

Σα να φύσηξε Βαρδάρης (Ελένη Κεφαλοπούλου, Δημοσιογράφος Οίνου)

/ [Πεμπτουσία· Ορθοδοξία-Πολιτισμός-Επιστήμες](#)



Τέλος Ιανουαρίου η Αθήνα περιμένει τα Βορεινά, την μεγάλη εκδήλωση των οινοπαραγωγών της ένωσης 'Οίνοι Β. Ελλάδας'. Την περασμένη Δευτέρα σαν να φύσηξε Βαρδάρης στο Hilton κι έφερε νέα πνοή στα οινικά δρώμενα της πρωτεύουσας. Οι παραγωγοί των Οίνων Βόρειας Ελλάδας ήρθαν με τη φρεσκάδα των λευκών του 2017 αλλά και με πολλές νέες οινοποιήσεις, αλλαγές ετικετών, ιδέες και χαμόγελα. Παράλληλα σπουδαία master classes παρουσιάστηκαν από τους δύο Master of Wine που διαθέτει η Ελλάδα. Ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW μέσα από μια δοκιμή 25 κρασιών εντόπισε την μελλοντική πορεία του βορειοελλαδίτικου αμπελώνα και κατά πόσο αυτή ταυτίζεται με τις διεθνείς τάσεις. Ο Γιάννης Καρακάσης MW παρουσίασε τις πρώτες σοδειές, που οι οινοποιοί ανέσυραν από τα κελάρια τους, γεμίζοντας το κοινό αναμνήσεις αλλά και δείχνοντας την πορεία αυτών των κρασιών στο χρόνο.



Θα επισημάνουμε κάποιες σημαντικές δουλειές, αν και όλα τα οινοποιεία είχαν κάτι ιδιαίτερο να παρουσιάσουν.

Η Μαλαγουζιά έχει την τιμητική της εδώ και χρόνια. Με τόσες διαφορετικές οινοποιήσεις θα μπορούσε να είναι ποικιλία-πρεσβευτής του ελληνικού αμπελώνα. Από τον πολύπειρο και αφοσιωμένο οινοποιό της, Βαγγέλη Γεροβασιλείου, στην Κλαούντια Παπαγιάννη στην Αρναία, στο οινοποιείο Kitrys στην Πιερία και στον Μπαμπατζημόπουλο, η Μαλαγουζιά ανθίζει δίνοντας υπέροχα κρασιά. Μην ξεχνάμε φυσικά το Πόρτο Καρράς, στο οποίο οφείλουμε την καλλιέργειά της. Το ιστορικό κτήμα εκτός από την κλασσική ετικέτα, παράγει και την Μαλαγουζιά Naked, ένα φυσικό κρασί με ελάχιστα θειώδη και παρεμβάσεις, που κυκλοφορεί μόνο σε magnum φιάλες. Δοκιμάστε και τα αφρώδη κρασιά του Πόρτο Καρράς. Το Υliana από Μαλαγουζιά, Ασύρτικο και Λημνιό και το ροζέ Zoe από Λημνιό με Cinsault.



Τα κρασιά της Βιβλίας Χώρας ξεχωρίζουν πάντα. Τα Όβηλος λευκό και ερυθρό, κρασιά με μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης και τα δύο, συγκαταλέγονται στους σπουδαίους ελληνικούς οίνους.

Εδώ και χρόνια έχουμε μάθει να αναζητάμε τα πειραματικά κρασιά της Μπουτάρη Οινοποιητική. Κάποια είναι πραγματικά διαμάντια, που ίσως να μην βγουν ποτέ στο εμπόριο. Η οικογένεια Μπουτάρη ήταν πάντα πρωτοπόρα και συνεχίζει. Μέσα στο 2018 θα κυκλοφορήσει το καινούριο ροζέ 2017 από Ξινόμαυρο Νάουσας. Φυσικά η μεγάλη δύναμη είναι οι κλασσικές ετικέτες Νάουσσα Μπουτάρη και Grand Reserve. Είναι εκπληκτική η σχέση ποιότητας-τιμής, γι' αυτό αγοράστε τα κι αφήστε τα να παλαιώσουν.

Δοκιμάστε και την κλασσική Νάουσσα του κτήματος Έλιнос αλλά και το Μαύρο, την φρέσκια εκδοχή Ξινόμαυρου.



Το Κτήμα Στεργίου στην Καστοριά εκπλήσσει με την δουλειά στα χαρμάνια. Στην Άσπρη Πέτρα προσθέτει 10% Riesling στο Sauvignon Blanc και του δίνει άλλη διάσταση. Φέτος κάνει το ίδιο στο Ασύρτικο στην ετικέτα Ηώς. Μια και μιλάμε για Ασύρτικο, να αναφέρουμε την σημαντική δουλειά πάνω στην ποικιλία της Τέχνης Οίνου στη Δράμα.

Το Κτήμα Κυρ-Γιάννη είναι πια συνώνυμο της ποιότητας αλλά και της αναζήτησης. Πέρυσι κυκλοφόρησε ο Χρυσογέρακας από Μαλαγουζιά- Gewurztraminer. Η απόλυτη κομψότητα σε γλυκό κρασί. Φέτος δοκιμάσαμε το νέο blend εσοδείας 2013 από Ξινόμαυρο-Μαυροδάφνη, που θα κυκλοφορήσει όποτε οι τελειομανείς Γιάννης και Στέλιος Μπουτάρης αποφασίσουν ότι είναι έτοιμο.



Το Κτήμα Κατσαρού στις πλαγιές του Ολύμπου είναι σταθερή αξία με το λευκό, ένα από τα καλύτερά μας Chardonnay, και το ερυθρό από Cabernet με Merlot.

Σημαντική δουλειά γίνεται και στη Ζίτσα με την ποικιλία Ντεμπίνα από τον Θωμά Γκλίναβο. Δοκιμάστε και την παλαιωμένη εκδοχή της Primus Zitsa Barrique 2015 με ήπιο βαρέλι. Λίγο πιο ψηλά το Κατώγι Αβέρωφ μεγαλουργεί με τη σειρά Rossi di Munte.



Ο Άγγελος Ιατρίδης στο Κτήμα Άλφα δεν μένει στα ποιοτικά-εμπορικά κρασιά του. Δουλεύει συγκεκριμένα κομμάτια του αμπελώνα του με παλιά κλήματα, δίνοντας ένα μοναδικό Ξινόμαυρο Reserve-Παλαιά κλήματα 2014.

Η εταιρεία Τσάνταλη παράγει εδώ και δεκαετίες εξαιρετικά κρασιά από τον ιστορικό αμπελώνα του Αγίου Όρους. Από την ευκολόπιση σειρά Μετόχι Χρωμίτσα ως τα συμπυκνωμένα, δουλεμένα με απόλυτη ακρίβεια Άβατον και Κορμίλιτσα. Φέτος όμως μας εξέπληξε με μια καινούρια βιολογική Ραψάνη 2015. Ακολουθώντας την ποικιλιακή σύνθεση από ίσες ποσότητες Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό, η Ραψάνη Βίο συμπληρώνει την έρευνα και δουλειά της εταιρείας στην σημαντική οινοπαραγωγική περιοχή.



Φυσικά δεν ξεχνάμε την οικογένεια που έφερε την ρετσίνα στο προσκήνιο. Ο Στέλιος Κεχρής και η κόρη του Ελένη είναι περήφανοι για τις παλιές και νέες ρετσίνες τους. Δίπλα στο Κεχριμπάρι και το Δάκρυ του πεύκου, ο Αφρός, μια ρετσίνα από Ροδίτη με ελαφρύ αφρισμό, και η Ρόζα, ένα παραδοσιακό κοκκινέλι από Ξινόμαυρο, μας προκαλούν να τις συνδυάσουμε με μπακαλιάρο σκορδαλιά και παϊδάκια.

Από τα Βορεινά έλειψαν οι χαρισματικές προσωπικότητες του Βαγγέλη Χατζηβαρύτη και του πατέρα Επιφάνειου, που δεν μπόρεσαν να έρθουν. Δοκιμάσαμε όμως το Επιφανής 2012 του Μυλοπόταμου από 80% Λημνιό με Merlot. Ένα ωραίο δείγμα των δυνατοτήτων του αγιορείτικου αμπελώνα.



Κινητικότητα και δημιουργικότητα μέσα στην κρίση αποδεικνύουν ότι το κρασί και οι δημιουργοί του είναι το πιο ζωντανό κομμάτι της ελληνικής παραγωγής. Ας τους τιμήσουμε λοιπόν επιλέγοντας ένα εμφιαλωμένο κρασί στο τραπέζι μας.