

Ο Οργ. Ηλέσιον δημιούργησε, επίσης, το «Ειδύλλι» και το «Σταφυλόμελο», που προέρχονται 100% από φρέσκο βιολογικό χυμό σταφυλιού. Είναι άθερμα και αφιλτράριστα, χωρίς οινόπνευμα, ζάχαρη, αλάτι, γλουτένη και καφεΐνη. Ο διαχωρισμός τους από τον σταφυλοχυμό γίνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Το Ειδύλλι, η δροσοσταλίδα σταφυλιού, είναι ένα πολύ ευχάριστο και νόστιμο βιολογικό ρόφημα. Δεν έχει γίνει καμία προσθήκη ζάχαρης, αλατιού, συντηρητικών, γευστικών, χημικών και χρωμάτων. Αποτελείται από 99% νερό σταφυλιού χωρίς αλάτι και δεν έχει θερμίδες!

Το Σταφυλόμελο «Vegan Honey» είναι φυσικό σιρόπι (65 Brix) φρέσκου βιολογικού σταφυλιού. Δεν έχει γίνει καμία προσθήκη ζάχαρης, αλατιού, συντηρητικών, γευστικών, χημικών και χρωμάτων. Περιέχει αναλλοίωτα τα συστατικά και τα αρώματα του σταφυλιού. Ο Άκρατος οίνος του Ηλέσιον όταν σμίξει με το Ειδύλλι δημιουργεί τον Κεκραμένο οίνο, που σήμερα ονομάζουμε κρασί. Έτσι ο κάθε φίλος του οίνου, έχει τη δυνατότητα να δημιουργήσει το δικό του κρασί στο ποτήρι του, σε όποιους βαθμούς το επιθυμεί εκείνη τη στιγμή!

- Ποιες ποικιλίες σταφυλιού καλλιεργείτε και ενδεχομένως διατηρείτε ανέπαφες σήμερα, συνειδητοποιώντας την παράδοση;

Καλλιεργούμε με φυσικό βιολογικό τρόπο τις πολύ παλιές τοπικές παραδοσιακές ποικιλίες της Ελλάδας (*Vitis vinifera*), που είναι καλλιεργημένες στα υψίπεδα του Βοιωτικού Κιθαιρώνα σε υψόμετρο 500 μέτρων στην περιοχή που βρισκόταν το Ειδύσιον, όπως αναφέρει ο Όμηρος στην Ιλιάδα.

Έχουμε ανακαλύψει στα βουνά μας, στην Στερεά Ελλάδα αρχαίες ποικιλίες κλαρωμένες πάνω σε άγρια δέντρα. Ετοιμάζουμε τώρα ένα αμπελοτόπι με αυτές τις άγριες αρχαίες ποικιλίες.

Πού βρίσκεται το οινοποιείο σας;

Το καινοτόμο οινοποιείο μας στεγάζεται σε ένα παραδοσιακό πέτρινο κτήριο στα Καστέλλια του Δήμου Δελφών στην Φωκίδα, σε υψόμετρο 500 μέτρων. Σ' έναν τόπο με καθαρό αέρα, μακρά Ιστορία και σπάνιο φυσικό πλούτο, αποφασίσαμε να χτίσουμε το δικό μας «σπίτι».

Στη σκιά της Ακρόπολης των Δωριέων, στα υψίπεδα της επιβλητικής Γκιώνας και του περήφανου Παρνασσού, στην καρδιά του χωριού Καστέλλια Δελφών (Φωκίδας), υπάρχει ένα εντυπωσιακό πέτρινο κτίριο, που στο πέρασμα των ετών υπήρξε σημείο αναφοράς και σ' αυτό επιλέξαμε να στεγάσουμε το οινοποιείο του Οργ. Ηλέσιον.

Κάθε του πέτρα έχει να πει και μια ιστορία. Κάθε του σπιθαμή είναι γεμάτη ελπίδες, όνειρα, ικανοποίηση, χαρά, αλλά και μόχθο, πόνο, δάκρυα κι αγωνία. Μια μοίρα θαρρείς κοινή με εκείνη του Ηλέσιον. Γι' αυτό και το αγαπήσαμε διπλά.

Ο χρόνος και οι καιρικές συνθήκες, είχαν μαζί του σχέσεις πάθους και έτσι χρειάστηκε να δουλέψουμε πάρα πολύ, ώστε να ανακαινιστεί και να μετατραπεί σε οινοποιείο. Είμαστε συγκινημένοι που παρά τις αντιξοότητες κατορθώσαμε να του ξαναχαρίσουμε τη νιότη, ενώ παράλληλα έμεινε ζωντανή η Ιστορία του. Οι ντόπιοι μας υποδέχθηκαν με ζεστασιά και όταν έμαθαν τα σχέδιά μας χάρηκαν. Αλήθεια, αυτή η ομάδα που έφτασε στα μέρη τους, το έκανε για καλό. Για την ζωή που πρέπει να συνεχιστεί, για την αγάπη στη φύση και στην παράδοση... Για τον Άνθρωπο. Σ' αυτό το καινοτόμο οινοποιείο θα «γεννιούνται» στο εξής οι φυσικοί, βιολογικοί άκρατοι οίνοι μας, με βάση τα αρχαιοελληνικά πρότυπα, το Ειδύλλι και το Σταφυλόμελο, από βιολογικές, τοπικές ελληνικές ποικιλίες και άγρια γηγενή αμπέλια τα οποία θα αναγεννήσουμε.

Είναι για μας πολύ σημαντικό το γεγονός ότι πλέον θα κάνουμε οινοποίηση σε έναν δικό μας χώρο, έχοντας τον απόλυτο έλεγχο της παραγωγής



και των πιστοποιήσεων.

Πάντα υπό την επίβλεψη του θεού Διόνυσου και με την μουσική υπόκρουση και τους χορούς της κουστωδίας του, που θα χαρίσουν στα τελικά προϊόντα τις προϋποθέσεις του «ευ ζην»!

- Ποια είναι η φιλοσοφία παραγωγής των προϊόντων σας;

Τα προϊόντα μας είναι ζωντανά, με άγριους γηγενείς ζυμομύκητες. Δεν έχει γίνει προσθήκη θειωδών συντηρητικών, γευστικών, χημικών και χρωμάτων, είναι 100% από σταφύλι! Δεν φιλτραρίστηκαν και δεν έχουν υποστεί πρωτεϊνική καθίζηση. Είναι άθερμα και ήπιας φυσικής επεξεργασίας. Γι' αυτό περιέχουν όλα τα αντιοξειδωτικά του σταφυλιού, πολυφαινόλες όπως ρεσβερατρόλη, λουτεολίνη, OPC κ.λπ. Προβιοτικά, μηλικό και τρυγικό οξύ και εκατοντάδες άλλα ιχνοστοιχεία, όλα παραγωγής της μητέρας Φύσης.

- Σε ποιες χώρες εξάγετε τα προϊόντα σας και πώς αντιμετωπίζουν στο εξωτερικό ένα κρασί που παράγεται με βάση τα αρχαία ελληνικά πρότυπα; Στις ΗΠΑ και σε χώρες της Ευρώπης και ελπίζουμε να εξάγουμε και στην Αυστραλία.

- Οι νέοι πίνουν κρασί ή είναι απόλαυση για τους ηλικιωμένους;

Για πολλές χιλιάδες χρόνια το κύριο γεύμα των ανθρώπων της Μεσογείου και της Ευρώπης ήταν αυτό που οι αρχαίοι Έλληνες ονόμαζαν «άριστον» είτε «ακρατισμό». Δηλαδή άριστος βουτηγμένος στον φυσικό άκρατο οίνο. Αυτό το γεύμα ήταν κυρίως ενεργειακό πρωινό και το έτρωγαν παιδιά, νέοι και μεγάλοι άνθρωποι. Ο ανθρώπινος οργανισμός παράγει την αιθυλική αλκοόλη ή όπως την ονομάζουμε εμείς οινόπνευμα. Το οινόπνευμα δηλαδή είναι πλήρως συμβατό με τον οργανισμό μας. Όπως όλα τα τρόφιμα θέλει κι αυτό κατανάλωση με μέτρο. Το κρασί αποτελεί και απόλαυση και ενέργεια και ενίσχυση του αμυντικού συστήματος του ανθρώπου με τις 200 πολυφαινόλες που περιέχει. Άλλωστε δεν



είναι τυχαίο που πριν 2000 χρόνια το ευλόγησε ο «Χριστός» λέγοντας: «Πίεται εξ αυτού πάντες, τούτον εστί το αίμα μου».

- Πώς κρίνετε το μέλλον της αγοράς κρασιού στην Ελλάδα και παγκοσμίως; Ποιες νέες τάσεις στην οινοποίηση πιστεύετε ότι θα εμφανιστούν τα επόμενα χρόνια;

Πιστεύουμε ότι το φυσικό βιολογικό κρασί «τίποτα δεν βάζουμε, τίποτα δεν βγάζουμε» θα επικρατήσει στο μέλλον.

- Σε ποιου άλλους είδους παραγωγή έχει προχωρήσει ο Οργ. Ηλέσιον;

Προχωρήσαμε στην φυσική καλλιέργεια βιολογικού ρυζιού. Επιλέξαμε να καλλιεργούμε το άγριο-γγενές ρύζι «Ρυζείς» στην περιοχή «Φύση» (NATURA) του Σπερχειού ποταμού στην Στερεά Ελλάδα. Είναι μία από τις λίγες καλλιέργειες που βοηθούν στη γονιμότητα των αλατούχων εδαφών και στη διατήρηση του οικοσυστήματος των υδροβιότοπων.

Η καλλιέργεια του «Ρυζείς» έγινε με γηγενείς σπόρους χωρίς τη χρήση φυτοφαρμάκων, ζιζανιοκτόνων και χημικών λιπασμάτων σε συμμαχία με τη φύση και με τη χρήση ενεργών μικροοργανισμών (EM). Συγκαλλιεργήθηκε και αντάλλαξε αρώματα μαζί με άγριο βασιλικό, άγριο καρότο, κύπερη και όλη την βιοποικιλότητα της περιοχής NATURA του Σπερχειού ποταμού.

Η παραγωγή αυτή δεν είναι ένα ξύλινο ομοίωμα ρυζιού, αλλά ένα υγιές γέννημα της φύσης, προικισμένο με δεκάδες αντιοξειδωτικά, ιχνοστοιχεία και βιταμίνες, χωρίς τη χημική ρύπανση των φυτοφαρμάκων. Διαχωρίσαμε τη θέση μας στα χημικά σκευάσματα του κανονισμού βιολογικής γεωργίας της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (E.E.), γιατί οι επιστημονικές επιτροπές της E.E. πιεζόμενες από τα «λόμπι» των φαρμακοβιομηχανιών όλο και περισσότερο εγκρίνουν ουσίες, σκευάσματα και φυτοφάρμακα «ολίγον» τοξικά σαν επιτρεπόμενα στην βιολογική γεωργία και παραγωγή. Ο Οργ. Ηλέσιον είναι υπέρ της φυσικής βιολογικής γεωργίας και παραγωγής με την επέμβαση μόνο με φυσικά υλικά, όπως κοπριά, κομπόστα, ενεργοί μικροοργανισμοί (EM) κ.λπ. Θεωρούμε τα «ζιζάνια» συναγωνιστές και όχι ανταγωνιστές της βασικής καλλιέργειας. Προσπαθεί να τα αντιμετωπίσει με το να τα ξεγελάσει, όπως η πρώιμη ψευδοσπορά.

Μαγειρεμένο το άγριο-γγενές ρύζι φυσικής καλλιέργειας «Ρυζείς» είναι πραγματικά πεντανόστιμο, με γεύση γεμάτη και ευωδιαστή. Είναι σπυρωτό, εύπεπτο και με όλη τη φρεσκάδα του νέο συλλεγμένου καρπού που αναδεικνύεται γενναιόδωρα σε κάθε πιάτο - εκδοχή.