



Τα εμβληματικά κρασιά της Ελλάδας: τα Λευκά, κεφάλαιο 3



Λιγότερο διάσημα σε σχέση με το Ασύρτικο, το Βιδιανό και το Σαββατιανό είναι ανερχόμενες γηγενείς ποικιλίες, οι οποίες παράγουν κρασιά άξια της προσοχής μας.

Με καταγωγή από την Κρήτη, το Βιδιανό κόντεψε κάποια στιγμή να εξαφανιστεί. Σώθηκε από τη λήθη χάρη στις προσπάθειες των ντόπιων αμπελουργών και οινοποιών. Πρόκειται για μια λευκή ποικιλία σωστό διαμάντι, με λίγους υφιστάμενους αμπελώνες, αλλά με εξαιρετικές δυνατότητες. Εντοπίζεται κυρίως στη δυτική Κρήτη, στην περιοχή του Ρεθύμνου, ενώ υπάρχουν επίσης κάποιες περιορισμένες σε έκταση φυτεύσεις κοντά στο Ηράκλειο. Η οινοποίηση του Βιδιανού δίνει κρασιά κιτρινοπράσινου χρώματος, με αρώματα ώριμου ροδάκινου και βερίκοκου, ενώ διαθέτει νύξεις αρωματικών βοτάνων και χαρακτηριστική ορυκτότητα. Έχουν χαρακτηριστικά γεμάτο σώμα και υψηλή αλκοόλη, την οποία εξισορροπεί ικανοποιητικά η μετρίως υψηλή οξύτητα. Το βέβαιο πάντως είναι πως το Βιδιανό είναι αυτό που λέμε πλούσιο κρασί, ενώ το δυναμικό του αναδεικνύεται περισσότερο όταν ο αμπελώνας είναι φυτευμένος σε μεγάλο υψόμετρο. Κάποιοι παραγωγοί επιλέγουν την ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια, γεγονός που ενισχύει την λιπαρότητα και την κρεμμώδη αίσθηση. Οινοποιείται μόνο του ή μαζί με Βηλάνα, που είναι το πιο συνηθισμένο πάντρεμα, αλλά και με ασύρτικο. Ταιριάζει πολύ με πιάτα με πουλερικά και χοιρινό, με λιπαρά ψάρια ψητά στα κάρβουνα, με ώριμα τυριά, απάκι και ζυμαρικά με θαλασσινά ή με λευκές σάλτσες. Αναζητήστε στις κάβες τις ετικέτες του Δουλουφάκη, του Λυραράκη, του Διαμαντάκη και του οινοποιείου Δασκαλάκη Silva Wines, όπως επίσης και το Βιδιανό Old Vines μιας εξαιρετικής νέας οινοποιού, της Ιωάννας Μαλίχιν, το οποίο θα σας ξαφνιάσει ευχάριστα με τη μεγάλη συμπύκνωση και τη φινέτσα του.

Ανάμεσα στις πλέον πολύ-φυτεμένες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα συγκαταλέγεται το Σαββατιανό που παρά την αριθμητική υπεροχή και την ιστορικότητά του, είναι μάλλον παρεξηγημένο. Πατρίδα του είναι η Αττική, αλλά καλλιεργείται σε όλη την κεντρική Ελλάδα και την Εύβοια, ενώ ο λόγος που πολλοί το απαξίωσαν ήταν οι μέχρι πρότινος αδιάφορες επιδόσεις του, καθώς και το γεγονός πως πρόκειται για τη βασική ποικιλία από την οποία παράγεται η κακοποιημένη ρετσίνα. Το αδικημένο Σαββατιανό όμως διαθέτει διακριτικά, αλλά ιδιαίτερα αρώματα κίτρινων φρούτων και φρεσκοκομμένων σπαρτών, στρογγυλό στόμα, ισορροπημένη προσωπικότητα, ενώ όταν μπει σε βαρέλι αποκτά ενδιαφέρουσες αρωματικές νότες μελιού και αποξηραμένου βερίκοκου.

Το πιο σύνηθες μπλεντάρισμα του, που δίνει κρασιά με φινέτσα και βάθος, είναι αυτό με Ροδίτη ή Ασύρτικο. Δίνει συνήθως υψηλόβαθμα σε αλκοόλ κρασιά με μέτρια οξύτητα και μέτριο σώμα και ταιριάζει στην ελαφριά εκδοχή του με σαλάτες ελαφριά πιάτα με πουλερικά και σάλτσες εσπεριδοειδών, αλλά και ψαράκια στο τηγάνι. Στη βαρελάτη εκδοχή του μπορεί να συνοδέψει άνετα μια καρμπονάρα και αν μιλάμε για ρετσίνα τότε από το τραπέζι μπορούν να παρελάσουν άνετα όστρακα, πίτες, γεμιστά και τυρί σαγανάκι.

Σημειώστε τις εξαιρετικές προτάσεις Σαββατιανού από τα οινοποιεία Παπαγιαννάκου, Μυλωνά, Βασιλείου, Άωτον και Φράγκου, ενώ αν αποφασίσετε να επιλέξετε ρετσίνα δοκιμάστε τις ετικέτες του οινοποιείου Κεχρή (Δάκρυ του Πεύκου, Κεχριμπάρι, Αφρός), την orange ρετσίνα, χωρίς παρεμβάσεις, του Τάτσου και τη Retsina amphore nature από το οινοποιείο Τετράμυθος.

