

**ΑΤΕΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ :ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ



**ΕΙΣΗΓΗΤΡΙΑ: ΒΕΡΝΑΔΟΥ ΕΙΡΗΝΗ
ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΑΝΤΩΝΙΑ ΑΜΑΡΓΙΩΤΑΚΗ**

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2007



Στην Οδύσσεια (9.5) ο Όμηρος βεβαιώνει :

*Τι πιο χαριτωμένη εγώ ζωή δεν ξέρω κι' άλλη,
παρ' όταν όλος ο λαός τριγύρω αναγαλλιάζη,
και στα παλάτια οι σύδειπνοι αράδα καθισμένοι
ακούνε τον τραγουδιστή, με τα τραπέζια ομπρός τους,
γεμάτα κρέας και ψωμί, κι ο κεραστής σαν παίρνη
απ' το κροντήρι το κρασί και χύνη στα ποτήρια.
Στον κόσμο τ' ομορφότερο λογιάζω αυτό πως είναι.*

Μετάφραση Αργ. Εφταλιώτη

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η λέξη "κρασί" αντικατέστησε τη λέξη "οίνος" στους βυζαντινούς χρόνους -η αντικατάσταση αυτή επιταχύνθηκε ίσως από το ότι ο "οίνος" (όπως και ο "άρτος") αποτελούσε πλέον όρο του χριστιανικού λειτουργικού-θρησκευτικού λεξιλογίου, μετατράπηκε δηλαδή σε "λέξη ταμπού". Η λέξη κατάγεται, με μεσολάβηση των τύπων κρασίν<κρασίον, από τη λέξη κράσις=ανάμειξη, που με τη σειρά της είναι παράγωγο του ελληνικού θέματος κρα-<ινδοευρωπαϊκό θέμα kera- (πρβλ. το ρήμα κεράννυμι=αναμειγνύω και το ουσ. κρατήρ=σκεύος ανάμειξης). Η ετυμολογία της λέξης αντανακλά τη συνήθεια των αρχαίων Ελλήνων να πίνουν το κρασί τους ανακατεμένο με νερό.

Η λέξη "οίνος" μαρτυρείται στην ελληνική γλώσσα ήδη από τους μυκηναϊκούς χρόνους (στη γραμμική Β: wo-no, μεταγραφόμενο: οίνος), ωστόσο δεν είναι γνωστή η προέλευσή της. Η λέξη απαντάται σε όλες σχεδόν τις γλώσσες της Μεσογείου καθώς και στις περισσότερες της ινδοευρωπαϊκής οικογένειας. Οι τύποι των σημιτικών γλωσσών (εβρ. jajin, αραβ. wain) θεωρούνται δάνεια από γειτονικούς λαούς. Οι κελτικοί τύποι (αρχ. ιρλανδ. fin, γαλατ. gwin) θεωρούνται δάνειο από τη λατινική γλώσσα (vinum), κάτι που ορισμένοι δέχονται και για το γοτθικό-γερμανικό wein, από το οποίο με τη σειρά τους κατάγονται πιθανότατα οι τύποι των σλαβικών και βαλτικών γλωσσών. Υποστηρίχθηκε ότι η καταγωγή της λέξης είναι ινδοευρωπαϊκή, από τη ρίζα uei- ή wei- "κάμπω, στρέφω" με αναφορά στη χαρακτηριστική μορφολογία της αμπέλου (πρβλ. λατιν. vitis=άμπελος, επίσης ελλ. ιτύς, λατιν. vitus και γερμ. weide=ιτιά). Πιθανότερη εκδοχή θεωρείται ωστόσο ότι η λέξη προήλθε από μια άγνωστη γλώσσα της περιοχής του νοτίου Καυκάσου-Ευξείνου Πόντου, από όπου επίσης δείχνει να κατάγεται η σύγχρονη άμπελος.

Σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, η ιστορία της αμπέλου αρχίζει το πρώτο μισό του Καινοζωικού αιώνα . Πριν από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη στις περιοχές της Ισλανδίας, της Βόρειας Ευρώπης, της Βορειοδυτικής Ασίας ακόμη και στην Αλάσκα. Οι παγετώνες όμως περιόρισαν την εξάπλωση του και επέβαλαν γεωγραφική απομόνωση μεταξύ των ποικιλιών , που τελικά εξελίχθηκαν σε διαφορετικά είδη. Τα είδη αυτά «απωθήθηκαν» σε περιοχές με θερμότερο κλίμα, όπως την κεντρική-ανατολική Ασία, την κεντρική –νότια Ευρώπη, αλλά και προς την ευρύτερη περιοχή του νότιου Καυκάσου. Εκεί, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμιάς, γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οينوφόρος (Vitis vinifera, υποείδος caucasica), που σχεδόν αποκλειστικά –σε διάφορες ποικιλίες και υβρίδια – καλλιεργείται και σήμερα.

Τα αρχαιότερα γνωστά ίχνη κρασιού ανακαλύφθηκαν σε πήλινα αγγεία από την Κίνα ηλικίας 9.000 ετών, σχεδόν τέσσερις χιλιαίτες παλαιότερα από το αμέσως νεώτερο δείγμα, που είχε βρεθεί στο Ιράν. Τα δοχεία περιείχαν ρυζόκρασο αρωματισμένο με φρούτα και μέλι.

Διάφορα κουκούτσια αγριοστάφυλων έχουν βρεθεί ακόμη και σε σπηλιές που κατοικήθηκαν από νομαδικά προϊστορικά φυλά. Η τέχνη της αμπελουργίας εικάζεται

ότι ξεκίνησε με την αγροτική επανάσταση και την σταθερή εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, γύρω στο 5000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι Αρίοι (πρόγονοι των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Κατόπιν η τέχνη της αμπελοργίας και οινοποίησης πέρασε στους Αιγύπτιους, τους λαούς της Παλαιστίνης-Φοινίκης και τους μη Έλληνες εκείνα τα χρόνια κατοίκους της Μικρασίας και του Ελλαδικού χώρου. Την ίδια εποχή πάντως το κρασί αναφέρεται και στην αρχαία Κίνα. Όλοι αποδέχονται πως οι Έλληνες οι πρωτοπόροι αμπελοκαλλιεργητές της Ευρώπης, εισήγαγαν την τέχνη της οινοποίησης περίπου μια χιλιετία πριν από την δική μας εποχή, στην Ιταλία, τη Βόρεια Αφρική, την Ανδαλουσία και την Προβηγκία. Οι Ρωμαίοι συνέβαλαν και αυτοί στην επέκταση και τη διάδοση της αμπελοργίας μέσω των πολεμικών τους κατακτήσεων.

Οι Έλληνες οι οποίοι διέπρεψαν στη οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασης τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία. Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν το κρασί από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή Αιγύπτιους), με τους οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο οι Μινωίτες και οι Κυκλαδίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Η σχετική με το κρασί μυθολογία (διονυσιακοί, ορφικοί κ.α μύθοι) είναι πλουσιότατη, δεν δίνει όμως συγκεκριμένες ενδείξεις. Αλλού το αμπέλι εμφανίζεται ξαφνικά από μόνο του ή το χαρίζει ο θεός Διόνυσος στους ελλαδίτες (π.χ στην Αιτωλία), με τον τρόπο που δημιουργεί σκέψεις για παρουσία της αμπέλου στον ελλαδικό χώρο πολύ πριν την έλευση των Ελλήνων. Σε άλλη περίπτωση το κρασί συνδέεται με την Κρήτη και τη Νάξο (μύθος "Διόνυσος και Αριάδνη"), ενισχύοντας την εκδοχή περί φοινικικής ή αιγυπτιακής προέλευσης, αλλού πάλι το αμπέλι φέρεται ερχόμενο από τη Θράκη, που σύμφωνα με κάποιες πηγές ίσως ήταν ο βασικός προμηθευτής των Ελλήνων στους Μυκηναϊκούς χρόνους*(Ιλιάδα 71-72)-άλλωστε η λατρεία του Διονύσου θεωρείται θρακικής καταγωγής.

Οι Έλληνες αγάπησαν το Διόνυσο και το κρασί, εκτιμώντας το γεγονός ότι τους βοηθούσε ανάλογα με την περίπτωση να ξεχνούν τα βάσανα της ζωής, να έρχονται σε έκσταση ή να δημιουργούν ευχάριστη ατμόσφαιρα και κέφι στην συντροφιά. Το εκτιμούσαν λαός και άρχοντες, καθώς και οι φιλόσοφοι όλων σχεδόν των ρευμάτων, από τους Προσωκρατικούς και τους Ιδεαλιστές (Πλάτων, Σωκράτης κ.ο.κ) μέχρι τους Επικουρίους, ενώ και οι ποιητές δεν παρέλειψαν να το υμνήσουν. Οι πρόγονοί μας έπιναν το κρασί τους με διάφορους τρόπους. Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό, σε αναλογία συνήθως 1/3 ή 2/3, είχαν δε ειδικά σκευή τόσο για την ανάμειξη(κρατήρες και κύανθους, δηλ μακριές, βαθιές κουτάλες)όσο και για την ψύξη του πριν την κατανάλωση(ψυκτήρες), αν και το έπιναν συχνά και ζεστό- η ψύξη του κρασιού με πάγο από τα βουνά θεωρείτο πολυτέλεια. Η πόση ανέρωτου κρασιού ('άκρατου οίνου') θεωρούνταν βαρβαρότητα. Αναφέρεται μάλιστα ότι κάποιος νομοθέτης την είχε απαγορεύσει επί ποινή θανάτου και συνηθίζονταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό-δυναμωτικό, περιστάσεις στις οποίες καθώς και στα γεύματα ήταν επίσης διαδεδομένη η κατανάλωση κρασιού με μέλι. Συχνά αρωμάτιζαν το κρασί τους με διάφορα μυρωδικά.

Η προσθήκη αμινθίου στο κρασί (δηλ. η παρασκευή βερμούτ)ήταν γνωστή μέθοδος(αποδίδεται μάλιστα στον Ιπποκράτη και το βερμούτ της εποχής ονομάζονταν και Ιπποκράτειος Οίνος καθώς και η προσθήκη ρητίνης (δηλ. η παρασκευή ρετσίνας)που γινόταν αν και μάλλον σπάνια –όχι μόνο χάριν της ιδιαίτερης γεύσεως

αλλά και της συντήρησης. Ενίοτε προσέθεταν και άλλα μπαχαρικά , όπως π.χ θυμάρι, μέντα, γλυκάνισο, πιπέρι ή σμύρνα.

Σχετικά, με την αμπελουργία και την οινοπαραγωγή, δημιουργήθηκαν και ορισμένα εξειδικευμένα επαγγέλματα, εκτός των συνηθισμένων. Έτσι υπήρχε ο **απογραφεύς** και ο **εξισωτής** που έργο τους ήταν η καταγραφή του μεταβολισμού στην κατοχή αμπελώνων ώστε να γίνεται διόρθωση και στη φορολογία.

Ο **πιγκέρνης** ήταν ο αυτοκρατορικός οινοχόος, ο υπεύθυνος δηλ. για τα κρασιά. Ο επί της τραπέζης ή **τραπεζάριος** ήταν ο υπεύθυνος για τη διεύθυνση των σχετικών με τα συμπόσια ή δείπνα. Υπήρχαν επίσης υπεύθυνοι, για την είσπραξη του **οινομετρίου** του φόρου σε είδος, για την πληρωμή των απογραφών και των **εξισωτών**.

Ο **αμπελοφύλαξ** ή **δραγάτης**, φύλαγε τα αμπέλια από τους κλέπτες και από τα διάφορα πουλιά και ζώα που έκαναν ζημιές. Όπως και σήμερα, οι δραγάτες, για να διώχνουν τα πουλιά, τοποθετούσαν κουρέλια ή ομοιώματα κακάσχημων ανθρώπων, και για τα ζώα έβαζαν παγίδες.

Τέλος, αναφερόμενοι στα νεότερα ελληνικά πράγματα, να πούμε ότι η ελληνική αμπελουργία υπέστη σχεδόν ολοκληρωτική καταστροφή κατά την επανάσταση του 1821, αλλά κατόπιν γρήγορα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αποκαταστάθηκαν και μάλιστα αυξήθηκαν. Μεγάλο μέρος αυτών όμως, κυρίως στην Πελοπόννησο, φυτεύτηκε πλέον όχι με άμπελο για οινοποιία , αλλά με σταφιδάμπελο* η κορινθιακή σταφίδα ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν και στύλος της εθνικής οικονομίας του νεοσύστατου κράτους, με ανοδικές τάσεις μέχρι και το τέλος του 19^{ου} αιώνας. Ας σημειωθεί ότι η σταφίδα αυτή συνήθως προοριζόταν για παραγωγή ξηροσταφιδίτη οίνου στο εξωτερικό-κυρίως στη Γαλλία, που εκείνα τα χρόνια, όπως είδαμε, έχανε τα αμπέλια της από τη φυλλοξήρα. Σε αυτές και τις επόμενες δεκαετίες η αμπελουργία συνολικά αναπτύχθηκε όπως και οι αντίστοιχες εκτάσεις στην Ελληνική επικράτεια αυξήθηκαν, ειδικά με τις προσαρτήσεις της Θεσσαλίας, της Μακεδονία και της Κρήτης. Έως τα μέσα όμως του 20^{ου} αιώνα είχε επέλθει ξανά σημαντική πτώση, οφειλόμενη στην επιδημία φυλλοξήρας που έπληξε τη Μακεδονία, αλλά και στις πολυτάραχες ιστορικές συγκυρίες.

Σημαντικό πάντως για την ελληνική οινοποιία από την επανάσταση και ένθεν είναι ότι στην περίοδο αυτή μπήκαν οι βάσεις της ελληνικής οινολογίας και της-επιστημονικού πλέον επιπέδου-παραγωγής κρασιού ελεγχόμενης και υψηλής ποιότητας, που ξέφυγε από τα δεδομένα του πατροπαράδοτου σπιτικού κρασιού και του-συχνά άθλιου εκείνα τα χρόνια-κρασιού των καπηλειών.

Τα βήματα για την οινοποίηση



Ας κάνουμε μια επίσκεψη σε ένα οινοποιείο για να μπορούμε να καταλάβουμε τα στάδια παραγωγής του κρασιού και το πώς αυτά επιδρούν στον τύπο και στην ποιότητα του κάθε κρασιού.

Η αισθητική του οινοποιείου όσο άσχετη και να φαίνεται με την ποιότητα του κρασιού αποκαλύπτει τις οικονομικές δυνατότητες του παράγωγου αλλά και την αισθητική του. Δύο πράγματα που σίγουρα έχουν σχέση με το κρασί που παράγει. Ένα παλιό οινοποιείο θα μας δείξει την μεγάλη ιστορία του, τεράστιες δεξαμενές θα μας οδηγήσουν σε κρασί με μικρότερη τυπικότητα χαρακτήρων. Τα πρώτα βήματα μέσα στο οινοποιείο ακόμη και με κλειστά μάτια θα οδηγήσουν σε πολύτιμα συμπεράσματα για την ποιότητα του κρασιού, χάρη στην οσμή που πλανιέται στο χώρο. Βαριές οσμές μούχλας ή ξινισμένου είναι πολύ πιθανόν να τις ανιχνεύσουμε και στο κρασί. Ανυπαρξία οσμών στο χώρο του οινοποιείου είναι το καλύτερο πρώτο σημάδι για ένα σωστό κρασί.

Εκείνο που είναι σημαντικό να γνωρίζουμε είναι ότι το κρασί έχει ανάγκη να φυλάσσεται σε σταθερές θερμοκρασίες που δεν ξεπερνούν τους 20 βαθμούς. Μια πρώτη ματιά λοιπόν μας δίνει στοιχεία για την ποιότητα του κρασιού όταν είναι εύκολο να συμπεράνετε ότι υπαίθριες δεξαμενές φτάνουν το καλοκαίρι πάνω από τους 35 βαθμούς, με ολέθριες συνέπειες για την ποιότητα του κρασιού. Το ιδανικό οινοποιείο

έχει μονωμένους χώρους και κλιματισμό. Ας ρίξουμε μια ματιά στο αμπέλι να δούμε τι γίνεται με το σταφύλι.

Δυο, τρεις μήνες πριν τον τρύγο, στο αμπέλι η φύση εργάζεται ακατάπαυστα. Κατά τη διάρκεια της πρώτης περιόδου, που αρχίζει από το σχηματισμό του καρπού, η ρόγα είναι πράσινη και η σάρκα της σκληρή. Σ' όλη αυτή την περίοδο έχουμε αύξηση του βάρους και του όγκου. Η δεύτερη περίοδος (περκασμός) είναι η περίοδος όπου η ρόγα αλλάζει χρώμα, φουσκώνει και γίνεται ελαστική. Τα κουκούτσια αλλάζουν όψη και δομή. Οι ερυθρές χρωστικές εμφανίζονται στις ερυθρές ποικιλίες καθώς και αντίστοιχες στις λευκές ποικιλίες. Έχουμε μείωση της οξύτητας και έναρξη της συσσώρευσης των σακχάρων, με απότομη αύξηση τους. Η γλυκιά γεύση του σταφυλιού οφείλεται στην παρουσία των οξέων. Τέλος, ωρίμανση θεωρείται η περίοδος από την αλλαγή του χρώματος της ρόγας μέχρι την πλήρη ωρίμανση.

Η πρόβλεψη και ο προσδιορισμός της ημέρας έναρξης του τρυγητού είναι μια δύσκολη απόφαση γιατί απαιτεί τη δειγματοληψία και ανάλυση από την περίοδο αλλαγής του χρώματος και την σύγκριση με δεδομένα παλαιότερων ετών για την ίδια περιοχή σε συνάρτηση με τις κλιματολογικές συνθήκες. Γι' αυτό και σε γειτονικούς αμπελώνες είναι δυνατόν να ξεκινούν τον τρύγο διαφορετική ημέρα. Στις θερμές περιοχές, που επιδιώκουμε σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε οξέα, είναι δυνατόν να τρυγήσουμε πρώιμα, δηλαδή πριν από τη χρονική στιγμή που τα σάκχαρα φτάνουν στο μέγιστο. Αντίθετα, στις ψυχρές περιοχές, είναι δυνατόν να τρυγήσουμε αργοπορημένα (όψιμα), με σκοπό να πετύχουμε ελαφριά συμπύκνωση των σακχάρων, λόγω μερικής εξάτμισης του νερού της ρόγας και μείωσης της οξύτητας, λόγω μερικής ελάττωσης του μηλικού οξέος. Σε ορισμένες περιοχές, όπως στη Σαντορίνη, ακολουθεί υπερωρίμανση με έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο, αφού κοπούν και απλωθούν σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους. Οι συστάδες σταφυλιών κόβονται από την άμπελο και τοποθετούνται σε κάδους ή σε κουτιά και έπειτα μεταφέρονται σε μεγαλύτερα εμπορευματοκιβώτια (μεγάλα βαρέλια στην Ευρώπη, μεταλλικά ανοιχτά βαγόνια φορτίου στην Καλιφόρνια) για τη μεταφορά στην οινοποιία. Τα μηχανικά συστήματα συγκομιδής, βασισμένα στο τίναγμα των καρπών από τις συστάδες ή στο σπάσιμο των μίσχων, χρησιμοποιούνται ευρέως στην Καλιφόρνια, Αυστραλία, Γαλλία, και αλλού. Στην οινοποιία τα σταφύλια μπορούν να πεταχτούν άμεσα στο θραυστήρα ή μπορούν να ξεφορτωθούν σε ένα φρεάτιο και να φερθούν στο θραυστήρα από ένα συνεχές σύστημα μεταφορέων.



Θραύση

Στη σύγχρονη μηχανοποιημένη παραγωγή κρασιού, τα σταφύλια συνήθως συνθλίβονται και αποσπάται το κοτσάνι τους συγχρόνως από έναν θραυστήρα, που αποτελείται από ένα διάτρητο κύλινδρο που περιέχει πτερύγια που περιστρέφονται με 600 έως 1.200 στροφές το λεπτό. Τα σταφύλια συνθλίβονται και πέφτουν μέσα από τις οπές του κυλίνδρου, οι περισσότεροι από τους μίσχους περνούν από το τέλος του κυλίνδρου. Ένας κυλινδρικός θραυστήρας μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί. Οι αρχαίες μέθοδοι με τα πόδια ή με τα παπούτσια εφαρμόζονται σπάνια.

Όταν κόκκινα σταφύλια χρησιμοποιούνται για την παραγωγή άσπρου χυμού, όπως στην περιοχή της Καμπανίας στη Γαλλία, η θραύση ολοκληρώνεται με τη συμπίεση. Τα κόκκινα σταφύλια μερικές φορές εισάγονται ολόκληρα στις δεξαμενές, οι οποίες στη συνέχεια παραμένουν κλειστές. Η προκύπτουσα αναπνοή στα φρούτα καταναλώνει οξυγόνο και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, με αποτέλεσμα την θανάτωση των κυττάρων του φλοιού, ο οποίος χάνει την ημι-διαπερατότητά του και επιτρέπει την εύκολη εξαγωγή χρώματος. Υπάρχει επίσης κάποια ενδοκυτταρική αναπνοή του μηλικού οξέος. Αυτή η διαδικασία αναπνοής είναι αργή και στις θερμές περιοχές μπορεί να οδηγήσει στα κρασιά χαμηλού χρώματος και οξύτητας, με διακριτικό άρωμα.

Ο διαχωρισμός του χυμού

Όταν ο χυμός των άσπρων σταφυλιών υποβάλλεται σε επεξεργασία ή όταν είναι επιθυμητή η παραγωγή ενός λευκού κρασιού, ο χυμός είναι συνήθως διαχωρισμένος από τους φλοιούς και τους σπόρους αμέσως μετά από τη θραύση. Σε ορισμένες περιπτώσεις όταν είναι επιθυμητή η αύξηση της εξαγωγής γεύσης, οι φλοιοί των λευκών σταφυλιών αφήνονται σε επαφή με το χυμό για 12 έως 24 ώρες, αυτή όμως η διαδικασία αυξάνει επίσης την εξαγωγή χρώματος που συχνά είναι ανεπιθύμητη.

Δύο κύριες διαδικασίες υιοθετούνται ώστε να διαχωριστεί ο χυμός από τα στερεά. Ένα μεγάλο μέρος του χυμού μπορεί να εξαχθεί με την τοποθέτηση των συντετριμμένων σταφυλιών σε ένα κοντέινερ που έχει ένα ψεύτικο κατώτατο σημείο και συχνά ψεύτικες πλευρές. Η μάζα των συντετριμμένων σταφυλιών ονομάζεται μούστος, ένας όρος που χρησιμοποιείται επίσης για να αναφερθεί στο μη ζυμωμένο χυμό σταφυλιών, με ή χωρίς το φλοιό.

Διάφορες συμπίεσεις μπορούν να γίνουν χωρίς εκτενή χειρονακτική εργασία.

Οι συνεχείς πρέσες είναι περισσότερο αποτελεσματικές για την παραγωγή κόκκινων κρασιών, στα οποία ο φλοιός, οι σπόροι και ο χυμός ζυμώνονται μαζί. Ο διαχωρισμός του χυμού είναι απλούστερη διαδικασία διότι η ζύμωση έχει ως αποτέλεσμα ο φλοιός να είναι λιγότερο γλιστερός και η ποσότητα του χυμού που λαμβάνεται είναι πολύ μεγαλύτερη σε σχέση με το μη ζυμωμένο μούστο. Ο διαχωρισμός λιγότερο γλιστερών στερεών από το χυμό με εφαρμογή πίεσης είναι επίσης απλούστερος.

Το ξηρό υπόλειμμα που παραμένει μετά από την εξαγωγή του χυμού από τα σταφύλια, από τις ζυμώσεις άσπρων ή κόκκινων σταφυλιών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να παρέχει το απόσταγμα για την παραγωγή των άλλων ειδών αλκοολούχων ποτών.

Συνήθως προστίθεται νερό, η ζύμωση ολοκληρώνεται, και το χαμηλής περιεκτικότητας κρασί αποχετεύεται. Το ξηρό υπόλειμμα μπορεί να πλυθεί περαιτέρω και να πιεστεί ή μπορεί να αποσταχτεί άμεσα σε ειδικούς αποστακτήρες.

Η κατεργασία του μούστου

Οι λευκοί μούστοι είναι συχνά θολοί και είναι απαραίτητη η κατακάθιση των αιωρούμενων σωματιδίων ώστε να γίνει ο διαχωρισμός τους. Μέτρα όπως η προσθήκη διοξειδίου του θείου και η ελάττωση της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της καθίζησης βοηθούν ώστε να αποτραπεί η ζύμωση και επιτρέπουν στο αιωρούμενο υλικό να καθιζάνει κανονικά. Σε πολλές περιοχές οι οινοποιίες υποβάλλουν το λευκό μούστο σε φυγοκέντριση ώστε να αφαιρεθούν τα στερεά. Σε αυτήν την διαδικασία μια ισχυρή έλκυσσα δύναμη δημιουργείται από την κυκλική κίνηση. Οι μούστοι είναι μερικές φορές παστεριωμένοι, αδρανοποιώντας τα ανεπιθύμητα ένζυμα που προκαλούν την αμαύρωση. Η προσθήκη ενζύμων που διασπούν την πηκτίνη στους μούστους για να διευκολύνουν την πίεση, είναι ασυνήθης. Ο βεντονίτης, ένας τύπος αργίλου, μπορεί να προστεθεί στους μούστους για να μειώσει τη συνολική περιεκτικότητα σε άζωτο και να διευκολύνει τη διευκρίνιση.

Τελευταία έχει ανανεωθεί το ενδιαφέρον για τη θερμική επεξεργασία των κόκκινων μούστων πριν τη ζύμωση ώστε να εξαχθεί χρώμα και να απενεργοποιηθούν τα ένζυμα. Αυτή η διαδικασία όταν εκτελείται γρήγορα σε μέτριες θερμοκρασίες και χωρίς υπερβολική οξείδωση μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιθυμητή στην παραγωγή των κόκκινων γλυκών κρασιών, υιοθετώντας μικρές χρονικές περιόδους ζύμωσης στο φλοιό. Είναι επίσης κατάλληλη για τη χρήση στα κόκκινα σταφύλια που έχουν προσβληθεί από το παρασιτικό μύκητα *Botrytis cinerea*, ο οποίος περιέχει μεγάλη ποσότητα ενζύμων πολυφαινόλης οξυδάσης που προκαλούν την αμαύρωση.

Ζύμωση

Η διεργασία της αλκοολικής ζύμωσης απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Απαραίτητες προϋποθέσεις είναι ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών, η παρουσία ικανού αριθμού επιθυμητών ζυμών, η παρουσία κατάλληλου υποστρώματος για την ανάπτυξη των ζυμών, η θερμοκρασία της θερμοκρασίας για την αποφυγή υπερθέρμανσης, η αποτροπή της οξείδωσης και σωστή διαχείριση των επιπλέοντων φλοιών στους κόκκινους μούστους.

Η φλούδα των σταφυλιών καλύπτεται συνήθως από βακτηρίδια, μύκητες και ζύμες. Οι άγριες ζύμες όπως οι *Pichia*, *Kloeckera*, και *Torulopsis* είναι σε μεγαλύτερη περίσσεια από τη ζύμη του κρασιού *Saccharomyces*. Παρά το γεγονός ότι είδη του *Saccharomyces* γενικά θεωρούνται πιο επιθυμητά για αποτελεσματική αλκοολική ζύμωση, είναι ζύμες από άλλα γένη να συνεισφέρουν στη γεύση, ιδιαίτερα στα αρχικά στάδια της ζύμωσης. Η ζύμη *Saccharomyces* προτιμάται γιατί είναι ιδιαίτερα αποτελεσματική στη μετατροπή της ζάχαρης σε αλκοόλ και επίσης είναι λιγότερο ευπαθής στην ανασταλτική λειτουργία του αλκοόλ. Υπό ευνοϊκές συνθήκες ζύμες *Saccharomyces cerevisiae* έχουν παράγει μέχρι 18 τοις εκατό (κατά όγκο) αλκοόλ, εντούτοις 15 με 16 τοις εκατό είναι το σύνηθες όριο.

Η χρήση της ζύμης *Schizosaccharomyces pombe* έχει προταθεί για τα αρχικά στάδια της αλκοολικής ζύμωσης. Επειδή μεταβολίζει το μηλικό οξύ η ζύμη αυτή θα ήταν ιδιαίτερα χρήσιμη σε περιπτώσεις ιδιαίτερα όξινων μούστων, όμως σε περιπτώσεις κατά τις οποίες έχει χρησιμοποιηθεί τα αποτελέσματα δεν ήταν ιδιαίτερα θετικά. Η προσθήκη βακτηριδίων γαλακτικού οξέος στους μούστους, με γένη τα οποία μεταβολίζουν μηλικό οξύ είναι ιδιαίτερα διαδεδομένη.

Ο αριθμός των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι ακόμα μεγαλύτερος σε μερικούς σαπισμένα ή χτυπημένα σταφύλια. Αυτό μπορεί να συμβεί κατά την συγκομιδή ή τη μεταφορά ιδιαίτερα στα θερμά κλίματα. Ο περιορισμός της ανάπτυξης των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών είναι απαραίτητος και η πιο διαδεδομένη μέθοδος είναι η προσθήκη διοξειδίου του θείου στα φρέσκα χτυπημένα σταφύλια με αναλογία περίπου 100 με 150 mg ανά λίτρο. Το διοξείδιο του θείου είναι περισσότερο τοξικό για τους ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς από ότι για τους επιθυμητούς. Όταν χρησιμοποιείται στο μούστο γίνεται εμβολιασμός με το επιθυμητό γένος ζύμης. Οι μούστοι σπάνια παστεριώνονται, όμως η διεργασία αυτή μπορεί να εφαρμοστεί όταν αυτοί περιέχουν ιδιαίτερα υψηλά ποσά ανεπιθύμητων οξειδωτικών ενζύμων από μουχλιασμένα σταφύλια.

Οι οινολόγοι και οι τεχνικοί στην επιστήμη της οινοποιίας δεν συμφωνούν σχετικά με το ποια είναι τα πιο επιθυμητά είδη ζυμών, εντούτοις τα γένη *S. cerevisiae* χρησιμοποιούνται γενικά. Το επιλεγμένο είδος επιτρέπεται να πολλαπλασιάσει όσο το δυνατόν περισσότερο στον αποστειρωμένο χυμό σταφυλιών και μεταφέρεται έπειτα στα μεγαλύτερα δοχεία του αποστειρωμένου χυμού σταφυλιών, όπου συνεχίζει να αυξάνεται έως ότου επιτυγχάνεται ο επιθυμητός όγκος. Κατάλληλες ζύμες με τα απαιτούμενα γένη προστίθενται απευθείας ώστε να αποφευχθεί η προβληματική διαδικασία της ανάπτυξης και διατήρησης ενός είδους ζύμης. Χρησιμοποιείται 1 με 3 τοις εκατό καθαρής ζύμης ή ικανοποιητική ποσότητα πεπεσμένης ζύμης ώστε να προκύψει πληθυσμός 1,000,000 μονάδων ανά ml.

Ο έλεγχος της θερμοκρασίας κατά την αλκοολική ζύμωση είναι απαραίτητος ώστε (1) να διευκολύνει την ανάπτυξη της ζύμης, (2) να εξαχθούν τα αρωματικά συστατικά και το χρώμα από τη φλούδα, (3) να επιτρέψει τη συσσώρευση των επιθυμητών παραπροϊόντων, και (4) να αποτρέψει την υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα την καταστροφή των ζυμών. Η βέλτιστη θερμοκρασία για την ανάπτυξη των πιο κοινών ζυμών που χρησιμοποιούνται στην οινοποιία είναι περίπου

25° C, και σε πολλές αμπελουργικές περιοχές με ψυχρότερα κλίματα, τα σταφύλια συνθλίβονται σε αυτή τη θερμοκρασία. Η ζύμωση σπάνια ξεκινά σε τόσο υψηλή θερμοκρασία γιατί είναι πολύ δύσκολη η διατήρησή της σε επίπεδα κάτω των 30° C κατά τη διάρκεια της.

Η εξαγωγή των γεύσεων και των χρωμάτων δεν είναι ιδιαίτερα προβληματική στους λευκούς μούστους, η συντετριμμένη μάζα σταφυλιών είναι συνήθως χωρισμένη από τις φλούδες πριν από τη ζύμωση. Η ζύμωση των λευκών μούστων στις σχετικά ψυχρές θερμοκρασίες (περίπου 10 με 15°C) οδηγεί σε μεγαλύτερους σχηματισμό και διατήρηση των επιθυμητών παραπροϊόντων. Ένα ανεπιθύμητο χαρακτηριστικό γνώρισμα τέτοιων σχετικά χαμηλής θερμοκρασίας ζυμώσεων είναι η πιο μεγάλη περίοδος που απαιτούνται για την ολοκλήρωση (έξι έως δέκα εβδομάδες έναντι μιας έως τέσσερις εβδομάδες στις υψηλότερες θερμοκρασίες) και η τάση για τη ζύμωση να σταματήσει ενώ η υπόλοιπη ζάχαρη παραμένει. (Αυτό θεωρείται όχι πάντα ανεπιθύμητο- π.χ στην παραγωγή κρασιού στη Γερμανία.) Στην πράξη τα λευκά επιτραπέζια κρασιά είναι συνήθως ζυμωμένα στους 20°C.

Στους μούστους κόκκινου κρασιού, η βέλτιστη εξαγωγή χρώματος ταυτόχρονα με την ανάπτυξη ζύμης εμφανίζεται στους περίπου 22 με 28°C. Η αλκοολική ζύμωση παράγει όμως θερμότητα και ο προσεκτικός έλεγχος της θερμοκρασίας απαιτείται για να αποτρέψει τη θερμοκρασία από την αύξησή της στα επίπεδα των περίπου 30°C όπου η ανάπτυξη της ζύμης είναι ιδιαίτερα περιορισμένη. Στις ακόμα υψηλότερες θερμοκρασίες, η ανάπτυξη θα σταματήσει εντελώς. Ο σύγχρονος έλεγχος θερμοκρασίας πραγματοποιείται με την χρήση εναλλακτών θερμότητας.

Οι παλαιότερες μέθοδοι περιλαμβάνουν την τοποθέτηση των δοχείων όπου πραγματοποιείται η ζύμωση σε ένα κρύο δωμάτιο, τη χρήση κρύων σωλήνων μέσα στο δοχείο, την άντληση του μούστου μέσω σωληνώσεων με διπλό τοίχωμα με κρύο νερό στον περιβάλλοντα σωλήνα, την άντληση του μούστου σε δοχείο που περιέχει ψυκτικές σπείρες και την άντληση ψυκτικού στο μανδύα που περιβάλλει το δοχείο. Η επαφή με τον αέρα πρέπει να περιοριστεί ώστε να αποφευχθεί η οξειδωση κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Σε πολύ μεγάλα δοχεία ο όγκος του διοξειδίου του άνθρακα που αποβάλλεται είναι ικανός ώστε να αποτρέψει την είσοδο του αέρα. Σε μικρά δοχεία τοποθετούνται παγίδες που αποτρέπουν την είσοδο του αέρα αλλά αποτρέπουν και την έξοδο του διοξειδίου του άνθρακα. Οι παγίδες αυτές είναι ιδιαίτερα χρήσιμες κατά τη διάρκεια των τελευταίων σταδίων της ζύμωσης όπου τα επίπεδα του αποβαλλομένου διοξειδίου του άνθρακα είναι χαμηλά. Μετά τη ζύμωση μικρές ποσότητες διοξειδίου του θείου προστίθενται ώστε να αποτρέψουν την οξειδωση. Ασκορβικό οξύ (50 με 100 mg ανά λίτρο) χρησιμοποιείται μερικές φορές ώστε να ελαττωθεί η οξειδωση με αποτέλεσμα και τη μείωση του απαιτούμενου θειικού οξέος ως αντιοξειδωτικό, αλλά δεν συνιστάται γενικά.

Οι φλούδες που επιπλέουν πάνω από το χυμό στη ζύμωση των κόκκινων σταφυλιών αναστέλλουν την εξαγωγή του αρώματος και του χρώματος και μπορεί να οδηγήσουν στην αύξηση της θερμοκρασίας σε ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα και μπορεί να οξοποιηθούν αν αφεθούν να ξηραθούν. Αυτά τα προβλήματα μπορούν να αποφευχθούν με την καταβύθιση των φλοιών που επιπλέουν τουλάχιστον δύο φορές τη μέρα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Η λειτουργία αυτή αν και σχετικά εύκολη σε μικρά δοχεία, μπορεί να γίνει ιδιαίτερα δύσκολη σε μεγάλα δοχεία με χωρητικότητα της τάξης των 100,000 γαλονιών (380,000 λίτρα). Σε μεγάλες μονάδες ο μούστος πρέπει να βυθιστεί σχεδόν στον πάτο και να αντληθεί πάλι επάνω. Η χρήση μικρών δοχείων επιτρέπει μεγαλύτερες απώλειες θερμότητας στο περιβάλλοντα χώρο γεγονός που απλοποιεί τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

Επεξεργασία μετά την ζύμωση

Με κατάλληλη σύνθεση του μούστου, είδος ζύμης, θερμοκρασία και άλλους παράγοντες, η αλκοολική ζύμωση σταματά όταν το διαθέσιμο ποσό της ζάχαρης που μπορεί να ζυμωθεί γίνεται πολύ χαμηλό (περίπου 0,1 τοις εκατό). Η ζύμωση δεν θα φθάσει σε αυτό το στάδιο όταν (1) ζυμώνονται μούστοι πολύ υψηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη, (2) χρησιμοποιούνται είδη ζύμης δυσανεκτικά στην αλκοόλη, (3) οι ζυμώσεις πραγματοποιούνται σε πάρα πολύ χαμηλές ή υψηλές θερμοκρασίες και (4) η ζύμωση γίνεται υπό πίεση. Η ζύμωση των κανονικών μούστων ολοκληρώνεται συνήθως σε δέκα έως τριάντα ημέρες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, το σημαντικότερο μέρος των κυττάρων της ζύμης θα βρεθεί σύντομα στο ίζημα, ή στα κατακάθια. Ο διαχωρισμός του επιπλέοντος κρασιού από τα κατακάθια καλείται racking. Τα δοχεία διατηρούνται πλήρη από αυτήν την περίοδο με "topping," μια διαδικασία που εκτελείται συχνά, γιατί η θερμοκρασία του κρασιού και κατά συνέπεια ο όγκος του, μειώνονται. Κατά τη διάρκεια των αρχικών σταδίων, το topping είναι απαραίτητο κάθε εβδομάδα ή δύο. Αργότερα, μηνιαία ή οι διμηνιαία γεμίσματα είναι επαρκή.

Κανονικά, το πρώτο racking πρέπει να εκτελεστεί μέσα σε μια έως δύο εβδομάδες μετά από την ολοκλήρωση της ζύμωσης, ιδιαίτερα στις θερμές κλιματολογικά περιοχές ή στα θερμά κελάρια, όπου οι ζύμες στην παχιά κατάθεση των κατακαθιών μπορούν να αυτολυθούν, δημιουργώντας ανεπιθύμητες οσμές. Πρόωρο racking δεν απαιτείται για κρασιά υψηλής συνολικής οξύτητας - δηλ., εκείνα που παράγονται σε δροσερές κλιματολογικά περιοχές ή από ποικιλίες υψηλής οξύτητας. Τέτοια κρασιά μπορούν να παραμείνουν σε επαφή με τουλάχιστον ένα μέρος των κατακαθιών μέχρι δύο έως τέσσερις μήνες, επιτρέποντας μερική αυτόλυση της ζύμης προκειμένου να απελευθερωθούν αμινοξέα και άλλοι πιθανοί παράγοντες ανάπτυξης που ευνοούν την ανάπτυξη των οξυγαλακτικών βακτήρια. Αυτά τα βακτήρια προκαλούν έπειτα τη δεύτερη (ή μηλονικογαλακτική) ζύμωση.

Μηλονικογαλακτική Ζύμωση

Οι οινολόγοι ξέρουν εδώ και κάποιο χρόνο ότι τα νέα κρασιά έχουν συχνά μια δευτεροβάθμια εξέλιξη του διοξειδίου του άνθρακα, που εμφανίζεται μερικές φορές μετά από την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης. Αυτό προκύπτει από την μηλονικογαλακτική ζύμωση, στην οποία το μηλικό οξύ αποικοδομείται σε γαλακτικό οξύ και διοξείδιο του άνθρακα. Η ζύμωση προκαλείται από ένζυμα που παράγονται από ορισμένα οξυγαλακτικά βακτήρια.

Υποπροϊόντα γεύσης άγνωστης σύνθεσης παράγονται επίσης κατά τη διάρκεια αυτής της ζύμωσης. Η μηλονικογαλακτική ζύμωση είναι επιθυμητή όταν τα νέα κρασιά έχουν πολύ υψηλή συγκέντρωση μηλικού οξέος, όπως στη Γερμανία, ή όταν επιδιώκονται ιδιαίτερες διαφορές στη γεύση, όπως στα κόκκινα κρασιά Βουργουνδίας και Μπορντό στη Γαλλία. Σε άλλες περιοχές, μερικοί παραγωγοί μπορούν να παρακινήσουν την μηλονικογαλακτική ζύμωση και άλλοι μπορούν να την εμποδίσουν, ανάλογα με τον ιδιαίτερο χαρακτήρα που επιδιώκεται στο κρασί. Σε όλες τις περιοχές, αυτή η δεύτερη ζύμωση είναι κάπως ιδιαίτερη. Ένα προϊόν, το διακετύλιο (ένας παράγοντας γεύσης και

αρώματος), είναι προφανώς ευεργετικό σε χαμηλά επίπεδα και ανεπιθύμητο σε υψηλά επίπεδα.

Σε χαμηλές θερμοκρασίες, η μηλονικογαλακτική ζύμωση προχωρά αργά, έως καθόλου. Τα γερμανικά κελάρια είναι συχνά εξοπλισμένα με σωλήνες ατμού, αυξάνοντας τη θερμοκρασία για να παρακινήσουν αυτήν την ζύμωση. Τα βακτήρια μπορούν να αποτύχουν να αναπτυχθούν λόγω ανεπάρκειας ή πλήρους απουσίας των απαραίτητων αμινοξέων. Η ανάπτυξη των περισσότερων οξυγαλακτικών βακτηρίων μπορεί να εμποδιστεί από την παρουσία 70 έως 100 χιλιοστογράμμων ανά λίτρο διοξειδίου του θείου. Υπερβολική μηλονικογαλακτική ζύμωση μπορεί να παράγει κρασιά με πάρα πολύ χαμηλή οξύτητα (επίπεδη γεύση) ή με ανεπιθύμητες οσμές (σαν ξινολάχανο ή διακετύλιο). Τέτοια ελαττώματα μπορούν να αποτραπούν με νωρίτερο racking , διήθηση και προσθήκη του διοξειδίου του θείου .

Διαχωρισμός

Μερικά κρασιά αποβάλλουν μέρος τους (κύτταρα ζύμης, κομμάτια από τα σταφύλια, κ.λπ.) πολύ γρήγορα, και το επιπλέον κρασί παραμένει σχεδόν λαμπερό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιούνται τα ξύλινα βαρέλια των πενήντα γαλονιών που έχουν μεγαλύτερη αναλογία επιφάνειας όγκου από τα μεγαλύτερα δοχεία. Το τραχύ εσωτερικό του ξύλινου βαρελιού διευκολύνει την εναπόθεση του αποβαλλομένου υλικού. Άλλα κρασιά, ιδιαίτερα στις θερμές περιοχές ή όταν χρησιμοποιούνται οι μεγάλες δεξαμενές, μπορούν να παραμείνουν κάπως νεφελώδη για μεγάλες περιόδους. Η αφαίρεση του αποβαλλομένου υλικού κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης καλείται διαχωρισμός. Οι σημαντικότερες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι ο εξευγενισμός, η διήθηση, η φυγοκέντριση, η ψύξη, η ιονική ανταλλαγή και η θέρμανση.

Εξευγενισμός

Ο εξευγενισμός είναι μια αρχαία πρακτική στην οποία ένα υλικό που βοηθά τον διαχωρισμό προστίθεται στο κρασί. Οι κύριες διαδικασίες που συμπεριλαμβάνονται είναι η προσρόφηση, χημική αντίδραση και προσρόφηση και ενδεχομένως φυσική κίνηση. Οι πρωτεΐνες και τα κύτταρα ζύμης προσροφώνται στους εξευγενιστικούς παράγοντες όπως ο βεντονίτης (ένας τύπος αργίλου, πυλού, που παράγεται κυρίως από ένα ορυκτό) ή η ζελατίνη. Οι χημικές αντιδράσεις που γίνονται με τις τανίνες και τη ζελατίνη μπορούν να ακολουθηθούν από την προσρόφηση των αποβαλλόμενων ενώσεων. Εάν ένα αδρανές υλικό, όπως το πυρίτιο, προστεθεί σε ένα νεφελώδες κρασί, κάποιος διαχωρισμός θα γίνει απλά από τη μετακίνηση των μορίων του αδρανούς πυριτίου μέσα στο κρασί. Αυτή η δράση εμφανίζεται πιθανώς μέχρι ένα σημείο με την προσθήκη οποιουδήποτε εξευγενιστικού παράγοντα.

Ο βεντονίτης έχει αντικαταστήσει κατά ένα μεγάλο μέρος όλους τους άλλους εξευγενιστικούς παράγοντες. Εξευγενιστικοί παράγοντες όπως τη ζελατίνη, η καζεΐνη, η μίκα , η αλβουμίνη, το ασπράδι, το νάιλον, και το PVPP (πολυβινυλικό πυρολιδόνιο) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για ειδικούς λόγους, συμπεριλαμβανομένης της αφαίρεσης της υπερβολικής τανίνης ή του χρώματος .

Υπερβολικά ποσά μετάλλων, ιδιαίτερα σιδήρου και χαλκού, μπορούν να είναι παρόντα στο κρασί, συνήθως από την επαφή με τις επιφάνειες σιδήρου ή μετάλλων. Αυτά οδηγούν σε επίμονο θόλωμα και απαιτούν αφαίρεση από τέτοια ειδικά εξευγενιστικά υλικά όπως το σιδηροκυανιούχο κάλιο (μπλε εξευγενιστικό), που συστήνεται πολύ στη Γερμανία. Το Cufex, ένα ιδιόκτητο προϊόν που περιέχει το σιδηροκυανιούχο κάλιο, μπορεί χρησιμοποιηθεί στις Ηνωμένες Πολιτείες υπό αυστηρό έλεγχο. Φυτοχημικά έχουν χρησιμοποιηθεί για την αφαίρεση του σιδήρου. Σε σύγχρονες οινοποιητικές διαδικασίες η υπερβολική περιεκτικότητα σε μέταλλα είναι σπάνια, κυρίως εξ αιτίας της χρήσης του εξοπλισμού από ανοξείδωτο χάλυβα.

Φιλτράρισμα-Διήθηση

Η διήθηση είναι μια άλλη αρχαία πρακτική, και τα αρχικά φίλτρα αποτελούνταν από τις τραχιές καλυμμένες με ύφασμα οπές μέσω των οποίων χυνόταν το κρασί. Τα σύγχρονα ταμπόν των φίλτρων αποτελούνται από ίνες κυτταρίνης των διάφορων πορωδών υλικών ή αποτελούνται από μεμβράνες φίλτρων, επίσης σε μια σειρά πορωδών υλικών. Το μέγεθος των πόρων μερικών φίλτρων είναι αρκετά μικρό για να αφαιρέσει τα κύτταρα της ζύμης και τα περισσότερα βακτηριακά κύτταρα, αλλά τα φίλτρα λειτουργούν όχι μόνο λόγω του μεγέθους των πόρων αλλά και από ένα ορισμένο ποσό προσρόφησης. Οι διατομικές ενισχύσεις των γήινων φίλτρων, που προστίθενται συνήθως στο κρασί κατά τη διάρκεια της διήθησης, αυξάνουν τη λειτουργική ζωή ενός φίλτρου καθυστερώντας την απόφραξη των πόρων.

Φυγοκέντριση

Η φυγοκέντριση, ή περιστροφή σε μεγάλη ταχύτητα, που χρησιμοποιείται για να διαχωρίσει τους μούστους, εφαρμόζεται επίσης στα κρασιά που είναι δύσκολο να διαχωριστούν με άλλα μέσα. Αυτή η λειτουργία απαιτεί προσεκτικό έλεγχο για να αποφευχθούν η αδικαιολόγητη οξείδωση και η απώλεια αλκοόλης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας

Ψύξη

Η ψύξη βοηθά το διαχωρισμό του κρασιού με διάφορους τρόπους. Η μείωση της θερμοκρασίας αποτρέπει συχνά και την ανάπτυξη ζύμης και την παραγωγή διοξειδίου του άνθρακα, η οποία τείνει να κρατήσει τα κύτταρα ζύμης ανασταλμένα. Το διοξείδιο του άνθρακα είναι πιο διαλυτό στις χαμηλότερες θερμοκρασίες. Μια σημαντική αιτία θόλωσης είναι η αργή καταβύθιση του τρυγικού καλίου (κρέμα του τρυγικού) όπως ωριμάζει το κρασί. Η γρήγορη καταβύθιση προκαλείται με την πτώση της θερμοκρασίας σε εύρος από -7 έως -5° C για μια ή δύο εβδομάδες. Εάν το κρασί που προκύπτει φιλτραριστεί από το ίζημα του τρυγικού, η καταβύθιση του τρυγικού δεν θα προκαλέσει συνήθως να θόλωμα αργότερα.

Ιοντική ανταλλαγή

Μια άλλη μέθοδος σταθεροποίησης του τρυγικού είναι να περαστεί ένα μέρος του κρασιού μέσα από μία συσκευή αποκαλούμενη ιονικός εναλλάκτης. Εάν αυτός ο ιονικός εναλλάκτης εφοδιαστεί με νάτριο, θα αντικαταστήσει το κάλιο στο τρυγικό κάλιο με το νάτριο, δημιουργώντας ένα πιο διαλυτό τρυγικό. Συνήθως, εάν η περιεκτικότητα σε κάλιο του μίγματος είτε του επεξεργασμένου είτε του μη επεξεργασμένου κρασιού μειωθεί σε περίπου 500 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, καμία περαιτέρω καταβύθιση δεν θα εμφανιστεί. Εξαιρέσεις μπορεί να υπάρχουν, εντούτοις, και για να είναι ασφαλές, το περιεχόμενο σε τρυγικό και σε κάλιο και το pH συμπεριλαμβάνονται στον υπολογισμό. Η χρήση της ιονικής ανταλλαγής είναι παράνομη σε μερικές χώρες.

Θέρμανση

Πολλά κρασιά περιέχουν μικρές ποσότητες πρωτεϊνών που μπορούν να προκαλέσουν θόλωμα είτε με καταβύθιση είτε με την αντίδραση με το χαλκό ή με άλλα μέταλλα που σχηματίζουν συναθροίσματα τα οποία με τη σειρά τους δημιουργούν θολώματα. Η χρήση του βεντονίτη αφαιρεί κάποια πρωτεΐνη και η πρωτεϊνική προσρόφηση αυξάνεται εάν το κρασί είναι ζεστό όταν εξευγενίζεται. Η παστερίωση στους 70 με 82° C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να κατακρημνίσει τις πρωτεΐνες, αλλά στη σύγχρονη πρακτική αυτή η διαδικασία υιοθετείται σπάνια για να βοηθήσει το διαχωρισμό.

Λευκή οινοποίηση

Κύρια χαρακτηριστικά της λευκής οινοποίησης είναι η απουσία εκχύλισης και ο διαχωρισμός του γλεύκους σε κλάσματα. Σημαντικό σημείο της λευκής οινοποίησης είναι η απομάκρυνση κάθε στερεού συστατικού του γλεύκους πριν από τη ζύμωση, όπως και η πραγματοποίηση της ζύμωσης σε χαμηλή θερμοκρασία. Η μηλογαλακτική ζύμωση συνήθως δεν επιδιώκεται, γιατί στα λευκά κρασιά η οξύτητα είναι περισσότερο επιθυμητή για οργανοληπτικούς λόγους. Στην περίπτωση αυτή αφού τα σταφύλια περάσουν από το πιεστήριο, ο μούστος τον οποίο παράγουν μαζί με τις σπασμένες ρόγες και τις κοτσίδες μπαίνει στο αποστραγγιστήριο όπου γίνεται ο διαχωρισμός και απομακρύνονται μεταξύ τους ώστε να μην δημιουργηθεί μεγαλύτερη από όσο πρέπει ποσότητα τανίνης. Στη συνέχεια αποχωρίζεται ο μούστος από τις ρόγες. Το προϊόν της πρώτης πίεσης είναι καλύτερης ποιότητας συγκριτικά με αυτό των επόμενων πιέσεων, γιατί μετά την πρώτη πίεση βγαίνουν πολλές χρωστικές ουσίες και τα κρασιά σκουραίνουν. Ο μούστος μεταφέρεται σε ειδικές δεξαμενές για να κατακαθίσουν τα ανεπιθύμητα

στερεά συστατικά όπως μικρά κομμάτια από φλούδες, κουκούτσια κ.τ.λ. Αν δεν κατακαθίσουν τα συστατικά αυτά, θα αιωρούνται μέσα στο μούστο, δεν θα μπορεί να έρθει σε επαφή με τους μύκητες και φυσικά θα τον εμποδίζουν στη ζύμωση.

Το επόμενο στάδιο είναι η μεταφορά του μούστου στις δεξαμενές ζύμωσης. Στην πράξη υπάρχουν δύο δυνατότητες : Να αφήσουμε το μούστο να ζυμωθεί από μόνος του

ή να επέμβουμε και να επηρεάσουμε τη ζύμωση από την αρχή, ούτως ώστε να μπορούμε και στη συνέχεια να επέμβουμε και πιο εύκολα στην ωρίμανση του κρασιού. Η επιλογή είναι αποτέλεσμα αφ' ενός μεν της ποιότητας του κρασιού που θα παραχθεί από το συγκεκριμένο μούστο, αφ'ετέρου, της υγιεινής ή όχι κατάστασης στην οποία βρίσκεται. Γενικά ο υγιής μούστος που προέρχεται από άρρωστα ή ανώμαλα σταφύλια έχει σχεδόν πάντα ανάγκη από μια ιδιαίτερη προεργασία.

Ερυθρή οινοποίηση

Θα παρακολουθήσουμε μαζί μια σειρά από μηχανικές κατεργασίες του σταφυλιού(έκθλιψη, απορραγισμό, μεταφορά σε δεξαμενή), ζύμωση στη δεξαμενή, διαχωρισμό των υγρών(γλεύκος σε ζύμωση ή κρασί ανάλογα με τη διάρκεια εκχυλίσεως) από τα στερεά(στέμφυλα), παραμονή στη δεξαμενή όπου θα τελειώσει η αλκοολική ζύμωση και πιθανόν να γίνει η μηλογαλακτική ζύμωση. Ορισμένα κρασιά που προορίζονται για παλαίωση, θα ωριμάσουν για ένα χρονικό διάστημα σε δρύινα βαρέλια. Οι περισσότερες ποικιλίες δίνουν κρασιά που επωφελούνται της παραμονής μέσα σε βαρέλι. Το καλά ώριμο ελληνικό σταφύλι δεν έχει ιδιαίτερη ανάγκη από οξειδωτική φάση μέσα σε βαρέλι. Αυτό που δίνει ο ήλιος στην πατρίδα μας, είναι αναγκασμένοι σε βόρειες χώρες, να το εξασφαλίσουν με τη συνδρομή του βαρελιού.

Το σπάσιμο του σταφυλιού, γίνεται σε σπαστήρες-απορραγιστήρες(μηχανήματα που βρίσκονται συνήθως μετά την σταφυλοδόχο), έχει σκοπό να ελευθερώσει το χυμό της ρόγας και να την μετατρέψει σε σταφυλοπολτό, ο οποίος ταυτόχρονα αερίζεται ελαφρά και αναμιγνύεται με τις ζύμες που βρίσκονται στην επιφάνεια του σταφυλιού. Ακολουθεί απορραγισμός. Δηλαδή, ο διαχωρισμός των ρογών από τα τσάμπουρα, τα οποία και απομακρύνονται.

Η μεγαλύτερη επιφάνεια του οινοποιείου, καταλαμβάνει ανοξειδωτες δεξαμενές. Παλιότερα ήταν φτιαγμένες από τσιμέντο. Σε αυτές τις δεξαμενές ο σταφυλοπολτός μεταφέρεται με τη βοήθεια αντλίας και με πλαστικούς ή ανοξειδωτους σωλήνες που διατρέχουν όλα τα σημεία του οινοποιείου, εξασφαλίζοντας την μεταφορά του κρασιού από δεξαμενή σε δεξαμενή και από μηχανήματα σε μηχανήματα. Οι δεξαμενές ζυμώσεως δεν γεμίζουν μέχρι την οροφή τους για να μην ξεχειλίσουν, επειδή προβλέπεται η αύξηση του όγκο, αποτέλεσμα της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Κατά το γέμισμα της δεξαμενής προστίθεται θειώδης ανυδρίτης με στόχο την προστασία του γλεύκους από τις οξειδώσεις. Ο θειώδης ανυδρίτης δρα επίσης πάνω σε όλους τους μικροοργανισμούς του κρασιού, ζύμες, οξικά βακτήρια και βακτήρια της γαλακτικής ζύμωσης, παρεμποδίζοντας ανεπιθύμητες δραστηριοποιήσεις. Στις εξαιρετικά μικρές δόσεις που προστίθεται το γλεύκος, αναστέλλει τη δράση των βακτηρίων, χωρίς να παρεμποδίζει τη δράση των ζυμών.

Το χρώμα του κόκκινου κρασιού

Αν πάρετε στα χέρια σας μία ρόγα σταφυλιών και ξεχωρίσετε τη φλούδα θα δείτε ότι σ' αυτή βρίσκεται το χρώμα ενώ η σάρκα είναι καθόλου ή ελάχιστα χρωματισμένη. Το χρώμα των κόκκινων κρασιών οφείλεται, σχεδόν αποκλειστικά, σε χρωστικές που

βρίσκονται στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Η παραλαβή(εκχύλιση)των γευστικών και αρωματικών συστατικών από τα στερεά μέρη του σταφυλιού, είναι το κύριο χαρακτηριστικό της ερυθρής οινοποίησης. Αυτό σημαίνει ότι τη μεγαλύτερη σημασία σ' αυτό το είδος οινοποίησης έχει η ποιότητα του σταφυλιού. Αντίθετα, μπορούμε να πούμε ότι για τη λευκή οινοποίηση τη μεγαλύτερη σπουδαιότητα έχει η τεχνολογία(πιεστήριο, απολάσπωση), που μας επιτρέπει την παραλαβή των επιθυμητών μόνον κλασμάτων του χυμού του σταφυλιού και η ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία(ψύξη).

Στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης σημαντικό ρόλο παίζει η φλούδα της ρόγας, της οποίας η ποιότητα εξαρτάται από τις εξωτερικές κλιματολογικές συνθήκες, περισσότερο απ'όσο εξαρτάται η σάρκα. Ο σχηματισμός των χρωστικών στη φλούδα προϋποθέτει ηλιοφάνεια και θερμοκρασία μεγαλύτερη από αυτή που είναι αναγκαία για την ωρίμανση του εσωτερικού της ρόγας.

Εκχύλιση

Με την έναρξη της ζύμωσης, τα στέμφυλα (φλούδες και κουκούτσια) ανεβαίνουν στο επάνω μέρος της δεξαμενής σπρωγμένα από το παραγόμενο CO₂. Σχηματίζουν έτσι το γνωστό στους οινοποιούς "καπέλο". Επειδή η κατάσταση αυτή εμποδίζει την εκχύλιση, με τη Βοήθεια μιας αντλίας, το γλεύκος αντλείται από το κάτω μέρος της δεξαμενής και οδηγείται ξανά στην κορυφή. Εκεί αφήνεται να πέσει και να διαβρέξει τα στέμφυλα, Η διαδικασία αυτή, που λέγεται διαβροχή, επαναλαμβάνεται πολλές φορές κατά τη διαδικασία της ζύμωσης.

Διάρκεια εκχύλισης είναι ο χρόνος που πρέπει να παραμείνει το γλεύκος στην ίδια δεξαμενή με τα στέμφυλα. Αυτός ο χρόνος συμπαράμονής είναι καθοριστικός παράγοντας της ποιότητας του κόκκινου κρασιού και των χαρακτηριστικών του. Ο βέλτιστος χρόνος παραμονής είναι συνάρτηση της ποικιλίας που οινοποιούμε, του τύπου κρασιού που θέλουμε να παράγουμε, των συνθηκών της χρονιάς (δηλαδή της ωρίμανσης), της θερμοκρασίας και του τρόπου δεξαμενισμού. Όταν θέλουμε να φτιάξουμε κρασί με σκοπό να καταναλωθεί νέο, η εκχύλιση πρέπει να είναι σύντομη (2-3 μέρες). Τα κρασιά παλαιώσης έχουν ανάγκη από μεγαλύτερο χρόνο συμπαράμονής (8-15 μέρες), ώστε να έχουμε μεγαλύτερο χρόνο εκχύλισης.

Διαχωρισμός και πίεση

Το γλεύκος σε ζύμωση (ή το κρασί ανάλογα με τη διάρκεια εκχύλισης) διαχωρίζεται με τη Βοήθεια της Βαρύτητας για να μεταφερθεί σε μια άλλη δεξαμενή, όπου θα ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση και πιθανόν θα ακολουθήσει η μηλογαλακτική

ζύμωση, ανάλογα με την κατάσταση του γλεύκους τη στιγμή του διαχωρισμού. Το κρασί που θα πάρουμε είναι το «κρασί χωρίς πίεση». Τα σταφύλια, απαλλαγμένα από το υγρό, μεταφέρονται έξω από τη δεξαμενή και πιέζονται σε ένα πιεστήριο για να δώσουν μια άλλη ποσότητα κρασιού που ονομάζεται κρασί πίεσης. Η δεξαμενή όπου ολοκληρώνεται η ζύμωση μπορεί να έχει οποιοδήποτε μέγεθος, μπορεί να είναι ξύλινα βαρέλια. Για την πίεση των σταφυλιών, μπορούν να χρησιμοποιηθούν αρκετά είδη πιεστηρίων, όπως οριζόντιο ασυνεχές, οριζόντιο πνευματικό, οριζόντιο συνεχές, κάθετο υδραυλικό. Η πίεση των σταφυλιών πρέπει να γίνεται κατά τρόπο ώστε να παίρνουμε το σύνολο σχεδόν του χυμού που περιέχουν. Το κρασί πίεσης είναι το 15% περίπου του συνόλου του κρασιού και συνήθως δεν χρησιμοποιείται στα κρασιά που προορίζονται για σχετικά γρήγορη κατανάλωση. Είναι δυνατόν να προστεθεί κατά ένα μεγάλο ποσοστό σε κρασιά που προορίζονται για παλαίωση.

Μετά την αλκοολική ζύμωση

- Μηλικογαλακτική ζύμωση

Πολλές φορές μετά την αλκοολική ζύμωση, ακολουθεί η μήλο γαλακτική ζύμωση που είναι η μετατροπή του μηλικού οξέος από τα γαλακτικά Βακτήρια σε γαλακτικό οξύ. Η μηλογαλακτική ζύμωση οδηγεί σε μείωση της οξύτητας, διότι το γαλακτικό οξύ είναι λιγότερο όξινο από το μηλικό.

- Μετάγγιση των νέων κρασιών

Με το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, δηλαδή την εξαφάνιση των σακχάρων, ακολουθεί θείωση και προσεκτικό απογέμισμα της δεξαμενής, με σκοπό να αποφευχθούν οι οξειδώσεις. Τους πρώτους μήνες που ακολουθούν, το κρασί έχει ανάγκη μεταγγίσεων που σκοπό έχουν να το απαλλάξουν από τα στερεά υπολείμματα (οινολάσπη) που κατακάθονται φυσιολογικά κατά τη διάρκεια παραμονής

Ροζέ κρασιά

Τα ροζέ κρασιά ορίζονται με μόνο κριτήριο το χρώμα τους. Πρόκειται για μια κατηγορία ενδιάμεση, ανάμεσα στα λευκά και τα ερυθρά κρασιά. Προέρχονται από τις ίδιες ποικιλίες από τις οποίες προέρχονται και τα ερυθρά κρασιά. Η παραγωγή ροζέ κρασιών γίνεται με εκχύλιση που μπορεί να διαρκέσει 5 -24 ώρες. Μπορεί να γίνει και με απ' ευθείας συμπίεση όταν τα ερυθρά σταφύλια έχουν αρκετές χρωστικές.

Οινοποίηση με εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO₂

Ονομάζουμε έτσι μια τεχνική οινοποίησης που εκμεταλλεύεται την δυνατότητα της ανέπαφης ρόγας να αρχίσει να ζυμώνει τα σάκχαρα που περιέχει όταν βρίσκεται σε περιβάλλον διοξειδίου του άνθρακα. Επειδή είναι απαραίτητο οι ρόγες να παραμείνουν χωρίς να σπάζουν, το γέμισμα της δεξαμενής πρέπει να γίνεται με τρόπο που θα αφήνει

άθικτο το σταφύλι Η δεξαμενή πρέπει να κλείνει ερμητικά και να γεμίζει με διοχέτευση διοξειδίου του άνθρακα που παράγεται από τη ζύμωση άλλης δεξαμενής. Από τη μέθοδο αυτής της οινοποίησης παραλαμβάνουμε κρασί δύο ποιότητων; Αυτό που προέρχεται από τα σπασμένα σταφύλια και αυτό που προέρχεται από την πίεση, με μηχανικά μέσα, της υπόλοιπης σταφυλομάζας. Το κρασί πίεσης προέρχεται από ρόγες που μέχρι τέλος έχουν μείνει χωρίς να σπάσουν και είναι αυτό που έχει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού ζύμωσης, σε ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα. Η τεχνολογία αυτή χρησιμοποιείται στην παραγωγή κρασιών pousse.

Αφρώδη κρασιά

Τα αφρώδη κρασιά διακρίνονται σε εκείνα που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης μέσα στη φιάλη, και σε αυτά που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής (κατά την οποία η δεύτερη ζύμωση γίνεται μέσα στη δεξαμενή). Με την παραγωγή αφρωδών κρασιών με τη μέθοδο ζύμωσης στη φιάλη, μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης ακολουθεί η κλασική πορεία κατεργασίας των λευκών κρασιών, δηλαδή μετάγγιση, απογέμισμα, κολλάρισμα και σταθεροποίηση με διήθηση. Το κρασί βάσης, όπως ονομάζεται, εμφιαλώνεται, αφού προστεθεί ορισμένη ποσότητα διαλύματος σακχαρόζης και ζύμες *Saccharomyces bayanus*. Οι φιάλες τοποθετούνται σε οριζόντιες παλέτες, για να αποφεύγεται η διαφυγή του εκλυόμενου διοξειδίου του άνθρακα, της ζύμωσης που επακολουθεί μέσα στην καλά κλειστή φιάλη και η οποία απαιτεί αρκετούς μήνες, δεδομένου ότι γίνεται σε θερμοκρασία μικρότερη των °C.15 Με τη δημιουργία του διοξειδίου του άνθρακα, το κρασί μένει σε επαφή με την υποστάθμη που έχει δημιουργήσει η ζύμωση. Η υποστάθμη αυτή αποτελείται κυρίως από ζύμες και η επαφή εμπλουτίζει το κρασί με επιπλέον αρωματικές ενώσεις. Σταδιακά η υποστάθμη αυτή, οδηγείται προς το πόμα και συγκεντρώνεται στο λαιμό της φιάλης, χάρη στη χρησιμοποίηση ειδικών εδράνων με κλίση. Ακολουθεί αποπωματισμός και αφαίρεση της υποστάθμης που έχει συγκεντρωθεί στο λαιμό της φιάλης. Αμέσως μετά γίνεται προσθήκη σακχαροδιαλύματος, σε ποσότητες που εξαρτώνται από την τελική περιεκτικότητα του προϊόντος σε σάκχαρο, η οποία κυμαίνεται μεταξύ 10 και 100 g/l. Η προηγούμενη διαδικασία ακολουθείται για την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας. Για προϊόντα με μικρότερο Βιομηχανικό κόστος χρησιμοποιείται η τεχνική της ζύμωσης σε κλειστή δεξαμενή. Οι ποιοτικές διαφορές που παρατηρούνται με την κλασική μέθοδο οφείλονται στη μεγάλη ταχύτητα ζύμωσης και στο μικρό χρόνο επαφής του κρασιού με τη λάσπη.

Γλυκά κρασιά

Γλυκά κρασιά είναι αυτά που παράγονται με -προσθήκη οινοπνεύματος (αλκοόλης 96% vol) σε γλεύκος, πριν, από ή κατά, τη ζύμωση του κρασιού. Η προστιθέμενη αιθανόλη σταματά την αλκοολική ζύμωση έτσι μέρος των σακχάρων του σταφυλιού παραμένει αζύμωτο. Τα σάκχαρα αυτά δίνουν τη γλυκιά γεύση. Η χρονική στιγμή της προσθήκης και η ποσότητα αλκοόλης εξαρτώνται από τον τύπο του γλυκού κρασιού που θέλουμε να παράγουμε. Γλυκά κρασιά είναι δυνατόν να παραχθούν χωρίς προσθήκη αιθανόλης, από γλεύκη πλούσια σε σάκχαρο κατά φυσικό τρόπο, με υπερωρίμανση των σταφυλιών. Τα γλυκά κρασιά παράγονται με ή χωρίς εκχύλιση, ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες κάθε περιοχής. Ιδιαίτερη κατηγορία

αποτελούν τα ημίγλυκα κρασιά, που παράγονται με σταμάτημα της ζύμωσης με μεθόδους όπως θειώση, ψύξη, και απομάκρυνση των μυκήτων, με διήθηση. Υπάρχουν επίσης και ημίγλυκα κρασιά, που παράγονται με προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σε ξηρά κρασιά. Τα ημίγλυκα κρασιά παθαίνουν πολύ συχνά αναζυμώσεις και η συντήρησή τους χύμα, όπως και η εμφιάλωση τους, απαιτεί μεγάλες φροντίδες. Επειδή πολλοί αναρωτιούνται για τη χρήση συντηρητικών στο κρασί, καλό είναι να διευκρινιστεί ότι σαν συντηρητικό χρησιμοποιείται ο θειώδης ανυδρίτης, σε δόσεις που η νομοθεσία επιτρέπει (160 mg/l στα κόκκινα, 210 mg/l στα λευκά κρασιά). Ορισμένες φορές επίσης, κυρίως στα ημίγλυκα κρασιά, για την αδρανοποίηση των ζυμών, χρησιμοποιείται και το σορβικό οξύ σε επιτρεπόμενες δόσεις. Αυτά τα δύο είναι τα μόνα συντηρητικά που χρησιμοποιούνται για τη συντήρηση του κρασιού.

Ρετσίνα

Η διαδικασία παρασκευής της ρετσίνας δε διαφέρει από αυτήν ενός άλλου λευκού κρασιού, με τη μόνη διαφορά ότι κατά την έναρξη της ζύμωσης προστίθεται στο μούστο μικρή ποσότητα από ρετσίνα πεύκου (περίπου 1,5 γραμμ. για κάθε λίτρο). Η ρετσίνα ήταν γνωστή και στους αρχαίους Έλληνες, που μάλλον την ανακάλυψαν κατά λάθος, χρησιμοποιώντας ρετσίνα για να σφραγίσουν αμφορείς αεροστεγώς. Καλύτερο ρετσίνα θεωρείται μέχρι και σήμερα αυτό των πεύκων της Αττικής.

Αφρώδεις οίνοι

Τα αφρώδη κρασιά, με διασημότερο εκπρόσωπο τη σαμπάνια (δηλ. τον αφρώδη οίνο της Γαλλικής Καμπανίας), χαρακτηρίζονται από την ύπαρξη διοξειδίου του άνθρακα (ανθρακικού) εντός της φιάλης, η οποία τελεί υπό πίεση.

Στο διοξείδιο οφείλουν τον αφρό, τις φυσαλίδες και τη δροσερή αίσθηση που αφήνουν στο στόμα. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι, όπως γίνεται στα αναψυκτικά-στα κρασιά αυτή η πρακτική απαγορεύεται δια νομού. Το διοξείδιο των αφρωδών οίνων παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση και για να μείνει εγκλωβισμένο στη φιάλη, χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι.

Μια από αυτές συνίσταται στην εμφιάλωση του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, οπότε το διοξείδιο που παράγεται κατά τη συνέχεια της ζύμωσης μένει στο μπουκάλι. Στη σαμπάνια η μέθοδος είναι παρόμοια, μόνο που εδώ δεν πρόκειται για συνέχεια της ζύμωσης, αλλά για νέα δεύτερη ζύμωση μετά την ολοκλήρωση της αρχικής. Για την δεύτερη αυτή ζύμωση προστίθενται στη φιάλη σάκχαρα και ζυμομύκητες του γένους *Scharomyces*.



ΑΠΟ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕΧΡΙ ΤΗΝ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Το οξυγόνο, φίλος και εχθρός του κρασιού.

Ο αερισμός του κρασιού έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση των αρωματικών συστατικών του και το σχηματισμό ακεταλδεΐδης, προϊόντος χημικής μετατροπής της αλκοόλης, που δίνει τη χαρακτηριστική οσμής των οξειδωμένων κρασιών. Μια έντονη οξείδωση έχει αποτέλεσμα τη μη αντιστρεπτή αλλοίωση των συστατικών του κρασιού και την εμφάνιση του χαρακτηριστικού αρώματος οξείδωσης, χαρακτηρίζοντας το κρασί σαν οξειδωμένο. Αντίθετα, στην αργή οξείδωση, όπως αυτή που προκαλείται στη διάρκεια παραμονής σε δρύινο βαρέλι, έχουμε δημιουργία των αρωμάτων παλαίωσης.

Προσοχή στη θερμοκρασία

συντήρησης. Αύξηση της θερμοκρασίας του κρασιού έχει ως αποτέλεσμα την αύξηση της ταχύτητας των χημικών και ενζυματικών αντιδράσεων που προκαλούν τις οξειδώσεις, με αποτέλεσμα για θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 25°C, την ταχύτερη εμφάνιση των αρνητικών αποτελεσμάτων της οξείδωσης, πάνω στο κρασί. Για να πετύχουμε τα καλύτερα ποιοτικά αποτελέσματα, η θερμοκρασία ωρίμανσης και παλαίωσης του κρασιού πρέπει να είναι σταθερή και να κυμαίνεται στους 11 -16°C.

Η διαύγεια του κρασιού.

Το κρασί περιέχει σωματίδια σε διάλυση και σωματίδια σε κolloειδή κατάσταση, τα οποία μπορούν να κροκιδωθούν και να το θολώσουν. Το μέγεθος των διαστάσεων των σωματιδίων προκαλεί την αύξηση του θολώματος. Αν η αύξηση συνεχιστεί, οι διαστάσεις γίνονται τόσο μεγάλες που τα σωματίδια αποκτούν μεγάλο Βάρος και καταβυθίζονται.

Σε ένα κρασί μπορεί να δημιουργηθούν διάφορων ειδών ιζήματα από πτώση τέτοιων συστατικών, όπως χρωστικές, πρωτεΐνες, ενώσεις του σιδήρου, τρυγικά άλατα. Μερικές φορές είναι δυνατόν να παρατήσουμε μέσα στη φιάλη, τέτοιου είδους σωματίδια. Συνήθως πρόκειται για τρυγικά άλατα. Για να μην συμβαίνει αυτό, πρέπει όταν το κρασί είναι στις δεξαμενές να ψυχθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία (-4°C) και να παραμείνει σ1 αυτές τις συνθήκες περίπου δύο εβδομάδες.

Η διαύγηση με διαυγαστικά μέσα γίνεται με την προσθήκη σε ένα θολό κρασί, μιας πρωτεΐνης όπως η ζελατίνα, ικανής να κροκιδωθεί και να καταβυθιστεί συμπαρασύροντας τα σωματίδια που αιωρούνται. Η διήθηση (φιλτράρισμα) είναι τεχνική διαχωρισμού ενός υγρού από στερεά που βρίσκονται σε αιώρηση. Αυτό επιτυγχάνεται με το πέρασμα του υγρού μέσα από ένα πορώδες υλικό (φίλτρο, ηθμός) το οποίο συγκρατεί τα αιωρούμενα στερεά σωματίδια. Το κρασί περνώντας από τον ηθμό εξέρχεται διαυγές.

Ωρίμανση και παλαίωση του κρασιού

Το φρέσκο κρασί που μόλις παράχθηκε δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του (του ερυθρού), «επιθετικές». Με την πάροδο του χρόνου, το κρασί θα ωριμάσει και θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών. Διακρίνουμε έτσι την «ωρίμανση» («οξειδωτική παλαίωση»), που πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι, με την παρουσία οξυγόνου που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του, κατά την οποία το κρασί «μαλακώνει» σε γεύση ενώ διαλύει ταυτόχρονα ουσίες από το ξύλο (προσλαμβάνοντάς τις) και την «παλαίωση», που πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη («αναγωγική παλαίωση», ουσιαστικά σε περιβάλλον απουσίας οξυγόνου), το στάδιο όπου το κρασί αναπτύσσει αρωματική και γευστική πολυπλοκότητα.

Το κρασί ελέγχεται τακτικά κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι, του οποίου η στάθμη πρέπει να συμπληρώνεται, καθώς μέρος του υγρού εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης. Ελέγχεται επίσης η θερμοκρασία του χώρου, η οποία πρέπει να είναι αρκετά χαμηλή 10-14°C, καθώς και υγρασία του (70-75 %). Σε γενικές πάντως γραμμές τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Τα κρασιά που απαιτούν ωρίμανση και παλαίωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου είναι τα «μεγάλα» λευκά κρασιά και μεγάλο μέρος των ερυθρών, κυρίως όταν εμφανίζουν ισχυρά όξινο ή / και τανικό χαρακτήρα.



Το βαρέλι

Ένα από τα πλέον συνδεδεμένα με το κρασί αντικείμενα είναι σίγουρα το βαρέλι. Στη σύγχρονη οινοποίηση χρησιμοποιείται για την ωρίμανση του κρασιού, ενώ πολλές φορές και για την ίδια τη ζύμωσή του (κάτι πολύ κοινό στη «χωρική», ερασιτεχνική οινοποίηση), που, όταν το βαρέλι είναι καινούριο, επιτρέπει την καλύτερη αφομοίωση των όσων προσδίδει στο κρασί που περιέχει.

Ο κύριος ρόλος του βαρελιού είναι διπλός: «δίνει» στο κρασί αρώματα και γευστικά χαρακτηριστικά του ξύλου από το οποίο είναι φτιαγμένο (οσμές βανίλιας, σοκολάτας, καφέ, ξηρών καρπών και βέβαια ξύλου), καπνιστό χαρακτήρα (από το «κάψιμο» που επιδέχεται το βαρέλι στο εσωτερικό του) και επιτρέπει στο οξυγόνο (που σχεδόν σε κάθε άλλη περίπτωση αποτελεί το νούμερο ένα εχθρό του κρασιού), να έρθει σε αργή, σταδιακή και έτσι ελεγχόμενη επαφή με το κρασί, όπως εισέρχεται από τους πόρους

του βαρελιού.

Τα αποτελέσματα της ωρίμανσης του κρασιού, σε σχέση και με το χρόνο που διαρκεί (συνήθως από μερικούς μήνες ως δύο χρόνια), είναι πολλαπλά. Τα κυριότερα από αυτά είναι:

- Το «μαλάκωμα» της γεύσης του, ιδίως του τανικού - στυφού χαρακτήρα του ερυθρού κρασιού, που προκύπτει από την αλλαγή της συνολικής τανικής εικόνας του, όπως αυτή διαμορφώνεται από το συνδυασμό των οινικών τανινών με αυτών του ξύλου (διαφορετικής εικόνας και χαρακτήρα) και από την επίδραση του οξυγόνου
- Η αύξηση της αρωματικής και γευστικής πολυπλοκότητας, όπως εμπλουτίζεται από τις ουσίες του ξύλου και του καψίματός του βαρελιού.

Είναι ευνόητο πως το είδος του ξύλου από το οποίο είναι φτιαγμένο το βαρέλι, το κάψιμό του και το μέγεθος των πόρων του διαμορφώνουν τόσο τα αποτελέσματα της ωρίμανσης όσο και τη διάρκειά της. Το ξύλο της βελανιδιάς (δρυς) είναι το καλύτερο και το πιο ευρέως χρησιμοποιούμενο. Η κυριότερη και γνωστότερη χώρα προέλευσης ξύλων για την παρασκευή βαρελιών είναι η Γαλλία. Άλλες χώρες είναι η Αμερική, η Ουγγαρία ή Σλοβενία η Ρωσία κ.α. Άλλοι δύο σημαντικοί παράγοντες που επηρεάζουν την ωρίμανση είναι: το μέγεθος του βαρελιού, που όσο πιο μικρό είναι τόσο μεγαλύτερη επιφάνεια ξύλου έρχεται σε επαφή με το κρασί, αυξάνοντας ανάλογα τα αποτελέσματα της ωρίμανσης (το πλέον σύνηθες μέγεθος είναι αυτό των 225 lt., που ονομάζεται "barrique") και η ηλικία του, αφού ένα καινούριο βαρέλι έχει να «δώσει» πολύ περισσότερες αρωματικές και γευστικές ουσίες από ένα παλιό. Τα βαρέλια έτσι χρησιμοποιούνται για αυτόν το σκοπό καινούρια ή το πολύ μετά από μεταχείριση ενός ή δύο χρόνων, αφού μετά έχουν πολύ λίγα έως τίποτα να προσδώσουν στην ωρίμανση του κρασιού από αυτά που προσδοκούνται από αυτήν.

Τα βαρέλια, ιδίως τα παλιά και μεταχειρισμένα, χρειάζονται ειδική καθαριστική και απολυμαντική μεταχείριση πριν χρησιμοποιηθούν ή ξαναχρησιμοποιηθούν, αλλιώς εγκυμονούν πολλούς κινδύνους για το κρασί που θα φιλοξενήσουν. Ένα παλιό πάντως βαρέλι δεν αποτελεί, στην καλύτερη περίπτωση, τίποτα περισσότερο από ένα χώρο αποθήκευσης του κρασιού, που, λόγω των πόρων του, επιτρέπει στο υγρό να εξατμίζεται, δημιουργώντας χώρο που καταλαμβάνεται από οξυγόνο, με αποτέλεσμα την οξείδωση του προϊόντος, εάν το βαρέλι δεν παρακολουθείται στενά ώστε να συμπληρώνεται το απολεσθέν υγρό.

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ



Οι παράμετροι που καθορίζουν την παλαίωση είναι πολλές. Η πορεία ενός κόκκινου κρασιού στο χρόνο εξαρτάται από την ποικιλία των σταφυλιών, τον τρόπο της οινοποίησης, την ποιότητα των διαφόρων ουσιών που περιέχει. Οι ουσίες αυτές, στις οποίες το κόκκινο κρασί οφείλει το χρώμα του και τον χαρακτήρα του στυφού (μπρούσκου), μεταλλάσσονται με την παλαίωση και γενικά λείπουν από τα άσπρα κρασιά. Ένα κόκκινο κρασί πλούσιο σε αυτές τις ουσίες (τανίνες, πολυφαινόλες κτλ.) παλαιώνει καλύτερα από ένα άλλο που είναι φτωχότερο στις ουσίες αυτές. Οι αλλαγές που παρατηρούνται με το χρόνο στα κόκκινα κρασιά είναι οι ακόλουθες:

- I. Στο χρώμα: Με την ωρίμανση το χρώμα χάνει σιγά σιγά τους βιολετί βαθυκόκκινους τόνους και αποκτά κεραμιδί αποχρώσεις. Βαθμιαία μετατρέπεται σε ερυθρό-καφετί με πορτοκαλιές ανταύγειες.
- II. Στη γεύση: Με το χρόνο η ελάττωση και η μεταλλαγή των πολυφαινολών μπρούσκου, αφήνουν να εμφανιστούν πιο λεπτές και σύνθετες γεύσεις.
- III. Στο άρωμα: Η παλαίωση των κόκκινων κρασιών διαμορφώνει αυτό που ονομάζεται μπουκέ. Τα νέα κρασιά αποδίδουν άρωμα, ενώ τα παλιά μπουκέ.



ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Το κρασί μετά την ωρίμανση και την παλαίωση του, προετοιμάζεται για την εμφιάλωση του. Καθώς πρέπει να εμφανίζεται διαυγές στην φιάλη, απομακρύνονται τυχόν στερεά σωματίδια που βρίσκονται σε διασπορά καθώς και οι ουσίες οι οποίες είναι υπεύθυνες για το θόλωμα που παρουσιάζει ή μπορεί να παρουσιάσει στο μέλλον. Γι αυτόν το λόγο το κρασί ψύχεται, κολλάρεται και τέλος φιλτράρεται.

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχει ένα αυτόματο πλυντήριο φιαλών, ένα πωματιστικό μηχάνημα, ένα σύστημα ετικετοκόλλησης και εγκιβωτισμού. Αν και η κατεργασία του γυαλιού ήταν γνωστή από το 1500π.Χ, μόνο μετά τον 17 αιώνα άρχισε να χρησιμοποιείται η φιάλη για τη μεταφορά, τη διατήρηση και την αποθήκευση του. Είναι η εποχή κατά την οποία ανακαλύφθηκε ο φελλός και οι ιδιαίτερες ιδιότητες του.

Η φιάλη, ο φελλός, η ετικέτα, το καψύλλιο είναι μια ολόκληρη σειρά από προϊόντα που συμβάλλουν στην τελική εμφάνιση, στο “ντύσιμο” του κρασιού.

Οίνοι Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας (ΟΠΑΠ ή VQPRD)

1. Γουμένισσα	Ερυθρός Ξηρός	Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα
2. Πλαγιές Μελίτωνα	Ερυθρός Ξηρός	Ληνιό, Cabernet Sauvignon,
3. Πλαγιές Μελίτωνα	Λευκός Ξηρός	Αθήρι, Ασύρτικο, Ροδίτης
4. Νάουσα	Ερυθρός Ξηρός	Ξινόμαυρο
5. Αμύνταιο	Ερυθρός Ξηρός	Ξινόμαυρο
6. Αμύνταιο	Αφρώδης Ροζέ	Ξινόμαυρο
7. Ζίτσα	Λευκός Ξηρός	Ντεμπίνα
8. Ζίτσα	Αφρώδης Λευκός	Ντεμπίνα
9. Ραιμόνη	Ερυθρός Ξηρός	Κρασίτο Στυραϊκό, Ξινόμαυρο

9. Ραψάνη	Ερυθρός Ξηρός	Κρασάτο, Σταυρωτό, Ξινόμαυρο
10. Αγγιάλος	Ερυθρός Ξηρός	Ροδίτης, Σαββατιανό
11. Νεμέα	Ερυθρός Ξηρός	Αγιοργίτικο
12. Πάτρα	Λευκός Ξηρός	Ροδίτης
13. Μαντινεία	Λευκός Ξηρός	Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες
14. Ρομπόλα Κεφαλληνίας	Λευκός Ξηρός	Ρομπόλα
15. Λήμνος	Λευκός Ξηρός	Μοσχάτο Αλεξάνδρειας
16. Πάρος	Ερυθρός Ξηρός	Μανδηλαριά & Μονεμβασιά
17. Σαντορίνη	Λευκός Ξηρός	Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι
18. Πεζιά	Ερυθρός Ξηρός	Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι
19. Πεζιά	Λευκός Ξηρός	Βηλάνα
20. Αρχάνες	Ερυθρός Ξηρός	Κοτσιφάλι, Μανδηλάρι
21. Δαφνές	Ερυθρός Ξηρός	Λιάτικο
22. Σητεία	Ερυθρός Ξηρός	Λιάτικο
23. Ρόδος	Λευκός Ξηρός	Αθήρι
24. Ρόδος	Ερυθρός Ξηρός	Μανδηλαριά

*Οι οίνοι ΟΠΑΠ παράγονται από συγκεκριμένες αμπελουργικές περιοχές και συγκεκριμένες ποικιλίες και οινοποιούνται στον τόπο παραγωγής τους με καθορισμένο τρόπο. Ακολουθούνται καθορισμένες αμπελουργικές φροντίδες και ορίζεται ένα μέγιστο στρεμματικής απόδοσης.



Ετικέτα οίνου - Εισαγωγή

Η εμφιάλωση και η τυποποίηση του κρασιού οδήγησαν στην καθιέρωση της ετικέτας σαν συνοδευτικό του προϊόντος. Η ετικέτα συνεπώς (σήμανση) είναι η ταυτότητα του «επώνυμου» κρασιού.

Από τη σύσταση της ΕΟΚ (1962) καταβλήθηκε συστηματική προσπάθεια να ενοποιηθούν, σ' ένα κοινό σύστημα, οι όροι που αφορούν στην παραγωγή και εμπορία του κρασιού, στην επεξεργασία και την προέλευση του, στον έλεγχο της ποιότητας και της κυκλοφορίας του. Το σύστημα αυτό των νομοθετικά θεσπισμένων ενδείξεων, οι οποίες διαφέρουν ανάλογα με την κατηγορία και τον τύπο κρασιού, έπρεπε να απεικονίζεται στη σήμανση, στην ετικέτα δηλαδή, του κρασιού κατά τρόπο ομοιογενή για όλες τις χώρες-μέλη. Η ετικέτα, λοιπόν, εκτός των άλλων, μπορεί να δίνει όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες για το κρασί που περιέχεται στην φιάλη (ή στην εκάστοτε επιτρεπόμενη συσκευασία), να κάνει γνωστά στον καταναλωτή τον τύπο του κρασιού, πιθανώς την προέλευσή του, τον εμφιαλωτή του και τα γευστικά του χαρακτηριστικά κ.ά. Για ευνόητους, εξάλλου, λόγους η ετικέτα πρέπει να είναι ελκυστική χωρίς να γίνεται παραπλανητική. Οι ενδείξεις της ετικέτας διακρίνονται σε υποχρεωτικές και σε προαιρετικές ή συμπληρωματικές. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις πρέπει να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα. Οι άλλες, οι συμπληρωματικές που προαιρετικά θέλει να προσθέσει ο οινοποιός, μπορούν να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα ή στην «κόντρα», που επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης.

Ετικέτες Οίνων Ονομασίας Προέλευσης και Τοπικών Οίνων

Στις ετικέτες των οίνων Ονομασίας Προέλευσης και των Τοπικών Οίνων πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

- το τοπωνύμιο της Ονομασίας Προέλευσης ή η γεωγραφική ένδειξη της καταγωγής τους π.χ. Νάουσα, Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος.
- Στην περίπτωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης, ακριβώς κάτω από το τοπωνύμιο αναγράφεται η κατηγορία του κρασιού δηλ: Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας ή Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη.
- Όταν η παραγωγή του κρασιού πλήρη τις ανάλογες προϋποθέσεις τότε αναγράφεται η ένδειξη: Κτήμα, Αρχοντικό, Πύργος, Μοναστήρι ή Κάστρο.
- το όνομα και τη διεύθυνση του εμφιαλωτή
- ο όγκος της φιάλης π.χ. 750ml
- ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού π.χ. 11,5%
- στην ένδειξη ελληνικό προϊόν (εάν το κρασί κατευθύνεται στην εκτός Ελλάδος αγορά).

Επιπλέον οι φιάλες των οίνων Ονομασίας Προέλευσης φορούν «ιπαστί» στο στόμιο τους ειδική ταινία ελέγχου του Υπουργείου Γεωργίας ενώ στις ετικέτες των Τοπικών Οίνων αναγράφεται ένας κωδικός ελέγχου.

Προαιρετικά ο κάθε οινοποιός μπορεί να αναγράφει:

- το εμπορικό του σήμα
- τον τύπο του οίνου, π.χ. ερυθρός ή λευκός, γλυκός ή ξηρός
- την/τις ποικιλία/ες σταφυλιού από τις οποίες προέρχεται
- τη χρονιά της εσοδείας του κρασιού, εφόσον το κρασί έχει παραχθεί εξ ολοκλήρου ή τουλάχιστον κατά 85% από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί την αναφερόμενη χρονιά

Στην οπίσθια ετικέτα, εάν φυσικά υπάρχει, μπορούν να αναγραφούν πληροφορίες για τον τόπο παραγωγής του κρασιού, την παραγωγή και την πιθανή παλαιώσή του, τις ποικιλίες σταφυλιού από τις οποίες προέρχεται. Ακόμη προτάσεις για το σερβίρισμα του, για το γευστικό του πάντρεμα με τα κατάλληλα εδέσματα. Θεωρείται ότι ο κάθε οινοπαραγωγός έχει το δικαίωμα, αν όχι και την υποχρέωση, να παρέχει όσο το δυνατόν περισσότερες πληροφορίες, για να διευκολύνει τον καταναλωτή στην εκτίμηση της ποιότητας του κρασιού.

Ετικέτες Επιτραπέζιων Οίνων

Στην ετικέτες των Επιτραπέζιων οίνων πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

- το εμπορικό όνομα του κρασιού
- η ένδειξη Επιτραπέζιος Οίνος που πληροφορεί για την κατηγορία του κρασιού
- το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή
- ο όγκος της φιάλης
- ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού
- η ένδειξη ελληνικό προϊόν, στην περίπτωση που κατευθύνεται στην εκτός Ελλάδος αγορά.

Εκτός από αυτές είναι δυνατόν να αναγράφονται και άλλες ενδείξεις προαιρετικές, όπως το εμπορικό σήμα του εμφιαλωτή, συστάσεις προς τους καταναλωτές για το σερβίρισμα του κρασιού και τον συνδυασμό του με συγκεκριμένα πιάτα κλπ.

Κωδικοποίηση

Η κωδικοποίηση, γνωστή σαν Γραμμωτός Κώδικας ή "EAN" (European Article Numbering) (EAN-13) ή (EAN-8). Στην Ελλάδα χορηγείται από το "Ελληνικό Κέντρο Σημάσεων Προϊόντων" (ΕΛΚΕΣΗΠ). Η σημασία των δεκατριών ψηφίων είναι η ακόλουθη:

α) Τα τρία πρώτα ψηφία είναι ο Κωδικός Αριθμός Χώρας (για την Ελλάδα είναι το 520).

β) Τα επόμενα τέσσερα ψηφία είναι ο Αριθμός Βιομηχανίας. Η χορήγηση των παραπάνω επτά ψηφίων γίνεται από το ΕΛΚΕΣΗΠ.

γ) Τα πέντε ψηφία που ακολουθούν, αποτελούν τον Αριθμό Στοιχείων του Είδους. Καθορίζεται από τη βιομηχανία.

δ) Το δέκατο τρίτο ψηφίο είναι το Ψηφίο Ελέγχου.

Ειδικές ενδείξεις Οίνων

Ενδείξεις Παλαιώσης

Reserve και Grande Reserve

Για τα κρασιά Ονομασίας Προέλευσης έχουν νομοθετηθεί οι ενδείξεις Reserve ή Επιλεγμένος και Grande Reserve ή Ειδικά Επιλεγμένος.

Η ένδειξη Reserve ή Επιλεγμένος αναφέρεται:

- για τους λευκούς οίνους σε παλαίωση 1 χρόνου συνολικά εκ του οποίου τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 3 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαίωση 2 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες.

Αντίστοιχα η ένδειξη Grande Reserve ή Ειδικά Επιλεγμένος αναφέρεται:

- για τους λευκούς οίνους σε παλαίωση 2 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαίωση 4 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 18 μήνες σε βαρέλια και 18 μήνες σε φιάλες.

Κάβα ή Cava

Η Κάβα είναι ένδειξη παλαίωσης στις ετικέτες των Τοπικών Οίνων.

Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται:

- για τους λευκούς και ροζέ οίνους σε παλαίωση 1 χρόνου συνολικά εκ του οποίου τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαίωση 3 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 12 μήνες σε φιάλες.

Κτήμα, Αμπελώνας, Αρχοντικό, Πύργος, Μοναστήρι ή Κάστρο

Αναγράφονται στην ετικέτα κρασιού αποκλειστικά Ονομασίες Προέλευσης ή Τοπικού, το οποίο φτιάχτηκε από σταφύλια αμπελώνα που ανήκει στο περί ου ο λόγος κτήμα, αρχοντικό...κλπ. όπου και έγινε η οινοποίησή του.



ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί μπορεί να εμπλουτίσει και να επεκτείνει την αρμονία της γεύσης σε ένα καλό φαγητό. Μπορεί επίσης να έρθει σε αντίθεση και να δώσει έμφαση στο φαγητό αυτό με απώλεια μέρους της δικιάς του προσωπικότητας ή να δώσει έμφαση στο ίδιο με αντίθετο αποτέλεσμα. Σημεία που χρειάζονται προσοχή στο σερβίρισμα του κρασιού είναι:

1. Η θερμοκρασία.

Είναι γεγονός ότι για κάθε κρασί υπάρχει μια ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος στην οποία όμως, πρέπει να φτάσει ομαλά, βαθμιαία, χωρίς βίαιες αυξομειώσεις. Τόσο τα λευκά κρασιά όσο και τα ροζέ θα πρέπει να διατηρούνται στην κάβα σε 13°C περίπου, θερμοκρασία η οποία πρέπει να παραμένει σταθερή χειμώνα-καλοκαίρι. Αντίθετα, πρέπει να σερβίρονται στους 8°C-10°C, που σημαίνει ότι μεταξύ της κάβας και του ποτηριού πάνω στο τραπέζι μεσολαβεί μια ώρα παραμονής του κρασιού στο ψυγείο. Αυτό συμβαίνει γιατί τα λευκά κρασιά, που διαθέτουν συνήθως μεγαλύτερη οξύτητα, βελτιώνονται στη χαμηλότερη θερμοκρασία και δημιουργούνται ταυτόχρονα οι απαραίτητες συνθήκες διατήρησης του λεπτού αρώματος που διαθέτουν.

Τα γλυκά λευκά κρασιά, οι σαμπάνιες και γενικά τα αφρώδη, συνηθίζεται να σερβίρονται ακόμη πιο κρύα, δηλαδή στους 6°C-8°C. Ο λόγος είναι ότι, για τα γλυκά κρασιά επιβάλλεται η ισορροπία της γλυκιάς γεύσης με τη χαμηλή θερμοκρασία, ώστε να μην υπερισχύει η γλυκύτητα σε βάρος των υπολοίπων στοιχείων. Όσο για τις σαμπάνιες και τα αφρώδη γενικά κρασιά, η διατήρηση των φυσαλίδων περισσότερο χρονικό διάστημα εξασφαλίζει τη συγκράτηση του διοξειδίου του άνθρακα που προσφέρει τη φρεσκάδα στη γεύση. Αυτό όμως επιτυγχάνεται στις χαμηλές θερμοκρασίες των 6°C-8°C.

Τα ελαφρά φρουτώδη κόκκινα κρασιά που συνήθως είναι φρέσκα, της ίδιας χρονιάς παραγωγής, θα πρέπει να σερβίρονται στους 13°C-15°C, δηλαδή περίπου στη θερμοκρασία συντήρησης της ιδανικής κάβας. Είναι γνωστό ότι αυτού του είδους τα κρασιά διαθέτουν ένα πρωτογενές άρωμα, που οφείλεται κυρίως στην ποικιλία από την οποία προέρχονται και ένα φρουτώδη χαρακτήρα, που πρέπει να διατηρηθεί με τη βοήθεια της κατάλληλης θερμοκρασίας.

Τα βαθυκόκκινα κρασιά, τα πλούσια σε «σώμα» και σύνθεση, σωστά παλαιωμένα και με το ιδιαίτερο bouquet τους, χαρακτηρίζονται κρασιά ποιότητας και είναι συνήθως ονομασίας προέλευσης. Τα κρασιά αυτά πρέπει να σερβίρονται στη θερμοκρασία των 18°C-19°C. Η προσοχή σ' αυτήν την περίπτωση πρέπει να είναι μεγάλη, διότι το παλιό, καλό κρασί, ανέπτυξε καταπληκτικά και σπάνια αρώματα μέσα στο μπουκάλι κατά την παλαίωση του και μαζί με τα αρώματα του δρύνινου βαρελιού συνέθεσε το περίφημο bouquet, το οποίο μπορεί πολύ εύκολα να καταστραφεί.

Συνηθίζεται να λέγεται και δυστυχώς αρκετές φορές από επαγγελματίες σερβιτόρους ότι, το κόκκινο κρασί σερβίρετε «chambre», που σημαίνει σε θερμοκρασία δωματίου ή περιβάλλοντος. Η λέξη αυτή καθαυτή δεν έχει τίποτα το άσχημο, όμως οι περισσότεροι εννοούν συνήθως την καλοκαιρινή θερμοκρασία των 30°C-32°C, που επικρατεί στην κάβα του εστιατορίου τους.

Σ' αυτήν την απαράδεκτη θερμοκρασία λοιπόν, είναι σίγουρο ότι το κρασί αυτό έχει «πεθάνει». Παρ' όλα αυτά, η έκφραση «chambre» δεν τυχαία και προέρχεται από τον μεσαίωνα, όπου στα περίφημα «CHATEAUX» της Γαλλίας δεν υπήρχε κεντρική

θέρμανση και η θερμοκρασία των τεραστίων δωματίων του παλατιού εν ξεπερνούσε ποτέ τους 18°C. Είναι λοιπόν μεγάλο λάθος να χρησιμοποιούμε την ίδια έκφραση για τις δικές μας μεσογειακές κλιματολογικές συνθήκες.

ΤΥΠΟΣ & ΣΤΥΛ ΚΡΑΣΙΟΥ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
Αφρώδες (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του)	6-9 ° C περίπου
Λευκό / ροζέ (ξηρό και φρέσκο)	9-11 ° C >>
Λευκό (ξηρό, πλούσιο / ημίξηρο, ημίγλυκο)	11-13 ° C >>
Ερυθρό (ημίξηρο, ημίγλυκο / ξηρό)	13-17 ° C >>
Ερυθρό (ξηρό, ρωμαλέο, πλούσιο, νέο / παλαιωμένο)	17-19 ° C >>
Επιδόρπιο (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του)	6-12 ° C >>

2. Η σειρά και ο τρόπος σερβιρίσματος.

Σταθεροί κανόνες που διέπουν το σερβίρισμα των κρασιών, μεταξύ άλλων, είναι οι παρακάτω:

- Τα ελαφρόσωμα κρασιά πίνονται πριν από τα πλούσια σε σώμα κρασιά.
- Τα ξηρά πίνονται πριν από τα γλυκά κρασιά.
- Τα λευκά πίνονται πριν από τα κόκκινα κρασιά.
- Κρασιά με μεγάλη περιεκτικότητα σε αλκοόλ πίνονται προς το τέλος του γεύματος.
- Τα λευκά και ροζέ κρασιά πίνονται δροσερά ενώ τα κόκκινα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Τα πολύ παλιά κόκκινα κρασιά μεταφέρονται σε καράφα πριν σερβιριστούν για να ξεχωρίσει το κρασί από το κατακάθι και να αναπτυχθεί το bouquet τους.
- Επειδή τα κρασιά είναι ευαίσθητα στη μεταφορά τους και στις απότομες κινήσεις, πρέπει να σερβίρονται ήρεμα με κανονικά ροή ως τα 2/3 του ποτηριού.
- Η φιάλη πρέπει να προσεγγίζει το ποτήρι χωρίς ποτέ να το ακουμπά.
- Τα ποτήρια πρέπει να είναι κολονάτα σε σχήμα τουλίπας για να αποφεύγεται η επίδραση της θερμοκρασίας του σώματος αυτού που το κρατά.
- Το κρασί δεν σερβίρετε ποτέ από μεγάλο ύψος γιατί έτσι χάνεται το άρωμα του.

Άλλο ένα ζήτημα που χρήζει προσοχής είναι η παρουσίαση του κρασιού στο τραπέζι. Είθισται στις μέρες μας το κρασί να σερβίρεται απευθείας από τη φιάλη στην οποία ωρίμασε, χωρίς τη μεσολάβηση κανάτας. Η μετάγγιση σε κανάτα έχει νόημα μόνο σε κόκκινα κρασιά παλαίωσης με πολύ ίζημα στη φιάλη. Αν η ποσότητα του ιζήματος είναι μικρή, αρκεί να τοποθετήσουμε τη φιάλη σε όρθια θέση μισή με μία ημέρα πριν την κατανάλωση, για να κατακαθίσουν τα ιζήματα στον πάτο της φιάλης, οπότε μπορούμε να σερβίρουμε απευθείας από τη φιάλη χωρίς να τα μεταφέρουμε στο ποτήρι.

Ανοίγουμε τη φιάλη με προσοχή, δημιουργώντας όσο λιγότερα τρίμματα φελλού γίνεται: κεντράρουμε σωστά το τιρμπουσόν και φυσικά δεν τρυπάμε το φελλό πέρα ως πέρα. Μετά το άνοιγμα, με ένα καθαρό μαντήλι σκουπίζουμε το λαιμό της φιάλης από μέσα και από έξω, για να εξαφανίσουμε τυχόν υπολείμματα φελλού, ιζήματος ή

σκόνης. Κατόπιν σερβίρουμε στα ποτήρια -πρώτα στο δικό μας, καθώς επιβάλλουν οι καλοί τρόποι, ούτως ώστε ακόμα και τα ελάχιστα των ως άνω υπολειμμάτων να μη φτάσουν στους συμπότες μας- από χαμηλό ύψος (αποφεύγοντας να ακουστεί ήχος "κελαρύσματος"), αλλά και δίχως ο λαιμός της φιάλης να αγγίζει το χείλος του ποτηριού. Γεμίζουμε μέχρι το 1/2 έως και 2/3 της χωρητικότητας του ποτηριού και ύστερα, για να μη στάξει η γνωστή σταγόνα που λερώνει το τραπεζομάντιλο, περιστρέφουμε τη φιάλη λίγο γύρω από τον επιμήκη άξονά της καθώς τη σηκώνουμε. Το είδος του ποτηριού που χρησιμοποιούμε μπορεί να ποικίλλει ανάλογα με το κρασί καθαυτό ή απλά την παράδοση που το συνοδεύει. Έτσι υπάρχουν λ.χ. ειδικά ποτήρια για τη σαμπάνια και το κονιάκ, των οποίων το σχήμα σχετίζεται άμεσα με το είδος του περιεχομένου και την καλύτερη απόλαυσή του, αλλά υπάρχουν και τα παραδοσιακά κρασοπότηρα της ταβέρνας για τη ρετσίνα, που είναι μετεξέλιξη της κούπας, και επέζησαν λόγω ευκολίας και χαμηλού κόστους, ή το κλασικό ποτήρι του Ρήνου με την πράσινη βαθμιδωτή κολώνα, με σχήμα δοχείου ανάμεσα στην "τουλίπα" και στο "μπαλονάκι" που δεν διαφέρει αισθητά από αυτό άλλων κοινών τύπων ούτε έχει κάποια ειδική επίδραση στο περιεχόμενο. Η ουσία κρύβεται στα εξής σημεία: Καταρχήν το ποτήρι πρέπει να έχει κολώνα (και να το πιάνουμε από αυτήν) για να μην θερμαίνουμε με τα χέρια μας το κρασί. Καλό θα ήταν τα ποτήρια να είναι σχετικά λεπτά, διαφανή και χωρίς υπερβολικά διακοσμητικά σχέδια, για να διατηρείται η οπτική επαφή με το περιεχόμενο. Για τα γλυκά κρασιά χρησιμοποιούνται ποτήρια κάπως μικρά και με στενό στόμιο. Έπειτα, το ποτήρι των λευκών κρασιών, που όπως είδαμε καταναλώνονται -όπως άλλωστε και τα γλυκά ανεξαρτήτως χρώματος- σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες, οφείλει να είναι κατά τι μικρότερο (σε σχέση με αυτό των ερυθρών), ούτως ώστε να αδειάζει και να ξαναγεμίζει σε τακτά διαστήματα, χωρίς να προλάβει το περιεχόμενο να ζεσταθεί. Αντιθέτως, για τους ερυθρούς ξηρούς οίνους παλαιώσης προτιμώνται τα κάπως μεγαλύτερα ποτήρια, γιατί τα κρασιά αυτά χρειάζονται χρόνο επαφής με τον αέρα για να αναπτύξουν πλήρως το bouquet τους.



ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΦΑΓΗΤΟ

Η αίσθηση της γεύσης επιτελείται με τη βοήθεια των γευστικών καλύκων. Πρόκειται για γευστικά κύτταρα τα οποία μοιάζουν με τους κάλυκες των ανθέων (από όπου έχουν πάρει και την ονομασία τους) και βρίσκονται στην επιφάνεια της γλώσσας. Οι γευστικοί κάλυκες είναι εξειδικευμένα κατά ομάδες κύτταρα, ώστε να δέχονται ένα ορισμένο είδος γευστικού ερεθίσματος και να μεταβιβάζουν μέσω των κατάλληλων νευρών που απολήγουν σε αυτούς, τη σχετική πληροφορία στον εγκέφαλο.

Χημική δομή και γεύση

Ο μηχανισμός της επίδρασης μεταξύ της ουσίας που αποτελεί το φορέα τη γεύσης και του δέκτη της γεύσης, δεν είναι ξεκαθαρισμένος. Μάλλον οι φορείς αυτοί αντιδρούν με τις ειδικές πρωτεΐνες που βρίσκονται στα κύτταρα του δέκτη. Πιστεύεται ότι ο φορέας της γεύσης(π.χ. το κιτρικό οξύ που είναι το κύριο οξύ της ντομάτας) προσροφάτε ασθενώς από το δέκτη (γλώσσα), προκαλώντας διατάραξη της ισορροπίας των ιόντων στη επιφάνεια του, με αποτέλεσμα τη δημιουργία ηλεκτρικού σήματος στο κεντρικό νευρικό σύστημα. Ακόμη και μικρές αλλαγές στη χημική δομή μπορούν να επιφέρουν τεράστια μεταβολή στη γεύση μιας ουσίας. Για παράδειγμα, η γλυκόζη είναι ελαφρώς αλμυρή, ενώ η υ-γλυκόζη γλυκιά.

Αν και είναι κοινά αποδεκτό ότι η ξινή γεύση είναι ιδιότητα του υδρογονοκατιόντος. δηλαδή των οξέων, δεν υπάρχει απλή σχέση μεταξύ της ξινής γεύσης και της συγκέντρωσης του οξέος. Η πικρή γεύση οφείλεται σε μια ποικιλία ανόργανων και οργανικών ουσιών. Πικρή γεύση είναι δυνατόν να έχουν ανόργανα άλατα, αμινοξέα, καθώς και πεπτίδια μικρού μοριακού βάρους που σχηματίζονται κατά την ενζυματική υδρόλυση την πρωτεϊνών.

Οι πιο γνωστές για την πικρή τους γεύση ενώσεις, ανήκουν στα αλκαλοειδή. Από τα αλκαλοειδή, για παράδειγμα, πικρή γεύση έχει η καφεΐνη. Τα αλκαλοειδή είναι οργανικές ενώσεις που περιέχουν άζωτο. Η γεύση του αλμυρού προέρχεται κατά κύριο λόγο από το χλωριούχο νάτριο, το γνωστό μας αλάτι. Ορισμένα άλατα έχουν πικρή γεύση, ενώ κάποια άλλα, γλυκιά. Η ανθρώπινη ευαισθησία ακολουθεί τη σειρά πικρό, ξινό, αλμυρό, γλυκό.

Η όσφρηση

Ο μηχανισμός τη όσφρησης είναι πολυπλοκότερος από εκείνον της γεύσης. Υπάρχουν χιλιάδες διαφορετικές οσμές και η ευαισθησία του ρινικού Βλεννογόνου της όσφρησης είναι κατά 1 0.000 φορές μεγαλύτερη από την ευαισθησία της γλώσσας. Ο άνθρωπος έχει την ικανότητα να ξεχωρίζει εκατοντάδες οσμές, να αποθηκεύει τις αντίστοιχες πληροφορίες στη μνήμη του και να τις χρησιμοποιεί για την ταύτιση των διαφόρων οσμών, ακόμα και μετά την πάροδο μακρών χρονικών διαστημάτων. Μεταξύ οσμής και χημικής δομής υπάρχουν πολλές σχέσεις. Υπάρχουν ενώσεις με διαφορετική δομή που έχουν την ίδια χαρακτηριστική οσμή. ενώ παρόμοιες σε δομή ουσίες έχουν μεγάλη διαφορά στην οσμή τους.

Η οσμή των τροφίμων

Τα κύρια συστατικά των τροφίμων σε καθαρή κατάσταση (λίπη, πρωτεΐνες, υδατάνθρακες) δεν έχουν οσμή. Οι ύλες που δίνουν το χαρακτηριστικό άρωμα και τη γεύση στα διάφορα τρόφιμα περιέχονται σε ελάχιστη αναλογία και στερούνται θρεπτικής αξίας. Το τελικό άρωμα και η γεύση των τροφίμων προέρχεται από το συνδυασμό φυτικών αρωματικών υλών που περιέχουν και των υλών που σχηματίζονται κατά τη διάρκεια ειδικής, για κάθε τρόφιμο, κατεργασίας. Για παράδειγμα, στο κρεμμύδι η οσμή δεν αναπτύσσεται παρά αφού τεμαχιστεί το προϊόν και αρχίσουν να δρουν τα ένζυμα τα οποία ενεργοποιούν την παραγωγή της. Κατά το ψήσιμο του κρέατος παράγεται το χαρακτηριστικό άρωμα από τη διάσπαση των αμινοξέων και των λιπαρών ενώσεων. Γενικά οι κατηγορίες των οσμηρών ενώσεων που απαντούν στα τρόφιμα, είναι οι πτητικοί εστέρες, τα τερπένια, οι θειούχες ενώσεις, οι αλκοόλες, οι αλδεΐδες, οι κετόνες κ.ά.

ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΙ

Ας ξεκινήσουμε δίνοντας το βασικό κανόνα αρμονίας κρασιών και φαγητών. Η αρμονία κρασιών και φαγητών στηρίζεται στην ομοιότητα. Το κρασί και το έδεσμα για να συνδυαστούν αρμονικά πρέπει να έχουν παρόμοιο γευστικό χαρακτήρα, δηλαδή να έχουν γεύση και αρώματα που να μοιάζουν μεταξύ τους. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα το να διατηρείται η κατάσταση γευστικής ισορροπίας στο στόμα. Κάθε νέα γουλιά κρασιού ή μπουκιά φαγητού δεν θα πρέπει να μεταβάλλει την υπάρχουσα γευστική ισορροπία. Π' αυτό ένα έντονο σε άρωμα κρασί, χρειάζεται ένα εξίσου έντονο σε άρωμα έδεσμα και κατά το δυνατόν με παρόμοιο αρωματικό χαρακτήρα. Για παράδειγμα, αν το έδεσμα έχει νύξεις αρωμάτων πορτοκαλιού θα συνδυαστεί αρμονικά με ένα κρασί που έχει αρώματα εσπεριδοειδών ή έστω φρουτώδη. Επίσης ένα κρασί με υπόξινη γεύση έχει ανάγκη από ένα έδεσμα με εξίσου υπόξινη γεύση. Αλλά επειδή τα πράγματα είναι πιο πολύπλοκα, ας τα πάρουμε από την αρχή.

Τι είναι αρμονία στη γεύση

Αρμονία στη γεύση είναι το ιδανικό ταίριασμα ενός κρασιού με ένα έδεσμα. Είναι η δημιουργία ενός νέου γευστικού συνόλου, στο οποίο δεν επικρατεί ούτε το κρασί ούτε το έδεσμα. Για το λόγω αυτό, το κρασί και το φαγητό θα πρέπει να διαθέτουν παρόμοια γεύση και άρωμα, τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά. Το κρασί θα πρέπει επιπλέον να συνηγορήσει τόσο στις διεγέρσεις που προκαλούνται από τα εδέσματα, ευνοώντας την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων, όσο και στην αύξηση του χρόνου κατά τον οποίο οι χαρακτήρες αυτοί παραμένουν αισθητοί και αντιληπτοί στο στόμα. Τελική επιδίωξη είναι η δημιουργία νέων αρωμάτων, αποτέλεσμα της συνύπαρξης συστατικών, και η αύξηση της γευστικής έντασης.

Συμπληρωματικότητα των γεύσεων

Η Βάση της γευστικής απόλαυσης είναι η ισορροπία και συμπληρωματικότητα μεταξύ των γεύσεων. Αυτό ισχύει τόσο στο κρασί όσο και στο φαγητό. Η συμπληρωματικότητα των γεύσεων στο ίδιο προϊόν, βασίζεται σε εμπειρικούς κανόνες. Η γλυκιά γεύση είναι συμπληρωματική της ξινής (π.χ. λεμόνι και ζάχαρη) και της πικρής (ζάχαρη με καφέ). Η αλμυρή, της ξινής (αλάτι και λεμόνι). Αντίθετα η γλυκιά, είναι μη συμπληρωματική της αλμυρής, η αλμυρή μη συμπληρωματική της πικρής και η ξινή μη συμπληρωματική της πικρής. Ένα έδεσμα όπως και ένα κρασί, πρέπει να

είναι ισορροπημένο, δηλαδή η γλυκιά γεύση να ισορροπεί την ξινή, την αλμυρή και την πικρή.

Διαδοχή γεύσεων

Αντίθετα με τη συνύπαρξη των γεύσεων στο ίδιο προϊόν, στη διαδοχική κατάποση, κάθε γουλιά που διαδέχεται μια μπουκιά ή το αντίθετο, πρέπει να έχει γεύση που να μην μεταβάλλει τη γευστική ισορροπία που είχε το στόμα. Π' αυτό όταν ένα έδεσμα έχει μια τονισμένη γεύση, για παράδειγμα ξινή, μπορεί να συνδυαστεί με ένα κρασί με ξινή γεύση, όποτε και το αποτέλεσμα θα είναι το στόμα να κρατάει σταθερά ένα περιβάλλον όπου θα επικρατεί σταθερά η ξινή γεύση. Όταν ένα έδεσμα είναι απόλυτα ισορροπημένο, τότε δεν μπορεί να αποδεχθεί παρά ένα εξίσου τέλεια ισορροπημένο κρασί. Το αποτέλεσμα θα είναι μια γευστική ισορροπία.

Γευστική ένταση των κρασιών

Η γευστική ένταση των κρασιών μπορεί να τοποθετηθεί σε μια γευστική κλίμακα αυξανόμενης έντασης. Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν σε λευκά ξηρά, λευκά ημίξηρα, ροζέ ξηρά, ροζέ ημίξηρα, ερυθρά ελαφρά, ερυθρά πλούσια, αφρώδη κλειστής δεξαμενής, αφρώδη με ζύμωση στη φιάλη, γλυκά κρασιά, οινοπνευματωμένα κρασιά. Τα κρασιά της κάθε κατηγορίας, πχ. λευκά, μπορούν και αυτά να ταξινομηθούν με τη σειρά τους σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης. Τα αφρώδη κρασιά μπορούν να παίξουν το ρόλο του καθαριστικού του στόματος πριν το φαγητό. Έχουν όμως και φανατικούς θαυμαστές, που είναι ικανοί να τα καταναλώσουν με σχεδόν κάθε είδος εδέσματος. Μια σαλάτα στην οποία έχει προστεθεί ξύδι, είναι ικανή να καταστρέψει σχεδόν όλα τα κρασιά. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να χρησιμοποιήσουμε ένα κρασί με αρκετή οξύτητα ώστε να αντέξει στην επίθεση του οξικού οξέος. Κάτι τέτοιο καταφέρνουν αρκετά καλά τα αφρώδη με οξύτητα.

Η ταξινόμηση των εδεσμάτων

Η ταξινόμηση των εδεσμάτων γίνεται με σειρά γευστικής έντασης σε ορεκτικά, θαλασσινά, ψάρια, ψάρια με σάλτσα, αλλαντικά, πουλερικά, λευκά κρέατα, κόκκινα κρέατα κόκκινα κρέατα με σάλτσα, κυνήγι φτερωτό, κυνήγι τριχωτό, τυριά μαλακά, τυριά σκληρά, γλυκά.

Πολλές φορές κάνουμε ένα πίνακα όπου στον κάθετο άξονα τοποθετούμε τα εδέσματα με αύξουσα σειρά γευστικής έντασης,

Στον οριζόντιο άξονα τοποθετούμε τα κρασιά που έχουμε επιλέξει σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης. Ο πίνακας αυτός μας επιτρέπει, δοκιμάζοντας, να βαθμολογήσουμε τις εντυπώσεις και να αποκαλύψουμε τους ιδανικούς συνδυασμούς.

.

Κατηγορίες αρωμάτων των κρασιών

Τα αρώματα των κρασιών μπορούν να χωριστούν σε δύο μεγάλες κατηγορίες: σε φρουτώδη (δευτερογενή) που μπορούν να ονομαστούν 'ξινά', και σε μπαχαρικά (τριτογενή) που μπορούν να ονομαστούν «γλυκά». Ένα κρασί με μπαχαρικές οσμές, δηλαδή συνήθως ερυθρό παλαιώσης, συνδυάζεται με ένα έδεσμα καρυκευμένο με μπαχαρικά, που συνήθως είναι κρέας. Ένα κρασί με αρώματα φρουτώδη, δηλαδή λευκό ή φρέσκο ερυθρό, που είναι και τα περισσότερα κρασιά στον κόσμο,

συνδυάζεται με εδέσματα που έχουν λεπτά αρώματα, δηλαδή με θαλασσινά ή λευκό κρέας, χωρίς έντονα καρυκεύματα.

Αρμονία

Η πρώτη προσέγγιση αρμονίας στη γεύση, γίνεται με βάση το χρώμα του κρασιού. Το αρμονικό δέσιμο των χρωμάτων δίνει ενδείξεις για την αντιστοιχία και το αρμονικό δέσιμο των γεύσεων. Τα λευκά κρασιά με το απαλό ανοιχτό χρώμα τους, ταιριάζουν καλύτερα με τροφές που έχουν ανάλογες χρωματικές αποχρώσεις, όπως τα λευκά κρέατα (ψάρι, κοτόπουλο, μοσχάρι γάλακτος) και τις λευκές ή ξανθές σάλτσες. Το κόκκινο ενός κρασιού, μας προδιαθέτει ευθύς εξαρχής ευμενώς για το ταίριασμα με ένα κόκκινο κρέας με σκουρόχρωμες σάλτσες. Όλ' αυτά φυσικά δεν είναι απόλυτα και αποτελούν απλές ενδείξεις, με τον ίδιο τρόπο που το χρώμα του κρασιού μας δίνει απλώς ενδείξεις για το άρωμα και τη γεύση του κρασιού.

Κανόνες

Η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού μπορεί να οδηγήσει σε επικράτηση του κρασιού, σε επικράτηση του εδέσματος, σε μικρή ή μεγάλη αρμονία και, τέλος, σε δυσαρμονία. Η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού δεν πρέπει να δημιουργεί δυσάρεστο αίσθημα στη γεύση. Δεν πρέπει να υπάρχει επικράτηση του κρασιού ή του φαγητού, ούτε στο άρωμα ούτε στη γεύση. Γι' αυτό ας ισχύσει ο κανόνας : τα έντονα με τα έντονα και τα άτονα με τα άτονα. Τα πολύπλοκα με τα πολύπλοκα και τα απλά με τα απλά. Τα ομοειδή συνδυάζονται,

Τα εξαιρετικά έντονα εδέσματα, συνήθως έχουν ανάγκη από κρασί με μέτρια ένταση, που έχει το ρόλο της απλής μείωσης της έντονης παρουσίας του τροφίμου. Τα εξαιρετικής ποιότητας κρασιά είναι δύσκολο να βρουν το κατάλληλο έδεσμα, ενώ αντίθετα για τα απλά κρασιά το ταίριασμα είναι εύκολο. Υπάρχουν κρασιά που είναι τόσο δύσκολο το ταίριασμα τους, ώστε είναι προτιμότερο να καταναλωθούν με τυρί στο τέλος του γεύματος.

Τα αρώματα του κρασιού και του φαγητού έχουν τα χαρακτηριστικά διαβάθμισης: ισχυρό (3), έντονο (2) ελαφρό (1), άτονο (0). Όταν ένα φαγητό είναι πλούσιο σε αρώματα, θα συνδυαστεί με ένα κρασί που παρουσιάζει αντίστοιχο αρωματικό χαρακτήρα. Η λιπαρότητα του φαγητού μπορεί να διαβαθμιστεί από το (0) μέχρι το (3) και αντίστοιχα το κρασί πρέπει να είναι τανικό (0 μέχρι 3) ή με οξύτητα (0 μέχρι 3), που μπορεί να έχει απολιπαντική ικανότητα.

Η λιπαρότητα ενός φαγητού είναι στοιχείο γευστικής απόλαυσης. Δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε ότι υπερβολική λιπαρότητα δημιουργεί ένα δυσάρεστο συναίσθημα. Γι' αυτό έχει ανάγκη μείωσης, από το κρασί, το οποίο πρέπει να μπορεί να παίζει απολιπαντικό ρόλο. Απολιπαντική ένταση του κρασιού, είναι η ικανότητα του να μειώνει την ένταση των λιπαρών φαγητών. Αυτή την ικανότητα έχουν οι τανίνες και τα οξέα (στα οξέα συμπεριλαμβάνεται και το διοξείδιο του άνθρακα)

Γενικά μπορούμε να πούμε ότι τα όμοια στοιχεία του εδέσματος συνδυάζονται με τα όμοια του κρασιού, εκτός από την λιπαρότητα του φαγητού η οποία πρέπει να συνδυάζεται με στοιχεία απολιπαντικής ικανότητας του κρασιού. Ένα κρασί μπορεί να χαρακτηριστεί από το πλούσιο σώμα, όπως και η γεύση του φαγητού η οποία Βέβαια

Βασίζεται σε συνδυασμό γευστικών συστατικών (λιπαρά, γλυκά, ξινά, αλμυρά, πικρά). Όταν οι διαφορές είναι μηδενικές ο συνδυασμός είναι εξαιρετικός και αντίστοιχα, μέτριος διαφορά (1), στοιχειώδης (2), ανεπαρκής (3), αρνητικός. Όταν ένα φαγητό είναι πολύ πλούσιο σε αρώματα θα συνδυασθεί με ένα κρασί που παρουσιάζει έντονα στοιχεία, διαφορετικά το άρωμα του φαγητού θα επιβληθεί, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει αρμονία των αισθήσεων. Τα στοιχεία που αφορούν την ένταση της καθαυτό ευχαρίστησης γεύσης(γλυκιά) πρέπει να έχουν την ίδια ένταση. Το ίδιο και το άθροισμα των γεύσεων που οφείλονται στην ποσότητα των τριών υπολοίπων γεύσεων (αλμυρό, ξινό, πικρό). Πολλές φορές σε μια αρμονία η εξουδετέρωση μιας γεύσης από μια άλλη, μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα την εμφάνιση μη αναμενόμενων γεύσεων ξινών η πικρών, που καταστρέφουν τη γευστική αρμονία. Παρόλα' αυτά, σύμφωνα με μια άλλη άποψη δεν υπάρχουν κανόνες αλλά υπάρχουν μόνο προνομιούχοι συνδυασμοί που έχουν προκύψει από την εμπειρία.

Τεχνική συνδυασμού

Το πρώτο ερώτημα που προκύπτει για κάποιον που θα θελήσει να επιβεβαιώσει μια αρμονία κρασιών και φαγητών, είναι η τεχνική που πρέπει να χρησιμοποιήσει. Η δοκιμασία κρασιών και φαγητών απαιτεί μια συγκεκριμένη διαδικασία. Κατ' αρχήν δοκιμάζουμε το κρασί και στη συνέχεια κάθε τμήμα του εδέσματος. Κατόπιν βάζουμε μια μπουκιά στο στόμα, που περιέχει αντιπροσωπευτικά όλα όσα συμμετέχουν στο έδεσμα. Ένα πιάτο προσφέρει αρωματική πολυπλοκότητα ανάλογα με τη σύνθεση της συγκεκριμένης μπουκιάς. Μασάμε καλά τη μπουκιά και στη συνέχεια βάζουμε στο στόμα μας μια γουλιά κρασί. Δημιουργούμε ένα πολύ μασημένης τροφής και κρασιού και τότε καταγράφουμε την αίσθηση που δεχόμαστε, αποφασίζοντας για το πόσο αρμονικός είναι ο συνδυασμός.

Στις κανονικές συνθήκες κατανάλωσης, μικρές μπουκιές φαγητού διαδέχονται μικρές γουλιές κρασιού. Εδώ, με την τεχνική αυτή, προσπαθούμε να μεγιστοποιήσουμε τα αισθήματα που νοιώθουμε. Μια τεχνική που μιμείται πιο πιστά τη διαδικασία της κατάποσης, είναι αυτή όπου η γουλιά διαδέχεται την μπουκιά, χωρίς να συνυπάρχουν. Κατ' αρχήν δοκιμάζουμε το κρασί και μετά το φαγητό. Μετά μασάμε μια μπουκιά φαγητού και στη συνέχεια αφού έχουμε καταπιεί τη μπουκιά, βάζουμε στο στόμα μας μια γουλιά κρασιού. Τότε αποφασίζουμε αν υπάρχει αρμονία. Στην περίπτωση αυτή, επειδή η αρμονία γίνεται με τα υπολείμματα, είναι δύσκολο να γίνει τόσο αντιληπτή, έστω και αν αυτή είναι η φυσική σειρά κατανάλωσης.

Με αφετηρία το κρασί αναφέρονται μερικοί κλασσικοί συνδυασμοί...

- των λευκών ξηρών, φρέσκων και ζωηρών κρασιών με τα οστρακοειδή και τα ψητά ψάρια
- των λευκών λιπαρών κρασιών δίπλα σε ψάρια μαγειρεμένα με άσπρες σάλτσες
- των ξηρών ροζέ με τα αλλαντικά και τα φρούτα
- των ελαφρών ερυθρών κρασιών με βραστά κρέατα και πουλερικά
- των μαλακών ερυθρών κρασιών με ψητά χοιρινά κρέατα
- των ερυθρών παλαιώσης με το κυνήγι και τα λευκά πικάντικα τυριά
- τα γλυκά κρασιά μπορούν να αποτελέσουν ένα εξαιρετο απεριτίφ και ακόμη

να συνοδεύουν τυριά, φρούτα και γλυκά επιδόρπια.

- τα αφρώδη εκτιμώνται κυρίως ως απεριτίφ, μπορούν όμως να συνοδεύσουν και ένα ολόκληρο γεύμα

Με αφετηρία το φαγητό αναφέρονται μερικοί «κλασσικοί» συνδυασμοί για...

...Ορεκτικά

- οι ξηροί (ψημένοι) καρποί συνδυάζονται με ξηρά λευκά και αφρώδη κρασιά
- τα οστρακοειδή σερβίρονται δίπλα σε φρέσκα, ζωηρά λευκά κρασιά
- τα μικρά τηγανιτά ψάρια με λευκά κρασιά ή ρετσίνα
- τα λαχανικά, που συνοδεύονται από έντονες σάλτσες, δίπλα σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά
- οι χορτόπιτες αποζητούν την παρέα των λευκών κρασιών ενώ οι κρεατόπιτες των ερυθρών, αρκετά αρωματικών.

...Ζωμούς - σούπες

- οι πλούσιοι γευστικοί και δυναμωτικοί ζωμοί των οσπρίων συνδυάζονται με ελαφρά ερυθρά κρασιά
- οι... παχιές κρεατόσουπες με φρέσκα ερυθρά κρασιά

...Αλλαντικά

- τα ωμά αλμυρά αλλαντικά σερβίρονται πλάι σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά
- τα πικάντικα μαγειρεμένα δίπλα σε πλούσια ερυθρά

...Ψάρια

Η επιλογή των κρασιών εξαρτάται από την προέλευσή τους (γλυκό ή θαλασσινό νερό), από το είδος της σάρκας τους και φυσικά από τη μέθοδο μαγειρέματος.

- τα θαλασσινά και τα μαλάκια συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά
- τα τηγανιτά ψάρια αποζητούν τα ξηρά λευκά κρασιά ή και τη ρετσίνα
- η πέστροφα σερβίρετε με ελαφρά λευκά κρασιά
- ο σολομός και ο τόνος με πλούσια λευκά
- το χέλι με ελαφρά ροζέ ή και ερυθρά
- το ψητά μεγάλα ψάρια του θαλασσινού νερού αποζητούν τα πλούσια λευκά κρασιά, ενώ η σαρδέλα και το σκουμπρί τα ξηρά λευκά, αλλά όχι αρωματικά κρασιά.

...Κρέατα

Στο συνδυασμό τους με τα κρασιά καθοριστικό ρόλο παίζει η μέθοδος παρασκευής τους καθώς επίσης οι συνοδευτικές σάλτσες. Σε γενικές γραμμές όμως:

τα κρέατα σχάρας συνδυάζονται με ελαφρά, ευκολόπιota ερυθρά κρασιά με φρουτώδη αρώματα τα ψητά λευκά κρέατα με λιπαρά λευκά κρασιά και λεπτά ερυθρά

- το μοσχαράκι και το κατσικάκι γάλακτος με λιπαρά λευκά κρασιά
- το αρνί με φινετσάτα και μαλακά ερυθρά
- το χοιρινό με νεαρά, ελαφρά και ευκολόπιota ερυθρά
- τα ψητά ερυθρά κρέατα με πλούσια σε γεύση ερυθρά κρασιά
- το βοδινό με μαλακά ερυθρά
- το κυνήγι με εκλεκτά ερυθρά παλαιώσης με εξελιγμένο μπουκέτο, εύρωστα με πλούσιο μεστό σώμα.
- τα μαγειρεμένα (κρέατα, πουλερικά) με σάλτσα ερυθρού κρασιού σερβίρονται με κρασί που να συγγενεύει πολύ με αυτό που χρησιμοποιήθηκε στην σάλτσα.

...Τυριά

- όλα τα φρέσκα τυριά με αρκετά αλμυρή γεύση συνδυάζονται με ελαφρά λευκά
- οι αμέτρητες ποικιλίες των τοπικών κατσίκισιων τυριών συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά με έντονη γεύση ή από φινετσάτα ερυθρά (συγκεκριμένα η φέτα ταιριάζει απόλυτα με τη ρετσίνα)
- τα λιπαρά, φρουτώδη, λιγότερο ή περισσότερο ξηρά τυριά (π.χ. edam) αποζητούν πλούσια και αρωματικά λευκά κρασιά με ευχάριστη οξύτητα
- τα ξηρά τυριά με έντονα αρώματα και γεύση (π.χ. καπνιστά) συνδυάζονται με πλούσια λευκά κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι
- τα αλμυρά τυριά με έντονη γεύση μπαχαρικών ή μούχλας με λευκά γλυκά κρασιά
- τα τυριά με λιπαρή, μαλακή, ντελικάτη γεύση και λιγότερο ή περισσότερο χαρακτηριστική οσμή μούχλας (πχ. brie , camembert) «παντρεύονται» με πλούσια ερυθρά κρασιά παλαιώσης
- τα ξηρά ελαφρώς αλμυρά τυριά, αρκετά φρουτώδη π.χ. Emmental , με ερυθρά κρασιά παλαιώσης

...Φρούτα

- τα ροδάκινα σερβίρονται δίπλα σε λευκά κρασιά
- οι φράουλες και τα βατόμουρα με ερυθρά κρασιά
- το πεπόνι πλάι σε γλυκό κρασί
- το μοσχάτο σταφύλι σε γλυκό κρασί από Μοσχάτο
- τα δαμάσκηνα πλάι σε ερυθρά γλυκά κρασιά

...Γλυκίσματα και επιδόρπια

- όλα τα γλυκίσματα που δεν περιέχουν πολύ ζάχαρη και θυμίζουν αρώματα ξηρών καρπών και φρούτων συνοδεύονται από αρωματικά, γλυκά λευκά κρασιά και αφρώδη ημίξηρα
- τα γλυκίσματα από σοκολάτα συνδυάζονται δύσκολα με το κρασί. Παρ' όλα αυτά προτείνονται τα γλυκά ερυθρά κρασιά και ορισμένα αφρώδη
- όταν οι κρέμες ή τα γλυκίσματα είναι αρωματισμένα με λικέρ ή απόσταγμα, η μόνη κατάλληλη παρέα είναι η ημίξηρη σαμπάνια ή αλλιώς συνδυάζονται με

ένα ποτηράκι από το ίδιο λικέρ ή απόσταγμα.

(Στην επόμενη σελ. ακολουθεί ένας πίνακας που αναφέρει εκτενέστερα τους καταλλήλους συνδυασμούς βασικών τροφών και ποικιλίας κρασιών).



ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Το θέμα της επίδρασης του κρασιού στην υγεία έχει απασχολήσει σημαντικά την επιστημονική και ιατρική κοινότητα κατά τα τελευταία χρόνια. Η αφορμή για τις μελέτες αυτές, εκτός φυσικά από το γεγονός ότι το κρασί ήταν και είναι πολύ δημοφιλές.

Τι είναι το "Γαλλικό παράδοξο"; Οι Γάλλοι τρώνε πολλά λιπαρά τρόφιμα και έχουν μια διατροφή ψηλή σε χοληστερόλη. Παρ' όλα αυτά όμως έχουν χαμηλά επίπεδα καρδιακών παθήσεων. Το παράδοξο, οφείλεται κυρίως, σύμφωνα με τους ερευνητές, στη μέτρια κατανάλωση κρασιού με 1 ή 2 ποτήρια κόκκινο κρασί την ημέρα, που είναι πολύ διαδεδομένη συνήθεια στη Γαλλία. Φαίνεται ότι αυτοί που έχουν μια μέτρια κατανάλωση κρασιού είναι πιο υγιείς απ' αυτούς που πίνουν άλλα αλκοολούχα ποτά ή δεν πίνουν καθόλου αλκοόλ. Η μέτρια κατανάλωση του κρασιού σχετίστηκε με λιγότερο κίνδυνο για ορισμένες ασθένειες όπως εγκεφαλικά επεισόδια, καρδιόπαθειες, καρκίνο του πνεύμονα, καρκίνο του άνω πεπτικού συστήματος. Οι επιστήμονες λένε ότι αυτοί που έχουν προτίμηση στο να πίνουν κρασί, όπως επίσης και οι γονείς τους, έχουν κατά γενικό κανόνα ψηλότερο μορφωτικό επίπεδο. Παράλληλα οι φίλοι του κρασιού χαρακτηρίζονται από ψηλότερο δείκτη νοημοσύνης και παρουσιάζουν ένα ψηλότερο κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο. Το κρασί, όταν καταναλώνεται με μέτρο, έχει σίγουρα θετικές επιδράσεις στην υγεία. Όμως αυτοί που πίνουν κρασί είναι πιο ευτυχισμένοι, υγιέστεροι, πλουσιότεροι και σοφότεροι όχι μόνο λόγω του ότι πίνουν κρασί αλλά διότι έχουν καλύτερη ψυχολογική και νοητική λειτουργία και ψηλότερο κοινωνικό και οικονομικό επίπεδο. Το κρασί έχει ευεργετικές επιδράσεις στον άνθρωπο διότι περιέχει τις πολυφαινόλες

που είναι χαρακτηριστικές χρωστικές ουσίες που προέρχονται από τα σταφύλια. Οι πολυφαινόλες συμβάλλουν στην καταστολή δημιουργίας της αθηρωματικής πλάκας που στενεύει και αποφράζει τις στεφανιαίες αρτηρίες της καρδιάς προκαλώντας έμφραγμα.

Θα συγκρατήσουμε ότι η μέτρια κατανάλωση του κόκκινου κρασιού μπορεί να έχει προστατευτική δράση για την καρδιά. Η συμπερίληψη καθημερινά, μικρών ποσοτήτων κόκκινου κρασιού στη διατροφή μας, σε συνδυασμό με άλλα στοιχεία υγιεινής διατροφής μπορούν να έχουν ευεργετικά αποτελέσματα μακροπρόθεσμα.

Οι απαντήσεις δοθήκαν από τον Κο Γιώργο Τεριζάκη maitre του ξενοδοχείου Astoria Capsis.

Ερώτηση Νο 1

Ποιες ενδείξεις διακρίνουμε στην ετικέτα του οίνου;

Ερώτηση Νο 2

Ποιες είναι οι υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα των οίνων Ονομασίας Προέλευσης και των Τοπικών οίνων;

Ερώτηση Νο 3

Ποιες είναι οι προαιρετικές ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα των οίνων Ονομασίας Προέλευσης και των Τοπικών οίνων;

Ερώτηση Νο 4

Ποιες είναι οι υποχρεωτικές ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα των Επιτραπέζιων οίνων;

Ερώτηση Νο 5

Ποιες είναι οι προαιρετικές ενδείξεις που μπορούν να αναγράφονται στην ετικέτα των Επιτραπέζιων οίνων;

Ερώτηση Νο 6

Ποια κρασιά μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ένδειξη Reserve ή Επιλεγμένος;

Ερώτηση Νο 7

Ποια κρασιά μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ένδειξη Grande Reserve ή Ειδικά Επιλεγμένος;

Ερώτηση Νο 8

Ποια κρασιά μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους την ένδειξη Κάβα ή Cava;

Ερώτηση Νο 9

Ποια κρασιά μπορούν να φέρουν στην ετικέτα τους τις ενδείξεις Κτήμα, Αμπελώνας, Αρχοντικό, Πύργος, Μοναστήρι ή Κάστρο;



Ερώτηση Νο 10

Ποιες είναι η κατάλληλη θερμοκρασία σερβιρίσματος των κρασιών, ανάλογα με τον τύπο τους;

Ερώτηση Νο 11

Ποια είναι η διαδικασία σερβιρίσματος του κρασιού στον πελάτη;

Ερώτηση Νο 12

Τι ονομάζουμε αερισμό του κρασιού και τι εξυπηρετεί;

Ερώτηση Νο 13

Ποια θεωρούμε κατάλληλα ποτήρια για το σερβίρισμα του κρασιού;

Απάντηση Νο 1.

Οι ενδείξεις της ετικέτας διακρίνονται σε υποχρεωτικές και σε προαιρετικές ή συμπληρωματικές. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται στην κύρια ετικέτα. Οι άλλες, οι συμπληρωματικές που προαιρετικά θέλει να προσθέσει ο οινοποιός, μπορούν να αναγράφονται στην κύρια ετικέτα ή στην «κόντρα», που επικολλάται στο πίσω μέρος της φιάλης.

Απάντηση Νο 2.

Στις ετικέτες των οίνων Ονομασίας Προέλευσης και των Τοπικών Οίνων πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:
το τοπωνύμιο της Ονομασίας Προέλευσης ή η γεωγραφική ένδειξη της καταγωγής τους π.χ. Νάουσα, Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος.

Στην περίπτωση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης, ακριβώς κάτω από το τοπωνύμιο αναγράφεται η κατηγορία του κρασιού δηλ: Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας ή Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη.

Όταν η παραγωγή του κρασιού πληρεί τις ανάλογες προϋποθέσεις τότε αναγράφεται η ένδειξη: Κτήμα, Αρχοντικό, Πύργος, Μοναστήρι ή Κάστρο.

- το όνομα και τη διεύθυνση του εμπόρου
- ο όγκος της φιάλης π.χ. 750ml
- ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού π.χ. 11,5%
- στην ένδειξη ελληνικό προϊόν (εάν το κρασί κατευθύνεται στην εκτός Ελλάδος αγορά). Επιπλέον οι φιάλες των οίνων Ονομασίας Προέλευσης φέρουν «ιπαστί» στο στόμιο τους ειδική ταινία ελέγχου του Υπουργείου Γεωργίας ενώ στις ετικέτες των Τοπικών Οίνων αναγράφεται ένας κωδικός ελέγχου.

Απάντηση Νο 3.

Στις ετικέτες των οίνων Ονομασίας Προέλευσης και των Τοπικών Οίνων προαιρετικά ο κάθε οινοποιός μπορεί να αναγράψει:

- το εμπορικό του σήμα

- τον τύπο του οίνου, π.χ. ερυθρός ή λευκός, γλυκός ή ξηρός
- την/τις ποικιλία/ες σταφυλιού από τις οποίες προέρχεται
- τη χρονιά της εσοδείας του κρασιού, εφόσον το κρασί έχει παραχθεί εξ ολοκλήρου ή τουλάχιστον κατά 85% από σταφύλια που έχουν τρυγηθεί την αναφερόμενη χρονιά. Επιπλέον στην οπίσθια ετικέτα μπορούν να αναγραφούν πληροφορίες για τον τόπο παραγωγής του κρασιού, την παραγωγή και την πιθανή παλαιώσή του, τις ποικιλίες σταφυλιού από τις οποίες προέρχεται. Ακόμη προτάσεις για το σερβίρισμα του, για το γευστικό του πάντρεμα με τα κατάλληλα εδέσματα.

Απάντηση Νο 4.

Στην ετικέτες των Επιτραπέζιων οίνων πρέπει να αναγράφονται οι ακόλουθες υποχρεωτικές ενδείξεις:

- το εμπορικό όνομα του κρασιού
- η ένδειξη Επιτραπέζιος Οίνος που πληροφορεί για την κατηγορία του κρασιού
- το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή
- ο όγκος της φιάλης
- ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού
- η ένδειξη ελληνικό προϊόν, στην περίπτωση που κατευθύνεται στην εκτός Ελλάδος αγορά.

Απάντηση Νο 5.

Εκτός από τις υποχρεωτικές ενδείξεις στην ετικέτα των Επιτραπέζιων οίνων είναι δυνατόν να αναγράφονται και άλλες ενδείξεις προαιρετικές, όπως το εμπορικό σήμα του εμφιαλωτή, συστάσεις προς τους καταναλωτές για το σερβίρισμα του κρασιού και τον συνδυασμό του με συγκεκριμένα πιάτα κλπ.

Απάντηση Νο 6.

Η ένδειξη Reserve ή Επιλεγμένος αναφέρεται σε οίνους παλαιώσης με Ονομασία Προέλευσης. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται:

- για τους λευκούς οίνους σε παλαιώση 1 χρόνου συνολικά εκ του οποίου τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 3 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαιώση 2 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες.

Απάντηση Νο 7.

Η ένδειξη Grande Reserve ή Ειδικά Επιλεγμένος αναφέρεται σε οίνους παλαιώσης με Ονομασία Προέλευσης. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται:

- για τους λευκούς οίνους σε παλαιώση 2 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαιώση 4 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 18 μήνες σε βαρέλια και 18 μήνες σε φιάλες.

Απάντηση Νο 8.

Η ένδειξη Κάβα ή Cava αναφέρεται σε Επιτραπέζιους οίνους παλαιώσης. Πιο συγκεκριμένα αναφέρεται:

- για τους λευκούς και ροζέ οίνους σε παλαιώση 1 χρόνου συνολικά εκ του οποίου τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλια και 6 μήνες σε φιάλες
- για τους ερυθρούς οίνους σε παλαιώση 3 χρόνων συνολικά εκ των οποίων τουλάχιστον 12 μήνες σε βαρέλια και 12 μήνες σε φιάλες.

Απάντηση Νο 9.

Αναγράφονται στην ετικέτα κρασιού αποκλειστικά Ονομασίας Προέλευσης ή Τοπικού, το οποίο φτιάχτηκε από σταφύλια αμπελώνα που ανήκει στο περιόριο ο λόγος κτήμα, αρχοντικό...κλπ. όπου και έγινε η οινοποίηση του.

Απάντηση Νο 10.

- Αφρώδες: 6-9°C περίπου
- Λευκό/ροζέ (ξηρό και φρέσκο): 9-11°C
- Λευκό (ξηρό, πλούσιο/ημίξηρο, ημίγλυκο): 11-13°C
- Ερυθρό (ξηρό/ ημίξηρο, ημίγλυκο): 13-17°C
- Ερυθρό (ξηρό, ρωμαλέο, πλούσιο, νέο/παλαιωμένο): 17-19°C
- Γλυκό (ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του): 6-12°C

Απάντηση Νο 11.

Το σερβίρισμα του κρασιού γίνεται από τα δεξιά του ατόμου που σερβίρετε, έτσι ώστε να φαίνεται η ετικέτα. Ο οινοχόος σερβίρει πρώτα αυτόν που παρήγγειλε το κρασί, για να το δοκιμάσει, εκτός από την περίπτωση που έχουν δοθεί διαφορετικές οδηγίες. Εάν αυτός συμφωνήσει, τότε σερβίρει και τους υπόλοιπους και ξανασερβίρει τον πρώτο. Το γέμισμα των ποτηριών γίνεται, κατά μέγιστο λόγο, στα 2/3. Σε περίπτωση διαδοχής διαφορετικών κρασιών (π.χ. άσπρο κρασί και στην συνέχεια ερυθρό), αντικαθιστά τα ποτήρια πριν από το σερβίρισμα του επόμενου κρασιού. Ο τρόπος σερβιρίσματος δεν πρέπει να είναι πιεστικός, προσπαθώντας να αδειάσει γρήγορα το μπουκάλι.

Απάντηση Νο 12.

Για ορισμένα ερυθρά κρασιά, πλούσια και μάλλον νεαρά, ένας αερισμός μπορεί να αποδειχθεί πολύτιμος καθώς θα αυξήσει την αρωματική ένταση και θα στρογγυλέψει τη γεύση του κρασιού. Σ' αυτή την περίπτωση μετά από το άνοιγμα της φιάλης το κρασί μεταγγίζεται σε μία καράφα.

Απάντηση Νο 13.

Κατά μία έννοια κάθε είδος κρασιού θέλει και το κατάλληλο ποτήρι, που θα αναδείξει καλύτερα τα χαρακτηριστικά του. Όλα ωστόσο τα ποτήρια κρασιού πρέπει να είναι εντελώς διάφανα, χωρίς σχέδια ή ανάγλυφα, κατά προτίμηση κρυστάλλινα και πάντα κολονάτα (σχήμα τουλίπας, μικρότερης για τα λευκά και μεγαλύτερης για τα ερυθρά κρασιά). Το κατάλληλο ποτήρι για τα αφρώδη κρασιά είναι το λεγόμενο "flute" - ψηλός κάλυκας μικρής διαμέτρου - και όχι αυτό με το πλατύ κάλυκα που χρησιμοποιείται συχνά.

Ευχαριστώ για τις απαντήσεις την χημικό Κα

Ερώτηση Νο 1 : Γιατί μεθάει το κρασί;

Ερώτηση Νο 2: Γιατί ρίχνουμε φάρμακα;

Ερώτηση Νο 3: Πώς βράζει το κρασί;

Ερώτηση Νο 4: Πότε πρέπει να τρυγάμε;

Ερώτηση Νο 5: Αν ο μούστος έχει περισσότερους βαθμούς;

Ερώτηση Νο 6: Στο χημείο τι ακριβώς κάνετε;

Ερώτηση Νο 7: Γιατί μερικές φορές ξινίζει το κρασί;

Ερώτηση Νο 8: Πώς φτιάχνεται το ξίδι;

Ερώτηση Νο 9 : Πότε κλείνουμε το βαρέλι;



Απάντηση Νο 1: Το κρασί μέσα έχει οινόπνευμα. Το οινόπνευμα όταν μπει στον οργανισμό ζαλίζει, αν βέβαια πεις παραπάνω από αυτό που πρέπει.

Απάντηση Νο 2: Πρώτα απ' όλα βάζουμε ένα φάρμακο για να αποστειρώσουμε το κρασί από διάφορα μικρόβια. Αυτό νεκρώνει κάποια επιζήμια μικρόβια τα οποία πάνε κάτω στη λάσπη και μένουν μόνο τα απαραίτητα που κάνουν τη ζύμωση. Αυτά δηλαδή που δουλεύουν τρώγοντας τη ζάχαρη του γλυκού μούστου. Τρώνε τη ζάχαρη και βγάζουν το οινόπνευμα.

Απάντηση Νο 3: Τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη πρέπει να κόβουμε μερικά σταφύλια και να τα γραδάρουμε. Να μετράμε δηλαδή τους βαθμούς του μούστου που αυτά βγάζουν. Αν είναι ο βαθμός 12-13 τότε τρυγάμε.

Απάντηση Νο 4: Τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη πρέπει να κόβουμε μερικά σταφύλια και να τα γραδάρουμε. Να μετράμε δηλαδή τους βαθμούς του μούστου που αυτά βγάζουν. Αν είναι ο βαθμός 12-13 τότε τρυγάμε.

Απάντηση Νο 5: Τέλος Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη πρέπει να κόβουμε μερικά σταφύλια και να τα γραδάρουμε. Να μετράμε δηλαδή τους βαθμούς του μούστου που αυτά βγάζουν. Αν είναι ο βαθμός 12-13 τότε τρυγάμε.

Απάντηση Νο 6: Διορθώνουμε το βαθμό και την οξύτητα του κρασιού.

Απάντηση Νο 7: Είναι πολλές οι αιτίες. Κατ' αρχάς υπάρχουν πολλές αρρώστιες. Μην ξεχνάτε πως θα πρέπει να τηρούνται οι συνθήκες καθαριότητας. Για παράδειγμα η αποθήκη που έχουμε βάλει το κρασί πρέπει να είναι πολύ καθαρή, να ασβεστώνεται, να απομακρύνονται τα σκόρδα, τα κρεμμύδια κλπ. Αφού ο μούστος τραβάει τις οσμές. Ύστερα πρέπει να προσέχουμε τη θερμοκρασία γιατί το κρασί αν βρίσκεται σε χώρο όπου η θερμοκρασία είναι πάνω από 32° C το κρασί θα χαλάσει.

Απάντηση Νο 8: Φτιάχεται με μια άλλη διαδικασία. Κατ' αρχάς αφήνεις ένα αδύνατο κρασί στο βαθμό ή προσθέτεις νερό για να το αδυνατίσεις. Στη συνέχεια προσθέτεις μαγιά ξιδιού και το αφήνεις να πάρει αέρα. Έτσι σιγά σιγά θα γίνει το ξίδι.

Απάντηση Νο 9: Θα μας πει ο χημικός. Παλιά το έκλειναν σε 40 ημέρες. Σήμερα όμως αν εξετάσει ο χημικός και μας πει πως έχει τελειώσει ο βρασμός και ότι μπορούμε να το κλείσουμε, το κάνουμε κι ας έχουν περάσει 20 μέρες.