



Τα κρασιά των γιορτών: Προτάσεις σε λευκά, ροζέ και κόκκινα που θα απογειώσουν τη διάθεσή σας



Δεν μπορώ να φανταστώ τις γιορτές χωρίς κρασί – για την ακρίβεια μου είναι αδύνατο να σκεφτώ κάποια στιγμή χαράς που να έλειπε από το τραπέζι. Φέτος, ακόμη κι αν τα πράγματα είναι πρωτόγνωρα και διαφορετικά δε σκοπεύω να αλλάξω συνήθειες. Και για να το απολαύσω όσο το δυνατόν περισσότερο με τους ανθρώπους που αγαπώ ζήτησα από τον καλό φίλο και ιδιοκτήτη της Cava Vegera, Κωνσταντίνο Νιωτάκη να μοιραστεί μαζί μας ιδιαίτερες οινικές προτάσεις που θα φωτίσουν τη διάθεσή μας.

Σε λευκά μας προτρέπει να δοκιμάσουμε το C'D'C' Bianco (2018), του οινοποιείου Baglio Cristo di Campobello, ένα εντυπωσιακό και τραγανό λευκό κρασί το οποίο «παντρεύει» γηγενείς ποικιλίες της Σικελίας με το Chardonnay και το ιδιαίτερο Petroulianos (Vatistas Winery, 2019) ένα κρασί το οποίο παράγεται από μια πάρα πολύ σπάνια Ελληνική ποικιλία που διασώθηκε από τον Ιωάννη Βατίστα και χαρακτηρίζεται από την διακριτική του οξύτητα, την λιπαρή υφή και τα αρώματα περγαμόντου, βερίκοκου, αχλαδιού και βοτάνων. Φανταστικό είναι, επίσης το Terres d'Étoiles (2018), του Domaine Christophe Mitnacht ένα απίστευτα ισορροπημένο Riesling βιοδυναμικής καλλιέργειας από την Αλσατία (το δικό μου αγαπημένο) και το Pinot Gris (2017) του Léon Beyer, ένα κρασί λιπαρό και γεμάτο που μπορεί να εξελιχθεί πολύ όμορφα στον χρόνο. Βρήκα εξίσου ενδιαφέρον το Dadelio Bianco 2015 του οινοποιείου Cascina San Lazzaro ένα κρασί βιοδυναμικής καλλιέργειας από τη Βόρεια Ιταλία. Θα δείτε ότι είναι αρκετά σύνθετο και πολύπλοκο, ώριμο με στρογγυλή δομή και αρώματα ώριμου λεμονιού, πεπονιού, μελιού, αμυγδάλου και λευκών λουλουδιών. Άκρως φιλικό και φίνο κρασί, με δροσιστική οξύτητα και σαγηνευτικό αρωματικό προφίλ είναι η Μαλαγουζιά (2020) του Argyriou Winery που σίγουρα ξεχωρίζει από τις υπόλοιπες το είδους της.

Από ροζέ ξεχωρίζουν το Lenga Rosé (2019), μια αρκετά νέα προσθήκη στο portfolio του κτήματος ΑΒΑΝΤΙΣ, το οποίο συνδυάζει το αρωματικό Gewürztraminer με την Μαυροκουντούρα, το Pink Pull (2019) του κτήματος Καρυπίδη, φίνο, με τονισμένη οξύτητα, λιπαρή υφή και νότες από κυδώνι, πορτοκαλό-

φλουδα και φράουλα, που παράγεται από την Ιταλική ποικιλία Sangiovese που καλλιεργείται εδώ και χρόνια από το κτήμα. Μια τέλεια πρόταση για τους λάτρεις των κρασιών της Προβηγκίας είναι το Rosé Fleuri (2019) του Château Barbeville με την κρεμώδη υφή και τα αρώματα ροζ γκρέιπφρουτ, βατόμουρου, φράουλας και βερίκοκου.

Βασιλιάς κάθε μεγάλης γιορτής, βέβαια, παραμένει το κόκκινο κρασί. Οι λάτρεις του θα σίγουρα θα ενθουσιαστούν με το Barbaresco Staderi (2015) του οινοποιείου Icardi, ένα φανταστικό Nebbiolo από το "cru" Staderi που βρίσκεται στην κοινότητα Neive του Barbaresco. Πολυδιάστατο, με τανίνες οι οποίες δεν ενοχλούν, δροσιστική οξύτητα, αρώματα μαύρων μούρων, βατόμουρου, μέντας, γλυκορίζας και με κάποιες γήινες νύξεις (κι ένα μυστικό: είναι έτοιμο για κατανάλωση, αλλά επιδέχεται και παλαίωση τουλάχιστον 10 χρόνων). Ενδιαφέρουσα επιλογή είναι επίσης Château Harlaftis (2015) του ομώνυμου οινοποιείου. Πρόκειται για ένα Cabernet Sauvignon που προέρχεται από αμπελώνες στη Νεμέα και παλαιώνει ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια και ένα χρόνο στη φιάλη. Πλούσιο και συμπυκνωμένο, με λεπτόκοκκες τανίνες και αρώματα μαύρων φρούτων και μπαχαρικών υπόσχεται να συνοδεύσει άψογα τις γιορτινές συνταγές με κόκκινο κρέας. Τέλος, για τους φανατικούς του Αγιωργίτικου, αλλά και όσους θέλουν να κινηθούν σε πιο προσιτές τιμές υπάρχει το Ergo Nemea (2018) του κτήματος Λαντίδη, μια εξαιρετική εκδοχή της ποικιλίας Αγιωργίτικο, η οποία καλλιεργείται στους ιδιόκτητους αμπελώνες της οικογένειας σε υψόμετρο 650 μέτρων. Τα αρώματα δαμάσκηνου, κερασιού, μαύρου πιπεριού και κανέλας υπόσχονται να σας κατακτήσουν.

Cava Vegera

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΓΛΥΦΑΔΑΣ : Λ. Α. Παπανδρέου 130, Γλυφάδα
Τηλέφωνο: 210-96.46.635

ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΒΟΥΛΑΣ : Βασ. Παύλου 61 & Ποσειδώνος 11
Τηλέφωνο: 211-01.25.700

Email: cava.vegera@yahoo.com

