



## Argyros Assyrtiko 2009

**Sugerencia de Jesús Solanas,  
restaurante Aragonia (Zaragoza)**

La uva assyrtiko, la variedad blanca más fina de Grecia, es originaria del mar Egeo y en concreto de la isla de Santorini, donde la familia Argyros lleva más de cien años elaborando vinos con ella. La personalidad de este monovarietal está íntimamente ligada a dos factores, al cálido y constante clima seco de la zona en contraste con las noches gélidas de invierno y, sobre todo, a la composición arenosa y de lava fosilizada de sus áridos suelos. La isla más bella del archipiélago de las Cícladas es, en realidad, una caldera geológica, los restos de la brutal erupción del volcán Thera, en la prehistoria reciente. De aquí nace el mito de la Atlántida y también el vinsanto, el vino dulce famoso desde tiempos de Bizancio. En este contexto se elabora este noble Assyrtiko, de viñas antiguas con raíces prefiloxéricas, y se presenta pleno de asombrosa acidez y mineralidad, cristalino y espiritual como un riesling, frutoso y carnal como un chardonnay... Mucho más complejo y longevo que los habitualmente banales y turísticos vinos de la región, este blanco es como la felicidad de sentir una brisa fresca en verano, la tierra y el sol en armonía, puro Mediterráneo de corazón estoico y alma epicúrea. Imprescindible beberlo escuchando a Giorgos Dalaras, gran cantante griego contemporáneo que, aunque en el último medio siglo ha grabado más de 120 discos, sigue pareciendo joven y sorprendiendo con una voz emocionante.

**Zona** Santorini (Grecia). **Tipo** Blanco. 13%.