



## Τα μυθικά κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας: Τι θα πρέπει να γνωρίζετε



Για τους επαγγελματίες στον χώρο του κρασιού, τους συλλέκτες αλλά και τους αμετανόητους wine lovers τα κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας θεωρούνται κάτι σαν το Ιερό Δισκοπότηρο και η αναζήτησή τους μια νέα σταυροφορία. Πράγματι, θεωρούνται τα καλύτερα στο είδος τους στον πλανήτη. Η απάντηση στην ερώτηση «γιατί» πρέπει να αναζητηθεί στο συγκεκριμένο terroir.

Είναι γνωστό πως ο όρος terroir περιλαμβάνει όλους τους παράγοντες που κάνουν μια οινοπαραγωγική περιοχή ξεχωριστή, δηλαδή το είδος του κλίματος της περιοχής, τις κλιματικές συνθήκες της συγκεκριμένης περιόδου, τη σύσταση του εδάφους, το υψόμετρο κ.α. Η Βουργουνδία είναι ο τόπος που «γέννησε» το terroir και αποτελεί ένα μωσαϊκό πολλών ξεχωριστών terroir και μικροκλιμάτων, ανά αμπελώνα. Προσθέστε στο παραπάνω τη μακρά οινοποιητική της παράδοση, τους world-class οινοπαραγωγούς και τις άφραστες συνθήκες καλλιέργειας των σταφυλιών και θα καταλάβετε γιατί τα κρασιά της θεωρούνται διαμάντια.

Όταν μιλάμε για μια κόκκινη Βουργουνδία εννοούμε pinot noir που, όπως όλα τα κρασιά στη Γαλλία, κατατάσσονται σε κάποια από τις τρεις κατηγορίες AOC (appellation d'origine contrôlée) IGP (Vin de Pays) και Vin de France. Σε αυτή την περιοχή, βέβαια, έχουν «πάει» αυτό το θέμα ένα βήμα πιο πέρα, καθώς πολλοί οίνοι φέρουν στην ετικέτα τα διακριτικά της τοποθεσίας, του χωριού (village) ή στις περιπτώσεις των σπουδαίων κρασιών τις ενδείξεις Premier Cru και Grand Cru- η λέξη Cru σημαίνει κυριολεκτικά «ανάπτυξη» και στη συγκεκριμένη περίπτωση χρησιμοποιείται για να υποδείξει μια ανώτερη ή μεγάλη σε σπουδαιότητα καλλιεργητική περιοχή ή αμπελώνα. Στην ετικέτα μπορεί να διαβάσετε, επίσης, τις λέξεις clos ή lieu-dit που προσδιορίζουν ακριβώς τους αμπελώνες από τους οποίους έχουν τρυγηθεί τα σταφύλια – όσο πιο λεπτομερής η προέλευση, τόσο πιο ακριβή η τιμή.

Η Βουργουνδία χωρίζεται σε 5 βασικές ζώνες (Chablis, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise Côte de Nuits και Mâconnais),



ενώ συχνά οι Côte de Nuits και Côte de Beaune αναφέρονται και ως Côte d'Or. Τα περισσότερα κόκκινα κρασιά της Βουργουνδίας προέρχονται από την Côte de Nuits, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι μικρές ποσότητες δεν παράγονται και σε άλλες περιοχές. Το γευστικό προφίλ ενός Pinot Noir επηρεάζεται κυρίως από τον τόπο καλλιέργειας και το στυλ ενός του εξαρτάται από το τι ακριβώς θέλει να κάνει ένας παραγωγός, οπότε από τις οινοπαραγωγικές μεθόδους που θα χρη-

σιμοποιήσει. Για παράδειγμα, αν στη ζύμωση του σταφυλοχυμού χρησιμοποιηθούν επιπλέον ολόκληρα τσαμπιά σταφυλιών, αυτή η ενέργεια θα δώσει ένταση και κάποιες spicy νότες στο κρασί, ενώ αν χρησιμοποιηθούν καινούρια δρύινα βαρέλια το τελικό αποτέλεσμα θα φέρει αρώματα από δρυ, μπαχαρικά και βανίλια. Αυτό που πρέπει να γνωρίζετε είναι ότι τα Pinot Noir της Βουργουνδίας γενικά είναι ξηρά κρασιά, με υψηλή οξύτητα και μέτριες προς χαμηλές τανίνες. Το αρωματικό και γευστικό τους προφίλ συνήθως περιλαμβάνει αρώματα από κεράσι, cranberries και γενικά κόκκινα φρούτα, καπνό, δασικό έδαφος, μανιτάρια, δέρμα και γλυκά μπαχαρικά. Όταν είναι δημιουργίες ταλαντούχων οινοπαραγωγών επιδέχονται μακρόχρονη παλαίωση, χάρη στη στιβαρή ραχοκοκαλιά τους και στην αζεπεράστη δομή τους. Στο τραπέζι μπορούν να ταιριάξουν με ότι περιλαμβάνει η γκάμα «ψητά πουλερικά- μαγειρευτά κρέατα- πιάτα γαλλικών μπιστρό».

Η ετικέτα Domaine de la Romanée-Conti θεωρείται μια από τις καλύτερες παγκοσμίως, αλλά δεν είστε έτοιμοι οικονομικά να δώσετε εκατοντάδες ή ακόμη και χιλιάδες ευρώ, ζητήστε από μια καλή κάβα που εμπιστεύεστε να σας προτείνει μια κόκκινη Βουργουνδία, την οποία μπορείτε να αγοράσετε και να σας ανταμείψει - υπάρχουν αρκετές επιλογές. Αυτό πάντως που σας συνιστώ ανεπιφύλακτα είναι να αποκτήσετε μια σχέση εμπιστοσύνης με την κάβα της επιλογής σας, όπως αυτή που έχετε (ή θα έπρεπε να έχετε) με τον κρεοπώλη και τον ψαρά σας. Δε θα το μετανιώσετε ποτέ.

