

Θεσσαλονίκη: Το τηλεφώνημα μέσα σε ταξί που άλλαξε τη ζωή της - Τα χαμόγελα ευτυχίας μετά τη δικαίωση

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#)



Το ημερολόγιο δείχνει 30 Αυγούστου 2018, όταν η Όλγα Καραπάνου-Crawford, επιβάτιδα σε ένα κίτρινο ταξί πάνω στη Γέφυρα του Μπρούκλιν, ταξιδεύει προς το αεροδρόμιο της Νέας Υόρκης, βιώνοντας μια ιδιαίτερη μέρα για την επαγγελματική της ζωή.



Έχει βρεθεί στη Νέα Υόρκη για επαγγελματικό ταξίδι και περιμένει αγωνιωδώς ένα τηλεφώνημα από Αγγλία, που θα κρίνει χρόνια σκληρής δουλειάς. Το αεροπλάνο απογειώνεται χωρίς το τηλέφωνο να έχει χτυπήσει. «Ήταν η μεγαλύτερη σε διάρκεια πτήση Νέας Υόρκης - Σαν Φρανσίσκο, που έχω κάνει ποτέ! Ένα τέταρτο αφότου προσγειώθηκα, βλέπω στο κινητό μου την κλήση από 0044, τον κωδικό χώρας της Αγγλίας και ...ήξερα!» διηγείται.

Το τηλεφώνημα ήταν από το «Institute of Masters of Wine» στο Λονδίνο και γρήγορα έμαθε ότι της απονεμήθηκε ο περίζηλος τίτλος της «Master of Wine (MW)», που κατέχουν μόλις 419 άνθρωποι παγκοσμίως, εκ των οποίων οι 151 γυναίκες (η Όλγα έγινε η πρώτη Ελληνίδα MW).

Δεν είναι ένας τίτλος που κερδίζεται εύκολα. Απαιτεί σκληρή δουλειά πολλών ετών και υπολογίσιμη οικονομική δαπάνη, χωρίς τίποτα από αυτά να εγγυάται ότι τελικά θα μπει κάποιος στο ιδιαίτερο αυτό «κλαμπ» των βαθέων γνωστών. Γιατί οι

Masters of Wine αναγνωρίζονται παγκοσμίως ως οι ανώτεροι «εμπειρογνώμονες» του κρασιού, αφότου έχει αποδειχτεί -μέσα από διαδοχικές δοκιμασίες- ότι κατέχουν τα «μυστικά» του. Τρόπον τινά, διδάσκονται την πορεία του από τη στιγμή που ένα καινούργιο αμπέλι θα ριζώσει στο χώμα της Μεσογείου, της Χιλής ή της Καλιφόρνιας, μέχρι την ώρα που δύο μεταφορείς θα ξεφορτώσουν τις φιάλες ενός μεγάλου οίνου στην κάβα του πιο δημοφιλούς εστιατορίου της Βαρκελώνης ή του Χονγκ Κονγκ κι ένας κορυφαίος sommelier θα προτείνει ετικέτες στους οινόφιλους...

«Απωθούσα το αίσθημα της αναμονής για δύο μήνες, από την μέρα που είχα παραδώσει την εργασία μου, και όλη η αγωνία που είχα αποφύγει, συσσωρεύτηκε στις ώρες λίγο πριν από το τηλεφώνημα» θυμάται και συμπληρώνει: «Τα συναισθήματα αλλάζουν σε δευτερόλεπτα: από αγωνία σε αιφνιδιασμό, μετά σε ανακούφιση, σε απίστευτη ικανοποίηση κι ευτυχία. Χρόνια σκληρής δουλειάς, απίστευτα πολλές ώρες γευσιγνωσίας, στιγμές απογοήτευσης και ενθουσιασμού, η οικονομική επένδυση και οι θυσίες, μετατράπηκαν σε ένα μοναδικό αίσθημα περηφάνιας ως η μία από τους τρεις Έλληνες MW, αλλά και η πρώτη Ελληνίδα».

Μια απόφαση ζωής που ελήφθη στα 15

Για την Όλγα Καραπάνου-Crawford, οινική σύμβουλο και οινοπαραγωγό, με έδρα την περίφημη Νάπα στην Καλιφόρνια, κοντά στη Σονόμα, όπου οινοποιεί μέχρι και ο Φράνσις Φορντ Κόπολα, η σχέση με το κρασί ξεκινά παιδιόθεν.

«Αποφάσισα ν' ακολουθήσω τον οινολογικό τομέα στην ηλικία των 15 ετών, αλλά αγάπησα πραγματικά το κρασί και την οινική κοινότητα στο εξωτερικό. Συνειδητοποίησα ότι υπάρχουν πολλαπλές διαστάσεις γύρω από το ποιοτικό κρασί. Από την ποιοτική αμπελουργία και οινολογία, μέχρι απλώς την εμπιστοσύνη στο ένστικτό σου. Ακόμα πιο σημαντικό: συνειδητοποίησα ότι το κρασί είναι ενωτικό, συνδυάζει κουλτούρα, πάθος και επιστήμη. Αγαπώ να ταξιδεύω, να μαθαίνω νέες γλώσσες (σ.σ. μιλάει οκτώ γλώσσες), ν' ανταλλάσσω ιδέες με άλλους οινοποιούς και αγοραστές, να επικοινωνώ απευθείας με τους καταναλωτές» λέει και εξομολογείται το όραμά της «για την προώθηση ιδεών, που μπορούν να αλλάξουν τον οινικό τομέα προς το καλύτερο».

Οινολόγος στο μεγαλύτερο οινοποιείο του κόσμου, εκεί που ένα μικρό λάθος μπορεί να γίνει πρόβλημα κόστους εκατομμυρίων. Ξεκίνησε με σπουδές χημικού - αρχικά στο ΑΠΘ και μετά στο Πανεπιστήμιο της Πάτρας- αλλά γρήγορα το «δέσιμό» της με το κρασί άρχισε να λαμβάνει πιο συγκεκριμένη υπόσταση, όταν έκανε το μάστερ της στην αμπελουργία και την οινολογία στην Καλιφόρνια. Κι ήταν ακριβώς τότε, πριν καν τελειώσει αυτό το μάστερ, που άνοιξε η πόρτα της ευκαιρίας στο «E&J Gallo», το μεγαλύτερο οινοποιείο του κόσμου.

«Το E&J Gallo είναι σχολείο, όσον αφορά το πώς δημιουργείς σταθερά αποτελέσματα χρόνο με τον χρόνο, πώς επιτυγχάνεις ποιότητα, κόστος και στυλ, προκειμένου να δημιουργήσεις ποιοτικά κρασιά σε μεγάλη παραγωγή. Ένα μικρό λάθος μπορεί να γίνει πρόβλημα κόστους εκατομμυρίων σε ένα οινοποιείο σαν το Gallo. Η ευθύνη είναι μεγάλη και ο όγκος της δουλειάς τεράστιος. Μαθαίνεις τη δυναμική της ομάδας και τη σημασία της σωστής επικοινωνίας, προκειμένου να επιτύχεις το επιθυμητό αποτέλεσμα», εξηγεί.



Πόσο εύκολο είναι να προσληφθείς σε τέτοιες επιχειρήσεις στις ΗΠΑ; «Πιστεύω ότι όταν είσαι καλή/καλός σε αυτό που κάνεις, και είσαι συνεργάσιμο και θετικό άτομο, οι προσλήψεις γίνονται με “word-of-mouth” (χάρη στη διάδοση της καλής σου φήμης). Για εμένα, το πιο σημαντικό είναι να βάζω την επαγγελματική μου

ενέργεια σε εταιρείες που διακρίνονται για τις αξίες τους, σέβονται τους υπαλλήλους τους και έχουν οινικό όραμα» επισημαίνει η Όλγα.

Σήμερα είναι, μεταξύ άλλων, αγοράστρια κρασιών για τη «Naked Wines», ένα από τα πιο γνωστά wine clubs της Αμερικής, όπου έρχεται σε επαφή με πάνω από 100 οινολόγους παγκοσμίως, αλλά και σύμβουλος για το οινοποιείο «Αρτέμης Καραμολέγκος» στη Σαντορίνη. Το 2014 ξεκίνησε τη δική της συμβουλευτική εταιρεία για projects οινολογικού κι επιχειρηματικού χαρακτήρα, ενώ κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής της ζωής συνεργάστηκε με κορυφαία οινοποιεία στη Νάπα και τη Σονόμα (MacMurray Estate Vineyards, Louis Martini Napa Valley, Marcassin Vineyards), όπου η έμφαση δινόταν στη λεπτομέρεια στον αμπελώνα, με σκοπό τη δημιουργία κρασιών μεσαίας έως και πολύ μικρής παραγωγής.

Πηγή: newsit.gr