



#ΜένωΣπίτι

Παλαιωμένα τσίπουρα, τα δικά μας malt



Πριν λίγο καιρό, κατά τη διάρκεια μιας γευσισγνωσίας αλκοολούχων ποτών φίλος μου εξομολογήθηκε ότι ένας γνωστός του Σκωτσέζος δημοσιογράφος, δοκιμάζοντας μια εκτενή γκάμα παλαιωμένων τσίπουρων αναρωτήθηκε πως είναι δυνατόν οι Έλληνες να προτιμούν το ούισκι όταν, σε αυτόν τον τόπο, παράγονται αυτά τα διαμάντια που μπορούν «χτυπούν» ευθέως μερικά εξαιρετικά malts. Φυσικά, βρίσκω τη δήλωση υπερβολική, καθώς άλλο το ένα πράγμα κι άλλο το άλλο. Παρόλα αυτά, δε γίνεται να μην παραδεχτώ πως τα παλαιωμένα τσίπουρα είναι αποστάγματα που μπορούν να σταθούν αξιοπρεπώς δίπλα σε ένα καλό ούισκι, σε ένα ρούμι παλαιωμένο, αλλά και σε κάποιες περιπτώσεις πλάι σε ένα κονιάκ.

Αζίζει να δοκιμάσετε το Dark Cave, Τσιλιλή, με τη θεσσαλική καταγωγή, που θα σας κατακτήσει με το άρωμά του από ώριμα δαμάσκηνα, σοκολάτα, σταφίδες και πικάντικα εσπεριδοειδή (χαρακτηριστικά που παίρνει ως προίκα από τα βαρέλια του Vinsanto μέσα στα οποία ωριμάζει), αλλά και το Απόσταγμα Οίνου Παλαιωθέν Παρπαρούση, ένα εκλεκτό Eau de Vie de Vin με γαλλική κομψότητα και εκραυλιστικά αρώματα βανίλιας και καραμέλας. Η Ήπειρος



δηλώνει το παρόν με το παλαιωμένο τσίπουρο Χρυσή Βίδρα, Γκλίναβος, το οποίο παράγεται από στέμφυλα της ποικιλίας Ντεμπίνα και κερδίζει τις εντυπώσεις τόσο με το υπέροχο κεχριμπαρένιο χρώμα του όσο και με το πολύπλοκο του άρωμα, το οποίο παραπέμπει σε σοκολάτα, καφέ και νότες βανίλιας.

Το Μέθεξις Cigar του Κώστα Λαζαριδής είναι ένα άλλο αγαπημένο απόσταγμα που έχει την ιδιαιτερότητα να παλαιώνει σε επιλεγμένα γαλλικά βαρέλια σε πρώτη φάση και στη συνέχεια να περνά τον υπόλοιπο απαιτούμενο χρόνο σε βαρέλια από το Sauvignon Blanc Amethystos. Η μύτη του είναι ένας συνδυασμός από αρώματα καρύδας, βανίλιας, καραμέλας, ξηρών καρπών και βοτάνων και η μακρά επίγευσή του χαράζεται εύκολα στη μνήμη. Πολύ ενδιαφέρον βρίσκω επίσης το παλαιωμένο τσίπουρο Κατσάρος που προέρχεται από απόσταξη μοςχάτου Τυρνάβου και είναι προικισμένο με γλυκά αρώματα σοκολάτας και βανίλιας, αμυγδάλων, αλλά και λευκών λουλουδιών.

Για το τέλος άφησα το καρδιτσιώτικο, αριστουργηματικό Ρυο, του Θάνου Καραθάνου: με ξελογιάζει κάθε φορά, καθώς ανακαλύπτω στο ποτήρι μου, διά της όσφρησης, λουλούδια, εσπεριδοειδή, μέλι και καπνό. Το στόμα του είναι γεμάτο, πλούσιο, περίπλοκο, γεμάτο θερμή και παρασκευάζεται από ντόπιο μαύρο μοσχάτο με μαεστρία και τέχνη.

Απολαύστε τα παλαιωμένα τσίπουρα σκέτα για να νιώσετε τον δυναμικό και πολύπλοκο χαρακτήρα τους. Κάποια γίνονται υπέροχα digestive αν τους προσθέσετε πάγο, μερικές σταγόνες αγκοστόουρα και μια φλούδα πορτοκάλι, αλλά βρίσκω θαυμάσια επίσης την ιδέα να προσφερθούν μετά το δείπνο - ιδανικά μαζί με ένα επιδόρπιο με σοκολάτα και ζηρούς καρπούς. Και μια πληροφορία για τους λάτρεις των ποτών: στα παλαιωμένα τσίπουρα θα βρείτε τον ιδανικό συνοδοιπόρο προς την απόλυτη απόλαυση.

