



## Τα εμβληματικά κρασιά της Ελλάδας: τα Λευκά, κεφάλαιο 4



Συνεχίζοντας τη γνωριμία με τις λευκές ελληνικές γηγενείς ποικιλίες θα κάνουμε μια στάση στην Κεφαλονιά. Το νησί διαθέτει ένα ιδιαίτερο terroir και κατά συνέπεια έναν αμπελώνα με μεγάλη δυναμική. Έχει επίσης και μια ξεχωριστή ιστορία: χρωστά το όνομά του στον Κέφαλο, γιο του Ερμή και της Έρσης, κόρης του βασιλιά της Αθήνας Κέκροπα. Ο Κέφαλος, αφού διώχθηκε από την Αθήνα, κατέληξε τελικά σε έναν τόπο στη μέση του Ιονίου που καταδυναστεύονταν από τους Τηλεβόδες, ένα άγριο τσούρμιο πειρατών. Τους πολέμησε με γενναιότητα, τους έδιωξε και έτσι προς τιμήν του το νησί ονομάστηκε Κεφαλονιά. Θα αναρωτηθείτε, φυσικά, τι σχέση έχουν όλα αυτά με το κρασί. Ε, λοιπόν, ο Κέφαλος ήταν ο πρώτος που φύτεψε στη νέα του πατρίδα ένα αμπέλι από την Αττική μιας και μπορεί να έφυγε, ποτέ όμως δεν λησμόνησε τις ρίζες του.

Σήμερα, η Κεφαλονιά μπορεί να καμαρώνει για τη μυθική της κληρονομιά και για τις γηγενείς ποικιλίες τις. Ανάμεσα σε αυτές που ξεχωρίζουν είναι η γνωστή σε όλους μας Ρομπόλα, η οποία μας δίνει ξηρά, λευκά κρασιά με δυναμικό χαρακτήρα. Δεν την έφερε, βέβαια ο Κέφαλος στο νησί, αλλά οι βενετσιάνοι κατακτητές γύρω στο 1500 μ.Χ. Πρόκειται για μια ποικιλία ντελικάτη, ευαίσθητη σε ασθένειες και απαιτητική στην καλλιέργειά της και στην οινοποίησή της. Παρά το δύστροπο του χαρακτήρα της όμως, δεν είναι υπερβολή να πούμε πως συγκαταλέγεται ανάμεσα στις κορυφαίες εμπορικά λευκές ποικιλίες της χώρας, με δυνατότητα να ξεχωρίσει στις διεθνείς αγορές - αυτό το τελευταίο, το χρωστάει στις άοκνες προσπάθειες των νέων οινοποιών. Δεν είναι λίγοι αυτοί που τολμούν να συγκρίνουν τη Ρομπόλα με το Ασύρτικο - διαθέτει αντίστοιχου επιπέδου δροσιστική οξύτητα, αρωματική προ-

σωπικότητα με «λεμονάτες» αναφορές, έντονη μεταλλικότητα και δωρικό προφίλ. Οι Βενετοί, διόλου τυχαία, αποκαλούσαν το κρασί που προκύπτει από αυτή την ποικιλία *Vino di Sasso*, δηλαδή οίνο της πέτρας, τόσο λόγω των αρωματικών και γευστικών χαρακτηριστικών του όσο και γιατί ευδοκιμεί σε ιδιαίτερα άγονα εδάφη.

Πέρα από τα εσπεριδοειδή, στη μύτη «βγάζει» αχλάδι, ροδάκινο, πράσινο μήλο και λευκά λουλούδια, ενώ διαθέτει μέτριο σώμα. Αν περάσει από βαρέλι, αποκτά μια ενδιαφέρουσα λιπαρότητα και εμπλουτίζεται με αρώματα δρυός, που της πάνε πολύ. Μπορεί να καταναλωθεί πολύ ευχάριστα όσο είναι ακόμη φρέσκια, αλλά έχοντας δοκιμάσει αρκετές, διαπίστωσα πως ο επιπλέον χρόνος παραμονής στη φιάλη τονίζει πολύ όμορφα τη φυσική της μεταλλικότητα.

Ταιριάζει με ψητά ψάρια στον φούρνο ή στη σχάρα, θαλασσινά κάθε είδους ( π.χ. σουπιές λεμονάτες ή μυδοπίλαφο) με τυρόπιτες, αλλά και πουλερικά, ειδικά με το πατροπαράδοτο, κυριακάτικο, λεμονάτο κοτόπουλο με φουρνιστές πατάτες. Συνοδεύει εξίσου καλά γλυκές και αλμυρές γραβιέρες, πλατό από φίνια αλλαντικά όπως το *prosciutto* και κλασικά κεφαλονίτικα εδέσματα όπως η αλιάδα- προσωπικά την έχω επιλέξει να συνοδεύσει μπακαλιάρο τηγανητό με σκορδαλιά και σας διαβεβαιώνω ότι τα κατάφερε περίφημα!

Στις κάβες αναζητήστε επίμονα τις ετικέτες από το *Gentilini Winery & Vineyards*, την Ορεάλιο Γη, το Κτήμα Σκλάβου, το Κτήμα Χαριτάτου και τον Πετρακόπουλο. Θα ανταμειφθείτε με το παραπάνω!

