

Νάουσα Πήγασος - Οικολογική οινοτεχνία

Το λόγο παίρνει το αμπέλι

Στους πρόποδες του Βερμίου, στη βορειοδυτική πλευρά της ζώνης ΟΠΑΠ του Ξινόμαυρου, σε απαλή πλαγιά, ανάμεσα σε δάσος από δρύες ο παππούς μου Μάρκος Μαρκοβίτης φύτεψε το 1970 60 στρέμματα αμπέλι.

Το Ξινόμαυρο, η ευγενέστερη κόκκινη ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας βρίσκεται στο αμπελουργικό λίκνο της Νάουσας το ιδανικό αμπελοτόπι για την ανάπτυξη υψηλού αλκοολικού βαθμού - σωστή οξύτητα -με στρογγυλές τανίνες και λαμπερό χρώμα υπό την αυστηρή προϋπόθεση των χαμηλών στρεμματικών αποδόσεων.

Όταν τέλειωσε ο πατέρας μου Δημήτρης τις σπουδές του αμπελουργού-οινολόγου στο Weinsberg της Γερμανίας το 1979, ξεκίνησε με πρωτεργάτη τον παππού μου μέσα στον αμπελώνα μας την κατασκευή του οινοποιείου με κελάρι βάθους 7 μέτρων μέσα στη γη. Λαμβάνοντας υπόψη πόσο σημαντικές για το Ξινόμαυρο είναι οι συνθήκες ωρίμανσης σκόπευαν να παράγουν με τον πατροπαράδοτο τρόπο το ΝΑΟΥΣΑ ΠΗΓΑΣΟΣ

Το 1988 ξεκινήσαμε ως πρώτο οινοποιείο στην Ελλάδα τις προσπάθειες για τη βιολογική καλλιέργεια του αμπελιού μας (με πιστοποίηση της Ολλανδικής SKAL). Έτσι το 1992 εμφανίστηκε το πρώτο ελληνικό κρασί από βιολογικά σταφύλια, ενώ από το 1995 μέχρι σήμερα μας πιστοποιεί η ΔΗΩ.

Είμαστε υπερήφανοι γι' αυτήν την πρωτιά στον αγώνα για την προστασία του περιβάλλοντος που είναι διαρκής, επίπονος αλλά και ελπιδοφόρος και βασίζεται στο σεβασμό στον εαυτό μας, στον καταναλωτή και στις επόμενες γενιές.

Με τις επεκτάσεις του αμπελώνα κατά 40 στρέμματα το 1990, τις εμφυτεύσεις των τελευταίων ετών και τα 15 στρέμματα που θα φυτευτούν φέτος την άνοιξη το αμπέλι θα καταλαμβάνει μια ενιαία έκταση 125 στρεμμάτων από το σύνολο των 150 στρεμμάτων του κτήματος μας. Το Ξινόμαυρο δεσπόζει με 103 στρ., ενώ τα υπόλοιπα καταλαμβάνουν οι διεθνείς ποικιλίες Merlot, Chardonnay, Sauvignon blanc, και Riesling.

Εγώ επέστρεψα το καλοκαίρι του 2008 μετά από επταετείς σπουδές τεχνικού οινολόγου και αμπελουργού στο LVVO Weinsberg της Γερμανίας. Πιστεύοντας ακράδαντα στις δυνατότητες του Ξινόμαυρου να προσφέρει σπουδαία κρασιά, εστιάζω όλη μου την προσοχή στην **αρμονική συνεργασία με το αμπέλι** προσπαθώντας έτσι να περιορίσω τη στρεμματική απόδοση στα 450 κιλά σταφύλια. Η παρέμβαση στην οινοποίηση ελαχιστοποιείται στοχεύοντας στην ανάδειξη των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της κάθε χρονιάς. Επιδιώκουμε σε κάθε μας μπουκάλι να **καθρεφτίζονται και να «εμφιαλώνονται» οι καιρικές συνθήκες** ολόκληρης της περασμένης χρονιάς. Οι «κακές» χρονιές σταφυλιών - λόγω καιρικών ή άλλων συνθηκών- δεν οινοποιούνται.

Η παραγωγή μας κυμαίνεται ανάλογα με τη χρονιά, όμως δεν ξεπερνά τα 50.000 μπουκάλια το χρόνο.

Διαλέγουμε λοιπόν τους φίλους μας, γιατί ξέρουν να απολαμβάνουν αλλά και να διατηρούν το κρασί μας.

Σε κάθε φίλο του κρασιού το αμπέλι- οινοποιείο μας είναι πάντοτε ανοικτό για επίσκεψη.

Με εκτίμηση

Μάρκος Μαρκοβίτης

