



Valdobbiadene Prosecco Superiore Ένα ξεχωριστό κρασί για μια ξεχωριστή χρονιά



SANTA MARGHERITA *Of men, lands and wines*

Θα μπορούσα, λόγω των ημερών, να αφιερώσω το τελευταίο κείμενο της χρονιάς στη βασίλισσα των γιορτών, τη σαμπάνια. Αλλά το βρίσκω εξαιρετικά κλισέ και μιας και η καθημερινότητά μας έχει γίνει δυσβάσταχτη από επαναλήψεις, θα το αποφύγω επιμελώς. Θα μείνω όμως στις φυσαλίδες και θα σας γράψω για ένα ιδιαίτερο Prosecco, που θα γεμίσει τις στιγμές σας με αρώματα και γεύση.

Πριν ξεκινήσω όμως πρέπει να σας δώσω κάποιες βασικές πληροφορίες. Το Prosecco είναι ένα ιταλικό αφρώδες κρασί, με σταθερά ανοδική δημοτικότητα και μεγάλη παραγωγή (το 2016 έφτασε τα 475 εκατομμύρια μπουκάλια) που

παρασκευάζεται χρησιμοποιώντας την μέθοδο δεξαμενής ή τη μέθοδο Charmat Martinotti, γνωστή και ως ιταλική μέθοδο. Σε αντίθεση με τη methode traditionnelle της Καμπανίας, η οποία υπογραμμίζει τα τριτογενή αρώματα του κρασιού, το prise de mousse του Prosecco είναι μελετημένο για να αναδείξει τα λουλουδάτα και φρουτώδη αρώματα του εν λόγω οίνου και να δημιουργήσει τις τέλειες φυσαλίδες που σε συνδυασμό με την υψηλή οξύτητα θα δώσουν τη ζητούμενη λεπτότητα και φρεσκάδα. Από τεχνικής απόψεως, η σαμπάνια είναι πιο ακριβή στη παραγωγή της από το Prosecco κι αυτό αντανακλάται στην τιμή του, οπότε συχνά κάποιοι θεωρούν ότι το συγκεκριμένο κρασί είναι

δεύτερης ποιότητας. Κάνουν όμως λάθος.

Η απόδειξη είναι το Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive Di Refrontolo που φτιάχνεται από σταφύλια της ποικιλίας Glera σε ποσοστό 100% (πρόκειται για μια ποικιλία που ευδοκμεί στην περιοχή του Conegliano - Valdobbiadene για πάνω από 300 χρόνια) και μοσχοβολά ροδάκινο, μήλο rennet, λευκόσαρκα φρούτα και λευκά άνθη ακακίας. Διαθέτει μια so posh αναζωογονητική φρεσκάδα και ζυηράδα που διεγείρει τον ουρανίσκο, ενώ οι μικροσκοπικές αλλά επίμονες φυσαλίδες επιτείνουν την πλούσια αίσθηση στο στόμα.

Το συγκεκριμένο Prosecco - ποίημα παράγεται από το οινοποιείο Santa



Margherita που ίδρυσε ο Gaetano Marzotto το 1935, σε ένα εγκαταλελειμμένο τμήμα της Βενετσιάνικης υπαίθρου δίνοντάς του το όνομα της συζύγου του. Με το βλέμμα του στο μέλλον και με την έμφυτη διορατικότητά του, ο Marzotto ηγήθηκε μιας ολόκληρης γενιάς οινοποιών-κορυφαίο του επίτευγμα η λευκή οινοποίηση του Pinot Grigio το 1961 και η καθιέρωση αυτού του στυλ κρασιού στην παγκόσμια αγορά. Το οινοποιείο Santa Margherita έκανε την είσοδό του στον κόσμο του Prosecco, λίγο νωρίτερα το 1952, όταν έγιναν αντιληπτές οι δυνατότητες της ποικιλίας Glera, όταν αυτή οινοποιηθεί ως αφρώδες κρασί. Σύντομα το Santa Margherita αναδείχθηκε σε έναν από τους πρωτοπόρους της περιοχής και βοήθησε σημαντικά στο να μεταμορφωθεί το Prosecco από

ένα τοπικό αφρώδες κρασί σε παγκόσμιο φαινόμενο, μέσα σε λίγες μόνο δεκαετίες. Να προσθέσω στα παραπάνω ότι από την πρώτη στιγμή της λειτουργίας του και μέχρι σήμερα το οινοποιείο Santa Margherita αντιπροσωπεύει την παράδοση, την καινοτομία, το πάθος για αυθεντικά και εκφραστικά κρασιά, καθώς και τον σεβασμό προς τους ανθρώπους και τα εδάφη που τα παράγουν.

To Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive Di Refrontolo

αποτελεί ιδανικό τσίρι των αλλαντικών και των φρούτων, αλλά και των ασιατικών πιάτων όπως τα noodles και το σουσι και νομίζω ότι θα συντροφεύσει ιδανικά τις γιορτινές μέρες που έρχονται. Συμβουλή μου: βάλτε να παίζει το Anytime (I'll be there) του Frank Sinatra κι αφεθείτε στις

φυσαιίδες του. Ναι, θα διαπιστώσετε ότι κάνει το απόλυτο wine pairing με τη χαρά. Σας εύχομαι καλά Χριστούγεννα και μια τυχερή και δημιουργική νέα χρονιά.

Που θα το βρείτε:
MONO ΣΤΟ STRAIGHT FROM THE VAULT

Prosecco Superiore Rive di Refrontolo, Santa Margherita:
23,50 € /ανά φιάλη*

3 x Prosecco Superiore Rive di Refrontolo, Santa Margherita:
20,00 € / ανά φιάλη*

Για τις παραγγελίες σας ή για οποιαδήποτε επιπλέον πληροφόρηση επικοινωνήστε με την Έλλη Κορρέ:

Τηλ. 22990 40 630

email: e.korre@trinitywines.gr

Όλες οι φιάλες εισάγονται απευθείας από τον παραγωγό και φυλάσσονται σε άριστες συνθήκες συντήρησης.

*Τιμή με ΦΠΑ

Παράδοση δωρεάν εντός Αττικής

Τρόποι Πληρωμής:

1. Μετρητά στην παράδοση
2. Τηλεφωνικά Με Πιστωτική/Χρεωστική Κάρτα
3. Μέσω τραπεζικού λογαριασμού

