

Mylonas Savatiano 2015

Λευκό κρασί από την ποικιλία Σαββατιανό

καλλιεργημένη στην Κερατέα της Αττικής και

οινοποιημένη από την οινοποιία Μυλωνά. ΒΑΘΜΟΣ

83/100



Το λευκό ελληνικό κρασί.

Χρώμα κίτρινο λαμπερό αρκετά βαθύ. Αρώματα χαμηλής έντασης ώριμων μεσογειακών φρούτων, βερίκοκο, ροδάκινο και αχλάδι αλλά και λουλουδιών, νότες ξερών βοτάνων που θυμίζουν χαμομήλι και νύξεις ξηρών καρπών. Στόμα αρκετά γεμάτο που ξεκινά σχεδόν αμέσως με την οξύτητα να του δίνει ζωντάνια και σε μετρημένη ένταση να κυριαρχεί στην επίγευση.

Βαθμός 83/100 για ένα κρασί που συνοψίζει τις δυνατότητες και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Υπάρχουν δείγματα Σαββατιανού με προεξέχοντα αρώματα τροπικών φρούτων και μπανάνας ως προϊόν τεχνολογικά άψογης ζύμωσης. Το κρασί αυτό καταφέρει να δείξει ότι έχει προέλθει από την χρήση της σύγχρονης τεχνολογίας, διατηρώντας ταυτόχρονα και τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας.

Ένα κρασί που δίνει το κυρίαρχο μερίδιο στα αρώματα της ελληνικής φύσης αυτά των ξερών βοτάνων. Η μοναδικότητά του βρίσκεται στο μίγμα αρωμάτων που αντιστοιχεί απόλυτα στην ελληνική ύπαιθρο σε ένταση που σου επιτρέπουν να προσεγγίσεις την πολυπλοκότητά του.

Πρόκειται για μια κατηγορία κρασιών όπως το Pinot grigio στην Ιταλία και το Albarino στην Ισπανία, που δίνουν κρασί χωρίς εντυπωσιακά αρώματα και όγκο, αλλά κρασιά που είναι εύκολα στην καθημερινή κατανάλωση τους χωρίς να απαιτούν εντυπωσιακά πιάτα για να τα συνοδέψουν. Η μετρημένη του αλκοόλη στο στόμα δίνει την αντίστοιχη μετρημένη γλύκα και μεσαίο όγκο, με αποτέλεσμα η οξύτητα να ξεπροβάλλει σχετικά υπερβολική σε σχέση με την αναμενόμενη με βάση το είδος των αρωμάτων του. Το ερώτημα εάν το Σαββατιανό θα καταφέρει να δώσει δείγμα υψηλής βαθμολογίας θα κάνει καιρό να απαντηθεί. Είναι μια ποικιλία που δεν δίνει εντυπωσιακά κρασιά τόσο από αρωματική άποψη και σπάνια υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Όμως πρόκειται για ένα ελληνικό κρασί από μια ποικιλία που από άποψη κατανάλωσης κυριαρχεί, αφού είναι αυτή με την μεγαλύτερη διάδοση στον ελληνικό αμπελώνα.

Πρακτικά είναι το κρασί που πίνει ο Έλληνας. Η αξία χρήσης ενός κρασιού δεν αντιστοιχεί μόνον στη βαθμολογία του και η κατανάλωση του Σαββατιανού, είναι αντιστρόφως ανάλογη με το θόρυβο που προκαλεί.

Παραμένοντας στο ποτήρι, τα ξερά βοτανικά αρώματα του χαμομηλιού επικρατούν και δείχνουν ότι δεν υπάρχει λόγος για παραπέρα παλαιώση, αφού μέσα σε μια χρονιά έχει φτάσει στην αρωματική του ωριμότητα. Φυσικά ένα ιδανικό κρασί για την ελληνική κουζίνα βασισμένη σε κηπευτικά, πίτες, λάδι, μικρά ψαριά και λεμονάτα πιάτα.

<http://www.fnl-guide.com/gr/el/wine-critiques/mylonas-savatiano/>