



ΣΥΡΟΣ

9 άνθρωποι, 9 λόγοι για την να επισκεφθείς

Πέρα από τα νεοκλασικά αλλά και βιομηχανικά αρχιτεκτονήματά της, που ισορροπούν με την κυκλαδική απλότητα και τη γαστρονομική σκηνή της, η πρωτεύουσα των Κυκλάδων έχει να επιδείξει φρέσκες πρωτοβουλίες, σε πλήρη αρμονία με το χαρακτήρα της και με τις αναζητήσεις του σύγχρονου επισκέπτη. Εννέα άνθρωποι της Σύρου, με κοινό παρονομαστή την έμπρακτη αγάπη για το νησί, μετουσιώνουν τη δουλειά τους σε εμπνευσμένη αξιοποίηση και ανάδειξη της πολιτισμικής και φυσικής κληρονομιάς του τόπου. **Από τον Εμμανουήλ Χουσαύκο**

Ανακαλύψτε ένα από τα πιο ιδιαίτερα αρχοντικά της Σύρου σελ. 98

από τον Ιωσήφ Πρωϊμάκη jproimakis@athinorama.gr

1 ΧΡΗΣΤΟΣ ΓΚΟΛΦΗΣ «THEOSIS»

Δύο χρόνια χρειάστηκε ο Χρήστος Γκόλφης, με σύμμαχο τον έμπειρο sommelier και mixologist Νίκο Σωτηρόπουλο, για να υλοποιήσει το όραμά του για ένα χώρο που είναι κάτι παραπάνω από μπαρ. Η επιλογή της Άνω Σύρου ήταν στρατηγική, καθώς ήρθε να καλύψει το κενό σε ενδιαφέρουσες προτάσεις εξόδου στον υποβλητικό μεσαιωνικό οικισμό. Το Theosis ενσαρκώνει την επιτομή της σχεδιαστικής συνοχής, που ξεκινά από τη λιπή του εταιρική ταυτότητα, περνά μέσα από τις προσεκτικά σχεδιασμένες δημιουργίες που θα βρεις στο gift shop του και καταλήγει στα κομψά σερβιρισμένα, ισορροπημένα αλλά πολυεπίπεδα κοκτέιλ του. Η λίστα κρασιών περιορισμένη αλλά μεστή, με προτάσεις που εναλλάσσονται καθημερινά, η δε λίστα ποτών εκτενέστερη, ενώ τα κοκτέιλ κατορθώνουν να μεταφέρουν τη συναισθηματική διακύμανση που προοικονομούν οι εμπνευσμένοι τίποι των κοκτέιλ (Ερως, Φθόνος, Κάθαρσις κ.λπ.) σε γευστική πολυπλοκότητα με βαθιά ουσία. Μην διστάσεις να συζητήσεις τα διλήμματά σου με το πλήρως ενημερωμένο προσωπικό ή τον ίδιο τον Νίκο, που θα σε βγάλουν από τη δύσκολη θέση της επιλογής. Σίγουρα όμως η γευστική περιέργεια θα σε κάνει να επιστρέψεις σύντομα, γιατί το «Theosis» δεν εξαντλείται σε ένα βράδυ. www.theosissyros.gr



2 EDWARD MAITLAND-MAKGILL-CRITCHTON OUSYRA WINERY

Άφησε πίσω του τη στρωμένη καριέρα του στον ξενοδοχειακό κλάδο και ακολούθησε το πάθος του, κουβαλώντας μαζί του την πολύχρονη εμπειρία του, την επιχειρηματική του σκέψη και φυσικά την αγάπη του για το κρασί. Ο Edward Maitland-Makgill-Crichton κατόρθωσε, με σκληρή δουλειά, μελέτη, ένστικτο και διορατικότητα, να στήσει ένα οινοποιείο με παρουσία σε Ελλάδα και εξωτερικό, επιλέγοντας στρατηγικά την εμβάθυνση σε σπάνιες γηγενείς ποικιλίες, με στόχο την ανάδειξη της δυναμικής τους και του αρετυπικού τους terroir, που σήμερα πια χάρει σημαντικής αποδοχής και θετικών κριτικών. Το οικογενειακό οινοποιείο Ousyra στα Χρούσσα, εκτός από το να παράγει αξιόλογες φιάλες, αποτελεί και μια ερευνητική κίνηση πάνω σε παραμελημένες ενδημικές ποικιλίες, όπως το Σεριφιώτικο, το Φωκιανό και η Νονεμβασιά. Το οινοποιείο βρίσκεται σε φάση γόνιμης διεύρυνσης σε επίπεδο παραγωγής και πειραματισμών με οινοποιήσεις και επιπλέον ποικιλίες, ωστόσο ο Edward θα χαρεί να σε καλοδεχτεί στο ειδικά τοποθετημένο μέσα στον συριανό του αμπελώνα μεγάλο τραπέζι και να σου εξηγήσει τη φιλοσοφία του, ενώ σου σερβίρει τις δημιουργίες του από βιολογικό, αμπόλιαστο κυκλαδικό αμπέλι. www.ousyrawinery.com

3 ΟΑΝΑ ARISTIDE «ARISTIDE HOTEL»

Περνώντας από τη γειτονιά των Βαποριών αμέσως θα αισθανθείς την περιέργεια να διασχίσεις τη βαριά του πόρτα, μόνο που παραδόξως η πόρτα θα ανοίξει διάπλατα και θα σε υποδεχθεί η Οάνα Aristide. Μαζί με την αδερφή και τη μητέρα της, χωρίς να έχουν κανένα αντίστοιχο υπόβαθρο, αλλά με αγάπη για το νησί, αναμνήσεις από τα παιδικά καλοκαίρια τους και όραμα, μεταμόρφωσαν το εντυπωσιακό ροζ νεοκλασικό σε ένα υψηλής αισθητικής boutique hotel. Το «Aristide», η νέα προσθήκη στη σκηνή του συριανού hoteling, αποτελεί ίσως την πιο ενδιαφέρουσα επιλογή για διαμονή στην πρωτεύουσα των Κυκλάδων, προτάσσοντας το τρίπτυχο τέχνη-νηζάν-βιωσιμότητα. Καθετί είναι προσεκτικά μελετημένο και με έμφαση στη λεπτομέρεια, με εκλεκτικιστική αισθητική, που ισορροπεί μεταξύ κλασικού και σύγχρονου, και περιβαλλοντική συνείδηση στο σχεδιασμό, τις παροχές και τη λειτουργία του. Παρά τον αστικό χαρακτήρα του ξενοδοχείου, η παρουσία του υγρού στοιχείου είναι συνεχής, είτε ως θέα από τα ψηλά παράθυρα είτε στις στέρνες, στα λουτρά που πρωταγωνιστούν σε κάθε δωμάτιο και στα σιντριβάνια των εξωτερικών χώρων. Εάν οι λιγοστές του σουίτες είναι κλεισμένες, μην απογοητευτείς, γιατί θα σε καλοδεχτεί στον καταπράσινο κρυμμένο κήπο του για καφέ, στο φωτογενές του λόμπι για ανάπαυλα, στην τσάι-σαουνα για δείπνο με φόντο το ηλιοβασιλέμα ή σε κάποια από τις πολλαπλές δραστηριότητες που θα λαμβάνουν χώρα στις εγκαταστάσεις του, όπως μαθήματα γιόγκα, μαγειρικής και art residencies. www.hotelaristide.com



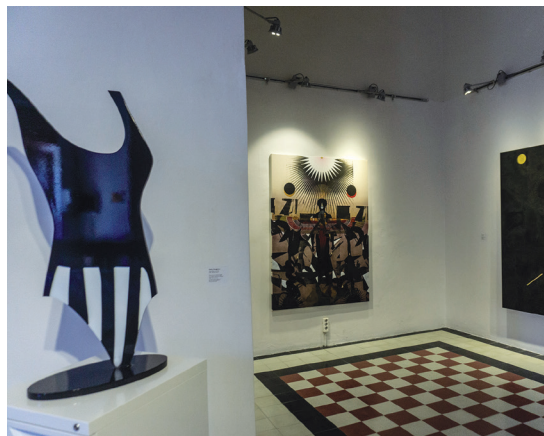


4 ΦΡΑΓΚΙΣΚΟΣ ΣΙΓΓΑΛΑΣ «CANTINA ANALOGUE»

Ο νεαρός σεφ Φραγκίσκος Σιγγάλας με καταγωγή από τη Σύρο και τη γειτονική Τήνο δεν θα μπορούσε να απηφίσει το γαστρονομικό DNA των δύο αυτών τόπων. Ωστόσο δεν έσπασε απλώς ακόμα μία μοντέρνα εκδοχή κυκλαδϊκού εστιατορίου αλλά, μπολιάζοντάς το με την bistro φιλοσοφία, κατάφερε να δημιουργήσει ένα ζεστό στέκι, που σε καλοδέχεται από το πρωί μέχρι το βράδυ. Το «Cantina Analogue» σερβίρει comfort food με έμφαση στις πρώτες ύλες, φλετράρει με το gourmet χωρίς να υπερπροσπαθεί, παντρεύει γνώριμα υλικά σε αναπάντεχους συνδυασμούς με υποδειγματική εκτέλεση και διαθέτει μια ενδιαφέρουσα λίστα από κρασιά και ποτά. Τα λίγα πιάτα που προτείνει έχουν όλα λόγο ύπαρξης, ενώ με τον καιρό πειράζονται με βάση την εποχικότητα και τις διαθέσεις, αντικαθίστανται από νέα, ειδικά στις θεματικές βραδιές, ή παγιώνονται σε σταθερά αγαπημένα, όπως τα αφράτα ντόνατς γεμιστά με κρεμώδες Σαν Μιχάλη, το χταπόδι πάνω σε πουρέ παντζαριού, τα κατακίσια κεφτεδάκια και το ψπτό κουνουπίδι με φουντούκια, μρωδικά και umami σάλτσα. Το γραφικό σοκάκι του «Cantina Analogue» πλημμυρίζει με χρώματα, γεύσεις, ζωηρές συζητήσεις και συχνά ζωντανές μουσικές και, παρά τις μικρές του διαστάσεις, καταφέρνει να τους χαρέσει όλους. @cantinaanalogue

5 ΓΙΩΡΓΟΣ ΑΛΤΟΥΒΑΣ ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΤΕΧΝΗΣ

Ο σχεδόν αυτοδίδακτος επιμελητής Γιώργος Αλτουβάς δεν είναι καινούργιος στα εικαστικά τεκταινόμενα της Σύρου. Με καθαρά ανδιοτελές κίνητρο και υπό την καθοδήγηση και τη μαθητική του οργανώνονται χρόνια τώρα κάθε καλοκαίρι εκθέσεις και καλλιτεχνικές δράσεις στο νησί, με βασική έδρα την Πινακοθήκη Κυκλάδων αλλά και δορυφορικούς χώρους, όπως η Αίθουσα Τέχνης Βάτη. Παρότι η Σύρος δεν είναι βασικός προορισμός στο χάρτη των φίλων της σύγχρονης τέχνης, εκείνος φιλοδοξεί να την εντάξει δυναμικά σε αυτόν. Έχοντας κερδίσει με κόπο την εμπιστοσύνη των τοπικών φορέων και του κοινού με τις μέχρι τώρα ευρείες δράσεις του, που ανέκαθεν ήταν για εκείνον προσωπικά στοιχεία, παρουσιάζει παλαιότερους και σύγχρονους καλλιτέχνες, σπίνει τολμηρές αφηγήσεις και χαίρει πλέον υπερτοπικής εκτίμησης. Φέτος επιμελείται, με αφορμή την εθνική επέτειο, ομαδική έκθεση με τους Πάνο Τσαγκάρη, Ραλλού Παναγιώτου, Ηλία Καφόρο και Αλέξανδρο Βασιμουλάκη στην Αίθουσα Βάτη, ενώ έχει συμβάλει και στην έκθεση της Συλλογής Κομνηνού στην Πινακοθήκη Κυκλάδων.



6 ΣΤΑΥΡΟΣ ΚΟΗΣ KOISOPTICS / ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ ΚΟΗ

Μπορεί το όνομα Κοής να είναι συνηθισμένο με τα ποιοτικά οπτικά στη Σύρο, αλλά και εκτός αυτής, καθώς η εταιρεία αριθμεί παρουσίες και σε Μύκονο και Αθήνα, ωστόσο ο Σταύρος Κοής, έχοντας στο πλευρό του νέου ανθρώπου με φρέσκια ματιά, όπως η art director Θωμάς Δημητρακοπούλου, δεν εξαντλεί τη δημιουργικότητά του αποκλειστικά στην πώληση οπτικών. Λανσάρει εδώ και χρόνια τη δική του σειρά οπτικών εμπνευσμένη από την ιστορία της πόλης, ενώ οι καμπάνιες του δεν έχουν τίποτε να ζηλέψουν από αυτές διεθνών οίκων. Η επίσκεψη στη flagship μπουτίκ αποτελεί εμπειρία από μόνη της, ειδικά αν ακολουθήσεις την ξενάγηση στους υπόλοιπους ορόφους του ιστορικού αρχοντικού της οικογένειας, που σίγουρα θα σου προτείνει ο Σταύρος Κοής. Το εν λόγω αρχοντικό, από τα λίγα πλέον καλά διατηρημένα αρχοντικά στην Ερμούπολη, με την οροφωγραφία-κόσμημα που φιλοξενεί, και οι βιωματικές διηγήσεις του κυρίου Κοή θα σε μεταφέρουν σε άλλη εποχή. Η συντήρηση και το άνοιγμα του αρχοντικού στον κόσμο αποτελούν συνεχή έγνοια για τον κ. Κοή και μια διαρκή πηγή έμπνευσης, που δεν αφήνει κανέναν ασυγκίνητο.

store.kois-optics.gr



7 ΗΩ ΣΤΑΥΡΙΔΗ Κ.Α. ΚΟΙΝΣΕΠ ΑΠΑΝΩ ΜΕΡΙΑ

Η ΚΟΙΝΣΕΠ Απάνω Μεριά, με τους Ηώ Σταυριδίδη, Πέτρο Φρέρη και Δημήτρη Κορόρο στα νιά της, δραστηριοποιείται ενεργά από το 2015 στο νησί, στοχεύοντας αφενός στη διαφύλαξη του φυσικού και ανθρωπογενούς πλούτου του βόρειου τμήματος του νησιού και, αφετέρου, στην ομαλή ανάδειξή του, με σταθερό άξονα τη βιωσιμότητα και την αειφορία. Σεβόμενη τη περιβάλλον, τη γεωλογία και την ανθρωπολογία της περιοχής, προάγει την ανάπτυξη εναλλακτικών μορφών τουρισμού για κάθε εποχή και γούστο. Οι ήπιες παρεμβάσεις που έχει πλαισιώσει και οι ενέργειες που διοργανώνει θα σε προκαλέσουν να ανακαλύψεις τα καλά κρυμμένα μυστικά της Απάνω Μεριάς, να κολυμπήσεις σε κρυστάλλινα νερά, να θαυμάσεις τον γεωλογικό πλούτο και τη βιοποικιλότητα, να μετέχεις σε εκπαιδευτικές, αθλητικές και δημιουργικές δράσεις που σε προσκαλούν να γίνεις κοινωνός του κοινού οράματος των μελών και φίλων της. Στηρίζοντας τις δημιουργικές συνέργειες και προωθώντας την εμπλοκή της τοπικής κοινωνίας και ποικίλων φορέων, οι άνθρωποι της ΚΟΙΝΣΕΠ θέτουν τα θεμέλια για τη μακροήμερευση της προσπάθειάς τους, αλλά και τη διεύρυνση του πεδίου δραστηριοποίησής τους, που είναι ήδη στα σκαριά. Μην παραλείψεις να ενημερωθείς από την ιστοσελίδα τους πριν από την επίσκεψή σου στο νησί. www.apanomeria.org





9 ΝΙΚΟΣ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΗΣ ΜΑΚΡΥΩΝΙΤΗΣ DISTILLERY

Από τα πρώτα κιόλας λεπτά συζήτησης με τον Νίκο Μακρυωνίτη διαπιστώνει κανείς το μεράκι του για το μοναδικό στο νησί αποσταγματοποιείο, του οποίου ηγείται. Η επιχείρηση είναι οικογενειακή υπόθεση, καθώς ο Νίκος, όντας σεφ ο ίδιος, συνεργάζεται στο συγκεκριμένο πρότζεκτ με τον πατέρα του που είναι χημικός. Οι κλασικές επιλογές δεν θα σε αφήσουν ασυγκίνητο, ωστόσο το αποσταγματοποιείο Μακρυωνίτης δεν αρκείται μόνο στην αναμενόμενη εμφιάλωση τσίπουρου και ούζου, αλλά παλιώνει και αρωματίζει με τοπικά βότανα τα αποστάγματά του, ενώ τολμά να πειραματιστεί και με τις πρώτες ύλες της αλκοολικής ζύμωσης. Μεγαλύτερα επιτεύγματα των προσπαθειών αυτών αποτελούν το Plantae, ένα βοτανικό digestif αξιόσωμ με ιδιότυπο χαρακτήρα, και το εξαιρετικό απόσταγμα Syko, μια σπιριτόζικη γκράπα με λεπτή πολυπλοκότητα, αποκλειστικά από συριανό σύκο, πρωτοπόρο προϊόν για την ελληνική αποσταγματοποιία. Αναμφίβολα θα ακολουθήσουν κι άλλοι πειραματισμοί που θα αγαπηθούν. Οι χώροι του αποστακτηρίου στη Βάρη, ανοιχτοί σε επισκέπτες, σταδιακά επεκτείνονται, χωρίς να περιορίζουν όμως τη χάρη της μικρής κλίμακας και τη μεταδοτικότητα του πάθους του Νίκου. Θα βρεις τις premium δημιουργίες τους σχεδόν παντού στη Σύρο και σε επιλεγμένες τοποθεσίες εκτός.

www.syrosdistillery.gr

8 ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΣΤΑΥΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ ΘΕΜΑΤΙΚΕΣ ΠΕΡΙΓΗΓΗΣΕΙΣ

Παρά τον άπλετο χρόνο και την άσβεστη ενέργεια που επενδύει χρόνια τώρα στο πάθος του ο Δημήτρης Σταυρακόπουλος, έχει καταφέρει –προς τιμήν του– να το διαφυλάξει από το να γίνει επάγγελμα. Οι δραστηριότητές του εκτείνονται σε τέτοιο εύρος που είναι δύσκολο να του αποδώσει κανείς έναν μονολεκτικό τίτλο. Ύστερα από πολλή σκέψη θα έλεγα πως είναι ένας ρομαντικός συλλέκτης αντικειμένων και σχεδιαστής εμπειριών, που αγαπάει το νησί και τις ιστορίες του, μαγεύεται από το παλιό αλλά το προσεγγίζει με σύγχρονο τρόπο, μακριά από την υπερπροβολή που επιτάσσουν οι καιροί μας, επιμένοντας στη γοητεία του word of mouth και της προσωπικής σχέσης. Γι' αυτό θα πρέπει να σταθείς τυχερός ή να είσαι αρκετά επίμονος για να τον γνωρίσεις και να εισβάλεις στον κόσμο του και στις περιηγήσεις που διοργανώνει, είτε με ένα από τα δύο παραδοσιακά καΐκια που έχει έντεχνα αναπαλιώσει, είτε με το σπάνιο Pony αυτοκίνητό του. Οι περιηγήσεις αυτές περιλαμβάνουν τοποθεσίες που δύσκολα θα ανακάλυπτες, διηγήσεις που σπάνια θα άκουγες και καλά μελετημένες γεύσεις. Με άλλα λόγια, είναι συμπυκνωμένα μαθήματα ιστορίας, στιλ και art de vivre μιας άλλης εποχής. Orpus magnum του αποτελεί το sreakeasy βιωματικό μουσείο κλωστοϋφαντουργίας που χρόνια συνθέτει, μια καλά σκηνοθετημένη χρονοκάψουλα πολλαπλών χρήσεων, που σίγουρα κατορθώνει να συνεπάρει όποιον επισκέπτη καταφέρει να περάσει τις πόρτες του. @kallias_syros_

