



Sauvignon blanc: Το άγριο λευκό που αγαπά τα καλοκαιρινά βράδια



Οι ζεστές νύχτες του καλοκαιριού ζητούν λευκά, δροσερά κρασιά και ελαφρύ φαγητό. Πρόσφατα, σε ένα φιλικό κάλεσμα αποφάσισα, αφού πληροφορήθηκα το μενού, να πάρω μαζί μου μερικά παγωμένα μπουκάλια από Sauvignon blanc, που για μένα αποτελεί το κρασί πασαρτού. Φυσικά δεν είμαι η μόνη που το εκτιμώ – η εν λόγω λευκή ποικιλία είναι μια από τις πιο αγαπητές και διαδεδομένες σε όλο τον κόσμο, δεύτερη σε δημοφιλία μετά το Chardonnay.

Κομμάτι της γοητείας του πιστεύω ότι αποτελεί το γεγονός πως το Sauvignon blanc ανάλογα με το terroir αλλά και τη μέθοδο οινοποίησης του κάθε παραγωγού, μπορεί να δώσει πολύ διαφορετικά μεταξύ τους κρασιά, όλα όμως με υψηλή οξύτητα. Αλλά ας πάρουμε τα πράγματα από την αρχή. Η εν λόγω ποικιλία έχει γαλλική καταγωγή από το Μπορντό και την κοιλάδα του Λίγηρα (καλλιεργείται εκεί από τον 18ο αιώνα), ενώ το όνομά της σημαίνει «άγριο λευκό». Συχνά δε το συναντάμε και με άλλα ονόματα όπως τα blanc fumé, muskatsilvaner και sauvignon jaune. Παρά τις γαλλικές ρίζες έζησα δείγματα βρίσκουμε στην Αυστραλία, τη Νέα Ζηλανδία, την Καλιφόρνια, τη Χιλή και τη Νότιο Αφρική, αλλά και στην Ελλάδα.

Συνήθως παράγεται ως μονοποικιλιακό, αλλά υπάρχουν περιοχές όπως για παράδειγμα το Μπορντό όπου το Sauvignon blanc αναμειγνύεται με sémillon. Το συγκεκριμένο blend μάλιστα, υπό την επίδραση του βοτρυτή (ένας μύκητας που σε συγκεκριμένες κλιματολογικές συνθήκες επηρεάζει με ευγενή σήψη τα σταφύλια) δίνει το παγκοσμίου φήμης Sauternes ένα επιδόρπιο κρασί εκπληκτικής αρωματικής και γευστικής πολυπλοκότητας. Τα αρώματα που το χαρακτηρίζουν όταν οινοποιείται μόνο του πάντως είναι αυτά των εσπεριδοειδών όπως το λάιμ, ενώ δε λείπουν τα πράσινα φρούτα (π.χ. το πράσινο μήλο) και τα πυρηνόκαρπα (ροδάκινο).

Στις πιο ζεστές χώρες το Sauvignon blanc προικίζεται και με αρώματα από εξωτικά φρούτα (πεπόνι, ανανάς, λαγοκέρασο, φρούτο του πάθους) ροδάκινο, ενώ το πιο χαρακτηριστικό στοιχείο που το κάνει να ξεχωρίζει από τα υπόλοιπα λευκά κρασιά είναι η έντονη φυτική αίσθηση γρασιδιού, σπαραγγιού ή πράσινης πιπεριάς- αυτό θα το διαπιστώσετε πιο έντονα όταν διαλέξετε ένα Sauvignon blanc από κρύο κλίμα. Επίσης, αν αγοράσετε ένα τέτοιο κρασί από την κοιλάδα του Λίγηρα θα βρείτε έντονες νύξεις ορυκτότητας που οφείλονται στο ιδιαίτερο έδαφος της περιοχής.

Προκειμένου να διατηρηθεί η φρεσκάδα αυτών των ευαίσθητων, πρωτογενών αρωμάτων, τις περισσότερες φορές το Sauvignon blanc ωριμάζει σε μεταλλικές δεξαμενές. Η παραμονή του με τις φίνες οινολάσπες δίνει επιπλέον πόντους σε αρώματα ζυμών, αλλά και σε θέματα δομής και υφής, οπότε ακολουθείται από πολλούς παραγωγούς. Σε γενικές γραμμές καταναλώνεται νεαρό, μα δε λείπουν και οι εκδοχές οι οποίες επωφελούνται από την παλαίωση, ειδικά στις περιπτώσεις που ο χυμός του σταφυλιού, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παραμένει αρκετά με την φλούδα.

Η ποικιλομορφία του Sauvignon blanc του επιτρέπει τους συνδυασμούς με πολλά πιάτα. Για παράδειγμα, τηγανητά ψάρια ή γαρίδες ταιριάζουν πολύ με τα κρασιά αυτής της ποικιλίας που παράγονται στον μεσογειακό νότο, ένα Sauvignon από το Pouilly Fume ή το Sancerre αγαπά τα ωμά θαλασσινά με λίγο λεμόνι, αλλά και φρέσκο κατσικίσιο τυρί, τα ώριμα Sauvignon της Νέας Ζηλανδίας παντρεύονται όμορφα με ριζότα λαχανικών, sushi και πικάντικη ασιατική κουζίνα, ενώ οι βαρελάτες εκδοχές «κολλάνε» μαγικά με καπνιστά ψάρια, ή πιάτα με κρεμώδεις σάλτσες. Στην υγεία σας!