

31 Οκτωβρίου 2011

Τα κρασιά της ΕΟΣΣ πάνε καλά και στην Αγγλία, ενώ οι διακρίσεις συνεχίζουν με φρενήρη ρυθμό

Η ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ τα πάει καλά σε μία από τις πιο δύσκολες αγορές για το ελληνικό κρασί, αυτήν της Αγγλίας. Ενώ οι ποσότητες που εξάγονται δεν είναι ακόμα πολύ μεγάλες, οι τοποθετήσεις του σαμιώτικου κρασιού σε επιλεγμένα σημεία κύρους θεωρείται επιτυχία,

η οποία είναι συνάρτηση της σταθερής και αδιαμφισβήτητης ποιότητας του κρασιού και των προσπαθειών του εισαγωγέα της ΕΟΣΣ στην Αγγλία, Eclectic Wines. Πιο συγκεκριμένα, το Samos Vin Doux βρίσκεται σε ποτήρι στο East Indian Club, St. James Square στο Λονδίνο. Έχει τοποθετηθεί στα εστιατόρια του Rick Stein, ενός από τους κορυφαίους chef στην Αγγλία. Σε ποτήρι διατίθεται επίσης στα 2 Vinotecas Wine Bars στο Λονδίνο, ενώ πολλές είναι οι μικρές κάβες που το έχουν στα ράφια τους όπως και οι Adnams Plc. Το Samos Grand Cru το βρίσκουμε σε ποτήρι στο νέο εστιατόριο Dinner του μεγάλου chef Heston Blumenthal, στο ξενοδοχείο Mandarin Oriental, όπως επίσης και στο εστιατόριο Yauatcha. Το Samos Nectar βρίσκεται σε διάφορα σημεία και το Samos Anthemis σε επιλεγμένα supermarket Waitrose και εδώ και πολλά χρόνια στο Wine Society. Τέλος, στο εστιατόριο του MW Gerard Basse, του ξενοδοχείου Terravina, βρίσκουμε όλα τα γλυκά σαμιώτικα κρασιά. Η Αγγλία είναι μία χώρα στην οποία ακόμα το ελληνικό κρασί δοκιμάζεται και εντάσσεται δύσκολα στους καταλόγους των εστιατορίων, των καβών αλλά και στο μυαλό των καταναλωτών. Η επιτυχία λοιπόν των σαμιώτικων κρασιών φαντάζει έτσι ακόμα πιο σημαντική.

Εξαιρετική παράλληλα ήταν η σοδειά μεταλλίων και άλλων βραβείων για τα κρασιά της ΕΟΣΣ έως τα μέσα του 2011. Ξεκινώντας από τα εγχώρια, τα κρασιά Samos Nectar 500 ml 2007 και Samos Vin Doux 500 ml 2010 πήραν χρυσό και αργυρό μετάλλιο αντίστοιχα, στο Διεθνή διαγωνισμό Θεσσαλονίκης 2011. Στο δύσκολο διαγωνισμό Vinalies International, που γίνεται στο Παρίσι, τα ίδια κρασιά, αλλά εσοδείας 2006 και 2009 πήραν τα ανάλογα μετάλλια. Επίσης, τα Samos Anthemis 2005 και Samos Nectar 2007 πήραν χρυσό και αργυρό μετάλλιο αντίστοιχα, στο διαγωνισμό Concours Mondial de Bruxelles, που έγινε φέτος στο Λουξεμβούργο, ενώ στον πρωτότυπο διαγωνισμό Women and Wines of the World το Samos Anthemis 2005 εξασφάλισε το πολυπόθητο διαμάντι, την εξαιρετική δηλαδή διάκριση του διαγωνισμού και το Samos Nectar 2007 αργυρό μετάλλιο. Ούτε το περιβόητο αγγλικό περιοδικό Decanter έμεινε ασυγκίνητο από τα κρασιά της ΕΟΣΣ και το 2011, δίνοντάς τους 4 χάλκινα μετάλλια (Samos Anthemis 2005, Samos Grand Cru 2010, Samos Nectar 2007 και Samos Vin Doux 2010), ενώ δεν παρέλειψε να συμπεριλάβει και το ξηρό κρασί Psiles Korfes 2010 στα προτεινόμενα κρασιά της αξιολόγησής του. Οι διακρίσεις όμως συνεχίστηκαν με αυτές στον International Wine and Spirits Competition, που γίνεται επίσης στη Γηραιά

Αλβιόνα. Εκεί, τα κρασιά Samos Anthemis 2005 και Samos Nectar 2007 όχι μόνο πήραν αργυρό μετάλλιο, αλλά βγήκαν και πρώτα στην κατηγορία τους, ενώ τα Samos Grand Cru 2010 και Samos Vin Doux 2010 πήραν αργυρό και χάλκινο μετάλλιο αντίστοιχα. Τέλος, χάλκινο μετάλλιο εξασφάλισαν τα κρασιά Samos Anthemis 2005 και Samos Vin Doux 2010 και στο γαλλικό διαγωνισμό Challenge International du Vin.