



Ελληνική μαγειρίτσα
για τη νύκτα της
Ανάστασης



ΚΡΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΝΥΚΤΑ ΤΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΛΑΜΠΡΗΣ!

Το πασχαλινό τραπέζι στην Κύπρο, την Ελλάδα αλλά και όλες τις γωνιές της υπηλίου όπου ζουν Έλληνες είναι άκρως εορταστικό συμβαδίζοντας με τη σημαντικότερη γιορτή των Ορθοδόξων. Τη νηστεία της Σαρακοστής ακολουθούν «ηρωικά φαγοπότια» με τον αμνό ως το κεντρικό έδεσμα του πλουσιοπάροχου τραπεζιού. Προτείνουμε μερικά από τα κορυφαία κρασιά του ελληνικού αμπελώνα!



Καουρμάς για τη νύκτα της Ανάστασης

Σούπα αυγολέμονο για τη νύκτα της Ανάστασης.



Καθισμένοι στο γιορτινό τραπέζι της Λαμπρής, με οικογένειες, συγγενείς, φίλους, μοιραζόμαστε τη χαρά της Ανάστασης που ξεχειλίζει. Τα εδέσματα πολλά και πλούσια, για να τονιστεί η έκρηξη της χαράς. Αν όμως το μενού για το πασχαλινό τραπέζι στην Κύπρο παραμένει αρκετά παραδοσιακό, η επιλογή του κρασιού που θα συνοδεύσει τα πασχαλινά πιάτα μπορεί ενδεχομένως να γίνει περίπλοκη. Γι' αυτό, σας βγάζουμε από τη δύσκολη θέση προτείνοντας ιδανικούς συνδυασμούς κρασιών με τα πασχαλινά πιάτα, που θα ανεβάσουν ακόμα περισσότερο την ατμόσφαιρα της μεγάλης ευωχίας.

ΝΥΚΤΑ ΤΗΣ ΑΝΑΣΤΑΣΗΣ

Επιστρέφουμε στο σπίτι μετά από την ακολουθία της Αναστάσεως τις πρώτες πρωινές ώρες, λίγο κουρασμένοι αλλά χαρούμενοι και απολυτρωμένοι γιατί όπως λέει ο Παπαδιαμάντης το Πάσχα είναι «τερπνόν» αλλά είναι και «λύτρον» λύτης. Έχουμε ήδη ετοιμάσει τα φαγητά και επιλέγει τα κρασιά που ταιριάζουν με τις αγαπημένες σουπές της νύκτας της Ανάστασης: Τη σούπα αυγολέμονο, τη μαγειρίτσα, τον καουρμά ή ακόμη για μερακλήδες την Ορουνητική με κεφαλάκι.

Σούπα αυγολέμονο με κοτόπουλο: Δεν είναι απλά το νοστιμότερο comfort food της παιδικής μας ηλικίας αλλά και η κατάλληλη προετοιμασία της νηστεμένης γαστέρας πριν περάσει στον λιπαρό αμνό. Προσωπικά αρνίω και λίγο σκέτο ζωμό κοσμομέως πρώτο πιάτο για όσους έχουν ευαίσθητο στομάχι. Προτείνουμε μια Santorini Boutari η οποία αγαπά και τη Μαγειρίτσα.

Μαγειρίτσα: Η πλούσια, αναστάσιμη μαγειρίτσα είναι ένα πιάτο με πολυπλοκότητα γεύσεων και αρωμάτων, καθώς τα αρνίσια εντόθια συνδυάζονται με άνηθο, μυρνώνια ή και άλλα μυρωδικά, φρέσκα κρεμμυδάκια και αυγολέμονο. Πρόκειται για ένα πιάτο με πολυπλοκότητα γεύσεων και αρωμάτων, καθώς τα αρνίσια εντόθια συνδυάζονται με άνηθο, μυρνώνια ή και άλλα μυρωδικά, φρέσκα κρεμμυδάκια και αυγολέμονο. Για να πετύχουμε τη μέγιστη από-

λαυση, θα πρέπει να αναζητήσουμε ένα κρασί με: Υψηλή οξύτητα που θα ισορροπήσει τη λιπαρότητα των εντόθιων, έντονα αρώματα που θα αντέξουν τη βοτανικότητα των μυρωδικών και πλούσιο σώμα που θα συμπληρώσει την πληθωρικότητα του πιάτου.

Προτείνουμε: Σαντορίνη Μπουτάρη

Το κρασί που πρώτο ανέδειξε τον Σαντορινιό αμπελώνα παγκοσμίως! Ένα κρασί ζωηρό με έντονο το στοιχείο της μεταλλικότητας του Αούριπικου της Σαντορίνης. «Έχει μία εξαιρετική μύτη με διάρκεια που πλαισιώνεται από αρώματα εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών καθώς και από αρώματα λεμονιάς, γασσεμιού, υακίνθου και μάραθου.

Σούπα καουρμάς με αρνί: Πλούσια, λιπαρή και ιδιαίτερα νόστιμη, η σούπα αυτή φτιάχνεται με αρνί το οποίο αφού έχει εμβαπτιστεί σε κόκκινο κρασί στη συνέχεια τσιγαρίζεται σε λάδι. Περιέχει επίσης ρύζι, αυγά και λεμόνι. Είναι με λίγα λόγια μια σούπα αυγολέμονο με αρνί. Συνηθίζεται σε διάφορες περιοχές της Κύπρου, από τη Μόρφου μέχρι την Αμμόχωστο και τη Μεσαορία. Για μερακλήδες προτείνουμε και την Ορουνητική σούπα αυγολέμονο με αρνίο κεφαλάκι. Ταιριάζει με κόκκινα ξηρά κρασιά με μέτριο σώμα και οξύτητα που να μην είναι πολύ τανικά όπως το Αγιωργίτικο. Με το ίδιο κρασί μπορείτε να μαρινάρετε το κρέας.

Προτείνουμε: Αγιωργίτικο Μπουτάρη





ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΤΗΣ ΛΑΜΠΡΗΣ

Όλοι έχουν μαζευτεί για το μεγάλο τραπέζι της Κυριακής του Πάσχα. Τα κρασιά που θα σερβίρετε, σχηματίζουν μια κλίμακα από νότες όπου δεν χωράει παραφωνία. Περνώντας από το ένα στο άλλο, η αίσθηση που θα μείνει είναι μόνο αρμονία...



Καλωσόρισμα με Μοσχοφιλερο

Πίτες και Μεζέδες: Ένα ευέλικτο λευκό κρασί όπως το Μοσχοφιλερο θα δέσει με τις διαφορετικές γεύσεις και υφές που συναντάμε στα συνοδευτικά εδέσματα της Λαμπρής (χορτόπιτες, τυρόπιτες, κουπιέλια ή ντολμαδάκια).

Προτείνουμε: Οροπέδιο Μπουτάρη

Ένα κρασί από ορεινούς αμπελώνες σε υψόμετρο 650 μέτρων με φινετσάτο άρωμα και γεύση που καθηλώνει. Κομψά αρώματα εσπεριδοειδών και μήλου, που συμπληρώνονται από ανθικές νότες που θυμίζουν τριαντάφυλλο και λεμονοανθούς. Στο στόμα είναι πολύ γευστικό με μέτριο σώμα, δροσερή οξύτητα, νύξεις ορυκτών και μία ιδέα γλύκας στο τελείωμα που το κάνει ιδιαίτερα απολαυστικό.

Οβελίας ή κυπριακή σουβλα με αρνί: Ο οβελίας το κατεξοχήν ρουμελιώτικο έδεσμα χαρακτηρίζεται από δυνατή γεύση και έντονη λιπαρότητα, γεγονός που απαιτεί πικάντικα κόκκινα κρασιά με ζουμερό, πλούσιο φρούτο, οξύτητα και σπιβαρές τανίνες. Ένα κόκκινο κρασί από Ξινόμαυρο, με κυρίαρχα τα αρώματα της ντομάτας και πιπεριάς και την υψηλή οξύτητα, είναι η ιδανική επιλογή. Εξίσου καλή επιλογή είναι επίσης για την κυπριακή σουβλα με αρνί. Ένα Ξινόμαυρο ερυθρό ή ροζέ ταιριάζει επίσης με το κοκορέτσι και τα γαρδουμπάκια.

Προτείνουμε: Μπουτάρης - Νάουσσα 2020

Ένα εμβληματικό κρασί, πάντα επίκαιρο αλλά και διαχρονικό! Η Νάουσσα Μπουτάρη είναι μια στεθερή αξία στο τραπέζι. Συνοδεύει με μεγάλη δεξιοτεχνία το κρέας στο τραπέζι, το οποίο και. Αναδύει πλούσιο μπουκέτο ώριμων κόκκινων φρούτων, βατόμουρου και δαμάσκηνου, που συνυ-



Αρνί στον φούρνο

πάρχουν με την λιαστή ντομάτα και με τα αρώματα της παλαιώσης, κανέλας και ξύλου. Έχει πλούσιο σώμα, καλή ισορροπία και δομή, με μαλακές τανίνες στο τελείωμά του.
Μπουτάρης Ξινόμαυρο Grande Reserve
Δημοφιλές, ποιοτικό και τυπικό της Ναουσαϊκής ποικιλίας. Ένα σύγχρονο κρασί το οποίο επιδέχεται παλαιώση. Σύνθετο μπουκέτο στη μύρτη όπου κυριαρχούν τα γλυκά αρώματα αποξηραμένων φρούτων, όπως ντομάτα και σύκο. Με την ανάδευση αναδεικνύονται νότες από ξύλο και ελιά. Ρωμαλέο κρασί, πλούσιο σε σώμα που διατηρεί μια επίμονη αλλά ήρεμη επιθετικότητα χάρη στις τανίνες του.

Αρνάκι στο φούρνο: Το μπουτί αρνιού στον φούρνο συνδυάζεται με ένα ερυθρό που να μην είναι υπερβολικά τανικό όπως ένα Αγιωργίτικο

Προτείνουμε: Αγιωργίτικο Μπουτάρη

Ένα κρασί που εκφράζει στο μέγιστο τα χαρακτηριστικά του Αγιωργίτικου και της Νεμέας. Αρωματικό, ευχάριστο με αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων με τα γλυκά της παλαιώσης, όπως βανίλια και κακάο. Υπέροχη δομή, ισορροπία και βελούδινη μεγάλης διάρκειας επίγευση.



Καρυδόπιτα: Μια σιροπιαστή καρυδόπιτα με πλούσια, γεμάτη και μπαχαρμένα γεύση συνοδευόμενη από παγωτό μαστίχα ή βανίλια είναι παραδοσιακό γλυκό που ταιριάζει τέλεια με τον εορταστικό χαρακτήρα του πασχαλινού τραπέζιού. Ένα παλαιωμένο απόσταγμα με ανάλογο αρωματικό προφίλ δένει τέλεια με το γλυκό μας.

Προτείνουμε: Dark Cave Τσιλιγής

Τα σταφύλια συλλέγονται από τα καλύτερα αμπέλια της Θεσσαλίας, τα στέμφυλα αποστάζονται σε μικρούς συνεχόμενους άμβυκες και μετά παλαιώνουν για πέντε χρόνια σε βαρέλια, που πριν είχαν ερυθρά κρασιά και Vinsanto. Η μύτη είναι πολύ δυνατή, ξεκινά με αρώματα φρούτων, δαμάσκηνου, σταφίδας και φλούδας περγαμόντου και εξελίσσεται με ωραίες νότες παλαιώσης, κυρίως σοκολάτας, μοσχοκάρυδου και βανίλιας. Το στόμα είναι το ίδιο αρωματικό, με μεγάλη φρουτώδη και πιπεράτη επίγευση.

Επίσημος διανομέας των κρασιών Boutari η εταιρεία PPD Global.



Κοκορέτσι

