

Sō Posh!

By
Γιώτα
Παναγιώτου
soposh@notice.gr



Την παράσταση έκλεψε, επίσης, η ενόττητα «Οινικές Αποκαλύψεις» με τα πρωτοεμφανιζόμενα και μικρότερα σε παραγωγή οινοποιεία, αλλά και το Wine Bar στο βάθος της ίδιας αίθουσας όπου ο επισκέπτης μπορούσε χωρίς επιπλέον χρέωση να απολαύσει κρασιά από «αφανείς» ελληνικές ποικιλίες και οίνους ήπιων παρεμβάσεων τα οποία σέρβιραν και ανέλυαν εξειδικευμένοι οινοχόοι. Στο μυαλό μου έμειναν τα κρασιά του Navitas Winery και ειδικά το εκφραστικό Terre de Zeus Χινόμαντρο, η Σκλάββα του Ζαχαριά που ήπια στο bar, το εκφραστικό Ποταμίσι και το ρωμαλέο Μαυροτράγανο από το οινοποιείο Βαπτιστής του Γιάννη Μωραΐτη στην Τήνη και η Trilogia (ένας ύμνος στο Cabernet Sauvignon) και ο Dialogos (ένα blend από κυδωνίτσα και ασύρτικο) από το οινοποιείο Δύο Ύψη.

Από τα πιο μεγάλα περίπτερα στο «πέταλο» του Ζαππείου ξεχώρισα τη σειρά χωρίς θειώδη της Μπουτάρη Οινοποιητική και ειδικά το βελούδινο Syrah, όπως επίσης και την κομψή Καλλίστη Reserve, ένα ασύρτικο παλαιώσης με πολύπλοκο χαρακτήρα το F One Off Vostilidi με τον ορυκτό χαρακτήρα και τη λεμονάτη οξύτητα από τον ταλαντούχο Φοίβο Παπαστρατή, την Iris του οινοποιείου Gentilini, μια ζουμερή Μαυροδάφνη χωρίς βαρέλι, το ιδιαίτερο Rimpatrio της Οινοποιίας Γκιρλέμη ένα Greco από τον Δομοκό, το Κοτσιφάλι Indigenous Yeasts από τους Αμπελώνες Καραβιτάκη φουλ στις φίνες τανίνες και στα ευγενή μπαχαρικά, το βραβευμένο στον διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης λαμπερό ασύρτικο του Akrathos Winery, αλλά και το ντελικάτο Juliet & Romeo Pinot Noir Rose που κατέκτησε το χρυσό μετάλλιο πρόσφατα στον διεθνή διαγωνισμό του Βερολίνου. Πέρασα, επίσης, αρκετή ώρα δοκιμάζοντας ασύρτικα Σαντορίνης και λάτρεψα το Pure Santorini Volcanic Slopes, το Ammonite από τη Γαία Οινοποιητική, το Anhydrous Icon Santorini από το Κτήμα Αβαντίς, όπως και την Plethora του Vassaltis Winery η οποία κλέβει πάντα την παράσταση. Με εντυπωσίασαν επίσης η φίνα Μονεμβασιά από το Κτήμα Κυρ Γιάννη (πειραματική οινοποίηση με σταφύλια από την Πάρο), η Negkoska Carbonic με τη δυνατή μύτη και την ισορροπημένη οξύτητα από το Κτήμα Χατζηβαρύτη το Hoof & Lur ένα ερυθρωπό μοσχοφιλερο με αυθόρμητη ζύμωση, αφιλόριστο και με την ελάχιστη προσθήκη θειώδους από τον Τρουπή και το απολαυστικό Barbatus (Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 40% και Merlot 20%) από το Κτήμα Στραταριδάκη. Η ποικιλία όμως που ερωτεύτηκα είναι το Μοσχάτο Σπίνας και για αυτό ευθύνεται ο Psithiros από το οινοποιείο Silva Δασκαλάκη ένα λευκό ξηρό κρασί με απίστευτη αρωματική ένταση, φουλ στο σταφύλι, στο τριαντάφυλλο και στα εξωτικά φρούτα στο στόμα και επίμονη επίγευση.

«Ο οινικός νόστος ήταν εκείνος που καθόρισε φέτος την ατμόσφαιρα στο Οινόγραμμα, όπου για τρεις ημέρες χάρη στα δώρα του Διονύσου ξεχάστηκαν τόσο οι πανδημίες όσο και οι πόλεμοι», δήλωσε ο διοργανωτής της έκθεσης Ντίνος Στεργίδης και δεν θα μπορούσα παρά να συμφωνήσω. Ακόμη κι αν υπήρχαν κάποιες ελλείψεις (π.χ. στον ανεφοδιασμό των περιπτέρων με πάγο όταν ο κόσμος ήταν πολύς ή στην έλλειψη χώρων όπου θα μπορούσαν να συναντηθούν οι έμποροι με τους παραγωγούς για να δοκιμάσουν και να κλείσουν συνεργασίες) ο ενθουσιασμός ήταν αμείωτος τόσο από την πλευρά των επισκεπτών όσο και από τη μεριά των εκθετών.



«Το φετινό Οινόγραμμα ήταν μια γιορτή με εξαιρετική διοργάνωση και ωραία vibes, η οποία συγκέντρωσε τον διψασμένο για κρασί κόσμο. Εδώ είχαν λόγο τόσο οι μικροί παραγωγοί με εναλλακτικές οινοποιήσεις, όσο και οι premium παραγωγοί με fine wine ετικέτες. Η τάση στα λευκά, η οποία παρουσιάζεται τα τελευταία χρόνια είναι να τονίζεται η φρεσκάδα και ο αρωματικός τους χαρακτήρας, οπότε απομακρυνόμαστε από το βαρέλι. Αλλά και στα κόκκινα ακολουθείται η ίδια πρακτική καθώς οι παραγωγοί προσπαθούν να αναδείξουν το terroir και το φρούτο» υποστήριξε ο Ελευθέριος Χανιαλίδης ο Καλύτερος Έλληνας Οινοχόος για το 2020, Manager του MyCava Pagrati-Athens και wine writer στον Οινόχοο.

«Αξίζουν πολλά συγχαρητήρια στους διοργανωτές του Οινόγραμματος» δήλωσε ο Γιώργος Φλούδας co-owner της Trinity Wines και συμπλήρωσε «αυτή η τριήμερη γιορτή του κρασιού θα μπορούσε να έχει τίτλο "Back to Reality" καθώς πραγματοποιείται μετά από δύο χρόνια απουσίας κι έτσι ακριβώς αντιμετωπίζεται από το κοινό και τους εκθέτες. Είναι ξεχωριστή γιατί εδώ δεν έρχεσαι για να δοκιμάσεις απλά. Έρχεσαι γιατί θέλεις να δεις τις τάσεις στον χώρο του κρασιού και κυρίως για να γνωρίσεις τα πρόσωπα πίσω από την ετικέτα – από αυτή την άποψη λοιπόν το Οινόγραμμα είναι ένα κορυφαίο κοινωνικό γεγονός. Σε ότι αφορά τώρα στο τι γίνεται στον χώρο, είναι ξεκάθαρο ότι υπάρχει ένα ισχυρό ρεύμα για την ανάδειξη των γηγενών ποικιλιών. Επίσης, γίνονται σημαντικές προσπάθειες ώστε να προβληθεί η καθαρότερη δυνατή έκφραση της ποικιλίας και δείχνει να επικρατεί η τάση για λιγότερες τεχνολογικές παρεμβάσεις στο κρασί».

Και του χρόνου, λοιπόν, Οινόγραμμα!

