

25 Νοεμβρίου 2015

# Η οινική επανάσταση της Πελοποννήσου

/ [Πεμπτούσια](#)

Image not found or type unknown



Την Κυριακή 15 Νοεμβρίου η Ένωση Οινοποιών Πελοποννήσου οργάνωσε για 9<sup>η</sup> χρονιά τη μεγάλη παρουσίαση των κρασιών και των οινοποιείων της. Από νωρίς το μεσημέρι το ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία άρχισε να πλημμυρίζει από οινόφιλους και επαγγελματίες του κρασιού, ενώ αργότερα υπήρξε η επισκεψιμότητα χτύπησε κόκκινο.



Σε μια Ελλάδα ταλαιπωρημένη, ο χώρος του κρασιού έχει μια δυναμική που φαίνεται να ξεπερνά την κρίση και τα οικονομικά προβλήματα.

Ενδεικτικό ήταν ότι στην εκδήλωση της ΕΝΟΑΠ η μεγάλη προσέλευση άρχισε από νωρίς. Συνήθως οι πρώτες ώρες προτιμούνται κυρίως από τους δημοσιογράφους καθώς έχει περισσότερη ησυχία. Πριν ένα μήνα η εκδήλωση της ΕΝΟΑΠ στη Θεσσαλονίκη είχε ανάλογη επιτυχία.



Στην αστραφτερή αίθουσα κάτω από τους μεγάλους πολυελαίους 32 οινοποιοί παρουσίασαν τα κρασιά τους αλλά και τα μοναδικά αμπελοτόπια τους. Μια ανοικτή παλάμη είναι η Πελοπόννησος, διάσπαρτη με αμπέλια απ τα παραθαλάσσια ως τα βουνά της. Η άμπελος καλλιεργείται εδώ πάνω από 4.000 χρόνια και χάριζε στους ανθρώπους το κρασί που έπινε ο πανίσχυρος Αγαμέμνωνας και ο σοφός Νέστορας. Είναι η περιοχή που γέννησε μεγάλα βασίλεια και ισχυρές πόλεις, Πύλος, Μυκήνες, Τίρυνθα, Κόρινθος. Κύλικες, κρατήρες, φιάλες και πολλά σκεύη πότου έχουν ανασκαφεί σε όλη την Πελοπόννησο. Η οινοπαραγωγή και το εμπόριο έφτασαν στο απόγειό τους τον Μεσαίωνα, όταν από το λιμάνι της Μονεμβασιάς ξεκινούσαν για όλο τον κόσμο τα φορτία της φημισμένης Μαλβάζια.



Ακολούθησαν Οθωμανική κυριαρχία, Επανάσταση του '21, άνοδος και πτώση της σταφίδας, φυλλοξήρα, πόλεμοι. Η αμπελοκαλλιέργεια πάντα κατάφερε να επιβιώνει. Όσοι πριν από 20-25 περίπου χρόνια συνέβη η μεγάλη οινική επανάσταση. Καινούριες φυτεύσεις, σύγχρονη τεχνολογία, οινοποιοί και οιнологи με γνώσεις και πάνω απ' όλα πάθος και σεβασμός για το ιερό δώρο, είχαν αποτέλεσμα την παραγωγή κρασιών που άρχισαν να ξεχωρίζουν.

Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Λαγόρθη, Κυδωνίτσα, Ασπρούδες και πολλές διεθνείς ποικιλίες έδωσαν στα χέρια ικανών οινοποιών κρασιά που αγαπήθηκαν και άρχισαν να διακρίνονται σε διεθνείς διαγωνισμούς.



Αυτά τα κρασιά έτρεξε το κοινό να δοκιμάσει στην εκδήλωση της ΕΝΟΑΠ. Αυτό που ήταν φανερό είναι η διάθεση των οινοποιών για πειραματισμούς και η στροφή προς ποικιλίες γηγενείς, που μέχρι πριν λίγα χρόνια μόνο κάποιοι από τους παλαιότερους γνώριζαν.

Ενδεικτικά μόνο θα αναφέρω την οινοποίηση της Σκλάβας από τους Αμπελώνες Ζαχαριά, την Κυδωνίτσα, ποικιλία της Λακωνίας, που σταθερά και με αφοσίωση παράγουν η Οινοποιητική Μονεμβασιάς και το Κτήμα Θεοδωρακάκου.

Τον λευκό Τινακτορώγο και τον κόκκινο Αυγουσιάτη από την Ηλεία που καλλιεργούνται εδώ και χρόνια στο Κτήμα Μπριντζίκη. Τον Σιδερίτη, που παράγει χρόνια τώρα ο Θανάσης Παρπαρούσης. Το Μαύρο Καλαβρυτινό από τον Τετράμυθο. Από το ίδιο οινοποιείο παράγεται κι ένας εξαιρετικός ορεινός Ροδίτης από αμπέλια που βρίσκονται γύρω στα 1000 μ. υψόμετρο.



Θα ήταν παράλειψη να μην αναφέρουμε τα ωραία κρασιά που παράγονται πια από Μαυροδάφνη σε ξηρή οινοποίηση. Εκτός από τους πρωτεργάτες της Μαυροδάφνης, Κτήμα Μερκούρη και Παρπαρούση, στο παιχνίδι έχουν μπει δυναμικά και μικρά οινοποιεία όπως το Κτήμα Αχαιών.

Οι μελέτες κι οι πειραματισμοί χρόνων έφεραν άριστα αποτελέσματα και στην Οινοποιητική Μπουτάρη. Το καινούριο Οροπέδιο από Μοσχοφίλερο επιλεγμένων αμπελώνων του οροπέδιου της Μαντινείας είναι τραγανό, κομψό με υπέροχα αρώματα τριαντάφυλλου και εσπεριδοειδών.

Αλλά οι οινοποιοί της Πελοποννήσου δουλεύουν με το ίδιο πάθος και τις διεθνείς ποικιλίες. Πραγματικά αξιόλογες οι οινοποιήσεις του Κτήματος Γκιούλη με Sauvignon Blanc και Sauvignon Gris. Εξαιρετικό το Viogner από το Κτήμα Παλυβού αλλά και αρκετά Chardonnay και Cabernet Sauvignon.



Βέβαια η σπουδαιότερη αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου είναι η Νεμέα και οι παραγωγοί της είχαν ένα δυναμικό παρόν. Από τα κλασσικά Αγιωργίτικα του Παπαϊωάννου, πρωτεργάτη στην ανάδειξη του Αγιωργίτικου και της Νεμέας, στα στιβαρά της Γαίας Οινοποιητικής, στα δυναμικά του Παλυβού και του Σκούρα, που άφησε εποχή με τον Μέγα Οίνο. Και φυσικά ο Τσέλεπος, που το αφρώδες από Αγιωργίτικο που λανσάρισε πέρυσι ανάδειξε άλλες δυνατότητες της ποικιλίας, ο Λαντίδης, Λαυκιώτης, Γκόφας που δουλεύουν το Αγιωργίτικο πιστά.

Η Πελοπόννησος κατέχει περίπου το 29% των ελληνικών αμπελώνων. Αμπέλια και οινοποιεία βρίσκονται σε τόπους εκπληκτικής ομορφιάς, δίπλα σε αρχαιολογικούς χώρους. Πριν μερικούς μήνες το Bloomberg business προέτρεπε τους αναγνώστες του να αγοράσουν ελληνικό κρασί για να βοηθήσουν στην κρίση. Οι Έλληνες θάπρεπε όχι μόνο να αγοράσουν αυτά τα κρασιά αλλά να γνωρίσουν και τα οινοποιεία και τους παραγωγούς, που δουλεύουν ώστε να διατηρηθεί ένα σημαντικό κομμάτι της πολιτιστικής μας κληρονομιάς. Ο οίνος, πότος θεών και θνητών.

