



Τρία μετάλλια για τα κρασιά του Κτήματος Βουρβουκέλη

Ο Αύγουστος αποδείχθηκε τελικά ο πιο παραγωγικός μήνας σε μετάλλια για τα ελληνικά χρώματα και μάλιστα επί γερμανικού εδάφους.

Ασφαλώς και δεν μιλάμε μόνο για τις μεγάλες επιτυχίες του ελληνικού αθλητισμού αλλά και για τα τρία μετάλλια – δύο χρυσά και ένα ασημένιο – που κατέκτησαν επάξια τα κρασιά του Κτήματος Βουρβουκέλη.

Στον ετήσιο διαγωνισμό Berliner Wein Trophy οι οίνοι «Παμίδι Ροζέ» (2017) και «Άβδηρος Ερυθρός» (2015) πήραν το χρυσό μετάλλιο, ενώ το «Άβδηρος Λευκός» (2017) κατέκτησε το ασημένιο μετάλλιο.

Δύο λόγια για τους βραβευμένους οίνους:

Παμίδι Ροζέ (2017)

Πρόκειται για την πιο πρόσφατη δημιουργία του Κτήματος Βουρβουκέλη, που έχει στόχο να αναγεννήσει τις γηγενείς θρακιώτικες ποικιλίες. Το Παμίδι, ένα μονοποικιλιακό κρασί από την ομώνυμη ποικιλία είναι το αποτέλεσμα έρευνας και παρατήρησης ετών τόσο στον αμπελώνα όσο και την οινοποίηση για να επιτευχθεί ο μέγιστος χαρακτήρας της ποικιλίας αυτής.

Οινοποιείται με συνθήκες Co2 σε χαμηλές θερμοκρασίες και η ζύμωση λαμβάνει χώρα με την παραμονή των στέμφυλων για τουλάχιστον 3 μέρες. Έπειτα αφού αφαιμαχθεί παραμένει με λεπτές οινολάσπες για 3 μήνες για ωρίμανση. Αρωματικό ισορροπημένο ιδιαίτερο με γευστικό πλούτο αποτελεί κάτι ξεχωριστό στον κόσμο των ροζέ οίνων καθώς η ποικιλία είναι φτιαγμένη από την φύση της να έχει ροζέ χαρακτήρα.

Άβδηρος Ερυθρός (2015)

Πρόκειται για ένα ιδιαίτερο blend δύο ελληνικών (η αρχαιότερη ελληνική ποικιλία, το Λημνιό, συναντάει το σπάνιο Παμίδι) και μιας ξενικής ποικιλίας (το Syrah από τη Γαλλία). Το Syrah δίνει πρωτογενή αρώματα κόκκινων φρούτων (φρεσκάδα) ενώ το Λημνιό με πέρασμα από βαρέλι για 8-12 μήνες προσδίδει πιπεράτα αρώματα καθώς και νότες κακάο και καπνού. Το στόμα είναι απαλό, με μαλακές τανίνες και μέτρια οξύτητα. Ένα κρασί γεμάτο με ευχάριστο τελείωμα.

Άβδηρος Λευκός (2017)

Το κρασί έχει απαλό λεμονί χρώμα, έντονα φρουτώδη αρώματα ροδάκινου, εξωτικών φρούτων και ανθών λεμονιάς. Στο στόμα χαρακτηρίζεται από πλούσια δροσιστική οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.

Κτήμα Βουρβουκέλη

Το Κτήμα Βουρβουκέλη, βρίσκεται στα Άβδηρα του νομού Ξάνθης και αποτελεί το δημιούργημα του αείμνηστου γιατρού Νίκου Βουρβουκέλη, ο οποίος μεγαλωμένος μέσα στα αμπέλια και το κρασί μιας και οι παππούδες του είχαν οινοποιείο στη Σμύρνη, θέλησε να κάνει το «μικρόβιο» που είχε μέσα του, πράξη.

Έτσι το 1999 φύτεψε τον πρώτο αμπελώνα 20 στρεμμάτων, που τώρα πια φτάνει τα 100 στρέμματα και εξακολουθεί να καλλιεργείται με την ίδια φροντίδα όπως και από την πρώτη στιγμή.

Οι πρώτες οινοποιήσεις έγιναν το 2001 σε γειτονικά οινοποιεία της Καβάλας με την επωνυμία «Φύσις Αμπελόεσσα». Σήμερα το οινοποιείο καθοδηγείται από τους δύο μεγαλύτερους γιους της οικογένειας Βουρβουκέλη, Γιώργο και Οδυσσέα, που έχουν πραγματοποιήσει και σχετικές σπουδές στο αντικείμενο.