

ΤΟ ΒΗΜΑ

Κοινωνία

Οινόραμα 2017: Τα 12 καλύτερα λευκά

Ρεκόρ συμμετοχών στην γιορτή του ελληνικού κρασιού

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ: 29/03/2017 15:51



Με μεγάλη επιτυχία πραγματοποιήθηκε και φέτος το Οινόραμα. Μάλιστα είχε και ρεκόρ συμμετοχών, αφού σχεδόν 300 οινοποιεία έδωσαν το παρόν στη γιορτή του ελληνικού κρασιού.

Ο οινογράφος αλλά και κριτικός Σίμος Γεωργόπουλος παρουσιάζει τα λευκά που ξεχώρισε.

Γαβαλάς, Σαντορίνη Γηγενείς Ζύμες 2015: Καταιγίδα μελιού, ξηρών καρπών και ευγενούς οξείδωσης για αυτό το εκπληκτικό Ασύρτικο. Εξίσου εντυπωσιακό όμως και στο στόμα λόγω του πλούτου, της διάρκειας αλλά του τανικού τελειώματος. (9/10)

Λειψοί Winery, Αλώνι 2016: Για μια ακόμη φορά αυτό το blend Ασύρτικου και Αθηριού κατάφερε να με εντυπωσιάσει. Όχι πάντως με τη μύτη –μιας και αυτή είναι προς το παρόν ερμητικά κλειστή- αλλά με το παντοδύναμο, άγριο στόμα. + 5 χρόνια. (8,5/10)

Μυλωνάς, Naked Truth 2016: Ένα single vineyard ερυθρά οινοποιημένο Σαββατιανό επιλέγηκε για να δείξει την “κατά Μυλωνά” γυμνή αλήθεια της ποικιλίας. Αρώματα ρητίνης και φασκόμηλο, τρομακτική διάρκεια και οξύτητα, ικανότητα 10ετούς παλαίωσης. (8/10)

Καραμήτρος, Δύο Φεγγάρια 2015: Ένα από τα καλύτερα εκτός Σαντορίνης Ασύρτικα που πλημμυρίζει το χώρο με καπνό και ορυκτό. Το ξεκίνημα ξεγελά με γλύκα, όμως η οξύτητα παίρνει τα ηνία μέχρι το τέλος. Αντισταθείτε μέχρι το 2021! (8/10)

Παπαγιαννάκος, Σαββατιανό 2016: Κλασσική και πάντα απίθανη αξία, με χαμομήλι, λουλούδια και άγουρα ροδάκινα στη μύτη. Όλα τα λεφτά πάντως η λιπαρότητα του στόματος, με τα όξινα γκάζια να αποτρέπουν την πλαδαρότητα. +3-5 χρόνια. (7,5/10)

Κίκονες, Chardonnay 2015: Μόνο το 1/3 της συνολικής ποσότητας αυτού του ακριτικού Chardonnay περνάει βαρέλι και έτσι το αποτέλεσμα συνδυάζει κρεμώδη αίσθηση και ζωντάνια, μαζί με διακριτικό μπουκέτο ακακίας και βανίλιας. Έως το 2019. (7,5/10)

Πιερία Ερατεινή, Ευχές Ερατεινές 2016: Πιο εξωστρεφείς από άλλες χρονιές, οι Ευχές του 16 θέλουν την Μαλαγουζιά σε πρώτο πλάνο. Το στόμα ακροβατεί ανάμεσα στην αυστηρότητα και το σκέρτσο ενώ το τελείωμα είναι απαλό. +1-2 χρόνια. (7,5/10)

Ευάμπελος Γη, Sauvignon Blanc 2016: Οι οπαδοί της ποικιλίας σίγουρα θα βρουν σε αυτό το κρασί από τον αμπελώνα στο Γερακλί Δομοκού έναν άξιο εκπρόσωπο. Ελαφρύ σώμα, ήπια gooseberryαγριάδα και αυστηρή δομή για βετή παλαίωση. (7/10)

Χρυσόχοου, Άσπρο από Μαύρο 2016: Το δυνατότερο χαρτί που παραδοσιακού Ναουσαίου παραγωγού είναι ένα Blanc de Noir

Ξινόμαυρο με έντονο άρωμα φύλλων ντομάτας, τσαμπουκαλίδικο στόμα και ηλεκτρισμένη οξύτητα. +2-3 χρόνια (7/10)

Άωτον, Ρετσίνα 2015: Ο Σωτήρης Γκίνης ντύνει εξαιρετικά με αέρινη ρητίνη το ποιοτικό του Σαββατιανό προσφέροντας μια εξαιρετική ρετσίνα, ενώ η άφθονη οξύτητα και το γευστικό μάκρος εξασφαλίζουν με σιγουριά 2 χρόνια στη φιάλη. (7/10)

Βρινιώτη, Μεθέα 2016: Δύσκολη η επιλογή -μιας και όλα τα λευκά του οινοποιείου της Εύβοιας είναι εξαιρετικά- όμως το Μεθέα προσφέρει επιπλέον και ακαταμάχητο value. Τριαντάφυλλο και αγλάδι στη μύτη, γλυκόξινο στόμα και flavor γλυκού λεμονιού. (7/10)

Χατζηγεωργίου, Λημνία Γη 2016: Η βασική (και ιδιαίτερα προσιτή!) ετικέτα του Λημνιού παραγωγού με κερδίζει περισσότερο από το premium Λαγοπάτι. Ιδιαίτερα τώρα που έχει κερδίσει πόντους καθαρότητας, ισορροπίας και Μοσχάτης τυπικότητας. (6,5/10)