

# ΜΕ ΤΑ ΑΡΩΜΑΤΑ ΤΟΥ ΒΟΥΝΟΥ

Απο αυτόρριζο αμπελώνα 45 ετών στα ορεινά της Μεσσηνίας  
το εκλεπτυσμένο Chardonnay της Οινοποιίας Ψαρούλη



**Τ**ο έντονο χρυσοκίτρινο χρώμα του Chardonnay της Οινοποιίας Ψαρούλη στη Βασιλάδα της Μεσσηνίας, φέρνει αρώματα μελιού, βανίλιας, μπανάνας και ώριμων φρούτων στη μύτη. Η γεμάτη και μεστή του γεύση μεταφέρει στα ορεινά της Μεσσηνίας. Εκεί, σε υψόμετρο 550 μέτρων βρίσκεται ένας γέρικος αυτόριζος αμπελώνας, ηλικίας 45 ετών. Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που δεν υπερβαίνουν, σε μια καλή χρονιά, τα 250 κιλά ανά στρέμμα, προσυπογράφουν τις ιδι-

αιερόπτες του εκλεπτυσμένου αυτού οίνου. Η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια, νωρίς τον Αύγουστο και η παραγωγή μεταφέρεται με φορτηγό ψυγείο στο οινοποιείο του Κώστα Ψαρούλη, για να εφαρμόσει όλες τις ποιοτικές φροντίδες που επιβάλλει το πρωτόκολλο των μεγάλων οίνων. Τμήμα του μούστου που παράγεται, οδηγείται σε ανοξειδωτές δεξαμενές, ενώ ένα μικρότερο κομμάτι περνάει από δρύινα γαλλικά βαρέλια για ζύμωση και μερική ωρίμανση, πριν ενωθεί ξανά μετά από λίγους μήνες

με τον βασικό όγκο της παραγωγής για να προκύψει το τελικό blend. Πρόκειται για ένα εκπληκτικό Chardonnay που έχει διακριθεί πολλές φορές στη σύντομη παρουσία του οινοποιείου, αποσπώντας δεκάδες μετάλλια στους μεγαλύτερους διεθνείς διαγωνισμούς. Περίπου 15.000 φιάλες ετησίως καταφέρνει να δώσει αυτός ο ορεινός αμπελώνας, με τις αγορές της Αγγλίας να δείχνουν ιδιαίτερη αδυναμία στο κρασί αυτό, το οποίο πλέον έχει αρχίσει και αναζητά επίμονα και η ελληνική αγορά. 🍇

