



Sancerre: Ό,τι χρειάζεται να γνωρίζετε για τα υπέροχα Sauvignon Blanc αυτής της περιοχής της Γαλλίας



Σας αρέσουν τα λευκά κρασιά με υψηλή οξύτητα; Τότε είναι σίγουρο ότι θα λατρέψετε τα Sancerre. Προς αποφυγή παρεξηγήσεων πάντως το όνομα δεν αποτελεί ποικιλία κρασιού, αλλά γεωγραφική περιοχή στη Γαλλία και το περιεχόμενο της φιάλης είναι μια από τις καλύτερες εκφράσεις του Sauvignon Blanc που θα γευτείτε ποτέ. Το μοναδικό terroir με το ήπιο, ηπειρωτικό κλίμα και το ιδιαίτερο έδαφος προικίζουν το συγκεκριμένο κρασί με αυτόν τον ιδιαίτερο χαρακτήρα- τα υπόλοιπα τα χρωσάει στους παθιασμένους οινοπαραγωγούς.

Αλλά, ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Η περιοχή του Sancerre AOC βρίσκεται στην νοτιοδυτική Γαλλία και καλύπτει ένα κομμάτι της ανατολικής πλευράς της κοιλάδας του ποταμού Λίγηρα. Τα κρασιά που προέρχονται από εδώ είναι κυρίως λευκά (υπολογίστε το 80% της συνολικής παραγωγής) χωρίς αυτό να σημαίνει ότι λείπουν τα κόκκινα (μικρές ποσότητες αποκλειστικά από Pinot Noir). Η μόνη επιτρεπόμενη λευκή ποικιλία είναι όπως σας είπα παραπάνω το Sauvignon Blanc και τα συγκεκριμένα κρασιά είναι ξηρά, με ελαφρύ έως μέτριο σώμα και μια εκπληκτική αρωματική παλέτα, η οποία αποτελείται από εσπεριδοειδή, φρεσκοκομμένα βότανα, αγόκλημα, θαλασσινό αλάτι και ίχνη τσακμακόπετρας.

Φυσικά, υπάρχουν διάφορα στυλ, ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις του κάθε παραγωγού και με την ακριβή τοποθεσία του αμπελώνα. Πολλοί προτιμούν να οινοποιούν και να ωριμάζουν το κρασί τους σε μεταλλικές, ανοξείδωτες δεξαμενές ώστε να διατηρήσουν τον χαρακτήρα του φρούτου και τα αρώματα των λουλουδιών πιο έντονα και φρέσκα, αποφεύγοντας εντελώς τη μηλογαλακτική ζύμωση (δευτέρα ζύμωση που λαμβάνει χώρα μετά την αλκοολική και αφορά στη μετατροπή του μηλικού οξέως σε γαλακτικό οξύ και διοξείδιο του άνθρακα), αλλά αυτό δε σημαίνει πως λείπουν τα παραδείγματα των βαρελάτων Sancerre. Πολύ συχνά, επίσης, οι οινοποιοί αφήνουν τα κρασιά τους να παραμείνουν για κάποιο χρονικό διάστημα με τις φίνες οινολάσπες θέλοντας να βελτιώσουν την



υφή και το σώμα, χωρίς να ενδώσουν στον έντονο χαρακτήρα που θα μπορούσε να επιβάλει ένα δρύινο βαρέλι.

Γενικά, πάντως, αυτό που πρέπει να γνωρίζετε είναι ότι όταν θα δείτε στην ετικέτα τη λέξη Sancerre θα έχετε μπροστά σας ένα κρασί από 100% Sauvignon Blanc που μπορεί να διαφέρει λίγο από παραγωγή σε παραγωγή, αλλά θα μπορείτε να το ξεχωρίσετε σίγουρα από τα αντίστοιχα εξαιρετικά κρασιά της ίδιας ποικιλίας που παράγονται στη Νέα Ζηλανδία και στη Napa Valley που μοσχοβολούν έντονα πρασινάδα και τροπικά φρούτα, αντίστοιχα- τα Sancerre έχουν μια έντονη ορυκτότητα που τα διαφοροποιεί.

Τώρα με τον καύσωνα, σας εγγυώμαι πως θα αποδειχθούν ιδανικός σύμμαχος στο τραπέζι σας εν τα συνδυάσετε με φρέσκα θαλασσινά και πλατό κατσικίσιας τυριών/ωμών λαχανικών. Προσωπικά τα προτιμώ και με πικάντικα πιάτα της ασιατικής κουζίνας, αλλά προσέχω πάντα το ποσοστό τους σε αλκοόλ να παραμένει χαμηλό (κανόνας απαράβατος για ότι «καίει»). Στην υγεία σας!

