

ΚΑΛΟΓΕΡΙ 2013 **Όινος Λευκός Ξηρός**

Απική ΠΓΕ

Παραγωγός: Κτήμα Παπαγιαννάκου

Παρακολουθώ τη δουλειά του Βασίλη Παπαγιαννάκου για σχεδόν 20 χρόνια και δηλώνω ευθαρσώς και εν γνώσει των συνεπειών του νόμου πως είναι φανατικός θαυμαστής του Σαββατιανού του. Τόσο φανατικός, μάλιστα, που συχνά ξεχνάω πως ο αμπελώνας στο Μαρκόπουλο και το οινοποιείο του -το πρώτο στην Ελλάδα με βιολογικό σχεδιασμό- προσφέρουν πλέον και άλλες, εξίσου ενδιαφέρουσες, επικέτες. Όπως, για παράδειγμα, τη Μαλαγουζιά από το αμπελοτόπι Καλογέρι, που στη σοδειά του 2013 κατέκτησε χρυσό μετάλλιο στον Διαγωνισμό της Θεσσαλονίκης. Μας άρεσε γιατί, ξεφεύγοντας από αυτό που κινδυνεύει πια να γίνει στερεότυπο, τη βαριά αρωματική έκφραση και τη σχεδόν λιπαρή δομή, προβάλλει κυρίως τη φινέτσα και τη χάρη της ποικιλίας. Κρυστάλλινα

λαμπερό, ακνόξανθο χρώμα, με προσνωπές ανταύγειες, περάσματα λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και εξωτικών φρούτων, μαζί με μια διακριτική παρουσία τσακμακόπετρος στη μύτη, γεύση που ισορροπεί ευχάριστα ανάμεσα στην κοφτερή οξύτητα, στο φρούτο και στην υπόσταση, ενώ στο τελίωμα επανέρχεται, επίμονα, η αίσθηση της τσακμακόπετρος, πολύτιμη κληρονομιά ίσως από το οσβεστολιθικό έδαφος του αμπελώνα. Τιμή: Περίπου €9,50 στο ροζι.

