

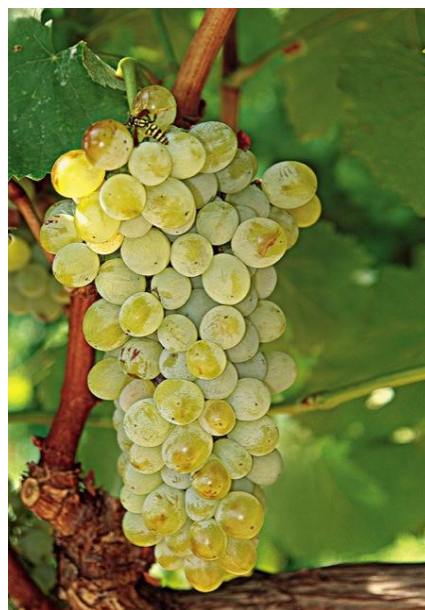
Ασύρτικο

Ο αδιαμφισβήτητος ηγέτης του ελληνικού αμπελώνα και ο μεγαλύτερος πρεσβευτής.

Μέρος 1 : Σαντορίνη



Η παραδοσιακή κουλούρα



Ασύρτικο

Όταν μιλάμε για το terroir της Σαντορίνης, το σίγουρο είναι ότι αναφερόμαστε σε ένα από τα καλύτερα στον κόσμο και σίγουρα το πιο μοναδικό για την ιδιαιτερότητά του.

Το έδαφος ηφαιστειογενές. Οι άνεμοι να απαγορεύουν ακόμα και τους πεζούς να περπατήσουν στο νησί -γεγονός- .

Βροχή ; Ότι πετυχαίνουν οι Ινδιάνοι, χορεύοντας το χορό της. Τους καλοκαιρινούς μήνες δε...ούτε συζήτηση. Όσο για τον ήλιο, ψάχνεις απεγνωσμένα για μια σκιά. Τέλος, η υγρασία να αγγίζει ειδικά τα καλοκαιρινά βράδια- το ασύλληπτο ποσοστό του 95-97%.

Αυτός είναι και ο λόγος που η φυλλοξήρα έχει "σιχαθεί" τον σαντορινιό αμπελώνα, και δεν πλησιάζει ούτε σε απόσταση μιλίων, αφήνοντας στο νησί έναν αυτόριζο αμπελώνα που φτάνει σε περιπτώσεις ακόμα και τα 100 έτη ηλικίας. Αντ' αυτού, σ' αυτό το τόσο σκληρό μικροκλίμα γεννιέται ένα θαύμα. Το Ασύρτικο Σαντορίνης.

Καταλαμβάνοντας το 80-85% του σαντορινιού αμπελώνα, είναι αδιαφιλονίκητα ο ηγέτης των ποικιλιών πάνω στο νησί. Σκληροτράχηλο μεν, αλλά όχι ιδιαίτερα αποδοτικό δε, αφού με το ζόρι η απόδοσή του φτάνει τα 350 κιλά ανά στρέμμα. Η χαμηλή του απόδοση όμως είναι ένα ακόμα συν και μια ακόμα εξήγηση για το σπουδαίο κρασί που παράγει.

Το τσαμπί του είναι μεσαίου μεγέθους και πυκνό, όπως επίσης και οι ρώγες του έχουν μεσαίο μέγεθος, κιτρινόχρυσο χρώμα - στο μέγιστο της ωρίμανσής του- και αρκετό χυμό.

Είναι αλήθεια πάντως ότι ακόμα και αυτό το τόσο σκληροτράχηλο σταφύλι χρειάζεται και την ανθρώπινη βοήθεια για να μπορέσει να "σταθεί" σ' αυτό το τόσο άγονο περιβάλλον. Έτσι οι ντόπιοι παραγωγοί έχουν εδώ και δεκάδες χρόνια εφεύρει την "καλαθιά". Το πλέξιμο του κλήματος σε μορφή χαμηλού, πλατύ καλαθιού, έτσι ώστε να προφυλαχτεί το σταφύλι από τον ήλιο και τον δυνατό αέρα. Ένα μοναδικό φαινόμενο που η Unesco θα ήθελε να τον εντάξει στα προστατευμένα μέλη της.

Αυτό το μοναδικό ηφαιστειογενές έδαφος της Σαντορίνης, δίνει στη ποικιλία κάποια ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που μεταδίδονται αργότερα στο κρασί. Της δίνει την ιδιότητα, ενώ ωριμάζει ακόμα και σε μεγάλο βαθμό, να μην ελαττώνεται η οξύτητά της. Έτσι ακόμα και στα υψηλόβαθμα αλκοολικά κρασιά, συναντάμε την μαγευτική και τόσο ευεργετική για την παλαίωση, υψηλή οξύτητα του Ασύρτικου Σαντορίνης.

Το έδαφος συμβάλλει και σε μεγάλο βαθμό για την μοναδικότητα της ποικιλίας και κατά συνέπεια και του κρασιού που παράγει, και για ακόμη έναν λόγο. Άνυδρο και φτωχό, όπως είναι σε οργανικές ουσίες, αλλά πλούσιο σε ορυκτότητα, σπρώχνει τις ρίζες του σταφυλιού να κατέβουν βαθιά για να βρουν νερό, με αποτέλεσμα να συλλέξουν τα μοναδικά αυτά ορυκτά στοιχεία του εδάφους. Ως αποτέλεσμα όλων αυτών έχουμε την ποικιλία να είναι χαμηλή αποδοτικά, αλλά απρόσβλητη στις ασθένειες και σκληραγωγημένη. Θα μας δώσει κρασιά υψηλόβαθμα με μεγάλη οξύτητα, απαλά αρώματα εσπεριδοειδών αλλά και πρασινόφλουδων φρούτων, θαλασσινή αρμύρα και αρωματική φρεσκάδα. Υψηλή δομή, μεστό σώμα, στιβαρότητα, αυστηρότητα και πολύ μεταλλικό στοιχείο με απίστευτες δυνατότητες παλαίωσης, ακόμα και 25ετίας !!! (* θα το δούμε παρακάτω), μιας και πρόκειται για λευκό κρασί με απίστευτη αγάπη στο βαρέλι.

Όλα αυτά καταδεικνύουν το Ασύρτικο Σαντορίνης ως ένα σπουδαίο και παγκοσμίου κλάσεως κρασί, με αναγνωρισιμότητα και παραδοχή διεθνώς. Ο πιο αξιόπιστος –προς το παρόν- πρεσβευτής του ελληνικού αμπελώνα προς τα έξω. Και ως κρασί και ως ποικιλία, μιας και ήδη έχουν φυτευτεί και σε άλλες χώρες (Αυστραλία, Ισπανία) με πολύ ενθαρρυντικές πρώτες ενδείξεις.

Το Ασύρτικο Σαντορίνης απολαμβάνει σήμερα μία αξιοζήλευτη αποδοχή παγκοσμίως από κοινό και σπουδαίους οινοκριτικούς. Ακόμα και ως μόδα –όπως λέγεται- αν το δούμε, δεν βλέπω που ακριβώς είναι το κακό. Δεν θα γινόταν τίποτα αν το σταφύλι δεν είχε δυνατότητες και αν οι ντόπιοι οينوπαραγωγοί –κι αυτό είναι αλήθεια- δεν είχαν συμβάλει τα μέγιστα στη προσοχή και εξέταση των δυνατοτήτων του. Φυσικά και ακόμα έχουμε πολύ δρόμο μπροστά μας –τους- γιατί πιστεύω απόλυτα πως ακόμα δεν γνωρίζουμε τις ακριβείς δυνατότητες της ποικιλίας.

Παράδειγμα ;

Ενώ το γνωρίζουμε ως σπουδαίο μονοποικιλιακό Π.Ο.Π, το γνωρίζουμε ως blend με Αηδάνι και Αθήρι ως ασυναγώνιστες Σαντορίνες Π.Ο.Π, το έμαθε όλος ο κόσμος ως λιαστό φυσικό γλυκό (Vinsanto) Π.Ο.Π όπου ηγείται με 51% τουλάχιστον στα blend, ήρθε η ώρα να συστηθούμε μαζί του και ως μονοποικιλιακό αφρώδη, με τις πρώτες εντυπώσεις να είναι μαγευτικές. Ειλικρινά δεν ξέρω τι μπορούμε να δούμε από το Ασύρτικο Σαντορίνης στο μέλλον !

Μάλλον όταν ο Οδ.Ελύτης σκεφτόταν την φράση – Αν αποξηράνουμε την Ελλάδα, θα μας μείνει ένα καράβι, ένα κλαδί ελιάς και ένα σταφύλι και μ' αυτά ακριβώς μπορούμε να την ξαναφτιάξουμε – κρατούσε ένα ποτήρι με Ασύρτικο. Πιθανόν...σαντορινιό.

Ας το γνωρίσουμε μέσα από 10 αντιπροσωπευτικότερες ετικέτες, διαφορετικών στυλ, εσοδειών και οينوποιήσεων και ας παρακολουθήσουμε την πορεία του στο χρόνο, από μια γεωγραφική γευσιγνωσία που έλαβε χώρα στο Οινόραμα 2014, με εισηγητή τον λάτρη των κρασιών της Σαντορίνης, κ.Αλέξανδρο Σακκά.



Σαντορίνη Αργυρού 2012

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Άρωμα εσπεριδοειδών, μεταλλικότητα, λιπαρότητα και ζωηρότατη δροσερή οξύτητα. Στο στόμα απαλό στην υφή, με νεύρο και λεμονάτο τελείωμα.



Σαντορίνη Γαβαλά 2012

Π.Ο.Π Ασύρτικο 90% - Αηδάνι 10%

Λεμονάτο ζωηρό άρωμα με νότες αχλαδιού και ανανά και μια υποψία βουτύρου. Υπέροχη, δυνατή υφή στο στόμα, με όμορφη ισορροπία μετάλλου, αλμύρας και οξύτητας.



Σαντορίνη Αβαντίς 2012

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Κομψή και φινετσάτη μύτη με περισσότερο άρωμα και νότες μεστού τροπικού φρούτου. Πιο μαλακή οξύτητα και πιο ελαφριά μεταλλικότητα. Βελούδινο στόμα που μπορεί να σε μπερδέψει για το αν το κρασί είναι "Σαντορίνη".



Σαντορίνη Καραμολέγκου 2012

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Πιο μεστή Σαντορίνη. Περισσότερο μεταλλικό στοιχείο και αλμύρα με ισορροπία οξύτητας στη μύτη. Αρώματα λεμονιού, κίτρου και τροπικού φρούτου. Εντυπωσιακό στόμα, μαλακή οξύτητα, ελαφριά λιπαρότητα, τραγανή και σπирτόζικη επίγευση.



Σαντορίνη Αθηνάς Τσώλη 2012

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Φινέτσα και κομψότητα ! Φρουτώδες και αρωματικό με τα εσπεριδοειδή, το κυδώνι και τα λευκά άνθη να σε μαγεύουν μαζί με νότες βερίκοκου. Με την αναπνοή, βγάζει μεταλλικότητα και ταυτότητα. Πλούσιο στόμα με λιπαρότητα και με το άρωμα να μετατρέπεται σε γεύση.



Σαντορίνη Σιγάλα 2008

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Ζωηρή μεταλλικότητα και άρωμα οξύτητας. Πιο ξεκάθαρο άρωμα Σαντορίνης, με το εσπεριδοειδή φρούτο να σαγηνεύει τη μύτη. Στο στόμα μαγεύει. Μεστό, σωματώδες και με μια κοφτερότατη οξύτητα. Με την αναπνοή αντιλαμβάνεσαι ανθική γλυκύτητα.



Θαλασσίτης Γαία Οινοποιητική Σαντορίνης 2008

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Χαρισματική αίσθηση θαλασσινής αλμύρας με λεμονάτες νύξεις και νότες τροπικού φρούτου και μελιού. Υπέροχη δομή, ζωηρή φρεσκάδα, κομψότητα και μεταλλικότητα είναι η προίκα που έδωσε ο χρόνος σ' αυτό το σπουδαίο κρασί.



Σαντορίνη Χατζηδάκη 2007

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Γλυκό λεμόνι με υποψία αλμύρας και νύξεις καπνού. Όμορφη και γοητευτική Σαντορίνη. Πολύ καλή εξέλιξη στο στόμα, με τα χρόνια να έχουν μεστώσει την οξύτητά του.



Σαντορίνη Grand Reserve Santo Winery 2010

Π.Ο.Π Ασύρτικο 100%

Ζεστό αλκοόλ στη μύτη, ζωηρή οξύτητα, άρωμα βοτάνου και μια υποψία γλυκού φρούτου. Υπέροχη Σαντορίνη. Υψηλή μεταλλικότητα, λιπαρότητα και βαρελάτο γλυκό φρούτο και στο στόμα.



Καλλίστη Μπουτάρη 1989

Π.Ο.Π (Ο.Π.Α.Π) Ασύρτικο 100%

Χρυσό χρώμα με καραμελένιες αποχρώσεις. Μαγευτικό γλυκό άρωμα καραμελωμένου φρούτου και βοτάνου. Στο στόμα κρατάει τον λεμονάτο χαρακτήρα του που ισορροπεί ονειρικά με την υπάρχουσα μετά από 25 χρόνια οξύτητά του. Δεν νομίζω ότι μπορεί να υπάρξει καλύτερο παράδειγμα για το πόσο μπορεί να παλαιώσει ένα Ασύρτικο Σαντορίνης.

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης