

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2023

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΟΠ Αμύνταιο

ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΟ PROJECT “ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ”

Ένα ιδιαίτερο αμπελουργικό εγχείρημα που βρίσκεται σε συνεχή εξέλιξη. Στόχος, ο εντοπισμός και η διάσωση παλαιών κλημάτων Ξινόμαυρου στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Μια αφοσιωμένη και συστηματική προσπάθεια από την ομάδα γεωπόνων του Κτήματος ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ για περισσότερα από 20 χρόνια, στηρίζοντας τους μικρούς καλλιεργητές, παρέχοντας τεχνογνωσία και βοήθεια καθ’ όλη τη διάρκεια του χρόνου, και δίνοντας κίνητρο να συνεχιστεί αυτή η πολύτιμη κληρονομιά και στις επόμενες γενιές της οικογένειάς τους. Κάθε εσοδεία αυτού του κρασιού παράγεται από μια «δεξαμενή» επιλεγμένων αμπελώνων που πληρούν τα κριτήρια της ηλικίας των κλημάτων (40-60 χρόνια), των ορθών αμπελουργικών πρακτικών και της ποιότητας, ενώ η προσπάθεια ανεύρεσης και άλλων τέτοιων blocks συνεχίζεται ακατάπαυστα.

Τα κυριότερα αμπελοτόπια για την εσοδεία του 2023 ακολουθούν.

2023: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Το 2023 ήταν μια όψιμη χρονιά λόγω της ψυχρότερης από το σύνθετες άνοιξης. Παρά τις αυξημένες βροχοπτώσεις, δεν παρατηρήθηκαν προβλήματα ασθενειών χάρη στη διατήρηση των θερμοκρασιών σε καλά επίπεδα και την έγκαιρη αμπελουργική διαχείριση. Προς τα τέλη του καλοκαιριού, η σημαντική διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα ευνόησε τη συγκέντρωση σακχάρων και ανθοκυανών στα σταφύλια. Επιπλέον, οι ήπιοι Σεπτέμβριος και Οκτώβριος επέτρεψαν την αργή και ισορροπημένη ωρίμαση. Ο τρύγος στα αμπελοτόπια της ΚΑΛΗΣ ΡΙΖΑΣ ξεκίνησε στις 14 Οκτωβρίου 2023, περίπου 10-12 ημέρες αργότερα από τον μέσο όρο, με θετικό αποτύπωμα στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των σταφυλιών.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10 °C και ακολουθούν αποβοστρύχωση, εκραγισμός και προζυμωτική κρουεγκύλιση διάρκειας 6 ημερών στους 10 °C. Η ζύμωση διαρκεί περίπου 2 εβδομάδες και στη συνέχεια πραγματοποιείται μεταζυμωτική εκχύλιση για 7 ημέρες. Ακολουθεί η σύνθεση του χαρμανιού (blend) από τα επιλεγμένα αμπελοτόπια. Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα

βαρέλια 3ης και 4ης χρήσης για 12 μήνες, με περιοδική ελαφριά ανάδευση των οινολασπών, και παραμένει στο κελάρι για ακόμη 12 μήνες πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 7.7 gr/lt
pH: 3.27	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.1 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μέτριας έντασης πορφύρο χρώμα. Στη μύτη αναπτύσσεται σύνθετο αρωματικό προφίλ, με κυρίαρχα τα κόκκινα φρούτα και διακριτικές ανθικές νύξεις, που πλαισιώνονται από νότες φύλλου τομάτας και ήπιες αποχρώσεις δρυός. Στο στόμα τα αρώματα επανέρχονται με συνέπεια, ενώ η ζωννή οξύτητα προσδίδει σφρίγος και αναδεικνύει τη φρεσκάδα και τη δομή του κρασιού. Η ιδιαίτερη ποιότητα και υφή των τανινών -παρούσες αλλά με λεπτότητα- αποτελούν τη συνεισφορά των παλαιών κλημάτων και της αυστηρής διαλογής των καλύτερων αμπελοτοπιών τους. Ένα κρασί που διακρίνεται για την κομψότητά του με μακρά επίγευση και μεγάλες δυνατότητας εξέλιξης στον χρόνο.

Πίνακας με τα κυριότερα αμπελοτόπια παλαιών και συχνά αυτόριζων Ξινόμαυρων, της εσοδείας 2023.

Αμπελώνας (στρεμ)	Έτος φύτευσης	Διαμόρφωση	Προσανατολισμός	Κλίση	Πυκνότητα (φυτά/στρεμ)	Έδαφος	pH εδάφους
4.5	Πριν το 1930	Αμφίπλευρο Royat	BΔ-NA	4%	310	Αμμοπηλώδες	8.0
4.7	1963		BA-NA	9%	380		8.0
2.2	1940		BA-NA	3%	380	Αμμοπηλώδες	8.0
5.0	1956	Κύπελλο	BA-NA	0%	370		8.6
2.5	1940	Αμφίπλευρο Royat	BΔ-NA	4%	370	Αμμοαργιλοπηλώδες	≈8.0
6.2	1940	Αμφίπλευρο Royat	BA-NA	3%	440	Αμμοπηλώδες	8.1
4.2	1973		BA-NA	5%	330		8.1
2.4	1930		BΔ-NA	4%	310		8.1
1.4	1964		BΔ-NA	4%	310		8.2
2.8	1979		BΔ-NA	1%	310		8.0
1.6	1956		BΔ-NA	0%	310		8.0
2.0	1980		BΔ-NA	6%	460		8.0
9.0	1976		BΔ-NA	10%	400		8.0