

## Τα λαβωμένα σταφύλια

**ΘΥΜΑΜΑΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΔΥΟ ΠΕΡΙΠΟΥ ΧΡΟΝΙΑ** κάποιον πολύ γνωστό επιχειρηματία της νήσου να διαμαρτύρεται γιατί οι οινοποιοί, των οποίων το κρασί διανέμει, «αρνούνται» να αυξήσουν την παραγόμενη ποσότητα, αφήνοντάς τον εκτεθειμένο στις απαιτήσεις της αγοράς. Όσο κι αν προσπάθησα να του εξηγήσω πως το κρασί δεν έχει καμία απολύτως σχέση με όλα τα υπόλοιπα ποτά που κυκλοφορούν στην οικουμένη, όσο κι αν προσπάθησα να εξηγήσω πως για να αυξήσει κανείς την παραγωγή του θα πρέπει να επεκτείνει πρώτα τους αμπελώνες του, όσο κι αν επιχειρήσα να συνδέσω τον οίνο με την ίδια τη γη και το κάρπισμά της, εν προκειμένω το σταφύλι, ουδώς με αντίληφθηκε ο συνομιλητής μου.

Διερωτώμαι, μάλιστα, πόση επίγνωση των οινικών πραγματικοτήτων έχουν πολλοί εστιάτορες ή ακόμη και καταναλωτές. Πόσο, δηλαδή, αντιλαμβάνομαστε τη σχέση ανάμεσα στο αμπέλι και το κρασί.

Αφορμή του προβληματισμού αυτού υπήρξε η πρόσφατη συνομιλία μου με τον γνωστό παραγωγό Σοφοκλή Βλασιδίη, έναν από τους καλύτερους και πιο καταξιωμένους στο νησί. Έναν παραγωγό που οφείλει την περισσότερη από τη φήμη του σ' ένα πάρα πολύ καλό κρασί, το Shiraz που φέρει το όνομά του. Αυτό το κρασί, που δεν χρειάζεται μια συστάσεις, έκανε την εμφάνισή του στην οйнаγορά της χώρας πριν από μία περίπου δεκαετία. Από τότε παραμένει ποιοτικά βελτιωνόμενο και άξιο λόγου. Αυτό λοιπόν το αγαπημένο κρασί κινδυνεύει εφέτος να μην παραχθεί ή να παραχθεί σε πολύ πιο περιορισμένη ποσότητα λόγω χαλαζιού. Τόσο ήταν το μέγεθος και η έκταση του μαγιάτικου χαλαζιού στο Κοιλάνι, όπου βρίσκονται οι αμπελώνες του συγκεκριμένου - και όχι μόνο - παραγωγού, που δεν άφησε τσαμπί για τσαμπί, ρώγα για ρώγα! Όλα χάθηκαν σε μια στιγμή, σε μια καμπί του και-



ρού, που θύμωσε και είτε να ρίξει με το τσουβάλι. Αυτή είναι η σκληρή μοίρα του αμπελουργού, αυτή είναι η τραχιά ζωή του οινοποιοού. Γράφω αυτές τις γραμμές, όχι για να στηρίξω απλώς τον φίλο Σοφοκλή Βλασιδίη, αλλά κυρίως για να αναδείξω ξανά την άρρηκτη σχέση ανάμεσα στο αμπέλι και το κρασί, μια σχέση που άλλοτε παραμένει αρμονική, οδηγώντας στο αίσιο, και άλλοτε ανατρέπεται, συντελώντας στην καταστροφή.

Όσοι λοιπόν θα αναζητήσετε το αγαπημένο σας Shiraz στα ράφια κάποιας κάβας και δεν θα το βρείτε, μην τα βάλετε με τον παραγωγό και την «άρνησή» του να σας προμηθεύσει. Βάλτε τα με τον καιρό και το χαλάζι, βάλτε τα με ό,τι θέλετε, όχι όμως με τον παραγωγό. Αυτόν αφήστε τον να κλάψει πάνω από τα λαβωμένα σταφύλια, αφήστε τον στην αγωνία του μειωμένου εισοδήματος και της περιορισμένης ρευστότητας.

### LABELS

#### ■ LUIS CANAS RIOJA RESERVA 2003

**Ποικιλιακή σύνθεση:**  
Tempranillo, Graciano  
**Αλκοολικός τίτλος:** 14%  
**Κατηγορία:** DOC

Ένα νεοεισαχθέν στο νησί κρασί, από την πιο φημισμένη αμπελουργική ζώνη των Ισπανών, τη Rioja. Αν και έξι κιάλας ετών, το κρασί εξακολουθεί να διατηρεί ένα βαθύ κόκκινο χρώμα, που μόλις έχει αρχίσει να «πετάει» κάποιες κεραμιδιές πινελιές. Στη μύτη θα το πείρμενα κάπως πιο πολύπλοκο, ωστόσο, δεν παύει να είναι ελκυστικό, με μέτριας έντασης αρώματα, που θυμίζουν πίσσα, ταμπάκο, δέρμα, μπαχαρικά και ξύλο. Στο στόμα διαθέτει ένα μεσαίου όγκου σώμα, μια καλή γευστική ισορροπία και τανίνες που, αν και έχουν μαλακώσει αρκετά, γίνονται ακόμη αισθητές. Μια πολύ καλή Rioja, που είναι έτοιμη για κατανάλωση.

**Βαθμός:** 83/100

**Τιμή:** 17 ευρώ

**Διανομή:** Remuage



### ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ

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