

Οινόραμα 2016: Η γιορτή του κρασιού (μέρος 1ο) /Oinorama 2016: Celebrating Wine (part 1)



for English text stroll down...

Πρωτόγνωρη ήταν η επιτυχία του φετινού Οινοράματος, με ρεκόρ συμμετοχών σε οινοποιεία και ετικέτες. Με 1500 κρασιά να περιμένουν για μια θέση στο ποτήρι η δουλειά ήταν μαρτυρική, παρόλο που απέφυγα να επισκεφτώ περίπτερα οινοποιών που είχα δοκιμάσει σε προηγούμενες εκθέσεις.

Και έτσι πάντως η δοκιμή των πάντων ήταν αδύνατη και οι εξαντλητικοί ρυθμοί του Σαββατοκύριακου απλά μου επέτρεψαν να δοκιμάσω την πλειοψηφία των ξηρών κρασιών, τις εντυπώσεις των πιο αξιοπρόσεκτων και σας μεταφέρω.

Γαβαλάς, Γηγενείς Ζύμες 2014: Παγκόσμια κλάση για αυτό το συγκλονιστικό, υπερσυμπυκνωμένο τέρας που γεμίζει το δωμάτιο με τόνους ανανά, αμυγδάλου και γλυκού λεμονιού. Το στόμα διαθέτει τεράστιο σώμα ενώ η επίγευση βάζει ανεξίτηλη σφραγίδα ξηρών καρπών. (* * * * *)

Σκλάβος, Μεταγεινιών 2014: Σχεδόν...στέρεο αυτό το orange wine, με απίστευτα πυκνά αρώματα μαρμελάδας πορτοκαλιού. Πολύ πληθωρικό στόμα με ξηρούς καρπούς, μέλι αλλά και τανική επίγευση να ολοκληρώνουν ένα κρασί που κάνει τα περισσότερα λευκά να φαντάζουν βαρετά... (* * * * ½)

Σκλάβος, Ρομπόλα Vino di Sasso 2014: Εκρηκτικός εξωτισμός λουσμένος στους ανανάδες για το δικό μου “κορυφαίο λευκό της έκθεσης”. Μέσου βάρους, αλλά με ατελείωτο μάκρος και σαρκώδες στόμα. Κελάρι μέχρι το 2020. (* * * * ½)

Σιγάλας, Καβαλιέρος 2014: Ίσως ο καλύτερος Καβαλιέρος που βγήκε από την κάναβα της Οίας. Το μέτριο σώμα και η σκληροπυρηνική ορυκτότητα υποστηρίζονται από αχαλίνωτη δύναμη και μάκρος. + 15 χρόνια. (* * * * ½)

Δουλουφάκης, Άσπρος Λαγός 2015: Άλλο ένα σπουδαίο Βιδιανό από τον μεγάλο μαέστρο της ποικιλίας. Το βαρύ, κρεμώδες σώμα συμπληρώνεται από τέλειο βαρέλι ενώ και τα δύο πουσάρονται από ένα Ph της τάξης του 3,12! Ζαχαρωμένος ανανάς και βερίκοκο συμπληρώνουν την μαγεία. (* * * * ½)

Δουλουφάκης, Δάφνιος 2015: Υπόδειγμα τυπικότητας ο best value Δάφνιος, γεμάτος με πυκνά αρώματα βερίκοκου. Από κοντά και το στόμα, που διαθέτει στρογγυλάδα και ξεμυαλιστικό flavor. +3 χρόνια. (* * * *)

Κάναβα Αργυρού, Κτήμα Αργυρού 2015: Μια λάμα από ορυκτότητα, ακονισμένη για να κόβει τα πάντα! Σχεδόν μη προσεγγίσιμο αυτή τη στιγμή, απαιτεί τουλάχιστον μια 10ετία πριν από οποιαδήποτε απόπειρα απόλαυσης. (* * * *)

Μυλωνάς, Σαββατιανό 2013: Κόλαση στο ποτήρι από τον μάγο του Σαββατιανού, με φοβερή αρωματική πυκνότητα στα κίτρινα φρούτα, Το σώμα και η δομή θυμίζουν ογκόλιθο και το γευστικό μάκρος με την επίγευση λουίζας απλά είναι εκπληκτικό. (* * * *)

Λυραράκης, Δαφνί 2014: Το πλέον αναγνωρίσιμο λευκό του Ελληνικού αμπελώνα δίνει με ιδιαίτερη ένταση τα μοναδικά αρώματα δάφνης που διαθέτει. Προσφέρει όμως παράλληλα μέσο βάρος, απόλυτη ισορροπία και αξέχαστο flavor. (* * * *)

Λυραράκης, Θρασαθήρι Αρμί 2015: Ο κορυφαίος εκπρόσωπος της ποικιλίας είναι ένα υπέροχο single vineyard κρασί με πυκνό μπουκέτο πεπονιού, ροδάκινου και μελιού. Όμως και το στόμα είναι σκέτο βελούδο, γεμάτο πλούσια, κρεμώδη αίσθηση. + 2-3 χρόνια. (* * * *)

Venetsanos, Σαντορίνη 2015: 18 στρέμματα σε Πύργο, Μεγαλοχώρι και Ακρωτήρι δίνουν τον καρπό γι αυτή την πυκνή, ορυκτή Σαντορίνη με το wet wool flavor. Δύναμη, πλούτος και λίγες τανίνες τα εφόδια για 5χρονη παλαίωση. (* * * *)

Μελισσινός, Gold 2015: Πεπόνι και βερίκοκο έχουν συμπυκνωθεί στο ποτήρι για αυτό το υπέροχο, πληθωρικό λευκό από την ποικιλία Ζακυνθινό. Το εκρηκτικό flavor και το στυφούτσικο τελείωμα προσφέρουν δικαιολογία για 10χρονη παλαίωση.(* * * *)

Μανουσάκης, Nostos Roussanne 2015: Κλειστό, άχαρο αλλά με τις γνωστές υποσχέσεις για μεγαλεία στο μέλλον, που πάντα δικαιώνονται! Μελένιος πλούτος, ελαιώδης αίσθηση και ντροπαλός ανθώδης χαρακτήρας για την ώρα. (* * * ½)

Σώκος, Επιλήνιος Λευκός 2015: Άλλο ένα απίστευτο value για τον Σώκο, αυτή τη φορά για το blend Ασύρτικου, Σαββατιανού και Ροδίτη. Νεύρο και καλή διάρκεια στο στόμα, αν και τα ανθικά αρώματα είναι ακόμα ιδιαίτερα ντροπαλά. (* * *)

Μωραϊτής, Πάρος 2015: Για μια ακόμη φορά η αυστηρή Μονεμβασιά κατάφερε να με κερδίσει. Με το ζόρι σκάει ένα χαμόγελο βότσαλων και λευκόσαρκων φρούτων, όμως το λεμονάτο στόμα εγγυάται καλή πορεία για την επόμενη 3ετία.(* * *)

Φράγκου, Heart 2015: Νέα πρόταση από το οινοποιείο της Ραφήνας, με το Σαββατιανό και την Μαλαγουζιά να εγγυώνται λιπαρότητα, πλούτο και σχετικό μάκρος. Πάντως τα αρώματα αχλαδιού, καραμπόλας και ροδάκινου θέλουν 1-2 χρόνια προκειμένου να αποκτήσουν ένταση. (* * *)

Μονή Τοπλού, Θρασαθήρι-Βηλάνα 2015: Ιδιαίτερα βελτιωμένα τα κρασιά του Σητειακού μοναστηριού και τρανή απόδειξη αυτό το παχύ, στρόγγυλο, υψηλόβαθμο (14%) blend με τα πυκνά αρώματα νεκταρινιού και γιασεμιού. Well done! (* * *)

Ιδαία Γη, Βηλάνα 2015: Σπάνια θα πω καλά λόγια για τη Βηλάνα, η πρόταση της Ιδαίας όμως τα δικαιούται. Γιατί μπορεί τα αρώματα άχυρου και άγουρου ροδάκινου να είναι ακόμα ανύπαρκτα, όμως το στόμα τα δίνει όλα διαθέτοντας αξιοθαύμαστο όγκο και διάρκεια. Ανοίξτε το σε 2 χρόνια. (* * *)

Λειβαδιώτη, Λευκό 2015: “Τα πάντα μέσα” για αυτό το blend Sauvignon, Chardonnay, Ασύρτικου και Μαλαγουζιάς! Όμως το αποτέλεσμα δικαιώνει τον παραγωγό από την Χαλκιδική χαρίζοντας δροσιά στη μύτη και ισορροπία στο στόμα. (* * *)



This year's Oenorama was a huge success, with record- achieving numbers of participants. More than 1500 wines were begging for a place in the glass, that's why I skipped former-tasted producers.

Even so, it was impossible to taste anything, so after 2 exhausting days I managed to finish only the majority of dry wines. The most note- worthy of them are presented below.

Gavalas, Wild Yeasts 2014: World class performance for this Santorinian beast, a “socket” full of super concentrated pineapple, almond and lemon confit aromas. The body has phenomenal richness and persistence, and the aftertaste leaves an indelible nutty foot print. (* * * * *)

Sklavos, Metagitnion 2014: Meaty-like density for an orange wine that astonishes with amazing orange compote aromas. The palate is forceful with nutty, honeyed flavor and tangy finish. A wine that makes most of the others taste boring ... (* * * * ½)

Sklavos, Robola Vino di Sasso 2014: Explosive character full of pineapple tropicality for my “white wine of the show”. Moreover, the taste is at least as convincing, featuring medium body, terrific length and one of a kind grip. Lay it down till 2020. (* * * * ½)

Sigalas, Kavalieros 2014: Arguably the best vintage in the history of this single vineyard label. Medium body is supported by hard core minerality while the 18 month maturation on the lees provides untamed power and length. +15 years . (* * * * ½)

Douloufakis, Aspros Lagos 2015: The magician of Vidiano offers another great varietal example. Candied pineapple and apricot flavors and perfect use of oak add to creamy body, while an unbelievable ph of 3,12 contributes to the orgy! (* * * * ½)

Douloufakis, Dafnios 2015: This best- value Cretan wine is the epitome of Vidiano grape typicity. The inox vinification highlights the densely packed apricot aroma, while at the same time roundness and freshness are in perfect harmony. +3 years. (* * * *)

Argyros Estate, Argyros Estate 2015: A razor cut blade made of Assyrtiko steel! The most age worthy Santorini is currently undrinkable because of the extreme austerity, and killer acidity. It needs at least a decade in the cellar before any attempt... (* * * *)

Milonas, Savatiano 2013: “Hell in the glass” is the proper description for this “old vines” Savatiano. Full body, solid structure, terrific concentration and explosive lemon verbena and stoned fruit flavor are all present in the glass. (* * * *)

Lyrarakis, Dafni 2014: The most recognizable white of the whole Greece has a unique strong aroma of bay leaf that gives its name to the ancient variety Dafni. The taste is equally impressive, being perfectly balanced and flavorful. (* * * *)

Lyrarakis, Thrapsathiri Armi 2015: A top-notch Thrapsathiri from Armi vineyard that seduce with a honeyed melon and peach bouquet. The full body palate has a velvety, creamy sensation and long finish. +2-3 years. (* * * *)

Venetsanos, Σαντορίνη 2015: Sourced from 1,8ha in Pyrgos, Megalohori and Akrotiri “climats”, this dense wet-wool scented Santorini has power, structure and the tannic “seasoning” for a 5-10 years ageing potencial. (* * * *)

Melissinos, Gold 2015: Melon and apricot concentration for this graceful white made of the rare Zakinthino grape. The flavor is explosive but the finish surprisingly tannic, demanding a decade of cellaring! (* * * *)

Manousakis, Nostos Roussanne 2015: This oaky Roussanne is backward for the first 2-4 years, but the patience is always rewarded! Floral character, oily sensation and honey-dominated flavor. A Montrachet glass is mandatory! (* * * ½)

Sokos, Epilinos White 2015: Another great value from this Erythres based producer, a floral blend of Assyrtiko, Savatiano and Roditis. The taste combines firmness and lemon aftertaste that need a short term cellaring. (* * *)

Moraitis, Paros 2015: This austere 100% Monemvasia managed to impress me again. It gives just a glimpse of sea pebbles and white flashed fruit aromas, yet the vigorous palate promises a bright future. +3 years. (* * *)

Asimina Frangou, Heart 2015: The new release from Rafina’s winery offers underdeveloped pear, peach and star fruit nuances. Both Savatiano and Malagouzia guarantee

roundness, suppleness and long aftertaste. Best after 2018. (* * *)

Toplou Monastery, Thrapsahiri-Vilana 2015: The wines of the Sitian monastery are vastly improving and this blend proves just that. A full bodied (14% vol) wine dominated by dense jasmine and nectarine aromas. Well done!

Idaia Gi, Vilana 2015: I rarely have compliments for a Vilana based wine, but this offering is an exception. The straw and unripe peach aromas may be totally muted but the palate has remarkable vinosity and length. Uncork in 2 years. (* * *)

Livadioti, White 2015: “Everything white gets in!” is the recipe for this Sauvignon, Chardonnay, Assyrtiko and Malagouzia blend! But the result justifies the decision of this Halkidiki’s domaine, being fresh and well- balanced. (* * *)