



## ΜΕ ΤΗ ΧΑΡΗ ΤΗΣ ΟΡΕΙΝΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

**Κ**υκλοφόρησε για πρώτη φορά σαν μονοποικιλιακή ετικέτα (ΠΓΕ Φλώρινα) το 2019 η Μαλαγουζιά του Κτήματος Κυρ-Γιάννη, που φέρει το όνομα «Malagousia Single Vineyard». Το συγκεκριμένο αμπελοτόπι βρίσκεται στο λόφο της Σαμαρόπετρας στη Φλώρινα, φυτεύτηκε το 2004 και εκτείνεται σε 8 στρέμματα με κλίση, σε φτωχά αμμώδη εδάφη, με τις δροσερές κλιματικές συνθήκες να δημιουργούν πρόσφορο έδαφος για την παραγωγή μιας αρωματικής, φρέσκιας και παράλληλα ισορροπημένης Μαλαγουζιάς.

Ενώ η συγκεκριμένη ποικιλία χρησιμοποιούνταν σε χαρμάνια σε διαφορετικές ετικέτες, το 2019 ο Στέλλιος Μπουτάρης με την ομάδα παραγωγής του Κτήματος δοκίμασαν τις δεξαμενές της Μαλαγουζιάς και τους άρεσε ιδιαίτερα. Το «millesime» 2019 φαίνεται να χάρισε εξαιρετικά αποτελέσματα όσον αφορά την εν λόγω ποικιλία στο συγκεκριμένο αμπελοτεμάχιο. Το αποτέλεσμα ήταν να κυκλοφορήσει σε συλλεκτική έκδοση αποκλειστικά μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας Warehouse 10, η οποία φιλοξενεί και άλλες ιδιαίτερες, ακυκλοφόρητες ετικέτες από παλιές σοδειές του Κτήματος. Σημειώνεται ότι ο οινόφιλος έχει τη δυνατότητα να την προμηθευτεί στην τιμή των 13 ευρώ, αλλά πρέπει να βιαστεί γιατί διατέθηκαν μόνο 4.500 φιάλες.

Η Μαλαγουζιά Κυρ-Γιάννη διαθέτει ανθηκά αρώματα με πρώτο το τριαντάφυλλο, που συνδυάζονται με πράσινα φρούτα, μήλου και αχλαδιού, πρωτογενή δηλαδή αρώματα της Μαλαγουζιάς, και τελειώνει με νότες εσπεριδοειδών. Στο στόμα υπενθυμίζονται τα αρώματα που εντοπίστηκαν στη μύτη, αλλά σε πιο έντονη μορφή, ενώ η τραγανή του οξύτητα μαρτυρά την ορεινή προέλευσή του. Το υψηλό αλκοόλ (13,5%) που ενισχύει το σώμα του κρασιού, προκαλεί εντύπωση σε συνδυασμό με την υψηλή οξύτητα. Ένα σχετικά υψηλό αλκοόλ είναι βέβαια σύνθημα για μια Μαλαγουζιά. Η μακρά επίγευση ενισχύει την εντύπωση της καλής ποιότητας του σταφυλιού και της προσεκτικής οινοποίησης που ακολουθήθηκε. 🍷





## Η ΕΤΥΜΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΚΛΑΣΙΚΗΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑΣ

Ο οινοποιός που αναβίωσε την καλλιέργεια της Μαλαγουζιάς στην Ελλάδα, Βαγγέλης Γεροβασιλείου, προσφέρει σήμερα ένα κρασί με δομή και σώμα, πλούσια φρούτα και μεγάλη πολυπλοκότητα.



**Η**ταν πολλές δεκαετίες πριν όταν ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου πήρε τη Μαλαγουζιά από τον καθηγητή Αμπελογραφίας και Αμπελουργίας του Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης Βασίλη Λογοθέτη και την οινοποίησε στο Κτήμα Πόρτο Καρράς στη Χαλκιδική όπου εργαζόταν. Συνέχισε με φυτεύσεις το 1981 στον δικό του αμπελώνα στην Επανομή και έδωσε έπειτα κλήματα στο Ινστιτούτο Οίνου, ακολούθησαν η Ρωξάνη Μάτσα και ο οινοποιός Θανάσης Παρπαρούσης. Η σημερινή ετικέτα ξηρής Μαλαγουζιάς Γεροβασιλείου είναι single vineyard και μάλιστα σε ΠΓΕ Επανομή. Η οινοποίηση ξεκινάει με προζυμωτική κρυσταλλική και ακολουθεί ζύμωση σε ανοξείδωτες δεξαμενές στους 18-20°C με ένα ποσοστό περίπου 20% να ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Το υπόλοιπο παραμένει στις δεξαμενές και ωριμάζει με τις οινολάσπες για κάποιους μήνες.

### ΕΝΑ ΛΑΜΠΕΡΟ ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ

Η ετικέτα της σοδείας 2020 έχει ήδη κάνει θραύση στην αγορά και προσφέρει στο ποτήρι ένα λαμπερό με αχυρένιο χρώμα λευκό κρασί με πρασινωπές ανταύγειες. Πληθώρα αρωμάτων Μαλαγουζιάς, με ώριμα φρούτα μάνγκο, κίτρου και αχλαδιού και φυτικές νύξεις στο τελείωμα. Έχει όμορφη ισορροπία στο στόμα, με ικανοποιητική οξύτητα, είναι πλούσιο και γεμάτο με αρώματα λεμονιού, εμφανές αλκοόλ (13,5%) και μακρά επίγευση. Κρασί ικανό για μικρή παλαίωση, προορίζεται για κατανάλωση μέχρι 5 έτη μετά την παραγωγή του. Συνδυάζεται με μεσογειακά πιάτα, θαλασσινά, πουλερικά, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες και σαλάτες φρέσκων λαχανικών.

Ετικέτα που έχει φέρει πολλαπλά βραβεία στο Κτήμα Γεροβασιλείου σε διάφορους διαγωνισμούς, διεθνείς και εθνικούς. Από το Χρυσό Μετάλλιο για την κρασί του 2018 στο Decanter World Wine Awards, Αγγλία έως τα 100 Καλύτερα Κρασιά για το 2018 στα Wine & Spirits Magazine, ΗΠΑ και Wine Spectator Magazine, ΗΠΑ για την ετικέτα του 2016. Ας σημειωθεί ότι κυκλοφορεί και σε Magnum φιάλη. 🍇