



Τα κρασιά των γιορτών- Τι θα πιείτε το βράδυ της Ανάστασης και την Κυριακή του Πάσχα



Το Πάσχα, σε σχέση με όλες τις υπόλοιπες γιορτές, είναι συνυφασμένο με την προσωπικότητα των Ελλήνων και αυτό οφείλεται τόσο σε συνειδησιακούς και θρησκευτικούς λόγους, όσο και στο γεγονός ότι συνδυάζει την ανάγκη για κοινωνικοποίηση με την έλευση της εκρηκτικής άνοιξης. Ακριβώς, λοιπόν, επειδή πρόκειται για ένα σπουδαίο γεγονός, με το αντίστοιχο φαγητό και κρασί.

Στο κομμάτι της γεύσης, τα πράγματα συνήθως είναι πολύ συγκεκριμένα. Το Μεγάλο Σάββατο, μετά την Ανάσταση, η μαγειρίτσα έχει την τιμητική της, είτε στην κλασική είτε στη vegetarian εκδοχή της μεμανιτάρια, αλλά κυκλοφορεί ευρέως και η παραλλαγή με κοτόπουλο. Σε κάθε περίπτωση, πρόκειται για ένα απαιτητικό πιάτο, καθώς έχει αυγολέμονο, πολλά μυρωδικά και χορταρικά, επομένως απαιτεί ένα κρασί με λιπαρότητα οξύτητα και φρουτώδη χαρακτήρα. Προτείνω Ασύρτικο που να έχει περάσει από βαρέλι, αλλά και Βιδιανό με δροσιστική οξύτητα και πυκνό φρούτο. Ταιριάζουν, επίσης, η μυρωδάτη Μαλαγουζιά, ένα γαλλικό Sauvignon Blanc, ο τραγανός ορεινός ροδίτης, αλλά και η κεφαλονίτικη ρομπόλα.

Στο δικό μου σπίτι το βράδυ της Ανάστασης μπαίνει και το τηγάκι στη φωτιά με διάφορους μεζέδες, από μικρές συκωταριές ως κλασικά, αφράτα κεφτεδάκια, οπότε αν ανήκετε σε αυτή την κατηγορία μπορείτε κάλλιστα να διαλέξετε ένα ροζέ από ξινόμαυρο ή αγιοργίτικο – σας υπόσχομαι ότι δε θα απογοητευτείτε!

Την Κυριακή του Πάσχα θα κινηθείτε σε διαφορετικό πλαίσιο, ανάλογα με το φαγητό και τους καλεσμένους σας. Αν το μενού είναι αφιερωμένο στο πατροπαράδοτο αρνάκι-κατσικάκι που στριφογυρνά βασανιστικά πάνω από τη φωτιά, σίγουρα από το τραπέζι θα παρελάσουν νωρίτερα κι άλλα πιάτα, όπως για παράδειγμα τυριά σκέτα ή σε πίτα, αυγά και σαλάτες. Για αυτή την περίπτωση ιδανικά είναι τα κομψά αφρώδη από ξινόμαυρο, μοσχοφιλέρο ή ασύρτικο (πραγματικά θα σας σώσουν όταν συνδυαστούν με το ζόρικο αυγό που «τρομάζει» κάθε sommelier), ενώ αν η πίτα έχει και χόρτα στη γέμιση ταιριάζει κι ένα αρωματικό και φυτικό Sauvignon Blanc από τη Νέα Ζηλανδία.



Για το κυρίως τώρα ο κανόνας λέει πως σούβλα απαιτεί πικάντικα κόκκινα κρασιά με ζουμερό, πλούσιο φρούτο, οξύτητα και σιβαρές τανίνες και δε θα διαφωνήσω. Οι επιλογές είναι πάρα πολλές και περιλαμβάνουν παλαιωμένο ξινόμαυρο, ξηρή μαυροδάφνη, Nebbiolo, αγιοργίτικο, Μαυροτράγανο, Chianti, το μπλεντ Merlot και Cabernet Franc που νικά εύκολα στη «μάχη» τανίνης-πρωτεΐνης αλλά και Garnacha ή Syrah (προσωπική αδυναμία). Για το κοκορέτσι θα σας πρότεινα να κινηθείτε προς το δικό μας φινετσάτο Λημνιό που έχει μέτριο σώμα και οξύτητα, μέτριες τανίνες και αρώματα φρούτων του δάσους (δε θα το μετανιώσετε), ενώ όσοι αισθάνεστε τολμηροί πείτε ναι σε ένα Riesling με έντονη οξύτητα και εκπληκτική πολυπλοκότητα και δομή. Για τους vegetarian, οι οποίοι συνήθως προτιμούν αυτές τις μέρες πιάτα μεμανιτάρια, ιδανικά είναι το Pinot Noir και το πλούσιο Chardonnay.

Για το τέλος, με τα επιδόρπια, που συνήθως είναι, πλούσια, σιροπιαστά και με κρέμα διαλέξτε ένα γλυκό κρασί από μοσχάτο και επενδύστε σοβαρά στα φυσικά παλαιωμένα αποστάγματα.

