



KYP·GIANNH

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
Κατάταξη: ΠΟΠ Αμύνταιο
Διακρίσεις: THESSALONIKI WINE & SPIRITS TROPHY 2024/ ΧΡΥΣΟ



ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ: ΤΟ PROJECT “ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ”

Ένα ιδιαίτερο αμπελουργικό εγχείρημα που βρίσκεται σε συνεχή εξέλιξη. Στόχος, ο εντοπισμός και η διάσωση παλαιών κλημάτων Ξινόμαυρου στην ΠΟΠ ζώνη του Αμυνταίου. Μια αφοσιωμένη και συστηματική προσπάθεια από την ομάδα γεωπόνων του Κτήματος KYP-GIANNH για περισσότερα από 20 χρόνια, στηρίζοντας τους μικρούς καλλιεργητές, παρέχοντας τεχνογνωσία και βοήθεια καθ’ όλη τη διάρκεια του χρόνου, και δίνοντας κίνητρο να συνεχιστεί αυτή η πολύτιμη κληρονομιά και στις επόμενες γενιές της οικογένειάς τους.

Κάθε εσοδεία αυτού του κρασιού παράγεται από μια «δεξαμενή» επιλεγμένων μικρών αμπελώνων που πληρούν τα κριτήρια της ηλικίας των κλημάτων (40-60 χρόνια), των ορθών αμπελουργικών πρακτικών και της ποιότητας, ενώ η προσπάθεια ανεύρεσης και άλλων τέτοιων blocks συνεχίζεται ακατάπαυστα. Για την εσοδεία του 2020, ακολουθεί πίνακας με 7 ενδεικτικά αμπελοτόπια που αξιοποιήθηκαν για την παραγωγή της:

Αμπελώνας (στρεμ)	Έτος φύτευσης	Διαμόρφωση	Έκθεση	Κλίση	Πυκνότητα (φυτά/στρεμ)	Έδαφος	pH εδάφους
6.2	1940	Διπλό royat	BΔ	3%	4,400	Αμμοπηλώδες	8.1
4.2	1973	Διπλό royat	BΔ	5%	3,300	Αμμοπηλώδες	8.1
2.4	1930	Διπλό royat	BΔ	4%	3,100	Αμμοπηλώδες	8.1
1.4	1964	Διπλό royat	BΔ	4%	3,100	Αμμοπηλώδες	8.2
4.5	Πριν από το 1930	Διπλό royat	BΔ	4%	3,100	Αμμοπηλώδες	≈8.0
4.7	≈1963	Διπλό royat	BΔ	9%	3,800	Αμμοπηλώδες	≈8.0
4.8	1930	Διπλό royat	A	2%	2,800	Αμμοπηλώδες κυρίως	≈8.0

2020: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Ο χειμώνας ήταν ήπιος και υγρός ως και τις αρχές της άνοιξης. Τέλη Μαρτίου με αρχές Απριλίου δύο χιονοπτώσεις, ακολουθούμενες από χαμηλές θερμοκρασίες, καθυστέρησαν την έκπτυξη των οφθαλμών κατά 5-7 μέρες από το σύνηθες για την περιοχή. Η έκπτυξη των οφθαλμών ήταν σχετικά ανομοιόμορφη λόγω των ήπιων θερμοκρασιών του χειμώνα. Ακολούθησαν βροχές και ένα κρύο ξεκίνημα τον Μάιο που καθυστέρησε την αύξηση των βλαστών. Ασυνηθίστα χαμηλές θερμοκρασίες στα μέσα του μήνα, δοκίμασαν υδατικά τα αμπέλια. Η διάρκεια της άνθησης ήταν κανονική αλλά με χαμηλές θερμοκρασίες, νέφωση και βροχές. Αυτές οι συνθήκες ευνόησαν ποικιλίες όπως το Ξινόμαυρο, να σχηματίσουν μακριά και αραιά τσαμπιά. Το καλοκαίρι ήταν ψυχρό και υγρό. Μέχρι τον Ιούνιο οι βροχοπτώσεις ήταν λίγες, με χαμηλές θερμοκρασίες που επίσης καθυστέρησαν την αύξηση των βλαστών. Ο Ιούλιος και ο Αύγουστος ήταν οι πιο βροχεροί των τελευταίων 15 ετών. Αυτό είχε ως συνέπεια την υψηλή πίεση από ασθένειες, που αντιμετωπίστηκε αποτελεσματικά χάρη και στην εγρήγορη καθ’ όλη τη διάρκεια του έτους. Ο περκασμός πραγματοποιήθηκε 5-7 ημέρες αργότερα από το σύνηθες για την περιοχή. Με συνεχείς δειγματοληψίες για να βρούμε την κατάλληλη ανά αμπελοτόπι ημερομηνία τρύγου διαχειριστήκαμε την ανομοιόμορφη λόγω συνθηκών ωρίμαση των σταφυλιών. Παρά ταύτα, ο θερμός και ξηρός Σεπτέμβριος συνέβαλε στην ήπια ωρίμαση των όψιμων ποικιλιών όπως το Ξινόμαυρο και στη σταδιακή βελτίωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σταφυλιών.

Συνεχίζεται →



WWW.KIRYIANNI.GR □ #KIRYIANNI □ #KALIRIZA □ #AMYNDEON □ #XINOMAVRO □ #OLDVINES

Ο θερμός και ξηρός Σεπτέμβρης -χωρίς σοβαρές διακυμάνσεις και τον Οκτώβριο- βοήθησε την ήπια ωρίμαση των όψιμων ποικιλιών, όπως το Ξινόμαυρο. Σταδιακά, τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά βελτιώνονταν με εξαιρετικά αποτελέσματα στην εποχή του τρύγου. Οι παλιοί αμπελώνες Ξινόμαυρου είχαν εξαιρετική φαινολική ωρίμαση και pH υψηλότερα από τα συνήθη.

Τρύγος: Με το χέρι και αυστηρή επιλογή στις 17 και 18 Οκτωβρίου 2020. Μέσος όρος στρεμματικής απόδοσης, τα 639 κιλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή σε δονούμενη τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχθηκαν στους 8-10 °C. Αποβοστρύχωση, εκραγισμός και προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για 6 ημέρες σε θερμοκρασία 10 °C. Ζύμωση για 2 εβδομάδες, και μεταζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών στη συνέχεια. Ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια (κυρίως παλαιά) για 12 μήνες, με ελαφριά ανάδευση των οινολασπών περιοδικά. Το κρασί παραμένει στο κελλάρι για 1 χρόνο πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 13.5%	Ολική οξύτητα (TA): 6.3 gr/lt
pH: 3.39	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.7 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Γκρενά χρώμα, χαρακτηριστικό του Ξινόμαυρου και των παλαιών κλημάτων. Η φρουτώδης μύτη, κυρίως με αγριοφράουλα και κεράσι, συνοδεύεται από ντελικάτες νότες βοτάνων και τριαντάφυλλου. Τα αρώματα ακολουθούν και στο στόμα, όπου οι βελούδινες τανίνες και η καλή οξύτητα προσδίδουν ισορροπία. Μακρά επίγευση, πάντα με την κομψότητα – σήμα κατατεθέν του terroir του Αμυνταίου.