

22 Ιανουαρίου 2018

Η 24χρονη Κρητικιά οινολόγος που έφερε την επανάσταση στον κόσμο του κρασιού!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Στην επιστήμη της, την οινολογία, διακρίθηκε η 24χρονη Ηλιάνα Μαλίχιν, κάνοντας περήφανη όλη την Κρήτη!

Όπως αναφέρει το [ekriti.gr](#) και η Μάρα Μπέκα, η 24χρονη, απόφοιτος οινολόγος του ΤΕΙ Κρήτης, κατά την διάρκεια της διατριβής της στο μεταπτυχιακό τμήμα οينوποιίας ανακάλυψε κάτι πολύ πρωτοποριακό. Βρήκε τρόπο να απομονώσει ντόπιες ζύμες, από την Κρητική ποικιλία Βιδιανό, οι οποίες είναι ικανές να αναδεικνύουν τα μοναδικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας και χωρίς τον κίνδυνο να

βλάψουν την οινοποίηση κάτι που συμβαίνει εάν αφεθεί εντελώς ελεύθερη η ζύμωση.

Σήμερα στα περισσότερα οινοποιία σκοτώνουν τις άγριες ζύμες και τις αντικαθιστούν με βελτιωμένες εμπορικές λόγω της εύκολης χρήσης τους και του εγγυημένου επαναλήψιμου αποτελέσματος. Αυτό, όμως, κάνει τα κρασιά πανομοιότυπα.

Η 24χρονη Ηλιάνα Μαλίχιν, είναι γεωπόνος - οιολόγος και δουλεύει σε γνωστό οινοποιό του Ηρακλείου. Κατάγεται από το χωριό Λαμπινή στο Ρέθυμνο όπου είναι και πρόεδρος του πολιτιστικού συλλόγου της περιοχής. Παράλληλα καλλιεργεί το δικό της αμπέλι, βγάζει δικό της κρασί και τις ελεύθερες ώρες της διαχειρίζεται και τις ελιές του παππού της στο Ρέθυμνο..



Αν η μοναδική της ανακάλυψη εφαρμοστεί, θα φέρει επανάσταση στο χώρο του κρασιού όχι μόνο στην Κρήτη αλλά... και στην παγκόσμια βιομηχανία, αφού θα δημιουργείται φυσικό προϊόν ανώτερης ποιότητας. Πως γεννήθηκε η ιδέα

Βλέποντας τις δυνατότητες της ποικιλίας «Βιδιανό» και πηγαίνοντας σε μεγάλες εκθέσεις κρασιού όπου έβλεπαν τους οινόφιλους να αναζητούν ιδιαίτερα κρασιά, πιο «φυσικά» με όσο το δυνατόν λιγότερες παρεμβάσεις και από δικές μας ελληνικές ποικιλίες διαφορετικά από τα γνωστά Chardonnay, Sauvignon blanc κτλ. γεννήθηκε η ιδέα του να ταυτοποιήσουν τις ζύμες από το Βιδιανό για το Βιδιανό.

Σε ερώτηση του εκριτί τι επιδιώκουν με αυτή την σημαντική ανακάλυψη, η Ηλιάννα απαντά:

«Το Βιδιανό είναι μια από τις πιο δυναμικές και ανερχόμενες κρητικές ποικιλίες καθώς μπορεί να δώσει εξαιρετο κρασί.

Από την στιγμή που χρησιμοποιούμε ξένες ζύμες αλλοιώνουμε ή τροποποιούμε το κρασί κάνοντας το αδύναμο να εκφράσει την δυναμική του τόπου όπου βρίσκεται, καθώς η Κρήτη έχει από τα πιο ιδιαίτερα terroir σε συγκριτικό πλεονέκτημα με άλλες περιοχές.

Γιατί λοιπόν να χρησιμοποιούμε τις Γαλλικές ή άλλες ξενικές ζύμες κάνοντας τα κρασιά μας πανομοιότυπα ενώ έχουμε στα χέρια μας κάτι διαφορετικό και ήδη μοναδικό;

Αυτό που θέλαμε να πετύχουμε είναι να εκτιμήσουμε για πρώτη φορά την μικροχλωρίδα της πολύ σημαντικής ποικιλίας Βιδιανό και να θέσουμε βάσεις για οινοποιήσεις με ιθαγενείς ζύμες που θα αντανakλούν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα τόσο της ποικιλίας όσο και του τόπου όπου καλλιεργείται, την δυναμικότητα και την τυπικότητα της ποικιλίας, με μοναδικά και διακριτά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με απώτερο σκοπό την υψηλή ποιότητα του τελικού προϊόντος».

Πηγή: iefimerida.gr