



ΕΞΠΡΕΣ

ΗΜΕΡΗΣΙΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ • www.express.gr

ΟΜΙΛΟΣ ΕΞΠΡΕΣ ΚΑΛΟΦΩΛΙΑ Α.Ε. • Έτος 46ο

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 9 ΜΑΪΟΥ 2008

Αριθμός φύλλου

▲ Αγιωργήτικο «Καλοκαιρινό» κρασί με έντονο άρωμα και επίγευση φρούτων

Θερινή μέθεξη από το Κτήμα Χαρλαύτη

ΟΤΑΝ το 2005, για πρώτη φορά, οινοποιήθηκε το «Καλοκαιρινό», έγινε με το σκεπτικό ενός δροσερού ερυθρού κρασιού για τους καλοκαιρινούς μήνες.

Ωριμα κατακόκκινα αγιωργήτικα από το Κτήμα της οικογένειας Χαρλαύτη στη θέση Αχλαδιάς Νεμέας τρυγήθηκαν και οδηγήθηκαν μετά τον απορραγισμό στον οινοποιητή. Οι ολόκληρες ρόγες παρέμειναν για 10 ώρες σε χαμηλή θερμοκρασία. Στη μικρή αυ-

τή εκχύλιση των ώριμων σταφυλιών οφείλει το ωραίο ελαφρύ κόκκινο χρώμα. Το φρεσκάδα του και τις νόστες των φρούτων τα οφείλει στην ελεγχόμενη θερμοκρασία ζύμωσης, ενώ τον όγκο και το σώμα του στις οινολάσπες πάνω στις οποίες παραμένει για κάποιο χρονικό διάστημα μετά το τέλος της ζύμωσης. Η εμφιάλωσή του στο τέλος του χειμώνα μάς δίνει ένα κρασί με λαμπε-



ρό κόκκινο χρώμα με μια φρεσκάδα φρούτου στη μύτη που παραπέμπει σε φράουλα, φραγκοστάφυλο, κεράσι και μία ωριμότητα στο στόμα που θυμίζει μαρμελάδα φράουλα και φρούτα σε αλκοόλη.

Αλλά πριν κάποιος νιώσει τη φρεσκάδα αυτού του κρασιού δοκιμάζοντάς το, την αντιλαμβάνεται και από τη δροσερή, α-

νάλαφρη και νεανική εμφάνιση της ετικέτας, δημιούργημα της νέας γενιάς, της κόρης του Νίκου Χαρλαύτη, Φάνης, σε ηλικία 3 ετών.

Ταιριάζει θαυμάσια με πιάτα με γαρίδες, ψιτές καραβίδες, μπαρμπούνια τηγανητά, μεζέδες θαλασσινούς, αλλά και με τις κόκκινες μακαρονάδες, τον μουσακά και τους ντοματοκεφτέδες, πάντα δροσερό στους 10 έως 12 βαθμούς Κελσίου.