

# ΟΙΝΟΧΟΣ

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

ΤΕΥΧΟΣ 50 ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2016

ΣΤΑ ΚΤΗΜΑΤΑ  
**ΠΕΡΙΑ**  
**ΕΡΑΤΕΙΝΗ**  
**ΝΤΟΥΓΚΟΥ**  
**ΤΑΤΣΗ**  
**ΧΑΡΙΤΑΤΟΥ**

Κρουαζιέρα  
στις Κυκλάδες

Μοσχοβολιστά  
κρασιά για  
ανοιξιάτικες  
λικουδιές

TERROIR  
**ΚΡΗΤΗ**  
**NEMEA**

**180**  
προτάσεις  
κρασιών

ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ  
**ΑΣΤΕΡΑΤΑ**

**ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΑ**

& ΥΠΟΣΧΟΜΕΝΑ PINOT NOIR

**LA TOUR MELAS**  
*The Wine Challenge*





# ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ

## ΑΓΡΙΑ ΟΜΟΡΦΙΑ

Μπορεί «χθεσινές» ποικιλίες να συγκεντρώνουν πάνω τους τα φώτα της δημοσιότητας, ωστόσο η Μανδηλαριά μετράει αιώνες στα Grand Cru!



ακουστή ήδη από την εποχή του Πausανία, η Μανδηλαριά συμμετείχε στον Χιώτικο Αριούσιο οίνο, ένα από τα πρωτοκλασάτα κρασιά της αρχαιότητας.



Με το πέρασμα των αιώνων, η καλλιέργειά της εξαπλώθηκε στα περισσότερα μέρη της νησιωτικής Ελλάδας, αλλά και σε κάποιες περιοχές της ηπειρωτικής. Μάλιστα ο ρόλος της στο ερυθρό ελληνικό κρασί είναι τόσο πρωταγωνιστικός, που, ούτε λίγο ούτε πολύ, συμμετέχει σε 6 ΠΟΠ, στις περισσότερες από κάθε άλλη ερυθρή ποικιλία.

Το μερίδιο του λέοντος ανήκει στην Κρήτη, όπου το Μανδηλάρι -όπως είναι εκεί γνωστό- συμμετέχει στις ονομασίες προέλευσης Πεζά, Αρχάνες, Χάνδακας και Σητεία, με τη σύμπραξη των ποικιλιών Λιάτικο ή το Κοτσιφάλι.

Δυνατή η παρουσία του και στη Ρόδο, όπου ως Αμοργιανό ταιριάζει με το Μαυραθήρικο σε ερυθρές αλλά και ροζέ (ήσυχες ή αφρώδεις) εκδοχές, αλλά και στην Πάρο, όπου αναμειγνύεται με τη λευκή Μονεμβασιά για να δώσει τα ερυθρά ΠΟΠ του νησιού.

Εντονη η παρουσία του, πάντως, και σε άλλους αμπελώνες, με σημαντικότερους αυτούς της Σαντορίνης αλλά και της Στερεάς Ελλάδας, όπου είναι γνωστή με την ονομασία Μαυροκουντούρα.

### Η «Βάφτρα»

Τα «ψευδώνυμα» της Μανδηλαριάς είναι πολλά, ωστόσο ένα από αυτά είναι ενδεικτικό του χρωματικού δυναμικού της - το όνομα «βάφτρα» λέει τα πάντα για το βαθύ χρώμα, που οφείλεται στις άφθονες ανθοκυάνες και τανίνες που βρίσκονται στη χοντρή φλούδα της.

Μάλιστα, οι τελευταίες είναι υπεύθυνες για τη σχετική απαξίωση που βίωσε η ποικιλία τις προηγούμενες δεκαετίες, αφού είναι τόσο επιθετικές και στυπτικές, που κάνουν ακόμη και αυτές του Ξινόμαυρου να μοιάζουν... βελούδο! Ίσως κάποιιοι σκεφτούν ότι η παραμονή πάνω στο κλήμα θα έλυνε το πρόβλημα, όμως η Μανδηλαριά είναι από τη φύση της όψιμη, οπότε μια επιπλέον καθυστέρηση θα τη φέρει προ του κινδύνου της βροχής. Ετσι, η πλέον συνηθισμένη επιλογή των οινοποιών είναι η ανάμειξή της με μαλακές ποικιλίες, όπως το Κοτσιφάλι, προκειμένου να επέλθει ισορροπία στο blend. Αυτό μάλιστα το γεγονός εξηγεί γιατί είναι σπάνιες οι μονοποικιλιακές εμφιαλώσεις της.

*Τα μοναδικά αρώματα και ο ιδιαίτερος χαρακτήρας της Μανδηλαριάς αποζημιώνουν για τις άγριες τανίνες της.*





ΤΟ ΣΑΓΗΝΕΥΤΙΚΟ της άρωμα αφήνει να ξεδιπλωθούν στο ποτήρι λουλούδια, βαριά μπαχαρικά, σκούρα φρούτα και ευγενικό δέρμα.





ΕΝΤΟΝΗ η παρουσία της και σε αμπελώνες της Στερεάς Ελλάδας, όπου είναι γνωστή με την ονομασία Μαυροκουντούρα.

Η φύση μπορεί να έχει χαρίσει στην ποικιλία χρώμα και τανίνες, όμως της έχει αφαιρέσει τον αλκοολικό πλούτο, που ακόμη και σε υπερσυμπυκνωμένα κρασιά σπάνια ξεπερνά το 13%. Προσθέστε εδώ και τις αχόρταγες διαθέσεις της που μπορεί να οδηγήσουν σε απαγορευτικές για ποιότητα στρεμματικές αποδόσεις και θα καταλάβετε ότι δεν είναι διόλου δύσκολο να βρεθεί κανείς με ένα στυφό νερό στο ποτήρι.

#### **Σαγηνευτικό άρωμα και δύναμη**

Γιατί, λοιπόν, κάποιος να παλέψει με το «θεριό» προσπαθώντας να τιθασεύσει την αγριάδα της Μανδηλαριάς; Μα για το σαγηνευτικό της άρωμα, που αφήνει να ξεδιπλωθούν στο ποτήρι λουλούδια, βαριά μπαχαρικά, σκούρα φρούτα και ευγενικό δέρμα. Για τη φοβερή δύναμη, που, παρά το χαμηλό αλκοόλ της, κάνει τις κορυφαίες εκφρά-

σεις της να θυμίζουν όλιγες μηχανές. Για τον μοναδικό της χαρακτήρα, που κάνει ακόμη και εξαιρετικά κρασιά από διεθνείς ποικιλίες να φαντάζουν απίστευτα βαρετά. Αλλά και γιατί η σημασία της για τον ελληνικό αμπελώνα είναι μεγαλύτερη από αυτήν των περισσότερων γηγενών σταφυλιών.

Ευτυχώς για το ελληνικό κρασί, όλο και περισσότεροι είναι οι παραγωγοί που αποκτούν πίστη στη δύστροπη ποικιλία. Επιλέγοντας χαμηλές αποδόσεις, μπολιάζουν με γλυκό φρούτο το σταφύλι, ενώ, παίρνοντας το ρίσκο του καθυστερημένου τρύγου, αναζητούν τη φαινολική ωριμότητα, που με δουλειά στο οινοποιείο θα δώσει ισχυρά αλλά όχι απάνθρωπα κρασιά. Κρασιά που έχουν κάτι να πουν σε όσους αναζητούν το ξεχωριστό και υπόσχονται ότι τελικά το μέλλον της Μανδηλαριάς θα είναι λιγότερο στυφό από ποτέ!

#### **Η Μανδηλαριά στο τραπέζι**

Με τα περισσότερα κρασιά που προσφέρει η ποικιλία να είναι ερυθρά και ιδιαίτερα στυφά, οι συνδυασμοί είναι μονόδρομος, του οποίου η ταμπέλα γράφει «ζωικό λίπος»! Κασιόκικια, αρνάκια, φιλέτο πάπιας και μοσχάρισμα κρέατα που είναι ψημένα προς το ωμό θα λατρέψουν την ικανοποιητική οξύτητα, αλλά κυρίως τις θανατηφόρες τανίνες της Μανδηλαριάς.

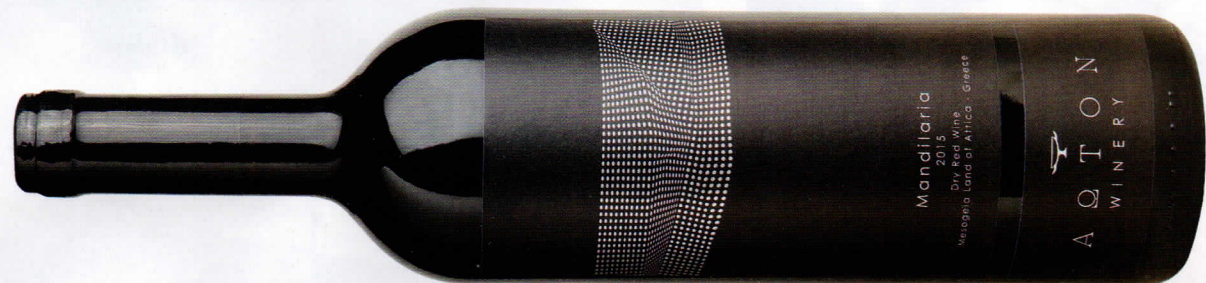
Αντίθετα, αυτές δεν θα τις αντέξουν τα στεγνά «αθλητικά» κορμιά του κυνηγιού αλλά ούτε και τα καλοψημένα κρέατα, που θα έχουν χάσει λίπη και χυμούς.

Αν, τώρα, οι προσανατολισμοί σας είναι πιο vegan, κάθε πιάτο με γλυκοφάγωτες μελιτζάνες θα δημιουργήσει ένα συναρπαστικό ταξίδι με παιχνίδια πρεμίας και αγριάδας σε κάθε μπουκιά και κάθε γουλιά!

*Αν οι προσανατολισμοί σας είναι vegan, κάθε πιάτο με γλυκοφάγωτες μελιτζάνες θα δημιουργήσει ένα συναρπαστικό ταξίδι με παιχνίδια ηρεμίας και αγριάδας σε κάθε μπουκιά και κάθε γουλιά!*



# 6 ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΜΕ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ



## ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ, **Μαυροκουντούρα 2013:**

Ο κορυφαίος εκτός νησιών εκπρόσωπος της ποικιλίας γεμίζει το ποτήρι με έντονο, ζουμερό φρούτο και βαριά λουλούδια. Η αρχική αίσθηση στο στόμα είναι αυτή της ρώγας που σπάει, ενώ η συνέχεια φαίνεται απαλή και φρουτώδης. Όμως στο τέλος ύπουλα έρχονται οι τανίνες που δαγκώνουν, όμως το κάνουν σχετικά γλυκά. Δώστε του πάντως 3-5 χρόνια στο κελάρι...

Κτήμα Αβαντίς, 22210-55.350, τιμή 17 €

## ΑΩΤΟΝ, **Μανδηλαριά 2015:**

Η ερυθρή προσπάθεια του νέου οινοποιείου της Παιανίας είναι αρκούτσως πειστική, ιδιαίτερα αν σκεφτεί κανείς τα βαθυκόκκινα νερά στα οποία καλείται να κολυμπήσει. Αέρινος χαρακτήρας με αγριοβύσσινα και λίλιουμ στη μύτη, μέτριο σώμα και καλή οξύτητα συνθέτουν ένα ντελικάτα πιπεράτο κρασί, που αφήνει ισχυρό αλλά όχι απάνθρωπο τανικό αποτύπωμα. + 2 χρόνια.

Αωτον, 210-66.42.347, τιμή 13 €

## ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ, **M & M 2014:**

Οχι, δεν είναι οι γνωστές καραμέλες, αλλά ένα σαντορινιό κρασί εξίσου ξεμμαλιστικό! Ο σπουδαίος παραγωγός αναμειγνύει 3 μέρη Μανδηλαριάς και 1 Μαυροτράγανου και γεμίζει το ποτήρι με πυκνό άρωμα αποξηραμένων φρούτων και λουλουδιών. Το στόμα διαθέτει μέσο βάρος και έντονα γλυκόζηνη αίσθηση, οι νεαρές τανίνες όμως φωνάζουν «κελάρι!»

Κτήμα Σιγάλα, 22860-71.644, τιμή 14 €



**ΛΥΡΑΡΑΚΗΣ, *Μανδηλάρι Vineyard Πλακούρα 2013:***

Το αμπελοτόπι Πλακούρα προσφέρει φειδωλά τον καρπό του και αυτός μετουσιώνεται σε ένα σπουδαίο κρασί. Μην ξεγελιάστε από το «χαμηλό» 13άρι αλκοόλ! Το κρασί είναι δυναμίτης χρώματος, σώματος και αρώματος με αίμα, κρέας και λουλούδια στη μύτη και γλυκιά δύναμη στο στόμα, ενώ οι τανίνες αποτελούν πρότυπο διαχείρισης. + 3-5 χρόνια.

*Οινοποιείο Λυραράκη, 2810-741.482, τιμή 14 €*



**ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ, *Ocean 2010:***

Το αξιόλογο οινοποιείο των Δαφνών μάς ταξιδεύει στον ωκεανό με αυτό το blend Μανδηλαριού και Syrah, που είναι γεμάτο με γλυκές νότες λουλουδιών και μπαχαριών. Όμως το ταξίδι δεν είναι διόλου φουρτουνιασμένο, αφού το μέσου βάρους στόμα διαθέτει ισορροπία και αρκετά πολιτισμένες τανίνες. Απολαύστε το τώρα ή μετά από μια τριετία.

*Ιδαία Οινοποιητική, 2810-792.156, τιμή 12 €*



**MATAMIS, *Demi Sec NV:***

Ένα ήσυχο ροζέ από 100% Μανδηλάρι είναι σπάνιο, ένα αφρώδες όμως μοναδικό! Ο Απόστολος Ματάμης όχι μόνο το τόλμησε, αλλά και το άφησε με τις οινολάσπες του για δύο χρόνια. Το αποτέλεσμα γεμίζει με μέλια, αποξηραμένα φρούτα και λουλούδια το ποτήρι, ενώ το γλυκό ξεκίνημα αφήνει μια ατελείωτη ξηρή επίγευση. Μια σοβαρή πρόταση για σοβαρούς οινόφιλους.

*Matamis, 2310-465.247, τιμή 38 €*