



ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2014: ΒΙΔΙΑΝΟ ΑΠΟ ΑΠΟΨΗ

13 APRIL 2015 ● by GREGORY - YIANNIS

TAGS: Άσπρος Λαγός Βιδιανό Δουλουφάκης

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: Κρήτη

Πρώτα από όλα χρειάζεται να κάνετε το διαχωρισμό στο μυαλό σας ανάμεσα στον **Άσπρο Λαγό** και τον **Δάφνιο** του Δουλουφάκη. Μπορεί και τα δύο κρασιά να παράγονται από 100% Βιδιανό που είναι το νέο κρητικό αστέρι, ωστόσο ο Άσπρος Λαγός αποτελεί την βαρελάτη εκδοχή της ποικιλίας. Ναι το **Βιδιανό** είναι από εκείνες τις λευκές ποικιλίες που αισθάνονται εξαιρετικά άνετα και με, αλλά και χωρίς τη χρήση βαρελιών.

Μιλάμε αποκλειστικά για βελανιδιά; Η απάντηση είναι πως όχι αφού ο **Νίκος Δουλουφάκης** για αρκετά χρόνια πειραματίστηκε με ένα άλλο είδος ξύλου, αυτό της **ακακίας** που θεωρείται ότι είναι πιο ουδέτερο αρωματικά χωρίς τον έντονο χαρακτήρα βανίλιας και τoστ της βελανιδιάς ενώ ταυτόχρονα δίνει μία γλυκιά αίσθηση στο κρασί. Παράλληλα προσδίδει δομή και όγκο που δε θα μπορούσε το κρασί να πάρει από μια ανοξειδωτή δεξαμενή.



French acacia tree

Ωστόσο σιγά σιγά η ιδέα της ακακίας απομακρύνεται από το μυαλό του παραγωγού αφού είναι ένα **δύσκολο στη χρήση του ξύλο**, περισσότερο πορώδες από τη βελανιδιά, δημιουργώντας προβλήματα διαπερατότητας, σταξίματα, αναγκάζοντας τον Δουλουφάκη να πετάει τα μισά από τα βαρέλια σχεδόν κάθε χρόνο. Για τον Λαγό του 2014 χρησιμοποιήθηκαν βαρέλια 2ης χρήσης κατά 60% ακακία και 40% βελανιδιά όπου το κρασί ζυμώθηκε και στη συνέχεια ωρίμασε για 5 μήνες.

Όσον αφορά το ίδιο το Βιδιανό σαν ποικιλία, αποτελεί ένα από τα πλέον σημαντικά και ανερχόμενα σταφύλια στην Κρήτη. Διακρίνεται για την φρέσκια οξύτητά του και για τα εκρηκτικά αρώματα φρούτων που ξεκινούν από το λάιμ και φτάνουν στο βερίκοκο. Ωστόσο για να δώσει κρασιά ποιότητας θέλει φρενάρισμα στις αποδόσεις της καθότι πολύ παραγωγική.

Το πολύ ενδιαφέρον στοιχείο όμως με το σταφύλι, όπως μας εξηγεί ο **Νίκος Δουλουφάκης** είναι πως μετά από μια πρώτη περίπου πενταετία έντονης ζωηράδας και παραγωγικότητας, **το ίδιο το φυτό μπορεί και αυτορυθμίζεται** ρίχνοντας τις αποδόσεις του, σε τέτοιο σημείο που μπορείς να συναντήσεις πρέμνο μόνο με δύο τσαμπιά σταφύλι. *"Από την πενταετία και μετά, με συγκρατημένες απόδοσεις στα 5-7 κιλά το φυτό, η ποιότητα μπορεί να εκτοξευθεί"* συμπληρώνει.

Μια ποιότητα που συναντήσαμε στο single-vineyard **Βιδιανό 2014** του Δουλουφάκη που παίρνει το όνομα του από το τοπωνύμιο του αμπελώνα **"Άσπρος Λαγός"**. Μια σχεδόν αισθησιακή μύτη με διαυγή αρώματα φρούτων όπως ώριμο, σχεδόν αποξηραμένο βερίκοκο, λευκά λουλούδια και βότανα της Μεσογείου, να "αγκαλιάζονται" από τη βανίλια και τη γλύκα του βαρελιού. Το στόμα, γεμάτο, όχι χωρίς κομψότητα όμως, ας είναι καλά η οξύτητα που ενσωματώνει και το αλκοόλ σχεδόν τέλεια, χαρίζοντας μια

φανταστική ισορροπία στο κρασί. Λιπαρό, βουτυρένιο, βελούδινο, αλλά με μικρές εκρήξεις φρεσκάδας που το κάνουν μοναδικά ενδιαφέρον και ζωντανό στο στόμα. **(92/100)**



(Άσπρος Λαγός Δουλουφάκη 2014-ΕΛΤ 13 ευρώ 13.8% αλκοόλ, 3.22 pH, 7.1 ολική οξύτητα)