



ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ ΣΙΓΑΛΑΣ

ΤΟ ΜΕΡΑΚΙ ΕΓΙΝΕ ΤΕΧΝΗ

Σπούδασε Μαθηματικά, εργάστηκε πολλά χρόνια στη Μέση Εκπαίδευση, αλλά τελικά αφιερώθηκε ψυχί τε και σώματι στην παραγωγή κρασιού. Ίσως να μέτρησε η σαντορινιά καταγωγή του και το μοναδικό στον κόσμο φαισειογενές τοπίο, ίσως η ερασιτεχνική σχέση του παππού του με το κρασί, ίσως πάλι η γνωριμία με τους γαλλικούς αμπελώνες κατά την περίοδο των μεταπτυχιακών στο Παρίσι. **ΣΕΛ. 28**

Οινοποιία Σιγάλας

Το μεράκι έγινε τέχνη

Της ΣΙΣΣΥΣ ΣΤΑΥΡΟΠΙΕΡΡΑΚΟΥ

Σπούδασε Μαθηματικά, εργάστηκε πολλά χρόνια στη Μέση Εκπαίδευση, αλλά τελικά αφιερώθηκε ψυχή τε και σώματι στην παραγωγή κρασιού. Ίσως να μίσησε η σαντορινιά καταγωγή του και το μοναδικό στον κόσμο ηφαιστειογενές τοπίο, ίσως η ερασιτεχνική σχέση του παππού του με το κρασί, ίσως πάλι η γνωριμία με τους γαλλικούς αμπελώνες και τα γαλλικά κρασιά κατά την περίοδο των μεταπτυχιακών σπουδών του στο Παρίσι.

Όποια και εάν ήταν η αφορμή, ο Πάρις Σιγάλας απέδειξε ότι η σχέση του με το κρασί είναι καρμική και μπορεί πλέον να υπερφανείται ότι έπειτα από πορεία 25 χρόνων έχει καταφέρει μέσα από την εταιρεία του να παράγει ορισμένα από τα κορυφαία ελληνικά κρασιά με διεθνή αναγνώριση.

Άρξισε με ερασιτεχνικούς πειραματισμούς, αφού έως τότε δεν είχε πάρσει από τον νου του ότι μπορεί το μεράκι του να εξελιχθεί σε οργανωμένη παραγωγή κρασιού.

«Ξεκίνησα να παράγω κρασί για να το πίνω με τους φίλους μου στο κτήμα του παππού, στον μποξέ της Οίας. Ούτε κατάλαβα πώς φτάσαμε έως εδώ, αφού αρχίσαμε με λίγα μπουκάλια που έκανα με τους φίλους μου, για να περπατηθούμε στο διπλανό τραπέζι», λέει στην «Αγορά» ο Πάρις Σιγάλας.

Σιγάλας, όμως, το πάθος που ολόκληρε, άρξισε να τον κυριεύει. Και τότε ξεκινά γι' αυτόν η αληθινή περιπέτεια. Το 1991 δημιουργεί την εταιρεία «Σιγάλας Οινοποιία», μία από τις πρώτες που συστάθηκαν στη Σαντορίνη. Το 1998 μεταφέρονται οι εγκαταστάσεις σε νέο χώρο και η παραγωγή

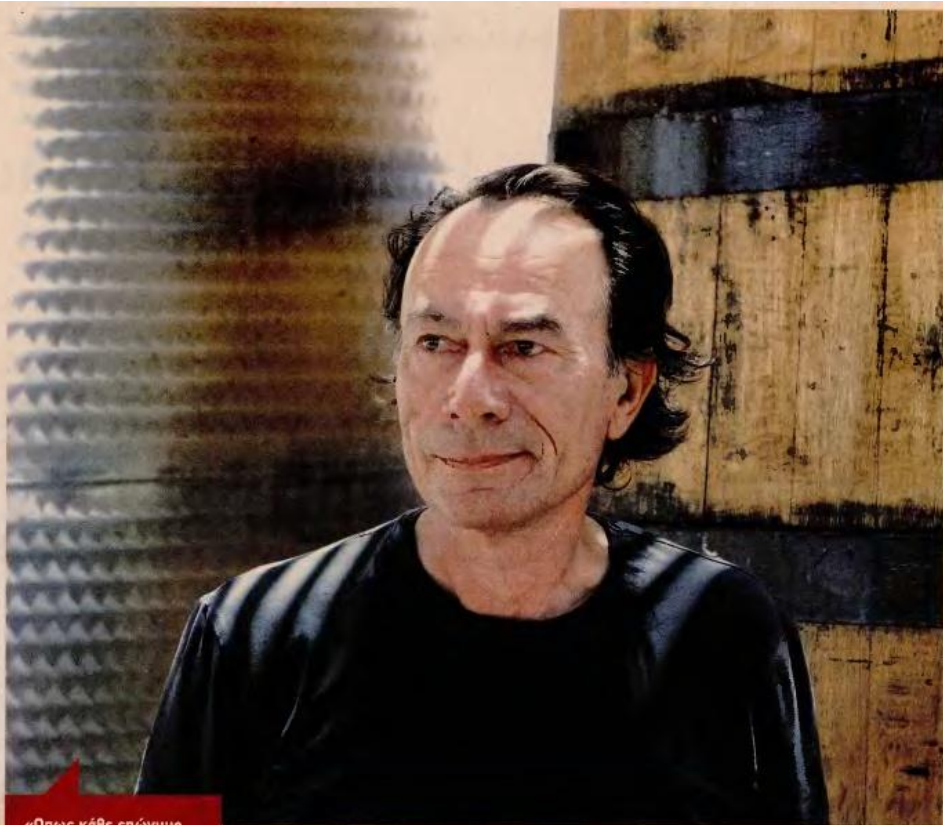
90% ανάμεσα στις λευκές ποικιλίες, που στο σύνολό τους καλύπτουν το 80% του αμπελώνα του νησιού. Τη δεκαετία του '80, ωστόσο, καταγράφηκαν 53 ποικιλίες, λευκές και ερυθρές, πολλές από τις οποίες είναι πανάρχαιες», τονίζει ο κ. Σιγάλας.

Οι οίνοι της Θήρας ήταν ξακουστοί ήδη από την Ενετοκρατία, με το περίφημο «φινισάντο». Παρά το γεγονός ότι τα αμπέλια έχουν μικρή στρεμματική απόδοση, αυτός ήταν ο λόγος που δημιουργήθηκαν με το πέρασμα των χρόνων οι εφοπλιστικές οικογένειες του νησιού, εκ των οποίων μερικές εγκαταστάθηκαν στην Αλεξάνδρεια.

Παρά την αδιαμφισβήτητη κυριαρχία του Ασύρτικου, ο Πάρις Σιγάλας αγωνίζεται να γίνει γνωστή και η ποικιλία Μαυροπράγανο, που παίρνει το όνομά του από τις μαύρες και τραγανές ρώγες του. Ξεκίνησε σε πειραματικό επίπεδο την οινοποίηση του το 1997. Από το 2002 έπειτα από τα πρώτα ενθαρρυντικά αποτελέσματα φύτευε πλέον αμπέλια με Μαυροπράγανο.

Η επιμονή, η μεθοδικότητα και η προσωπική εργασία είναι τα στοιχεία που οδήγησαν τα κρασιά Σιγάλας πολύ σύντομα στην κορυφή και βάζουν τα σαντορινιά κρασιά στον παγκόσμιο χάρτη του οίνου.

Η άνοδος των εξαγωγών είναι κατακόρυφη. Με τις Ηνωμένες Πολιτείες να κρατούν τη σκήπτρα, τα κρασιά εξάγονται στη Γερμανία, τη Γαλλία, το Βέλγιο, την Αυστρία, την Ολλανδία, την Αγγλία, την Κύπρο, την Ελβετία, το Χονγκ Κονγκ, τη Σαγκάη, τη Σουηδία, τη Σιγκαπούρη, την Αυστραλία, τη Βραζιλία και τον Καναδά. Από τα 3.000 μπουκάλια που



«Όπως κάθε επώνυμο τυποποιημένο προϊόν, το επώνυμο ελληνικό κρασί παρέχει εγγυήσεις ποιότητας και ασφάλειας, ενώ, ειδικά στην περίπτωση του, οι παραχές διευρύνονται και στο κομμάτι της αυθεντικής απόλαυσης»

Πάρις Σιγάλας

η οικονομική αυτοτελεία της, ενώ το ίδιο έτος η εταιρεία μετονομάζεται σε ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε.

Τα τελευταία χρόνια, ο κ. Σιγάλας έχει επικεντρώσει τις προσπάθειές του προς δύο κατευθύνσεις: στη διάσωση του θηραϊκού αμπελώνα από την υπερδρόμηση και την έλλειψη χωροταξικού σχεδίου, αλλά και την παγκόσμια καθιέρωση του brand name του επώνυμου ελληνικού κρασιού.

«Το επώνυμο ελληνικό κρασί έχει μια ιδιαίτερη δυναμική. Πριν από 3-4 χρόνια δημιουργήσαμε, σε συνεργασία με οινοποιία από όλη την Ελλάδα, το στρατηγ-



σε του κορυφαία και η παραγωγή δυνατότητα αυξάνεται σημαντικά. Τότε, αποφασίζει να εγκαταλείψει την Αθήνα και παίρνει μεταθεση στο Γυμνάσιο του νησιού, όπου παρέμεινε έως και το 2004, όπου και συνταξιοδοτείται. Με την εγκατάληψη από τον Πάρι Σιγάλα της διδασκαλίας των Μαθηματικών, η άνοδος του στον χώρο του κρασιού υπήρξε αλματώδης.

Η «Σαντορίνη» Σιγάλα είναι κρασί-ορόσημο, με το οποίο έδωσε τα διαπιστευτήριά του και στους πιο αυστηρούς οινολογικούς. Όταν ξεκίνησε, είχε μόλις 15 οικογενειακά στρέμματα. Σήμερα, 22 εργαζόμενοι και περίπου 50 παραγωγοί από τη Θήρα και τη Θηρασιά συνεργάζονται μαζί του για οίνους. Ο αμπελώνας του κτήματος καλύπτει 250 στρέμματα. Τα 50 στρέμματα καλλιέργονται με την παραδοσιακή κουλτούρα και τα 200 στρέμματα σε γεωμετρικά υποστυλωμένη διαμόρφωση, κάτι που αποτελεί νεωτερισμό για τη Σαντορίνη.

Ο ίδιος επιμένει και συνεχίζει τους πειραματισμούς που τον οδήγησαν στην παραγωγή του πρώτου «ννοστού» κρασιού του με την επωνυμία Σιγάλας Σαντορίνη ΟΠΑΠ, βασισμένο φυσικά στην κυρίαρχη και «καλύτερη» ποικιλία του νησιού, το Ασύρτικο, ενώ συνολικά παράγει 13 ετικέτες.

«Η αναγνωρισιμότητα του Ασύρτικου είναι μεγάλη παγκοσμίως. Αυτό οφείλεται τόσο στο όνομα Σαντορίνη, που είναι ένας τόπος πολύ γνωστός στον κόσμο, όσο και στην ιδιαιτερότητα αυτού του αμπελώνα, ο οποίος έχει χαρακτηριστικά παγκόσμιας κληρονομιάς. Συναντάται σε ποσοστό

εμφανιστικών την πρώτη περίοδο της ενασχόλησής του, σήμερα πλέον εμφανίζονται ετησίως 300.000 μπουκάλια. Και το 2003 αποτέλεσε ιδιαίτερα σημαντική χρονιά, καθώς τότε διευρύνθηκε η μετοχική σύνθεση της εταιρείας, με αποτέλεσμα να ενισχυθεί

κό σχέδιο για το ελληνικό κρασί. Πληρώσαμε ειδική εταιρεία, η οποία έκανε έρευνα της διεθνούς αγοράς, δημιουργήσαμε το logo μας και τα κεντρικά στοιχεία. Ξαφικά ένα όνομα, το New Wine of Greece. Ο,τι συμβαίνει με πλήθος προϊόντων, συμβαίνει και

με το κρασί: το επώνυμο ελληνικό κρασί εκτίθεται και αποκαλύπτεται, εκθέτει και αποκαλύπτει! Συνεπώς, όπως κάθε επώνυμο προϊόν, το ελληνικό κρασί έχει υψηλές ποιοτικές και ασφαλείας, ενώ, ειδικά στην περίπτωση του, οι παροχές διευρύνονται και στο κομμάτι της αυθεντικής απόλαυσης. Αυτός ο χαρακτήρας, αποκλειστικά του επώνυμου ελληνικού κρασιού, μπορεί να διασφαλίσει στην Ελλάδα μια μοναδική θέση στον οινικό κόσμο», αναφέρει ο κ. Σιγάλας, ο οποίος τονίζει ότι η πολιτεία είναι σύμμαχος σε αυτή την προσπάθεια.

Ο κίνδυνος συρρίκνωσης των αμπελώνων του νησιού έχει σημαίνει συναγερμό σε όλους τους

οιονοπαγωγούς της Σαντορίνης. Και σε αυτή την προσπάθεια, ο Πάρι Σιγάλας είναι και πάλι πρωτοπόρος.

Πρόκειται για τον πρώτο ελληνικό γηγενή αμπελοοικονομικό χώρο, γιατί με αυτόν τον τρόπο θα αποφυγουμε εικόνες τριτοκοσμικής χώρας, δίπλα στα αμπελία να "ξεφυτρώνουν" διάφορα οικήματα, και θα επιτύχουμε μια εικόνα που θα αρχίζει να προσεγγίζει την παλιά Σαντορίνη. Εάν είχαμε ένα χωροταξικό που θα έλεγε ότι αυτή είναι ζώνη για τα αμπελία ή μια άλλη καλλιέργεια και αυτή είναι ζώνη που μπορεί να χτιστούν ένα τουριστικό χωριό, δεν θα είχαμε την τουριστική επέκταση εις βάρος του αμπελώνα», υποστηρίζει με θέρμη.

