

ΟΙΝΟΧΟΟΣ – ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ

Μην πυροβολείτε τη ρετσίνα

Από τα κατρούτσα και τα γιοματάρια στις παλιές ταβέρνες μέχρι τους σύγχρονους, πάντα εμφιαλωμένους εκπροσώπους της, η ρετσίνα διεκδικεί μια θέση στο τραπέζι μας

ΠΑΡΑΔΟΣΗ



Του Γιώργου Βέκιου, Οινολόγου

Από πού να αρχίσει κανείς να μιλάει για τη ρετσίνα, αυτό το τόσο ιδιαίτερο, αποκλειστικά ελληνικό κρασί; Από την ιστορία του; Από την ιδιομορφία της παραγωγής; Από το εντελώς ξεχωριστό άρωμα του πεύκου που ξενίζει τους άμαθους; Ή από το πείσμα του να υπάρχει πλέον των 4.200 χρόνων;

Το πρώτο ερώτημα που γεννάται είναι «πώς και γιατί χρησιμοποιήθηκε το ρετσίνα στο κρασί». Μια πρώτη εξήγηση είναι ότι οι Αρχαίοι Έλληνες το χρησιμοποίησαν κατ' αρχάς για τη στεγανοποίηση των αμφορέων. Καθώς ο πηλός είναι πορώδες υλικό, με εσωτερική επάλειψη ρετσίνας, οι αμφορείς γίνονταν αδιάβροχοι.

Αν και θα μπορούσε να βρει κανείς αρκετές πηγές, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, για τη ρετσίνα, μια πρόσφατη ανακάλυψη αξίζει ιδιαίτερα να αναφερθεί. Σε αρχαιολογικές έρευνες που έγιναν ανατολικά του οικισμού Μύρτου, στη Νότια Κρήτη, ήρθαν στο φως πήλινα δοχεία (2200 - 2700 π.Χ.), που εξαιρετικά ακριβείς επιστημονικές αναλύσεις έδειξαν ότι σ' αυτά είχε αποθηκευτεί κρασί με ρετσίνα. Γιατί, αλήθεια, οι Μινωίτες των προανακτορικών χρόνων προσέθεσαν το ρετσίνα στο κρασί τους; Μήπως ήταν μια κίνηση για να εμπλουτίσουν το άρωμα του κρασιού, μια πρώιμη γευστική παρέμβαση;

Όπως και να έχει, πρόκειται για μία από τις πιο παλιές παρεμβάσεις του παραγωγού στην οινοποίηση που γνωρίζουμε. Δηλαδή, ενώ υποθέτουμε ότι η «ανακάλυψη» του κρασιού οφείλεται σε ένα τυχαίο γεγονός, η προσθήκη του ρετσίνας μάλλον πρέπει να δεχθούμε ότι είναι μια προγραμματισμένη επέμβαση των παραγωγών και μάλιστα από πολύ παλιά.

Η ρετσίνα του χθες και του σήμερα...

Για να είμαστε ακριβείς: ρετσίνα είναι ένας τύπος κρασιού και όχι μια ποικιλία σταφυλιού. Είναι συνήθως λευκή, απίθανο να είναι ροζέ, αλλά παλαιότερα οι μερακλήδες αρέσκονταν σε μια ελαφρά κόκκινη ρετσίνα, γνωστή ως κοκκινέλι. Πολλές λοιπόν ποικιλίες σταφυλιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή Ρετσίνας, αρκεί ο οινοποιός στην αρχή της ζύμωσης να προσθέσει λίγο ρετσίνα πεύκου. Όχι όμως οποιοδήποτε ρετσίνα, αλλά αυτό από το πεύκο του είδους *Pinus Hallerensis*, αυτοφυές του μεσογειακού χώρου (άφθονο στην Ελλάδα). Το κρασί θα αποκτήσει έτσι το άρωμα του πεύκου, θα χάσει όμως το ποικιλιακό του άρωμα. Γι' αυτήν την επικάλυψη η ρετσίνα έχει κατηγορηθεί, όμως αυτό είναι εντελώς άδικο!

Η ρετσίνα για δεκαετίες διατηρούσε κυρίαρχη θέση στις προτιμήσεις των Ελλήνων - όσο δεν υπήρχαν «απαιτητικοί» καταναλωτές. Η ανάδειξη των ελληνικών ποικιλιών διευκολύνθηκε μόνο όταν σχηματίστηκε μια σοβαρή αριθμητικά ομάδα καταναλωτών με νέες απαιτήσεις. Αυτή ήταν που στήριξε την παραγωγή νέων κρασιών και επέτρεψε στους παραγωγούς να πειραματισθούν με τις ελληνικές αλλά και τις ξένες ποικιλίες. Δεν ήταν το ρετσίνο που εμπόδιζε τις ποικιλίες να εκφραστούν, αλλά ο παραδοσιακός καταναλωτής που προτιμούσε ένα ιδιαίτερο άρωμα στο κρασί του, κάτι στο οποίο είχε συνηθίσει.

Σήμερα, είναι γεγονός ότι παρατηρείται έντονη υποχώρηση της ρετσίνας στις προτιμήσεις των καταναλωτών. Είναι όμως σωστό, σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά, να αποστρέφουμε το πρόσωπο από τα παραδοσιακά προϊόντα; Μήπως πρέπει να τηρήσουμε μια άλλη στάση, για να μη διαμαρτυρηθούμε σε λίγα χρόνια για μιαν ακόμα «χαμένη πατρίδα»; Δείτε το παράδειγμα των Ισπανών: η σανγκρία αρχικά δημιουργήθηκε για να καταναλώνονται ευκολότερα τα κρασιά που είχαν αλλοιωθεί και φυσικά ήταν υποβαθμισμένα. Αυτό όμως δεν τους εμπόδισε να την προωθήσουν και να την καθιερώσουν διεθνώς!

Για να τη μάθετε καλύτερα

- Ε, ταβερνιάρη, βάλε ένα κατρούτσο και να είναι γιοματάρι!

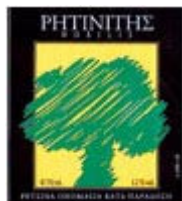
- Εδώ δεν έχουμε σώσμα, μόλις προχθές, του Αγίου Δημητρίου, ανοίξαμε τα καινούργια. Δοκίμασε και θα δεις ότι κάνουνε άμμο.

- Φέρε και θα σου πω αν πιπερίζει.

Ο φανταστικός αυτός διάλογος, ανάμεσα σε τακτικό θαμώνα και στον ταβερνιάρη, σήμερα φαίνεται απίθανος, όμως κάποτε ήταν πολύ συνηθισμένος. Τα βαρέλια με το «ελληνικό πουνεαυ» άνοιγαν στη γιορτή του Αγίου Δημητρίου. Τότε το κρασί περιείχε ακόμα άφθονο το ανθρακικό της ζύμωσης και έδινε την εντύπωση, καθώς «τσιμπούσε» στη γλώσσα, ότι πιπερίζε. Συχνά οι οινολόγοι, για να αυξήσουν το ανθρακικό, συμβούλευαν τους ταβερνιάρηδες, σημαντικούς διακινητές της ρετσίνας, να προσθέτουν λίγη ζάχαρη στο τέλος της ζύμωσης και να σφραγίζουν τα βαρέλια για να μείνει το ανθρακικό μέσα. Γι' αυτό και η ρετσίνα χαρακτηρίστηκε «η σαμπάνια του φτωχού».

Οι έμποροι, προκειμένου να διαπιστώσουν αν το κρασί ήταν φρέσκο, κινούσαν έντονα ένα ποτήρι και παρατηρούσαν αν σχημάτιζε «άμμο». Καθώς το ανθρακικό απελευθερωνόταν έδινε την εντύπωση ότι υπήρχε «άμμος». Αντίθετα από το σώσμα, το κρασί δηλαδή της προηγούμενης σοδειάς που είχε περισσέψει (αποσωθεί) στα τέλη του καλοκαιριού και το σερβίριζαν μέχρι να ανοίξουν τα φρέσκα. Όσο για το κατρούτσο, οι περισσότεροι θυμούνται τις μεταλλικές κόκκινες κανάτες για το σερβίρισμα του κρασιού (κιλό, μισό κιλό και κατρούτσο, το ένα τέταρτο του κιλού, δηλαδή).

ΔΟΚΙΜΑΖΟΝΤΑΣ ΡΕΤΣΙΝΕΣ



1. Ρητινίτης Nobilis

ΓΑΙΑ Οινοποιητική

6,50 ευρώ (0,75 lit)

Από τους εκπροσώπους μιας νέας γενιάς ρετσίνας. Προσπαθεί να ισορροπήσει ανάμεσα στο ποικιλιακό άρωμα του κρασιού και αυτό του ρετσινιού, χωρίς το ένα να καλύπτει το άλλο.



2. Κεχριμπάρι Ρεσίνα

Σ. Κεχρής Ο.Ε.

2,90 ευρώ (0,75 lit)

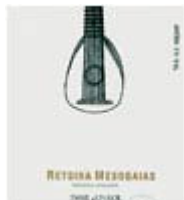
Μια ρεσίνα με μοντέρνο στυλ. Το φρούτο δίνει το άρωμά του, συντροφιά με το πεύκο. Σύγχρονη πρόταση μιας ρεσίνας για την προσέγγιση των νέων καταναλωτών.



3. Γεώργα

5,65 ευρώ (0,75 lit)

Βιολογικής καλλιέργειας αμπέλια στα Μεσόγεια παράγουν τη διακριτική αυτή ρεσίνα με τα λεπτά αρώματα, που διατίθεται σε αριθμημένα μπουκάλια.



4. Mesagaias

The Paragianakos Estate

3,20 ευρώ (0,75 lit)

Από τις πιο ελαφρές νέου τύπου. Το φρούτο της ποικιλίας κυριαρχεί με ανεπαίσθητες νότες ρεσίνας στο άρωμα. Εμφανώς πιο έντονη η ρεσίνα στο στόμα.



5. Remvi - Ino A.E.

3,12 ευρώ (0,75 lit)

Με χαρακτήρα που διακρίνεται τόσο στο ρετσίνι όσο και στο φρούτο της ποικιλίας. Ωστόσο, είναι μια απλή ρετσίνα που μπορούμε να την κατατάξουμε πιο κοντά στο παραδοσιακό στυλ.



6. Retsina of Attica

Βασιλείου

7,70 ευρώ (0,75 lit)

Μια μοντέρνα εκδοχή λευκού ξηρού κρασιού, που ξεχωρίζει από την ιδιαίτερη γεύση του. Κυριαρχεί το διακριτικό άρωμα της ρητίνης, ανακατεμένο με τα πλούσια αρώματα του Σαββατιανού των Μεσογείων Αττικής, πατρίδας της ρετσίνας.



7. Μπουτάρη

2,50 ευρώ (0,75 lit)

Μια τυπική ρετσίνα με χαρακτηριστικό άρωμα πεύκου. Πλησιάζει αρκετά το παραδοσιακό στυλ, φυσικά με την παραδοχή ότι πρόκειται για μια εμφιαλωμένη ρετσίνα.



8. Κουρτάκη

0,90 ευρώ (0,5 lit)

Είναι από τις πιο γνωστές ρετσίνες, αφού για δεκαετίες αποτέλεσε την αναφορά της εμφιαλωμένης ρετσίνας. Κλασική, παραδοσιακή πρόταση με ρετσίνι στο άρωμα και μόνο.



9. Μαλαματίνα

0,95 ευρώ (0,5 lit)

Ο έτερος μεγάλος παραγωγός ρετσίνας, «λαϊκού» τύπου. Κλασική πρόταση που θα βρείτε σε αρκετά σημεία αλλά κυρίως στη Βόρεια Ελλάδα. Μοναδικός αρωματικός χαρακτήρας από το ρετσίνι.



10. Cair - Ρόδος

2,35 ευρώ (0,75 lit)

Έχει έντονο χαρακτήρα μαστίχας και ρετσινιού. Βρίσκεται αρκετά κοντά στον παραδοσιακό χαρακτήρα, χωρίς όμως να αποτελεί εκπρόσωπό του. Είναι μια ενδιαμέση πρόταση για παραδοσιακούς πότες και όσους αρχίζουν να κάνουν τα πρώτα τους βήματα στη ρετσίνα.