

Limniona

Le Limniona, qui ne doit pas être confondu avec Limnio, est l'étoile montante de cépages rouges grecs. Il est possible qu'il fournisse la force motrice pour diriger les étiquettes des vins modernes Grecs dans les années à venir. Le calibre de cette variété rouge, utilisé pour la production de vin rouge sec, n'a été détecté que lorsque les ceps restants étaient presque disparus. Plusieurs années de recherche et mikro-vintages, de nombreux scientifiques, viticulteurs et producteurs ont travaillé et ils ont commencé à donner des résultats impressionnants.

Le vin Limniona est d'un rouge foncé extrêmement profond et lumineux. Le nez est riche, très expressif, avec une saveur intense de fruits noirs et d'épices et de caractère minéral et développe une bonne relation avec un nouveau tonneau. La bouche est large et construit sur des tannins solides, mais jamais agressifs. L'alcool peut être relativement élevé, bien que dépasse rarement 13,5%, mais toujours équilibré par la forte acidité de la variété. C'est dit que Limniona provient de Thessalie et en particulier dans les domaines de Karditsa et Tyrnavos. Aujourd'hui, en raison du profil prometteur, est cultivé dans diverses parties de la Grèce, mais souvent en expérimental.

Le Limniona est l'une de ces variétés rouges rares, conduisant à des vins par l'extraction, la concentration, l'acidité, la saveur et le goût, qui n'a pas tendance à devenir trop épais et corsé. Ciblant ceux qui recherchent des vins rouges élégants et inhabituels. Ces vins, en particulier si ils sont jeunes, accompagnent bien les plats de bœuf et autres viandes rouges avec saveur riche. La plupart des échantillons disponibles peuvent être consommés directement, mais il y a avantage s'ils vieillissent au moins pendant quelques années en bouteille et atteignent leur pic dans les dix ans ou plus.

Λημνιώνα

Η **λημνιώνα**, η οποία δεν πρέπει να συγχέεται με το λημνιό, είναι το ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών και δεν αποκλείεται να αποτελέσει την κινητήρια δύναμη για κορυφαίες ετικέτες σύγχρονων κρασιών της Ελλάδας, μέσα στα επόμενα χρόνια. Το δυναμικό ποιότητας αυτής της ερυθρής ποικιλίας, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρών ξηρών κρασιών, εντοπίστηκε μόνο όταν τα κλήματα που είχαν απομείνει από αυτήν ήταν ελάχιστα. Αρκετά χρόνια έρευνας και μικροοινοποιήσεων, στις οποίες συνεργάστηκαν πολλοί επιστήμονες, καλλιεργητές και παραγωγοί, άρχισαν να αποφέρουν εντυπωσιακά αποτελέσματα.

Το κρασί από **λημνιώνα** έχει εξαιρετικά βαθύ, ζωνρό και σκούρο κόκκινο χρώμα. Στη μύτη είναι πλούσιο, πολύ εκφραστικό, με έντονη γεύση μαύρων φρούτων και μπαχαρικών και ορυκτώδη χαρακτήρα, ενώ έχει καλή σχέση με νέο βαρέλι. Το στόμα είναι ευρύ και δομημένο πάνω σε στιβαρές, αλλά ποτέ επιθετικές ταννίνες. Η αλκοόλη μπορεί να είναι σχετικά υψηλή, παρότι σπανίως ξεπερνά το 13,5%, αλλά εξισορροπείται πάντα από την έντονη οξύτητα της ποικιλίας. Λέγεται πως η **λημνιώνα** προέρχεται από τη Θεσσαλία και ειδικότερα από τις περιοχές της Καρδίτσας και του Τυρνάβου. Σήμερα, λόγω του υποσχόμενου προφίλ της, καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας, συχνά όμως πειραματικά.

Η **λημνιώνα** είναι μια από τις σπάνιες αυτές ερυθρές ποικιλίες, που οδηγούν σε κρασιά με εκχύλισμα, συμπύκνωση, οξύτητα, αρώματα και γεύση, τα οποία δεν τείνουν να γίνουν παχιά και υπερβολικά σωματώδη. Απευθύνονται σε όσους αναζητούν κομψά και ασυνήθιστα κόκκινα κρασιά. Τα κρασιά αυτά, ιδίως όταν είναι νέα, συνοδεύουν άριστα πιάτα με μοσχάρι και άλλα κόκκινα κρέατα με πλούσια γεύση. Τα περισσότερα διαθέσιμα δείγματα μπορούν να καταναλωθούν άμεσα, αλλά ωφελούνται αν παλαιώσουν τουλάχιστον για λίγα χρόνια στη φιάλη, ενώ φτάνουν στο ζενίθ τους μέσα σε δέκα ή και περισσότερα χρόνια.