



Ξινόμαυρο: Η πολυμορφική μας ερυθρή ποικιλία γιορτάζει και λάμπει διεθνώς!

Σήμερα, 1η Νοεμβρίου γιορτάζει μια από τις πιο αγαπημένες ελληνικές ερυθρές ποικιλίες: είναι η παγκόσμια ημέρα Ξινόμαυρου. Ο συγκεκριμένος εορτασμός καθιερώθηκε για πρώτη φορά το 2019 από την ένωση οινοπαραγωγών «Οίνοι Βορείου Ελλάδος» - οι άνθρωποι αυτοί πιστεύουν ακράδαντα στη σπουδαιότητα και στη μοναδικότητα της ποικιλίας, καθώς και στη δυνατότητα καθιέρωσής της στις διεθνείς αγορές.

Κι όχι άδικα! Από τη μια το Ξινόμαυρο διακρίνεται για την πολυμορφικότητά του: μπορεί να κάνει όχι μόνο εντυπωσιακά κόκκινα, αλλά εξίσου ιδιαίτερα ροζέ και λευκά κρασιά (τα τελευταία με τη μέθοδο blanc de noir), ενώ δεν είναι λίγοι οι οινοπαραγωγοί που παράγουν άκρως ενδιαφέροντα αφρώδη. Από την άλλη, η εν λόγω ποικιλία, δίνει κρασιά με υψηλή οξύτητα, αρκετές τανίνες και φυτικότητα κι αυτά ακριβώς τα χαρακτηριστικά δίνουν στο προφίλ ένα κοσμοπολίτικο αέρα- αρκετοί οινοφίλοι το συγκρίνουν με τα φημισμένα και κοσμαγάπητα Nebbiolo και Pinot Noir. Σε κάθε περίπτωση πάντως και ανεξάρτητα από την ανερχόμενη δημοφιλία του, η καλλιέργειά του θέλει προσοχή και το ίδιο ισχύει για την οινοποίηση και την ωρίμασή του - το Ξινόμαυρο δεν είναι «παίξε-γέλασε»!

Ιστορικά, μιλώντας, η ποικιλία κυριολεκτικά αναδύθηκε μέσα από τις στάχτες της. Ξαναζωντάνεψε στα μέσα της δεκαετίας του 60 και συγκεκριμένα το 1968, όταν ο Γιάννης Μπουτάρης έκανε την αρχή, φτιάχνοντας τον αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι Νάουσας - και λέω ότι ξαναζωντάνεψε διότι, στις αρχές του 20ού αιώνα, οι αμπελώνες της περιοχής προσβλήθηκαν από φυλλοξήρα και σταδιακά αποδεκατίστηκαν. Σήμερα, τα αμπέλια με Ξινόμαυρο εκεί καλύπτουν περίπου 7.000 στρέμματα, ενώ εξίσου σπουδαία κέντρα καλλιέργειας αποτελούν οι περιοχές του Αμυνταίου, της Ραψάνης και της Γουμένισσας (για την τελευταία, στην οποία το Ξινόμαυρο αναμειγνύεται με τη γηγενή Νεγκόσκα, θα ακολουθήσει άμεσα στο So Posh ένα ξεχωριστό αφιέρωμα).

Σε γενικές γραμμές, θα έλεγα πως τα ερυθρά κρασιά από Ξινόμαυρο έχουν μέτριο σώμα, υψηλή οξύτητα και δυνατές τανίνες, ενώ το χρώμα ποικίλει από μέτριο ρουμπινί μέχρι και κεραμιδί, ανάλογα με την οινοποίηση και την παλαιώση- σημειώστε πως το Ξινόμαυρο «σπκώνει» από τρία έως είκοσι χρόνια αναμονή. Το αναγνωρίζει κανείς αμέσως από την χαρακτηριστική αρωματική του παλέτα, η οποία περιλαμβάνει την πανταχού παρούσα ντομάτα, αλλά και ελιά, κόκκινα φρούτα και φυτικές νότες από φασκόμυλο ή ευκάλυπτο. Ανάλογα με το πόσο έχει προχωρήσει η παλαιώση, μπορεί να διακρίνει κανείς ζωικά αρώματα (δέρμα), γήινα (μανιτάρι, βρεγμένο δασικό χώμα)- σε αυτά που έχουν μείνει πολύ καιρό στο κελάρι βρίσκουμε, επίσης, αρώματα τρούφας, γλυκόριζας, αποξηραμένου σύκου και σταφίδας. Μεγάλο ρόλο παίζει όμως και



INTERNATIONAL
XINOMAVRO
DAY
NOVEMBER
1

η καταγωγή του Ξινόμαυρου. Αν το κρασί προέρχεται, για παράδειγμα, από το Αμύνταιο κυριαρχεί ο φρουτώδης χαρακτήρας, ενώ στην περίπτωση της Ραψάνης επικρατούν οι νότες της φράουλας, του κερασιού και των μπαχαρικών. Τα ροζέ Ξινόμαυρα τώρα, πέρα από το αναμενόμενο άρωμα ντομάτας, μοσχοβολούν τριαντάφυλλο και φράουλα και έχουν ελαφρύ σώμα με μέτρια προς υψηλή οξύτητα, ενώ τα λευκά Ξινόμαυρα στο ποτήρι θα σας «βγάλουν» εσπεριδοειδή και ελιά. Ενημερωτικά να σας πω ότι, αυτή τη στιγμή, κυριαρχούν δύο σχολές οινοποίησης: η «μοντέρνα», που παράγει κρασιά με περισσότερη φρεσκάδα, πιο συμπυκνωμένα τα φρουτώδη αρώματα και λιγότερο επιθετικές τανίνες και η κλασική, η οποία θέλει ιδιαίτερα τονισμένη την αρωματική παλέτα της ντομάτας, της ελιάς και των αποξηραμένων φρούτων, τις τανίνες να κυριαρχούν και την οξύτητα να είναι υψηλή.

Πάμε στο food pairing τώρα. Τα φρέσκα κόκκινα Ξινόμαυρα ταιριάζετε τα με κοκκινιστό μοσχαράκι, γιουβέτσι, μοσχαρίσιες κοπές και στιφάδο και τα παλαιωμένα με κυνήγι και παλαιωμένα τυριά. Τα ροζέ πάνε πολύ με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και λαδερά, τα λευκά με μύδια αχνιστά και κοτόπουλο λεμονάτο και τα αφρώδη αν είναι ξηρά, με λιπαρά ψάρια όπως π.χ. πέστροφα, καρπάτσιο μοσχαρί, με φρέσκα θαλασσινά, με σούσι και πίτσα. Αν είναι γλυκά, συμπεριφέρονται άσσογα σε γλυκά με φρούτα, ενώ εύκολα παίζουν τον ρόλο του απεριτίφ.

Στις κάβες, αναζητήστε τις ετικέτες των οινοποιείων Κτήμα Άλφα (Reserve Vieilles Vignes και ροζέ Σκαντζόχοιρος), Χατζηβαρύτη (miniMus), Τάτσος (Old Roots), Θυμιοπούλου (Γη & Ουρανός και Rosé de Xinomavro), Δαλαμάρα (Παλιοκαλιάς), Διαμαντάκος (Νάουσα), Κτήμα Κυρ Γιάννη (Ράμνισσα και Ακακίες sparkling), Μπουτάρη (Νάουσα), Καρανίκα (Brut Cuvée Spéciale και Παλιά Κλήματα) και Φουντή (Blanc De Noir). Στην υγεία σας και χρόνια του πολλά!

