



Mundus Vini Wine Awards

Στο Κτήμα Τέχνης Οίνου το βραβείο του Καλύτερου Έλληνα Παραγωγού



Η ιστορία του διεθνούς, υψηλού κύρους διαγωνισμού Mundus Vini που πραγματοποιείται στη Γερμανία κάθε χρόνο, ξεκίνησε το μακρινό 2001 με τη συμμετοχή περίπου 2.200 οινοποιών. Το 2011 οι συμμετοχές ξεπέρασαν τις 6.000, ενώ το 2014 αποφασίστηκε να γίνονται δύο tastings ανά έτος, καθώς οι συμμετοχές αυξάνονταν. Σήμερα 180 ειδικοί των κρασιών καλούνται να τα δοκιμάσουν μέσα σε δύο εβδομάδες και πιστέψτε με αυτό δεν είναι καθόλου εύκολο. Γιατί σας τα λέω όλα αυτά; Διότι στα φετινά 28α Mundus Vini Wine Awards που οργανώθηκαν πρόσφατα το βραβείο του Καλύτερου Παραγωγού στην Ελλάδα απέσπασε το Κτήμα Τέχνη Οίνου στο Μικροχώρι της Δράμας κι αυτή είναι μια πολύ σημαντική διάκριση.

Για να καταλάβετε τη σπουδαιότητα, προκειμένου να πάρει ένα οινοποιείο το συγκεκριμένο βραβείο, θα πρέπει να αποσπάσει εξαιρετικές βαθμολογίες και επιμέρους διακρίσεις για τα κρασιά του συνολικά, οι οποίες αποδεικνύουν με τον καλύτερο τρόπο την εξαιρετική δουλειά που γίνεται στο Κτήμα Τέχνη Οίνου σε όλη την οινική διαδικασία, από το αμπέλι έως τη φιάλη. Στο σύστημα αξιολόγησης του Mundus Vini, που βασίζεται σε ένα scoring system των 100 βαθμών, το εν λόγω οινοποιείο απέσπασε τρία Χρυσά και δύο Αργυρά βραβεία (Mundus Vini Gold με πάνω από 90 βαθμούς και Mundus Vini Silver με σκορ τουλάχιστον 85 πόντων) αυξάνοντας έτσι τον αριθμό των διακρίσεων, οι οποίες έχουν απονεμηθεί κατά τη διάρκεια της εικοσιπεντάχρονης λειτουργίας του οινοποιείου.

Τα κρασιά που βραβεύθηκαν με Χρυσό είναι το Ήδυσμα Δρυός Ασύρτικο (οι σοδείες 2019 και 2020) και το Ήδυσμα Δρυός Chardonnay 2019. Το Τέχνη Αλυπίας λευκό 2020 και το Πλάνο

Μαλαγουζιά 2020 με τη σειρά τους έλαβαν το Αργυρό βραβείο. Σας προτρέπω να τα δοκιμάσετε με το ανάλογο food pairing. Για το εκφραστικό, βαρελάτο Ασύρτικο του Κτήματος Τέχνη Οίνου προτιμήστε οστρακοειδή, ψάρια με λιπαρή δομή, πουλερικά ή χοιρινό με άσπρες σάλτσες και αρωματικά τυριά - πρόκειται για ένα χρυσοκίτρινο λιπαρό κρασί με νεύρο και έντονη προσωπικότητα που παρέμεινε για διάστημα περίπου 5 μηνών σε επαφή με τις λεπτές οινολάσπες του, κερδίζοντας έτσι σε σώμα και αρωματική πολυπλοκότητα. Το αισθησιακό Ήδυσμα Δρυός Chardonnay θα το σέρβιρα με καπνιστά και λιπαρά ψάρια όπως η πέστροφα και ο σολομός, καθώς είναι πληθωρικό και έντονο με γεμάτο σώμα, λιπαρή αίσθηση και δροσιστική οξύτητα – δεν έχω λόγια για την αρωματική του παλέτα από ροδάκινο, ανανά, λεμόνι, περγαμόντο, κίτρο, βανίλια, μέλι, φρυγανιά και βούτυρο.

Το Τέχνη Αλυπίας λευκό αποτελείται από ένα χαρμάνι από Sauvignon Blanc, στο οποίο έχει γίνει προσθήκη 10% Ασύρτικου. Η ζύμωση του έχει γίνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές κι αυτό το γεγονός μαζί με το πετυχημένο μπλεντάρισμα, έχει δώσει ένα κρασί δροσιστικό, ευχάριστο, με ωραία οξύτητα που ταιριάζει στις θαλασσινές συνταγές. Τέλος, το Πλάνο Μαλαγουζιά 2020 διαθέτει εκρηκτική μύτη με αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών και περγαμόντου, αλλά και πλούσιο σώμα, ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση. Θεωρώ πως θα συνοδεύσει με μεγάλη επιτυχία συνταγές ασιατικής κουζίνας, οπότε αν είναι να παραγγείλετε κινέζικο, βάλτε το οπωσδήποτε στο πρόγραμμα. Πίσω από το Κτήμα Τέχνη Οίνου βρίσκονται οι Γιάννης Παπαδόπουλος πολιτικός μηχανικός και Γιάννης Καλαϊτζίδης αρχιτέκτονας μηχανικός στους οποίους αξίζουν θερμά συγχαρητήρια.