



Λημνιώνα: Το ανερχόμενο αστέρι του ελληνικού αμπελώνα πρωταγωνιστεί στην ANAFORA, τη νέα ετικέτα του Κτήματος Τέχνη Οίνου



Η Λημνιώνα είναι μία από τις πολλές άγνωστες αρχαίες ελληνικές ποικιλίες, με καταγωγή από τη Θεσσαλία (Καρδίτσα- Τύρναβος) που χτυπήθηκε αλύπητα από τη φυλλοξήρα. Για αυτό άλλωστε και κόντεψε να εξαφανιστεί. Ευτυχώς τελικά κατάφερε να διασωθεί, χάρη στις επίμονες και πολύχρονες προσπάθειες επιστημόνων, καλλιεργητών και οινοπαραγωγών, οι οποίοι πίστεψαν σε αυτή και επένδυσαν χρόνο και χρήμα σε έρευνα και μικροοινοποιήσεις. Τα τελευταία χρόνια την ανακάλυψαν με ενθουσιασμό και στο εξωτερικό, καθώς τα χαρακτηριστικά της αρωματικά και γευστικά, αλλά και η απίστευτη φινέτσα της, ικανοποιούν στο έπακρο τις σύγχρονες οινικές τάσεις. Είναι αυτό που ο αγγλόφωνος κόσμος αποκαλεί Rising Star και προσωπικά δεν αποκλείω η Λημνιώνα, τα προσεχή χρόνια, να αποτελέσει τη βάση για κορυφαίες ελληνικές ετικέτες.

Δίνει κρασί με ζωηρό και σκούρο κόκκινο χρώμα και αρώματα κόκκινων φρούτων, βοτάνων και μπαχαρικών, ενώ έχει και νύξεις ορυκτότητας. Στο δομημένο στόμα είναι ευρύ οι τανίνες είναι στιβαρές, αλλά όχι άγριες. Χαρακτηριστική είναι και η έντονη οξύτητα της ποικιλίας η οποία κάνει αυτό το κρασί να επωφελείται από την παλαιότητα. Φυσικά, μπορείτε άφοβα να το καταναλώσετε όταν είναι ακόμη φρέσκο και να το ταιριάζετε με κόκκινα πλούσια κρέατα.

Τα γράφω όλα αυτά με αφορμή μια νέα ετικέτα από την ποικιλία Λημνιώνα η οποία προστέθηκε στην συλλογή του Κτήματος



Τέχνη Οίνου και ονομάστηκε ANAFORA. Έπειτα από πολλά χρόνια πειραματισμών, τόσο στο αμπέλι όσο και στο οινοποιείο, η σοδειά του 2019 που μόλις κυκλοφόρησε θα είναι η πρώτη για το νέο μονοποικιλιακό κρασί του κτήματος. Βλέποντας το δυναμικό της εξαιρετικής αυτής ποικιλίας, οι πρώτες φυτεύσεις έγιναν πριν από περίπου 10 χρόνια και ακολούθησαν πολλές μικροοινοποιήσεις μέχρι να φτάσει το κρασί στο εντυπωσιακό αποτέλεσμα που ο οινολόγος, Άκης Παπαδόπουλος, γνώριζε ότι η ποικιλία μπορεί να δώσει.

Πρόκειται για ένα κομψό κρασί, με ζωηρό κόκκινο χρώμα και πορφυρές ανταύγειες. Στη μύτη κυριαρχούν τα αρώματα των κόκκινων φρούτων, τα οποία συμπληρώνονται από φουντουκόπαστα, βανίλια και καπνιστές νότες που «προδίδουν» την 12μηνη ωρίμανση του κρασιού σε γαλλικά δρύινα βαρέλια των 300 λίτρων. Στο στόμα ιδιαίτερα εκφραστικό και κομψό, καθώς ο διακριτός φρουτώδης χαρακτήρας, οι όμορφα στρογγυλεμένες τανίνες και η μακρά επίγευση σε συνδυασμό με το μέτριο, ισορροπημένο αλκοόλ, το καθιστούν ένα άκρως απολαυστικό ερυθρό. Το ιδιαίτερο προφίλ της Λημνιώνας δίνει στο ANAFORA τη δυνατότητα να συνοδεύσει άριστα πιάτα με βάση τον κιμά μοσχαριού καθώς και πιάτα με κόκκινες σάλτσες, ενώ θα απογειώσει vegetarian συνταγές με έμφαση σταμανιτάρια και τις μελιτζάνες. Το συγκεκριμένο κρασί πάντως ήδη με τις πρώτες του συμμετοχές σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου απέσπασε δύο χρυσά βραβεία, ένα στον Mundus Vini και ένα στον Berliner Wine Trophy. Αναζητήστε το στις καλές κάβες.

