



Οι κληματόβεργες των Wines of Athens



Στη δική μου οικογένεια η κλασική συζήτηση αυτής της περιόδου περιστρέφεται πάντα γύρω από το που θα ψήσουμε το παραδοσιακό πασχαλινό αρνί. Κι αυτή η χρονιά, παρά τα μέτρα κατά της πανδημίας, δεν αποτελεί εξαίρεση. Οφείλω όμως να πω ότι μια ακόμη εξίσου σημαντική ερώτηση για τους μερακλήδες της ψησταριάς είναι το πώς θα το ψήσουμε. Την απάντηση, με μία πρόταση που συνδυάζει το τερπνόν μετά του ωφελίμου, έρχονται να δώσουν πέντε οινοποιεία της Αττικής, τα οποία αποφάσισαν να προσφέρουν ένα δεμάτι από κληματόβεργες μαζί με κάθε δύο φιάλες σαββατιανό κρασί για το γιορτινό τραπέζι – για όσους δεν γνωρίζουν η συγκεκριμένη ιστορική, λευκή ποικιλία με τα ξεχωριστά αρώματα κίτρινων φρούτων και φρεσκοκομμένων σπαρτών και το ισορροπημένο, στρογγυλό στόμα συγκαταλέγεται ανάμεσα στις πλέον πολυφυτεμένες του ελληνικού αμπελώνα ειδικά στην περιοχή της Αττικής και της Κεντρικής Ελλάδας, ενώ είναι η βασική ποικιλία από την οποία παράγεται η ρετσίνα.

Θα αναρωτηθείτε, φυσικά, για ποιο λόγο προσφέρονται οι κληματόβεργες και πως αυτό θα επηρεάσει το ψήσιμο. Το «φρούτο του χειμώνα», λοιπόν, όπως αποκαλούν τις κληματόβεργες οι αμπελουργοί, είναι μία άριστη όσο και περιζήτητη καύσιμη ύλη για τους θιασώτες των BBQ και της ψησταριάς, γιατί ο καπνός της αρωματίζει ιδανικά το κρέας. Τα πέντε οινοποιεία της Αττικής, που συναπαρτίζουν την ομάδα Wines of Athens, έχουν ολοκληρώσει την επίπονη διαδικασία του κλαδέματος, που διαρκεί όλο το χειμώνα και στοχεύει στο να περιορίσει αλλά και να βελτιώσει την παραγωγή των σταφυλιών της επόμενης χρονιάς. «Εμείς πάντα κρατάμε μία ποσότητα από κληματόβεργες για τα ψήσιμα που κάνουμε το καλοκαίρι, αλλά σκεφτήκαμε πως φέτος, ειδικά, λόγω εγκλεισμού, θα θέλαμε να δώσουμε την ευκαιρία σε όλους, ακόμα και σε όσους ψήνουν περιστασιακά στο τζάκι του σπιτιού τους, να νιώσουν τη χαρά που έχει το ψήσιμο στην κληματόβεργα», λέει ο εκπρόσωπος των Wines of Athens, Βασίλης Παπαγιαννάκος.

Η δράση υλοποιείται σε συνεργασία με τη διαδικτυακή κάβα botilia.gr, ενώ τα προτεινόμενα κρασιά προέρχονται από τα πέντε οινοποιεία των Wines of Athens, το κάθε ένα από τα οποία προσφέρει τις δικές του κληματόβεργες, όλες από την παραδοσιακή ποικιλία σαββατιανό της Αττικής.



Τα οινοποιεία των Wines of Athens διαθέτουν κορυφαία κρασιά από σαββατιανό, γιατί κατέχουν σε βάθος την ιστορική αυτή ποικιλία της Αττικής. Τα προτεινόμενα κρασιά, που μπορούν να συνοδεύσουν αρμονικά σχεδόν ό,τι μπορεί κάποιος να ετοιμάσει στην ψησταριά του, είναι και το Σαββατιανό της Αναστασίας Φράγκου από την πιο πρόσφατη εσοδεία του 2020, το Σαββατιανό Κλέφτης 2019 από τους Αμπελώνες Μάρκου, που είναι ένα βιολογικό κρασί χωρίς θειώδη, το Σαββατιανό Late Release 2015 της Οινοποιίας Μυλωνά, που είναι ένα σαββατιανό παλαίωσης, το Σαββατιανό Barrel Fermented 2018 από το Κτήμα Κοκοτού, που έχει ζυμωθεί σε γαλλικό βαρέλι και το Σαββατιανό Vientzi 2017 από το Κτήμα Παπαγιαννάκου, ένα κρασί «single vineyard», δηλαδή από πολύ συγκεκριμένο αμπελοτόπι.