

## ΤΑΡΣΑΝΑΣ



**Σοδειά:** 2017  
**Σύνθεση:** 100% Ασύρτικο  
**Τύπος:** Λευκός ξηρός  
**Κατηγορία:** ΠΓΕ Φλώρινα  
**Estate Grown:** 100% Single Vineyard  
**Προέλευση:** Αμπελώνας Σαμαρόπετρα, Άγιος Παντελεήμονας, Αμύνταιο  
**Ωρίμανση:** 8 μήνες σε νέα γαλλικά δρύινα βαρέλια  
**Δυνατότητα Παλαίωσης:** 8-10 έτη  
**Ανάλυτικά Χαρακτηριστικά:**  
**Αλκοόλ:** 14,0%, **Πτητική Οξύτητα:** 0,40 g/L, **Ολική Οξύτητα:** 6,3 g/L, **pH:** 3,13, **Σάκχαρο:** 1,9g/L

### » • ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Το αμπέλι του Ασύρτικου φυτεύτηκε το 2004, στον λόφο της Σαμαρόπετρας σε υψόμετρο 700 μ. εντός των ορίων της αμπελουργικής ζώνης του Αμυνταίου, στον Αγ. Παντελεήμονα. Το συγκεκριμένο terroir κρίθηκε ιδιαίτερα κατάλληλο για την καλλιέργεια της λευκής ποικιλίας λόγω του μικροκλίματος της περιοχής, του υψομέτρου και των χαμηλών θερμοκρασιών. Ο αμπελώνας διαθέτει βορειο-δυτικό προσανατολισμό, ενώ η κλίση και το μικρό βάθος του εδάφους ευνοούν την αποστράγγιση του νερού. Το αβαθές και φτωχό έδαφος περιορίζει επίσης τη ζωηρότητα και παραγωγικότητα του αμπελιού με αποτέλεσμα να έχουμε μικρότερες αποδόσεις με καλύτερη ωρίμανση, αφού στην περιοχή του Αμυνταίου, το Ασύρτικο θεωρείται μέσο όψιμη ως όψιμη ποικιλία.

### » • ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κατά την άφιξή τους στο οινοποιείο, τα σταφύλια ψύχονται και περνούν από ένα στάδιο προζυμωτικής εκκύλισης. Ακολουθεί απολάσπωση και εμβολιασμός με καθαρή καλλιέργεια από επιλεγμένες ζύμες, για την έναρξη της ζύμωσης, που πραγματοποιείται σε καινούρια δρύινα γαλλικά βαρέλια 228 lt. Μετά το τέλος της ζύμωσης, το κρασί παραμένει στα βαρέλια όπου ωριμάζει για 8 μήνες. Το τακτικό batonnage που πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια αυτής της περιόδου, βοηθά στη διαμόρφωση του τελικού πλούσιου χαρακτήρα του κρασιού.

### » • ΧΑΡΑΚΤΗΡΑΣ

Στην όψη, έντονο-λαμπερό κίτρινο χρώμα, στη μύτη διακριτικά αρώματα μήλου, αχλαδιού και εσπεριδοειδών. Στον ουρανίσκο πυκνό, με ευχάριστη υφή, αναδεικνύει αρώματα πυρινόκαρπων φρούτων και νότες ξύλου που ενισχύονται από την δροσερή οξύτητα. Μακρά επίγευση με ελαφριά αλμυρότητα, σε μια ιδανική ισορροπία στα αρώματα του βαρελιού. Συνδυάζεται με μεσογειακά πιάτα με βάση το ψάρι και τα θαλασσινά, πράσινες δροσερές σαλάτες όπως και πιάτα της Ιαπωνικής κουζίνας.

### » • THE STORY BEHIND THE LABEL

Όταν ήμουν μικρός, άκουγα τον πατερούλη μου να λέει στη μητέρα μου, «θέλω να μου φτιάξεις έναν Ταρσανά στη Διάπορο». Τότε, δεν καταλάβαινα, όπως κι εσείς μάλλον δεν καταλαβαίνετε τι εννοούσε ο πατέρας μου, μια που η παραπάνω πρόταση περιέχει δύο άγνωστα ουσιαστικά! Με τα χρόνια όμως, κατάλαβα και τις δύο λέξεις. Διάπορος, είναι το «νησί» της οικογένειάς μας, το αγαπημένο μέρος της μανούλας μου. Ταρσανάς, είναι το μονόχρωμο που ήθελε πάντα να φτιάξει ο πατέρας μου στο «νησί», στη Διάπορο, για να ξεμοναχιάσει. Τούρκικη λέξη, σημαίνει μικρό ναυπηγείο, ο πατέρας μου όμως πάντα μου έλεγε ότι έτσι λένε τις σκήτες των μοναχών που είναι πάνω στη θάλασσα, στο Άγιο Όρος. Μια τέτοια ήθελε πάντα, και βέβαια την έφτιαξε!

Τίμησα την μητέρα μου με τη «Διάπορο Κυρ-Γιάννη», από την αγαπημένη της ποικιλία, το Ξινόμαυρο, που προέρχεται από τον αμπελώνα μας στο Γιανακοχώρι της Νάουσας, ειδικότερα, από το block 5, πάνω από τη λίμνη. Τιμάω και τον πατέρα μου με τον «Ταρσανά Κυρ-Γιάννη», από μια ποικιλία, το Ασύρτικο, που ανέδειξε, όσο κανένας άλλος, σε ένα όχι αγαπημένο του μέρος, τη Σαντορίνη. Το 2006 αποφασίσαμε να φυτέψουμε Ασύρτικο στο αγαπημένο του Αμύνταιο, στον αμπελώνα της Σαμαρόπετρας στον Άγιο Παντελεήμονα και να δούμε τι μπορεί να μας δώσει αυτή η θαυμάσια, μοναδική και ιδιαίτερη Ελληνική ποικιλία.

Στέλλιος Μπουτάρης