

« Οδοιπορικό στην χώρα των Ελλ-οίνων »

του Δρ Δημήτρη Χατζηνικολάου
Οινολόγου γευσιγνώστη

Θα άξιζε κατά την γνώμη μου, το σημερινό Σεργιάνι στην χώρα των Ελλ-οίνων, να το ξεκινούσαμε με μια διαχρονική αλήθεια, η οποία ποτέ δεν σταμάτησε να γεμίζει το ποτήρι της οινικής μας πορείας, με μεγάλη περηφάνια αλλά και περισσή ευθύνη...

Πρόκειται για την θρυλική διαπίστωση ότι : **Σαν Έλληνες ζούμε και αναπνέουμε σήμερα στη Διονυσιακότερη χώρα του κόσμου, στη χώρα με τον αρχαιότερο « εν ζωή αμπελώνα στον πλανήτη»**

- Οι σημερινές ζώνες Ο.Π.Α.Π, οι Τοπικοί Οίνοι και οι 200 περίπου οικογένειες οινοστάφυλλων με τα άγνωστα και συχνά « αντιεμπορικά » τους ονόματα, εκτός από τις μοναδικές οργανοληπτικές προκλήσεις που προσφέρουν, περικλείουν μέσα τους την γοητεία μιας γευστικής παράδοσης που αιώνες τώρα μεγαλουργεί πάνω στα άνυδρα χώματά μας.

Σίγουρα θα έχετε ακούσει τους χαρακτηρισμούς: **Φρουτώδες ή Ανθώδες** για ένα κρασί. Πρόκειται για κάποια φυσικά "προικιά" των σταφυλιών, που « κληρονόμησαν » από τη μάνα τους (την ποικιλία) και τον πατέρα τους (το έδαφος), ή αποτελούν γλωσσάρι της αστείρευτης φαντασίας κάποιων μυστηριωδών γευσιγνώστων;

Σίγουρα κάθε κρασί διαθέτει μοναδικά πρωτογενή αρώματα που συμμετέχουν στη περίφημη αλκοολική ζύμωση και εκφράζουν έντονα τον κληρονομικό του χαρακτήρα. Έτσι μεταφράζεται η αυθεντικότητα και η τυπικότητα των Οίνων.

Το προικισμένο **Μοσχάτο** λόγου χάριν, εμφανίζει αρώματα που θυμίζουν τριαντάφυλλο, ανανά, κυδώνι και μέλι, ενώ το χαριτωμένο **Μοσχοφίλερο** της Μαντινείας χαρίζει αρώματα ροδοπέταλου και λεμονιού. Επίσης στο πληθωρικό **Ασύρτικο** κυριαρχούν τα ελαιώδη αρώματα καρυδιού και υπερώριμου ροδάκινου, ενώ το αιγαιοπελαγίτικο **Αθήρι** "προδίδεται" από το άρωμα που θυμίζει ...αργίτικο πεπόνι.

Όλα αυτά τα αρώματα που προκύπτουν από την ετήσια συμφωνία ήλιου, γης και ανθρώπινη γνώσης, εντοπίζονται εύκολα πλέον σε μια ανάλυση αερίου χρωματογραφίας.

Επειδή αντιστοιχούν στις συγκεκριμένες χημικές ουσίες της οικογένειας των εστέρων, των τερπενίων και των λιπαρών οξέων, είναι πολύ δύσκολο όταν ένας οινολόγος εντοπίσει για παράδειγμα τον οξικό ισοαμυλεστέρα, ένας ο απλός καταναλωτής να καταλάβει περί τίνος πρόκειται.

Εφόσον όμως ο γευσιγνώστης τον αποκωδικοποιήσει σε άρωμα που θυμίζει ώριμη μπανάνα, τότε θα μπορέσει ένας μάχιμος ουρανίσκος ν'ανακαλύψει ότι πρόκειται ενδεχομένως για ένα Beaujolais.

Η οινοποιητική επανάσταση της τελευταίας εικοσαετίας, είναι γεγονός. Γνωστοί και έμπειροι οινολόγοι, νέα φροντισμένα κτήματα με γραμμικούς αμπελώνες, μοντέρνα οινοποιεία εξοπλισμένα με την τελευταία λέξη της τεχνολογίας, αλλά και βραβευμένες φιάλες με πρωτιές στους διεθνείς διαγωνισμούς έχουν καταρρίψει πλέον την Εθνική μας «ρετσίνα» ότι παράγουμε μόνο ...ρετσίνες.

Θα μπορούσαμε επίσης ν' ασχοληθούμε με τα γαστρονομικά μυστικά κάθε κρασιού, την τέχνη και την τεχνική του σερβιρίσματος στο τραπέζι, το γλωσσάρι της οινογνωσίας, το θαύμα της μακρόχρονης παλαίωσης και πολλά άλλα θέματα.

Ίσως άξιζε όμως τέτοιου είδους θέματα να τα συζητήσουμε κατά την διάρκεια του γεύματος, μια και η πολύτιμη παρουσία της κυρίας Εύη Βουτσινά, θα μπορούσε να αναδείξει την μαγεία του « παντρέματος » ενός κρασιού με τα κατάλληλα εδέσματα

Εξάλλου το να παντρευτεί κανείς είναι σχετικά εύκολο...

Το να πετύχει όμως είναι δυσκολότερο.

Το να πιούμε ένα καλό κρασί, είναι σχετικά εύκολο.

Το να το απολαύσουμε όμως, είναι πιο δύσκολο...