

ΦΙΝΕΤΣΑ ΚΑΙ ΠΛΟΥΤΟΣ



ΚΕΙΜΕΝΟ
**Κωνσταντίνα
Ποιυχρονίδου**
MS Οινολόγος

Η κοσμοπολίτικη ποικιλία σταφυλιού Chardonnay προέρχεται από τη Βουργουνδία της Γαλλίας ενώ έχει ευδοκιμήσει και στην Ελλάδα, σε διαφορετικά μεταξύ τους κλίματα, που δεν θυμίζουν όλα το δροσερό κλίμα της Βουργουνδίας. Από το Αμύνταιο Φλώρινας ως τη Βασιλάδα Μεσσηνίας, το Wine Trails δοκίμασε και έκανε μια προσεκτική επιλογή εννέα αρωματικών και απολαυστικών Chardonnay. Οινοποιήσεις που ακολουθούν τις προτιμήσεις των οινοποιών, Chardonnay δεξαμενής και παλαιωμένα βαρελάτα «σκιτσάρουν» την ποικιλομορφία της χώρας και έρχονται να εκπλήξουν, το καθένα με την ιδιαιτερότητά του, το οινόφιλο κοινό.



Η ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΩΝ ΕΤΙΚΕΤΩΝ ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΑ ΚΡΤΗΡΙΑ



Ο **οινολόγος** του Κτήματος Παυλίδη Παναγιώτης **Κυριακίδης**.



ΜΕ ΤΗ ΛΑΜΨΗ ΤΗΣ ΔΡΑΜΑΣ

Μια ευγενής ποικιλία που εγκλιματίστηκε εύκολα και εκφράζει το terroir της Δράμας, δίνει ένα σύνθετο κρασί με πολλές διεθνείς διακρίσεις.

«**Π**εποίθησή μας είναι ότι η προσωπικότητα ενός κρασιού γεννιέται στο αμπέλι, και φέρει τη σφραγίδα του εδάφους όπου έχει ριζώσει το φυτό και των χαρακτηριστικών της κάθε ποικιλίας», δηλώνει το Κτήμα Παυλίδη δίνοντας στοιχεία για τη φιλοσοφία που έχει υιοθετήσει. Το μονοποικιλιακό Chardonnay του Οινοποιείου σε Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα που φέρει την ονομασία «Emphasis Chardonnay» δεν περνάει απαρατήρητο. Ο τρύγος πραγματοποιείται τη νύχτα έτσι ώστε το σταφύλι να μην έρθει σε επαφή με τον ήλιο και η θερμοκρασία του να παραμένει χαμηλή, για διατήρηση του δυναμικού της κάθε ποικιλίας. Στο οινοποιείο ο μούστος μετά την απολάσπωσή του, μεταφέρεται με τη βοήθεια της βαρύτητας σε βαρέλια, όπου λαμβάνει χώρα η αλκοολική (και η μπλογαλακτική) ζύμωση. Εκεί, ο ολοκληρωμένος πλέον οίνος παραμένει με τις οινολάσπες για διάρκεια 6 μηνών με στόχο το τελικό προϊόν, με το ξύλο σε αρμονική συνύπαρξη με το φρούτο, να αποκτήσει επιπλέον όγκο στο στόμα. «Δεν είναι τυχαία μια από τις κορυφαί-

ες διεθνώς ποικιλίες. Μια ευγενής ποικιλία που εκφράζει το terroir της Δράμας. Εγκλιματίστηκε εύκολα και έδωσε εξαιρετικά αποτελέσματα στα ασβεστολιθικά χώματα του Μενοικίου και σε υψόμετρο 300 περίπου μέτρων», αναφέρει με περηφάνεια ο οινολόγος Παναγιώτης Κυριακίδης.

ΕΝΑ ΟΝΟΜΑΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Όταν κάποιος δοκιμάζει το Emphasis, θα παρατηρήσει το χαρακτηριστικό χρυσοκίτρινο χρώμα του Chardonnay και έπειτα ένα πολυσύνθετο άρωμα τροπικών φρούτων (μάνγκο, ανανάς), μελιού και κηρού σε ένα διακριτικό φόντο ψημένου ψωμιού. Στο στόμα είναι λιπαρό και στρόγγυλο, επιβεβαιώνει τα πολυσύνθετα αρώματα της μύτης και αφήνει μία αίσθηση γλυκύτητας και μια χαρακτηριστική φρεσκάδα στην επίγευση. Ένα σύνθετο κρασί που μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα σε ονομαστά κρασιά της ποικιλίας όπως αποδεικνύουν και οι πολλές διακρίσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς. Συνοδεύει αρμονικά θαλασσινά όπως μύδια, χταπόδι και οστρακοειδή, λιπαρά ψάρια και άσπρες σάλτσες. 🍀




DOMAINE
COSTA LAZARIDI

ΚΥΡΟΣ ΚΑΙ ΔΥΝΑΜΗ

Το φρεσκότατο Chardonnay σοδειάς 2020 του Κτήματος Κώστα Λαζαρίδη, που κυκλοφορεί με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Δράμα, είναι κρασί δεξαμενής, κάτι που ξεφεύγει από την πεπατημένη όσον αφορά τις πρακτικές που εφαρμόζονται για τη συγκεκριμένη ποικιλία. Ανάμεσα στα λίγα Chardonnay δεξαμενής που κυκλοφορούν στο εμπόριο, έχει κατακτήσει πολλαπλές βραβεύσεις σε διεθνείς διαγωνισμούς οίνου.

Ο αμπελώνας βρίσκεται σε πλαγιά με βορεινή έκθεση σε υψόμετρο 200-300 μ. και έδαφος αλκαλικό και πηλώδες. Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι της τάξης των 800 κιλών/στρέμμα, κάτι που επιτρέπει στους οινοποιούς να συνδυάσουν όμορφα ποιότητα και ποσότητα. Ο μούστος παραμένει με τα στέμφυλα, ζυμώνει σε ανοξείδωτες δεξαμενές με ελεγχόμενη θερμοκρασία και ωριμάζει με τις οινολάσπες για δύο μήνες πριν ακολουθήσει τις συνήθεις διαδικασίες της σταθεροποίησης, του φιλτράρισματος και τέλος της εμφιάλωσης.

Το κρασί της νέας σοδειάς είναι διαυγές αχρρόξανθο, με πρασινωπές αντανάκλασεις φρεσκάδας. Στη μύτη αναδύονται ζωηρά αρώματα λουλουδιών και φρούτων, με το γιασεμί, τον ανανά και την μπανάνα να πρωταγωνιστούν, σε φόντο εσπεριδοειδών. Δροσιστική οξύτητα στο στόμα, που συνδυάζεται με δύναμη, καλή δομή, φρουτώδη αρώματα στόματος και επίμονο τελείωμα. 🍷

