



Δουλουφάκης Sparkling @ Καινούριο αφρώδες από Βιδιανό

August 22, 2016 / in what's new /

Αναμφισβήτητα ο **Νίκος Δουλουφάκης** είναι από τους πρώτους παραγωγούς της Κρήτης, που πίστεψαν στην λευκή ποικιλία Βιδιανό και συνετέλεσαν στην αναβίωση της. Φύτεψε τα πρώτα αμπέλια του το 2000 και λίγα χρόνια μετά μας χάρισε το πρώτο μονοποικιλιακό Βιδιανό. Τώρα δημιουργεί ένα Βιδιανό δεξαμενής, τον Δάφνιο λευκό και ένα 'βαρελάτο', τον Άσπρο Λαγό. Στην προσπάθεια του να ανακαλύψει και να αναδείξει όλες τις δυνατότητες της ποικιλίας δημιούργησε το πρώτο μονοποικιλιακό αφρώδες από αυτή.

Ένα αφρώδες, έκπληξη, που παράχθηκε με την **παραδοσιακή μέθοδο** και παρέμεινε για 2 χρόνια με τις οινολάσπες στην φιάλη μετά την δεύτερη ζύμωση. **Ένα αφρώδες μόνο από Βιδιανό!** Το ξαναγράφουμε γιατί αν και πιστεύουμε σε αυτή την ποικιλία, δεν περιμέναμε ότι τόσο γρήγορα, θα δοκιμάσουμε ένα τόσο αξιόλογο κρασί αυτού του σιλι.

Τα σταφύλια παράγονται από ένα ορεινό αμπελοτόπι, στην περιοχή των Δαφνών, στα **550 μέτρα υψόμετρο**. Η πρώτη χρονιά κυκλοφορίας είναι το **2013**. Από την χρονιά του 2014 δεν θα βγει αφρώδες κρασί. Η χρονιά του 2015 βρίσκεται τώρα για ωρίμαση στην φιάλη.

Το κρασί είναι πολύπλοκο, με τα στοιχεία της ποικιλίας όπως τα αρώματα βερίκοκου, ροδάκινου και μελιού να δένουν όμορφα με αυτά της ωρίμασης στην φιάλη, όπως το μπισκότο και η ζύμη. Τα φρουτώδη αρώματα θυμίζουν κομπόστες και μαρμελάδες, ενώ διακρίνουμε ευχάριστες νότες εσπεριδοειδών, αποξηραμένων λουλουδιών και ορυκτών. Στο στόμα δεν έχει την τραγανή οξύτητα που θα βρίσκαμε σε μία Σαμπάνια, χωρίς όμως να του λείπει η φρεσκάδα. Οι φυσαλίδες του είναι διαρκείς και ευγενικές, με μία αναπάντεχη λιπαρότητα και κρεμμύδη επιγευση που διαρκεί για πολύ ώρα.

Παρόλο που το Βιδιανό δεν χαρακτηρίζετε για την πολύ υψηλή του οξύτητα, ένα χαρακτηριστικό των ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για αφρώδη, το κρασί είναι ισορροπημένο, πλούσιο και σύνθετο, με 13% αλκοόλ. Πίνεται ευχάριστα τώρα αλλά θα μπορούσε να εξελιχθεί για 3-4 χρόνια ακόμα.

Είναι από τα αφρώδη που συστήνουμε να τα απολαύσετε παρέα με φαγητό. Δοκιμάστε το με όστρακα ωμά ή αχνιστά, ψητό καλαμάρι, ψητές γαρίδες και караβίδες, ψητά ψάρια, ριζότο με θαλασσινά ή μανιτάρια και κοτόπουλο ή χοιρινό με άσπρες σάλτσας. Εμείς το δοκιμάσαμε και με σούσι και ταίριαζε πολύ καλά!

Μόλις **2500 φιάλες** παράχθηκαν από το κρασί, οπότε σπεύσατε! Η τιμή του είναι περίπου 17,0 €