

Η αλήθεια είναι ( και δεν φοβάμαι καθόλου να το παραδεχτώ ) ότι δεν γνώριζα πόσους αφρώδεις και ημιαφρώδεις οίνους έχουμε στην Ελλάδα. Η μεγάλη μου έκπληξη όμως δεν είχε να κάνει με την ποσότητα, αλλά με την ποιότητα.



Ας τα πάρω όμως τα πράγματα χρονικά.

Μπαίνοντας στην αίθουσα του **Grande Bretagne** περίπου στις 3 και μισή το μεσημέρι, για την υπέροχη γιορτή που διοργάνωσε η Vinetum την **Κυριακή 15 Δεκεμβρίου**, για τους αφρώδεις οίνους και τις Σαμπανιες, ο κόσμος ήταν πολύς και είχε κατακλύσει τα stands. Έπινε, ρωτούσε, μάθαινε. Και αυτή ήταν η πρώτη μεγάλη μου έκπληξη. Τα πράγματα σιγά σιγά αλλάζουν. Ρωτάει, μαθαίνει -για παράδειγμα ποια είναι η διαφορά μίας **Σαμπάνιας** από έναν **αφρώδη οίνο**. Ρωτάει, ενημερώνεται ότι η Σαμπάνια δεν είναι ένα κρασί για “κάποιους”. Όπως υπάρχουν κλίμακες τιμών – ποιότητας και καταγωγής για όλα τα προϊόντα, έτσι υπάρχουν και εδώ. Δεν είναι καθόλου ντροπή να αγοράσεις έναν ελληνικότατο αφρώδη οίνο και να στολίσεις μια ιδιαίτερη στιγμή σου, από το να μην το κάνεις καθόλου, επειδή επάνω δεν αναγράφει την κατοχυρωμένη από τους Γάλλους λέξη “Champagne”.

Το να γράψω άλλο ένα άρθρο για το ποιο κρασί ήταν καλό και ποιο λιγότερο καλό, δεν θα αποσκοπούσε κάπου σε αυτό που θέλω να εκφράσω από αυτό εδώ το συγκεκριμένο άρθρο. Εκεί που θέλω να σταθώ είναι στους **έλληνες οينوπαραγωγούς**, που με την “τρέλα” που “κουβαλούν”, μας παρουσιάζουν σπουδαίες οινοποιήσεις αφρώδων οινών για όλα τα γούστα και όλα τα βαλάντια. Νομίζω πως πλέον μας έχουν αφαιρέσει το δικαίωμα να έχουμε δικαιολογίες για να μην δίνουμε στη ζωή μας μία έστω μικρή δόση αίγλης που της αρμόζει.

Το ότι η **Καμπανία** έχει κατοχυρώσει το όνομά της στους οίνους που παράγει (**Champagne**), δεν σημαίνει πως στην Ελλάδα δεν μπορούμε να απολαύσουμε ελληνικότατες “**Σαμπάνιες**”. Εντάξει, ελληνικότατους **αφρώδεις οίνους**, για να τους λέμε με το όνομά τους. Δοκιμάστε **Απόστολος Ματάμης Brut** από **Ασύρτικο(!)** ή **Amalia Brut** του Τσέλεπου ή **Ωδή Πανός** του Σπυρόπουλου και θα με θυμηθείτε. Δεν υπάρχει κανένας απολύτως λόγος να νοιώθω άσχημα επειδή θα προτιμήσω να αγοράσω ελληνική “**Σαμπάνια**” με 10, 20 ή 30 ευρώ, έναντι των “μεγάλων” αφεντικών του είδους με 100, 200 ή και πολύ περισσότερα. Νομίζω πως μάλλον χαρούμενους πρέπει να μας κάνει το συγκεκριμένο γεγονός, αφού μπορούμε να απολαύσουμε τέτοια ποιότητα σε τέτοιες τιμές.

Όχι, δεν έχουμε καμία δικαιολογία να μην στολίσουμε τις στιγμές μας με αφρό και φυσαλλίδες. Πιστεύω ότι πρέπει να μάθουμε να πίνουμε ελληνικά αφρώδη όπως πίνουμε ελληνικά λευκά ή ερυθρά αντί των πανάκριβων εισαγομένων, με εφάμιλλη ποιότητα αλλά χαμηλές τιμές. Γιατί ποιος μπορεί να αμφισβητήσει τη σχέση ποιότητας/τιμής ενός ποιοτικού Ασύρτικου, Αγιωργίτικου ή Ξινόμαυρου, αλλά και των λεγόμενων «μικρών» ποικιλιών όπως το **Κατσάνο, Κρασάτο, Μούχταρο, Λημιό** κ.α

Θα κλείσω, επιμένοντας να μην σταθώ στους σπουδαίους, διεθνείς οίκους αφρώδων οίνων και Σαμπάνιας, που είχαμε την ευχαρίστηση να δοκιμάσουμε τις νέες τους προτάσεις και οινοποιήσεις, γιατί νομίζω πως δεν χρειάζονται ιδιαίτερες συστάσεις: **Moet et Chandon** , **Gosset**, **Piper Heidsieck**, **Laurent Perrier**, **Roederer** και **Gimonnet** είχαν περίοπτη θέση μέσα στην αίθουσα.

Θα ήθελα όμως να σταθώ στα “δικά μας” :

**Απόστολος Ματάμης Brut**, Ματάμης Απόστολος, Ασύρτικο λευκός ξηρός



**Ωδή Πανός**, Κτήμα Σπυρόπουλου, Μοσχοφίλερο λευκός ξηρός



**Amalia Brut**, Κτήμα Τσέλεπου, Μοσχοφίλερο λευκός ξηρός,



**Ωδή Πανός**, Κτήμα Σπυρόπουλου, Μοσχοφίλερο ροζέ ξηρός



**Ακακίες sparkling**, Κτήμα Κυρ-Γιάννη, Ξινόμαυρο ροζέ ξηρός



**Rosato Deus**, Cavino, Syrah ημίγλυκος ροζέ ,



**Moscato d' Ifestia**, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Μοσχάτο Αλεξανδρείας ημιξηρος λευκος,



Βάλτε τα στο τραπέζι και στις στιγμές σας και σίγουρα θα σας αποζημιώσουν και με το παραπάνω, ειδικά με αυτές τις τιμές. Αν μη τι άλλο το αξίζουμε και το χρωστάμε πρώτα απ' όλα στους εαυτούς μας.

Καλές γιορτές με καλά κρασιά για όλους μας.