



#ΜένωΣπίτι

Το μοσχοφίλερο, τα μικρά φαράκια και τα θαλασσινά



Μια από τις καθημερινές μου έννοιες πλέον είναι το αρμονικό τάϊριασμα του φαγητού που θα μαγειρέψω με το κρασί το οποίο θα πω. Φροντίζω κάθε φορά να το φάχνω αρκετά, διότι ο επιτυχημένος συνδυασμός τους θεωρώ ότι είναι από τις απολαύσεις που μπορούμε (και επιβάλλεται) να χαιρόμαστε καθημερινά στη ζωή.

Συνήθως η επιχείρηση «μικρά φαράκια (τηγανητά)/θαλασσινά (ωμά)» συνοδεύεται, στο δικό μου σπίτι τουλάχιστον, από ουζάκι ή ρετσίνα – θα μιλήσουμε εν καιρώ και γι αυτά. Πριν λίγες μέρες όμως είχα διάθεση για κάτι πιο εξωτικό και ανέμελο οπότε επέλεξα το δροσερό και απολαυστικό Μοσχοφίλερο. Αν και πολλοί πιστεύουν ότι πρόκειται για λευκή ποικιλία, εντούτοις είναι μία ερυθρωπή, η οποία καλλιεργείται ευρέως στην Πελοπόννησο με την περιοχή της Αρκαδίας και συγκεκριμένα τη Μαντινεία να δίνει τα καλύτερα δείγματα του είδους (ΠΟΠ Μαντινεία). Η ανάλαφρη προσωπικότητά του πολλές φορές σνομπάρεται από τους φανατικούς του οίνου, αλλά προσωπικά αγαπώ τον ζουμερό και μρωδάτο χαρακτήρα του κι ας μην έχει τη δομή και τη λαμπερή ένταση του ασύρτικου. Με άρωμα έντονα ανθικό που παραπέμπει σε ροδοπέταλα, άνθη, καθώς και καρπούς εσπεριδοειδών, χωρίς να λείπουν πολλές φορές και τα πυρηνόκαρπα φρούτα (ρο-

δάκινο και μήλο), το μοσχοφίλερο διαθέτει ελαφρύ προς μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και μέτριο αλκοόλ. Τα περισσότερα μοσχοφίλερα είναι «κρασιά δεξαμενής» προκειμένου να μη χάνουν τα χαρακτηριστικά της φρεσκάδας, αλλά δε λείπουν παραδείγματα που ωριμάζουν στις οινολάσπες. Αυτή η διαδικασία έχει ως αποτέλεσμα να αλλάζουν έκφραση και να αποκτούν πιο πλούσια και λιπαρή δομή, ακόμη πιο κατάλληλη για να συνοδεύσουν το φαγητό- ένα καλό παράδειγμα είναι ο Χρυσός Άγγελος (sur lies), από το κτήμα Ρεπάνη, κρασί μελετημένης οινοποίησης, το οποίο πέρα από τα κλασικά, αναμενόμενα αρώματα θυμάμαι ότι έβγαζε στη μύτη επιπλέον νότες φρεσκοψημένου ψωμιού και ορυκτών, ενώ είχε μακρά, ιδιαίτερα ευχάριστη επίγευση.

Κλασικό, αγαπημένο μοσχοφίλερο, για μένα, είναι η Semeli Μαντινεία του Νασιάκου με το λεμονοπράσινο χρώμα και την έμφαση σε ανθικά αρώματα και γεύσεις (βρίσκω ότι πάει επίσης και με μακαρονάδες με θαλασσινά), ενώ από την κάβα μου δε λείπει ποτέ η Amalia Brut από το Κτήμα Τσέλεπος, ένα εκπληκτικά ευχάριστο αφρώδες κρασί 100% από μοσχοφίλερο, με παιχνιδιάρικες φυσαλίδες και φρουτώδη επίγευση (απίστευτη επιλογή με όστρακα ή γαρίδες).

Να πω σε αυτό το σημείο ότι το μοσχοφίλερο ταιριάζει καλά με άλλες ποικιλίες (π.χ. Sauvignon Blanc, Chardonnay και

ασύρτικο), ενώ χρησιμοποιείται πολύ και για την παραγωγή ροζέ κρασιών, είτε ως χαρμάνι με ερυθρές ποικιλίες, είτε ως μονοποικιλιακό. Από αυτή την ρίνκ κατηγορία, ξεχωρίζω το κομψό Μελιαστό από το Κτήμα Σπυρόπουλου, το οποίο περιέχει μικρή ποσότητα αγωγίτικου και διαθέτει χαρακτηριστικά αρώματα τριαντάφυλλου και καραμέλας φράουλα (μου αρέσει πολύ με λαδερά φαγητά, όπως τα γεμιστά), καθώς και την αναπάντεχη ροζέ Τομή (αμιγώς από μοσχοφίλερο) του Γιάννη Τρουπή και της ομάδας του που περιστρέφεται έντονα, στη δική μου αντίληψη τουλάχιστον, ανάμεσα σε τριαντάφυλλα και λουκούμια και πέρα από τους θησαυρούς της θάλασσας είναι απολαυστική παρέα με μια ροδοψημένη κολοκυθόπιτα και ώριμα τυριά.

