

Ο 'νέος' Αττικός αμπελώνας.

04 Σεπ 2015 11:19:01 π.μ.

Από την Μαριάννα Μακρύγιαννη AIWS



Αν και το καλοκαιράκι στην χώρα μας φτάνει μέχρι τα τέλη του Σεπτέμβρη, μόλις περάσει Δεκαπενταύγουστο αρχίζει σιγά σιγά η επιστροφή στην βάση μας και για τους περισσότερους, στο κλεινόν άστυ. Με διάθεση να επιστρέψουμε αλλά και να ξεφύγουμε ταυτόχρονα πάμε να γνωρίσουμε τον πιο κοντινό αμπελώνα της Αθήνας και συγκεκριμένα τον αμπελώνα της Ανατολικής Αττικής, λίγα χιλιόμετρα μακριά από την Ακρόπολη. Και όσοι (τυχεροί ή άτυχοι / όπως νιώθετε) επιστρέφετε σε κάποια άλλη πόλη, αξίζει τον κόπο να γνωρίσετε μια 'ταλαιπωρημένη' οινοπαραγωγική περιοχή, που τα τελευταία χρόνια σημειώνει τεράστια πρόοδο.



Ο αμπελώνας της Αττικής, συρρικνώθηκε αρκετά τις τελευταίες δεκαετίες, λόγω της εγκατάστασης του αεροδρομίου και της μεγάλης οικιστικής ανάπτυξης. Περίπου το 80% των αμπελώνων βρίσκεται στην Ανατολική πλευρά και μοιράζεται στις περιοχές Σταμάτα, Καπανδρίτι, Κάντζα, Κορωπί, Παιανία, Μαρκόπουλο, Σπάτα, Ραφήνα, Ανάβυσσο και Κερατέα. Το υπόλοιπο ποσοστό καλύπτει αμπελώνες στα Γεράνια Όρη και στον Κιθαιρώναστο δυτικό μέρος.

Σε απόσταση λίγων χιλιομέτρων από το κέντρο της Αθήνας και σε λιγότερο από μία ώρα οδήγηση μπορείτε να επισκεφτείτε τα όμορφα και φιλόξενα οινοποιεία και να γνωρίσετε τους ανθρώπους πίσω από τα κρασιά, που προσπαθούν ακούραστα να αναδείξουν τις δυνατότητες της περιοχής.

Το κλίμα είναι αρκετά θερμό και ξηρό, η εγγύτητα όμως με την θάλασσα που δροσίζει τους αμπελώνες δημιουργεί τις κατάλληλες συνθήκες για αμπελοκαλλιέργεια.

Η ποικιλία που κυριαρχεί και έχει ταυτιστεί με την Αττική, είναι το 'ταπεινό' Σαββατιανό. Δεν περιμένουμε να δώσει σούπερ πολύπλοκα κρασιά με πληθωρικό σώμα και ένταση, αν όμως δουλευτεί σωστά δίνει όμορφα, νόστιμα κρασιά με αρωματική καθαρότητα, που εστιάζει στα φρουτώδη χαρακτηριστικά με όλων το λογίων τα φρούτα να τα βρίσκουμε στο ποτήρι, από εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα μέχρι και τροπικά. Εξαιρούνται τα σκούρα φρούτα που είναι

χαρακτηριστικό των ερυθρών ποικιλιών. Στο στόμα τα κρασιά από Σαββατιανό είναι συνήθως μέτρια, κάποιες φορές και ελαφριά με μέτρια οξύτητα. Η δυνατότητα εξέλιξης της ποικιλίας εξερευνάται ακόμα, λαμβάνοντας όμως υπόψη κάποια δείγματα από τον Βασίλη Παπαγιαννάκο, φαίνεται ότι υπάρχει η δυνατότητα να εξελίσσονται όμορφα για 5-7 χρόνια αναπτύσσοντας ώριμο, μελένιο χαρακτήρα με νότες ορυκτότητας. Με το Σαββατιανό πια να βρίσκει την τυπικότητα του και να δίνει κρασιά απολαυστικά και ελκυστικά και σε τιμές εξαιρετικά προσιτές, τολμώ να πω, ότι ο συνδυασμός Αττική-Σαββατιανό θα πρέπει σύντομα να αποκτήσει την δική του ΠΟΠ (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Δοκιμάστε Σαββατιανά από παραγωγούς όπως οι [Κοκοτός](#), [Μάρκου](#), [Αναστασία Φράγκου](#), [Μυλωνάς](#) για να πειστείτε για τις δυνατότητες της ποικιλίας.

Γενικότερα οι λευκές ποικιλίες καλύπτουν το μεγαλύτερο ποσοστό του αμπελώνα. Εκτός από το Σαββατιανό μεγάλη σημασία έχει και η Μαλαγουζιά που έχει εξαπλωθεί σε όλη περιοχή. Την αρχή έκανε η [Μαλαγουζιά](#) της 'ιστορικής' Ρωξάνης Μάτσα με τους περισσότερους παραγωγούς να ακολουθούν (π.χ. [Μαλαγουζιά Μάρκου](#) και [Νήλυς Φράγκου](#)). Το Ασύρτικο κάνει σιγά σιγά την εμφάνιση του και στην Αττική (δοκιμάστε το [Ασύρτικο Μυλωνά](#)), οΡοδίτης που δεν λείπει από καμιά περιοχή της Ελλάδος, αλλά και διεθνείς ποικιλίες με κυριότερη το Chardonnay ([Chardonnay Κοκοτού](#)).

Για το μικρότερο ποσοστό κόκκινων και ροζέ κρασιών που παράγονται χρησιμοποιούνται περισσότερο διεθνείς ποικιλίες όπως Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, παρόλα αυτά Ελληνικές ποικιλίες όπως η Μανδηλαριά και το Αγιωργίτικο κερδίζουν συνεχώς έδαφος. Κρασιά όπως αυτά από την Οινότρια Γη του Κώστα Λαζαρίδη, αποδεικνύουν ότι η Αττική γη μπορεί να γίνει πηγή και εξαιρετικών κόκκινων κρασιών.

Η Ρετσίνα είναι άλλο ένα μεγάλο κεφάλαιο για την Αττική. Παλαιότερα είχε αρκετά κακή φήμη, αφού συχνά την χρησιμοποιούσαν για να αρωματίσουν 'κακά' κρασιά και να καλύψουν τα ελαττώματα. Τώρα η εικόνα έχει αντιστραφεί πλήρως και το παραδοσιακό αυτό κρασί, αρχίζει να αποκαθιστά την φήμη του. Τα κρασιά αρωματίζονται διακριτικά με τα αρώματα της ρητίνης να συμπληρώνουν τα χαρακτηριστικά των κρασιών και όχι να τα σκεπάζουν. Μια δοκιμή της [Ρετσίνας Παπαγιαννάκου](#), θα σας πείσει!

Στην υγεία σας!

Μαριάννα Μακρύγιαννη AIWS