



Bitter Booze





Τι έχουν πάθει όλοι με τα κρασιά της Σαντορίνης;

[Θεόδωρος \(Ted\) Αελεκας Sip with me](#)

Έχεις ένα κομμάτι πέτρα, στη μέση του Αιγαίου. Καντό, άγονο, ξερό και ανεμοδαρμένο. Και φαντάζεσαι ότι δεν υπάρχει καμία πιθανότητα να μπορεί να γεννήσει «ζωή» από τα σπλάχνα του. Και μετά δοκιμάζεις το κρασί που βγάζει ο αμπελώνας του. Και είναι ίσως ό,τι πιο κρυστάλλινο έχεις πει ποτέ. Ε, δεν είναι θαύμα αυτό;

Θυμάμαι, πριν κάνα-δυο χρόνια, ήμουν φιλοξενούμενος σε μια πρωινή εκπομπή και παρουσίαζα τα κρασιά των νησιών μας. Όταν λοιπόν ήρθε η ώρα να μιλήσω για μία ετικέτα από τη Σαντορίνη (σχεδόν) σύσσωμο το πάνελ αναρωτήθηκε φωναχτά «Βγάζει κρασί η Σαντορίνη;» Και τότε σκέφτηκα την παλιά παροιμία «Ο κόσμος το 'χει τούμπανο, κι εμείς κρυφό καμάρι» Διότι, κριτικοί, γευσιγνώστες, δημοσιογράφοι αλλά και απλοί οινόφιλοι, σε κάθε γωνιά του πλανήτη, παραμιλούν για τα κρασιά της Σαντορίνης, κι εμείς έχουμε ταυτίσει το νησί με την Καλντέρα, το ηλιοβασίλεμα, τις βόλτες στα γραφικά σοκάκια, το κλάμπινγκ και οτιδήποτε άλλο, εκτός από το κρασί.

Για πάμε λοιπόν από την αρχή. Όταν αναφερόμαστε στο κρασί της Σαντορίνης, εννοούμε (κυρίως) το λευκό τής κρασί, που βασίζεται σε χαρμάνι των ντόπιων ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι. Από αυτές το Ασύρτικο είναι η πιο γνωστή ποικιλία, κι αυτό γιατί έχει ιδιαίτερο αρωματικό και γευστικό ενδιαφέρον, αλλά και μεγάλη δυναμική παλαίωσης.

Ξέρω ότι ζητάω πολλά, αλλά, όσοι πηγαίνετε τακτικά στη Σαντορίνη, προσπαθήστε να βγάλετε από τη μνήμη σας την εκπληκτική θέα, τη χαρακτηριστική αιγαιοπελαγίτικη αρχιτεκτονική κλπ, και μετά φανταστείτε τι μένει (δείτε το και σαν ένα τεστ για την επόμενη φορά που θα βρεθείτε εκεί). Θα δείτε ότι το βασικό «πράσινο» στοιχείο του νησιού είναι τα κλήματα του, ο αμπελώνας του, ο οποίος σε άλλα σημεία είναι οργανωμένος και καλλιεργείται συστηματικά, ενώ σε άλλα είναι σε «άγρια» κατάσταση και συναντάται ακόμα και στα πιο απίθανα σημεία.



Η αμπελουργία είναι μέρος της παράδοσης, αλλά και της καθημερινότητας των Σαντορινιών εδώ και αιώνες, για να ακριβολογούμε, σύμφωνα με τις επίσημες πηγές, εδώ και 3.500 χρόνια! Όπως είναι φυσικό, βέβαια, η καλλιέργεια των αμπελιών στη Σαντορίνη προσαρμόστηκε αναπόφευκτα στις δύσκολες -ουσιαστικά αντίξοες- κλιματολογικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν το νησί, και κυρίως στο ανελέητο καλοκαιρινό λιοπύρι και τους συνεχείς, δυνατούς ανέμους. Έτσι, παραδοσιακά οι αμπελουργοί πλέκουν τα κλαδιά των κλημάτων στη Σαντορίνη σε «κουλούρες», με τους καρπούς να μεγαλώνουν στο εσωτερικό προστατευμένοι από τον αέρα, και με ένα πλούσιο «καπάκι» από φύλλα στο επάνω μέρος για επιπλέον προστασία από τον ήλιο.

Οι έμπειρες πρακτικές των αμπελουργών ωστόσο, δεν θα μπορούσαν να είναι αρκετές αν το ίδιο το φυτό δεν είχε τον δικό του τρόπο να εξασφαλίσει τα «προς το ζειν». Τα κλήματα, λοιπόν, στη Σαντορίνη «ξέρουν» και ριζώνουν πολύ βαθιά, κάμποσα στρώματα μέσα στο ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, όπου βρίσκουν υγρασία και πολλά θρεπτικά στοιχεία, τα οποία, με τη σειρά τους, διαμορφώνουν τα χαρακτηριστικά του σταφυλιού και -εν τέλει- το αρωματικό και γευστικό προφίλ του κρασιού.

Ένα τυπικό λευκό κρασί που φέρει την Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ) Σαντορίνη, χαρακτηρίζεται από έναν διακριτικό φρουτώδη χαρακτήρα, ο οποίος πλαισιώνεται από αρώματα πετρώδη και μεταλλικά, που παραπέμπουν στο ιδιαίτερο έδαφος της Σαντορίνης. Βασικό χαρακτηριστικό ενός τέτοιου κρασιού είναι η υψηλή του οξύτητα, που το καθιστά ιδιαίτερα δροσιστικό, αλλά και χαρακτηριστικά ικανό να εξελιχθεί σε βάθος χρόνου. Πράγματι, ο απaráμιλλος τρόπος με τον οποίο το κρασί της Σαντορίνης παλαιώνει, διατηρώντας όμως την σπιρτάδα και τη ζωντάνια του, δεν σταματά να εντυπωσιάζει επαγγελματίες και ερασιτέχνες οινόφιλους, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό.

"Όταν αναφερόμαστε στο κρασί της Σαντορίνης, εννοούμε (κυρίως) το λευκό τής κρασί, που βασίζεται σε χαρμάνι των ντόπιων ποικιλιών Ασύρτικο, Αθήρι και Αηδάνι"

Στο τραπέζι, το λευκό κρασί της Σαντορίνης αναζητά φαγητό, και μάλιστα αρκετά λιπαρό, για να αξιοποιήσει την έντονη οξύτητά του. Είναι ιδανικό για να συνοδεύσει ωμά θαλασσινά, καθώς θα αναδειξει τις λεπτές γεύσεις τους χωρίς να τις «καπελώσει», αλλά και τηγανητά ψάρια και ψαρικά, όπως μύδια, καλαμαράκια, γαρίδες κλπ. Αντίστοιχα καλή δουλειά θα κάνει και δίπλα σε πιάτα της ίδιας «οικογένειας» μαγειρεμένα με ελαφριές λευκές ή κόκκινες σάλτσες. Όταν όμως το ψάρι ή το θαλασσινό ψήνεται στη σχάρα ή στα κάρβουνα, τότε η γεύση του αποκτά έναν έντονα καπνιστό χαρακτήρα. Σε αυτήν την περίπτωση είναι ιδανικό να το συνοδεύσουμε με ένα κρασί από τη Σαντορίνη που έχει παλαιώσει σε δρύινο βαρέλι, καθώς αυτή η διαδικασία του προσδίδει μια χαρακτηριστικά πικάντικη διάσταση που θα ισορροπήσει τέλεια με την «καπνίλα» του πιάτου.

Πρέπει να γνωρίζουμε βέβαια ότι η γκάμα των κρασιών της Σαντορίνης δεν περιορίζεται μόνο στο κλασικό χαρμάνι των τριών ποικιλιών. Ο μαγικός αμπελώνας του νησιού μας δίνει επίσης λευκές μονοποικιλιακές ετικέτες από Ασύρτικο και ομοίως από Αηδάνι και Αθήρια, καθώς και συνδυασμούς μόνο των δύο τελευταίων. Αρκετοί παραγωγοί επίσης επιδίδονται στην οινοποίηση ευχάριστων ροζέ κρασιών από χαρμάνια διάφορων τοπικών και μη ποικιλιών, ενώ, τα τελευταία χρόνια, το ενδιαφέρον των οινοποιών, αλλά και των οινόφιλων, προσελκύει η γηγενής ερυθρή ποικιλία Μαυροτράγανο, που, αν και καλλιεργείται σε πολύ μικρό ποσοστό του αμπελώνα της Σαντορίνης, έχει αρχίσει να αποκτά το δικό της φανατικό κοινό.

Την επόμενη φορά λοιπόν που θα επισκεφθείτε στη Σαντορίνη, παραχωρήστε λίγο χρόνο από τις ρομαντικές βόλτες και την ξέφρενη διασκέδαση, για να περπατήσετε στον αμπελώνα τής, να απολαύσετε την εκπληκτική της γαστρονομία και να δοκιμάσετε τα φημισμένα κρασιά της -ιδανικά σε ένα (ή περισσότερα) από τα οινοποιεία της. Αν όμως δεν μπορείτε ή δεν θέλετε, να περιμένετε μέχρι να βρεθείτε στο όμορφο αυτό Κυκλαδονήσι, μια επίσκεψη στην πλησιέστερη κάβα, το σούπερ μάρκετ της γειτονιάς ή το αγαπημένο σας e-shop, θα σας ανοίξει την πόρτα στον κόσμο των κρασιών των καταξιωμένων οινοποιείων της Σαντορίνης (Σιγάλας, Αργυρός, Χατζηδάκης, ΓΑΙΑ, Καραμολέγκος, SantoWines) και στην απόλαυση που αυτά θα φέρουν στο τραπέζι σας!

