



## Grenache: Τι πρέπει να ξέρετε για την ποικιλία και τρεις προτάσεις για να την απολαύσετε



Αν αγαπάτε το κόκκινο κρασί, τότε επιβάλλεται να γνωρίσετε το Grenache. Η ποικιλία καλλιεργείται σε πολλές χώρες ανά τον κόσμο και παράγει μονοποικιλιακούς οίνους, αλλά και σπουδαία χαρμάνια. Αυτό που το κάνει να ξεχωρίζει είναι η χαρακτηριστική παρουσία κόκκινων φρούτων του δάσους και του λευκού πιπεριού στη μύτη, καθώς και στο γευστικό του προφίλ, χαρακτηρισικά που εμπλουτίζονται με την παρουσία τριτογενών αρωμάτων από δέρμα ή και πίσσα, καθώς το κρασί παλαιώνει στη φιάλη.

Ιδιαίτερα δημοφιλές, αυτό το κόκκινο σταφύλι, έχει μέτριες τανίνες και οξύτητα, ανθίζει νωρίς, ωριμάζει αργά, αντέχει τον δυνατό αέρα και αποδίδει τα μέγιστα σε εδάφη που έχουν καλή αποστράγγιση. Και είναι ακριβώς αυτή η αργή του ωρίμαση, η οποία συμβάλλει στο να παράγει κρασιά με υψηλό επίπεδο αλκοόλ, δηλαδή 15% και πάνω.

Οι ειδικοί πιστεύουν ότι κατάγεται από την Ισπανία, όπου το αποκαλούν garnacha αλλά αυτό έχει μικρή σημασία, καθώς η ποικιλία καλλιεργείται με μεγάλη επιτυχία στη Γαλλία (Νότιος Ροδανός – σίγουρα έχετε ακούσει για το περίφημο Châteauneuf-du-Pape κι ελπίζω να το έχετε δοκιμάσει), Αυστραλία, Καλιφόρνια, Ν. Αμερική και Σαρδηνία – εκεί, μάλιστα το σταφύλι ονομάζεται cannonau. Καλλιεργείται και στην Ελλάδα, όπου έχουμε ωραία δείγματα σε ροζέ οινοποιήσεις ή σε ερυθρές σε χαρμάνια, ενώ τα μονοποικιλιακά κόκκινα, για τον ελληνικό χώρο, είναι πολύ λίγα. Μιλώντας πάντως για ονόματα, το grenache το συναντά κανείς και ως garnatxa, garnatxa negra, grenache noir και garnacha tinta. Επίσης, η ποικιλία Alicante είναι μια διασταύρωση του grenache με το petit bouschet), ενώ το γαλλικό σταφύλι marselan, που πρωτοδημιουργήθηκε το 1961, αποτελεί μια διασταύρωση grenache και cabernet sauvignon.

Εμβαθύνοντας, επανέρχομαι στο Châteauneuf-du-Pape προκειμένου να επισημάνω ότι στο συγκεκριμένο χαρμάνι το ποσοστό του grenache φτάνει στο 80% με το υπόλοιπο μπλεντ να αποτε-



λείται συνήθως από carignan, cinsault, mourvèdre και syrah. Στην Ισπανία και στην Ν. Αμερική, από την άλλη, το grenache αναμειγνύεται με carignan (cariñena) και δίνει επίσης σπουδαία τοπικά δείγματα, όχι όμως με την ίδια φήμη.

Η συγκεκριμένη ποικιλία όμως χρησιμοποιείται και για την παραγωγή ροζέ κρασιών ειδικά στο Tavel στον Ροδανό, καθώς και στη Ναβάρρα της Ισπανίας, ενώ δε λείπουν και οι γλυκές οινοποιήσεις στην

περιοχή Languedoc στη Γαλλία, αλλά και στη μακρινή Αυστραλία. Τα πάντα εξαρτώνται από το στυλ που θέλει να δώσει στο κρασί του ο παραγωγός, ο οποίος έχει στη διάθεσή του πολλές επιλογές εκχύλισης και μεθόδους ζύμωσης και ωρίμασης.

Ανάλογα με το τι ακριβώς θα διαλέξετε μπορείτε να παίξετε γευστικά σε πολλά επίπεδα. Ένα ροζέ grenache με πικάντικες νότες ταιριάζει πολύ με πιάτα όπως μια σαλάτα νισουάζ, πίτες, λαδερρά και παχιά ψάρια, ενώ η ερυθρή εκδοχή του ταιριάζει με απολαυστικές πλούσιες κόκκινες μακαρονάδες, γενικά με κόκκινο κρέας, αλλά και αλλαντικά.

Αν θέλετε πάντως να κινηθείτε σε ελληνικά μονοπάτια, προτείνω να δοκιμάσετε το φινετσάτο και πικάντικο Grenache Rouge από το οινοποιείο Λύκος, το περίφημο και πολύπλοκο ροζέ Idylle d' Achinos του La Tour Melas, καθώς και το σαγηνευτικό κόκκινο Nostos Grenache από το οινοποιείο Μανουσάκη που εντυπωσιάζει με την έντονη παρουσία ώριμων κόκκινων φρούτων και τη μακρά του επίγευση.