

Από τη  
**Μαρία Μαθοπούλου**

mmathiopoulos@dimokratianews.gr

**Η** αγάπη τους για το κρασί έχει παρελθόν. Αλλιώς, η οινική παράδοση της οικογένειάς τους ξεκίνησε στις αρχές του περασμένου αιώνα, οπότε φύτεψε ο πρώτος «οπός». Σήμερα η οικογένεια Ταράλα συνεχίζει την ιστορία στην Ημαθία, με την οινοποιητική εταιρία Ελινος, που έλκει το όνομά της από την αρχαία λέξη «έλιξ» (το κλαδί της αμπέλου), η οποία όμως κρύβει μέσα της, έντεχνα, τόσο τον «οίνο» όσο και τον «Ελληνα».

Αν και η πρώτη παραγωγή της εταιρίας κυκλοφόρησε στην αγορά στην αρχή της κρίσης, το οικογενειακό μεράκι ήταν τόσο μεγάλο και με τόσο βαθιές ρίζες, που ο ιδρυτής της Δημήτρης Ταράλας δεν κάμφθηκε από την αρνητική οικονομική συγκυρία. Αλλιώς, με τη συνδρομή των δίδυμων παιδιών του Νικολέτα και Χρήστου αλλά και της γυναίκας του Ασπασίας, θέλησε να αποδώσει τιμή στην οινική παράδοση των προγόνων του, μέσα από μια νέα προσπάθεια.

Σε λίγα χρόνια από την ίδρυσή της, το 2006, η Ελινος κατάφερε να αποκτήσει παρουσία στις Ηνωμένες Πολιτείες, στον Καναδά, στην Αυστραλία, στην Ολλανδία, στη Γαλλία, στη Γερμανία, στην Ιταλία και την Κύπρο, αρχίζοντας τις εξαγωγικές κινήσεις της μόλις το 2011.

Μάλιστα, σήμερα οι εξαγωγές της αποτελούν το 65% του κύκλου εργασιών της, με στόχο αυτό το ποσοστό να διευρυνθεί περαιτέρω τα επόμενα χρόνια. Η Ελινος διαθέτει τέσσερα κόκκινα κρασιά, δύο λευκά και ένα ροζέ. Μάλιστα, πέρα από τη δική της αναγνώριση εντός και εκτός συνόρων, θέλει να δει τις ελληνικές ποικιλίες να καθερμόνονται με αξιώσεις στο εξωτερικό και τους Έλληνες να μάθουν να πίνουν ελληνικό κρασί, όπως λέει στην «κυριακάτικη δημοκρατία» η Νικολέτα Ταράλα.

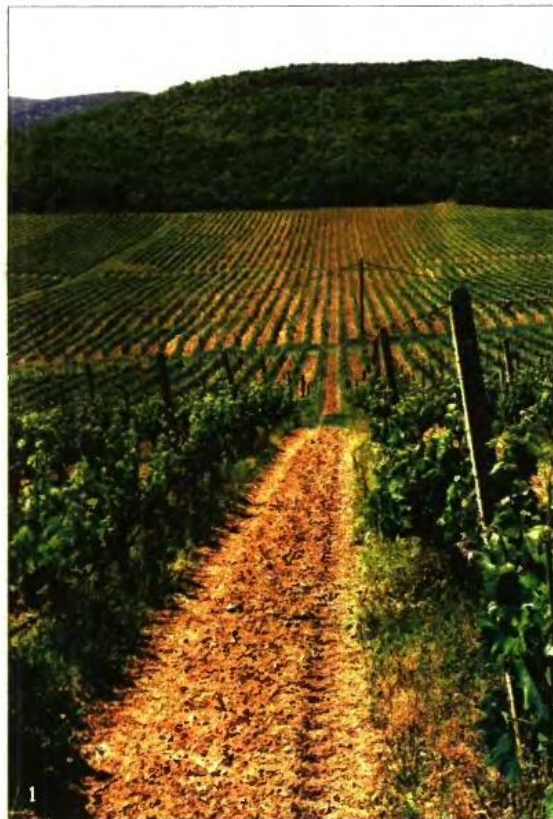
### Η παραγωγή

Με σημερινή παραγωγή 25.000 φιάλες, από τις 10.000 που κυκλοφόρησαν στο ντεμπούτο της (το 2009), η οικογενειακή οινοποιητική επιχείρηση εστιάζει στην ποιότητα, δίνοντας έμφαση στον βιολογικό χαρακτήρα του αμπελώνα της, που συνάδει με τη φιλοσοφία της οικογένειας Ταράλα.

Ο Νικόλαος Ταράλας (παππούς του σημερινού ιδιοκτήτη της εταιρίας Ελινος, Δημήτρη Ταράλα), ο οποίος καταγόταν από την Ανατολική Ρωμυλία, ξεκίνησε να ασχολείται στις αρχές του 20ού αιώνα με τον εμβολιασμό της αμπέλου αλλά και με την παραγωγή και την οινοποίηση. Το 1925 ο γιος του Χρήστος (πατέρας του Δημήτρη) εγκαταστάθηκε στην Αγία Βαρβάρα Ημαθίας, αξιοποιώντας τις γνώσεις της οικογένειάς του για το αμπέλι και το κρασί, και

# Η οικογένεια που έχει το κρασί στο DNA της

Ο Δημ. Ταράλας μαζί με τα δίδυμα παιδιά του Νικολέτα και Χρήστο και τη γυναίκα του Ασπασία ίδρυσε το 2006 την εταιρία Ελινος στην Ημαθία, ακολουθώντας τα χνάρια του παππού του από τον προηγούμενο αιώνα



1. Ο αμπελώνας της εταιρίας Ελινος. 2. Ο Δημήτρης Ταράλας. 3. Επικέτες των κρασιών Νάουσα. 4. Τα αδέρφια Νικολέτα και Χρήστος



## Ο αμπελώνας και το οινοποιείο

Το 2007 η Ελινος αγόρασε έναν αμπελώνα 80 στρεμμάτων στην περιοχή Σέκο, λίγο μετά τη Νάουσα, ο οποίος είχε ποικιλίες ξηνούμυρο και μερίσι, και έκανε την παρθενική της οινοποίηση (κόκκινο κρασί), με τις πρώτες φιάλες να κυκλοφορούν το 2009. Το οινοποιείο της δημιουργήθηκε στο χωριό Πατριδα, λίγο μετά τη Βέροια, όπου φυτεύθηκαν, μεταξύ άλλων, σε έκταση 20 στρεμμάτων και ελληνικές λευκές ποικιλίες, όπως η μαλαγουζιά, ο ροδίτης και το πρεκνάδι.

«Η διαδικασία της οινοποίησης είναι μαγική!» λέει στην «κυριακάτικη δημοκρατία» η Νικολέτα Ταράλα, που κάθε φορά ενθουσιάζεται, σαν να ήταν η πρώτη, με το «ταξίδι» από το αμπέλι έως το κρασί.

η πορεία της διακόπηκε. Σήμερα ούζειται μέρος του εξοπλισμού της επιχείρησης εκείνης, η οποία περιλάμβανε, μεταξύ άλλων, ξύλινα βαρέλια χωρητικότητας 6,5 τόνων έκαστο και λινούς 20 τόνων. Μάλιστα, ο Χρήστος Ταράλας συνέδεσε τόσο στενά τη ζωή του με το κρασί, που άφησε κυριολεκτικά την τελευταία του ανάσα ανάμεσα στα σταφύλια.

Η οικογενειακή οινική διαδρομή, αν και κάρτησε πολλά χρόνια, διακόπηκε για ένα μεγάλο διάστημα. Παρά ταύτα, η οικογένεια Ταράλα δεν ξέκοψε ποτέ από το κρασί, η παραγωγή του οποίου μετατράπηκε σε μια ιεροτελεστία, με ερασιτεχνικό χαρακτήρα και μόνο για ιδιωτική κατανάλωση. Ο Δημήτρης Ταράλας ήταν ο μικρότερος από τα πέντε παιδιά του Χρήστου Ταράλα. Μεγάλωσε με την έννοια του κρασιού βαθιά χαραγμένη στο DNA του. Σε νεαρή ηλικία άφησε τη Βέροια και ήρθε στη Θεσσαλονίκη, όπου άρχισε να εργάζεται στην Τράπεζα της Ελλάδος.

### Στο σπίτι

Όλα τα αδέρφια έφραχναν το δικό τους κρασί στα σπίτια τους, όπως ακριβώς και ο Δημήτρης Ταράλας, που στο σπίτι του στα πρόσια της Θεσσαλονίκης είχε δύο στρέμματα με αμπέλια, τα οποία χρησιμοποιούσε για το μεράκι του. Σε ένα τέτοιο περιβάλλον, με διάχυτη την αγάπη για το κρασί, μεγάλωσαν και τα δίδυμα παιδιά του, η Νικολέτα και ο Χρήστος. Τα δύο αδέρφια θυμούνται να πατάνε σταφύλια στο πατητήρι της οικογένειας από πέντε χρόνων και να συμμετέχουν στις γιορτές κρασιού που διοργανώνονταν στο σπίτι.

Αν και κόμπι πια, η «φλόγα» του Δημήτρη Ταράλα για το κρασί, την οποία τού είχε μεταλαμπαδεύσει ο πατέρας του, ογκοκαιγε και όταν ήρθε το πλήρωμα του χρόνου φούντωσε. Σε συνέχεια της οικογενειακής παράδοσης και αγάπης για τον οίνο, ο Δημήτρης Ταράλας μετά τη συνταξιοδότησή του, θέλοντας να δει την ιστορία να ξαναζωντανεύει, πήρε την απόφαση να δημιουργήσει ένα σύγχρονο οινοποιείο σε συνεργασία με τα παιδιά του και τη σύζυγό του Ασπασία.

Το 2006 ίδρυσε την εταιρία Ελινος, που άρχισε να ξετυλίγει το κουβάρι από εκεί όπου το είχε αφήσει ο Χρήστος Ταράλας, αυτή τη φορά όμως μέσα από μια φρέσκια και σύγχρονη προσέγγιση, στην οποία σε μεγάλο βαθμό συνέβαλαν τα δύο παιδιά του, τα οποία στην ηλικία των 22 ετών τότε βρέθηκαν δίπλα στον πατέρα τους σε αυτό το νέο, οινικό ταξίδι. Η Νικολέτα, με οπουδές στις Πολιτικές Επιστήμες και ο αδερφός της Χρήστος, γεωπόνος με μεταπτυχιακό στην Τεχνολογία Τροφίμων και Ποτών, μπίλινγκ για τα καλά στην επιχείρηση από τις θέσεις των πωλησιών-μάρκετινγκ, η πρώτη, και τις παραγωγής, ο δεύτερος.

δημιούργησε μια επιχείρηση παραγωγής, οινοποίησης και εμπορίας των προϊόντων της αμπέλου στη Βέροια.

Μάλιστα, η ποσότητα που έφτασε να διακινεί προπολεμικά η επιχείρηση υπολογιζόταν σε 250 τόνους κρασιού. Ο Β' Παγκόσμιος Πόλεμος όμως έφερε το τέλος της επιχείρησης, αφού κατά τη διάρκειά του τα περιουσιακά της στοιχεία δημεύθηκαν και