

Chardonnay 2009**Αμπελώνας Παπαϊωάννου**
8.50€**Καλοφτιαγμένο και εκφραστικό**

Τα ώριμα καλοκαιρινά φρούτα της ποικιλίας αναδύονται πάνω από τη διακριτική μεταλλικότητα. Η τραγανή οξύτητα ξέρει να διατηρεί τις ισορροπίες. Από τους ιδιόκτητους αμπελώνες στην Κορινθία.

Φωλιά 2009**Αμπελόμες**
10.00€**Φρέσκο και φινετσάτο**

Με χρυσοκίτρινο χρώμα και αρώματα κίτρινων φρούτων. Φρεσκάδα, μετρημένη οξύτητα και καλή επίγευση. Από τον ιδιόκτητο αμπελώνα της οικογένειας Τσιώλα στις πλαγιές του Όρους Σύμβολο στην Καβάλα.

Διάδοχος**Οινοποιία Συμεωνίδη**
10.70€**Όμορφο Chardonnay δεξαμενής**

Μάς κατακτά με το αρμονικά δεμένο ζευγάρι οξύτητας-αλκοόλης και τη φρεσκάδα του. Μια συνεπέστατη έκφραση της κοσμοπολίτισσας ποικιλίας με ξεκάθαρο άρωμα φρούτων. Από αμπελώνες στους πρόποδες του Παγγαίου.

Τα στυλ του Chardonnay

Το αξιοπερίεργο με το Chardonnay είναι ότι ακόμη και οι πιο φανατικοί οπαδοί του δυσκολεύονται να απαντήσουν στο ερώτημα «ποιά είναι η γεύση του;». Κι αυτό γιατί η αξιοθαύμαστη προσαρμοστικότητα του σε εξαιρετικά μεγάλη ποικιλία μικροκλιμάτων, η οποία και το εγκατέστησε στους αμπελώνες όλων των ηπείρων, έχει ως αποτέλεσμα την τεράστια ποικιλομορφία χαρακτήρων. Το εκλεκτό σταφύλι εμφανίζει εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα όταν καλλιεργείται σε ψυχρά απ' ότι σε θερμά κλίματα.

Τα Chardonnay των ψυχρών κλιμάτων, όπως τα Chablis, είναι κρασιά με μέτριο αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα και φίνα αρώματα που θυμίζουν άγουρα φρούτα, όπως το πράσινο μήλο, το lime, το άγουρο λευκόσαρκο ροδάκινο. Έχουν εξαιρετική αντοχή στον χρόνο, έτσι ακόμη και μετά από 10-15 χρόνια παλαίωσης εμφανίζονται με καταπληκτικά ορεκτικό προφίλ. Αντίστοιχα, οι αποκλειστικά Blanc de Noirs σαμπάνιες (δηλαδή 100% Chardonnay) αποδεικνύονται κομψά και ζωηρά αφρώδη, υψηλής κλάσης.

Κατεβαίνοντας λίγο πιο νότια, στο Côte d'Or της Βουργουνδίας, τα Chardonnay γίνονται περισσότερο αισθησιακά και στα χέρια μεγάλων οινοποιών, μπορούν να εκφράσουν την περιοχή, το terroir από το οποίο προέρχονται, ανεξάρτητα από τις οινοποιητικές τεχνικές. Έτσι μπορούμε να ξεχωρίσουμε τα βουτυράτα Meursault, τα ατσάλνια και κρεμώδη Puligny-Montrachet, τα περισσότερο καλοδομημένα Chassagne-Montrachet.

Αντίστοιχα, τα Chardonnay των θερμών κλιμάτων, όπως αυτά που παράγονται στην Ελλάδα, στην Ιταλία, στον νότο της Γαλλίας και στην Αυστραλία, έχουν υψηλό αλκοολικό τίτλο, πιο χαμηλές οξύτητες, πλούσιο σώμα και αρώματα γλυκών εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, όπως ο ανανάς.

Σαφώς -και ανεξάρτητα από το γεωγραφικό πλάτος- το κλειδί για το γευστικό προφίλ του κάθε Chardonnay βρίσκεται στα χέρια του παραγωγού του, ο οποίος θα αποφασίσει για την ωριμότητα των σταφυλιών και την τεχνική οινοποίησης που θα ακολουθήσει. Η ζύμωση του κρασιού μέσα σε βαρέλι, η ωρίμανσή του μαζί με τις οινολάσπες (sur lie), ακόμη και η πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης συμβάλλουν στο κτίσιμο της προσωπικότητάς του.

Τα «βαρελάτα» Chardonnay είναι περισσότερο γεμάτα και πληθωρικά, αποπνέουν νότες μελιού, βουτύρου, φουντουκιού, ακόμη και μπαχαρικών.

Πάντως, φρέσκος ή ώριμος, όποιος και να είναι ο γευστικός χαρακτήρας ενός Chardonnay, η αναμφισβήτητη γοητεία του, εστιάζεται στον συνδυασμό: δύναμης, πλούτου και πολυπλοκότητας.

