

CUVÉE 589

ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΑΙ ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ ΣΕ ΜΙΑ ΦΙΑΛΗ

Τα Κτήματα Παλυβού από τη Νεμέα και Χρυσοχόου από τη Νάουσα
ένωσαν τις δυνάμεις τους σε ένα ξεχωριστό κρασί.

ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ στιγμή που ασχολήθηκα με το κρασί, έμαθα να εκτιμώ δύο γηγενείς ερυθρές ποικιλίες μας: το Αγιωργίτικο της Νεμέας και το Ξινόμαυρο της Νάουσας. Φαίνονταν τόσο διαφορετικές μεταξύ τους, ωστόσο, όσο περισσότερα κρασιά από την καθεμία δοκίμαζα, τόσο συνειδητοποιούσα ότι δεν ήταν διαφορετικές, αλλά αλληλοσυμπληρούμενες. Δεν ανταγωνίζονταν η μία την άλλη, αλλά έμοιαζαν σαν δύο διαφορετικά κομμάτια του ίδιου παζλ. Γι' αυτό και πάντα αναρωτιόμουν γιατί δεν βρίσκουμε στο εμπόριο χαρμάνια των δύο ποικιλιών.

Χρόνια πολλά αργότερα, με αφορμή ένα δείπνο όπου πρωταγωνιστούσαν τα κρασιά των Κτημάτων Παλυβού από τη Νεμέα και Χρυσοχόου από τη Νάουσα (συνδεδετικός τους κρικός η εταιρεία Φουντρίνκο, που έχει την αποκλειστική διανομή των προϊόντων τους, με την οποία συνεργάζομαι ως σύμβουλος της Διοίκησης), έριξα την ιδέα στον Γιώργο Παλυβό και στη Νανά και στον Κείμεν Χρυσοχόου, που ήταν παρόντες, να «παντρέψουν» τα κρασιά τους σε ένα χαρμάνι που δεν είχε ξαναγίνει, Ξινόμαυρο και Αγιωργίτικο!

Η συνέχεια εξελίχθηκε ταχύτατα! Η διοίκηση της Φουντρίνκο αποφάσισε να αναλάβει την υλοποίηση του όλου έργου και οι οινοποιοί έβαλαν αμέσως στην άκρη μια ποσότητα από το καλύτερό τους Αγιωργίτικο και Ξινόμαυρο, με στόχο αυτά να συναντηθούν στο βαρέλι, όπου και θα «παντρεύονταν»...



Η ένωση

Όσο το περιεχόμενο ετοιμαζόταν, η απόφαση για το όνομα ήταν εύκολη: Cuvée 589. «Cuvée» γιατί πρόκειται για χαρμάνι, οι ακριβείς αναλογίες του οποίου δεν θα γίνουν ποτέ γνωστές, «589», όσα είναι τα χιλιόμετρα που ενώνουν τα δύο οινοποιεία. Ένα κρασί που φτιάχτηκε για να εντυπωσιάσει τόσο τον αρχάριο όσο και τον «βετεράνο» οινόφιλο, είτε ανοιχτεί φρέσκο είτε παλαιωμένο. Βασικό του χαρακτηριστικό είναι η ισορροπία, αλλά και το αρωματικό και γευστικό βάθος. Έχει πραγματικά πολλά επίπεδα, που ξεδιπλώνονται μέσα στο ποτήρι όσο περνάει η ώρα και το καθιστούν εξαιρετικά ενδιαφέρον. Τέλος, πρέπει να ειπωθεί ότι, όπως σε ένα σωστό χαρμάνι, στόχος δεν είναι να «ακούγεται» καθαρά η μία ποικιλία ή η άλλη, αλλά το σύνολο να είναι αρμονικό, ευχάριστο και να αντανάκλα ένα εκλεκτό και -γιατί όχι;- μεγάλο κρασί.

Είμαι σίγουρος ότι το Cuvée 589 θα περάσει στην ιστορία. Γιατί είναι η πρώτη φορά στην Ελλάδα που δύο καταξιωμένοι οινοποιοί δραστηριοποιούνται σε διαφορετικές οινοπαραγωγούς ζώνες, γίνονται από ανταγωνιστές συναγωνιστές και συν-υπογράφουν ένα κρασί που περιέχει ό,τι καλύτερο έχουν να δώσουν δύο ποικιλίες-πρεσβυτές του ελληνικού αμπελώνα.