

ΚΑΛΗ ΡΙΖΑ 2022

Ποικιλία: Ξινόμαυρο (100%)
 Τύπος: Ερυθρός ξηρός οίνος / Vegan
 Κατάταξη: ΠΟΠ Αμύνταιο



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 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 2022, ακολουθεί πίνακας με τα κυριότερα αμπελοτόπια που αξιοποιήθηκαν για την παραγωγή της:

Αμπελώνας (στρεμ)	Έτος φύτευσης	Διαμόρφωση	Προσανατολισμός	Κλίση	Πυκνότητα (φυτά/στρεμ)	Έδαφος	pH εδάφους
6.2	1940 αυτόρριζο	Αμφίπλευρο Royat	BA-NA	3%	440	Αμμοπηλώδες	8.1
4.2	1973 αυτόρριζο		BA-NA	5%	330		8.1
2.4	1930 αυτόρριζο		BA-NA	4%	310		8.1
1.4	1964		BA-NA	4%	310		8.2
9.0	1976		BA-NA	10%	400		8.0
4.3	1977 αυτόρριζο		BA-NA	2%	310		≈8.0
1.7	1975		BA-NA	2%	310		≈8.0
4.5	Πριν από το 1930		BA-NA	4%	310		≈8.0
4.7	≈1963 αυτόρριζο		BA-NA	9%	380		≈8.0
2.2	≈1940		BA-NA	3%	380		≈8.0
2.6	1976 αυτόρριζο	Κύπελλο	BA-NA	1%	310	Αμμοπηλώδες	≈8.0
2.5	≈1940	Αμφίπλευρο Royat	BA-NA	3%	310		≈8.0
1.6	1963 αυτόρριζο		BA-NA	3%	310		≈8.0
1.3	1960 αυτόρριζο		BA-NA	3%	310		≈8.0

2022: ΣΥΝΤΟΜΑ Η ΧΡΟΝΙΑ

Σχετικά τυπικός χειμώνας και αντίστοιχα άνοιξη, με εξαίρεση τον ψυχρότερο από τα συνηθισμένα Μάρτιο που συνέβαλε στην οψιμότερη έκπτυξη των οφθαλμών. Οι πολύ υψηλές θερμοκρασίες του Ιουνίου διακόπηκαν από μια χαλαζόπτωση, που λόγω της καθυστερημένης άνθησης δεν προκάλεσε σημαντικές ζημιές. Το υπόλοιπο καλοκαίρι

ξεκίνησε με εναλλαγή ξηροθερμικών συνθηκών και βροχοπτώσεων με δροσερό καιρό, ενώ έκλεισε με 30 μέρες υψηλών θερμοκρασιών -ηπιότερων του 2021 – και ένα κύμα με βροχές. Από τις 5 Σεπτεμβρίου, ο γνωστός βοριάς του Αμυνταίου επανέφερε τις συνθήκες στα συνήθη επίπεδα για την εποχή και την περιοχή. Ως όψιμη ποικιλία, το Ξινόμαυρο ευνοήθηκε από τη μειωμένη υγρασία της ημέρας και τη διαφορά θερμοκρασίας ανάμεσα στην ημέρα και τη νύχτα, ωριμάζοντας σε συνθήκες που συνέβαλαν στη συγκέντρωση των σακχάρων και των ανθοκυανών.

Τρύγος: Με το χέρι και αυστηρή επιλογή ξεκινώντας από ένα αμπελοτόπι στις 23 Σεπτεμβρίου και συνεχίζοντας στα επόμενα από τις 3 έως και τις 8 Οκτωβρίου 2022. Μέσος όρος στρεμματικής απόδοσης τα 700 κιλά.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Αυστηρή διαλογή των καλύτερων τσαμπιών σε τράπεζα. Τα σταφύλια ψύχονται στους 8-10 °C. Αποβοστρύχωση, εκραγισμός και προζυμωτική κρυσταλλοποίηση για 6 ημέρες σε θερμοκρασία 10 °C. Ζύμωση για περίπου 2 εβδομάδες και μεταζυμωτική εκχύλιση 7 ημερών στη συνέχεια. Ακολουθεί η δημιουργία του χαρμανιού (blend) από τα διάφορα αμπελοτόπια. Ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια 3^{ης} και 4^{ης} χρήσης για 12 μήνες, με ελαφριά ανάδευση των οινολασπών περιοδικά. Το κρασί παραμένει στο κελάρι για 18 μήνες πριν από τη διάθεσή του στην αγορά.

Αλκοολικός βαθμός (ABV): 14%	Ολική οξύτητα (TA): 6.7 gr/lt
pH: 3.36	Ανάγοντα σάκχαρα (RS): 1.4 gr/lt

ΓΕΥΣΤΙΚΗ ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Μέτριας έντασης γκρενά χρώμα, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Η μύτη είναι πολύπλοκη, με τα αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα -σμέουρα και κράνμπερι-, και την ανθικότητα να κυριαρχούν. Φύλλα ντομάτας και νότες από το βαρέλι συμπληρώνουν την αρωματική παλέτα που ξεδιπλώνεται και στο στόμα. Η «ταυτότητα» του Αμυνταίου και των ιδιαίτερων συνθηκών της περιοχής, αποτυπώνεται στο σφρίγος που προσδίδει η οξύτητα, στη συμπύκνωση του φρούτου και στην ισορροπία. Η ιδιαίτερη ποιότητα και υφή των τανινών -παρούσες αλλά με λεπτότητα- αποτελούν τη συνεισφορά των παλαιών κλημάτων και της αυστηρής διαλογής των καλύτερων αμπελοτοπιών τους. Ένα κρασί που διακρίνεται για την κομψότητά του, με μακρά επίγευση και μεγάλες δυνατότητας εξέλιξης στον χρόνο.