



Αίθουσα του Μουσείου Οίνου της Σάμου με τα εργαλεία που χρησιμοποιούνταν για να φτιαχτούν τα βαρέλια, από σαμιώτικη δρυ.

γευστική δοκιμή

Ψηλές Κορφές (Επιτραπέζιος Οίνος, Λευκός Σπρός): Κιτρινωπό ανοιχτόχρωμο, με αρώματα ροδοπέταλου, βερίκοκου και λεμονιού. Γεύση ντελικάτη και ελαφριά, με γλυκύτητα που σε κερδίζει.

Άνθεμις (Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Σάμος» – Οίνος Επιδόρπιος Λευκός): Ένα αριστουργηματικό κομποτέκι, από την αρχή μέχρι το τέλος! Σκούρο, κεκριμαρένιο χρώμα, πλουσιότατο και πολυσύνθετο άρωμα: εναλλάσσονται μέλι, ξηροί καρποί, καφές, σταφίδες σε «γερό» φόντο από ξερά κίτρινα φρούτα. Εξίσου πληθωρική γεύση με έντονα χαρακτηριστικά ξηρών καρπών, σοκολάτας και εσπεριδοειδών. Αν και πολύ γλυκό, διατηρεί θαυμάσια ισορροπία. Μακρότατη και έντονη επίγευση.

Μοσχάτο Ρίου Πατρών, του Θανάση Παρπαρούση (Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη, Οίνος Επιδόρπιος Λευκός): Χρυσοκίτρινο. Πληθωρικό στο άρωμα, φέρνει στη μνήμη αρώματα αχλαδιού, κυδωνιού-κομπόστας βερίκοκου και φλούδας λεμονιού, μαζί με «σχόλια» καραμέλας και ξηρών καρπών. Πληθωρικό, παχύ και γλυκυτό στο γεύση, διατηρεί αιθέριο ύφος, χάρη στην οξύτητα που φέρνει ισορροπία. Επίγευση με όμορφη «πικράδα» που θυμίζει κίτρο ή περγαμόντο. Θαύμα κομπόστας.

Οίνος Ηδύς από τον Ευρυβιάδη Σκλάβο (Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη «Μοσχάτο Κεφαλληνίας», Οίνος Επιδόρπιος Λευκός): Χρώμα μεταξύ του χάλκινου και του πορτοκαλί. Μέλι και βερίκοκο, μαζί με αρωματικά «τσιμπημάτια» από κόκκινα φρούτα. Γεύση πλούσια, φρουτώδης, (ευχάριστα) ταννική και πολύ ισορροπημένη. Πολύ επιτυχημένο και εντελώς «προσωπικό».



μάστε το με σπαράγγια, συνοδεύστε το με γλυκόξινα πιάτα, δοκιμάστε συνδυασμούς με πολλά πιάτα της κινέζικης κουζίνας. Θα εκπλαγείτε!

_οι άνθρωποι του μοσχάτου

Μανώλης Τσακαλάκης, γενικός διευθυντής του Συνεταιρισμού Σάμου, χημικός-οινολόγος

Πιστεύει πως η αμπελοργία και η οινοποιία της Σάμου έχουν ακόμη πολλά να δώσουν και ο ίδιος φιλοδοξεί να βάλει το λιθαράκι του στο να φτάσουν τα κρασιά της Σάμου ακόμα πιο ψηλά. «Προσπαθώ να βελτιώσω διαρκώς την ποιότητα των κρασιών και να την κρατώ σε υψηλό επίπεδο. Προσπαθώ να το καταφέρω με όσο το δυνατόν χαμηλότερες στρεμματικές αποδόσεις και τελείως υγιή σταφύλια που να εκφράζουν όσο καλύτερα γίνεται τα καταπληκτικά terroirs του νησιού μας». Η παρακολούθηση των τάσεων στην παγκόσμια αγορά κρασιού είναι μία ακόμη από τις σταθερές ασχολίες του Μανώλη Τσακαλάκη, ώστε να μπορεί να προσαρμόζει το στυλ των κρασιών στα σύγχρονα γούστα και τις απαιτήσεις μιας αγοράς που γίνεται όλο και πιο ανταγωνιστική. «Εδώ και χρόνια, κατάφερα να συμβάλω στη δημιουργία και την καθιέρωση πιο σύγχρονων και αεράτων ξηρών κρασιών, σαν τις "Ψηλές Κορφές", ώστε αφενός να ξεφύγουμε από τα οξειδωμένα και βαριά κρασιά του παρελθόντος και αφετέρου να συγκινηθούν τόσο οι νεότεροι όσο και οι νεοφερμένοι στην απόλαυση του κρασιού».

«Στόχος μου είναι η σχέση ποιότητας/τιμής: θέλω να προσφέρω κι εγώ στο στήσιμο μιας σχέσης εμπιστοσύνης με τον καταναλωτή. Ονειρεύομαι να δω τα κρασιά μας να αποκτούν πολύ ισχυρή θέση στα ποιοτικά εστιατόρια και να ξανακερδίζουν τη θέση που είχαν και στο οικογενειακό τραπέζι».

Θανάσης Παρπαρούσης, δημιουργός του γλυκού Μοσχάτου Ρίου

Ο Θανάσης Παρπαρούσης δεν μιλάει πάρα πολύ. Ίσως προτιμάει να

μιλούν τα κρασιά στη θέση του. «Προσπάθησα να κάνω το μεγάλο γλυκό ελληνικό κρασί, γι' αυτό διάλεξα αυτές τις εδαφικές και κλιματολογικές συνθήκες, γι' αυτό και επέλεξα το Μοσχάτο. Δεν νομίζω όμως ότι κάνω κάτι το ιδιαίτερο, απλώς προσπαθώ να σεβαστώ, να ερμηνεύσω και να εκφράσω το terroir και την ποικιλία. Είμαι περήφανος που με το Βινσάντο μακράς παιδείας του Αργυρού από τη Σαντορίνη, το Μοσχάτο μου είναι από τα μόνα ελληνικά κρασιά που βρίσκονται στη λίστα της αυστηρά επιλεκτικής Bibliothéque du Vin των Galleries Lafayette στο Παρίσι».

Ευριβιάδης (Βλάδης) Σκλάβος, οινοποιός και δημιουργός του Μοσχάτου Κεφαλληνίας «Οίνος Ηδύς»

Σε αρπάζει από το λαιμό, που λέει ο λόγος, ο Βλάδης Σκλάβος. «Δεν φαντάζεσαι τι πόνο έχει για να φτιάξεις μισό λίτρο λιαστό Μοσχάτο. Χρειάζονται 3,5 κιλά σταφύλι για μισό λίτρο κρασί, χωρίς η διαδικασία. Γιατί πέρα από την επιθυμία μου για άψογο χειρισμό της πρώτης ύλης, προσπαθώ να δημιουργήσω ένα γλυκό Μοσχάτο που να διαφέρει στιλιστικά από αυτά της Πάτρας και της Σάμου. Τι μισή ποσότητα των σταφυλιών την αφήνω να υπερωριμάσει, ενώ την άλλη μισή την τρυγάμε 15 μέρες νωρίτερα και αυτήν ακριβώς απλώνουμε να λιαστεί. Φροντίζω να μην ακουμπούν καθόλου τα σταφύλια το έδαφος και καταβάλλω κάθε προσπάθεια ώστε το κρασί να έχει, όσο γίνεται, πιο χαμηλή πτητική οξύτητα». Να θυμηθείτε επίσης ότι αφού το κρασί είναι λιαστό, δεν «κόβεται» με προσθήκη αλκοόλ, αλλά η ζύμωση σταματάει από μόνη της. Η επιλογή και η στάση του Ευριβιάδη Σκλάβου μπορεί να φαίνονται απίστευτες, αλλά, όπως χαρακτηριστικά λέει, «Θέλω τα 2.000 λίτρα γλυκό κρασί που φτιάχνω, να έχουν προσωπικότητα». 🍷

1



ὕμνος στο Αμπέλι και το Κρασί



Πλούτη Ηρακλείου Κρήτης
Τηλ.: 28920 24660
info@zacharioudakis.com
www.zacharioudakis.com