



## Ξινόμαυρο Η ποικιλία πρεσβευτής της Ελλάδας

**Η** καθιέρωση της «Παγκόσμιας Ημέρας Ξινόμαυρου» (International Xinomavro Day) την 1η Νοεμβρίου, μόλις πριν λίγες ημέρες, χάρη στην πρωτοβουλία της Ένωση Οινοποιών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» ήταν μια στρατηγική κίνηση ώστε το Ξινόμαυρο, μια από τις 4 κυρίαρχες ελληνικές ποικιλίες, να εδραιώσει τη σπουδαιότητά του διεθνώς και να αποκτήσει κι άλλους φανατικούς θαυμαστές.

Το ξινόμαυρο απαντά στον αμπελώνα της βόρειας Ελλάδας και θεωρείται πολυδυναμικό καθώς μπορεί να δώσει τόσο κλασικά σε στυλ κρασιά, όσο και ιδιαίτερα καινοτόμα, με εξαιρετική δομή, χαρακτήρα, αλλά και δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης. Ανάλογα με τον τρόπο οινοποίησης που θα χρησιμοποιηθεί η συγκεκριμένη ποικιλία μπορεί να δώσει οίνους ερυθρούς, ροζέ ακόμη και λευκούς (blanc de noir) ξηρούς, ημίξηρους και ημίγλυκους. Υπάρχουν φρέσκα και παλαιωμένα κρασιά από ξινόμαυρο, ενώ δε λείπουν τα αφρώδη, τα ημιαφρώδη τα vins de liqueur, καθώς και τα αποστάγματα.

Μάλλον δύστροπο στην καλλιέργειά του στις τέσσερις ζώνες παραγωγής οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ), δίνει για ανταμοιβή οινικά δώρα

υψηλής ποιότητας και σπάνιας φινέτσας. Η Νάουσα και το Αμύνταιο παράγουν κρασιά αποκλειστικά από Ξινόμαυρο, ενώ πρόσμιξη με άλλες ποικιλίες γίνεται στη Γουμένισσα και στη Ραψάνη. Τα βασικά χαρακτηριστικά του είναι τα



αρώματα κόκκινων φρούτων (κυρίως) και μπαχαρικών, καθώς και οι νύξεις φυτικότητας, με κυρίαρχη τη ντομάτα. Δεν λείπουν, ανάλογα με την περίπτωση, οι «παραπομπές» σε πολύ ελιάς, μανιτάρια και καπνό. Στο στόμα κυριαρχούν η υψηλή οξύτητα και οι έντονες τανίνες, ενώ το σώμα του είναι μέτριο. Τα τυπικά ερυθρά ξινόμαυρα καλής ποιότητας είναι ιδανικά για παλαίωση, ενώ τα ροζέ κρασιά της ποικιλίας στο Αμύνταιο εκπλήσσουν με τη φρεσκάδα και την καθαρότητά τους. Το κόκκινο ξινόμαυρο αναδεικνύεται σε τέλειο συνοδευτικό πιάτων με αρνί, μοσχάρι ή κυνήγι και γενικά ψητών ή μαγειρεμένων στιβαρών κρεάτων με κόκκινη σάλτσα και αποξηραμένα φρούτα, ενώ το ροζέ ταιριάζει πολύ με πιάτα ασιατικής κουζίνας ή ντομάτες γεμιστές.

Από τις πολλές αξιολογες προτάσεις που κυκλοφορούν στην αγορά έχω να σας προτείνω αρχικά το Γη και Ουρανός των Αμπελώνων Θυμίου, με τη φινετσάτη μύτη από φράουλα, ώριμο ρόδι και σάλτσα ντομάτας. Οι τανίνες είναι παρούσες αλλά στρογγυλές, η οξύτητα υψηλή και το σώμα μέτριο, ενώ γευστικά γεύονται κόκκινα φρούτα, νότες τσαγιού και μπαχάρια (κανέλα και πιπέρι) με τα τελευταία να

μένουν στο στόμα για πολύ χρόνο. Μία ακόμη εξαιρετική επιλογή είναι το Ξινόμαυρο Νάουσα από το κτήμα Καρυδά, με αρώματα από φρέσκα κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά και νύξεις λιαστής ντομάτας. Οι τανίνες ισορροπούν με την έντονη παρουσία των φρούτων σε αυτό το κρασί που κυκλοφορεί μόλις σε 12.000 φιάλες ετησίως και ταιριάζει καταπληκτικά με μοσχάρι ή αρνί γιουβέτσι στον φούρνο, αλλά και με ένα ρουστίκ ιμάμ. Το εν λόγω είναι ιδανικό για παλαίωση. Ιδιαίτερο είναι το sparkling ξινόμαυρο Ακακίες του Κτήματος Κυργιάννη, ένα κρασί που παράγεται από αμπελώνες, οι οποίοι βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μ. και υπάγονται στο Δήμο Αγ. Παντελεήμονα, εντός των ορίων της αμπελοργικής ζώνης ΠΟΠ Αμυνταίου. Ροζιτριανταφυλλί στην όψη, έχει χαρακτηριστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου, ενώ η ζωηρή οξύτητα, ο ευχάριστος χαρακτήρας του, οι φυσαλίδες και η μακράς διάρκειας επίγευση το κάνουν ιδανικό για να συνοδεύσει πιάτα εξωτικής κουζίνας, αλλά και για να καταναλωθεί μόνο του, ως απεριτίφ ή ως επιδόρπιος οίνος.

