

ELA GOLD

Ο πρώτος ελληνικός αφρώδης οίνος με νιφάδες βρώσιμου χρυσού.

Τι είναι ο βρώσιμος χρυσός ;



Η εισαγωγή του βρώσιμου χρυσού στη γαστρονομία, σε οποιαδήποτε μορφή της, δεν είναι ένα σημερινό φαινόμενο. Τα πρώτα σημάδια ύπαρξής του τα συναντάμε στα βάθη του 16^{ου} αιώνα, όπου βρίσκουμε αναφορές για δείπνα ευγενών, με συνταγές διακοσμημένες με φύλλα βρώσιμου χρυσού. Από τον 19^ο αιώνα και μετά, ξεκίνησε ζωηρά πλέον να αποτελεί καθημερινό –σχεδόν- διατροφικό στοιχείο των ευρωπαϊκών “μεγάλων” οικογενειών, ως ένδειξη πλούτου και ευ ζην. Ας μην ξεχνάμε βέβαια και τις αναφορές στην αρχαία ελληνική μυθολογία και τα χρυσά μήλα των Εσπερίδων.

Ιατρικές μελέτες αναφέρουν επίσης, για την μεγάλη αντιοξειδωτική δράση του βρώσιμου χρυσού και για την βοήθειά του, στη μεταφορά υγρασίας στα κύτταρα, χαρίζοντας ζωντάνια και ευεξία. Η Ευρωπαϊκή Ένωση αλλά και οι Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής τον έχουν εγκρίνει απόλυτα ως πρόσθετο τροφίμων, που το συναντάμε με τον κωδικό **E175**.

Σαν αποτέλεσμα έχουμε σήμερα ο βρώσιμος χρυσός να είναι ένα διατροφικό στοιχείο στην υψηλή γαστρονομία και να τον βρίσκουμε όλο και συχνότερα σε μορφή νιφάδων, σκόνης και φύλλων. Με την ιδιότητα του να μην έχει καθόλου άρωμα και γεύση, μας δίνει την δυνατότητα να μπορούμε να στολίσουμε γαστρονομικές δημιουργίες με κάτι το οποίο τρώγεται, δίνει αίγλη, ομορφιά και εντυπωσιασμό, χωρίς να επηρεάζει στο παραμικρό την γεύση και το άρωμα του κάθε προϊόντος που τον έχει στη σύνθεσή του.

Πέρα λοιπόν από την γνωριμία μας με τον βρώσιμο χρυσό στην κουζίνα, τον γνωρίζουμε ήδη από μεγάλους οίκους παραγωγής Σαμπάνιας και αφρωδών οίνων. Στην Ελλάδα πρόσφατα συστηθήκαμε με μια καινοτόμα ιδέα παραγωγής ελληνικότατου θυμαρίσιου μελιού με φύλλα βρώσιμου χρυσού 24k, το οποίο τυγχάνει μιας μεγάλης αποδοχής, ειδικά στις εξαγωγές του.

Να λοιπόν που ήρθε και η ώρα, να καλωσορίσουμε και τον πρώτο ελληνικό αφρώδη οίνο με νιφάδες βρώσιμου χρυσού 23k.

Ela Gold 23k. brut

από την ELA με παραγωγή και εμφιάλωση στη Ρόδο από την CAIR.



Ο **Ela Gold 23k brut** είναι ένας **φυσικός αφρώδης οίνος** με luxury πινελιές, για να στολίζει της ιδιαίτερες στιγμές μας.

Υπάρχει η άποψη ότι “καλά...στην Ελλάδα της κρίσης, ένας αφρώδης οίνος με χρυσό ; Προκαλείται το δημόσιο αίσθημα”.

Ε δεν νομίζω πως τα δεινά αυτού του τόπου θα τα πληρώσει ένα κρασί, που τυγχάνει να έχει ένα κάπως ιδιαίτερο περιτύλιγμα. Γιατί πολύ απλά μιλάμε για ένα κρασί με τιμή λιανικής γύρω στα **34 ευρώ**, όταν υπάρχουν κρασιά με τιμές πολύ μεγαλύτερες. Από την στιγμή που μιλάμε για μία μέση τιμή ενός αφρώδους οίνου, προσωπικά δεν καταλαβαίνω γιατί πρέπει να με απασχολεί τι περιέχει ; Θα έπρεπε να με απασχολεί η ποιότητά του. Ή μου αρέσει και –εφόσον μπορώ- τον αγοράζω ή δεν μου αρέσει και πολύ απλά στρέφομαι αλλού. Πρέπει επιτέλους σαν λαός να σταματήσουμε να είμαστε των άκρων. Δηλαδή στην σημερινή Ελλάδα της κρίσης, προκαλεί περισσότερο από τα υπόλοιπα προϊόντα της γαστρονομίας ; (και όχι μόνο !) Δεν μπορώ να το πιστέψω !!!

Από την άλλη κανείς –από όσο γνωρίζω τουλάχιστον- δεν προτείνει τον συγκεκριμένο οίνο ως συνοδευτικό του καθημερινού μας φαγητού. Η αποστολή του είναι να στολίζει της ιδιαίτερες στιγμές του καθενός μας και να δώσει λίγο από το χρώμα του, το άρωμά του, τη γεύση του και την αίγλη του.

Φυσικά και κανείς δεν απαγορεύει την απόλαυσή του σε καθημερινή βάση –αν μπορεί να το κάνει- μιας και μιλάμε για ένα άκρως ενδιαφέρον γευστικά αφρώδη οίνο, με δροσιστικό και ξεδιψαστικό χαρακτήρα.

Κλεισμένος σε μία πολυτελή συσκευασία, είναι επίσης ένα πρώτης τάξεως επιχειρηματικό δώρο ή ένας elegant συνοδός ενός γαμήλιου cake ή ακόμα και η προσφορά των μεγάλων ξενοδοχειακών μονάδων μας για περιπτώσεις που χρίζουν μιας ιδιαίτερης προσοχής.

Στην παγκόσμια αγορά, παρόμοιες “ιδέες” όπως η [Luxor](#) έχουν αγκαλιαστεί με θέρμη και σε περιπτώσεις με φανατισμό. Ας μην γελιόμαστε, η Σαμπάνια αποτελούσε πάντα στοιχείο πλούτου και status.

Συζητώντας με τους εμπνευστές της ελληνικής αυτής ιδέας, είχα την ευκαιρία να καταλάβω ακριβώς το σκεπτικό της γέννησης του Ela Gold. Αρχής γενομένης από το Ela που πηγάζει από το ελληνικό ρήμα έλα, πρόσκληση στις γεύσεις της Ελλάδας. Αν σε όλο αυτό συνυπολογίσουμε ότι είμαστε μία χώρα με μια βαριά βιομηχανία που λέγεται τουρισμός και παροχή υπηρεσιών, τότε νομίζω πως ο συγκεκριμένος ελληνικότατος οίνος, με το τόσο ευγενέστατο νησιώτικο Αθήρι να πρωτοστατεί και το παγκόσμιο Chardonnay, αναθρεμμένο όμως κάτω από τον αιγαιοπελαγίτικο ήλιο, να συμπληρώνει με την αρχοντιά του, τότε ναι...προσκαλεί και τον πιο “δύστροπο” και απαιτητικό επισκέπτη.

Τον τουρισμό μας δεν έχουμε το δικαίωμα να τον παρασύρουμε στη δύνη της κρίσης. Πρέπει να είμαστε “ανοιχτοί” σε κάθε μορφής καινοτόμα ιδέα που μπορεί να προσθέσει ένα λιθαράκι στις παροχές των υπηρεσιών μας.

Ο αφρώδης οίνος **Ela Gold 23k brut** παράγεται στη Ρόδο, από τις ποικιλίες **Αθήρι** σε ποσοστό 70% και **Chardonnay** σε ποσοστό 30%. Η συλλογή των σταφυλιών γίνεται με πολύ μεγάλη προσοχή ως προς την ποιότητά τους, από επιλεγμένους, τοπικούς, ορεινούς αμπελώνες που βρίσκονται στο βόρειο τμήμα του νησιού όσον αφορά το Αθήρι, και από αμπελώνες του νοτίου τμήματος για το Chardonnay, εσοδείας 2003. Η οινοποίηση γίνεται από την **CAIR**, μία τεράστια εταιρία στον χώρο, ειδικά στους αφρώδης οίνους, καθώς υπήρξε πρωτοπόρος για την Ελλάδα.

Η παραγωγή της γίνεται αυστηρά με την παραδοσιακή γαλλική μέθοδο (méthode Champenoise) . Μετά από την μακρά ωρίμανση και την δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, θα προστεθεί και το «λικέρ απογέμισης», και έτσι θα έχουμε το τελικό προϊόν. Καταλαβαίνουμε λοιπόν πως ο **Ela Gold 23k brut** δεν είναι μόνο εντυπωσιακός στο περιτύλιγμα και στις νιφάδες του χρυσού που περιέχει. Αφαιρώντας τον φελλό του, αντιλαμβάνεσαι πως και το περιεχόμενό του είναι άκρως ενδιαφέρον.



Ποικιλιακή σύνθεση : Αθήρι 70% - Chardonnay 30%

Τύπος : Αφρώδης οίνος με προσθετικό E175 (χρυσό)

Γλυκύτητα : Brut

Έτος παραγωγής : 2003

Αλκοόλ : 12,5 %

Εμφιάλωση : C.A.I.R Ρόδος

Προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος : 6 – 8°C

Βαθύ χρυσαφένιο χρώμα με λεμονάτα παιχνιδίσματα. Λευκός, πυκνός αφρισμός με μεσαίου μεγέθους φυσαλίδες, μικρής διάρκειας στο ποτήρι. Το κορδόνι του λεπτό, χωρίς μεγάλης διάρκειας παραμονή κι αυτό.

Στη μύτη έχει όμορφο δυναμικό, με τα ποικιλιακά αρώματα να ξεχωρίζουν αμέσως. Τη μαγευτική αίσθηση του φρεσκοψημένου ψωμιού με τις νύξεις μελιού και καβουρντισμένου ξηρού καρπού, έρχεται να συναντήσει το πυρηνόκαρπο φρούτο του Chardonnay (ροδάκινο, βερίκοκο) και το άρωμα της δροσερής οξύτητας και του εσπεριδοειδούς φρούτου του Ροδίτικου Αθηριού, σε ένα υπέροχο πάντρεμα και να δώσουν στο κρασί μια νότα αναζωογονητικής φρεσκάδας. Με την παραμονή στο ποτήρι, το φρούτο ωριμάζει, γλυκίζει και σου ξυπνάει μνήμες πεπονιού.

Στο στόμα είναι μεστό με βελούδινη και απαλή υφή. Καλοδουλεμένη αναλογία των ποικιλιών στο πάντρεμά τους, με το Αθήρι να δίνει την φρεσκάδα και την σπιρτόζικη, γαργαλιστική του οξύτητα, με το νεαρό φρούτο του και το Chardonnay όλη την μεγαλοπρέπεια και την φινέτσα του. Χωρίς "κοψίματα" και χωρίς ο ουρανίσκος να αντιλαμβάνεται ιδιαίτερα ερεθίσματα γαργαλητού από το ανθρακικό, καθώς το κρασί ησυχάζει σχετικά γρήγορα, αποδίδοντας όμως στο έπακρο τον σκοπό της ύπαρξής του, που δεν είναι άλλος από την φρεσκάδα, κάπου εκεί γύρω στους 7°C.

Αν του βάλουμε δίπλα ένα πλατό κίτρινων πικάντικων τυριών, με έμφαση στην παρμεζάνα, για μία με δύο ώρες νομίζω πως θα μας κάνει να ξεχάσουμε την... κρίση !

Δεν υπάρχει καμιά στιγμή μας που να αξίζει τουλάχιστον 34 ευρώ ;



Βαγγέλης Κ. Μπελτζενίτης