

Χρήμα

Από τη **Μαρία Μαθηπούλου**

m.mathipoulou@dimokratiaevs.gr

Η θελε να κάνει ένα επάγγελμα όπου να μπορεί να συνδυάζει τα αρώματα με τις γεύσεις. Ερωτευμένη με τη χημεία, αλλά και με τις δυνατότητές της να κάνει το αδύνατο δυνατό, μπήκε στον χώρο του κρασιού με τον ενθουσιασμό μικρού παιδιού. Κι αυτός ο ενθουσιασμός είναι αισθητός στην επίγευση του οίνου που βγαίνει από το Κτήμα Κίκονες.

Η 40χρονη Μελίνα Τάσσου και ο 37χρονος αδελφός της Βασίλης κατάφεραν να δημιουργήσουν σε μία ακριτική γωνιά της χώρας, λίγο έξω από την Κομοτηνή, ένα οινοποιείο που σε μόλις 12 χρόνια ζωής έχει καταφέρει να αποσπάσει 25 μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς και να συστήσει το θρακιώτικο κρασί από την Ευρώπη και την Ασία μέχρι τις Ηνωμένες Πολιτείες.

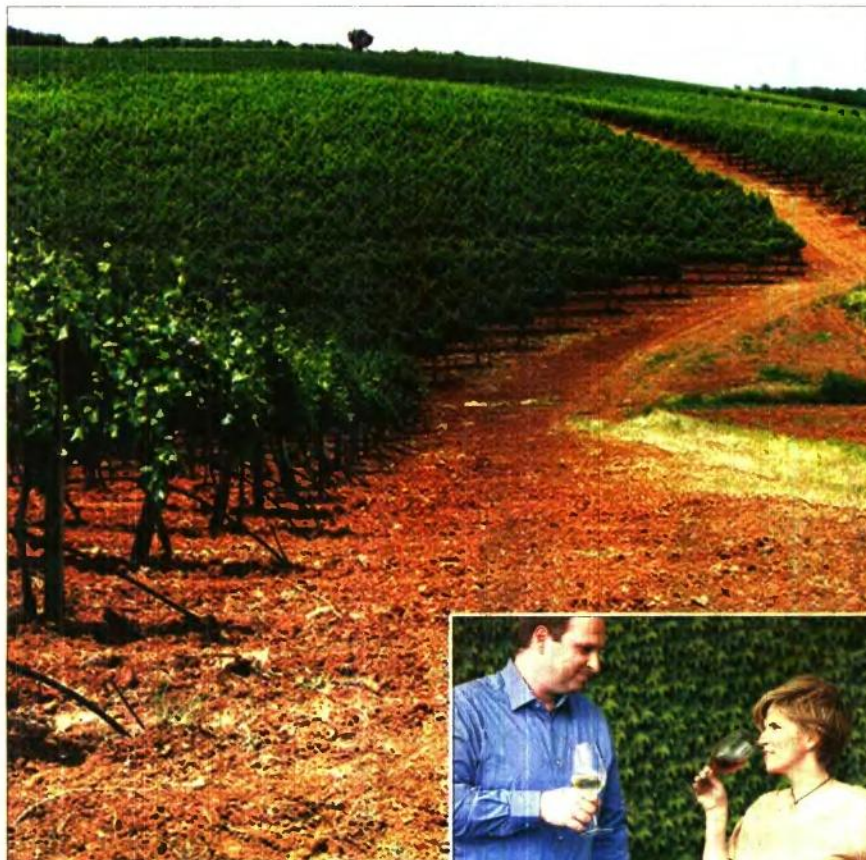
Τα θεμέλια

Η αγάπη για το κρασί και η πίστη της Μελίνας και του Βασίλη Τάσσου στη γη της Μαρώνας, όπου βρίσκονται οι αμπελώνες του κτήματος, έγιναν τα θεμέλια για τη δημιουργία του οινοποιείου. Αλλιώς το Κτήμα Κίκονες δεν πήρε τυχαία το όνομά του. Οι Κίκονες ήταν αρχαία θρακική φυλή που κατοικούσε στη Μαρώνα της Ροδόπης και ήταν φημισμένη για το κρασί της. Μάλιστα, σύμφωνα με τις αναφορές του Ομήρου στην «Οδύσσεια», ήταν με το κρασί των Κικόνων που ο Οδυσσεύς μέθυσε τον Πολύφημο λίγο προτού τον τυφλώσει. Είναι χαρακτηριστικό ότι σε μουσείο οίνου στη Βουργουνδία η Μαρώνα φιγουράρει ως η αρχαιότερη αμπελουργική ζώνη της Ευρώπης.

Για το Κτήμα Κίκονες δεν ισχύει η ρήση της κρίσης «κάθε πέρας και καλύτερα», αφού το οινοποιείο

Το κρασί των... Κικόνων «μέθυσε» τον πλανήτη!

Η Μελίνα Τάσσου και ο αδελφός της Βασίλης κατάφεραν να δημιουργήσουν σε 12 χρόνια στη Ροδόπη το οινοποιείο που έχει αποσπάσει 25 μετάλλια σε διεθνείς διαγωνισμούς! Το 20% της παραγωγής εξάγεται σε Ευρώπη, Ασία και Αμερική



Οι αμπελώνες του Κτήματος Κίκονες. Δεξιά: Η Μελίνα Τάσσου και ο αδελφός της Βασίλης



χρόνο με τον χρόνο πάει όλο και πιο καλά. Στις εποχές του τρύγου η θρακιώτικη επιχείρηση φτάνει μάλιστα να απασχολεί 25 άτομα.

Σήμερα το Κτήμα Κίκονες, που άρχισε τις πρώτες εξαγωγές του από τη γερμανική αγορά, βρι-

σκεται με το κρασί του στις Ηνωμένες Πολιτείες, στη Δανία, στο Βέλγιο, στην Κύπρο και τη Γερμανία, ενώ κατά καιρούς έχει «σερβίρει» τις αγορές της Σουηδίας και του Χονγκ Κονγκ.

Μάλιστα, το μεγαλύτερο μέρος της παρα-

γωγής του κατευθύνεται στην αμερικανική αγορά, με έμφαση τον τελευταίο καιρό στο Ντελαγουέρ. Οι εξαγωγές αποτελούν το 20% του τζίρου του οινοποιείου, το μέλλον όμως είναι μπροστά. Οι προσπάθειες και το μεράκι της Μελίνας και του Βα-

σίλη Τάσσου έχουν επικεντρωθεί στα 100 στρέμματα αμπελιών βιολογικής καλλιέργειας του οινοποιείου. Ονειρό τους μάλιστα είναι το Κτήμα Κίκονες να γίνει κάποια στιγμή το πιο γνωστό ελληνικό οινοποιείο στο εξωτερικό. «Θα ήθελα σε 10 χρόνια

από τώρα το κρασί μας να υπάρχει στο καλύτερο ξενοδοχείο κάθε χώρας και να έχει επιλεγεί για την ποιότητά του» λέει η Μελίνα Τάσσου στην «κυριακάτικη δημοκρατία».

Ερωτας για τη χημεία

Από μικρή η Μελίνα αγάπησε τη χημεία, ειδικά όταν κατάλαβε πως μέσα από αυτή μπορούν να συμβούν πολλά. Για αρκετό καιρό ήθελε να γίνει χημικός, αν και το ανήσυχο μυαλό της την έκανε να περιπλανηθεί ανάμεσα σε διάφορες επιλογές, μεταξύ των οποίων και αυτή του σερφ.

Το κρασί μπήκε στη ζωή της όταν, δίνοντας εξετάσεις για τη Γεωπονική, πέρασε πρώτα σε ένα ΤΕΙ Οινολογίας, όπου γλυκάθηκε. Τελικά, οι σπουδές της συνεχίστηκαν στη Γεωπονία, με τη γλύκα του κρασιού όμως να μην έχει ξεχαστεί. Μάλιστα, κατά τη διάρκεια των σπουδών της έφυγε με Erasmus στη Βρετανία της Γαλλίας, όπου έζησε τον πρώτο τρύγο της και έφτιαξε το πρώτο κρασί της, το οποίο βγήκε πρώτο στις γευστικές δοκιμές.

Τότε ήταν που αποφάσισε πως αυτό ήθελε να κάνει στη ζωή της. Αφού ολοκλήρωσε τις σπουδές της στη Θεσσαλονίκη, έφυγε για το Μπροντό, για να σπουδάσει οινολόγος. Μπροντό, Μαγκκό, Βουργουνδία και στη συνέχεια Αυστραλία έγιναν σταθμοί και εφόδια που προετοίμασαν την επιστροφή της στην Κομοτηνή. Τα τρία χρόνια σπουδών και εργασιακής εμπειρίας πάνω στο κρασί στο εξωτερικό έγιναν η μαγιά ώστε με τον αδελφό της Βασίλη, γερμόνο με σπουδές στην Αγγλία και μεταπτυχιακό στο μάρκετινγκ τροφίμων, να δημιουργήσουν τη δική τους επιχείρηση. Με την ενθάρρυνση και του πατέρα τους, επίσης γερμόνο, που ήθελε τα παιδιά του να ζήσουν και να δημιουργήσουν στη γενετήριά τους, το ταξίδι άρχισε.

Ο πρώτος τρύγος (το 2004), η έμφαση στην ποιότητα και τη λεπτομέρεια!

ΤΟ ΟΝΕΙΡΟ της Μελίνας και του Βασίλη βρήκε στέγη στις εγκαταστάσεις της βιοτεχνίας μέντας του πατέρα τους, έξω από την Κομοτηνή με τον πρώτο τρύγο να αρχίζει το 2004.

«Δεν θέλαμε να φύγουμε από την Κομοτηνή. Πέρασαμε εκεί καταπληκτικά παιδικά χρόνια και θέλαμε να το ανταποδώσουμε αυτό στον τόπο μας» λέει στην «κυριακάτικη δημοκρατία» η Μελίνα Τάσσου, που οπεύει να σημειώσει ότι τα ερυθρά δένδρα της περιοχής δίνουν... μπα-

χαρικά στο κρασί. Η πρώτη παραγωγή ήρθε το 2005, με λευκό και ροζέ κρασί σε πολύ μικρές ποσότητες. Με λίγα στρέμματα στην αρχή και πολύ μεράκι, το Κτήμα Κίκονες κατάφερε από την πρώτη κιόλας παραγωγή του να κερδίσει χρυσό μετάλλιο -μεταξύ λίγων εκλεκτών που βραβεύτηκαν μέσα από δοκιμές 7500 δειγμάτων- στον διαγωνισμό Decanter στο Λονδίνο.

«Εχουμε δώσει ιδιαίτερη έμφαση στην ποιότητα. Η μέθοδος οινοποίησης γίνεται με τέτοια λεπτομέρεια, που ούτε οι-

νολόγοι κρασιών που τιμούνται 1.000 ευρώ το μπουκάλι προσέχουν» λέει η Μελίνα Τάσσου και εξηγεί ότι στο οινοποιείο δεν χρησιμοποιούν σπαστίτρα, αφού σπάνε κάθε ρόγα με το χέρι.

Η έμφαση στην ποιότητα είναι κι αυτή που έχει κρατήσει την επίσημη παραγωγή στις 50.000 φιάλες. Το Κτήμα Κίκονες διαθέτει σήμερα επτά ετικέτες, δύο λευκά, τέσσερα κόκκινα και ένα ροζέ. Μάλιστα το αγαπημένο της Μελίνας είναι το Λημνικό, που βγαίνει κόκκινο με μια ει-

δική τεχνική. Οι ρόλοι ανάμεσα στα δύο αδέρφια είναι μοιρασμένοι. Ο Βασίλης είναι ο αμπελουργός και υπεύθυνος του μάρκετινγκ, ενώ η Μελίνα είναι η οινολόγος-οινοποιός και η έχουσα τη γενική διεύθυνση. Τα ονειρά τους πάντως είναι κοινά. Όσο για την επόμενη γενιά, αν και είναι ακόμα πολύ μικρά, αφού ο γιος της Μελίνας Τάσσου είναι μόλις επτά χρονών, μεγαλώνει ήδη μέσα στον κόπο του κρασιού και συμμετέχει με χαρά στον τρύγο.