

Xinomavro

Le nom -xinomavro- vient d'acidulé, aigre et noir, bien que dans la pratique, les pelures de fruits ne sont pas particulièrement riches en pigments. Mais le Xinomavro montre une surprenante performance et le caractère polyvalent, offrant des «vin de garde» rouges, des rosés dynamiques, des mousseux parfumés, même les vins doux avec tempérament (idiosyncrasiques).

Planté dans tous les coins du centre et du nord de la Grèce Xinomavro est exclusivement responsable ou impliqué dans les vins rouges AOP Naoussa PDO Amyntaio, PDO Goumenissa et PDO Rapsani et aux vins secs tranquilles et vins mousseux Amyntaio (PDO Amynteo). "Récalcitrant" et exigeant le Xinomavro a besoin d'un terroir approprié, la culture accrue, de faibles rendements et des conditions météorologiques favorables, pour déplier sa grandeur. Alors, évoque la grande variété du Piémont, nebiolo. Mais les similitudes ne se terminent pas là. La couleur rubis, bouquet magique, allant de violettes à la pâte d'olive et de la tomate au tabac et groseilles, le premier, la bouche pleine d'acidité et des tanins sauvages, assez pour lui donner le titre "nebiolo grec".

Dans le cas des vins rouges, un long vieillissement parvient à apprivoiser le caractère et offrir des vins moelleux distingués pour lesquels Xinomavro est mondialement connu et inextricablement entrelacé avec certaines origines comme Xinomavro-Naoussa Xinomavro-Amyntaio etc.

D'autres fois, les producteurs choisissent de le fondre avec des variétés plus douces, dont certains étrangers ou avec les vins grecs «Stavroto» et «Krassato» (PDO Rapsani) et Negoska (AOP Goumenissa) pour faire des vins plus accessibles dans leur jeunesse. Le Xinomavro, charismatique, tient justement une position très élevée dans la hiérarchie des variétés grecques. Avec les promesses d'unicité et de performance pour offrir des expériences puissantes en tout connaisseur de vin réel, le convaincre de la première gorgée en face de quelque chose d'important et spécial.

Ξινόμαυρο

Το όνομα του –ξινόμαυρο– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι...

Ξινόμαυρο



Το όνομα του –**ξινόμαυρο**– προέρχεται από το ξινό και το μαύρο, αν και στην πράξη, οι φλούδες των ρωγών του δεν είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε χρωστικές. Το **ξινόμαυρο** όμως εκπλήσσει με τις επιδόσεις και τον πολυδύναμο χαρακτήρα του, προσφέροντας «vin de garde» ερυθρά, δυναμικά ροζέ, αρωματικά αφρώδη, ακόμα και ιδιοσυγκρασιακά γλυκά κρασιά.

Φυτεμένο σε κάθε γωνιά της κεντρικής και της Βόρειας Ελλάδας, το **ξινόμαυρο** είναι αποκλειστικά υπεύθυνο ή συμμετέχει στα ερυθρά κρασιά ΠΟΠ Νάουσα, ΠΟΠ Αμύνταιο, ΠΟΠ Γουμένισσα και ΠΟΠ Ραψάνη, καθώς και στα ξηρά ήσυχα και αφρώδη κρασιά του Αμυνταίου (ΠΟΠ Αμύνταιο). «Δύστροπο» και απαιτητικό, το **ξινόμαυρο** χρειάζεται κατάλληλο terroir, αυξημένες καλλιεργητικές φροντίδες, χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και κατάλληλες καιρικές συνθήκες, για να ξεδιπλώσει το μεγαλείο του. Τότε όμως, θυμίζει τη σπουδαία ποικιλία του Πιεμόντε, νεμπιόλο. Οι ομοιότητες όμως με αυτή δεν σταματούν εδώ. Το ρουμπινί χρώμα, το μαγικό μπουκέτο, που περιλαμβάνει από βιολέτες μέχρι πολύ ελιάς και από ντομάτα μέχρι καπνό και φραγκοστάφυλα, το υψηλόβαθμο, γεμάτο οξύτητα

στόμα και οι άγριες ταννίνες, δίκαια του έχουν δώσει τον τίτλο «ελληνικό νεμπιόλο».

Στην περίπτωση των ερυθρών κρασιών, μια μακρόχρονη παλαίωση καταφέρει να τιθασεύσει το χαρακτήρα του και να χαρίσει τα βελούδινα διακεκριμένα κρασιά για τα οποία το **ξινόμαυρο** είναι παγκοσμίως γνωστό και άρρηκτα συνυφασμένο με συγκεκριμένες προελεύσεις, όπως ξινόμαυρο-Νάουσα, ξινόμαυρο-Αμύνταιο κ.ά. Άλλες φορές πάλι, οι παραγωγοί επιλέγουν την πρόσμειξή του με ηπιότερες ποικιλίες, όπως κάποιες ξένες ή και τις ελληνικές σταυρωτό και κρασάτο (ΠΟΠ Ραψάνη) και νεγκόσκα (ΠΟΠ Γουμένισσα), ώστε να κάνουν τα κρασιά του πιο προσιτά στη νεότητά τους. Το χαρισματικό **ξινόμαυρο** κατέχει δίκαια μια υψηλότερη θέση στην ιεραρχία των ελληνικών ποικιλιών. Με τη μοναδικότητα και τις επιδόσεις του υπόσχεται να προσφέρει δυνατές εμπειρίες σε κάθε πραγματικό γνώστη του κρασιού, πείθοντάς τον από την πρώτη γουλιά ότι βρίσκεται μπροστά σε κάτι σπουδαίο και ξεχωριστό.