



Τα 20 καλύτερα Ελληνικά κρασιά του 2017 στο Oinos



Αυτά είναι τα 20 κρασιά του Ελληνικού αμπελώνα που πήραν τις υψηλότερες βαθμολογίες από την ομάδα του Oinos την χρονιά που πέρασε.

Κρασιά απ' όλη την Ελλάδα, από την Κρήτη μέχρι την Θράκη και από τα Επτάνησα μέχρι τα νησιά του Ανατολικού Αιγαίου, δοκιμάστηκαν και επιλέχθηκαν με βάση την ποιότητα, την αξία, την τυπικότητα αλλά και την μοναδικότητα τους.

20. Κτήμα Άλφα Ροζέ 2016



Περιοχή: Αμύνταιο, Π.Γ.Ε. Φλώρινα

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Ένα από τα best-seller ροζέ κρασιά του φετινού καλοκαιριού. Σε άρθρο του στο [The Drinks Business](#), ο Patrick Schmitt MW, συμπεριλαμβάνει το λαμπερό αυτό ροζέ από το Αμύνταιο, στα 9 ροζέ κρασιά που πρέπει να δοκιμάσουμε πριν πεθάνουμε... Αν και το ροζέ θεωρείται πλέον το επίσημο κρασί του καλοκαιριού, κερδίζοντας ολοένα και περισσότερους φαν αυτή την ξένοιαστη εποχή του χρόνου, τα πράγματα δείχνουν ότι το ροζέ ήρθε για να μείνει προσφέροντας επίγειες απολαύσεις καθ' όλη τη διάρκεια του χρόνου.

Από την πλέον ψυχρή αμπελουργική περιοχή της χώρας φτιαγμένο από το πολυδύναμο Ξινόμαυρο, το Κτήμα Άλφα ροζέ, έρχεται σε μια πολύ όμορφη φιάλη που μας θυμίζει το Whispering Angel Chateau D'Esclans.

Χρώμα ροζέ του σολομού. Λαχταριστά αρώματα φρεσκάδας από κεράσια, φράουλες, ρόδι, spicy βατόμουρο και λεπτές ανθικές νότες που δεν αφήνουν την αίσθηση του καλοκαιριού να απομακρυνθεί. Στο στόμα το Provence-style ξηρό αυτό κρασί είναι εύπλαστο και κομψό χωρίς να παραβιάζει την ζωντάνια. Τον ουρανίσκο πλημμυρίζουν χυμώδη κόκκινα φρούτα σε συνδυασμό με ελαφριές νότες από ραβέντι σε ένα ισορροπημένο σύνολο με τραγανή οξύτητα που επιτείνει την φρεσκάδα και την ένταση του φρούτου. Τελειώνει αφήνοντας μια γλυκιά φρουτώδη ανάμνηση και επιθυμία για ακόμα μια γουλιά...

Ιδανικό για καλοκαιρινές σαλάτες, λαχανικά, γαλοπούλα, καλοκαιρινά πιάτα ελληνικής κουζίνας, θαλασσινά, ιδιαίτερα γαρίδες.

Τιμή: 13,50€

Βαθμολογία: 90/100

19. Ιππέας Κίονες 2014



Περιοχή: Κομοτηνή, Θράκη, Π.Γ.Ε. Ίσμαρος
 Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Οι Κίκονες αναφέρονται από τον Όμηρο ως θρακικό φύλο που κατά τον 5ο αιώνα π.Χ. κατοικούσε στην περιοχή ανάμεσα στη Βιστωνίδα λίμνη και τις εκβολές του ποταμού Έβρου. Φημίζονταν ως άριστοι ιππείς και ήταν οι πιο πολιτισμένοι απ' όλους τους Θράκες.

Ο Όμηρος αναφέρει επίσης στην «Οδύσσεια» ότι ο Οδυσσέας φεύγοντας από την Τροία για να επιστρέψει στην Ιθάκη, η πρώτη του στάση ήταν στη γη των Κικόνων. Εκεί γνώρισε τον Βασιλιά και Ιερέα των Κικόνων που λεγόταν Μάρων. Ο Μάρων έδωσε στον Οδυσσέα δώδεκα αμφορείς με κρασί που είχε φτιάξει ο ίδιος. Στη συνέχεια του ταξιδιού του ο Οδυσσέας πιάστηκε αιχμάλωτος στην σπηλιά του Κύκλωπα Πολύφημου, ο οποίος έτρωγε τους συντρόφους του. Ο Οδυσσέας τον μέθυσε με το κρασί των Κικόνων, τον τύφλωσε και κατάφερε να αποδράσει με τους συντρόφους του.

Η πρωτεύουσα των Κικόνων Ισμάρια έχει δώσει το όνομά της στο βουνό Ίσμαρος, στους πρόποδες του οποίου είναι χτισμένη η σημερινή Μαρώνεια, η οποία πήρε το όνομά της από το Βασιλιά Μάρωνα.

Την μύτη του **Ιππέα Κίκονες 2014**, χαρακτηρίζουν ώριμα κεράσια, φραγκοστάφυλα και βατόμουρα, όπως επίσης λεπτές γήινες αποχρώσεις, αποξηραμένα βότανα και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα εύπλαστο και κομψό με ζουμερά ώριμα φρούτα, εντυπωσιακά ανάλαφρη παρουσία δρυός, καλοσχηματισμένες τανίνες και αρκετά μακρά σε διάρκεια πικάντικη επίγευση. Πυκνό, ακόμα φρέσκο, με σταθερότητα και γενναιοδωρία, το περιορισμένης εμφιάλωσης (4.000 φ.) αυτό κρασί είναι έτοιμο για άμεση κατανάλωση αλλά διαθέτει και προοπτική για μεσοπρόθεσμη παλαίωση. Ο Ιππέας Κίκονες 2014, ακολουθεί με συνέπεια το ίδιο καλοδομημένο και ισορροπημένο σχήμα των προηγούμενων εκδόσεων. Αλκοόλ 14%.

Τιμή: 16€

Βαθμολογία: 90/100

18. Σαββατιανό Παλαιά Κλήματα 2016 Παπαγιαννάκος



Περιοχή: Μαρκόπουλο, Π.Γ.Ε. Μαρκόπουλο

Ποικιλία: Σαββατιανό

Στη θέση Καλογέρι στο Μαρκόπουλο Αττικής, στην καρδιά του Αττικού Αμπελώνα, βρίσκεται το πρώτο βιοκλιματικό οινοποιείο στην Ελλάδα. Επισκεφτήκαμε το πρότυπο αυτό οινοποιείο πριν από λίγο καιρό για τα γυρίσματα της εκπομπής "Γεύσεις και Οίνος" όπου συναντήσαμε τον Βασίλη Παπαγιαννάκο, οινοποιό τρίτης γενιάς.

Την τελευταία εικοσαετία ενασχόλησης μας με το κρασί, έχουμε γυρίσει δεκάδες κτήματα και αμπελώνες στην Ελλάδα -και στο εξωτερικό- και πραγματικά έχουμε συναντήσει ανθρώπους που διακρίνονται για το πάθος τους, την ταπεινότητα αλλά και την αγάπη με την οποία υπηρετούν την δουλειά αυτή. Ο Βασίλης Παπαγιαννάκος πέρα από τα προαναφερθέντα στοιχεία, ξεχωρίζει για τον ιδιαίτερο ζήλο και μεράκι που δείχνει για τον "επαναπροσδιορισμό" της ιστορικής λευκής γηγενούς ποικιλίας Σαββατιανό, η οποία δυσφημίστηκε βάνουσα για πολλά χρόνια μέσα από κακής ποιότητας ρετσίνες.

Το **Σαββατιανό Παλαιά Κλήματα 2016**, προερχόμενο από κλήματα άνω των 50 ετών, μη αρδευόμενα και με χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις που δεν ξεπερνούν τα 500κ/στρέμμα, είναι ένα εξαιρετο δείγμα Σαββατιανού νέας γενιάς. Με λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα και αρώματα φλούδας εσπεριδοειδών, αχλαδιού, λευκόσαρκου ροδάκινου, πεπονιού και νότες ορυκτού και άσπρων λουλουδιών έχει μια γοητευτική ιδιαιτερότητα... Στον ουρανίσκο φρέσκα φρούτα με ελαφρώς πιο εξωτικό χαρακτήρα, αίσθηση κιμωλίας και μέτρια οξύτητα συνθέτουν την εικόνα του ισορροπημένου αυτού κρασιού οδηγώντας σε μιας ικανοποιητικής διάρκειας επίγευση. Αλκοόλ 12,5%.

Τιμή: 7.30€

Βαθμολογία: 90/100

17. Λημνιώνα 2013 Κτήμα Θεόπετρα



Περιοχή: Π.Γ.Ε. Μετέωρα

Ποικιλία: Λημνιώνα

Η Λημνιώνα είναι μια σπάνια γηγενής -σχετικά άγνωστη- ποικιλία ερυθρού σταφυλιού με υψηλό ποιοτικό δυναμικό που ωριμάζει όψιμα και καλλιεργείται κυρίως στην Θεσσαλία από ελάχιστους οινοπαραγωγούς- αμπελοκαλλιεργητές.

Η Λημνιώνα 2013 από το Κτήμα Θεόπετρα προέρχεται από επικλινή ημιορεινά αμπελοτόπια (280-350m.) που βρίσκονται στην περιοχή των Μετεώρων, γύρω από το προϊστορικό σπήλαιο της Θεόπετρας.

Η ζύμωση έγινε σε δεξαμενές γαλλικής δρυός και το κρασί παλαίωσε για 12 μήνες σε βαρέλια 225 λίτρων γαλλικής και αμερικανικής δρυός και παλαίωσε τουλάχιστον 12 μήνες στη φιάλη πριν την κυκλοφορία του στην αγορά.

Βαθύ ρουμπινί χρώμα, στην μύτη φέρνει αρώματα βατόμουρου, βύσσιου, μύρτιλου, κόκκινων φρούτων του δάσους, μενεξέ, γλυκών μπαχαρικών και δρυός. Στο στόμα οι γεύσεις ακολουθούν την γοητευτική γραμμή βατόμουρου της μύτης χωρίς να υποτάσσονται στην κάπως έντονη παρουσία του βαρελιού. Οι τανίνες είναι μέτριας έντασης πλήρως εναρμονισμένες με την οξύτητα και τον όγκο του κρασιού. Μια ανάλαφρη αίσθηση άγουρου φρούτου στην επίγευση, αποσβένεται σε ικανοποιητικό βαθμό από τα γλυκά μπαχάρια που εποπτεύουν την αρκετά μακρά σε διάρκεια επίγευση.

Τιμή: 16€

Βαθμολογία: 90/100

16. Μοσχάτος Ρίου Πατρών 2010 Οινοποιία Παρπαρούση



Περιοχή: Αργυρά & Σελλά Πατρών Αχαΐας, Μοσχάτο Ρίου Ο.Π.Ε.

Ποικιλία: Μοσχάτο Ρίου Πατρών

Σε μια περιοχή όπου ένας καταπληκτικός αμπελώνας εξακολουθεί να συρρικνώνεται λόγω της αστικής ανάπτυξης, κινδυνεύοντας ακόμη και με εξαφάνιση, παράγεται ένα από τα ωραιότερα γλυκά κρασιά της χώρας.

Στην περιοχή αυτή, ο Θανάσης Παρπαρούσης -μαζί πλέον με τις κόρες του Εριφύλη και Δήμητρα- συνεχίζει την παραγωγή ποιοτικών οίνων με στόχο αυτόν που είχε βάλει από την ίδρυση κιάλας του οινοποιείου το 1974: την ανάδειξη και προώθηση των ελληνικών ποικιλιών που η δυναμική τους, τους επιτρέπει να ενταχθούν επάξια στην παγκόσμια οινική σκηνή.

Τον Θανάση Παρπαρούση δεν τον έχω γνωρίσει αλλά αισθάνομαι μια βαθιά εκτίμηση για το -χωρίς αμφιβολία-χαμηλό προφίλ που διαθέτει αλλά και απεριόριστη ευγνωμοσύνη για την προσήλωση του και τα μοναδικά κρασιά που μας δίνει την ευκαιρία να απολαμβάνουμε όλα αυτά τα χρόνια.

Η σαγηνευτική έκφραση της ξηρής Μαυροδάφνης στο ΤΑΩΣ, ο πολυσύνθετος χαρακτήρας του Αγιωργίτικου "Επιλεγμένου Οίνου" ακόμα και το εξαιρετικό απόσταγμα οίνου από Σιδερίτη που παλαιώνει για 12 χρόνια σε γαλλικά δρύινα βαρέλια Limousin, αποτελούν μοναδικά παραδείγματα των δυνατοτήτων των ελληνικών ποικιλιών που φτιάχθηκαν με ιδιαίτερη αγάπη και φροντίδα.

Το **Μοσχάτο Ρίου Πατρών 2010**, ένα ένα υπέροχο γλυκό κρασί που παράγεται με λιάσιμο των σταφυλιών για 10 μέρες ώστε να συμπυκνωθούν τα σάκχαρα του. Στην μύτη ξεπηδάνε αβίαστα αρώματα βερίκοκου, περγαμόντου, λίτσι, μοσχολέμονου, φλούδας πορτοκαλιού, μελιού αλλά και κομπές νότες κρίνου και γιασεμιού. Συμπυκνωμένο και πολύπλοκο, στο στόμα, χωρίς όμως υπερβολικό βάρος, το ισορροπημένο αυτό επιδόρπιο κρασί πλημμυρίζει τους γευστικούς κάλυκες με ευφορία, ένταση και ενέργεια. Σίγουρα έχει την γλυκιά του αιχμή αλλά με την βοήθεια της οξύτητας παρουσιάζει ένα γραμμικό, αρμονικό αποτέλεσμα. Το γοητευτικό αυτό επιδόρπιο δοκιμάστε το με τη συνοδεία ώριμων και σκληρών τυριών, mille-feuilles, creme brulee, τάρτες με κρέμα ζαχαροπλαστικής, πανακότα κ.α.
Αλκοόλ 13,5%

Τιμή: 14€ (500ml)

Βαθμολογία: 91/100

15. Xinomavro 2015 Diamantis Winery



Περιοχή: Π.Γ.Ε. Σιάπιστα

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Η Σιάπιστα είναι μια περιοχή με πολύ σημαντικό οικοσύστημα και αμπελουργικές & οινικές δυνατότητες που αξίζει ιδιαίτερης προσοχής.

Και δεν μιλάμε για τα (η)λιαστά γλυκά κρασιά της στα οποία έχουν γίνει αμέτρητες αναφορές, ακόμα και από τον Όμηρο, αλλά την δυνατότητα της να παράγει πολύ ξεχωριστά ξηρά κρασιά από τις ποικιλίες Ξινόμαυρο, Μοσχόμαυρο και Νεγρηκιώτικο.

Με τον ψηλότερο αμπελώνα Ξινόμαυρου στην Ελλάδα που φτάνει τα 900 περίπου μέτρα υψόμετρο, τον Ν.Α. προσανατολισμό των αμπελοτοπιών αλλά και την ποικιλία εδαφών που περιλαμβάνουν χαλικώδη, ασβεστολιθικά, Portlandian κ.α. εδάφη, η Σιάπιστα μπορεί να γίνει το next big thing της πολυδύναμης αυτής ποικιλίας.



Βέβαια ένας κούκος δεν φέρνει την άνοιξη. Απουσίας της πολιτείας, ο τρίτης γενιάς αμπελουργός και οινολογός Δημήτρης Διαμαντής, μοναχικός καβαλάρης στο εγχείρημα αυτό, προσπαθεί με συστηματική έρευνα να αποκωδικοποιήσει την ταυτότητα των κλώνων του Ξινόμαυρου και των υπόλοιπων αυτόχθονων ποικιλιών που βρίσκονται διάσπαρτα στην περιοχή.

"Πρέπει πρώτα να δούμε τι γίνεται στον αμπελώνα της Σιάτιστας με κατάλληλη κλωνική επιλογή κάτι με το οποίο ασχολούμαστε εδώ και χρόνια αλλά απαιτεί πολυετή έρευνα και πειραματισμό" μας είπε μεταξύ άλλων ο Δημήτρης Διαμαντής κατά την διάρκεια ταξιδιού μας στη Σιάτιστα για τα γυρίσματα της εκπομπής "Γεύσεις και Οίνος".

Το παραδοσιακό πετρόκτιστο-με σύγχρονες προσθήκες- μπουτίκ οινοποιείο της οικογένειας Διαμαντή, παράγει έναν Ερυθρό οίνο από την ποικιλία Μοσχόμαυρο, έναν ροζέ από Μοσχόμαυρο και Ξινόμαυρο, ένα blanc de noir από Μοσχόμαυρο, τον περίφημο Λιαστό και ένα Ξινόμαυρο από επιλεγμένα αμπελοτόπια.

Το **Ξινόμαυρο Diamantis 2015** που δοκιμάσαμε είναι ένα πικάντικο, ποικιλόμορφο κρασί, μετρίου σώματος με έναν ξεχωριστό, ιδιόμορφο χαρακτήρα.

Έντονο πορφύρο χρώμα, τροφοδοτεί την μύτη με αρώματα φρούτων, βοτάνων, λουλουδιών και τυπική αίσθηση δρυός. Αρώματα σμέουρου, μαύρου κερασιού, αγριοφράουλας, κράνου, τσάντνι ντομάτας, νότες βιολέτας, φασκόμηλου, τσάι του βουνού και ίχνη ροζ πιπεριού και γλυκών μπαχαρικών συγχωνεύονται αρμονικά μαζί με νότες μπαλσάμικου και γραφίτη. Στο στόμα αποτυπώνονται εντονότερα οι ιδιαιτερότητες της ποικιλίας μέσα από την διαφορετικότητα των κλώνων και το μεσόκλιμα της περιοχής: χυμώδες, γλυκόξινο φρούτο, αγριολούλουδα, βότανα, ακόμα νωπές -αλλά όχι επιθετικές- τανίνες και αξιοσημείωτη εμμονή στο φρούτο στην μέτρια+ σε διάρκεια επίγευση. Η ένταση αλλά και κάποια ανεπαίσθητα χαρακτηριστικά αρώματα τριαντάφυλλου και ροζ πιπεριού ανακαλούν από το μυαλό μνήμες Μοσχόμαυρου. Πολύ διαφορετικό απ' οποιοδήποτε ξινόμαυρο έχουμε δοκιμάσει.

Τιμή: 18€

Βαθμολογία: 91/100

14. Chateau Le Grand Blanc 2015 Κτήμα Πόρτο Καρράς



Περιοχή: Χαλκιδική, Π.Γ.Ε. Σίθωνια

Ποικιλίες: Μαλαγουζιά, Ασύρτικο, Λημνιά

Το Κτήμα Πόρτο Καρράς μπορεί να νιώθει υπερήφανο όχι μόνο για την πρόσφατη βράβευση του Chateau Le Grand Blanc 2015, με Μεγάλο Χρυσό στον 17ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου Θεσσαλονίκης, αλλά και για την καθοριστική του συμβολή στην αναγέννηση της ποικιλίας Μαλαγουζιά στους αμπελώνες του, την δεκαετία του '70.

Το νεότερο μέλος της οικογένειας του Κτήματος Πόρτο Καρράς, κυκλοφόρησε σε μια πολύ καλαίσθητη συσκευασία, 1500 φιάλες magnum από την σοδειά του 2015.

Οι τρεις ελληνικές ποικιλίες που συμμετέχουν στο χαρμάνι του Chateau Le Grand Blanc, καλλιεργούνται με τις αρχές της βιολογικής καλλιέργειας, οινοποιήθηκαν ξεχωριστά σε ανοξείδωτες δεξαμενές και μετά την επιλογή του τελικού blend, οδηγήθηκαν σε καινούργια γαλλικά βαρέλια όπου παρέμειναν για 9 - περίπου- μήνες.

Το **Chateau Le Grand Blanc 2015**, έχει χρώμα ελαφρύ λεμονί και κομψά αρώματα κίτρινων πυρηνόκαρπων φρούτων, εσπεριδοειδών, άσπρων λουλουδιών και ντελικάτες νότες βαρελιού. Στον ουρανίσκο, ζουμερά ροδάκινα, νεκταρίνια, βερίκοκα, κυδώνια, αχλάδια, αγιόκλημα και φινετσάτη βελανιδιά συμπορεύονται με την δροσιστική οξύτητα μέχρι την παρατεταμένη σε διάρκεια, πικάντικη επίγευση. Αυτό το easy to drink κρασί με την δυναμική τριών αντιπροσωπευτικών ελληνικών ποικιλιών, προσφέρει μέγιστη απόλαυση όταν καταναλώνεται στην θερμοκρασία 10-12°C, δίπλα σε εκλεκτά θαλασσινά, ψάρια ή ζυμαρικά με ελαφριές λευκές σάλτσες.

Τιμή: 46-50€ (1.5 λίτρο)

Βαθμολογία: 91/100

13. T-OINOS 2015 Assyrtiko Clos Stegasta το alter ego του Κυκλαδίτικου Ασύρτικου



Περιοχή: Στεγαστά, Τήνος, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες

Ποικιλία: Ασύρτικο

Το «χειροποίητο νησί» του Κορνήλιου Καστοριάδη, είναι ένα μοναδικό terroir και το κρασί που φτιάχνεται με κόπο και δονκιχωτική παραξενιά ίσως να ενσωματώνει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο το ρυθμό του γρανιτικού τοπίου.

Λόγω της δύσκολης πρόσβασης στην περιοχή, τα παλιά χρόνια, οι κάτοικοι δεν μπορούσαν να μεταφέρουν τα σταφύλια και τα πατούσαν επιτόπου. Για να προστατευτούν από τους δυνατούς ανέμους, έφτιαξαν στεγασμένα πατητήρια από τα οποία προήλθε το τοπωνύμιο Στεγαστά.

Με την πυκνότερη -ίσως- φύτευση ανα στρέμμα στην Ελλάδα τα φυτά λόγω ανταγωνισμού εκμεταλεύονται στο έπακρο τα στοιχεία που το ασυνήθιστο υπέδαφος προσφέρει.

Το age-worthy ασύρτικο **Clos Stegasta 2015**, δεν αντικατοπτρίζει μόνο την ποικιλία και την περιοχή, αλλά προσφέρει μια συναρπαστική ματιά στο πόσο διαφορετικά μπορεί να εκφραστεί η χαρακτηριστική ποικιλία σε ένα άλλο Κυκλαδίτικο νησί πέραν της Σαντορίνης.

Μικρές στρεμματικές αποδόσεις, ζύμωση εν μέρει σε ξύλινες δεξαμενές και παραμονή με τις οινολάσπες για 6 περίπου μήνες. Η μύτη αναδεικνύει χαμηλής έντασης αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, άσπρων λουλουδιών και φυσικά μια εκλεπτυσμένη δόση ορυκτού. Στο στόμα το *connoisseur* αυτό κρασί, διαθέτει τρομερή φινέτσα, γενναιοδωρία και δομή. Γεύσεις εσπεριδοειδών, πυρηνόκαρπων φρούτων, λουλουδιών αλλά και χαρακτηριστική αλμύρα και ορυκτό τονίζονται από την τραγανή οξύτητα. Η επίγευση είναι εξίσου καθαρή και δροσιστική. Ένα εντυπωσιακό, *minerale* κυκλαδίτικο ασύρτικο με έξοχη ισοροπία και φινέτσα.

Τιμή: 42€

Βαθμολογία: 91/100

12. Άγιος Χρόνος 2008 Κτήμα Αβαντίς



Περιοχή: Αφράτι - Μύτικας Ευβοίας, Π.Γ.Ε. Εύβοια

Ποικιλία: Syrah 92%, Viognier 8%

Η πρακτική της συνύπαρξης των δύο ποικιλιών, έχει τις ρίζες της στην αμπελουργική περιοχή Côte-Rôtie, στην κοιλάδα του Ροδανού της Βόρειας Γαλλίας. Εδώ το Viognier μεγαλώνει μαζί με το Syrah, και τα κόκκινα κρασιά γίνονται με σταφύλια Syrah μέχρι και 20% Viognier. Σύμφωνα με τους νόμους στην περιοχή, τα σταφύλια Syrah και Viognier πρέπει να υποστούν ζύμωση, μαζί.

Το Viognier, όταν εμφιαλώνεται μόνο του, είναι ένα αρωματικό λευκό κρασί με το μεθυστικά ανθικά, πικάντικα αρώματα και νότες ροδάκινου. Όταν το Viognier ανακατεύεται με το Syrah, προσθέτει αυτά τα στοιχεία, συμπεριλαμβανομένης επίσης μιας πιο στρογγυλής αίσθησης στο στόμα. Αυτές οι επιρροές του Viognier μπορεί να έρχονται σε αντίθεση με μερικές ορυκτές και ζωικές νότες των Syrah, καθιστώντας τα πολύ ενδιαφέροντα κρασιά.

Η προσθήκη ποσότητας Viognier στο Syrah ασκείται επίσης και σε άλλα μέρη του κόσμου, και γίνεται όλο και πιο δημοφιλής στην Αυστραλία όπου σύμφωνα με πρόσφατη καταμέτρηση υπάρχουν περισσότερα από 30 Shiraz-Viognier τα οποία και αυξάνονται. Πολλοί είναι αυτοί που θεωρούν μοναδικό το στυλ του αυστραλέζικου Clonakilla, Shiraz-Viognier.

Για κάποιους η συν-οινοποίηση και συνύπαρξη των δύο ποικιλιών δεν έχει να προσφέρει πραγματικά στην παραγωγή ενός καλύτερου κρασιού. Η προσθήκη του Viognier είναι αμελητέα στην βελτίωση της εμφάνισης, της οσμής ή της γεύσης του κρασιού, ιδιαίτερα σε μερικά από τα μεγάλα Syrah/Shiraz του πλανήτη.

Για άλλους τώρα το Viognier μπορεί να βοηθήσει στη σταθεροποίηση και την ενίσχυση του χρώματος του Syrah, ειδικά σε ψυχρότερα κλίματα όπου το χρώμα μπορεί να είναι ένα πρόβλημα. Τα καλοφτιαγμένα Shiraz / Viognier έχουν υπέροχη εμφάνιση όταν στροβιλίζονται στο ποτήρι ενώ η αρωματική του συνεισφορά, έχει να κάνει με αρώματα Musk, βερίκοκου, νότες λουλουδιών και μπαχαρικών που συνδυάζονται για να αναδειχθούν έντονα όμορφα αρώματα. Ένα υπέροχο δείγμα της οινικής συνύπαρξης αυτής -από το Νέο Κόσμο- που μας εντυπωσίασε πριν από αρκετά χρόνια είναι το

TORBRECK 2003 The Descendant, ένα single vineyard Shiraz Viognier από την Barossa Valley. Ο μεγαλύτερος εκφραστής περίπλοκων κρασιών από τον Ροδανό, Guigal, μας έχει δώσει κορυφαία δείγματα όπως το La Mouline & "La Landonne"-από τα "La-La wines", το "Château d'Ampuis" κ.α.

Στην χώρα μας τώρα, ένα από τα ελάχιστα δείγματα του στυλ αυτού, ο **Άγιος Χρόνος 2008**, προέκυψε από την συνουσιοποίηση των δύο ποικιλιών και την 12μηνη ωρίμανση τους σε καινούργια δρύινα γαλλικά βαρέλια. Άν και το κρασί εμφιαλώθηκε αφιιτράριστο και ασταθεροποίητο, δεν παρουσίασε ίζημα κατά την διαδικασία decanting. Βαθύ ρουμπινί χρώμα, τροφοδοτεί την μύτη με σύνθετα αρώματα γλυκών κόκκινων φρούτων, βατόμουρου, γλυκίριζας, cassis, βιολέτας, νότες βερίκοκου και απαλά αρώματα δρυός. Η προσθήκη του Viognier φέρνει μια πιο μεταξένια υφή στο Syrah περισσότερο από μια προβλεπόμενη γεύση, όπως επίσης προσθέτει και μια ζωντάνια στον ουρανίσκο. Χυμώδες με ώριμες, γλυκές τανίνες, περισσότερο μαύρο φρούτο και καπνό στον ουρανίσκο, αποκαλύπτει μια κρυμμένη γοητεία και εντυπωσιακά μακρά σε διάρκεια επίγευση. Ένα "built in style" κρασί με υποσυνείδητη παρουσία του Viognier, ζωντάνια και βελούδινη υφή. Στα καλύτερα του. Αλκοόλ 14%.

Τιμή: 17€

Βαθμολογία: 91/100

11. Άσπρος Λαγός λευκός Δουλουφάκη 2016



Περιοχή: Δαφνές Ηρακλείου, Π.Γ.Ε. Κρήτη

Ποικιλία: Βιδιανό

Το βιδιανό μια ελληνική ποικιλία από την Κρήτη με εξαιρετικές δυνατότητες, βάζει σοβαρή υποψηφιότητα για το "next big thing" στον χώρο του ελληνικού κρασιού.

Ο Νίκος Δουλουφάκης, τρίτης γενιάς οινοποιός, με βάση τις Δαφνές Κρήτης είναι από τους πρώτους που αντιλήφθηκαν τις δυνατότητες της ποικιλίας και ξεκίνησε την καλλιέργεια και την οινοποίηση της, δοκιμάζοντας διαφορετικές τεχνικές με σκοπό να ξεδιπλώσει τα υπέροχα χαρακτηριστικά της.

Πρωτοφύτευσε την σχεδόν εξαφανισμένη ποικιλία με τις ανεξερεύνητες ακόμα δυνατότητες το 2.000 με κλήματα που προερχόταν από ένα χωριό του Ρεθύμνου με το όνομα Φουρφουριάς.

«Άσπρος Λαγός» είναι το τοπωνύμιο του αμπελώνα, που βρίσκεται σε υψόμετρο 350μ. στις Δαφνές Ηρακλείου. Η ζύμωση γίνεται σε βαρέλι και ακολουθεί ωρίμανση σε καινούργια και δεύτερης χρήσης βαρέλια για πέντε μήνες, κατά 40% βαρέλια ακακίας και κατά 60% βαρέλια γαλλικής δρυός.

Ο Άσπρος Λαγός λευκός Δουλουφάκη 2016, είναι με κάθε τρόπο ένα εξαιρετικά στιβαρό, πικάντικο και με υπέροχη φρεσκάδα κρασί όπως άλλωστε και το μικρό αδελφάκι του Δάφνιος. Τα αρώματα ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου, νεκταρινιού, λάιμ, λουλουδιών, χαμομηλιού και βανίλιας που το χαρακτηρίζουν στην μύτη αντικατοπτρίζονται στον ουρανίσκο όπου εμπλουτίζονται με επιπλέον βοτανικά στοιχεία αλλά και μια υπέροχη αίσθηση ορुकτού. Η λιπαρή αίσθηση υποστηρίζεται από την τραγανή, με άριστη

διεκπεραιωτική ικανότητα οξύτητα, τονίζοντας επίσης τις γεύσεις φρούτων. Το αλκοόλ του (14%) δεν προβληματίζει καθόλου. Ένα λευκό, σαρκώδες κρασί με ισχυρή προσωπικότητα και δυναμική που μπορεί να συνδυαστεί με ζυμαρικά θαλασσινών, λιπαρά ψάρια, τηγανιτά μύδια αλλά και λευκά κρέατα μαγειρεμένα με βότανα.

Τιμή: 14.50€

Βαθμολογία: 91/100

10. Γη και Ουρανός 2009 Θυμιόπουλος



Περιοχή: Τρίλοφος Ημαθίας

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Το στυλ των κρασιών Θυμιόπουλου (Γη και Ουρανός), θα μπορούσε να παραλληλιστεί με την κατηγορία κρασιών που ονομάζουμε "Garage wines".

Η πολυσυζητημένη ομάδα καινοτόμων οινοποιών της περιοχής του Μπορντό, που εμφανίστηκε στα μέσα της δεκαετίας του 1990, έδωσε ένα νέο στυλ κρασιών πιο φρουτώδες και μαλακό, σε αντίθεση με το παραδοσιακό ύφος των πολύ ταννικών ερυθρών Μπορντό, που απαιτούν μακρά παλαίωση στη φιάλη. Οι garagistes ανέπτυξαν ένα στυλ πολύ πιο προσιτό στις διεθνείς γεύσεις.

Ποιος θα περίμενε ότι κρασιά σαν το Château Valandraud του Jean-Luc Thunevin που ξεκίνησε να πουλιέται στα 13€ πριν 20 περίπου χρόνια θα έφτανε να ξεπερνάει τα 350€ για τη σοδειά του 2009, η ένα από τα ακριβότερα κρασιά του κόσμου, το Le Pin, θα είχαν αυτή την αναπάντεχη εξέλιξη;

Χαμηλή στρεμματική απόδοση από παλιά αμπέλια και ωρίμανση στο υπόγειο μιας αγροίκιας χωρίς την προσθήκη τεχνολογικών μέσων, έχουν σαν αποτέλεσμα την ακριβή αποτύπωση ενός ιδιαίτερου terroir. Αυτό ακριβώς είναι το Γη και Ουρανός. Ένα κρασί terroir που παράγεται σε πολύ μικρές ποσότητες και –δυστυχώς- σχεδόν το 90% της παραγωγής πηγαίνει σε αγορές του εξωτερικού. Ένα υπέροχο Ξινόμαυρο που μπορεί να καταναλωθεί με ευχαρίστηση ακόμα και τα πρώτα χρόνια κυκλοφορίας του.

Την τελευταία φορά που δοκιμάσαμε το Γη και Ουρανός 2009, ήταν πριν από 4 χρόνια και μπορούμε να πούμε με σιγουριά ότι οι ελάχιστες μεταβολές του μέσα στην τετραετία μόνο θετικά αποτελέσματα επιφέρανε.

Βαθύ ρουμπινί χρώμα με βατόμουρα, αγριοφράουλες, κεράσια, cassis, λιαστή ντομάτα, νότες κέδρου, βοτάνων, βιολέτας και μπαχαρικών να είναι μερικά από τα σαγηνευτικά αρώματα που μπορείτε να αναγνωρίσετε στο πολύπλοκο μπουκέτο του. Η χυμώδης παλέτα του είναι φορτωμένη με γήινα αρώματα και πανέμορφο φινετσάτο φρούτο. Οι τανίνες ακόμα πιο ώριμες με τραγανή οξύτητα και ψηλό αλκοόλ (14,5%) που όχι μόνο δεν διαταράσσει την ισορροπία αλλά προσφέρει μια ψευδαίσθηση γλύκας και οδηγεί με ακρίβεια μέχρι την μακρά σε διάρκεια επίγευση. Ένα εντυπωσιακό ξινόμαυρο, που συνδυάζει τυπικότητα και εξωτικό χαρακτήρα. Απολαυστικό από τα πρώτα χρόνια της δημιουργίας του, συνεχίζει να εξελίσσεται αρμονικά.

Τιμή:18€

Βαθμολογία: 91/100

9. Viognier 2017 Κτήμα Γεροβασιλείου



Περιοχή: Επανομή, Π.Γ.Ε.Επανομή

Ποικιλία: Viognier

Το Viognier, είναι λευκή ποικιλία σταφυλιών που συνδέεται κυρίως με την περιοχή Rhône της Γαλλίας. Το σταφύλι θεωρείται ότι υπήρχε για 2000 χρόνια πριν και ενδεχομένως να μεταφέρθηκε στον Ροδανό από τη Δαλματία, από τους Ρωμαίους. Στο Βόρειο Ροδανό, το Viognier επανήλθε δυναμικά κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 1990, όταν αυξήθηκαν οι φυτεύσεις του και ως εκ τούτου η φήμη του πιο διακεκριμένου κρασιού του «Condrieu» άρχισε να κυκλοφορεί στον κόσμο του κρασιού. Πριν από αυτό, η ποικιλία σχεδόν έτεινε να εξαφανιστεί τη δεκαετία του 1960, καθώς η εξαιρετικά χαμηλή απόδοσή του, έκανε τους καλλιεργητές να το βρίσκουν ασύμφορο να καλλιεργηθεί.

Το Viognier θεωρείται μοντέρνο σταφύλι και δίνει κρασιά με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, αλλά με νόστιμα χαρακτηριστικά αρώματα από ροδάκινο και αγιόκλημα. Είναι συχνά ο πονοκέφαλος των αμπελουργών λόγω των δυσκολιών στην καλλιέργεια του αλλά δίνει συναρπαστικά κρασιά που συνδυάζουν μοναδικά αρωματικό δυναμικό και σώμα. Μερικά εξαιρετικά -και διαφορετικά- δείγματα της ποικιλίας απ όλο τον κόσμο που έχουμε δοκιμάσει και σας τα προτείνουμε: Guigal - La Doriane, Domaine Georges Vernay - Condrieu Coteau de Vernon, St Cosme - Condrieu, Delas - Condrieu La Galopine, Maison Charoutier - Condrieu 'Invitare', αλλά και από το Νέο Κόσμο: Yalumba - The Virgilius Eden Valley Viognier, Clonakilla - Canberra District Viognier, Alban - Edna Valley Viognier κ.α.

Το Viognier 2017 Κτήμα Γεροβασιλείου, αποτελεί μια πετυχημένη συνέχεια του εξαιρετικού Viognier της σοδειάς του 2016. Πλούσιο, γεμάτο ενέργεια, συναρπαστικό όμορφο με άφθονα άνθη γιασεμιού και πορτοκαλιάς, λευκόσαρκο ροδάκινο, μανταρίνι, αχλάδι, βερίκοκο, λωτό, ένα εξωτικό τόνο λίτσι και απαλή αίσθηση βανίλιας ως υπενθύμιση της σύντομης παραμονής του στο βαρέλι. Το Condrieu-like αυτό κρασί διαθέτει εντυπωσιακή σαφήνεια στον ουρανίσκο όπου φρέσκα φρούτα και άνθη δημιουργούν έναν ηδονιστικό πυρήνα που περιβάλεται από την φινετσάτη αίσθηση βανίλιας και ενισχύεται γευστικά από την ψευδαίσθηση γλύκας που προσφέρει το υψηλό αλκοόλ(14%). Υπάρχει επίσης μια πολύ καλά κρυμμένη ορμικότητα εδώ. Φρούτα, άνθη και βανίλια επιμένουν και στο μακρύ τελείωμα μαζί με κάποιες κολακευτικές νότες τροπικών φρούτων.

Τιμή: 18€

Βαθμολογία: 92/100

8. Ιουλιάτικο Μπουτάρη 2006 η γλυκιά έκφραση του νησιού των αιώνιων παραμυθιών



Περιοχή: Κρήτη, Οίνος Επιτραπέζιος Γλυκός

Ποικιλία: Λιάτικο

Μια αυτόχθονη, σχετικά άγνωστη στο ευρύ κοινό, ερυθρή ποικιλία αμπέλου από την Κρήτη. Κι όμως το λιάτικο έχει δώσει ερυθρά ξηρά κρασιά εξαιρετικής ποιότητας & φινέτσας που δείχνουν αντοχή στον χρόνο -και τις ανεξερεύνητες δυνατότητες της ποικιλίας-, αλλά συναρπάζει επίσης με το εκπληκτικό της στιλ γλυκών λιαστών κρασιών που εξελίσσονται πανέμορφα με την πάροδο των χρόνων.

Το λιάτικο το βρίσκουμε στην Κρήτη, κυρίως όμως στο Ηράκλειο (οίνος ΠΟΠ Δαφνές) και το Λασιθί (οίνος ΠΟΠ Σητεία), όπου μπορεί να προστεθεί και 20% μανδηλαριάς.

Η ποικιλία λιάτικο πιθανολογείται πως χρωσταίει την ονομασία της στην πρωιμότητά της, καθώς ωριμάζει τον μήνα Ιούλιο - τον 7ο (VII) μήνα του χρόνου. Το «Ιουλιάτικο» πήρε το όνομα του από την προγενέστερη ονομασία της ομώνυμης ποικιλίας.

Τα σχετικά χαμηλά επίπεδα σακχάρων, λόγω της πρωιμότητας του τρύγου, αυξάνονται σημαντικά με το «λιάσιμο» των σταφυλιών, που διαρκεί γύρω στις 10 μέρες. Ακολουθεί λευκή οινοποίηση, η οποία εξελίσσεται πολύ αργά και το κρασί οδηγείται σε δρύινα βαρέλια όπου παραμένει για 3 τουλάχιστον χρόνια.

Το **Ιουλιάτικο Μπουτάρη 2006**, είναι ένα εξαιρετικό δείγμα ενός φυσικώς γλυκού οίνου που αποτυπώνει την σαγηνευτική αύρα του ελληνικού νησιού των αιώνιων καλοκαιριών και την ευεργετική δράση του ήλιου σε μια φιάλη κρασί. Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με μεθυστικά αρώματα σταφίδας, μελιού, μοσχοκάρυδου, γαρύφαλου, πεστίλι ροδάκινου, καβουρντισμένων ξηρών καρπών, καραμελωμένου τζίντζερ, τσαγιού, νότες εσπρέσο, σάσσαφρου και αμέτρητες γλυκές μυρωδιές ξεπηδάνε με καταγιστικούς ρυθμούς από το ποτήρι. Η πτητική οξύτητα μόλις μετά βίας γίνεται αντιληπτή όπως και τα ίχνη βαρελιού όπου πέρασε τρία ολόκληρα χρόνια. Ο ουρανίσκος έχει απαλή, πλούσια υφή και πλούσια γεύση, παρουσιάζοντας ισορροπία μεταξύ φρούτου και ωριμασμένων χαρακτήρων τύπου ganjo που αναπόφευκτα συναντάμε σε κρασιά αυτού του στιλ. Σταφίδα καραμελωμένα εσπεριδοειδή, αποξηραμένα φρούτα, γλυκά μπαχαρικά και βανίλια κάνουν ένα αρμονικό fade-out στην εκφραστική επίγευση που διαρκεί σχεδόν 45".

Βαθμολογία: 92/100

Τιμή: 26€ (500ml)

7. Rapsani old vines 2013 Dougos



Περιοχή: Ραψάνη Π.Ο.Π.

Ποικιλία: Ξινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό

Μεταξύ μιας αναποφάσιστης άνοιξης κι ενός καλοκαιριού που δε φαίνεται να 'χει πάρει απόφαση να εγκατασταθεί, εμείς αποφασίσαμε να δοκιμάσουμε την premium Ραψάνη, από παλαιά κλήματα 60+ ετών, του μπουτίκ οινοποιείου Ντούγκος που βρίσκεται στου πρόποδες του Όλυμπου, στην μαγευτική κοιλάδα των Τεμπών.

Η νοτιότερη από τις 4 ζώνες Π.Ο.Π. στις οποίες συμμετέχει η ποικιλία ξινόμαυρο, μαζί με τις ποικιλίες κρασάτο και σταυρωτό (ή αμπελακιώτικο), δίνει πολύ ενδιαφέροντα πλούσια ερυθρά κρασιά με ώριμες - συνήθως- τανίνες που αποτελούν άριστους συντρόφους σε μαγειρευτά παραδοσιακά πιάτα, κρέατα στη σχάρα αλλά λόγω της ιδιομορφίας τους είναι -τις περισσότερες φορές- επίσης απολαυστικά και χωρίς τη συνοδεία οποιουδήποτε εδέσματος.

Το 500 τ.μ. (+ 250 τ.μ. υπόγειο κελάρι) κτίσμα του μπουτίκ οινοποιείου του Πηγειού μπορεί να μην προκαλεί με το μέγεθος και την μεγαλοπρέπεια του αλλά η ποιότητα των κρασιών του είναι αντιστρόφως ανάλογη του μεγέθους του και ταιριάζει απόλυτα στο μοτο 'faire peu, mais faire bon'.

Το Rapsani old vines 2013, είναι ένα ακόμα συναρπαστικό ερυθρό κρασί του Θάνου και της Λουίζας Ντούγκου που επιβραβεύει τις προσπάθειες και την επιμονή τους για την παραγωγή ενός οίνου Ονομασίας Προέλευσης Ραψάνη.

Αυτό το γοητευτικό, ακόμα νεαρό, ερυθρό κρασί με τα υπέροχα αρώματα φρούτων που παραμένουν καθαρά & διακριτά παρά την αδιαμφισβήτητη παρουσία του βαρελιού, τις ώριμες τανίνες και την καταπληκτική συμπύκνωση, είναι μια high-end Ραψάνη που μπορεί να καταπλήξει τώρα αλλά και μέσα στην επόμενη δεκαετία. Συναρπαστικά αρώματα μαύρων φρούτων, βιολέτας, βοτάνων και μπαχαρικών αναδύονται από το ποτήρι συνοδευόμενα από καλοζυγισμένες νότες κέδρου. Στον ουρανίσκο, γεμάτο με σχεδόν γλυκά φρούτα που έρχονται σε κύματα μαζί με λεπτές νότες κέδρου και μια βελούδινη αίσθηση τανινών. Μπορεί να υπάρχει εντυπωσιακή ένταση και συμπύκνωση εδώ αλλά με έναν καταπληκτικό τρόπο όλα λειτουργούν αρμονικά καταλήγοντας σε μια μακριά επίσης ισορροπημένη επίγευση. Αλκοόλ 13,5%.

Τιμή: 17€

Βαθμολογία: 92/100

6. PYRITIS Mega Cuvee 2015 Artemis Karamolegos



Περιοχή: Πύργος, Μεγαλοχώρι, Σαντορίνη Π.Ο.Π.

Ποικιλία: Ασύρτικο

Ενδεχομένως η καλύτερη πλευρά του εξαιρετικού σταφυλιού Ασύρτικο, είναι η ικανότητα του να εκφράζει τα site-specific χαρακτηριστικά του αμπελιού η της περιοχής όπου καλλιεργείται. Η ικανότητα του αυτή το κάνει τόσο διαφορετικό στα μέρη όπου καλλιεργείται, ακόμα και σε περιοχές στην ίδια του την πατρίδα.

Ο Πυρίτης προέρχεται από τρία εξαιρετικά αμπελοτόπια με 100% γέρικά κλήματα Ασύρτικου που μπορεί να ξεπερνάει τα 120 χρόνια, στον Πύργο και στο Μεγαλοχώρι.

Λόγω της εξαιρετικής ποιότητας των σταφυλιών έγινε whole bunch pressing. Χρησιμοποιήθηκαν αποκλειστικά ουδέτερες ζύμες, ενώ όλη η διαδικασία οινοποίησης έγινε όσο ήταν δυνατόν πιο φυσικά για να εκφραστεί ο χαρακτήρας των αμπελοτοπιών. Με την ολοκλήρωση της ζύμωσης τα κρασιά ωρίμασαν πάνω στις οινολάσπες τους (total sur lie ageing) με συχνές αναδεύσεις. Παρέμειναν στις δεξαμενές με τις οινολάσπες συνολικά για δέκα μήνες.

Η εμφιάλωση έγινε στις 29 Ιουλίου μετά από πολύ απαλό φιλτράρισμα σε 5800 φιάλες και 230 Magnum.

Ο **PYRITIS Mega Cuvée 2015**, είναι μια upper-class Σαντορίνη μια εξαιρετική έκφραση της δύναμης και ωριμότητας που τροφοδοτούν οι υπεραιωνόβιοι αμπελώνες της θηραϊκής γής. Αδιαπραγμάτευτη Σαντορίνη, στωική, με μια όμορφη αντιπαράθεση φρούτου και ορυκτού, προσφέρει αρώματα φλούδας πορτοκαλιού, κλημεντίνης, γκρέιπφρουτ και φευγαλέες νότες λουλουδιών γύρω από έναν συμπαγή ορυκτό πυρήνα. Με 14,5% αλκοόλ, οξύτητα 5.8 (γ/λτ), 2 γ/λτ ανάγοντα ζάχαρα και επιπλέον στοιχεία ορυκτού και αλατότητας στον ουρανίσκο οδηγεί σε μια παρατεταμένη λεμονάτη επίγευση και μια ασυνήθιστη γευστική εμπειρία.

Τιμή: 27€

Βαθμολογία: 93/100

5. Ραψάνη επιλεγμένος 1998 Tsantali (Imperial 6lt.)

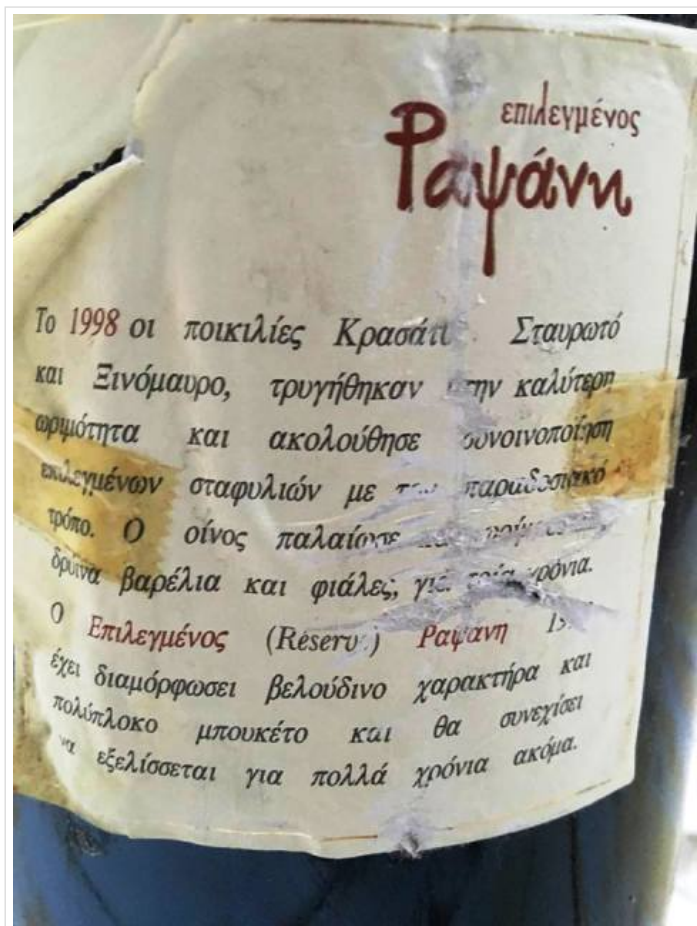


Περιοχή: Ραψάνη Π.Ο.Π.

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Κρασάτο και Σταυρωτό

Μια τέλεια απάντηση στην ερώτηση του γιατί πολλοί άνθρωποι πληρώνουν αρκετά χρήματα για να δοκιμάσουνε μεγάλα, ώριμα κρασιά και γιατί πολλές φορές αξίζει να περιμένεις πολλά χρόνια για να δοκιμάσεις κάτι μοναδικό. Η Ραψάνη Tsantali 1998 θα μπορούσε να είναι το κρασί για να το εξηγήσει. Ένα τέλειο παράδειγμα ενός πανέμορφου, ώριμου ελληνικού ερυθρού κρασιού -σχεδόν- 20 ετών που θα μπορούσε να κάνει πολλά συνομήλικα Pauillac να κοκκινήσουν.

Μια Imperial φιάλη (6lt.) Ραψάνη 1998 περίμενε υπομονετικά πλαγιασμένη στην κάβα, για την στιγμή που θα ανοίξει ο μαγικός φελός και θα καταπλήξει. Και το έκανε...19 χρόνια μετά τον τρύγο του το εκπληκτικά βελούδινο αυτό κρασί έμμελε να συναρπάσει την παρέα που είχε την τύχη να το απολαύσει (και την υπομονή να περιμένει όλα αυτά τα χρόνια).



Βαθύ γκρενά στο χρώμα με πολύπλοκα αρώματα βατόμουρου, μύρtilου, γλυκίριζας, φυσικά cassis, μύρου κερασίου, δαμάσκηνου και γλυκίριζας έρχονται στην έκπληκτη μύτη μαζί με αρώματα καπνού, σοκολάτας, βρεγμένων φύλλων και γλυκών μπαχαρικών. Οι τρεις ποικιλίες μετά από τόσα χρόνια συνείδησης σε μεγάλα δρύινα βαρέλια και σ' αυτή την ευμεγεθή φιάλη, δώσανε ένα μεταξένιο κρασί με ελάχιστη οξειδωση η οποία όμως δεν έχει απολύτως καμία σημασία μιας και κρύβεται πίσω από τον πλούτο φρούτων και ώριμων τανινών που διαθέτει σε αφθονία αυτό το υπέροχο κρασί. Στα καλύτερα του, βαθύ, συμπυκνωμένο, με βελούδινη υφή, γεμίζει τον ουρανίσκο με απίστευτη ποικιλία φρούτων και μπαχαρικών που περιβάλλονται από εκπληκτικά γλυκές τανίνες. Η επίγευση μακρά, κάνει ένα αξέχαστο φρουτένιο fade-out.

Από τα ωραιότερα παλαιωμένα ελληνικά ερυθρά κρασιά που έχουμε δοκιμάσει. Μάλλον έχει διαδραματίσει σημαντικό ρόλο στην αρμονική του εξέλιξη το μέγεθος της φιάλης (6lt.) και οι συνθήκες συντήρησης (πλαγιασμένο σε σκοτεινό χώρο 13-15°C).

Τιμή: N.A (τιμή φιάλης 750ml. 2014, 14€)

Βαθμολογία:93/100

4. Κτήμα Κατσαρού 1992 Οι Θεοί του Ολύμπου πρέπει να βάλανε το χέρι τους εδώ



Περιοχή: Κρανιά Ολύμπου, Κρανιώτικος Τοπικός Οίνος
 Ποικιλία: Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 15%

Φεβρουάριο του 2008, μια παρέα οινόφιλων και επαγγελματιών του κρασιού δοκιμάζαμε ερυθρά κρασιά της δεκαετίας του '90, απ όλον τον κόσμο σ'ένα εστιατόριο πολύ κοντά στο λιμάνι της Θεσσαλονίκης.

Θυμάμαι χαρακτηριστικά τον μήνα -και την χρονιά- γιατί είχαμε τον γάμο Σαρκοζί με την Κάρλα Μπρούνι αλλά και την παραίτηση του Φιντέλ Κάστρο από την προεδρία της Κούβας, αφού συμπλήρωσε 50 συντάξιμα χρόνια!!! Και να διευκρινίσουμε εδώ, ότι η σύναξη δεν είχε ουδεμία εορταστική σύνδεση με κανένα από τα γεγονότα που προαναφέραμε αλλά ήταν μια από τις πολύ συχνές θεματικές βραδιές που οργανώναμε -και συνεχίζουμε μέχρι σήμερα- αποδρώντας από την καθημερινότητα με τον καλύτερο τρόπο.

Το highlight της βραδιάς ήταν ένα κρασί με απίστευτη φρεσκάδα και υπέροχη έκφραση και ευγενικά χαρακτηριστικά που θύμιζε grand vin της αριστερής όχθης του Μπορντό. Το ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ 1993, ήταν ένα εντυπωσιακό, πολύπλοκο κρασί, με βελούδινη υφή και εφηβική διάθεση που έκανε πολλούς να απορούν. Αυτή ήταν η αφορμή που μέσα στην επόμενη εβδομάδα, επισκεφθήκαμε -όχι για πρώτη φορά- το Κτήμα Κατσαρού, αποφασισμένοι να προμηθευτούμε παλιές χρονιές από την κάβα του κτήματος. Μια από τις παλαιότερες -και από τις ελάχιστες- φιάλες που υπάρχουν και καταφέραμε να αποκομίσουμε, ήταν της αμφιλεγόμενης σοδειάς του 1992.

Οι Θεοί του Ολύμπου πρέπει να βάλανε το χέρι τους εδώ...25 χρόνια μετά, το ΚΤΗΜΑ ΚΑΤΣΑΡΟΥ 1992, ένα από τα ωραιότερα και συνεπέστερα ελληνικά ερυθρά κρασιά, σαγηνεύει με την σπάνια ομορφιά και την καταπληκτική του δύναμη και ισορροπία. Ο χρόνος έχει καταφέρει ελάχιστα πλήγματα στην δομή του. Στο ποτήρι εμφανίζεται με βαθύ γκρενά χρώμα, ενώ η μύτη του ξεσηκώνει με τα καθαρά αρώματα βατόμουρου, γλυκίριζας, cassis, δαμάσκηνου, μελανιού, καπνού, βρεγμένων φύλλων του δάσους και την απαλή αίσθηση του βαρελιού όπου πέρασε για 12 μήνες στην αρχή του αξιοθαύμαστου ταξιδιού του. Ο ουρανίσκος επίσης εντυπωσιακός για το κρασί αυτό που πέρασε ένα τέταρτο του αιώνα κλεισμένο στο βαρέλι και την φιάλη περιμένοντας την ώρα να μεγαλουργήσει. Ωριμα δελεαστικά φρούτα, γλυκές μικρόκοκες τανίνες, sur mesure οξύτητα, αλκοόλ 12,5% και μια απίστευτα μακριά σε διάρκεια οξύτητα που υπογραμμίζει την ποιότητα του κρασιού αυτού.

Τιμή: 22 € (η τρέχουσα χρονιά)

Βαθμολογία: 93/100

Δείτε σχετικά: [Γεύσεις και Οίνος στα οινοποιεία Ντούγκου & Κατσαρού](#)

3. Κοκκινόμυλος Τσέλεπου 2013 ένα Grand Cru Classé από την Τεγέα



Περιοχή: Ρίζες Αρκαδίας, Πελοπόννησος, Π.Γ.Ε. Τεγέα
 Ποικιλία: Merlot

Ελάχιστα ελληνικά κρασιά από διεθνείς ποικιλίες μπορούν να αντέξουν την σύγκριση με ομοποικιλιά τους από διάφορες περιοχές του πλανήτη.

Το Merlot είναι από τις γνωστότερες ποικιλίες σταφυλιού με «διθνή καριέρα» και μια από τις τρεις πιο πολυφυτεμένες ποικιλίες Vitis vinifera στον κόσμο. Μαζί με το Cabernet Sauvignon, είναι οι δύο σπουδαιότερες ποικιλίες σταφυλιών του Μπορντό, όπου μαζί με το Cabernet Franc, το Malbec και το Petit Verdot, φτιάχνουν μερικά από τα συγκλονιστικότερα και ακριβότερα κρασιά του πλανήτη.

Βέβαια ο ρόλος του είναι ακόμα πιο σημαντικός στην δεξιά όχθη του Μπορντό, ιδιαίτερα σε χωριά όπως το Rompeol όπου αναλαμβάνει ηγετικό ρόλο στην παραγωγή κρασιών θρύλων σαν το πολυθρύλητο Petrus των Μουεϊκ και το ακριβοθώρητο **Le Pin** του Jacques Thienpont. Αλλά και η γειτονική Ιταλία έχει να επιδείξει κορυφαίας ποιότητας -και πανάκριβα- Merlot, ως αναφέρουμε χαρακτηριστικά το Masseto, αδελφάκι του Opellaia και το **Tua Rita Redigaffi** που ήταν και το πρώτο ιταλικό κρασί που πήρε σκορ 100/100, από το Wine Advocate του Robert Parker για την σοδειά του 2000. Από την Αυστραλία έρχεται το Yarra Yering Carrodus Merlot, το Craggy Range - Sophia Proprietary από τη Νέα Ζηλανδία και μια σειρά από δημοφιλή -αν και δεν είναι από τις αγαπημένες ποικιλίες των αμερικανών- καλιφορνέζικα merlot όπως το Shafer Vineyards merlot, το Duckhorn Vineyards merlot, το Stags' Leap merlot(αυτοί οι τύποι κερδίσαν το **Judgment of Paris** το 1976 με το Cabernet Sauvignon), Pahlmeyer Merlot κ.α. σε πολύ πιο ελκυστικές τιμές από τα παλαιοκοσμικά merlot.

Διαβάστε σχετικά: 7+1 λόγοι που το Merlot μπορεί να κατακτήσει τον κόσμο

Στην χώρα μας τώρα, η κοσμοπολίτικη αυτή ποικιλία βρίσκεται φυτεμένη σχεδόν σε κάθε γωνιά της ηπειρωτικής και μέρους της νησιωτικής Ελλάδας-με τις περισσότερες φυτεύσεις να βρίσκονται στην κεντρική Μακεδονία, την κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο.

Από την Πελοπόννησο και το ιδιόκτητο αμπελοτόπι του Γιάννη Τσέλεπου στην περιοχή Κοκκινόμυλος έρχεται το κρασί που δοκιμάσαμε. Ενήλικα αμπέλια, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις, όψιμος τρύγος και κλασική ερυθρή οινοποίηση με πολύ μακρές εκχυλίσσεις προετοιμάζουν το κρασί το οποίο ωριμάζει για 15 μήνες σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Το βαθύπορφρου χρώματος **Κοκκινόμυλος Τσέλεπου 2013**, έχει μια πανέμορφη μύτη από βιολέτες, φραγοστάφυλα και γλυκά μπαχαρικά που κινούνται πάνω από έναν πυρήνα κόκκινων και μαύρων κερασιών, cassis, μύρτιλου και δαμάσκηνο. Στον ουρανίσκο αυτό το super-cunée αποκαλύπτει την μαστρική συμμετρία του. Είναι όλα τόσο ομοίμορφα εδώ, ώστε ακόμα και ο 15% αλκοολικός βαθμός περνά σχεδόν απαρατήρητος. Η εμφανής χρήση δρυός, ο πλούτος και η γλυκύτητα των φρούτων σε εξαιρετική ισορροπία, υποστηρίζονται άριστα από τις ώριμες, στρογγυλεμένες τανίνες και δίνουν την

συγκατάθεση τους για το μακρύ ταξίδι στον χρόνο του artisan αυτού merlot. Ένα πανέμορφο κρασί με άφθονο βάθος, μεταξωτή υφή και πραγματική ενέργεια. Η ετήσια παραγωγή του δεν ξεπερνάει τις 12.000 φιάλες. Χρειάζεται decanting.

Τιμή: 24€

Βαθμολογία: 93/100

2. Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes 2013



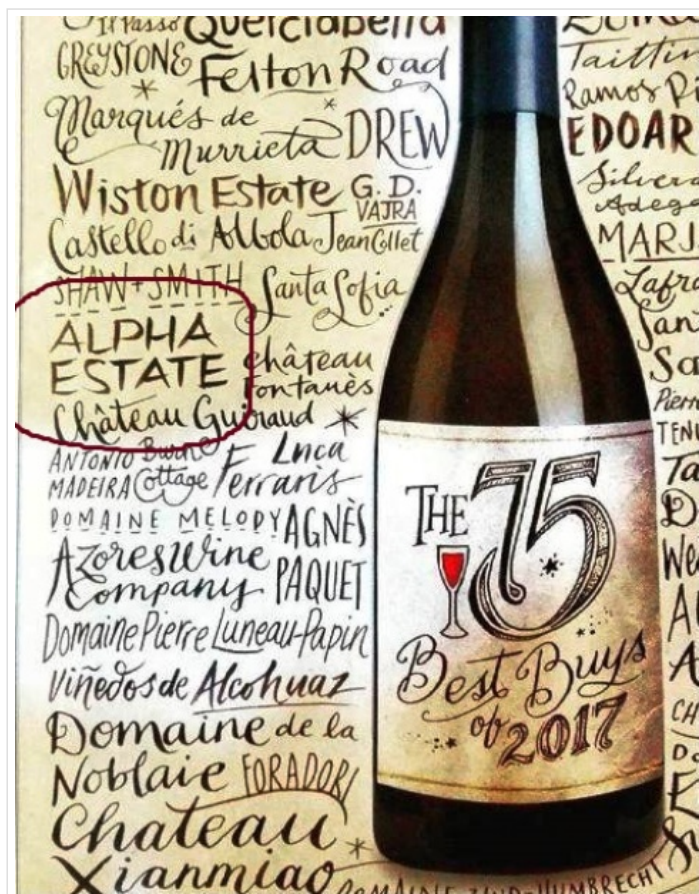
Περιοχή: Αμπέλια και Χελώνες, Π.Ο.Π.Αμύνταιο

Ποικιλία: Ξινόμαυρο

Το σοφιστικό κρασί από το Αμύνταιο που ενθουσιάζει τους οιοκριτικούς όλου του κόσμου.

Με ένα εκτεταμένο ριζικό σύστημα, τα προφυλοξηρικά αυτά κλήματα που ξεπερνάνε σε ηλικία τα 90 χρόνια, έχουν προσαρμοστεί στο περιβάλλον, και έχουν αποδείξει αντοχή στην ξηρασία και τον ακραίο καιρό. Οι μετρημένοι καπνοί τους είναι εφοδιασμένοι με πολύπλοκα ιχνοστοιχεία μέσα από το ταξίδι των ριζών τους στα διαφορετικά στρώματα του εδάφους.

Η ωρίμανση γίνεται για μεγάλο χρονικό διάστημα με τις οινολάσπες, με περιοδική ανάδευση. 24 μήνες σε επιλεγμένα λεπτόκοκκα, νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια και 12 μήνες στη φιάλη. Δε φιλτράρεται και δεν υφίσταται απολύτως καμία κατεργασία πριν την εμφιάλωση.



Στα 75 Best Buys του 2017, από το Decanter

Το Κτήμα Άλφα Ξινόμαυρο Reserve Vieilles Vignes 2013, τροφοδοτεί την μύτη με εντυπωσιακή πικνότητα φρούτου αν και οι λεπτομερείς αρωματικές αποχρώσεις δεν έχουν ακόμα προκύψει. Δίπλα στα ώριμα μαύρα κεράσια, βατόμουρα, μύρτιλα, αρόνια, δαμάσκηνα και γλυκόριζα εμφανίζονται με το πέρασμα της ώρας βοτανικές και φυτικές νότες που περιβάλλονται από ένα λεπτό στρώμα γλυκών μπαχαρικών. Εξαιρετικά κομψό και γενναιόδωρο στον ουρανίσκο με σταθερή δομή και απροσδόκητη για τον όγκο του κομψότητα και ωριμότητα τανινών. Ακόμα και οι 14,5% αλκοολικοί βαθμοί του σοφιστικέ αυτού συννεύει όχι μόνο δεν προβληματίζουν, αλλά συνεισφέρουν με ένα τόνο γλυκύτητας. Το περιορισμένης κυκλοφορίας single block αυτό ξινόμαυρο, διαθέτει επίσης μια κομψή με μεγάλη επιμονή επίγευση. Μοναδικής ποιότητας κρασί με εξαιρετικά φαινορικά στοιχεία, πλούσια αλλά έξυπνα εκχυλισμένο, βλέπει τις επόμενες δεκαετίες με μεγάλη αυτοπεποίθηση. Ένα state of the art, ξινόμαυρο που με βάση το Quality Price Ratio, αντιπροσωπεύει ένα εξαιρετικό κρασί για την τιμή του.

Τιμή: 16€

Βαθμολογία: 94/100

1. Vinsanto Estate Argyros 1994



Περιοχή: Επισκοπή, Σαντορίνη, Π.Ο.Π.Σαντορίνη
 Ποικιλία: 80% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι και 10% Αθήρι

Vinsanto Estate Argynos «20 years barrel aged» ένα ασύλληπτο νέκταρ της Θηραϊκής γης

Στο νοτιότερο σημείο των Κυκλάδων, σ'ένα νησί που βγήκε από τα σπλάχνα της γης, υπάρχουν οι αυτόριζοι αμπελώνες ηλικίας 150 ετών του κτήματος Αργυρού που τροφοδοτούνται με τα μοναδικά ιχνοστοιχεία της Θηραϊκής γής.

Η ηφαιστιακή τέφρα, η ελάχιστη υγρασία και οι ακραίες καιρικές συνθήκες δίνουν πολύ μικρές ποσότητες σταφυλιών άριστης ποιότητας που λιάζονται κάτω από τον καυτό κυκλαδίτικο ήλιο. Ακολουθούν 20 χρόνια φροντίδας στα υπόσκαφα κελάρια του κτήματος Αργυρού όπου διαμορφώνεται ένα μοναδικό, πλούσιο, αρωιστουργηματικό κρασί.

Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες. Ηδονιστική μύτη μελάσας, καραμελωμένων φρούτων, σταφίδας, σιρόπι σφενδάμου, crème brûlée, άγριου σύκου, τζίντζερ, καραμέλας βουτύρου, καβουρδισμένους κόκκους καφέ, σιρόπι μπλέ αγαύης, toffee, μελιού και αμέτρητες ακόμα σκανδαλιστικές μυρωδιές ξεπηδάνε από το ποτήρι και περιπλέκονται απίθανα με την πτητική. Στο στόμα το θεϊκό αυτό νέκταρ με περισσότερα από 240gr/lit. σακχάρων, με τρομερή συμπύκνωση και ένταση, έχει μια εκπληκτική ενέργεια που στηρίζεται στην ασύλληπτη πολυπλοκότητα του και στην υπέρροχη ραχοκοκαλιά αναζωογονητικής οξύτητας. Κρεμώδες, με ποιότητα «gancio» και άριστη ισορροπία διαθέτει μια επίσης ηδονιστική, μακρά σε διάρκεια επίγευση που χαρακτηρίζεται από γλυκά μπαχάρια, καραμελωμένα φρούτα και νότες μαύρου τσαγιού. Μια απαλή αίσθηση τανινών, απλά υπενθυμίζει το μοναδικό του τερούαρι. Ένα έξοχο γλυκό κρασί που μπορεί αβίαστα να απολαύσετε τώρα αλλά και να παραμείνει στο κελάρι σας για πολλές δεκαετίες. Αλκοόλ 13,5%. Εμφιαλώθηκε το 2014.



Ιδανικό με σοκολάτα Vinsanto (ψάξτε την στα καλά deli)

Τιμή: 75€ (500 ml)

Βαθμολογία: 96/100

Αναρτήθηκε Παρασκευή, 29 Δεκέμβριος 2017, 0:01. Κατηγορία [Featured](#), [Tastings](#), [Επιδόρπια - Γλυκά](#), [Ερυθρά](#)