με τα αρχοντικά κτίσματά, τον αμπελώνα, τον ελαιώνα, το πευκόφυτο περιβάλλον και την εγκάρδια ζεστασιά των ιδιοκτητών, διεκδικεί τον τίτλο του πιο ατμοσφαιρικού και παραδεισένιου κτήματος της χώρας. Το Φολή, που οφείλει το όνομά του σε γειτονικό χωριό, ξεχωρίζει για τα έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών, ανθέων και ροδοπετάλων, την πλούσια, φινετράτη, «λιπαρή» και ισορροπημένη γεύση, με τη μακρά επίγευση διακριτικά παρούσα. Απολαύστε το στους 12 βαθμούς με πουλερικά ή ζυμαρικά, λαχανικά ψητά ή κατσαρόλας, χορτάπιτες και βεβαίως θαλασσινά μαλάκια και οστρακόδερμα.

Τιμή στο ράφι: 8,00 ευρώ



Γεράνεια Όρη/ Μέγαρα 3. ΑΓΙΩΡΓΗΤΙΚΟ 2007 ΚΤΗΜΑ ΕΥΧΑΡΙΣ

Η ποικιλία Αγιωργήτικο, ξεπέρασε τα στενά σύνορα της Νεμέας και σήμερα καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές στην Ελλάδα, όπως π.χ. στην Αττική και στη Μακεδονία, χαρίζοντας εξίσου όμορφα κρασιά με στοργυλή ή γενναίοδωρη πλούσια γεύση.

Το Αγιωργήτικο του Κτήματος Ευχαρίς, ξεχωρίζει για τη μεστή γεύση του, τις μαλακές τανίνες που περιβάλλονται από δροσερή οξύτητα και το έντονο άρωμα φρούτων, που πλαισιώνεται από αρώματα ζεστής βανίλιας και γλυκιάς πιπεριάς.

Απολαύστε το με τυριά, κοκκινιστά κατσαρόλας, λευκά κρέατα φούρνου ή μαγειρευτά, αλλά και τα παραδοσιακά γεμιστά μας.

Τιμή στο ράφι:
περίπου 12,00 ευρώ



Μαρκόπουλο 2. ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ 2009 ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ

Η λευκή ποικιλία Σαββατιανό, που μονοπωλεί από αρχαιολόγους χρόνων την καλλιέργεια του αττικού αμπελώνα, χαρακτηρίζεται για το μέτριας έντασης άρωμα και τη χαμηλή οξύτητα με την απαλή σύσταση γεύσης.

Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος, που μεγάλωσε μέσα στον αμπελώνα με τη γεύση του σταφυλιού, κατάφερε και θωράκισε όλα τα αρώματα της ποικιλίας στο ποτήρι, χαρίζοντας ένα εξαιρετικό Σαββατιανό με έντονο αρωματικό δυναμικό, όπως αρώματα αχλαδιού, μπανάνας, γιασεμού, και φρουτώδες στόμα, με δροσερή οξύτητα, φίνια ισορροπία και ελαφρά πικάντικη επίγευση που θυμίζει μέντα και πιπεριά. Υιοθετήστε το στο τραπέζι σας και απολαύστε το στους 8-10 βαθμούς.

Τιμή στο ράφι: 6,50 ευρώ

