

9 ξεχωριστά κρασιά και μια φανταστική τσικουδιά

Όσα θέλουμε να πιούμε αυτή την εβδομάδα!

18.3.2016 | 11:27

SHARES 482

ΣΧΟΛΙΟ 1



Φωτογραφία: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO

Από τον
ΔΗΜΗΤΡΗ ΚΟΥΜΑΝΗΑγωνία για την τελειότητα ή νέα μονοπάτια στην
αναζήτηση της απόλαυσης; Ένας

συνειδητοποιημένος οινόφιλος οφείλει να γνωρίζει σε ποια κατηγορία ανήκει. Εμάς μας ταιριάζει η δεύτερη, απλώς γιατί εάν ανακαλύψουμε το τέλειο, που μάλλον δεν υπάρχει, θα χάσουμε τη γοητεία της αναζήτησης και η ζωή θα γίνει βαρετή. Με τη σκέψη αυτή περάσαμε ένα όμορφο τριήμερο στο Οινόραμα, δοκιμάζοντας περισσότερες από 120 ετικέτες. Οι προτάσεις που ακολουθούν αφορούν κρασιά που αξίζουν την προσοχή σας, για εντελώς διαφορετικούς λόγους το καθένα. Ας αφήσουμε τα στερεότυπα των προτιμήσεών μας και ας δοκιμάσουμε νέα, διαφορετικά, παιχνιδιάρικα κρασιά. Όπως έχει γράψει και η διάσημη Αγγλίδα κριτικός οίνου Jancis Robinson: «Όταν ένας πελάτης μπαίνει σε ένα εστιατόριο αποφασισμένος να πει ένα συγκεκριμένο κρασί, τότε αυτός ο πελάτης έχει χάσει το νόημα».

Η γοητεία της Σαντορίνης



Φωτογραφία: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO

•ΑΗΔΑΝΙ Σιγάλα

Οία Σαντορίνης

Κτήμα Σιγάλα / Αηδάνι / 2015

Στη σκιά του Ασύρτικου, η αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία Αηδάνι δίνει πιο αρωματικά κρασιά, με μέτρια οξύτητα. Είναι μετρημένες οι περιπτώσεις που συναντάμε μονοποικιλιακά κρασιά από Αηδάνι, συνήθως χρησιμοποιείται σε χαρμάνια. Από παραδοσιακά σαντορινιά αμπέλια σε σχήμα κουλούρας, ο Πάρις Σιγάλας έβαλε όλη του τη μαεστρία –με κλασική οινοποίηση και παραμονή στις οινολάσπες– και μας δίνει ένα υπέροχο κρασί.

•ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Χατζηδάκη

Πύργος Σαντορίνης

Κτήμα Χατζηδάκη / Ασύρτικο / 2015

Αν κάτι χαρακτηρίζει τον Χαρίδημο Χατζηδάκη, είναι η έκπληξη που προκαλούν κάθε χρόνο τα κρασιά του. Η Σαντορίνη από τη σοδειά του '15 έχει νεύρο, σπιρτάδα και κοφτερή οξύτητα. Συνοδεύει ιδανικά ψητά ψάρια, θαλασσινά και όστρακα. Επιπλέον, αν και λευκό κρασί δεξαμενής, έχει δυνατότητες παλαίωσης.

Τα επαναστατικά κρασιά



Φωτογραφία: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO

•ΡΟΜΠΟΛΑ Natural Μελισσηνού

Θηράκι Κεφαλονιάς

Οινοποιείο Μελισσηνός / Ρομπόλα / 2015

Η Κεφαλονιά έχει ριζοσπαστικές παραδόσεις στην πολιτική της Ιστορία. Μην ξεχνάμε ότι από το χωριό Φερεντινάτα καταγόταν ο διάσημος αναρχικός Μαρίνος Αντύπας. Οικικά, με πρωτοπόρο τον Ευρυβιάδη Σκλάβο, η Κεφαλονιά επαναστατεί και πάλι!

Ακόμα ένα κτήμα του νησιού πειραματίζεται με τις νέες τάσεις. Ο αυτόρριζος αμπελώνας δύο μόλις στρεμμάτων καλλιεργήθηκε με βιολογικό και βιοδυναμικό τρόπο σε ασβεστολιθικό έδαφος με έντονες κλίσεις, χωρίς οινολογικά πρόσθετα και ελάχιστη περιεκτικότητα θειώδους. Ετικέτα που κυκλοφορεί μόνο σε 600 φιάλες.

•ΜΟΣΧΑΤΟ (ξηρό) Natural Τετράμυθου

Άνω Διακοπτό Αχαΐας

Τετράμυθος / Μοσχάτο Ρίου / 2014

Από βιολογικά καλλιεργημένο αμπελώνα σε υψόμετρο 900 μέτρων, φυσική οινοποίηση του μικρόρωγου Μοσχάτου, με χρήση γηγενών ζυμών, χωρίς καμία χημική παρέμβαση στην οινοποίηση και ελάχιστη χρήση θειώδους. Ένα χαρακτηριστικό «φυσικό» κρασί από τον καλό οινολόγο Παναγιώτη Παπαγιαννόπουλο.

•ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΟ ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ Ροζέ

Μηλιά Αρκαδίας

Πειραματικοί Οίνοι Μπουτάρη / Μοσχοφιλέρο / 2015

Ροζέ κρασί από λευκή ποικιλία; Βεβαίως και είναι απολαυστικό, με τη

χαρακτηριστική δροσιστική οξύτητα του Μοσχοφίλερου. Το χρώμα προκύπτει από την παραμονή του μούστου με τις φλούδες για λίγες ώρες. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην περιοχή Μηλιά Τριπόλεως, σε υψόμετρο 650 μέτρων.

•EMILIA

Σίβα Ηρακλείου

Silva Δασκαλάκη / Λιάτικο / 13% vol / 2007

Επιδόρπιο κρασί από αμπελώνα που καλλιεργείται βιολογικά και βιοδυναμικά. Τα σταφύλια λιάζονται για 6 με 8 ημέρες και μετά την οινοποίηση τους το κρασί παραμένει σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια για 6 χρόνια. Στο στόμα πληθωρικό, με το κακάο και την καραμέλα βουτύρου να ξεχωρίζουν

Τα καθημερινά κρασιά



Φωτογραφία: Πάρις Ταβτιάν/LIFO

•ΑΠΟΨΗ

Κερατέα Αττικής

Μικροοινοποιία Μυλωνά / Ασύρτικο - Σαββατιανό / 2015

Χειρωνακτικός τρύγος, συνοινοποίηση των δύο ποικιλιών και ωρίμανση κατά 50% σε γαλλικά δρύινα βαρέλια, καθώς και παραμονή με τις οινολάσπες για 4 μήνες με συχνές αναδεύσεις. Αν και πρόκειται για δύο από τις πιο δημοφιλείς ελληνικές λευκές ποικιλίες, σπάνια τις συναντάμε μαζί.

•ΤΕΤΡΑΚΤΥΣ

Μεγάλη Λάκκα Σάμου

Βακάκης Οινοποιητική Σάμου / Αυγουσιάτης / 2015

Ερυθρή ποικιλία της Δυτικής Ελλάδας που φυτεύτηκε στη Σάμο για πρώτη φορά από το κτήμα Βακάκη, πριν από μια δεκαετία. Μια αξιόλογη προσπάθεια που έρχεται στο προσκήνιο παρά τον νόμο του 1934 που απαγορεύει σε οποιονδήποτε Σαμιώτη οινοπαραγωγό να παράγει και να διαθέτει το κρασί του εκτός τοπικού συνεταιρισμού.

•ΟΝΕΙΡΙΚΟΣ

Νάουσα Ημαθίας

Κτήμα Φουντή / Ξινόμαυρο - Merlot / 2007

Από τους ημιορεινούς αμπελώνες του κτήματος, το γηγενές Ξινόμαυρο οиноποιείται ξεχωριστά από το κοσμοπολίτικο Merlot και ενώνονται με την παραμονή τους σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για 6 μήνες. Άριστη σχέση ποιότητας/τιμής.

Και για να «πάνε κάτω τα φαρμάκια», η πρωτοεμφανιζόμενη Τσικουδιά του Μανουσάκη (Χανιά) από τη γαλλική ποικιλία Roussanne. Εβίβα!



Φωτογραφία: Πάρις Ταβιτιάν/LIFO
