

# Σημειώσεις γευσιγνωσίας Οινόγραμμα 2008

Ηλίας Κυρίτσης

Περίληψη :

## Περιεχόμενα

1	Εισαγωγή	1
2	Πλατεία γευσιγνωσίας:Λευκό κρασί	1
3	Πλατεία γευσιγνωσίας:Κόκκινο κρασί	8
4	Πλατεία γευσιγνωσίας:Γλυκό κρασί	15

### 1 Εισαγωγή

Παραθέτω τις περιγραφές των κρασιών της πλατείας γευσιγνωσίας που τράβηξαν την προσοχή μου στο φετινό Οινόραμα (2008).

Η σειρά παρουσίασης είναι τυχαία.

### 2 Πλατεία γευσιγνωσίας:Λευκό κρασί

1. Κρασί/έτος: Θραψαθήρι, 2007  
Παραγωγός: Παληανής Γή  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Θραψαθήρι  
Περιοχή παραγωγής: Κρήτη  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 7 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή κομψή με αρώματα μήλου και κίτρινων φρούτων. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα έρχεται από λίγο παραμένον  $CO_2$ , και συνεχίζεται με καλή ισορροπία μεταξύ οξύτητας και των αρωμάτων των ίδιων φρούτων που εμφανίστηκαν στην οσμή. Η επίγευση είναι σχετικά βραχεία και κυριαρχείται από το εναπομένον  $CO_2$ . Ένα απλό, όμορφο και φρέσκο κρασί.

- 
2. Κρασί/έτος: Βιδιανό, 2007

Παραγωγός: Παληανής Γή  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Βιδιανό  
Περιοχή παραγωγής: Δαφνές, Ηρακλείου  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 10 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυροκίτρινο λαμπερό. Η οσμή είναι λεπτά αρωματική με αρώματα φρούτων που κυριαρχεί η μπανάνα. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωηρή με παρουσία  $CO_2$ , που στην συνέχεια αναπτύσσει ένα έντονο αρωματικό προφίλ μπανάνας. Η επίγευση είναι μέτριας διάρκειας.

---

3. Κρασί/έτος: Έρωχος, 2007  
Παραγωγός: Αμπελώνες Πανασσού  
Ποικιλίες σταφυλιών: 35% Sauvignon 30% Ροδίτης, 35% Malvasia  
Περιοχή παραγωγής: Παρνασσός, Στερεά Ελλάδα  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 6.5 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Οσμή ιδιαίτερα λεπτή με μερικά αρχικά αρώματα αναγωγής που ακολουθούνται από υποφίες αρωμάτων φρούτων. Στο στόμα έχει μιά πρώτη αίσθηση ομαλή, με καλή ισορροπία οξύτητας και φρούτου, που συνεχίζεται από ανασυόμενα αρώματα μήλου και ροδάκινου. Η επίγευση είναι σημαντική (10') πάνω σε αρώματα φρούτων.

---

4. Κρασί/έτος: Σαντορίνη 2007  
Παραγωγός: Σιγάλας  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Ασύρτικο  
Περιοχή παραγωγής: Σαντορίνη, Κυκλάδες  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 9.1 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κίτριναχυρένιο λαμπερό. Οσμή συγκερατημένη με νότες μήλου, βερούκοκου και μαγιάς. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα κυριαρχείται από σημαντικό  $CO_2$ , ελάχιστες οσμές φρούτων και καλό όγκο. Η επίγευση κυριαρχείται από το  $CO_2$ .

- 
5. Κρασί/έτος: Ροδίτης, 2007  
Παραγωγός: Λαφαζάνης  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Ροδίτης  
Περιοχή παραγωγής: Πελοπόννησος  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 5 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οι πρώτες οσμές παραπέμπουν σε αρώματα λουλουδιών, συγκρατημένα σε ένταση και ιδιαίτερα κομψά. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα κυριαρχείται από  $CO_2$  που στην συνέχεια δίνει την θέση του σε αρώματα λουλουδιών και λευκών φρούτων. Η ισοροπία στο στόμα είναι καλή. Η επίγευση είναι καλή και ιδιαίτερα αρωματική. Ένα καλοφτιαγμένο κρασί, ιδιαίτερα παίρνοντας υπ' όψιν την τιμή του.

- 
6. Κρασί/έτος: Θηβαϊκή Γή, 2007  
Παραγωγός: Θηβαϊκή Γή  
Ποικιλίες σταφυλιών: 60% Μαλαγουζιά, 40% Ασύρτικο  
Περιοχή παραγωγής: Θήβα, Στερεά Ελλάς  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 10 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Η πρώτη οσμή κυριαρχείται από τα αρώματα της Μαλαγουζιάς (ροδάκινο, καραμέλα, τριαντάφυλλο και λιβάνι). Οι οσμές είναι ιδιαίτερα κομψές και πολύπλοκες. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ισοροπημένη με ανάπτυγμα των ίδιων αρωμάτων που ήδη έκαναν την εμφάνισή τους στην οσμή. Το σώμα είναι πλήρες και η επίγευση καταλήγει σε νότες τριανταφυλλένιες. Ένα όμορφο κρασί.

- 
7. Κρασί/έτος: Πλαγιές Περιστερας, 2007  
Παραγωγός: Κτήμα Γεωργακοπούλου  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Chardonnay  
Περιοχή παραγωγής: Φθιώτιδα  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 7.2 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Οσμή συγκρατημένη με αρώματα φρούτων, κυρίως ροδάκινο. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ομαλή, το κρασί έχει πολύ καλή ισορροπία ανάμεσα σε οξύτητα και φρούτο, και η γεύση στο τέλος κυριαρχείται από αρώματα μήλου και πεπονιού. Το κρασί έχει καλό όγκο στο στόμα και μιά ζωνηρή αλλά σχετικά περιορισμένη επίγευση.

---

8. **Κρασί/έτος:** Κτήμα Εύχαρις, 2007  
**Παραγωγός:** Κτήμα Εύχαρις  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 75% Ασύρτικο, 15% Chardonnay, 10% Μαλαγουζιά  
**Περιοχή παραγωγής:** Γεράνεια, Αττική  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 6 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχνό αχυρένιο λαμπερό. Οσμή συγκρατημένα αρωματική, κομψή, με αρώματα λουλουδιών και πεπονιού. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωνηρή αλλά με καλή ισορροπία οξύτητας και φρούτου, με συγκρατημένα αρώματα πεπονιού να αναπτύσσονται στην συνέχεια. Η επίγευση είναι ζωνηρή, αρωματική αλλά μικρής διάρκειας.

---

9. **Κρασί/έτος:** Αλεξάνδρα, 2007  
**Παραγωγός:** Κλαούντια Παπαγιάννη  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Μαλαγουζιά  
**Περιοχή παραγωγής:** Χαλκιδική  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 10 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή αρωματική με αρχικά αρώματα ροδλακινου και αγριοφράουλας (φράουλα του δάσους) που τελικά κυριαρχεί. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα δείχνει αρκετό  $CO_2$  που συνοδεύεται από ένα εντυπωσιακό άρωμα αγριοφράουλας που κυριαρχεί στην υπόλοιπη γεύση. Η επίγευση είναι επίμονη (15') με έντονη αρωματική παρουσία. Ένα πολύ καλό αρωματικό κρασί με μόνο τρωτό σημείο την παρουσία του  $CO_2$ .

---

10. **Κρασί/έτος:** Ψηλές Κορφές, 2007  
**Παραγωγός:**ΕΟΣ Σάμου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:**100% Μοσχάτο με μικρές ρώγες  
**Περιοχή παραγωγής:**Σάμος  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 7 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Όσμη αρωματική αλλά κομψή με αρώματα χαρακτηριστικά της ποικιλίας, κυρίως τριαντάφυλλου. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική με μείγμα απο τα χαρακτηριστικά αρώματα της οσμής αναμειγμένα με (ευχάριστες) νότες άγριων σπαραγγιών. Το κρασί είναι απόλυτα ξηρό και η ισορροπία του στο στόμα πολύ καλή. Η επίγευση είναι αρωματική, μέτριας διάρκειας. Είναι το πρώτο ξερό ελληνικό μοσχάτο που μπορεί επάξια να συναγωνιστεί τα περίφημα αντίστοιχα κρασιά της Αλσατίας, ιδιαίτερα από παραγωγούς σαν τον Kientzler, Burn, Blanck. Είναι ιδανικό σαν απεριτίφ και ίσως το μόνο κρασί που μπορεί να συνοδεύσει επιτυχημένα σπαράγγια.

---

11. **Κρασί/έτος:** Τέχνη Αλυπίας 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα Τέχνη Οίνου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:**90% Sauvignon, 10% Ασύρτικο  
**Περιοχή παραγωγής:**Δράμα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:**9.88 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κιτρινωπό λαμπερό. Οσμή χαρακτηριστική της ποικιλίας Sauvignon με κυρίαρχα αρώματα μήλου και πεπονιού. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονη με την οξύτητα και το  $CO_2$  να δίνουν το παρών. Η γεύση έχει έντονη αρωματική παρουσία που καθρεφτίζει την οσμή. Η επίγευση είναι αρωματική με αρκετά καλή διάρκεια.

---

12. **Κρασί/έτος:** Σαββατιανό, 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα παπαγιαννάχου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Σαββατιανό  
**Περιοχή παραγωγής:**Αττική

Ενδεικτική λιανική τιμή: 5.2 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή κομψά αρωματική ιδιαίτερα πολυσχιδής με αρώματα ποδάκινου, φυσικού κεριού, μέλι, αγριοφράουλα. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωνρή και αναδύει κάμποσο CO<sub>2</sub>, καί συνεχίζεται με την ανάπτυξη των αρωμάτων που απαντήθηκαν καί στην οσμή. Η ισορροπία είναι ιδιαίτερα καλή. Η επίγευση είναι αρωματική αλλά μάλλον βραχεία. Ένα ιδιαίτερα ενδιαφέρον κρασί.

---

13. **Κρασί/έτος:**Κυδωνίτσα, 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα Θεοδωρακάκου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:**100% Κυδωνίτσα  
**Περιοχή παραγωγής:**Λακωνία  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 9 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή ιδιάζουσα με αρώματα αχνά αλλά όμορφα που θυμίζουν μήλο και φυσικό κεριό. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ομαλή, η ισορροπία πολύ καλή, ο όγκος μέτριος, και τα αρώματα που αναπτύσσονται είναι κύρια του κεριού και δευτερευόντως του μήλου. Η επίγευση είναι μέτριας διάρκειας. Ένα ιδιαίτερο κρασί.

---

14. **Κρασί/έτος:** Άβδηρος, 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα Βουρβουκέλη  
**Ποικιλίες σταφυλιών:**70% Ροδίτης, 30% Ασύρτικο  
**Περιοχή παραγωγής:**Θράκη  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 8.80 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Οσμή αρωματική κομψή, με αρώματα λουλουδιών και ροδάκινου. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι μιας καλής ισορροπίας οξύτητας φρούτου. Η γεύση εξελίσσεται αρωματικά ώστε να αναπαράγει τα αρώματα της οσμής. Η επίγευση είναι αρωματική μέτριας διάρκειας.

---

15. **Κρασί/έτος:** Κελάρι, 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα Παπαχρήστου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Chardonnay  
**Περιοχή παραγωγής:**Σπάτα, Αττική  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 9.50 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Οσμή αρωματική με νότες λουλουδιών, μήλο, μπανάνα και ροδάκινο. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι φρουτώδης με καλή ισορροπία φρούτου-οξύτητας. Τα αρώματα που αναπτύσσονται στο στόμα κυριαρχούνται από αυτά της μπανάνας. Η επίγευση είναι ιδιαίτερα αρωματική και παραμένει επί μακρόν.

---

16. **Κρασί/έτος:** Πάριος Οίνος, 2007  
**Παραγωγός:**Κτήμα Μωραΐτη  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Μονεμβασία  
**Περιοχή παραγωγής:**Πάρος, Κυκλάδες  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 7 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή συγκρατημένη με το άρωμα του φυσικού κεριού να κυριαρχεί. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωηρή με την παρουσία κάποιου  $CO_2$  και ακολουθείται από αρώματα μήλου και ροδάκινου. Η ισορροπία είναι καλή. Η επίγευση είναι μάλλον βραχεία.

---

17. **Κρασί/έτος:** Πανσέλοιος, 2007  
**Παραγωγός:** Λύκος Οινοποιία  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 60% Sauvignon, 40% Ασύρτικο  
**Περιοχή παραγωγής:** Στερεά Ελλάδα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 8 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα αχυρένιο λαμπερό. Οσμή ιδιαίτερα συγκρατημένη, σχεδόν βουβή. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωηρή με καλή ισορροπία αλλά όχι ιδιαίτερα αρωματική. Επίγευση βραχεία.

---

18. Κρασί/έτος: Κτήμα Σαμπάνη, 2007  
Παραγωγός: Κτήμα Σαμπάνη  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Μαλαγουζιά  
Περιοχή παραγωγής: Εύβοια  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 9 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα κίτρινο λαμπερό. Οσμή εντυπωσιακά αρωματική και πολυσχιδής με αρώματα λουλουδιών, μηλου, μπανάνας, τριαντάφυλλου, γιασεμί και λιβάνι. Η ανάπτυξη των αρωμάτων είναι κλιμακωτή και συνεπαίρνει. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι βελούδινη με πολύ καλή ισορροπία, πολύ καλό όγκο, και αρωματικές τάσεις που αντικατοπτρίζουν αυτές της οσμής. Η επίγευση είναι αρωματική και καλής διάρκειας. Ένα εξαιρετικά αρωματικό κρασί.

### 3 Πλατεία γευσιγνωσίας:Κόκκινο κρασί

1. Κρασί/έτος: Ιανός Κάβα, 2003  
Παραγωγός: Οινοφόρος  
Ποικιλίες σταφυλιών: 65% Cabernet, 35% Syrah  
Περιοχή παραγωγής: Αιγιαλεία  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 17 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα έντονο ερυθρό.Οσμή με αρώματα κακάο, kirsch και κεράσια. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα δίνει μια έντονη δόση μπαχαρικών και εξελίσσεται με πρόσθετα αρώματα βανίλιας και γλυκόριζας. Ο όγκος στο στόμα είναι ικανοποιητικός. Η επίγευση είναι μέτριας διάρκειας και κυριαρχείται από αρώματα κανέλας και γλυκόριζας.

- 
2. Κρασί/έτος: Vin de Crete, 2006  
Παραγωγός: Οινοοία Τιτάκη  
Ποικιλίες σταφυλιών: 80% Κοτσιφάλι, 20% Μανδηλάρι  
Περιοχή παραγωγής: Πεζά, Ηρακλείου  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 3 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό. Οσμή αρωματική με νότες από μπαχάρι, μαύρο και ρόζ πιπέρι. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι απαλή και αρωματική με νότες από κόκκινα φρούτα, κατεργασμένο δέρμα, και άσφαλτο. Η επίγευση είναι εξ'ίσου αρωματική μέτριας διάρκειας. Ένα εντυπωσιακό κρασί για την τιμή του. Ένα δεύτερο δείγμα που δοκίμασα στο περίπτερο του παραγωγού ήταν αρκετά διαφορετικό, και πολύ λιγότερο εκφραστικό. Ένας πιθανός λόγος είναι η διαφορετική τους θερμοκρασία. Αυτό το κρασί είναι σημαντικό να ξαναδοκιμαστεί κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες.

---

3. **Κρασί/έτος:** Reserve, 2006  
**Παραγωγός:** Οινοποιία Αναγνώστου  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 70% Merlot, 30% Cabernet  
**Περιοχή παραγωγής:** Στερεά Ελλάδα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 8.5 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή με αρώματα κανέλλας, μπαχάρι και γλυκόριζα. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική και αναπτύσσει τα ίδια αρώματα που απαντάμε στην οσμή, έχοντας ταυτόχρονα καλό όγκο. Η επίγευση είναι καλή μέτριας διάρκειας. Ένα κρασί ευχάριστο, πού όμως κυριαρχείται από τα αρώματα του βαρελιού.

---

4. **Κρασί/έτος:** Άβδηρος, 2006  
**Παραγωγός:** Κτήμα Βουρβουκέλη  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 50% Λημνιό, 30% Cinsault , 10% Παμίτι  
**Περιοχή παραγωγής:** Άβδηρα, Ξάνθη  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 12.60 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό-σκούρο/μαύρο. Οσμή αρωματική με νότες βατόμουρο, μαρμελάδας και γαρύφαλλου. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική με οσμές αρωματικών ρητινών, καλό όγκο και ισορροπία και ανεπαίσθητες τανίνες. Η επίγευση είναι αρωματική σε νότες μπαχαρικών, και με καλή διάρκεια. Το κρασί έχει επιτύχει μια πολύ καλή ισορροπία μεταξύ φρούτου και βαρελιού. Ένα πολύ καλό κόκκινο κρασί.

- 
5. Κρασί/έτος: Μ, 2005  
Παραγωγός: Κτήμα Αβαντίς  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Μανδηλαριά  
Περιοχή παραγωγής: Εύβοια  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 16 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρόμαυρο. Η οσμή είναι συγ-  
κρατημένη και με δυσκολία και αερισμό αναδύει μερικές νότες καπνό (που  
προέρχονται από το βαρέλι). Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονη  
και αναπτύσσει περαιτέρω αρώματα καπνού, έντονη παρουσία τανίνης (καλής  
όμως ποιότητας) και αρώματα κόκκινων φρούτων. Η επίγευση κυριαρχείται  
από τα (καπνιστά) αρώματα του βαρελιού και είναι μέτριας διάρκειας. Δεν  
είναι προφανές σε ποιά κατάσταση θα είναι σε 3-5 χρόνια όταν η τανίνη του  
θα έχει μαλακώσει.

- 
6. Κρασί/έτος: Βίβλινος, 2005  
Παραγωγός: Κτήμα Μουσσών  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Μούχταρο  
Περιοχή παραγωγής: Βοιωτία  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 7 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή αρωματική  
με νότες μαρμελάδας βατόμουρου και αγριοφράουλας. Η πρώτη αίσθηση  
στο στόμα είναι έντονα και εντυπωσιακά αρωματική με ένα ιδιαίτερο και α-  
συνήθιστο άρωμα αγριοφράουλας που κυριαρχεί στην γεύση. Η επίγευση είναι  
αρωματική και ιδιαίτερα εκτεταμένη. Ένα ασυνήθιστο κρασί με εντυπωσιακά  
αρώματα και ιδιαίτερα καλή τιμή .

- 
7. Κρασί/έτος: Vinum Gratum, 2006  
Παραγωγός: Κτήμα Μουσσών  
Ποικιλίες σταφυλιών: 40% Cabernet, 40% Merlot, 20% Μούχταρο  
Περιοχή παραγωγής: Βοιωτία

Ενδεικτική λιανική τιμή: 12.50 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα ερυθρόμαυρο. Οσμή συγκερατημένη και κομψή με αρώματα από μπαχαρικά (μπαχάρι, γλυκόριζα) και βατόμουρα. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονα αρωματική, πιά έντονη από την οσμή, με νότες μπαχαρικών, καλό όγκο, και ελάχιστες τανίνες. Η επίγευση κυριαρχείται από τα αρώματα μπαχαρικών και είναι εκτεταμένη. Ένα καλό κρασί.

---

8. **Κρασί/έτος:** Φιλοκτήτης, 2005;;;;;  
**Παραγωγός:** Ευάγγελος Γή-Οίνοι Δομοκού  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 50% Merlot, 30% Syrah, 20% Cabernet  
**Περιοχή παραγωγής:** Δομοκός  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 12 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα πορφυρό έντονο. Οσμή κομψή και αρωματική με νότες από κεράσι, βατόμουρο και μπαχάρι. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονα αρωματική, κυριαρχείται από μπαχαρικά (γλυκόριζα, μαύρο πιπέρι, μπαχάρι, γαρύφαλλο) και αργότερα εξελίσσεται αναπτύσσοντας επίσης αρώματα κόκκινων φρούτων (κεράσι, βατόμουρο). Οι τανίνες είναι ανεπαίσθητες. Η επίγευση αναπτύσσει νότες μπαχαρικών και είναι αρκετά εκτεταμένη. Ένα πολύ καλό κρασί.

---

9. **Κρασί/έτος:** Grande Cuvée, 2005;;;;;  
**Παραγωγός:** Σκούρας  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Αγιοργήτικο  
**Περιοχή παραγωγής:** Νεμέα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 15 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :**Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή αρωματική με νότες μπαχαρικών (μπαχάρι, γαρύφαλλο, μαύρο πιπέρι) και φρούτων (φράουλα, κεράσι). Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονα αρωματική με κύρια συνιστώσα τα μπαχαρικά. Η τανίνη είναι παρούσα αλλά καλά δεμένη στο όλον, είναι καλής ποιότητας και οφείλεται μάλλον στο βαρέλι. Η επίγευση

κυριαρχείται από τα αρώματα του βαρελιού (μπαχαρικά) και είναι μέτριας διάρκειας.

---

10. **Κρασί/έτος:** Καλούδα, 2006  
**Παραγωγός:** Οινοποιία Ελλασόνας  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 50% Merlot, 50% Syrah  
**Περιοχή παραγωγής:** Ελλασόνα, Θεσσαλία  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 8 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρόμαυρο. Οσμή κομψή αρωματική με νότες μπαχαρικών (Μπαχάρι, κανέλλα) και κέδρο. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική με πιό ομαλές νότες μπαχαρικών (κυρίως γλυκόριζα) καλό όγκο και ελάχιστες τανίνες. Η επίγευση είναι αρωματική (γλυκόριζα) και εκτεταμένη. Ένα όμορφο κρασί που πίνεται άμεσα.

---

11. **Κρασί/έτος:** Κτήμα Γαίας ;;;  
**Παραγωγός:** Γαία Οινοποιητική  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100 % Αγιοργήτικο  
**Περιοχή παραγωγής:** Νεμέα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 22 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρόμαυρο. Οσμή συκρατημένη με αρώματα γραφίτη και μπαχαρικών (κυρίως γλυκόριζα). Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι βελούδινη, γλυκεία και αρωματική με αρώματα αντίστοιχα αυτών της οσμής. Λίγες τανίνες είναι αισθητές, προπερχόμενες από το βαρέλι, αλλά δεν επηρεάζουν την ισορροπία στο στόμα. Η επίγευση κυριαρχείται από νότες μπαχαρικών.

---

12. **Κρασί/έτος:** Νεμέα 2005  
**Παραγωγός:** Κτήμα Λαντίδη  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100 % Αγιοργήτικο  
**Περιοχή παραγωγής:** Νεμέα

Ενδεικτική λιανική τιμή: 9 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή που αναπτύσσεται πρώτα με αρώματα μαρμελάδας βατόμουρου και κερασιού και συνεχίζει με κατεύθυνση την βανίλια και το μπαχάρι. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική και βελούδινη, με λίγες τανίνες (πού όμως είναι 'ξηρές') και καλό όγκο. Τα αρώματα μπαχαρικών κυριαρχούν στο στόμα και στην παρατεταμένη επίγευση. Ένα καλό κρασί ιδιαίτερα δεδομένης της τιμής του.

---

13. Κρασί/έτος: Διάπορος 2005

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννης Μπουτάρης

Ποικιλίες σταφυλιών: 85 % Ξυνόμαυρο, 15 % Syrah

Περιοχή παραγωγής: Νάουσσα

Ενδεικτική λιανική τιμή: 22 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο/μαύρο. Η οσμή κυριαρχείται από αρώματα μαρμελάδας κεράσι και kirsch. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι εντονη, αρωματική, με αρώματα που κυμαίνονται μεταξύ μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων. Οι τανίνες έντονες και δυστυχώς ξηρές. Η επίγευση είναι μακρά με αρώματα που αποτελούν συνέχεια αυτών του στόματος. Το στυλ του κρασιού (και το αλκοόλ του) θυμίζει California Syrah από την Central Coast.

---

14. Κρασί/έτος: Οινότρια Γή 2004

Παραγωγός: Κτήμα Κώστα Λαζαρίδη

Ποικιλίες σταφυλιών: 80% Cabernet, 20% Syrah

Περιοχή παραγωγής: Αττική

Ενδεικτική λιανική τιμή: 17 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο/μαύρο. Οσμή αρωματική κομψή που αναδύει αρώματα από μπαχάρι, γαρύφαλλο, πιπέρι και κόκκινη μαρμελάδα. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ομαλή αναπτύσσοντας έντονα αρώματα μπαχαρικών και ιδιαίτερα μαύρο πιπέρι. Το αλκοόλ είναι σημαντικό (14.5 %) και δίνει την παρουσία του στην μέση φάση της γεύσης.

Η επίγευση είναι μακρά και κυριαρχείται από άρωμα γλυκόριζας. Ένα τυπικό παράδειγμα κρασιού που πρέπει να σερβιρεται στους 15-16 °C.

---

15. Κρασί/έτος: Άμμος Terra Leone, 2005  
Παραγωγός: Κτήμα Πάλυβος  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100 % Αγιοργήτικο  
Περιοχή παραγωγής: Νεμέα  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 17.5 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή ιδιαίτερα συγκερατημένη που μετά από έντονη ανατάραξη αναδύει δειλά μερικά αρώματα μπαχαρικών. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι έντονα αρωματική με συνδυασμό από μπαχάρι, γλυκόριζα και κόκκινη μαρμελάδα. Οι λίγες τανίνες του είναι καλές και ο όγκος στο στόμα ικανοποιητικός που προδίδει το 14% αλκοόλ. Η συνολική ισορροπία είναι πολύ καλή Η επίγευση είναι μακρά και κυριαρχείται από νότες μπαχαρικών.

---

16. Κρασί/έτος: Κράτιστος, 2004  
Παραγωγός: Οινοποιία Λύκου  
Ποικιλίες σταφυλιών: 100% Αγιοργήτικο  
Περιοχή παραγωγής: Νεμέα  
Ενδεικτική λιανική τιμή: 12 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα πορφυρό με κεραμιδί στις άκρες. Η οσμή του είναι συγκερατημένη, και αναδύει μερικές αχνές νότες μπαχαρικών. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωνηρή και αναπτύσει περαιτέρω τα αρώματα μπαχαρικών, έχει καλή ισορροπία και ανεπαίσθητες τανίνες. Η επίγευση είναι μακρά και αρωματικά κυριαρχείται από νότες μπαχαρικών.

---

17. Κρασί/έτος: Λαλούδι, 2007  
Παραγωγός: Οινοποιητική Μονεμβασίας  
Ποικιλίες σταφυλιών: 50% Αγιοργήτικο, 50% Cabernet  
Περιοχή παραγωγής: Πελοπόννησος

Ενδεικτική λιανική τιμή: 13.09 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα ερυθρό σκούρο. Οσμή με αγνά αρώματα μαρμελάδας και βιολέττας. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι αρωματική και κυριαρχείται από αρώματα κόκκινων φρούτων και μαρμελάδας. Η τανίνες είναι ελάχιστες. Η επίγευση είναι μέτριας διάρκειας και κυριαρχείται από νότες μπαχαρικών.

---

18. **Κρασί/έτος:** Ταώς 2004  
**Παραγωγός:** Παρπαρούσης  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100 % Μαυροδάφνη  
**Περιοχή παραγωγής:** Αχαΐα  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 20 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα μαύρο. Η οσμή του είναι όμορφα ιδιαίτερη, και αναδύει αρώματα μέντας, Fernet Branca και καφέ. Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ζωηρή και αναπτύσσει τα αρώματα εμφανίζονται στην οσμή αναμεμειγμένα με μπαχαρικά και μαρμελάδα. Η οξύτητα φαίνεται υψηλή αλλά δένει τέλεια με την αρωματική έκφραση του κρασιού, ενώ οι τανίνες είναι λίγες και καλής ποιότητας. Η επίγευση είναι μακρά και κυριαρχείται από αρώματα μπαχαρικών και γλυκόπικρων ποτών (amari). Ένα πολύ ενδιαφέρον και ιδιαίτερο κρασί.

---

#### 4 Πλατεία γευσιγνωσίας: Γλυκό κρασί

1. **Κρασί/έτος:** Άνθεμις 2002  
**Παραγωγός:** ΕΟΣΣ  
**Ποικιλίες σταφυλιών:** 100% Μοσχάτο (μικρόρωγο)  
**Περιοχή παραγωγής:** Σάμος  
**Ενδεικτική λιανική τιμή:** 10.20 €

**Σημείωση Γευσιγνωσίας :** Χρώμα κεχριμπάρι έντονο, λαμπερό. Οσμή έντονα αρωματική, κυριαρχείται από αρώματα ξερών σύκων και βερούκοκων,

μέλι και φυσικό κερί. Η Η πρώτη αίσθηση στο στόμα είναι ισορροπημένη, και αναπτύσσει διαδοχικά τα αρώματα ξηρών φρούτων και κηρύθρας. Η ισορροπία στο στόμα είναι πολύ καλή. Η επίγευση είναι μακρά και αρωματική.