

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΛΑΖΑΡΑΚΗΣ MW

MASTER OF WINE

150

Σπουδαία Ελληνικά Κόκκινα Κρασιά
για το 2024

ΕΡΕΥΝΑ
ΘΕΜΑ

ΑΙΓΑΙΟ

Limnio of Lemnos 2020 Οινοποιείο Γκαραλή



Γεωγραφική θέση:
Αιγαίο
Ποικιλιακή σύνθεση:
Λημνιό 100%
Αμπελώνας: Λήμνος
Κατηγορία οίνου:
ΠΟΠ Λήμνος
Στυλ οίνου: Ξηρός
Τιμή λιανικής: 12,00€

Γιατί Ξεχωρίζει: Ένα Λημνιό από την πατρίδα του, τη Λήμνο. Το οινοποιείο Γκαραλή, μας δίνει ένα κρασί φτιαγμένο με μια οινοποίηση ήπια παρέμβασης. Φρέσκο, αρκετά έντονο, με κομψές ταννίνες στο στόμα και ισορροπία.
Μέθοδος παραγωγής: Το νεαρό κρασί ωρίμασε για έξι μήνες σε παλιά δρύινα βαρέλια που κατασκευάζονται στο Μέτισοβο. Το κρασί έχει ποιοποιηθεί ως βιολογικό.

Προτεινόμενο πιάτο: Κοιτόπουλο κάρυ με ρύζι.

Bio Λήμνος 2022 Savvoglou Tzivolas



Γεωγραφική θέση:
Αιγαίο
Ποικιλιακή σύνθεση:
Λημνιό 100%
Αμπελώνας: Πλάκα,
Κοντοπούλι, Παναγιά,
Αγία Σοφία (Λήμνος)
Κατηγορία οίνου:
ΠΟΠ Λήμνου
Στυλ οίνου: Ξηρός
Τιμή λιανικής: 7,90€

Γιατί Ξεχωρίζει: Είναι ενθαρρυντικό να βλέπουμε Έλληνες οινοπαραγωγούς να κυκλοφορούν ερυθρά κρασιά σε απαλούς χρωματικούς τονισμούς, με χρώματα που πριν από 20 χρόνια θα μπορούσαμε να τα φανταστούμε μόνο σε ροζέ κρασιά. Εδώ έχουμε ένα τέτοιο παράδειγμα από Λημνιό, το οποίο είναι ξηροκαρπάιο, μεταξένιο, έντονο αλλά όχι εκρηκτικό, και μακρύ σιην επίγευση.

Μέθοδος παραγωγής: Τα σταφύλια προέρχονται από αμπελώνες της Λήμνου που καλλιεργούνται βιολογικά. Το έδαφος είναι ηφαιστειαγενές, φωχό σε ασβέστιο και η απόδοση έφθασε τα 600 κλά ανά στρέμμα. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται από λίγες βροχοπτώσεις και θερμά καλοκαίρια. Το κρασί ποιοποιήθηκε ως βιολογικό.

Προτεινόμενο πιάτο: Κριθαρότο με γαρίδες.