

Μία βαθιά υπόκλιση στην
Κουμανδαρία



ΔΕΥΤΕΡΑ 7 ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΥ, ΩΡΑ ΔΕΚΑΤΗ ΒΡΑΔΙΝΗ. ΕΟΡΤΑΖΩ ΚΑΙ ΚΑΘΟΜΑΙ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ ΜΟΥ ΜΕΤΑ ΤΟΥ ΦΙΛΟΥ ΜΟΥ ΧΑΡΗ, ΕΓΝΩΣΜΕΝΟΥ ΟΙΝΟΦΙΛΟΥ, ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΚΛΕΚΤΗΣ ΣΥΝΟΔΟΥ ΤΟΥ ΣΟΦΙΑΣ. ΑΦΟΥ ΕΧΟΜΕ ΉΔΗ ΑΠΟΛΑΥΣΕΙ ΔΥΟ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΚΟΚΚΙΝΑ, ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΜΕ ΝΑ ΠΡΟΧΩΡΗΣΟΥΜΕ ΓΡΗΓΟΡΑ ΣΤΟ ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ. ΕΝΑ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ VINTAGE PORT ΤΗΣ ΕΣΟΔΕΙΑΣ 2000, ΑΠΟ ΕΝΑΝ ΠΡΩΤΟΚΛΑΣΑΤΟ ΠΑΡΑΓΩΓΟ.

Τα Vintage Port είναι η κορωνίδα των Port, η ύψιστη ποιοτική έκφραση του περιώνυμου και διάσημου ανά την υφήλιο αιτού οίνου. Τα κρασιά αυτά, που αποτελούν μια πολύ μικρή μειοψηφία της συνολικής παραγωγής, φτιάχνονται μόνο στις καλύτερες χρονιές, από τους καλύτερους αμπελώνες κάθε παραγωγού, ωριμάζουν για δύο χρόνια σε βαρέλια και στη συνέχεια εμφιαλώνονται. Μετά από 15-20 χρόνια παλαιώσης στη φιάλη, μεστώνουν, χάνουν την επιθετικότητά τους και αντιτύσσουν ένα πολύπλοκο άρωμα και μια αρμονική γεύση. Τα καλύτερα Vintage Port μπορούν να παλαιώσουν για 50 και πλέον χρόνια. Η τιμή τους, φυσικά, είναι η ψηλότερη όλων.

Τέτοια τιμή είχε και το δικό μας Port, 52 ολόκληρα ευρώ στο ράφι. Ανοίγω λοιπόν το εν λόγω υψηλόβαθμο (20,5%) κρασί και το σερβίρω στα ποτήρια. Εξαιρετικό, όντως, δείγμα Port, ένα βαθυκόκκινο κρασί με πολυσχιδή, φίνα και βαθιά αρώματα πικρής σοκολάτας, λικέρ μαυροκέρασου, πίσσας, ταμπάκου, μπαχαρικών και άλλων τινών. Με μια γεύση γεμάτη, πλουσιοπάροχη, δυνατή, προκισμένη με εξαιρετικές τανίνες, που θα το κρατήσουν στη ζωή για μερικές δεκαετίες, σμιλεύοντάς το ακόμη περισσότερο. Μιλάμε για ένα κορυφαίο Vintage Port, της κορυφαίας κατηγορίας, όμως...

Απόθεσα προς στιγμήν το ποτήρι μου στο τραπέζι και σκέφθηκα: «Εξαιρετικό κρασί, δεν λέω, δεν μου πήρε όμως και τα μυαλά. Μια καλή Κουμανδαρία είναι καλύτερη». Τολμηρή σκέψη, θα μου πείτε, ίσως και αστεία,

για κάποιους, μπορεί και βλακώδης. Μοιράζομαι τη σκέψη μου με τον Χάρη, ο οποίος δεν πείθεται, δυσκολεύεται να δεχθεί μια τέτοια δηλωση. Η ταπεινή Κουμανδαρία των επτά-οκτώ ευρώ καλύτερη από το πολυύμνητο Port που είχαμε στο τραπέζι μας; Η ξεχασμένη αμπελοοινική κληρονομιά της Κύπρου, ο μεγάλος ασθενής του νησιού καλύτερος από τον μεγαλειώδη και πολυλατρεμένο οίνο εκ Πορτογαλίας; Η ερώτηση έχριζε πράγματι απάντησης, όχι μόνο για να πεισθούν οι ομοτράπεζοί μου, αλλά κυρίως για να πεισθώ, για άλλη μια φορά, κι ο ίδιος. Στέκει πράγματι η Κουμανδαρία δίπλα στα μεγάλα γλυκά κρασιά του πλανήτη ή μήτως σκεφτόμαστε και πάλι συναισθηματικά και ανόητα;

Άνευ πολλής σκέψης οδεύω προς το ψυγείο, στην πόρτα του οποίου έστεκε για τέσσερις τουλάχιστον μήνες ένα μισόγιομο μπουκάλι Κουμανδαρίας St. John της KEO. Το ταλαίπωρο αυτό μπουκάλι εξυπηρετούσε πιο πολύ τις ανάγκες του μαγειρέματος, παρά της οινοποίσας, καθώς ο αριθμός των κρασιών που δοκιμάζω καθημερινά δεν μου επιτρέπει να τελειώνω όλες τις φιάλες. Ξεχασμένη λοιπόν η St. John στην πόρτα του ψυγείου, η οποία ανάδεινε το κρασί κάθε φορά που ανοιγόκλεινε, προσθέτοντας στην ταλαιπωρία και την από μέρους μου «κακομεταχείριση».

Αδράνω λοιπόν τη φιάλη και αδειάζω το περιεχόμενό της στα τέσσερα κολονάτα, που υπήρχαν στο τραπέζι...

Αρωματική έκρηξη! Πικνότητα, ποιότητα, φινέτσα, αρωματικό μεγαλείο. Χαρακτήρας, σπάνια ιδιοσυγκρασία, θέρμη, βάθος! Παιρνω

μια γουλιά στο στόμα. Σώμα, λιπαρότητα, γευστικός πλούτος και ισορροπία, μακρά και έντονη επίγευση. Είναι καλύτερη! Τελεία και παύλα! Ο Χάρης πείσθηκε. Η Κουμανδαρία ήταν σαφώς καλύτερη από το λαμπερό και διάσημο Port! Και ήταν μόλις μερικά ευρώ, τζάμπα πράμα. Και ήταν ό,τι πιο απλό μπορεί να δώσει η ζώνη των Κουμανδαροχωριών, καθώς τα περιθώρια βελτίωσης είναι απίστευτα μεγάλα.

Και όμως! Κανείς, μα κανείς δεν φαίνεται να ελκύεται από την ιδέα να επενδύσει σ' αυτό το κρασί, που είναι το μοναδικό οινικό προϊόν του τόπου, που μπορεί να κάνει καριέρα στο εξωτερικό, αποτελώντας την ατμομηχανή που θα έλξει και τα υπόλοιπα κρασιά της νήσου προς το φως και την όποια δημοσιότητα μπορούν να λάβουν. Πέντε-δέκα αξιόλογα πράγματα είχαμε σ' αυτόν τον τόπο και τα καταστρέψαμε κι αυτά. Τα πετάξαμε σαν στυμμένες λεμονόκουπτες σε μια άκρη και στρέψαμε το βλέμμα προς τα ξενικά και τα φαινομενικώς εύκολα.

Μια κόπια γίναμε σ' αυτό τον τόπο, μια κακόγουστη απομίμηση, σαν τις «επώνυμες» τσάντες που πουλούν οι τυχάρπαστοι στα πεζοδρόμια, για να τις αγοράζουν οι κυρίες και να ξεγελούν τον πόθο τους για κάτι αυθεντικό, γνήσιο και πάνω απ' όλα αξιόλογο. Τις κόπιες αγαπήσαμε σ' αυτόν τον τόπο, μ' αυτές θα ζήσουμε στο εξής. Ίσως και με κάποιες αναμνήσεις, ίσως και με λίγη περηφάνια, για τα όσα λαμπτρά μας άφησαν οι πρόγονοί μας, έστω κι αν εμείς τα πουλήσαμε στο αλα-ούνα.