



„A török térnyerés a borászatok gyors hanyatlását hozta magával, s noha a XIX. század végétől próbálták a krétai szőlészeti és borászati iparágat helyreállítani, az egészen az 1970-es évekig váratott magára. Az eredmények ma már kézzel foghatók...”

Kiváló borok Kréta szigetéről

Nem mítosz!

Görögország hónapok óta a politikusok és pénzügyi szakemberek figyelmének középpontjában áll, hiszen nemcsak az államadósság konszolidációjáról van szó, hanem a **KÖZÖS VALUTA**, az euró jövőjéről is. Ennek ellenére a nyári vakációra indulók körében továbbra is népszerűek a görög célállomások. Ez a magyar turisták körében is így van, hiszen az utazási tervekről készült felmérés szerint csak **HORVÁTORSZÁG ELŐZI MEG** a földközi-tengeri nyaralóhelyek közül. Így hát én is a legnagyobb görög sziget felé, Krétára indultam, hogy **FELFEDEZZEM**, mire számíthat az odalátogató – természetesen bor tekintetében.

Mítosz vagy valóság?

A mintegy 250 km hosszan elterülő Kréta a Földközi-tenger térségének ötödik legnagyobb és egyben egyik legdélebbi szigete, déli partvonalát a Líbiai-tenger mossa. A táj igazán változatos, hiszen a kristálytisza vízzel büszkélkedő strandoktól és öblöktől a termékeny lankákon és kietlen sziklaszirteken át egészen a 2452 méteres havas csúcsával a sziget fölél tornyosuló Fehér-hegységig minden megtalálható a szigeten.

S nemcsak a táj, hanem a kulturális örökség is gazdag, hiszen az i. e. XXVII. és i. e. XV. század közt virágzó minószi királyságból tömérdek lelet és ma már látogatható rom maradt meg. Köztük talán a leghíresebb a knósszoszi palota, melynek labirintusában élt a félig bika, félig ember alakú Minótauros, aki Pasziphaé királyné és a Poszeidóntól kapott fehér bika szerelméből született. A mitológia szerint évente hét athéni ifjat és lányt kellett

Szerző: Péter Csizmadia-Honigh
Fotó: Omar Honigh

A ROMEIKO BŰVÉSZEI

Antonis és Andreas Dourakis
Jobbra: kávézó
Vrises falujában, útban a Dourakis borászat felé



feláldozni a szörnynek, míg Thészeusz Ariadné segítségével le nem győzte.

A bor készítése és fogyasztása már ekkor is jelentős volt, erről a Vathipetro környékén talált 3500 éves prés is tanúskodik. Továbbá említésre méltó, hogy az i. e. V. századi gortyni törvénykönyv is tartalmaz szőlőtermesztésre vonatkozó részleteket. A Bizánci Birodalom azonban a borászkodás hanyatlását hozta magával, amit csak a sziget velencei kézre kerülése állított meg. Sőt a velencei kereskedők a borokat nagyban exportálták is: mintegy 20 ezer hordót adtak el 1415-ben, ami 1669-re megháromszorozódott. A török térnyerés a borászatok gyors hanyatlását hozta magával, s noha a XIX. század végétől próbálták a krétai szőlészeti és borászati iparágat helyreállítani, az egészen az 1970-es évekig várattott magára.

Az eredmények ma már kézzel foghatók. Írásomban azt mutatom be, hogy a Krétára érkező borkedvelő turista igazán izgalmas és változatos borvilággal találja magát szembe: a sziget az őshonos fajták és kiváló minőségű borok paradicsoma.

Hajrá, őshonos fajták!

Egy régió csak akkor veheti fel sikeresen a versenyt a világ borpiacán, ha egyedi kínálattal rendelkezik, amit senki sem tud utánozni. Ezért is fogadtam nagy örömmel, hogy a 30 tagot tömörítő Krétai Bormarketing Szervezet nagy hangsúlyt fektet az őshonos fajtákon át az egyedi imázsépítésére. 6 borászatot kerestem fel és 18 pincészet-től összesen 90 tételt kóstoltam. Megállapíthatom, hogy az alábbi hét őshonos fajta az, amelyekre érdemes odafigyelni, legyen szó görög nyaralásról vagy kreatív borlap-összeállításról egy magyarországi étterem számára!

1. Vilana

A vilanát a krétaiak a sziget zászlós fehér fajtájának tartják, amivel nem feltétlenül értek egyet, de az biztos, hogy igen elterjedt és népszerű. Könnyed testű, élénk savakkal és szelíd aromatikus jegyekkel bíró borokat készítenek belőle. Magában egy forró napon igazán frissítő, illetve salátával és grillezett kalamárral vagy polippal is jól társítható. Ár-érték arányban vonzó, a krétai kiskereskedelmi ár 4–9,95 € között mozog. Ajánlott tételek:

- Lyrarakis Vilana, 2011 (15,5 pont, 5 €)
- Dourakis Vilana, 2011 (16,3 pont, 4 €)

LOKÁLPATRIÓTÁK

A helyi fajták tőkének gyümölcsét érdemes sorra kóstolni, máshol aligha jutunk hozzájuk!

- Anoskeli Vilana, Vidiano és Asyrtiko házassítás, 2011 (16 pont, 9,95 €)

2. Vidiano

Valamivel testesebb borokat készítenek a vidiano fajtából, amit gyakran említenek „krétai viognierként” is. Ezt annak köszönheti, hogy jellemző rá az őszibarackos aroma, amit citrusok egészítenek ki. Több borászatnál érezhető volt, hogy hosszabb ideig tartották a bort finom seprőn, ami növelte a borok komplexitását. Egyes pincészetek házassítják a vidianót helyi vagy nemzetközi fajtákkal is. Csőben sült zöldségekhez, szárnyasokhoz, illetve articsókához társítanám. Ajánlott tételek:

- Silva Daskalaki Grand Collection fehér, 2011 (vidiano és chardonnay) (16,4 pont, árat nem adtak meg)
- Tamiolakis Vidiano és Plyto házassítás, 2010 (17,4 pont, 12 €)
- Alexakis Vidiano, 2011 (17,40 pont, árat nem adtak meg)

„6 borászatot kerestem fel és 18 pincészettől összesen **90 tételt** kóstoltam. Megállapíthatom, hogy az alábbi **hét őshonos fajta** az, amelyekre érdemes odafigyelni, legyen szó görög nyaralásról vagy **kreatív borlap-összeállításról!**”



JÓ PARTNER

A kotsifali szőlőfajta borát általában házasítják a mandilarival. Bárány és tonhal mellé kiválóak!

3. Thrapsathiri

Ízekben gazdag, testes, igazi gasztronómiai fehérborokat a thrapsathiri fajtából készítenek. Krétán mindenütt megtalálható, noha kisebb mennyiségben palackozzák a borászatok, pedig ez lenne igazán a zászlós fajta! Magában vagy chardonnay-val házasított variációban is igazán jól illik tejszínes vagy tejfölös mártásokkal tálalt halakhoz és fehér húsokhoz. Ajánlott tételek:

- Idaia Thrapsathiri és Chardonnay (80–20%), 2011 (16,3 pont, 7 €)
- Efroeni Thrapsathiri és Chardonnay (60–40%) 2011 (16,5 pont, 7,50 €)
- Lyrarakis Thrapsathiri, 2011 (17 pont, 13 €)

4–5. Mandilari és kotsifali

Ez a két fajta szinte összenőtt, mivel nagyon gyakran házasítják egymással őket. A mandilari nagy fürtű, kisebb bogyózatú kékszőlőfajta, borai feszesen szerkesztett tanninokkal és markáns fűszerekkel rendelkeznek. A kotsifali nagy fürtű és bogyózatú, gyümölcsökben gazdag bort lehet belőle készíteni, akár csak a merlot-ból Bordeauxban. A Lyrarakis családi borászatnak köszönhető, hogy a nemzetközi piacon is megismerték ezt a két fajtát, ugyanis ők kezdték anno a syrah-val házasított kotsifalit exportálni. Az egy fajtából készült tételek közül az ő borait ajánlom:

- Lyrarakis Kotsifali, 2009 (15,9 pont, 9 €)
 - Lyrarakis Mandilari, 2008 (17,1 pont, 14,50 €)
- Házasított tételekből az alábbiakat ajánlom:
- Tamiolakis Profesi, 2009, kotsifali és syrah, szűretlen (16,8 pont, 10 €)
 - Mediterra Mirambelo, 2010, kotsifali és mandilari (17,2 pont, árat nem adtak meg)

A rövidebb hordós érlelésű borok magukban is könnyen fogyaszthatók, míg a komolyabb tételeket bárány, vadak vagy tonhalsteak mellé társítanám.



6. Liatiko

Krétai szőlőfajta, amelyből könnyed száraz vörösborot lehet készíteni, ezért kimondottan házasított formában található meg. Véleményem szerint a száraz borok közül csak egy említésre méltó akad, a többit el is felejtethetjük, s inkább a liatikóból készült desszertborokra koncentráljunk!

A Domaine Economou készíti az Oikonomoy névre hallgató száraz cuvée bort, ami 80% liatiko és 20% mandilari. Hosszú, legalább 5 év hordós és palackos érlelést követően kerül csak piacra. Halvány színezetű, élénken illatos és gyönyörűen összetett bor, kiváló koncentrációval és kifinomult tanninokkal: szárított szamóca, muskátli enyhén földes és poros jegyekkel. 18,5 pontra értékeltem, és mivel annyira jó, az ár szinte mellékes.

Ami az édesborokat illeti, a fürtöket feldolgozás előtt 5–7 napon át a napon szokták szárítani, hogy növeljék a koncentrációt. A gránátos, olajzöldes és narancsos színárnyalatú édesbor tipikusan mazsolás, szárított sárgabaráckos, pirított mandulás, szárított fügés és olajbogyós jegyekkel bír. Ajánlott tételek:

- Silva Daskalaki Liatiko, 2007 (16,5 pont, árat nem adtak meg)
- Efronesi Aurero, 2007 (16,7 pont, árat nem adtak meg)
- Idaia Liatiko, 2008 (16,7 pont, árat nem adtak meg)

E tételek címkei jellemzően nem túl szépek, de ez ne tántorítson el minket, mert sajtokkal, gyümölcsös pitékekkel, illetve diós vagy mandulás süteményekkel társítva menyeiek!

7. Romeiko

A leghagyományosabb krétai fajta, amit sherryre emlékeztető, nagyon könnyed és bőven oxidált stílusban készítenek az egész szigeten, főleg háztáji fogyasztásra.

PLYTO

A szőlő a 7 izgalmas helyi fajta egyike

TURISTACÉLPONT

Krétai látkép a Minos szőlőbirtokkal



Ez a stílus a nemzetközi piacra teljesen alkalmatlan, azonban egy csodás felfedezés miatt úgy vélem, a lista nem teljes a Dourakis borászatnál ugyanis ismét megerősítették a hitem abban, hogy a nem sokra tartott helyi fajtákból is lehet ragyogó és világklasszis borokat készíteni, csak szakértő borász kell hozzá! Az 1997-es Dourakis Reimko magas alkoholtartalmú bor, melyben az enyhén benzines jegyek keverednek a mandulával, pirított mogyoróval, narancshéjjal és mazsolával. Az összetett ízvilág talán a kétéves hordós érlelésnek is köszönhető (17,5 pont). Nagy sajnálatomra a '97-es az utolsó évszám, így noszogatni fogom a Dourakis családot, hogy igenis élésszék újra ezt a bort, ne hagyják elveszni.

Íránytű: termelők és hitvallások

Bevallom őszintén, nehéznek találnám a krétai alrégiók közti terroirbeli különbségek meghatározását. Sokkal fontosabb útmutató a pincészetek hitvallása vagy akár egy-egy borászatban belül a különböző tételek kezelése.

Méret alapján a legnagyobb borászatok között az Alexakist, a Minost és a Lyrarakist említhetjük meg. Mind-egyik családi tulajdonban van, éves termelésük egyenként a 800-900 ezer palackot is elérheti. Az utóbbi két borászat a turizmusból is tisztesen kiveszi a részét. A Minost buszos turisták keresik fel tömegesen, a Lyrarakis inkább a kisebb csoportok fogadására van felkészülve. Termékeik közt megtalálhatók a jól elkészített, egyszerűbb borok, illetve kisebb méretben a dűlőszelektált tételek is. Abban játszanak fontos szerepet, hogy az őshonos fajtákból készült borokat hozzáférhetővé és ismertté teszik, hiszen mind a belföldi, mind az exportpiacokon jelentős erővel bírnak.

Ezzel ellentétben vannak a kicsi borászatok, amelyek főleg a krétai borok magas minőségét hirdetik harsányan kiváló, olykor kézműves tételeiken keresztül. Legjobb példa a már korábban említett Domaine Economou, ahol Giannis készít kézműves borokat. A Rhône-völgyi fajtákból mennyei tételeket készítő Manousakis Borászat is ebbe a kategóriába tartozik. A borászatot az 1940-es években Amerikába emigrált Theodore Manousakis alapította, aki a mai napig Washington D. C.-ben él, így az üzletvezetés a Krétára visszatelepült legfiatalabb lányára, Alexandrá-

„A hitvallások sokszínűsége is változatossá teszi a krétai borászat tájképét. Megtalálható a csak hivatalos biominősítésű borokat előállító kistermelő, mint például a Tamiolakis és a Paterianakis borászatok, ugyanakkor a nagyobb pincészetektől sem idegen ez a gondolkodásmód.”



MINOS
KIRÁLYSÁGÁBAN

Takos és Nicolas
Miliarakis, a Minos
Borászat tulajdonosai
(nagybácsi-
unokaöcs duó)

ra jut. Roussanne-jukat és a Nostos Cuvée-t – ami főleg grenache, syrah és mourvèdre házasításából készül – az athéni Michelin-csillagos éttermek kedvenceik közt tartják számon.

A hitvallások sokszínűsége is változatossá teszi a krétai borászat tájképét. Megtalálható a csak hivatalos biominősítésű borokat előállító kistermelő, mint például a Tamiolakis és a Paterianakis borászatok, ugyanakkor a nagyobb pincészetektől sem idegen ez a gondolkodásmód. A Minos is kísérletezett a Kolomadis-dűlőn a biotermeléssel egészen 2011-ig, amikor a peronoszpóra miatt kénytelenek voltak permetezni. Így a 2010-es évszámú kotsifali-mandilari cuvée az utolsó biotétel ebből a dűlőszelektált borból.

Zárszóként annyit tanácsolnék, hogy álljunk nyitottan a krétai borokhoz, akkor biztos felfedezünk emlékezetes tételeket! Ugyanis a borászok kísérletezőkedve és kreativitása kimeríthetetlen, így gyakran előfordul, hogy ugyanabból a szőlőfajtából készült bor különböző értelmezésekben jelenik meg, mint például a thrapsathiri, amit az Idaia birtok redukáltan készít, az Efroseni kóraccélban való erjesztés után 3 hónapig érlel francia tölgyben, a Lyrarakis pedig hordóban erjeszt is és aztán 2 hónapot tölgyön tartja. Éljenek az őshonos fajták, a kísérletezőkedv, és igyunk a krétai borok újjászületésére!

