

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΔΗΜΟΣΙΟ ΙΕΚ ΠΥΡΓΟΥ-ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

Vinsanto Estate Argyros 1994

- Περιοχή: Επισκοπή, Σαντορίνη, Π.Ο.Π. Σαντορίνη
- Ποικιλία: 80% Ασύρτικο, 10% Αηδάνι και 10% Αθήρι
- Vinsanto Estate Argyros "20 years barrel aged" ένα ασύλληπτο νέκταρ της Θηραϊκής γης
- Στο νοτιότερο σημείο των Κυκλάδων, σε ένα νησί που βγήκε από τα σπλάχνα της γης, υπάρχουν οι αυτόριζοι αμπελώνες ηλικίας 150 ετών του κτήματος Αργυρού που τροφοδοτούνται με τα μοναδικά ιχνοστοιχεία της Θηραϊκής γης.
- Η ηφαιστιακή τέφρα, η ελάχιστη υγρασία και οι ακραίες καιρικές συνθήκες δίνουν πολύ μικρές ποσότητες σταφυλιών άριστης ποιότητας που λιάζονται κάτω από τον καυτό κυκλαδίτικο ήλιο. Ακολουθούν 20 χρόνια φροντίδας στα υπόσκαφα κελάρια του κτήματος Αργυρού όπου διαμορφώνεται ένα μοναδικό, πλούσιο, αριστουργηματικό κρασί.

Vinsanto Estate Argyros 1994

- Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες.Λαχταριστή μύτη μελάσας,καραμελωμένων φρούτων,σταφίδας,σιρόπι σφενδάμου,crème brulee,άγριου σύκου,τζίντζερ,καραμέλας βουτύρου,καβουρδισμένους κόκκους καφέ,σιρόπι μπλέ αγαύης,toffee,μελιού και αμέτρητες ακόμα φανταστικές μυρωδιές ξεπηδάνε από το ποτήρι και περιπλέκονται απίθανα με την πτητική.
- Στο στόμα το θεικό αυτό νέκταρ με περισσότερα από 240gr/lι.σακχάρων,με τρομερή συμπύκνωση και ένταση,έχει μια εκπληκτική ενέργεια που στηρίζεται στην ασύλληπτη πολυπλοκότητά του και στην υπέροχη ραχοκοκοκαλιά αναζωογονητικής οξύτητας.
- Κρεμώδες,με ποιότητα "rancio" και άριστη ισορροπία διαθέτει μια επίσης σαγηνευτική,μακρά σε διάρκεια επίγευση που χαρακτηρίζεται από γλυκά μπαχάρια,καραμελωμένα φρούτα και νότες μαύρου τσαγιού.Μια απαλή αίσθηση τανινών,απλά υπενθυμίζετο μοναδικό του τερουάρ.Ένα έξοχο γλυκό κρασί που μπορεί αβίαστα να απολαύσετε τώρα αλλά και να παραμείνει στο κελάρι σας για πολλές δεκαετίες.Εμφιαλώθηκε το 2014.
- Αλκοόλ:13,5%.Ιδανικό με σοκολάτα vinsanto.

Vinsanto Estate Argyros 1994



ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

ΔΗΜΟΣΙΟ ΙΕΚ ΠΥΡΓΟΥ-ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

Από πού παίρνουν την ονομασία τους τα κρασιά;

- Το γεγονός πως δύο κρασιά όπως το Pinot noir και Βουργουνδίας, ενώ είναι ακριβώς ο ίδιος τύπος κρασιού έχουν διαφορετική ονομασία, μπερδεύει πολλούς λάτρεις του οίνου.
- Αυτό συμβαίνει γιατί τα κρασιά παίρνουν την ονομασία τους με δύο τρόπους:
- Ο ένας είναι από την ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε κι ο δεύτερος από το μέρος στο οποίο φτιάχτηκε το κρασί.

Κρασιά Νέου και Παλαιού Κόσμου

- Ανάλογα με την περιοχή αλλά και με τους τρόπους παρασκευής του κρασιού(για τις περιοχές Ονομασίας Προέλευσης),θα καθοριστεί αν θα πάρει το όνομα του από τον τόπο ή την ποικιλία σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκε.
- Για τα περισσότερα κρασιά αυτό προσδιόριζεται με το πού έγινε το κρασί.
- **Στο Νέο ή στον Παλιό Κόσμο.**
- Τα κρασιά του Παλαιού Κόσμου παίρνουν το όνομά τους από την περιοχή που γεννήθηκαν,ενώ τα κρασιά του Νέου Κόσμου από το ένα ή το κύριο σταφύλι στο μπουκάλι.

Ονομασίες των οίνων του Νέου Κόσμου

- Στην πλειοψηφία τους οι παραγωγοί των οινοπαραγωγικών περιοχών του Νέου Κόσμου διαλέγουν να ονομάσουν το κάθε κρασί από την μία ή την βασική ποικιλία σταφυλιού που θα χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή του. Με λίγα λόγια αν το κρασί έγινε από ποικιλία **Cabernet Sauvignon** θα ονομαστεί **Cabernet Sauvignon**.
- Αυτό ισχύει ακόμα κι αν δεν είναι 100% Cabernet Sauvignon κι ο οινοποιός διάλεξε να χρησιμοποιήσει 70% από αυτό και 30% άλλη ποικιλία σταφυλιού.
- Καθώς το ποσοστό του Cabernet Sauvignon είναι το κύριο σταφύλι οι οινοποιοί του Νέου Κόσμου θα το ονομάσουν **Cabernet Sauvignon**.

Ονομασίες των οίνων του Παλαιού Κόσμου

- Τα κρασιά του Παλαιού Κόσμου παίρνουν το όνομά τους από την περιοχή που παράγονται. Για παράδειγμα ενώ ένα κρασί που έγινε στο **Bordeaux της Γαλλίας** μπορεί να περιέχει Cabernet Sauvignon, Merlot κ.λ.π. στον Παλαιό Κόσμο θα πάρει το όνομα **Bordeaux**.
- Ο λόγος για τον οποίο επιλέγουν οι οινοποιοί να βαπτίζουν τα κρασιά τους με το όνομα της περιοχής είναι γιατί νιώθουν πως ο τόπος που παράγεται το κρασί έχει πολύ περισσότερη σημασία από την τελική γεύση του.

Ονομασίες των οίνων του Παλαιού Κόσμου

- Αυτή η αίσθηση της τοποθεσίας ονομάζεται: **terroir** και είναι η ιδέα πως ο ήλιος, το φεγγάρι, το έδαφος, η βροχή και το μικροκλίμα επηρεάζουν το τελικό αποτέλεσμα.
- Σε ένα καλοφτιαγμένο κρασί, οι οινοπαραγωγοί του Παλαιού Κόσμου πιστεύουν πως μπορείς να γευτείς στο **terroir** του όλα τα χαρακτηριστικά του σταφυλιού και του τόπου που παράγεται. Πιστεύουν πως ένα Cabernet Sauvignon από το Bordeaux έχει πολύ διαφορετική γεύση από ένα Cabernet Sauvignon από την Ιταλία κι έτσι οι ονομασίες των κρασιών προκύπτουν ανάλογα με την περιοχή και όχι την ποικιλία του σταφυλιού.

Οίνοι Νέου και Παλαιού Κόσμου

