



Η ΚΑΤΑ ΑΙΒΑΛΗ

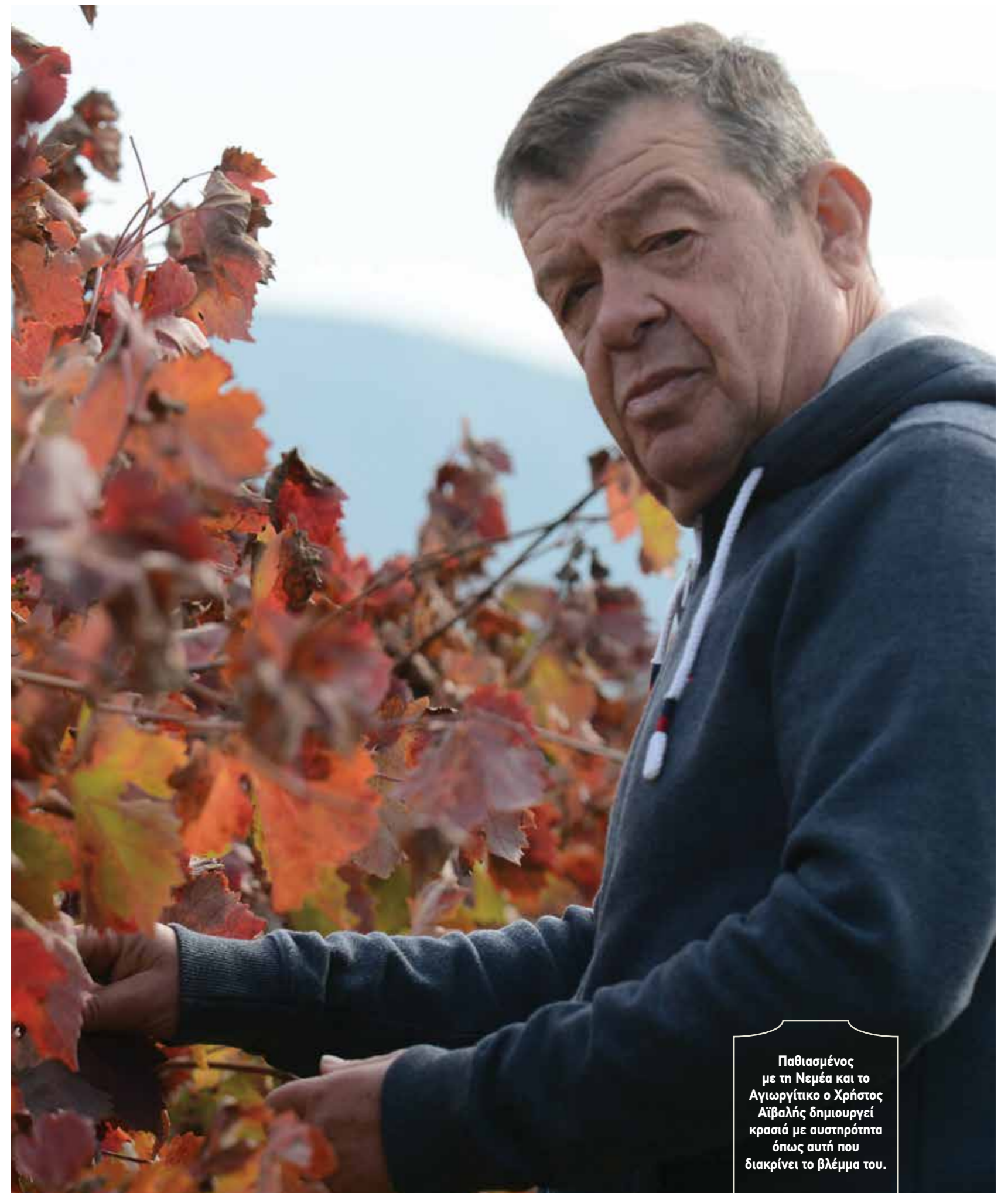
ΝΕΜΕΑ

ΣΙΤΕΜΕΝΟ ΚΥΝΗΓΙ, ΣΤΑΦΙΔΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΑΥΡΟ ΤΗΣ ΦΑΙΝΟΛΙΚΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΛΕΞΕΙΣ ΠΟΥ ΧΤΙΖΟΥΝ ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΗΣ ΝΕΜΕΑΣ ΟΠΩΣ ΤΗΝ ΟΡΑΜΑΤΙΣΤΗΚΕ Ο ΧΡ. ΑΪΒΑΛΗΣ

Των Πέτρου Γκόγκου & Κόσια Λόνη

Φωτογραφίες: Γεωργία Καραμαλή

Νεμέα, η ζώνη που υπογράφει ταυτόχρονα μερικά από τα κορυφαία ελληνικά κρασιά και μερικά από τα λιγότερο καλά. Κατά κοινή ομολογία, ο Χρήστος Αϊβαλής συγκαταλέγεται στη λίστα με τους εκπροσώπους της ποιοτικής Νεμέας, καταφέροντας να φτιάξει ετικέτες που δίνουν απλόχερα το αίσθημα της ικανοποίησης σε όποιον καταφέρνει να τις πετύχει στην αγορά και να τις αποκτήσει. Ένα πρωινό του Νοέμβρη, σε ένα τραπέζι στην αυλή του οινοποιείου στο Πετρί, τέσσερις μονοποικιλιακές ετικέτες Αγιωργίτικου με την υπογραφή του Κτήματος στρώνουν τέσσερις διαφορετικές πορείες προς την τυπική έκφραση του terroir.



Παθιασμένος με τη Νεμέα και το Αγιωργίτικο ο Χρήστος Αϊβαλής δημιουργεί κρασιά με αυστηρότητα όπως αυτή που διακρίνει το βλέμμα του.

«**Ε**ίναι δύσκολο να έχεις τέσσερα διαφορετικά κρασιά από την ίδια ποικιλία» θα πει ο Χρήστος Αϊβαλής, όσο οι συνεργάτες του The Top50 by WineTrails τις «εξέταζαν» μία προς μία. Η «γνωμάτευση» ήρθε για να επιβεβαιώσει την κρίση του οινοποιού ότι πράγματι πρόκειται για τέσσερα διαφορετικά κρασιά. Ξεκινώντας από το «απλό» κρασί, τη «Νεμέα», και συνεχίζοντας με το ορόσημο του Αϊβαλή, το «Μονοπάτι», η ομάδα πέρασε στο βουργουνδικής φιλοσοφίας «Le Sang de la Pierre», που επιμελείται ο διάδοχος Σωτήρης Αϊβαλής, πριν φτάσει στη μυθική ετικέτα της ελληνικής οινικής σκηνής, «Τέσσερα». Ο «Αρ-



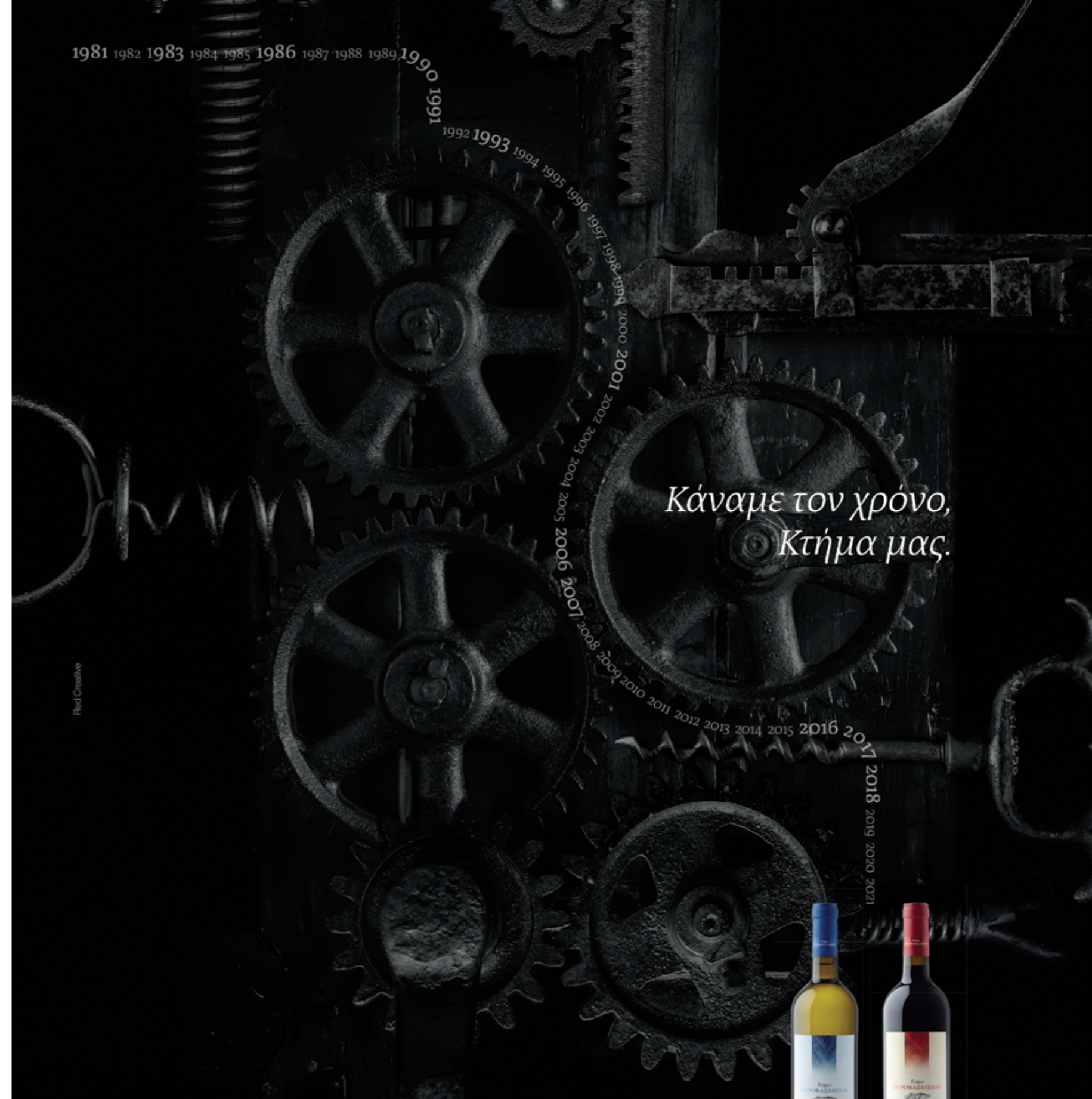
Μεγάλη αγάπη και σημαντικό κομμάτι της καθημερινότητας του Χρήστου Αϊβαλή και της οικογένειάς του αποτελεί η ενασχόλησή του με τα αγαπημένα του οικόσιτα ζώα, σκύλους, γάτες κι ένα μεγάλο πλήθος πτηνών.

μακάς» δεν θα μπορούσε φυσικά να λείπει από τη δοκιμή, όπως επίσης και το «Deux Dieux», ωστόσο εδώ το ζητούμενο είναι η αναζήτηση της κλασικής έκφρασης της Νεμέας και του Αγιωργίτικου. «Τα κρασιά αυτά είναι επικά» θα πει ο ίδιος ο δημιουργός, συμπληρώνοντας πως «η προσέγγιση είναι διαφορετική ανά ετικέτα αλλά η εκκίνηση ίδια». Η «κατά Αϊβαλή Νεμέα» λοιπόν διαφέρει από τα κόκκινα φρούτα που συναντά κανείς στο ράφι του σουπερ μάρκετ. Ένα ακόμα χαρακτηριστικό της Νεμέας του Αϊβαλή, είναι να μπορούν τα κρασιά αυτά να προκαλούν την ίδια έκπληξη και επιρροή είτε καταναλώνονται φρέσκα είτε πολύ παλαιωμένα. «Πάνω απ' όλα πρέπει η Νεμέα να σημαίνει κρασιά που μπορούν να υποστηρίξουν υψηλή γαστρονομία. Δεν μιλάω για μακαρόνια με κιμά. Μιλάω για υψηλού επιπέδου γαστρονομία. Άλλωστε αυτός είναι και ο σκοπός ενός κρασιού».

«Τα βασικά μιας σοβαρής Νεμέας, που μπορεί να δαμάσει τα ώριμα κρέατα, είναι η έκφραση με σταφίδα και δαμάσκηνο και ακόμα πιο βαθιά με μαύρο μύρο και μύρτιλο» εξηγεί ο οινοποιός αποκαλύπτοντας το «δείκτη» που δίνει σήμα ώστε να ξεκινήσει ο τρύγος στα κτήματά του. «Η φαινολική ωριμότητα, που εκφράζεται από το μαύρο φρούτο, ο όγκος των φαιολών στον καρπό θα προσδώσουν στη συνέχεια τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Για να το πετύχεις αυτό, φρονάρεις τη συγκομιδή, κάτι που δίνει πόντους στο αλκοόλ, οπότε μετά είναι στο χέρι του οινοποιού να βρει την ισορροπία. Εδώ δεν το ακούς πουθενά το αλκοόλ, οπότε θεωρώ ότι το έχω πετύχει».

Η κλασική έκφραση της Νεμέας «της επιτρέπει να σταθεί με αξιοπρέπεια σε ένα τραπέζι με σιτεμένο κυνήγι» θα καταλήξει ο ίδιος, προτού στρέψει την προσοχή του στη δυναμική της περιοχής να κατακτήσει θιασώτες στις ώριμες αγορές του εξωτερικού. Σε αυτή την έκφραση, λοιπόν, με τη βοήθεια μιας «κούρσας» πέντε ή έξι οινοποιών της περιοχής, ο Χρήστος Αϊβαλής θέλει να δώσει τους κρίσιμους όγκους που θα μπορούσαν να καταστήσουν την περιοχή σύμβολο στον παγκόσμιο οινικό χάρτη.

Προϋπόθεση ωστόσο για να συμβεί αυτό, είναι η εφαρμογή μιας αυστηρής αμπελουργικής μεθοδολογίας. Γνωστός για την επιμονή του στις ήπιες παρεμβάσεις, την άρνηση στο πότισμα αλλά και για τα ζηλευτά αμπελοτόπια του στα ορεινά της περι-



Κάναμε τον χρόνο,
Κτήμα μας.



Και συνεχίζουμε, από το 1981.
Με την ίδια όρεξη, το ίδιο πάθος.
Το μόνο που αλλάζει είναι η εμπειρία.
Και οι ευκαιρίες για ν' ανοίξεις έναν Λευκό ή Ερυθρό.

Κτήμα
ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ



www.gerovassiliou.gr

97/100 Decanter
Wine Awards
95/100 Decanter
Wine Awards



ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

www.avantisestate.gr

Αποκλειστική διάθεση για την Ελλάδα: Β. Σ. Καρούλιας Α.Β.Ε.Ε.Π., Τ: 214 6876200
Απολαύστε Υπεύθυνα

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ



οχής, τι θα έκανε ο Χρίστος Αϊβαλής αν μια μέρα του έδιναν το ελεύθερο να διαχειριστεί τον κάμπο της Νεμέας κατά το δοκούν; «Ακόμα και στον κάμπο μπορούμε να πάρουμε πολύ καλά σταφύλια αλλά πρέπει να αλλάξουμε τη φιλοσοφία και την καλλιεργητική μεθοδολογία. Τα πρώτα τρία χρόνια θα έπρεπε να συννεφέρω το αμπέλι. Σε αυτό το διάστημα θα έβγαζα ένα ροζέ ώσπου να έρθουν τα φυτά στο σπείο που τα θέλω για να αρχίσω να παράξω κρασί ερυθρό» σημειώνει χαρακτηριστικά ο ίδιος.

Η ομάδα του The Top 50 by Wine Trails λοιπόν ρίχτηκε στη δουλειά ξεκινώντας με τη Νεμέα 2020 Single Vineyard Alikiza. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην Αλικίζα στα 650 μ. υψόμετρο, 20 ημέρες ζύμωσης σε δεξαμενές, ωρίμανση για 12 μήνες σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων με το 30% να είναι νέα, εμφιαλώθηκε αφιλόριστο 14% vol. Το κρασί έχει όμορφο ρουμπινί χρώμα, φρέσκα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ελαφριές νότες γλυκών μπαχαρικών και λουλουδιών. Στο στόμα έχει όμορφη υφή, με τα φρούτα να σκουραίνουν και

να γίνονται πιο μπλε, μέτρια οξύτητα και ταννίνες που ακούγονται χωρίς να γίνονται επιθετικές και προσφέρουν μια αίσθηση πούδρας. Το κρασί έχει μέτριο σώμα, πιο λεπτό από ό,τι προδιαθέτει η μύτη με επίγευση μέσης διάρκειας. Το κάθε άλλο παρά απλό κρασί του Κτήματος, σπρώχνει την έννοια της Νεμέας σε διαφορετικά μονοπάτια.

Επόμενη δοκιμή το Μονοπάτι 2018, που όπως μαρτυρεί και το όνομά του ακολουθεί διαφορετικά μονοπάτια από προηγούμενες σοδειές, δείχνοντας πιο μαύρο φρούτο, μαύρη ελιά, με νότες μαύρου τσαγιού και γλυκίριζας. Γευστικά έχει το ίδιο προφίλ, με μαύρο φρούτο και τσάι ξανά, σφιχτές ταννίνες, μέτριο σώμα και επίγευση γεμάτη γλυκά μπαχαρικά. Ο αμπελώνας βρίσκεται στην θέση Πλάκες, πάνω σε πετρώδες έδαφος και σε 550 μέτρα υψόμετρο. Πραγματοποιείται ζύμωση 25 ημερών σε δεξαμενές με γηγενείς ζύμες, ωρίμανση για 16 μήνες σε γαλλικά και αμερικανικά βαρέλια 500 λίτρων ενώ εμφιαλώνεται αφιλόριστο.

Και για τη συνέχεια ζύμωση 25 ημερών με γηγενείς ζύμες σε ανοι-



Σωτήρης Αϊβαλής η νέα γενιά στο οινοποιείο



Όλα τα κρέατα που δοκιμάστηκαν στο Οινοποιείο Αϊβαλή ήταν σιτεμένες κοπές μοσχαριών από τη Ν. Ζηλανδία, επιλογές από το La Meat Maison.

χτούς οινοποιητές, ωρίμανση 14 μηνών σε νέα γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων και εμφιάλωση του κρασιού χωρίς να φιλτραρισθεί χαρακτηρίζουν το Le Sang de la Pierre 2019 των 14,5% vol. Το κρασί δείχνει πανέμορφο καθαρό φρούτο από την αρχή, κόκκινα και μπλε μούρα, αιθέριες ανθικές νότες με το βαρέλι να μην ακούγεται πουθενά. Στο στόμα έχει ένα πιο πυκνό χαρακτήρα, οι ταννίνες είναι σφιχτές χωρίς να έχουν γωνίες με το φρούτο να παραμένει κόκκινο. Φινετσάτη χρήση βαρελιού που δρα υποστηρικτικά προσφέροντας ίχνη καφέ, το 14,50% αλκοόλ κάνει μια ντροπαλή εμφάνιση με κάποιες νότες blue curacao στη μακρά επίγευση.

**Η ΕΚΚΙΝΗΣΗ
ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΤΑ
Η ΙΔΙΑ, ΤΟ
ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΣΤΑΦΥΛΙ ΤΗΣ
ΝΕΜΕΑΣ. ΑΥΤΟ
ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ
ΕΙΝΑΙ Η ΤΕΛΙΚΗ
ΕΚΦΡΑΣΗ ΓΙΑ
ΚΑΘΕ ΕΡΥΘΡΟ
ΚΡΑΣΙ ΤΟΥ
ΚΤΗΜΑΤΟΣ**

ρα και τα κεράσια να κυριαρχούν, ευχάριστες ανθικές νότες που «ελαφραίνουν» τον χαρακτήρα και μια αίσθηση λιβανιού. Στο στόμα προσφέρει πληθωρικό σώμα ώριμο μαύρο φρούτο, πολλές και σφιχτές ταννίνες που δεν είναι καθόλου κουραστικές, 15% αλκοόλ που ξεμιτίζει λίγο περισσότερο από το Le Sang de la Pierre και μακρά επίγευση γεμάτη γλυκόριζα.

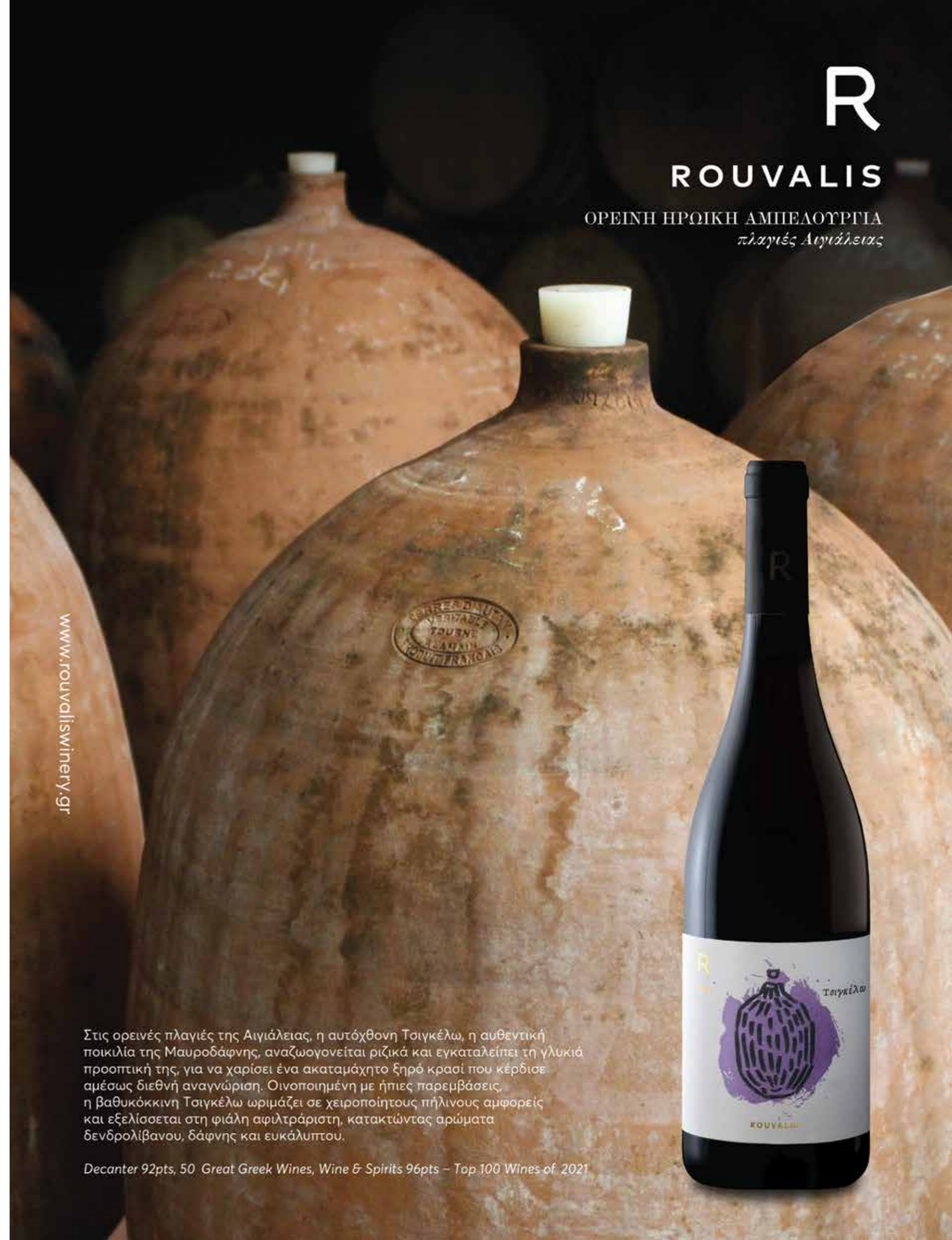
Το τέλος της γευστικής δοκιμής ανήκε στον επιβλητικό Αρμακά 2018, ένα blend από 40% Syrah, 35% Αγιοργίτικο, 25% Merlot και 5% Cabernet Sauvignon, με τους αμπελώνες να βρίσκονται σε 300-600 μέτρα υψόμετρο ενώ χρησιμοποιούνται γηγενείς ζύ-

Σειρά στη συνέχεια είχε το απόσταγμα από τον αιωνόβιο αμπελώνα που βρίσκεται στο αρχαίο Φλυάσιο πεδίο στην θέση Καλύβια στα 280 μέτρα υψόμετρο. Εκχύλιση 45 ημερών, γηγενείς ζύμες, ωρίμανση για 16 μήνες σε αμερικανικά βαρέλια και 20 μήνες σε γαλλικά. Ο λόγος για την ετικέτα «4» του 2008 με την εξαιρετική ισορροπία, το φρούτο ξεκινάει μπλε και σκουραίνει αμέσως με τα μού-

μες και ωριμάζει σε γαλλικά βαρέλια 500 λίτρων. Το κρασί έχει ένα θελκτικό πορφύρο χρώμα, με αιθέριο αρωματικό χαρακτήρα λουλουδιών, γλυκών μπαχαρικών και μαύρου φρούτου. Στο στόμα το κρασί συνεχίζει στο ίδιο μοτίβο, προσθέτοντας στην εξίσωση την οξύτητα που ισορροπεί τον πλούτο που προσφέρει το βαρέλι με τις νότες καφέ και μαύρης σοκολάτας στην πολύ μακρά επίγευση. Από την Barossa Valley στην Napa Valley, ένας Αϊβαλής δρόμος...



Κρασιά που αποπνέουν τη δύναμη και την περηφάνεια του λιονταριού, αρχαίου συμβόλου της Νεμέας, επιθυμεί να δημιουργεί το Κτήμα Αϊβαλής.



R

ROUVALIS

ΟΡΕΙΝΗ ΗΡΩΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ
πλαγιές Αιγιάλειας

www.rouvaliswinery.gr

Στις ορεινές πλαγιές της Αιγιάλειας, η αυτόχθονη Τσιγκέλω, η αυθεντική ποικιλία της Μαυροδάφνης, αναζωογονείται ριζικά και εγκαταλείπει τη γλυκιά προοπτική της, για να χαρίσει ένα ακαταμάχητο ξηρό κρασί που κέρδισε αμέσως διεθνή αναγνώριση. Οινοποιημένη με ήπιες παρεμβάσεις, η βαθυκόκκινη Τσιγκέλω ωριμάζει σε χειροποίητους πήλινους αμφορείς και εξελίσσεται στη φιάλη αφιλτράριστη, κατακτώντας αρώματα δενδρολίβανου, δάφνης και ευκάλυπτου.

Decanter 92pts, 50 Great Greek Wines, Wine & Spirits 96pts – Top 100 Wines of 2021