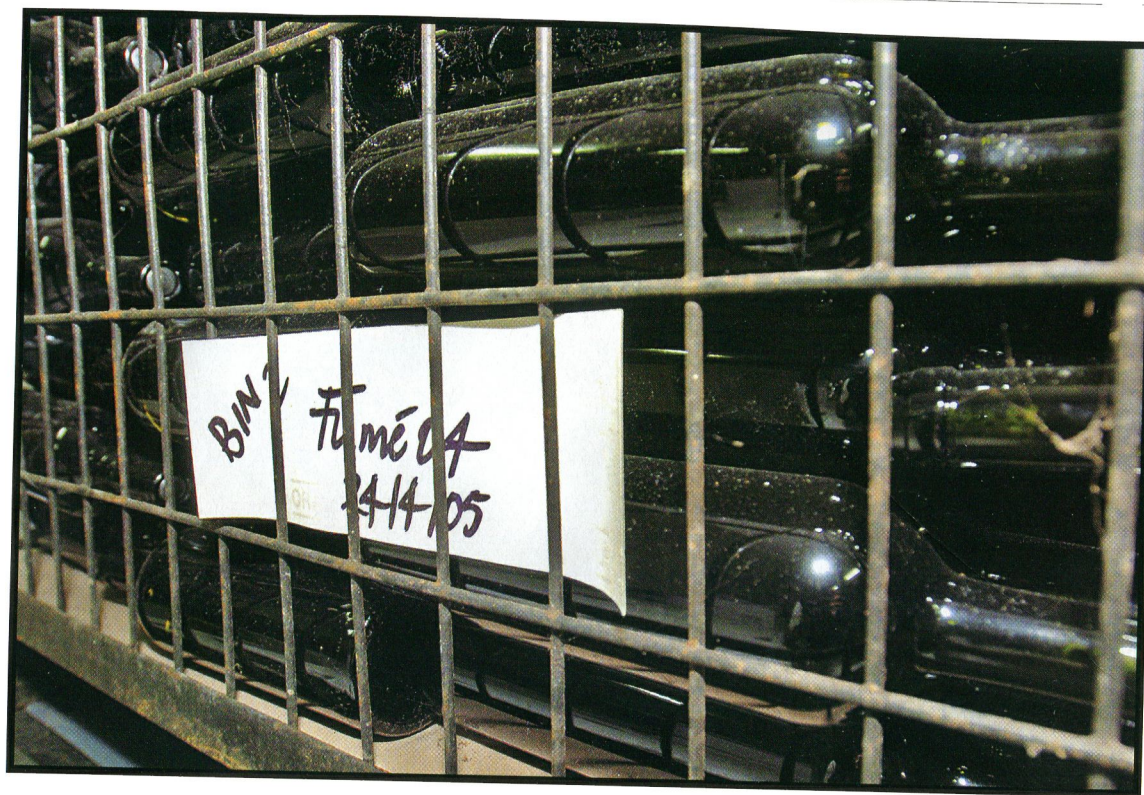




Κτήμα Δουλουφάκη Δάφνες στις Δαφνές

Ο Σίμος Γεωργόπουλος κώνεται στα στενά σοκάκια των Δαφνών για να ανακαλύψει τη «συλλογή» του ταλαντούχου οινοποιού Νίκου Δουλουφάκη.

Το αυτοκίνητο ίσα που χωράει στα στενά σοκάκια του ιστορικού οινοπαραγωγικού χωριού των Δαφνών. Τα πράγματα μάλιστα γίνονται χειρότερα τη στιγμή που μια ταμπέλα που αναγράφει «Οινοποιείο Δουλουφάκη» σε οδηγεί δεξιά, σε ένα ακόμα πιο στενό δρομάκι. Τα μπρος πίσω δίνουν και παίρνουν, αλλά τελικά γρήγορα βρίσκεισαι σε ένα από τα σπίτια του χωριού, όπου μόνον η θέα μέρους των δεξαμενών προδίδουν τη χρήση του ως οινοποιείου.

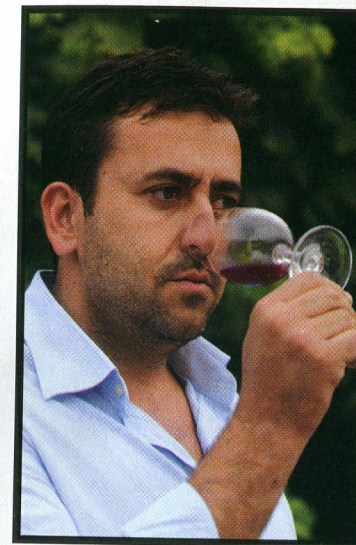
Και όμως σε αυτό τον εξαιρετικά περιορισμένο χώρο –τόσο περιορισμένο

που η κάβα παλαιώσης βρίσκεται σε ξεχωριστό χώρο στο άλλο άκρο του χωριού– ο 38χρονος οινοποιός όχι μόνο δεν δείχνει να ασφυκτιά αλλά, απεναντίας, **απελευθερώνει όλο του το ταλέντο για να προσφέρει μια γκάμα κρασιών που κερδίζει όλο και περισσότερο χώρο στην καρδιά και το κελάρι κάθε ανήσυχου οινόφιλου.** Ο τόπος καταγωγής του και μόνο καθιστά την αμπελουργική παράδοση της οικογενείας δεδομένη· σχεδόν βέβαιη, επίσης, και την ύπαρξη κάποιων ιδιόκτητων αμπελώνων. Αυτοί στην προκειμένη περίπτωση καταλαμβάνουν έκτα-

ση 70 στρεμμάτων και αποτελούν τη δεξαμενή του... φρούτου, το οποίο με ελεγχόμενη άρδευση και σωστή διαχείριση του φυλλώματος προστατεύεται από τον ανελέητο ήλιο και τις τροπικές θερμοκρασίες της Κρήτης.

Μάλιστα εδώ κάποια από τα αμπέλια μετρούν ήδη ηλικία 20 ετών με την πλειοψηφία να ξεπερνά τα 12, απαραίτητη προϋπόθεση για να έχουμε σταφύλια που να μπορούν να δώσουν κρασιά με βάθος, διάρκεια και γευστική συμπύκνωση. Όμως αυτό το πανέμορφο γή- ➤

Κτήμα Δουλουφάκη



σματικές σε βάθος, ο Νίκος Δουλουφάκης κατάφερε μέσα σε 3 τρύγους όχι μόνο να δώσει άψογα από οινολογικής άποψης κρασιά, αλλά και να τους προσδώσει χαρακτήρα και προσωπικότητα που πολλοί παραγωγοί θα ζήλευαν.

Βασισμένος τόσο σε κρητικές όσο και διεθνείς ποικιλίες – με το σπουδαίο **Βιδιανό** να ξεχωρίζει ανάμεσα στις πρώτες και το **cabernet** να δίνει τα πλέον εξαιρετικά αποτελέσματα από τις δεύτερες – καταφέρνει να φέρνει τις λέξεις συμπύκνωση, ισορροπία και ποικιλιακή ταυτότητα παρούσες σε κάθε γευστιγνωστικό σχόλιο που αφορά κάποιο από τα κρασιά του. Βοηθούμενα από το κλίμα, τα ερυθρά του παραδίδουν μαθήματα σκούρου χρώματος, ώριμων αρωμάτων, πυκνής παρουσίας και... σκληρών τανινών, ωστόσο ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα λευκά, που με τα **λεπτά αρώματα** και την απαλή τους παρουσία διαθέτουν μια μοναδική, «**θηλυκή**» διάσπαση άγνωστη στα κρασιά του νησιού.

Ο Νίκος Δουλουφάκης είναι μια από τις πλέον ενδιαφέρουσες περιπτώσεις που αποδεικνύουν ότι η **οιλική πραγματικότητα της χώρας αλλάζει από μέρα σε μέρα** γεγονός που επιτάσσει ανοικτά μάτια, ακόμα πιο ανοικτά ρουθούνια και αφαίρεση κάθε οινικής παρωπίδας και προκατάληψης. Με την αποδοχή της κριτικής και τη σκληρή δουλειά του κατάφερε όχι μόνο να μας προσφέρει υπέροχα κρασιά – και μάλιστα με εξαιρετική για τα ελληνικά δεδομένα σχέση ποιότητας τιμής – αλλά και να λάβει μια θέση ανάμεσα στους κορυφαίους εκφραστές της οινικής επανάστασης της Κρήτης.

Επομένως, η απάντηση για το τι περιλαμβάνει πλέον η συλλογή του πολλά υποσχόμενου οينوποίου των Δαφνών είναι απλή: **δάφνες!**



Τα καλύτερα του Νίκου Δουλουφάκη

Δάφνιος 2008: Ενα από τα φθηνότερα κρασιά του οينوποίου, είναι κατά τη γνώμη μου και το καλύτερο. Ο βερικοκένιος και λιπαρός χαρακτήρας του υπέροχου βιδιανού εκφράζεται με απόλυτη καθαρότητα, δικαιολογώντας πέρα για πέρα την παρουσία του στις διακρίσεις των φετινών Βραβείων Gourmet!

Ενδ. τιμή 8,50€ (* * * ½)

Femina 2007: Ελαφρύ, δροσερό και γεμάτο με αρώματα δυόσμου και τραγανού σταφυλιού το Femina είναι η κρητική απάντηση στα ξηρά μοσχάτα της χώρας. Όπως υποδηλώνει και το όνομα, υπέροχα θηλυκό!

Ενδ. τιμή 10,20€ (* * ½)

Enotria Rose 2008: Ελαφρύ και ευάριστο γεμάτο με αρώματα ροδιού και βατόμουρου, το υπέροχο αυτό ροζέ από κοιταφάλη και syrah – που έλαβε και αυτό διάκριση στα Βραβεία Gourmet – εκφράζει την έννοια του value for money στον υπερθετικό βαθμό.

Ενδ. τιμή 5,20€ (* * ½)

Ασπρος Λαγός 2006: Το γνωστό αυτό cabernet sauvignon καταφέρει κάθε χρόνο να εντυπωσιάσει με τα υπέρικνα αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων και τη στιβαρή, νεοκοσμική του παρουσία, που δεν στερείται ωστόσο τον βοτανικό χαρακτήρα – σήμα κατατεθέν της ποικιλίας.

Ενδ. τιμή 11,60€ (* * *)

Sangiovese- Cabernet Sauvignon 2006: Το όξινο, ελαφρύ sangiovese όχι μόνο ισορροπεί γευστικά το cabernet αλλά προσδίδει και ιδιαίτερα, πολύπλοκα αρώματα ελιάς και γλυκίριζας σε ένα λιαν ενδιαφέρον χαρμάνι, που κάθε χρόνο γίνεται και καλύτερο.

Ενδ. τιμή 17,50€ (* * * ½)

Malvasia di Candia Aromatika 2007: Η σωστή επιλογή των ημερών λιασίματος (5-6) διατήρησε τον πρωτογενή χαρακτήρα της ποικιλίας χωρίς να θυσιάσει τη συμπύκνωση. Ενα απαλό, βελούδινο γλυκό κρασί που το μόνο που θα ζήλευε είναι λίγη παραπάνω οξύτητα.

Ενδ. τιμή 11,70€/500ml (* * *)

