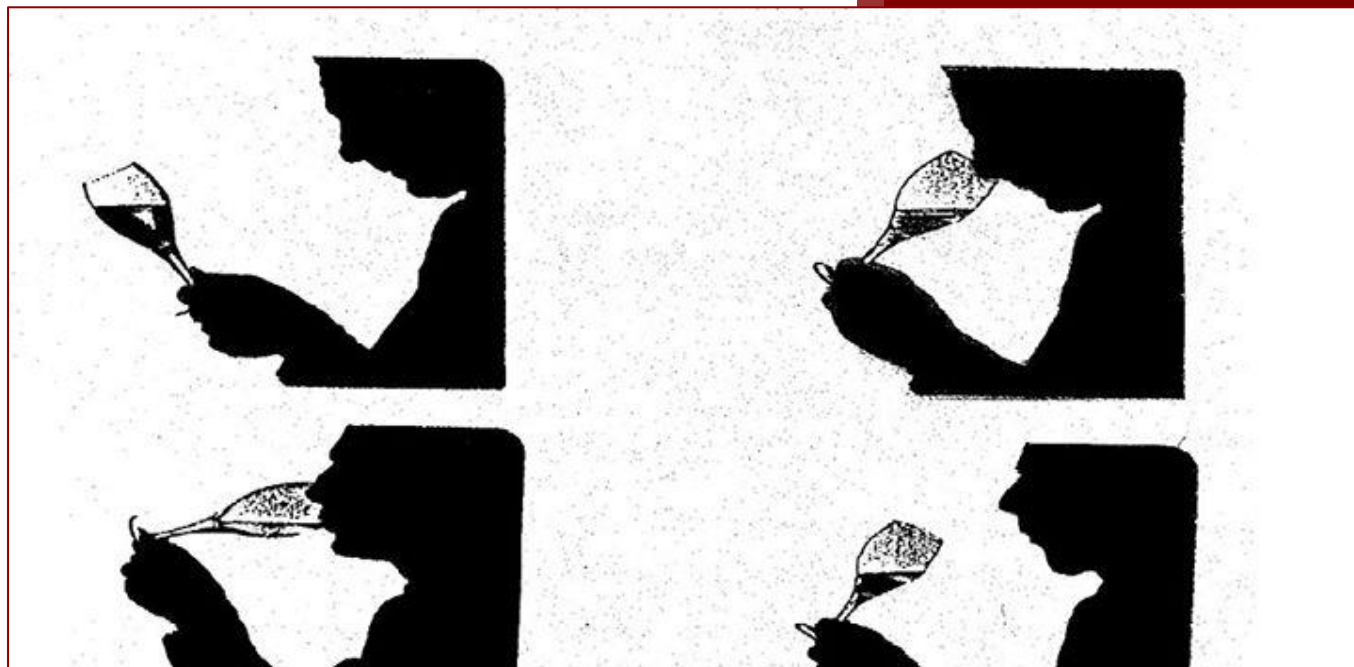


**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
ΙΔΡΥΜΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

«Γευσιγνώσία στο κρασί»



**Φοιτήτρια: Τσουκάτου Ματίνα,
ΑΜ: 2013029**

Επιβλέπων καθηγητής: Βαρζάκας Θεόδωρος

Νοέμβριος, 2018



ΔΗΛΩΣΗ ΜΗ ΛΟΓΟΚΛΟΠΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΗΨΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ

Με πλήρη επίγνωση των συνεπειών του νόμου περί πνευματικών δικαιωμάτων, δηλώνω ενυπογράφως ότι είμαι αποκλειστικός συγγραφέας της παρούσας Πτυχιακής Εργασίας, για την ολοκλήρωση της οποίας κάθε βοήθεια είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται λεπτομερώς στην εργασία αυτή. Έχω αναφέρει πλήρως και με σαφείς αναφορές, όλες τις πηγές χρήσης δεδομένων, απόψεων, θέσεων και προτάσεων, ιδεών και λεκτικών αναφορών, είτε κατά κυριολεξία είτε βάσει επιστημονικής παράφρασης. Αναλαμβάνω την προσωπική και ατομική ευθύνη ότι σε περίπτωση αποτυχίας στην υλοποίηση των ανωτέρω δηλωθέντων στοιχείων, είμαι υπόλογος έναντι λογοκλοπής, γεγονός που σημαίνει αποτυχία στην Πτυχιακή μου Εργασία και κατά συνέπεια αποτυχία απόκτησης Τίτλου Σπουδών, πέραν των λοιπών συνεπειών του νόμου περί πνευματικών δικαιωμάτων. Δηλώνω, συνεπώς, ότι αυτή η Πτυχιακή Εργασία προετοιμάστηκε και ολοκληρώθηκε από εμένα προσωπικά και αποκλειστικά και ότι, αναλαμβάνω πλήρως όλες τις συνέπειες του νόμου στην περίπτωση κατά την οποία αποδειχθεί διαχρονικά, ότι η εργασία αυτή ή τμήμα της δεν μου ανήκει διότι είναι προϊόν λογοκλοπής άλλης πνευματικής ιδιοκτησίας.

Συγγραφέας:

ΤΣΟΥΚΑΤΟΥ MATINA

Υπογραφή (Ολογράφως):

Ημερομηνία: 29 / 11 / 2018



Ευχαριστίες

Η παρούσα εργασία είναι αποτέλεσμα εκτενούς αναζήτησης και έρευνας. Θα ήθελα να απευθύνω θερμές ευχαριστίες στον επιβλέποντα καθηγητή μου **κ. Βαρζάκα Θεόδωρο**, κυρίως για την εμπιστοσύνη που μου έδειξε, και την υπομονή που έκανε κατά τη διάρκεια υλοποίησης της παρούσας πτυχιακής εργασίας. Επίσης, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον *κ. Ζακυνθινό Γεώργιο* για την πολύτιμη βοήθεια και καθοδήγηση του, για την επίλυση διάφορων θεμάτων.

Θα ήθελα επίσης να απευθύνω τις ευχαριστίες μου στους γονείς μου, οι οποίοι στήριξαν τις σπουδές μου με διάφορους τρόπους, φροντίζοντας για την καλύτερη δυνατή μόρφωση μου.



ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η γευσιγνωσία κρασιού είναι μια διαδικασία που τα τελευταία χρόνια απασχολεί όλο και περισσότερο μέρος του ανθρώπινου πληθυσμού, δημιουργώντας διαφορούμενες σκέψεις και απόψεις. Σε αυτό φυσικά συμβάλει η ίδια η φύση του κρασιού, που μπορεί αρχικά να φαίνεται απλή, διέπεται όμως από μια πανέμορφη πολυπλοκότητα. Μεγάλη μερίδα του πληθυσμού πιστεύει ότι η γευσιγνωσία κρασιού είναι μια σχετικά μοντέρνα ανακάλυψη και πως, ανάμεσα σε πολλά άλλα, επιδιώκει τον εντυπωσιασμό. Ωστόσο η πραγματικότητα είναι τελείως διαφορετική. Σύμφωνα με αγγειογραφίες χρονολογείται από τα αρχαία χρόνια, όταν οι Έλληνες οινοχόοι δοκίμαζαν τα κρασιά που σέρβιραν στο δείπνο-συμπόσιο, ενώ κάθε κρασί έμπαινε στο δικό του ποτήρι-αγγείο, ώστε να αναδειχθεί καλύτερα το περιεχόμενό του. Επιπροσθέτως, η γευσιγνωσία δεν αποσκοπεί στον εντυπωσιασμό των όσων βρίσκονται τριγύρω. Αντιθέτως, είναι μια διαδικασίαπολύσυγκεκριμένη και μεθοδική με επιστημονικές βάσεις.

Εξ ορισμού λοιπόν, η γευσιγνωσία κρασιού είναι η οργανοληπτική εξέταση και αξιολόγηση της ποιότητας ενός οίνου. Βασική επιδίωξη της είναι η παροχή γνώσης στον εκάστοτε γευσιγνώστη. Μέσω αυτής, της γνώσης το κρασί αποκτάει υπόσταση και αναγνωρίσιμο χαρακτήρα και κυρίως μεγιστοποιείται η απόλαυσή του. Σύμφωνα με το χιλιοειπωμένο ρητό του Φράνσις Μπέικον «η γνώση είναι δύναμη». Κατ' επέκταση είναι πραγματικά σπουδαία προσωπική κατάκτηση για κάποιον να γνωρίζει τι έχει μέσα στο ποτήρι του. Τέλος, βαθύτερος στόχος αυτής της γνώσης είναι να βοηθήσει τον καταναλωτή να εκτιμήσει καλύτερα το προϊόν που λέγεται κρασί, να σεβαστεί τον μόχθο και τον κόπο των ανθρώπων που βρίσκονται πίσω από αυτό και να οδηγηθεί σε δρόμους μυσταγωγικούς ανάμεσα σε χρώματα, αρώματα και γεύσεις.

Στην παρούσα εργασία γίνεται προσπάθεια να διασαφηνιστεί τι είναι η διαδικασία γευσιγνωσίας κρασιού και με ποιον τρόπο αυτή πραγματοποιείται. Αρχικά αναφέρονται κάποια ιστορικά στοιχεία γενικά για το κρασί και για την δοκιμή του. Στη συνέχεια αναλύεται ο τρόπος με τον οποίο πραγματοποιείται η γευσιγνωσία κρασιού αναλύοντας τα στάδια της, τις απαραίτητες προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται καθώς και τα βασικά χαρακτηριστικά, στα οποία πρέπει να δίνεται έμφαση.



Επιπροσθέτως, γίνεται αναφορά στο συνδυασμό φαγητού-κρασιού, δίνοντας κάποιους βασικούς κανόνες ώστε ο συνδυασμός αυτός να είναι επιτυχής. Τέλος, γίνεται λόγος για το επάγγελμα του σομελιέ, αποσαφηνίζοντας τι ακριβώς είναι, ποια είναι τα χαρακτηριστικά του και πώς μπορεί κάποιος να αποκτήσει το συγκεκριμένο τίτλο.



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Ευχαριστίες	2
ΠΕΡΙΛΗΨΗ	3
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	10
1.1 Ιστορία	10
1.2 Ιστορική Αναδρομή	12
1.2.1 Οι Βυζαντινοί χρόνοι	14
1.2.2 Μεσαίωνας και Τουρκοκρατία	15
1.2.3 Οι νεώτεροι χρόνοι	16
1.3 Η Αρχαία Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού	17
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ	22
2.1 Πολιτισμικές Διαφορές	22
2.2 Η Αναγέννηση του Ελληνικού Κρασιού	27
2.3 Οι 10 κορυφαίες ποικιλίες σταφυλιών	30
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΛΟΓΙΑ	32
3.1 Είδη Περιγραφής του Κρασιού	32
3.1.1 Έμμεση περιγραφή	32
3.1.2 Άμεση περιγραφή	33



3.2	Όροι Περιγραφής του Κρασιού	33
3.3	Η Βαθμολόγηση των Κρασιών	35
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Η ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ		38
4.1	Η γραφική παράσταση της γευστικής ισορροπίας.....	39
4.2	Επίγευση.....	41
4.3	Οι Ιδανικές Συνθήκες για την Πραγματοποίηση της Γευσιγνωσίας Οίνων .	41
4.3.1	Οργάνωση της δοκιμασίας	41
4.3.2	Προετοιμασία δείγματος	42
4.3.3	Αφαίρεση του φελλού	43
4.4	Η Τεχνική της Γευσιγνωσίας Οίνων	44
4.4.1	Το ποτήρι.....	44
4.4.2	Η όψη του κρασιού	46
4.4.3	Η μύτη του κρασιού	48
4.4.4	Το στόμα του κρασιού.....	51
4.4.5	Τα ελαττώματα ενός κρασιού.....	56
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΕ ΟΙΝΟ		57
5.1	Κάθε φαγητό πρέπει να συνδυάζεται με το κατάλληλο κρασί.....	58
5.2	Η σειρά σερβιρίσματος του κάθε κρασιού	61
5.3	Κανόνες αρμονικού συνδυασμού φαγητού – κρασιού.....	63
5.4	Κατάλογος κρασιών (wine list)	65
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΣΟΜΕΛΙΕ.....		67
6.1	Το επάγγελμα του σομελιέ	67
6.2	Σομελιέ και εκπαίδευση	69
6.2.1	WSPC® στην Ελλάδα.....	71



6.2.2	ISG	76
6.2.3	National Wine School (WNS)	76
6.2.4	AIS	77
6.2.5	CES	77
6.3	Διαδικασία Αναγωγής σε Master Sommelier	78
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....		83
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ		85



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η διαδικασία της γευστικής δοκιμής ενός κρασιού είναι, ίσως, η σημαντικότερη δοκιμασία που θα «κληθεί» να περάσει ένα κρασί, καθώς τα αισθητήρια όργανα του ανθρώπου μπορούν να ανιχνεύσουν αρκετές χιλιάδες ενώσεις την ίδια στιγμή που τα καλύτερα όργανα της ενόργανης ανάλυσης μπορούν να ανιχνεύσουν αρκετές εκατοντάδες ενώσεις. Επιπροσθέτως, αφού πάντα ο τελικός και "υπέρτατος κριτής" είναι ο καταναλωτής και αφού τυχαίνει να είναι ο άνθρωπος, η γευστική εκτίμηση αποκτά σαφώς τον πρώτο και κυρίαρχο ρόλο.

Δοκιμάζοντας ή καταναλώνοντας κρασί, το άτομο το βλέπει, το μυρίζει, το γεύεται και αισθάνεται την επαφή του στο εσωτερικό του στόματος. Όλα αυτά αφού έχει ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος του φελλού να βγαίνει από το μπουκάλι, ή του κρασιού να πέφτει στο ποτήρι. Χρησιμοποιούνται έτσι όλες τις αισθήσεις, με πρωταγωνιστές την όραση, την όσφρηση και τη γεύση, με σκοπό την απόλαυση. Σε αυτή την «ηδονιστική δοκιμή» η εκτίμηση και η αξιολόγηση του προϊόντος έρχονται συνήθως σε δεύτερη μοίρα και αφορούν κυρίως στο προσωπικό γούστο του καθενός.

Σε μια πιο «τεχνική δοκιμή», την οποία χρησιμοποιούν οι ειδικοί, επαγγελματίες δοκιμαστές κρασιών, ακολουθείται μια διαφορετική, πιο πολύπλοκη, σε πρώτη ματιά, διαδικασία, με συγκεκριμένη τεχνική, που, αν και απαιτεί εμπειρία και γνώσεις, είναι ευπρόσιτη, μαθαίνεται σιγά-σιγά και αφορά στην όψη, στα αρώματα, στη γεύση και βέβαια στα ελαττώματα του κρασιού.

Το αποτέλεσμα όχι μόνο δε μειώνει την απόλαυση αλλά την «απογειώνει», δίνοντας ταυτόχρονα τη δυνατότητα για αντικειμενική εκτίμηση και αξιολόγηση του δοκιμαζόμενου προϊόντος, ισχυρό εργαλείο στα χέρια του καταναλωτή, που δε θα στηρίζεται έτσι μόνο στη βαθμολόγηση κρασιών από ειδικούς. Η δοκιμή-κατανάλωση κρασιού μεταμορφώνεται έτσι σε ένα «παιχνίδι» των αισθήσεων που μπορεί να γίνει μέρος της καθημερινότητας κάθε οινόφιλου, προσφέροντας ασύγκριτα περισσότερες στιγμές ευχαρίστησης και ψυχαγωγίας, σε σύγκριση με την απλή και απρόσωπη πόση.

Εν κατακλείδι και σε ότι αφορά τους επαγγελματίες, η γευσιγνωσία είναι μία διαδικασία όπου αγγίζει τις αισθήσεις της όρασης, της όσφρησης, της γεύσης και της



αφής. Κάθε άνθρωπος που ασχολείται με το κρασί πρέπει να έχει γνώση για τις βασικές αρχές της γευσιγνωσίας όπως και να είναι σε θέση να γράφει γευσιγνωστικές σημειώσεις για κάθε προϊόν όπου θα δοκιμάσει. Το σημαντικότερο στοιχείο της συγγραφής γευσιγνωστικών σημειώσεων είναι το να χρησιμοποιούνται όροι που μπορούν να γίνουν κατανοητοί από καταναλωτές που δεν έχουν ασχοληθεί σε βάθος με την γευσιγνωσία κρασιού. Στις γευσιγνωστικές σημειώσεις είναι πιο σημαντικό το να μεταφερθούν με σιγουριά πληροφορίες παρά να εκφραστούν οι προσωπικές απόψεις.

Καταλήγοντας, σκοπός της συγκεκριμένης πτυχιακής εργασίας είναι να τονίσει τη σπουδαιότητα της γευστικής δοκιμής του κρασιού. Η γευσιγνωσία του κρασιού είναι μια τέχνη που φέρνει σε επαφή το χαρακτήρα του κρασιού με τις αισθήσεις του δοκιμαστή. Θα μπορούσε κάποιος να πει πως είναι μια «είσοδος» στον μυστικό κόσμο του κρασιού, που περιλαμβάνει μελέτη, ανάλυση, περιγραφή και προσδιορισμό των χαρακτηριστικών του κρασιού επιτρέποντας στον δοκιμαστή να αποφανθεί για την ποιότητα του κρασιού. Δοκιμάζοντας ένα κρασί σημαίνει πως απευθείας υποβάλλεται στο σύνολο των αισθήσεων, προσπαθώντας ο κάθε δοκιμαστής να το γνωρίσει και να καθορίσει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Η δοκιμασία του οίνου έχει ως σκοπό να εξηγήσει την γεύση και το άρωμα ενός κρασιού, με βάση την χημική του σύνθεση, να τα αποσυνθέσει σε απλές γεύσεις και αρώματα, να συνδέσει κάθε συστατικό με τη συνολική γευστική εντύπωση που δίνει το κρασί και να εξηγήσει σε ποιο ή ποια συστατικά οφείλεται κάθε συγκεκριμένο προτέρημα ή ελάττωμα του.



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί είναι ένα ποτό, το οποίο περιέχει αλκοόλ και είναι προϊόν ζύμωσης των σταφυλιών ή του μούστου (χυμός σταφυλιών). Υπάρχουν πολλά αλκοολούχα ποτά, παρεμφερή του κρασιού, τα οποία, όμως, παράγονται από την επεξεργασία άλλων φρούτων, ανθών ή σπόρων. Το κρασί είναι ένα πολύ δημοφιλές ποτό και ταυτόχρονα αποτελεί ένα από τα πιο σημαντικά γεωργικά προϊόντα. Επίσης, χρησιμοποιείται σε διάφορες θρησκευτικές τελετές, από πολλούς πολιτισμούς και η ιστορία, όσον αφορά το εμπόριο του κρασιού, είναι πολύ σπουδαία για πολλές περιοχές και χώρες (Johnson, 1998).

1.1 Ιστορία

Το αμπέλι, από το οποίο προέρχεται το κρασί έχει σύμφωνα με τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων ετών. Απολιθωμένα κλήματα ηλικίας 60 εκατομμυρίων ετών αποτελούν την αρχαιότερη επιστημονική απόδειξη της ηλικίας της αμπέλου. Πριν ακόμα από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμούσε στην πολική ζώνη, κυρίως στην Ισλανδία, στη Βόρεια Ευρώπη αλλά και τη βορειοδυτική Ασία. Οι παγετώνες περιόρισαν σημαντικά την εξάπλωσή του και επέβαλαν κατά κάποιο τρόπο τη γεωγραφική απομόνωση πολλών ποικιλιών, μέρος των οποίων εξελίχθηκαν και σε διαφορετικά είδη. Στην πορεία των χρόνων, διάφοροι πληθυσμοί άγριων αμπέλων μετακινήθηκαν προς θερμότερες ζώνες, κυρίως προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Στην περιοχή αυτή, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οиноφόρος (λατ. *Vitis vinifera*) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η διαδικασία της αμπελουργίας εικάζεται πως έχει τις ρίζες της στην αγροτική επανάσταση και τη μόνιμη εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, χρονολογείται δηλαδή γύρω στο 5.000 π.Χ. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί και οι Ασσύριοι. Μεταγενέστερα οι γνώσεις αμπελουργίας και οινοποιίας μεταφέρθηκαν στους



Αιγύπτιους, τους λαούς της Φοινίκης και τους πληθυσμούς της Μ. Ασίας και του Ελλαδικού χώρου (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Οι Αρχαίοι Έλληνες έπιναν το κρασί αναμειγνύοντάς το με νερό, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού). Η λέξη «κρασί» υποδηλώνει ακριβώς τον αναμειγμένο με νερό οίνο, ενώ "άκρατος" λεγόταν ο ανόθευτος οίνος. Διέθεταν ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες) όσο και για τη ψύξη του. Η πόση κρασιού που δεν είχε αναμειχθεί με νερό ("άκρατος οίνος") θεωρείτο βαρβαρότητα και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό. Διαδεδομένη ήταν ακόμα η κατανάλωση κρασιού με μέλι καθώς και η χρήση μυρωδικών. Η προσθήκη αψίνθου στο κρασί ήταν επίσης γνωστή μέθοδος (αποδίδεται στον Ιπποκράτη και αναφέρεται ως "Ιπποκράτειος Οίνος") όπως και η προσθήκη ρητίνης (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού σε παλαιότερες εποχές δε διέφερε ουσιαστικά από τις σύγχρονες πρακτικές. Είναι αξιοσημείωτο πως σώζονται ως τις μέρες μας κείμενα του Θεόφραστου, τα οποία περιέχουν πληροφορίες γύρω από τους τρόπους καλλιέργειας. Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού, την οποία επιτύγχαναν μέσα σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνη. Το κρασί εμφιαλωνόταν σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα για να μένουν στεγανοί (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο μέχρι την ιβηρική χερσόνησο και τον Εύξεινο πόντο και αποτελούσε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες. Σε αρκετές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα του κρασιού, αλλά και ενάντια στον ανταγωνισμό και τις εισαγωγές. Χαρακτηριστικότερο παράδειγμα αποτελεί η νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί θα έπρεπε να δημεύονται (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Οι Ρωμαίοι ήρθαν σε επαφή με το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς Ετρούσκους και επιδόθηκαν επίσης στην αμπελοκαλλιέργεια. Με την κατάρρευση της Ρώμης και τις μεταναστεύσεις των λαών η αμπελουργία γνώρισε περίοδο ύφεσης. Σε κάποιες περιοχές η αμπελουργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Σημαντικό ρόλο στην διάσωση της οινοποιίας είχαν οι κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί για τελετουργικούς σκοπούς. Την εποχή του Καρλομάγνου και



του Μεσαίωνα, η τέχνη του κρασιού γνώρισε ξανά άνθιση (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Στο Βυζάντιο, οι μεγαλύτερες εκτάσεις γης ανήκαν στην εκκλησιαστική περιουσία και οι μοναχοί επωμίστηκαν την καλλιέργεια των αμπελιών καθώς και την παραγωγή του κρασιού. Αυτή την περίοδο μάλιστα πρέπει να εγκαταλείφθηκε και η πρακτική της ανάμειξης του κρασιού με νερό. Στη Δύση, την ίδια περίοδο, η τέχνη του κρασιού γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη. Το 16ο αιώνα είχε εξαπλωθεί στην Ισπανία αλλά και στη Γαλλία. Την εποχή αυτή προωθούνται και αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως η χρήση γυάλινης φιάλης και φελλού. Επιπλέον γίνεται γνωστή η παρασκευή αφρώδους οίνου (όπως για παράδειγμα η σαμπάνια, που αποδίδεται στον Γάλλο βενεδικτίνο μοναχό Περινιόν) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

1.2 Ιστορική Αναδρομή

Μία μικρή ιστορική αναδρομή η οποία θα αποδείξει τη διαχρονικότητα της αμπελοοινικής παράδοσης, έτσι όπως εξελίχτηκε στις διάφορες περιόδους της ιστορίας του τόπου μας για να καταλήξει στη σημερινή της μορφή.

Στην Ελλάδα, οι ευνοϊκές εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες επέτρεψαν την ευρεία διάδοση της καλλιέργειας του αμπελιού από πολύ νωρίς. Η αρχή της αμπελοκαλλιέργειας στον Ελλαδικό χώρο χάνεται στα βάθη της νεολιθικής περιόδου, η μεγαλύτερή της όμως ανάπτυξη σημειώνεται μεταξύ του 13ου και του 11ου π.Χ. αιώνα. Η σχέση των προγόνων μας, των αρχαίων, με το κρασί είναι γνωστή και αποτέλεσε πολλές φορές θέμα συζητήσεων. Καλλιεργούσαν αμπέλια και παρήγαγαν ονομαστά κρασιά. Ο Όμηρος στην «Ιλιάδα» και την «Οδύσσεια», ο Πλάτωνας και ο Ξενοφώντας στα «Συμπόσια» τους, ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές» αναφέρονται συχνά στους ονομαστούς οίνους της αρχαιότητας. Τα γλυκά και μαλακά κρασιά από τη Θήρα και την Κρήτη, τα λεπτότατα από την Κύπρο και τη Ρόδο, τα ευώδη της Λέσβου, ο χαριέστατος εις παλαιώσιν Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο ονομαστός Αριούσιος της Χίου και πάρα πολλά άλλα περιζήτητα κρασιά αναφέρονται στα κείμενα της εποχής (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Οι αρχαίοι Έλληνες γνώριζαν πολύ καλά και την αξία του εμπορίου, το εξαγωγικό τους δε εμπόριο ήταν πολύ καλά οργανωμένο την εποχή εκείνη. Σε αντάλλαγμα του οίνου και του λαδιού οι Έλληνες εισήγαγαν δημητριακά και χρυσό από την Αίγυπτο και τις περιοχές της Μαύρης Θάλασσας, χαλκό από την Συρία και την Κύπρο, ελεφαντόδοντο από την Αφρική (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Τα κρασιά που εξάγονταν εκείνη την εποχή ήταν πολλά, πιο φημισμένα όμως ήταν τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου. Ο Χίος, ο Λέσβιος και ο Θάσιος υπήρξαν οι πιο ακριβοπληρωμένοι οίνοι κατά τον 4ο Π.Χ. αιώνα. Για την προστασία τους δε από τις απομιμήσεις και τις παραποιήσεις, τα κρασιά της Θάσου έπρεπε να πωλούνται μέσα σε αμφορείς ώστε η ανθεκτικότητά τους να είναι εγγυημένη. Οι οινικοί νόμοι της Θάσου του 5ου αιώνα π.Χ. δεν είναι τίποτε λιγότερο από τα αρχαιότερα νομοθετικά κείμενα για την προστασία των Οίνων Ονομασίας Προέλευσης, στα πλαίσια μιας γενικότερης αμπελοοινικής πολιτικής που αποσκοπούσε στη διασφάλιση της ποιότητας του προϊόντος και στην προστασία του υγιούς οινεμπορίου. Εδώ μπορούμε επίσης να διακρίνουμε την πρώτη προσπάθεια δημιουργίας κανονισμών για τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως, όπως αυτοί ισχύουν τώρα στις χώρες της Ε.Ε. Οι ομοιότητες που υπάρχουν ανάμεσα στη νομοθεσία της Αρχαίας Ελλάδος για τα κρασιά ποιότητας που προέρχονται από συγκεκριμένες περιοχές και τη νομοθεσία της Ε.Ε. είναι εκπληκτική (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Οι αρχαίοι Έλληνες αγαπούσαν το κρασί και υπηρετούσαν με πάθος τον θεό του, τον Διόνυσο, μια θεότητα έξυπνη, ζωντανή, ερωτική. Σύμφωνα με το μύθο ο Διόνυσος απήχθη από Ετρούσκους πειρατές στο δρόμο του για την Ιταλία. Φανέρωσε όμως, τη θεϊκή του υπόσταση φυτεύοντας ένα αμπέλι που αναρριχήθηκε στο κατάρτι και μετατρέποντας τους πειρατές σε δελφίνια. Η Αριάδνη, κόρη του Μίνωα βασιλιά της Κρήτης και σύζυγος του Διόνυσου, του χάρισε δύο γιους, τον Στάφυλο και τον Οينوπίωνα, καθώς και μία κόρη την Ευάνθη. Η πλούσια εικονογραφία των αγγείων της Αττικής κεραμικής μαρτυρά το εύρος της Διονυσιακής λατρείας. Το δράμα, κορυφαία έκφραση της εποχής, γεννήθηκε από τον Διονυσιακό διθύραμβο. Έντονο διονυσιακό χαρακτήρα είχαν οι πολυάριθμες γιορτές, και κυρίως τα αφιερωμένα στο Διόνυσο «Μικρά» και «Μεγάλα Διονύσια», στα οποία γίνονταν και θεατρικοί αγώνες. Αλλά και τα συμπόσια, ευκαιρία για πνευματικές συζητήσεις και ανταλλαγή ιδεών, είχαν ως άξονα την εθιμοτυπικά καθορισμένη οиноποσία (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Από τη μελέτη της Βακχικής ποίησης ανασύρουμε το τελείως συγκεκριμένο εθιμοτυπικό του πότου, της κατανάλωσης δηλαδή του κρασιού. Ο κοινός πολίτης της αρχαιότητας βουτούσε κάθε πρωί το ψωμί του στο κρασί και αυτή ήταν η μοναδική στιγμή της ημέρας που έπινε άκρατο τον οίνο του, χωρίς δηλαδή να τον αραιώσει με νερό. Γιατί στο συμπόσιο, κοινωνικό θεσμό με κανονισμούς και καθορισμένη εθιμοτυπία, ο πότος, που ακολουθούσε το σύντομο και συνήθως λιτό δείπνο, συνίστατο στην πόση κρασιού αραιωμένου με νερό. Έτσι οι συμποσιαστές, χωρίς να μεθούν, και να συνέχιζαν τις εμπνευσμένες συζητήσεις που έχει καταγράψει η πένα των ποιητών. Η καταδίκη της μέθης είναι πανάρχαια, από την εποχή του Ομήρου και οι μέθυσοι Κύκλωπες αποτελούν προηγούμενα προς αποφυγήν. Οι γυναίκες δεν ελάμβαναν ποτέ μέρος σε αυτές τις συγκεντρώσεις, εκτός φυσικά από τις τραγουδίστριες, τις χορεύτριες ή ακόμη και τις εταίρες που διασκέδαζαν τους παρευρισκόμενους (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

1.2.1 Οι Βυζαντινοί χρόνοι

Στα ελληνιστικά χρόνια και την πρωτοβυζαντινή εποχή, την από πολλές απόψεις προέκταση του αρχαίου κόσμου, πραγματοποιήθηκε μία αλλαγή στη σχέση του ανθρώπου με τον Διόνυσο και το δώρο του. Αυτός ο θεός, ο ευάμπελος (πλούσιος σε αμπέλια και κρασιά), ο γενναιόδωρος, ο λυσιμέριμος (εχθρός των προβλημάτων και της έγνοιας), ο ηπεροπεύς (πονηρός καταφερτζής), ο γελῶν, φιλομειδής (πρόξενος γέλιου και φίλος του χαμόγελου) συγκρούστηκε και στα χρόνια του Ιουστινιανού νικήθηκε από έναν άλλο θεό. Τον Θεό των Χριστιανών, τον μόνο αληθινό Σωτήρα και Λυτρωτή που αποκαλείται η Άμπελος η αληθινή. Η άμπελος και ο οίνος είναι άλλωστε τα πιο ιερά σύμβολα που ο Χριστιανισμός δανείστηκε από τις αρχαίες θρησκείες. Η Παλαιά και η Καινή Διαθήκη βρίθουν με αναφορές τους (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Στο Βυζάντιο, το κρασί ενώνει τη βιβλική και την ελληνική παράδοση. Ο αρχαίος θεός του, ο Διόνυσος, είναι πάντα ζωντανός, αν και μεταμφιεσμένος. Παρά την εκδίωξή του από τον χριστιανικό αμπελώνα έχει δανείσει σχεδόν όλα τα σύμβολά του στον Χριστό αλλά και στον αυτοκράτορα που εμφανίζονται στις εικόνες ως αμπέλια, οι δε Απόστολοι και οι πιστοί ως κληματίδες και σταφύλια (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Η Βυζαντινή κοινωνία παρουσίαζε δύο όψεις πλέον: το επίσημο, λαμπρό Βυζάντιο και το Βυζάντιο του αγρότη, του ταβερνιάρη, του ποιητή. Στην πρώτη, οι βυζαντινοί άρχοντες διηγούνται τα κατορθώματά τους στα συμπόσια, γύρω από τη μαρμάρινη τάβλα, με τα χρυσά τους κύπελλα γεμάτα γλυκόπιτο κρασί, όπως ακριβώς οι ομηρικοί ήρωες. Η τελετή του τρυγητού στη Βασιλική αυλή, μας παρουσιάζεται στα έργα του Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου Πορφυρογέννητου και μαρτυρά τη σημασία που έδιναν τόσο οι βασιλείς όσο και η εκκλησία στον τρύγο και στο πάτημα των σταφυλιών. Η Κωνσταντινούπολη μάλιστα, όπου κατέφθαναν όλα τα κρασιά της Αυτοκρατορίας θα ονομαστεί από τους Αγγλοσάξονες, Winburg, που σημαίνει Οινόπολις, η πόλη του κρασιού. Και ο απλός λαός συνέχισε τη συνέχυσή του με το κρασί, στις ταβέρνες και τα καπηλειά. Το κρασί ήταν πάντα παρόν στο τραπέζι (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

1.2.2 Μεσαίωνας και Τουρκοκρατία

Η διάδοση του Χριστιανισμού στη Μεσαιωνική Ευρώπη αποδείχθηκε ζωτική για τη διατήρηση της αμπελοκαλλιέργειας και της οινοποίησης. Το κρασί κατέχει σημαντική θέση στη Θεία Ευχαριστία. Επιπλέον όμως, λόγω των θεραπευτικών του ιδιοτήτων (ιδίως σε περιοχές όπου το νερό ήταν μολυσμένο) παρουσιάζεται και ως κατεξοχήν πολύτιμο αγαθό, φάρμακο ψυχών και σωμάτων. Είναι δώρο Θεού, «ευφραίνει την καρδιά του ανθρώπου». Όταν πίνεται με μέτρο συμβάλλει στην τόνωση και την ενδυνάμωση του οργανισμού, η κατάχρησή του όμως αποτελεί έκτροπο και ακολασία. Αυτή είναι βασικά η άποψη που επικρατεί στους κύκλους των μοναχών, οι οποίοι και ανέλαβαν τη φροντίδα και την ανάπτυξη των αμπελώνων όπως ασχολήθηκαν εξίσου με τις θρησκευτικές, επιμορφωτικές και ιατρικές ανάγκες του λαού. Τα μοναστήρια διαθέτουν πλέον εκτεταμένους αμπελώνες και στους Κανονισμούς που διέπουν την οργάνωσή τους υπήρχαν επανειλημμένες αναφορές για την παραγωγή, την αποθήκευση και τη χρήση του κρασιού (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Κατά τον 13ο αιώνα, Άγιος της αμπέλου και του οίνου καθιερώθηκε ο Άγιος Τρύφωνας, ο οποίος εξακολουθεί ακόμα και σήμερα να είναι ο Άγιος των αμπελουργών και να τιμάται την 1η Φεβρουαρίου, την εποχή του κλαδέματος των αμπελιών, ιδιαίτερα στην περιοχή της Θράκης και της Μακεδονίας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Και ενώ τα μοναστήρια φτιάχνουν αμπελώνες και κρασιά, οι πιστοί του Μωχάμετ τους καταστρέφουν όπου τους βρουν. Το κίνητρο και των δύο κοινό: η θρησκεία! Ο προφήτης του Ισλάμ βλέπετε, απαγορεύει τη λατρεία ειδώλων, τον τζόγο και το αλκοόλ. Η καταστροφή των αμπελώνων της Μέσης Ανατολής και της Ελλάδας υπήρξε ολοκληρωτική (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Ας σημειώσουμε ότι στα χρόνια αυτά, με την εμφάνιση των Σταυροφόρων και των Τούρκων, το κρασί και το αμπέλι χρησιμοποιήθηκαν στη συμβολική γλώσσα των προφητειών της εποχής. Η άμπελος συμβολίζει εκτός από την Εκκλησία και την ίδια την Βυζαντινή αυτοκρατορία, που κινδυνεύει, το δε κρασί συμβολίζει το αίμα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

1.2.3 Οι νεώτεροι χρόνοι

Και έφτασε η αυγή των νέων χρόνων, η Εθνεγερσία, η απελευθέρωση από τους Τούρκους και η ανάπτυξη του νέου κράτους με προσβλέψεις προς την Ευρώπη. Ο ελληνικός αμπελώνας, έτσι όπως αυτός εξελίχθηκε μέχρι τις παραμονές του Β' Παγκόσμιου πολέμου, δεν αναπτύχθηκε προγραμματισμένα στα πλαίσια της αμπελοοινικής πολιτικής των κατά καιρούς κυβερνήσεων της χώρας. Αντίθετα διαμορφώθηκε κάτω από συνθήκες που έχουν άμεση σχέση με την ιστορία του γένους. Έμεινε ακλάδετος κάθε φορά που ο γεωργικός κόσμος έπαιρνε τα όπλα για τη λευτεριά του τόπου Κάηκε και ξεριζώθηκε κατά μεγάλο μέρος, όταν οι κατακτητές ερημώσανε, για εκδίκηση, τη χώρα. Ξεκίνησε μικρός και αύξανε σταδιακά κάθε φορά που νέα υπόδουλα εδάφη βρίσκανε τη λευτεριά τους, με αποτέλεσμα, όταν η Ελλάδα απέκτησε τα σημερινά σύνορά της, ο ελληνικός αμπελώνας να αποτελεί το άθροισμα διαφόρων διαμερισματικών αμπελώνων, των οποίων η εξέλιξη είχε υπαγορευθεί από διαφορετικές για το κάθε διαμέρισμα συνθήκες (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Αλλά και στα πλαίσια του ελεύθερου ελληνικού κράτους, ο αμπελώνας εξακολούθησε να αναπτύσσεται απρογραμματίστα, άλλοτε προς όφελος και άλλοτε προς ζημία του αμπελουργικού κόσμου, καθώς κάθε έννοια αμπελοοινικής πολιτικής ήταν άγνωστη και το νεοσύστατο τότε κράτος έχοντας άλλες πιεστικές ανάγκες προωθούσε άλλες καλλιέργειες (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Ακόμα χειρότερα εξελίχθηκαν τα πράγματα μετά τον Β' Παγκόσμιο Πόλεμο. Στα προβλήματα που ήδη υπήρχαν ήρθαν να προστεθούν ο εμφύλιος, η μετανάστευση και η φυλλοξήρα. Ο ελληνικός αμπελώνας συνεχώς υποβαθμιζόταν, ποικιλίες εγκαταλείπονταν, οι ορεινοί αμπελώνες ποιότητας χάνονταν. Το κρασί χύμα ήταν κυρίαρχο στην αγορά, με εξαίρεση κάποιες οινοποιητικές μονάδες που τολμούσαν να εμφανίζονται στην αγορά του εμφιαλωμένου. Στις διεθνείς αγορές το ελληνικό κρασί δεν είχε πολύ καλό όνομα. Εθεωρείτο «μεσογειακό», δηλαδή υψηλόβαθμο, χωρίς οξύτητα, χωρίς άρωμα, οξειδωμένο. Με εξαίρεση το μοσχάτο γλυκό της Σάμου, κανένα άλλο ελληνικό κρασί δεν ερχόταν στην αγορά με γεωγραφική ένδειξη καταγωγής (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

1.3 Η Αρχαία Ιστορία του Ελληνικού Κρασιού

Οποιαδήποτε προσπάθεια να καταγραφεί η ιστορία του ελληνικού κρασιού, παρότι αποτελεί ένα συναρπαστικό ταξίδι στο χρόνο, είναι ένα εξαιρετικά πολυσύνθετο και περίπλοκο εγχείρημα, σαν να επρόκειτο για την καταγραφή της ίδιας της ελληνικής ιστορίας. Η αναφορά και μόνο στα βασικά σημεία της ιστορίας του ελληνικού κρασιού απαιτεί πολύχρονη διεπιστημονική μελέτη. Προϋποθέτει δε τη συγγραφή δεκάδων τόμων, έτσι ώστε να καλυφθούν οι αναρίθμητες πηγές, τα αρχαιολογικά ευρήματα, οι ιστορικές αναφορές, οι επιστημονικές έρευνες, οι μελέτες και οι δημοσιεύσεις για την αμπελοκαλλιέργεια, την οινοποίηση, τα κρασιά, καθώς και η διαχρονική αξία και η σημασία που έχουν για την Ελλάδα και τους ανθρώπους της (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Ωστόσο, κάθε πραγματικός οινόφιλος έχει πολλά να κερδίσει, έστω και από μια συνοπτική περιγραφή της ιστορίας του ελληνικού κρασιού, αφού θα τον μυήσει στην εξερεύνηση ενός «μαγικού» οινικού γίνεσθαι (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Καθ' όλη τη μακρά ιστορία του ελληνικού κρασιού, η σχέση αμπελιού-οίνου είναι άρρηκτα δεμένη με όλους τους κατοίκους της Ελλάδας. Έτσι, οποιαδήποτε αναφορά στην ιστορία του ελληνικού κρασιού περιέχει αναπόφευκτα, στοιχεία που αφορούν τον πολιτισμό, την οικονομία, τη θρησκεία, την κοινωνική ζωή, την καθημερινότητα, αλλά και τους τρόπους όπου αναπτύχθηκε η αμπελοκαλλιέργεια, η οινοπαραγωγή και η κατανάλωση κρασιού (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Η ιστορία του ελληνικού κρασιού καλύπτει μία εξαιρετικά μεγάλη χρονική περίοδο, τη μεγαλύτερη παγκοσμίως, όσον αφορά τη συνεχόμενη καλλιέργεια της αμπέλου και τη διαχρονική παραγωγή οίνων. Η απαρχή της αμπελοκαλλιέργειας στον ελλαδικό χώρο ξεπερνά τους ιστορικούς χρόνους και χάνεται στα βάθη των αιώνων. Από τότε, το αμπέλι και το κρασί συνοδεύουν την Ελλάδα και τους κατοίκους της μέχρι σήμερα. Άλλες φορές δοξάζονται και άλλες μένουν στη σκιά των γεγονότων, της πολύπαθης γης που τα γέννησε. Σε κάθε περίπτωση, η βουτιά βαθιά στο χρόνο καταδεικνύει, αν μη τι άλλο, το βαθμό ωριμότητας των ελληνικών αμπελοτοπιών και των παραγωγών τους, για τη δημιουργία των νέων κρασιών της Ελλάδας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Στην Ελλάδα, η οиноφόρος άμπελος είναι αυτοφυές φυτό και ίχνη του έχουν βρεθεί ακόμα και πριν από την περίοδο των παγετώνων. Η καλλιέργεια του αμπελιού και η παραγωγή κρασιού στην Ελλάδα αποτελούν αρχέγονες ανθρώπινες δραστηριότητες και θεωρούνται δεδομένες στους Προϊστορικούς χρόνους (4500 – 1050 π.Χ.). Σε πολλά μέρη της χώρας (Θράκη, Μακεδονία, Θεσσαλία, Εύβοια, Πελοπόννησο) βρέθηκαν υπολείμματα της άγριας αμπέλου (*vitisviniferaasspsylvestris*) και ενδεχομένως κάποια χρονολογούνται πριν από τη Νεολιθική Εποχή. Η εξημερωμένη άμπελος (*vitisviniferaasspsativa*) καλλιεργείται στην ελληνική χερσόνησο, σε πολλές περιοχές από την 4η χιλιετία π.Χ. (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Σύμφωνα με αρχαιολογικά ευρήματα των τελευταίων ετών (δημοσίευση στο περιοδικό *Antiquity* –2007), που ανακαλύφθηκαν στους Φιλίππους της Ανατολικής Μακεδονίας, η πρώτη παρουσία εξημερωμένης αμπέλου στην Ελλάδα, στους Προϊστορικούς χρόνους, ανάγεται στο δεύτερο μισό της 5ης χιλιετίας π.Χ. Τα πρώτα ίχνη οινοποίησης είναι απανθρακωμένα κουκούτσια και φλοιοί (στέμφυλα), προϊόντα έκθλιψης σταφυλιού άγριας, αλλά και ήμερης αμπέλου. Σε κατοπινές περιόδους της Νεολιθικής εποχής έχουμε ενδεχομένως, διάδοση της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και από άλλες χώρες, που είχαν ήδη αναπτύξει οινοποιητική δραστηριότητα στους Προϊστορικούς χρόνους, όπως είναι η Μεσοποταμία και η Αίγυπτος. Από εκεί, μέσω των ταξιδευτών Φοινίκων, το αμπέλι διαδίδεται στην Ελλάδα, αρχής γενομένης από την Κρήτη. Κατ' άλλους, η αμπελουργική δραστηριότητα στην Ελλάδα ξεκινά στη Θράκη, ερχόμενη από την Ανατολή (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Κατά την εποχή του Χαλκού, στη 2η χιλιετία π.Χ. και μετά τον Κυκλαδικό πολιτισμό, που αναπτύχθηκε στο Αιγαίο πέλαγος, αναπτύσσονται στην Ελλάδα δύο από τους σημαντικότερους αρχαίους πολιτισμούς των Προϊστορικών χρόνων, στους οποίους το κρασί έπαιξε σημαντικό ρόλο, τόσο ως εμπόρευμα, όσο και ως διατροφικό αγαθό. Αρχικά ο Μινωικός, που με έδρα την Κρήτη εξαπλώνεται στα γύρω νησιά του Αιγαίου πελάγους, είχε το αμπέλι και το κρασί ως ένα από τα κύρια προϊόντα καλλιέργειας και εξαγωγής, αντίστοιχα. Έκτοτε, η αμπελοκαλλιέργεια δεν σταμάτησε ποτέ στο νησί, όπου σε προγενέστερες εποχές έχουν ανακαλυφθεί το αρχαιότερο πατητήρι του κόσμου και υπολείμματα κρασιού σε αγγεία. Στη συνέχεια, ο Μυκηναϊκός πολιτισμός, με έδρα τις Μυκήνες στην Πελοπόννησο, θα κυριαρχήσει στη νότια Ελλάδα και στη Μεσόγειο, για το δεύτερο μισό της 2ης χιλιετίας, μετά από την τρομακτική έκρηξη του ηφαιστείου της Θήρας (Σαντορίνη). Στην εποχή αυτή (13ος αι. π.Χ.) τοποθετείται ιστορικά, η συνένωση των Ελλήνων στην εκστρατεία κατά της Τροίας και το ταξίδι της επιστροφής του Οδυσσέα, όπου αναφέρονται τα δύο έπη του Ομήρου (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Μετά από μια περίοδο παρακμής (τα λεγόμενα «σκοτεινά χρόνια»), στους Πρώιμους ιστορικούς χρόνους (1050 – 700 π.Χ.) και πιο συγκεκριμένα από το 1000 π.Χ., αρχίζει η γεωμετρική περίοδος, με τις μετακινήσεις ελληνικών φύλων προς το Αιγαίο και τη Μικρά Ασία. Εκεί δημιουργήθηκαν οι πρώτες ελληνικές αποικίες, όπως η Ιωνία, όπου η αμπελοκαλλιέργεια έγινε η βασική καλλιέργεια για τα επόμενα 3.000 χρόνια και το κρασί το κύριο εξαγωγικό προϊόν. Σύμφωνα με τον Όμηρο, που έζησε τον 8ο αι. π.Χ., στο βόρειο Αιγαίο διακινούνται μεγάλες ποσότητες οίνων, μεταξύ Λήμνου, Θράκης και Τροίας, όπως οι φημισμένοι Πράμνιος της Ικαρίας και Ισμαρικός (ή Μαρωνίτικος) της Μαρώνειας στη Θράκη, κάτι που γίνεται για αιώνες. Αλλά και στην ενδοχώρα παράγονται εξαιρετικοί οίνοι, όπως στη Βοιωτία, όπου ο Ησίοδος καλλιεργεί και γράφει για την παραγωγή κρασιού. Μένοντας στους Πρώιμους ιστορικούς χρόνους, από τα μέσα του 8ου αι. π.Χ. και ενώ δημιουργείται στην Ελλάδα ο θεσμός της πόλης-κράτους, η ανάγκη για εξερεύνηση και νέους τόπους διάθεσης των αγαθών θα κάνει τις ελληνικές μητροπόλεις να δημιουργήσουν νέες αποικίες, στη Μαύρη Θάλασσα και στη Δυτική Μεσόγειο, φέρνοντας για πρώτη φορά την αμπελοκαλλιέργεια στα μεσογειακά παράλια της Δυτικής Ευρώπης. Εκτός από τους ελληνικούς οίνους θα μεταφέρουν και ποικιλίες αμπέλου, σε έναν πρώιμο φυτικό αποικισμό (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Η καλλιέργεια του αμπελιού στην Αρχαϊκή περίοδο και πιο συγκεκριμένα κατά τον 7ο αι. π.Χ., έχει διαδοθεί πλέον σε όλο τον ελλαδικό χώρο, αφού το κλίμα και το έδαφός τους προσφέρονται για αμπελοκαλλιέργεια. Η διονυσιακή λατρεία εξαπλώνεται, δημιουργώντας, μέσα από τις διονυσιακές γιορτές τη δραματική ποίηση, το θέατρο και την τραγωδία. Ταυτόχρονα, διαδίδονται παλαιές και νέες οινοποιητικές τεχνικές, όπως το λιάσιμο σταφυλιών και η προσθήκη διαφόρων φυτών, βοτάνων, μελιού, καθώς και ρητίνης, για συντήρηση ή τον αρωματισμό του κρασιού. Μεγάλα αμπελουργικά κέντρα αποτελούν η Αττική, η Θάσος, η Νάξος και η Ρόδος. Στην Αρχαϊκή περίοδο (700 – 480 π.Χ.), η ανάγκη για ασφαλή μεταφορά κρασιών θα αναπτύξει την κεραμική τέχνη για την κατασκευή αμφορέων, που θα αντικαταστήσουν τους ασκούς στα θαλασσινά ταξίδια, ενώ η αγγειοτεχνία θα δώσει εξαιρετικά δείγματα διαφορετικών τύπων αγγείων κρασιού, για την κατανάλωση και την απόλαυση του κρασιού, που αρχίζει να ανάγεται σε τέχνη. Οι ελληνικοί οίνοι κατά τον 6ο αι. π.Χ. αρχίζουν να αναγνωρίζονται και να ζητούνται όλο και περισσότερο, προετοιμάζοντας την έκρηξη ποιότητας και εμπορικής δράσης που θα ακολουθήσει, κυρίως από τα νησιά του βορείου Αιγαίου, όπως η Χίος και η Λέσβος. Την εποχή αυτή κυκλοφορούν πολλά «οινικά» νομίσματα με αμπελοοινικά σύμβολα. Τα δε ελληνικά πλοία, φορτωμένα με αμφορείς γεμάτους κρασί από τα νησιά του Αιγαίου και τα ηπειρωτικά παράλια, όχι μόνο εξάγουν ελληνικούς οίνους, αλλά εξαπλώνουν ταυτόχρονα και τον ελληνικό πολιτισμό, που έχει αρχίσει να αναπτύσσεται ανάμεσα στις πόλεις, έχοντας πλέον κοινή –ελληνική– γλώσσα, θρησκεία, καταγωγή και οινική κουλτούρα, επιβεβαιώνοντας έτσι τον κανόνα πως «κρασί ίσον πολιτισμός» (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Στην Κλασική περίοδο (480 – 323 π.Χ.) συμπεριλαμβάνεται ο περίφημος Χρυσός αιώνας της Αθήνας (5ος π.Χ.), που ανάμεσα σε άλλα έχει ταυτιστεί με την τελειότητα και τη διαχρονικότητα, τη γέννηση της δημοκρατίας και της φιλοσοφίας, τη δημιουργία του Παρθενώνα, τον «πατέρα της ιατρικής» Ιπποκράτη κ.λπ. Είναι η εποχή των μεγάλων κλασικών συγγραφέων, των τραγωδών και των φιλοσόφων, που υμνούν τον ελληνικό οίνο στα έργα και στη ζωή τους. Η εποχή των διάσημων οίνων της αρχαιότητας και ίσως της μεγαλύτερης άνθησης που γνώρισε ποτέ το διεθνές εμπόριο του κρασιού, τηρουμένων των αναλογιών (συχνά με πληρωμές με «οινικά» νομίσματα), όταν επίσης καθιερώνονται εξελιγμένα για την εποχή τους αμπελουργικά και οινοποιητικά μέσα και τεχνικές (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Πάνω από όλα όμως, στην Κλασική περίοδο η ανάπτυξη ενός μεγάλου αμπελοοινικού πολιτισμού έβαλε τις βάσεις για τη σύγχρονη αμπελοοινική κουλτούρα και νομοθεσία, έτσι όπως εκφράστηκε με τις ονομασίες προέλευσης και τα τοπωνύμια, με την προστασία της οινοπαραγωγής των μοναδικών και διαλεκτών αμπελότοπων, με την εξωστρέφεια της διακίνησης των οίνων, με τη διαμόρφωση ειδικού λεξιλογίου για τις περιγραφές των κρασιών. Κυρίως όμως, με την ένταξη του οίνου στην καθημερινή ζωή και στην κοινωνική συναναστροφή, κατά τη διάρκεια των αττικών συμποσίων. Εκεί όπου ο οίνος είχε πρωταρχικό ρόλο και συνέβαλε στην ελληνική φιλοσοφία, όπως εκφράστηκε από τον Σωκράτη, τον Πλάτωνα και τόσους άλλους, αλλά και σε έναν οινικό ανεπανάληπτο πολιτισμό, όσον αφορά την οινογνωσία, την οινοκριτική, την οινοχοΐα και την τέχνη της λελογισμένης κατανάλωσης οίνου, με άλλα λόγια (και μάλιστα ελληνικά), την απόλαυση οίνου με μέτρο (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Ονομαστοί οίνοι στην Κλασική περίοδο ήταν ο περίφημος Αριούσιος, από την Αριουσία της Χίου, ο Λέσβιος, ο Πεπαρήθιος, ο Σάμιος, ο Θάσιος, ο οποίος αποτελεί τον πρώτο οίνο ΠΟΠ στον κόσμο και ο Μενδαίος της Χαλκιδικής, ίσως ο πρώτος διάσημος και επώνυμος λευκός οίνος του κόσμου (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Παραμένοντας στην Κλασική περίοδο, στον 4ο αι. π.Χ. και αφού η Αθήνα βρίσκεται σε συνεχείς προστριβές με τη Σπάρτη και άλλες ελληνικές πόλεις, την ηγεμονία στον ελλαδικό χώρο θα αναλάβει μια άλλη ελληνική περιοχή, η Μακεδονία, με βασιλιά τον Φίλιππο και στη συνέχεια το γιο του Μέγα Αλέξανδρο –λάτρεις και οι δύο των ελληνικών κρασιών. Στα μεγάλα κέντρα οινοποίησης και οινεμπορίου, προστίθενται και αυτά της Πέλλας (πρωτεύουσας του βασιλείου), της Βεργίνας, της Αμφίπολης και των Φιλίππων, όλα στη Βόρεια Ελλάδα. Τα κρασιά των περιοχών αυτών θα γίνουν διάσημα δίπλα στα υπόλοιπα των νησιών του Αιγαίου, που εξακολουθούν να κρατούν τη φήμη τους. Η αναπτυγμένη μακεδονική τέχνη θα δώσει αριστουργήματα σε δοχεία και αγγεία κρασιού, ενώ ο δάσκαλος του Μεγάλου Αλεξάνδρου, ο μεγάλος φιλόσοφος Αριστοτέλης, θα αποτελέσει πολύτιμη πηγή, όχι μόνο σοφίας, αλλά και πληροφοριών για τα αμπέλια και τα κρασιά της εποχής του (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΩΣ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Στην ιστορία του ανθρώπου υπήρξαν πολιτισμοί που στηρίχτηκαν στην αμπελοκαλλιέργεια και στο οινεμπόριο, ενώ ακόμα και σήμερα, στη συνείδηση πολλών ανθρώπων, κρασί ίσον πολιτισμός. Κατά τους προϊστορικούς χρόνους, στους τόπους όπου το κλίμα ευνοούσε την αμπελοκαλλιέργεια «γεννιόταν» πολιτισμός και αντίστροφα, καθώς η άνθηση και η ευημερία ενός πολιτισμού, συνδεόταν με την άμπελο και τον οίνο. Το γεγονός αυτό δεν είναι τυχαίο, καθώς η καλλιέργεια του αμπελιού προϋποθέτει μόνιμη κατοικία και όχι νομαδική ζωή και γίνεται σε άγονα εδάφη, αφήνοντας τα γόνιμα για σιτηρά και άλλες καλλιέργειες. Η παραγωγή του κρασιού απαιτεί τεχνικές γνώσεις και εξειδικευμένες πρακτικές, ενώ το εμπόριό του απαιτεί μεταφορικά μέσα, γνώσεις συναλλαγών, οικονομίας, ναυτιλίας κ.ά. Ένας από τους πολιτισμούς του κρασιού, ο πιο διάσημος και με τη μεγαλύτερη χρονική διάρκεια, ήταν και ο ελληνικός πολιτισμός (MarnieOld, 2015).

2.1 Πολιτισμικές Διαφορές

Τα κρασιά κάθε χώρας έχουν διαφορετική γεύση, αλλά αυτό δεν οφείλεται μόνο στη γεωγραφία. Ο άνθρωπος παίζει εξίσου σημαντικό ρόλο με τη φύση στο αποτέλεσμα της οινοπαραγωγής, καθοδηγώντας τη διαδικασία προς τα επιθυμητά αποτελέσματα, που διαφέρουν από τον έναν πολιτισμό στον άλλον. Η ιστορία της ανάπτυξης του κρασιού στην Ευρώπη και η επέκταση κατά την εποχή των αποικιών παρέχει τις κατάλληλες γνώσεις, ώστε να εξηγηθούν πολλά από τα μυστήρια του κρασιού. Η παγκοσμιοποίηση μπορεί να βρίσκεται στο απόγειο της, αλλά ακόμα υπάρχει μεγάλη διαφορά στα κρασιά του Νέου και του Παλιού Κόσμου, γεγονός που αντικατοπτρίζει τις διαφορές στην κληρονομιά και τις γαστρονομικές ευαισθησίες.

Όταν κάποιος χρησιμοποιεί τον όρο κρασί Παλαιού Κόσμου αναφέρεται σε οίνους που παράγονται σε χώρες που θεωρούνται οι γενέτειρες του κρασιού, δηλαδή στην Ευρώπη και Μέση Ανατολή. Πιο συγκεκριμένα μερικές από αυτές είναι η Γαλλία,



η Ισπανία, η Ιταλία, η Γερμανία, η Πορτογαλία, η Αυστρία, η Ελλάδα, ο Λίβανος, το Ισραήλ, η Κροατία και η Ουγγαρία (MarnieOld, 2015).

Τα χαρακτηριστικά κρασιά από τον Παλαιό Κόσμο τείνουν να έχουν ελαφρύτερο σώμα, είναι πιο συγκρατημένα, με χαμηλότερο αλκοόλ. Βέβαια, αυτό είναι μια μεγάλη γενίκευση και δεν ισχύει πάντα. Ωστόσο, αυτό που έχουν σίγουρα κοινό όλα τα κρασιά του Παλαιού Κόσμου είναι ότι η οινοποίηση τους είναι περιορισμένη και τα οινοποιεία σε κάθε περιοχή ακολουθούν συγκεκριμένους κανόνες. Αυτό συμβαίνει γιατί κάθε περιοχή στο Παλαιό Κόσμο κάνει κρασί με συγκεκριμένο τρόπο εδώ και αιώνες και τα πρότυπα αυτά ακολουθεί κάθε καινούργιο οινοποιείο. Πολλές φορές ο λόγος που ένα άτομο λέει ότι προτιμάει κρασί Παλαιού Κόσμου είναι απλώς επειδή το κρασί που πίνει κρύβει από πίσω μια κληρονομιά. Συνοπτικά, λοιπόν, θα μπορούσε κανείς να αναφέρει πως το προφίλ γεύσης του Παλιού Κόσμου έχει τα εξής χαρακτηριστικά (MarnieOld, 2015):

- Πιο «παραδοσιακά», σχεδιασμένα να συνδυάζονται με το φαγητό
- Ελαφρύτερα σε αλκοόλ
- Λιγότερο γλυκά
- Πιο υψηλή οξύτητα
- Πιο ήπια και γήινα από άποψη φρούτου
- Πιο ήπια σε γεύση οξιάς, όπου χρησιμοποιείται
- Πιο τραχιά σε τανίνες

Από την άλλη, τα κρασιά του Νέου Κόσμου προέρχονται κυρίως από χώρες που ήταν αποικίες και έχουν θερμότερο κλίμα. Αυτό, σε γενικές γραμμές πάντα, κάνει τα κρασιά του Νέου Κόσμου να έχουν πιο πλήρες σώμα και πιο τολμηρές γεύσεις φρούτων. Λόγω θερμότερου κλίματος επίσης, τα κρασιά του νέου κόσμου έχουν πιο υψηλό αλκοόλ. Οι χώρες του Νέου Κόσμου που παράγουν κρασί είναι η ΗΠΑ, η Νέα Ζηλανδία, η Αργεντινή, η Χιλή, η Αυστραλία, ο Καναδάς και η Νότια Αφρική (MarnieOld, 2015).

Τα κρασιά και οι οινοποιοί του Νέου Κόσμου ενσαρκώνουν το επιχειρηματικό πνεύμα που θα περίμενε κανείς από τους απογόνους των οικονομικών μεταναστών, που έφτασαν στις χώρες του Νέου Κόσμου αποφασισμένοι για μια καλύτερη ζωή. Στις



χώρες αυτές οι πρακτικές οινοποίησης διαφέρουν πολύ. Οι νεοκοσμίτες πειραματίζονται πολύ, δεν ενδιαφέρονται τόσο για τις παραδόσεις και δίνουν περισσότερη έμφαση στις σύγχρονες οινοποιητικές εξελίξεις. Επομένως, στα κύρια χαρακτηριστικά του προφίλ γεύσεως σχετικά με τον Νέο Κόσμο συγκαταλέγονται τα ακόλουθα (MarnieOld, 2015):

- Πιο «σύγχρονα», σχεδιασμένα να πίνονται σκέτα
- Βαρύτερα σε αλκοόλ
- Περισσότερο γλυκά
- Πιο χαμηλή οξύτητα
- Πιο έντονα από άποψη φρούτου
- Πιο έντονα σε γεύση οξιάς, όπου χρησιμοποιείται
- Πιο μαλακά σε τανίνες

Αυτές οι αντιληπτές διαφορές που αναφέρθηκαν παραπάνω δεν οφείλονται στην ποικιλία του σταφυλιού που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του κρασιού, καθώς όλες οι άριστες ποικιλίες είναι ευρωπαϊκής προέλευσης. Αντιθέτως, προκύπτουν από τις διαφορές δύο άλλων μεταβλητών που επηρεάζουν τη γεύση του κρασιού, οι οποίες είναι το περιβάλλον του αμπελώνα και η ανθρώπινη παρέμβαση. Πιο συγκεκριμένα, θα μπορούσε να γίνει μια ταξινόμηση σε τέσσερις κατηγορίες, όπως είναι η περιοχή προέλευσης, οι κανόνες οινοποίησης, το στυλ κρασιού καθώς και η ετικέτα, ώστε να γίνουν πιο σαφείς οι υπάρχουσες διαφορές τους (MarnieOld, 2015).

Σχετικά με την περιοχή προέλευσης του κρασιού, η γεωγραφία και το κλίμα του τόπου διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο. Οι περιοχές κρασιού του Παλιού Κόσμου είναι συνήθως πιο δροσερές και νεφελώδεις από αυτές του Νέου Κόσμου που καλλιεργούν τις ίδιες ποικιλίες σταφυλιού. Οι περισσότερες περιοχές του Νέου Κόσμου είναι πολύ πιο ηλιόλουστες, θερμές και ξηρές, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να ωριμάζουν πολύ περισσότερο (MarnieOld, 2015).

Τα κρασιά που αναφέρονται ως οίνοι παλαιού κόσμου είναι αυτά που παράγονται σε περιοχές, οι οποίες έχουν μεγαλύτερη ιστορία οινοποίησης από άλλους παραγωγούς. Έχουν μακρά ιστορία αμπελοκαλλιέργειας και αμπελουργίας που πάει χιλιάδες χρόνια πίσω και ο τρόπος που δουλεύουν οδήγησε στη δημιουργία των



προτύπων παραγωγής και στην εφαρμογή των μέτρων ελέγχου της ποιότητας του οίνου. Τα κρασιά του Νέου Κόσμου, από την άλλη, είναι αυτά που παράγονται από περιοχές, οι οποίες ξεκίνησαν να οινοποιούν από τον 16^ο αιώνα και μετά και οι παραγωγοί τους θεωρούνται σχετικά νέοι. Οι χώρες αυτές υιοθέτησαν τις παραδόσεις των παραγωγών του Παλαιού Κόσμου (MarnieOld, 2015).

Σχετικά με τους κανόνες οινοποίησης εντοπίζονται διαφορές ανάμεσα στους δύο κόσμους. Με δεδομένη τη μακρά ιστορία της οινοποιίας στις περιοχές του Παλαιού Κόσμου, καθώς και το σημαντικό ρόλο που έπαιξε το κρασί ως προϊόν στις οικονομίες των χωρών αυτών, έχουν αναπτυχθεί αυστηροί κανονισμοί και έλεγχοι ποιότητας, που όλοι οι αμπελουργοί και οι οινοποιοί αναγκάζονται να τηρήσουν. Έτσι διασφαλίζεται ότι τα κρασιά κάθε περιοχής έχουν την ίδια ποιότητα. Τηρώντας σταθερή την ποιότητα, έχουν σταθερό και το φανατικό κοινό τους. Οι κανονισμοί είναι πολλοί και αφορούν όλους τους τομείς της οινοποίησης: από τις επιτρεπόμενες ποικιλίες αμπέλου, τις μεθόδους οινοποίησης, την περιεκτικότητα σε οινόπνευμα, μέχρι και την μέθοδο αμπελοκαλλιέργειας. Οι νέες περιοχές του κόσμου, αντίθετα, έχουν λιγότερους νόμους για τη ρύθμιση οινοποίησης. Κατά συνέπεια, οι οινοποιοί είναι ελεύθεροι να σχεδιάσουν διάφορα κρασιά και να καλλιεργήσουν τις ποικιλίες που προτιμούν. Επιπλέον, είναι περισσότερο ελεύθεροι να πειραματιστούν με διαφορετικές ποικιλίες κρασιού και συνθέσεις για την παραγωγή υβριδικών αμπελοοινικών προϊόντων, σε αντίθεση με τα οινικά προϊόντα που φέρουν την υπογραφή του Παλαιού Κόσμου (MarnieOld, 2015).

Το στυλ κάθε κρασιού διαμορφώνεται από το άρωμα, την αίσθηση και τη γεύση του. Το στυλ των νεοκοσμίτικων και παλαιοκοσμίτικων κρασιών είναι πολύ διαφορετικό και αυτή είναι ίσως η πιο αξιοσημείωτη διαφορά μεταξύ των δύο ποικιλιών, αφού το στυλ κρασιού επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από το κλίμα, το έδαφος, την αμπελοκαλλιέργεια και την αμπελουργία. Σε γενικές γραμμές, οι παραγωγοί του Παλαιού Κόσμου επικεντρώνονται στο *terroir* (δηλαδή το περιβάλλον όπου τα σταφύλια καλλιεργούνται). Ο όρος *terroir* δεν αναφέρεται μόνο στο έδαφος της εν λόγω περιοχής αλλά και στο κλίμα και στην τοποθεσία. Κάθε χώρα παράγει διακριτούς τύπους κρασιού, από διαφορετικές οινοπαραγωγικές περιοχές και δίνεται περισσότερη έμφαση στην αμπελουργική περιοχή και όχι στη ποικιλία του σταφυλιού. Τα κρασιά του Παλαιού Κόσμου είναι πιο γήινα, με ορυκτές νότες. Οι παραγωγοί του νέου κόσμου από την άλλη επικεντρώνονται στα σταφύλια, και συνήθως παράγουν



περισσότερα κρασιά με φρουτώδη γεύση, με ελάχιστες ή καθόλου γήινες νότες ή ορυκτά υπονοούμενα (MarnieOld, 2015).

Λόγω της διαφοράς του κλίματος, η γεύση του κρασιού επηρεάζεται επίσης. Οι περιοχές του Παλαιού Κόσμου δεν είναι τόσο ζεστές όσο οι οινοπαραγωγικές περιοχές του νέου κόσμου. Τα σταφύλια τους δεν ωριμάζουν τόσο πολύ, όσο αυτού του Νέου Κόσμου. Για αυτό επειδή δεν αναπτύσσονται πολλά σάκχαρα, τα κρασιά του Παλαιού Κόσμου έχουν πιο ελαφρύ σώμα, με υψηλή περιεκτικότητα οξέων και χαμηλότερη περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Στο Νέο Κόσμο όμως έχει περισσότερη ζέστη και έτσι τα σταφύλια ωριμάζουν όλο και περισσότερο, έχοντας μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, η οποία μεταφράζεται σε περισσότερο αλκοόλ. Το κρασί είναι γεμάτο με ώριμη ή υπερώριμη γεύση φρούτων, χαμηλή οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ (MarnieOld, 2015).

Ακόμα και από τις ετικέτες που χρησιμοποιούνται σε Παλιό και Νέο Κόσμο αντίστοιχα, μπορούμε να καταλάβουμε την διαφορά στο ύφος. Οι οίνοι του Παλαιού Κόσμου αναγράφουν στην ετικέτα τους την περιοχή προέλευσης ή την καταγωγή του οίνου. Για παράδειγμα, ένα κρασί Chablis σημαίνει ότι προέρχεται από την περιοχή Chablis στη Γαλλία αλλά η ποικιλία των σταφυλιών που χρησιμοποιείται είναι το Chardonnay. Ως εκ τούτου, πρέπει οι οινόφιλοι να γνωρίζουν τα χαρακτηριστικά κάθε αμπελουργικής περιοχής για να κάνουν μια συνειδητή επιλογή. Οι ετικέτες του Νέου Κόσμου κάνουν πιο εύκολη την επιλογή στον αγοραστή, καθώς περιέχουν διάφορες πληροφορίες και δίνουν έμφαση στη ποικιλία των σταφυλιών που περιέχει το κρασί (MarnieOld, 2015).

Υπήρχε πάντα μια μεγάλη συζήτηση σχετικά με το ποιος οινοφιλικός κόσμος είναι καλύτερος, και είναι πολλοί οι οινόφιλοι που δηλώνουν περήφανα λάτρεις της μιας ή της άλλης περιοχής. Όμως, αυτή η επιλογή είναι καθαρά προσωπική και θα ήταν ατυχές αν κάποιος δεν δοκιμάσει και τα δύο αυτά στυλ κρασιού, πριν αποφασίσει να έχει μια προσωπική συμπάθεια. Επί του παρόντος, τα κρασιά του παλαιού κόσμου φαίνεται να προτιμούνται περισσότερο, γιατί συνήθως αυτοί που αγαπούν το κρασί, αγαπούν μαζί και την πολιτιστική κληρονομιά που κουβαλάει νιώθοντας νοσταλγία (MarnieOld, 2015).



2.2 Η Αναγέννηση του Ελληνικού Κρασιού

Η ιστορία της σύγχρονης ελληνικής οινοπαραγωγής και η ανάπτυξη του εμφιαλωμένου κρασιού στην Ελλάδα ξεκινά τα πενήντα τελευταία χρόνια, τη δεκαετία του 1960. Τότε αρχίζουν να γίνονται και οι πρώτες σοβαρές επενδύσεις σε εγκαταστάσεις και μηχανολογικό εξοπλισμό με αποτέλεσμα τη θεαματική βελτίωση των ελληνικών κρασιών σε ότι αφορούσε την τεχνολογία. Παράλληλα, γίνεται και μερική ανασύσταση αμπελώνων με φύτευση εκλεκτών ποιοτικά ποικιλιών οιναμπέλου βάσει αξιολογήσεων που πραγματοποιήθηκαν από το Ινστιτούτο Οίνου, ενώ ήδη από την πρώτη δεκαετία θεσμοθετούνται οι περιοχές για την παραγωγή οίνων Ονομασίας Προελεύσεως από το Υπουργείο Γεωργίας (MarnieOld, 2015).

Σημαντικό ρόλο έπαιξε φυσικά και ο ανθρώπινος παράγοντας, οι Έλληνες οινολόγοι που μετέφεραν τις επιστημονικές τους γνώσεις στην παραγωγή αλλά και οι ίδιοι οι οινοπαραγωγοί οι οποίοι ευαισθητοποιούνταν απέναντι στις νέες πραγματικότητες που διαμορφώνονταν. Το γεγονός ότι η ανάκαμψη συντελέστηκε μέσα σε τόσο λίγα χρόνια δείχνει όλο το δυναμισμό του αμπελοοινικού τομέα ως κλάδου της γεωργικής οικονομίας (Ιδρυμα Φάνη Μπουτάρη, "Ο Οίνος στην ποίηση").

Το Ελληνικό κρασί και η κουλτούρα είναι άρρηκτα δεμένες έννοιες. Ο κόσμος του κρασιού οφείλει στην αρχαία, αλλά και τη μεταγενέστερη Ελλάδα τη συμβολή της στην ιστορική ανάδειξη του κρασιού σε «έργο τέχνης» και σε φορέα πολιτισμού. Της οφείλει, επίσης, τη συστηματοποίηση του τρόπου της αμπελοκαλλιέργειας, μοναδικές τεχνικές οινοποίησης, καθώς και τη δημιουργία κρασιών από διαφορετικές ποικιλίες, τύπους, ονομασίες προέλευσης κ.ά. Όλα, δηλαδή, αυτά που έθεσαν τα θεμέλια της παγκόσμιας αμπελοοινικής κουλτούρας, την οποία απολαμβάνουν οι σύγχρονοι οινόφιλοι (MarnieOld, 2015).

Ελληνικό κρασί και κουλτούρα, στη σημερινή πια Ελλάδα, συνεχίζουν να αποτελούν «ένα». Στα ίδια χώματα, οι απόγονοι των αρχαίων Ελλήνων αμπελουργών και οινοποιών καλλιεργούν τα αμπέλια τους, για να δώσουν σε όλον τον κόσμο τον καρπό του ελληνικού ήλιου και της ελληνικής γης, μέσα από το νέο οινικό πολιτισμό τους. Έτσι, τα σύγχρονα ελληνικά κρασιά αποτελούν προϊόντα δημιουργίας ενός λαού,



που η ιστορία του αμπελιού και του κρασιού του είναι η ίδια η ιστορία του πολιτισμού του (Ιδρυμα Φάνη Μπουτάρη, "Ο Οίνος στην ποίηση").

Ο ελληνικός πολιτισμός είναι ο αρχαιότερος της Ευρώπης. Ειδικά δε αυτός της Κλασικής εποχής επηρέασε καθοριστικά το δυτικό τρόπο σκέψης. Σε αυτό το πλαίσιο, αρχαίος ελληνικός πολιτισμός και κρασί αποτέλεσαν ένα συμπληρωματικό ζευγάρι, σε τέτοιο βαθμό, που στον ελληνικό οίνο οφείλεται, σε σημαντικό ποσοστό, η διάδοση του ελληνικού πολιτισμού στον κόσμο, όπως και η θέση του στην αιωνιότητα. Άλλωστε, ο ελληνικός πολιτισμός δημιουργήθηκε εμπνευσμένος και από το «πνεύμα» του Διονύσου και... χρηματοδοτήθηκε από το οινεμπόριο (Ιδρυμα Φάνη Μπουτάρη, "Ο Οίνος στην ποίηση").

Οι αρχαίοι Έλληνες ήταν ένας ιδιαίτερα ευφυής, διορατικός και δημιουργικός λαός. Χρησιμοποίησαν τον οίνο σαν πλουτοπαραγωγική πηγή, όχι μόνο σκέψης, αλλά και εσόδων. Κυρίως με το κρασί, αλλά και με το ελαιόλαδο, αντάλλασσαν ό,τι αγαθό τους έλειπε, από τρόφιμα μέχρι μέταλλα. Με τα χρήματα που αποκόμιζαν από το εμπόριο οίνου γίνονταν οι μεγάλες «επενδύσεις» της εποχής, σε δημόσια έργα και θαυμαστές κατασκευές. Έτσι, αρχαίος ελληνικός πολιτισμός και κρασί αλληλοβοηθήθηκαν αποτελεσματικά (Ιδρυμα Φάνη Μπουτάρη, "Ο Οίνος στην ποίηση").

Εκτός από τον υλικό πολιτισμό, με το κρασί ως αγροτικό προϊόν, εμπόρευμα, ποτό, τρόφιμο, φάρμακο και καθημερινή απόλαυση, ο οίνος ήταν γραφτό να γίνει κινητήρια δύναμη και του πνευματικού πολιτισμού. Το κρασί στην Ελλάδα θεοποιήθηκε, λατρεύτηκε και έγινε μύθος, θρύλος, παράδοση, ιστορία, τέχνη, επιστήμη και κουλτούρα, με αποτέλεσμα, τέχνες, γράμματα και κρασί να αποτελούν ένα εξαιρετικό τρίπτυχο. Αρχαίοι ποιητές, όπως ο Όμηρος και ο Ησίοδος, συγγραφείς, όπως ο Ηρόδοτος και ο Ξενοφώντας, φιλόσοφοι, όπως ο Σωκράτης, ο Πλάτωνας, ο Αριστοτέλης, τραγικοί και σατυρικοί, στοχαστές και διανοητές, γιατροί και καλλιτέχνες, όλος ο ελληνικός πνευματικός κόσμος, υμνούν, κάνουν αναφορές και δοξάζουν τον οίνο, δίνοντας όμως ταυτόχρονα και την έννοια του μέτρου, αυτού που σήμερα ονομάζουμε λελογισμένη κατανάλωση οίνου (Ιδρυμα Φάνη Μπουτάρη, "Ο Οίνος στην ποίηση").

Τέχνες, γράμματα και κρασί, βρέθηκαν στο επίκεντρο του πολιτισμού της κλασικής Ελλάδας. Για την ακρίβεια, οι τέχνες και τα γράμματα επηρεάστηκαν



καθοριστικά από τον οίνο. Η περίφημη ελληνική φιλοσοφία διαμορφώθηκε μέσα από τις συνομιλίες των σοφών ανδρών στα συμπόσια. Το θέατρο, η κωμωδία και η τραγωδία «γεννήθηκαν» μέσα από τις διονυσιακές γιορτές. Πολλές ακόμη τέχνες, όπως η λογοτεχνία, η ποίηση, η ζωγραφική, η γλυπτική, η κεραμική, η αγγειοτεχνία, η μεταλλοτεχνία, εμπνεύστηκαν από το κρασί και έδωσαν στην ανθρωπότητα θαυμαστά αριστουργήματα (MarnieOld, 2015).

Οι Έλληνες της αρχαιότητας ανακάλυψαν τον οίνο ως δώρο της φύσης και τον έκαναν έργο τέχνης. Ελληνικό κρασί και πολιτισμός ήταν αγαθά που παρέμειναν διαχρονικά και σημάδεψαν την ιστορία. Ακόμα και όταν στο Βυζάντιο, ο Χριστιανισμός –τον οποίο ασπάστηκαν οι Έλληνες– πολέμησε αρχικά τον αρχαίο ελληνικό πολιτισμό, στη συνέχεια διατήρησε και διέδωσε όσο τίποτε άλλο, δύο ιδέες: την ελληνική γλώσσα και την τεράστια ελληνική αμπελοοινική κληρονομιά. Ο βυζαντινός πολιτισμός και η ορθόδοξη χριστιανική τέχνη, που στο πέρασμα του χρόνου ταυτίστηκαν με την Ελλάδα, είναι γεμάτοι από συμβολισμούς και αναφορές για το αμπέλι και το κρασί. Συναντώνται σε ψηφιδωτά, αγιογραφίες και μοναστηριακά χειρόγραφα, στη λαϊκή τέχνη και στη δημοτική ποίηση. Οι ονομαστοί βυζαντινοί οίνοι του Αιγαίου πελάγους και των άλλων ελληνικών περιοχών, ήταν οι καλύτεροι πρεσβευτές ενός πολιτισμού, που φώτιζε για αιώνες τη Δύση, μέσα στα σκοτεινά χρόνια του Μεσαίωνα (MarnieOld, 2015).

Ελληνικό κρασί και πολιτισμός δεν ωφέλησαν όμως μόνο την Ελλάδα. Οι κατά καιρούς κατακτητές της Ελλάδας, άλλοτε εχθρικά και άλλοτε φιλικά, μαζί με τον ελληνικό πολιτισμό, αξιοποίησαν ή εκμεταλλεύτηκαν και τους διάσημους ελληνικούς οίνους, κερδίζοντας φήμη και χρήμα και αναπτύσσοντας το δικό τους πολιτισμό. Ο ρωμαϊκός πολιτισμός εκτός από το Διόνυσο (ως Βάκχο), οικειοποιήθηκε αρκετές από τις προηγμένες αμπελουργικές και οινοποιητικές τεχνικές, μαζί με τα φημισμένα κρασιά που παρήγαγαν οι ελληνικοί αμπελώνες. Οι Βενετοί κι οι άλλοι Ευρωπαίοι των θαλασσών, ήδη από τους μεσαιωνικούς χρόνους, είχαν τα ελληνικά κρασιά ως κύριο έσοδό τους, στα ταξίδια τους, ενώ η Οθωμανική αυτοκρατορία ωφελήθηκε και πλούτισε, τόσο από τη φορολογία της διάσημης ελληνικής οινοπαραγωγής, όσο και από τη συνύπαρξη με τους Έλληνες χριστιανούς, που ποτέ δεν έχασαν το «γονιδιακό» οινικό τους ένστικτο (MarnieOld, 2015).



2.3 Οι 10 κορυφαίες ποικιλίες σταφυλιών

Ο κόσμος του κρασιού είναι ιδιαίτερα πολύπλοκος, αλλά συγχρόνως και ιδιαίτερα απλός, σε όποιον προσπαθήσει να μυηθεί στα μυστικά του. Υπάρχουν πολλά είδη κληματαριάς που είναι γνωστά σε όλο τον κόσμο, αλλά το κρασί φτιάχνεται από ένα είδος που ονομάζεται *Vitis vinifera*, το οποίο προέρχεται από την Ευρασία (MarnieOld, 2015).

Τα σταφύλια είναι κατάλληλα για την παράγωγή κρασιού γιατί περιέχουν υψηλά επίπεδα ζάχαρης και νερού. Υπάρχουν χιλιάδες ποικιλίες σταφυλιών, αλλά μόνο μερικές δεκάδες έχουν εμπορική σημασία στην παραγωγή κρασιού. Μια λίστα με 10 μέλη, τα οποία αντιπροσωπεύουν τη μεγάλη πλειοψηφία που οι οινόφιλοι ενδέχεται να διαβάσουν στις ετικέτες των κρασιών παρατίθενται παρακάτω (MarnieOld, 2015) .

Το Sauvignon Blanc είναι το πιο αναγνωρίσιμο από τα λευκά κρασιά, λόγω της οξύτητας και του χαρακτηριστικού πικάντικου αρώματος του. Αντιθέτως, το Riesling θεωρείται από πολλούς ειδικούς το καλύτερο σταφύλι για κρασί, αλλά δίνει από ξηρά μέχρι γλυκά κρασιά, μπερδεύοντας τις ιδιότητες του. Το Pinot Gris δίνει ώριμα, πλούσια κρασιά, αλλά είναι πιο δημοφιλές στην ελαφρύτερη μορφή του ως Pinot Grigio. Όσον αφορά το Moscato παρότι υπάρχουν πολλά είδη, σχεδόν όλα είναι γλυκά και έχουν έντονο άρωμα λουλουδιών (MarnieOld, 2015).

Σχετικά με τα ερυθρά κρασιά, το Cabernet Sauvignon είναι το πιο διάσημο από τις κόκκινες ποικιλίες του Μπορντό. Η συγκεκριμένη ποικιλία κρασιού αποτελεί τα πιο ακριβά και ικανά για παλαίωση κόκκινα κρασιά. Το Merlot θεωρείται από τα πιο οικονομικά κρασιά, ωστόσο μπορεί να δώσει και άριστα κρασιά όταν δεν καλλιεργείται σε μεγάλες ποσότητες. Το Pinot Noir είναι ο μεγαλύτερος αντίπαλος του Cabernet Sauvignon. Το Syrah, γνωστό και ως Shiraz, παράγει κρασιά με έντονη γεύση που έχουν τις κατάλληλες τανίνες για μακροχρόνια παλαίωση. Τέλος, το Grenache μπορεί να δώσει πλούσια, έντονα κόκκινα που έρχονται σε αντίθεση με το ανοιχτό χρώμα του. Συχνά περιέχει νόστιμα αρώματα όπως λευκό πιπέρι ή ακόμα και καπνιστό ζαμπόν (MarnieOld, 2015).



Πίνακας 2.1 Ποικιλίες σταφυλιών για λευκό και κόκκινο κρασί

Σταφύλια για λευκό κρασί	Σταφύλια για κόκκινο κρασί
Chardonnay	Cabernet Sauvignon
Sauvignon Blanc	Merlot
Riesling	Pinot Noir
Pinot Grigio / Pinot Gris	Syrah/Shiraz
Moscato	Grenache/Garnacha



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Όπως κάθε χώρος έτσι και ο οινικός έχει τη δική του ορολογία. Πέρα από την ορολογία του αμπελουργικού και του οινοποιητικού κομματιού, που η γνώση τους δεν είναι ιδιαίτερα απαραίτητη για τον καταναλωτή οινόφιλο, υπάρχει η ορολογία της οινογευσίας. Δηλαδή, οι κατάλληλες δηλαδή που περιγράφουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού και τελικά αυτό το ίδιο (MarnieOld, 2015).

3.1 Είδη Περιγραφής του Κρασιού

Στη γλώσσα του κρασιού χρησιμοποιούνται κυρίως όροι που υπάρχουν στις ετικέτες, όπως για παράδειγμα ονομασίες σταφυλιών (Chardonnay) ή ονομασίες κρασιών (Bordeaux). Όμως οι πιο χρήσιμοι όροι, ειδικά για κάποιον που δεν γνωρίζει αρκετά σχετικά με το κρασί είναι περιγραφικοί. Δύο είναι τα βασικά είδη περιγραφής του κρασιού, η άμεση και η έμμεση, οι οποίες αποτελούν δύο διαφορετικούς τρόπους να μιλά κανείς για το κρασί (MarnieOld, 2015)

3.1.1 Έμμεση περιγραφή

Οι ειδικοί συχνά ζωγραφίζουν μια ποιητική «εικόνα με λέξεις» για τη γεύση του κρασιού, ώστε να μεταφέρουν τις πολύπλοκες έννοιες εύκολα και γρήγορα στο κοινό. Αυτοί οι έμμεσοι όροι για το κρασί περιγράφουν το κρασί μεταφορικά συγκρίνοντας το με άλλες εμπειρίες και διατυπώνοντας τα υποκειμενικά χαρακτηριστικά του που κάθε άτομο μπορεί να αντιλαμβάνεται διαφορετικά. Είναι αμέτρητοι και μπορεί να περιλαμβάνουν λέξεις που δείχνουν συναίσθημα ή προκατάληψη. Ενώ παράλληλα είναι αποτελεσματικοί στις πωλήσεις και χρησιμοποιούνται στο μάρκετινγκ και τα μέσα ενημέρωσης. Συχνά επιχειρούν, μέσω επιλεκτικής γλώσσας, να αιχμαλωτίσουν ασαφή αρώματα και γεύσεις καθώς επίσης βοηθούν στη μονόπλευρη επικοινωνία των επαγγελματιών του κρασιού (MarnieOld, 2015).



3.1.2 Άμεση περιγραφή

Η άμεση περιγραφή χρησιμοποιείται κυρίως από τους επαγγελματίες, οι οποίοι εκτιμούν δίχως συναίσθημα το κρασί, χρησιμοποιώντας συγκεκριμένη ορολογία για τα πιο σημαντικά αισθητήρια χαρακτηριστικά του κρασιού. Οι άμεσοι όροι για το κρασί περιγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά του, όπως το χρώμα, τη γλυκύτητα και την ένταση, συνήθως σε μια διαβαθμισμένη κλίμακα. Επιπροσθέτως, οι συγκεκριμένοι όροι τονίζουν τα πραγματικά αισθητήρια χαρακτηριστικά, όπως είναι η εμφάνιση, η γεύση, η μυρωδιά και η αίσθηση του κρασιού. Συνεπώς, με την άμεση περιγραφή παρουσιάζονται τα λογικά αντικειμενικά χαρακτηριστικά του κρασιού, τα οποία οι περισσότεροι αντιλαμβάνονται με τον ίδιο τρόπο. Οι συγκεκριμένοι όροι είναι περιορισμένοι σε αριθμό, με τάση να είναι συγκεκριμένοι δίχως συναίσθημα ή προκατάληψη, καθώς και αποτελεσματικοί για συγκριτική ανάλυση. Χρησιμοποιούνται ευρέως στην οينوποιία και την εκπαίδευση, ενώ διευκολύνουν την αμφίπλευρη επικοινωνία (MarnieOld, 2015).

3.2 Όροι Περιγραφής του Κρασιού

Μερικοί από τους πλέον χαρακτηριστικούς όρους, είτε έμμεσους είτε άμεσους, που χρησιμοποιούνται για την περιγραφή του κρασιού και η σημασία τους, αναφέρονται παρακάτω (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996):

- **Ανθοκυάνες:** Ανθοκυάνες είναι οι ερυθρές χρωστικές ουσίες που βρίσκονται στους φλοιούς των σταφυλιών και στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού.
- **Βανίλιας άρωμα:** Η έκφραση «βανίλιας άρωμα» υποδηλώνει σημάδι ωρίμανσης ή παλαίωσης του κρασιού σε βαρέλι. Η προέλευση της συγκεκριμένης έκφρασης οφείλεται στη βανιλίνη, η οποία αποτελεί συστατικό του ξύλου του βαρελιού, η οποία διαλύεται σταδιακά στο κρασί.
- **Βελούδινο:** Έμμεσος περιγραφικός όρος για κρασί μαλακό, που χαϊδεύει ευχάριστα τον ουρανίσκο.



- **Γενναιόδωρο:** Έμμεση περιγραφή για κρασί υψηλόβαθμο, πλούσιο σε γεύση και σε άρωμα.
- **Γλυκιά γεύση:** Όρος που γίνεται αντιληπτός από όλους και αναφέρεται σε μία από τις τέσσερις γεύσεις που μπορεί κάποιος να αντιληφθεί δοκιμάζοντας ένα κρασί. Οι υπόλοιπες είναι οι: ξινή, πικρή και αλμυρή.
- **Διάρκεια:** Η διάρκεια αναφέρεται στην περιγραφή του χρόνου που το άρωμα και η γεύση παραμένουν στο στόμα ύστερα από την κατάποση του κρασιού. Η μεγάλη διάρκεια είναι σημάδι ποιότητας.
- **Διαύγεια:** Το πόσο διαυγές είναι ένα κρασί αποτελεί μια καλή ένδειξη της κατάστασης του, καθώς το κρασί πρέπει να είναι διαυγές και λαμπερό.
- **Επίγευση:** Είναι η αίσθηση που απομένει στο στόμα, ύστερα από τη δοκιμή του κρασιού.
- **Ισορροπημένο:** Ο χαρακτηρισμός ενός κρασιού ως ισορροπημένο υποδηλώνει αρμονία στις επιμέρους γεύσεις του.
- **Καπνού άρωμα:** Υπάρχει σε κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι. Οφείλεται στο εσωτερικό «κάψιμο» των βαρελιών, σημαντικότερη διαδικασία κατά την παρασκευή τους.
- **Καστανές ανταύγειες:** Ο συγκεκριμένος όρος αποτελεί σημάδι παλαίωσης, σε κόκκινο κρασί.
- **Λαμπερό:** Αποτελεί περιγραφή της όψης που χαρακτηρίζει ένα φρέσκο λευκό κρασί με ικανοποιητική οξύτητα.
- **Λουλουδιών αρώματα:** Τα συναντάμε στα φρέσκα κρασιά, κυρίως τα λευκά. Πιο συνηθισμένα είναι των; τριαντάφυλλου, γιασεμιού, ακακίας, λεμονανθών, βιολέτας.
- **Μαλακό:** ερυθρό κρασί που δεν έχει ενοχλητική όξινη και στυφή γεύση.
- **Μπλε ανταύγειες:** σημάδι νεότητας, σ' ένα ερυθρό κρασί.
- **Μπουκέτο ή άρωμα παλαίωσης:** χρησιμοποιείται για ένα κρασί που έχει ωριμάσει και αποκτήσει αρωματική πολυπλοκότητα.
- **Μύτη:** ένας γενικός όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει τα αρώματα του κρασιού.
- **Νεαρό:** κρασί που δεν έχει φτάσει ακόμη στην ωριμότητα, στο απόγειο των χαρακτήρων που μπορεί να μας προσφέρει.



- **Οξύτητα:** η ξινή γεύση του κρασιού, η οποία συντελεί στην φρεσκάδα αλλά και στη μακροβιότητα του.
- **Πλούσιο:** κρασί που διαθέτει πληθωρική γεύση και μας γεμίζει το στόμα.
- **Πράσινες ανταύγειες:** αν τις δείτε σε λευκό κρασί σημαίνει ότι είναι νεαρότατο.
- **Πρώιμο ή κρασί πρώιμης κατανάλωσης (primeur):** κρασί που καταναλώνεται πολύ σύντομα, λίγους μήνες, μετά από την οиноποίησή του, π.χ. Beaujolais Nouveau.
- **Ρωμαλέο:** κρασί με σώμα, με καλοσχηματισμένους και δεμένους μεταξύ τους χαρακτήρες.
- **Στρογγυλό:** κρασί με σώμα και ισορροπημένη γεύση. Καμιά γεύση δεν ξεχωρίζει από την άλλη. Καμιά δεν υστερεί και καμιά δεν υπερέχει.
- **Σώμα:** ο όρος περιγράφει το πως συμπεριφέρεται το κρασί στο στόμα μας. Ένα κρασί με σώμα είναι πλούσιο σε συστατικά και αφήνει το στόμα μας γεμάτο από γευστικές εντυπώσεις.
- **Τανίνες:** ουσίες που περιέχονται στον φλοιό και τα κουκούτσια των σταφυλιών. Είναι υπεύθυνες για τη στυφή γεύση των κρασιών αλλά και για τον πλούτο τους. Με την πάροδο του χρόνου και την παλαίωση, μαλακώνουν και χάνουν την επιθετική τους στυφάδα.
- **Φρουτώδης χαρακτήρας:** που αρχικά υποδηλώνει νεότητα. Πολλές φορές χρησιμοποιείται για την περιγραφή των αρωμάτων συγκεκριμένων σταφυλιών.

3.3 Η Βαθμολόγηση των Κρασιών

Μείζον θέμα συζήτησης γίνεται τα τελευταία χρόνια στην Ελλάδα για τη βαθμολόγηση των κρασιών από ειδικούς γευσσιγνώστες - δοκιμαστές, περισσότερο ή λιγότερο αποδεκτούς. Η νέα, για τη χώρα μας, αλλά όλο και επεκτεινόμενη αυτή κατάσταση φαίνεται τελικά πως λειτουργεί και εδώ, όπως περίπου και σε χώρες του εξωτερικού, επηρεάζοντας την αγορά και διαμορφώνοντας σινικές τάσεις και μόδες (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η ευσυνείδητη και επαγγελματική αξιολόγηση - βαθμολόγηση κρασιών είναι μια αρκετά πολύπλοκη και κυρίως υπεύθυνη διαδικασία συγκεκριμένων κανόνων, που έχει



σκοπό τη μεγιστοποίηση της αντικειμενικότητας και τη διαμόρφωση μιας ξεκάθαρης εικόνας της ποιότητάς τους. Πρέπει να γίνεται από έμπειρους και ικανούς δοκιμαστές, που πρέπει να είναι αμερόληπτοι και να βρίσκονται πέρα από συμφέροντα και έχει συνήθως εμπορικούς, διαγωνιστικούς και δημοσιογραφικούς λόγους (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Αφορά στην επιμέρους βαθμολόγηση κάθε κομματιού της οργανοληπτικής εξέτασης του κρασιού. Το άθροισμα αυτών των βαθμών δίνει το σύνολο, τον τελικό δηλαδή βαθμό, που πολλές φορές συνοδεύεται και από κάποιον χαρακτηρισμό και σχόλια (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Όπως κάθε τέτοιου είδους αξιολόγηση, που μοιάζει με αυτή που κάνουν οι κριτικοί έργων τέχνης στις δημιουργίες των καλλιτεχνών, έχει για ευνόητους λόγους πιστούς οπαδούς και υποστηρικτές, αλλά και άσπονδους εχθρούς, που στηρίζουν τις αντιρρήσεις τους τόσο στην υποκειμενικότητα του κάθε γευσιγνώστη - δοκιμαστή, όσο και στα όποια συμφέροντα μπορεί να επηρεάζουν την κρίση του (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Υπάρχουν διάφορα συστήματα βαθμολόγησης με αρκετές διαφορές μεταξύ τους. Δύο όμως από αυτά έχουν επικρατήσει: αυτό με άριστα το 20 και αυτό με άριστα το 100. Το δεύτερο είναι αυτό που χρησιμοποιεί και ο γνωστότερος ίσως ανά τον κόσμο κριτικός κρασιών, ο πολύς και διάσημος Robert Parker. Συχνά συναντάμε και το σύστημα με τα αστέρια (0-5) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Από πλευράς σχέσης βαθμών, χαρακτηρισμών και αστεριών που μπορεί να αποσπάσει ένα κρασί, συναντάται χονδρικά η παρακάτω κλίμακα και αντιστοιχία (στη σκάλα με άριστα το 100, που είναι και η επικρατέστερη), που με μικρές παραλλαγές είναι διεθνώς αποδεκτή. Πρέπει να σημειωθεί πως τα κρασιά που βαθμολογούνται με βαθμό χαμηλότερο του 70 δεν προτείνονται και συνήθως απέχουν τελείως από τις παρουσιάσεις (είναι αυτά που τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά δίνουν μια ανισόρροπη ή απογοητευτική εικόνα, αλλά πίνονται - 60-69 - και αυτά που παρουσιάζουν κάποια ελαττώματα ή ασθένειες - 50-59) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996):

- 70-79/100, μέτριο - αρκετά καλό (14 *-1*). Ένα υγιές και αποδεκτό κρασί.
- 80-84/100, αρκετά καλό - καλό (114*-2*). Ένα αξιόλογο κρασί.



- 85-89/100, καλό - πολύ καλό (2!4*-3*). Ένα κρασί ποιότητας.
- 90-94 (ή 95)/100, πολύ καλό - εξαιρετικό (3!4*-4*). Ένα ξεχωριστό κρασί.
- 95 (ή 96) - 100/100, εξαιρετικό - μοναδικό (4!4*-5*). Ένα εκπληκτικό, κλασικό και μεγάλο κρασί.

Καταλήγοντας πρέπει να σημειωθεί πως η μεγάλη αδυναμία στη λογική της βαθμολογημένης αξιολόγησης του κρασιού φαίνεται στην ερώτηση: τι είναι αυτό που κάνει ένα κρασί να περνάει το κατώφλι κάθε 10κάδας ή κάθε δάδας, σε τι διαφέρει δηλαδή ένα κρασί που αποσπά το βαθμό 89, από αυτό που βαθμολογείται με 90; Η απάντηση πρέπει να δοθεί σε προσωπικό επίπεδο και σύμφωνα με τα πιστεύω και την ιδιοσυγκρασία κάθε ανθρώπου (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. Η ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

Δοκιμάζοντας ή καταναλώνοντας κρασί, το βλέπουμε, το μυρίζουμε, το γεύομαστε και αισθανόμαστε την επαφή του στο εσωτερικό του στόματος. Όλα αυτά αφού έχουμε ίσως ήδη ακούσει το χαρακτηριστικό ήχο του φελλού να βγαίνει από το μπουκάλι, ή του κρασιού να πέφτει στο ποτήρι. Χρησιμοποιούμε έτσι όλες τις αισθήσεις, με πρωταγωνιστές την όραση, την όσφρηση και τη γεύση, με σκοπό την απόλαυση. Σε αυτήν την... «ηδονιστική δοκιμή» η εκτίμηση και η αξιολόγηση του προϊόντος έρχονται συνήθως σε δεύτερη μοίρα και αφορούν κυρίως στο προσωπικό γούστο του καθενός. Σε μια πιο...«τεχνική δοκιμή», στα χνάρια αυτής που χρησιμοποιούν οι ειδικοί, επαγγελματίες δοκιμαστές κρασιών, ακολουθείται μια διαφορετική, πιο πολύπλοκη, σε πρώτη ματιά, διαδικασία, με συγκεκριμένη τεχνική, που, αν και απαιτεί εμπειρία και γνώσεις, είναι ευπρόσιτη, μαθαίνεται σιγά-σιγά και αφορά στην όψη, στα αρώματα, στη γεύση και βέβαια στα ελαττώματα του κρασιού. Στην εξέταση, την κατανόηση και την περιγραφή όλων αυτών (σημαντική για την τελευταία είναι η γνώση της συγκεκριμένης ορολογίας που χρησιμοποιείται, το γλωσσάριο της δοκιμής τους κρασιού) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Το αποτέλεσμα όχι μόνο δε μειώνει την απόλαυση αλλά την «απογειώνει», δίνοντας ταυτόχρονα τη δυνατότητα για αντικειμενική εκτίμηση και αξιολόγηση του δοκιμαζόμενου προϊόντος, ισχυρό εργαλείο στα χέρια του καταναλωτή, που δε θα στηρίζεται έτσι μόνο στη βαθμολόγηση κρασιών από ειδικούς. Η δοκιμή - κατανάλωση κρασιού μεταμορφώνεται έτσι σε ένα «παιχνίδι» των αισθήσεων που μπορεί να γίνει μέρος της καθημερινότητας κάθε οινόφιλου, προσφέροντας ασύγκριτα περισσότερες στιγμές ευχαρίστησης και ψυχαγωγίας, σε σύγκριση με την απλή και απρόσωπη πόση (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

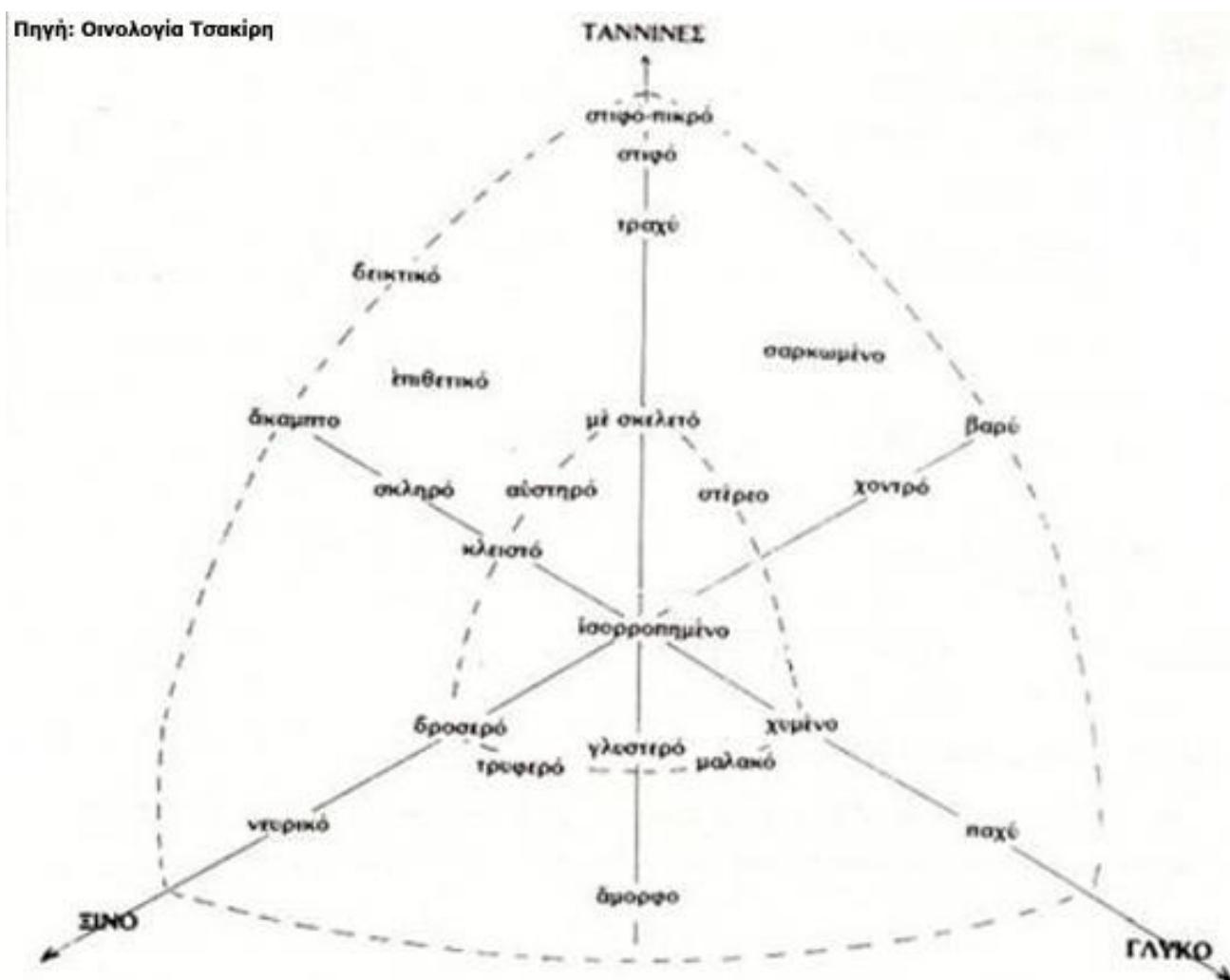
Εν κατακλείδι και σε ότι αφορά τους επαγγελματίες, η γευσίγνωσία είναι μία διαδικασία όπου αγγίζει τις αισθήσεις της όρασης, της όσφρησης, της γεύσης και της αφής. Κάθε άνθρωπος που ασχολείται με το κρασί πρέπει να έχει γνώση για τις βασικές αρχές της γευσίγνωσίας όπως και να είναι σε θέση να γράφει γευσίγνωστικές σημειώσεις για κάθε προϊόν όπου θα δοκιμάσει. Το σημαντικότερο στοιχείο της συγγραφής γευσίγνωστικών σημειώσεων είναι το να χρησιμοποιούμε όρους που μπορούν να γίνουν κατανοητοί από καταναλωτές που δεν έχουν ασχοληθεί σε βάθος



με την γευστιγνωσία κρασιού. Στις γευστιγνωστικές σημειώσεις είναι πιο σημαντικό το να μεταφέρουμε με σιγουριά πληροφορίες παρά να εκφράζουμε τις προσωπικές μας απόψεις (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

4.1 Η γραφική παράσταση της γευστικής ισορροπίας

Η γραφική παράσταση της γευστικής ισορροπίας παρουσιάζει έναν άξονα για κάθε ξεχωριστή γεύση. Ο σκοπός της δημιουργίας της είναι η διευκόλυνση χρησιμοποίησης του γευστικού λεξιλογίου καθώς και ο σχηματισμός της λεκτικής έκφρασης της γευστικής ισορροπίας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

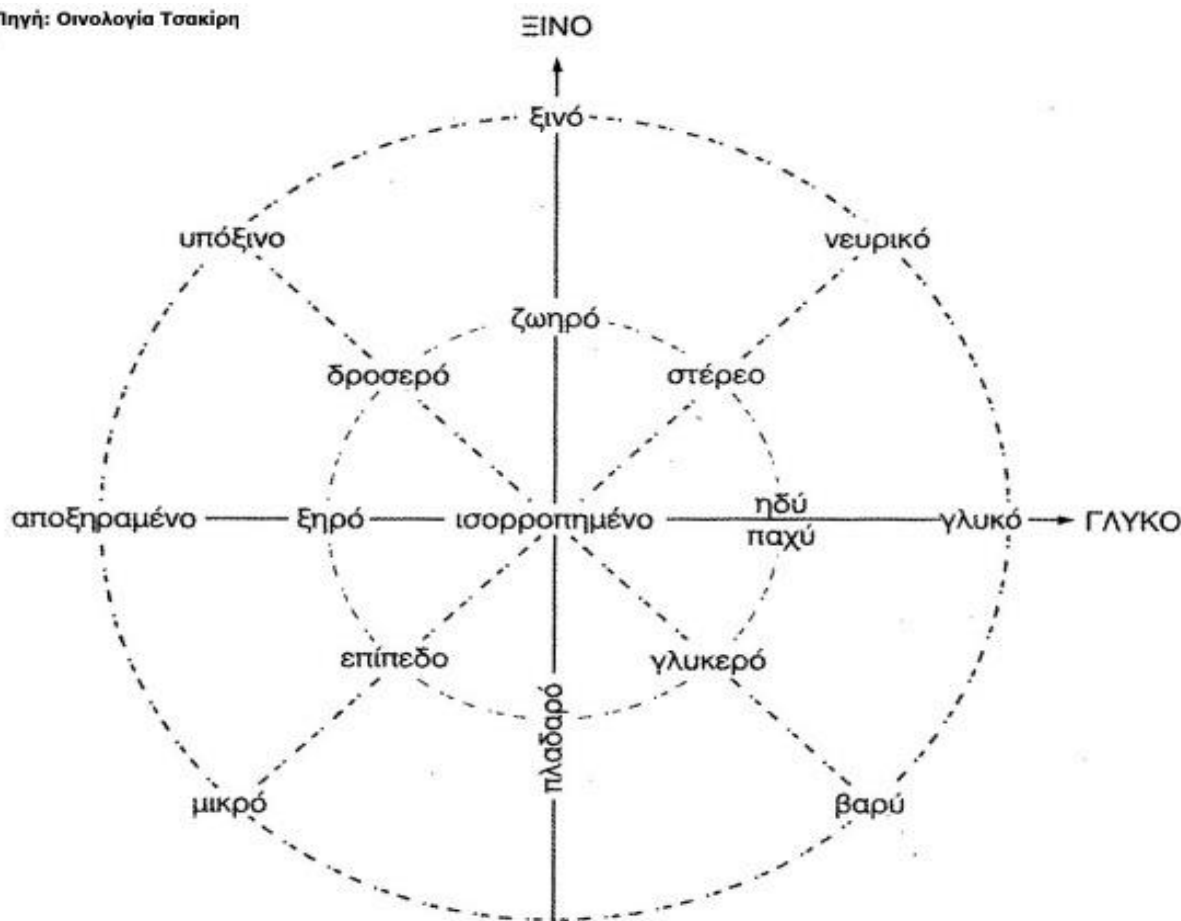


Πηγή: Τσακίρης & Παπούλιας, 1996

Διάγραμμα 4.1 Γευστική Ισορροπία



Πηγή: Οινολογία Τσακίρη



Πηγή: Τσακίρης & Παπούλιας, 1996

Διάγραμμα 4.2 Γευστικός χαρακτηρισμός κρασιού

Πιο συγκεκριμένα, για το άσπρο κρασί υπάρχει ο άξονας της γλυκιάς γεύσης, ο οποίος είναι κάθετος στον άξονα της ξινής γεύσης. Προς τη μεριά που δείχνει το βέλος η γεύση αυξάνεται έχοντας ως σημείο αναφοράς την τομή των αξόνων. Έπειτα από την ξεχωριστή εκτίμηση της κάθε γεύσης, και αφού χαραχτούν οι αντίστοιχες συντεταγμένες, είναι εφικτό πάνω στο σχεδιάγραμμα να βρεθεί ο γευστικός χαρακτηρισμός του κρασιού. Έτσι, ένα κρασί με κανονική γλύκα και ανεπαρκή οξύτητα είναι πλαδαρό. Για τα κόκκινα κρασιά προστίθεται ένας ακόμη άξονας που αντιστοιχεί στη στυφή αίσθηση των ταινιών (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



4.2 Επίγευση

Η επίγευση είναι η γευστική εντύπωση που μένει μετά την κατάποση του κρασιού. Η γεύση που αφήνει στο στόμα το κρασί είναι ένα από τα κυριότερα χαρακτηριστικά του κρασιού. Σχετίζεται έντονα με την ύπαρξη πικρών συστατικών. Ανυπαρξία γεύσης φανερώνει ένα μικρό και φτωχό σε συστατικά κρασί. Ύπαρξη έντονης γεύσης πικρών ή ξινών συστατικών φανερώνει κρασί με ελαττωματική δομή. Αντίθετα, όταν η γευστικότητα του στόματος παραμένει έντονη χωρίς εμφάνιση ξινών ή πικρών συστατικών, είναι δείγμα ποιοτικής ανωτερότητας του κρασιού. Μερικές φορές, αν και δεν είναι σωστό χρησιμοποιείται για να δηλώσει την αρωματική διάρκεια. Με τον όρο «τελείωμα» γίνεται αναφορά στις αισθήσεις που γίνονται αντιληπτές μετά την κατάποση. Επίσης, γρήγορο ή σύντομο λέγεται το κρασί με μικρή αρωματική διάρκεια και σύντομη επίγευση στις γευστικές εντυπώσεις που αφήνει στο στόμα, σε αντίθεση με ένα μακρύ κρασί που αφήνει μια μακριά και παρατεταμένη γευστική εντύπωση (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

4.3 Οι Ιδανικές Συνθήκες για την Πραγματοποίηση της Γευσιγνωσίας Οίνων

4.3.1 Οργάνωση της δοκιμασίας

Η οργάνωση, η οποία απαιτείται ώστε να επιτευχθούν οι καταλληλότερες συνθήκες για την οργανοληπτική εκτίμηση των κρασιών και η καταγραφή αυτής της εκτίμησης διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο. Σύμφωνα με αυτή την οργάνωση πρέπει να πληρούνται κάποιες βασικές συνθήκες και αποφεύγονται κάποια βασικά λάθη. Αποτελέσματα μελετών έχουν δείξει ότι οι συνθήκες του περιβάλλοντος στις οποίες βρίσκεται ο δοκιμαστής επιδρούν στα αποτελέσματα της οργανοληπτικής δοκιμασίας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Πιο συγκεκριμένα, ο χώρος της δοκιμασίας πρέπει να είναι ευχάριστος και απλός, με ομοιόμορφο φυσικό φως ή να χρησιμοποιούνται λάμπες που δημιουργούν καλή απομίμηση του φυσικού. Ακόμη πρέπει να βρίσκεται μακριά από κάθε θόρυβο, αν είναι δυνατόν ακουστικά μονωμένος, καλά προφυλαγμένος από κάθε οσμή και να αερίζεται ή εξαερίζεται. Οι χώροι, όπου πραγματοποιούνται οι ομαδικές δοκιμασίες πρέπει να είναι ευρύχωροι και να διαθέτουν χώρο παρασκευής δειγμάτων και φυσικά ειδικά ψυγεία για το κρασί. Επιπλέον, οι χώροι όπου εργάζεται ο κάθε δοκιμαστής πρέπει να είναι χωρισμένοι κατάλληλα, ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε αλληλεπίδραση και υποβολή καθώς επίσης να διαθέτουν έναν πάγκο εφοδιασμένο με νεροχύτη, κατάλληλα ποτήρια και πτυελοδοχεία. (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Οι συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας πρέπει να είναι ευχάριστες και σταθερές (θερμοκρασίες 20-22°C και 60-70% υγρασία). Η καταλληλότερη ώρα για τη διεξαγωγή μιας γευστικής δοκιμασίας κρασιού είναι το πρωί, απαραίτητα πριν το μεσημεριανό γεύμα, καθώς ο δοκιμαστής θα πρέπει να είναι νηστικός απαλλαγμένος από την αίσθηση άλλων γεύσεων. Ωστόσο, σε πολλές περιπτώσεις, όταν πρόκειται να διεξαχθεί μια μακρά γευστιγνωσία πολλών δειγμάτων, καλό είναι να έχει προηγηθεί ένα ελαφρύ πρωινό. Η ολική διάρκεια της δοκιμασίας δεν πρέπει να ξεπερνά τη μια ώρα και ο αριθμός των δειγμάτων τα 12, ώστε να μην προκαλείται γευστική κόπωση του δοκιμαστή (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

4.3.2 Προετοιμασία δείγματος

Για την προκαταρκτική προετοιμασία, η λήψη του δείγματος έχει μεγάλη σημασία. Για ένα κρασί που βρίσκεται χύμα σε ένα βαρέλι ή μια δεξαμενή πρέπει το δείγμα να είναι αντιπροσωπευτικό του συνόλου. Για αυτό το λόγο, πρέπει να αφαιρείται από το επάνω μέρος της δεξαμενής με τη βοήθεια μιας φιάλης κρεμασμένης σε ένα σχοινί που θα επιτρέψει στο δείγμα να περιέχει κρασί από όλα τα ύψη της δεξαμενής. Αν το πάνω μέρος είναι σφραγισμένο, η λήψη γίνεται από την κάνουλα που υπάρχει στα πλάγια της δεξαμενής αφού πρώτα απομακρυνθούν μερικά λίτρα κρασιού που πιθανόν έχουν πάρει γεύση από την επαφή με το μέταλλο της κάνουλας. Το δείγμα στο μπουκάλι πρέπει να μείνει σφραγισμένο για μερικές μέρες για να ξαναβρεί το δυναμικό οξειδοαναγωγής που είχε μέσα στη δεξαμενή (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Βασική σημασία έχει η θερμοκρασία του δείγματος που πρόκειται να δοκιμαστεί. Η θερμοκρασία του κρασιού που πρέπει να εκτιμηθεί οργανοληπτικά είναι η περιεκτικότητα σε τανίνες. Πιο συγκεκριμένα, όσο αυξάνεται η θερμοκρασία, ελαττώνεται η στυφίλα των τανινών και για αυτό και τα κόκκινα κρασιά δοκιμάζονται σε μεγαλύτερες θερμοκρασίες από ότι τα άσπρα. Ένα κρασί άσπρο ή κόκκινο, όταν έχει θερμοκρασία 20°C, φαίνεται πιο ξινό από ότι στους 10 °C όπου και έχουμε μια μικρή ελάττωση του αρώματος που οφείλεται στην αδυναμία των πιο βαριών οσμηρών συστατικών να εξέλθουν. Έτσι, όταν απαιτείται να γίνει έλεγχος του αρωματικού χαρακτήρα ενός κρασιού και να ανακαλυφθούν οι αρνητικές του ιδιότητες, πρέπει να έχουμε το δείγμα σε πιο μεγάλες θερμοκρασίες. Ένα άσπρο κρασί, συνήθως δοκιμάζεται στους 13°C και πίνεται στους 10°C, ενώ ένα κόκκινο κρασί δοκιμάζεται στους 18-20°C ανάλογα με το πόσο στυφό είναι και πίνεται στους 16-17°C. Φυσικά, στο τέλος της δοκιμασίας πρέπει να βρίσκονται τα γλυκά κρασιά (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

4.3.3 Αφαίρεση του φελλού

Αν το δείγμα είναι σε εμφιαλωμένο μπουκάλι, πρέπει αρχικά να αφαιρεθεί το κάλυμμα του φελλού με ένα μαχαίράκι, μέχρι το μισό του δαχτυλιδιού που σχηματίζει ο λαιμός του μπουκαλιού, και να καθαριστεί το μέρος που αποκαλύφθηκε. Η αφαίρεση του φελλού πρέπει να γίνει με προσοχή ώστε να μην γεμίσει το κρασί με τρίμματα φελλού. Μια πρώτη «εξέταση» πρέπει να γίνει πάνω στο φελλό προκειμένου να ελεγχθεί αν είναι απαλλαγμένος από δυσάρεστες μυρωδιές που πιθανόν να έχει μεταδώσει στο κρασί. Στα αφρώδη αφαίρεση του πώματος γίνεται μετά την αφαίρεση του μεταλλικού πλέγματος κρατώντας σταθερά με το αριστερό χέρι το φελλό και στρέφοντας με το δεξί χέρι τον κύριο όγκο της φιάλης σιγά-σιγά μέχρις ότου η πίεση της επιφάνειας του αφρώδους κρασιού να εξισωθεί με την ατμοσφαιρική πίεση, αποφεύγοντας έτσι τη δημιουργία αφρίσματος (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



4.4 Η Τεχνική της Γευσιγνωσίας Οίνων

Για μια επιτυχημένη γευστική δοκιμή κρασιών είναι απαραίτητο να ακολουθηθούν ορισμένα βήματα συγκεκριμένης και ειδικής τεχνικής για την εξέταση της όψης, των αρωμάτων και των γευστικών χαρακτηριστικών του κρασιού, με αποτέλεσμα όλη η διαδικασία να βασίζεται σε τρία κυρίως σημεία (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996):

- την οπτική,
- την οσφρητική
- τη γευστική εξέταση.

Κατόπιν αυτών και των όποιων εκτιμήσεων γίνονται κατά τη διάρκειά τους, δημιουργείται μια γενική αίσθηση που αφήνει το δοκιμαζόμενο προϊόν, η «γενική εντύπωση», που αφορά στη συνολική εικόνα του κρασιού και ανάμεσα σε άλλα στο κατά πόσο είναι τυπικό της ποικιλίας και της περιοχής από όπου προέρχεται, στην εκτίμηση του δυναμικού παλαίωσής του, στη σχέση τιμής / ποιότητας κ.α. Οι Αγγλοσάξονες οινολάτρες, «παίζοντας» με τις λέξεις που αρχίζουν με το γράμμα S, αναφέρονται σε αυτή τη διαδικασία ως εξής: Seeing, Swirling, Sniffing (ή Smelling), Slurping (ή Sipping ή Savoring), Spitting, (τα πέντε S), που σημαίνουν αντίστοιχα: παρατήρηση, ανακίνηση, μύρισμα, κατάποση - ρούφηγμα (αίσθηση γεύσης), φτύσιμο του κρασιού και σημειώνουν τρεις ακόμα φάσεις της διαδικασίας, αυτές της ανακίνησης του κρασιού μέσα στο ποτήρι, του ρουφήματος για την εισαγωγή αέρα και της αποβολής του από το στόμα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

4.4.1 Το ποτήρι

Το υποδειγματικό ποτήρι δοκιμασίας έχει συγκεκριμένη μορφή και διαστάσεις όπως φαίνονται στην ακόλουθη εικόνα. Επιπροσθέτως διαθέτει δύο μεγάλα προτερήματα. Κατ' αρχάς, το μεγάλο πόδι του επιτρέπει το εύκολο πιάσιμο χωρίς να κρύβει τη θέα προς το περιεχόμενο. Επιτρέπει συγχρόνως την άνετη περιστροφή του σε κυκλική ανάδευση, όπως χρειάζεται να γίνει στο στάδιο της καταγραφής του



αρώματος μετά από ανακίνηση. Κατά δεύτερο και κυριότερο λόγο, το σχήμα του επιτρέπει τον εμπλουτισμό με οσμηρά συστατικά του χώρου του ποτηριού που μένει κενός, γεγονός που ευκολύνει την έμμεση αρωματική του ανίχνευση. Η χωρητικότητα του ποτηριού πρέπει να είναι 200-250 κυβικά εκατοστά και να είναι λίγο κλειστό στο επάνω μέρος. Το σερβίρισμα του κρασιού γίνεται αφού έχει αφαιρεθεί ένα μικρό μέρος που θα ξεπλύνει πιθανά υπολείμματα που άφησε ο φελλός στο μέσα μέρος της φιάλης. Έπειτα, ακολουθεί το γέμισμα του ποτηριού στο 1/4 με 1/3 (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



Εικόνα 1: Υποδειγματικό ποτήρι δοκιμής του κρασιού με τις κατάλληλες διαστάσεις και την κατάλληλη μορφή

Όσον αφορά τον αρωματικό χαρακτήρα ενός κρασιού είναι φανερό ότι χρησιμοποιώντας για το ίδιο κρασί διαφορετικά ποτήρια δοκιμασίας η αρωματική αντίληψη θα διαφέρει ποσοτικά και ίσως ποιοτικά. Πρέπει λοιπόν να τονιστεί η μεγάλη σημασία που έχει για την τεχνική της δοκιμασίας η ύπαρξη μέσων (ποτήρι, λεξιλόγιο) που οδηγούν σε αντικειμενικά και καθολικά παραδεκτά αποτελέσματα όσο κι αν, μερικές φορές, μπορεί να απομακρύνουν από τις πραγματικές συνθήκες, κάτω από τις οποίες καταναλώνεται το κρασί (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



4.4.2 Η όψη του κρασιού

Η οπτική εκτίμηση ενός κρασιού είναι μάλλον η πλέον υποκειμενική, σε σύγκριση με αυτές της όσφρησης και της γεύσης. Στα μάτια ενός έμπειρου δοκιμαστή ή όψη του κρασιού και τα επιμέρους στοιχεία της δίνουν συχνά ένα δυσανάλογα μεγάλο και ενδιαφέρον πλήθος πληροφοριών. Η τεχνική της οπτικής εκτίμησης του κρασιού Για την οπτική εκτίμηση του κρασιού απαιτείται κατάλληλος φωτισμός και λευκό φόντο, που στην ανάγκη μπορεί να είναι ακόμα και ένα κομμάτι λευκό χαρτί, ή ένα λευκό τραπεζομάντιλο πίσω από το ποτήρι, γεμισμένο μέχρι το ενδεδειγμένο σημείο (1/3 περίπου). Κρατώντας το ποτήρι σε γωνία (45ο περίπου), εξετάζεται η καθαρότητα (διαύγεια) και η διαφάνειά του. Είναι δυνατό ένα κρασί να μην είναι διανγές και ταυτόχρονα να είναι εντελώς διάφανο (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Απαραίτητη επίσης είναι η παρατήρηση της λαμπρότητας, του χρώματος, της έντασης, της απόχρωσης και των ανταυγείων του κρασιού, στα λευκά κρασιά οι πρασινωπές δείχνουν νεότητα και απουσία οξειδώσεων και στα ροζέ οι ροδαλές δείχνουν νεότητα, οι ροζ - γκρι παλαίωση κάποιων ετών, ενώ οι κεχριμπαρένιες παλαίωση αρκετών ετών. Τέλος, στα κόκκινα κρασιά οι ιώδεις, βιολετί ανταύγειες δείχνουν νεότητα και οι πορτοκαλί παλαίωση. Η περίμετρος που σχηματίζεται γύρω από το τοίχωμα του κάλυκα είναι αυτή που παρουσιάζει πρώτη τις χρωματικές αλλαγές παλαίωσης, που με τα χρόνια επεκτείνονται εσωτερικά). Κοιτώντας πάνω από το ποτήρι το εσωτερικό αυτού, φαίνεται πόσο ορατός ή όχι είναι ο πάτος του εκτιμώντας τη διαφάνεια και κυρίως τη χρωματική ένταση και πυκνότητα του κρασιού, που αποτελεί συνήθως ένδειξη ποιότητας, πλούσιας γεύσης και καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ (στα κόκκινα κυρίως κρασιά). Τέλος, με την περιστροφική ανακίνηση του ποτηριού και την ηρεμία που ακολουθεί, είναι δυνατή η παρατήρηση της υφής, του πάχους, του μεγέθους και της κίνησης των δακρύων του κρασιού, καθώς και της ρευστότητάς του. Τα έντονα, παχιά και αργοκίνητα δάκρυα, που βρίσκονται σε κοντινή απόσταση μεταξύ τους, προδιαθέτουν για καλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ (μεγαλύτερη του 12%) και «ογκώδη», «σωματώδη» γεύση (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Τα χαρακτηριστικά της όψης του κρασιού, τα οποία θα πρέπει να αναζητάει ένας δοκιμαστής κρασιού είναι η διαύγεια, η λαμπερότητα, η ένταση του χρώματος, η απόχρωση του χρώματος, η ρευστότητα - δάκρυα, οι φυσαλίδες του διοξειδίου του άνθρακα (στα αφρώδη και ημιαφρώδη κρασιά). Πιο συγκεκριμένα, η διαύγεια αφορά



στο βαθμό που το κρασί είναι απαλλαγμένο από οποιαδήποτε αιωρούμενα σωματίδια καθώς ένα κρασί μπορεί να είναι καθαρό ή θολό. Η λαμπερότητα αφορά τη λάμψη που μπορεί να έχει η όψη του κρασιού δηλαδή το πόσο λαμπερό ή θαμπό είναι ένα κρασί. Όσον αφορά την ένταση του χρώματος, το χρώμα ενός κρασιού μπορεί να είναι βαθύ ή ασθενές (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Σχετικά με την απόχρωση, τα λευκά κρασιά έχουν ουσιαστικά κιτρινωπό χρώμα, αρχίζουν από πάρα πολύ ανοιχτόχρωμα, σχεδόν άχρωμα και φτάνουν μέχρι το χρώμα του κεχριμπαριού. Ενδεικτικά αναφέρονται: λευκοκίτρινο, πρασινοκίτρινο, αχυρόχρωμο, κίτρινο, χρυσαφί, κεχριμπαρένιο, καφετί κ.α. Τα ροζέ κρασιά αρχίζουν από ένα ανοιχτό κίτρινο-ροδαλό χρώμα και φτάνουν στο ερυθρωπό, ανοιχτό άλικο (τα αρωματικά και γευστικά οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά είναι κοντά σε αυτά των λευκών κρασιών). Ενδεικτικά αναφέρονται: βερυκοκί, χρώμα σάρκας σολομού, χρώμα φλούδας κρεμμυδιού, ανοικτό ροζέ, κερασί (που θυμίζει τα πετροκέρασα), χρώμα ροζ βατόμουρων (raspberries), φραουλί κ.α. Τα ερυθρά κρασιά αρχίζουν χρωματικά εκεί που τελειώνουν τα σκουρότερα ροζέ, δηλαδή από ερυθρωπά και φτάνουν σε πολύ σκουρόχρωμα, σχεδόν μαυριδερά, περνώντας από διάφορες αποχρώσεις που θυμίζουν το χρώμα κόκκινων και μαύρων φρούτων. Ενδεικτικά αναφέρονται: βιολετί, ρουμπινί, με χρώμα γρανάτη, πορφυρό, κόκκινο κεραμιδί, κεραμιδί (terracotta), καστανό κ.α. (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Ο όρος ρευστότητα – δάκρυα ενός κρασιού αφορά στο πόσο εύκολα φαίνεται να κινείται το κρασί καθώς πέφτει στο ποτήρι, ή ανακινείται μέσα σε αυτό, ή αντίθετα πόσο παχύρρευστο είναι. Όταν στο κατάλληλο ποτήρι κρασιού δεν έχουν μείνει υπολείμματα απορρυπαντικού ή σαπουνιού, είναι δυνατή η παρατήρηση κατόπιν ανακίνησης και επιστροφής στην ηρεμία, να κυλούν στον κάλυκά του χοντρές και μακριές σταγόνες σαν διάφανο λάδι, που ονομάζονται «δάκρυα». Ενώ το μέγεθος και η διάρκεια έκλυσης των φυσαλίδων αποτελούν χαρακτηριστικό ενός κρασιού, το μικρό μέγεθος των φυσαλίδων, ο έντονος και μεγάλης διάρκειας αφρισμός αποτελούν ένδειξη ποιότητας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



4.4.3 Η μύτη του κρασιού

Η πιο «πρωτόγονη» αίσθηση του ανθρώπου, η όσφρηση, είναι η πλέον παραμελημένη από τις υπόλοιπες τέσσερις. Παρόλο που συναντάται ως η πιο οικεία, εύχρηστη και χρήσιμη στη φύση των περισσότερων ζώων, τουλάχιστον των θηλαστικών, στον άνθρωπο βρίσκεται αλλοτριωμένη και εκφυλισμένη και έχει απομακρυνθεί τόσο από τον πραγματικό της ρόλο, όσο και από το πεδίο του ενδιαφέροντος και της φροντίδας του. Παραμένει ωστόσο ιδιαίτερα ευαίσθητη και με την κατάλληλη εξάσκηση, μπορεί να επεξεργαστεί περισσότερα από 10.000 διαφορετικά ερεθίσματα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η οσμή του κρασιού και η χρήση της όσφρησης κατά τη δοκιμή του είναι δυστυχώς για τους περισσότερους καταναλωτές ασήμαντες έως ελάχιστα σημαντικές. Διότι η μύτη είναι από τα πιο ουσιαστικά εργαλεία του δοκιμαστή κρασιού, αλλά ακόμα και για τους μη ειδικούς η οσφρητική εξέταση ενός κρασιού είναι μάλλον το πλέον ευχάριστο κομμάτι της δοκιμής, αφού είναι το πιο ενδιαφέρον. Τα ερεθίσματα που μπορεί να συλλέξει η μύτη από το κρασί είναι πάρα πολλά. Για αυτά ευθύνονται τα αρώματα που βρίσκονται μέσα σε αυτό (δεν προστίθενται, αλλά προέρχονται από το σταφύλι, τις φυσικές διαδικασίες της πορείας του μέχρι να γίνει κρασί και την κατοπινή ζωή του μέσα στο βαρέλι και στη φιάλη). Δεν είναι τίποτα άλλο από πτητικές χημικές ενώσεις, που για να γίνουν αντιληπτές από την όσφρηση, πρέπει να βρίσκονται σε επαρκή ποσότητα. Οι αρωματικές ουσίες που υπάρχουν μέσα στο κρασί και διαμορφώνουν το χαρακτήρα του ξεπερνούν τις 1500 (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Στην ορολογία της οργανοληπτικής δοκιμής των κρασιών χρησιμοποιείται συνήθως η λέξη «μύτη» για να περιγράψει η οσμή του κρασιού. Σε περίπτωση που αυτή είναι σχετικά απλή ονομάζεται «άρωμα». Όταν είναι πολύπλοκη και αφορά σε ένα κρασί με σύνθετο αρωματικό χαρακτήρα, ονομάζεται «bouquet» («μπουκέτο» όρος που χρησιμοποιείται κυρίως για κόκκινα κρασιά, χωρίς να αποκλείεται η χρήση του και για λευκά με πολύπλοκη μύτη). Η μύτη του κρασιού και ιδιαίτερα ο χαρακτήρας της προέρχεται ή και διαμορφώνεται κατά κύριο λόγο από την ποικιλία αμπέλου (πρωτογενή αρώματα, τις περισσότερες φορές ανθώδη, φρουτώδη, φυτικά κ.α.) από τις πολύπλοκες χημικές αντιδράσεις της ζύμωσης (δευτερογενή αρώματα, διάφορα), και από την ωρίμαση μέσα στο βαρέλι (αν υπάρχει) και την παλαίωση, ή



απλή διατήρηση στη φιάλη (τριτογενή αρώματα, συνήθως μπαχαρικών, καβουρδισμένα, ξύλου κ.α.) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η τεχνική της οσφρητικής εκτίμησης του κρασιού «σερβίροντας το κρασί» στο ένα τρίτο περίπου της χωρητικότητας του ποτηριού, ένα αέριο στρώμα σχηματίζεται επάνω από το υγρό και καταλαμβάνει τον ελεύθερο χώρο του. Τα οσφρητικά χαρακτηριστικά του κρασιού, που «βγαίνουν» από αυτό ως πτητικές αρωματικές ενώσεις, εξετάζονται δια της όσφρησης, το άτομο θα πρέπει να ακολουθήσει τα παρακάτω βήματα: μυρίζει το κρασί φέρνοντας τη μύτη του ιδιαίτερα κοντά στο ποτήρι, αρχικά χωρίς αυτό να ανακινηθεί. Ακολουθεί μικρή και κατόπιν μια πιο αποφασιστική περιστροφή του ποτηριού, ώστε να επιτευχθεί ικανοποιητικής δύναμης και διάρκειας ανακίνηση του κρασιού και ξαναμυρίζει. Σε αυτές τις κινήσεις καταγράφει τις εντυπώσεις για την κατάσταση της μύτης του κρασιού, που πρέπει να είναι ευχάριστη και κυρίως υγιής, την ένταση, την ποιότητα και τον χαρακτήρα της. Όσο πιο δυναμικά, σύνθετα, πολύπλοκα και πυκνά εμφανίζονται τα αρωματικά χαρακτηριστικά τόσο το καλύτερο, αρκεί να βρίσκονται σε αρμονική συνύπαρξη μεταξύ τους και να μην είναι μονοδιάστατα, άκομψα και χονδροκομμένα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Σημαντικοί τέλος παράγοντες της γενικής αξιολόγησης είναι η εξέλιξη και η διάρκεια της μύτης του κρασιού. Τόσο η διάρκεια όσο και η καλή, μακρά και σύνθετη εξέλιξη της μύτης είναι ένδειξη υψηλής ποιότητας (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Τα χαρακτηριστικά της μύτης του κρασιού που πρέπει να αναδύονται είναι τα ακόλουθα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996):

- Ένταση του αρώματος: αφορά στο κατά πόσο η μύτη του κρασιού είναι αδύναμη, μέτριας έντασης, ή δυνατή.
- Κατάσταση του αρώματος: αφορά στο αν και κατά πόσο η μύτη του κρασιού είναι ευχάριστη και υγιής, ή δυσάρεστη και προβληματική (στη δεύτερη περίπτωση μπορεί το κρασί να έχει κάποιο ελάττωμα) .
- Ποιότητα του αρώματος Αφορά στο κατά πόσο η μύτη του κρασιού είναι απλή ή πολύπλοκη, καθαρή ή μπερδεμένη, πυκνή ή αραιή, διακριτική ή υπερβολική, κομψή ή χοντροκομμένη κλπ.



- Διάρκεια – εξέλιξη: αφορούν στο χρονικό διάστημα που η μύτη του κρασιού διατηρεί την ένταση, την ποιότητα και το χαρακτήρα της και στο πώς ο τελευταίος μεταμορφώνεται κατά τη διάρκειά αυτού.
- Αρωματικός χαρακτήρας: αφορά στις αρωματικές οικογένειες (ομάδες αρωμάτων) και πιο αναλυτικά στα συγκεκριμένα αρώματα (αρωματικούς τύπους), που θυμίζει και παραπέμπει ή μύτη του κρασιού και την ακριβή περιγραφή τους (όσο πιο πολύπλοκος είναι ο χαρακτήρας της μύτης του κρασιού, τόσο πιο δύσκολα αναγνωρίζεται και περιγράφεται)

Οι ομάδες των αρωμάτων των κρασιών και κάποιοι τύποι αρωμάτων είναι πάρα πολλοί και ορισμένοι πολύ ιδιαίτεροι. Παρακάτω αναφέρονται οι τύποι αρωμάτων που μπορεί να έχει ένα κρασί (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).:

- Αρώματα λουλουδιών (λευκών, ροζέ, κόκκινων κ.α.)
- Αρώματα φρούτων (δένδρων, θάμνων, τροπικών, λιωμένων, ξερών κ.α.)
- Αρώματα χόρτων, φυτών (χλωρών και ξερών) και καρπών (αρωματικών, λιωμένων, κονσέρβας, κομπόστας, μαρμελάδας, ξερών, σε αλκοόλ, λικέρ, ζαρζαβατικών κ.α.)
- Αρώματα ξηρών καρπών (όλων των ειδών)
- Αρώματα τροφών (τυριού, βουτύρου, ψωμιού, ζαμπόν, μαγειρεμένου κρέατος κ.α.)
- Αρώματα γης (φρεσκοκομμένου χόρτου, χώματος, μανιταριού κ.α.)
- Αρώματα ζωικά (δέρματος κ.α.)
- Αρώματα μπαχαρικών (όλων των ειδών)
- Αρώματα βαλσαμικά (με κυριότερο αυτό της ρητίνης)
- Αρώματα γλυκά ή και καβουρδισμένα (μελιού, καραμέλας, σοκολάτας κ.α.)
- Αρώματα ξύλου (βανίλιας, κέδρου, καπνού, καφέ κ.α.)
- Αρώματα χημικά ή μικροβιακά (όπως διαφόρων ζυμών, αλλά τις περισσότερες φορές αφορούν σε δυσάρεστα αρώματα που φανερώνουν κάποιο ελάττωμα του κρασιού και μπορεί να καταστρέψουν ακόμα και όλο τον αρωματικό του χαρακτήρα).

Η μύτη του κρασιού δίνει πολλές φορές όξινη, γλυκιά, δροσερή, θερμή, μεταλλική, ή και ορυκτή αίσθηση, που επηρεάζει ουσιαστικά το χαρακτήρα της (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



4.4.4 Το στόμα του κρασιού

Όπως είναι γνωστό, η γεύση είναι μια από τις πιο οικίες αισθήσεις στον άνθρωπο. Οι βασικές κατηγορίες γεύσης είναι τέσσερις: γλυκιά, ξινή, πικρή και αλμυρή. Το κύριο όργανο αντίληψης των τεσσάρων βασικών γευστικών ερεθισμάτων είναι η γλώσσα και οι γευστικοί της κάλυκες. Διαφορετικοί κάλυκες είναι περισσότερο ευαίσθητοι σε κάθε μια κατηγορία γεύσης, αλλά μάλλον όλοι ερεθίζονται ως ένα βαθμό από όλες τις κατηγορίες. Έχει ωστόσο παρατηρηθεί πως το μπροστινό τμήμα της (η άκρη), είναι πιο ευαίσθητο στο γλυκό, τα δυο πλάγια και κάτω τμήματα της μέσης περίπου του μήκους της στο ξινό (το οποίο ίσως να ερεθίζει και το εσωτερικό των μάγουλων), το πίσω και επάνω κέντρο της στο πικρό και το επάνω, δεξί και αριστερό μπροστινό τμήμα, πίσω από την άκρη της, στο αλμυρό (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Σε ότι αφορά τώρα το κρασί, η γευστική εντύπωση (και απόλαυση) που προκαλείται από την κατανάλωσή του δε χρειάζεται ιδιαίτερη μνεία. Πρόκειται για την πιο οικεία από τις άλλες δύο, την οπτική και την οσφρητική. Ίσως διαδραματίζει και το σημαντικότερο ρόλο στη δοκιμή του κρασιού, οδηγώντας στα κυριότερα συμπεράσματα για την τελική αξιολόγηση του και διαμορφώνει όσο τίποτα άλλο την απόφαση σχετικά με το συνδυασμό του με το κατάλληλο φαγητό (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Πρέπει τέλος να αναφερθεί πως το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί δρα ανασταλτικά στην ικανότητα κρίσης του δοκιμαστή. Για το λόγο αυτό και όταν υπάρχουν πολλά κρασιά προς δοκιμή, παρόλο που σε γενικές γραμμές μπορεί να είναι αντιαισθητικό και να θεωρείται ανάγωγο, είναι όχι μόνο φυσικό και αποδεκτό, αλλά επιβεβλημένο, το φτύσιμο του κρασιού που δοκιμάζεται, αφού έτσι ο δοκιμαστής διατηρεί ακμαία την κριτική του ικανότητα (όλα αυτά βέβαια στην περίπτωση αποκλειστικής δοκιμής κρασιών, χωρίς αυτά να συνοδεύουν κάποιο φαγητό ή να καταναλώνονται π.χ. ως aperitif) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Το κρασί αποτελείται κατά κύριο λόγο από νερό (80-90%) και από εκατοντάδες έως και χιλιάδες άλλες χημικές ουσίες που συνεισφέρουν στη διαμόρφωση της γεύσης και της υφής του (20-30 gr/l. περίπου από αυτές είναι στέρεες και βρίσκονται σε



διάλυση). Οι σημαντικότερες από όλες αυτές τις ουσίες είναι (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996):

- Η αλκοόλη, η οποία βρίσκεται στο κρασί σε ποσοστό περίπου 9 -18% (συνήθως 11 -13%) κατά όγκο και προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση των σακχάρων του σταφυλοχυμού (μούστου), ή από τεχνητή προσθήκη. Η αλκοόλη (κυρίως αιθανόλη και γλυκερόλη) ευθύνεται σε σημαντικό βαθμό για την υφή του κρασιού και συνεισφέρει στη γλυκύτητά του.
- Τα σάκχαρα, τα κυριότερα είναι η γλυκόζη και η φρουκτόζη. Είναι ο κύριος παράγοντας για τη διαμόρφωση της γλυκύτητας του κρασιού.
- Τα οξέα βρίσκονται στο κρασί σε ποσότητα 5 - 7 gr/l περίπου. Τα κυριότερα είναι το τρυγικό και το μηλικό. Διαμορφώνουν την οξύτητα του κρασιού.
- Οι πολυφαινόλες, οι κυριότερες (για τη γεύση) είναι οι τανίνες. Διαμορφώνουν την πικρή και τη στυφή γεύση του κρασιού
- Τα άλατα, τα κυριότερα είναι τα τρυγικά. Διαμορφώνουν την αλμύρα του κρασιού που βρίσκεται συνήθως σε αμελητέα επίπεδα, δε χρήζει ξεχωριστής ανάλυσης, εντείνει όμως την οξύτητα και τη φρεσκάδα του και ενώ η παρουσία της δε γίνεται εύκολα αντιληπτή, ενοχλεί η απουσία της, συμβάλλοντας σε πλαδαρά και απογοητευτικά γευστικά αποτελέσματα.

Η τεχνική της γευστικής εκτίμησης του κρασιού θα ολοκληρωθεί όταν το κρασί έχει εκτιμηθεί αρχικά με την όραση και την όσφρηση, κι τέλος με τη γεύση (η γευστική εικόνα αναφέρεται συχνά και ως «στόμα» του κρασιού). Μια καλή γουλιά κρασιού είναι αρκετή. Αφού εισαχθεί στο στόμα και εκτιμηθεί, ή θα αποβληθεί από αυτό με φτύσιμο, ή θα καταποθεί. Η απλή όμως εισαγωγή αυτής της ποσότητας κρασιού στο στόμα χρήζει συγκεκριμένης αντιμετώπισης, που απαιτείται για την αποτελεσματικότερη γευστική του εξέταση. Αρχικά λοιπόν θα πρέπει να γίνει μίμηση της διαδικασίας της μάσησης, που διασπείρει καλύτερα το υγρό σε όλη τη στοματική κοιλότητα και το φέρνει σε επαφή τόσο με όλη την επιφάνεια της γλώσσας και τους ευαίσθητους γευστικούς της κάλυκες, όσο και με τον ουρανίσκο, τα ούλα και το εσωτερικό των μάγουλων, με αποτέλεσμα την καλύτερη δυνατή λήψη ερεθισμάτων γεύσης και αφής (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η εντύπωση που προξενεί το κρασί στη γεύση γίνεται αντιληπτή σταδιακά (γευστική εξέλιξη), όπως φανερώνονται οι επιμέρους γευστικές κατηγορίες (γλυκό,



αλμυρό, ξινό, πικρό), σχεδόν με τη σειρά τοποθέτησης των ευαίσθητων σε αυτά σημείων πάνω στη γλώσσα. Εκτιμάται έτσι η ένταση, η ποιότητα και η μεταξύ τους ισορροπία. Επαναλαμβάνεται πως υπάρχουν ουσιαστικά δύο αντιπαραβαλλόμενες γευστικές ομάδες, αυτή με τα γλυκά και αυτή με τα ξινά και πικρά χαρακτηριστικά, που αλληλεπιδρούν μεταξύ τους και ανάλογα πρέπει να εκτιμώνται. Η έντασή τους δεν πρέπει να είναι ούτε χαμηλή ούτε υπερβολική, αλλά τουλάχιστον εμφανής, ικανοποιητική, έως το πολύ πληθωρική. Το σημαντικότερο είναι δε να εμφανίζονται όσο πιο ποιοτικά, κομψά και κυρίως ισορροπημένα γίνεται, αλληλοσυμπληρούμενα και χωρίς η μία να υπερισχύει ιδιαίτερα της άλλης (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Πέρα από αυτά καθαυτά τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, η συνολική γευστική του εικόνα καθορίζεται κατά κύριο λόγο από τα «αρώματα στόματος». Όσο το κρασί βρίσκεται μέσα στη στοματική κοιλότητα (για μερικά δευτερόλεπτα, όχι περισσότερο από 12, βία 15), επιδιώκουμε την εισαγωγή κάποιας ποσότητας αέρα, ρουφώντας τον τελευταίο και αναγκάζοντάς τον να περάσει μέσα από το υγρό (προκύπτει έτσι ο χαρακτηριστικός ήχος του ρουφήγματος που είναι απόλυτα αποδεκτός στο πλαίσιο της δοκιμής του κρασιού). Η αξιολόγηση όλων των χαρακτηριστικών αυτών των αρωμάτων (κατάσταση, ένταση, ποιότητα, χαρακτήρας, ποικιλία, διάρκεια, εξέλιξη, πολυπλοκότητα κλπ.), με αντίστοιχο τρόπο με αυτόν της οσφρητικής εκτίμησης, παίζει σημαντικό ρόλο στη γενική αξιολόγηση του κρασιού (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Το κρασί, ερχόμενο σε επαφή με όλα τα σημεία του στόματος και τη γλώσσα, διεγείρει και την αίσθηση της αφής. Εκτιμάται έτσι η υφή του, που χαρακτηρίζει κατά κύριο λόγο τον «όγκο» των λευκών και το «σώμα» των κόκκινων κρασιών (όροι της ίδιας ουσιαστικά έννοιας και σημασίας), αυτό που συχνά ονομάζουμε και «βάρος» του κρασιού. Ένα κρασί χαμηλού βάρους, με μικρό λοιπόν σώμα ή όγκο, δίνει στο στόμα αντίστοιχη αίσθηση με αυτή της πυκνότητας του χυμού από λεμόνι, ενώ ένα κρασί μέσου βάρους, με τον ανάλογο όγκο ή σώμα, θυμίζει στο στόμα την αίσθηση του τσαγιού. Τέλος, το ογκώδες ή σωματώδες κρασί, αυτό που λέμε «γεμάτο», θυμίζει στο στόμα την υφή του καφέ με γάλα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Η στυφή αίσθηση που προκαλούν οι τανίνες των κόκκινων κρασιών, που συμβάλουν στη διαμόρφωση του σκελετού, του πλούτου και του δυναμικού παλαιώσής τους, αποτελούν τη «σπονδυλική στήλη» των κρασιών αυτού του χρώματος (η



ποσότητα, η ποιότητα, η κομψότητα, η ευγένεια και η ένταση των τανινών επηρεάζουν ανάμεσα σε άλλα την ποιοτική και βελτιούμενη παλαίωση) (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Αφού το κρασί φύγει από το στόμα, με αποβολή ή κατάποση, είναι καλό να συνεχιστεί η μίμηση της μάσησης και να συνδυαστεί με μικρές και ήρεμες εκπνοές αέρα, τόσο από αυτό όσο και από τη μύτη. Η διαδικασία αυτή θα βοηθήσει στην καλύτερη εκτίμηση των αρωμάτων στόματος, που από τη στιγμή που το κρασί φεύγει από το στόμα εντάσσονται στο πλαίσιο της επίγευσης, η ποιότητα, η ένταση και κυρίως η διάρκειά της οποίας είναι ιδιαίτερα σημαντικές για τη συνολική εκτίμηση του κρασιού (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Όλα τα παραπάνω γευστικά στοιχεία, το αλκοόλ, τα αρώματα στόματος και τα ερεθίσματα αφής που προκαλεί το κρασί σε αυτό, η γευστική δηλαδή παλέτα του, συνεκτιμώνται, για να αξιολογηθεί έτσι η δομή του κρασιού. Καλή δομή έχει ένα κρασί που τα αρωματικά και τα γευστικά του χαρακτηριστικά παρουσιάζουν τόσο ισορροπία, όσο και «δέσιμο» και καλή αφομοίωση μεταξύ τους. Βρίσκονται δηλαδή σε ανάλογο ποιοτικό και «σφιχτοδεμένο» επίπεδο. Είναι ευνόητο πως όσο ποιοτικότερα παρουσιάζονται τόσο το καλύτερο (με αποκορύφωμα ένα εξαιρετικό, ή ένα μεγάλο κρασί). Αυτό όμως δε σημαίνει πως ένα κρασί με μέτρια αρωματική και αντίστοιχη γευστική εικόνα δεν είναι καλοδομημένο. Αντίθετα, ένα κρασί με καλή ισορροπία γευστικών χαρακτηριστικών, που δεν παρουσιάζει εξ ίσου πλούσια αρώματα στόματος δε θα μπορούσε ποτέ να χαρακτηριστεί καλοδομημένο (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).

Συνεπώς, τα χαρακτηριστικά του στόματος του κρασιού που αναζητούμε είναι τα εξής:

- Η γλυκύτητα.
- Οι τανίνες
- Το σώμα, ως σώμα χαρακτηρίζεται η αίσθηση πληρότητας που αφήνει ένα κρασί στο στόμα μας. Η πυκνότητα του κρασιού (άρα και η ρευστότητά του), διαμορφώνεται βασικά από την ποσότητα των στερεών ουσιών που βρίσκονται σε διάλυση μέσα σε αυτό, άρα και τις τανίνες του (που είναι τέτοιες ουσίες). Αυτή, μαζί με την περιεκτικότητά του σε αλκοόλ προσδιορίζουν, κατά βάση,



αυτό που ονομάζουμε «σώμα» του κρασιού («όγκος» για τα λευκά κρασιά). Το σώμα του κρασιού μπορεί να είναι γεμάτο, μέτριο ή ελαφρύ.

- Η ισορροπία. Πιο συγκεκριμένα, η γλυκύτητα, η οξύτητα, η πικράδα και η όποια αλμύρα του κρασιού βρίσκονται σε κάποια συγκεκριμένη, κάθε φορά, ποσότητα σε αυτό. Πρόκειται ουσιαστικά για δύο γευστικές ομάδες, αυτή με τα γλυκά και αυτή με τα ξινά και πικρά χαρακτηριστικά, που αλληλεπιδρούν μεταξύ τους. Η συνισταμένη αυτής της αλληλεπίδρασης αφορά στην ισορροπία της γευστικής εικόνας, που προκύπτει καθώς η μία ομάδα ενδυναμώνει ή μειώνει με διάφορους τρόπους την εντύπωση που προκαλεί η άλλη.
- Η υφή. Από τη στιγμή που το κρασί ακουμπάει στα περισσότερα σημεία της στοματικής κοιλότητας λειτουργεί αναπόφευκτα η αίσθηση της αφής. Αυτή επηρεάζεται κυρίως από τη θερμοκρασία, την πυκνότητα και την ποσότητα οινοπνεύματος, διοξειδίου του άνθρακα και τανινών του κρασιού (το διοξείδιο του άνθρακα και η κίνηση των φυσαλίδων του γαργαλούν, ενώ οι τανίνες και η στιφάδα τους αντιδρώντας με τις πρωτεΐνες του σάλιου ξηραίνουν το στόμα).
- Το άρωμα στόματος Το μεγαλύτερο μέρος της γευστικής εικόνας του κρασιού (ως και 80%), δεν προέρχεται από το σύνολο της γλυκύτητας, της οξύτητας της πικράδας και της αλμύρας του, αλλά από τα αρώματά του, όπως αυτά διαχέονται στο στόμα και οδηγούνται μέσα από αυτό στη ρινική περιοχή. Αυτά ονομάζονται «αρώματα στόματος» και έχουν συνήθως τον ίδιο περίπου χαρακτήρα με τα αρώματα της μύτης, χωρίς όμως αυτό να είναι απαραίτητο. Ο αρωματικός χαρακτήρας στα αρώματα στόματος αναλύεται με την ίδια τεχνική και αναφερόμενοι στις ίδιες βασικές ομάδες αρωμάτων όπως και στα αρώματα της μύτης.
- Η δομή. Το άθροισμα των γευστικών χαρακτηριστικών, του αλκοόλ, των αρωμάτων του στόματος και της υφής του κρασιού οριοθετεί τη συνολική εικόνα της γεύσης του. Η συνολική διαμόρφωση και το «δέσιμο» όλων αυτών των στοιχείων αποτελεί τη δομή της «γευστικής παλέτας», τη ραχοκοκαλιά του κρασιού, το σφαιρικότερο κι ένα από τα σημαντικότερα χαρακτηριστικά του, που η ποιότητα και ο χαρακτήρας του επηρεάζουν πολύ τη συνολική του εικόνα.
- Η επίγευση



4.4.5 Τα ελαττώματα ενός κρασιού

Η γευστική δοκιμή ενός κρασιού δεν είναι απαραίτητο πως θα οδηγήσει μόνο σε θετικούς σχολιασμούς αλλά μπορεί να αναδείξει περίεργα οπτικά χαρακτηριστικά, δυσάρεστες οσμές και γεύσεις. Τις περισσότερες φορές οφείλονται σε διάφορα προβλήματα (ελαττώματα ή ασθένειες) του κρασιού, που μπορεί να προέρχονται από κακής ποιότητας πρώτη ύλη, λάθος τρόπο μεταφοράς της, έλλειψη καθαριότητας, αμελή ή άτεχνη οινοποίηση, ωρίμαση, εμφιάλωση, παλαίωση, διατήρηση, ή ακόμα και κακή τύχη. Σημειώνεται πως η παρουσία ιζήματος (κατακάθι) σε παλαιωμένα κρασιά είναι αναμενόμενη, δεν αποτελεί ελάττωμα και απαιτεί κατάλληλο σερβίρισμα μετάγγιση σε καράφα (Τσακίρης & Παπούλιας, 1996).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. Ο ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ ΦΑΓΗΤΟΥ ΜΕ ΟΙΝΟ

Είναι γνωστή η σημασία που δίνουν οι ανά τον κόσμο οινόφιλοι, στο «πάντρεμα» κρασιού και φαγητού, γιατί το κρασί είναι αναμφίβολα ο καλύτερος συνοδός του φαγητού. Ο συνδυασμός φαγητού με κρασί δεν είναι πάντοτε τόσο αυστηρός. Είναι γεγονός, πως το κρασί επηρεάζει τη γεύση του φαγητού και το φαγητό επηρεάζει την γεύση του κρασιού και αν υπάρχει σεβαστός ως προς τα βασικά χαρακτηριστικά και των δύο, το αποτέλεσμα μπορεί να αποβεί πολύ εντυπωσιακό, ανεξαρτήτως χρώματος. Το κρασί συνοδεύεται υπέροχα με το φαγητό και τα περισσότερα φαγητά έχουν καλύτερη γεύση όταν συνδυάζονται με το κρασί αντί με άλλα αλκοολούχα ποτά. Ο αρμονικός συνδυασμός φαγητού με κρασί εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως η υποκειμενικότητα, οι συνήθειες, η καταγωγή, η παιδεία του κάθε ατόμου. Υπάρχουν, ωστόσο, κάποιοι βασικοί κανόνες που μπορούμε να ακολουθήσουμε ώστε να πετύχουμε τον ιδανικό συνδυασμό φαγητού και κρασιού που θα απογειώσει γευστικά τις αισθήσεις, για τους οποίους θα γίνει αναφορά στη συνέχεια (Μάρας, 1999).

Από τα πανάρχαια χρόνια, οι Έλληνες είχαν αυτή τη γνώση συνδυασμού του φαγητού με το κρασί. Μάρτυρας αυτού είναι ο μεγάλος επικός ποιητής της Αρχαίας Ελλάδας, ο Όμηρος, στα έργα του οποίου γίνονται αναφορές όχι μόνο στο κρασί αλλά και στα φαγητά που συνήθιζαν να το συνοδεύουν. Πιο συγκεκριμένα, στα ομηρικά κείμενα αναφέρεται ο Κυκεώνας, το ποτό που παρασκεύασε για πρώτη φορά από την ωραία Εκαμήδη. Το συγκεκριμένο ποτό αποτελείται από Πράμνειον οίνο, ένα ερυθρό, ξηρό, στυφό και τραχύ κρασί μέσα στον οποίο η Εκαμήδη έβαλε γιδίσιο τυρί πασπαλισμένο με άλφιτα που στα χρόνια εκείνα ήταν αλεύρι από αποφλοιωμένο και φρυγμένο κριθάρι. Ο συνδυασμός του Πράμνειου οίνου με τυρί και αμυλούχα σκευάσματα μείωνε, ασφαλώς, τη στυφή και πικρή του γεύση, όπως συμβαίνει και σήμερα, που τα κόκκινα στυφά κρασιά συνοδεύονται με ψωμί και τυριά πλούσια σε πρωτεΐνες (Μάρας, 1999).

Αυτό δεν ισχύει μόνο για τους μεσογειακούς λαούς που πάντοτε συνόδευαν και συνοδεύουν το φαγητό τους με το κρασί αλλά και οι βόρειοι λαοί που δεν παράγουν κρασί, τα τελευταία χρόνια το θεωρούν απαραίτητο σε κάθε τους γεύμα. Η διαδικασία επιλογής, δοκιμασίας και συνδυασμού ενός κρασιού με το κατάλληλο πιάτο είναι



γεμάτη με κανόνες και παγίδες, γεγονός που προκαλεί σύγχυση σε όσους αναλαμβάνουν το έργο αυτό. Παρ' όλα αυτά κάποιοι βασικοί κανόνες, καθώς και τα προσωπικά γούστα του καθενός για ορισμένα κρασιά διευκολύνουν σε μεγάλο βαθμό το ταίριασμα ενός κρασιού με το κατάλληλο φαγητό (Μάρας, 1999).

5.1 Κάθε φαγητό πρέπει να συνδυάζεται με το κατάλληλο κρασί

Κάθε φαγητό πρέπει να συνδυάζεται με το κατάλληλο κρασί. Ο συνδυασμός κρασιού με φαγητό έχει ως απώτερο στόχο τη γευστική ισορροπία, τη δημιουργία δηλαδή ενός γευστικού συνόλου, στο οποίο τα δύο στοιχεία (κρασί και φαγητό) αλληλοσυμπληρώνονται. Για το λόγο 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 να ευνοούν την ανάπτυξη των οργανοληπτικών χαρακτήρων, όσο και στην αύξηση του χρόνου που 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 (Χατζηνικολάου, 2007).

Από τη στιγμή που κάποιο από τα δύο υπερτερεί του άλλου, τότε χαλάει αυτή η αρμονία. Αναφέρεται για παράδειγμα η συνήθεια που είχαν οι Άγγλοι, όταν άρχισαν να πίνουν κρασί, να συνοδεύουν τα στρείδια με βαρύ κόκκινο και στυφό κρασί του Μπορντό. Ενώ το κάθε ένα από μόνο του είναι μια προσωπικότητα, από κοινού είναι ασυμβίβαστα. Μια άλλη περίπτωση είναι οι ασυμβίβαστες γεύσεις ορισμένων συστατικών του φαγητού ή συνοδευτικών του, όπως είναι τα μπαχαρικά, οι διάφορες σάλτσες που συνήθως παρασκευάζονται από ξίδι, που δεν δένουν με το κρασί. Αναφέρονται σαν παράδειγμα τα ξιδάτα: κάπαρη, σέλινο, πιπεριές. Επίσης, διάφορες σαλάτες παρασκευασμένες με ξίδι ή λεμόνι. Σε περίπτωση που ένα φαγητό συνοδεύεται με σάλτσα από κρασί ή μαγειρεύτηκε με κρασί τότε συνοδεύετε με το ίδιο κρασί (Χατζηνικολάου, 2007).

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 σχετικούς



«κανόνες», οι οποίοι αποτελούν εμπειροτεχνικό αποτέλεσμα μακράς παρατήρησης και πειραματισμών, αλλά και επιστημονικής συμβολής και είναι πολλοί (Χατζηνικολάου, 2007).

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 ημίξηρο, ερυθρά ελαφρά, ερυθρά πλούσια, αφρώδη κλειστής δεξαμενής, αφρώδη με ζύμωση στη φιάλη, γλυκά κρασιά, οινοπνευματωμένα κρασιά. Τα κρασιά της κάθε κατηγορίας. π.χ. λευκά, μπορούν και αυτά να ταξινομηθούν με τη σειρά τους σε σειρά αυξανόμενης γευστικής έντασης. Αντίθετα, τα εδέσματα ταξινομούνται με βάση τη σειρά γευστικής τους έντασης σε ορεκτικά, θαλασσινά, ψάρια με σάλτσα, αλλαντικά, πουλερικά, λευκά κρέατα, κόκκινα κρέατα, κόκκινα κρέατα με σάλτσα, κυνήγι φτερωτό, κυνήγι τριχωτό, τυριά μαλακά, τυριά σκληρά, γλυκά. Επομένως, η συνύπαρξη κρασιού και φαγητού πρέπει να είναι αρμονική, ειδιάλλως μπορεί να οδηγήσει σε επικράτηση του εδέσματος, σε μικρή ή μεγάλη αρμονία και, τέλος, σε δυσαρμονία (Χατζηνικολάου, 2007).

Τα αρώματα του κρασιού και του φαγητού έχουν τα χαρακτηριστικά διαβάθμισης: ισχυρό (3), έντονο (2), ελαφρύ (3), 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 ταννικό (0 μέχρι 3) ή με οξύτητα (0 μέχρι 3) που μπορεί να έχει απολυπαντική ικανότητα. Η λιπαρότητα ενός φαγητού είναι στοιχείο γευστικής απόλαυσης. Δεν πρέπει όμως να ξεχνάμε ότι η 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 ικανότητά 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) (Χατζηνικολάου, 2007).

Τα αρώματα των κρασιών χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες σε φρουτώδη (δευτερογενή) που μπορούν να ονομαστούν «ξινά», και σε μπαχαρικά (τριτογενή) που μπορούν να ονομαστούν «γλυκά». Ένα κρασί σε μπαχαρικές οσμές, δηλαδή συνήθως ερυθρό παλαίωσης, 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 (Χατζηνικολάου, 2007).

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 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. Συνοπτικά, η γευστική αρμονία βασίζεται κυρίως στην ομοιότητα των γευστικών χαρακτήρων του εδέσματος και του κρασιού που το συνοδεύει (χωρίς να αποκλείεται η αντίθεση), με κύρια σημεία τα εξής (Χατζηνικολάου, 2007):

- **Χρωματική ομοιότητα:** Τα λευκά κρασιά ταιριάζουν καλύτερα με τα λευκά κρέατα (π.χ. πουλερικά), με τα ψάρια και τις λευκές σάλτσες. Αντίθετα, τα ερυθρά κρασιά προδιαθέτουν για κόκκινο κρέας και σκουρόχρωμες σάλτσες.
- **Αρωματική ομοιότητα:** Οι παρόμοιες μυρωδιές φαγητού και κρασιού συνδυάζονται καλύτερα, π.χ. ένα λευκό κρασί με έντονο φρουτώδες άρωμα κι ένα φαγητό που στη συνταγή του περιέχονται αχλάδια, ροδάκινα ή μήλα, καπνιστός σολομός ή τυρί μετσοβόνη με ένα λευκό κρασί που έχει περάσει από βαρέλι και έχει αποκτήσει καπνιστά αρώματα, πιάτα με κυνήγι και πυκνές σάλτσες, με κόκκινα κρασιά, που η παλαίωση τα έχει προικίσει με πολύπλοκα αρώματα.
- **Ομοιότητα γευστικής έντασης:** Τα πιάτα με γλυκές γεύσεις αναζητούν συνοδό σε κάποιο ελαφρύ κρασί με χαμηλή οξύτητα. Αντίθετα, αν το κρασί έχει τονισμένη οξύτητα θα πάει καλύτερα με ένα λεμονάτο φαγητό ή και με κάποιο αρκετά λιπαρό (στην περίπτωση των γλυκών –φαγητών ή επιδόρπιων– απαιτούνται γλυκύτερα κρασιά).

Συνοπτικά μπορεί να λεχθεί, ότι στο συνδυασμό κρασιού – φαγητού επιδίωξη όλων θα πρέπει να είναι η αναζήτηση αρμονίας μεταξύ:

- Της οξύτητας του κρασιού και της οξύτητας του φαγητού.



- Της μαλακότητας του φαγητού και της μαλακότητας του κρασιού.
- Της σύστασης του φαγητού και των τανινών του κρασιού.

Επίσης, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η εποχή του χρόνου. Πιο συγκεκριμένα, την άνοιξη και το καλοκαίρι προτείνονται τα ροζέ και τα λευκά κρασιά που πίνονται δροσερά και συνοδεύονται με ελαφρά φαγητά. Επιπροσθέτως, τα γούστα και το βαλάντιο του καταναλωτή αποτελούν βασικό παράγοντα του συνδυασμού κρασιού και φαγητού. Επιδιώκεται, επίσης, η ύπαρξη αρμονίας μεταξύ του αρώματος και γεύσης του κρασιού και του αρώματος και γεύσης του φαγητού (Μάρας, 1999).

Παρόλα αυτά σύμφωνα με μια άλλη άποψη δεν υπάρχουν κανόνες αλλά υπάρχουν μόνο προνομιούχοι συνδυασμοί που έχουν προκύψει από την εμπειρία. Η τεχνική για τον συνδυασμό των κρασιών είναι απαιτεί μια συγκεκριμένη διαδικασία. Κατ' αρχήν γίνεται η δοκιμή του κρασιού, και στη συνέχεια κάθε τμήμα του εδέσματος. Κατόπιν η μπουκιά που θα εισέλθει στο στόμα θα πρέπει να περιέχει αντιπροσωπευτικά όλα όσα συμμετέχουν στο έδεσμα. Ένα πιάτο προσφέρει αρωματική πολυπλοκότητα ανάλογα με τη σύνθεση της συγκεκριμένης μπουκιάς. Θα πρέπει να γίνεται καλή μάσηση της μπουκιάς και στη συνέχεια η λήψη του κρασιού. Στόχος είναι η δημιουργία ενός πολτού μασημένης τροφής και κρασιού και ώστε να μπορέσει να καταγραφεί η αίσθηση αυτού που δοκιμάζει, αποφασίζοντας για το πόσο αρμονικός είναι ο συνδυασμός (Λαγός, 2005).

Στις κανονικές συνθήκες κατανάλωσης μικρές μπουκιές φαγητού διαδέχονται μικρές γουλιές κρασιού. Με τη συγκεκριμένη τεχνική γίνεται προσπάθεια το άτομο που δοκιμάζει να μεγιστοποιήσει τα αισθήματα που τον καταβάλλουν. Μια τεχνική που μιμείται πιστότερα τη διαδικασία της κατάποσης είναι αυτή που η γουλιά διαδέχεται τη μπουκιά χωρίς να συνυπάρχουν. Πρώτα δοκιμάζεται το κρασί και μετά το φαγητό. Μετέπειτα, το άτομο είναι σε θέση να κρίνει αν υπάρχει αρμονία (Λαγός, 2005).

5.2 Η σειρά σερβιρίσματος του κάθε κρασιού

Όπως τονίστηκε προηγουμένως, η επιλογή ενός κρασιού που θα συνοδεύσει το γεύμα δεν είναι καθόλου εύκολη υπόθεση. Ο βασικότερος λόγος είναι ότι οι



καταναλωτές έχουν τα δικά τους γούστα και προτιμήσεις που αποτελούν άκρως προσωπική υπόθεση του καθενός. Ωστόσο, όταν πρόκειται για το συνδυασμό ενός κρασιού με ένα φαγητό η επιλογή είναι απλή, λαμβάνοντας υπόψη τις πιο πάνω οδηγίες. Όταν όμως υπάρχουν περισσότερα από ένα φαγητά ή πιάτα τότε το θέμα δεν είναι καθόλου απλό. Συνεπώς θα πρέπει να ακολουθηθεί μια λογική σειρά που σέβεται κάποιους βασικούς κανόνες, οι οποίοι αναφέρονται παρακάτω (Μάρας, 1999):

- Τα κρασιά σερβίρονται με βάση τον οινοπνευματικό τους βαθμό. Πρώτα τα χαμηλόβαθμα και μετά τα υψηλόβαθμα.
- Τα λευκά πριν τα ερυθρά. Με εξαίρεση τα γλυκά αφρώδη ή τα αρωματικά.
- Μεταξύ των ερυθρών προηγούνται τα μαλακά (ελαφρά) και μετά ακολουθούν τα στυφά και σκληρά κόκκινα που συνήθως συνοδεύουν τα κυρίως πιάτα. Όσον αφορά την ένταση του χρώματος τα ανοιχτόχρωμα κόκκινα προηγούνται των έντονα έγχρωμων κόκκινων κρασιών.
- Τα «παγωμένα» πριν τα «της θερμοκρασίας δωματίου». Εξαίρεση αποτελούν τα αφρώδη και τα αρωματικά που σερβίρονται στο τέλος παγωμένα. Θα πρέπει να διευκρινιστεί ότι ο όρος παγωμένα αναφέρεται στις θερμοκρασίες κατανάλωσης των κρασιών. Όσον αφορά τη θερμοκρασία δωματίου αυτή κυμαίνεται μεταξύ 12° Κελσίου και 20° Κελσίου.
- Τα ελαφρά πριν τα πλούσια.
- Ένα πλούσιο κόκκινο κρασί, ποτέ δεν σερβίρεται με ψάρι, οστρακοειδή ή μαλάκια, καθώς ένα κόκκινο κρασί με τανίνες, σε συνδυασμό με ένα λιπαρό ψάρι αφήνει στο στόμα μια δυσάρεστη μεταλλική γεύση. Εξαίρεση μπορεί να αποτελέσει ένα ψάρι που προετοιμάστηκε με σάλτσα από κόκκινο κρασί.
- Ένα μεγάλο κρασί ουδέποτε σερβίρεται από μόνο του στο τραπέζι αλλά πάντοτε μετά από όλα τα άλλα.
- Ένα μεγάλο λευκό γλυκό κρασί, ουδέποτε σερβίρεται με κόκκινο κρέας ή κυνήγι.
- Τα αφρώδη κρασιά σερβίρονται με βάση τον τύπο τους. Τα ξηρά στην αρχή και τα γλυκά στο τέλος.
- Ποτέ δεν θα πρέπει να υπάρχει στο τραπέζι, μαζί με το κρασί, ξίδι, σαλάτα με ξίδι, ξιδάτα ή οτιδήποτε άλλο με ξίδι. Οι ειδικοί αναφέρουν πως αυτό είναι υπόθεση επιστήμης και όχι γεύσης.



Είναι πάντως αλήθεια πως σύμφωνα με τους «κανόνες» συνδυασμού κρασιού-φαγητού, παράλληλα με τη συμφωνία, καλό είναι να λαμβάνεται υπόψη και ο παράγοντας της αντίθεσης, ανάμεσα στα επικρατέστερα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού και των εδεσμάτων, ως εξής (Μάρας, 1999):

- Τα όξινα ή και τα αλμυρά φαγητά απαιτούν κρασιά με υψηλή οξύτητα.
- Τα λιπαρά φαγητά απαιτούν κρασιά με οξύτητα ή τανίνες.
- Τα φαγητά με πρωτεΐνες απαιτούν κρασιά με τανίνες.
- Τα καυτερά φαγητά απαιτούν κρασιά με χαμηλό αλκοόλ.

Εν κατακλείδι, πάντα υπάρχουν περιθώρια για νέους «κανόνες» συνδυασμού κρασιού-φαγητού και γενικότερα, για ταίριασμα εδεσμάτων και κρασιών, ανάλογα με τη φαντασία, την τόλμη και τις προτιμήσεις του καθενός. Καλό είναι όμως να αποφεύγονται οι γνωστές κακοτοπιές: Οι πρώτες ύλες που για ευνόητους λόγους ονομάζονται «wine killers» και «σκεπάζουν» κάθε κρασί ή το κάνουν γευστικά δυσάρεστο (Μάρας, 1999).

5.3 Κανόνες αρμονικού συνδυασμού φαγητού – κρασιού

Για να επιτευχθεί, λοιπόν, ένας αρμονικός συνδυασμός ανάμεσα σε μια συνταγή και το κρασί που τη συνοδεύει μπορούν να ακολουθηθούν οι εξής απλοί κανόνες (Χατζηνικολάου, 2007):

- Να υπάρχει γευστική αντιστοιχία και ομοιότητα ανάμεσα στο φαγητό και το κρασί που το συνοδεύει. Αυτό σημαίνει πως στη διαδοχή των γεύσεων «γουλιάς - μπουκιάς», η γεύση του στόματος θα πρέπει να παραμένει σταθερή. Δηλαδή τα κρασιά με μεγάλη οξύτητα συνδυάζονται με όξινες σάλτσες ενώ τα κρασιά με χαμηλή οξύτητα και μαλακές τανίνες συνδυάζονται καλύτερα με υπόγλυκες γλυκίζουσες γεύσεις.
- Να υπάρχει αντίστοιχη γευστική ένταση. Οι δυνατές και έντονες γεύσεις απαιτούν στιβαρά και δυνατά κρασιά, ενώ οι απλές και λιτές παρασκευές



χρειάζονται απλά κρασιά, ώστε κανένα από τα δύο μέρη του συνδυασμού, να μην χάνεται από την ένταση του άλλου.

- Να υπάρχει αρωματική αντιστοιχία. Φρουτώδη και ανθώδη αρώματα νέων κρασιών συνδυάζονται με ελαφριές συνταγές που έχουν ελαφρά ή καθόλου αρώματα και σίγουρα χωρίς την παρουσία έντονων καρυκευμάτων και μπαχαρικών. Αντίστοιχα, δυνατές γεύσεις, πολύπλοκες με συνδυασμό μπαχαριών και αρωματικών φυτών, συνδυάζονται αρμονικά συνήθως με παλαιωμένα κρασιά ώστε να έχουν τα ανάλογα οσφρητικά χαρακτηριστικά.
- Αναίρεση των γεύσεων. Ανάμεσα στο κρασί και το φαγητό μερικές φορές χρειάζεται να γίνεται μια αναίρεση των γεύσεων, ώστε η στοματική κοιλότητα να μην κουράζεται. Για παράδειγμα, τα λιπαρά εδέσματα, αν και είναι ευχάριστα, μπορούν να γίνουν πολύ κουραστικά για το στόμα. Για αυτό το λόγο, συνήθως, χρειάζεται απολίπανση, η οποία επιτυγχάνεται με ένα κρασί που περιέχει πολλές τανίνες, αυξημένη οξύτητα, ή μεγάλη περιεκτικότητα σε οινόπνευμα.
- Τα γλυκά κρασιά είναι συνήθως επιδόρπια και επομένως συνοδεύουν γλυκά, φρούτα ή ακόμα και τυριά. Στην τελευταία περίπτωση, επειδή τα γλυκά κρασιά έχουν πολύ έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα τυριά που θα τα συνοδεύουν θα πρέπει να έχουν αναλόγως έντονα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, όπως για παράδειγμα το μπλε τυρί, γκοργκοντζόλα κ.ά.
- Τα αφρώδη κρασιά μπορούν να καθαρίσουν τη γεύση της στοματικής κοιλότητας πριν το φαγητό όπως επίσης και να αρχίσουν, να συνοδεύσουν ή να τελειώσουν ένα γεύμα ανάλογα με τον τύπο τους, ως προς την περιεκτικότητα σε ζάχαρα.
- Σαλάτες και σάλτσες με ξίδι δύσκολα μπορούν να ταιριάξουν με κρασί, γιατί έχουν την τάση, λόγω έντονης και χαρακτηριστικής οσμής αλλά και οξύτητας, να το υποβαθμίσουν. Παρόλα αυτά όμως, αν πρέπει να συνοδεύσουμε τέτοιου είδους παρασκευή πρέπει να χρησιμοποιηθούν κρασιά με έντονο αρωματικό χαρακτήρα και μεγάλη οξύτητα.
- Υδαρείς σούπες και ανάλογες παρασκευές δεν συνδυάζονται με κρασιά, εκτός αν αυτά είναι ιδιαίτερα αλκοολωμένα, αλλά όχι γλυκά (sherryfino, porto, ή άλλο υψηλόβαθμο κρασί).



- Η χρωματική αρμονία μεταξύ των φαγητών και των κρασιών δεν είναι απαραίτητη, αν και όταν ισχύει μπορεί να διευκολύνει αρκετά τη συνδυαστική. Τα ερυθρά κρασιά είναι πιο πολύπλοκα από τα λευκά, όπως άλλωστε ισχύει και τις περισσότερες φορές με τις λευκές παρασκευές συγκριτικά με τις κόκκινες. Συνηθίζεται τα λευκά κρασιά να συνδυάζονται με λευκά κρέατα ή λευκές σάλτσες και αντίστοιχα τα κόκκινα κρασιά με κόκκινα κρέατα ή κόκκινες σάλτσες. Τέλος, τα «μαύρα» κρέατα (κυρίως κυνήγια) με πικάντικες σάλτσες, ταιριάζουν καλύτερα με κόκκινα παλαιωμένα κρασιά.
- Το κρασί που χρησιμοποιείται για το μαρινάρισμα ή το μαγείρεμα ενός φαγητού, δεν χρησιμοποιείται ως συνοδευτικό του. Το κρασί κατά την επεξεργασία του στη μαγειρική «ταλαιπωρείται», λόγω θέρμανσης και επομένως χάνει όλα εκείνα τα λεπτά αρωματικά χαρακτηριστικά που έχει. Ως εκ τούτου, στη μαγειρική δεν συνιστάται να χρησιμοποιηθούν πολύ υψηλής ποιότητας οίνοι. Επίσης, στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται γλυκό κρασί κατά το μαγείρεμα, αποκλείεται να το συνοδεύσει στη συνέχεια. Στην περίπτωση της μαγειρικής με βάση το κρασί, το χρωματικό ταίριασμα μεταξύ του οίνου που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή και εκείνου που τη συνοδεύει είναι, επίσης, μια πολύ καλή προσέγγιση.
- Εξαιρετικά έντονες γεύσεις φαγητών, συνδυάζονται καλά με κρασιά μέτριας έντασης, γιατί μειώνουν κάπως τη μεγάλη τους γευστική ένταση. Επιπροσθέτως, κάποια ιδιαίτερα κρασιά πολύ υψηλής ποιότητας δεν μπορούν να βρουν ανάλογο σύντροφο στο φαγητό γι' αυτό καλό θα είναι να καταναλωθούν μόνα τους, στο τέλος ενός γεύματος, με τη συνοδεία κατάλληλων τυριών.

5.4 Κατάλογος κρασιών (wine list)

Τα βασικά κριτήρια του τιμοκαταλόγου κρασιών είναι ίδια με αυτά του καταλόγου του μπαρ. Η σειρά καταχώρησης των κρασιών, βασίζεται σε κανόνες που απορρέουν από τη σειρά σερβιρίσματος των κρασιών και είναι οι παρακάτω (Aspler, 1991):



- Τα λευκά κρασιά αναγράφονται στον κατάλογο πριν από τα ροζέ και τα ροζέ πριν από τα κόκκινα. Ακολουθούν τα γλυκά επιδόρπια κρασιά και στο τέλος τα αφρώδη.
- Όταν ο κατάλογος των κρασιών περιλαμβάνει μύρες, η στήλη αυτή τυπώνεται μετά τη στήλη των επιδορπίων κρασιών. Η στήλη των αναψυκτικών, όταν υπάρχει, τυπώνεται στο τέλος του τιμοκαταλόγου μετά τα αφρώδη κρασιά.
- Όταν στον κατάλογο υπάρχει μεγάλος αριθμός κρασιών, τότε γράφονται κατά χρώμα και περιοχή προέλευσης.

Σε καταλόγους με Ελληνικά και ξένα κρασιά, η κατάταξη γίνεται με βάση το χρώμα κατά χώρα προέλευσης. Ο αριθμός των προσφερόμενων κρασιών κάθε καταλόγου ποικίλλει ανάλογα με το μέγεθος, την κατηγορία και τη θέση της επιχείρησης και το είδος της πελατείας (Aspler, 1991).

Ο δε οινοχόος πρέπει να είναι σίγουρος ότι, όλα τα κρασιά που αναφέρονται στον κατάλογο να υπάρχουν και είναι προσιτά σε όλους τους πελάτες. Πολλές φορές στους καταλόγους τα κρασιά έχουν ένα κωδικό αριθμό, που χρησιμοποιείται για την αποθήκευση του κρασιού, την ονομασία του, τον τύπο, τη χώρα προέλευσης και την χρονολογία οινοποίησής του. Πολλές φορές χρησιμοποιείται αυτός ο κωδικός αριθμός από τον πελάτη όταν δεν μπορεί να προφέρει σωστά την ονομασία του κρασιού, κατά την παραγγελία (Aspler, 1991).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΣΟΜΕΛΙΕ

6.1 Το επάγγελμα του σομελιέ

Υπάρχουν πολλοί ορισμοί για τον σομελιέ ή αλλιώς τον διαχειριστή κρασιού. Ο Mac Neil στο βιβλίο του εξηγεί ότι ένας μοντέρνος σομελιέ διαλέγει το κρασί, διατηρεί ένα απόθεμα και εκπαιδεύει το προσωπικό στο πως να πωλούν το κρασί (MacNeil, 2015). Αντιθέτως, ο Kolpan περιγράφει τον διαχειριστή κρασιού ως το άτομο που είναι αποκλειστικά υπεύθυνο στο να βοηθά τους πελάτες με την επιλογή του κρασιού τους και το σερβίρισμά τους στο τραπέζι (Kolpan, Smith, & Weiss, 1996). Ο Aspler αναφέρει πως ένας σομελιέ έχει κι άλλες αρμοδιότητες, όπως τη δημιουργία της λίστας κρασιών, την αγορά του κρασιού, την διαχείριση του αποθέματος. Επίσης, θα πρέπει να συμβαδίζει με τις τρέχουσες τάσεις των καταναλωτών, να συμμετέχει στη σωστή εναλλαγή των αποθεμάτων και την προώθηση των κρασιών, και να βοηθάει στο ταίριασμα του κρασιού με το φαγητό στο τραπέζι (Aspler, 1991).

Το επάγγελμα του σομελιέ είναι συνδεδεμένο με τον κόσμο του κρασιού. Ο σομελιέ είναι ένας εκπαιδευμένος και καταρτισμένος επαγγελματίας κρασιού, που κανονικά εργάζεται σε ωραία εστιατόρια, που ειδικεύεται σε όλες τις πτυχές της υπηρεσίας κρασιού, και ζευγαρώματος τροφίμων. Ο ρόλος στο καλό φαγητό σήμερα είναι πολύ πιο εξειδικευμένος και ενημερωμένος από αυτόν ενός σερβιτόρου. Οι Sommeliers-Australia δηλώνουν ότι ο ρόλος είναι στρατηγικά ισορροπημένος με εκείνον της chef de cuisine (Gibson, 2010).

Στη σύγχρονη εποχή, ο ρόλος του sommelier μπορεί να θεωρηθεί ευρύτερος από τον οίνο και μπορεί να καλύψει όλες τις πτυχές της υπηρεσίας του εστιατορίου, με αυξημένη εστίαση στο κρασί, τις μπύρες, τα οινοπνευματώδη, τα αναψυκτικά, τα κοκτέιλ, το μεταλλικό νερό καθώς και τα είδη καπνού (Gibson, 2010).

Σε μια επιχείρηση εστίασης, λοιπόν, ο sommelier είναι το στέλεχος που βρίσκεται σε συνεχή συνεργασία με τον chef και τον ιδιοκτήτη του εστιατορίου, ορίζοντας την πολιτική του εστιατορίου. Ο sommelier ετοιμάζει την λίστα των κρασιών και των ποτών του εστιατορίου μετά από δοκιμή του μενού του σεφ και ανάλυση των γεύσεων. Ο ρόλος του sommelier είναι πολύ σημαντικός για ένα εστιατόριο, διότι το 40%



περίπου των εσόδων του προέρχονται από τα ποτά. Ετοιμάζει την λίστα των κρασιών του εστιατορίου σύμφωνα με το πελατολόγιο στο οποίο απευθύνεται, επίσης είναι υπεύθυνος για τη σωστή συντήρηση των κρασιών, προτείνει το σωστό κρασί και επιμελείται το σωστό σερβίρισμα των ποτών στο εστιατόριο (Manske&Cordua, 2005).

Συμπερασματικά, λοιπόν οι αρμοδιότητες ενός σύγχρονου sommelier σύμφωνα με τους Dewald, Manske- Cordua και Apfelμπορούν να ταξινομηθούν σε τέσσερις κατηγορίες (Apfel, 1998; BenDewald, 2008; Manske&Cordua, 2005):

- 1^η κατηγορία: Ο κατάλογος των κρασιών.

Ο sommelierείναι υπεύθυνος για την επιλογή των κατάλληλων κρασιών και τη συναρμολόγησή τους, ώστε να δημιουργήσει μια ελκυστική λίστα κρασιών. Ωστόσο καθοριστικό ρόλο διαδραματίζει το γεγονός πως το κρασί, τις περισσότερες φορές αν όχι πάντα, συνοδεύει το φαγητό. Επομένως, ο συνδυασμός φαγητού-κρασιού είναι σημαντικός.

- 2^η κατηγορία: Η διαχείριση των αποθεμάτων

Ο sommelier ως γνώστης των ιδιοτήτων του κρασιού και του σωστού τρόπου αποθεματοποίησης του πρέπει να είναι υπεύθυνος για την αγορά και τη διαχείριση του αποθέματος. Θα πρέπει να φροντίζει για τη σωστή διαχείριση και αποθήκευση του οίνου. Επιπλέον, θα πρέπει είναι ενημερωμένος για τις τρέχουσες τάσεις στον χώρο της αγοράς και της ζήτησης ώστε να μπορεί να πράξει αναλόγως. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελούν τα 2/3 των εστιατορίων που αναλύθηκαν από τον Dewald, στα οποία υπάρχει ένας ορισμένος – υπεύθυνος sommelier, ο οποίος ενημερώνει τον κατάλογο των κρασιών κάθε μήνα ή ακόμα και σε μικρότερες χρονικές περιόδους.

- 3^η κατηγορία: Η πελατειακή σχέση και η εξυπηρέτηση.

Όπως δηλώνει η ASI (Association de la Sommellerie Internationale) ένα από τα βασικά καθήκοντα ενός sommelier είναι να βοηθάει και να εξυπηρετεί τουςεπισκέπτες. Πιο συγκεκριμένα, θα πρέπει να τους συμβουλεύει στην επιλογή του κρασιού και να τους παρέχει περισσότερες γνώσεις σχετικά με το προϊόν σε περίπτωση ενδιαφέροντος. Όσον αφορά την επιχείρηση, ένας



sommelier μπορεί να χρησιμοποιήσει τα κατάλληλα επιχειρήματα για την προώθηση ορισμένων οίνων. Οι Manske και Cordua αναφέρουν πως η αξιοπιστία του sommelier και οι ειδικές τεχνικές πωλήσεων - προσαρμοστικές και πειστικές πωλήσεις αποτελούν βασικές ιδιότητες για την αύξηση των πωλήσεων κρασιού.

- 4^η κατηγορία: Η εκπαίδευση.

Ο Apfelπραγματοποίησε σχετική έρευνα για το πόσο σημαντική είναι η κατάρτιση κρασιού για τους διακομιστές στον τομέα των πωλήσεων. Με το να είναι κάποιος ειδικός στον τομέα αυτό, είναι καθήκον του sommelier να υποστηρίζει και να εκπαιδεύει τους διακομιστές και τους συναδέλφους του σχετικά με αυτό το θέμα. Επιπλέον, η παροχή σωστής εξυπηρέτησής μπορεί να βελτιώσει τη γεύση και τη γευστική εμπειρία, που προσφέρεται στους επισκέπτες.

Ο sommelier μπορεί να εργαστεί σε οποιοδήποτε τομέα που ασχολείται με το κρασί. Είναι πολύ σημαντικός για ένα σύγχρονο οινοποιείο, επίσης μπορεί να εργαστεί σε όλους τους χώρους πώλησης του κρασιού, από την κάβα μέχρι και το τμήμα κρασιών ενός σούπερ μάρκετ. Επίσης μπορεί να εργαστεί και σαν οινικός σύμβουλος. Η κατάρτιση του περιλαμβάνει γνώσεις από πολλούς τομείς. Για να γνωρίζει καλά το κρασί πρέπει να έχει γνώσεις για το αμπέλι και να μπορεί αν πάσα στιγμή να γίνει οινοποιός. Επιπροσθέτως, θα πρέπει να έχει την ικανότητα να είναι «μάγειρας» ώστε να μπορεί να αναλύει τις γεύσεις που δημιουργούνται σε ένα εστιατόριο. Να μπορεί να είναι επικοινωνιολόγος ώστε να μπορεί να είναι σε θέση να επικοινωνήσει με τον πελάτη, επίσης να μπορεί να ψυχολογεί τον πελάτη ώστε να μπορέσει να δώσει κάποιες προτάσεις (Manske&Cordua, 2005).

6.2 Σομελιέ και εκπαίδευση

Για πολλά χρόνια η εκπαίδευση για το κρασί επικεντρωνόταν στη γνώση του προϊόντος και όχι στην εκπαίδευση του προσωπικού, τις τεχνικές πώλησης ή το σερβίρισμα του κρασιού. Την δεκαετία του 1970, ιδρύθηκε το Court of Master



Sommeliers για να βελτιώσει τη γνώση και το σέρβις των καταναλωτών στα ξενοδοχεία και τα εστιατόρια. Στα τέλη του 1980, ιδρύθηκε το Academy of Wine Service για να βελτιώσει τα πρότυπα της εκπαίδευσης και της παροχής υπηρεσιών κρασιού στον κλάδο των ξενοδοχείων, εστιατορίων και τροφοδοσίας του Ηνωμένου Βασιλείου. Σήμερα, αρκετές οργανώσεις είναι αφοσιωμένες στη βελτίωση της εκπαίδευσης των γνώσεων και των υπηρεσιών για τα ποτά. Παρ' όλα αυτά, η αμερικανική βιομηχανία ξενοδοχείων και εστιατορίων δεν απαιτεί ειδικό πιστοποιητικό ή δίπλωμα για την κατοχή της θέσης του σομελιέ ή του διαχειριστή κρασιού σε ένα εστιατόριο ή ξενοδοχείο. Ωστόσο, αρκετοί είναι αυτοί που επιθυμούν να αποκτήσουν ένα ή περισσότερα πιστοποιητικά εκπαίδευσης (Manske&Cordua, 2005).

Για να γίνει κάποιος σομελιέ κρασιού απαιτείται αρκετά μεγάλο χρονικό διάστημα, κατά το οποίο θα γίνει μελέτη κάθε λεπτομέρειας που αφορά τόσο το κρασί όσο και την ιστορία κάθε ποικιλίας καθώς και τα οφέλη από κάθε είδος ποτηριού για κρασί. Αυτή, η εις βάθος κατανόηση παρέχει στον sommelier τα απαραίτητα εφόδια ώστε να είναι ικανός να απαντήσει σε οποιαδήποτε ερώτηση του τεθεί. Επιπροσθέτως, η συγκεκριμένη δουλειά μπορεί να απαιτήσει κάποια ταξίδια που θα διευρύνουν και θα εμβαθύνουν στην κατανόησή των γνώσεων του για τις διαδικασίες οινοποίησης. Αναπόσπαστο κομμάτι της εκπαίδευσης και κατ' επέκταση της δουλείας του αποτελεί η συνεχής ενημέρωση για τις τάσεις του κρασιού, αυτό συνεπάγεται την τακτική παρεύρεση του σε επίσημες γευστικές γεύσεις, εμπορικές εκθέσεις και εκθέσεις (Arpfel, 1998).

Όσο απλό κι αν ακούγεται, το να μπορέσει να γίνει κάποιος σομελιέ κρασιού δεν είναι καθόλου απλή διαδικασία. Πέρα από την κατάλληλη εκπαίδευση που θα λάβει στο τέλος θα πρέπει να διαθέτει κάποια βασικά χαρακτηριστικά, όπως γνωστικότητα, επικοινωνία, προσανατολισμό ως προς τις πωλήσεις καθώς και προσιτό προφίλ. Πιο συγκεκριμένα, ως εκπαιδευτικός και ταυτόχρονα ως πωλητής πρέπει να έχει εκτενή γνώση του κρασιού. Διαδραματίζει κεντρικό ρόλο εντός μιας επιχείρησης, για αυτό πρέπει να είναι σε θέση να επικοινωνεί με το προσωπικό, τη διοίκηση, τους προμηθευτές και τους πελάτες. Ο sommelier πρέπει να αντιδρά γρήγορα στα παράπονα του πελάτη και στις ασυνήθιστες καταστάσεις εξυπηρέτησης. Επιπροσθέτως, πρέπει να είναι προσιτός και ικανός να μοιράζεται τις γνώσεις του με το προσωπικό και τους επισκέπτες με απόλυτη σιγουριά και επαγγελματικότητα. Ως προς τα οφέλη της



επιχείρησης πρέπει να είναι σε θέση να προτείνει κρασιά στους πελάτες και να βελτιώνει τα κέρδη για την επίτευξη οικονομικών στόχων (Manske&Cordua, 2005).

Υπάρχουν αρκετοί φορείς που παρέχουν πιστοποιήσεις εξειδικευμένες για την εκπαίδευση στον τομέα του κρασιού, όπως το WSPC®, το WSET® London (Wine & Spirit Education Trust), το CMS (Court of Master Sommeliers), ειδικές γευστιγνωσίες Master classes, το ISG (International Sommelier Guild), το WNS (National Wine School), το AIS (Italian Sommelier Association), το MW, το CES (Commission of European Sommeliers Bulgaria), το UDSF (Union de la Sommellerie Française) (Manske&Cordua, 2005).

6.2.1 WSPC® στην Ελλάδα

Το WSPC ® (Wine & Spirit Professional Center) είναι Πιστοποιημένος Εκπαιδευτικός Οργανισμός από τον Εθνικό Οργανισμό Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού (Ε.Ο.Π.Π.Ε.Π.), το οποίο παρέχει αποκλειστική συνεργασία με το Wine & Spirit Education Trust (WSET®) & το Court of Master Sommeliers (MS), που εδρεύουν στη Μεγάλη Βρετανία, δίνοντας τη δυνατότητα διεπαγγελματικών σπουδών με παγκόσμια ισχύ και αναγνώριση στους τίτλους σπουδών του. Στην Ελλάδα, το WSET®, το MS & το WSPC® ηγείται ο κ. Κωνσταντίνος Λαζαράκης MW (Master of Wine). Το Wine & Spirits Professional Center (WSPC®) ιδρύθηκε το 2004 με στόχο την απόκτηση άρτιας και πιστοποιημένης εκπαίδευσης στα κρασιά και τα αποστάγματα, σε στελέχη που εργάζονται στις αγορές του κρασιού, των αποσταγμάτων, του τουρισμού, της εστίασης και της κρουαζιέρας, ή που επιδιώκουν να δραστηριοποιηθούν σε αυτές. Το WSPC® επιδιώκει μέσα από τη γνωστική εξέλιξη της αγοράς των κρασιών και των αλκοολούχων ποτών τη συνεχή βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων και των υπηρεσιών που παρέχονται από άτομα και επιχειρήσεις όλων των κλάδων προς τους καταναλωτές ('WSPC', n.d.).

Στο WSPC® παρέχεται στους σπουδαστές η δυνατότητα να διεκδικήσουν έγκυρα και πιστοποιημένα έναν από τους κορυφαίους επαγγελματικούς τίτλους της παγκόσμιας αγοράς, φοιτώντας στην Ελλάδα τόσο στην ελληνική όσο και στην αγγλική γλώσσα. Με αποτελέσματα εξετάσεων και Διπλώματα Σπουδών που απονέμονται απευθείας από το WSET® της Μεγάλης Βρετανίας, εξασφαλίζοντας εύκολα, απρόσκοπτα και κυρίως πιστοποιημένα, παγκοσμίου κύρους εκπαίδευση χωρίς την



επιπλέον επιβάρυνση χρόνου και χρήματος που θα ήταν αναγκαία εάν σπούδαζαν στην Αγγλία. Τα Προγράμματα Σπουδών του WSET® εξασφαλίζουν άριστη διεπαγγελματική κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου. Η δομή και η διδακτέα ύλη όλων των επιπέδων σπουδών καθώς και ο γνωστικός πυρήνας που παρέχουν, καθιστούν τα προγράμματα απόκτησης τίτλου σπουδών του WSET® ως ηγετικούς τίτλους εργασίας και εκπαίδευσης. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι το Ινστιτούτο των Masters of Wine αναγνωρίζει το WSET® DIPLOMA/ 4ο Επίπεδο Σπουδών ως προαπαιτούμενο πτυχίο για τη διεκδίκηση του κορυφαίου διεπαγγελματικού τίτλου σπουδών του κόσμου στους τομείς των κρασιών και των αποσταγμάτων, του Master of Wine «με τα περίφημα και σπάνια αρχικά» MW ('WSPC', n.d.).

Τα προγράμματα σπουδών του WSET® απευθύνονται σε όλες τις ειδικότητες της αγοράς, όπως σε Αμπελουργούς, Οινοπαραγωγούς, Οινολόγους, Οινοχόους, Bartenders, Χονδρέμπορους, Λιανέμπορους, Στελέχη Επιχειρήσεων των κλάδων έως και Ιδιώτες - Οινόφιλους και σε όλες τις βαθμίδες εργαζομένων. Εκτός από το ότι εξασφαλίζουν στους υποψηφίους άριστη κατάρτιση σε όλους τους τομείς του εμπορίου, καλύπτουν και την ανάγκη των στελεχών για συνεχόμενη επαγγελματική κατάρτιση. Το πρόγραμμα σπουδών του WSPC®, το οποίο είναι πλήρως εναρμονισμένο με το πρόγραμμα σπουδών του Wine & Spirit Education Trust Αγγλίας αποτελείται από επτά επίπεδα εκμάθησης. Πιο συγκεκριμένα, αυτά τα επίπεδα εκμάθησης είναι τα ακόλουθα ('WSPC', n.d.):

- **Επίπεδο 1 Κρασιών / WSET® (Level 1 Award in Wines).**

Σε σύντομο χρονικό διάστημα αποκτάται η γνώση των προϊόντων και των ικανοτήτων που απαιτείται σε όσους ασχολούνται άμεσα με την εξυπηρέτηση του καταναλωτή-πελάτη. Η μεθοδολογία του συνδυασμού φαγητού & κρασιού αναλύεται σε βάθος και εξετάζεται σε αυτό το επίπεδο σπουδών. Το συγκεκριμένο επίπεδο απευθύνεται στους επαγγελματίες της πρώτης γραμμής, οι οποίοι έχουν άμεση σχέση με τον πελάτη-καταναλωτή. Αποτελεί ένα πρόγραμμα παγκόσμιας αναγνώρισης, που προσφέρει τις βασικές γνώσεις τόσο στους υπαλλήλους που ξεκινούν για πρώτη φορά εργασία στον τομέα των κρασιών όσο και στον απλό οινόφιλο-λάτρη του κρασιού.



- **Επίπεδο 1 Οινοχοΐας / WSET® (Level 1 Award in Wine Service).**

Η μοντέρνα και εφαρμοσμένη πρακτική του «εστιατορικούservice» προϋποθέτει πως όλα τα άτομα του service έχουν γνώσεις επιπέδου Βοηθού Οινοχόου (Junior Sommelier/ Commis Sommelier) και είναι ικανά να παρέχουν στον πελάτη serviceοινικού επιπέδου. Αρκετές ξενοδοχειακές μονάδες και εστιατόρια δεν διαθέτουν ομάδα οινοχοΐας, συνεπώς κρίνεται απαραίτητη η επιμόρφωση όλων των ατόμων που δραστηριοποιούνται στο service, τουλάχιστον σε αυτό το θεμελιώδες επίπεδο. Στόχος του προγράμματος είναι να βοηθήσει στο να γίνουν άμεσα αντιληπτές και να ικανοποιηθούν οι ανάγκες του πελάτη μέσα από το σωστό service του κρασιού, ενισχύοντας ταυτόχρονα την ανάγκη των εργοδοτών για υψηλότερες πωλήσεις. Το πρόγραμμα δίνει στο σπουδαστή σαφή εικόνα για την εξέλιξη της καριέρας ενός σερβιτόρου κρασιού/sommelierσε όλο τον κόσμο. Για να λάβουν μέρος στο συγκεκριμένο πρόγραμμα οι σπουδαστές θα πρέπει να έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία το τίτλο σπουδών WSET® Επίπεδο 1 στα Κρασιά/WSET® Level 1 Award in Wines. Η παρακολούθηση του προγράμματος συνίσταται επίσης, σε όσους θέλουν να προχωρήσουν στα προγράμματα Introductory Level & Certified Exam του Court of Master Sommeliers.

- **Επίπεδο 2 στα κρασιά και στα αποστάγματα / WSET® (Level 2 Award in Wines & Spirits).**

Το τρίτο επίπεδο εκμάθησης απευθύνεται σε αυτούς που εργάζονται στον τομέα των κρασιών και των αποσταγμάτων αλλά και στον οινόφιλο - λάτρη του κρασιού, παρέχοντας εξαιρετική, γενική, προϊόντική γνώση αλλά και εκμάθηση του τρόπου επαγγελματικής δοκιμής των κρασιών, χρησιμοποιώντας τη WSET® Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Επιπέδου 2 (WSET® Systematic Approach to Tasting Level 2).



- **Επίπεδο 2 Αποσταγμάτων / WSET® (Level 2 Award in Spirits).**

Το συγκεκριμένο επίπεδο εκμάθησης απευθύνεται σε όσους εργάζονται στον τομέα των αποσταγμάτων καθώς και στην εξυπηρέτηση πελατών, φιλοξενία, λιανική και χονδρική πώληση. Επίσης σε όλους όσους ενδιαφέρονται να διευρύνουν με ένα δομημένο τρόπο και να εμβαθύνουν τις γνώσεις τους πάνω σε αυτό τον τομέα.

- **Επίπεδο 3 / WSET® (Level 3 Award in Wines & Spirits).**

Αυτός ο τίτλος εκμάθησης απευθύνεται σε επαγγελματίες στον τομέα των κρασιών και των αποσταγμάτων και τους οινόφιλους που ήδη κατέχουν τον τίτλο WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits και θέλουν να αποκτήσουν άριστη γνώση του παγκόσμιου αμπελώνα και των αποσταγμάτων. Ο τίτλος σπουδών αποτελεί επίσης προαπαιτούμενο για όσους σχεδιάζουν να προχωρήσουν τις σπουδές τους στο WSET® Level 4 Diploma.

- **Επίπεδο 3 Κρασιών / Hestia Advanced Certificate - The World of Greek Wines.**

Το Ελληνικό πρόγραμμα HESTIA Advanced Certificate απευθύνεται σε στελέχη της ελληνικής βιομηχανίας οίνου και αποσταγμάτων αλλά και στους οινόφιλους - λάτρεις του κρασιού που θέλουν να αποκτήσουν μια ενδεδειγμένη γνώση του Ελληνικού Αμπελώνα, της εγχώριας αγοράς και της συστηματικής προσέγγισης στη γευστιγνωσία. Απευθύνεται επίσης, σε όλους εκείνους τους σπουδαστές που στοχεύουν στη φοίτηση του Ανώτατου Τίτλου Σπουδών, WSET® Diploma, αποτελώντας σημαντικό εφόδιο και συστήνεται η παρακολούθηση του πριν τη φοίτησή τους σε αυτό.



- **Επίπεδο 4 / WSET® (Level 4 Diploma in Wines & Spirits).**

Το τελευταίο επίπεδο εκμάθησης είναι κατάλληλο για εκείνους που ήδη εργάζονται στους τομείς των κρασιών και των αποσταγμάτων, για τα στελέχη επιχειρήσεων που επιθυμούν να ενημερώνονται διαρκώς γύρω από τις τελευταίες εξελίξεις στο χώρο τους και τέλος, για εκείνους που στοχεύουν στην απόκτηση γνώσεων και τίτλου σπουδών που θα τους επιτρέψει να έχουν μοναδικές δυνατότητες ανέλιξης στην εργασία τους και την καριέρα τους, σε ρόλους Food and Beverage Manager, αγοραστές κρασιών, διευθυντές πωλήσεων και άλλες ηγετικές θέσεις. Απλοί καταναλωτές, λάτρεις του κρασιού, μπορούν να φοιτήσουν σε αυτό το Επίπεδο Σπουδών, εφόσον είναι απόφοιτοι του Τίτλου Σπουδών Επιπέδου 3/ Level 3 Award in Wines and Spirits και έχουν καλή γνώση της αγγλικής γλώσσας.

Στο WSPC® όσον αφορά τη διδακτέα ύλη όλων των εκπαιδευτικών προγραμμάτων, επικρατεί η φιλοσοφία του “think Global act Local”. Σύμφωνα με αυτή τη φιλοσοφία, η εισαγωγή μοντέλων του εξωτερικού πρέπει πάντα να συνοδεύεται από το σεβασμό και την αφομοίωση της εγχώριας κουλτούρας και αγοράς. Έτσι, ενώ έχει υιοθετηθεί πλήρως το syllabus του WSET® Αγγλίας παράλληλα, έχει προστεθεί στη διδασκαλία του, ο τοπικός αμπελώνας. Επομένως, οι σπουδαστές του συγκεκριμένου οργανισμού δεν αποκτούν μόνο τις γνώσεις της παγκόσμιας οινογραφίας που, ούτως ή άλλως θα τους προσφέρουν επαγγελματική επάρκεια σε ολόκληρο τον κόσμο, αλλά αποκτούν και τις γνώσεις του Ελληνικού αμπελώνα που είναι απαραίτητες για την δραστηριοποίησή τους στην εγχώρια αγορά και στον τομέα των εξαγωγών (‘WSPC’, n.d.).

Το WSET® ιδρύθηκε το 1969 στο Λονδίνο της Μεγάλης Βρετανίας. Στα 45 χρόνια λειτουργίας του κατάφερε να αποκτήσει έναν παγκόσμιο ηγετικό ρόλο στην εκπαίδευση των κρασιών, των αποσταγμάτων και των αλκοολούχων ποτών, με πάνω από 48.000 σπουδαστές ανά έτος, σε περίπου 65 χώρες και σε 17 διαφορετικές γλώσσες. Τα προγράμματα του WSET® είναι πιστοποιημένα από το Office of the Qualifications & Examinations Regulator (OfQual), τον μόνο αρμόδιο κυβερνητικό φορέα πιστοποίησης, σύμφωνα με το Εθνικό Νομοθετικό Πλαίσιο Πιστοποίησης Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων και Εξετάσεων της Μεγάλης Βρετανίας. Οι δραστηριότητες του WSET®, σε παγκόσμιο επίπεδο, διευθύνονται από το Λονδίνο της Μεγάλης Βρετανίας. Το WSET® London συγκεντρώνει όλες τις κύριες λειτουργίες



από την έρευνα έως το Marketing και έχει την ευθύνη για την ακαδημαϊκή επιτήρηση των προγραμμάτων απόκτησης τίτλων σπουδών, των κριτηρίων εισαγωγής σε αυτά, της διδακτέας ύλης, των εξετάσεων και της απονομής των πτυχίων ανά τον κόσμο ('WSPC', n.d.).

6.2.2 ISG

Το Διεθνές Σωματείο Sommelier (ISG) εκπαιδεύει και πιστοποιεί τους υποψήφιους σομελιέ στον Καναδά, την Κίνα και τις Ηνωμένες Πολιτείες. Ιδρύθηκε το 1982 και το συγκεκριμένο πρόγραμμα αποτελείται από έξι επίπεδα. Στο πρώτο επίπεδο (Intermediate Wine Certificate – IWC) περιλαμβάνεται μια ουσιώδη 24ώρη εισαγωγή στον κόσμο του κρασιού, όπου μελετώνται τα διάφορα συστατικά της εμφάνισης του κρασιού, του αρώματος και της γεύσης. Η επιτυχής ολοκλήρωση της IWC απαιτείται για την είσοδο στο AWC (Advanced Wine Certificate), που αποτελεί το δεύτερο στάδιο. Σε αυτό το δεύτερο στάδιο, το οποίο διαρκεί 48 ώρες ο υποψήφιος αποκτά γνώσεις για την επιχείρηση του οίνου, συμπεριλαμβανομένων των αμπελοκαλλιιεργειών, της οινοποίησης και των περιφερειακών νόμων περί ονομασίας. Η επιτυχής ολοκλήρωση του AWC απαιτείται για την είσοδο στο SDP (Sommelier Diploma Program) που αποτελεί το τελικό επίπεδο απόκτησης του τίτλου του sommelier ('SommelierCourses | SommelierCertification', n.d.).

6.2.3 National Wine School (WNS)

Το Εθνικό Σχολείο Οίνου (NWS) ιδρύθηκε το 2007, αρχικά με έδρα τη Φιλαδέλφεια, όπου λειτούργησε με το όνομα American Wine Foundation μέχρι το 2010, όταν ο οργανισμός μετακόμισε στο Λος Άντζελες. Η NWS ιδρύθηκε ως μη κερδοσκοπικός οργανισμός πιστοποίησης για το εμπόριο οίνου. Πρωταρχικός στόχος του είναι να αναπτύξει πρωτόκολλα πιστοποίησης και πρωτόκολλα δοκιμών για το εμπόριο οίνου, συμπεριλαμβανομένων των sommeliers. Ο συγκεκριμένος οργανισμός προσφέρει επαγγελματική πιστοποίηση σύμφωνα με την ANSI για το εμπόριο οίνου στις Ηνωμένες Πολιτείες. Πιο συγκεκριμένα, προσφέρονται πέντε επίπεδα πιστοποίησης κρασιού. Για να μπορέσει ο υποψήφιος να αποκτήσει μια καρφίτσα



sommelierθα πρέπει να ολοκληρώσει με επιτυχία την πιστοποίηση του τρίτου επιπέδου (Osborne, 2016).

6.2.4 AIS

Ο ιταλικός οργανισμός Sommelier AIS (Associazione Italiana Sommelier) είναι ένας ιταλικός μη κερδοσκοπικός οργανισμός που ιδρύθηκε στο Μιλάνο στις 7 Ιουλίου 1965, αναγνωρισμένος επίσημα και νόμιμα από την ιταλική κυβέρνηση στις 6 Απριλίου. Τα ιδρυτικά του μέλη ήταν οι καθηγητές Gianfranco Botti, Jean Valenti, Leonardo Guerra (φορολογικός σύμβουλος) και ο Ιταλός σομελιέ Ernesto Rossi. Η ιταλική εταιρία Sommelier Association είναι μέλος της Παγκόσμιας Ένωσης Sommelier (WSA), η οποία είναι επίσημα αναγνωρισμένη σε ολόκληρο τον κόσμο, όπου είναι παρούσα με μια θυγατρική. Το AIS είναι ένας από τους παλαιότερους και στην πραγματικότητα το μεγαλύτερο σωματείο σομελιέ στον κόσμο, με περισσότερα από 30.000 μέλη μόνο στην Ιταλία ('LoStatutoSociale - AssociazioneItalianaSommelier', n.d.).

6.2.5 CES

Η Επιτροπή των Ευρωπαίων Sommeliers Βουλγαρίας (CES, BG) είναι το κύριο χαρακτηριστικό του κρασιού της Ανατολικής Ευρώπης. Ξεκίνησε το 1997, προσφέροντας στους ευρωπαίους και διεθνείς υποψήφιους φοιτητές ένα πιο οικονομικά αποδοτικό προσόν, συγκρίσιμο με την ποιότητα άλλων πιο καθιερωμένων προσόντων στον τομέα του οίνου. Ο τίτλος εισόδου στο επίπεδο, "Certified Sommelier", διαρκεί 10 ημέρες για να ολοκληρωθεί, συμπεριλαμβανομένων δύο εξετάσεων. Το μάθημα «Προχωρημένο Sommelier» και το μάθημα «Master Sommelier» χρειάζονται επιπλέον 8 ημέρες. Υπάρχει ένας καθηγητής και δάσκαλος Sommelier που διενεργεί τα μαθήματα που πραγματοποιούνται μόνο δύο φορές ετησίως στη πόλη Septemvritης Βουλγαρίας ('Bulgaria', n.d.).



6.3 Διαδικασία Αναγωγής σε Master Sommelier

Η πρώτη εξέταση Master Sommelier πραγματοποιήθηκε στο Ηνωμένο Βασίλειο το 1969, ενώ το 1986 πραγματοποιήθηκαν οι πρώτες εξετάσεις του Master Sommelier στις Ηνωμένες Πολιτείες (Robinson&Harding, 2015).

Η διαδικασία για τον χρησμό του Master Sommelier αφορά εξετάσεις που αποτελούνται από τέσσερα επίπεδα, το πρώτο επίπεδο είναι το εισαγωγικό, το δεύτερο επίπεδο Certified Sommelier, το τρίτο επίπεδο Advanced Sommelier και το τελευταίο επίπεδο Master Sommelier ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Το εισαγωγικό επίπεδο μπορούν να παρακολουθήσουν όσα άτομα έχουν πολυετή εμπειρία στη βιομηχανία εστιατορίων. Η διάρκεια του συγκεκριμένου επιπέδου είναι τρεις ημέρες, ενώ στο τέλος υπάρχουν εξετάσεις πολλαπλής επιλογής, που συνήθως έχουν χαμηλό βαθμό αποτυχίας. Η επιτυχία στο συγκεκριμένο επίπεδο δεν συνεπάγεται την απόκτηση του τίτλου "Sommelier". Τα άτομα που ανταποκρίνονται με επιτυχία λαμβάνουν ένα "εισαγωγικό" πείρο και ένα πιστοποιητικό ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).



Η δημιουργία του δεύτερου επιπέδου είναι σχετικά πρόσφατη, τον Δεκέμβριο του 2005 και αποσκοπούσε στο να γεφυρώσει το χάσμα μεταξύ πρώτου και τρίτου επιπέδου. Στο συγκεκριμένο επίπεδο έχουν πρόσβαση μόνο σε όσοι έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία το πρώτο επίπεδο και εστιάζει στην εξυπηρέτηση και στην πληρέστερη γνώση του κόσμου του κρασιού. Οι υποψήφιοι καλούνται να ανταποκριθούν σε ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις σύντομης απάντησης καθώς και σε γραπτή τυφλή δοκιμασία – 2 λευκά και 2 κόκκινα – καθώς και σε εξυπηρέτηση ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).





Εφόσον, έχει ολοκληρωθεί με επιτυχία και το δεύτερο επίπεδο, όποιος υποψήφιος επιθυμεί μπορεί να προχωρήσει στο επόμενο επίπεδο, που είναι το επίπεδο Advanced Sommelier, διάρκειας πέντε ημερών. Στο συγκεκριμένο επίπεδο, δίνεται μεγαλύτερη έμφαση και πιο λεπτομερής εκπαίδευση γύρω από τον οίνο και τα χαρακτηριστικά του, ώστε τα άτομα να αποκτήσουν γνώσεις υψηλότερου επιπέδου. Σε αυτό το επίπεδο, η διεξαγωγή των εξετάσεων περιλαμβάνει ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, 60 ερωτήσεις σύντομης απάντησης τυφλή γεύση 6 οίνων σε 25 λεπτά καθώς και πρακτική δοκιμή 45 λεπτών. Το ελάχιστο όριο επιτυχίας είναι 60% σε κάθε είδος εξέτασης και τα τρία τμήματα πρέπει να διαβιβάζονται μαζί ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).



Το τελικό στάδιο αποτελεί το πιο πολύτιμο πιστοποιητικό, το Master Sommelier Diploma. Ο συγκεκριμένος τίτλος δεν είναι κάτι που καταφέρνει ο καθένας, στις πιο πρόσφατες εξετάσεις, πέρασαν μόλις οι 7 στους 60 υποψηφίους και το Συμβούλιο των Master Sommeliers (CMS) παραδέχεται ότι τα νέα μέλη που δέχεται κάθε χρόνο είναι περιορισμένα. Από το 1969, όταν η εξέταση πραγματοποιήθηκε για πρώτη φορά στο Λονδίνο, μόνο 197 άτομα σε όλο τον κόσμο έχουν επιτύχει τη διάκριση αυτή. Οι εξετάσεις είναι πιο απαιτητικές, έχοντας μεγάλο βαθμό δυσκολίας. Πιο συγκεκριμένα, ο υποψήφιος έχει μπροστά του έξι διαφορετικά ποτήρια κρασί και πρέπει, μέσα σε 25 λεπτά, να προσδιορίσει την κυρίαρχη ποικιλία αμπέλου, τη σοδειά, το επίπεδο της ποιότητας, την χώρα και την περιοχή καταγωγής για το καθένα ξεχωριστά. Τα συμπεράσματα του κάθε συμμετέχοντα πρέπει να είναι ακριβή, ενώ παράλληλα καλείται να περιγράψει το κρασί, να εκτιμήσει τα επίπεδα τανίνης, το αλκοόλ, την οξύτητα και τη γλυκύτητα. Επίσης να εντοπίσει τα σωστά αρώματα, κρίνοντας την επίγευση και τις οπτικές ενδείξεις του κρασιού ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).



Για αυτό το λόγο δίνεται η δυνατότητα στους υποψηφίους να διεκπεραιώσουν το συγκεκριμένο επίπεδο σταδιακά, σε διάστημα τριών ετών. Η ελάχιστη βαθμολογία για κάθε ένα από τα τρία τμήματα που πρέπει να περάσει είναι 75% στο επίπεδο Master Sommelier. Οι εξετάσεις για την απόκτηση του πολυπόθητου τίτλου πραγματοποιούνται δύο φορές το χρόνο στις ΗΠΑ και μία φορά το χρόνο στο Ηνωμένο Βασίλειο ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).



Αν και θεωρείται από κάποιους ως τέχνασμα, η τυφλή γευσιγνωσία είναι ένα χρήσιμο εργαλείο, όπως γίνεται αντιληπτό και στα τρία επίπεδα που αναφέρθηκαν. Η εξάσκηση της τυφλής γευσιγνωσίας οξύνει την ικανότητά του ατόμου να προσεγγίζει τον χαρακτήρα ενός κρασιού με αντικειμενικό και ουσιαστικό τρόπο. Η τυφλή δοκιμή δίνει τη δυνατότητα προσέγγισης ενός κρασιού ακριβώς όπως είναι, χωρίς να απειλείται από βαθμολογίες, ετικέτες και την ιστορία ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Η τυφλή δοκιμή είναι μια άσκηση μέσα από την οποία ένα άτομο αποκομίζει πολλά. Για παράδειγμα, τα αρώματα από τις πράσινες πιπεριές ή τα αρώματα γρασιδιού έχουν συνδεθεί με τις αρωματικές ενώσεις πυραζίνης που υπάρχουν στο Sauvignon Blanc. Έτσι, ένας δοκιμαστής σε τυφλή δοκιμασία θα πρέπει να είναι σε θέση να μυρίζει αυτά τα αρώματα και κρίνοντας λογικά να καταλαβαίνει ότι είναι Sauvignon το κρασί που πίνει. Το άτομο ψάχνοντας να καταλάβει την ταυτότητα του κρασιού, μαθαίνει να περιγράφει με ακρίβεια το κάθε κρασί. Αυτό είναι κάτι που το κάνουν όλοι οι σωμαελιέ καθημερινά ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Ένας sommelier αρχίζει να γίνεται επαγγελματίας όταν μπορεί να «μεταφέρει» αποτελεσματικά τα χαρακτηριστικά κάθε κρασιού στο κοινό του. Όσα άτομα επιδιώκουν να αποκτήσουν την κόκκινη καρφίτσα (δηλαδή το σήμα τιμής ενός Master Sommelier) θα πρέπει πρώτα να εργαστούν σε ένα πολύ καλό εστιατόριο. Όσοι κατά την επιδίωξη του σήματος τιμής MS - η «κόκκινη καρφίτσα» - εργάζονται στο πάτωμα ενός εστιατορίου high calibre είναι ένα προφανές πλεονέκτημα. Για παράδειγμα, άτομα που εργάστηκαν στο «The French Laundry» έπρεπε να χειρίζονται μια λίστα με περισσότερες από 2.000 ετικέτες και να αντιμετωπίζουν κάθε είδους επισκέπτη κάτι που απαιτεί διακριτικότητα, πέραν των υπολοίπων προσόντων. Οι καλοί σωμαελιέ πρέπει να μάθουν να αγνοούν την εμφάνιση κάθε πελάτη και να έχουν αναπτυγμένη διαίσθηση, να μπορούν να μετράνε την επιτυχία τους με την ικανοποίηση του πελάτη και όχι με το ποσό του λογαριασμού ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Στις εξετάσεις που αφορούν στο σερβίρισμα, οι υποψήφιοι μπαίνουν σε μια τραπεζαρία η οποία είναι γεμάτη με εικονικούς επισκέπτες, δηλαδή εξεταστές Master Sommelier. Για 45 λεπτά πρέπει να αποδείξουν πώς είναι φιλικοί, φιλόξενοι και ικανοί πωλητές κρασιού. Ωστόσο, όπως γίνεται αντιληπτό υπάρχουν και παγίδες. Οι ψεύτικοι πελάτες, για παράδειγμα, μπορεί να παρασύρουν τους υποψήφιους σε μεγάλες



συζητήσεις σχετικά με τα κρασιά και τις χρονιές ενώ ένας ψεύτικος μαιτρ ελέγχει το χρόνο και φωνάζει στον σομελιέ να βιαστεί, γιατί ένα άλλο τραπέζι περιμένει. Στα πιθανά καθήκοντα του σομελιέ περιλαμβάνεται η μετάγγιση ώριμων κόκκινων κρασιών, το άνοιγμα σαμπάνιας κ.ο.κ. Ο πραγματικός σκοπός εδώ είναι να μετρηθούν οι αντιδράσεις του υποψηφίου υπό έντονη πίεση, το κατά πόσο ο υποψήφιος μπορεί να διατηρήσει τη ψυχραιμία του και την ηρεμία του κάνοντας όσο καλύτερα γνωρίζει και μπορεί αυτό που ξέρει, καθώς οι εκπλήξεις είναι συχνές ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Η προετοιμασία των προφορικών - θεωρητικών εξετάσεων απαιτεί μια σημαντική δέσμευση χρόνου και αρκετές θυσίες. Η πειθαρχία είναι απαραίτητη, ο υποψήφιος δεν μπορεί απλά να διαβάσει σχετικά με θέματα που τον ενδιαφέρουν ή μόνο τα πιο σημαντικά. Είναι υποχρεωμένος αν θέλει να αποκτήσει το συγκεκριμένο τίτλο να μελετήσει ολόκληρο τον κόσμο του κρασιού ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Ο διαγωνισμός για τον καλύτερο Sommelier στον κόσμο γίνεται κάθε 3 χρόνια και είναι μία μοναδική ευκαιρία να λάμψουν όσοι Sommelier βρίσκονται στο ύψιστο επίπεδο. Οι κριτές του συγκεκριμένου διαγωνισμού αποτελούν τους μεγαλύτερους θρύλους της οινοχοοίας, όπως ο Gerard Basset, ο Andreas Larsson, ο Serge Dubs ενώ οι διαγωνιζόμενοι είναι Diploma Holders, MS (Master Sommelier) και όλοι νικητές στις χώρες τους. Θα πρέπει να σημειωθεί πως δεν υπάρχει όριο ηλικίας και κάθε υποψήφιος ανεξαρτήτως της ηλικίας που έχει μπορεί να λάβει μέρος πληρώνοντας βέβαια τις κατάλληλες προϋποθέσεις. Σήμερα, το CMS έχει ευρωπαϊκά και αμερικανικά παραρτήματα, με μέλη εκτός από το Ηνωμένο Βασίλειο, στις ΗΠΑ, τον Καναδά και τη Χιλή. Τα μέλη του Ελεγκτικού Συνεδρίου είναι επικεφαλής σε μερικά από τα καλύτερα εστιατόρια του κόσμου (Eleven Madison Park στη Νέα Υόρκη, Fat Duck στην Αγγλία, The French Laundry στην Καλιφόρνια) καθώς και πιο «casual» προορισμούς κρασιού (Cork buzz στη Νέα Υόρκη, 28-50 στο Λονδίνο, Frasca Food and Wine στο Κολοράντο) ('WelcometotheCourtofMasterSommeliers', n.d.).

Όπως όλα δείχνουν οι σομελιέ είναι μια αυξανόμενη δύναμη στην εμπορία και παραγωγή κρασιού. Τις τελευταίες δεκαετίες, ο κόσμος του κρασιού έχει πολλαπλασιαστεί και το επάγγελμα sommelier έχει αναπτυχθεί αντίστοιχα. Πενήντα χρόνια πριν, οι ελάχιστοι σομελιέ που υπήρχαν είχαν εξειδικευτεί στο Μπορντώ, στη



Βουργουνδία και ελάχιστοι στο Riesling. Σήμερα, η εκπαίδευση καλύπτει όλον τον πλανήτη και εξελίσσεται συνεχώς. Σε αυτόν τον κόσμο δεν υπάρχουν «εμπειρογνώμονες» κρασιού. Έτσι, ίσως ο τίτλος Δάσκαλος (Master) Sommelier δεν είναι ακριβώς ο τίτλος που μας ταιριάζει. Αιώνιος Φοιτητής Κρασιού θα ήταν ο καλύτερος τίτλος (‘Welcome to the Court of Master Sommeliers’, n.d.).



ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία έγινε «ένα ταξίδι γευσιγνωσίας», ώστε να μπορέσει κάποιος να εισχωρήσει στο μαγικό κόσμο του κρασιού. Το μυστικό είναι ο καθένας να μπορέσει να εστιάσει στις βασικές έννοιες και όχι στις εκατοντάδες λεπτομέρειες, και να εμπιστευτεί τις αισθήσεις του.

Αρχικά, θα πρέπει το άτομο που δοκιμάζει ένα κρασί να εμπιστευτεί τη γεύση του, χωρίς να νιώθει υποχρεωμένος να υιοθετήσει «σοφιστικές» προτιμήσεις. Ο μόνος άνθρωπος που πρέπει να εντυπωσιάσει είναι ο ίδιος του ο εαυτός. Έτσι λοιπόν, ο τρόπος με τον οποίο αντιλαμβάνεται κανείς το κρασί αλλάζει ανάλογα με το φαγητό, τη θερμοκρασία ακόμα και τη διάθεση του, για αυτό θα πρέπει να δίνεται στο κρασί μια δεύτερη ευκαιρία. Επίσης, πολύ βασικό είναι να υπάρχει διάθεση και θέληση για δοκιμή νέων πραγμάτων, δηλαδή οι προτιμήσεις που ήδη έχει ένα άτομο δεν θα πρέπει να περιορίζουν τις μελλοντικές του προτιμήσεις. Τέλος, πολύ βασικό είναι να θυμάται το άτομο που δοκιμάζει το κρασί πως είναι πολύ εύκολο να παρασυρθεί και να μπλεχτεί στον λαβύρινθο των πληροφοριών για το κρασί, χάνοντας έτσι την απόλαυση του.

Επιπροσθέτως, στη γευσιγνωσία του κρασιού πολύ βασικό στοιχείο αποτελεί ο τρόπος, με τον οποίο ο κάθε δοκιμαστής θα μάθει να περιγράφει το κρασί. Πιο συγκεκριμένα, συνίσταται η χρήση απλής γλώσσας, ώστε με μερικούς βασικούς όρους να μπορέσουν να περιγραφούν τα πιο βασικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Οι αισθήσεις αποτελούν αναπόσπαστο στοιχείο στη γευσιγνωσία κρασιού, καθώς όλες οι ανθρώπινες αισθήσεις εκτός από την ακοή συμβάλλουν στο πώς αντιλαμβάνεται ο καθένας το κρασί. Έτσι λοιπόν, η παρατήρηση του χρώματος, η γλυκύτητα και η οξύτητα, οι γεύσεις φρούτων και οξιάς και το βάρος και το ποσοστό του ανθρακικού μπορούν να εκτιμηθούν βασιζόμενοι στις αισθήσεις. Δεν απαιτείται η περιγραφή των αρωμάτων, αλλά η συνολική ένταση.

Προκείμενου να αποκτηθεί εμπειρία και κατ' επέκταση κάποιες βασικές γνώσεις καλό είναι εξερευνηθεί όλη η γκάμα κρασιών. Καλό είναι το άτομο το οποίο δοκιμάζει να μην είναι προκατειλημμένο αλλά να δίνει την ευκαιρία και σε νέες γεύσεις κρασιών, οι οποίες ενδέχεται να συμπεριληφθούν στις μελλοντικές του προτιμήσεις. Η οξύτητα του κρασιού μπορεί να προκαλέσει σοκ στην αρχή για τον ουρανίσκο. Με τη δεύτερη



και τρίτη γουλιά θα μπορέσει να γίνει καλύτερη εκτίμηση των χαρακτηριστικών του κρασιού. Τέλος, το άτομο που δοκιμάζει καλό είναι να εκφράζει με λόγια τις σκέψεις του ώστε να θυμάται το κρασί που δοκίμασε.

Η παρατηρητικότητα είναι βασικό χαρακτηριστικό που θα πρέπει να διαθέτει ο δοκιμαστής κρασιού. Βασικός είναι ο έλεγχος του ποσοστού αλκοόλ. Στα ξηρά κρασιά, το ποσοστό αλκοόλ αποτελεί δείκτη ωρίμανσης, με το 13,5% να είναι φυσιολογικό. Επίσης, όσο πιο μεγάλο είναι το ποσοστό του αλκοόλ σε ένα ξηρό κρασί, τόσο πιο πιθανό είναι η γεύση του να είναι πιο έντονη και να έχει παλαιωθεί σε οξιά. Αντίθετα, όσο πιο μικρό είναι το ποσοστό του αλκοόλ σε ένα ξηρό κρασί, τόσο πιο πιθανό είναι η γεύση του να είναι πιο ήπια και να διαθέτει οξύτητα. Τα γήινα αρώματα και τα αρώματα βοτάνων χαρακτηρίζουν κρασιά ψυχρών κλιμάτων, ενώ τα κρασιά θερμών κλιμάτων διαθέτουν αρώματα γλυκών φρούτων με μπαχαρικά.

Ένας εύκολος τρόπος ώστε να διαχωρίσει κάποιος ποια κρασιά δεν είναι εντελώς ξηρά είναι ο ακόλουθος, τα κρασιά με γλυκύτητα είναι συνήθως λευκά με μικρό ποσοστό αλκοόλ, και αυτά με την περισσότερη ζάχαρη εμφανίζονται σε μικρά μπουκάλια. Επίσης, τα παλαιότερα, πιο ακριβά κρασιά είναι πιο πιθανό να περιέχουν τη γεύση των βαρελιών οξιάς. Όσο αφορά την ξηρότητα, τα νεότερα κρασιά, με μικρό ποσοστό αλκοόλ ή αυτά που προέρχονται από ψυχρές περιοχές είναι συνήθως αυτά με τη μεγαλύτερη ξηρότητα. Εντονότερη γεύση έχουν τα κρασιά από την αμερικανική ήπειρο και το νότιο ημισφαίριο, τα οποία έχουν μεγάλο ποσοστό σε αλκοόλ και έντονη γεύση φρούτων και οξιάς.

Συμπερασματικά, θα πρέπει το κάθε άτομο που δοκιμάζει ένα ποτήρι κρασί είτε είναι έμπειρος είτε όχι να χαλαρώσει και να απολαύσει αυτό το «ταξίδι». Το άρωμα του κρασιού δείχνει την περιοχή καταγωγής του και την κουλτούρα του, συνεπώς κλείστε τα μάτια, πάρτε μια εισπνοή και μεταφερθείτε σε άλλα μέρη. Η απομνημόνευση λεπτομερειών και όρων δεν θα βοηθήσει, αντιθέτως θα προκαλέσει σύγχυση. Εξάλλου, το κρασί είναι συνδεδεμένο με ευχάριστε στιγμές με φίλους και οικογένεια, αποτελώντας μια ευκαιρία για γιορτή, συνδυάστε το με φαγητό και απολαύστε το συγκεκριμένο ταξίδι στον κόσμο του κρασιού.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Apfel, I. (1998). Vintage education: teaching servers about wine can uncork sales. *Restaurants USA*, 18, 31–34.
- Aspler, T. (1991). The silent wine steward: a successful wine list ensures increased wine sales. *Foodservice and Hospitality*, 24, 42–43.
- Ben Dewald, B. (2008). The role of the sommeliers and their influence on US restaurant wine sales. *International Journal of Wine Business Research*, 20(2), 111–123.
- Bulgaria. (n.d.). Retrieved 12 June 2018, from <http://www.courtformastersommeliers.org/learning-resources/bulgaria/>
- Gibson, M. (2010). *The Sommelier Prep Course: An Introduction to the Wines, Beers, and Spirits of the World*. Wiley.
- Καβάφης, Καρυωτάκης, Ρίτσος, Σεφέρης, (1964), *Ο Οίνος στην ποίηση*, Τετραλογία, συνθ. Μούτσης Δήμος, Ίδρυμα Φάνη Μπουτάρη.
- Kolpan, S., Smith, B. H., & Weiss, M. A. (1996). *Exploring wine: the Culinary Institute of America's complete guide to wines of the world*. Van Nostrand Reinhold.
- Lo Statuto Sociale – Associazione Italiana Sommelier. (n.d.). Retrieved 12 June 2018, from http://www.aisitalia.it/lo-statuto-sociale.aspx#.Wx_y1oozbIU
- MacNeil, K. (2015). *The wine bible*. Workman Publishing.
- Manske, M., & Cordua, G. (2005). Understanding the sommelier effect. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 17(7), 569–576.
- Marnie Old. (2015). *Wine. A tasting course*.
- Osborne, G. (2016, May 18). National Wine School | Review of NWS Sommelier Certifications. Retrieved 12 June 2018, from <https://www.somm.us/national-wine-school/>



Robinson, J., & Harding, J. (2015). *The Oxford companion to wine*. American Chemical Society.

Sommelier Courses | Sommelier Certification. (n.d.). Retrieved 12 June 2018, from https://www.international-sommelier.com/wine_courses/index.php

Welcome to the Court of Master Sommeliers. (n.d.). Retrieved 14 May 2018, from <http://www.court-of-mastersommeliers.org/>

Wine & Spirit Professional Center (WSPC). (n.d.). Retrieved 14 May 2018, from <http://wspc.gr/>

Τσακίρης, Α., & Παπούλιας, Θ. (1996). Οινολογία: Από το σταφύλι στο κρασί. Εκδόσεις Ψυχάλου.