07/05/2019

Το Ορθόδοξο Μοναστήρι του Solan στη Γαλλία (βίντεο)

/ Ιερές Μονές

Η τηλεοπτική εκπομπή της Ιεράς Μητροπόλεως Βελγίου στην Κρατική Τηλεόραση του Βελγίου, την οποία επιμελείται και παρουσιάζει ο Σεβ. Μητροπολίτης Βελγίου κ. Αθηναγόρας, είχε παρουσιάσει στο παρελθόν το Ορθόδοξο Μοναστήρι του Solan, Gard (Γαλλία), μια Ιερά Μονή που ιδρύθηκε από τον αείμνηστο Αρχιμανδρίτη Πλακίδα Deseille, μοναχό της Ιεράς Μονής Σίμωνος Πέτρας (Άγιον Όρος), και εξαρτάται κανονικώς από την Ιερά Μητρόπολη Γαλλίας.

Οι αδελφές ζουν εκεί στο ρυθμό της γης.

Οι μοναχές, ακολουθώντας πιστά το ότι «ο άνθρωπος είναι ο φύλακας της Δημιουργίας», φροντίζουν και προστατεύουν τη γη, δεν την εκμεταλλεύονται αλόγιστα. Στο Solan τα χημικά λιπάσματα, τα εντομοκτόνα και τα ζιζανιοκτόνα είναι άγνωστες λέξεις. Αντίθετα, χρησιμοποιούν την κοπριά και το κομπόστ. Οσο για τα ζιζάνια; Η καταπολέμησή τους γίνεται με μηχανικό τρόπο.

Ανάμεσα στους οπωρώνες, τον λαχανόκηπο και τις... προσευχές, οι μοναχές της κοινότητας καλλιεργούν τα αμπέλια που είναι φυτεμένα με ποικιλίες όπως Cinsault, Carignan, Grenache, Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc κ.ά. Μπορεί, όταν μετακόμισαν εκεί, να μη γνώριζαν τίποτα για το κρασί, ο Κύριος όμως, τους έδωσε

ένα αμπέλι κι εκείνες έπρεπε να το καλλιεργήσουν. Τα πρώτα χρόνια έδιναν τα σταφύλια τους στον τοπικό συνεταιρισμό. Κατόπιν όμως και με την καθοδήγηση της ηγουμένης του μοναστηριού, Υπαντίας, αποφάσισαν να προχωρήσουν στην οινοποίηση του δικού τους κρασιού.
Έκαναν συχνά ταξίδια στην περιοχή της Βουργουνδίας προκειμένου να διδαχθούν τα πάντα για την καλλιέργεια του αμπελιού τους. Κι έμαθαν ότι το μυστικό είναι στη γνώση γύρω από το terroir. Και την κατέκτησαν, με τη βοήθεια ενός γεωλόγου και ενός υδρογεωλόγου. Ξεχώρισαν 4 κύρια terroir των 35 εκταρίων, στα 5 από τα οποία βρίσκονταν φυτεμένα παλαιά κλήματα (30 – 40 χρόνων), και προχώρησαν σε τρύγο με το χέρι και σε μικροοινοποιήσεις σε χωριστά πατητήρια ανάλογα με τα κλήματα και το terroir. Το κλάδεμα, η έκθεση του φυτού στον ήλιο (palissage) και ο πράσινος τρύγος εφαρμόζονται με ευλάβεια, κι όλα μαζί συντελούν στα ιδιαίτερα κρασιά τους.
Το μοναστήρι -με τη βοήθεια οινολόγων και αναγνωρισμένων οινοχόων- ειδικεύεται στα κρασιά από χαρμάνια.

Οι ετικέτες Cuvees Saint-Martin, Saint-Ambroise και Saint-Porphyre είναι οι πιο σημαντικές της παραγωγής τους. Ποιο είναι το μυστικό των μοναχών του Solan για την παραγωγή τόσο καλών κρασιών; Η δουλειά στο αμπέλι γίνεται με στόχο τη χαμηλή απόδοση αλλά την παραγωγή υψηλής ποιότητας σταφυλιών. Ιδιαίτερη σημασία δίνουν οι αδελφές μοναχές και οι σύμβουλοί τους, στην επιλογή των βαρελιών: ξύλινα δρύινα βαρέλια, bourguignonne ή bordelaise.

Τα βαρέλια απογεμίζονται το λιγότερο μία φορά την εβδομάδα και η τεχνική του batonnage ακολουθείται ανάλογα με τις ανάγκες. Οι δόσεις του θειώδους είναι ελαχιστοποιημένες στα απολύτως απαραίτητα επίπεδα. Τ**ο κρασί είναι πολύ ευαίσθητο -«πρέπει να το παρακολουθούμε όπως το γάλα στη φωτιά», λένε χαρακτηριστικά οι ίδιες οι μοναχές- έτσι ώστε «να αναπτύξει και να κρατήσει την πολυπλοκότητα του αρώματός του».**

Ο Bruno Quenioux επικεφαλής οινοχόος της κάβας του Lafayette Gourmet, δηλώνει για τα κρασιά του μοναστηριού: «Τα κρασιά του μοναστηριού του Solan πάνω απ’ όλα κάνουν καλό στο σώμα και στην ψυχή, διότι είναι κρασιά με συναισθήματα. Αισθανόμαστε την αναζήτηση της καρδιάς σε αυτά ανακαλύπτοντας μία ευθύτητα, μία συνέπεια, μία αληθινή ισορροπία δομής και αρώματος».