

## Υπάρχει η έννοια της εσοδείας στο νησί;

**ΜΕΤΑ ΤΑ ΟΣΑ ΕΙΠΑΜΕ ΠΕΡΙ ΚΑΛΗΣ ΚΑΙ ΚΑΚΗΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ,** και αφού εξηγήσαμε πως καλή χρονιά σημαίνει καλός καιρός, ήρθε η ώρα να εξετάσουμε τι συμβαίνει με το θέμα στη χώρα μας. Λογικά, ο καθένας θα ανέμενε το προφανές, ότι, δηλαδή, αυτά που συμβαίνουν στις πλείστες οινοπαραγωγές χώρες βρίσκουν την εφαρμογή τους και στη δική μας. Δυστυχώς, όμως, αυτό δεν συμβαίνει, καθώς στην Κύπρο δεν έχει ακόμη αναπτυχθεί η έννοια της εσοδείας, η έννοια της καλής ή κακής χρονιάς.

Ο λόγος είναι πολύ απλός. Βλέπετε, για να αναπτυχθεί η έννοια της εσοδείας σε κάποιον οινοπαραγωγό τόπο, θα πρέπει όλα τα υπόλοιπα να θεωρούνται από καιρό δεδομένα. Ο αμπελώνας, λόγου χάρη, αλλά και ο τρόπος φύτευσης, υποστήριξης και καλλιέργειάς του. Η τεχνολογία, επίσης, η ύπαρξη δηλαδή προσοντούχων οινολόγων σε κάθε οινοπαραγωγική μονάδα της χώρας, κάτι που θα διασφάλιζε, αν μη τι άλλο, την αποφυγή των οινοποιητικών λαθών. Έπειτα, έχουμε και την κουλτούρα, που σφραγίζεται μόνο μέσα από την παράδοση και τη μακρά αμπελοοικονομική εμπειρία στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού.

Όλα αυτά τα στοιχεία δεν αποτελούν ακόμη δεδομένο για το νησί μας. Απεναντίας, πολλά οινοποιεία εξακολουθούν να «ψάχνουν» για οινολόγο. Άλλα πάλι δεν έχουν αποφασίσει ακόμη για το εάν τους χρειάζεται ή όχι. Τα πλείστα δε εξ αυτών δεν διαθέτουν παρά ελάχιστα στρέμματα ιδιόκτητου αμπελώνα, με αποτέλεσμα να εξαρτώνται σχεδόν ολοκληρωτικά από τα αγοραστά σταφύλια.

Όταν λοιπόν όλες οι παράμετροι που καθορίζουν την ποιότητα δεν υπάρχουν (αμπελώνας, τεχνολογία, κουλτούρα κτλ.), πώς είναι δυνατόν να εκτιμηθεί η ποιότητα μιας συγκεκριμένης χρονιάς; Πώς μπορούμε να ξέρουμε αν το Cabernet Sauvignon ενός συγκεκριμένου παραγωγού βρίσκεται σε μια καλή ή κακή χρονιά, όταν τα σταφύλια που αγο-



ράστηκαν σε μια συγκεκριμένη εσοδεία ήταν καλύτερα από αυτά που αγοράστηκαν σε κάποια προηγούμενη ή επόμενη; Και όλα αυτά γιατί τη μια χρονιά πρόλαβε να τα αγοράσει ο εν λόγω παραγωγός και την άλλη πρόλαβε να τα «κλείσει» κάποιος ανταγωνιστής του. Και πώς είναι δυνατόν να εκτιμήσουμε την ποιότητα μιας χρονιάς, όταν το αποτέλεσμα της οινοποίησης προέκυψε περισσότερο από τυχαίους παρά στέρεους, επιστημονι-

κούς παράγοντες; Ίσως για καλές και κακές χρονιές να είναι σε θέση να μιλήσουν 2-3 μόνο από τους 60 περίπου, επίσημα αναγνωρισμένους οινοπαραγωγούς τους τόπου. Μόνο 2-3 οινολόγοι, που διαθέτουν τα δικά τους αμπελία, αλλά και την απαιτούμενη τεχνολογία. Ίσως μόνο αυτοί -αν και τους λείπει η παράδοση και η εμπειρία- να έχουν αρχίσει δειλά-δειλά να συζητούν σοβαρά για καλές, μέτριες ή κακές εσοδείες...

### LABELS

#### ■ MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO, DEZZANI

**Ποικιλιακή σύνθεση: Malvasia  
Αλκοολικός τίτλος: 5,5%  
Κατηγορία: DOC**

Σερβιρισμένο στους 6-8°C, αυτό το γλυκό, ιταλικό αφρώδες σε κερδίζει αμέσως, τόσο με το προσκλητικό, τριανταφυλλί του χρώμα όσο και με τα όμορφα, θηλυκά αρώματά του, που θυμίζουν έντονα τριαντάφυλλο, βύσσινο και κεράσι. Στο στόμα σε περιμένει για να εκδηλώσει τη γλυκιά και αφράτη του γεύση, που θα σε γοητεύσει και θα σε κάνει να το αποζητάς στο τέλος κάθε δείπνου. Πανάλαφρο, διαθέτει μόλις 5,5 βαθμούς οινοπνεύματος. Πίνεται μόνο όταν είναι απολύτως φρέσκο. Εν τέλει, εξαιρετικό! Χρονιά δεν φέρει επί της ετικέτας του, γι' αυτό βεβαιωθείτε ότι ο εισαγωγέας θα σας δώσει μία φρέσκια φιάλη.

**Βαθμός: 85/100**

**Τιμή: 13 ευρώ**

**Διανομή: Vino Cultura**



### ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ

1-59	.....Κακό	85-89	.....Εξαιρετικό
60-69	.....Μέτριο	90-94	.....Μεγάλο
70-79	.....Καλό	95-100	.....Κορυφαίο
80-84	.....Πολύ καλό		