

Κρασί

ΟΙΝΟΤΕΚΑ
Γιώργος Κουτσουπιός

26

Το κρασί είναι ένα αλκοολούχο ποτό προϊόν της ζύμωσης των σταφυλιών ή του χυμού τους (μούστος). Ποτά παρεμφερή του κρασιού παράγονται επίσης από άλλα φρούτα ή άνθη ή σπόρους, αλλά η λέξη κρασί από μόνη της σημαίνει πάντα κρασί από σταφύλια. Το κρασί είναι ιδιαίτερου ενδιαφέροντος για διάφορους λόγους. Είναι αφενός ένα δημοφιλές ποτό που συνοδεύει και ενισχύει ένα ευρύ φάσμα ευρωπαϊκών και μεσογειακών γεύσεων, από τις πιο απλές και παραδοσιακές ως τις πιο σύνθετες και αφετέρου αποτελεί σημαντικό γεωργικό προϊόν που αντικατοπτρίζει την ποικιλία του εδάφους και το κλίμα ενός τόπου.

Οινοποιία

Οι ρώγες του σταφυλιού, που αποτελεί και την πρώτη ύλη του κρασιού, περιέχουν σάκχαρα, οργανικά οξέα και νερό (πάνω από 70%). Η περιεκτικότητα σε αυτές τις ουσίες εξαρτάται κάθε φορά από την ποικιλία,

το υπέδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή της ωρίμανσης του σταφυλιού. Μετά την διαδικασία του τρύγου, ακολουθεί η γλευκοποίηση, η διαδικασία δηλαδή κατά την οποία εξαγεται το γλεύκος από το σταφύλι. Για την έκθλιψη του μούστου χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, συννηθέστερα με χρήση ειδικών μηχανημάτων που λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Κατά τη γλευκοποίηση, επιβάλλεται η αφαίρεση των κοτσανιών του σταφυλιού, καθώς είναι επιζήμια τόσο για την γεύση του τελικού κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή. Στη συνέχεια ακολουθεί η τελική διαδικασία της ζύμωσης. Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα, τις ζυμάσες των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες υπάρχουν αδρανισμένοι στο φλοιό των σταφυλιών και καθώς έρχεται σε επαφή με το μούστο, πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση. Η διαδικασία της ζύμωσης διαρκεί συνήθως 8-25 ημέρες. Είναι σύνθετες, να παρατείνεται ή να διακόπτεται η ζύμωση με τεχνητά μέσα, κυρίως μέσω της διατήρησης της θερμοκρασίας σε χαμηλά ή υψηλά επίπεδα αντίστοιχα. Ο χρόνος της ζύμωσης είναι καθοριστικός για το κρασί που θα παραχθεί τελικά. Επιπλέον γίνεται συνήθως λόγος για λευκή και ερυθρή οινοποίηση, ανάλογα με το χρώμα του παραγόμενου κρασιού. Ιδιαίτερη αξία έχει τέλος και η διαδικασία ωρίμανσης του κρασιού. Θεωρείται γενικά πως ένα κρασί γίνεται καλύτερο όσο παλιώνει, ωστόσο διαφορετικά είδη κρασιού χαρακτηρίζονται και από διαφορετική διάρκεια ζωής. Επιπλέον ένα κρασί μπορεί να υποστεί και γήρανση, οπότε και δεν πρέπει να καταναλώνεται. Κύρια επιδίωξη αποτελεί στην πράξη η αργή και ελεγχόμενη οξείδωση του κρασιού. Η διάρκεια της ωρίμανσης του ποικίλλει και συνήθως κυμαίνεται από μερικούς μήνες έως λίγα χρόνια. Γενικά ελάχιστα κρασιά έχουν

στη ζύμωση, ενώ λευκά κρασιά μπορούν να παραχθούν από οποιαδήποτε ποικιλία εφόσον τα στερεά μέρη των σταφυλιών διαχωριστούν στη διαδικασία της ζύμωσης. Τα ροζέ κρασιά, παράγονται όπως και τα κόκκινα, με τη διαφορά ότι τα στερεά μέρη των σταφυλιών παραμένουν στη ζύμωση για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως μικρότερο από μία ημέρα. Επιπλέον υπάρχουν κάποιες ειδικές κατηγορίες κρασιών όπως είναι ο αφρώδης οίνος, ο οποίος περιέχει και το διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό") που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι εμφιάλωσης, όπως γίνεται στα αναψυκτικά καθώς αυτή η μέθοδος απαγορεύεται. Για τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια.

στη ζύμωση, ενώ λευκά κρασιά μπορούν να παραχθούν από οποιαδήποτε ποικιλία εφόσον τα στερεά μέρη των σταφυλιών διαχωριστούν στη διαδικασία της ζύμωσης. Τα ροζέ κρασιά, παράγονται όπως και τα κόκκινα, με τη διαφορά ότι τα στερεά μέρη των σταφυλιών παραμένουν στη ζύμωση για ένα πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, συνήθως μικρότερο από μία ημέρα. Επιπλέον υπάρχουν κάποιες ειδικές κατηγορίες κρασιών όπως είναι ο αφρώδης οίνος, ο οποίος περιέχει και το διοξείδιο του άνθρακα ("ανθρακικό") που παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης. Το διοξείδιο αυτό δεν εισάγεται επιπρόσθετα στο μπουκάλι εμφιάλωσης, όπως γίνεται στα αναψυκτικά καθώς αυτή η μέθοδος απαγορεύεται. Για τον εγκλωβισμό του διοξειδίου στη φιάλη χρησιμοποιούνται διάφορες μέθοδοι, είτε μέσω της εμφιάλωσης του κρασιού πριν ολοκληρωθεί η ζύμωση, είτε μέσω της ολοκλήρωσης της ζύμωσης σε αεροστεγείς δεξαμενές. Εκλεκτότερο παράδειγμα αφρώδους οίνου είναι η γαλλική Σαμπάνια.

Ονοματοδοσία και ταξινόμηση

Τα κρασιά είτε ονομάζονται από την ποικιλία σταφυλιών τους είτε από τον τόπο παραγωγής τους. Σημαντικό διακριτικό κάθε κρασιού είναι και το χρώμα του. Τα κρασιά διακρίνονται γενικά σε λευκά, κόκκινα και ροζέ. Είναι λανθασμένη η γενικευμένη άποψη πως το χρώμα του σταφυλιού καθορίζει και το χρώμα του κρασιού. Στην πραγματικότητα οι χρωστικές ουσίες του σταφυλιού περιέχονται στα στερεά μέρη του (στέμφυλα) και επομένως το χρώμα του σταφυλιού παρέχει το χρώμα του κρασιού μόνο αν και τα στερεά του μέρη συμμετέχουν στην διαδικασία της ζύμωσης. Ο μούστος τόσο των κόκκινων όσο και των ανοιχτόχρωμων ποικιλιών διαθέτει το ίδιο ανοιχτό χρώμα. Έτσι, κόκκινο κρασί παράγεται από ποικιλίες κόκκινων (ή μαύρων) σταφυλιών με την προϋπόθεση ότι τα στερεά τους μέρη συμμετέχουν

Η επιλογή του κρασιού

Η επιλογή του κρασιού είναι ένα διασκεδαστικό παιχνίδι, το οποίο μας οδηγεί σε ένα ανώτερο επίπεδο απόλαυσης. Ας δούμε ποιοι είναι οι βασικοί παράγοντες για την επιλογή του σωστού κρασιού...

Το φαγητό: Είναι ο βασικότερος παράγοντας για την επιλογή του κρασιού, όπου ισχύει λευκό κρέας και λαχανικά με λευκό ή ροζέ κρασί, κόκκινο κρέας με ερυθρό κρασί. Αν το φαγητό σας έχει δυνατή σάλτσα, τότε αφήστε την σάλτσα να σας υποδείξει το κρασί: ελαφριές, ξινές και ανοιχτόχρωμες σάλτσες με λευκό και ροζέ κρασί, λιπαρές και σκούρες σάλτσες με κόκκινο κρασί. Τα γλυκά ταιριάζουν με γλυκά κρασιά. Τι γίνεται όμως αν στο τραπέζι μας έχουμε όλων των παραπάνω ειδών φαγητά, όπως συμβαίνει συχνά στο ελληνικό τραπέζι; Τότε κοιτάμε να βολευτούμε με ένα δυνατό λευκό κρασί, που έχει παλαιώσει σε βαρέλι, με ένα επίσης δυνατό σε χρώμα ροζέ ή ένα ελαφρύ κόκκινο κρασί.

Η γεύση: Ξηρό, ημίξηρο, ημίγλυκο, γλυκό είναι οι γεύσεις που μπορεί να έχει ένα κρασί.

Η ποικιλία του σταφυλιού: Η ποικιλία του σταφυλιού είναι το DNA του κρασιού. Το σταφύλι είναι το μοναδικό προϊόν με τόσο μεγάλη πληθώρα ποικιλιών. Οι μνημόνοι στο κρασί έχουν σίγουρα ξεχωρίσει τις αγαπημένες τους ποικιλίες. Οι νεοσύλλεκτοι θα πρέπει να δοκιμάσουν όσο το δυνατόν περισσότερα κρασιά από την ίδια ποικιλία, ώστε να σχηματίσουν ένα προφίλ της κάθε ποικιλίας και να επιλέξουν αυτές που τους αρέσουν περισσότερο.

Η προέλευση: Η προέλευση ήταν ανέκαθεν ο σημαντικότερος παράγοντας για την επιλογή του κρασιού. Τα κρασιά αναδεικνύουν τα χαρακτηριστικά του τόπου τους...

Ο οινοποιός

Είναι ο μάστορας της «οινικής» συμφωνίας. Είναι αυτός που πρέπει να έχει τις γνώσεις, την υποδομή αλλά πάνω από όλα το μεράκι για να χρησιμοποιήσει και να συντονίσει με τον καλύτερο τρόπο όλα τα «όργανα» (ποιότητα σταφυλιού, τεχνικός εξοπλισμός, προσωπικό κτλ), που του προσφέρονται. Σκοπός κάθε παραγωγού είναι να αναδείξει την πρώτη ύλη, βάζοντας όμως συγχρόνως και την υπογραφή του.

Χωρίς να το καταλαβαίνουμε, το κρασί συνοδεύει πολλές από τις πιο σημαντικές και καθοριστικές στιγμές της ζωής μας και δραματίζει με τη γοητεία του το δικό του ρόλο στην εξέλιξη των πραγμάτων. Ουκ ολίγες σημαντικές συμφωνίες έκλεισαν με τη συνοδεία ενός καλού κρασιού. Το κρασί είναι παιχνίδι και πολιτισμός μαζί. Γνωρίζοντάς το δεν αυξάνεται μόνο η απόλαυση, αλλά και η ψυχαγωγία με την κυριολεκτική έννοια της λέξης. Προτιμείστε ελαφριά λευκά κρασιά τις μεσημεριανές ώρες και τα πιο βαριά τις βραδινές. Επίσης προσέξτε, ώστε σε επαγγελματικά δείπνα το κρασί να είναι ελαφρύ, εκτός και αν έχετε...κακό Σκοπό!

Προτιμείστε ελαφριά λευκά κρασιά τις μεσημεριανές ώρες και τα πιο βαριά τις βραδινές. Επίσης προσέξτε, ώστε σε επαγγελματικά δείπνα το κρασί να είναι ελαφρύ, εκτός και αν έχετε...κακό Σκοπό!