

ΟΙΝΟΧΟΪΣ

ΤΕΥΧΟΣ 48 ΑΝΟΙΞΗ - ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2015

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΓΕΥΣΕΩΝ

ΝΑΟΥΣΑ

Η πρωτεύουσα
του Ξινόμαυρου

Γνωριμία με την
UMBRIA
και τα κρασιά της

ΛΙΒΑΝΟΣ

Στα *terroir*
της πέτρας

Συνοδεύουμε
φαγητό
με καφέ!

ΓΕΥΣΤΙΚΕΣ
ΔΟΚΙΜΕΣ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ
ΡΟΖΕ
VINSANTO



9 771790 234005

ΠΟΙΚΙΛΙΑ
ΛΙΑΤΙΚΟ
Το κρητικό
Pinot Noir

**ΦΕΤΑ &
ΡΕΤΣΙΝΑ**
Η νόστιμη
παράδοση

ΣΤΙΣ
ΚΑΒΕΣ
ΤΩΝ
ΣΟΥΠΕΡ
ΜΑΡΚΕΤ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ
ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ
LA TOUR MELAS
ΜΙΓΑΣ

174
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ
ΚΡΑΣΙΩΝ
ΑΠΟ 5 €

ΜΕΖΕΔΑΚΙΑ ΓΙΑ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΣΙΕΣ

VITIS VINIFERA*

ΤΟΥ ΣΙΜΟΥ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ

ΛΙΑΤΙΚΟ ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ PINOT NOIR

Η κρητική ποικιλία φέρνει αέρα... Βουργουνδίας στα ποτήρια μας με τις ξηρές οινοποιήσεις της και εντυπωσιάζει ακόμη περισσότερο με τις γλυκές.

Tο Pinot Noir και η Βουργουνδία δεν θέλουν ιδιαίτερες συστάσεις: το ευγενέστερο όλων των σταφυλιών, φυτεμένο στα οριακά για την ωρίμαση ψυχρά αμπελοτόπια της διάσημης γαλλικής αμπελουργικής ζώνης, δίνει μερικά από τα ακριβότερα κρασιά του πλανήτη. Τι σχέση μπορεί να έχουν με την Κρήτη; Μεγάλη, αν σκεφτείτε ότι και η Μεγαλόνησος έχει το δικό της Pinot Noir: το Λιάτικο! Τι κι αν τις δύο περιοχές χωρίζουν πολλά; Τι κι αν το κλίμα της μιας μοιάζει με... κατάψυξη, ενώ της άλλης με αναμμένο τζάκι; Τι κι αν το Λιάτικο ωριμάζει τουλάχιστον δύο μήνες πριν από το Pinot Noir (εξου και το όνομά του, δηλαδή Ιουλιάτικο); Αυτά που ενώνουν τις δύο ποικιλίες είναι περισσότερα από αυτά που τις χωρίζουν.

Κατ' αρχάς και οι δύο απαιτούν χαμπλές στρεμματικές αποδόσεις και κλήματα μεγάλης πλικίας προκειμένου να αποκαλύψουν το μεγαλείο τους - δηλαδή ότι μισεί κάθε φυγόπονος οινοποιός! Κοινό στοιχείο είναι και οι χρωστικές ουσίες τους ή, για να είμαστε ακριβέστεροι, η απουσία τους, αφού το χρώμα των κρασιών που δίνουν σπανίως μπορεί να ξεπεράσει αυτό του ρουμπινιού. Οσο για το στόμα; Το Λιάτικο μπορεί να διαθέτει εντελώς διαφορετικό flavor, μοιράζεται όμως με τον αριστοκράτη μακρινό συγγενή του το ελαφρύ σώμα, τον εύθραυστο και ευαίσθητο χαρακτήρα και τις αρκετά μαλακές τανίνες.

Επίσης, ακόμη και η μύτη του θυμίζει την αέρινη παρουσία του Pinot Noir. Φυσικά, στην περίπτωση του Λιάτικου δεν υπάρχει λόγω κλίματος- η φρεσκάδα του Pinot, αλλά, από την άλλη, η ένταση, ο γεμάτος γαρίφαλα και αποξηραμένα λουλούδια ανθώδωντος χαρακτήρας του και τα κόκκινα φρούτα που αναδίδει απέχουν παρασάγγας από τη βαριά αίσθηση μαρμελάδας την οποία προσφέρουν τα περισσότερα πληθωρικά, βαθύχρωμα, τυπικά ελληνικά ερυθρά.

Τέλος, οι δύο ποικιλίες αγαπούν ακόμη και το ίδιο ποτήρι, αφού το Balloon του Pinot Noir αναδεικνύει την πολυπλοκότητα και τη φινέτσα και ενός καλού Λιάτικου. Στην επιλογή του κατάλληλου ποτηριού, όπως και στις θερμοκρασίες (που πρέπει να κρατηθούν στο επίπεδο των 16°C), η κρητική ποικιλία δεν σπάωνει συμβιβασμούς, αφού είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στο σωστό σερβίρισμα.

Εντυπωσιακή προσωπικότητα προσφέρει το Λιάτικο στις ξηρές εκδοχές του, έχοντας ΠΟΠ status τόσο στη Σητεία όσο και στις Δαφνές Ηρακλείου. Ομως, εξίσου συγκλονιστικές είναι και οι γλυκές, που προκύπτουν έπειτα από λιάσιμο των σταφυλιών *a la Vinsanto*. Αυτός ο τρόπος παραγωγής οδηγεί σε ανάλογη συμπύκνωση και αρωματικό προφίλ - γεμάτο κυδώνια, χουρμάδες, αποξηραμένα φρούτα-, όμως η ισορροπία και η βελούδινη αίσθηση του Λιάτικου κατά την άποψή μου υπερτερούν αυτών του διάσημου σαντορινιού γλυκού οίνου και δίνουν ποιότητες παγκόσμιας κλάσης.

Να, λοιπόν, που μετά το Βιδιανό η Κρήτη βρίσκει άλλη μία μεγάλη -ερυθρή αυτήν τη φορά- ποικιλία, που μπορεί να προσφέρει σπουδαίες επιδόσεις και συγκινήσεις. Αρκεί οι ίδιοι οι Κρητικοί παραγωγοί να πιστέψουν σε αυτήν και να της προσφέρουν όλη τη φροντίδα και το πάθος τους...

Εντυπωσιακή προσωπικότητα προσφέρει το Λιάτικο στις ξηρές εκδοχές του. Ομως, εξίσου συγκλονιστικές είναι και οι γλυκές, που προκύπτουν έπειτα από λιάσιμο των σταφυλιών *a la Vinsanto*.

ΤΟ ΛΙΑΤΙΚΟ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

ΤΟ ΕΛΑΦΡΥ ΣΩΜΑ, οι λεπτές ισορροπίες και τα «παλαιωμένα» αρώματά του καθιστούν το Λιάτικο ιδανικό για τα πιο φίνα πιάτα της υψηλής γαστρονομίας. Λευκά κρέατα όπως το ορτύκι και η φραγκόκοτα, ντελικάτες συνταγές κυνηγιού, αλλά και πιάτα με μανιτάρια θα βρουν ιδανικό ταίρι δίπλα σε μια ξηρή εκδοχή του. Το ίδιο όμως ισχύει και για τα λαδερά, για ζυμαρικά με κρέας και δημιουργικά πιάτα με παχιά ψάρια, τα οποία όμως θα προτιμήσουν ιδιαίτερα τις παλαιωμένες εκδοχές του. Οσο για τα μεγάλα γλυκά Λιάτικα; Θα προσφέρουν τέλεια αρμονία με γλυκά ταψιού, επιδόρπια με καραμέλα, καφέ ή ξηρούς καρπούς, αλλά πάνω απ' όλα με σπουδαία μπλε τυριά, όπως το Roquefort, το Stilton ή το σπάνιο Bleu de Costaros.



ΠΟΛΥΠΛΟΚΟΤΗΤΑ, φινέτσα, αρώματα λουλουδιών και αποξηραμένων φρούτων συνθέτουν το προφίλ του Λιάτικου.

4 άξιοι εκπρόσωποί του

ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ

ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ,

Δάφνιος Λιάτικο 2012

Με κορυφαία σχέση ποιότητας τιμής, αυτό το υπέροχο ΠΟΠ Δαφνές κρασί προσφέρει φίνα μύτη, γεμάτη βατόμουρα και βιολέτες, απίστευτη για την κατηγορία του συμπύκνωση και δομή για επταετή παλαίωση. Ομως, η διώρωπη μετάγγισή του σε καράφα και ένα ποτήρι Βουργουνδίας είναι απαραίτητα για να μπορέσει να ξεδιπλώσει την κλάση του.

ΤΙΜΗ: 7,20 €

Οινοποιία Δουλουφάκη:
τηλ. 2810-792.017



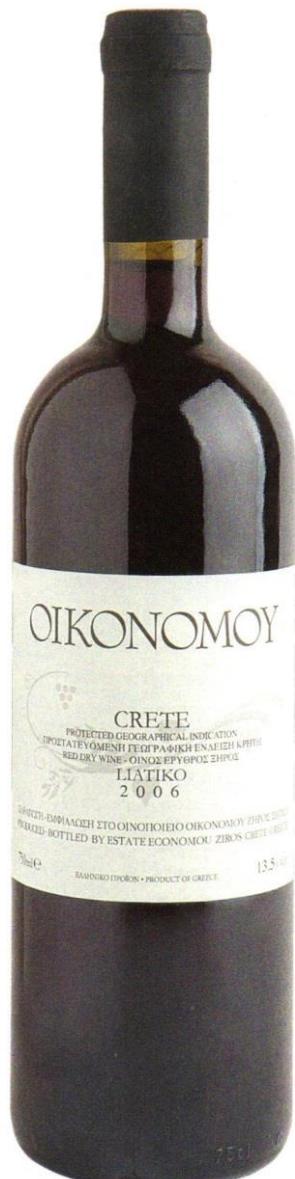
ΟΙΚΟΝΟΜΟΥ,

Σητεία 2006

Η ασυνέχεια με την οποία ο ιδιοσυγκρασιακός Κρητικός παραγωγός κυκλοφορεί τις εσοδείες φέρνει στο ποτήρι μας αυτήν του 2006: Εναν πολύπλοκο οινικό... πίνακα με γαρίφαλα, αποξηραμένα φρούτα και λουλούδια, δέρματα και μοσχοκάρφια να χρωματίζουν το ντελικάτο, εύθραυστο στόμα του, αφήνοντας την εντύπωσή του για ώρα στο μυαλό.

ΤΙΜΗ: 22 €

Κτήμα Οικονόμου:
τηλ. 6974-433.986

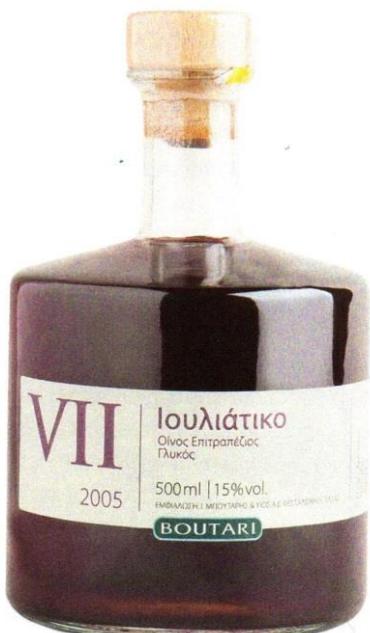


ΜΠΟΥΤΑΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΙΤΙΚΗ, **Ιουλιάτικο VII 2005**

Το κρασί που σύστησε στον κόσμο το μεγαλειώδες γλυκό Λιάτικο εξακολουθεί όχι μόνο να εντυπωσιάζει, αλλά και να αποτελεί την πιο αριστοκρατική εκδοχή του. Ταμπάκο, καρύδια και χουρμάδες αποκαλύπτονται διαδοχικά στο ποτήρι, ενώ το κρασί χαϊδεύει βελούδινα τη γλώσσα, προσφέροντας απλόχερα στρογγυλάδα και πολυπλοκότητα.

ΤΙΜΗ: 25,80 € (τα 500 ml)

Μπουτάρη Οινοποιητική:
τηλ. 210-66.05.200



ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΙΤΙΚΗ, **Ιδαία Γη Λιάτικο 2005**

H flower power ετικέτα μπορεί να προϊδεάζει για κάτι παιχνιδιάρικο και εύκολο, όμως το τρίχρονης παλαιώσης γλυκό Λιάτικο της Ιδαίας σκοτώνει με μία γουλιά! Πρόκειται για ένα αριστούργημα παγκόσμιας κλάσης με σύκο, καραμέλα, καφέ και χουρμά στη μύτη, εντυπωσιακή συμπύκνωση στο στόμα και μια επίγευση στημένη με τανίνες που, απλώς, δεν μπορείς να ξεχάσεις... ΤΙΜΗ: 19,10 € (τα 500 ml)

Ιδαία Οινοποιητική: τηλ. 210-24.40.396