

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ
Ι Δ Ρ Υ Μ Α

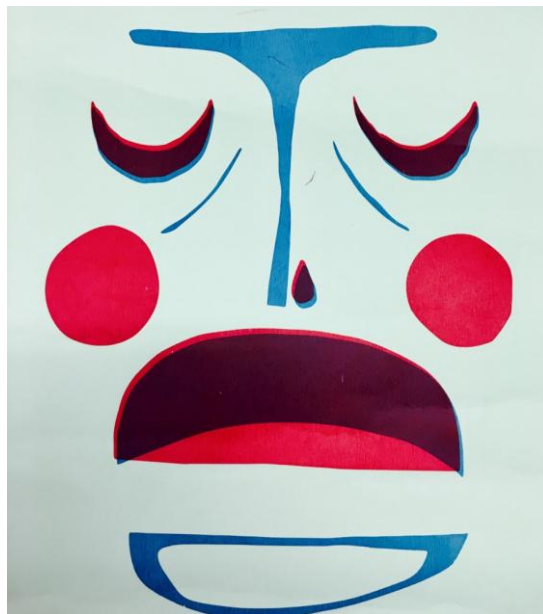


ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

Τ.Ε.Ι. ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

**«ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΟΙΝΟΥ –
ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΩΣ
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΑ»**

**Πτυχιακή εργασία
της σπουδάστριας Λώνης Ευγενίας**



Καλαμάτα, Ιούνιος 2017

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**«ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΟΙΝΟΥ – ΚΥΡΙΟΤΕΡΕΣ
ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΩΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ
ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΑ»**

**Πτυχιακή εργασία
της σπουδάστριας Λώνης Ευγενίας**

Επιβλέπων καθηγητής: Δημόπουλος Βασίλειος

Καλαμάτα, Ιούνιος 2017

Πίνακας Περιεχομένων

Λίστα Εικόνων.....	vi
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ	2
1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	2
1.1. Ιστορική αναδρομή.....	2
1.2. Γενικά για τον οίνο.....	6
1.2.1. Ο οίνος.....	6
1.2.2. Τύποι οίνων.....	7
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ	9
2. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΟΙΝΟΥ	9
2.1. Τι είναι γευσίγνωση οίνου και ποιος ο σκοπός της.....	9
2.1.1. Είδη και μορφές γευσίγνωσης.....	10
2.2. Τα απαραίτητα προσόντα του δοκιμαστή.....	14
2.3. Οι συνθήκες που πρέπει να επικρατούν σε μια γευσίγνωση.....	15
2.4. Τα στάδια της γευσίγνωσης.....	17
2.5. Η εμφάνιση του κρασιού.....	18
2.5.1. Το χρώμα.....	18
2.5.1.1. Προέλευση χρώματος.....	19
2.5.1.2. Το βάθος του χρώματος.....	20
2.5.1.3. Η απόχρωση του χρώματος.....	20
2.5.2. Η διαύγεια του κρασιού.....	22
2.5.3. Η ρευστότητα και το ιξώδες του κρασιού.....	23
2.6. Η μυρωδιά του κρασιού.....	25
2.6.1. Τα αρώματα του κρασιού.....	25
2.6.1.1. Κατηγορίες Αρωμάτων.....	26
2.6.2. Ένταση και ποιότητα αρώματος.....	28
2.6.3. Δυσάρεστες οσμές στο κρασί.....	29
2.7. Η γεύση του κρασιού.....	29
2.7.1. Γλυκό.....	30
2.7.2. Ξινό (οξύτητα).....	31
2.7.3. Πικρό.....	32

2.7.4.	Τανίνες και στυπτικότητα	32
2.7.5.	Το σώμα του κρασιού.....	33
2.7.6.	Η ισορροπία των γεύσεων.....	34
2.7.7.	Η επίγευση του κρασιού.....	35
2.7.8.	Χαρακτηρισμοί του κρασιού	36
2.8.	Η θερμοκρασία σερβιρίσματος.....	36
2.8.1.	Η θερμοκρασία και τα αρώματα.....	36
2.8.2.	Η θερμοκρασία και οι γεύσεις.....	37
2.8.3.	Η σωστή θερμοκρασία	38
2.8.4.	Θερμοκρασίες σερβιρίσματος.....	40
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ		41
3. ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΩΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΑ		41
3.1.	Λευκές ποικιλίες.....	41
3.1.1.	Ασύρτικο.....	41
3.1.2.	Αθήρι.....	43
3.1.3.	Ντεμπίνα	44
3.1.4.	Μαλαγουζιά.....	45
3.1.5.	Μοσχάτο Αλεξανδρείας.....	47
3.1.6.	Λευκό Μοσχάτο.....	48
3.1.7.	Ρομπόλα.....	49
3.1.8.	Σαββατιανό.....	50
3.1.9.	Βηλάννα.....	51
3.2.	Ερυθρώπες- Μωβ ποικιλίες.....	52
3.2.1.	Μοσχοφιλέρο (Φιλέρι)	52
3.2.2.	Ροδίτης.....	53
3.3.	Ερυθρές ποικιλίες.....	54
3.3.1.	Αγιωργίτικο.....	54
3.3.2.	Ξινόμαυρο	55
3.3.3.	Κοτσιφάλι.....	57
3.3.4.	Λημνιό	57
3.3.5.	Μαυροδάφνη.....	58

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	60
ΞΕΝΗ	60
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	60
ΠΗΓΕΣ INTERNET	61

Λίστα Εικόνων

Εικόνα 1. Αμφορείς για τα κρασιά της Θάσου	4
Εικόνα 2. Σκηνή από τα Λήνια σε στάμνο του 5ου αιώνα π.Χ.	5
Εικόνα 3. 12 Ελληνικά κρασιά σε τυφλή γευστική δοκιμή	10
Εικόνα 4. Ποτήρι κατάλληλο για γευστική δοκιμή	16
Εικόνα 5. Τα χρώματα του κρασιού	19
Εικόνα 6. Αποχρώσεις λευκού οίνου.....	21
Εικόνα 7. Αποχρώσεις ερυθρού οίνου.	22
Εικόνα 8. Αποχρώσεις ροζέ οίνου	22
Εικόνα 9. Παρουσία ιζήματος.....	23
Εικόνα 10. Παρουσία δακρύων	24
Εικόνα 11. Αρώματα κρασιού.....	26
Εικόνα 13. Πάγωμα κρασιού σε σαμπανιέρα με πάγο	39
Εικόνα 14. Ποικιλία Ασύρτικου.....	42
Εικόνα 15. Ποικιλία Αθήρι.....	44
Εικόνα 16. Ποικιλία Ντεμπίνα.....	45
Εικόνα 17. Ποικιλία Μαλαγουζιά	46
Εικόνα 18. Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας.....	47
Εικόνα 19. Ποικιλία Λευκό Μοσχάτο	48
Εικόνα 20. Ποικιλία Ρομπόλα.....	50
Εικόνα 21. Ποικιλία Σαββατιανό.	50
Εικόνα 22. Ποικιλία Βηλάνα	52
Εικόνα 23. Ποικιλία Μοσχοφιλερο	53
Εικόνα 24. Ποικιλία Ροδίτης.	54
Εικόνα 25. Ποικιλία Αγιωργίτικο.....	55
Εικόνα 26. Ποικιλία Ξινόμαυρο	56
Εικόνα 27. Ποικιλία Κοτσιφάλι	57
Εικόνα 28. Ποικιλία Λημνιό	58
Εικόνα 29. Ποικιλία Μαυροδάφνη	59

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο ρόλος της Ελλάδας στη διαμόρφωση της παγκόσμιας κουλτούρας του κρασιού ήταν καταλυτικός. Η κατανάλωση του κρασιού όχι μόνο εξυπηρετούσε καθημερινές διατροφικές ανάγκες αλλά επίσης ήταν ένα πολιτιστικό κριτήριο, σύμφωνα με το οποίο οι Έλληνες διακρίθηκαν από τους Βάρβαρους.

Η αμπελουργία και η οινοποιία μελετούνταν συστηματικά και καταγράφονταν προκειμένου να διαδοθούν στον υπόλοιπο τότε γνωστό κόσμο μέσω των αποικιών και ενός συγκεκριμένου δικτύου που αναπτύχθηκε το εμπόριο, όπου ένα από τα βασικά εμπορεύματα ήταν το κρασί. Με την πάροδο του χρόνου, όμως, η πορεία και η εξέλιξη του ελληνικού κρασιού δεν ήταν ούτε σταθερή ούτε ομοιόμορφη. Μέσω της μακροχρόνιας εξέλιξης, το νέο υψηλής ποιότητας ελληνικό κρασί έχει τη δική του ταυτότητα και δικαιωματικά υποστηρίζεται μόνο του στην παγκόσμια σκηνή του κρασιού.

Από την αρχαία Ελλάδα μέχρι σήμερα, η γευσιγνωσία οίνου είναι διαδεδομένη και μάλιστα, με την πάροδο του χρόνου εξελίσσεται. Σήμερα, διαχωρίζονται τα κρασιά σε κατηγορίες, ανάλογα με τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά και αξιολογούνται γι' αυτά. Η γευσιγνωσία οίνου έχει αποκτήσει πολλές μορφές και το να μπορεί κανείς να αξιολογήσει και να αντιληφθεί τα χαρακτηριστικά του οίνου είναι περιζήτητο.

Επιπλέον, σημαντικό ρόλο παίζουν όχι μόνο το χρώμα του οίνου ή η γεύση του, αλλά και η απόχρωση και η διαύγειά του, τα αρώματα που βγάζει και οι δυσάρεστες οσμές. Το κρασί έχει εξελιχθεί και οι ελληνικές ποικιλίες μπορούν να ανταγωνιστούν εύκολα μεγάλα θαυμαστά κρασιά. Μάλιστα, πολλά ελληνικά κρασιά βρίσκονται παγκοσμίως σε πρώτες θέσεις ανάμεσα σε κρασιά που είναι περίφημα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

1. ΙΣΤΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

1.1. Ιστορική αναδρομή

Αφετηρία της αμπελοργίας αποτέλεσε η ανατολική Μεσόγειος ή ο Καύκασος (περιοχή που καταλαμβάνουν σήμερα η Γεωργία και η Αρμενία) αλλά γνώρισε την ακμή της στην Αίγυπτο. Οι Αιγύπτιοι, χρησιμοποιώντας μεθόδους συμπίεσης που παρέμειναν ίδιες για χιλιάδες χρόνια, έβγαζαν τον πολύτιμο χυμό των σταφυλιών. Η Αρχαία Ελλάδα ήταν ο επόμενος σταθμός στη φάση της επέκτασης της αμπελοργίας. Οι Μινωίτες στην Κρήτη διατηρούσαν στενούς πολιτιστικούς και οικονομικούς δεσμούς με τους Αιγύπτιους. Είναι επίσης πιθανόν η γνώση της αμπελοργικής τέχνης να έφθασε στην Ελλάδα μέσω της Μικράς Ασίας ή της Θράκης. Ό,τι και να ισχύει πάντως, η Αρχαία Ελλάδα έπαιξε σημαντικό ρόλο στην εξάπλωση και την τελειοποίηση της οινοπαραγωγής στη Μεσόγειο.

Πολλοί αρχαίοι συγγραφείς όπως ο Όμηρος και ο Ησίοδος ανέφεραν γνωστά αρχαία κρασιά ονομαστικά και επίσης περιέγραφαν παραστατικά τις απολαύσεις που προσφέρει η πόση του κρασιού. Άλλοι όπως ο Αθηναίος στο έργο του «Δειπνοσοφισταί» και αργότερα ο Θεόφραστος στο έργο του «Περί Φυτών Ιστορίαι», δίνουν αναλυτικές πληροφορίες σχετικά με την αμπελοργία, από τη φύτευση έως τη συγκομιδή. Από τα συγγράμματά τους μπορούμε να συλλέξουμε πολύτιμες πληροφορίες για τον τρόπο με τον οποίο παραγόταν το κρασί στην Ελλάδα, καθώς επίσης και τους τρόπους που το απολάμβαναν. Η πρόσθεση, για παράδειγμα, καρυκευμάτων στο κρασί ήταν συνηθισμένη τακτική προκειμένου να φτιάξουν ένα συγκεκριμένο είδος κρασιού χαρακτηριστικό για κάθε περιοχή που παρήγαγε κρασί. Συνήθως πρόσθεταν μέλι, ακόμα και ρητίνη.

Επίσης, η ανάμειξη του κρασιού με θαλασσινό νερό ήταν διαδεδομένη και ονομαζόταν «Θαλασσίτης». Η ταξινόμηση των κρασιών δεν βασιζόταν μόνο στο χρώμα αλλά και στα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά, για την αξιολόγηση των οποίων υπήρχε μια συγκεκριμένη διαδικασία που ονομαζόταν και ονομάζεται μέχρι

σήμερα «Γευσιγνωσία Οίνου». Η εκτέλεση της διαδικασίας γινόταν από δοκιμαστή κρασιού. Επιπλέον, υπήρχε και μία άλλη κατηγορία κρασιού, το θεραπευτικό κρασί, το οποίο ήταν αρωματισμένο και εμπλουτισμένο με αρωματικές και θεραπευτικές ουσίες και προοριζόταν για θεραπευτική χρήση.

Το μεγάλο εμπορικό δίκτυο που εδραιώθηκε στη Μεσόγειο από τις ελληνικές πόλεις οδήγησε στην εξέλιξη της αμπελουργίας με αποτέλεσμα πολλές από αυτές τις πόλεις να βασιστούν οικονομικά στο εμπόριο του κρασιού. Τα κρασιά που εξάγονταν εκείνη την εποχή ήταν πολλά, πιο φημισμένα όμως ήταν τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου. Ο «Χίος οίνος», ο «Λέσβιος οίνος» και ο «Θάσιος οίνος» υπήρξαν οι πιο ακριβοπληρωμένοι οίνοι κατά τον 4ο π.Χ. αιώνα.

Για την προστασία τους από τις απομιμήσεις και τις παραποιήσεις, τα κρασιά της Θάσου έπρεπε να πωλούνται μέσα σε αμφορείς, ώστε η ποιότητά τους να είναι εγγυημένη. Οι οινικοί νόμοι της Θάσου του 5ου π.Χ. αιώνα 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 εκπληκτικές.



Εικόνα 1. Αμφορείς για τα κρασιά της Θάσου.

(Πηγή: <http://www.zarariswines.gr/arxaiaellada.html>)

Τέλος, οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν ότι ο Διόνυσος, ο γιος του Δία και της Σεμέλης, ήταν θεός της γονιμότητας και του κρασιού. Έτσι, κάθε δυο χρόνια, στις αρχές Δεκεμβρίου, πάνω στον Παρνασσό γιορτάζονταν τα όργια (δηλαδή τα έργα, οι θρησκευτικές τελετές) του Διονύσου. Μόνο γυναίκες οργανωμένες σε θιάσους, έπαιρναν μέρος σε αυτά. Ήταν οι Μαινάδες (ή Βάκχες) που κρατούσαν στο ένα χέρι τον αναμμένο πυρσό και στο άλλο το «θύρσο»(ραβδί στολισμένο με αμπελόφυλλα, κισσό και ένα κουκουνάρι) και ανέβαιναν τρέχοντας μέσα στο σκοτάδι και στο κρύο τις κορυφές του ιερού βουνού. Τα τύμπανα και ο αυλός συνόδευαν τους έξαλλους χορούς τους, ώσπου να σωριαστούν εξαντλημένες καταγής. Επιπλέον, και άλλες τελετές λατρείας ήταν αφιερωμένες στο θεό Διόνυσο, όπως τα «Έν Άργει Διονύσια», τα «Μεγάλα Διονύσια», τα «Λήνια» και τα «Ανθεστήρια».



Εικόνα 2. Σκηνή από τα Λήγαια σε στάμνο του 5ου αιώνα π.Χ.

(Πηγή: <http://www.freeinquiry.gr/pro.php?id=4079>)

Στην έναρξη της Ρωμαϊκής Εποχής και στο τέλος της Ελληνιστικής, η κυριαρχία του ελληνικού κρασιού έλαβε τέλος για τον τότε γνωστό κόσμο. Όμως, η συνεισφορά του ελληνικού πολιτισμού στη διάπλαση της κουλτούρας της αυτοκρατορίας ήταν καθοριστική. Στις ελληνικές αποικίες της Νότιας Ιταλίας, η αμπελουργία και η οινοποίηση ήταν τόσο εξελιγμένες που επηρέασαν τον τομέα του κρασιού στην Ιταλική χερσόνησο παρόλο που η γνώση προϋπήρχε από τους Ετρούσκους που ζούσαν πιο βόρεια. Την ίδια στιγμή, η κυριαρχία των ελληνικών πόλεων άρχισε να εξασθενεί και το εμπόριο του κρασιού μεταφέρθηκε στην Ιταλία και στη Νότια Γαλλία. Ωστόσο, τα ελληνικά κρασιά συνέχιζαν να κρατούν μια εξαιρετική θέση ανάμεσα στα άριστα κρασιά της αυτοκρατορίας. Ο Βιργίλιος μάλιστα, αναφέρει ενδεικτικά πως οι ελληνικές ποικιλίες ήταν αναρίθμητες.

Κατά την έναρξη της Βυζαντινής εποχής, μεταφέρεται η πρωτεύουσα της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας, από τη Ρώμη στην Κωνσταντινούπολη. Το κρασί συνεχίζει να είναι κύριο προϊόν διατροφής και η συμμετοχή των βυζαντινών αυτοκρατόρων στις τελετές για τη συγκομιδή ήταν ενδεικτικές. Το αμπέλι, το σταφύλι και η συγκομιδή χρησιμοποιούνταν σαν σύμβολα χριστιανικής πίστης. Τα πιο ξακουστά κρασιά ήταν ακόμα εκείνα που παράγονταν στα νησιά του Αιγαίου, στη Θράκη και στο όρος Άθως στη Χαλκιδική. Μετά την πτώση της

Κωνσταντινούπολης το 1453 και την κυριαρχία των Οθωμανών, οι Έλληνες δεν σταμάτησαν να ασχολούνται με την αμπελουργία ακόμα και αν οι κατακτητές επέβαλλαν φόρους σε κάθε στάδιο παραγωγής. Με εντολή των αρχών αυξήθηκαν οι φόροι και έτσι οι παραγωγοί εγκατέλειψαν τους αμπελώνες τους. Η χειρότερη καταστροφή έγινε κατά τον πόλεμο της ανεξαρτησίας των Ελλήνων το 1821, όπου για αντίποινα οι Τούρκοι έκαψαν όλους τους αμπελώνες. Μέρη που δεν ήταν υπό την κατοχή των Τούρκων, όπως τα Ιόνια νησιά, μπορούσαν να διατηρήσουν στενές εμπορικές σχέσεις με την Δυτική Μεσόγειο και με τις Ευρωπαϊκές αγορές γενικότερα.

Σημαντική αλλαγή γνωρίζει ο κόσμος του κρασιού στην Ελλάδα, στα μέσα του 19ου αιώνα, όταν ιδρύονται οι πρώτες εταιρίες παραγωγής κρασιού, όπως η «Αχαΐα Κλάους» στην Πάτρα και μία άλλη στην Κεφαλονιά από το Βρετανό πρόξενο Ερνέστο. Το παράδειγμα ακολούθησαν και άλλες εταιρίες, φτάνοντας τις δέκα σε αριθμό, παίζοντας καθοριστικό ρόλο στην ανοικοδόμηση της ελληνικής παραγωγής κρασιού. Στη συνέχεια, οι μεγάλες εταιρίες κρασιού, όπως οι «Κουρτάκη», «Τσάνταλη», «Μπουτάρη» και «Αχαΐα Κλάους» επενδύουν σε νέες τεχνολογίες και παράγουν τα πρώτα εμπορικά ονόματα εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών. Βέβαια, με το πέρασμα των χρόνων, νέες τεχνικές και σύγχρονοι εξοπλισμοί βοήθησαν στην αναβάθμιση της ποιότητας αλλά και στην εικόνα του ελληνικού κρασιού στην εσωτερική αλλά και τη διεθνή αγορά. Σήμερα μάλιστα, τα ελληνικά κρασιά επαινούνται συνεχώς σε μεγάλες εκθέσεις στο εξωτερικό και κερδίζουν βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού.

1.2. Γενικά για τον οίνο

1.2.1. Ο οίνος

Ο οίνος συχνά περιγράφεται ως ένα από τα πιο φυσικά αλκοολούχα ποτά. Πρόκειται για ένα γεωργικό προϊόν καθώς προέρχεται από το χυμό φρέσκων σταφυλιών, ο οποίος έχει υποστεί ζύμωση. Η ζύμωση αποτελεί μία φυσική διεργασία η οποία πραγματοποιείται από τις ζύμες (μύκητες, γνωστοί ως ζυμομύκητες). Οι ζύμες ζουν είτε στο αμπέλι μαζί με τα σταφύλια, είτε στο οινοποιείο. Για να ζήσουν τρέφονται με σάκχαρα, που υπάρχουν στο χυμό των σταφυλιών, μετατρέποντάς τα

σε αλκοόλη και διοξείδιο του άνθρακα. Ο οίνος, συνεχώς εξελίσσεται και ακόμη και στη φιάλη ζει. Είναι κάτι παραπάνω από ένας αλκοολούχος χυμός σταφυλιών.

1.2.2. Τύποι οίνων

Οι οίνοι χωρίζονται σε διάφορες κατηγορίες, ανάλογα με το χρώμα τους, την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα και σε διοξείδιο του άνθρακα.

Με κριτήριο το χρώμα, οι οίνοι διακρίνονται σε λευκούς, ροζέ και ερυθρούς. Το χρώμα ενός κρασιού μπορεί να καθοριστεί από τον τύπο των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται και τον τρόπο με τον οποίο παράγεται ο οίνος.

Ο λευκός οίνος παράγεται με τη μέθοδο της κλασσικής λευκής οινοποίησης στην οποία έχουμε άμεσο διαχωρισμό του μούστου και απουσία εκχύλισης. Έτσι, μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και λευκά σταφύλια και μαύρα, καθώς το χρώμα στα μαύρα σταφύλια βρίσκεται στο φλοιό και δεν επηρεάζει το τελικό χρώμα, αφού τα στέμφυλα απομακρύνονται. Εκτός όμως από την κλασσική οινοποίηση, υπάρχει και η μέθοδος της προζυμωτικής εκχύλισης της σταφυλομάζας σε χαμηλή θερμοκρασία για μερικές ώρες, με σκοπό τη μεγιστοποίηση της παραλαβής των αρωμάτων από τη φλούδα του σταφυλιού.

Ο ερυθρός οίνος παράγεται από μαύρα σταφύλια, δηλαδή ερυθρές ποικιλίες. Για ερυθρούς οίνους ακολουθείται ερυθρή οινοποίηση, κατά την οποία ο χυμός παραμένει μαζί με τους φλοιούς στη δεξαμενή. Αυτό συμβαίνει γιατί οι χρωστικές βρίσκονται στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Η διάρκεια της εκχύλισης αποτελεί καθοριστικό παράγοντα για την ποιότητα του κόκκινου κρασιού και των χαρακτηριστικών του.

Ο ροζέ οίνος παράγεται από τις ίδιες ποικιλίες που παράγεται και ο ερυθρός, όμως η εκχύλιση γίνεται σε λιγότερο χρονικό διάστημα. Μέχρι δηλαδή ο οίνος να πάρει το ροζέ χρώμα.

Ο χυμός του σταφυλιού έχει από τη φύση του αρκετά σάκχαρα. Οι ζυμομόκητες όμως, καθώς τρέφονται με τα σάκχαρα αυτά καταφέρνουν να τα μειώσουν. Οι ζυμομόκητες θα πεθάνουν όταν η αλκοόλη φτάσει στο 15% ή όταν χρησιμοποιηθούν

όλα τα σάκχαρα και όταν συμβεί αυτό τα υπολειπόμενα σάκχαρα θα καθορίσουν την τελική περιεκτικότητα του οίνου. Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, οι οίνοι διακρίνονται σε ξηρούς, ημίξηρους/ημίγλυκους και γλυκούς.

Οι ξηροί οίνοι διακρίνονται από την περιεκτικότητά τους σε υπολειμματικά σάκχαρα η οποία δεν υπερβαίνει το ανώτερο όριο των 4 gr/lit. Στη περίπτωση των ξηρών οίνων οι ζύμες έχουν μετατρέψει όλα τα σάκχαρα σε οινόπνευμα και διοξείδιο του άνθρακα.

Οι ημίξηροι οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα η οποία κυμαίνεται από 4 έως 12 gr/lit. Η περιεκτικότητα των ημίγλυκων κυμαίνεται από 12 έως 45 gr/lit. Για να παραχθεί ένας μέτριος σε γλυκύτητα οίνος, ο οινοποιός πρέπει είτε να απομακρύνει τις ζύμες από το χυμό πριν προλάβουν να καταναλώσουν όλα τα σάκχαρα, είτε προσθέτει γλυκό χυμό σταφυλιού που δεν έχει υποστεί ζύμωση, στο ξηρό κρασί.

Οι γλυκοί οίνοι έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα πάνω από 45 gr/lit. Παρασκευάζονται από σταφύλια, τόσο πλούσια σε σάκχαρα, ώστε οι ζυμομόκητες να πεθαίνουν πριν καταναλωθούν όλα ή μπορούν να πεθάνουν μέσω της προσθήκης επιπλέον αλκοόλ.

Με βάση την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα οι οίνοι διακρίνονται σε τρεις κατηγορίες. Η πρώτη κατηγορία είναι οι ήσυχτοι οίνοι, οι οποίοι δεν περιέχουν καθόλου διοξείδιο του άνθρακα. Η δεύτερη κατηγορία είναι οι ημιαφρώδεις οίνοι, στους οποίους η πίεσή τους λόγω του διοξειδίου του άνθρακα εντός της φιάλης σε θερμοκρασία 20° C είναι από 1 bar ως 2,5 bar. Τέλος η τρίτη κατηγορία είναι οι αφρώδεις οίνοι, στους οποίους η πίεση λόγω του διοξειδίου του άνθρακα εντός της φιάλης σε θερμοκρασία 20°C είναι τουλάχιστον 3 bar.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

2. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ ΟΙΝΟΥ

2.1. Τι είναι γευσιγνωσία οίνου και ποιος ο σκοπός της

Η γευσιγνωσία είναι, όπως δηλώνει η λέξη, η γνώση της γεύσης. Είναι ουσιαστικά κατανόηση αυτού που γευόμαστε. Η γευσιγνωσία οίνου ή οργανοληπτικός έλεγχος οίνου, είναι ο έλεγχος των χαρακτηριστικών του κρασιού που γίνονται αντιληπτά με τις αισθήσεις μας. Σε αυτόν τον έλεγχο συμμετέχουν τα αισθητήρια όργανα μάτια, μύτη και στόμα και αξιολογείται η εμφάνιση, η οσμή και η γεύση του κρασιού μεμονωμένα, αλλά και το σύνολο των χαρακτηριστικών αυτών.

Ο σκοπός για τον οποίο πραγματοποιείται ο οργανοληπτικός έλεγχος είναι η εκτίμηση της ποιότητάς του κρασιού. Οι χημικές αναλύσεις που διεξάγονται επιτρέπουν τον ποσοτικό και ποιοτικό προσδιορισμό πολλών ουσιών, οι οποίες εμπεριέχονται στο κρασί και διαμορφώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Όμως υπάρχουν πολλές ενώσεις που συμμετέχουν στη δημιουργία του χαρακτήρα του κρασιού, οι οποίες δε μπορούν ακόμα να προσδιοριστούν χημικά, αλλά γίνονται αντιληπτές από τις ανθρώπινες αισθήσεις. Με την οργανοληπτική δοκιμή αναλύονται τα γευστικά και τα αρωματικά χαρακτηριστικά του κρασιού, ώστε να γίνουν αντιληπτά και να αιτιολογηθούν τα θετικά και τα αρνητικά στοιχεία που συνθέτουν το χαρακτήρα του.

Επίσης, ο οργανοληπτικός έλεγχος μας επιτρέπει να ταξινομήσουμε το κρασί και να το συγκρίνουμε με κρασιά του ίδιου τύπου, αλλά και να προσδιορίσουμε την ποιότητα διαφορετικών τύπων κρασιού, χρησιμοποιώντας αντικειμενικά κριτήρια. Επιπλέον, είναι δυνατή η εκτίμηση της εμπορικής αξίας του κρασιού σε σύγκριση με άλλα κρασιά ίδιας προέλευσης και κοινού τύπου. Τέλος, τα αποτελέσματα της γευσιγνωσίας του κρασιού μπορούν να αξιοποιηθούν από τους οινολόγους και τους οινοπαραγωγούς για τη βελτίωση της διαδικασίας της παραγωγής του κρασιού και την εξέλιξή της.

2.1.1. Είδη και μορφές γευσιγνωσίας

Η γευσιγνωσία κρασιών διακρίνεται σε δύο είδη, στην τυφλή γευσιγνωσία και τη φανερή. Στην τυφλή γευσιγνωσία, ο γευσιγνώστης δοκιμάζει και αξιολογεί με τη φιάλη καλυμμένη. Αυτό συμβαίνει για να μην επηρεάζεται ο κριτής από την επωνυμία της ετικέτας.

Όμως με αυτόν τον τρόπο, η κρίση και η αξιολόγηση του γευσιγνώστη περιορίζεται αποκλειστικά στη στιγμή της δοκιμής χωρίς να λαμβάνεται υπόψη ο τόπος προέλευσης, οι ποικιλίες από τις οποίες φτιάχτηκε το κρασί, το όνομα και η ιστορία του παραγωγού και γενικά το ίδιο το κρασί και η προσωπικότητά του. Γι' αυτό μάλιστα, διάσημα εμπορικά σήματα κρασιού δε συμμετέχουν σε διαγωνισμούς τυφλής γευσιγνωσίας καθώς οι παραγωγοί τους γνωρίζουν πως με αυτό το σύστημα αξιολόγησης είναι πιθανόν να μη διακριθούν.

Στη φανερή γευσιγνωσία ο δοκιμαστής λαμβάνει υπόψη του όλα τα χαρακτηριστικά που παραλείπονται στην τυφλή. Θεωρείται πιο αξιόπιστη, ίσως πιο αντικειμενική, καθώς αξιολογείται όλη η προσωπικότητα του κρασιού. Ο δοκιμαστής γνωρίζει την ποικιλία, τη σοδειά, τον παραγωγό και γενικότερα το ιστορικό του κρασιού και κρίνει πιο σφαιρικά.



Εικόνα 3. Δώδεκα (12) ελληνικά κρασιά σε τυφλή γευστική δοκιμή.

(Πηγή: <http://www.pandespani.com/krasi/test-12-ellinika-syrah/>)

Η γευσιγνωσία κρασιών έχει και διαφορετικές μορφές. Οι μορφές αυτές εξαρτώνται από το ποια κρασιά θα αξιολογηθούν. Αν σε μια γευσιγνωσία τα κρασιά που θα αξιολογηθούν είναι μιας συγκεκριμένης ποικιλίας, τότε η μορφή γευσιγνωσίας είναι διαφορετική από μία άλλη στην οποία αξιολογούνται κρασιά μόνο από μία συγκεκριμένη περιοχή και από διαφορετικούς παραγωγούς. Παρακάτω θα δούμε αναλυτικά τις μορφές γευσιγνωσίας.

❖ Οριζόντια Γευσιγνωσία

Η γευσιγνωσία στην οποία δοκιμάζονται κρασιά μιας συγκεκριμένης χρονιάς από μία συγκεκριμένη περιοχή, για παράδειγμα Νεμέας του 2005 ή Μοσχοφίλερα του 2015. Αυτό που μένει σταθερό στην περίπτωση της οριζόντιας γευσιγνωσίας είναι η χρονιά σε μία συγκεκριμένη περιοχή και αυτό που αλλάζει είναι η ποιότητα των κρασιών που παράχθηκαν κατά τη διάρκειά της. Έτσι, αξιολογείται η ποιότητα των κρασιών και χαρακτηρίζεται η σοδειά ως καλή, μέτρια, φτωχή και εξαιρετική.

❖ Κάθετη Γευσιγνωσία

Η γευσιγνωσία στην οποία δοκιμάζονται ίδια κρασιά αλλά διαφορετικής χρονιάς, για παράδειγμα πέντε σοδειές από το Αγιοργίτικο του Σκούρα . Σε αυτήν τη γευσιγνωσία, αυτό που μένει σταθερό είναι ένα συγκεκριμένο κρασί και αυτό που αλλάζει είναι η ποιότητά του από σοδειά σε σοδειά. Ο ειδικός δοκιμάζει από τη νεότερη στην παλαιότερη σοδειά και με τον τρόπο αυτό μπορεί να καταλάβει τις δυνατότητες παλαιώσης που έχει ένα κρασί ακόμα και το πότε οργανοληπτικά, είναι σε καλό επίπεδο και συνεπώς έτοιμο και πιο κατάλληλο για κατανάλωση. Αυτό που ενδιαφέρει το γευσιγνώστη είναι η εξέλιξη του κρασιού στο χρόνο, καθώς και η ικανότητά του να παλαιώνει και να βελτιώνεται.

❖ Γεωγραφική Γευσιγνωσία

Η γευσιγνωσία στην οποία δοκιμάζονται κρασιά από μία συγκεκριμένη περιοχή, για παράδειγμα όλα τα κρασιά από τη Σαντορίνη. Ο σκοπός της γευσιγνωσίας αυτής είναι η ανάδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού μιας περιοχής και η σύνδεση αυτών των χαρακτηριστικών με το

οικοσύστημά της, δηλαδή το έδαφος και το κλίμα της. Ο γευσιγνώστης στην περίπτωση της γεωγραφικής γευσιγνωσίας καλείται να δοκιμάσει κρασιά από διαφορετικές σοδειές και από διαφορετικούς παραγωγούς και να θέσει σε πρώτη θέση τη Σαντορίνη και το ιδιαίτερο κλίμα και έδαφός της. Το ηφαιστειογενές έδαφός της και το ξηροθερμικό κλίμα που επικρατεί καθρεφτίζονται στο κρασί και προσδίδουν ιδιαιτερότητα στο στυλ και στο χαρακτήρα του. Με αυτή τη μορφή γευσιγνωσίας, κατανοούμε την αυθεντικότητα και την ιδιαιτερότητα του κάθε κρασιού και καταλαβαίνουμε τη μεγάλη σημασία που έχει για κάθε κρασί ο τόπος καταγωγής του.

❖ Ποικιλιακή Γευσιγνωσία

Η γευσιγνωσία στην οποία δοκιμάζονται κρασιά ίδιας ποικιλίας, διαφορετικής σοδειάς και από διαφορετικό τόπο, για παράδειγμα δέκα ή τριάντα Chardonnay από διαφορετικές περιοχές. Ο σκοπός της γευσιγνωσίας αυτής είναι να εντοπιστούν τα κοινά χαρακτηριστικά, αλλά και τα χαρακτηριστικά που είναι διαφορετικά λόγω του ότι τα κρασιά προέρχονται από διαφορετικές περιοχές με θερμά ή ψυχρά κλίματα, και να εντοπιστούν και οι διαφορές ανάμεσα σε κρασιά που παλαιώνουν και σε αυτά που είναι φρέσκα. Για παράδειγμα, τα Chardonnay σε περιοχές με ψυχρό κλίμα αναπτύσσουν διαφορετικές γεύσεις και έχουν υψηλότερη οξύτητα από ότι σε περιοχές με πιο θερμά κλίματα. Μάλιστα, τα Chardonnay που παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια έχουν διαφορετικά αρώματα και διαφορετική υφή από τα φρέσκα.

❖ Ατομική Γευσιγνωσία

Η συγκεκριμένη μορφή γευσιγνωσίας έχει να κάνει με το προσωπικό γούστο του ερασιτέχνη ή του επαγγελματία γευσιγνώστη, ο οποίος επιλέγει τα κρασιά που θα ήθελε να δοκιμάσει και μπορεί να είναι κάθετη, οριζόντια, γεωγραφική, ποικιλιακή, τυφλή ή φανερή. Ο σκοπός της είναι η εξέλιξη της γευστικής ικανότητας του δοκιμαστή ερασιτέχνη ή η δοκιμή και δημοσίευση της αξιολόγησης από κάποιο επαγγελματία. Με τη δημοσίευση του επαγγελματία ο αναγνώστης οινόφιλος θα μπορεί να διαλέξει ένα κρασί που θα ταιριάζει στα δικά του γούστα.

❖ Ομαδική Γευσιγνωσία

Η γευσιγνωσία αυτής της μορφής ενδείκνυται σε διαγωνισμούς κρασιών σε όλο τον κόσμο ή ακόμη και για άρθρα σε περιοδικά ή σε σχετικά έντυπα για το κρασί. Πραγματοποιείται από ένα σύνολο ανθρώπων που προέρχονται από διαφορετικούς χώρους σχετικούς με τον κόσμο του κρασιού, όπως για παράδειγμα οινολόγους, δημοσιογράφους οίνου, οινοχόους, οι οποίοι αξιολογούν το κρασί από διαφορετικές οπτικές γωνίες. Βέβαια, τα αποτελέσματα που προκύπτουν δεν χαρακτηρίζονται από σταθερότητα και ομοιογένεια. Όμως σε διαγωνισμούς κρασιών το στήσιμο ομαδικής γευσιγνωσίας είναι η μοναδική επιλογή για τη διασφάλιση αξιόπιστων αποτελεσμάτων.

❖ Επαγγελματική Γευσιγνωσία

Η επαγγελματική γευσιγνωσία θεωρείται η πιο “αυστηρή” καθώς παίζει πολύ μεγάλο ρόλο η ακρίβεια του δοκιμαστή, το περιβάλλον, ο φωτισμός, η καθαρότητα του ουρανίσκου του δοκιμαστή, οι θερμοκρασίες των κρασιών. Ο σκοπός της είναι μία στεγνή και ακριβής αξιολόγηση της ποιότητας του κρασιού.

❖ Γευσιγνωσία κατά την οινοποίηση

Η γευσιγνωσία η οποία λαμβάνει χώρα κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Στο στάδιο αυτό της οινοποίησης, ο οινοποιός αξιολογεί και κρίνει το κρασί με σκοπό να προβεί σε ενέργειες που θα το βελτιώσουν, για παράδειγμα αποφασίζει για την απομάκρυνση των στεμφύλων ή την αύξηση-μείωση της θερμοκρασίας. Μάλιστα, στην περίπτωση αυτής της γευσιγνωσίας, δοκιμαστής πρέπει να είναι κάποιος με γνώσεις οινοποίησης και κατάλληλη εμπειρία και γι’ αυτό προτιμάται ένας επαγγελματίας οινολόγος από έναν επαγγελματία γευσιγνώστη καθώς ο δεύτερος κρίνει καλύτερα και πιο αξιόπιστα το κρασί στο στάδιο όπου αυτό βρίσκεται στη φιάλη και όχι κατά τη διάρκεια της παραγωγής του.

❖ Γευσιγνωσία από τα βαρέλια

Η πιο σημαντική γευσιγνωσία για ένα κρασί που παλαιώνει στο χρόνο μέσα σε βαρέλι. Γίνεται γευστική δοκιμή κατευθείαν από το βαρέλι και απαιτείται

εξειδίκευση και εμπειρία σε επίπεδο παραγωγής. Ο δοκιμαστής-οινοποιός πρέπει να γνωρίζει τον τύπο του βαρελιού και τις μεταβολές που θα εμφανίσει το κρασί στο χρώμα, στο άρωμα και στη γεύση. Σκοπός της δοκιμής αυτής είναι η διατήρηση της γευστικής ισορροπίας ανάμεσα στο βαρέλι και το φρούτο, δηλαδή τα αρώματα του βαρελιού να μην καλύπτουν τα αρώματα της ποικιλίας και την αυθεντικότητά της.

❖ Γευσιγνωσία πρόσμειξης

Πριν το στάδιο της εμφιάλωσης και πριν το φιλτράρισμα του κρασιού, τα διάφορα βαρέλια ή οι διάφορες δεξαμενές θα πρέπει να αναμειχθούν στις σωστές αναλογίες. Ο οινοποιός ή ο οινολόγος αναμειγνύει σε διαφορετικές αναλογίες τα βαρέλια ή τις δεξαμενές. Στόχος της γευσιγνωσίας αυτής είναι να αξιολογηθεί ποια από τις αναμείξεις αυτές δίνει το πιο ισορροπημένο αποτέλεσμα. Είναι εξαιρετικά απαιτητική και δύσκολη γευσιγνωσία και απαιτεί μάλιστα ικανοποιητικό και όσο το δυνατόν πιο σταθερό αποτέλεσμα από χρονιά σε χρονιά.

2.2. Τα απαραίτητα προσόντα του δοκιμαστή

Τα αποτελέσματα του οργανοληπτικού ελέγχου καθορίζονται από την ικανότητα του γευσιγνώστη-δοκιμαστή να χρησιμοποιεί τις αισθήσεις του, να συγκρατεί και να καταγράφει τις εντυπώσεις που του δημιουργούνται. Επομένως, ο οργανοληπτικός έλεγχος επηρεάζεται από τη μνήμη, την κρίση του δοκιμαστή σχετικά με τα γευστικά και αρωματικά χαρακτηριστικά του κρασιού, αλλά και την ικανότητά του να εκφράζεται σωστά.

Η έκφραση των αισθήσεων που δημιουργεί το κρασί, απαιτεί τη χρήση μίας συγκεκριμένης ορολογίας, η οποία είναι κοινή για όλους τους δοκιμαστές. Οι λέξεις που χρησιμοποιούνται είναι κοινές, αλλά όταν χρησιμοποιούνται σε μία γευστική δοκιμή αποκτούν άλλη έννοια. Είναι λοιπόν απαραίτητη, η εξοικείωση του δοκιμαστή με το εξειδικευμένο λεξιλόγιο προκειμένου να είναι σε θέση να περιγράψει τα κρασιά που δοκιμάζει.

Επίσης, ένας δοκιμαστής πρέπει να βρίσκεται σε καλή φυσιολογική κατάσταση και να αισθάνεται άνετα, να μην είναι καπνιστής, ή να μην έχει καπνίσει πριν ή

κατά τη διάρκεια της γευσιγνωσίας, να μην καταναλώνει διάφορα τρόφιμα, εκτός από ψωμί, να μην έχει χρησιμοποιήσει προϊόντα στοματικής υγιεινής που αφήνουν έντονες γεύσεις, να μην μασάει τοίχλα και να μη φοράει άρωμα.

Κατά τη διάρκεια της γευσιγνωσίας ο δοκιμαστής χρειάζεται ένα πτυελοδοχείο. Ο δοκιμαστής πρέπει να φτύσει το κρασί, γιατί έτσι πίνει λιγότερο αλκοόλ και μειώνεται ο κίνδυνος να μεθύσει. Άλλωστε, ο σκοπός είναι η δοκιμή και η αξιολόγηση και γι' αυτό το λόγο σε μεγάλες εκθέσεις υπάρχουν πάντα πτυελοδοχεία.

Πολύ σημαντικό ρόλο για το δοκιμαστή παίζει η μνήμη, η γευστική μνήμη και η αντικειμενική κρίση. Ο δοκιμαστής, πρέπει να μπορεί να «αποθηκεύει» στο μυαλό του κάθε κρασί που δοκιμάζει με σκοπό να μπορεί στο μέλλον να συγκρίνει το κρασί που δοκιμάζει εκείνη τη στιγμή με κάποιο που δοκίμασε στο παρελθόν. Επιπλέον, η αντικειμενική κρίση του δοκιμαστή παίζει σπουδαίο ρόλο, καθώς ο ίδιος πρέπει να αφήσει στην άκρη τις προσωπικές του προτιμήσεις και τα προσωπικά του συναισθήματα για το κρασί ή τον παραγωγό του κρασιού που δοκιμάζει εκείνη τη στιγμή. Οφείλει να ακολουθήσει μία συγκεκριμένη πορεία αξιολόγησης, να κρίνει αντικειμενικά, χωρίς εμπάθειες ή συμπάθειες και μακριά από προσωπικά συναισθήματα. Τέλος, ο δοκιμαστής χρειάζεται ένα σημειωματάριο για να καταγράψει τις γευσιγνωστικές του σημειώσεις σχετικά με το χρώμα, την ποικιλία, το χαρακτήρα του κρασιού που δοκιμάζει κ.α.

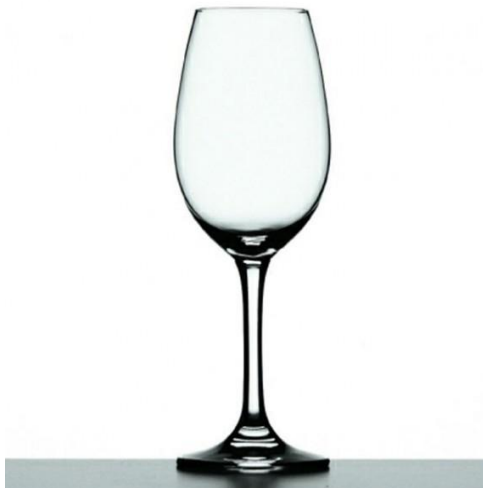
2.3. Οι συνθήκες που πρέπει να επικρατούν σε μια γευσιγνωσία

Η διεξαγωγή της γευστικής δοκιμής, επηρεάζεται καθοριστικά από τα μέσα που χρησιμοποιούνται και από τις συνθήκες του περιβάλλοντος. Για το λόγο αυτό είναι απαραίτητη η τήρηση κάποιων προϋποθέσεων, ώστε τα αποτελέσματα της γευστικής δοκιμής να είναι συγκρίσιμα και να έχουν επαναληψιμότητα.

Ο χώρος στον οποίο θα δοκιμαστούν τα κρασιά θα πρέπει να είναι ευχάριστος, να έχει καλό και ουδέτερο φωτισμό και να μην έχει έντονα χρώματα και γυαλιστερές επιφάνειες. Θα πρέπει να κλιματίζεται έτσι ώστε η θερμοκρασία να κυμαίνεται από 20 έως 22° C. Το χρώμα του φωτισμού έχει την ικανότητα να επηρεάζει τη διάθεση και την κρίση του δοκιμαστή και να τον προδιαθέτει θετικά ή αρνητικά. Μάλιστα, το

πράσινο χρώμα ενισχύει την εντύπωση του ξινού, το μπλε του πικρού και το κόκκινο βελτιώνει τις εντυπώσεις. Τα τραπέζια των δοκιμασιών, θα πρέπει να μη βρίσκονται απέναντι στο ρεύμα αέρα που προκαλούν τα κλιματιστικά, διότι, η παραμικρή πνοή αέρα προκαλεί ενόχληση σε όλη τη διαδικασία της γευστικής δοκιμής. Οποιαδήποτε ξένη οσμή πρέπει να απομακρύνεται με τη λειτουργία ενός καλού εξαερισμού καθώς και με την καθαριότητα της αίθουσας, για παράδειγμα η απομάκρυνση χαλιών ή αντικειμένων που θα μπορούσαν να δημιουργήσουν πρόβλημα στη μύτη του δοκιμαστή.

Εξαιρετικά σημαντικό ρόλο παίζει, η επιλογή και η προετοιμασία των ποτηριών. Ένα κατάλληλο για γευστική δοκιμή κολονάτο ποτήρι έχει ένα σχετικά ψηλό πόδι και μία ευρεία κούπα, η οποία στενεύει στο άνω της χείλος, εγκλωβίζοντας τα αρώματα του κρασιού. Τα ποτήρια, πρέπει να είναι γυάλινα και διαφανή, χωρίς σκαλίσματα και σχέδια, ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος του χρώματος και της διαύγειας του κρασιού. Το πλύσιμο των ποτηριών, θα πρέπει να γίνεται χωρίς απορρυπαντικά που αφήνουν αρωματικά κατάλοιπα και το σκούπισμά τους να γίνεται με πετσέτες που δεν αφήνουν χνούδι. Τα ποτήρια, αμέσως μετά το πλύσιμό τους, φυλάσσονται με το πόδι προς τα κάτω, και όχι ανάποδα, για να μην εγκλωβίζεται αέρας μέσα στην κούπα, ο οποίος σταδιακά θα δώσει στο ποτήρι, λόγω της στασιμότητάς του, μία έντονη οσμή. Επίσης, δεν αποθηκεύουμε τα ποτήρια μας στα χάρτινα κουτιά που τα αγοράσαμε, για να μην αποκτήσουν την οσμή του χαρτιού.



Εικόνα 4. Ποτήρι κατάλληλο για γευστική δοκιμή.

(Πηγή: <http://www.mathos-exclusive.com/el/glassware/844-festival-.html>)

Η διάρκεια του οργανοληπτικού ελέγχου δε μπορεί να είναι πολύ μεγάλη, με μέγιστο τη μία ώρα. Τα δείγματα που δοκιμάζονται χωρίς διακοπή, δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 10 με 15. Η δοκιμή κρασιών για μεγάλο χρονικό διάστημα έχει σα συνέπεια να συνηθίσει ο γευσιγνώστης- δοκιμαστής τα χαρακτηριστικά των κρασιών, να χάσει τις οσμές και να μη μπορεί να διακρίνει καλά τις γεύσεις. Η κούραση των αισθητήριων οργάνων έχει σαν αποτέλεσμα τη μη αξιόπιστη διεξαγωγή του οργανοληπτικού ελέγχου.

2.4. Τα στάδια της γευσιγνωσίας

Εκτός από τους επαγγελματίες γευσιγνώστες, οποιοσδήποτε μπορεί να δοκιμάσει ένα κρασί και να εκπαιδευτεί στη διαδικασία της γευσιγνωσίας. Τα βήματα είναι συγκεκριμένα και η οργανοληπτική δοκιμή χρειάζεται τρία βασικά όργανα: τα μάτια, τη μύτη και το στόμα. Και μάλιστα με τη συγκεκριμένη σειρά.

Κάθε όργανο παρατηρεί και αξιολογεί και διαφορετικά χαρακτηριστικά τα οποία θα δούμε σε άλλη ενότητα. Εδώ, θα περιγράψουμε τα βήματα της γευστικής δοκιμής. Ένα ποτήρι σε μία γευστική δοκιμή γεμίζει μέχρι το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του, και αυτό για να αφηθεί χώρος να εγκλωβιστούν τα αρώματα του κρασιού. Επίσης, κατά τη διάρκεια της γευστικής δοκιμής κρατάμε το ποτήρι από το λαιμό-πόδι. Αυτό γίνεται για να μπορούμε να εξετάσουμε οπτικά το κρασί χωρίς να το καλύπτουμε με τα χέρια μας, να μην μεταβάλουμε τη θερμοκρασία του και για να μπορούμε να αναδεύσουμε το κρασί με ευκολία.

❖ Σε πρώτο στάδιο λοιπόν, γέρνουμε το ποτήρι σε μία λευκή επιφάνεια, όπως μία χαρτοπετσέτα ή ένα κομμάτι λευκό χαρτί, και παρατηρούμε την απόχρωση που εμφανίζει περιφερειακά. Στο στάδιο αυτό χρησιμοποιούμε αποκλειστικά τα μάτια, παρατηρώντας όχι μόνο το χρώμα και την απόχρωση αλλά και την καθαρότητα, τη διαύγεια του κρασιού.

❖ Στη συνέχεια, φέρνουμε το ποτήρι στη μύτη μας και το μυρίζουμε. Αμέσως μετά αναδεύουμε το κρασί στο ποτήρι και ξαναμυρίζουμε. Σε αυτό το στάδιο αντιλαμβανόμαστε πως τα αρώματα απελευθερώνονται και γίνονται πιο

έντονα. Επαναλαμβάνουμε ανάδευση και αυτή τη φορά παρατηρούμε τα δάκρυα που σχηματίζονται στα τοιχώματα του ποτηριού.

❖ Στο επόμενο στάδιο, χρησιμοποιούμε το στόμα μας. Πίνουμε μία γουλιά, κρατώντας για λίγο το κρασί στο στόμα. Το περνάμε από όλη την επιφάνεια της γλώσσας, των ούλων και του ουρανίσκου. Ενώ κρατάμε το κρασί στο στόμα μας, εισπνέουμε ταυτόχρονα οξυγόνο από το στόμα. Με αυτόν τον τρόπο βοηθάμε το κρασί να απελευθερώσει όλα τα αρώματά του. Η αίσθηση της γεύσης γίνεται εντονότερη και διαρκεί περισσότερο.

❖ Στο τελικό στάδιο, αφού έχουμε πάρει όλα τα αρωματικά και γευστικά μηνύματα του κρασιού, το φτύνουμε σε ένα πτυελοδοχείο μετρώντας τη μετάγευσή του.

2.5. Η εμφάνιση του κρασιού

Το πρώτο στάδιο της γευσιγνωσίας είναι η παρατήρηση του κρασιού. Η όραση είναι η ισχυρότερη από όλες τις αισθήσεις και καθορίζει την κρίση του δοκιμαστή σε μεγάλο βαθμό. Τα χαρακτηριστικά του κρασιού που αξιολογούνται με την όραση είναι το χρώμα του, η διαύγειά του, η ρευστότητα και το ιξώδες, αλλά και ο αναβρασμός που οφείλεται στην παρουσία διοξειδίου του άνθρακα.

2.5.1. Το χρώμα

Το χρώμα του κρασιού δεν επηρεάζει τη γεύση του. Όμως, σε μία γευστική δοκιμή είναι σημαντικός παράγοντας ποιότητας, επειδή η ανάπτυξη, η εξαγωγή και η ωρίμανση των ενώσεων των αρωμάτων ενός κρασιού και οι χρωστικές του συνδέονται άρρηκτα μεταξύ τους. Το χρώμα μπορεί να δώσει στοιχεία για το πόσο καλός ήταν ο τρύγος, για την ποικιλία, την ένταση της γεύσης και του αρώματος, τη μέθοδο παραγωγής και την ωριμότητα. Στη γευστική δοκιμή εξετάζοντας το κρασί μπροστά από ένα λευκό φόντο, μπορούμε να δούμε το χρώμα και την απόχρωση που εμφανίζει περιφερειακά. Αρχικά λοιπόν, ταξινομούμε το κρασί στην κατηγορία στην οποία ανήκει: λευκό, ροζέ ή κόκκινο.



Εικόνα 5. Τα χρώματα του κρασιού.

(Πηγή: <https://www.verema.com/blog/verema/1122579-significado-colores-vino>)

2.5.1.1. Προέλευση χρώματος

Το χρώμα των κόκκινων κρασιών αποδίδεται σε φαινολικές ενώσεις, τις ανθοκυάνες και τις τανίνες. Οι ανθοκυάνες είναι οι κόκκινες χρωστικές και αποτελούν το κύριο συστατικό του χρώματος. Βρίσκονται στο φλοιό του σταφυλιού και διαχέονται στο γλεύκος με την εκχύλιση. Οι τανίνες βρίσκονται κυρίως στα γίγαρτα, τους βοστρύχους και τους φλοιούς. Συμμετέχουν έντονα στη διαμόρφωση του χρώματος των παλαιωμένων κρασιών, ενώ οι ανθοκυάνες δημιουργούν το χρώμα των νεαρών και των παλαιωμένων κρασιών.

Τα ροζέ κρασιά οφείλουν το χρώμα τους στις ανθοκυάνες γιατί δεν περιέχουν παρά ελάχιστες τανίνες. Αυτό συμβαίνει λόγω της γρήγορης εκχύλισής τους, δηλαδή της επαφής του χυμού με τις φλούδες. Στα ροζέ γίνεται εκχύλιση διάρκειας 12-24 ωρών ενώ στα κόκκινα 5-15 ημερών. Έτσι, οι ανθοκυάνες εκχυλίζονται γρήγορα, ενώ οι τανίνες χρειάζονται χρόνο για να δημιουργηθεί αλκοόλη και να αρχίσουν να εκχυλίζονται για να περάσουν στο κρασί.

Τα λευκά κρασιά περιγράφονται συχνά ως άχρωμα, επειδή τις περισσότερες φορές, ο χυμός των σταφυλιών δεν έρχεται σε επαφή με τις φλούδες. Αυτή η αντίληψη δεν είναι απολύτως ακριβής. Τα χρώματα που συναντάμε στο λευκό

κρασί, επειδή σε μεγάλο βαθμό καταλαμβάνουν την υπεριώδη περιοχή του φάσματος, γίνονται πιο δύσκολα αντιληπτά από το ανθρώπινο μάτι, ενώ κυμαίνονται από το απαλό πράσινο έως το χρυσοκίτρινο. Ένα μείγμα, λοιπόν από πράσινες και κίτρινες φυτικές χρωστικές ουσίες εντοπίζεται τόσο στη σάρκα όσο και στο φλοιό των σταφυλιών. Μάλιστα, αυτός είναι ο λόγος που ακόμα και το λευκό κρασί, του οποίου ο μούστος δεν ήρθε ποτέ σε επαφή με τις φλούδες, περιέχει μερικές ποσότητες χρωστικών τέτοιου είδους.

2.5.1.2. Το βάθος του χρώματος

Η ένταση του χρώματος στις τρεις κατηγορίες κρασιών, λευκά, ροζέ και κόκκινα, μας δίνει ένα στοιχείο για τη γεύση του κρασιού. Για να εκτιμήσουμε το χρωματικό βάθος, πρέπει να κοιτάξουμε το κρασί από πάνω, με το βλέμμα στραμμένο στο σημείο που το πόδι του ποτηριού ενώνεται με την κούπα. Πρέπει μάλιστα, σε μία σύγκριση δυο ή περισσότερων κρασιών η ποσότητα που έχουμε σερβίρει να είναι ίση, καθώς όσο περισσότερο κρασί βάζουμε στο ποτήρι τόσο πιο βαθύ φαίνεται το χρώμα. Στα κόκκινα κρασιά συνήθως, όσο πιο βαθύ είναι το ερυθρό χρώμα τόσο πιο βαθύ, έντονο και πυκνό είναι το άρωμα και η γεύση του.

Η χρωματική ένταση καθορίζεται από τη συγκέντρωση των χρωστικών ουσιών στο κρασί. Οι χρωστικές ουσίες εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες, όπως είναι η ποικιλία, το έδαφος, το κλίμα και οι πρακτικές που ακολουθήθηκαν κατά την οινοποίηση. Για παράδειγμα οι καρποί των ηλιόλουστων περιοχών δημιουργούν βαθύτερο χρώμα από τους καρπούς των ψυχρότερων κλιμάτων.

2.5.1.3. Η απόχρωση του χρώματος

Εξίσου σημαντικός είναι ο προσδιορισμός της απόχρωσης, διότι η απόχρωση θα μας βοηθήσει να προσδιορίσουμε την ηλικία του κρασιού. Η απόχρωση καθορίζεται από το χρόνο και τον τρόπο συντήρησης του κρασιού.

Όσον αφορά στα λευκά κρασιά, όταν είναι φρέσκα, δηλαδή νεαρά, δείχνουν σχεδόν διάφανα. Εμφανίζουν ένα ανοιχτοκίτρινο-χρυσάφι χρώμα με κάποιες πρασινωπές ανταύγειες. Η βασική πηγή χρώματος των λευκών κρασιών είναι η

οξειδωση. Η έκθεση του κρασιού στον αέρα βαθαινει το χρώμα των λευκών κρασιών από ανοιχτό κίτρινο σε βαθύ χρυσό. Ο πιο συνηθισμένος τρόπος οξειδωσης είναι η παλαιωση σε βαρέλια, για παράδειγμα ένα Μοσχάτο που έχει παλαιώσει σε βαρέλι είναι πιο σκούρο και πιο χρυσαφένιο (κεχριμπαρένιο) από ένα Μοσχοφιλερο που ωριμάζει σε ανοξειδωτο ατσάλι.

Μάλιστα, στην περίπτωση του γλυκού Μοσχάτου το χρώμα παρουσιάζει μεγαλύτερη μεταβολή καθώς το κρασί έχει εντονότερη γευση πριν παλαιώσει. Το κίτρινο χρώμα με καφέ αποχρώσεις σημαίνει επίσης γήρανση του κρασιού. Η κλίμακα του χρώματος του λευκού κρασιού είναι: χρυσαφί, χρυσαφί-πρασινωπό, κίτρινοπράσινο, χρυσαφί-αχυρένιο, κίτρινο-χρυσό, χρυσό-παλαιωμένο, κεχριμπαρένιο. Υπάρχουν βέβαια και αρνητικά χρώματα για τα λευκά κρασιά, όπως είναι: κίτρινωπό-σκοτεινό, κίτρινο θαμπό με καφέ αποχρώσεις, σκούρο κίτρινο.



Εικόνα 6. Αποχρώσεις λευκού οίνου.

(Πηγή: http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/)

Τα ερυθρά κρασιά, σε αντίθεση με τα λευκά, αντί να σκουραίνουν με το χρόνο, γίνονται πιο ανοιχτόχρωμα. Το χρώμα τους με την πάροδο του χρόνου ξανοίγει και καφετίζει, γιατί τα συστατικά τους κατακάθονται λόγω της βαρύτητας δημιουργώντας ίζημα (κατακάθι). Τα πολύ φρέσκα κόκκινα έχουν έντονο ερυθρό χρώμα. Ένα κρασί το οποίο αρχίζει να ωριμάζει ή να παλαιώνει έχει απόχρωση καστανή (χρώμα κεραμιδι). Το καστανό-σοκολατί φανερώνει κρασί του οποίου έχουν καταστραφεί εντελώς οι χρωστικές. Η κλίμακα του χρώματος του κόκκινου κρασιού είναι: βιολετί, ρουμπινί, πορφυρό, ερυθρό-κεραμιδί. Τα αρνητικά χρώματα για τα κόκκινα κρασιά είναι: καστανό προς κίτρινο, καστανό-σοκολατί.



Εικόνα 7. Αποχρώσεις ερυθρού οίνου.

(Πηγή: http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/)

Τα ροζέ κρασιά δεν φανερώνουν πάντα την ηλικία τους ανάλογα με την απόχρωσή τους. Μόνο οι καστανές ανταύγειες μας δείχνουν τη γήρανση, σε ένα ροζέ, ή τις κακές συνθήκες φύλαξης. Η κλίμακα του χρώματος των ροζέ κρασιών είναι: ροζέ, κερασί, απόχρωση του έντονου ερυθρού. Τα αρνητικά χρώματα για τα ροζέ είναι το καστανό-πορτοκαλί και το καστανό.



Εικόνα 8. Αποχρώσεις ροζέ οίνου.

(Πηγή: http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/)

2.5.2. Η διαύγεια του κρασιού

Ένα κρασί είναι διαυγές όταν δεν έχει ιζήματα, αιωρούμενα σωματίδια ή ουσίες που γίνονται εύκολα αντιληπτές με τη βοήθεια του φωτισμού. Όταν το κρασί επιτρέπει τη διέλευση του φωτός, έτσι ώστε να είναι δυνατή η διάκριση λεπτομερειών μέσα από τη μάζα του, τότε το κρασί είναι διαυγές ή καθαρό. Η θολερότητα του κρασιού μπορεί να οφείλεται σε χημική ή μικροβιολογική ασθένεια, ή σε ελλείψεις οινολογικές φροντίδες πριν την εμφιάλωση.

Η ύπαρξη ιζήματος σε κρασιά παλαιωμένα, ηλικίας 7 με 8 ετών, δεν αποτελεί ένδειξη ότι αυτά έχουν χαλάσει. Αντίθετα, είναι φυσιολογική, καθώς αποσυντίθεται μέρος των χρωστικών που περιέχουν, και πέφτουν κάποια τρυγικά άλατα. Το ίζημα μπορεί εύκολα να απομακρυνθεί από το κρασί αν το μεταγγίσουμε σε μία καράφα. Η μετάγγιση επιτρέπει μόνο στο καθαρό κρασί να περάσει στην καράφα, κρατώντας το κατακάθι στη φιάλη.



Εικόνα 9. Παρουσία ιζήματος.

(Πηγή: http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/)

Ένα κρασί που είναι διαυγές, ενώ παράλληλα έχει φωτεινότητα και αντανακλά το φως ενώ μοιάζει να λαμπυρίζει όταν προβάλλεται σε λευκό φόντο, τότε μπορεί να χαρακτηριστεί λαμπερό. Η φωτεινότητα έχει μεγάλη σημασία στην αξιολόγηση των λευκών κρασιών, αφού απαιτείται από αυτά τέλεια λάμψη. Μάλιστα, λευκά κρασιά με λαμπερό χρώμα είναι πιο ζωηρά και ευχάριστα στο στόμα ενώ θαμπά λευκά κρασιά είναι συνήθως πλαδαρά και άτονα.

2.5.3. Η ρευστότητα και το ιξώδες του κρασιού

Η ρευστότητα και το ιξώδες του κρασιού παρατηρούνται όταν περιστρέφουμε το κρασί μέσα στο ποτήρι. Το ιξώδες είναι αντιστρόφως ανάλογο της ρευστότητας.

Είναι δηλαδή η αντίσταση που παρουσιάζει οποιοδήποτε υγρό κατά τη ροή του εξαιτίας της τριβής των μορίων του. Οι δύο αυτές ιδιότητες εξαρτώνται κυρίως από την περιεκτικότητα του κρασιού σε αλκοόλ, σάκχαρα αλλά και από συστατικά τα οποία προέρχονται από το σταφύλι ή από τη ζύμωση. Το κρασί, ανάλογα με το ιξώδες του μπορεί να χαρακτηριστεί παχύ, πυκνό ή ελαφρύ. Παχύ είναι συνήθως ένα γλυκό κρασί, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς του σε σάκχαρα.

Μετά την περιστροφή του κρασιού, όταν αφήσουμε το ποτήρι σε ηρεμία, στα τοιχώματά του σχηματίζονται σταγόνες που κατεβαίνουν από τα χείλη της κούπας προς τα κάτω, σταματώντας πάνω ακριβώς στην επιφάνεια του κρασιού. Οι σταγόνες αυτές λέγονται δάκρυα. Τα δάκρυα και οι καμάρες που δημιουργούνται μεταξύ τους, εξαρτώνται από την περιεκτικότητα σε οινόπνευμα. Πολλά και πυκνά δάκρυα, φανερώουν υψηλό αλκοολικό βαθμό. Αν σε ένα ποτήρι υπάρχουν υπολείμματα απορρυπαντικού, δε σχηματίζονται δάκρυα.



Εικόνα 10. Παρουσία δακρύων.

(Πηγή: http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/)

2.6. Η μυρωδιά του κρασιού

Αμέσως μετά το στάδιο της παρατήρησης του κρασιού είναι το στάδιο της όσφρησης. Οι οσμές του κρασιού, δημιουργούνται από τις πτητικές ουσίες που περιέχει. Οι ουσίες αυτές, έχουν την ικανότητα να εξατμίζονται εύκολα. Οι υδρατμοί που σχηματίζονται από την εξάτμιση περνούν από το ποτήρι στον οσφρητικό βολβό, τον μηχανισμό της όσφρησης, καθώς αναπνέουμε από τα ρουθούνια. Αυτό περιγράφεται ως «άρωμα» ή «μύτη» του κρασιού.

Για να γίνει σωστά η διαδικασία της όσφρησης πρέπει ο δοκιμαστής να πάρει μία βαθιά ανάσα, ώστε ο αέρας να έχει τη δυνατότητα να μπει και να γεμίσει όλη τη ρινική κοιλότητα. Η ποικιλία όλων αυτών των οσμών παρέχει στον δοκιμαστή αρκετές πληροφορίες για την ποικιλία, τις μεθόδους ζύμωσης και ωρίμανσης, και φυσικά για την ηλικία του κρασιού.

2.6.1. Τα αρώματα του κρασιού

Το άρωμα είναι μία απλή, ευχάριστη οσμή, ενός κρασιού που βελτιώνει την ποιότητά του. Όταν λέμε πως ένα κρασί μυρίζει κανέλα, εννοούμε στην ουσία πως μυρίζει κάτι το οποίο θυμίζει κανέλα. Τα περισσότερα από τα αρώματα των κρασιών προέρχονται από τα σταφύλια διότι, το κρασί αποτελείται 100% από σταφύλι.

Ένα κρασί, λέμε ότι είναι αρωματικό όταν αποκαλύπτει τις χαρακτηριστικές ουσίες του σταφυλιού και αναπτύσσει τις μυρωδιές που δημιουργήθηκαν κατά τη διάρκεια της ζύμωσης και της παλαίωσής του.

Τα αρώματα του κρασιού είναι τα πρωτογενή, τα δευτερογενή και τα τριτογενή με το μπουκέτο. Τα πρωτογενή αρώματα, οφείλονται σε αρωματικές ουσίες της ποικιλίας και επηρεάζονται από τις κλιματικές συνθήκες που επικράτησαν, κυρίως κατά την περίοδο της ωρίμανσης, από το βαθμό ωριμότητας του σταφυλιού και από την υγιεινή του κατάσταση.

Τα δευτερογενή αρώματα, οφείλονται στις πτητικές ενώσεις που σχηματίζονται κατά την αλκοολική ζύμωση. Οι κυριότεροι παράγοντες που ρυθμίζουν τα

δευτερογενή αρώματα είναι ο βαθμός ωριμότητας των σταφυλιών, τα είδη των ζυμομοκλήτων και οι εξωτερικές συνθήκες της ζύμωσης.

Τα τριτογενή με το μπουκέτο αρώματα αναπτύσσονται κατά την ωρίμανση και την παλαίωση των κρασιών σε δρύινο βαρέλι. Το μπουκέτο είναι μία σύνθεση διάφορων αρωμάτων που προέρχονται από την παλαίωση και αναπτύσσεται όταν το κρασί βρίσκεται μέσα στο μπουκάλι, μακριά από την επίδραση του οξυγόνου.



Εικόνα 11. Αρώματα κρασιού.

(Πηγή: <http://houseofwine-gr.blogspot.gr/2010/07/sommelier.html>)

2.6.1.1. Κατηγορίες Αρωμάτων

- **Ανθώδη αρώματα:** Είναι τα αρώματα λουλουδιών και τα συναντάμε συνήθως σε φρέσκα κρασιά. Σε λευκά κρασιά εντοπίζονται αρώματα λευκών λουλουδιών όπως το γιασεμί και η γαρδένια και σε ροζέ ή κόκκινα κρασιά αρώματα κόκκινων λουλουδιών όπως το τριαντάφυλλο και η βιολέτα.
- **Φρουτώδη αρώματα:** Είναι τα αρώματα των φρέσκων φρούτων και τα βρίσκουμε συνήθως σε φρέσκα ή νεαρά κρασιά. Τα λευκά κρασιά μυρίζουν λευκόσαρκα φρούτα, όπως μήλο και αχλάδι, τα κόκκινα μυρίζουν κόκκινα φρούτα όπως μούρα, δαμάσκηνα, φραγκοστάφυλα και

τα ροζέ μυρίζουν φράουλα, κεράσι και βύσσινο. Το άρωμα των εσπεριδοειδών επίσης, είναι σύνηθες και το άρωμα της μπανάνας, το οποίο παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση(δευτερογενές άρωμα). Όμως, υπάρχουν και αρώματα αποξηραμένων φρούτων και ξηρών καρπών τα οποία τα συναντάμε σε παλαιωμένα κρασιά, λευκά και ερυθρά. Σε πολλές σαμπάνιες και επιδόρπια κρασιά βρίσκουμε συχνά αρώματα καβουρδισμένων ξηρών καρπών. Μάλιστα, εξαιρετικό θεωρείται το άρωμα του αποξηραμένου σύκου, που χαρακτηρίζει παλαιωμένα κρασιά από υπερώριμα σταφύλια.

- **Αρώματα μπαχαρικών:** Τα συναντάμε στα παλαιωμένα κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι. Κάποια από αυτά τα αρώματα, όπως του πιπεριού, είναι χαρακτηριστικά των ποικιλιών και μπορεί να έχουν πρωτογενή προέλευση. Τα αρώματα αυτά είναι πολύ χαρακτηριστικά και ενισχύουν το μπουκέτο του κρασιού σε λευκούς και ερυθρούς οίνους.
- **Φυτικά αρώματα:** Μπορούν να είναι ευχάριστα ή όχι. Το άρωμα φρεσκοκομμένης χλόης είναι ανεπιθύμητο και αποδίδεται σε κακή οινοποίηση. Τα αρώματα της μέντας και του ευκαλύπτου, της πιπεριάς και της ελιάς είναι ευχάριστα. Τα φρέσκα ή ξηρά φυτικά αρώματα, με εξαίρεση του ευκαλύπτου και των λαχανικών, χαρακτηρίζουν φρέσκα κρασιά και έχουν πρωτογενή προέλευση.
- **Βαλσαμικά αρώματα:** Αφορούν αρώματα όπως του ευκαλύπτου, του δεντρολίβανου, του ξύλου και του ρετσινιού.
- **Αρώματα διαφόρων τροφών:** Όπως αρώματα μελιού, μπισκότου, βουτύρου και βανίλιας. Αναγνωρίζονται στα λευκά που ζυμώνονται και ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια. Επίσης, τα καραμελέ αρώματα εμφανίζονται κατά την ωρίμανση των κρασιών και ορισμένα από αυτά, όπως το άρωμα του καφέ και της σοκολάτας είναι πολύ ποιοτικά. Αντίθετα, το άρωμα της καραμέλας δεν είναι ποιοτικό, αλλά χαρακτηρίζεται από τη μεγάλη διάρκειά του.

- **Άλλα αρώματα:** Σε λευκά κρασιά που έχουν ζυμωθεί και ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, συναντάμε συχνά κερι, στα ερυθρά συναντάμε πίσσα και καπνό και σε κάποια όπως το Ασύρτικο της Σαντορίνης συναντάμε αρώματα που θυμίζουν ακόμα και καμένο λάστιχο λόγω των ορυκτών του εδάφους στο συγκεκριμένο νησί.
- **Άρωμα Ξύλου:** Εκτός από τα αρώματα που προκύπτουν στο κρασί όταν παλαιώνει σε βαρέλι, όπως μπαχαρικά, βανίλια, μέλι κ. ά, υπάρχει σε πολλά κρασιά έντονο το άρωμα του ξύλου. Το συναντάμε συνήθως σε κρασιά λευκά ή κόκκινα τα οποία έχουν παλαιώσει σε βαρέλι από ψημένη οξιά. Μάλιστα, τα κρασιά άριστης ποιότητας, παλαιώνουν σε καινούρια βαρέλια ψημένης οξιάς, καθώς αν το βαρέλι είναι παλιό δεν προσδίδει στο κρασί τα αρώματα που πρέπει. Η μέθοδος του βαρελιού χαρακτηρίζεται παραδοσιακή, όμως υπάρχει και η βιομηχανική μέθοδος κατά την οποία τα κρασιά ωριμάζουν σε δεξαμενές με ανοξειδωτο ατσάλι και αργότερα προστίθενται κομμάτια ή σανίδες οξιάς και φυσικά το κρασί είναι χαμηλότερης ποιότητας και πιο οικονομικό .

2.6.2. Ένταση και ποιότητα αρώματος

Ο δοκιμαστής, θα πρέπει να μπορεί να διακρίνει σε ένα κρασί την ένταση και την ποιότητα του αρώματος του. Η αρωματική ένταση του κρασιού αναφέρεται μόνο στα θετικά χαρακτηριστικά του, οπότε αν το κρασί μυρίζει άσχημα δε μας ενδιαφέρει η ένταση της δυσάρεστης οσμής. Η ένταση σχετίζεται με το βαθμό στον οποίο γίνονται αντιληπτά τα αρώματα του κρασιού. Η ποιότητα του αρώματος του κρασιού αποτελεί μέτρο αξιολόγησής του και καθορίζεται από τη διάρκεια, το είδος, τα χαρακτηριστικά και τη φινέτσα των αρωμάτων.

Τα πιο πτητικά αρώματα μπορούν να γίνουν αντιληπτά κατευθείαν από το ποτήρι με την ανάδευσή του, οπότε και αυξάνεται η ελεύθερη επιφάνειά του, με αποτέλεσμα την ευκολότερη εξάτμιση. Ο χρόνος που απαιτείται για να βγουν οι αρωματικές ουσίες από το κρασί και η διάρκεια κατά την οποία η κάθε οσμή γίνεται αντιληπτή, καθορίζουν τη διάρκεια του αρώματος.

2.6.3. Δυσάρεστες οσμές στο κρασί

Η πιο συνηθισμένη δυσάρεστη οσμή στο κρασί, είναι η οσμή φελλού. Οφείλεται στο φυσικό φελλό ο οποίος μπορεί να έχει προσβληθεί από μύκητες που υπήρχαν στο φελλό πριν ακόμα αυτός αποκολληθεί από το δέντρο, ή σε ενώσεις που παράγονται κατά την επεξεργασία του. Επίσης, δημιουργούνται μικροβιολογικά αρώματα, τα οποία παράγονται κατά την αλκοολική ζύμωση, οπότε είναι δευτερογενή, και μπορούν να είναι ευχάριστα ή δυσάρεστα, ανάλογα με το είδος του κρασιού στο οποίο ανιχνεύονται, ενώ ενδέχεται να δηλώνουν και μικροβιολογική προσβολή.

Τα ζωικά αρώματα, όπως του δέρματος, συνήθως τα συναντάμε σε κόκκινα κρασιά πλούσια σε τανίνες. Από τις χειρότερες οσμές αυτής της κατηγορίας είναι η οσμή ποντικού, η οποία χαρακτηρίζει προϊόντα προσβεβλημένα από συγκεκριμένο μύκητα. Κάποια από τα κρασιά που βρίσκονται ακόμα στη δεξαμενή, μετά την αλκοολική ζύμωση μπορεί να παρουσιάσουν τη μυρωδιά υδρόθειου που θυμίζει έντονα το κλούβιο αυγό. Οι οσμές αυτές μπορούν να απομακρυνθούν με το οξυγόνο.

Τέλος, η μεγάλη περιεκτικότητα του κρασιού σε ελεύθερο διοξείδιο του θείου, δημιουργεί πρόβλημα, όχι λόγω της μυρωδιάς του, αφού δε μυρίζει, αλλά ερεθίζει το οσφρητικό κέντρο και δημιουργεί ζάλη. Μάλιστα, η υπερβολική ποσότητά του μπορεί να καλύψει άλλα αρώματα και να ερεθίσει το βλεννογόνο του δοκιμαστή, ενώ προκαλεί και κάψιμο στο βάθος του λάρυγγα κατά την κατάποση.

2.7. Η γεύση του κρασιού

Η γεύση του κρασιού, αποκαλύπτεται με διάφορους τρόπους. Μπορούμε να το γευτούμε στη γλώσσα μας, αλλά αντιλαμβανόμαστε το άρωμά του στο λάρυγγά μας. Οι γευστικές απολήξεις στη γλώσσα μπορούν να ανιχνεύουν μόνο κάποιες βασικές γεύσεις. Οι βασικές γεύσεις είναι τέσσερις: το γλυκό, το αλμυρό, το ξινό και το πικρό. Μπορούμε επίσης να διακρίνουμε και το νεοεμφανισθέν umami. Πρόκειται για τη γευστική και αρωματική νότα του εστέρα της γλουταμάτης, ενός άλατος του

γλουταμινικού οξέος. Το umami αναγνωρίστηκε από τους Ιάπωνες ερευνητές που θέλησαν να μάθουν γιατί τα φύκια είχαν τόσο ωραία γεύση.

Η κάθε γεύση, έχει τη δική της περιοχή ευαισθητοποίησης. Έτσι, η γλυκιά γεύση εντοπίζεται κυρίως στο μπροστινό μέρος της γλώσσας, η αλμυρή (σπάνια υπάρχει στο κρασί) αμέσως πιο πίσω, στα πλάγια της γλώσσας, η ξινή λίγο πιο πίσω, σε μία μεγάλη σχετικά επιφάνεια, στα πλάγια της γλώσσας και αυτή, και η πικρή στο βάθος, γι' αυτό και γίνεται συνήθως αντιληπτή μετά την κατάποση. Στο κρασί αναζητούμε και εντοπίζουμε τη γλυκύτητα, την οξύτητα και την πικράδα, διότι το κρασί δεν περιέχει ούτε αλάτι και παρόλο που κάποια κρασιά περιέχουν umami, αυτό δε γίνεται εύκολα αντιληπτό.



Εικόνα 12. Γευστικοί υποδοχείς της γλώσσας.

(Πηγή: <http://oinognosi.eu/html/winetasting.html>)

2.7.1. Γλυκό

Η γλυκύτητα γίνεται αντιληπτή ως γλυκιά αίσθηση σε επαφή με τη γλώσσα, κυρίως στην άκρη της. Η γλυκιά γεύση των ξηρών κρασιών οφείλεται στην αλκοόλη που περιέχουν διότι, η αλκοόλη έχει γλυκιά γεύση παρόλο του στιγμιαίου τσουξίματος που προκαλεί. Βέβαια, στα επιδόρπια κρασιά συναντάμε γευστική γλυκύτητα λόγω των αζύμωντων σακχάρων που περιέχουν.

Τα περισσότερα κρασιά δεν έχουν αντιληπτή γλυκύτητα και περιγράφονται ως "ξηρά". Αυτό μπερδεύει συχνά τους αρχάριους, γιατί η λέξη ξηρό έχει διαφορετική σημασία στο κρασί από ότι στην καθημερινή χρήση. Για αιώνες οι οινοπαραγωγοί σε όλο τον κόσμο αποκαλούν τα κρασιά ξηρά όταν τα φυσικά σάκχαρα του σταφυλιού έχουν μετατραπεί όλα σε αλκοόλ. Sec (σεκ) στα γαλλικά, tricken (τρίκεν) στα γερμανικά και secco (σέκο) στα ιταλικά. Αυτοί οι όροι σημαίνουν "μη υγρό" στον καθημερινό λόγο, αλλά όταν μιλάμε για το κρασί, σημαίνουν "μη γλυκό".

Σε κάποια κρασιά υπάρχει ένας ευχάριστος βαθμός γλυκύτητας, κυρίως στα πιο εμπορικά οικονομικά κρασιά. Τα ελαφρώς γλυκά "ημίξηρα" είδη αρέσουν κυρίως σε αυτούς που δεν είναι εξοικειωμένοι με τον κόσμο του κρασιού και εκτιμούν τη γεύση του χυμού. Η μεγάλη όμως πλειοψηφία των κρασιών του κόσμου είναι ξηρά, γιατί είναι πιο εύκολα στην παραγωγή και έχουν μεγαλύτερο χρόνο ζωής σε σχέση με τα γλυκά.

2.7.2. Ξινό (οξύτητα)

Η οξύτητα γίνεται αντιληπτή στην επαφή ως ξινή αίσθηση, προκαλώντας την έκκριση σάλιου σχεδόν αμέσως, όπως με το χυμό λεμονιού ή το ξίδι. Το κρασί είναι πιο όξινο από τα περισσότερα ποτά, γεγονός που οφείλεται στα οξέα που περιέχει. Τα οξέα αυτά (τρυγικό, μηλικό, κιτρικό κτλ.) περνούν από το σταφύλι στο κρασί συμβάλλοντας στη φρεσκάδα, τη ζωηρότητα και τη γευστική ισορροπία του.

Η οξύτητα είναι σημαντική για όλα τα κρασιά, κυρίως για τα λευκά, στα οποία προσφέρει ένταση και φρεσκάδα αλλά και αντοχή στο χρόνο. Στην περίπτωση των ερυθρών κρασιών η οξύτητα συμβάλλει, κυρίως, στη γευστική ισορροπία και την ικανότητα παλαίωσης. Πολλά κόκκινα κρασιά, και σπανιότερα κάποια λευκά, που διαθέτουν πολύ υψηλή οξύτητα, υποβάλλονται σε μία δεύτερη ζύμωση, τη μηλογαλακτική ζύμωση, η οποία μετατρέπει το τραχύ στη γεύση μηλικό οξύ σε γαλακτικό, που είναι πιο μαλακό και γλυκό.

Γενικότερα, όταν θέλουμε να περιγράψουμε ένα κρασί με οξύτητα αποφεύγουμε να πούμε ξινό ή όξινο και προτιμάμε όρους που ακούγονται πιο

ελκυστικοί και χρησιμοποιούνται ευρέως : αψύ ή νευρικό, δροσερό ή ζωηρό, δυνατό ή με επιθετική οξύτητα.

2.7.3. Πικρό

Στην περίπτωση των λευκών κρασιών, η υπερβολική ωρίμαση σε δρύινο βαρέλι, συμβάλλει στην πικρότητα της γεύσης. Επιπλέον, χαρακτηριστικό πικρό συστατικό του ερυθρού οίνου που είναι πικρό στη γεύση είναι οι τανίνες και ιδιαίτερα οι άγουρες. Οι χρωστικές αυτές της φλούδας και των κουκουτσιών του σταφυλιού περνούν στο κρασί , κάνοντάς το να πικρίζει άλλοτε ελάχιστα και άλλοτε έντονα.

2.7.4. Τανίνες και στυπτικότητα

Όπως αναφέραμε οι τανίνες βρίσκονται στις φλούδες, στα κουκούτσια και στα κοτσάνια των σταφυλιών. Όμως εκτός από πικρή γεύση προσδίδουν στα ερυθρά κρασιά στυφότητα. Οι τανίνες ενώνονται με τις πρωτεΐνες του σάλιου, το οποίο χάνει την ικανότητά του να υγραίνει το στόμα. Επίσης, φράσσουν τις βλεννογόνους που εκκρίνουν το σάλιο, παρεμποδίζοντας την κανονική εκροή του.

Έτσι, το στόμα ξηραίνεται και σκληραίνει. Η στυφή αυτή αίσθηση γίνεται αντιληπτή από τη γλώσσα, τον ουρανίσκο, τα ούλα αλλά και το εσωτερικό μέρος των χειλιών, ειδικά των άνω. Στα ποιοτικά κρασιά η στυφότητα είναι αρμονικά δεμένη με τα υπόλοιπα στοιχεία που δομούν τη γεύση, ενώ στους οίνους που υστερούν σε ποιότητα η αίσθηση αυτή είναι έντονη, καθώς με την τονισμένη παρουσία της οδηγεί σε γευστική επιθετικότητα και τραχύτητα.

Λίγα λόγια για τις τανίνες...

- ❖ Βρίσκουμε αρκετές τανίνες μόνο στα κόκκινα κρασιά, καθώς μόνο αυτά ζυμώνονται μαζί με τις φλούδες και τον χυμό των σταφυλιών.

- ❖ Οι τανίνες εντείνουν το βαθύ κόκκινο χρώμα του κρασιού καθώς και τη γεύση.
- ❖ Η τανίνη είναι ένα ισχυρό αντιοξειδωτικό και φυσικό συντηρητικό που βοηθά στην ωρίμανση του κρασιού αλλά διασπάται με το χρόνο.
- ❖ Τα νεότερα, σκουρότερα, εντονότερα κόκκινα κρασιά που έχουν φτιαχτεί για ωρίμανση περιέχουν συνήθως τις περισσότερες τανίνες.
- ❖ Η στεγνή αίσθηση που αφήνουν στο στόμα οι τανίνες δε γίνεται αμέσως αντιληπτή, αλλά εντείνεται περίπου 30 με 60 δευτερόλεπτα μετά τη δοκιμή.
- ❖ Τα κρασιά με λίγες τανίνες είναι πιο βελούδινα, ενώ αυτά με πολλές τανίνες είναι πιο τραχιά.

2.7.5. Το σώμα του κρασιού

Το σώμα του κρασιού έχει να κάνει με την πυκνότητα και το πάχος του κρασιού. Όπως νιώθουμε την κρέμα πιο παχύρευστη από το γάλα γιατί περιέχει περισσότερο λίπος, έτσι και τα κρασιά με πλούσιο σώμα δείχνουν βαρύτερα γιατί περιέχουν περισσότερο αλκοόλ.

Το σώμα ενός κρασιού γίνεται εύκολα αντιληπτό τη στιγμή που το δοκιμάζουμε, καθώς, νιώθουμε να μας γεμίζει το στόμα με τη στιβαρή και πυκνή παρουσία του. Αντίθετα, όσα κρασιά εμφανίζονται νερούλα στο στόμα, μας φανερώνουν απλώς την έλλειψη σώματος. Στο ενδιάμεσο των δύο κινούνται τα κρασιά με μέτριο σώμα που δεν είναι δηλαδή, ούτε ιδιαίτερα γεμάτα αλλά ούτε και νερούλα. Τα περισσότερα μέτριου σώματος κρασιά έχουν περίπου 13,5% αλκοόλ.

Όσο πιο χαμηλή είναι η ένταση ενός κρασιού, τόσο πιο ελαφρύ το νιώθουμε στον ουρανίσκο μας. Τα επιδόρπια κρασιά αποτελούν εξαίρεση σε αυτόν τον κανόνα γιατί η διαλυμένη ζάχαρη προσδίδει το δικό της σώμα. Τα έντονα και γλυκά κρασιά, όπως το Μοσχάτο Σάμου έχουν γεμάτο σώμα και έχουν την υφή σιροπιού. Άλλοι παράγοντες, όπως η ωρίμανση σε βαρέλι ή η επαφή με μύκητες, μπορεί να

κάνουν το σώμα εντονότερο, αλλά συνήθως λιγότερο από ότι το αλκοόλ και η ζάχαρη.

2.7.6. Η ισορροπία των γεύσεων

Όταν και οι τρεις γεύσεις(γλυκό, ξινό, πικρό) βρίσκονται σε ισορροπία, χωρίς η μία να καλύπτει την άλλη, τότε μιλάμε για ισορροπημένο κρασί. Αντίθετα, όταν κάποια από τις γεύσεις κυριαρχεί, κάνοντας για παράδειγμα το κρασί να πικρίζει, τότε αυτό βρίσκεται εκτός ισορροπίας. Ένας ξηρός οίνος δεν πρέπει να γλυκίζει, να πικρίζει ή να ξινίζει έντονα, αλλά να ισορροπεί μεταξύ της αλκοόλης, της οξύτητας και των τανινών του. Ένα γλυκό κρασί θα γλυκίζει, αλλά θα πρέπει τα πολλά αζύμωτα σάκχαρα του να αντισταθμίζονται από την ανάλογη οξύτητα, αλλιώς η γευστική ισορροπία χάνεται.

Επίσης, μια ακόμα γευστική παράμετρος είναι το διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο πρέπει και αυτό να βρίσκεται σε ισορροπία. Το ανθρακικό στα αφρώδη κρασιά δεν πρέπει να κυριαρχεί, δημιουργώντας πολύ παχύ αφρό, ούτε όμως να είναι και υποτονικό. Η παρουσία του ανθρακικού αυξάνει την αίσθηση της οξύτητας στο κρασί, πάνω από όλα όμως κάνει τη διαδικασία της γευσιγνωσίας πιο περίπλοκη και απαιτητική. Μάλιστα, διοξείδιο του άνθρακα υπάρχει και σε κάποια ήσυχα (μη αφρώδη κρασιά), ως αποτέλεσμα της αλκοολικής ζύμωσης, κατά τη διάρκεια της οποίας εκλύεται αρκετό. Το περισσότερο εξαφανίζεται από μόνο του πριν από την εμφιάλωση, όμως κάποιοι παραγωγοί κρατούν σκόπιμα λίγο ανθρακικό στη φιάλη μερικών λευκών, κυρίως, κρασιών, στα οποία επιθυμούν να προσδώσουν ένα ιδιαίτερο στυλ. Το ανθρακικό αυτό κάποιες φορές, είναι ορατό στο ποτήρι και, συνεπώς, αισθητό στο στόμα και κάποιες άλλες, μπορεί να μη φαίνεται καθόλου στο ποτήρι αλλά να το καταλαβαίνεις σε μικρό βαθμό στο στόμα.

Αλληλεπίδραση γεύσεων

- ❖ Η γλυκιά γεύση μεταβάλλει ελάχιστα την ξινή.

- ❖ Η γλυκιά γεύση μειώνει την πικρή, χωρίς να τη σκεπάζει, απλώς την καθυστερεί.
- ❖ Η ξινή γεύση ελαττώνει τη γλυκιά.
- ❖ Η ξινή γεύση αυξάνει την αίσθηση του καψίματος της αλκοόλης.
- ❖ Η ξινή γεύση αυξάνει την πικρή.
- ❖ Η πικρή γεύση αυξάνει την ξινή.
- ❖ Η στυφή αίσθηση κάνει το κάψιμο της αλκοόλης εντονότερο.
- ❖ Η αλκοόλη ελαττώνει την ξινή γεύση.
- ❖ Η αλκοόλη σκεπάζει τη στυφή γεύση.
- ❖ Η αλκοόλη μειώνει την πικρή γεύση.
- ❖ Η αλκοόλη αυξάνει τη γλυκιά γεύση.
- ❖ Το διοξείδιο του άνθρακα αυξάνει την πικρή γεύση.

2.7.7. Η επίγευση του κρασιού

Επίγευση είναι η διάρκεια, η ένταση και η ποιότητα της αίσθησης που μένει στο στόμα μετά την κατάποση του κρασιού. Τα καλά κρασιά διαθέτουν μακρά, έντονη και φινετσάτη επίγευση, συνεχίζουν δηλαδή, να κάνουν αισθητή την παρουσία τους στο στόμα και μετά την κατάποση.

Αντίθετα, πολλά κρασιά καθημερινής κατανάλωσης διακρίνονται από σύντομη επίγευση, αφού εξαφανίζονται γευστικώς αμέσως μετά την κατάποση. Στο ενδιάμεσο κινούνται αρκετά κρασιά με μέτρια, ικανοποιητική ή καλή επίγευση.

Η επίγευση μετριέται από τους επαγγελματίες γευσιγνώστες σε δευτερόλεπτα και μπορεί να διαρκέσει από 30 δευτερόλεπτα έως και 5 λεπτά.

2.7.8. Χαρακτηρισμοί του κρασιού

Ένα κρασί χαρακτηρίζεται μαλακό όταν δημιουργεί ευχάριστη γευστική εντύπωση, στην οποία υπερτερούν οι γλυκές γεύσεις και σκληρό και αδύνατο όταν υπερσχύουν οι τανίνες και τα οξέα. Βελούδινο είναι το κρασί που είναι ισορροπημένο, ώριμο και έχει πλούσιο άρωμα και γεύση. Μεταξένιο χαρακτηρίζεται ένα ντελικάτο, λεπτεπίλεπτο και ισορροπημένο, ενώ ταυτόχρονα είναι πλούσιο. Στρογγυλό λέμε ένα κρασί που κυλάει απόλυτα αρμονικά, χωρίς να έχει κάποια έλλειψη ή κάτι περισσευούμενο.

2.8. Η θερμοκρασία σερβιρίσματος

Η θερμοκρασία σερβιρίσματος ενός κρασιού είναι πολύ σημαντική για τον τρόπο με τον οποίο θα εκδηλωθεί το άρωμά του. Η κατάψυξη ή το ζέσταμα ενός κλειστού μπουκαλιού δεν αλλάζει τη σύνθεση του περιεχομένου του, αλλά ένα κρασί με γεμάτο σώμα δε θα αποκαλύψει την πολυπλοκότητά του αν είναι πάρα πολύ δροσερό, και ένα αφρώδες θα φανεί μάλλον ανούσιο σε θερμοκρασία δωματίου. Ο κύριος λόγος για αυτές τις παραλλαγές είναι η πολυπλοκότητα του κρασιού, επειδή τα ζωτικής σημασίας συστατικά του αντιδρούν διαφορετικά στο κρύο και τη ζέστη.

2.8.1. Η θερμοκρασία και τα αρώματα

Οι πτητικές ενώσεις που αποτελούν το άρωμα ενός νέου κρασιού και το μπουκέτο ενός παλαιωμένου απελευθερώνονται γρηγορότερα γιατί στο υγρό ανεβαίνει η θερμοκρασία. Επομένως, η σωστή θερμοκρασία σερβιρίσματος για ένα ειδικό κρασί καθορίζεται από το άρωμά του. Η ιδανική μύτη ενός κρασιού δεν εκδηλώνεται στον πάγο. Το άρωμα των περισσότερων κρασιών ελάχιστα ανιχνεύεται στις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Για να εκτιμήσουμε το μεγαλύτερο ποσοστό των ευχάριστων ή δυσάρεστων αρωμάτων ενός λευκού ή κόκκινου κρασιού, δεν πρέπει να το σερβίρουμε ούτε πολύ κρύο ούτε πολύ ζεστό.

Τα ανώτερης ποιότητας κόκκινα μπορούν να σερβιριστούν ως τους 18°C, ενώ τα σύνθετα λευκά έως τους 13°C. Δεν υπάρχει κάποιος κανόνας που πρέπει να τηρούμε απαραίτητα, αλλά καλό είναι να έχουμε υπόψη τη θερμοκρασία στην οποία

το κρασί θα παραμείνει μετά το σερβίρισμα, διότι δεν είναι μόνο η πρώτη γουλιά που πρέπει να δώσει τις καλύτερες εντυπώσεις. Αν για παράδειγμα, θέλουμε να απολαύσουμε ένα παλαιωμένο Αγιωργίτικο (ερυθρή ποικιλία) στη διάρκεια ενός δείπνου, θα ήταν προτιμότερο το μπουκάλι να διατηρηθεί κάπως δροσερό, γιατί το κρασί μέσα στο γυαλί γρήγορα θα αποκτήσει τη θερμοκρασία του δωματίου, που συνήθως ξεπερνά τους 25°C.

Τέλος, αν η θερμοκρασία είναι πάρα πολύ υψηλή, το αλκοόλ του κρασιού ως πτητική ουσία θα αφήσει μία δυσάρεστα αιχμηρή αίσθηση στη ρινική κοιλότητα, ενώ τα ελαττώματά του γίνονται εντονότερα στις υψηλότερες θερμοκρασίες.

Μάλιστα, η ποιότητα του κρασιού είναι αυτή που καθορίζει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρισμάτος του. Εδώ ισχύει ο κανόνας ότι τα απλούστερα κρασιά χρειάζονται χαμηλότερες θερμοκρασίες, ενώ τα πιο σύνθετα και ποιοτικά ωφελούνται στις υψηλότερες.

2.8.2. Η θερμοκρασία και οι γεύσεις

Οι θηλές στη γλώσσα αντιδρούν διαφορετικά στο κρύο και στη ζέση, και αντιλαμβάνονται τις ουσίες των κρασιών, όπως σάκχαρα, οξύτητα, τανίνες, ανθρακικό οξύ και αλκοόλ, σε διαφορετικές θερμοκρασίες. Μερικοί βαθμοί περισσότερο ή λιγότερο αρκούν για να καταστραφεί η ευαίσθητη ισορροπία. Έτσι, τα διάφορα συστατικά του κρασιού για να ξεχωρίσουν δεν ακολουθούν την ίδια θερμοκρασιακή καμπύλη με τα αρώματα, με αποτέλεσμα σε θερμότερο περιβάλλον να υπερτονίζονται τα σάκχαρα και η οξύτητα, ενώ σε ψυχρότερο να υπογραμμίζονται η σιφάδα και η πικρή σύνθεση των τανινών.

Τα απλά λευκά κρασιά, που δεν περιέχουν τανίνες, όσο λιγότερα σάκχαρα και οξύτητα περιέχουν τόσο περισσότερο αξίζει να σερβίρονται δροσερά. Μόνο στις σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να εκτιμηθεί ο φρουτώδης χαρακτήρας τους. Αυτό ισχύει κυρίως για τα λευκά που προέρχονται από αμπελώνες μεγάλων στρεμματικών αποδόσεων, έχουν οινοποιηθεί απουσία οξυγόνου και δεν έχουν υποβληθεί σε βιολογική πτώση της οξύτητας.

Τέλος, τα ημιαφρώδη κρασιά, στα οποία εντοπίζεται λιγότερο ανθρακικό οξύ, απαιτούν χαμηλές θερμοκρασίες σερβιρίσματος για να μην εμφανίζονται πλαδαρά(πλαδαρό είναι ένα κρασί όταν δεν έχει γευστική ισορροπία και η αλκοόλη υπερισχύει της οξύτητας). Το διοξείδιο του άνθρακα ως διαλύτης όχι μόνο προσδίδει φυσαλίδες στο αφρώδες κρασί, αλλά αποτελεί τον κύριο λόγο για τον οποίο τα αφρώδη κρασιά, καλό είναι να σερβίρονται παγωμένα. Η γοητεία αυτών των κρασιών, λόγω του ότι περιέχουν φυσαλίδες, οφείλεται στην πολύ χαμηλή θερμοκρασία σερβιρίσματος. Οι σαμπάνιες πρέπει να σερβίρονται ακριβώς όπως τα περισσότερα λευκά κρασιά.

Τα πιο γεμάτα σε σώμα λευκά με δυνατή γεύση, τα οποία έχουν ωριμάσει σε ξύλινα βαρέλια, είναι σαφώς πιο περίπλοκα και επομένως χρειάζεται πιο υψηλή θερμοκρασία από ότι τα απλά λευκά διότι η γεύση και η αρωματική του σύνθεση δε θα αποκαλυφθεί αν το σερβίρουμε σε χαμηλές θερμοκρασίες.

Η σωστή θερμοκρασία για τα κόκκινα κρασιά καθορίζεται από τις τανίνες τους. Όσο περισσότερες περιέχουν τόσο πιο ζεστά πρέπει να είναι όταν σερβίρονται. Η υπεροχή ενός παλαιωμένου κόκκινου είναι φανερή περίπου στους 18° C. Όμως ορισμένα εξαιρετικά κόκκινα κρασιά πρέπει να σερβίρονται λίγο πιο δροσερά για να αναδεικνύεται η φρουτώδης γεύση τους. Τα κόκκινα κρασιά πρέπει να σερβίρονται παγωμένα μόνο όταν περιέχουν ελάχιστες τανίνες.

2.8.3. Η σωστή θερμοκρασία

Τα ποιοτικά κρασιά που προκύπτουν από ελαφρά συμπίεση μπορεί να αποδειχτούν πολύ ευαίσθητα στις θερμοκρασιακές διακυμάνσεις και ίσως χάσουν τις αναλογίες τους. Συνεπώς, ο καλύτερος τρόπος για να οδηγήσουμε ένα μπουκάλι στη σωστή θερμοκρασία είναι να το θερμάνουμε ή να το δροσίσουμε ήπια για κάποιο χρονικό διάστημα.



Εικόνα 13. Πάγωμα κρασιού σε σαμπανιέρα με πάγο.

(Πηγή: <http://www.oinoxoos.net/servirisma/3823/To-krasi-mou-kruose>)

Με ένα καλό κόκκινο, αυτό επιτυγχάνεται αν το αφήσουμε σε σχετικά δροσερό δωμάτιο (20° C) και στη συνέχεια το μεταφέρουμε στο χώρο που θα σερβιριστεί λίγο πριν το σερβίρουμε.

Τα λευκά κρασιά μπορούν να μπουν από νωρίς στο ψυγείο. Όμως θα πρέπει να τα βγάλουμε λίγο πριν τα πούμε (το πόσο ακριβώς εξαρτάται από τη σύνθεσή τους), έτσι ώστε να μην είναι πολύ κρύα όταν θα σερβιριστούν. Αν χρειαστεί να δροσίσουμε γρήγορα ένα μπουκάλι, πρέπει να το βάλουμε μέσα σε νερό με παγάκια για 15 έως 30 λεπτά (η διαδικασία είναι αρκετά πιο χρονοβόρα στο ψυγείο). Αν αποθηκεύονται σε ένα κελάρι, περίπου σε 14° C, τα πιο σύνθετα λευκά μπορούν να μεταφερθούν άμεσα στο χώρο σερβιρίσματος, όπου τα αρώματά τους θα αναδειχθούν πλήρως στο ποτήρι ύστερα από δέκα λεπτά.

Τα κόκκινα κρασιά μπορούν να μεταφερθούν σε μία καράφα που έχει ξεπλυθεί με θερμό νερό. Ωστόσο, θα ζεσταθούν πιο ομοιόμορφα και πιο ήπια σε ένα ποτήρι κρασιού σε θερμοκρασία δωματίου. Η γρήγορη θέρμανσή τους δίπλα σε ένα θερμαντικό σώμα ή άλλη πηγή θερμότητας δεν ενδείκνυται.

2.8.4. Θερμοκρασίες σερβιρίσματος

- Λευκά κρασιά με μέτριο/γεμάτο σώμα → 10-13° C, ελαφρώς παγωμένα.
- Λευκά κρασιά με ελαφρύ/μέτριο σώμα & Ροζέ κρασιά → 7-10° C.
- Γλυκά κρασιά → 6-8° C, καλά παγωμένα.
- Αφρώδη κρασιά → 6-10° C, καλά παγωμένα.
- Ερυθρά κρασιά με ελαφρύ σώμα → 13° C, ελαφρώς παγωμένα.
- Ερυθρά κρασιά με μέτριο/γεμάτο σώμα → 15-18° C.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

3. ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΩΣ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΤΙΚΑ

Οι ελληνικές τοπικές ποικιλίες σταφυλιών είναι ένας πολύτιμος θησαυρός στα χέρια Ελλήνων οινοπαραγωγών, προσφέροντάς τους ένα εμπορικό πλεονέκτημα στην παγκόσμια αγορά. Τα τελευταία χρόνια, σημαντικές επενδύσεις και πειραματισμοί έχουν γίνει όλο και πιο συχνοί, με στόχο τη διάδοση και την ανάπτυξη ελληνικών ποικιλιών που ήταν υποτιμημένες ή κινδύνευαν να εξαφανιστούν.

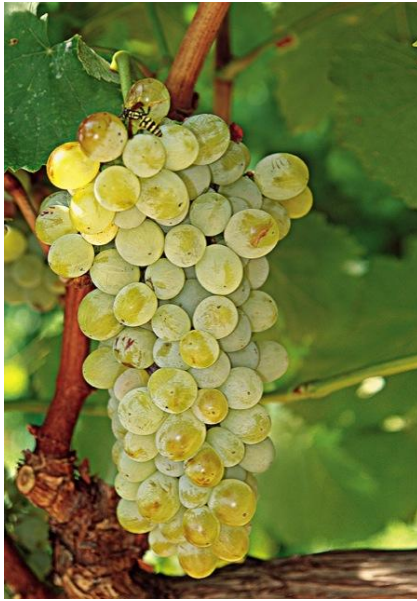
Με το να καλλιεργούν και να προσαρμόζουν διάσημες διεθνείς ποικιλίες σε ποικίλα μέρη της Ελλάδας, ενώ την ίδια στιγμή της "πάντρευσαν" με επιτυχία με ντόπιες, οι Έλληνες οινοποιοί έχουν εξελίξει αξιοσημείωτα κρασιά, μερικά από τα οποία έχουν υψηλό εμπορικό ενδιαφέρον. Έχει εκτιμηθεί πως υπάρχουν περίπου 200 ελληνικές ποικιλίες, αρκετές από τις οποίες φέρουν διαφορετικό όνομα από περιοχή σε περιοχή.

Μόνο οι 50 από αυτές χρησιμοποιούνται για ουσιώδη παραγωγή κρασιού, λιγότερες από 30 είναι γνωστές εκτός συνόρων της χώρας ή ακόμα και εκτός της περιοχής όπου καλλιεργούνται.

3.1. Λευκές ποικιλίες

3.1.1. Ασύρτικο

Είναι μία από τις πιο ευγενείς ποικιλίες που βρίσκονται στα ελληνικά αμπέλια. Χαρακτηρίζεται η δυναμικότερη ποικιλία στην Ελλάδα και μάλιστα, μία από τις σημαντικότερες σε ολόκληρη την μεσογειακή λεκάνη. Η πιο σημαντική ποικιλία της Σαντορίνης εδώ και 3500 χρόνια.



Εικόνα 14. Ποικιλία Ασύρτικο.

(Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_asurtiko.html)

Το αμπέλι της υποδεικνύει υψηλή προσαρμοστικότητα ενώ ταυτόχρονα πολλά από τα μοναδικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας παραμένουν ίδια ανεξάρτητα από τη σύσταση του εδάφους και το κλίμα της περιοχής όπου καλλιεργείται.

Το Ασύρτικο έχει δύο πρόσωπα, το σαντορινιό και το ευρύτερο πανελλαδικό. Στη Σαντορίνη, οινοποιούνται τα καλύτερα και τα πιο χαρακτηριστικά κρασιά. Στο έντονο ξηροθερμικό περιβάλλον του νησιού η ποικιλία καταφέρνει να επιβιώσει, χάρη στην αντοχή της στην ξηρασία, αλλά και χάρη στην ανθεκτικότητά της στις περισσότερες ασθένειες της αμπέλου. Υποστηριζόμενη από το ηφαιστειογενές έδαφος του νησιού, που συγκρατεί τη λιγοστή υγρασία, αλλά και την καλντέρα, το θαλάσσιο νερό της οποίας εξατμίζεται, δροσίζοντας κατά τις πρωινές ώρες τα κλήματα, η ποικιλία χαρίζει στην Ελλάδα τα πιο ιδιοσυγκρασιακά και δεκτικά σε παλαιώση λευκά κρασιά της.

Μία τυπική Σαντορινή διακρίνεται συνήθως από τα μεταλλικά, ορυκτώδη αρώματά της, που οφείλονται στα ηφαιστειογενή εδάφη του νησιού αλλά και από τη γεύση της η οποία είναι χαρακτηριστική λόγω της υψηλής οξύτητας. Η χρήση του

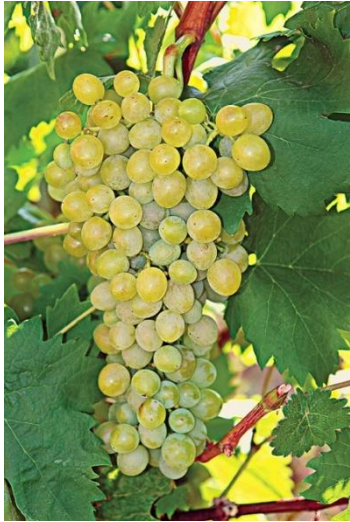
βαρελιού στα λευκά κρασιά της Σαντορίνης είναι μία συνηθισμένη πρακτική, που μπορεί να δώσει αξιόλογα αποτελέσματα μόνο όταν δεν αγγίζει τα όρια της υπερβολής. Σε διαφορετική περίπτωση, ο αυθεντικός χαρακτήρας της Σαντορίνης, με τη γνωστή μεταλλικότητα και την ορυκτώδη διάθεση, καλύπτεται από τα αρώματα του δρύινου βαρελιού.

Το δεύτερο πρόσωπο της ποικιλίας είναι αυτό που εκδηλώνεται σε όλη την υπόλοιπη επικράτεια της χώρας, όπου το Ασύρτικο φυτεύτηκε με σκοπό να εμπλακεί στην παραγωγή των λευκών οίνων, αναβαθμίζοντας την ποιότητά τους. Από τη βόρεια Ελλάδα μέχρι τη Στερεά οινοποιούνται πια πολλά εξαιρετικά Ασύρτικα. Παράγονται ακόμα αρκετά λευκά κρασιά από το πάντρεμα του Ασύρτικου με ξένες ποικιλίες.

Το Ασύρτικο έχει χρώμα λευκό, μέτρια έντονο με χαρακτηριστική υψηλή οξύτητα, με μέτριο έως γεμάτο σώμα και πολλές φορές τα αρώματά του δεν είναι έντονα. Δίνει εξαιρετικούς επιδόρπιους οίνους- τα γνωστά Vinstanto. Τα αρώματά του θυμίζουν πράσινο μήλο, καμένο λάστιχο εξαιτίας της ορυκτότητας, μέταλλα και ροδάκινο. Τέλος, τα κρασιά από Ασύρτικο έχουν υψηλό ποσοστό αλκοόλ.

3.1.2. Αθήρι

Το αθήρι είναι από τις αρχαιότερες λευκές ποικιλίες της Ελλάδας, παραδοσιακά το καλλιεργούσαν στα νησιά του Αιγαίου, στα Δωδεκάνησα, τις Κυκλάδες και την Κρήτη αλλά σήμερα μπορεί να βρεθεί σε πολλά μέρη της Ελλάδας.



Εικόνα 15. Ποικιλία Αθήρι.

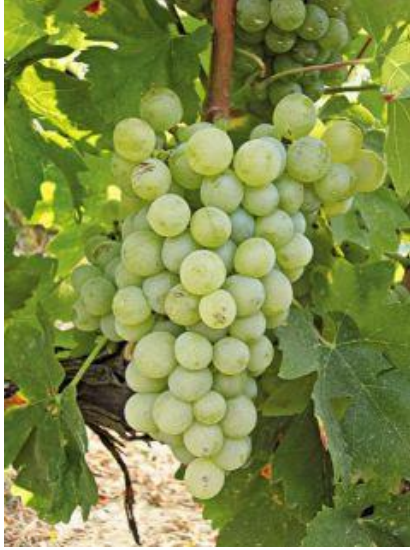
(Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_a8iri.html)

Είναι υψηλής παραγωγής ποικιλία και είναι ανθεκτική σε ασθένειες και στην ξηρασία. Ωριμάζει νωρίς, πριν το τέλος Αυγούστου. Η ώρα της συγκομιδής είναι σημαντική γιατί καθώς το σταφύλι ωριμάζει, βρίσκεται δηλαδή στο τελικό στάδιο του, τα επίπεδα της οξύτητάς του πέφτουν. Η ποικιλία δείχνει προσαρμοστικότητα σε ποικίλους τύπους εδαφών αλλά τα καλύτερα κρασιά της προέρχονται από ασβεστολιθικά εδάφη.

Το αθήρι κάνει κρασιά με φρεσκάδα, φρουτένια αρώματα, με μέτριο σώμα, με μέτριο έως και υψηλό ποσοστό αλκοόλ και μέτρια οξύτητα. Τα πιο γνωστά κρασιά αυτής της ποικιλίας προέρχονται από αμπέλια που βρίσκονται στα βουνά της Ρόδου. Επίσης το χρώμα των κρασιών είναι ανοιχτό λευκό και τα αρώματά του θυμίζουν λεμόνι, γκρέιπφρουτ και εσπεριδοειδή.

3.1.3. Ντεμπίνα

Η ντεμπίνα είναι η σημαντικότερη λευκή ποικιλία του χωριού Ζίτσα στην Ήπειρο. Δε θεωρείται πως είναι γνήσια ελληνική ποικιλία πιθανόν να έχει εισαχθεί από την Ιταλία ή τη βόρεια Ήπειρο. Έχει αναπτυχθεί και σε άλλες περιοχές της δυτικής και βόρειας Ελλάδας και στη Θεσσαλία.



Εικόνα 16. Ποικιλία Ντεμπίνα.

(Πηγή:

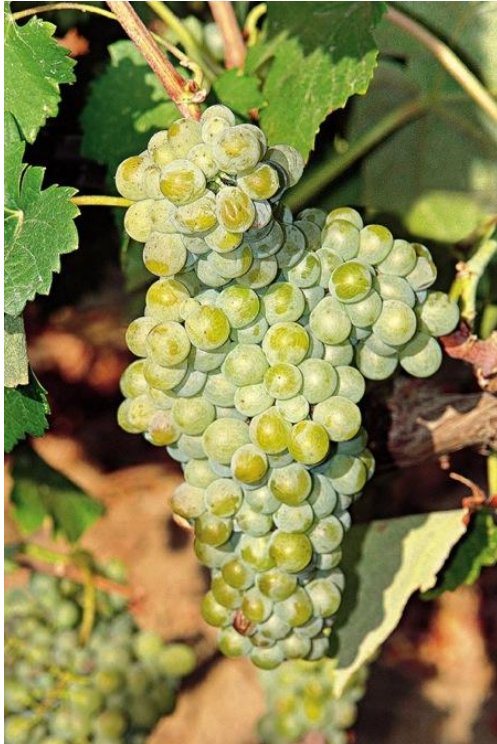
http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_ntempina.html)

Η απόδοση παραγωγής της είναι σχετικά υψηλή και είναι ευαίσθητη στην ξηρασία καθώς και σε μυκητιασικές λοιμώξεις. Σε υψηλά υψόμετρα, όπως σε αυτά που βρίσκεται το χωριό Ζίτσα (700m), τα αμπέλια της ποικιλίας αυτής βλαστάνουν και ωριμάζουν αργά. Το μειονέκτημα της ποικιλίας αυτής είναι πως η οξύτητά της μπορεί να χαθεί πολύ γρήγορα, πριν ακόμα έχει εξελίξει τον αρωματικό της χαρακτήρα.

Τα κρασιά της ποικιλίας αυτής έχουν χρώμα λευκό, ανοιχτό, χαμηλή αρωματική ένταση, σώμα ελαφρύ και οξύτητα μέτρια έως υψηλή. Χαρακτηριστικά αρώματα είναι τα αρώματα λουλουδιών, κυρίως άνθη, πράσινο μήλο και λευκόσαρκο ροδάκινο. Καταναλώνεται κατά προτίμηση φρέσκο.

3.1.4. Μαλαγουζιά

Η μαλαγουζιά είναι μία διακεκριμένη ποικιλία με ένα έντονο αρωματικό προφίλ. Αναπτύσσεται ζωνρά και έχει μεγάλη απόδοση παραγωγής. Είναι ευαίσθητη σε ασθένειες και ανθεκτική στην ξηρασία. Η ωρίμανση του αμπελιού καθορίζει την ποικιλία του αρωματικού προφίλ, δηλαδή, όσο περισσότερο ωριμάσει το αμπέλι, τόσο πιο έντονα θα είναι τα λουλουδένια χαρακτηριστικά.



Εικόνα 17. Ποικιλία Μαλαγουζιά.

(Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_malagouzia.html)

Τα κρασιά της συνήθως δεν παλαιώνουν, συνεπώς εκδηλώνουν τον καλύτερό τους εαυτό μέσα στον πρώτο χρόνο της ζωής τους, με εξαίρεση όσα ζυμώνονται σε δρύινα βαρέλια, που μπορούν να κρατήσουν για δύο με τρία χρόνια. Η ποικιλία διασώθηκε από τον Ευάγγελο Γεροβασιλείου όταν εργαζόταν ως οινολόγος στο κτήμα Porto Carras. Εκεί πρωτοοινοποίησε, αναβίωσε και διέσωσε από την αφάνεια την παλιά, ξεχασμένη αυτή ποικιλία, με τη βοήθεια του καθηγητή Αμπελουργίας, Βασίλη Λογοθέτη.

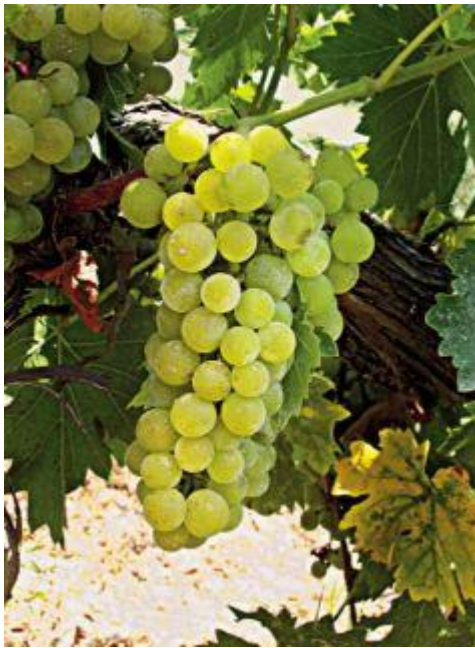
Σήμερα η Μαλαγουζιά βιώνει μια διαρκή ανάπτυξη, καθώς το ενδιαφέρον για αυτή μεγαλώνει καθημερινά. Στην Επανομή, τη Δράμα, τη Μύκονο, την Εύβοια, την Πελοπόννησο και την Αιτωλοακαρνανία, από όπου η ποικιλία κατάγεται, οινοποιούνται πια πολλά εντυπωσιακά κρασιά, κάνοντας τη Μαλαγουζιά μία από τις ελληνικές ποικιλίες του μέλλοντος.

Η μαλαγουζιά δίνει κρασιά με ανοιχτό λευκό χρώμα, μέτρια οξύτητα, υψηλής περιεκτικότητας σε αλκοόλ, γεμάτα με πλούσιο σώμα και φυτικά αρώματα που θυμίζουν μέντα, εσπεριδοειδή, τροπικά φρούτα και φρέσκο πράσινο πιπέρι.

3.1.5. Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Είναι μια αρχαία, λευκή και ιδιαίτερα αρωματική ποικιλία που πιθανόν προήλθε από την Αφρική και συγκεκριμένα από την Αίγυπτο. Ανήκει στην ευρύτερη οικογένεια των Μοσχάτων και δεν είναι τόσο αναγνωρίσιμη όσο το λευκό που θα δούμε στη συνέχεια.

Η ποικιλία αυτή, αναπτύσσεται ζωνρά και είναι ευαίσθητη σε ασθένειες. Χρειάζεται θερμό κλίμα για να φτάσει σε ικανοποιητική ωρίμανση. Καλλιεργείται κυρίως στη Λήμνο, της οποίας το φτωχό και ηφαιστειογενές έδαφος καθιστά το Μοσχάτο Αλεξανδρείας να παράγει κρασιά με φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν ώριμους καρπούς, εσπεριδοειδή και άνθη. Τα κρασιά είναι μέτριας οξύτητας και έχουν ισορροπημένη γεύση.



Εικόνα 18. Ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_mosxato_alexandreias.html)

3.1.6. Λευκό Μοσχάτο

Το λευκό Μοσχάτο είναι η παλιότερη και η πιο ευγενής ποικιλία από την οικογένεια των Μοσχάτων. Η πιο σημαντική ποικιλία της Σάμου. Χαρακτηριστικό της ποικιλίας είναι οι μικροί καρποί και η υψηλότερη πυκνότητα στα αρώματα και τις γεύσεις.

Το Λευκό Μοσχάτο παρουσιάζει μέτρια ζωηρότητα και είναι λιγότερο παραγωγικό από άλλες ποικιλίες Μοσχάτων. Η ποικιλία είναι ευαίσθητη σε ασθένειες και δείχνει ανθεκτικότητα στην ξηρασία.



Εικόνα 19. Ποικιλία Λευκό Μοσχάτο.

(Πηγή: <http://www.oinoxoos.net/oinos/3441/Leuko-Moschato>)

Η συγκομιδή γίνεται νωρίτερα ή μέσα Σεπτέμβρη. Η ώρα της συγκομιδής είναι κρίσιμη γιατί αν γίνει πολύ νωρίς ή πολύ αργά η ποικιλία θα χάσει τα αρώματά της.

Τα ξηρά κρασιά που προκύπτουν από την ποικιλία αυτή, είναι δροσιστικά και έχουν λιγότερη οξύτητα από τα μοσχάτα Αλεξανδρείας ενώ τα αρώματά τους θυμίζουν τριαντάφυλλα, εσπεριδοειδή, περγαμόντο.

Τα γλυκά κρασιά που προκύπτουν από την ποικιλία αυτή, είναι έντονα, φρουτώδη με αρώματα γλυκού, όπως μαρμελάδα, γλυκό κουταλιού πορτοκάλι, σύκο

ή σταφίδα. Αρώματα μελιού, καραμελωμένα φρούτα και νότες μανιταριού προστίθενται όταν το κρασί ωριμάσει σε βαρέλι.

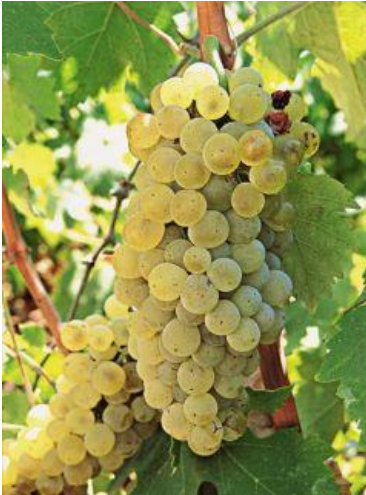
Τα λευκά μοσχάτα έχουν χρώμα μέτρια έντονο λευκό και χρυσαφίζει όταν παλαιώνει και οξύτητα χαμηλή προς μέτρια. Επίσης το σώμα ελαφρύ και όσο παλαιώνει τόσο πιο πλούσιο και γεμάτο γίνεται.

3.1.7. Ρομπόλα

Η ρομπόλα είναι λευκή ποικιλία, ιδιαίτερη και δυναμική. Η καλλιέργειά της επικεντρώνεται στο νησί Κεφαλονιά, καλλιεργείται όμως και στη Ζάκυνθο, τη Λευκάδα και την Πρέβεζα. Μάλιστα, η Κεφαλονιά παράγει το κρασί-πρότυπο για την ποικιλία. Στα φτωχά, πετρώδη εδάφη του νησιού, ιδιαίτερα στα πιο ψηλά και επικλινή, τα οποία εξασφαλίζουν στα αμπέλια καλύτερη αποστράγγιση, η ποικιλία δίδει πολύ ξηρά, λεμονάτα και αρωματικά κρασιά με ιδιαίτερη φινέτσα.

Η ρομπόλα είναι πολύ ευοξειδωτή ως ποικιλία, συνεπώς απαιτεί ιδιαίτερη προσοχή κατά την οινοποίησή της, καθώς η παραμικρή επαφή της με το οξυγόνο μπορεί να σκοτώσει τα λεπτά αρώματά της. Τα κρασιά της ποικιλίας πρέπει να καταναλώνονται φρέσκα, στον πρώτο χρόνο της ζωής τους, όμως υπάρχουν και κάποια τα οποία μπορούν να κρατήσουν για δύο χρόνια στη φιάλη, αποκαλύπτοντας στο τέλος της διαίτας ένα πιο ώριμο και ιδιαίτερα ενδιαφέρον πρόσωπο της Ρομπόλας.

Η Ρομπόλα κάνει κρασιά με χρώμα έντονο λευκό, αρώματα εσπεριδοειδών, όπως λεμόνι και μεταλλικές νότες, με μέτριο σώμα, μέτριο έως υψηλό αλκοόλ και ισορροπημένη οξύτητα. Γενικά η Ρομπόλα βγάζει κρασιά ξηρά με λεμονάτη γεύση.



Εικόνα 20. Ποικιλία Ρομπόλα.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_rompola.html)

3.1.8. Σαββατιανό

Η πιο διάσημη λευκή ποικιλία και ιδιαίτερα γνωστή για την παραγωγή της Ρετσίνας. Βρέθηκε στην περιοχή της Αττικής, θεωρείται μάλιστα πως γεννήθηκε εκεί, αλλά επίσης στην Εύβοια, Βοιωτία και σε πολλές άλλες περιοχές όπου είχε και άλλα ονόματα όπως Ασπρούδα και Σταματιανό.



Εικόνα 21. Ποικιλία Σαββατιανό.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_sabbatiano.html)

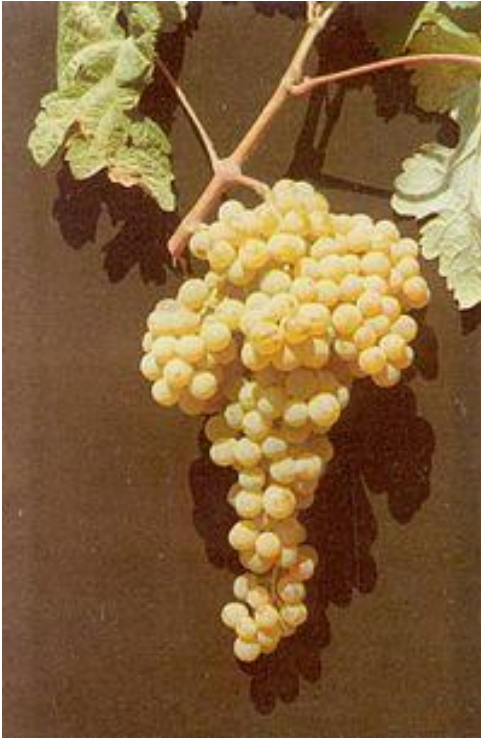
Η ζωηρότητα της είναι μέτρια και είναι ανθεκτική στην ξηρασία και σε ασθένειες. Είναι πιο αποδοτική όταν καλλιεργείται σε ψυχρά κλίματα και σε άγονα εδάφη. Όταν η απόδοση παραγωγής είναι χαμηλή και η συγκομιδή γίνεται τη σωστή στιγμή, το Σαββατιανό κάνει κρασιά με έντονα αρώματα, φρουτώδη που θυμίζουν άγουρο ροδάκινο, βερίκοκο, μπανάνα και εσπεριδοειδή, κυρίως λεμόνι. Επίσης, δίνει κρασιά με δροσιστική οξύτητα.

3.1.9. Βηλάνα

Η πιο σημαντική λευκή ποικιλία της Κρήτης και για την ποιότητα και για την ποσότητα της παραγωγής της. Η Βηλάνα αρχικά καλλιεργήθηκε στους νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Το πυκνό της φύλλωμα δεν επιτρέπει τον αερισμό και συνεπώς, η ποικιλία είναι ανθεκτική σε μυκητιασικές μολύνσεις. Η ποιότητα του κρασιού εξαρτάται από το υψόμετρο και την απόδοση παραγωγής.

Η Βηλάνα δίνει κρασιά δροσιστικά, με χρώμα ανοιχτό, μέτρια έντονο, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ, κρασιά μέτριας οξύτητας με έντονα αρώματα ώριμων φρούτων όπως ροδάκινο, μάνγκο, τροπικά και εσπεριδοειδή.

Τέλος, η ποικιλία οξειδώνεται σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα μετά τη συγκομιδή και γι αυτό πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην οινοποίηση.



Εικόνα 22. Ποικιλία Βηλάνα.

(Πηγή: <https://el.wikipedia.org/wiki/%CE%92%CE%B7%CE%BB%CE%AC%CE%BD%CE%B1>)

3.2. Ερυθρώπες- Μωβ ποικιλίες

3.2.1. Μοσχοφίλερο (Φιλέρι)

Λόγω του λευκού τόνου που δίνει στο κρασί, το Μοσχοφίλερο συνήθως αναφέρεται σαν γκρι ποικιλία. Πίσω από το όνομα Μοσχοφίλερο, κρύβεται μία ποικιλία με μεγάλη παραλλακτικότητα. Στην ουσία πρόκειται για μία ποικιλία με τρία πρόσωπα: το Ασπροφίλερο, το Ξανθοφίλερο και το Μαυροφίλερο. Μεταξύ των τριών παραλλαγών της, παρουσιάζονται πολλές μορφολογικές και τεχνολογικές διαφορές.

Οι δύο πρώτοι βιότυποι, το Ασπροφίλερο και το Ξανθοφίλερο, ωριμάζουν πιο γρήγορα από το Μαυροφίλερο. Η οξύτητά τους είναι πιο έντονη, τα σάκχαρα τους πιο λίγα και το αρωματικό τους δυναμικό πολύ πιο φτωχό. Ουσιαστικά, το Μαυροφίλερο(ρόδινο χρώμα) είναι υπεύθυνο για την παραγωγή των καλύτερων λευκών κρασιών που είναι ευρύτερα γνωστά ως "Μοσχοφίλερο".



Εικόνα 23. Ποικιλία Μοσχοφιλερο.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_mosxofilero.html)

Η ποικιλία καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο (Αρκαδία, Μεσσηνία, Λακωνία) και τα νησιά του Ιονίου. Το λαμπρό της όνομα το οφείλει στα κρασιά ΟΠΑΠ Μαντινείας, που παράγονται στο οροπέδιο Μαντινείας.

Τα κρασιά αυτά είναι ανοιχτόχρωμα, με ελαφρύ σώμα, υψηλή οξύτητα και σχετικά χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ. Τα αρώματά του θυμίζουν ροδοπέταλα, άνθη εσπεριδοειδών, φλούδα πορτοκαλιού και γκρέιπφρουτ. Προτιμάται η κατανάλωσή του όσο είναι φρέσκο, καθώς η παλαιώσή του σε βαρέλι μπορεί να διαλύσει τα αρώματά του.

3.2.2. Ροδίτης

Ρόδινου χρώματος ποικιλία, μία από τις παλαιότερες της Ελλάδας. Καλλιεργείται σε ολόκληρη σχεδόν την επικράτεια της χώρας και εμφανίζεται με πολλά ονόματα. Κάποια από τα ονόματα αυτά θεωρείται ότι αναφέρονται σε διαφορετικούς κλώνους, ενώ κάποια άλλα είναι πιθανό να αναφέρονται σε διαφορετικές ποικιλίες.



Εικόνα 24. Ποικιλία Ροδίτης.

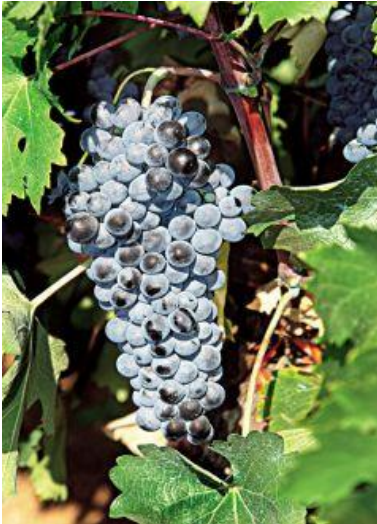
(Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/en_roditis.html)

Ο Ροδίτης, που έχει την τάση να είναι πολύ παραγωγικός, δίνει τα καλύτερα αποτελέσματα όταν καλλιεργείται σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 300 μέτρων, σε πιο φτωχά εδάφη, τα οποία συγκρατούν τη σταφυλική παραγωγή σε λογικά επίπεδα. Τα κρασιά από ορεινό Ροδίτη είναι πιο φίνα και φρουτώδη, αλλά και πιο ισορροπημένα γευστικά, χάρη στην οξύτητά τους. Τα κρασιά της ποικιλίας έχουν ανοιχτό λευκό χρώμα με μέτρια προς υψηλή οξύτητα, ελαφρύ σώμα και αρώματα που θυμίζουν λεμόνι και πεπόνι. Καταναλώνονται και αυτά κατά προτίμηση φρέσκα.

3.3. Ερυθρές ποικιλίες

3.3.1. Αγιωργίτικο

Η δυναμικότερη ερυθρή ποικιλία οινάμπελου της ελληνικής γης. Η ποικιλία κατάγεται από τη Νεμέα(παλιότερη ονομασία Άγιος Γεώργιος), όπου παράγονται τα καλύτερα από αυτήν κρασιά, τα ΟΠΑΠ Νεμέα. Η ποικιλία βγάζει από ροζέ, ευκολόπιota ερυθρά μέχρι συμπυκνωμένα κόκκινα βαθιάς παλαιώσης, γλυκά κρασιά αρκεί να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα σταφύλια.



Εικόνα 25. Ποικιλία Αγιωργίτικο.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_agiorgitiko.html)

Τα χαμηλότερα αμπελοτόπια της Νεμέας (κάτω από 250 μέτρα) μπορούν να δώσουν γλυκά κρασιά, ενώ όσα βρίσκονται ψηλότερα(400 έως 650 μέτρα), στη ημιορεινή Νεμέα, μπορούν να χαρίσουν κόκκινα ξηρά κρασιά, με βαθύ χρώμα, πλούσιο και πολύπλοκο άρωμα και πυκνή βελούδινη γεύση αρκεί οι αποδόσεις των αμπελώνων να συγκρατούνται χαμηλά. Τα κρασιά αυτά ωριμάζουν σε δρύινα βαρέλια, αποκτώντας πρόσθετες αρωματικές και γευστικές διαστάσεις, αλλά και μεγάλες δυνατότητες παλαιώσης. Στους αμπελώνες της ορεινής Νεμέας (700 έως 800 μέτρα) τα σταφύλια διαθέτουν λιγότερη αλκοόλη, υψηλότερη οξύτητα και πιο λεπτά αρώματα, και έτσι, προσφέρουν στους οινοποιούς τη δυνατότητα παραγωγής εντυπωσιακών ροζέ.

Τα κρασιά που δίνει η ποικιλία αυτή έχουν ελαφρύ έως πλούσιο γεμάτο σώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων, κεράσι, γλυκά μπαχάρια και υψηλές οξύτητες. Επίσης, όταν παλαιώσουν δίνουν αρώματα σοκολάτας και καφέ καθώς διαθέτουν μετά και πριν την παλαιώση βελούδινες τανίνες.

3.3.2. Ξινόμαυρο

Το Ξινόμαυρο είναι η βασικότερη ερυθρή ποικιλία της Βόρειας Ελλάδας. Η ποικιλία έχει ταυτίσει το όνομά της με τη Νάουσα, καλλιεργείται ωστόσο σε πολλές

περιοχές, κυριότερες των οποίων είναι η Γουμένισσα, το Αμύνταιο, η Ραψάνη, το Βελβεντό, η Σιάτιστα και το Τρίκωμο.

Προσφέρει κρασιά με μέτριας έως χαμηλής έντασης κοκκινοκεραμιδί χρώμα, τοπικά αρώματα μαύρης ελιάς και λιαστής τομάτας, με ελαφρύ προς μέτριο σώμα, με στεγνές τανίνες και τονισμένη οξύτητα.



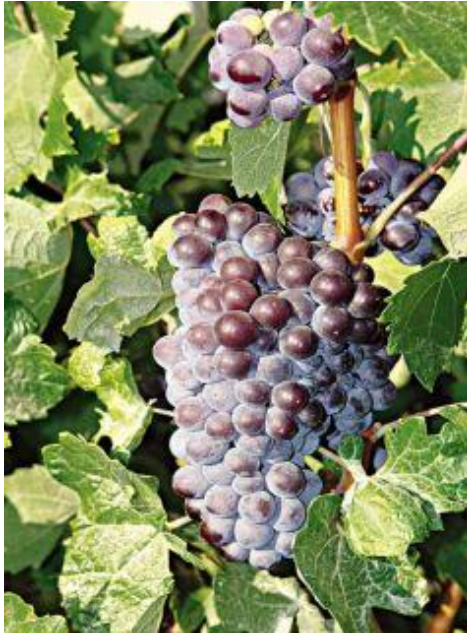
Εικόνα 26. Ποικιλία Ξινόμαυρο.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_xinomauro.html)

Όταν οι στρεμματικές αποδόσεις συγκρατούνται πολύ χαμηλά, πράγμα σπάνιο, το Ξινόμαυρο μπορεί να αποδώσει, σε μία καλή χρονιά, κρασιά με απίστευτες δυνατότητες παλαίωσης. Κρασιά με μεγαλύτερο χρωματικό βάθος, αρωματική φινέτσα και πολυπλοκότητα και πιο γεμάτη γεύση, με ισορροπημένη οξύτητα και έντονες, αλλά λιγότερο στεγνές τανίνες. Σε περιοχές με μεγάλο υψόμετρο το Ξινόμαυρο μπορεί να δώσει όμορφα και φινετσάτα ροζέ κρασιά.

3.3.3. Κοτσιφάλι



Εικόνα 27. Ποικιλία Κοτσιφάλι.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/en_kotsifali_1.html)

Μία από τις βασικές ερυθρές ποικιλίες της Κρήτης. Δίνει, όταν ωριμάζει πλήρως, κρασιά με υψηλό αλκοολικό τίτλο, χαμηλή οξύτητα και αρώματα που θυμίζουν βατόμουρο και κεράσι. Το χρώμα των κρασιών της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει μεγάλη αστάθεια, καθώς γρήγορα μεταβάλλεται σε κεραμιδί ή καστανό γι αυτό η ποικιλία συνδυάζεται πολλές φορές με τη Μανδηλαριά-Μανδηλάρι η οποία ενισχύει σε σημαντικό βαθμό το τελικό χρώμα του χαρμανιού. Το Κοτσιφάλι επιδέχεται και παλαιώση χαρίζοντας στο κρασί αρώματα βοτάνων και μπαχαρικών.

3.3.4. Λημνιό

Μία από τις αρχαιότερες ποικιλίες στον κόσμο, προέρχεται από τη Λήμνο και είναι γνωστό και ως Καλαμπάκι στη Μακεδονία και τη Θράκη. Το Λημνιό σπάνια εμφανίζεται στην εμπρόσθια ετικέτα ενός κρασιού, εντοπίζεται όμως στην οπίσθια, στο πλαίσιο της περιγραφής του χαρμανιού, καθώς συμμετέχει αραιά και που στη σύνθεση κάποιων τοπικών οίνων ως συμπληρωματική ποικιλία.



Εικόνα 28. Ποικιλία Λημνιό.

(Πηγή: http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_limnio.html)

Ένα αυθεντικό Λημνιό δίνει κρασί με σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα, τανίνη, σώμα και χρώμα. Τα αρώματά του θυμίζουν φρέσκα βότανα και κόκκινα φρούτα του δάσους.

3.3.5. Μαυροδάφνη

Η Μαυροδάφνη έχει εντυπωθεί στη μνήμη μας ως Μαυροδάφνη-Αχαΐα Κλάους. Σήμερα βρίσκεται σε παρακμή και μαζί του παρακμάζει όλη η αμπελουργική ζώνη του ΟΠΕ (Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη) Μαυροδάφνη Πατρών, καθώς οι παραγωγοί της περιοχής δεν έδειξαν ενδιαφέρον για τον εξαιρετικό αυτό ιστορικό γλυκό οίνο.



Εικόνα 29. Ποικιλία Μαυροδάφνη.

(Πηγή:

http://www.newwinesofgreece.com/lista_me_gigeneis_poikilies_ampelou/el_maurodafni.html)

Η Μαυροδάφνη εκτός από ερυθρά γλυκά κρασιά και ξηρά, ακόμα και αν συμμετέχουν στο τελικό χαρμάνι σε μικρή ποσότητα. Δίνει κρασιά με μέτριο έως γεμάτο σώμα, έντονο κόκκινο χρώμα, ήπιες τανίνες και μέτρια οξύτητα και αρώματα που θυμίζουν κεράσι, αποξηραμένο δαμάσκηνο, μπαχάρι και καρυκεύματα. Στην περίπτωση που παλαιώσει σε βαρέλι, η Μαυροδάφνη αποκτά αρώματα σοκολάτας, καφέ και καραμελωμένης ζάχαρης.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΞΕΝΗ

Cheyrier, V., Masson, G., Rigaud, J. and Moutounet, M., (1993), "Estimation of Must Oxidation During Pressing in Champagne", *American Journal of Enology and Viticulture*, τομ. 44, τευχ. 4, σελ. 393-399.

Ribéreau – Gayon, P., Dubourdieu, D. Doneche B. and Lonvaud, A. (2006), *Handbook of Enology*, τομ.1, *The Microbiology of Wine and Vinifications*, John Wiley & Sons Ltd., Τσίτσεστερ.

Ribéreau – Gayon, P., Dubourdieu, D. Doneche B. and Lonvaud, A. (2006), *Handbook of Enology*, τομ.2, *The chemistry of wine, stabilization and treatments*, John Wiley & Sons Ltd., Τσίτσεστερ.

André Dominé (2006): Οίνος. Εκδόσεις Ελευθερουδάκης.

Grape Wine Stories, Άνοιξη 2016, Free Press, σελ. 18, 19.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Αργύρης Τσακίρης (1998): Οινολογία, Από το σταφύλι στο κρασί. Εκδόσεις Ψυχάλου.

Γιάννης Κωνσταντίνου (2011): Ανακαλύπτω το κρασί. Εκδόσεις Μεταίχμιο.

Ευάγγελος Σουφλερός (2009): Οινολογία, Επιστήμη και Τεχνογνωσία, τομ.2. Εκδόσεις Σταμούλη.

Κωνσταντίνος Λαζαράκης (2006): Τα ελληνικά κρασιά. Εκδόσεις Ψυχάλου.

Μάρνι Όλντ: Κρασί, ένα ταξίδι γευσίγνωσιας. Εκδόσεις Ψυχογιός.

Ν.Α. Νικολάου (2011): Αμπελουργία. Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία.

Παναγιώτης Α. Τσέτουρας (2008): Οινotecχνία, Η επιστήμη του κρασιού στην πράξη. Εκδόσεις Αθ. Σταμούλη.

Χ. Σπινθηροπούλου (2000): Οινοποιήσιμες ποικιλίες του Ελληνικού Αμπελώνα.

ΠΗΓΕΣ INTERNET

- http://customers.peakad.gr/wines_of_greece/guide/english/#p=2

Λαζαράκης οδηγός κρασιών.

- <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>
- <http://houseofwine-gr.blogspot.gr/2010/07/sommelier.html>
- <http://oinognosi.eu/html/winetasting.html>
- <http://www.freeinquiry.gr/pro.php?id=4079>
- http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/
- http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/
- http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/
- http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/
- http://www.houseofwine.gr/how/club/Marian_20160507/
- <http://www.mathos-exclusive.com/el/glassware/844-festival-.html>
- <http://www.oinoxooos.net/servirisma/3823/To-krasi-mou-kruose>
- <http://www.pandespani.com/krasi/test-12-ellinika-syrah/>
- <http://www.zarariswines.gr/arxaiaellada.html>
- [https://www.verema.com/blog/verema/1122579-significado-colores-](https://www.verema.com/blog/verema/1122579-significado-colores-vino)

[vino](#)

- Από οινοποιείο Δουλουφάκη <http://www.cretanwines.gr/el/peri-oinou-m/eidi-krasion-m>