

simosgeorgopoulosblog

Πάθος για το κρασί, τον καφέ, τη γεύση και τα αποστάγματα

Χρονικό Οινοκριτικής #22: Δουλουφάκης, Δάφνιος Ερυθρός 2018 / Wine Critic Chronicle #22: Douloufakis, Dafnios Red 2018.



For English text stroll down...

Βαθμολογία: * * *

Η οινοποιία Δουλουφάκη βρίσκεται στην αιχμή του δόρατος της Κρητικής οινικής επανάστασης, με τη σειρά Δάφνιος να κατέχει μια ξεχωριστή θέση στην εκτενή και ιδιαίτερα αξιόπιστη γκάμα της. Και ο λόγος δεν είναι μόνο η εξαιρετική σχέση ποιότητας τιμής που της επέτρεψε να βρεθεί στα ποτήρια αμέτρητων οινόφιλων κάνοντας γνωστό το όνομά του παραγωγού αλλά και η επιλογή για αυτήν 2 σπουδαίων ποικιλιών – του Βιδιανού και του Λιάτικου- που πρώτος ο Νίκος Δουλουφάκης ανέδειξε.

Βέβαια η στόφα του Λιάτικου είχε αναγνωριστεί πολύ νωρίτερα με την δημιουργία της ΠΟΠ Δαφνές ως αναγνώριση του μοναδικού terroir αυτού του πανέμορφου Ηρακλειώτικου αμπελώνα. Ωστόσο το φτωχό σε χρωστικές χρώμα του πολυφυτεμένου σταφυλιού και οι

χαμηλές αποδόσεις που απαιτεί προκειμένου να χαρίσει τον a la Grenache Rouge χαρακτήρα του περιόρισε πολλούς παραγωγούς στην χρήση του για παραγωγή γλυκών λιαστών κρασιών.

Ο Ερυθρός Δάφνιος όμως προσφέρει τις παραπάνω αρετές και ακόμα περισσότερες γοητεύοντας κατ' αρχήν με το λαμπερό ρουμπινί χρώμα και το εκφραστικό μπουκέτο του. Όσοι αναζητούν βαριά, βαρελάτα, “μαύρα” αρώματα ας κοιτάξουν αλλού, αφού αυτό το ΠΟΠ κρασί βάζει τον χαρακτήρα σε πρώτο πλάνο, με ξεχωριστό μπουκέτο γλυκού κουταλιού κεράσι, μπαχαριών, ποτ πουρί και ρίγανης.

Τα ωραία συνεχίζονται και στο στόμα, με την αιθέρια αίσθηση και την ηπιότητα που διαθέτει από την αρχή ως το τέλος να το κάνουν να φαίνεται πιο ελαφρύ από ότι είναι. Λίγες ευχάριστες τανίνες τονίζουν την επίγευση σπάζοντας και την αρχική γλύκα, αν και το μάκρος δεν έχει ανάγκη από βοηθήματα, ιδιαίτερα αν σερβιριστεί στους 14-16°C και σε μια μεσαία τουλίπα όπως το Stolze Revolution Red.

Πλάι σε μελιτζάνες, λαδερά ή ένα κοκκινιστό κουνέλι ο ερυθρός Δάφνιος θα βρει ιδανικούς συντρόφους, ωστόσο η ευγένεια του επιτρέπει σε κάποιον να το καταναλώσει και μόνο του. Και έτσι να ανακαλύψει απερίσπαστος την μοναδική προσωπικότητα μιας υπέροχης ποικιλίας ιδωμένης μέσα από τη ματιά ενός εξαιρετικού παραγωγού.

Score: * * *

Douloufakis winery is at the spearhead of Cretan wine revolution and its Dafnios line holds a special place in its excellent and reliable collection. One reason for this is its great pricing, something that helps the two members of the range to be found in the glasses of countless wine lovers, thus making the name Douloufakis famous. The other is that Nikos Douloufakis was the first producer to believe in the potential of the indigenous varieties used – Vidiano and Liatiko for the white and red label respectively- and accenting their greatness.

To be fair, the quality of the latter has long before been recognized with the creation of PDO Dafnes, an appellation that awards the unique terroir of the picturesque vineyard at the west part of Heraclion district. However the lack of deep color and the necessity for low yields in order to permit Liatiko to express its Grenache Rouge- like majesty had limited (for years) its use in the production of sweet wines from sun-dried grapes.

Red Dafnios is another story, as it is offering the above mention magic and a lot more! Initially this PDO wine seduces with the brilliant ruby color and the expressive nose, a nose that putting off every fan of “black”, heavy, jammy reds. You see, the real star in this case is “character”, and this character is expressed with fragile candied cherry, sweet spice, pot pourri and oregano aromas.

The palate is equally impressive as it is offering an airy sensation and a smooth character, characteristics that make the wine to appear lighter than it actually is. A dash of grippy tannins counterbalance the initial sweetness and boosted the aftertaste, despite the fact that the finish of Dafnios doesn't need such crutch, especially when served at 14-16°C in a medium sized tulip like Stolze Revolution Red.

Alongside aubergines, ratatouille or rabbit dressed in a tomato sauce, the Red Dafnios will find perfect gastronomic partners; yet its gentleness is permitted consumption on its own. In this way every wine lover will discover, undistracted, the unique personality of an idiosyncratic grape through the eyes of a top notch producer.

simosgeorgopoulosblog

✎ 11 Ιουλίου 2021

Κρασί/ Wine, Χωρίς κατηγορία

#Greece, #Greek Wine, #Κρήτη, #κρασί, #wine, Dafnes, Douloufakis, Δάφνιος, Δαφνές, Δουλουφάκης, Λιάτικο, ΠΟΠ, ΠΟΠ Δαφνές, Liatiko, PDO Dafnes

BLOG ΣΤΟ WORDPRESS.COM.

ΠΑΝΩ ↑