



Οινόραμα 2017 (Μέρος 1ο)

29 Μαρτίου 2017

Μεγάλη επιτυχία και φέτος για το Οινόραμα και μάλιστα με ρεκόρ συμμετοχών, αφού σχεδόν 300 οινοποιεία έδωσαν το παρόν στην απόλυτη γιορτή του Ελληνικού κρασιού. Σε αυτό το πρώτο μέρος, ο Σίμος Γεωργόπουλος ξεκινά με τα λευκά που ξεχώρισε.



Σίμος Γεωργόπουλος



Ένα νούμερο που απέκλειε κάθε προσπάθεια να δοκιμάσω τα πάντα, έστω και αν απέφυγα οινοποιεία που έχω δοκιμάσει φέτος στο πλαίσιο άλλων εκθέσεων. Εκτός από τα αγαπημένα μου Σαββατιανά που πάντα έχουν την τιμητική τους αλλά και άλλους παραγωγούς στους οποίους θα αναφερθώ σε προσεχή άρθρα αποφάσισα να “ποντάρω” τον χρόνο μου στο πορτοκαλί, χρώμα που σηματοδοτούσε την αίθουσα των Οινικών Αποκαλύψεων.

Δυστυχώς το ποντάρισμα “δεν βγήκε” αφού εκτός ελαχίστων εξαιρέσεων οι επιδόσεις των μικρών (και επί το πλείστον άγνωστων) οινοποιείων κυμάνθηκαν κάτω από τον μέσο όρο. Παρόλα αυτά το μπλοκάκι μου δεν έμεινε άδειο από τα γευσιγνωστικά μου ορνιθοσκαλίσματα, από τα οποία κατάφερα να αποκρυπτογραφήσω και ξεχωρίσω τα παρακάτω λευκά.

Γαβαλάς, Σαντορίνη Γηγενείς Ζύμες 2015: Καταιγίδα μελιού, ξηρών καρπών και ευγενούς οξειδωσης 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: Κλασική 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)

Πιερί 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 gooseberryγαριάδα και αυστηρή δομή για δετή 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 αχλάδι 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)

* Φωτογραφία Cornelius Rosenbaum