



Chianti: Τα πράγματα που πρέπει να γνωρίζετε και με τι να το συνδυάσετε



Δεν υπάρχει αμφιβολία: Αν η πίτσα και τα ζυμαρικά αποτελούν τα πιο γνωστά υλικά στην ιταλική κουζίνα τότε το Chianti είναι το πιο δημοφιλές κρασί της γειτονικής χώρας που μπορεί να τα συντροφεύσει ιδανικά. Βλέπετε το sangiovese, η κυρίαρχη ποικιλία του χαρμανιού των κρασιών που φέρουν περήφανα το όνομα Chianti, είναι γεμάτο από αρώματα και γεύσεις κόκκινων φρούτων, κερασιών και φύλλων ντομάτας τα οποία ζωντανεύουν όταν «παντρεύονται» με τα περίφημα ιταλικά πιάτα.

Τα Chianti παράγονται σε διάφορα στυλ, με το τελικό γευστικό τους προφίλ να είναι αποτέλεσμα τόσο των επιλογών οινοποίησης, όσο και των ζωνών καλλιέργειας του σταφυλιού και την ωρίμαση σε βαρέλι να είναι συχνά κανόνας. Η λέξη Chianti δεν είναι όνομα ποικιλίας: πρόκειται για μια οινοπαραγωγική περιοχή, η οποία βρίσκεται στην Τοσκάνη. Χαρίζει το όνομά της κυρίως σε ξηρά, κόκκινα κρασιά, τα οποία είτε είναι μονοποικιλιακά sangiovese ή -όπως ήδη σας ανέφερα παραπάνω- blends όπου το sangiovese επικρατεί σε ποσοστό άνω του 80%. Μάλιστα, μόλις το 1995 επιτράπηκε στους οινοπαραγωγούς να χρησιμοποιούν 100% sangiovese, ενώ ακόμη και σήμερα η αγορά κυριαρχείται από τα χαρμάνια.

Σε πρώτη φάση, βγάλτε από το μυαλό σας το κόκκινο επιτραπέζιο κρασί που εμφανίζεται σε μπουκάλια- νταμιτζάνες και σερβίρεται πάνω σε κόκκινα καρό τραπεζομάντηλα σε τουρίστες. Εσείς θα αναζητήσετε την πιο εκλεπτυσμένη εκδοχή σε μια καλή κάβα. Αν δείτε στην ετικέτα την ένδειξη Chianti Riserva, τότε θα πρέπει να γνωρίζετε ότι κοιτάτε ένα κρασί το οποίο ωρίμασε τουλάχιστον 38 μήνες σε βαρέλι πριν εμφιαλωθεί (ναι, αγοράστε το), ενώ όταν διαβάσετε Chianti Superiore να περιμένετε ένα κρασί από αμπελώνες χαμηλής στρεμματικής απόδοσης που θα έχει τσιμπημένο αλκοόλ. Οι επτά υπο-ζώνες του Chianti είναι οι Classico, Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Senesi, Montalbano και Rufina. Αν έχετε ταξιδέψει



στην Τοσκάνη, σίγουρα θυμάστε πως κάποιες ετικέτες έχουν ως διακριτικό τους ένα μαύρο κόκορα (gallo nero) κι αυτό δείχνει ότι το συγκεκριμένο κρασί παράγεται από τον τοπικό συνεταιρισμό Chianti Classico Consortium – σημειώστε ότι μόνο τα κρασιά που παράγονται

στην υπο-ζώνη Classico μπορούν να φέρουν αυτή την ένδειξη κι αυτό το χρωστόουν στον μέγα Δούκα της Τοσκάνης Κόζιμο Γ΄: ο Ιταλός άρχοντας εξέδωσε σχετικό διάταγμα την 24η Σεπτεμβρίου 1716, στο οποίο ξεκαθάριζε πως το κρασί Chianti Classico μπορούσε να παραχθεί μόνο στα όρια μεταξύ της περιοχής Σιένας και Φλωρεντίας, δηλαδή εκείνων των πόλεων που διαδραμάτισαν τον ρόλο αναγεννησιακών υπερδυνάμεων και έγιναν (γι αυτόν τον λόγο) φανατικές αντίπαλοι.

Πέρα από τα αρωματικά χαρακτηριστικά των κόκκινων φρούτων, τα Chianti που ωριμάζουν σε βαρέλι, αποκτούν αρώματα δρυός και πικάντικων μπαχαρικών, ενώ η μακροχρόνια παλαίωση, στα πιο εκλεκτά δείγματα, χαρίζει αρώματα και γεύσεις από καπνό, κρέας, αποξηραμένα βότανα, βαλσαμικό ξύδι, γλυκόριζα, ακόμη και ρίγανη. Η λαμπερή του οξύτητα και οι μέτριες τανίνες κάνουν αυτού του είδους τα κρασιά να ταιριάζουν εκπληκτικά με το φαγητό και ειδικά αυτό της Κυριακής: σκεφτείτε μακαρονάδα με μοσχάρι κοκκινιστό, νιόκι με κοτόπουλο, ντοματίνια και παρμεζάνα ή ρολά μελιτζάνας στον φούρνο με τυριά και επισκεφτείτε την κάβα της επιλογής σας, η οποία θα σας προτείνει το Chianti, «το Μπορντό της Ιταλίας», που ταιριάζει στο προσεχές μενού σας.

