

<https://www.botilia.gr/>

Ποιοι Είμαστε

Botilia σημαίνει εξαιρετικό κρασί.

Η ομάδα του Botilia αποτελείται από οινολόγους, sommeliers, έμπειρους επαγγελματίες του χώρου και λάτρεις του κρασιού που αναζητούν, δοκιμάζουν και ανακαλύπτουν (ξετρυπώνουν) εξαιρετικά και συχνά δυσεύρετα διαμάντια του ελληνικού αμπελώνα. Με σύμμαχο την εμπειρία και τη γνώση του χώρου, πολύ συχνά καταλήγουμε σε ευρήματα που μας ενθουσιάζουν!

Η αποστολή μας

Το καλό κρασί πρέπει να μοιράζεται. Αρχικά μοιραζόμασταν τις ανακαλύψεις μας μόνο με φίλους. Στην πορεία οι φίλοι προσκάλεσαν φίλους και η παρέα μας μεγάλωσε. Έτσι γεννήθηκε η ιδέα του Botilia.gr, έχοντας ως μοναδική αποστολή την ανακάλυψη και επιλογή των καλύτερων κρασιών μικρών παραγωγών από όλα τα μήκη και πλάτη του ελληνικού αμπελώνα, αλλά και τη διάθεσή τους σε τιμές οινοποιείου.

Η επιλογή

Βασική αρχή μας: **"Αν δεν θα το αγοράζαμε οι ίδιοι, δεν θα διατίθεται στο botilia"**.

Η διαδικασία επιλογής είναι ιδιαίτερα αυστηρή! Σε εβδομαδιαία βάση, πολύ περιορισμένος αριθμός ετικετών προστίθεται στις ανακαλύψεις μας μετά από επιλογή ανάμεσα σε δεκάδες που δοκιμάζουμε. Κατά μέσο όρο μόνο ένα στα δέκα από τα κρασιά που δοκιμάζουμε, επιλέγεται και διατίθεται μέσω του botilia.gr.

Εξασφαλίζοντας συγκεκριμένες ποσότητες για μικρά χρονικά διαστήματα, οι ανακαλύψεις μας έρχονται στο σπίτι σας σε τιμές οινοποιείου, σημαντικά χαμηλότερες από την τιμή τους στο ράφι.

Πλέον τα αγαπημένα σας κρασιά παραμένουν στη μόνιμη συλλογή του botilia.gr και είναι διαθέσιμα σε σταθερή βάση σε πολύ προνομιακές τιμές.

Γνωρίζετε ότι κάθε μια από τις επιλογές μας είναι ιδιαίτερη και έχει κερδίσει επάξια τη θέση της στην παρέα μας. Είτε πρόκειται για το καθημερινό ή το γιορτινό τραπέζι, είτε πρόκειται για την επιλογή δώρου ή για τη διοργάνωση μιας εκδήλωσης, οι επιλογές μας θα σας ικανοποιήσουν αν όχι σας ενθουσιάσουν.

Το Μοσχοφίλερο σε 5'!

Το Μοσχοφίλερο



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΩΧΡΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ
ΓΚΡΙ ΑΝΤΑΓΓΕΙΕΣ



ΕΛΑΦΡΥ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΛΕΜΟΝΙ



ΚΙΤΡΟ



ΓΚΡΕΪΦΟΥΤ



ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ



ΑΝΘΗ ΛΕΜΟΝΙΑΣ



ΛΟΥΚΟΥΜΙ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Συνδυάζεται με:

Ροδίτη, Αγιωργίτικο, Σαββατιανό, Chardonnay

Είναι μια ερυθρωπή ποικιλία που δίνει κυρίως λευκά κρασιά με κοφτερή οξύτητα και φρεσκάδα. Ανήκει στην ευρύτερη οικογένεια της ποικιλίας Φιλίερι. Δεν προσαρμόζεται εύκολα και με δυσκολία ευδοκιμεί σε άλλες περιοχές.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΠΡΑΣΙΝΕΣ
ΣΑΛΑΤΕΣ



ΛΕΥΚΑ
ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ



ΧΟΡΤΟΠΙΤΕΣ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ

Γενικά Στοιχεία

Το χαρακτηριστικό του είναι το **ροδαλό χρώμα** της φλούδας το οποίο ενίοτε προδίδεται από τις απαλές **σομον ανταύγειες** που δίνει σε κάποια κρασιά. Όταν η οινοποίηση είναι αυστηρά λευκή έχει ασημί-γκρι ανταύγειες. Έχει ταυτιστεί με το οροπέδιο της **Μαντινείας** που δίνει λευκούς οίνους **ΠΟΠ** και καλύπτει το 85 % των αμπελώνων της.

Εκτός από **λευκά κρασιά** δίνει και πολύ **αρωματικά ροζέ** με απαλό ροζέ – σομον χρώμα αλλά και εντυπωσιακά **αφρώδη** με την παραδοσιακή μέθοδο.

Χαρακτηριστικά

Τα **λευκά κρασιά** από **Μοσχοφίλερο** έχουν σχεδόν διάφανο χρώμα με γκρι ή σομον ανταύγειες, μέτρια (+) ή και υψηλή οξύτητα και ελαφρύ σώμα. Τα αρώματα είναι **έντονα ανθικά** (τριαντάφυλλο, γιασεμί, άνθη λεμονιάς) και **φρουτώδη** (εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο). Συνήθως είναι **δεξαμενής** γιατί το ζητούμενο είναι η φρεσκάδα, αλλά τελευταία χρησιμοποιείται και **ήπια χρήση βαρελιού ή battonage** με τις οινολάσπες. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα κρασιά με πιο γεμάτο σώμα, λιπαρότητα και αρώματα ζύμης.

Τα **ροζέ** από την άλλη έχουν πιο **φρουτώδη** χαρακτήρα με αρώματα πετροκέρασου, ροζ γκρέιπφρουτ, γλυκολέμονου, κόκκινου τριαντάφυλλου, λουκουμιού και καραμέλας. Τα **αφρώδη** από **Μοσχοφίλερο** είναι κρασιά μοναδικής φινέτσας και ισορροπίας, ιδίως αν γίνονται με την παραδοσιακή μέθοδο, καθώς συνδυάζουν υπέροχα τα αυτολυτικά αρώματα με τον φίνο, αρωματικό χαρακτήρα και την οξύτητα του Μοσχοφίλερου.

Συνδυασμός με φαγητό

Το **Μοσχοφίλερο** αγαπάει σίγουρα τις **οξύτητες** και τα πάει καλά με κάθε είδους **σαλάτα** καθώς στέκεται επάξια δίπλα στις **vinaigrette**. Ότι έχει **λεμόνι** του πάει, από **λεμονάτο κοτόπουλο** μέχρι **μύδια αχνιστά** με λεμόνι. Ένας άλλος ενδιαφέρον συνδυασμός είναι με **φρέσκα λευκά τυριά** που έχουν οξύτητα όπως είναι η **ξινομυζήθρα** ή το **γαλοτύρι**. Οι ροζέ εκδοχές είναι τέλειες για **λαδερά φαγητά** με τομάτα ή λεμόνι αλλά και **ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες λαχανικών**. Τα αφρώδη ταιριάζουν με **τηγανιτά θαλασσινά** όπως γαρίδες και καλαμαράκια αλλά και με όστρακα όπως τα κυδώνια.

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Το Ξινόμαυρο σε 5' (περίπου)!



www.botilia.gr

ΤΟ ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ



σε 5'

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ ΡΟΥΜΠΙΝΙ ΜΕΧΡΙ
ΓΚΡΕΝΑ ΟΤΑΝ ΠΑΛΑΙΩΝΕΙ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΦΡΑΟΥΛΑ



ΤΟΜΑΤΑ



ΜΑΝΙΤΑΡΙ



ΚΡΑΝΟ



ΕΛΙΑ



ΠΕΛΤΕΣ
ΤΟΜΑΤΑΣ



ΔΕΡΜΑ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ωρίμανση:



ΤΟ ΤΡΙΤΟ ΔΕΚΑΗΜΕΡΟ ΤΟΥ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

- «Δύσπραπο» στην καλλιέργεια.
- Ευαίσθητο στην ξηρασία και σε ασθένειες.
- Δίνει κόκκινα, ροζέ, λευκά και αφρώδη κρασιά

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ

ΑΜΥΝΤΑΙΟ

ΝΑΟΥΣΙΑ & ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

ΡΑΨΑΝΗ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΣΤΙΦΑΔΟ



ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ



ΚΡΕΑΤΙΚΑ



ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ



www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Το **Ξινόμαυρο** είναι μια μοναδικά ιδιαίτερη ποικιλία. Δίνει κρασιά με πολύ χαρακτηριστικά αρώματα και γεύση που πολλές φορές αναγνωρίζονται ακόμα με τα μάτια κλειστά. Το όνομα του σημαίνει ξινό και μαύρο σταφύλι, παρόλο που οι ρώγες του δεν έχουν τόσο βαθύ χρώμα. Πολλοί το παρομοιάζουν με το **Nebbiolo** ή το **Pinot Noir** λόγω της φυτικότητάς του και της υψηλής του οξύτητας.

Είναι ιδιαίτερα **απαιτητική ποικιλία** καθώς θέλει ιδιαίτερη προσοχή τόσο κατά την καλλιέργεια και την ωρίμαση όσο και κατά την οινοποίηση. Δίνει κρασιά με **υψηλή οξύτητα** και **αρκετές τανίνες**. Προσφάτως έχουν προκύψει 2 στυλ οινοποίησης: α) η **μοντέρνα εκδοχή**, που δίνει κρασιά με βαθύ χρώμα και πιο συμπυκνωμένα φρουτώδη αρώματα, με λιγότερο επιθετικές τανίνες, και β) η **ρουστίκ** που δίνει κρασιά με τονισμένα αρώματα ντομάτας, ελιάς και αποξηραμένων φρούτων, με ψηλή οξύτητα και επιθετικές τανίνες.

Επιπλέον μπορεί να δώσει ροζέ και λευκά κρασιά, με τη μέθοδο blanc de noir, αλλά και ιδιαίτερα εντυπωσιακά αφρώδη. Το **Ξινόμαυρο** είναι αποκλειστικά υπεύθυνο ή συμμετέχει στα ερυθρά κρασιά **ΠΟΠ Νάουσα**, **ΠΟΠ Αμύνταιο**, **ΠΟΠ Γουμένισσα** (Ξινόμαυρο – Νεγκόσκα) και **ΠΟΠ Ραψάνη** (Ξινόμαυρο- Κρασάτο – Σταυρωτό), καθώς και στα ξηρά ήσυχα και αφρώδη κρασιά του Αμυνταίου (**ΠΟΠ Αμύνταιο**).

Ιστορία

Στις **αρχές του 20ού αιώνα**, οι αμπελώνες της **Νάουσας** προσβλήθηκαν από **φυλλοξήρα** και σταδιακά καταστράφηκαν. Τη δεκαετία του **1960**, ξεκινάει η προσπάθεια να ξαναζωντανέψει η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Ο **Γιάννης Μπουτάρης** το 1968, μετατρέπει **520** στρέμματα άγριων δένδρων και θάμνων σε αμπελώνα στο Γιαννακοχώρι Νάουσας, καλλιεργώντας **Ξινόμαυρο**.

Τελικά το **1972** η Νάουσα κατοχυρώθηκε νομοθετικά ως **αμπελουργική ζώνη Ονομασίας Προέλευσης** και μετά από έντονες προσπάθειες φτάνει σήμερα τα **7.000 στρέμματα**. Περισσότερο από το **30- 40%** των κρασιών της Νάουσας **εξάγονται** και ενδεικτικό της διεθνούς αποδοχής είναι ότι έχει φυτευθεί ξινόμαυρο μέχρι και στο **Penedes της Ισπανίας** από το Οινοποιείο **Torres** (ένα από τα γνωστότερα).

Χαρακτηριστικά

Η ποικιλία δίνει ερυθρά κρασιά με **μέτριο σώμα**, **υψηλή οξύτητα** και **έντονες τανίνες**. Στο ποτήρι το χρώμα μπορεί να είναι από **μέτριο ρουμπινί** μέχρι και **κεραμιδί**, ανάλογα με την οινοποίηση και την παλαίωση.

Το κυρίαρχο και χαρακτηριστικότερο άρωμα του **Ξινόμαυρου** είναι η **τομάτα**, σε διάφορες εκδοχές, από **φρέσκια** έως **λιαστή** και από **πελτές** έως **γλυκό του κουταλιού**. Επιπρόσθετα έχει αρώματα **ελιάς** (μαύρης, πάστας ή φύλλων), **κόκκινων φρούτων** (φράουλα, κρίνο, φραγκοστάφυλο), έντονο **φυτικό** (φασκόμηλο, δεντρολίβανο, ευκάλυπτο) αλλά και **γήινο** (μανιτάρι, χώμα) χαρακτήρα.

Παλαιώνοντας αποκτά αρώματα **τρούφας**, **γλυκόριζας**, **αποξηραμένου σύκου** και **σταφίδας**. Συχνά δεν λείπουν και **ζωικές νότες** όπως δέρμα. Τα κρασιά από το **Αμύνταιο** έχουν πιο **φρουτώδη αρώματα** αλλά και **ανθικά** (βιολέτα) ενώ είναι

λιγότερο φυτικά. Παρομοίως και τα κρασιά από την περιοχή της **Ραψάνης** έχουν έντονα αρώματα **φράουλας, κερασιού και μπαχαρικών**.

Στις **ροζέ** εκδοχές το χρώμα παίζει από αχνό σομόν μέχρι ροδί, έχει αρώματα **φράουλας, τριαντάφυλλου και μαρμελάδας τομάτας**, ελαφρύ σώμα και μέτρια προς υψηλή οξύτητα. Στις **blanc de noir** λευκές εκδοχές, είναι πιο έντονη η **φυτικότητα**, η παρουσία της **ελιάς** και των εσπεριδοειδών.

Συνδυασμός με φαγητό

Το **Ξινόμαυρο** αγαπάει το φαγητό και οι συνδυασμοί είναι πολλοί. Τα **ερυθρά ξινόμαυρα** ταιριάζουν πολύ με **μαγειρευτά που έχουν τομάτα**, όπως **κοκκινιστό μοσχάρι, γιουβέτσι και στιφάδο**. Επίσης συνοδεύουν εξαιρετικά **μπριζόλες μοσχάρις**, κάθε κοπής και ράτσας. Οι **παλαιωμένες εκδοχές** ζητούν πολυπλοκότητα αλλά και φινέτσα. Πιάτα με **κυνήγι**, όπως **αγριογούρουνο** με αποξηραμένα δαμάσκηνα, πιάτα με **μανιτάρια άγρια και τρούφες** όπως ριζότο αλλά και πολύπλοκα **παλαιωμένα τυριά** όπως μια γραβιέρα Νάξου 5ετίας . Αποφύγετε οπωσδήποτε τα ψάρια καθώς οι τανίνες δε βοηθούν καθόλου και το αποτέλεσμα είναι έντονη γεύση «ψαρίλας» και μεταλλικότητα.

Τα **ροζέ** είναι εξαιρετικά με **ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, λαδερά** όπως γεμιστά και φασολάκια γιαχνί αλλά και με σαγανάκια γαρίδας. Τα **λευκά Ξινόμαυρα** έχουν ωραία φυτικότητα και οξύτητα που θα ταίριαζε σε ένα «**ψαρένιο**» **φρικασέ** αλλά και σε **μύδια αχνιστά**, σε καλαμάρια γεμιστά με τυρί στα κάρβουνα και λεμονάτο κοτόπουλο.

Τώρα τα **αφρώδη** είναι μια τελείως άλλη κατηγορία: από όστρακα μέχρι μια πλούσια **μακαρονάδα caccio e pepe**, ο συνδυασμός θα είναι μαγευτικός.

Το Βιδιανό σε 5'!

Το Βιδιανό



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΟΧΡΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕ ΠΡΑΣΙΝΩΠΙΣΕ ΑΝΤΑΥΓΕΙΣ

ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



Συνδυάζεται με:

Βηλόνι, Αούρτικο, Μοσχάτο Σπίνας, Chardonnay

Ποιήται ήνευ πως είναι το Vinosier της Εθράδος. Δίνει κρσσιό διοφρερετικό αρωματικό προφίλ ανάλογο με το κήμα και το υμόμετρο που κνήθεργείται. Έχει υψηλή σφρεμιστική απόδοση και είναι πολύ ανθεκτικό στη ζέση, γεγονός που το καθιστά ιδανικό για το κήμα της Κρήτης.

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



Γενικά Στοιχεία

Το **Βιδιανό** είναι μια **ελληνική ποικιλία** που παραλίγο να εξαφανιστεί. Τα τελευταία **17 χρόνια** περίπου, διάφοροι αμπελουργοί και οινοποιοί της **Κρήτης** ασχολήθηκαν με την αναβίωση της ποικιλίας και έχει ήδη αρχίσει να δείχνει τη δυναμική του. Σε πιο φτωχά εδάφη δίνει **εξαιρετικά κρασιά** που συνδυάζουν **ισορροπία** και **φινέτσα** ενώ όταν καλλιεργείται σε πεδιάδες δίνει κρασιά με πιο έντονο φρουτώδη χαρακτήρα. Σε ψηλά υψόμετρα έχει έντονο **mineral** και **φυτικό χαρακτήρα** και περισσότερο τονισμένη οξύτητα.

Εκτός από τα διαφορετικού στυλ ήσυχα λευκά κρασιά, προσφάτως ξεκίνησαν οι πειραματισμοί και με αφρώδη. Το αποτέλεσμα είναι άκρως ελκυστικό και πολλά υποσχόμενο για το μέλλον.

Χαρακτηριστικά

Συνήθως τα **μονοποικιλιακά βιδιανά** έχουν οξύτητα μέτρια, σώμα μέτριου όγκου και ωχρό λεμονοπράσινο χρώμα στο ποτήρι. Τα χαρακτηριστικά αρώματα είναι βερίκοκο, ροδάκινο, περγαμόντο, χαμομήλι, άνθη εσπεριδοειδών και μια ελαφριά αίσθηση ορυκτότητας, ιδίως όταν το υψόμετρο ανεβαίνει. Το **βιδιανό** έχει και μια **ιδιαίτερη, ελαιώδη, υφή** που του προσδίδει όγκο και χαρακτήρα.

Το **βαρέλι** του πάει πολύ και τονίζει την **ορυκτή** του διάσταση αλλά και τη **λιπαρότητα** του. Ένα βαρελάτο βιδιανό έχει συνήθως πλούσιο σώμα και αρώματα πεπονιού, πορτοκαλιού, μπανάνας, βερίκοκου, φουντουκιού και βανίλιας.

Ο πιο κλασικός παρτενέρ για το βιδιανό είναι η **βηλάνα**. Τα κρασιά αυτού του blend έχουν τονισμένα αρώματα **τροπικών φρούτων** και πιο ήπια οξύτητα. Το πάντρεμα του βιδιανού με το **ασύρτικο** από την άλλη δίνει κρασιά με υψηλότερη οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών και mineral αίσθηση.

Οι οινοποιοί που ασχολούνται με το βιδιανό πιστεύουν πως έχει και καλές **δυνατότητες παλαιώσης**. Ποιοτικά και ισορροπημένα βιδιανά δεξαμενής έχουν περίπου μια ζετία εξέλιξης, ενώ τα βαρελάτα αντέχουν πάνω από 5 χρόνια στο κελάρι, κερδίζοντας πολυπλοκότητα.

Συνδυασμός με φαγητό

Λόγω του **αρωματικού χαρακτήρα** του αλλά και της **λιπαρότητας** του, το **βιδιανό** ταιριάζει εξαιρετικά με **καλαμάρι** ή **σουπιά ψητή**, με **σάλτσα πέστο** ή κάποιο αρωματικό **λαδολέμονο**. Του πάνε πολύ και οι **μακαρονάδες θαλασσινών** με λευκές σάλτσες. Από την άλλη θα συνόδευε εξαιρετικά **πικάντικα παιδάκια κοτόπουλο** ή **πανσέτα** σιγομαγειρεμένη το φούρνο για ώρες.

Οι **βαρελάτες** εκδοχές ταιριάζουν με **ψάρια** ψημένα στα κάρβουνα, **χοιρινά μπριζολάκια** με μέλι και μουστάρδα αλλά και με ένα **απάκι** περασμένο από το τηγάνι και σβησμένο με λεμόνι, γιατί ως γνωστόν **what grows together, goes together!**

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Η Μαυροδάφνη σε 5'!



www.botilia.gr

Η ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΒΑΒΥ ΠΟΡΦΥΡΟ



ΓΕΜΑΤΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΚΕΡΑΣΙ, ΒΥΣΣΙΝΟ



ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ



ΚΑΦΕΣ



ΜΕΛΑΝΙ



ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΔΑΦΝΗ



ΕΥΚΑΛΥΠΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



- Συμμετέχει σε δυο ΠΟΠ: Κεφαλληνιάς (100%) και Πατρών (51% τουλάχιστον).
- Και οι δυο αφορούν αποκλειστικά επιδόρπια κρασιά ενώ η αναγραφή της ποικιλίας σε ξηρά κρασιά απαγορεύεται!

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΜΟΣΧΑΡΑΚΙ
ΚΡΑΣΑΤΟ



ΑΓΡΙΟΓΟΥΡΥΝΟ
ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ



ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ
ΜΕ ΚΙΜΑ



ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ
ΓΕΜΙΣΤΗ



ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ
ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΜΠΛΕ ΤΥΡΙΑ



www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Η **μαυροδάφνη** είναι μια ερυθρή ποικιλία που δίνει είτε **ξηρά** είτε **επιδόρπια** κρασιά. Η **ΠΟΠ Μαυροδάφνη Πατρών** είναι ένα επιδόρπιο κρασί που πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 51% Μαυροδάφνη (το υπόλοιπο είναι κορινθιακή σταφίδα) και να έχει παραμείνει σε δρύινο βαρέλι χωρητικότητας μέχρι και 1000 λίτρα, για τουλάχιστον 1 χρόνο. Η **Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς** διαφέρει από αυτήν της Πάτρας καθώς είναι ο πιο μικρόρωγος κλώνος μαυροδάφνης. Τα γλυκά ΠΟΠ κρασιά της Κεφαλλονιάς είναι πιο σκουρόχρωμα και πιο γεμάτα από αυτά της Πάτρας. Επιπλέον στα κρασιά της Κεφαλλονιάς δεν περιέχεται καθόλου Κορινθιακή σταφίδα. Παρόλο που **απαγορεύεται η αναγραφή της ποικιλίας στα ξηρά κρασιά**, οι οινοποιοί δεν εγκαταλείπουν την παραγωγή **ξηρής Μαυροδάφνης**. Και αυτή η ξηρή εκδοχή, μέχρι στιγμής, έχει χαράξει τη δική της ανοδική πορεία. Πρόκειται για κρασιά με μεγάλη συμπύκνωση, πολυπλοκότητα και δυνατότητα παλαίωσης.

Ιστορία

Η **μαυροδάφνη** μετράει πάνω από **1 αιώνα ιστορίας!** Το 1854 ο **Γουσταύος Κλάους** εγκαταστάθηκε στην **Αχαΐα** δημιουργώντας το οινοποιείο **Achaia Clauss**. Η πρώτη εμφιάλωση της γλυκιάς μαυροδάφνης από τον Κλάους έγινε το **1873**, ο οποίος δημιούργησε ένα επιδόρπιο κρασί με πολλές ομοιότητες με το Port. Η «μαγική» συνταγή καταγράφηκε και διασώθηκε μέχρι και σήμερα.

Πίσω από τη μαυροδάφνη υπάρχει και μια **ρομαντική ιστορία**. Ο Γουσταύος είχε μια πολύ όμορφη αγαπημένη που την έλεγαν Δάφνη, η οποία είχε μαύρα μαλλιά και μάτια. Την έχασε σε νεαρή ηλικία και έτσι, βάπτισε την ποικιλία, προς τιμήν της, **μαυροδάφνη**. Οι πιο κυνικοί βέβαια πιστεύουν πως η μαυροδάφνη πήρε το όνομα της από το μαύρο χρώμα των σταφυλιών και τα φυτικά αρώματα δάφνης που έχει.

Χαρακτηριστικά

Η **ξηρή μαυροδάφνη** έχει μέτριο προς γεμάτο σώμα, μέτρια οξύτητα και τανίνες και βαθύ πορφύρο χρώμα στο ποτήρι. Συνδυάζει μοναδικά την πυκνότητα του φρούτου (δαμάσκηνο, βύσσινο, κεράσι) με τη φυτικότητα (ευκάλυπτος, δάφνη, φασκόμηλο) και όλα αυτά σε ένα φόντο σοκολάτας και καφέ. Το **βαρέλι** της πάει πάρα πολύ και τονίζει το γλυκό, βελούδινο χαρακτήρα της. Επιπροσθέτως είναι μια ποικιλία που αγαπά την παλαίωση και αντέχει στο χρόνο κερδίζοντας αρώματα μελανιού, πίσσας και τσαγιού.

Στην **γλυκιά εκδοχή** κυριαρχούν τα αρώματα δαμάσκηνου, σταφίδας, σύκου, καφέ, σοκολάτας, κανέλας και καρυδιού. Το χρώμα είναι σαφώς πιο «σπασμένο» και κινείται στην παλέτα του ρουμπινί-γκρενά, ανάλογα με την «ηλικία» της. Μια **μαυροδάφνη Πατρών** μπορεί να ξεχαστεί στο κελάρι για πάνω από 20-30 χρόνια με σαγηνευτικά αποτελέσματα.

Συνδυασμός με φαγητό

Πλούσια μαγειρευτά κρεατικά όπως αγριογούρουνο στιφάδο, χοιρινό με δαμάσκηνα, μοσχάρaki τας κεμπάπ θα βρουν ταίρι σε μια **ξηρή μαυροδάφνη**. Αλλά και πιο εκλεπτυσμένα πιάτα όπως φιλέτο πιπεράτο, ή ψαρονέφρι με γλυκιά σάλτσα

κρασιού (μαυροδάφνης ιδανικά) θα μαγέψουν τους γευστικούς σας κάλυκες συνοδεία μιας μαυροδάφνης.

Η **επιδόρπια μαυροδάφνη** ταιριάζει εξαιρετικά με κάθε είδους γλυκό που έχει σαν βάση τη **σοκολάτα** ή τον **καφέ** (τιραμισού, σουφλέ σοκολάτας, πάστα σεράνο, brownies, μους μόκα κτλ.) Αν προτιμάτε να κλείνετε τα δείπνα σας με ένα **πλατό τυριών** για «επιδόρπιο» τότε η **μαυροδάφνη** είναι το κρασί σας, αφού συνοδεύει μοναδικά, **πικάντικα τυριά** όπως stilton, Roquefort και gorgonzola!

Θα μπορούσαμε να συναχίζουμε για ώρες, αλλά είπαμε σε 5'!

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Το Ασύρτικο σε 5'!

Το Ασύρτικο



σε 5'

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ
ΛΕΜΟΝΟΠΡΑΣΙΝΟ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΛΕΜΟΝΙ



ΚΙΤΡΟ



ΓΚΡΕΪΦΟΥΤ



ΡΟΔΑΚΙΝΟ



ΑΝΑΝΑΣ



ΒΡΕΓΜΕΝΗ
ΠΕΤΡΑ



ΑΛΜΥΡΗ
ΑΙΣΘΗΣΗ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ορίμανση:



ΜΕΤΑ ΤΙΣ 15 ΣΕΠΤΕΜΒΡΗ

Συνδυάζεται με:

- Αθήρι
- Αιδώνι
- Μαλαγουζιά
- Sauvignon blanc
- Chardonnay
- Ξινόμαυρο

Πληροφορίες:

- Κατάγεται από την Σαντορίνη.
- Συμμετέχει σε 5 ΠΟΠ οίνους:
 - ΠΟΠ Σαντορίνη (Ξηρός και γλυκός)
 - ΠΟΠ Πηλαγιάς Μελίτωνα
 - ΠΟΠ Μονεμβάσια - Malvazia (γλυκός)
 - ΠΟΠ Ρόδου
 - ΠΟΠ Πάρου (γλυκός)

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΟΣΤΡΑΚΑ



ΠΑΧΙΑ ΨΑΡΙΑ
ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΣΩΛΟΜΟ



ΑΡΝΑΚΙ
ΛΕΜΟΝΑΤΟ



ΤΥΡΙΑ

Γενικά Στοιχεία

Το **Ασύρτικο** είναι μια από τις πιο σημαντικές ποικιλίες όχι μόνο της Ελλάδας, αλλά και της Μεσογείου! Είναι μια πολύ **ανθεκτική ποικιλία** τόσο στην ξηρασία όσο και τις ασθένειες. Καλλιεργείται με πολύ ενδιαφέροντα αποτελέσματα σε όλη την Ελλάδα, δίνοντας κρασιά διαφορετικού στυλ.

Στις περιπτώσεις που οиноποιείται μόνο του μπορεί να δώσει **ήσυχα ξηρά κρασιά**, φρέσκα ή βαρελάτα, με καλή **δυναμική παλαίωσης**, αλλά ακόμα και ρετσίνες και αφρώδη. Όταν συνδυάζεται με άλλες ποικιλίες μπορεί να δώσει, εκτός από λευκά ήσυχα και αφρώδη, εξαιρετικά γλυκά κρασιά όπως το φημισμένο **Vinsanto** ή ακόμα και ροζέ όπως το Fine Rose του Ανατολικού Αμπελώνα!

Ιστορία

Η καταγωγή του είναι από το νησί της **Σαντορίνης** και φέρει το «αποτύπωμά» της με τα **αρώματα αρμύρας, βρεγμένης πέτρας και τσακμακόπετρας** που χαρακτηρίζουν τα κρασιά από **Ασύρτικο**. Κατά την πανδημία **φυλλοξήρας** που έπληξε την Ευρώπη, η Σαντορίνη και το ασύρτικο της, **γλίτωσαν λόγω του ιδιαίτερου εδάφους** αλλά και του ξηρού κλίματός της. Έτσι στη Σαντορίνη υπάρχουν **αυτόριζοι αμπελώνες** με παλιά κλήματα (κάποια με ηλικία άνω των 100 ετών) γεγονός που έχει τραβήξει το ενδιαφέρον του οινικού κόσμου σε παγκόσμιο επίπεδο. Συγκεκριμένα πριν κάποια χρόνια, ο γνωστός παραγωγός **Jim Barry** από την **Αυστραλία** εντυπωσιάστηκε τόσο πολύ από το Ασύρτικο της Σαντορίνης που αποφάσισε να πάρει κλήματα στην πατρίδα του. Έτσι από το **2016** κυκλοφορεί και Ασύρτικο εκτός συνόρων.

Χαρακτηριστικά

Το **Ασύρτικο** δίνει κρασιά με **υψηλή οξύτητα, μέτριο προς γεμάτο σώμα** και μέτριο **λεμονοπράσινο** χρώμα. Όταν προέρχεται από τη Σαντορίνη έχει αρκετά μεγάλη συμπύκνωση, υψηλή οξύτητα και χαρακτηριστικά αρώματα **τσακμακόπετρας, μπαρουτιού** αλλά και μια θαλασσινή αίσθηση. Συνήθως έχει αρώματα **εσπεριδοειδών** όπως λεμόνι και γκρέιπφρουτ αλλά και νότες άγουρων ροδάκινων ή ανανά. Με το άγγιγμα του **βαρελιού** ή την παραμονή με τις **οινολάσπες** αποκτά **λιπαρή αίσθηση** και τα χαρακτηριστικά αρώματα τοστ, βανίλιας, καπνού και ζύμης αντίστοιχα. Με την **παλαίωση** τονίζεται ο **mineral χαρακτήρας** του και αποκτά νότες petrol, μελιού και μαρμελάδας ροδάκινο και πορτοκάλι που θυμίζουν **riesling 5ετίας** (ουάου!).

Τα **επιδόρπια κρασιά** που έχουν σαν βάση το Ασύρτικο χαρακτηρίζονται από την συμπύκνωση και την ισορροπία που τους χαρίζει η υψηλή οξύτητα, αλλά και από την ένταση των γεύσεων. Είναι κρασιά μοναδικής κομψότητας αφού η οξύτητα «δαμάζει» τη γλυκύτητα και έτσι μια γουλιά δεν είναι ποτέ αρκετή.

Συνδυασμός με φαγητό

Η οξύτητα και η θαλασσινή αίσθηση του Ασύρτικου «παντρεύεται» τέλεια με **όστρακα, θαλασσινά** και **ψάρια**, ιδίως αν στάξετε από πάνω και λίγο λεμόνι. Από την άλλη, ιδανικοί γήινοι συνδυασμοί είναι το **αρνάκι** ή το **κατσικάκι** στο φούρνο

αφού η λιπαρότητα του πιάτου ζητάει διακαώς τη δροσιστική οξύτητα του Ασύρτικου. Το ίδιο ισχύει και για λιπαρά τυριά σαγανάκι φυσικά!

Αν επιλέξετε μια **βαρελάτη εκδοχή**, τότε ένα **καπνιστό μπούτι χοιρινό** με σάλτσα πορτοκάλι θα απογειώσει τις γεύσεις και τα αρώματα του κρασιού. Αν προτιμάτε τις πιο gourmetγεύσεις τότε μια φραγκόκοτα με αποξηραμένα βερίκοκα και κάστανα θα δέσει εξίσου όμορφα με το κρασί σας, ιδίως αν το έχετε ξεχάσει και 3-4 χρόνια στο κελάρι σας.

Στα **επιδόρπια από Ασύρτικο** οι συνδυασμοί είναι ατελείωτοι: πορτοκαλόπιτα, κιουνεφέ, mont blanc, σοκολατόπιτα, σουφλέ σοκολάτας γάλακτος με αλμυρή καραμέλα, γαλακτομπούρεκο, μπακλαβάς, cremeux σοκολάτας με φουντούκια, baba au rum με σταφίδες αλλά και foie gras, gorgonzola picante, fior d' arancio, καρίκι τήνου, κοπανιστή μυκόνου και άλλα πολλά... όρεξη και φαντασία να έχετε!

Θα μπορούσαμε να συναχίζουμε για ώρες, αλλά είπαμε σε 5'!

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Όλα όσα χρειάζεται να ξέρεις για το Αγιωργίτικο σε 5'!

Το

Αγιωργίτικο

σε 5'

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ

ΜΕΤΡΙΟ ΠΟΡΦΥΡΟ (ΝΕΑΡΟ) ΚΑΙ ΡΟΥΜΠΙΝΙ (ΣΤΑΝ ΠΑΛΑΙΩΝΕΙ) ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ

ΒΥΣΣΙΝΟ ΦΡΑΟΥΛΑ ΚΕΡΑΣΙ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ ΚΑΝΕΛΑ ΓΑΡΥΦΑΛΛΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Ωρίμανση:

ΤΡΥΓΟΣ ΤΕΛΗ ΣΕΠΤΕΜΒΡΗ – ΑΡΧΗΣ ΟΚΤΩΒΡΗ

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ

ΚΑΒΑΛΑ ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ ΚΥΚΛΑΔΕΣ ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ

Κλασικοί Συνδυασμοί:


- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Ροδίτη

Ιδιαιτερότητες:

- Ευαίσθησία στον περονόσπορο και στις έντονες κλιματικές αλλαγές (ξηρασία, παγετό)

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ

ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΕ ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ (ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΑ) ΠΙΚΑΝΤΙΚΑ ΚΙΤΡΙΝΑ ΤΥΡΙΑ ΚΡΕΑΤΟΠΙΤΕΣ ΠΙΤΣΑ

botilia  www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Το **Αγιωργίτικο** μαζί με το **Ξινόμαυρο** αποτελούν τις 2 ευγενείς ερυθρές ελληνικές ποικιλίες. Η πατρίδα του είναι η «**Μικρή Βουργουνδία**» ή αλλιώς η **Νεμέα**, η οποία έχει χαρακτηριστεί από το 1971 ως η ζώνη για την παραγωγή οίνων με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ).

Είναι ποικιλία πολύ παραγωγική και δείχνει έντονη ευαισθησία στον μύκητα περονόσπορο καθώς και στις έντονες κλιματικές αλλαγές (ξηρασία, παγετό). Οι ρώγες της ποικιλίας είναι μετρίου μεγέθους και στηρίζονται σε τσαμπιά κυλινδροκωνικά. Η σάρκα είναι σχετικά μαλακή με παχύ φλοιό και χρώμα καθαρά κυανόμαυρο.

Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει το εύρος των στυλ κρασιού που μπορεί να δώσει: από **φρουτώδη ροζέ** ξηρά ή ημίξηρα, μέχρι **στιβαρά κόκκινα** αλλά και επιδόρπια. Το βαρέλι του ταιριάζει πολύ αλλά και οι φρέσκες εκδοχές δεξαμενής με τα αρώματα φρέσκων και ζουμερών κόκκινων φρούτων, γοητεύουν. Σ' αυτό το σημείο πρέπει να τονίσουμε ότι για να φέρει ένα κρασί την ένδειξη ΟΠΑΠ Νεμέας πρέπει να έχει υποστεί παλαίωση σε δρύινα βαρέλια για τουλάχιστον ένα χρόνο.

Ιστορία

Το **Αγιωργίτικο** είναι μια ποικιλία με μεγάλη ιστορία! Αρχικά η **Νεμέα** ταυτίζεται με την Φλιασία, το μέρος που βασίλευσε ο Φλίας (γιος του Διονύσου) όπου σύμφωνα με την παράδοση παραγόταν το βασιλικό κρασί που έπινε ο **Αγαμέμνωνας** στις Μυκήνες. Επίσης σύμφωνα με το μύθο το αγιωργίτικο ήταν το **αίμα του Ηρακλή** όταν σκότωσε το λιοντάρι της Νεμέας, ολοκληρώνοντας τον πρώτο του άθλο.

Το όνομα της ποικιλίας προέρχεται από ένα χωριό. Το 1838 δημιουργήθηκαν οι Δήμοι Φλιούντος και Νεμέας, που το 1840 συγχωνεύτηκαν στο Δήμο Νεμέας με πρωτεύουσα τον **Αϊ-Γιώργη** (τη σημερινή Νεμέα). Έχει και άλλες ονομασίες όπως αίμα του Ηρακλή, μαύρο της Νεμέας και Νεμεάτικο.

Χαρακτηριστικά

Η ποικιλία συνήθως δίνει κρασιά μετρίου σώματος και οξύτητας, με μέτριες, μαλακές τανίνες. Το χρώμα στο ποτήρι ποικίλει από απαλό ροδί μέχρι μέτριο τριανταφυλλί, όταν μιλάμε για ροζέ. Στις κόκκινες εκδοχές το χρώμα μπορεί να ποικίλει από μέτριο-πορφυρό, όταν είναι φρέσκο, και μέτριο+ ρουμπινί, όταν παλαιώνει.

Τα γευστικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας είναι τα **μικρά κόκκινα φρούτα** όπως φράουλα, κεράσι, βατόμουρο και η καραμέλα γάλακτος που τα συναντά κανείς στα πιο φρέσκα ερυθρά ή ροζέ κρασιά. Σε μια κλασική Νεμέα τα αρώματα της **μαρμελάδας κόκκινων φρούτων**, γλυκών μπαχαρικών και σοκολάτας, παίζουν πρωταγωνιστικό ρόλο ενώ ακολουθούν τα αρώματα ξηρών καρπών, καπνού και καφέ. Στα επιδόρπια κρασιά από Αγιωργίτικο τα αρώματα σταφίδας, μόκας και αποξηραμένου δαμάσκηνου κλέβουν την παράσταση. Οι Νεμέες και γενικά οι βαρελάτες εκδοχές είναι κρασιά με χαρακτήρα που επιδέχονται παλαίωση 5-10 ετών .

Συνδυασμός με φαγητό

Ένα ροζέ κρασί από Αγιωργίτικο μπορεί να συνοδεύσει ευχάριστα σαλάτες, πικάντικες μακαρονάδες, έντονα μπαχαρένια και καυτερά ινδικά, πιάτα ασιατικής κουζίνας όπως ταϋλανδεζικό κάρυ, γλυκόξινο χοιρινό, σούσι αλλά και τάρτες κόκκινων φρούτων.

Από την άλλη ένα φρέσκο Αγιωργίτικο θεωρείται φοβερός **γαστρονομικός χαμαιλέοντας**, καθώς μπορεί να ταιριάζει με κάθε λογής ορεκτικό - θαλασσινό ή στεριανό- , ελαφριά πιάτα κρεατικών αλλά και ψαρικών (βλ. κολιός πλακί). Μια πλούσια και βαρελάτη Νεμέα ζητάει για παρέα κοκκινιστό μοσχαράκι, μπριζόλες, λουκάνικα, χοιρινό με κυδώνια, σουτζουκάκια σμυρναίικα και μουσακά!

Τέλος το Αγιωργίτικο σε γλυκιά εκδοχή αγαπάει πολύ τη σοκολάτα και τον καφέ. Φανταστείτε δίπλα του παγωτό μόκα με σάλτσα δαμάσκηνο, κέικ καφέ με γλάσο πικρής σοκολάτας, σουφλέ, brownies, μους σοκολάτας με αποξηράμενα σύκα κτλ κτλ...

Θα μπορούσαμε να συναχίζουμε για ώρες, αλλά είπαμε σε 5'!

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Το Sauvignon Blanc σε 5'!

botilia.gr
www.botilia.gr

Το Sauvignon Blanc



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΔΥΣΧΡΟ ΚΙΤΡΙΝΟ – ΠΡΑΣΙΝΟ
ΜΕΧΡΙ ΒΑΡΥ ΧΡΥΣΑΦΙ



ΜΕΓΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΟΞΥΤΗΤΑ



ΥΨΗΛΗ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΛΑΙΜ



ΑΚΤΙΝΩΔΙΟ



ΠΕΠΟΝΙ



ΑΝΑΝΑΣ



ΓΚΡΕΙΠΘΡΟΥΤ



ΣΠΑΡΑΓΓΙ



ΓΡΑΣΙΔΙ



ΧΑΜΟΜΗΛΙ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Έχει ρίζες Στο Μπορντό και την κοιλάδα του Λίγηρα
- Το όνομα του σημαίνει «Άγριο Λευκό»
- Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στην Καβάλα & τη Δράμα
- Το λιγιστό φως & οι χαμηλές θερμοκρασίες έχουν αρνητική επίδραση στην ουσιαστική ωρίμανση του σταφυλιού
- Παλιώση 3-4 χρόνια

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΡΙΖΟΤΟ ΜΕ
ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ



ΣΑΛΑΤΕΣ



ΦΕΤΑ & ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΤΥΡΙ
(ΛΕΥΚΑ ΤΥΡΙΑ)



ΛΕΜΟΝΑΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ



ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ



STIR FRY
ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

botilia.gr
www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Το **Sauvignon Blanc** το συναντάμε από τον 18ο αιώνα στην κοιλάδα του **Λίγηρα** και στο **Bordeaux**. Πλέον έχει κατακτήσει σχεδόν όλο τον κόσμο. **Καλιφόρνια** (θυμηθείτε τα Fume Blanc!), **Ν. Αφρική, Αυστραλία & Ν. Ζηλανδία** πίνουν κρασί στο όνομά του και το φιλοξενούν με μανία. Έχει κατακτήσει την **8η θέση** στη λίστα με τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες παγκοσμίως και τη **2η** στην αντίστοιχη λίστα με τα λευκά με το **Chardonnay** να είναι πρώτο.

Εκτός από εξαιρετικά ξηρά κρασιά συμμετέχει και σε ένα επιδόρπιο κρασί παγκοσμίου φήμης : το **Sauternes!** Η ποικιλία είναι πολύ ευαίσθητη στην **ευγενή σήψη (βοτρυτής)** και αποκτά τελείως διαφορετική αρωματική διάσταση, έτσι σε συνδυασμό με το **Semillon** δίνουν ένα κρασί φοβερής πολυπλοκότητας που δε μπορεί να συγκριθεί με κανένα στον κόσμο.

Είναι πλέον τόσο γνωστό που κάθε χρόνο γιορτάζεται η **παγκόσμια ημέρα Sauvignon Blanc** στις **24 Απριλίου**.

Χαρακτηριστικά

Τα πρωτογενή αρώματα είναι φρουτώδη με κυρίαρχα τα **εσπεριδοειδή** όπως το **λάιμ**, το **πράσινο μήλο**, τα **φρούτα του πάθους** και το **ροδάκινο**. Συνηθισμένα είναι και το **πεπόνι**, ο **ανανάς** και το **χαμομήλι** ενώ χαρακτηριστικότερο όλων είναι η **έντονη φυτική αίσθηση γρασιδιού, σπαραγγιού ή πράσινης πιπεριάς** που το κάνουν να ξεχωρίζει αισθητά από άλλα λευκά. Και αν θέλεις να το παίξεις έξυπνος, να ξέρεις ότι η **φυτικότητα** αυτή οφείλεται στις **πυροζίνες**, αρωματικές ενώσεις που αποτελούν το κρυφό χαρτί του Sauvignon Blanc.

Χρώμα από **ωχρό λεμονί** με πράσινες ανταύγειες **έως έντονο χρυσαφί**, σώμα **μέτριο** προς ελαφρύ και σταθερά **υψηλή οξύτητα**.

Μιας και καλλιεργείται παγκοσμίως, σαφώς τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του διαφέρουν ανάλογα την περιοχή καλλιέργειας αλλά και την τεχνική οινοποίησης που επιλέγει ο οινολόγος. Για παράδειγμα, όταν ο χυμός **μείνει αρκετά με την φλούδα** το αποτέλεσμα θα είναι ένα **πλούσιο** κρασί με μικρότερη όμως δυνατότητα παλαίωσης. Όταν η θερμοκρασία κατά την οινοποίηση είναι υψηλή, η **ορυκτότητα** θα είναι έντονη, ενώ σε χαμηλές θερμοκρασίες οινοποίησης εντείνονται αισθητά οι οξύτητες των **τροπικών φρούτων** και **εσπεριδοειδών**. Οι παραγωγοί σε όλο τον κόσμο, ακόμα και στη Γαλλία, αποφεύγουν την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια καθώς προτιμούν να μην αλλοιώνουν την φυτικότητα και τον φρέσκο φρουτώδη χαρακτήρα του.

Συνδυασμός με φαγητό

Ένα **Sauvignon** από το **Pouilly Fume** ή το **Sancerre**, που έχει πιο αυστηρό, **mineral** χαρακτήρα και κοφτερή οξύτητα, ταιριάζει περισσότερο με **οστρακοειδή** όπως **κυδώνια, στρείδια** και **γαλιστερές** ωμά ή αχνιστά, πάντα με λίγο λεμόνι. Από την άλλη θα ταιριάζε γάντι και με ένα **ψητό ψαράκι** με λαδολέμονο μαϊντανού.

Τα **Sauvignon** από ελαφρώς **πιο ζεστά κλίματα** όπως από την **Ιταλία** ή την **Ελλάδα**, έχουν ελαφρώς **πιο αρωματικό** χαρακτήρα όπου κυριαρχούν τα **εσπεριδοειδή** και ενίοτε τα **άνθη** τους. Εδώ τα πράγματα είναι πιο ξεκάθαρα: **ελαφριά λεμονάτα πιάτα**, καθώς και **μαγειρευτά με βάση τα λαχανικά**, όπως λαχανόρυζο, φρικασέ με μπακαλιάρο, μαγειρίτσα μανιταριών, ταιριάζουν μοναδικά και αναδεικνύουν το κρασί. Από την άλλη η λεμονάτη οξύτητα βοηθάει στο συνδυασμό και με **τηγανητά ψάρια** ή **γαρίδες** αλλά και με λευκά τυριά όπως η φέτα ή το **chevre**.

Χυμώδη, **ώριμα Sauvignon** από τη **Νέα Ζηλανδία** μπορούν να σταθούν δίπλα σε δύσκολα πιάτα με **αγκινάρες** και φυσικά **σπαράγγια**, όπως ριζότο και gratin. Με τα μάτια κλειστά θα το συνδύαζα και με την αρωματική, αλλά πικάντικη **Ταϊλανδέζικη** κουζίνα ή ακόμα και με **sushi**!

Τέλος τα **βαρελάτα Sauvignon** με τα καπνιστά αρώματα και τον λιπαρό χαρακτήρα είναι ο ιδανικός συνοδός για πιάτα με **καπνιστά ψάρια** (πέστροφα, σολομός) αλλά και πιάτα με κρεμώδεις σάλτσες. Με μια **μακαρονάδα με καπνιστό σολομό**, κρέμα και άνηθο πετυχαίνουμε **jackpot**!

Δωροθέα Στούμπου
Οινολόγος

Το Merlot σε 5'!



www.botilia.gr

ΤΟ MERLOT



σε 5'

ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΜΕΤΡΙΟ ΠΡΟΣ ΒΑΘΥ ΡΟΥΜΠΙΝΙ
ΜΕ ΠΟΡΦΥΡΕΣ ΑΝΤΑΥΓΕΙΣ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΜΑΥΡΟ ΚΕΡΑΣΙ



ΒΑΝΙΛΙΑ



ΔΑΜΑΣΚΗΝΟ



ΜΟΚΑ



ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΚΑΡΑΜΕΛΑ

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



- Είναι η 3η ποικιλία σε φύτευσεις παγκοσμίως.
- Είναι πολύ ευαίσθητη
- Ωριμάζει τουλάχιστον μια εβδομάδα νωρίτερα από το Cabernet Sauvignon.
- Συνδυάζεται με Cabernet Sauvignon, Syrah, Ξινόμαυρο

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ

ΗΝΩΜΕΝΕΣ ΠΟΛΙΤΕΙΕΣ (ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ)

ΟΥΓΓΑΡΙΑ

ΛΙΒΑΝΟ

ΓΑΛΛΙΑ, ΙΤΑΛΙΑ, ΙΣΠΑΝΙΑ, ΕΛΛΑΔΑ

ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ

ΧΙΛΗ

ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ

ΝΕΑ ΖΗΛΑΝΔΙΑ

ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΕΡΙΥΑΚΙ



ΧΟΙΡΙΝΟ
ΜΕ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ



ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ
ΜΕ BBQ SAUCE



BURGER



ΖΥΜΑΡΙΚΑ ΜΕ ΜΕΤΡΙΑΣ
ΕΝΤΑΣΗΣ ΣΑΛΤΣΕΣ



www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Επειδή ωριμάζει τουλάχιστον μια εβδομάδα νωρίτερα από ό, τι το **cabernet**, αποτελεί «σταφύλι ασφάλειας» όπου οι βροχές είναι συχνές κατά τη συγκομιδή. Το **Merlot** καλύτερης ποιότητας προκύπτει από **βραχώδες, άνυδρο έδαφος**, αλλά είναι αρκετά ευπροσάρμοστο και αναπτύσσεται καλύτερα από ότι το Cabernet σε άργιλο, ακόμη και σε υγρά, δροσερά κλίματα. Επειδή ανθίζει νωρίς, η κύρια ανησυχία των καλλιεργητών είναι η ευαισθησία στην σύνθλιψη (coulure) από τον παγετό, τη βροχή ή τον καύσωνα την άνοιξη. Οι ρόγες του **Merlot** είναι σχετικά **λεπτόφλουδες** και **επιρρεπείς στη σήψη**.

Δίνει κυρίως **ερυθρά κρασιά** αλλά και κάποια **ροζέ**. Οινοποιείται μόνο του αλλά συμμετέχει και σε αρκετά blend χαρίζοντας φρούτο και βελούδινες τανίνες. Σε τυφλές γευσιγνωσίες το **χαρακτηριστικό πορτοκαλί χρώμα** που έχει στο χείλος καθώς γέρνουμε το ποτήρι είναι αυτό που το ξεχωρίζει από το Cabernet Sauvignon.

Ιστορία

Το **merlot** είναι παράφραση του **merle**, που στα γαλλικά σημαίνει **μικρό μαυροπούλι**. Έχει και άλλα ονόματα που προκύπτουν από τις περιοχές στις οποίες φυτεύεται και κάνει λαμπρή «καριέρα», όπως **St. Emilion, Pomerol, Fronsac, Côtes de Bourg** και **Blaye**. Η υπέροχη αυτή γαλλική ποικιλία είναι αποτέλεσμα διασταύρωσης του **Cabernet Franc** και της απειλούμενης με εξαφάνιση ποικιλίας, **Magdeleine Noire des Charentes**.

Στη **Γαλλία** είναι η **νούμερο 1 ποικιλία σε φυτεύσεις** και δίνει εξαιρετικής φήμης κρασιά από το **Bordeaux** είτε μόνο του είτε σε συνδυασμό με το Cabernet Sauvignon. Για την ακρίβεια η **δεξιά όχθη του Bordeaux** αποτελείται κυρίως από Merlot. Αξίζει να αναφερθεί πως το **γνωστό και πανάκριβο (1000 € και βάααλε) Petrus** είναι Merlot!

Εκτός από τη Γαλλία όμως το **Merlot** είναι αρκετά διαδεδομένο και στη **Ιταλία** όπου είναι η **5η πιο πολυφυτεμένη ποικιλία**. Στην **Τοσκάνη** παίρνει μέρος στο blend του **Chianti** αλλά και στα περίφημα **Supertuscans**! Το merlot ταξίδεψε στην **Αμερική** το **1850** αλλά κανένας δεν του έδινε την αρμόζουσα σημασία μέχρι τη δεκαετία του 90 όπου και απέκτησε φανατικό κοινό. Έτσι μέχρι το 2003, είχαν φυτευθεί με merlot πάνω από 50,000 εκτάρια στην Καλιφόρνια.

Χαρακτηριστικά

Η ποικιλία δίνει κρασιά **μετρίου σώματος** και οξύτητας με **μέτριες βελούδινες τανίνες**. Το χρώμα ποικίλλει από **μέτριο μέχρι βαθύ ρουμπινί** με πορφυρές ανταύγειες όταν είναι νεαρό. Του πηγαιίνει πολύ το **βαρέλι**, είτε γαλλικό είτε αμερικάνικο, που του χαρίζει βάθος και πολυπλοκότητα.

Αν έπρεπε να διαλέξω μόνο 2 χαρακτηριστικά αρώματα για το **Merlot**, τότε αυτά θα ήταν σίγουρα το **δαμάσκηνο** και η **σοκολάτα**. Έχει έντονο χαρακτήρα **μαύρων φρούτων** όπως **κεράσι** και **μούρο**, **καραμέλας** αλλά και φυτικά στοιχεία **ελιάς** ή **πιπεριάς** στα κρύα κλίματα. Με την παραμονή στο **βαρέλι** αποκτά νότες **βανίλιας**,

γλυκού **καπνού** και **μόκας**. Όταν παλαιώνει συμπληρώνουν το σύνολο αρώματα **καφέ, χόματος, μανιταριού και πίσσας**.

Στις **ροζέ** εκδοχές διατηρεί τον **κερασένιο** χαρακτήρα του με περισσότερο τονισμένη τη **φυτική** υπόσταση του αλλά και τις νότες της **καραμέλας**.

Συνδυασμός με φαγητό

Το **merlot** είναι πραγματικά ένα **passe-par-tout** για το φαγητό. Μπορεί να ταιριάζει με πάρα πολλά πιάτα διαφορετικού στυλ και κουζίνας. Ταιριάζει τέλεια με **ελαφριά κρεατικά** όπως **χοιρινό** και **κοτόπουλο** με διάφορες σάλτσες όπως **barbeque, teriyaki, hoisin**. Αγαπάει τα ζουμερά **burger** με τα καραμελωμένα κρεμμύδια και το brioche ψωμάκι καθώς είναι στρογγυλό, με ήπιες τανίνες και οξύτητα αλλά και με αρκετό φρούτο. Θα ταιριάζει και με μια **ψητή πάπια** ή **Πεκίνου** αν είστε της Ασιατικής όμως θα απογειωθεί και με ένα κλασικό **γουρουνάκι με δαμάσκηνα στη γάστρα**.

Από την άλλη συνδυάζεται υπέροχα και με **πλούσιες μακαρονάδες** με πληθωρικές σάλτσες, για παράδειγμα με μια σάλτσα τομάτας με λουκάνικο και πιπεριές ή ακόμα και με **παστίτσιο**. Για το τέλος θα αφήσω το πιο απλό: **πίτσα!** Το merlot είναι ένα «εύκολο» και μαλακό κρασί που αρέσει σχεδόν σε όλους, όπως και η πίτσα δηλαδή!

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek

Το Chardonnay σε 5'!

botilia.gr
www.botilia.gr

Το Chardonnay



ΧΡΩΜΑ / ΣΩΜΑ



ΟΧΡΟ ΛΕΜΟΝΙ ΜΕΧΡΙ
ΒΑΘΥ ΧΡΥΣΑΦΙ



ΜΕΤΡΙΟ ΣΩΜΑ

ΟΞΥΤΗΤΑ



ΜΕΤΡΙΑ – ΜΕΧΡΙ ΚΑΙ ΜΕΤΡΙΑ+
(ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΟ ΚΛΙΜΑ)

ΑΡΩΜΑΤΑ



ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ

Μέτρια Πρίμανση



ΤΡΟΠΙΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Υψηλή Πρίμανση



ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΗ - ΤΡΟΠΙΚΑ

Φρέσκο



ΚΑΠΝΟΣ, ΒΑΝΙΛΙΑ, ΚΕΡΥΘΡΑ, ΒΟΥΤΥΡΟ.

Βαρύλι

ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ



ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Πολύ ευαίσθητο σε ασθένηεις μεταλλήξεις
- Υπάρχουν πάνω από 400 κλώνοι
- Επηρεάζεται πολύ από το κλίμα και τις τεχνικές οινοποίησης
- 5ο σε φύτευσεις παγκοσμίως

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΑΙ



ΜΕ ΤΙ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ



ΛΙΠΑΡΑ ΨΑΡΙΑ,
ΚΑΠΝΙΣΤΑ ΨΑΡΙΑ



ΡΙΖΟΤΟ



ΠΙΑΤΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ



ΤΥΡΙΑ



ΛΕΥΚΑ ΚΡΕΑΤΙΚΑ ΜΕ
ΠΛΟΥΣΙΕΣ ΣΑΛΤΣΕΣ



ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

botilia.gr
www.botilia.gr

Γενικά Στοιχεία

Πρόσφατη έρευνα **DNA** που διεξήχθη στο UC Davis, στην Καλιφόρνια κατέληξε στο συμπέρασμα ότι το Chardonnay είναι το αποτέλεσμα μιας διασταύρωσης μεταξύ **Pinot Noir, Pinot Blanc** και **Gouais Blanc**. Το Gouais Blanc είναι μια αρχαία Ρωμαϊκή ποικιλία, που έχει σχεδόν εξαφανιστεί (κάποιες φυτεύσεις υπάρχουν στη Γερμανία) αλλά θεωρείται ο "καζανόβας" των ποικιλιών αφού συμμετέχει στη δημιουργία πολλών άλλων! Οι ειδικοί δεν είναι βέβαιοι πότε ή που πραγματοποιήθηκε η διασταύρωση. Είναι πιθανόν συνέβη πριν από αιώνες. Είναι πολύ πιθανό ότι οι **Ρωμαίοι** φύτευσαν Gouais Blanc στο γαλλικό έδαφος σε περιοχές όπου φυτευόταν Pinot Noir . Από εκείνο το σημείο και μετά, η φύση έκανε τη δουλειά της.

Είναι λοιπόν γνωστό πως η ποικιλία είναι πολύ ευαίσθητη σε γενετικές μεταλλαγές, και έτσι έχουν προκύψει πάνω από 400 κλώνοι. Ο πιο συχνά φυτευόμενος κλώνος το 1970 ήταν ο κλώνος "Wente" (UCD 2A) και, αργότερα, ο κλώνος 108. Στη δεκαετία του 1990, στην Καλιφόρνια οι οινοποιοί άρχισαν να δίνουν μεγαλύτερη προσοχή στην αντιστοιχισή κλώνων με συγκεκριμένα **μικροκλίματα** και περιοχές αμπελώνων. Σε πολλούς νέους αμπελώνες και ιδιαίτερα σε ψυχρότερες περιοχές, έχουν διαδοθεί οι κλώνοι "Dijon», ο "Espiguette" και λιγότερο ο " Champagne “.

Χαρακτηριστικά

Στο ποτήρι το χρώμα ποικίλει ανάλογα με την περιοχή και τον τρόπο οινοποίησης από **ωχρό λεμονοπράσινο** μέχρι **έντονο χρυσαφί!** Η παλέτα των αρωμάτων ξεκινά με εσπεριδοειδή και πράσινα φρούτα (ψυχρά κλίματα) μέχρι ώριμα πυρηνόκαρπα, μάνγκο, ανανά και μπανάνα (θερμότερα κλίματα). Με το πέρασμα από **βαρέλι** αποκτά πιο γεμάτο σώμα και πλούσια αρώματα βουτύρου και ξηρών καρπών . Έχει οξύτητα που κυμαίνεται από μέτρια- μέχρι υψηλή ανάλογα με το κλίμα και το στυλ.

Αν με ρωτούσαν ποια λευκή ποικιλία θα επέλεγα να πίνω, αν έπρεπε να διαλέξω μόνο μια, **αυτή θα ήταν σίγουρα το Chardonnay!** Και ο λόγος είναι πως δίνει τόσο διαφορετικά στυλ κρασιών που δε θα βαριόμουν μάλλον ποτέ! Στην περιοχή **Chablis** της Γαλλίας, είναι η μοναδική ποικιλία που επιτρέπεται, και δίνει κρασιά με τραγανή οξύτητα, αρώματα εσπεριδοειδών και πράσινου μήλου και με έντονο mineral χαρακτήρα λόγω του ιδιαίτερου εδάφους και κλίματος. Στην περιοχή **Meursault**, το Chardonnay έχει ένα πιο πλούσιο, και ώριμο στυλ, με πέρασμα από βαρέλι. Φυσικά δε γίνεται να παραλείγουμε την περιοχή της Καμπανίας όπου είτε μόνο του, είτε σε συνδυασμό με **Pinot Noir** και **Pinot Menieur**, δίνει αφρώδη κρασιά εξαιρετικής φινέτσας, τις περίφημες **Σαμπάνιες**: κρασιά με κοφτερή οξύτητα και αρώματα φουντουκιού και μπισκότου! Τα Καλιφορνέζικα Chardonnay έχουν έντονο βαρελάτο χαρακτήρα, ώριμο φρούτο και πλούσιο σώμα.

Συνδυασμός με φαγητό

Το **Chardonnay** μπορεί να εξελιχθεί σε πραγματικό **χαμαιλέοντα** και να ταιριάζει με σχεδόν τα πάντα. Στις φρέσκες και «κοφτερες» από άποψη οξύτητας εκδοχές του, μπορεί να συνοδεύσει **σαλάτες, σεβίτσε , μαρινάτα λαυράκια , βιτέλο τονάτο, καρπάτσιο** κάθε είδους, μέχρι **παιδάκια κοτόπουλο** με λεμονάτες σάλτσες!

Στις πιο πλούσιες και βαρελάτες εκδοχές ταιριάζει εξαιρετικά με **ριζότο**, πιάτα με **τυριά** όπως σουφλέ τυριού τάρτες και spaghetti casio e pepe, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, καπνιστά χοιρομέρια αλλά και πέστροφες.

Τέλος η **Σαμπάνια** πραγματικά μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα σε όλα. Αν θέλετε να ξεκινήσετε με έναν άχαστο συνδυασμό βάλτε δίπλα της **στρείδια με λεμόνι!**

Μη διστάσετε να πειραματιστείτε, να δοκιμάσετε διαφορετικά στυλ και θα εκπλαγείτε!

Θα μπορούσαμε να συναχίζουμε για ώρες, αλλά είπαμε σε 5'!

Εύα Μαρκάκη
Wine Geek