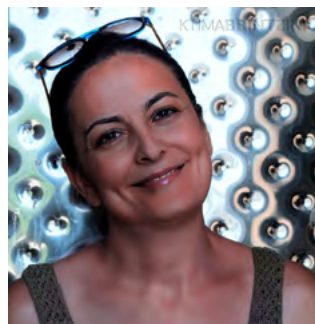




Abelon: Τα ολοκαίνουρια φυσικά κρασιά από το Κτήμα Μπριντζίκη



Στο χωριό Λαντζόι στην περιοχή της Αρχαίας Ολυμπίας, δηλαδή σε έναν από τους πιο ιερούς χώρους της αρχαίας Ελλάδας, έχει την έδρα του το Κτήμα Μπριντζίκη. Η ίδρυση του οινοποιείου μετρά αρκετά χρόνια πριν: η οικογένεια Μπριντζίκη μπήκε στα πράγματα το 1994, με όραμα τη δημιουργία μοναδικών οίνων, μέσω βιολογικής καλλιέργειας των αμπελώνων, με ευδιάκριτα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτής της περιοχής, η οποία διαθέτει ένα μοναδικό terroir εξαιτίας της υγρασίας των ποταμών και της αργιλοπλώδους σύστασης του εδάφους. Οι ποικιλίες που ευδοκιμούν εκεί είναι ο Ροδίτης, ο Τινακτορώγος, η Μαλαγουζιά, το Φιλέρι, το Ασύρτικο (λευκές ποικιλίες) και ο Αυγουσιάτης, το Αγιωργίτικο και το Merlot (ερυθρές ποικιλίες).

Το 2012 χαρακτηρίζεται το συγκεκριμένο κτήμα πρώτο πράσινο οινοποιείο στην Ελλάδα ενώ η πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια εφαρμόζεται αυστηρά σε όλους τους αμπελώνες. Οι εγκαταστάσεις στο Abelon by Κτήμα Μπριντζίκη είναι οι μοναδικές στη Ελλάδα με απολύτως μηδενικό ενεργειακό ίχνος. Χρησιμοποιείται ηλιακή ενέργεια και γεωθερμία για όλες τις ανάγκες των υποδομών, αφήνοντας την φύση αλώβητη από τις οινοπαραγωγικές δραστηριότητες. Με τον τρόπο αυτό το κτήμα καθορίζει την οικολογική και φιλική προς το περιβάλλον λειτουργία του, προσφέροντας βιολογικούς οίνους που τείνουν να έχουν μηδενικό ενεργειακό αποτύπωμα.

Την Τετάρτη 24 Νοεμβρίου, λοιπόν, το Abelon by Κτήμα Μπριντζίκη, σε μια εκδήλωση που πραγματοποιήθηκε στο εστιατόριο Cookoovaya, παρουσίασε για πρώτη φορά στο κοινό τα νέα natural wines της συλλογής του ένα λευκό, ένα orange, ένα ροζέ και ένα ερυθρό, βρίσκει το Abelon by Κτήμα Μπριντζίκη η νέα εσοδεία. Πρόκειται για κρασιά από Ελληνικές ποικιλίες που ακολουθούν την

φιλοσοφία των ήπιων φυσικών οινοποιήσεων με την οινολογική φροντίδα του Dr Γιώργου Κοτσερίδη που έχει αναλάβει σύμβουλος οινολόγος του Κτήματος τα τελευταία χρόνια.

Το λευκό «Τινακτορώγος», αποτελεί μια μοναδική έκφραση της ομώνυμης ποικιλίας που εδώ και χρόνια αναβιώνει με επιτυχία το Κτήμα Μπριντζίκη. Χρωστά το όνομά του στην ομώνυμη ποικιλία η οποία, κατά την περίοδο της άνθισης, ρίχνει μεγάλο αριθμό λουλουδιών και πραγματοποιεί ένα πράσινο τρύγο. Η λευκή οινοποίηση γίνεται με σύντομη προζυμωτική εκκύλιση και η ωρίμαση πραγματοποιείται σε φίνες συνθήκες, ώστε να διατηρούνται τα κομψά αρώματα λεμονοανθών και τροπικών φρούτων και η επιτυγχάνονται το ισορροπημένο σώμα και η φινετσάτη επίγευση διάρκειας. Το «Esperos» από την άλλη είναι ένα σύνθετο 'orange' (skin contact – ζύμωση σε επαφή με τις φλούδες δηλαδή) κρασί που μας συστήνει ξανά το σπουδαίο Ασύρτικο. Διαθέτει αρώματα ζαχαρωμένων φρούτων, πλούσιο σώμα, έντονη, πολύπλοκη γεύση με βοτανικές νότες και μακράς διάρκειας επίγευση. Τέλος, το γεμάτο φρεσκάδα «ροζέ Αυγουσιάτης» και το συμπυκνωμένο και πολύπλοκο ερυθρό «Green Αυγουσιάτης», είναι δύο εκφράσεις που αναδεικνύουν τα εξαιρετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά αυτής την σπάνιας αυτόχθονης ποικιλίας της Ηλίας. Η ροζέ εκδοχή ωριμάζει σε ανοξειδωτες δεξαμενές και «φέρνει» φρέσκα φρούτα του δάσους στην μύτη και ζωντάνια στο στόμα με δροσερή επίγευση, ενώ η κόκκινη έχει βαθύ βυσσινί χρώμα, αρώματα βατόμουρου, μαύρου φραμπούζ και ώριμης φράουλας, μεσαία πυκνότητα με κομψή δομή, ισορροπημένη οξύτητα, πολύ ώριμες στρογγυλές τανίνες και επίγευση με μεσαία διάρκεια.

Η γνωριμία μαζί τους ήταν κάτι παραπάνω από ενθαρρυντική και σας προτρέπω να τα αναζητήσετε σε καλές κάβες.