

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
lichouδιές

TERROIR
ΚΡΗΤΗ
ΝΕΜΕΑ

180
προτάσεις
κρασιών


ΔΟΚΙΜΑΣΑΜΕ
ΑΣΤΕΡΑΤΑ
ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΑ
& ΥΠΟΣΧΟΜΕΝΑ PINOT NOIR

LA TOUR MELAS
The Wine Challenge




ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ ΑΚΗΣ ΟΡΦΑΝΙΔΗΣ



ΣΑΒ
ΒΑΤ
ΙΑ
ΝΟ

ΟΙΝΙΚΗ
ΞΑΣΤΕΡΙΑ



Η ιστορική ποικιλία των Μεσογείων-και όχι μόνο- έφερε στα ποτήρια της δοκιμής 14 φρέσκα κρασιά και τα φύλλα βαθμολογίας γέμισαν με αστέρια ποιότητας!

ΟΤΑΝ αποφασίσαμε να οργανώσουμε μια γευσίγνωσία για το Σαββατιανό, ήμουν σίγουρος για τα καλά κρασιά που θα δοκιμάζαμε. Αλλωστε, αμέτρητες φορές έχω δηλώσει την πίστη μου στην ποικιλία και στα παλαιά αμπέλια, από τα οποία προέρχονται τα περισσότερα κρασιά. Ενα στοιχείο υπεροχής του Σαββατιανού έναντι των περισσότερων άλλων ποικιλιών, το οποίο προσδίδει δύναμη, βάθος και διάρκεια, εφόσον βέβαια ο παραγωγός φροντίσει να μη φορτώσει τα επιρρεπή σε μεγάλες αποδόσεις κλήματα.

Αυτό που δεν ήξερα ήταν το πόσο υψηλές θα ήταν οι επιδόσεις των κορυφαίων παραγωγών αλλά και το πόσα από τα υπόλοιπα θα ήταν άξια βαθμολόγησης, με δεδομένο το γεγονός ότι κάποια προέρχονταν από παραγωγούς που εστιάζουν τη δραστηριότητά τους στο χύμα κρασί ή στον ασκό.

Τα αποτελέσματα ήταν εντυπωσιακά όσον αφορά και τους δύο παραπάνω προβληματισμούς. Αφενός τα καλύτερα κρασιά της δοκιμής άγγιζαν την κατηγορία του σπουδαίου, διαθέτοντας τα στοιχεία που αναφέρθηκαν παραπάνω in excelsis, και αφετέρου όλα τα υπόλοιπα ήταν καλοφτιαγμένα και τίμια, ανεξάρτητα από το pedigree των παραγωγών. Μάλιστα το τελευταίο είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικό αν λάβει κανείς υπόψη του τον (θεωρητικά) ευοξειδωτο χαρακτήρα της ποικιλίας.

Ίσως κάποια από τα δείγματα διέθεταν ένα χαρακτήρα που δεν ακολουθούσε την τυπικότητα της ποικιλίας, ωστόσο τα κορυφαία κρασιά της δοκιμής μάς αποκάλυψαν όλο το μεγαλείο και τον

αναγνωρίσιμο χαρακτήρα του Σαββατιανού, χαρίσματα που απολαύσαμε ανόθευτα λόγω της απουσίας του βαρελιού.

Τα αρώματα των κίτρινων φρούτων, των γλυκολούλουδων και των σπαρτών, το πληθωρικό κρεμώδες στόμα και η γευστική ισορροπία, πουσαρισμένη από άριστα χωνεμένη οξύτητα, βρέθηκαν με πρωτόγνωρη δύναμη και συμπύκνωση στα ποτήρια μας. Και η γευσίγνωστική ομάδα δεν επηρεάστηκε από το όνομα, αλλά μόνο από το περιεχόμενο του ποτηριού και έδωσε τις εξαιρετικά υψηλές βαθμολογίες τις οποίες τα κρασιά πέρα για πέρα άξιζαν.

Προσωπικά, εδώ και χρόνια υποστηρίζω ότι το Σαββατιανό βρίσκεται στην κορυφαία τριάδα των ελληνικών ποικιλιών, μαζί με το Ασύρτικο και το Βιδιανό, και η δοκιμή αυτή το απέδειξε. Μάλιστα, αν συγκρίνει κανείς αυτήν τη δοκιμή με τις αντίστοιχες της Σαντορίνης και του Βιδιανού, θα παρατηρήσει ότι ο μέσος όρος βαθμολογίας των 7-8 πρώτων κρασιών είναι εδώ μεγαλύτερος!

Ίσως τέτοιου είδους συγκρίσεις μπορεί να μην έχουν νόημα, όμως αυτό που σίγουρα έχει είναι ότι το Σαββατιανό είναι πρωταγωνιστής και όχι κομπάρσος του ελληνικού κρασιού, προσφέροντας κρασιά με μοναδική προσωπικότητα, αξιοζήλευτη ποιότητα και απεριόριστες δυνατότητες στο τραπέζι. Όλα αυτά μάλιστα σχεδόν χαρίζονται, αφού οι τιμές των Σαββατιανών σε σχέση με αμέτρητα άλλα ελληνικά «κρασάκια» θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν «κλοπή».

Ασκλέψουμε, επομένως, όσο περισσότερο Σαββατιανό μπορούμε και ας το φέρουμε στα ποτήρια μας! **Σ. Γ.**



****** ½**
ΑΝΑΣΤΑΣΙΑ
ΦΡΑΓΚΟΥ
Σαββατιανό 2015

Παλιά αμπέλια, χαμηλές αποδόσεις και σωστή οινοποίηση είναι αναγκαία και ικανά για ένα σπουδαίο κρασί και η Αναστασία Φράγκου αποδεικνύει ότι έχει όλο το πακέτο! Αχαλίνωτη δύναμη, φοβερό σώμα, υποδειγματική συμπύκνωση και flavor ροδάκινου, λευκής τρούφας και φουντουκιού σε ένα κρασί-ποίημα.
 + 4-5 χρόνια
ΤΙΜΗ: 6,70 €



ΚΤΗΜΑ
ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΥ
Σαββατιανό Παλαιά Κτήματα 2015

Η σταθερότατη αξία του «πλανήτη Σαββατιανό» εντυπωσιάζει και πάλι με έντονο και πυκνό φρούτο, γεμάτο με νέτες λουίζας, λεμονόφλουδας και ανανά. Πλούτος και δύναμη μπολιασμένα με φοβερή διάρκεια, λίγες τανινούλες και επιτακτική την ανάγκη για 5χρονη παλαιώση.
 Εξαιρετικό!
ΤΙΜΗ: 7 €



ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΙΑ
ΜΥΛΩΝΑ
Σαββατιανό 2015

Άλλο ένα φοβερό κρασί από τον Σταμάτη Μυλωνά, που αποδεικνύει ότι οι αλκοολικοί βαθμοί δεν δείχνουν τίποτα για τη δύναμη ενός κρασιού. Πολύπλοκη μύτη με βερίκοκα, άχυρο, βαμβακόσπορο και χαμομήλι συνδυάζεται με τρομακτικό σφρίγος, εκρηκτικό flavor και απόλυτη τυπικότητα.
 + 2-3 χρόνια
ΤΙΜΗ: 6,40 €



ΣΩΚΟΣ
Σαββατιανό 2015

Το οινοποιείο από τις Ερυθρές εκπλήσσει και πάλι, αυτήν τη φορά με ένα Σαββατιανό που κόβει την ανάσα. Εκρηκτική ένταση με μέλι, κίτρινα φρούτα και λουλούδια στη μύτη και ένα εκπληκτικό στόμα με όγκο και δύναμη Montrachet! Και όλα αυτά με κάτω από 5 €. Τι άλλο να επιθυμήσει κανείς στην οινική ζωή του;
ΤΙΜΗ: 4,50 €



***** ½**
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΜΑΡΚΟΥ
Σαββατιανό 2015

Τα αδιόρατα αρχικά περάσματα βερνικιού δεν ήταν ικανά να αμαυρώσουν τις εντυπώσεις από αυτό το αξιόλογο Σαββατιανό. Γιατί μετά ακολουθούν τυπικά λουλουδάτα και βοτανικά αρώματα, γευστικός πλούτος και λιπαρότητα και αρκετά μακρά, φρουτώδης επίγευση. Ακόμα καλύτερο από το 2018.
ΤΙΜΗ: 6,30 €



***** ½**
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΠΑΠΑΧΡΗΣΤΟΥ
Σαββατιανό 2015

Μεταξύ πλείστων εκδηλώσεων που λαμβάνουν χώρα στο εντυπωσιακό οινοποιείο, ο παραγωγός των Σπάτων βρίσκει χρόνο να φτιάξει και εξαιρετικό Σαββατιανό! Νυχτολούλουδα και ροδάκινα μπολιάζονται με γήινες και ορυκτές νότες σε ένα πολύ πλθωρικό και δυνατό σύνολο, που θυμίζει καλό Pinot Grigio. + 2-3 χρόνια.

ΤΙΜΗ: 5,20 €



***** ½**
ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ
Σαββατιανό 2015

Το Σαββατιανό αυτό από την Κοιλάδα των Μουσών θα γεμίσει με αρώματα μπιγκόνιας, άγουρου ροδάκινου και μανταρινιού το ποτήρι. Το στόμα διαθέτει καλή διάρκεια και ισορροπία, όμως είναι λίγο ασαφές στην προσωπικότητά του. Ίσως μια ζετιά στη φιάλη τού προσδώσει ομοιογένεια.

ΤΙΜΗ: 6 €



ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ
ΒΑΣΙΛΕΙΟΥ
Σύμπαν 2015

Για χρόνια ο Γιώργος Βασιλείου ήταν το... Σύμπαν του Σαββατιανού και σήμερα εξακολουθεί να είναι από τα βαριά ονόματα του χώρου. Η δική του πρόταση είναι γεμάτη εσπεριδοειδή, λουίζα και χόρτα, ενώ το στόμα ακολουθεί με αρωματική συνέπεια, πλούσιο σώμα αλλά και τονισμένη τη ζεστασιά από το αλκοόλ.

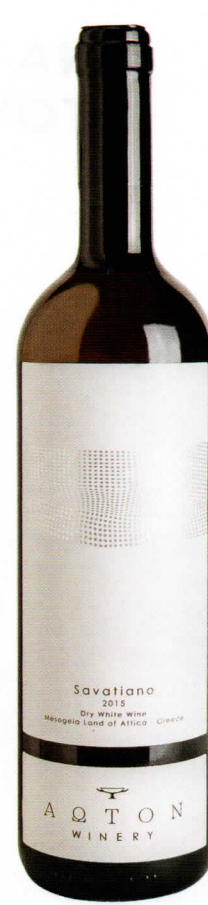
ΤΙΜΗ: 5,20 €



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ
ΡΩΞΑΝΗΣ ΜΑΤΙΑ
Σαββατιανό της
Ρωξάνης 2015

Δυναμική -και λίαν ευπρόσδεκτη!- επιστροφή του εμβληματικού κτήματος της Κάντζας στο Σαββατιανό. Ακόμα κλειστό το κρασί της Ρωξάνης, με λευκόσαρκα φρούτα, άνθη και βότανα στη μύτη. Ορυκτά γευστικά περάσματα, μέτριο σώμα, τυπικός χαρακτήρας αλλά και λίγο υποτονική οξύτητα.

ΤΙΜΗ: 8,50 €



ΑΩΤΟΝ
Σαββατιανό 2015

Ο Σωτήρης Γκίνης ντεμπουτάρει με ένα αυστηρό, εσωστρεφές Σαββατιανό από τους ιδιόκτητους αμπελώνες των 100 στρεμμάτων. Εσπεριδοειδή και λεμόνι κονφί περνούν από το ποτήρι, ενώ το στόμα διαθέτει αλμύρα, wet wool flavor αλλά και θέρημ από το αλκοόλ. Ακόμα ασύνδετο, θέλει 1 - 2 χρόνια στη φιάλη.

ΤΙΜΗ: 8,50 €



ΕΥΟΙΝΟΣ
Σαββατιανό 2015

Από βιολογικούς αμπελώνες των Σπάτων και της Κερατέας προέρχεται αυτό το εξαιρετικά καθαρό κρασί. Το σκόλιο του Σ. Λ. «μύτη Cloudy Bay» (!) είναι ενδεικτικό της ποιότητας, αλλά όχι και της τυπικότητας αυτού του Σαββατιανού, που διαθέτει εύσωμο, λιπαρό και σχετικά μακρύ στόμα.
ΤΙΜΗ: 9 €



ΒΑΣΙΛΗΣ
ΜΑΡΚΟΥ
Σαββατιανό 2015

Το πιο «Ασύρτικο» από όλα τα Σαββατιανά της δοκιμής, υπό την έννοια ότι ήταν το πλέον νευρικό και όξινο. Μνήμες από φύλλα και άνθη λεμονιάς στη μύτη, σχετικά ελαφρύ και ασύνδετο στόμα, θα ήθελε 2 - 3 χρόνια στη φιάλη. Μοναδική του αδυναμία η σχετικά σύντομη, αλκοολική επίγευση.
ΤΙΜΗ: 6,60 €



ΟΙΝΟΠΟΙΑ
ΑΓΓΕΛΟΥ
Αγγελμα
Σαββατιανό 2015

Αγνωστη στους περισσότερους, αλλά με ιστορία 85 χρόνων, η οινοποιία της Κερατέας προσφέρει ένα Σαββατιανό με μύτη λευκόσαρκων φρούτων και λουλουδιών, που χρειάζεται λίγη ώρα στο ποτήρι. Το στόμα όμως δεν είναι το ίδιο πειστικό, αφού είναι καλοφτιαγμένο πλην ιδιαίτερα σύντομο.
ΤΙΜΗ: 5,50 €



ΟΙΝΟΠΟΙΑ
ΑΛΛΑΓΙΑΝΝΗ
Αιτικός Ουρανός

Ιδιαίτερα θειωμένη η πρόταση του βετεράνου παραγωγού από το Μαρκόπουλο, απαιτεί λίγο αέρισμα για να αποκαλύψει έντονα α-τυπικά αρώματα πράσινης πιπεριάς και χαμομηλιού. Το στόμα διαθέτει γευστική ισορροπία, όμως η διάρκειά του είναι σύντομη και το flavor αρκετά άτονο. Δώστε του 2 - 3 μήνες.
ΤΙΜΗ: 6,20 €

ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΔΟΚΙΜΑΣΑΝ ΟΙ
Σίμος

Γεωργόπουλος,
οινογράφος
Χρύσα Γιατρά,
οινοχόος-οινολόγος
Δημήτρης
Κούμανης,
οινογράφος-ιδιοκτήτης
wine bar

Θόδωρος Λέλεκας,
οινογράφος
Στέλιος Λογοθέτης,
οινολόγος
Δέσποινα
Μοσχάκη, οινολόγος



Οι τιμές είναι ενδεικτικές, από τις ηλεκτρονικές κάβες:
kylix.gr,
houseofwine.gr,
greeceandgrapes.gr