

ΕΝΤΥΠΩΣΕΙΣ

Μαραθώνιος γευσιγνωσίας:

Ο Μέγας Οίνος αναδείχθηκε νικητής αλλά μαζί του και εμείς όλοι

από τον *Κωνσταντίνο Λαζαράκη MW*

Μέγας Οίνος είναι ένα κρασί ιστορικής σημασίας για την Νέα Εποχή του Ελληνικού Κρασιού. Ήταν ένα από τα πρώτα κρασιά που ένωσε το Αγιωργήτικο με το Cabernet Sauvignon, ένα από τα πρώτα ελληνικά κρασιά που σκαρφάλωσε σε υψηλές τιμές (οι οποίες, 25 χρόνια μετά φαντάζουν πολύ λογικές) και ήταν από τις πρώτες προσπάθειες να γίνει ποιοτικό κρασί πέρα από τις



νόρμες που έθεταν οι Ονομασίες Προελεύσεως.

Μεγάλο Κρασί όμως δεν γίνεται χωρίς συνέπεια και χωρίς αντοχή στον χρόνο – κάτι που ο Γιώργος Σκούρας το γνωρίζει πολύ καλά, διατηρώντας μια μεγάλη συλλογή από περασμένες χρονιές Μέγα Οίνου, όχι μόνο σε φιάλες αλλά σε magnum, ακόμη και σε jeroboam. Το συμπέρασμα της

συναρπαστικής γευσιγνωσίας που παρουσίασε ο Γιώργος σε σχεδόν 50 μαθητές του WSPC ήταν πως ο Μέγας Οίνος έχει, πέρα από κάθε αμφιβολία, την δυνατότητα να εξελίσσεται και να καλυτερεύει (και όχι απλά να διατηρείται) για τουλάχιστον 15 χρόνια από τον τρύγο.



Ο Μέγας Οίνος είναι ένα κρασί ιστορικής σημασίας για την Νέα Εποχή του Ελληνικού Κρασιού.

Χόλια του παραγωγού

από τον *Γιώργο Σκούρα*

Έχω παρουσιάσει κάποιες ανοιχτές κάθετες δοκιμές στο κρασί Μέγας Οίνος, λίγες, όπου μου ζητήθηκε αυτά τα χρόνια. Κι αυτό έγινε στην Νέα Υόρκη, στο Σικάγο, στις Βρυξέλλες, αλλά ποτέ στην Ελλάδα. Έτσι αφού μου ζητήθηκε από το WSPC, θεώρησα εξαιρετική ευκαιρία και μεγάλη μου τιμή, να δείξω το βάθος των εσοδειών αυτού του κρασιού στους «παγμένους» του WSPC. Για λόγους επαγγελματικούς και προσωπικούς, θεωρούσα ότι ήξερα

λίγο πολύ τι συμβαίνει στο WSPC. Όταν όμως έφτασα στον χώρο τη μέρα της κάθετης δοκιμής των 13 εσοδειών, δεν κρύβω πως ενθουσιάστηκα. Ενθουσιάστηκα με τον χώρο, με τον επαγγελματισμό, με την οργάνωση, την πειθαρχία, τον σεβασμό. Ενθουσιάστηκα που στον πάνω όροφο απολάμβανα την γευσιγνωσία με τους «παλιούς» και στον κάτω οι νέοι ξεκινούσαν με ενθουσιασμό τον κύκλο εκπαίδευσης τους στο κρασί. Και τέλος χάρηκα τους ανθρώπους του WSPC. Μετρημένοι, ευγενικοί, με πάθος για το κρασί, σέρβιραν 700 ποτήρια διαφορετικών εσοδειών χωρίς λάθος. Αψογοί δάσκαλοι του επαγγέλματος όλοι.

Έφυγα χαμογελώντας, σίγουρος ότι η επαγγελματική γνώση για το κρασί και το αλκοόλ, βρήκε σπίτι και δασκάλους και το ελληνικό κρασί βρήκε σύμμαχο ποιότητας και πιστότητας !!!