



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ



Εκδήλωση Αφρός & Φυσαλλίδες: επιβεβαίωσε τη διεθνή τάση για τα αφρώδη κρασιά

Πριν από λίγες ημέρες, στις 10 Δεκεμβρίου, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσίευσε μία μελέτη με τις προοπτικές του ευρωπαϊκού αγροτικού τομέα σε ορίζοντα δεκαετίας. Σε ό,τι αφορά το κρασί, προβλέπει μία σταδιακή μείωση στην κατανάλωση που θα επιφέρει αντιστοίχως μείωση στην παραγωγή, από τα 156 εκατ. εκατόλιτρα το 2019 στα 155 εκατ. εκατόλιτρα το 2030. Γενικότερα, σύμφωνα πάντα με αυτή τη μελέτη, η τάση είναι προς τα λευκά και αφρώδη κρασιά εις βάρος των ερυθρών. Τονίζεται, μάλιστα, πως απ' όλες τις εξαγωγές οίνων προς Τρίτες χώρες, αυξητική πορεία θα έχουν εκείνες των αφρωδών οίνων.

Η τάση προς τα αφρώδη κρασιά δεν είναι καινούργια· επειδή η κατανάλωσή τους ξεφεύγει από τα στενά όρια της εστίασης, βρίσκουν απήχηση σε πολλά διαφορετικά κοινά, ενώ πολλά από αυτά έχουν και χαμηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, που επίσης είναι τάση. Πολλοί έχουν περιγράψει τα αφρώδη κρασιά ως τα κρασιά των «millennials».

Η δημοφιλία της κατηγορίας αποδείχθηκε πανηγυρικά στη φετινή, 13^η, εκδήλωση Αφρός & Φυσαλλίδες (www.sparklingwine.gr) που έγινε στις 8 Δεκεμβρίου στο ξενοδοχείο Μεγάλη Βρετανία. Στην εκδήλωση αυτή, που είναι μία έκθεση γευσιγνωσίας αφιερωμένη αποκλειστικά στους ελληνικούς και ξένους αφρώδεις οίνους, υπήρξε μία αναπάντεχα μεγάλη προσέλευση κόσμου, που ξεπέρασε κατά πολύ τους στόχους των διοργανωτών. Πάνω από 1.500 άτομα επισκέφθηκαν την Αφρός & Φυσαλλίδες.

Οι επισκέπτες είχαν την ευκαιρία να δοκιμάσουν πολλά είδη αφρωδών οίνων από διαφορετικές χώρες και, ενδεχομένως, να επιλέξουν κάποιες ετικέτες για το γιορτινό τραπέζι. «Στην Ελλάδα, τα αφρώδη κρασιά συνεχίζουν να ταυτίζονται με εορταστικές εκδηλώσεις, ωστόσο βλέπουμε πως σιγά-σιγά αυτό αλλάζει. Πολλοί καταναλωτές έχουν αρχίσει να χρησιμοποιούν τους αφρώδεις οίνους ως aperitif, που είναι στην πραγματικότητα και ο φυσικός τους προορισμός», ανέφερε ο οινοποιός Στέλλιος Μπουτάρης, που παράγει αφρώδη κρασιά στην περιοχή του Αμυνταίου.

Η έκθεση Αφρός & Φυσαλλίδες φιλοξένησε επίσης μία μεγάλη ποικιλία από σαμπάνιες μικρών παραγωγών, που είναι σημαντική τάση στις μεγάλες αγορές του εξωτερικού. Τα κρασιά αυτά (Champagnes de Vignerons), παράγονται από μικρά, καθετοποιημένα κτήματα αμπελουργών-οινοποιών της Καμπανίας και έχουν την ιδιαιτερότητα να εκφράζουν με ένταση τη γεωγραφική τους προέλευση και συγκεκριμένα το αμπελοτόπι (τερουάρ) από το οποίο προέρχονται. Συχνά παράγονται με ιδιαίτερες ή και εναλλακτικές τεχνολογίες, είτε στο αμπέλι (π.χ. βιοδυναμική καλλιέργεια), είτε στο οινοποιείο (π.χ. εναλλακτικούς τρόπους παλαίωσης). Η τάση αυτή είναι βέβαιο πως θα έρθει και στην Ελλάδα, όπου η παραγωγή αφρωδών οίνων δεν είναι ακόμα ιδιαίτερα διαδεδομένη.

Πάντως τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί ο αριθμός των ελληνικών αφρωδών οίνων, τα οποία δεν προέρχονται πια μόνο από Αμύνταιο, Ζίτσα και Ρόδο, όπου παράγονται παραδοσιακά. Έχουν βελτιωθεί δε τόσο, που στέκονται έναντι του διεθνούς ανταγωνισμού σε αρώματα, σε γεύση, ακόμα και ευφάνταστες συσκευασίες, όπως φάνηκε στις 36 ελληνικές ετικέτες που συμμετείχαν στη φετινή εκδήλωση.

Χορηγοί γευστικής απόλαυσης ήταν φέτος τα εστιατόρια του Voulgarakis Group (Ψαράδες και Άδολο), με εκλεπτυσμένες γεύσεις που σχεδιάστηκαν ειδικά για αφρώδεις οίνους και εντυπωσίασαν. Επίσημα μεταλλικά νερά της εκδήλωσης ήταν το Acqua Panna από την Τοσκάνη και το αφρώδες S. Pellegrino από τις Άλπεις, ενώ παρόντα ήταν και τα premium αναψυκτικά S. Pellegrino, με 4 νέες γεύσεις.