

ΚΥΚΛΟΦΟΡΕΙ
ΜΕ ΤΗΝ
«ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ
ΤΗΣ ΚΥΡΙΑΚΗΣ»
ΚΑΙ ΣΤΗ ΣΥΝΕΧΕΙΑ
ΣΤΑ ΠΕΡΙΠΤΕΡΑ
ΜΕ 4.50 €

ΟΙΝΟΧÓΟΣ

ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2023 – ΤΕΥΧΟΣ 65



ΑΦΙΕΡΩΜΑ ΝΑΟΥΣΑ

ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΕΠΙ ΣΚΗΝΗΣ

Το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον
της κορυφαίας ερυθρής ποικιλίας μας



Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

δοκιμάζοντας

Τρεις χιλιετίες

ΛΗΜΝΙΟ

οργάνωση δοκιμής, κείμενο — ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΓΙΑΣ DipWSET



ΔΟΚΙΜΑΣΑΝ ΟΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΕΣ:

Σ.Κ. ΣΤΕΦΑΝΟΣ ΚΟΓΙΑΣ, *DipWSET*, Αρθρογράφος οίνου

Κ.Π. ΚΙΚΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ, *Digital Storyteller*

Σ.Λ. ΣΤΑΥΡΟΥΛΑ ΛΙΑΠΗ, *Οινολόγος*

Α.Μ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΟΣ ΜΠΟΥΖΙΚΑΣ, *Certified Advanced Sommelier*

Β.Γ. ΒΑΣΙΛΗΣ ΓΑΛΑΝΟΣ, *Δημοσιογράφος, Σύμβουλος Γεύσης & Οίνου*

Δ.Μ. ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΜΟΤΣΟΣ *DipWSET, Marketing Manager Argyros Estate*

Ως ποικιλία, το Λημνιό αναφέρεται σε κείμενα αρχαίων, όπως ο Όμηρος, ο Ησίοδος και ο Πολυδεύκης, από τα οποία προκύπτει πως το συγκεκριμένο σταφύλι έχει συνεχόμενη παρουσία εδώ και τρεισήμισι χιλιετίες. Σήμερα, και αφού έχει βγει από τα στενά όρια της Λήμνου, αποδεικνύεται ότι μπορεί να εκφράσει τη φινέτσα και το βάθος των σύγχρονων ελληνικών κρασιών. Πρόκειται για μια ζωνρή ποικιλία, και αυτός είναι ο λόγος που, όταν είναι φυτεμένη σε ξηρικά, φτωχά και πετρώδη εδάφη, δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα.

Πώς είναι, όμως, ένα τυπικό Λημνιό; Τα αρώματά του είναι κομψά, θυμίζοντας φρέσκα κόκκινα φρούτα του δάσους και αρωματικά βότανα, έχει μέτρια οξύτητα, μέτριες μεταξένιες τανίνες και σχετικά υψηλή αλκοόλη. Στη γενέτειρά του, τη Λήμνο, το ονομάζουν και Καλαμπάκι, επειδή μπορεί να καλλιεργηθεί στα πιο άγονα μέρη, όπως οι κορυφές των λόφων, που αποκαλούνται καλαμπάκια στην τοπική διάλεκτο. Μεγάλες εκτάσεις με Λημνιό συναντάμε επίσης στους αμπελώνες της βόρειας Ελλάδας, κυρίως στη Σιθωνία της Χαλκιδικής, στο Άγιο Όρος και στη Μαρώνια της Θράκης.

«Με εντυπωσίασε το πόσο όμορφα παλαιώνει το Λημνιό αν οινοποιηθεί σωστά», ανέφερε στο τέλος αυτής της γευσιγνωσίας η Σταυρούλα Λιάπη, και ο Βασίλης Γαλανός παρατήρησε ότι «οι σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές έχουν καταφέρει να τιθασεύσουν την τάση του για κρασιά με υψηλό αλκοόλ». Σύμφωνα με τον Αλέξανδρο Μπουζικά, «η κομψότητα και ο ξεκάθαρος φρουτώδης χαρακτήρας είναι ίσως η πιο ενδιαφέρουσα πλευρά των μέχρι πρόσφατα ανεξερεύνητων δυνατοτήτων της ποικιλίας», ενώ, όπως πρόσθεσε ο Δημήτρης Μότσος, «το Λημνιό μπορεί να δώσει κρασιά που θεωρούνται ιδανικά για όσους αναζητούν φρουτώδη και ευδιάκριτα αρώματα στη γεύση, δομημένα πάνω σε βελούδινες τανίνες». «Το Λημνιό έχει την ασύγκριτη πολυτέλεια ενός σαγηνευτικού storytelling, για αφηγήσεις με ρίζες χιλιάδων χρόνων, που λίγες ποικιλίες στον κόσμο διαθέτουν, γεγονός που θα μπορούσε να βοηθήσει στην επικοινωνία του», συμπλήρωσε η Κυριακή Παναγιώτου.

**Κτήμα Βουρβουκέλη 2018,
ΠΓΕ Άβδηρα, 13%**

Ξεκάθαρα αρώματα βατόμουρων και κερασιών, με νότες βιολέτας. Η βανίλια και τα γλυκά μπαχαρικά δείχνουν την ισορροπημένη παρουσία του βαρελιού. Μακριά επίγευση. Συνδυασμένο με πιτσούνι σοτέ, ψημένα καρότα και σος φρούτων του δάσους, θα ήταν τέλειο. Σ.Κ. 19€

**ΒΙΟ Λήμνος 2022,
ΠΟΠ Λήμνος, 13%**

Ελκυστικά αρώματα κόκκινων φρούτων και μήλου, νότες βοτάνων και γλυκών μπαχαρικών. Απαλές, καλοδουλεμένες τανίνες περιβάλλουν το φρούτο. Ένα εξαιρετικά ισορροπημένο κρασί με μακριά, πολυεπίπεδη διάρκεια. Θα ταίριαζε με χειμωνιάτικες πίτες, όπως αλμυρές κολοκυθόπιτες και κρεμμυδόπιτες. Β.Γ. 7,9€

**Κίκονες Λημνιό 2008,
Ισμαρικός Τοπικός Οίνος, 14%**

Αρώματα ώριμων κόκκινων και μαύρων φρούτων, με νότες μπαχαρικών και ξηρών καρπών, όπως κακάο και φουντούκι. Κομψή υφή

με βελούδινες τανίνες, έντονο φρούτο και δροσιστική οξύτητα δημιουργούν την τέλεια ισορροπία. Ο συνδυασμός του με γαλοπούλα γεμιστή, ραγού αγριογούρουνου, αποξηραμένα φρούτα και κάστανα μπορεί να εκτοξεύσει την εμπειρία. Σ.Λ. 27€

**Aslanis Family Winery
Λημνιό 2022,
ΠΓΕ Μακεδονία, 12,5%**

Έντονα αρώματα βατόμουρου, κερασιού και δαμάσκηνου, υψηλή οξύτητα και μαλακές τανίνες. Ισορροπημένη δομή, με μακριά, νόστιμη επίγευση. Θα ταίριαζε με μοσχάρι με καρπάσιο με φρεσκοτριμμένη τρούφα και αγνό παρθένο ελαιόλαδο. Σ.Κ. 16,8€

**Πέτρος Χατζηγεωργίου
Λημνία Γη 2020,
ΠΟΠ Λήμνος, 14%**

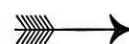
Ώριμα κόκκινα φρούτα και γοητευτικός βοτανικός χαρακτήρας ευκαλύπτου. Η δροσιστική του οξύτητα αφήνει φρεσκάδα στο στόμα. Συνοδεύει ιδανικά μπρουσκέτα με κορμό κατσικίσιο τυριού, μοσχάρι ραγού και κρεμμύδια. Α.Μ. 9,4€

**Ανατολικός Vineyards
Λημνιό 2019,
ΠΓΕ Άβδηρα, 13,5%**

Ώριμα κόκκινα φρούτα και αποξηραμένα δαμάσκηνα, σε ένα φόντο μπαχαρικών, σοκολάτας και ξηρών καρπών. Πολύπλοκο και στο στόμα, με στιβαρή δομή και μακριά διάρκεια. Ιδανικός παρτενέρ ενός σιγομαγειρεμένου αγριογούρουνου στη γάστρα, με χειμωνιάτικα λαχανικά. Δ.Μ. 22€

**Κτήμα Πόρτο Καρράς
Λημνιό 2020,
ΠΓΕ Χαλκιδική, 13,5%**

Ντελικάτα αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων, όπως κεράσια και φραμπουάζ, αλλά και νότες ορυκτότητας. Εντυπωσιακή καθαρότητα φρούτου στο στόμα, με υψηλές αλλά ώριμες τανίνες και μακριά, νόστιμη επίγευση. Αρμονικός συνδυασμός του το ψήμα Χαλκιδικής, δηλαδή κασικάκι στον φούρνο με ρύζι και αρωματικά βότανα. Β.Γ. 13,5€





Κεφάλτη η παρέα των γευσιγνωστών της Θεσσαλονίκης, την ώρα της δοκιμής.

**The Familiar Maya 2022,
ΠΓΕ Μακεδονία, 12,5%**

Κυρίαρχα τα μαύρα φρούτα, μαζί με νότες πικάντικων μπαχαρικών και δέρματος. Η υψηλή οξύτητα και οι σχετικά έντονες τανίνες δίνουν ένταση και φρεσκάδα στο στόμα. Θα του ταίριαζαν μελιτζάνες παπουτσάκι με αρωματισμένη κρέμα με μπαχαρικά και τυρί. Σ.Λ. 38€

**ΕΚΗΘ Red 2020,
Ποικιλιακός Οίνος, 13%**

Με κυρίαρχα τα βοτανικά αρώματα και τα υψηλά δομικά στοιχεία, αυτό το κρασί εκφράζει ένα διαφορετικό στιλ της ποικιλίας. Θα του πήγαινε ιδιαίτερα το χοιρινό κατσαρόλας με κυδώνια, μήλα και γλυκά μπαχαρικά. Δ.Μ. 22,5€

**Agrovision Λημνιό 2022,
Ποικιλιακός Οίνος, 14%**

Αρώματα γαρδένιας και μαύρων

φρούτων, με νότες σοκολάτας. Στο στόμα επικρατούν οι τανίνες, ενώ το φρούτο ισορροπεί ωραία με το αλκοόλ. Συνδυάζεται με ώριμα κίτρινα τυριά, όπως το κεφαλοτύρι, ή με ένα καρίκι από την Τήνο. κ.π. 16€

**Garalis Winery Λημνιό 2020,
ΠΟΠ Λήμνος, 13%**

Αρώματα αποξηραμένων βοτάνων και μαρμελάδας από μαύρα βατόμουρα και δαμάσκηνα. Καθότι αρκετά ξηρό και με έντονες τανίνες κρασί, θα ταίριαζε υπέροχα με ένα χουνκιάρ μπεγεντί με πουρέ μελιτζάνας. Σ.Κ. 15€

**Κτήμα Ρωμαλίδη Λημνιό 2020,
ΠΓΕ Σέρρες, 13%**

Κόκκινα φρούτα, όπως ρόδι και δαμάσκηνο, και νότες βοτάνων, όπως θυμάρι και δάφνη, καλύπτουν όμορφα τις έντονες τανίνες και την υψηλή οξύτητα.

Ένας κόκορας κρασάτος με φλωμάρια από τη Λήμνο θα το συνόδευε τέλεια. Σ.Λ. 14€

**Μυλοπόταμος Επιφανής 2019,
ΠΓΕ Άγιον Όρος, 14,5%**

Ώριμα μαύρα φρούτα με νότες βανίλιας, μανιταριών και δέρματος. Στιβαρό στο στόμα, με πιο έντονο τον βοτανικό χαρακτήρα της ποικιλίας. Θα ταίριαζε με μια χοιρινή τηγανιά με πάστα ντομάτας και πιπεριές Φλωρίνης. κ.π. 19,5€

**Τάτσης Λημνιό 2020,
ΠΓΕ Μακεδονία, 13,5%**

Αρωματικά, είναι η πιο funky έκφραση του Λημνιού, με έντονο ζωικό και βοτανικό χαρακτήρα. Ιδανικό για κατσικίσια ή για μαλακά γαλλικά τυριά εξωτερικής ωρίμανσης, όπως το αγελαδινό Époisses και το Muenster. Α.Μ. 16,8€