



Ποιο κρασί ταιριάζει με το αγαπημένο μου φαγητό;



Είναι απαραίτητο το τρμπουσόν για να ανοίξει μία φιάλη καλό κρασί;



Ποιος είναι ο σωστός τρόπος αποθήκευσης του κρασιού;



Γιατί αναδεύουμε το ποτήρι πριν δοκιμάσουμε το κρασί;



Πώς «διαβάζουμε» τις ενδείξεις σε μια ετικέτα;



Ποιες είναι οι πιο εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών;



Τι γίνεται αν δεν μπορώ να εντοπίσω όλες αυτές τις γεύσεις;



Σε ποια θερμοκρασία πρέπει να σερβίρεται το κρασί;



Τι δείχνουν τα «δάκρυα» του κρασιού;



Τι μας δείχνει το χρώμα για τη γεύση;



Πώς επηρεάζει το κλίμα τη γεύση μας ποικιλίας;



Πόσο γεμάτο πρέπει να είναι το ποτήρι μου;



Σαμπάνια ή Prosecco;



Πώς επηρεάζει τη γεύση η παλαιώση;

Μάρνη Οήντ

Κρασί

Ένα ταξίδι γευσιγνωσίας



Κρασί

**Ένα ταξίδι
γευσιγνωσίας**



ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ ΣΕ ΒΑΘΟΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ



Εισαγωγή	14
ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΗ	16
Η γλώσσα και οι όροι που χρησιμοποιούνται στο κρασί	18
Δοκιμάστε τα κρασιά σαν επαγγελματίες	20
Λίστα δοκιμής του κρασιού	22
Η εμφάνιση του κρασιού	23
Γευόμαστε ή μυρίζουμε	26
Η γεύση του κρασιού	28
Δοκιμή: γλυκύτητα και οξύτητα	31
Η μυρωδιά του κρασιού	32
Δοκιμή: τα φρούτα και η οξύτητα	35
Η αίσθηση του κρασιού	36
Δοκιμή: το σώμα, οι τανίνες και το ανθρακικό	39
Εκτιμώντας την ποιότητα του κρασιού	40
ΕΡΕΥΝΑ ΚΑΙ ΑΓΟΡΑ	42
Η συσκευασία	44
Αγοράζοντας ποσότητα	46
Επιλέγοντας οικονομικά	48
Διαβάζοντας τις ετικέτες του Νέου Κόσμου	50
Διαβάζοντας τις ετικέτες του Παλιού Κόσμου	52
Επιλογή στο εστιατόριο	54
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	56
Διασκεδάζοντας με κρασί	58
Μάθετε τα είδη των ποτηριών	60
Κρασί και θερμοκρασία	62
Κρασί και παλαίωση	64



ΠΛΗΓΗΣΗ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ



Εισαγωγή	68
ΜΙΑ ΜΑΤΙΑ ΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ	70
Τα είδη των κρασιών	72
Οι τρεις παράγοντες γεύσης	74
Δοκιμή: Τα είδη	76
Γιατί σε διάφορες περιοχές μαζεύουν νωρίς τα σταφύλια	78
Ωρίμανση: μια βασική έννοια	80
Προβλέποντας την ωρίμανση	82
Πώς συνδυάζονται οι ποικιλίες των σταφυλιών	84
ΤΑ ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ	88
Τα λευκά κρασιά ανάλογα με το είδος	90
Τα είδη των Chardonnay	92
Εξερευνώντας τα ελαφριά λευκά κρασιά	94
Εξερευνώντας τα μέτριου βάρους λευκά κρασιά	96
Εξερευνώντας τα βαριά λευκά κρασιά	98
ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ	100
Τα κόκκινα κρασιά ανάλογα με το είδος	102
Η εξέλιξη της γεύσης των κόκκινων κρασιών	104
Τα είδη των Cabernet Sauvignon	106
Εξερευνώντας τα ελαφριά κόκκινα κρασιά	108
Εξερευνώντας τα μέτριου βάρους κόκκινα κρασιά	110
Εξερευνώντας τα βαριά κόκκινα κρασιά	112
ΣΥΝΔΥΑΖΟΝΤΑΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ	114
Τι να πίνετε και πότε	116
Συνδυάζοντας το κρασί με τα βασικά υλικά	118
Συνδυασμοί και κόλπα	120
Συνδυάζοντας το κρασί με συγκεκριμένες συνταγές	122
Η χημεία των τροφών	124
Δοκιμή: η επίδραση του αλατιού και της ζάχαρης	125
Δοκιμή: ο ανταγωνισμός των αισθήσεων	128

ΟΙ ΜΕΤΑΒΛΗΤΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Εισαγωγή	132
ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ	134
Μετατρέποντας τα σταφύλια σε κρασί	136
Ελέγχοντας τη γλυκύτητα	138
Δοκιμή: τα στάδια της ζύμωσης	140
Καθορίζοντας το χρώμα και το είδος	142
Ζύμωση ή παλαίωση σε οξιά	144
Δοκιμή: φλούδες σταφυλιών και βαρέλια οξιάς	146
Εξειδικευμένα είδη: ενισχυμένα κρασιά	148
Εξειδικευμένα είδη: αφρώδη κρασιά	150
ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΣΤΗΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ	152
Τοποθεσία, τοποθεσία, τοποθεσία	154
Γεωγραφία και κλίμα	156
Ο ρόλος της τοποθεσίας	158
Καλλιέργεια για ποσότητα ή ποιότητα;	160
Δοκιμή: Οι παράγοντες του αμπελώνα	162
ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΔΙΑΦΟΡΕΣ	164
Νέος Κόσμος ή Παλιός Κόσμος;	166
Η ιστορία του κρασιού στην Ευρώπη	168
Η Γαλλία και το καλό κρασί	170
Η παραγωγή κρασιού στις αποικίες	172
Δοκιμή: τα είδη του Παλιού και του Νέου Κόσμου	174



ΑΝΑΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΣ ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Εισαγωγή	178
ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ	180
Ποικιλίες σταφυλιών	182
Chardonnay	184
Sauvignon Blanc	186
Riesling	188
Pinot Grigio/Pinot Gris	190
Moscato	192
Cabernet Sauvignon	194
Merlot	196
Pinot Noir	198
Syrah/Shiraz	200
Grenache/Garnacha	202
Τα καλύτερα των υπολοίπων	204
ΟΙ ΒΑΣΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	206
Οι περιοχές κρασιών της Ευρώπης	208
Γαλλία: Βουργουνδία/Καμπανία	210
Γαλλία: Μπορντό/Κοιλάδα Λίγηρα	212
Γαλλία: Κοιλάδα Ροδανού/Αλσατία	214
Ιταλία: Τοσκάνη/Πιεμόντε	216
Ιταλία: Τριβένετο/Νότος	218
Ισπανία	220
Γερμανία	222
Αυστρία	223
Πορτογαλία	224
Ελλάδα	225
Οι περιοχές κρασιού εκτός Ευρώπης	226
ΗΠΑ: Καλιφόρνια	228
ΗΠΑ: Βορειοδυτικός Ειρηνικός	230
Καναδάς	231
Αυστραλία	232
Νέα Ζηλανδία	234
Νότια Αφρική	235
Χιλή	236
Αργεντινή	237
Περίληψη: Πώς να εισχωρήσετε στον κόσμο του κρασιού	238
Γλωσσάρι	242
Ευρετήριο	248
Ευχαριστίες	256

Πρόλογος

ΕΥΧΟΜΑΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΝΑ ΥΠΗΡΧΕ τότε που άρχισα να ενδιαφέρομαι για το κρασί και ήθελα να μάθω περισσότερα, γιατί αποτελεί μια απίθανη εισαγωγή στον κόσμο αυτού του υπέροχου ποτού. Θα μου ήταν εξαιρετικά χρήσιμο! Υπάρχουν πολλά βιβλία για κρασιά στην αγορά αλλά αυτό διαφέρει. Έχει φρέσκια και μοναδική προσέγγιση και είναι ίσως το πρώτο τέτοιου είδους βιβλίο που με τράβηξε τόσο πολύ.

Το κρασί είναι ένα πολύπλοκο θέμα και, για πολλούς, αυτή είναι και η γοητεία του. Κάθε περιοχή κρασιού έχει τη δική της προσωπικότητα, καθεμιά από τις 1.400 ποικιλίες σταφυλιών που παράγονται για εμπορικούς σκοπούς έχει τα δικά της χαρακτηριστικά και οι καλλιεργητές σταφυλιών και οι οινοπαραγωγοί βάζουν το δικό τους αποτύπωμα στα μπουκάλια που παράγουν. Αυτό αναγκάζει τους επαγγελματίες σαν εμένα να ενημερωνόμαστε διαρκώς, πράγμα που σημαίνει ότι ποτέ δεν πλήττουμε όσο διατηρούμε την περιέργειά μας και το μυαλό μας ανοικτό. Η πολυπλοκότητα, ωστόσο, που συμβάλλει στην τόσο μεγάλη απήχηση του κρασιού φοβίζει αρκετά αυτούς που ξεκινούν τώρα το ταξίδι τους. Γι' αυτό το βιβλίο της Μάρνι Ολντ είναι τόσο καλό. Γιατί καταφέρνει να παρουσιάσει εύκολα αυτό το συναρπαστικό θέμα δίχως να το καθιστά βαρετό.

Αυτό που μου αρέσει όμως περισσότερο σε αυτό το βιβλίο είναι οι εικόνες του. Τα γραφικά του παρέχουν πληροφορίες με πολύ κατανοητό τρόπο, έναν τρόπο που νομίζω πως δεν έχω ξαναδεί σε κανένα άλλο βιβλίο. Οι εικόνες κάνουν αυτό το βιβλίο πραγματικά ξεχωριστό. Μια από τις ικανότητες της Μάρνι είναι ότι μπορεί να μεταδώσει τις πρακτικές πληροφορίες σε συνδυασμό με το τι γεύση έχει πραγματικά το κρασί και κάθε θέμα εξηγείται πολύ ξεκάθαρα. Δε σου δίνει τις πληροφορίες απλώς για ενημέρωση· βοηθάει τον αναγνώστη να επιλέξει, να αγοράσει,

να αποθηκεύσει, να σερβίρει και να απολαύσει το κρασί με όσο το δυνατόν πιο πρακτικό τρόπο. Σε όλο το κείμενο δίνει συμβουλές για το τι κρασί να δοκιμάσετε ώστε να καταλάβετε τι περιγράφει το βιβλίο.

Το ενδιαφέρον που δείχνει στη δοκιμή του κρασιού είναι σημαντικό, γιατί ο κόσμος συνήθως δεν έχει πλούσιο λεξιλόγιο για τις γεύσεις και τα αρώματα. Είναι πολύ δύσκολο να περιγράψει κανείς γραπτά την εμπειρία της γεύσης. Και αυτό κάνει επαναστατικό τον τρόπο που η Μάρνι παρουσιάζει οπτικά τις γεύσεις των διαφόρων κρασιών. Και φαίνεται πως η Μάρνι γνωρίζει σε βάθος το αντικείμενο. Εγώ ασχολήθηκα με το κρασί περισσότερο τεχνικά· ως επιστήμονα, με ενδιέφερε η επιστήμη του κρασιού. Η Μάρνι ασχολείται επίσης και με πολλές επιστημονικές πλευρές που έχουν σχέση με το κρασί. Ως σομελιέ και εκπαιδευτήρια, η Μάρνι καταλαβαίνει πόσο δύσκολο είναι να μάθει κανείς το αντικείμενό της και αυτή η πραγματική εμπειρία είχε ως αποτέλεσμα αυτό το πολύ ενδιαφέρον και χρήσιμο βιβλίο.

Jamie Goode

Δρ Τζέιμι Γκουιντ



Εισαγωγή

Αν σας αρέσει το κρασί αλλά δε βγάζετε άκρη, αυτό το βιβλίο είναι για σας.

Δε χρειάζεται να απομνημονεύσετε ένα σωρό πληροφορίες για να αγοράσετε ένα μπουκάλι κρασί ή να διαλέξετε τι θα πείτε σε ένα εστιατόριο. Το μόνο που χρειάζεστε είναι μερικές βασικές πληροφορίες, κάποιες βασικές έννοιες που θα σας βοηθήσουν να κατανοήσετε τα διάφορα είδη. Μόλις μάθετε γιατί τα κρασιά έχουν τη γεύση που έχουν και πώς να βρίσκετε το είδος που συμφωνεί με το γούστο σας, θα νιώθετε μεγαλύτερη σιγουριά κατά την αγορά.

Το κρασί μπορεί να φαίνεται τρομερά πολύπλοκο στους αρχάριους, αλλά δείχνει πολύ πιο απλό αν κοιτάξουμε την ευρύτερη εικόνα του. Τα περισσότερα βιβλία εστιάζουν στο δέντρο και χάνουν το δάσος, παρέχοντας τεράστιο όγκο λεπτομερειών μα ελάχιστες πρακτικές πληροφορίες. Το συγκεκριμένο βιβλίο είναι διαφορετικό. Αυτός ο εικονογραφημένος οδηγός σας εξηγεί την τελετουργία γύρω από το κρασί και περιγράφει απλές και χρήσιμες έννοιες που θα σας βοηθούν να νιώθετε μεγαλύτερη σιγουριά.

Αντί να εστιάζει σε ένα σωρό ετικέτες κρασιών, το βιβλίο *Κρασί. Ένα ταξίδι γευσιγνωσίας* συνδυάζει πολύχρωμες εικόνες και γραφικά με πληροφορίες για να εξηγήσει με απλό τρόπο τους γενικευμένους τρόπους που χρησιμοποιούν οι οινογνώστες ώστε να μαντεύουν τη γεύση ενός συγκεκριμένου κρασιού. Αντί να παρουσιάζει το κρασί σαν ένα εντελώς ξένο αντικείμενο, το βιβλίο χρησιμοποιεί τις γνώσεις που ήδη έχετε για να σας βοηθήσει να λύσετε τον γρίφο που λέγεται κρασί. Αν μπορείτε να φανταστείτε πώς αλλάζει η γεύση του ροδάκινου όταν ωριμάζει, τότε εύκολα καταλαβαίνετε γιατί τα κρασιά που προέρχονται από ψυχρότερα κλίματα έχουν ήπια και όξινη γεύση, ενώ αυτά των θερμότερων κλιμάτων είναι πιο έντονα και γλυκά.

Φυσικά δεν ισχυριζόμαστε ότι τα συνηθισμένα βιβλία κρασιών δεν είναι χρήσιμα. Κανένα αγροτικό προϊόν δεν έχει τέτοια πολυπλοκότητα όση το κρασί και κανένα εμπορικό προϊόν δεν μπορεί να ανταγωνιστεί την επιστημονική ορολογία του. Πάντα θα χρειάζεται να «ψάχνετε» πράγματα και να ανατρέχετε σε άλλα βιβλία. Ωστόσο, το συγκεκριμένο ακολουθεί μια διαφορετική τακτική. Αντί να εστιάζει στο τι διαφοροποιεί το κάθε κρασί –σταφύλια και περιοχή, τρύγος και οινέμπορος–, εξηγεί τι είναι αυτό που έχουν όλα τα κρασιά κοινό και προτείνει λογικούς τρόπους να τα χωρίσετε σε ομάδες με βάση τη γεύση τους και όχι τον τόπο παραγωγής τους.

Επικρατεί η φήμη ότι όσοι ασχολούνται με το κρασί είναι σνομπ και επιδεικτικοί, ωστόσο οι κορυφαίοι επαγγελματίες οινολόγοι δεν είναι σχεδόν ποτέ σνομπ. Φυσικά αγαπάμε τα «σοβαρά» κρασιά, αλλά αναγνωρίζουμε και την ανάγκη για τα άλλα. Οι πραγματικοί ειδικοί στα κρασιά είναι αυτοί που έχουν περάσει από τις γνώσεις για το κρασί στον διαφωτισμό του κρασιού. Με την αυτοπεποίθηση να μαντεύουν βασιζόμενοι σε μερικές κεντρικές αλήθειες, οι οινογνώστες χαλαρώνουν και απολαμβάνουν αυτό που έχουν στο ποτήρι τους ανεξάρτητα από την προέλευσή του. Στόχος αυτού του βιβλίου είναι να κάνει όλους τους λάτρεις του κρασιού να χαλαρώσουν και να απολαμβάνουν αυτό που πίνουν. Διδάσκοντάς σας πώς να εμπιστευόμαστε τις αισθήσεις σας, το βιβλίο αυτό θα σας οδηγήσει στη διαφώτιση του κρασιού.



Άσπρο πάτο!

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΑΥΤΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ

Το βιβλίο αυτό διαφέρει από τα υπόλοιπα βιβλία για κρασιά γιατί μοιράζεται θεωρίες επαγγελματικού επιπέδου με απολαυστικά απλούς όρους. Θεωρεί ότι δεν έχετε καμία γνώση για το κρασί, προτιμά την καθομιλουμένη γλώσσα από τους εξειδικευμένους όρους και σας συστήνει τι να δοκιμάσετε για να κατανοήσετε τις έννοιες του βιβλίου. Εδώ θα βρείτε απλουστευμένες εκδοχές των χρήσιμων γενικεύσεων και πρακτικές που χρησιμοποιούν οι σομελιέ και οι οινοποιοί σε όλο τον κόσμο. Επειδή στόχος του βιβλίου είναι να σας διδάξει τα πάντα για το κρασί με απλό τρόπο και να σας παρέχει χρήσιμες πληροφορίες, μερικές πολύπλοκες έννοιες πρέπει να απλουστευτούν ώστε να εξυπηρετηθεί ο ευρύτερος σκοπός. Αυτό δε γίνεται για να σας παραπλανήσει, αλλά επειδή στα πάντα πρέπει πρώτα να μαθαίνουμε να περπατάμε και μετά να τρέχουμε.

Μέσα σε αυτό το βιβλίο, θεωρήστε τα κεφάλαια σαν ξεχωριστά μαθήματα – και αν μπορείτε, δοκιμάζετε όταν διαβάζετε το πλαίσιο «Δοκιμή». Αφιερώστε χρόνο και διασκεδάστε με αυτή την ενότητα.

- **Δοκιμές:** Με δείγματα δύο έως τεσσάρων κρασιών μπορούν να γίνουν και στο σπίτι. Αφού ανοίγετε πάνω από ένα μπουκάλι, γιατί δε μετατρέπετε την ευκαιρία σε γιορτή; Μπορείτε να ξεκινήσετε τη δική σας ομάδα οινογνωσίας με τέσσερις έως δέκα φίλους σας. Αν αυτό δε σας βολεύει και θέλετε να δοκιμάζετε με άλλο ένα ή δύο άτομα, μην ανησυχείτε για το περίσσειμα του κρασιού· για συμβουλές στο πώς να διατηρείτε τα ανοιχτά κρασιά, δείτε Κατάψυξη κρασιού στη σελ. 62.
- Για μεγαλύτερη ευκολία, τα κρασιά που προτείνονται είναι πολλά, αλλά μερικά μπορεί να μην τα βρεί-

τε στην περιοχή σας. Ευτυχώς, πολλά κρασιά έχουν παρόμοια χαρακτηριστικά. Εξηγήστε την περίπτωση στον ιδιοκτήτη της κάβας και ζητήστε του να σας δώσει ένα σωστό υποκατάστατο.

- Αν δεν μπορείτε να κάνετε δοκιμή στο σπίτι, μπορείτε να πάτε σε ένα μπαρ και να κάνετε αυτές τις δοκιμές με κρασιά που σερβίρονται σε ποτήρι.
- Από τα κρασιά που περιλαμβάνονται στις κατηγορίες του βιβλίου, το 80% θα πρέπει να ταυρίζουν με την περιγραφή, ώστε να γίνει κατανοητό το κάθε μάθημα. Ωστόσο, δεν έχουν όλα τα κρασιά την ίδια γεύση. Υπάρχουν και κάποια που αφηφούν ακόμα και τις προσδοκίες του σομελιέ και αυτό δεν πειράζει. Δέξαστε απλώς κάθε εξαίρεση που συναντάτε ως νόστιμη παρέκβαση και δοκιμάστε ξανά.



**ΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΣ
ΣΕ ΒΑΘΟΣ
ΤΟ ΚΡΑΣΙ**

M

ήπως είστε από αυτούς που έχουν περιέργεια για το κρασί αλλά καζεύετε σασιτισμένοι τα ράφια στην κάβα; Αν δεν μπορείτε να εξηγήσετε τι ακριβώς θέλετε να πιείτε, το να απομνημονεύσετε ονομασίες σταφυλιών ή περιοχές κρασιού δε θα σας χρησιμεύσει και πολύ. Είναι σχεδόν σαν να μαθαίνετε οδήγηση: το πρώτο βήμα είναι να μάθετε τα πρακτικά, όπως οι οδικοί κανόνες και πώς να στρίβετε το τιμόνι, και όχι θεωρητικές λεπτομέρειες, όπως το πώς κατασκευάζεται ένα αυτοκίνητο ή πώς λειτουργεί η μηχανή.

Αυτό που θέλουν πάνω απ' όλα οι λάτρεις του κρασιού είναι να νιώθουν άνεση με όσα αφορούν το κρασί στον πραγματικό κόσμο. Είναι πολύ διασκεδαστικό να ανακαλύπτετε τι έχει να σας προσφέρει ο κόσμος του κρασιού, αλλά είναι δύσκολο να το απολαμβάνετε όταν έχετε άγχος ή άγνοια. Μερικά μαθήματα μπορούν να αλλάξουν τα πάντα, ξεκινώντας από τα πιο σχετικά θέματα: πώς να δοκιμάζετε το κρασί και πώς να το περιγράφετε, πώς να το αγοράζετε και πώς να απολαμβάνετε στο μέγιστο κάθε μπουκάλι. Μόλις νιώσετε ότι έχετε περισσότερο έλεγχο, θα θελήσετε να πάρετε το τιμόνι και να εξερευνήσετε μόνοι σας αυτό τον θαυμαστό κόσμο.



**Μερικές
δεξιότητες
θα σας βοηθήσουν
να απολαμβάνετε
περισσότερο το
κρασί σας.**



ΣΥΖΗΤΗΣΗ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΗ

Μια περιήγηση στις αισθήσεις

Το κρασί είναι ένα θαυμαστό ποτό, αλλά είναι και ένα ποτό το οποίο πολλοί δε βρίσκουν λόγια να περιγράψουν. Το να ελέγχουμε τις εμπειρίες μας με το κρασί γίνεται πολύ πιο εύκολο όταν ξέρουμε τι ψάχνουμε σε μια δοκιμή και πώς να περιγράψουμε τις διάφορες ποικιλίες και είδη κρασιού. Δε χρειάζεται να χρησιμοποιούμε βαρύγδουπους και ακαταλαβίστικους όρους. Οι πιο βασικές ιδιότητες του κρασιού μπορούν να αναγνωριστούν ακόμα και με μία μόνο αίσθηση. Μερικές απλές αισθητηριακές διαπιστώσεις θα μας βοηθήσουν να εκτιμήσουμε καινούργια κρασιά και να περιγράψουμε με ακρίβεια τι μας αρέσει και τι όχι.

Η γλώσσα και οι όροι που χρησιμοποιούνται στο κρασί

Το να απολαμβάνει κανείς το κρασί είναι εύκολο, το να το περιγράφει όμως όχι. Αυτό που συνήθως θέλουν να ξέρουν οι περισσότεροι είναι τι γεύση έχουν τα κρασιά και πώς διαφέρουν μεταξύ τους. Δυστυχώς, το καθημερινό μας λεξιλόγιο είναι φτωχό όσον αφορά τα αρώματα και τις γεύσεις, τους τομείς δηλαδή στους οποίους διαπρέπει το κρασί.



Μάθετε την ορολογία

Οι ετικέτες των μπουκαλιών και οι κατάλογοι των εστιατορίων δεν αναγράφουν σχεδόν ποτέ τη γεύση, παρά μόνο τα συστατικά και τον τόπο προέλευσης. Το πρώτο βήμα για να βγάλετε άκρη με το κρασί είναι να μάθετε πώς να το περιγράψετε και να καταλαβαίνετε τι λένε οι άλλοι. Για τους αρχάριους, το μόνο που χρειάζεται είναι μια μικρή λίστα όρων για την περιγραφή των χαρακτηριστικών. Το μυστικό είναι να προσεγγίσετε το θέμα οργανωμένα αντιλαμβάνομενοι την ποιότητα με τις αισθήσεις σας.

Η ευφάνταστη γλώσσα που χρησιμοποιείται στις κριτικές του κρασιού μπορεί να σας αποπροσανατολίζει ή να σας μειώνει την όρεξη.

Κατανοείτε την περιγραφή

Όταν σκεφτόμαστε τη γλώσσα του κρασιού, έχουμε την τάση να χρησιμοποιούμε όρους που βλέπουμε στις ετικέτες: ονομασίες σταφυλιών, όπως το Chardonnay ή ονομασίες κρασιών όπως το Bordeaux. Όμως οι πιο χρήσιμοι όροι για τους αρχάριους είναι οι περιγραφικοί. Αυτές οι λέξεις μας βοηθούν να περιγράψουμε τα χαρακτηριστικά του κρασιού που απολαμβάνουμε περισσότερο και να αποφεύγουμε αυτά που δε μας αρέσουν. Δύο είναι τα βασικά είδη περιγραφής του κρασιού: η άμεση και η έμμεση. Καμιά δεν είναι λάθος. Είναι απλώς δύο διαφορετικοί τρόποι να μιλά κανείς για το κρασί.

Έμμεση

Υποκειμενική
Συναισθηματική
Φανταστική
Μεταφορική
Επικλητική
Αποτελεσματική

«Αυτό το φιλικό, μελανώδες Syrah θυμίζει βρασμένα μούρα με νότες μολυβιού και εδάφους του δάσους».

Έμμεσοι όροι για το κρασί

Οι ειδικοί συχνά ζωγραφίζουν μια ποιητική «εικόνα με λέξεις» για τη γεύση του κρασιού ώστε να μεταφέρουν τις πολύπλοκες έννοιες εύκολα και γρήγορα στο κοινό. Οι όροι αυτοί:

- περιγράφουν το κρασί μεταφορικά συγκρίνοντάς το με άλλες εμπειρίες
- περιγράφουν υποκειμενικά χαρακτηριστικά που κάθε άτομο μπορεί να αντιλαμβάνεται διαφορετικά
- είναι αμέτρητοι και μπορεί να περιλαμβάνουν λέξεις που δείχνουν συναίσθημα ή προκατάληψη
- συχνά επιχειρούν, μέσω επικλητικής γλώσσας, να αιχμαλωτίζουν ασαφή αρώματα και γεύσεις
- είναι πολύ αποτελεσματικοί στις πωλήσεις και χρησιμοποιούνται στο μάρκετινγκ και τα μέσα ενημέρωσης
- βοηθούν στη μονόπλευρη επικοινωνία από την πλευρά των επαγγελματιών του κρασιού.

Άμεση

Αντικειμενική
Συγκριτική
Εξειδικευμένη
Συγκεκριμένη
Επιμορφωτική
Τεκμηριωμένη

«Αυτό το Sauternes διαθέτει πλούσιο σώμα και γλυκά γεύση με έντονες νότες οξιάς και ισορροπημένη οξύτητα».

Άμεσοι όροι για το κρασί

Για να εκτιμήσουν δίκως συναίσθημα το κρασί, οι επαγγελματίες χρησιμοποιούν συγκεκριμένη ορολογία για τα πιο σημαντικά αισθητήρια χαρακτηριστικά του κρασιού. Αυτοί οι όροι:

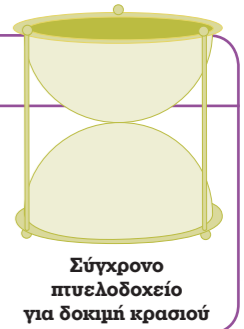
- περιγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά του κρασιού, όπως το χρώμα, τη γλυκύτητα και την ένταση, συνήθως σε μια διαβαθμισμένη κλίμακα
- αναφέρονται σε λογικά αντικειμενικά χαρακτηριστικά, τα οποία οι περισσότεροι αντιλαμβάνονται με τον ίδιο τρόπο
- είναι περιορισμένοι σε αριθμό, με τάση να είναι συγκεκριμένοι όροι δίκως συναίσθημα και προκατάληψη
- τονίζουν πραγματικά αισθητήρια χαρακτηριστικά, όπως η εμφάνιση, η γεύση, η μυρωδιά και η αίσθηση του κρασιού
- είναι πολύ αποτελεσματικοί για συγκριτική ανάλυση και χρησιμοποιούνται στην οινοποιία και την εκπαίδευση
- διευκολύνουν την αμφίπλευρη επικοινωνία.

Δοκιμάστε τα κρασιά σαν επαγγελματίες

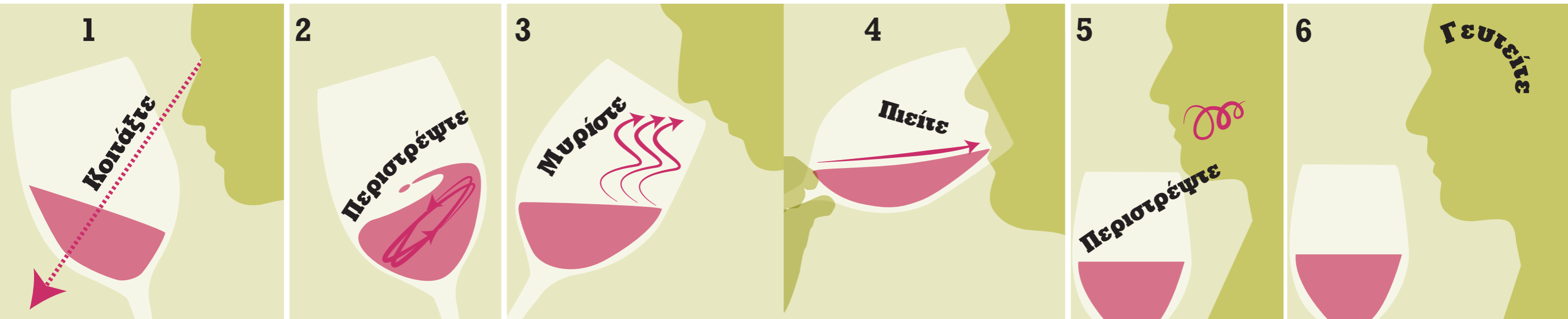
Η αντίληψή μας για το κρασί επηρεάζεται εύκολα από το περιβάλλον στο οποίο το δοκιμάζουμε, οπότε οι επαγγελματίες προσπαθούν να είναι όσο πιο αντικειμενικοί γίνεται. Ένας σταθερός τρόπος δοκιμής σας βοηθά να καθορίσετε μια βάση για σύγκριση. Στόχος είναι να απομονώσετε και να ενισχύσετε την επίδραση των αισθητήριων χαρακτηριστικών του κρασιού – τα χρώματα, τα αρώματα, τις γεύσεις – για να ξεχωρίζετε ένα κρασί από ένα άλλο. Αυτό θα το καταφέρετε αν σερβίρετε στον εαυτό σας ένα ποτήρι κρασί και ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα.

ΦΤΥΝΟΥΜΕ Ή ΔΕ ΦΤΥΝΟΥΜΕ; ΙΔΟΥ Η ΑΠΟΡΙΑ

Οι επαγγελματίες οινολόγοι συχνά φτύνουν το κρασί στις δοκιμές, πράγμα που μοιάζει αλλόκοτο στον περισσότερο κόσμο, μια και το φτύσιμο θεωρείται γενικά μια αγενής πράξη. Ωστόσο, αυτοί που πρέπει να δοκιμάζουν το κρασί για να καταλήγουν σε μια επαγγελματική κριτική, πρέπει να φτύνουν, γιατί έτσι πίνουν λιγότερο αλκοόλ και μειώνεται ο κίνδυνος να μεθύσουν. Στις μεγάλες δοκιμές, στους χώρους των οινοποιείων και στα μαθήματα οινοποιίας υπάρχουν πάντα πτυελοδοχεία.



Σύγχρονο πτυελοδοχείο για δοκιμή κρασιού



Κοιτάζετε το κρασί

Είναι κόκκινο, ροζέ ή λευκό; Αν το περιβάλλον που βρίσκεστε έχει καλό φωτισμό, γείρετε ελαφρά το ποτήρι σε λευκό φόντο, όπως μια καρτοπεσέτα, και κοιτάζετε το κρασί για χρήσιμα στοιχεία που δείχνουν το είδος. Πόσο βαθύ είναι το χρώμα; Δείχνει να αποκτά καφέ σημάδια με το πέρασμα του χρόνου;

Δείτε σελ. 22-25 για περισσότερες πληροφορίες.

Περιστρέψτε το κρασί στο ποτήρι

Περιστρέψτε το κρασί για να το μυρίσετε καλύτερα – σαν να δυναμώνετε τη φωνή σε ένα στερεοφωνικό. Τα αρώματα του κρασιού γίνονται πιο έντονα όταν τα συστατικά του αρώματός του συγκεντρώνονται στο ποτήρι. Η περιδίπλωση μεγαλώνει την επιφάνεια του κρασιού, η οποία με τη σειρά της αυξάνει τον βαθμό της εξάτμισης και την αρωματική ένταση.

Μυρίστε το κρασί βαθιά

Η όσφρηση είναι η βασική αίσθηση που χρησιμοποιούν για τη δοκιμή του κρασιού, οπότε είναι το βασικό βήμα πριν τη δοκιμή του κρασιού. Βάλετε τη μύτη σας μέσα στο ποτήρι και πάρτε δύο ή τρεις βαθιές ανάσες. Σκεφτείτε τι είναι αυτό που μυρίζετε. Πόσο έντονο είναι το άρωμα; Σας θυμίζει κάτι; Φρούτα ή λαχανικά; Βότανα ή μπαχαρικά; Μήπως μυρίζετε ψημένα βαρέλια οξιάς;

Δείτε σελ. 26-27 για περισσότερες πληροφορίες.

Πιείτε λίγο κρασί

Πιείτε μια λίγο μεγαλύτερη γουλιά από την κανονική. Αντί να την καταπιείτε αμέσως, κρατήστε το κρασί στο στόμα σας για 3-5 δευτερόλεπτα, αφήνοντάς το να καλύψει κάθε επιφάνεια του στόματός σας: τη γλώσσα, τα μάγουλα, τον ουρανίσκο.

Περιστρέψτε το στο στόμα

Περιστρέφοντας το κρασί σαν να είναι στοματικό διάλυμα, αυξάνετε πολύ την αίσθηση της γεύσης, της όσφρησης και της υφής στο στόμα. Αυξάνοντας την επιφάνεια επαφής οι γεύσεις και οι αισθήσεις εντείνονται. Επίσης το κρασί θερμαίνεται· η θερμοκρασία του σώματος αυξάνει τον βαθμό εξάτμισης του κρασιού, συγκεντρώνοντας τα αρώματά του στα οσφρητικά νεύρα.

Γευτείτε το κρασί

Η γεύση του κρασιού δεν εξαφανίζεται όταν το καταπίνετε. Η επίγευσή του παραμένει για ένα ή περισσότερα λεπτά, επιτρέποντάς σας να εκτιμήσετε την ποιότητά του και να ασκήσετε την κριτική σας. Διαβάστε τη λίστα δοκιμής κρασιού για να αναγνωρίσετε τις παραμέτρους του είδους του. Αποφασίστε αν σας αρέσει το κρασί. Το προτιμάτε σκέτο ή μαζί με φαγητό; Θα το αγοράζατε ξανά;

Δείτε σελ. 22 για περισσότερες πληροφορίες.

Το ΚΡΑΣΙ. ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ
αποτελεί μια λεπτομερειακή και άκρως
ενδιαφέρουσα εξερεύνηση
στον κόσμο του κρασιού.



Μάθετε πώς να γεύσετε το κρασί, πώς να επιλέγετε κρασιά
που θα απολαύσετε, πώς να τα αποθηκεύετε και να τα σερβίρετε
ώστε να αναδύονται τα αρώματα και να αναδεικνύεται η γεύση τους.
Γνωρίστε την πλήρη γκάμα των λευκών, κόκκινων και ροζέ κρασιών,
τις διάφορες ποικιλίες των σταφυλιών και τις περιοχές που παράγουν κρασιά.

Το βιβλίο αυτό ξεδιαλύνει όλους τους μύθους περί κρασιού,
ώστε την επόμενη φορά που θα δοκιμάσετε ένα ποτήρι
να ζήσετε την απόλυτη γευστική εμπειρία!



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΪΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800 • FAX: 210 28 19 550
www.psichogios.gr ✉ e-mail: info@psichogios.gr

ISBN 978-618-01-0866-8



9 786180 108668

ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 15672