



Τα εμβληματικά κρασιά της Ελλάδας: τα κόκκινα, κεφάλαιο 1ο



Προσπαθώντας να μάθουμε όσο το δυνατόν περισσότερα για τις γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών στην Ελλάδα, ασχοληθήκαμε πριν μερικούς μήνες με τις λευκές. Σειρά τώρα έχουν τα ερυθρά σταφύλια τα οποία δίνουν εξίσου υπέροχα κρασιά – αν και δεν έχουν απολαύσει ακόμη τη διεθνή αναγνώριση των ασύρτικων, παρά τα αυτά σταδιακά κερδίζουν τις εντυπώσεις πολλών οινόφιλων ανά τον κόσμο.

Βασιλιάς σε αυτή την κατηγορία είναι φυσικά το Ξινόμαυρο με τη μακεδονική καταγωγή, για το οποίο σε αυτή τη στήλη έχει «χυθεί» πολύ μελάνι. Απαιτητικό στη καλλιέργειά του, αν βρει τις κατάλληλες συνθήκες, μερακλήδες καλλιεργητές-παραγωγούς και μπόλικη φροντίδα δίνει κόκκινα κρασιά με χαρακτηριστικό αρωματικό και γευστικό προφίλ (κυριαρχούν η ντομάτα, τα κόκκινα φρούτα του δάσους, η βιολέτα, τα μπαχαρικά και ο καπνός), υψηλή οξύτητα, υπερ-τονισμένες τανίνες και μέτριο αλκοόλ – πολλοί, για αυτές ακριβώς τις ιδιότητες το αποκαλούν ελληνικό Nebbiolo και το θεωρούν ιδανικό σύντροφος για κυριακάτικα τραπέζια με ψητό αρνί, κοκκινιστό μοσχάρι και λιχουδιές μανιταριών.

Ανταγωνιστής του στη βασιλική οινική αυλή, μα και στην καρδιά των Ελλήνων, είναι το Αγιωργίτικο που προέρχεται από τη Νεμέα -τη δική μας Μικρή Βουργουνδία- Σήμερα καλλιεργείται τόσο στην υπόλοιπη Πελοπόννησο, όσο και σε αρκετά σημεία στη Στερεά Ελλάδα, στη Θεσσαλία, καθώς και στη βόρεια Ελλάδα. Είναι προφανές πως χρωστά το όνομά του στον Άγιο Γεώργιο, (μία από τις ονομασίες της Νεμέας), ενώ μπορεί να το συναντήσει κανείς και ως μαύρο Νεμέας ή ακόμη και σαν το αίμα του Ηρακλή, λόγω του σκούρου, πυκνού χρώματός του. Ο θρύλος λέει ότι αυτό έπινε ο Αγαμέμνωνας στις Μυκήνες. Σε κάθε περίπτωση η αμπελοργική ζώνη της Νεμέας είναι από τις πιο μεγάλες και εκτεταμένες που έχουμε στην Ελλάδα.

Το Αγιωργίτικο είναι μια πολυδύναμη ποικιλία. Αυτό σημαίνει πως μπορεί να δώσει ένα ευρύ φάσμα κρασιών με διαφορετικό τύπο και σώμα, από ελαφρά κόκκινα δεξαμενής (ή ακόμη ροζέ), μέχρι πληθωρικά ερυθρά με σώμα και τανίνες. Σε κάθε περίπτωση, πάντως, διαθέτει φινέτσα, φρεσκάδα και ένταση, τόσο στη μύτη όσο και στο στόμα. Στα φρέσκα ερυθρά βρίσκουμε φράουλα, κερά-



σι, δαμάσκηνο βατόμουρο και νύξεις από καραμέλα γάλακτος. Οι βαρελάτες εκδοχές (το κρασί σε αυτή την περίπτωση παραμένει τουλάχιστον 6 μήνες στο βαρέλι πριν εμφιαλωθεί) παραπέμπουν σε μαρμελάδα κόκκινων φρούτων, σε σοκολάτα και γλυκά μπαχαρικά, ενώ δεν λείπει η παρουσία ξηρών καρπών, καπνού και καφέ. Θα πρέπει να σας πω σε αυτό το σημείο πως το Αγιωργίτικο μπορεί να δώσει και ενδιαφέροντα γλυκά κρασιά, τα οποία μοσχοβολούν μόκα, σταφίδα και ξερά δαμάσκηνα.

Τα φρέσκα Αγιωργίτικα είναι κρασιά που ταιριάζουν σχεδόν με τα πάντα, ακόμη και με ψάρια πλακί στον φούρνο, αλλά αυτά του βαρελιού, τα πιο σαγηνευτικά κατά τη γνώμη μου, θέλουν κάτι πιο βαρύ, όπως κρέας κοκκινιστό, μπριζόλες, λουκάνικα, σπιγάδο και μουσακά (δοκιμάστε το και με κίτρινα μαλακά τυριά). Οι επιδόρπιοι οίνοι από την άλλη συνοδεύουν ιδανικά μους ή σουφλέ σοκολάτας, καθώς και brownies. Μιας και η Τσικνοπέμπτη είναι προ των πυλών, μη διστάσετε να αφιερώσετε στη μαγεία του Αγιωργίτικου. Αναζητήστε στις κάβες τις προτάσεις από το Κτήμα Σκούρα, τη Σεμέλη, το Κτήμα Δρυόπη, το Κτήμα Παπαϊωάννου, το Κτήμα Παλυβού, από το Κτήμα Σπυρόπουλος, τον Τσέλεπο, τον Αϊβαλή, τον Μπαραϊκάρη και τον Μπαραφάκα.

