

ΜΙΑ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΚΑΘΕΤΗ ΔΟΚΙΜΗ ΡΕΤΣΙΝΑΣ

Η 28^η Σεπτεμβρίου υπήρξε ακόμα μία ξεχωριστή στιγμή στην οινική ιστορία της οικογένειας Κεχρή, η οποία γιόρτασε τη 10^η επέτειο από τη δημιουργία της ρετσίνας Δάκρυ του Πεύκου ανάμεσα σε μια επίλεκτη ομάδα ανθρώπων του κρασιού από το εξωτερικό.

Ο Doug Frost MW/MS από τις ΗΠΑ, ο Dirceu Vianna Junior MW και ο David Allen MW από το Ηνωμένο Βασίλειο, η Ursula Heinzelmann, δημοσιογράφος γαστρονομίας και οίνου, από τη Γερμανία, ο David Biraud, sommelier του ξενοδοχείου Mandarin Oriental στο Παρίσι και η Laure Goy, δημοσιογράφος του περιοδικού Terre de Vins, από τη Γαλλία, βρέθηκαν μαζί με τον Στέλιο και την Ελένη Κεχρή για μια κάθετη γευστική δοκιμή, την οποία παρουσίασε ο Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW.

Η κάθετη δοκιμή, που πραγματοποιήθηκε για δεύτερη φορά στο εστιατόριο Varoulko Seaside, ανέδειξε και πάλι την εξαιρετική δομή και τη φρεσκάδα της πρώτης ρετσίνας με δυνατότητα παλαίωσης. Νικητές της βραδιάς ήταν οι σοδειές του 2012, του 2008 και του 2006, οι οποίες διέθεταν εντυπωσιακή ισορροπία ανάμεσα στα αρώματα του φρούτου, τον βοτανικό χαρακτήρα του ρετσινιού και τον πλούτο από την ωρίμανση στο βαρέλι, όπως αυτά δένουν σε ένα αρμονικό σύνολο και αποκτούν εκλήπτυνση και πολυπλοκότητα μέσα από το πέρασμα του χρόνου. Ωστόσο, οι πιο πρόσφατες σοδειές είχαν και αυτές την ευκαιρία να λάμπουν και να δείξουν το μεγάλο δυναμικό τους για παλαίωση κατά τη διάρκεια του δείπνου που ακολούθησε και ήταν σχεδιασμένο ειδικά από τον βραβευμένο σεφ Λευτέρη Λαζάρου.

Μόλις λίγα χρόνια πριν, μια κάθετη δοκιμή ρετσίνας θα φαινόταν κάτι παράδοξο. Για την οικογένεια Κεχρή, η εκδήλωση αυτή ήταν μια ακόμα ανταμοιβή για τα χρόνια της προσπάθειας και της πίστης σε έναν στόχο: να αποδείξουν ότι η ρετσίνα είναι ένας τύπος κρασιού παγκόσμιας κλάσης, και επομένως να επαναπροσδιορίσουν και να δείξουν το μέλλον αυτού του τύπου παραδοσιακού ελληνικού κρασιού. Η ιδιαίτερη αυτή εκδήλωση ήταν ένα ακόμα βήμα σε μια δημιουργική διαδρομή χωρίς όρια, μέχρι τον επόμενο στόχο.

