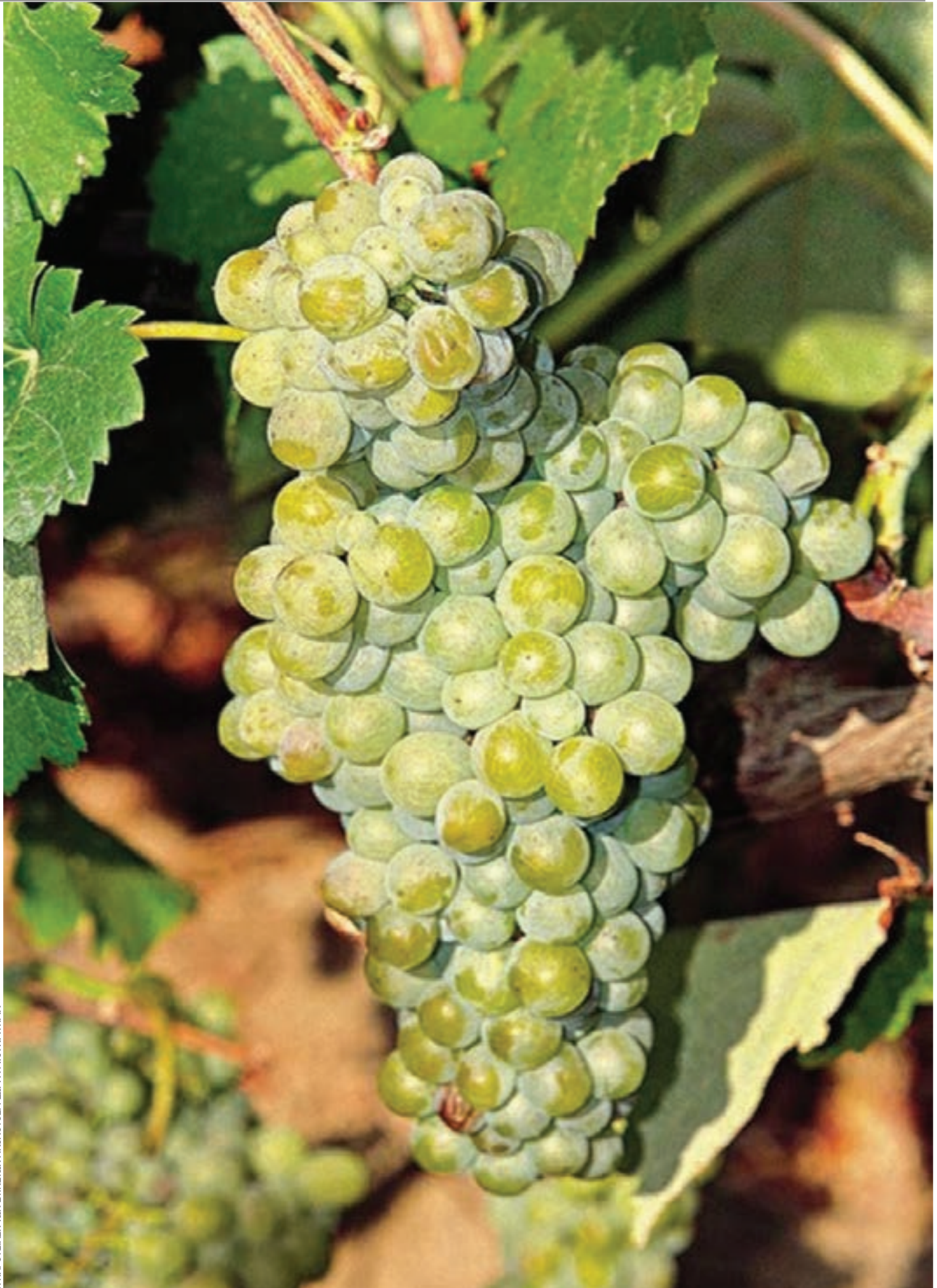


ΑΡΩΜΑ ΚΑΙ ΑΛΛΗΜΕΙΑ



ΚΕΙΜΕΝΟ
**Κωνσταντίνα
Πολυχρονίδου**

Η Μαλαγουζιά βρίσκεται ανάμεσα στις ανερχόμενες ελληνικές αρωματικές λευκές ποικιλίες δίνοντας λάμψη στην προσεκτική δουλειά κάθε οινοποιού, με στόχο τη διατήρηση των αρωμάτων του σταφυλιού αλλά και τη δημιουργία καινούργιων κατά τη ζύμωση. Κατάγεται από την Αιτωλοακαρνανία αλλά καλλιεργείται σε όλη την Ελλάδα και κάθε περιοχή με το μικροκλίμα της και τα εδαφολογικά της στοιχεία δίνει την πινελιά της με μικρές παραλλαγές στο αρωματικό προφίλ και την οξύτητα του κρασιού. Το Wine Trails επέλεξε ετικέτες από διάφορες περιοχές της Ελλάδας, για να αποτυπώσει το «χαρακτήρα» κάθε περιοχής και κάθε οινοποιού στο τελικό προϊόν.





ΚΡΕΣΕΝΤΟ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Δύο χρυσά μετάλλια για τη Μαλαγουζιά εσοδείας 2019 του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη

Διατίθεται ως ΠΓΕ Δράμα η Μαλαγουζιά του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, που καλλιεργείται στο Κατάφυτο του δήμου Νευροκοπίου, μία από τις πιο ψυχρές και ψηλές περιοχές της Ελλάδας, σε αμπελοτόπια που βρίσκονται σε 200, 300, 400 αλλά και 900 μ. υψόμετρο. Παρόλο που σε μεγάλο υψόμετρο το ρίσκο για ανοιξιάτικους παγετούς είναι υψηλό, το αλκαλικό, πηλώδες έδαφος, ο ΝΑ προσανατολισμός και η μεγάλη διαφορά θερμοκρασιών μέρας-νύχτας, που ευνοεί τη δημιουργία αρωματικών κρασιών, αντισταθμίζουν επάξια το ρίσκο.

Στόχοι είναι οι υψηλές οξύτητες με το υψηλό υψόμετρο να προσφέρει αυτή τη δυνατότητα και παράλληλα η διατήρηση των ποικιλιακών αρωμάτων σε μεγάλη έ-

νταση. Στο ίδιο πλαίσιο και για καλή ποιότητα φρούτου, οι αποδόσεις παραμένουν στα 800 κιλά/στρέμμα. Στο οινοποιείο ακολουθείται η κλασική μέθοδος οινοποίησης λευκού σταφυλιού με θερμοκρασίες ζύμωσης στους 14°C που χαρίζει έντονα φρουτώδη και ανθικά αρώματα και ωρίμανση με τις οινολάσπες για 5 μήνες.

Η ΣΟΔΕΙΑ ΤΟΥ 2020

Το μικροκλίμα λοιπόν της περιοχής και η τεχνογνωσία των οινοποιών, χάρισαν στη σοδεία του 2020, ένα λαμπερό με κιτρινοπράσινο χρώμα κρασί, έντονο και καθαρό στη μύτη με φυτικές και τερπενικές νότες, λευκά λουλούδια και λευκόσαρκα φρούτα με ένα τελείωμα ορυκτότητας να αναδύεται. Στρογγυλό και γεμάτο στο στόμα,

με φυτικά στοιχεία και δροσιστική οξύτητα και φρεσκάδα, κάτι που δεν συναντάται εύκολα σε κρασιά της ποικιλίας και οφείλεται στο μεγάλο υψόμετρο. Ένα κρασί που δεν ξεχνιέται εύκολα, αφού η επίγευσή του επιμένει να θυμίζει αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου. Η δυνατότητα εξέλιξής του για τουλάχιστον 2-3 χρόνια δηλώνει στον οινόφιλο ότι μπορεί άφοβα να το προμηθευτεί ακόμα και σε μεγαλύτερες ποσότητες και να το αποθηκεύσει.

Μάλιστα, απόδειξη της ποιότητάς του αποτελούν οι βραβεύσεις της «Malagousia Domaine Costa Lazaridi 2019» που κέρδισε Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Selections Mondiales des Vins 2019 στον Καναδά και Χρυσό Μετάλλιο στο διαγωνισμό Concours Mondial 2019 στο Βέλγιο. 🌿