



Γαστρονομία / Εστιατόρια

Το ηφαιστειακό έδαφος και το ιδιαίτερο μικροκλίμα της Σαντορίνης έχουν σαν αποτέλεσμα να καλλιεργούνται και να μεγαλώνουν μια σειρά από προϊόντα μοναδικά στη γεύση. Από τα διάσημα κρασιά και το ντοματάκι μέχρι τη φάβα η Σαντορίνη σας προτείνει μια σειρά από γεύσεις που θα ανακαλύψετε στα εστιατόρια και τις αγορές του νησιού.

Κρασί

Μια σειρά από παράγοντες δημιουργούν ένα μοναδικό στον κόσμο μικροκλίμα, που συντελεί στην πλήρη ωρίμανση των σταφυλιών και τους χαρίζει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους (υψηλή δροσιστική οξύτητα, υψηλός αλκοολικός τίτλος κ.α.). Οι βροχές είναι ελάχιστες και δεν υπάρχουν πηγές. Ωστόσο το αμπέλι δεν υποφέρει από ξηρασία. Λόγω της συνεκτικότητας του εδάφους οι βροχές του χειμώνα εισχωρούν στο έδαφος που τις κρατά στο βάθος. Το καλοκαίρι οι ακτίνες του ήλιου τραβούν το νερό πάλι προς την επιφάνεια τροφοδοτώντας τα φυτά. Το καλοκαίρι ανακουφίζονται και από τις θαλάσσιες ομίχλες που καλύπτουν τη νύχτα το νησί με ένα πέπλο σαν βαμβάκι που ρίχνει αρκετές σταγόνες νερού. Τέλος τα μελτέμια του Αυγούστου επεμβαίνουν και εμποδίζουν την υγρασία να συγκεντρώνεται πάνω στα σταφύλια, εξαλείφοντας τον κίνδυνο ανεπιθύμητων ασθενειών.

Ο αμπελώνας της Σαντορίνης είναι ένας από τους παλαιότερους στη Μεσόγειο. Τα σταφύλια μεγαλώνουν μέσα στις παραδοσιακές «κουλούρες» και δίνουν κρασιά με μοναδικό χαρακτήρα και γεύση. Το Βινσάντο είναι το πιο διάσημο κρασί της Σαντορίνης, ενώ οι ποικιλίες ασύρτικο, αθήρι, μαυροτράγανο κ.α. παράγουν κρασιά με δυνατή γεύση.

Ντοματάκι

Το ντοματάκι της Σαντορίνης είναι μοναδικό τόσο στην όψη όσο και τη γεύση. Μικρό μέγεθος, σκληρή φλούδα και εκρηκτική γεύση το κάνουν ένα από τα προϊόντα του νησιού που δεν πρέπει να χάσετε. Θα το βρείτε και σε πολύ, αλλά και σαν γλυκό του κουταλιού.

Κάππαρη

Η κάππαρη παίζει σημαντικό ρόλο στην κουζίνα της Σαντορίνης. Εκτός από τους καρπούς μπορείτε να βρείτε και τα φύλλα της, που συνοδεύουν πολλά πιάτα και κυρίως την παραδοσιακή σαντορινιά σαλάτα.

Μελιτζάνα

Στη Σαντορίνη βρίσκουμε τη μοναδική λευκή μελιτζάνα. Με πιο γλυκιά γεύση γίνεται μελιτζανοσαλάτα, ενώ πολλές φορές αντικαθιστά την κλασική μελιτζάνα στον μουςακά.

Φάβα

Η ποικιλία φάβας που συναντάμε στη Σαντορίνη είναι μοναδική σε όλο τον κόσμο και καλλιεργείται στο νησί εδώ και 3,500 χρόνια. Η φάβα που συνοδεύεται συνήθως από κρεμμύδι και κάππαρη αποτελεί ένα από τα πιο εμβληματικά πιάτα του νησιού που αξίζει να δοκιμάσετε, αλλά και να πάρετε μαζί σας.

[Tweet](#)



Source URL: <http://www.santoriniports.gr/santorini/restaurants-bars>