

Δοκιμάσαμε την πρώτη «φυσική» orange... ρετσίνα

Από Δημήτρη Μότσο -

March 2, 2017



Είναι αλήθεια ότι κάθε φορά που λαμβάνω την πρόσκληση του κυρίου **Δημήτρη Κιουτσούκη**, τη δέχομαι με χαρά. Αυτό συμβαίνει για **δύο κυρίως λόγους**: ο **πρώτος** είναι ο ίδιος κύριος Κιουτσούκης που είναι κύριος με το Κ κεφαλαίο. Πάντα ευγενικός και χαμογελαστός, ενώ το ίδιο φιλόξενοι είναι η σύζυγός του και τα πέντε τους παιδιά. Παρεμπιπτόντως η σύζυγος του κυρίου Δημήτρη κάνει τις καλύτερες αγκινάρες αλλά πολίτα που έχω φάει ποτέ μου και τις μνημονεύω σε κάθε ευκαιρία. Την επόμενη φορά θα πάω μόνο με τον όρο ότι θα τις έχει μαγειρέψει, αλλιώς θα αρνηθώ πεισματικά. Ο **δεύτερος** λόγος είναι ότι το Κτήμα Κιουτσούκη βρίσκεται μίαν ανάσα μόνο από τον αστικό ιστό, περνώντας το **Μελισσοχώρι** στο δρόμο για **Κιλκίς**. Η τοποθεσία λοιπόν είναι ιδανική για απόδραση από τη βαβούρα της πόλης: σε ένα μοναδικό τοπίο από «κατακερματισμένα» αμπελοτόπια, με θέα τα αλλοπρόσαλλα και τα βραχώδη βουνά και ένα μοναδικό εδαφικό ανάγλυφο από κοκκινόχωμα, άργιλο και σχιστόλιθο, που έχουν ως νοητό τους επίνειο την τεχνητή λίμνη και το ποτάμι που διασχίζει την έκταση. Μόλις λίγα χιλιόμετρα από την πόλη και όμως νιώθεις έστω και για λίγο ότι ξεφεύγεις από την καθημερινότητα.



Ο σκοπός της επίσκεψής μου στο **Κτήμα Καμάρα-Κιουτσούκη** ήταν η προτροπή του κ. Δημήτρη να δοκιμάσουμε τα καινούργια του κρασιά, τα οποία είναι διαφορετικά από όσα έχει κάνει μέχρι σήμερα, μιας και ανήκουν στα λεγόμενα «**φυσικά κρασιά**». Μα καλά θα μου πείτε, τα άλλα κρασιά τι είναι; Μη φυσικά;



Κάνουμε μια παρένθεση εδώ και αναφέρουμε ότι φυσικά κρασιά θεωρούνται τα κρασιά που παράγονται **με ελάχιστες παρεμβάσεις χωρίς καμιά απολύτως προσθήκη ουσιών**. Η φιλοσοφία αυτή ξεκινάει από το αμπέλι και φτάνει στην οινοποίηση. Ακόμα και τα θειώδη τους (το φυσικό συντηρητικό των κρασιών) είναι σε πολύ χαμηλά επίπεδα και πολλές φορές ανύπαρκτα και αυτό είναι που τα διαφοροποιεί από τα άλλα κρασιά. Όλα ιδεατά θα μου πείτε ότι ακούγονται. Όπως όμως μπορείτε επίσης να αντιληφθείτε, πρόκειται για μια αρκετά αμφιλεγόμενη κατηγορία κρασιών, καθώς καλώς ή κακώς με τον ενστερνισμό της έννοιας «φυσικό» ενέχει εξ αρχής μια αρνητική χροιά, καθώς είναι σαν να λες ότι μόνο αυτά τα κρασιά είναι φυσικά, ενώ όλα τα άλλα είναι μη φυσικά και νοθευμένα (κάτι που φυσικά δεν ισχύει). Στόχος των οινοποιών των φυσικών κρασιών δεν είναι να επιτεθούν στα άλλα κρασιά ή να ισχυριστούν ότι κάνουν καλύτερα κρασιά, αλλά να δηλώσουν με κάποιο τρόπο μια γενικότερα διαφορετική οπτική και ενδεχομένως μια στάση ζωής, που φτάνει ως το κρασί. Στην ουσία πρόκειται για μια ακραία προσέγγιση, που πάει αρκετά βήματα παραπέρα από τη βιολογική καλλιέργεια. Οι υπέρμαχοι τους θεωρούν ότι τα φυσικά κρασιά έχουν «χαρακτήρα» και «ταυτότητα» λόγω των μηδενικών παρεμβάσεων, ενώ σε αντίθεση οι πολέμιοί τους, θεωρούν ότι τα περισσότερα φυσικά κρασιά είναι ελαττωματικά και οξειδωμένα και θεωρούν ότι είναι απλά ένας τρόπος να πάρουν ένα κομμάτι της αγοράς. Προσωπική άποψη εκφράζω, αλλά η αλήθεια είναι κάπου στη μέση. **Θεωρώ ότι πρώτα απ' όλα αυτό που πίνουμε πρέπει να είναι καλό κρασί και ας είναι απ' όπου θέλει.**



Τα τελευταία όμως, χρόνια οι οπαδοί της συγκεκριμένης σχολής όλο και αυξάνονται και ορκίζονται ότι οι πρακτικές που εφαρμόζουν στο αμπέλι και στη οινοποίηση έχουν ως αποτέλεσμα ένα πιο ισορροπημένο οικοσύστημα και **κρασιά χωρίς... make up**. Θέλει θάρρος και τρομακτική προσοχή, καθώς έχεις πολλά εμπόδια να υπερπηδήσεις: από τον κίνδυνο να σου χαθεί όλη η σοδειά, μέχρι να σου οξειδωθούν τα κρασιά και να αντιμετωπίσεις την προκατάληψη του κόσμου. Αυτή που όμως έδωσε ακόμα παραπάνω ώθηση στο κίνημα των φυσικών κρασιών είναι η **Isabelle Legeron MW**.

Η Isabelle Legeron MW (Master Of Wine) ή αλλιώς «That Crazy French Woman» έχει ένα εντυπωσιακό βιογραφικό με φοβερές διακρίσεις και βραβεία στο χώρο του κρασιού. Εκτός του ότι είναι η μόνη Γαλλίδα Master Of Wine (μόλις 354 στον κόσμο) είναι και η υπεύθυνη **διοργάνωσης της έκθεσης RAW** που γίνεται κάθε χρόνο στο Λονδίνο και έχει ως σημείο αναφοράς τα φυσικά κρασιά **«that have a humanlike, or living, presence. They are also wines that are an authentic expression of a place»** (με λίγα λόγια ότι τα φυσικά κρασιά είναι αυθεντικά και εκφράζουν τον τόπο προέλευσής τους). Το να συμμετέχεις στην έκθεση RAW δεν είναι εύκολο πράγμα, καθώς πρέπει να πληροίς κάποιες συγκεκριμένες αυστηρές προϋποθέσεις που καλείσαι φυσικά να τις αποδείξεις. Και για να μην μακρηγορούμε το **Κτήμα Κιουτσούκη-Καμάρα θα συμμετάσχει την φετινή έκθεση (12-13 Μαρτίου)** στο Λονδίνο με τη νέα σειρά κρασιών του, με προεξάρχουσα όμως, την **πρώτη ελληνική φυσική ρετσίνα που ακολουθεί μάλιστα τη λογική του orange wine...** Η ίδια η Isabelle Legeron MW κάνει ειδική μνεία στη συγκεκριμένη ρετσίνα στην προσωπική της σελίδα και δηλώνει ενθουσιασμένη.



Ο κ. Κιουτσούκης οινοποιεί για πρώτη φορά φυσικά κρασιά και γι' αυτό το λόγο έβγαλε περιορισμένη ποσότητα. Δεν απορρίπτει με τίποτα τα άλλα κρασιά και είναι θιασώτης του «καλού κρασιού όπως και να έχει γίνει αυτό». Απλά θέλησε να δοκιμάσει και μια άλλη λογική, την οποία έκρινε ενδιαφέρουσα και του εξίταρε την φαντασία. Η σειρά των φυσικών κρασιών λέγεται «**Καμαρα Pure**», καθώς από το νομοθέτη απαγορεύεται ρητά οποιαδήποτε αναφορά πάνω στην ετικέτα της φράσης «φυσικό κρασί». Ενδιαφέρον παρουσιάζουν οι **τρεις, ιδιαίτερες ετικέτες που είναι ζωγραφισμένες από την κόρη του κ. Κιουτσούκη, τη Σταυρούλα και αντλούν την έμπνευση τους από τοπία και σημεία του Κτήματος**. Οι επιρροές θυμίζουν τον αγαπημένο ζωγράφο της οικογένειας, τον **Βαν Γκονγκ**, ενώ κάθε φιάλη έχει σφραγιστεί με βουλοκέρι. Ακόμα και οι φελλοί είναι 100% βιολογικοί, καθώς συγκεκριμένες αγορές όπως αυτές της Ιαπωνίας σχεδόν το απαιτούν για τα φυσικά κρασιά. Το ότι είναι περιορισμένης διαθεσιμότητας το είπαμε;



Εκεί λοιπόν, αφού πήγαμε τη βόλτα μας στα αμπέλια με τον κ. Κιουτσούκη (παρεμπιπτόντως θα εκπλαγείτε με το άγριας ομορφιάς αμπελοτόπι στο οποίο είναι φυτεμένο το ξινόμαυρο. Σχιστολιθικό, άγονο, επικλινές και μάλιστα φυτεμένο σε κύπελλο) και θαυμάσαμε το μεγαλείο της φύσης, γυρίσαμε να δοκιμάσουμε τα κρασιά. Η μέρα ήταν μαγική, με τις πυροχάλκινες ακτίνες του ήλιου να απλώνονται σαν φλέβες ανάμεσα στα αμπέλια και την απογευματινή δροσιά να ξυπνάει πάνω από τα νερά του ρέματος, το οποίο έρεε γλυκά και επαναλαμβανόμενα.



Η πρώτη ετικέτα ήταν το λευκό κρασί. Το «**Nimbus Albus**», που στα λατινικά θα πει «λευκό σύννεφο». **50% Μαλαγουζιά** και **50% Ασύρτικο**. Η μαλαγουζιά δεν παρέμεινε καθόλου με τις φλούδες, ενώ ο **πρόρωγος** (καθόλου πίεση) και των δύο ποικιλιών μπήκε στις δεξαμενές για ζύμωση χωρίς πρόσθετα, με τις άγριες ζύμες τους, χωρίς καμιά διόρθωση και χωρίς θειώδες. Δεν έχει περάσει από σταθεροποίηση και φιλτράρισμα γι' αυτό έχει και θολό χρώμα. Το κρασί στο ποτήρι μας ήταν αρκετά θολό με την μύτη να παρουσιάζεται πολύ κλειστή μιας και ακόμα περνούσε το σοκ της πρώτης εμφιάλωσης. Έπειτα από λίγα λεπτά αρχίζει και σου θυμίζει ένα καλάθι με χαμομήλια, λεβάντα και άγρια βότανα, που μέσα τους έχουμε βάλει ωραία και τραγανά νεκταρίνια. Το αλκοόλ είναι 12%. Η οξύτητά του είναι μέτρια προς χαμηλή και το προσωπικό μου γούστο θα την ήθελε λίγο παραπάνω. Το στόμα είναι ενδιαφέρον, ωστόσο λίγο πεσμένο στις αρωματικές του εντάσεις. Κρασί πασπαρτού για τα καθημερινά φαγητά όπως κριθαράκι, απλά ριζότα με βότανα και απαλά, φρέσκα τυριά.



Το «**Nimbus Russus**» θα πει αντίστοιχα «κόκκινο σύννεφο» στα λατινικά. Ένα χαρμάνι από **Syrah, Merlot και Ξινόμαυρο**. Το Syrah υπερिशχέι των άλλων δύο ποικιλιών σε όλα. Εντυπωσιακό βαθύ ρουμπινί με έντονα αρώματα ευκάλυπτου, μαγειρεμένων φρούτων, μαρμελάδας δαμάσκηνου, κανέλας, μαύρου και πράσινου πιπεριού και γλυκόριζας δίπλα σε πιο ανιμάλ και γήινα αρώματα που πολλές φορές χαρακτηρίζουν τα φυσικά κρασιά. Στο στόμα είναι εξαιρετικό, συμπυκνωμένο, με ζωντανές και μαλακές τανίνες, ατίθασο με τα μπαχαρικά να πηγαίνουν μαζί με τα μαγειρεμένα φρούτα. 13,5% αλκοόλ και ότι πρέπει για μια ζουμερή μοσχαρίσια μπριζόλα.



Το «**Nimbus Ritinitis**» ήταν το πιο ξεχωριστό κρασί απ' όλα. Και **orange wine** και φυσικό κρασί και... **ρετσίνα**. Από **100% Ασύρτικο** χωρίς καμιά παρέμβαση ή διόρθωση. Στην όψη είναι πορτοκαλί με εμφανή τη θολότητα, λόγω του μη φιλτραρίσματος και της μη διόρθωσης. Τα σταφύλια παραμένουν με τις φλούδες για 5 ημέρες, ενώ η ζύμωση είναι τελείως φυσική και διαρκεί περίπου ένα μήνα, χωρίς κανένα πρόσθετο και καμιά διόρθωση. Η μύτη έχει μια πολύ διακριτική ρετσίνη, μαζί με έντονα αρώματα ρίγανης, θυμαριού και αρπαρόριζας. Σε δεύτερη φάση έρχονται αρώματα από λιβάνι, περγαμόντο και κουμ κουάτ. Στο στόμα είναι υπέροχο και όμορφα ασυνήθιστο, ενώ τα αρώματα έχουν φοβερή ισορροπία μεταξύ τους. Μια χαρακτηριστική τανικότητα που διαρκεί μέχρι την επίγευση λόγω της παραμονής με τα στέμφυλα. Ότι πρέπει για σούσι, για πιάτα με εξωτικές κουζίνες από το Μεξικό μέχρι την Ταϊλάνδη και τις αγαπημένες αγκινάρες αλλά πολύτα από την κ. Κιουτσούκη. Δεν θα μασήσει όμως και από «πειραγμένα» burger. Να αναφέρουμε ότι **δοκιμάσαμε το ίδιο κρασί ακριβώς με τη φυσική ρετσίνα, με μόνη διαφορά την παρουσία θειώδους στο δεύτερο**. Η διαφορά υπέρ του πρώτου ήταν πραγματικά πολύ μεγάλη, τόσο σε εντάσεις, όσο και σε εκφραστικότητα. Καλώς ή κακώς **όλη η ποσότητα θα φύγει στο εξωτερικό**.

Αντί συμπεράσματος θα πω το εξής. Δεν είμαι ταγμένος στο κίνημα των φυσικών κρασιών, καθώς μου αρέσουν πάνω απ' όλα τα καλά κρασιά, είτε είναι φυσικά, είτε όχι. **Η δική μου αδυναμία λέγεται κρασιά με ταυτότητα και χαρακτήρα**. Θα προτιμήσω εν ολίγοις να πω ένα κρασί στο οποίο θα διακρίνω κάτι ξεχωριστό, παρά ένα κρασί το οποίο θα είναι φουλ τεχνολογικό και θα έχει άλλα χίλια όμοια. Αλήθεια είναι επίσης ότι η κατηγορία των φυσικών κρασιών είναι μια γοητευτική κατηγορία κρασιού, που έχει έναν εξωτικό και μυστηριώδη μανδύα και οφείλει ο κάθε οινόφιλος να εξερευνήσει. Σίγουρα δεν είναι κρασιά για την πλατιά μάζα του κόσμου, καθώς τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά είναι πραγματικά ιδιαίτερα. Δεν μπορούμε όμως να παραβλέψουμε ότι πολλά οινοποιεία στον κόσμο έχουν περάσει ήδη στη βιολογική καλλιέργεια, ενώ πολλά από αυτά κλείνουν διακριτικά το μάτι στη βιοδυναμική και φυσική οινοποίηση. Οπότε αυτό κάτι θα σημαίνει. Σε ότι αφορά τα κρασιά του Κτήματος Καμάρα-Κιουτσούκη θα πω ότι μου έκλεψε πραγματικά την καρδιά η ρετσίνα. Ένα κρασί πραγματικά εντυπωσιακό, που δεν έχει όμοιό του και αυτό είναι από μόνο του ξεχωριστό. Δεν ξέρω κατά πόσο υπάρχουν φιάλες για την ελληνική αγορά, αλλά αξίζει να το αναζητήσετε. Ή ακόμα καλύτερα να επισκεφθείτε το Κτήμα και να γνωρίσετε την υπέροχη οικογένεια του κ. Κιουτσούκη. Και τότε θα δείτε έναν ακόμα λόγο να λατρέψετε αυτό το κρασί.

