



Malva de Crète - Ένα νέο, λαμπερό κρασί από την Ιδαία Οινοποιητική



Αυτό το καλοκαίρι υπήρξε καθοριστικό για την εξέλιξη του έρωτά μου με το κρασί. Θεωρώ τον εαυτό μου αφάνταστα τυχερό που είχα τη δυνατότητα να δοκιμάσω νέα κρασιά, από δυναμικά ελληνικά οινοποιεία κι από παραγωγούς με μεράκι και συναίσθημα.

Ένα από αυτά (θα ακολουθήσουν και τα υπόλοιπα, με τον καιρό) ήταν το Malva de Crète από την Ιδαία Οινοποιητική, που δίνει ιδιαίτερη έμφαση στην ανάδειξη γηγενών ποικιλιών της Κρήτης, όπως το Βιδιανό, η Βηλάνα, το Θραψαθήρι, το Κοτσιφάλι, το Λιάτικο και το Μανδηλάρι. Πρόκειται για μια ολοκαίνουρια πρόταση του συγκεκριμένου ανερχόμενου οινοποιείου που παράγεται από την ποικιλία Malvasia di Candia, η οποία «δίνει» κρασιά με ανθικό και φρουτώδη χαρακτήρα και ιδιαίτερη αρωματική ένταση. Τα τελευταία χρόνια, μάλιστα, μετά από μεγάλη προσπάθεια των ντόπιων οινοπαραγωγών, έχει επανέλθει στο προσκήνιο ειδικά στην περιοχή του Ηρακλείου, στο οποίο οφείλει και το όνομά της κατά το ήμισυ – μην ξεχνάτε ότι η πόλη, στην εποχή που το νησί ανήκε στους Ενετούς, ονομαζόταν Candia.

Το Malva de Crète, λοιπόν, είναι ένα ξηρό, φρέσκο κρασί το οποίο αντανακλά πιστά τη λαμπερή φρεσκάδα της ποικιλίας του, όπως το εικοσάχρονο κορίτσι αστράφτει από νιάτα. Το χρώμα του είναι διαυγές, ωχρό, λεμονί με πράσινες ανταύγειες και η «μύτη» του ένα αρμονικό μπουκέτο: αναδύει αρώματα πράσινου μήλου, πεπονιού και νεκταρινιού, ενώ δε λείπουν οι νύξεις από γιασεμί και νυχτολούλουδο. Να πω σε αυτό το σημείο ότι η λέξη Malva, αλλά και το ίδιο το κρασί με τη χαρακτηριστική ανθικότητά του παραπέμπουν στην Malva Sylvestris, τη μωβ άγρια μολόχα που κατακλύζει τη λεκάνη της Μεσογείου με τα λουλούδια της την άνοιξη και το καλοκαίρι.

Στο κεφάλαιο γεύση, το συγκεκριμένο κρασί αφήνει στο στόμα τα ίδια φρουτώδη στοιχεία να κυριαρχήσουν, διαθέτει ζωηρή οξύτητα, μέτριο-plus σώμα και μια πικάντικη μακρά επίγευση, την οποία βρήκα ιδιαίτερα ευχάριστη. Οι παραγωγοί του, η Καλλιόπη Βολιτάκη και ο Βασίλης Λαδερός, δύο αξιόλογοι οινολόγοι που μοχθούν να καθιερώσουν στη συνείδηση των οινόφιλων κρασιά με ιδιαίτερο χαρακτήρα όπως αυτό, προτείνουν να απολαύσουμε το Malva de Crète με σαλάτες, απαλά τυριά, θαλασσινά, λαδερά, που έχουν την τιμητική τους τώρα το καλοκαίρι, φρουτοσαλάτες ή να το πιούμε σκέτο, ως απεριτίφ. Εγώ, αφού το πάγωσα καλά (ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος 7-9°C) διάλεξα να το συνοδεύσω βάζοντας στο τραπέζι, ως πρώτο πιάτο ψητά λαχανικά (μελιτζάνα, κολοκύθι) με ρεβίθια ατμού (τα ανακάτεψα όλα μαζί σε μπολ με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λίγο φρέσκο χυμό λεμονιού και μια κουταλιά ταχίνι) και ως δεύτερο πιάτο μερικές ψητές, μεγάλες και ζουμερές γαρίδες – δε σας το κρύβω ότι ενθουσιάστηκα και για αυτό σας το προτείνω ανεπιφύλακτα. Σημειώστε ότι το εν λόγω κρασί φέρει την ένδειξη Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) Κρήτη και κυκλοφορεί σε 4000 φιάλες.

Κι επειδή ξέρω ότι στην παρέα μας υπάρχουν άνθρωποι που το «ψάχνουν» το θέμα λίγο παραπάνω, να σας ενημερώσω πως τα σταφύλια από τα οποία έγινε η παραγωγή του Malva de Crète προέρχονται από ξηρικό αμπελώνα μικρής στρεμματικής απόδοσης στο Βενεράτο, στο Μαλεβίζο Ηρακλείου, μια περιοχή γνωστή από την Βυζαντινή εποχή και την περίοδο της Ενετοκρατίας για τον περίφημο Μαλβαζία οίνο, ενώ για τη δημιουργία του κρασιού έγινε προζυμωτική κρυσταλλοποίηση και ωρίμαση σε δεξαμενή για έξι μήνες. Αφευθείτε άφοβα να σας κλέψει την καρδιά!

