

ΙΑΜΑ ΕΡΥΘΡΟ 2010
ΟΙΝΟΠΟΙΣΙΟ ΒΡΥΝΙΩΤΗ



Ποικιλιακή σύνθεση : Βραδιανό 50% - Syrah 50%

Τύπος : Ερυθρός ξηρός

Κατηγορία : Π.Γ.Ε. Εύβοια (Γιάλτρα Αιδηψού)

Αλκοόλ : 13%

Εσοδεία : 2010

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβίρισματος : 16 – 18 °C

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Από ιδιόκτητο επιλεγμένο αμπελοτόπι του οινοποιείου Βρυνηώτη στη Βόρεια Εύβοια, έκτασης 25 στρεμμάτων και σε αμμώδες έδαφος με 12% κλίση, στα 400 μέτρα υψόμετρο. Η ηλικία των πρέμων είναι για το Βραδιανό 15 έτη και για το Syrah 12 έτη.

Γίνεται με κρυσταλλοποίηση των σταφυλιών για 24 ώρες και οινοποίηση σε ελεγχόμενες συνθήκες για την κάθε ποικιλία χωριστά.

Ωριμάζει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια για 12 μήνες.

ΟΨΗ

Βαθύ, γεμάτο πορφυρό χρώμα με γκρενά αποχρώσεις. Λεπτά και κομψά δάκρυα και απαλή ρευστότητα.

ΑΡΩΜΑ

Ζωηρό μπουκέτο αρωμάτων σε ηρεμία από κόκκινα φρούτα του δάσους σε φόντο ξύλου βαρελιού. Οξύτητα και αλκοόλ στη μύτη με την ανάδευση, μαζί με όμορφα αρώματα μαύρου κερασιού, βιολέτας και μπαχαρικών (πιπέρι, πιπερόριζα), σε μια ευγενική παλέτα αρωμάτων που “ανοίγει” και παρασύρει όσο το κρασί μένει σε επαφή με το οξυγόνο. Το αλκοόλ του εξισορροπεί και ενώνεται με τα αρώματα των φρούτων του, παραμένοντας όμως η αίσθηση της οξύτητας και του πιπεράτου χαρακτήρα του.

ΓΕΥΣΗ

Ξηρό στόμα με πρώτη εντύπωση την ζωηρή του οξύτητα και τις κοφτερές του τανίνες, τυλιγμένες και η δύο σε ένα μανδύα γλυκύτητας που βγαίνει από το ώριμο φρούτο, το οποίο μπορείς να το χαρακτηρίσεις καραμελωμένο, σε φόντο ξύλου και μπαχαρικού. Καλή δομή, σωστό σώμα και σοβαρότητα, με μια πανέμορφη επίγευση μακριά, γλυκοπιπεράτη και με αίσθηση φρεσκάδας.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΙ

Αρνί στο φούρνο

Κίτρινα τυριά

Φιλέτο πιπεράτο

Βακαλάο πλακί

ΕΥΡΟΣ ΤΙΜΗΣ

9,30 – 10,00

ΣΧΟΛΙΟ

Ένα κρασί του 2010 το οποίο το άνοιξα το 2014, αφού πρώτα το είχα 1 χρόνο και στη δική μου κάβα. Το κρασί με εξέπληξε. Για να ακριβολογώ το Βραδιανό. Μαζί με το ροζέ Ίαμα από 100% Βραδιανό, που έχω δοκιμάσει, φαίνεται πως η ποικιλία αυτή έχει μέλλον.

Το Ίαμα ερυθρό είναι ένα γερό, τανινάτο κρασί με δυνατή οξύτητα και ωραία αρώματα φρούτων και μπαχαρικών. Στην 4ετία του φαίνεται καθαρά πως τώρα αρχίζει να βγάζει τις αρετές του. Ένα κρασί που δεν φοβάται το χρόνο. Οι τανίνες και η οξύτητά του είναι ικανές να το πάρουν από το χέρι και να το οδηγήσουν σε ένα βάθος χρόνου 10ετίας.

Εγώ προσπέρασα την κανάτα στο άνοιγμα, αφήνοντάς το απλά να αναπνεύσει στο μπουκάλι περίπου για μισή ώρα. Δεν είναι όμως καθόλου κακή ιδέα για πέρασμα και από κανάτα.

Ένα πολύ όμορφο ερυθρό !

Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης