

Τα Ροζέ της (φετινής) άνοιξης!

Ανάμεσα στα γεμάτα κόκκινα του χειμώνα και τα δροσερά λευκά του καλοκαιριού, ιδού πέντε ξεχωριστά ροζέ για να υποδεχτείτε την άνοιξη.



Δημοσίευση | 28 Απριλίου 2015
Παλαιότερο των 360 ημερών

378 6 3

του Θόδωρου Λέλεκα

Φέτος λοιπόν μας είχε πολύ στο σασπένς. Και αφού μας έβγαλε την ψυχή, τελικά (μάλλον) το πήρε απόφαση και ήρθε. Οπότε με μία σχετική σιγουριά, μπορούμε να πούμε ότι έφτασε πλέον η στιγμή να απολαύσουμε την άνοιξη!

Όπως ξέρουμε – και έχουμε ξαναπεί – με τον αποχαιρετισμό στο

χειμώνα και την έλευση της άνοιξης, αλλάζουν πολλά στην καθημερινότητά μας – τα περισσότερα προς το καλύτερο. Τι εννοώ; Φτιάχνει η διάθεση, βγαίνουμε περισσότερο από το σπίτι, τα «τραπεζάκια έξω» σε εστιατόρια και καφέ γίνονται ανάρπαστα, αλλά και τα φαγητά (και τα ρούχα) γίνονται πιο ανάλαφρα. Οινικά, βρισκόμαστε σε μία μεταβατική περίοδο. Έχουμε ακόμα κάμποσους λόγους να σερβίρουμε στιβαρά κόκκινα κρασιά στο τραπέζι, ωστόσο οι αφορμές για δροσερά λευκά όλο και πληθαίνουν. Ακριβώς σε αυτό το σημείο, λοιπόν, ξεκινάει – επίσημα – η σεζόν του ροζέ!

Το ροζέ κρασί το αγαπάμε για πολλούς λόγους, αν και κοινοί παρονομαστές είναι συνήθως η ευελιξία και η απόλαυση. Πράγματι, ένα καλό ροζέ μπορούμε να το απολαύσουμε (σχεδόν) όλες τις ώρες της ημέρας

και σε κάθε περίπτωση. Θα είναι ένα όμορφο απεριτίφ ακόμα και μόνο του, ενώ γευστικά μπορεί να ταιριάζει με μαλακά τυριά, με αλλαντικά, με πίτσα, με μια πλούσια σαλάτα, με κοκτέιλ θαλασσινών, με ριζότο και μακαρονάδα, με Κινέζικο και – σίγουρα – με τα πεντανόστιμα λαδερά με σάλτσα ντομάτα της εποχής!

Έχει τελετουργική πια σημασία για μένα να γράψω (τουλάχιστον) ένα αφιέρωμα στο ροζέ κρασί κάθε χρόνο αυτή την εποχή. Και φέτος «αρπάζω» την ευκαιρία να σας παρουσιάσω μια εκλεκτή πεντάδα από ροζέ ετικέτες που, στην πλειονότητά τους, ακολουθούν το απαλό ροδαλό χρωματικό στυλ των κρασιών της Νότιας Γαλλίας και, κάποια από αυτά, είναι και πολύ «φρέσκα» στην αγορά. Ας τα δούμε (σε αλφαβητική σειρά):

Sun Rosé 2014, Κτήμα Γράμψα, Ζάκυνθος

Στο οινοποιείο της οικογένειας Γράμψα στη Ζάκυνθο, οι ντόπιες ποικιλίες έχουν τον πρώτο λόγο. Σε αυτό το μοτίβο κινείται και το ροζέ κρασί τους, το οποίο προέρχεται από την γηγενή ερυθρή ποικιλία Αυγουσιάτης. Το χρώμα παραπέμπει σε αυτό της φλούδας του κρεμμυδιού, ενώ η μύτη είναι πολύ ευχάριστη, με αρώματα από λουλούδια και άγρια βότανα της υπαίθρου. Στο στόμα είναι ανάλαφρο και δροσιστικό, με ευχάριστη οξύτητα.

(ΠΓΕ Ζάκυνθος / αλκοόλ 12.5%abv / ενδ. λιανική τιμή: 11 ευρώ)

Merlot Single Vineyard 2014, Domaine Costa Lazaridi, Δράμα

Ένα καινούριο, "premium" ροζέ κρασί, που φαίνεται από το βαρύ και επιβλητικό μπουκάλι, αλλά και την πολυτελώς απέρριπτη ετικέτα. Προέρχεται από σταφύλια ποικιλίας Merlot ενός συγκεκριμένου αμπελιού. Το ροδαλό του χρώμα είναι φινετσάτο στο μάτι, ενώ η μύτη αναδύει αρώματα από ολόφρεσκα κόκκινα φρούτα. Στο στόμα είναι πολύ ευχάριστο, επιτυγχάνοντας απόλυτη ισορροπία και πολύ καλή διάρκεια.

(ΠΓΕ Δράμα / αλκοόλ 13.5% abv / ενδ. λιανική τιμή: 13 ευρώ)

Ροζέ 2014, Οινοποιία Μυλωνά, Κερατέα Αττικής

Η ροζέ πρόταση των αδερφών Μυλωνά είναι ενδιαφέρουσα και πολύ καλοφτιαγμένη. Προκύπτει από το ασυνήθιστο χαρμάνι των ποικιλιών Μαλαγουζιά και Μανδηλαριά και το χρώμα του είναι απαλό και ανάλαφρο. Στη μύτη μας χαρίζει όμορφα αρώματα από λουλούδια και καλοκαιρινά φρούτα, ενώ στο στόμα είναι ελαφρύ και δροσιστικό, με σωστή οξύτητα και καλή διάρκεια.

(ΠΓΕ Αττική / αλκοόλ 12% abv / ενδ. λιανική τιμή: 8,50 ευρώ)

Ροζέ 2014, Αναστασία Φράγκου, Ραφήνα Αττικής

Από τα αμπέλια της Αναστασίας Φράγκου στα παράλια της Ανατολικής Αττικής, μας έρχεται ένα πραγματικά ενδιαφέρον ροζέ κρασί. Χρωματικά ανήκει στην παλαιά (Ελληνική) σχολή, ωστόσο ποικιλιακά κλέβει τις εντυπώσεις, καθώς προκύπτει από ένα πρωτότυπο χαρμάνι που "παντρεύει" τη Νεμέα και την Τοσκάνη: Αγιωργίτικο και Sangiovese. Η μύτη έχει υψηλή αρωματική ένταση και κυριαρχείται από αρώματα φρούτων και μπαχαρικών, ενώ στο στόμα έχει πολυπλοκότητα και διάρκεια.

(ΠΓΕ Αττική / αλκοόλ 13% abv / ενδ. λιανική τιμή: 7 ευρώ)

Saumon 2014, Κτήμα Χαρλαύτη, Νεμέα

Μια ολοκαίνουρια και εντυπωσιακή – από κάθε άποψη – ροζέ άφιξη από το Κτήμα Χαρλαύτη. Επιβλητικό μπουκάλι, προσεγμένο design ετικέτας και χρώμα ιδιαίτερα καλαίσθητο. Το ασυνήθιστο αυτό ροζέ κρασί

από την ποικιλία Cabernet Sauvignon, τον εκ Bordeaux ορμώμενο βασιλιά των ερυθρών σταφυλιών, έχει όμορφα αρώματα φρούτων και λουλουδιών στη μύτη, ενώ στο στόμα είναι ισορροπημένο με απολαυστική επίγευση.

(ΠΓΕ Πελοπόννησος / αλκοόλ 13% abv / ενδ. λιανική τιμή: 11,50 ευρώ)

Η στιγμή για να αποκτήσουν όμορφο ροζ χρώμα τα ποτήρια μας ήρθε, έστω και αν η «μόδα» φέτος προστάζει το χρώμα να είναι πιο απαλό. Την επόμενη φορά , λοιπόν, που θα επιθυμήσετε κρασί, επιλέξτε ένα από τα τόσα καλά ροζέ που κυκλοφορούν στην αγορά και γιορτάστε (και) τη φετινή άνοιξη!

Εις υγείαν!...