

**Ξινόμαυρο: Η συναρπαστική ελληνική «ποικιλία – πρεσβευτής»
που αποκτά όλο και περισσότερους οπαδούς στην Ελλάδα
και στο εξωτερικό**

Ξινόμαυρο, η «ντίβα» όπως αποκαλείται του Ελληνικού αμπελώνα και η πλέον ευγενής ερυθρή γηγενής ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Η ονομασία του είναι περιγραφική και προέρχεται από τη σύνθεση των λέξεων όξινο και μαύρο. Καλλιεργείται κυρίως σε ορεινές περιοχές, στη Μακεδονία και στη βόρεια Θεσσαλία που γειτονεύει.

Ως μία **πολυδυναμική ποικιλία**, μπορεί να δώσει κρασιά εξαιρετικά δομημένα, με στυλ και χαρακτήρα που ξεχωρίζει, όπως και με δυνατότητα μακρόχρονης παλαίωσης δεκαετιών. Επίσης, προσφέρει ένα πλήρες εύρος στους τύπους κρασιών που παράγει, ερυθρούς, ροζέ και λευκούς (blanc de noir), ξηρούς, ημίξηρους, φρέσκους και παλαιωμένους, ημιαφρώδεις, αφρώδεις και γλυκείς τύπου vins de liqueur, αλλά και αμπελοοινικά αποστάγματα. Την ποικιλία θα τη συναντήσουμε σε μονοποικιλιακούς οίνους αλλά και σε χαρμάνια εφόσον συνδυάζεται αρμονικά τόσο με γηγενείς όσο και με διεθνείς ποικιλίες.

Εξάλλου, το Ξινόμαυρο αποτελεί μία από τις τέσσερις ποικιλίες πρεσβευτές της Ελλάδας, μαζί με το Ασύρτικο, το Μοσχοφίλερο και το Αγιωργίτικο.

Τέσσερις είναι οι Ζώνες παραγωγής οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) της ποικιλία Ξινόμαυρο. Στη Νάουσα και στο Αμύνταιο τη συναντάμε μονοποικιλιακή ενώ στη Γουμένισσα σε χαρμάνι μαζί με την ποικιλία Νεγκόσκα σε ένα μικρό ποσοστό και στη Ραψάνη μαζί με τις ποικιλίες Κρασάτο και Σταυρωτό ισομερώς.

Επιπλέον, ως οίνο με τον χαρακτηρισμό Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη, (ΠΓΕ) συναντάμε το Ξινόμαυρο σε μικρές περιοχές όπως η Επανομή, το Βελβεντό, η Σιάτιστα και τα Μετέωρα, σε περιφερειακές ενότητες όπως η Θεσσαλονίκη, το Άγιον Όρος, η Πέλλα, η Καστοριά, η Ημαθία, η Πιερία και η Μαγνησία, καθώς και στα γεωγραφικά διαμερίσματα Μακεδονίας και Θεσσαλίας.

Περιοχές γνωστές από την ιστορία της ανθρωπότητας, ως τόποι που ανέδειξαν προσωπικότητες όπως ο Αριστοτέλης και ο Μέγας Αλέξανδρος. Εξάλλου στη Μακεδονία, τα αρχαιολογικά ευρήματα μαρτυρούν οινική ιστορία έως 7.000 ετών!

Το Ξινόμαυρο έχοντας προσαρμοστεί εδώ και εκατοντάδες χρόνια στα εδάφη της Βόρειας Ελλάδας, προσφέρει κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά εκφράζοντας την μοναδικότητα του κάθε τόπου. Αυτό, άλλωστε, είναι και το κύριο γνώρισμα της ποικιλίας, να εκφράζει την περιοχή και το κάθε αμπελοτόπι από το οποίο προέρχεται.

Ως φυτό είναι ζωηρό, ανθεκτικό στις ασθένειες, καλιόφιλο και προτιμά τα ασβεστολιθικά εδάφη. Οι ρώγες του είναι σφαιρικές μέτριου μεγέθους με φλοιό λεπτό και κυανομέλανο. Η σάρκα του μαλακή ενώ ο χυμός του άχρωμος.

Οι οίνοι του Ξινόμαυρου έχουν ισχυρή προσωπικότητα που γοητεύει! Το τυπικό ερυθρό Ξινόμαυρο είναι ρουμπινί με απαλή και μέτρια ένταση. Το μαγικό αρωματικό μπουκέτο του περιλαμβάνει από βιολέτες, κόκκινα και μαύρα φρούτα μέχρι πολτό ελιάς, και από ντομάτα μέχρι μανιτάρια, και καπνό. Είναι υψηλόβαθμο, στόμα γεμάτο οξύτητα και με πλούσιες ταννίνες.

Η στιβαρή του δομή, η υψηλή του οξύτητα, οι ταννίνες του και η μακρά του επίγευση το καθιστούν τέλειο συνοδευτικό για πιάτα με αρνί, μοσχάρι ή κυνήγι, ψητά ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα και αποξηραμένα φρούτα.

Όμως η μαγεία του Ξινόμαυρου και των γευστικών συνδυασμών, είναι πλούσια σε κάθε τύπο και στυλ κρασιού. Όπως μία παλαιωμένη εκδοχή του με ένα κρεμώδες ριζότο με μανιτάρια και τρούφα, ένα ροζέ με θαλασσινά και σάλτσα ντομάτας ή απλώς με μία πίτσα ή μία σαλάτα με αποξηραμένες ντομάτες και τυρί φέτα. Η λευκή εκδοχή του με στρείδια. Και όσο αφορά το επιδόρπιο, αξίζει η δοκιμή ενός ροζέ αφρώδη οίνου από Ξινόμαυρο με τάρτα φράουλα!

Τα τελευταία χρόνια το Ξινόμαυρο αναγνωρίζεται όλο και περισσότερο στο εξωτερικό, μάλιστα μεταξύ διεθνούς κύρους "wine specialists".

Παρόλο που στην αρχή συγκρίθηκε εξαιτίας της ιδιαιτερότητας του αρώματος και του χαρακτήρα του με ποικιλίες όπως το Nebbiolo, το Sangiovese ή το Pinot Noir, πλέον είναι ξεκάθαρο πλέον πως ξεχωρίζει για τον πολυδιάστατο χαρακτήρα του.

Άλλωστε, στο Ξινόμαυρο βρίσκουμε το άρωμα και την αίσθηση του νοτισμένου αέρα της Ελληνικής γης πλεγμένη ανάμεσα στους ορεινούς όγκους, από τον Όλυμπο στην οροσειρά της Πίνδου και από εκεί στα καταγάλανα παράλια της Χαλκιδικής.