



## Τα εμβληματικά κρασιά της Ελλάδας: τα Λευκά, κεφάλαιο 2



Στη συνέχεια του αφιερώματος στα μεγάλα κρασιά της Ελλάδας, θα περάσουμε σε ακόμη μια ακόμη αγαπημένη ποικιλία. Πρόκειται για την περίφημη Μαλαγουζιά, η οποία αποκαλείται από πολλούς η βασίλισσα του ελληνικού αμπελώνα.

Η Μαλαγουζιά έχει αναδειχθεί τα τελευταία χρόνια στην αγαπημένη του κοινού κι αυτό είναι πολύ ευχάριστο, αν σκεφτεί κανείς πως κόντεψε να εκλείψει, καθώς αφενός οι συνθήκες ήταν δύσκολες προς τις αμπελοκαλλιέργειες κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1970 και αφετέρου ως σταφύλι η Μαλαγουζιά είναι επιρρεπής στην οξειδωση, επομένως χρειάζεται μεγάλη προσοχή και κόπο ώστε να δώσει καρπούς. Σώθηκε χάρη στις προσπάθειες του Βαγγέλη Γεροβασιλείου στις αρχές της δεκαετίας του 1980, ο οποίος τυχαία έπεσε πάνω σε αμπέλια της ποικιλίας στον πειραματικό αμπελώνα του Κτήματος Πόρτο Καρράς και εντυπωσιάστηκε από τη δυναμική της. Η πρώτη εμφιάλωση Μαλαγουζιάς, λοιπόν, έγινε από τον σπουδαίο αυτό άντρα του κρασιού για το Κτήμα Πόρτο Καρράς, που πίστεψε τόσο σε αυτή ώστε το 1981 τη φύτεψε σε δικό του αμπελώνα. Οι ενέργειές του κέρδισαν το ενδιαφέρον του Ινστιτούτου Οίνου κι έτσι δόθηκαν κλιματίδες στον αμπελουργό και οινοποιό Θανάση Παρπαρούση, ο οποίος στη συνέχεια έδωσε εμβόλια στη Ρωξάνη Μάτσα χάρη στις δικές του ενέργειες σήμερα θεωρείται μια από τις πιο ανερχόμενες γηγενείς ποικιλίες.

Αν και πατρίδα της είναι η Αιτωλοακαρνανία και συγκεκριμένα η ορεινή Ναυπακτία, η Μαλαγουζιά καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα και διαθέτει προδιαγραφές για διεθνή καριέρα. Οινοποιείται μόνη της ή μπαίνει με μεγάλη επιτυχία σε χαρμάνια με Ασύρτικο ή Sauvignon blanc. Δίνει κρασιά διαφορετικού στυλ, από ήσυχα ξηρά και γλυκά (όψιμου τρύγου συνήθως λευκά αλλά και πορτοκαλί) μέχρι αφρώδη. Στο ποτήρι η Μαλαγουζιά βγάζει έντονα αρώματα από εσπεριδοειδή, ώριμα πυρηνόκαρπα και λευκά άνθη, ενώ αν έχει καλλιεργηθεί σε ψυχρό κλίμα διαθέτει βοτανικές νότες από δυόσμο ή πράσινο τσάι. Αντίστοιχα, σε ζεστό κλίμα εμπλουτίζεται από τροπικά αρώματα ανανά και μάνγκο. Οι γευστικές επιλογές εξαρτώνται από το είδος του κρασιού. Κρατώντας στο μυαλό ότι έχει κι ένα λιπαρό χαρακτήρα εκ φυσικού, σε ξηρή εκδοχή, ανάλογα με τον τόπο καταγωγής της μπορεί να συνοδεύσει θαυμάσια σωτέ ή ψητά θαλασσινά, πράσινες σαλάτες, χορτόπιτες με τυρί, ελαφρές παρασκευές με κοτόπουλο, χοιρινό ή ψάρι και ζυμαρικά με πέστο. Αν επιλέξετε γλυκιά Μαλαγουζιά, συνοδέψτε την με σιροπιαστή πορτοκαλόπιτα, πάβλοβα ή τάρτες φρούτων. Οι ετικέτες που αξίζει να αναζητήσετε στις κάβες είναι αυτές από τον Γεροβασιλείου, την κυρά των αμπελιών Ρωξάνη Μάτσα, το οινοποιείο Παπαγιαννάκου, από το Κτήμα Ζαφειράκη, το Κτήμα Άλφα, από την Αναστασία Φράγκου, το οινοποιείο Συμεωνίδη, το Κτήμα Kitrns, το Κτήμα Τέχνη Οίνου, το Κτήμα Πόρτο Καρράς, το Anatolikos Vineyards και το Κτήμα Τάση (για όσους θέλουν να δοκιμάσουν την πορτοκαλί εκδοχή).

