

Υπάρχει κόκκινο κρασί, λευκό κρασί, ακόμα και ροζέ κρασί. Τώρα, όμως, χάρη σε έξι νεαρούς Ισπανούς επιχειρηματίες, σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο της Χώρας των Βάσκων και του AZTI Tecnalia (το τμήμα έρευνας τροφίμων της βασικικής κυβέρνησης), το μπλε κρασί, που στοχεύει σε νεαρούς πότες, είναι έτοιμο να χτυπήσει τις ευρωπαϊκές αγορές.

Δημιουργήθηκε από τους Iñigo Alday, Imanol López, Jen Besga, Gorka Maiztegi, Aritz López, και Taig Mac Marthy στην περιοχή των Βάσκων της Ισπανίας. Το **Gik**, όπως ονομάζεται, το οποίο κατατάσσεται στην κατηγορία των δροσερών, γλυκών λευκών κρασιών, είναι κατασκευασμένο από ένα άγνωστο μείγμα λευκών και κόκκινων σταφυλιών που κατά κύριο λόγο προέρχονται από αμπελώνες στην La Rioja, στην Zaragoza, στην León (όλα βρίσκονται περίπου τρεις ώρες βόρεια της Μαδρίτης), και στην Castilla-La Mancha (περίπου δύο ώρες νότια της Μαδρίτης).

Το μείγμα αυτό περιέχει 11,5% αλκοόλ και η απόχρωση του είναι νέον μπλε λόγω της ανθοκυανίνης (μια χρωστική ουσία που βρίσκεται στο δέρμα των σταφυλιών) και της indigo (χρωστική ουσία που εξάγεται από το φυτό tinctoria Isatis). Σε αυτό επίσης προστίθεται και μια μη-θερμιδική γλυκαντική ουσία. Ένα μπουκάλι των 750ml έχει λιανική τιμή περίπου 10-11 δολάρια.

Μετά από δύο χρόνια έρευνας και ανάπτυξης, το Gik λανσαρίστηκε το περασμένο έτος στην Ισπανία με την πώληση του να γίνεται αρχικά μέσω της ιστοσελίδας της εταιρείας. Αλλά μέσα στο επόμενο δίμηνο, το Gik επεκτάθηκε με λιανικές πωλήσεις στη Γαλλία, το Ηνωμένο Βασίλειο, την Ολλανδία και τη Γερμανία. Και μετά από αυτό, οι ιδρυτές του προσβλέπουν στις Η.Π.Α.

Ο συνιδρυτής Aritz López εξηγεί ότι ούτε ο ίδιος ούτε οι συνεργάτες του είχαν προηγούμενη εμπειρία στην οινοποίηση, αλλά "ήθελαν να δημιουργήσουν κάτι πραγματικά καινοτόμο." Η ομάδα συλλογικά αισθάνθηκε ότι από την βιομηχανία οίνου της Ισπανίας «έλειπε μια μικρή επανάσταση." Και συνεχίζει, "Εμείς μεγαλώσαμε σε μια χώρα με ισχυρή κουλτούρα κρασιού, αλλά η οινοποιία ήταν πάντα μια δουλειά για ειδήμονες. Έτσι σκεφτήκαμε το πώς θα φτιάξουμε ένα κρασί από πραγματικούς ανθρώπους που να προορίζεται για πραγματικούς ανθρώπους, και όχι ένα κρασί από ειδικούς προορισμένο για ψευτογνώστες".



Η έμπνευση για το μπλε χρώμα ήρθε από το Blue Ocean Strategy, ένα βιβλίο που γράφτηκε από τον W. Chan Kim, έναν σύμβουλο επιχειρήσεων, γεννημένο στην Κορέα. «Το βιβλίο μιλάει για κόκκινους ωκεανούς, που συμβολίζουν τις αγορές που είναι κορεσμένες από ειδικούς (καρχαρίες), οι οποίοι αγωνίζονται για τις ίδιες μεταβλητές και για τη μείωση του αριθμού των πελατών (ψάρια) καταλήγοντας έτσι το νερό να γίνεται κόκκινο. Αναφέρει επίσης πώς είναι απαραίτητο να αντιστραφεί αυτό, μέσω της καινοτομίας και της δημιουργίας νέων μεταβλητών, πίσω στο μπλε. Έτσι, μας φάνηκε πολύ ποιητικό το να μετατρέψουμε ένα παραδοσιακό κόκκινο ποτό σε μπλε,» ισχυρίζεται ο López.

Σύμφωνα με τον ίδιο, το μπλε αντιπροσωπεύει επίσης «την κίνηση, την καινοτομία, την ρευστότητα, την αλλαγή, και το άπειρο.» Σε γενικές γραμμές, ο ίδιος και οι συνεργάτες του επιδιώκουν την πρόσβαση σε μια νέα γενιά καταναλωτών που αναζητούν μια μοναδική εμπειρία κρασιού. Ενώ πολλά οινοποιεία παρέχουν τεχνολογικές πληροφορίες (έναν κατάλογο με λεπτομέρειες για τις ποικιλίες, σημειώσεις γευσιγνωσίας και ιδιαιτερότητες του αμπελώνα) συνοδευτικά με τα μπουκάλια, οι ιδρυτές του Gik προσανατολίστηκαν προς μια άλλη κατεύθυνση. Στην ιστοσελίδα τους, εξηγούν την έλλειψη φύλλου τεχνολογίας:

«Εμείς δεν πιστεύουμε σε κανόνες γευσιγνωσίας και δεν νομίζω ότι κανείς θα πρέπει να μελετήσει τη Βίβλο της οινολογίας για να απολαύσει ένα ποτήρι κρασί. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο κάναμε ένα αντι-φύλλο τεχνολογίας.»



Το Gik Live είναι το αποτέλεσμα τριάμισι ετών έρευνας. Είναι φτιαγμένο από κόκκινα και λευκά σταφύλια που προέρχονται από διάφορους ισπανικούς αμπελώνες, αλλά πουθενά στην ετικέτα δεν αναγράφεται η λέξη κρασί. Το μπλε, φρουτώδες υγρό έχει 11,5% αλκοόλ κατ'όγκο, αλλά η Ισπανική νομοθεσία και η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει απαγορεύσει στην εταιρία να το ονομάζει κρασί λόγω του χρώματός του. Σύμφωνα με τον ισπανικό νόμο, μόνο κόκκινος ή λευκός οίνος μπορεί να πουληθεί στην τοπική αγορά και επιβλήθηκε στην Gik πρόστιμο € 3000 για παράβαση του κανόνα. Μετά από τη διαμάχη, η εταιρία αναγκάστηκε να εγκαταλείψει την ετικέτα "κρασί" και χαρακτηρίζει το προϊόν ως "κρασί 99% και γλεύκος σταφυλιών (μούστος) 1%." Σύμφωνα με τα 17 αμπελοοινικά προϊόντα που απαριθμούνται στη νομοθεσία της ΕΕ (Annex VII part II of Regulation 1308/2013), δεν υπάρχει κατηγορία "μπλε κρασί". Το Gik, το οποίο εντάσσεται στην κατηγορία των γλυκών λευκών κρασιών που σερβίρονται δροσερά, είναι φτιαγμένο από ένα μυστικό μείγμα κόκκινων και λευκών σταφυλιών που προέρχονται κυρίως από αμπέλια της La Rioja, της Zaragoza και της Castilla-La Mancha και είναι χρωματισμένα με αποχρώσεις μπλε-νέον από μια ανθοκυανίνη (χρωστική που βρίσκεται στη φλούδα των σταφυλιών) και indigo (από μια βαφή που εξάγεται από το φυτό *Isatis tinctoria*). Στο χυμό προστίθεται επίσης ένα μη θερμιδικό γλυκαντικό.

Ένας από τους ιδρυτές, ο Aritz López εξηγεί ότι ούτε αυτός ούτε οι συνεργάτες του δεν είχαν προηγούμενη εμπειρία στον τομέα της οινοποίησης, αλλά ότι «ήθελαν να δημιουργήσουν κάτι πραγματικά καινοτόμο». Η ομάδα ένοιωσε ότι από τη βιομηχανία κρασιού της Ισπανίας «έλειπε μια μικρή επανάσταση», προσθέτοντας: «είχαμε μεγαλώσει σε μια χώρα με ισχυρή κουλτούρα κρασιού, αλλά το κρασί ήταν πάντα ένα ποτό που ήταν πάνω σε ένα βάζο και ήταν υπεράνω όλων. Έτσι αναρωτηθήκαμε πώς θα ήταν αν πραγματικά απλοί άνθρωποι έφτιαχναν κρασί για πραγματικούς ανθρώπους και όχι κρασί φτιαγμένο από ειδικούς για ψευτο-ειδήμονες". Η έμπνευση για το μπλε χρώμα προήλθε από το Blue Ocean Strategy, ένα βιβλίο που γράφτηκε από τον W. Chan Kim, έναν Κορεάτη, σύμβουλο επιχειρήσεων. "Μιλάει για τους κόκκινους ωκεανούς στο βιβλίο του, που αντιπροσωπεύει τις αγορές των επιχειρήσεων που είναι κορεσμένες από ειδικούς (καρχαρίες) που αγωνίζονται για τις ίδιες μεταβλητές και για έναν μειωμένο αριθμό πελατών (ψάρια) και καταλήγει στο νερό που γίνεται κόκκινο (επειδή οι καρχαρίες κατασπαράζουν τα ψάρια). Και πόσο αναγκαίο είναι να ανατραπεί όλο αυτό, με την καινοτομία και τη δημιουργία νέων μεταβλητών, γυρίζοντας πάλι πίσω στο μπλε. Μας φάνηκε ποιητικό να μπορέσουμε να μετατρέψουμε ένα παραδοσιακό κόκκινο ποτό σε μπλε", εξηγεί ο López. Σύμφωνα με τον ίδιο, το μπλε αντιπροσωπεύει επίσης "κίνηση, καινοτομία, ρευστότητα, αλλαγή και άπειρο". Ο απώτερος σκοπός τους είναι να ικανοποιήσουν μια νέα γενιά από πότες που αναζητούν μια μοναδική εμπειρία κρασιού. Ενώ πολλά οινοποιεία παρέχουν τεχνικά φυλλάδια (που απαριθμούν ποικιλιακές λεπτομέρειες, σημειώσεις γευσιγνωσίας και στοιχεία για τον αμπελώνα) που συνοδεύουν τα μπουκάλια, οι ιδρυτές του Gik εξηγώντας την έλλειψη τεχνικών λεπτομερειών για το δικό τους κρασί, αναφέρουν: «δεν πιστεύουμε στους κανόνες γευσιγνωσίας και δεν θεωρούμε ότι κάποιος θα πρέπει να μελετήσει τη Βίβλο της οινολογίας για να απολαύσει ένα ποτήρι κρασί».