



Μαντηλαριά και Βιδιανό για το γιορτινό τραπέζι



Με δύο καινούργια κρασιά από γηγενείς κρητικές ποικιλίες υποδέχεται τις γιορτές η Ιδαία Οινοποιητική. Το πρώτο από αυτά είναι το ερυθρό Hestia από την ποικιλία Μαντηλάρι, και το δεύτερο είναι το λευκό Hesperis από την ποικιλία Βιδιανό. Τα δύο αυτά κρασιά έρχονται να συμπληρώσουν τη σειρά των μονοποικιλιακών κρασιών του οινοποιείου που εστιάζει στην ανάδειξη των αυτόχθων σταφυλιών της κρητικής γης.

Το Hestia 2019 είναι μία από τις λίγες μονοποικιλιακές ερυθρές εκφράσεις της "ατίθασης" Μαντηλαριάς που συχνά χρειάζεται blending partner για να μαλακώσει ο έντονα τανικός χαρακτήρας της. Ωστόσο στην περίπτωση του Hestia, το κρασί δείχνει έναν εξαιρετικά προσιτό χαρακτήρα, με όμορφα δουλεμένες τανίνες, σύνθετο αρωματικό μπουκέτο και αναζωογονητική οξύτητα. Σκουρόχρωμα φρούτα όπως δαμάσκηνα και κεράσια συνδυάζονται ιδανικά με νότες γλυκόριζας και βανίλιας σε ένα απόλυτα ισορροπημένο σύνολο. Το κρασί έχει τη δομή και το αρωματικό και γευστικό βάθος για να ευνοηθεί από την περαιτέρω παλαίωση. Το όνομά του είναι εμπνευσμένο από την οικογενειακή εστία και αποτελεί άμεση αναφορά στον οικογενειακό χαρακτήρα της Ιδαίας Οινοποιητικής. Η πρώτη χρονιά κυκλοφορίας του κρασιού συμπίπτει με την απόφαση του μεγάλου γιου της οικογένειας, Αναστάσιου Λαδερού, να ασχοληθεί ενεργά με το οινοποιείο, παράλληλα με τις σπουδές του στο γεωπονικό πανεπιστήμιο.

Το Hesperis 2019, είναι ένα Βιδιανό που ωρίμασε για 4 μήνες σε δρύινα βαρέλια και παρέμεινε συνολικά για περισσότερο από δύο χρόνια στο οινοποιείο πριν κυκλοφορήσει στην αγορά. Στόχος του οινοποιού Βασίλη Λαδερού ήταν η δημιουργία ενός εξαιρετικά κομψού και ισορροπημένου Βιδιανού το οποίο θα είχε όλο τον απαραίτητο χρόνο για να ξεδιπλώσει τον πολύπλοκο χαρακτήρα του. Οι πρώτοι πειραματισμοί ξεκίνησαν το 2016 και μετά από 3 χρονιές πιλοτικής κυκλοφορίας και εξέλιξης της ιδέας, ήρθε η ώρα για την πρώτη επίσημη κυκλοφορία του Hesperis. Ο χρόνος βοήθησε στην ανάπτυξη ενός πολύπλοκου αρωματικού και γευστικού προφίλ που κυριαρχείται από ζουμερά πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το βερίκοκο και το κυδώνι, αλλά και από νότες χαμομηλιού, μελιού, ξηρών καρπών και ορυκτότητας. Εξίσου πλη-



θωρικό και γευστικό στο στόμα, με ισορροπημένη οξύτητα και μακρά ξηροκαρπάτη αίσθηση στην επίγευση. Το κρασί έχει τη δυνατότητα να παλαιώσει για τουλάχιστον 3-4 χρόνια ακόμα. Το ευφάνταστο όνομά του παραπέμπει στο σκοτάδι που επικρατεί μέσα στο βαρέλι και στη φιάλη, στα δύο χρόνια ωρίμασης και παλαίωσης του κρασιού, μέσα στην ηρεμία του οινοποιείου.

Η εορταστική περίοδος αποτελεί μία ευκαιρία να μπουν τα δύο νέα κρασιά στο γιορτινό τραπέζι. Το Hestia Μαντηλάρι θα ταιριάζει εξαιρετικά με κόκκινα κρέατα ψητά ή σιγομαγειρεμένα στο φούρνο, κοκκινιστά κατσαρόλας και ποικιλίες αλλαντικών αλλά και τυριών, ιδιαίτερα με παλαιωμένες γραβιέρες. Επίσης, θα συνοδεύσει ιδανικά και με τη χριστουγεννιάτικη γεμιστή γαλοπούλα. Το Hesperis είναι ένα κατεξοχήν λευκό κρασί φαγητού, που μπορεί να συνοδεύσει πλούσια λιπαρά ψάρια όπως ο σολομός, λευκά κρέατα ψητά ή μαγειρευτά αλλά και ποικιλίες λιπαρών τυριών. Είναι ένα λευκό κρασί που έχει την κατάλληλη δομή για τα κυρίως πιάτα του γιορτινού τραπέζιού είτε αυτά βασίζονται σε λευκά είτε σε κόκκινα κρέατα.

Θα τα βρείτε σε ενημερωμένες κάβες.

