



Nebbiolo: Όσα θα θέλατε να ξέρατε για την αγαπημένη ιταλική ποικιλία



Αν αγαπάτε τα κόκκινα κρασιά με γεμάτη γεύση, τότε το nebbiolo είναι μάλλον η τέλεια πρόταση για εσάς. Γνωστό για τις έντονες τανίνες που κυριαρχούν στον ουρανίσκο και την υψηλή φυσική οξύτητα, το ρουστίκ κρασί που παράγεται από το σταφύλι nebbiolo φαντάζει ιδανική επιλογή για να το πιείτε μαζί με χορταστικά, comfort πιάτα.



Τι είναι όμως ακριβώς το Nebbiolo; Πρόκειται για μια σκουρόχρωμη ποικιλία σταφυλιών η οποία καλλιεργείται κυρίως στο Πιεμόντε της Ιταλίας. Χρωστά, μάλιστα το όνομά του στην ιταλική λέξη nebbia που σημαίνει ομίχλη - συνήθως η περιοχή τον Σεπτέμβριο και τον Οκτώβριο καλύπτεται από χαρακτηριστικά πυκνά νέφη. Τα κρασιά που παράγονται από αυτή την ποικιλία έχουν ανοιχτόχρωμες αποχρώσεις και είναι καλύτερα να παλαιώσουν πριν καταναλωθούν, καθώς όταν είναι νεαρά, λόγω των επιθετικών τανινών και της τραγανής οξύτητας, «κλωτσάνε» στο στόμα.

Σε περίπτωση που είστε wine geek, σας έχω μια ακόμη πληροφορία: οι περισσότεροι επιστήμονες συμφωνούν ότι η προέλευση του Nebbiolo είναι το Πιεμόντε, αλλά πρόσφατα έρευνες έχουν δείξει ότι το σταφύλι θα μπορούσε στην πραγματικότητα να είναι ιθαγενές της Valtellina, μιας περιοχής που βρίσκεται στη γειτονική επαρχία της Λομβαρδίας. Ανεξάρτητα πάντως από την καταγωγή το Nebbiolo ευδοκίμει καλύτερα σε ασβεστολιθικά εδάφη και είναι μια από τις πρώτες ποικιλίες σταφυλιού που ανθίζουν και η τελευταία που ωριμάζει, με τη συγκομιδή να γίνεται γενικά τον Οκτώβριο.

Αφού, λοιπόν, «λύσαμε» το θέμα της καταγωγής πρέπει να σας πω ότι το Nebbiolo δεν είναι αποκλειστικά και μόνο ιταλικό προϊόν, καθώς καλλιεργείται με επιτυχία εκτός των συνόρων της Ιταλίας, συμπεριλαμβανομένης της Καλιφόρνιας, της Ουάσιγκτον και του Όρεγκον. Πολύ καλά δείγματα δίνουν επίσης η Αυστραλία (Βικτώρια) και η Νότια Αφρική. Το Nebbiolo οινοποιείται σε διάφορα στυλ, αν και γενικά μιλώντας, οι περισσότεροι οινοποιοί θα διαλέξουν να χρη-



σιμοποιήσουν δρύινα βαρέλια στη διαδικασία παλαίωσης. Στο Πιεμόντε, για παράδειγμα, η κλασική επιλογή είναι το μεγάλο δρύινο botti, το οποίο μπορεί να χωρέσει πολλές χιλιάδες λίτρα κρασιού. Η παραδοσιακή προσέγγιση για την οινοποίηση του Nebbiolo περιλαμβάνει επίσης την εφαρμογή μεγάλων περιόδων διαβροχής, που κυμαίνονται από 20 έως 30 ημέρες.

Κι ασ πάμε στο ζητούμενο που είναι το άρωμα και η γεύση. Αν και οι αρωματικές και γευστικές νότες σε κάθε φιάλη παρουσιάζουν διαφορές ανάλογα με το στυλ του οινοποιοί, τα κρασιά με βάση το Nebbiolo είναι συνήθως γνωστά για την έντονη παρουσία κερασιών, ροδοπέταλων, πίσσας, αποξηραμένων σμέουρων, φράουλας, καπνού και τρούφας.

Η πιο συχνή ερώτηση που μου απευθύνουν πάντως δεν αφορά στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά – οι περισσότεροι με ρωτούν αν το Nebbiolo και το Barolo είναι το ίδιο πράγμα. Σε αυτό το ερώτημα θα απαντούσα «περίπου». Όλα τα κόκκινα κρασιά που εμφανίζονται με την ονομασία Barolo είναι παρασκευασμένα από σταφύλια Nebbiolo. Ωστόσο, τα κρασιά με βάση το Nebbiolo παράγονται με πολλές άλλες ονομασίες (τόσο εντός του Πιεμόντε όσο και εκτός), όπως για παράδειγμα το περίφημο Barbaresco.

Ποιοι είναι οι καλοί συνδυασμοί φαγητού με ενός κρασιού από Nebbiolo; Μα φυσικά τα κοκκινιστά κρέατα και οι μοσχαρίσιες μπριζόλες (ιδανικά τα ribeye steaks) που θα αποτελούν τους ιδανικούς συντρόφους του για πάντα. Υπάρχουν πολλές ετικέτες στην αγορά για όλα τα γούστα και βαλάντια. Για να παινέσουμε και το σπίτι μας πάντως, δοκίμασα πρόσφατα ένα ελληνικό Nebbiolo του 2010 από το Κτήμα Καριπίδη, έντονο, πυκνό με ρουμπινί χρώμα πλούσια δομή, αρώματα κόκκινων φρούτων, μπαχαρικών και μανιταριών με αισθητές τανίνες και μεστό σώμα, το οποίο ταίριαζε θαυμάσια με το κυριακάτικο σιφάδο – σας το προτείνω ανεπιφύλακτα.

