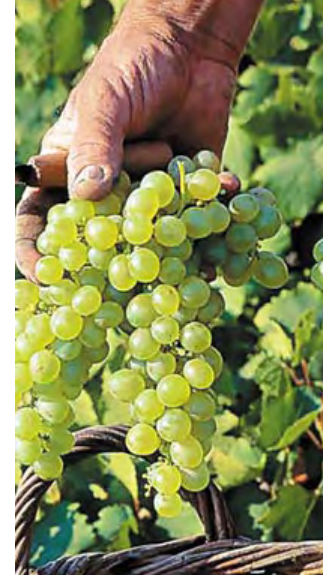




## Τα εμβληματικά κρασιά της Ελλάδας: τα Λευκά, κεφάλαιο 1ο



Μέσα Αυγούστου και σε παρέα που κάθεται σε τραπέζι δίπλα στη θάλασσα η συζήτηση φουντώνει: ένας εκ των συνδαιτυμόνων ρωτά αν ποτέ η Ελλάδα θα βγάλει επιτέλους κάποιο σπουδαίο κρασί και το ζευγάρι απέναντί του αγανακτεί. «Μα η χώρα έχει ήδη μεγάλα κρασιά!» του απαντούν κι όλο το σώμα τους «φωνάζει» πως τους πνίγει το δίκιο.

Αν μπορούσα να παρέμβω θα τους ρωτούσα τι εννοούμε με τον όρο «μεγάλο κρασί». Μιλάμε για την υπέρογκη τιμή του; Για το πόσο ψηλά σκοράρει σε όρους γευστικής ηδονής; Για τη φήμη που το συνοδεύει; Η αλήθεια είναι πως ενώ στην πραγματικότητα το θέμα εδώ αφορά (ή οφείλει να αφορά) στην υψηλή ποιότητα, στην αγορά το «μεγάλο» κρασί καθορίζεται από την τιμή του. Τα τελευταία χρόνια, βέβαια, στην συνείδηση των οινόφιλων η σπουδαιότητα αυτού που πίνουν στο ποτήρι τους καθορίζεται και από άλλους παράγοντες, οι οποίοι έχουν να κάνουν με τα αρώματα, την πολυπλοκότητα, την προσωπικότητα και τη συμβατότητα του οίνου με το φαγητό, ενώ εξίσου σημαντικό αναδεικνύεται και το περιβαλλοντικό του αποτύπωμα (φιλική προς το περιβάλλον καλλιέργεια και οινοποίηση).

Σε ότι αφορά τουλάχιστον στην Ελλάδα, κατά τη γνώμη μου πρέπει να προστεθεί ακόμη ένας: η σπανιότητα των γηγενών ποικιλιών. Κι αφού μπαίνει αυτό το θέμα στο τραπέζι, καλό θα είναι να ξεκινήσει σωστά, με τις ανάλογες συστάσεις. Ποια είναι τα δικά μας κρασιά που ορίζουν την ταυτότητά μας και μπορούν να κάνουν τη χώρα να λάμψει στον διεθνή οινικό χάρτη;

Σε ότι αφορά στις λευκές ποικιλίες, θα ξεκινούσα από το Ασύρτικο, το οποίο ναι μεν έλκει την καταγωγή του από τη Σαντορίνη, καλλιεργείται όμως με μεγάλη επιτυχία σε πολλά μέρη στη χώρα, ενώ ο διάσημος Jim Barry, απόφοιτος της σχολής Οινολογίας στο Roseworthy Agricultural College στην Αυστραλία, καλλιεργεί την ποικιλία κι εκεί. Πίσω στα δικά μας, τώρα. Στην ξηρή εκδοχή του χαρακτηρίζεται από κοφτερή οξύτητα και μια δωρική λιτότητα, ενώ στη γλυκιά είναι πολύ πιο πλούσιο και παραπέμπει σε αποξηραμένα φρούτα – αν έχετε δοκιμάσει Vinsanto καταλαβαίνετε τι εννοώ. Ως ποικιλία, τολμώ να πω

ότι επικεντρώνεται περισσότερο στα δομικά και γευστικά χαρακτηριστικά και λιγότερο στα αρωματικά, αν και η παλέτα των εσπεριδοειδών είναι ξεκάθαρη. Ένα ξηρό Ασύρτικο συνήθως έχει ζυμωθεί σε δεξαμενή, αλλά μπορεί να έχει περάσει και από βαρέλι, ενώ ταιριάζει θαυμάσια με θαλασσινά, ωμά ή τηγανητά, με σούσι, με ριζότο μανιταριών, με λευκά κρέατα, καθώς και σνίτσελ. Αν επιλέξετε γλυκά κρασιά από Ασύρτικο, βάλτε στο τραπέζι σας μια λεμονόπιτα, μια crêpe brulee ή μια καρυδόπιτα. Κορυφαίες εκφράσεις της εν λόγω ποικιλίας, από το terroir της Σαντορίνης, θα βρείτε στα οινοποιεία Vasaltis, Χατζηδάκη, Σιγάλα, Μπουτάρη, Αργυρού, Gaia Wines, Santo Wines Winery, Γαβαλά, Αρτέμη Καραμολέγκου και Αβαντίς.

Επόμενο στη σειρά το Μοσχοφίλερο που έχει για πατρίδα την κεντρική Πελοπόννησο και συγκεκριμένα τη Μαντινεία. Θα το αγαπήσετε για τα απίστευτα ανθικά του αρώματα που παραπέμπουν στο τριαντάφυλλο (αλλά και σε λευκά λουλούδια, λίτσι και λεμονανθούς), καθώς και για τη δροσιστική του οξύτητα, χαρακτηριστικά τα οποία κερδίζουν σιγά-σιγά τους λάτρεις του κρασιού σε όλο τον κόσμο.

Παράγει κατά κανόνα λευκά, «ήσυχα» κρασιά, πράγμα που πάει κατά κάποιον τρόπο «κόντρα» στην απόχρωση της φλούδας του, η οποία είναι είτε κοκκινωπή είτε γκρι. Ακριβώς για αυτό δε λείπουν οι παραγωγοί που τολμούν τα ροζέ τύπου Προβηγκίας, ενώ κάποιοι επενδύουν και στα αφρώδη. Τα παραπάνω χαρακτηριστικά του Μοσχοφίλερου, σε συνδυασμό με το πικάντικο τελείωμα, το ελαφρύ σώμα και τη χαμηλή προς μέτριαπεριεκτικότητα σε αλκοόλ, το καθιστούν ιδανικό ταίρι για πράσινες σαλάτες, κρύα ορεκτικά, για τυριά όπως το ανθότυρο και το καλαθάκι Λήμνου, τηγανητά ψαράκια όπως τα μπαρμπούνια, για μύδια, για χοιρινό και φραγκόκοτα και φυσικά για πιάτα της ασιατικής κουζίνας. Σε αριθμούς, το Μοσχοφίλερο μετρά περίπου 45 εκτάρες Π.Ο.Π. Μαντινεία, 11 οινοποιεία εντός ζώνης και αν δεν κάνω λάθος ακόμη 20 εκτός, ενώ έχει πολλές με την ένδειξη Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Αναζητήστε το στο Κτήμα Σπυρόπουλου, στη Σεμέλη, στο Κτήμα Τσέλεπου, στον Σκούρα, στον Μποσινάκη, Κτήμα Μορόπουλου και στον Τρουπή.

