

# Χριστούγεννα με κυπριακό κρασί

Ας αφήσουμε λίγο τη φαντασία μας να δουλέψει κι ας πάμε πίσω στο χρόνο λίγο περισσότερο από δυο χιλιάδες χρόνια, όταν συνέβηκε, όπως λέει ο μύθος, το σπουδαίο εκείνο γεγονός που έμελλε να αλλάξει την πορεία



Του  
ΚΥΡΙΑΚΟΥ Α. ΠΑΠΑΙΩΑΝΝΟΥ\*

του κόσμου.

Έκανε, λένε, κρύο εκείνες τις ημέρες, ο αγέρας της νύχτας πάγωνε την ανάσα και στον ψυχρό καθαρό ουρανό έλαμπε ένα μεγάλο αστέρι. Κατά πόσο αυτό με το αστέρι μπορεί να σταθεί επιστημονικά πολύ αμφιβάλλω, αλλά στους μύθους δεν μπορεί κανείς να περιμένει επιστημονική εξήγηση. Ο μύθος, λοιπόν, λέγει παρακάτω ότι, κάπου σε μια φτωχική φάτνη υπήρχε ζεστασιά, ένα μικρό αθώο βρέφος, γεννημένο κάτω από παράδοξες κι αφύσικες συνθήκες, έφερε κοντά φτωχούς βοσκούς, πλούσιους μάγους και ουράνιους αγγέλους. Με συγκινεί ιδιαίτερα αυτή η σκηνή με τη ζεστασιά της φάτνης, με το σιωπηλό πατέρα, με τη γλυκιά μάνα, με το παιδί που γεννήθηκε κάτω από δύσκολες συνθήκες ανάμεσα στα ζώα. Με συνεπαίρνει η πραγματική αγάπη μιας φτωχής οικογένειας που μάγεψε τον κόσμο ολόκληρο, που μάγεψε ειδικά τους πλούσιους, οι οποίοι αισθάνονται ιδιαίτερα ευχαριστημένοι, αφού από τη μια ο Θεός ήταν φτωχότερος από αυτούς και από την άλλη δέχτηκε τα δώρα τους και ευλόγησε τον πλούτο τους.

Με εγώ είναι την ανθρώπινη ζεστασιά και την ανόθευτη αγάπη που πάντα αναζητά κατά την εποχή των Χριστουγέννων. Παοκίζω να πάρω και να μεταδώσω αυτό το αίσθημα που φέρνει κοντά πλούσιους και φτωχούς, και που συγχωρά την ανομία και την αχαριστία. Υπάρχουν κάποιοι που δείχναν υποδούλωση, που έγιναν Τελώνες και Φαρισαίοι, που βιάστηκαν να ρίξουν κολή και όσος νιώθοντας ήρωες στο σκοτεινό κόσμο μιας παραπλανημένης ζωής, χωρίς να καταλαβαίνουν, οι κακόμοιροι, ότι η ιστορία θα τους αμαυρώσει. Γεννήθηκαν δίπλα από αμπελώνες, μετάλαβαν το αιώνιο κρασί χωρίς να το εκτιμούν. Ίσως κάποιοι να ασχολούνταν με το κρασί έχοντας το δηλητήριο της οξιάς στη σκέψη και στις πράξεις τους. Ανθρώποι σε λάθος θέση, σε λαθεμένο καταστροφικό ρόλο. Ανθρώποι πρόσκαιροι, που θα ξεχαστούν.

Το αιώνιο κρασί της Κουμανδαρίας όμως, δεν ασχολείται με τη μικροψυχία. Γεννημένο από την ξεραμένη, ταλαίφωρη γη μας, νταντεμένο από τον πλούσιο ήλιο, φέρνει κοντά το πλούσιους και φτωχούς, όπως το βρέφος της Βηθλεέμ. Εδώ και χιλιάδες χρόνια, το γλυκόποτο κρασί της Κύπρου, συνόκαιρο της Αφροδίτης, πιο αρχαίο από τον Αβραάμ και τον Σολομώντα, αρχαιότερο από την Ισιδα και το θεό Διόνυσο, από τον Μίθρα και τον Χριστό, ζεσταίνει τις καρδιές των Κυπρίων για να αντέχουν τις δοκιμασίες των αιώνων. Φλογερό, πλούσιο, ζεστό, με τον ήλιο στην κάθε σταγόνα του και τη γλύκα των μαστών της γης στο στόμα, παραμένει το ίδιο αιώνιο όσο και νέο, σημερινό και αυριανό στις αιώνες αιώνων. Κι όμως εμείς οι εφήμεροι το αγνοούμε...

Τώρα όμως που είναι Χριστούγεννα, που οι αγέριδες σφύριζαν ανάμεσα στις στέγες, που το κρύο παγώνει τις καρδιές και που τα μίση της ανισόρροπης κοινω-



νίας αμαυρώνουν τις ψυχές ακόμη και όσων αυτοανακηρύσσονται σοφίτες, τώρα λοιπόν που οι ψυχές τρεμουλιάζουν από την ψύχρα της παγκόσμιας κρίσης, είναι καιρός για ένα ποτηράκι Κουμανδαρία.

Διαφορετικά, εμείς οι Κύπριοι θα αυτοανακηρυσσόμασταν σε αχάριστους αν όχι σε αφελείς και ξενομανείς. Κατά τις μέρες των Χριστουγέννων, οι περισσότερες χώρες θυμούνται τις παραδόσεις τους, ψάχνουν να βρουν τις ρίζες τους μέσα από τα φαγητά και τα ποτά που ανθήρεψαν γενιές ολόκληρες. Στη Γερμανία, για παράδειγμα, αυτές τις μέρες των Χριστουγέννων απολαμβάνουν το παραδοσιακό γκλούβαϊν, ένα γλυκό κρασί με βότανα και μπαχαρικά. Οι Ιταλοί απολαμβάνουν το δικό τους Vin-santo και το Prosecco, οι Γάλλοι το mulled wine, ένα κρασί παρόμοιο με το γκλούβαϊν, οι Αγγλοι και οι Ισπανοί το σιέρρο, οι Πορτογάλοι το πορτ. Όλοι απολαμβάνουν το δικό τους παραδοσιακό γλυκό κρασί κι εμείς που έχουμε το πιο αυθεντικό, το πιο ζωντανό, το πιο θείο, που δεν χρειάζεται να το ζεσταίνεις για να σε ζεσταίνει, το αγνοούμε. Γι' αυτό, λέγω, είναι καιρός για ένα ποτηράκι Κουμανδαρία!

Γενικά το χριστουγεννιάτικο τραπέζι είναι πλούσιο, αρχίζει με ορεκτικά, με σουπές, συνεχίζει με το κύριο φαγητό και τελειώνει με γλυκά. Φυσικά και δεν προτείνω την Κουμανδαρία να συνοδεύσει όλη αυτή τη γευστική διαδρομή, όπως έδειξε μια έρευνα, ότι τάχατες η Κουμανδαρία μπορεί να συνοδεύσει κρέας. Υπάρχει μια σειρά και μια τακτική που κάνει το όλο θέμα μια πραγματική ιεροτελεστία, που προβληματίζει τον κάθε πρωτάρη. Για την τυπική κυπριακή οικογένεια από τα παλιά τα χρόνια μέχρι και τη δεκαετία του 1980 δεν υπήρχαν τέτοια διλήμματα. Ένα χύμα κρασί δικής της παραγωγής ή μια φιάλη από το καπνιστό ή το μπακαλίκιο της γειτονιάς, κοκκινέλλι ή κόκκινο στερκό, ήταν η ανέξοδη λύση που γέμιζε το μεσημέρι των Χριστουγέννων με τα βροντερά γέλια που έχουν στοιχειώσει τις αναμνήσεις μέχρι και σήμερα. Η Κουμανδαρία εξακολουθούσε και τότε να είναι το νόμα, το κρασί γιατρικό, το κρασί της θείας μετάληψης, το κρασί του φτωχού και της επανόστασης, που δεν είχε θέση στο χριστουγεννιάτικο τραπέζι μα ούτε και σε οποιοδήποτε άλλο συνηθισμένο τραπέζι.

Ίσως κάποιες μεγαλοαστικές οικογένειες, εμβολιασμένες από την ευρωπαϊκή μόδα, να μετέτρεπαν την ανεύρεση του ξεχωριστού κρασιού για το χριστουγεννιάτικο τραπέζι στην αναζήτηση του... Αγίου Δισκοπότρου. Σήμερα με τους Κύπριους να θρυσματίζουν το κέλυφος της εσωστρέφειάς τους, να ταξιδεύουν και να έχουν ταχθεί στη δοκιμή γεύσεων, οι χιλιάδες ετικέτες που κατακλύζουν τις κάβες και τα ράφια των υπεραγορών προσθέτουν έναν

ακρείαστο ποικέφαλο για την επιλογή του ιδανικού οίνου για το γεύμα των Χριστουγέννων, δημιουργώντας ταυτόχρονα μια τάση διαφυγής από το κυπριακό «χωριότικο» πνεύμα.

Η επιλογή του κρασιού εξαρτάται φυσικά από τις γεύσεις που θα υπάρχουν στο τραπέζι. Ετσι ανάμεσα στα ξενόφερτα φαγητά και ποτά προτείνω να προσθέσετε και λίγη Κύπρο, λίγη ζεστασιά της πατρίδας και των παραδόσεών της, που δεν υστερούν καθόλου από όλα τα άλλα, αντίθετα περιέχουν μέσα στο οινό-πνευμα τους το πνεύμα των κυπριακών παλιών Χριστουγέννων. Ετσι προτείνω να ξεκινήσετε με μια καλή ζιβανία, μια ζιβανία που αναδύει αρώματα σταφίδας και μελιού, που θα θερμάνει και θα ανοίξει την όρεξή σας.

Διαφορετικά, τα Χριστούγεννα είναι ημέρα της ξενόφερτης γαλοπούλας που σερβίρεται όμως με πολλές παραλλαγές. Για τα πάντα φυσικά υπάρχουν λύσεις. Στη γαλοπούλα με την κλασική γέμιση ένα Μαραθεύτικο μοιάζει σαν το κλειδί για να ανοίξουν οι πύλες του γαστρίμαργκου παραδείσου. Ένα κρασί βαθύ κόκκινο με έντονα αρώματα που δημιουργεί στο στόμα μικρές λίμνες απόλαυσης... Αν η γαλοπούλα παραγερμιοστεί με σουκατάκια και ρύζι, ή αν έχετε μπροστά σε ένα καλοψημένο κοτόπουλο, τότε ένα φρέσκο ισοζυγισμένο και φρουτώδες Ξυνιστέρι ή ένα κυπριακό Sauvignon blanc θα αποτελέσει την ενδεδειγμένη λύση για να πραγματοποιήσει κανείς το γευστικό ταξίδι που επιθυμεί. Ένα ελαφρύ κρασί με τη φτίνα μυρωδιά του λεμονιού να σπάει το βαρύ φαγητό που είναι σερβιρισμένο. Η δροσερή οξύτητα του κρασιού χαρίζει την πολυπόθητη ισορροπία.

Στους μερακλήδες που σκέφτονται τη γέμιση της γαλοπούλας ως ένα παράδεισο των τυριών με λίγο μπέικον, τότε το απαραίτητο συνοδευτικό είναι ένα κυπριακό

Cabernet Sauvignon, το οποίο όταν κυλά στον οισοφάγο νομίζεις ότι έχεις λύσει τα μυστήρια της ζωής. Πλούσιο, με πυκνό κόκκινο χρώμα και πολλά μπαχαρικά να δίνουν μια ιδιαίτερη γεύση.

Για τα παραδοσιακά κυπριακά τραπέζια που το ακνιστό χοιρινό συνοπάρεται μεθυστικά με το σέλινο, που το παστίτσιο, οι ντολμάδες, ακόμη και η σουβλα δίνουν ποικιλία και πλούτο στη γεύση, το Μαραθεύτικο είναι κατά τη γνώμη μου μια τέλεια συντροφιά.

Κι ύστερα φτάνουμε στο τέλος του κυριό-μου μενού. Ελπίζω ποτέ να μην το παρακά-νετε. Τα γεύματα των γιορτών δεν είναι ανάγκη να γίνουν «απαγορευμένα λουκούλλεια γεύματα», αλλά να μπορέσουν να σας δώσουν την ικανοποίηση της γεύσης αλλά και να μην σας αφήσουν με μερικά κιλά περισσότερα, με στομαχικές και άλλες αναταραχές και με πολλές τύψεις. Γι' αυτό προσοχή. Τόσο το φαγητό όσο και το ποτό πρέπει να το χειρίζεστε με μέτρο, διαφορετικά αν βαρυστομαχιάσετε από το φαγητό, δεν θα μπορέσετε να απολαύσετε στο τέλος ένα γλυκό με μια Κουμανδαρία, κάτι που θα δώσει ένα τέλειο φινάλε στο γεύμα σας. Προσέξτε να μην πέσετε στην παγίδα, όπως συμβαίνει σχεδόν σε όλους μας, όταν βρεθούμε με παρά σε μια ταβέρνα, σπάντα πέφτουμε με τα μούτρα στα ορεκτικά με αποτέλεσμα να μην μπορέσουμε να απολαύσουμε κάποια σπουδαία πιάτα που ακολουθούν.

Γι' αυτό λοιπόν συνιστώ ανεπιφύλακτα να δώσετε την ευκαιρία στην Κουμανδαρία να κάνει το φινάλε. Γιατί οξεδόν πάντα στο τέλος του χριστουγεννιάτικου τραπέζι υπάρχει ένα σοκολατένιο γλύκισμα, σπάντα θα πρέπει να προμηθευτείτε ένα κρασί πιο... «κολασμένο» κι από την ίδια τη σοκολάτα. Την Κουμανδαρία! Είναι το μοναδικό ίσως κρασί που μπορεί να συνδυαστεί με σοκολάτα και με οποιαδήποτε άλλα γλυκά. Είναι τόσο γλυκιά και έντονα αρωματική, τόσο πλούσια και φλογερή που θα συνδυαστεί απόλυτα με τη γλυκάδα και την πλούσια γεύση της σοκολάτας προσφέροντας ανεπανάληπτες γευστικές εμπειρίες, χωρίς η μια γεύση να καλύπτει την άλλη.

Ελπίζω αυτά τα Χριστούγεννα να κάνει κρύο, στα χαμηλά να πέφτουν ευεργετικές βροχές, στα ψηλά να κιονίζει ανάλαφρα, γλυκά. Ο αγέρας της νύχτας να παγώνει την ανάσα και στον ψυχρό άστατο ουρανό να παίζει κρυφτούλι με το σύννεφο ένα μεγάλο αστέρι. Εκείνη τη ζεστασιά της φτωχικής φάτνης, που έφερε κοντά φτωχούς βοσκούς, πλούσιους μάγους και ουράνιους αγγέλους, φέρτε τη στο σπίτι σας με μια Κουμανδαρία. Εξάλλου αυτό έκανε για χιλιάδες χρόνια τώρα!

\* Οινολόγος και συγγραφέας τεχνικών και ιστορικών βιβλίων. Τα βιβλία του διατίθενται σε όλα τα βιβλιοπωλεία

