



Κτήμα Σπυρόπουλου: Το δυναμικό come back της Νεμέας



Ο έρωτας της οικογένειας Σπυρόπουλου με το κρασί θυμίζει παλιό, αγαπημένο παραμύθι, καθώς ξεκίνησε το 1860. Σήμερα, οι αμπελώνες της βρίσκονται στο κέντρο της Πελοποννήσου, τόσο στο οροπέδιο της Αρχαίας Μαντινείας, σε υψόμετρο 650 μέτρων όσο και στην περιοχή της Αρχαίας Νεμέας. Για τη δεύτερη είχα την ευκαιρία να μάθω πολλά, όταν η καλή φίλη Κωνσταντίνα Σπυροπούλου με προσκάλεσε στο WSPC προκειμένου να συμμετάσχω σε μια άκρως ενδιαφέρουσα, κάθετη δοκιμή κρασιών ΠΟΠ Νεμέα από το Κτήμα, το οποίο ξαναβγαίνει δυναμικά στην αγορά.



Το Κτήμα Σπυρόπουλος μετρά πάνω-κάτω τριάντα τρία χρόνια στη σύγχρονη οινοποίηση και έχει πρωτοστατήσει στη βιολογική καλλιέργεια των αμπελώνων, κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1990. Κι όχι μόνο. Οι άνθρωποι του ήταν οι πρώτοι που οινοποίησαν ροζέ από Μοσχοφίλερο από το οροπέδιο της Μαντινείας, αλλά και αφρώδες με την μέθοδο Charmat από την ίδια ποικιλία, ενώ στα σκαριά έχουν και ένα αφρώδες με την παραδοσιακή μέθοδο.

Αλλά ας επανέλθω στη Νεμέα, καθώς το βιοκλιματικό οινοποιείο της οικογένειας Σπυρόπουλου σε αυτή την περιοχή ήταν και ο λόγος της πρόσκλησης στην κάθετη δοκιμή. Οι εγκαταστάσεις του βρίσκονται μέσα σε έναν ιδιόκτητο αμπελώνα-κόσμημα 110 στρεμμάτων στην Αρχαία Νεμέα, ο οποίος είναι φυτεμένος με Αγιωργίτικο σε υψόμετρο από 377 μέχρι 406 μέτρα. Αποτελεί το όνειρο που έγινε πραγματικότητα του Αποστόλη Σπυρόπουλου, αδελφού της Κωνσταντίνας, ενός λαμπρού οινοποιού, ο οποίος έφυγε απροσδόκητα από κοντά μας τον περασμένο Νοέμβριο. Ο ίδιος είχε επιλέξει τον συγκεκριμένο τόπο έχοντας στο μυαλό του αυτός να πληροί τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά και να διαθέτει το κατάλληλο κλίμα προκειμένου μια μέρα, μέσα από αυστηρά βιολογική καλλιέργεια και κατάλληλη οινοποίηση, να μπορέσει να δώσει μεγάλα κρασιά.

Το όραμά του συνεχίζει η Κωνσταντίνα, ακολουθώντας την κουλ-

τούρα της αεικαλλιέργειας (permaculture), με στόχο την ενίσχυση της βιοποικιλότητας στο αμπέλι, αλλά και την προστασία των πρέμνων και των σταφυλιών από τις ασθένειες, με φυσικούς τρόπους. Ο αμπελώνας φυτεύτηκε την περίοδο μεταξύ 2003-2004 και η κατασκευή του οινοποιείου ξεκίνησε το 2005. Η πρώτη οινοποίηση πραγματοποιήθηκε το 2007, ενώ το 2008 ήταν μια χρονιά ορόσημο, καθώς από τότε όλα τα ερυθρώπα και ερυθρά προϊόντα του Κτήματος Σπυρόπουλος, όπως το Ορεινό Ερυθρό και ο Πορφυρός, οινοποιούνται, ωριμάζουν και παλαιώνουν εκεί. Προς το παρόν δεν μπορούν να το επισκεφτούν οι φίλοι του κρασιού, αλλά προχωρούν γρήγορα τα σχέδια για την ολοκλήρωση του επισκέψιμου τμήματος.

Την ημέρα της γευσιγνωσίας δοκιμάσαμε την ετικέτα Κτήμα Σπυροπούλου Νεμέα από το 2007 έως το 2018 – όλα τα κρασιά, χωρίς εξαίρεση προέρχονται από τον ιδιόκτητο αμπελώνα κι έχουν ωριμάσει για 12 μήνες σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Ξεχώρισα αυτό της χρονιάς του 2009 για τη μακρίά του επίγευση και το πλούσιο σώμα, εκείνο του 2016 για τα μπαχαρένια χαρακτηριστικά στην αρωματική και στη γευστική του παλέτα, καθώς και το κρασί του 2017 που διαθέτει και κάποια πολύ ενδιαφέροντα τριτογενή χαρακτηριστικά, όπως για παράδειγμα αρκετές νύξεις δέρματος.

Τις κλασικές ετικέτες ακολούθησαν δύο επιλογές από Νεμέα, η οποία ωριμάζει για 20 μήνες σε βαρέλι και προέρχεται από ένα αμπελοτόπι που ονομάζεται μάγισσα - θέλω να πιστεύω ότι αυτό χαρίζει μια άλλη λάμψη στην ετικέτα. Ξεχώρισα τη φιάλη από το 2015 για την πυκνότητα του φρούτου της και την αισθητή της οξύτητα. Η κάθετη δοκιμή ολοκληρώθηκε με τρία κρασιά που δεν κυκλοφορούν ακόμη στο εμπόριο την Νεμέα Reserve 2017 και 2018 και την Grande Reserve Νεμέα 2018 - η ομάδα από το Κτήμα Σπυρόπουλος πολύ σωστά περιμένει να αναδείξουν στο έπακρο τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά τους πρώτα, αλλά σας διαβεβαιώνω ότι μόλις βρουν τον δρόμο τους για τις κάβες, αξίζει να τα αγοράσετε για το κελάρι σας με κλειστά τα μάτια.

