

11 ρετσίνες για το καλοκαίρι

Δοκιμάσαμε τις σύγχρονες εκδοχές του παραδοσιακού μας κρασιού, που ταιριάζει με την εποχή

Η ρετσίνα ενώνει το σταφύλι με το "δάκρυ του πεύκου". Οι περισσότεροι τη γνωρίζουν, λίγοι όμως έχουν δοκιμάσει τη «φρεσκαρισμένη» σύγχρονη εκδοχή της...



Γρήγορο flash back

Αν ψάξουμε για κάποιο ελληνικό προϊόν με μακριές ρίζες στην ιστορία, ψηλά στη λίστα θα εμφανιστεί η ρετσίνα, με χιλιάδες χρόνια συνεχόμενης παρουσίας. Το χρυσοκίτρινο κρασί, γνωστό από την αρχαιότητα ως ρητινίτης οίνος, φέρει την υπογραφή της ελληνικής μοναδικότητας. Μια σφραγίδα που δεν λειτούργησε πάντα θετικά, αφού πολλές φορές φλέρταρε με τα ανεβοκατεβάσματα της ποιότητας, δημιουργώντας αντιπάθειες και αρνητικές εντυπώσεις, ειδικά στο εξωτερικό. Φαίνεται πως σήμερα, περισσότερο από ποτέ, έχει σταθεροποιήσει τον χαρακτήρα της και έχει αποκτήσει οργανοληπτικές προεκτάσεις με βέλος προς τα πάνω. Στην σωστή ρετσίνα, το ρετσίνι εναρμονίζεται με το κρασί, ενσωματώνεται και δημιουργεί ένα ξεχωριστό σύνολο. Εύκολα μπορείς να εντοπίσεις επιλογές με ωραίες νότες ορυκτών, μαστίχας, πεύκου και στόμα ισορροπημένο, με

φρεσκάδα και πιπεράτες νύξεις, με δυνατότητες να κερδίσει σιγά σιγά το χαμένο έδαφος και τους ουρανίσκους των οινόφιλων.

Για να το διαπιστώσουμε, το μόνο που μένει είναι μια γευστική δοκιμή. Μετά, για να ολοκληρώσουμε την καλοκαιρινή ατμόσφαιρα, αρκεί να κουμπώσουν οι κατάλληλοι μεζέδες. Η ρετσίνα, με τα ιδιαίτερα αρώματα και τη γεύση της ζευγαρώνει ιδανικά με τα μικρά τηγανητά ψάρια, αγαπάει το χταπόδι, τα καλαμαράκια και στέκεται δίπλα σε πικάντικους μεζέδες με μεγάλη ευκολία.

Αξίζει να γνωρίζετε ότι...



Η ένωση του κρασιού με το «δάκρυ του πεύκου», δηλαδή το ρετσίνι, είναι μια υπόθεση με βαθιές ρίζες και με πολλές και διαφορετικές ερμηνείες όσον αφορά τη γέννησή της. Στην αρχαιότητα, πρόσθεταν ρετσίνι στο στόμιο των αμφορέων που περιείχαν κρασί, για να τους σφραγίσουν. Λίγο αργότερα, το ρετσίνι από τον αμφορέα πέρασε μέσα στο κρασί, λειτουργώντας ως συντηρητικό και μετά ως καμουφλάζ για τους οίνους χαμηλής ποιότητας. Στις μέρες μας, έχει ραφιναριστεί αρκετά και η οινοποίηση, πατώντας στην παράδοση, έχει εξελιχθεί. Η προσθήκη της φυτικής ρητίνης πεύκου, τους είδους Pinus Hallerensis, γίνεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Αργότερα, αφαιρείται, έχοντας αφήσει στο κρασί με τα χαρακτηριστικά αρώματά της. Ανάλογα με τον παραγωγό, συναντάμε τις κλασικές ρετσίνες με έντονη την παρουσία του ρετσινιού ή τις ρετσίνες "νέας γενιάς", που είναι πολύ πιο εκλεπτυσμένες και φινετσάτες, με διακριτικά αρώματα, που αφήνουν

το σταφύλι να εκφραστεί πιο έντονα. Η βασική ποικιλία που χρησιμοποιείται είναι το σαββατιανό. Τα βοτανικά αρώματά του, ταιριάζουν γάντι στην περίσταση. Μπορούμε να εντοπίσουμε, βέβαια, ετικέτες με ροδίτη -βλέπε το Nobilis της Γαίας Οινοποιητική-. Πιο σπάνια είναι η version με ασύρτικο, όπως του Κεχρή.

Τα συμπεράσματα της δοκιμής



Οι περισσότερες ρετσίνες ήταν καλές και υπήρχε μια ισορροπία ανάμεσα στην παλιά και τη νέα γενιά. Δοκιμάσαμε ωραία παντρέματα του ρετινιού με φρούτα και λουλούδια. Το στόμα, άλλοτε πιο ελαφρύ και άλλοτε πιο γεμάτο, είχε την ευχάριστη πικράδα σήμα κατατεθέν. Διαβάστε αναλυτικά τη δοκιμή, επιλέξτε αυτή που ταιριάζει με τα γούστα σας και φροντίστε να τη σερβίρετε δροσερή με κάποιο θαλασσινό ή τηγανητό μεζέ, δίπλα στο κύμα.

Η δοκιμή

Ρετσίνα Μυλωνάς 2015



Ονομασία κατά παράδοση
Ποικιλία, σαββατιανό

Κομψή μύτη, με διακριτική παρουσία του ρετσινιού και λεπτά αρώματα φρούτων και λουλουδιών. Το στόμα έχει εξαιρετικές βουτυράτες νότες και ξηροκαρπάτες νύξεις. Καλή επίγευση και διάρκεια.

Πολύ Καλή

Τις ρετσίνες δοκίμασαν: Διονύσης Κούκης, Ντίνα Γκρουμούτη, Χρυσούλα Κυριακοπούλου, Μαριάννα Μακρύγιαννη, Ηλίας Διαμαντόπουλος

Οικογένεια Γεώργα 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία σαββατιανό

Η μύτη είναι ελαφριά, χωρίς αρωματικές εντάσεις και το στόμα ακολουθεί το ίδιο ήπιο μοτίβο, με γρήγορο τελείωμα στην επίγευση.

Μια διακριτική ρετσίνα.

Ενδιαφέρουσα

Organic Ρετσίνα Γεώργα 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία σαββατιανό

Κομψές νότες ορυκτών και τσαγιού σε ένα ήπιο φόντο ρετσίνας και ώριμων φρούτων. Το στόμα έχει μια ελεγχόμενη φρεσκάδα και κόβεται σχετικά γρήγορα.

Ενδιαφέρουσα

Pine Forest Gikas 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία, σαββατιανό

Ευγενικό σύνολο με απαλή αίσθηση ρετσινιού και ωραίες νότες φρούτων, κυρίως εσπεριδοειδών, με λεμονάτες αναφορές. Το στόμα είναι ευχάριστο, με καλή οξύτητα, γεμάτο λεμονάτες νύξεις και ορυκτές νότες στο τελείωμα. Η επίγευση έχει καλή διάρκεια.

Πολύ καλή

Ρετσίνα Βασ. Σιδέρη Παπαγιάννη 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία, σαββατιανό

Ιδιαίτερη μύτη, με τις νότες του ρετσινιού να συναντάνε αρώματα αχλαδιού σε μορφή κομπόστας. Το στόμα είναι ζουμερό, νόστιμο, με ευδιάκριτη γλυκύτητα. Του λείπει λίγο νεύρο.

Καλή

Άνοδος, Κτήμα Εύοινος 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία, σαββατιανό

Στη μύτη, αρώματα που παραπέμπουν σε πευκοβελόνες, ξύλο και ρετσίνι. Στο στόμα λείπει η ισορροπία, υπερτερεί το ρετσίνι και στεγνώνει γρήγορα.

Ενδιαφέρουσα

Ρητινίτης Nobilis, Γαία Οινοποιητική 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία ροδίτης

Η ρετσίνα ξεχωρίζει αλλά υπάρχουν σε δεύτερο φόντο ωραίες νότες εσπεριδοειδών και βουτυράτες νύξεις. Το στόμα έχει πολύ καλή ισορροπία ανάμεσα στην οξύτητα και τη λιπαρότητα, έχει νεύρο και μεγάλη επίγευση.

Πολύ καλή

Μαλαματίνα 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία σαββατιανό

Στη μύτη, τα αρώματα του ρετσινιού είναι έντονα και κυριαρχούν. Το στόμα είναι ελαφρύ, με πικρές νότες στο τελείωμα.

Ενδιαφέρουσα

Ρετσίνα of Attica Βασιλείου 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία σαββατιανό

Απαλή μύτη, αρκετά βοτανική με ελαφριές βουτυράτες νότες και νύξεις από λευκόσαρκα φρούτα. Το στόμα μπαίνει γλυκά, έχει χαμηλή οξύτητα και σχετικά γρήγορο τελείωμα, με καλή όμως παρουσία ρετσινιού.

Καλή

Ρετσίνα Παπαγιαννάκος 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία σαββατιανό

Σύνθετα αρώματα ροδάκινου, λουλουδιών, ορυκτών, κουφέτου με φινετσάτες νότες ρετσινιού και βοτάνων. Το στόμα παραπέμπει σε αρώματα τροπικών φρούτων, ενισχυμένα με λεμονάτες νότες. Η επίγευση είναι πικάντικη, με ελαφριές νύξεις βοτάνων.

Καλή

Δάκρυ του Πεύκου Κεχρή 2015



Ονομασία κατά παράδοση

Ποικιλία, ασύρτικο

Ένας ωραίος συνδυασμός ορυκτών και λεμονιού, με άρτια παρουσία ρετσινιού. Το στόμα είναι γεμάτο, με καλές νότες ρετσινιού να τσιμπάνε τον ουρανίσκο και στη συνέχεια να δίνουν την θέση του σε λεμονάτες νύξεις, που παραμένουν μέχρι την μακρά επίγευση.

Πολύ Καλή

<http://www.athinorama.gr/umami/wine/articles/?id=2515666>