



Στην ετικέτα **9 Daughters** του Κτήματος Πιερία Ερατεινή επικρατούν τα φυσικά ανθικά **αρώματα** της Μαλαγουζιάς, μαζί με **βοτανικά** αρώματα και εσπεριδοειδή χάρη στις **γεωφυσικές** και μικρο-κλιματικές **ιδιαιτερότητες** της περιοχής. Στο **στόμα** έχει λιπαρό και «καυτερό» σώμα, δροσερή **οξύτητα** και μαλακή, **επίμονη** επίγευση.

ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ **TERROIR**

Το κατάλληλο κλίμα, σε συνδυασμό με τη μορφολογία του εδάφους και την επιλεγμένη τοπογραφία, μπορούν πραγματικά να αναδείξουν προϊόντα terroir, δηλαδή με χαρακτήρα και ταυτότητα, όπως η Μαλαγουζιά του Κτήματος Πιερία Ερατεινή.

Η Μαλαγουζιά στο Κτήμα Πιερία Ερατεινή, καλλιεργείται βιολογικά και δίνει νέα προοπτική στον όρο «savoir faire». Οι αμπελώνες εκτείνονται σε λόφους που ξεκινούν από τα Πιέρια Όρη και καταλήγουν στον Θερμαϊκό κόλπο με υψόμετρο 500 μ., μεγάλη εναλλαγή θερμοκρασιών ημέρας/νύχτας και αμμοαργιλώδη σύσταση εδάφους. Η οινοποίηση ακολουθεί προζυμωτική κρουεγχύλιση πολλών ημερών και ζυμώνει σε μικρές δεξαμενές. Μετά τη ζύμωση, η ωρίμανση του κρασιού στις οινολάσπες ενισχύει το χαρακτήρα του.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΜΙΚΡΟ-ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
Η Μαλαγουζιά-9D είναι αποτέλεσμα μικρο-οινοποίησης. Μόλις 10.000 φιάλες θα εμφιαλωθούν ανά «παρτίδες», με σκο-

πό να διατηρηθούν η αρωματική έκπληξη και πολυπλοκότητα. Επιπλέον, με αυτόν τον τρόπο διαχείρισης της εμφιάλωσης, το κρασί ωριμάζει στο σύνολό του ομοιόμορφα στη δεξαμενή, διαδικασία που επιτρέπει τη δημιουργία επιπρόσθετων δευτερογενών αρωμάτων.

ΜΥΘΟΣ ΚΑΙ ΜΥΣΤΗΡΙΟ ΣΤΟΝ ΤΟΠΟ ΤΗΣ ΠΙΕΡΙΑΣ

«Ο τόπος της Πιερίας, ανέκαθεν περιβαλλόταν από μυστήριο και μύθους. Η επιβλητικότητα του τόπου, υπό το βλέμμα του Ολύμπου και των Θεών του, του προσέδιδε μια διάσταση πέρα από τα ανθρώπινα. Πίστευαν πως, κρυμμένα στα δένδρα και στους ποταμούς, κατοικούν πλάσματα θεϊκά στην καταγωγή, που το κα-

θένα προίκιζε με δώρα τους ανθρώπους. Και τα πλάσματα αυτά τις κόρες του Θεϊκού, τα ονόμασαν Νύμφες. Στον ήχο του οίνου που κυλάει, ξεκινά να ξεδιπλώνεται η ιστορία του τόπου. Ξεκινά από τις ρίζες, μέχρι το θρόισμα των φύλλων, τις σκιές του βουνού και τη δροσιά των δέντρων. Μάλιστα, ο μύθος λέει πως εκείνος που θα αφουγκραστεί προσεχτικά, θα καταφέρει να γευτεί το τραγούδι τους και τα ποιήματά τους. Ένας οίνος, προς τιμήν της μητέρας φύσης, προς τιμήν και της ανθρώπινης φύσης και της ατέρμονης ανάγκης της να γεννά τις ιστορίες και τα τραγούδια», διηγείται η Φανή Αργυροπούλου κόρη του Παύλου Αργυρόπουλου, οινολόγου και δημιουργού του Κτήματος Πιερία Ερατεινή. μαζί με τον Ανδρέα Πάντο. 🍷

ΦΡΕΣΚΑΔΑ & ΦΙΝΕΤΣΑ

Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά τις αυτόχθονες γηγενείς ζύμες για τις οινοποιήσεις σχεδόν όλων των κρασιών του Κτήματος ήδη από το 2007, ο Χρίστος Ζαφειράκης αναδεικνύει το terroir της περιοχής του Τυρνάβου. Και το ίδιο ισχύει και για την ξηρή Μαλαγουζιά «NATURA», μία εκ των τριών που παράγει το Κτήμα. Στην ιδιαιτερότητά της προστίθεται η ολοκλήρωση της ζύμωσης σε ξύλινη δεξαμενή δρυός 2.400 λίτρων. Έπειτα ακολουθεί μικρής διάρκειας οξειδωτική παλαίωση στη δρύινη δεξαμενή για 12 μήνες, όπου η επαφή με το οξυγόνο θα βοηθήσει το κρασί να αναπτύξει τριτογενή αρώματα. Η μονοποικιλιακή Μαλαγουζιά εσοδείας 2016 προέρχεται από το αμπελοτεμάχιο «Παλαιόμυλος» που καλλιεργείται βιολογικά εδώ και 16 χρόνια. Εκεί, σε ύψος 200-300 μ., το έδαφος είναι αμμοπηλώδες με μεγάλο ποσοστό τσακμακόπετρας που προσδίδει χαρακτήρα στον οίνο, ενώ το σταφύλι διατηρείται σε αρκετά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των 700-800 κιλών. Ο Χρ. Ζαφειράκης επιλέγει να τρυγήσει νωρίς για να διατηρήσει τη φρεσκάδα και τη φινέτσα στο κρασί του. Το αποτέλεσμα, ένα μοντέρνο, σύνθετο κρασί με ανθικά αρώματα όπως το χαμομήλι και το γιασεμί. Αυτά αγκαλιάζονται από αχλάδι και μαρμελάδα λεμόνι. Γευστικά προσφέρει μέτριο όγκο, σχετικά διακριτικό αλκοόλ (12,5%), καλή οξύτητα και μακρά επίγευση. Ο οινόφιλος δεν πρέπει να διστάσει να κρατήσει αυτό το κρασί για παλαίωση για ακόμα 6-8 χρόνια. 🍷

