



ΣΤΟ ΠΙΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ TERROIR

Από το ομώνυμο αμπελοτόπι στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου ένα Chardonnay με χρυσό χρώμα που αποκαλύπτει τον πλούσιο και ώριμο χαρακτήρα του.

Ο Στέλλιος Μπουτάρης, οινοποιός και διευθύνων σύμβουλος της Κυρ-Γιάννη, έχοντας δείξει εμπιστοσύνη στη γνώση του οινολόγου Αντώνη Κιοσέογλου, δημιούργησε ένα Chardonnay με την ονομασία ΠΑΛΠΟ από το ομώνυμο αμπελοτόπι στη ζώνη ΠΟΠ Αμύνταιου. Εδώ τα εν λόγω αμπέλια φυτεύτηκαν το 1990, καθώς το συγκεκριμένο terroir κρίθηκε ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας. Η στρεμματική απόδοση του αμπελώνα δεν ξεπερνά τα 700 κιλά ανά στρέμμα, ενώ τα φτωχά και αμμώδη εδάφη προσφέρουν τη δυνατότητα για παραγωγή κρασιών με εξαιρετική φινέτσα και πλούσιο άρωμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από κρύους χειμώνες και ζεστά καλοκαίρια, ενώ η παρουσία τεσσάρων λιμνών συντελεί σε ένα ήπιο πειρωτικό κλίμα που ευνοεί την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Επιλέγονται σταφύλια με υψηλό βαθμό ωριμότητας. Κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται για να

περάσουν από ένα στάδιο προζυμωτικής εκχύλισης, διαδικασία που βοηθά στη λήψη περισσότερων αρωματικών ουσιών από τον φλοιό της ράγας και συμβάλλει στη δημιουργία αρωματικών κρασιών. Ακολουθεί απολάσπωση και αλκοολική ζύμωση που πραγματοποιείται σε καινούρια δρύινα βαρέλια. Ο τύπος αυτός των βαρελιών που χρησιμοποιείται στη Βουργουνδία έχει επιλεγεί ως ο καταλληλότερος για να αναδείξει το χαρακτήρα του Chardonnay από το αμπελοτόπι του ΠΑΛΠΟ.

Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί παραμένει στα βαρέλια όπου παλαιώνει για 8 μήνες. Το τακτικό batonnage που πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου, βοηθά στη διαμόρφωση του τελικού πλούσιου χαρακτήρα. Στη μύτη, έντονα αρώματα δρύινου βαρελιού που συνοδεύονται από χαρακτηριστικά λευκών λουλουδιών, άνθη εσπεριδοειδών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Γεμάτο στόμα με βελούδινη επίγευση. 🍷



ΤΕΛΕΙΑ ΙΣΟΡΡΟΠΙΑ

Στον Τύρναβο ο Χρήστος Ζαφειράκης, οινοποιός με όραμα, επικεντρώθηκε εξαρχής σε αιεφόρες πρακτικές καλλιέργειας για τη δημιουργία κρασιών με σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον. Έτσι η διαχείριση του αμπελώνα του έχει σχεδιαστεί προσεκτικά στοχεύοντας στην ελάχιστη παρέμβαση και τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Ο οινοποιός αποφάσισε να φτιάξει ένα ελάχιστων παρεμβάσεων κρασί και μ' αυτό τον τρόπο το Chardonnay βρίσκει μία από τις καλύτερες εκφράσεις του στην Ελλάδα σε Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη Τύρναβος και με βιολογική πιστοποίηση από την Biohellas. Καλλιεργείται αποκλειστικά στο αργιλοαμμώδες έδαφος του Παλαιόμυλου σε υψόμετρο 150-250 μέτρα με υψηλές συγκεντρώσεις τσακμακόπετρας, ενώ οι στρεμματικές αποδόσεις παραμένουν χαμηλές, στα 600-700 κιλά το στρέμμα. Η ηλικία των πρέμων κυμαίνεται ανάμεσα από 20 και 28 έτη και τρυγούνται με πρωιμότητα τον Αύγουστο εφόσον οι βροχοπτώσεις το καλοκαίρι στη περιοχή είναι σπάνιες και οι θερμοκρασίες υψηλές.

Όπως προαναφέρθηκε, η οινοποίηση πραγματοποιείται χωρίς τη χρήση επιλεγμένων ζυμών και ενζύμων, στο πλαίσιο των κρασιών χαμηλών παρεμβάσεων. Η ζύμωση ολοκληρώνεται σε ξύλινη δεξαμενή δρυός 2.400 λίτρων και η ωρίμανση στα βαρέλια διαρκεί 12 μήνες αφήνοντας το κρασί να εξελιχθεί και να ενσωματώσει τις δυνατότητες που έχει να προσφέρει η δρυς.

Κρασί που χαρακτηρίζεται από εξαιρετική ισορροπία ανάμεσα στον μέτριο αρωματικό του χαρακτήρα και τη λαμπερή οξύτητά του. Αρώματα από γιασεμί, αχλάδι, κίτρινο μήλο και εσπεριδοειδή συμπληρώνουν το προφίλ του ενώ ο υφάλμυρος χαρακτήρας του από τον πυρίτη και η μακριά επίγευση προσφέρουν μία μοναδική εμπειρία. 🌿

