

Πότε η χρονιά είναι καλή;

ΤΗΝ ΠΕΡΑΣΜΕΝΗ ΚΥΡΙΑΚΗ ΜΑΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΕ -με αφορμή την καταστροφή της σοδειάς Βλασιόδη- το θέμα των απρόβλεπτων καιρικών φαινομένων, που καταστρέφουν σε μια στιγμή τους κόπους μιας ολόκληρης χρονιάς.

Το χαλάζι, το οποίο έφταιξε για την καταστροφή των Shiraz στο Κοιλάνι, δεν είναι δυστυχώς το μοναδικό ρίσκο για τον αμπελοκαλλιεργητή. Είναι και οι παγετοί της άνοιξης, είναι και οι άνεμοι, είναι η ανομβρία, οι κάψες του καλοκαιριού, οι βροχοπτώσεις λίγο πριν τον τρύγο, αμέτρητα είναι τα τερτίπια του καιρού, που μπορούν να επιφέρουν ανεπανόρθωτες για τα σταφύλια βλάβες.

Συχνά, είμαι βέβαιος, θα έχετε ακούσει πως η τάδε χρονιά ήταν εξαιρετική στο Μπορντό και η τάδε κακή ή μέτρια. Τι κάνει άραγε καλή ή κακή μια χρονιά; Γιατί τα Μπορντό του 1982 κοστίζουν πέντε ή δέκα φορές σε σχέση με τα Μπορντό του 1981; Γιατί ένα Chateau Margaux του 1982, για παράδειγμα, κοστίζει πάνω από δύο χιλιάδες ευρώ, ενώ το ίδιο κρασί, που προέρχεται από τον τρύγο του 1981, τιμάται στα διακόσια ή τριακόσια;

Ο λόγος είναι απλός. Το 1982 επικράτησαν τέλειες κλιματικές συνθήκες στο Μπορντό. Όλος ο βλαστικός κύκλος του αμπελιού έτυχε των καλύτερων καιρικών συνθηκών, από το πρώτο σκάσιμο των ματιών μέχρι τα τέλη του καλοκαιριού και τις αρχές του φθινοπώρου, που τρυγήθηκαν τα αβίαστα μεγαλωμένα σταφύλια. Ούτε παγετοί, ούτε έντονες βροχοπτώσεις, ούτε χαλάζι, ούτε καν βροχή λίγο πριν τον τρύγο.

Μόνο ωραίο θερμό καλοκαιράκι, με σπάνια ηλιοφάνεια για την περιοχή και αψεγάδιαστες θερμοκρασίες. Το αποτέλεσμα γίνεται ακόμη και σήμερα εύληπτο στο ποτήρι, απ' όπου αναδίδονται τα σπάνιας φινέτσας και πολυπλοκότητας αρώματα ενός μεγάλου κρασιού, που έχει μια ωριμάσει απόλυτα, αποκαλύπτοντας τη βελούδινη και βαθιά γεύση του. Αντίθετα, το αποκαμωμένο από τα πολλά τερτίπια του καιρού,



ομώνυμο κρασί του 1981, έχει μια περάσει το ποιοτικό του απόγειο, δείχνοντας κουρασμένο από τον χρόνο. Βλέπετε, οι καιροί δεν το ευνόησαν. Μια ακατάπαυστη βροχή, λίγο πριν τον τρύγο, μούλιασε το χόμα, που με τη σειρά του έστειλε -μέσω του ριζικού συστήματος- άφθονο νερό στις ρώγες του σταφυλιού. Οι ρώγες διογκώθηκαν από το πολύ νερό, νέρωσαν και, βεβαίως, νέρωσαν και το κρασί που γεννήθηκε από αυτές.

Όταν λοιπόν μιλάμε για καλή ή κακή χρονιά, αυτό ακριβώς εννοούμε, τις κλιματικές συνθήκες που επικρατούν κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου της αμπελούς. Δεν μιλάμε ούτε για την οινοποιητική ικανότητα του παραγωγού - αυτή είναι δεδομένη - ούτε για την επάρκεια της τεχνολογίας, ούτε για την τεχνογνωσία. Όλα αυτά έπονται του καιρού και της ίδιας της Φύσης.

Καλή χρονιά λοιπόν σημαίνει καλός καιρός, τίποτα άλλο.

LABELS

■ ΜΑΥΡΗ ΚΟΥΝΔΟΥΡΑ 2007, ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

Ποικιλιακή σύνθεση:
Μαυροκουνδούρα (σπάνιος κλώνος Μανδηλαριάς)
Αλκοολικός τίτλος: 14%
Κατηγορία: Τοπικός Οίνος Εύβοιας

Βαθύ κόκκινο, νεαρό χρώμα. Πυκνή και δυνατή μύτη, που διακρίνεται από αρώματα δαμάσκη-νου, μαύρης σοκολάτας, πίσσας, καφέ, χόρτων και μπαχαρικών, στοιχεία που περιβάλλονται από την πληθωρική αλκοόλη, αλλά και το βανιλάτο, δρύινο βαρέλι.

Στόμα πλούσιο και γεμάτο, με σφικτή δομή και ισχυρές, χαρακτηριστικές της Μανδηλαριάς τανίνες, οι οποίες είναι αρκετά έντονες, όχι όμως όσο σε πολλά

από τα κρασιά που οινοποιούνται από αυτήν, καθώς ο παραγωγός κατάφερε να ελέγξει την τανικότητα του κρασιού σε σημαντικό βαθμό. Μια εξαιρετική Μανδηλαριά, που προτείνεται για παλιώση.

Βαθμός:
85/100
Τιμή:
19,75 ευρώ
Διανομή:
Οίνων
Πνεύματα



ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ

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