

Σαββατιανό το παρεξηγημένο



261
SHARES

στρεμματικές αποδόσεις ελαχιστοποιώντας τις λιπάνσεις και εφαρμόζοντας σωστά χλωρά κλαδέματα. Πολλοί είναι οι Έλληνες αμπελουργοί που όχι μόνο θέλουν να πιάσουν καλές τιμές στο σταφύλι αλλά δε διστάζουν να τείσουν το φυτό τόσο ώστε να δώσει ακόμα και 3-4 τόνους το στρέμα.

Παρόλο που είναι μία από τις παλαιότερες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα έχει μείνει γνωστή κατά κύριο λόγο ως η ποικιλία της ρετσίνας (που παρεπιπτόντως θεωρώ πολύ σημαντική για την ελληνική βιομηχανία οίνου). Μόνη της ή σε συνδυασμό με τον ροδίτη παρήγαγαν το τυπικό αυτό ελληνικό κρασί εδώ και πολλά χρόνια.

Η ανθεκτικότητά του φυτού αυτού ήταν ο λόγος που διαδώθηκε τόσο πολύ σε στερεά Ελλάδα (μη ξεχνάμε ότι ο Αττικός αμπελώνας είναι ίσως από τους πιο καυτούς και ξηρούς), κεντρική Ελλάδα και έφτασε μέχρι τα νησιά του Αιγαίου και την Πελοπόννησο.

Η επιλογή του Σαββατιανού σαν πρωταγωνιστής για τη ρετσίνα δεν έγινε τυχαία. Φαίνεται ότι η όψιμη συγκομιδή των σταφυλιών, μία πρακτική που συνηθιζόταν από τους Έλληνες μικροπαραγωγούς (όπως και συνεχίζει να συμβαίνει φυσικά) έκαιγε εντελώς τα αρώματα του

Η ποικιλία Σαββατιανό είναι από τις περισσότερο φυτεμένες ποικιλίες στην Ελλάδα και ταυτόχρονα η πιο παρεξηγημένη. Και παρόλο που τα τελευταία χρόνια πολλοί γράφουν ότι δεν είναι απλά μία ανθεκτική στην ξηρασία και τις ασθένειες ελληνική ποικιλία, αλλά μπορεί να δώσει ενδιαφέροντα αποτελέσματα, μετρημένοι στα δάκτυλα είναι οι παραγωγοί που την εμπιστεύονται και κάνουν μονοποικιλιακά κρασιά.

Ακόμα λιγότεροι είναι εκείνοι που τη σέβονται και περιορίζουν τις

σταφυλιού και μείωνε στο ελάχιστο την οξύτητα. Το γεγονός αυτό, σε συνδυασμό με τις υψηλές αποδόσεις που χαμηλώνανε και το αλκοόλ, έκανε τη χρήση του ρετσινιού μοναδικό για την εποχή τρόπο για να καταναλωθεί το κρασί αυτό. Και επιπλέον έδινε μία κάποια προσωρινή προστασία.

Επίσης, η πεποίθηση ότι το Σαββατιανό δεν περιέχει ποικιλιακά αρώματα όπως πιστεύεται και διδάσκεται στην Ελλάδα δε στέκει.

Είναι αλήθεια ότι δεν πρόκειται για μία ποικιλία πλούσια σε τερπένια σαν τα μοσχάτα ή σε θειόλες όπως το Sauvignon blanc, αλλά το ίδιο πράγμα δεν ισχύει και για το διάσημο Chardonnay;

Σήμερα υπάρχουν αρκετά παραδείγματα μονοποικιλιακών σαββατιανών τα οποία κερδίζουν διακρίσεις σε Ελλάδα και εξωτερικό όπως το παράδειγμα του κ.Μυλωνά του οποίου το Σαββατιανό κέρδισε ένα χρυσό σε έναν από τους απαιτητικότερους διαγωνισμούς κρασιών παγκοσμίως, τον Decanter. Και πριν οι κακοπροαίρετοι ξεκινήσουν τις κατηγορίες περί αξιοπιστίας γενικά των διαγωνισμών κρασιού, ας ρίξουν μία ματιά στο τι βαθμολογία χρειάζεται και από πόσους δοκιμαστές ένα κρασί για να αποσπάσει χρυσό μετάλλιο και ας θυμηθούν πόσα είναι τα Ελληνικά κρασιά που τις παίρνουν. Αν μπορεί έστω και ένα από τα σπάνια μονοποικιλιακά Σαββατιανά να πάρει μία τέτοια διάκριση τι θα γινόταν αν οι ετικέτες αυτές πολλαπλασιάζονταν στο εμπόριο;

<http://www.decanter.com/awards-home/dwwa-en/how-the-dwwa-works-276629/>

Υπάρχουν τόσες αμπελουργικές τακτικές αλλά και οινολογικές τεχνικές που θα μπορούσαν να δοκιμαστούν ακόμα στο σαββατιανό όπως και στις υπόλοιπες γηγενείς μας ποικιλίες που αναρωτιέμαι πόσους διαφορετικούς τύπους θα μπορούσε να δώσει.

Για την ώρα, η ποικιλία σαββατιανό μας ταξιδεύει με αρώματα κίτρινων και εξωτικών φρούτων όπως το μάνγκο, ο ανανάς, η μπανάνα, κάποιες φορές τα εσπεριδοειδή, συχνά το φρεσκοκομμένο σανό και το γρασίδι. Συχνά το βρίσκουμε να μιμείται τα βουργουνδικά Chardonnay μπαίνοντας σε δρύινα βαρέλια που του προσδίδουν βουτυράτα, ώριμα και εξελιγμένα χαρακτηριστικά. Ο όγκος του και η καλή του σχέση αλκοόλ-οξύτητας το καθιστούν μία από τις δυναμικότερες ποικιλίες του Ελληνικού αμπελώνα και σε καμία περίπτωση δεν παράγει προϊόν χωρίς χαρακτήρα.

Γιάννης Παπαδημητρακόπουλος Οινολόγος – Αμπελουργός MSc