

Η επανάσταση του Κοτσιφαλιού

Οι κρητικές ποικιλίες επωφελούνται από τη λάμψη των Cabernet Sauvignon, Merlot και Syrah, χωρίς να χάνουν τον αυθεντικό χαρακτήρα τους. του ΣΙΜΟΥ ΓΕΩΡΓΟΠΟΥΛΟΥ



Δαφνές Ηρακλείου, ένας «ευλογημένος» αμπελώνας.

Πολλά έχουν ειπωθεί για να εκθειάσουν την... επανάσταση των κρασιών της Κρήτης. Ακόμα περισσότερα ποτήρια έχουν αδειάσει από οινόφιλους εντυπωσιασμένους από το «νέο κύμα» της οινοπαραγωγής του νησιού, που προσφέρει κρασιά με χαρακτήρα, μοναδικότητα και ποιότητα. Τα εύσημα, βέβαια, ανήκουν στη νέα γενιά ντόπιων οινοποιών, οι περισσότεροι από τους οποίους έχουν σπουδάσει σε οινολογικές σχολές της Ελλάδας ή του εξωτερικού. Εκείνοι - με τη συνδρομή των πιο ανοιχτόμυαλων εκπροσώπων της προηγούμενης γενιάς - έχουν φέρει νέες αντιλήψεις στα... βαρέλια των οινοποιείων τους. Απόδειξη αυτής της οινικής εξωστρέφειας είναι και η φύτευση των σπουδαιότερων διεθνών ποικιλιών που (περισσότερο ή λιγότερο ιδανικά) εγκλιματίστηκαν στο «καυτό» περιβάλλον του νησιού και έδωσαν εξαιρετικά δείγματα, όπως μαρτυρεί η σπουδαία δουλειά κτημάτων, όπως αυτά του Μανουσάκη και του Δουλουφάκη.

Όμως, κάποιοι άλλοι σκέφτηκαν ότι και οι κυρίαρχες γηγενείς ποικιλίες, το Κοτσιφάλι και το Μαντηλάρι, θα κέρδιζαν από τη λάμψη του Cabernet Sauvignon, του Merlot ή του Syrah, και μάλιστα χωρίς να χάσουν τον αυθεντικό χαρακτήρα τους. Έτσι γεννήθηκαν πολύ ενδιαφέροντα χαρμάνια. Η γευστική δοκιμή των σπουδαιότερων blends του νησιού έδειξε ότι πολλοί παραγωγοί

πέτυχαν το στόχο, παράγοντας κρασιά με ιδιαίτερο, πιπεράτο χαρακτήρα, έλλειψη «πλαδαρότητας», απουσία ιδιαίτερα θερμού χαρακτήρα και με δροσερές οξύτητες. Από την άλλη πλευρά, όμως, αδύναμα στοιχεία κάποιων κρασιών ήταν η χαμηλή αρωματική ένταση, οι στεγνές τανίνες και η απουσία φρούτου - όλα αυτά που προσδίδουν σ' ένα κρασί ρουστίκ χαρακτήρα.

Προφανώς, οι Κρητικοί παραγωγοί έχουν σωστά επιλέξει ημιορεινά, δροσερά αμπελοτόπια, ωστόσο προσπάθεια χρειάζεται ακόμη στην καλλιέργειά τους, έτσι ώστε η βλαστική περίοδος να επιμηκυνθεί, «μπολιάζοντας» τα σταφύλια με περισσότερα αρώματα και μεγαλύτερη φαινολική ωριμότητα. Ο περιορισμός των στρεμματικών αποδόσεων και η σωστή διαχείριση του φυλλώματος, που θα προστατέψει τις ρώγες από τη ζέστη και τις ακτίνες του ήλιου, μπορούν να δώσουν στα κρασιά περισσότερο φρούτο και γλύκα χωρίς τη δυσάρεστη καμένη αίσθηση, «ντύνοντας» την όμορφη οξύτητα και το πιπεράτο σκέρτσο που μας εντυπωσίασαν σχεδόν σε όλα όσα δοκιμάσαμε. Επιπροσθέτως, ευπρόσδεκτη θα ήταν και η απομάκρυνση από την υπερβολική χρήση του βαρελιού, που σε κάποιες περιπτώσεις υποβίβασε την ποιότητα των κρασιών και σκέπασε την κρητική ταυτότητά τους. Μια «less is more» προσέγγιση στο κελάρι και πιο οικονομική θα ήταν, και πόντους φινέτσας θα προσέθετε.

«Τση Κρήτης το κρασί αρέσει στο κοπέλι, μα λίγο Cabernet ή και Syrah το θέλει!»