

## Οδηγός Γευσιγνωσίας

### Διαδικασία γευσιγνωσίας κρασιού

Ασφαλώς είναι εξαιρετικά απλό να σερβίρουμε ένα κρασί, αλλά υπάρχουν ορισμένες λεπτομέρειες που μπορούν να αναδείξουν πολύ καλύτερα τις ιδιότητες του, συμβάλλοντας καλύτερα σε ένα πετυχημένο δείπνο.

Πριν αρχίσει η διαδικασία της γευσιγνωσίας πρέπει να εξασφαλιστεί ότι τα κρασιά που θα δοκιμαστούν, θα δοκιμαστούν με την σωστή σειρά, ταιριάζουν με το σερβιρισμένο φαγητό και έχουν την σωστή θερμοκρασία.

### Σειρά

Ενας γενικός και σχετικά εύκολος κανόνας, που συνήθως εφαρμόζεται είναι:

Τα λευκά κρασιά σερβίρονται πριν από τα κόκκινα, και τα νεαρά πριν από τα παλαιωμένα.

Εν τούτοις, είναι προτιμότερο να ακολουθούμε τους κανόνες ταιριάσματος του κάθε φαγητού με κάποιο κρασί, που τις περισσότερες φορές συμπίπτει και με τον παραπάνω κανόνα.

Γενικά τα λευκά κρασιά συνοδεύουν καλύτερα κοτόπουλο, ψάρια και θαλασσινά, ενώ τα κόκκινα συνοδεύουν καλύτερα κρέατα, κυνήγι, ζυμαρικά και ρύζι, χωρίς να σημαίνει ότι αυτός ο κανόνας είναι απαράβατος.

Τα φρουτώδη, ημίγλυκα η ημίξηρα, συνοδεύουν συνήθως φρούτα, γλυκά και επιδόρπια.

### Θερμοκρασία

Σαν γενικός κανόνας, τα λευκά κρασιά θα πρέπει να σερβίρονται μεταξύ 10-14°C, και τα κόκκινα σε θερμοκρασία δωματίου, μεταξύ 16-20 °C.

Προσοχή όμως! Η θερμοκρασία δωματίου δεν αντιστοιχεί στην θερμοκρασία της Ελληνικής καλοκαιρινής νύχτας. Έτσι, καλό είναι και το κόκκινο κρασί να σερβίρεται δροσερό.

Μπορούμε να το βάλουμε στο ψυγείο 15-20 λεπτά πριν το σερβίρουμε. Αυτό θα δώσει τη σωστή θερμοκρασία στα περισσότερα κόκκινα κρασιά.

Τα ελαφρά, φρουτώδη κόκκινα, είναι καλύτερα να σερβίρονται κάπως δροσερά μέχρι 20 °C, ιδιαίτερα το καλοκαίρι. Τα κρασιά που συνοδεύουν επιδόρπια ακολουθούν τους κανόνες των λευκών κρασιών: Δηλαδή, σερβίρονται κρύα. Περίπου 2 ώρες παραμονής στο ψυγείο θα φέρει ένα λευκό κρασί στην επιθυμητή θερμοκρασία των 10-14 °C. Αν σας πιέζει ο χρόνος, τότε τοποθετήστε την φιάλη σε μιά σαμπανιέρα με πάγο μέχρι τη μέση. Αυτό θα φέρει το κρασί στην επιθυμητή θερμοκρασία σε περίπου 20 λεπτά.

## **Οπτικός έλεγχος & Φελλός**

Διαβάζουμε την ετικέτα της φιάλης, ελέγχουμε την ποιότητα του φελλού και έτσι συλλέγουμε χρήσιμες πληροφορίες για το περιεχόμενο. Όταν ο φελλός κατά το άνοιγμα της φιάλης θρυμματίζεται ή είναι πορώδης και γλιστρά με ασυνήθιστη ευκολία στο λαιμό σημαίνει πως το κρασί αυτό, δεν προστατεύεται αρκετά από το φελλό. Αντίθετα, όταν ο φελλός βγαίνει με δυσκολία και είναι συμπαγής, χωρίς πόρους ή έντονες ρωγμές σημαίνει πως το κρασί προστατεύεται από την είσοδο του ατμοσφαιρικού αέρα.



Μετά τον οπτικό έλεγχο φέρνουμε το φελλό κοντά στη μύτη και τον μυρίζουμε για να σχηματίσουμε την πρώτη εντύπωση οσμής ή αρώματος. Οι οσμές μεταφέρονται από το φελλό στο κρασί και αντίθετα. Έτσι, ο φελλός που έχει οσμή όξινη, οσμή σήψης ή οσμή μούχλας σημαίνει αντίστοιχα πως το περιεχόμενο κρασί θα έχει παρόμοια οσμή. Κανονικά η οσμή του φελλού πρέπει να είναι ουδέτερη ή ελαφρά ευχάριστη. Σε μερικές περιπτώσεις θυμίζει αρώματα ξύλου.

## **Γέμισμα, Αρωμα, Δοκιμή & Γεύση**

Στη συνέχεια ακολουθεί το κύριο μέρος της γευσιγνωσίας. Γεμίζουμε το ποτήρι της δοκιμής με την απαιτούμενη ποσότητα κρασιού και αφήνουμε τις αισθήσεις ελεύθερες να ανακαλύψουν τα μυστικά του.

Σηκώνοντας το ποτήρι ψηλά, αντίθετα στο φως, ελέγχουμε την διαύγεια του κρασιού, το χρώμα και την ένταση του χρώματος. Το κρασί πρέπει να είναι λαμπερό και να μην εμφανίζει ίχνη σκόνης ή στερεών σωματιδίων. Οι φυσαλίδες που σχηματίζονται στα τοιχώματα του ποτηριού και στην επιφάνεια του κρασιού πληροφορούν για την ποιότητα του CO<sub>2</sub>.



Φέρνουμε το ποτήρι σε πλάγια θέση μπροστά στο λευκό τραπεζομάντιλο ή άλλο λευκό φόντο και εξετάζουμε τη διαφάνεια και τις αποχρώσεις του χρώματος. Ανάλογα με τη διαφάνειά του, χαρακτηρίζεται ως κρυστάλλινο, φωτεινό, σβησμένο, ωχρό, ελαφρά θολό, έντονα θολό κ.λ.π.

Με περιστροφική ανακίνηση του κρασιού μέσα στο ποτήρι δημιουργούνται «δάκρυα», δηλαδή χοντρές σταγόνες που κυλούν στα τοιχώματα του ποτηριού. Τα πολλά δάκρυα είναι χαρακτηριστικό ενός κρασιού με μεγάλο ιξώδες π.χ. τα γλυκά κρασιά. Όταν ένα κρασί εμφανίζει μεγάλο ιξώδες χαρακτηρίζεται ως λιπαρό ή παχύ.

Μετά την ανακίνηση πλησιάζουμε το ποτήρι κοντά στη μύτη. Έτσι εισπνέουμε τον αέρα που υπάρχει πάνω από την επιφάνεια του κρασιού και αποκτάμε την πρώτη εντύπωση για το άρωμά του.



Στη συνέχεια, περιστρέφουμε και πάλι το κρασί μέσα στο ποτήρι διευκολύνοντας την εξαέρωση των λιγότερο πτητικών αρωμάτων τα οποία γίνονται αντιληπτά με νέα εισπνοή.

Στο σημείο αυτό έχει εντοπιστεί το σύνολο των αρωμάτων που φθάνουν στη ζώνη όσφρησης μέσω της αναπνευστικής οδού και γίνεται προσπάθεια **προσδιορισμού των χαρακτηριστικών** του όπως:

**Ένταση αρώματος:** έντονο, μέτριο ή ελαφρύ

**Ποιότητα αρώματος:** φινό ή κοινό

**Χαρακτήρας του αρώματος:** άρωμα λουλουδιών, φρούτων, ξηρών καρπών, μπαχαρικών ή μείγμα όλων αυτών κ.α.

Εκτός από την οδό μέσω της μύτης, τα αρώματα οδηγούνται στη ζώνη της όσφρησης και μέσω του στόματος. Πρέπει λοιπόν να εκτιμηθεί το άρωμα του κρασιού μέσω του στόματος. Παίρνουμε μια μικρή γουλιά κρασιού στο στόμα, μόλις αυτή πάρει τη θερμοκρασία του στόματος, εισπνέουμε αέρα από το στόμα, κάνοντάς τον να περάσει μέσα από το κρασί. Με αυτό τον τρόπο αυξάνουμε την πτητικότητα των αρωμάτων και την αίσθηση της έμμεσης όσφρησης. Έτσι προσδιορίζεται το τελευταίο χαρακτηριστικό του αρώματος που είναι η **διάρκεια**. Αυτή μπορεί να είναι μικρή ή μεγάλη.



Εφόσον έχει ολοκληρωθεί η αναζήτηση των αρωμάτων έρχεται η αναζήτηση της **γεύσης**. Περιφέρουμε το κρασί στο στόμα γύρω από τη γλώσσα ώστε να ενεργοποιηθούν οι γευστικοί κάλυκες που θα δώσουν στη συνέχεια τις πληροφορίες για τη γεύση του. Το κρασί στη συνέχεια καταπίνεται ή φτύνεται σε ειδικό δοχείο αν σκοπεύουμε να δοκιμάσουμε κάποιο άλλο.

Η διαδικασία μπορεί να επαναλαμβάνεται μια δυο φορές ώσπου να αντληθούμε όλες τις πληροφορίες και να βγουν τα σωστά συμπεράσματα. Σε περίπτωση που η γεύση του κρασιού παραμένει στο στόμα και μετά την κατάποσή του, τότε αυτό ονομάζεται επιγευστικό. **Επίγευση έχουν κυρίως τα κόκκινα ταννικά κρασιά.**

## **Αναπνοή κρασιού**

Αν ένα κρασί έχει περάσει πολλά χρόνια κλεισμένο σε ένα μπουκάλι, μακριά από τον αέρα, ασφαλώς θα πρέπει να του δώσουμε λίγο χρόνο να "ανασάνει". Αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί σε μια καράφα όπου 20 με 30 λεπτά παραμονής εκεί αρκούν. Ακόμη και νεαρά κρασιά μπορούν να επωφεληθούν από λίγη ώρα αναπνοής, καθώς η μετάγγιση θα "ανοίξει" και αναδείξει τα πραγματικά συστατικά του.

Είναι εύκολο να εκτιμήσουμε την αξία της αναπνοής, δοκιμάζοντας ένα ποτήρι αμέσως μόλις ανοίξουμε το μπουκάλι, και συγκρίνοντας το αφού το ξαναδοκιμάσουμε 20 περίπου λεπτά μετά.

Τα λευκά κρασιά συνήθως δε χρειάζονται να ανοιχθούν πριν σερβιριστούν.

## **Ποτήρια**

Τα καλύτερα ποτήρια για να εκτιμήσουμε ένα κρασί είναι αυτά με απλό, λεπτό και καθαρό γυαλί. Τα βαριά, κρυστάλλινα με ανάγλυφα σχέδια, δυσκολεύουν στο να εκτιμήσουμε το πραγματικό χρώμα του κρασιού. Τα ποτήρια πρέπει να έχουν σχήμα τουλίπας, ώστε να επιτρέπουν την ανάδευση του κρασιού και τη συγκέντρωση των αρωμάτων του κάτω από το χείλος του.

## **Γέμισμα**

Το ποτήρι δεν πρέπει ποτέ να γεμίζεται πάνω από το μισό του ύψους του. Αυτό επιτρέπει την ανάδευση του κρασιού και την ανάδειξη των αρωμάτων του. Ένας καλός τρόπος ανάδευσης είναι, κρατώντας το ποτήρι από τον "λαιμό" στο τραπέζι, να κάνοντας μικρούς, γρήγορους κύκλους.

Αν δεν τελειώσουμε το μπουκάλι, μπορούμε να το διατηρήσουμε το πολύ 2-3 ημέρες ξαναβάζοντας σωστά το φελλό του, ώστε να κρατήσουμε έξω τον αέρα. Μπορούμε επίσης, να αγοράσουμε ειδικές "αντλίες κενού" ώστε να διώξουμε εντελώς τον αέρα. Αυτό θα μας δώσει περιθώριο τουλάχιστον 2 ημερών ακόμη. Κρατάμε τα λευκά κρασιά στο ψυγείο και τα κόκκινα σε δροσερό και σκιερό μέρος.

Είναι πολύ δύσκολο να προσδιορίσει κανείς πόσο θα κρατήσει ένα κρασί που ανοίχτηκε, αλλά καλύτερα είναι να καταναλωθεί το συντομότερο.

## **Μετάγγιση**

Ο επόμενος έλεγχος αφορά στο εάν υπάρχει ίζημα (κατακάθι) ή αν υπάρχουν αιωρούμενα σωματίδια. Το ίζημα στο κρασί προέρχεται από τρυγικά άλατα τα οποία εμφανίζονται σε λευκή κρυσταλλική ουσία, αλλά **δεν αποτελούν ένδειξη της ποιότητας του οίνου**, και δεν επηρεάζουν την γεύση. Στα κόκκινα παλιωμένα κρασιά το ίζημα είναι αποτέλεσμα της καταβύθισης των χρωστικών ουσιών, δηλ. Απο το φυσιολογικό αποτέλεσμα της παλαίωσης.

Ένα κόκκινο κρασί που βρίσκεται για χρόνια σε μια κάβα αναπτύσσει αναπόφευκτα μία ποσότητα κατακαθιού, που άλλοτε είναι μικρότερη και άλλοτε μεγαλύτερη. Είναι εντελώς αβλαβές, άγευστο και άοσμο και δημιουργεί αισθητικό και μόνο πρόβλημα. Γι'αυτό το λόγο σε αυτές τις περιπτώσεις προτείνουμε την μετάγγιση του κρασιού απο την φιάλη σε μιά καράφα.

Μεταγγίζουμε λοιπόν με προσοχή το περιεχόμενο της φιάλης, κρατώντας το ίζημα στο μπουκάλι. Έτσι, το κρασί απαλλάσσεται από το κατακάθι του και είναι πια έτοιμο για κατανάλωση.

Όπου και να φυλάμε το κρασί μας, είτε είναι ένα ερμάριο, γκαρνταρόμπα, ή ένα καλό κελάρι, αυτό που έχει σημασία είναι η ισορροπημένη θερμοκρασία και όσο το δυνατόν να μην επηρεάζεται από κραδασμούς. Πρέπει επίσης οι φιάλες να φυλάσσονται σε οριζόντια θέση. Εάν μέσα στο μπουκάλι, έχει σχηματιστεί ίζημα, προτείνουμε την μετάγγιση πριν από το σερβίρισμα.

Για τέλειο αποτέλεσμα, προτείνουμε να βάλετε τη φιάλη σε όρθια θέση 24 ώρες πριν, ώστε το ίζημα να κατέβει σιγά σιγά στον πάτο της φιάλης, και να γίνει η μετάγγιση πιο εύκολη.

Άλλοι λόγοι που γίνεται η μετάγγιση από τη φιάλη στη καράφα, είναι επειδή με αυτό τον τρόπο βοηθάμε το κρασί να αναπνεύσει και να ελευθερώσει τη γεύση του.

Επιπρόσθετα, το κρασί είναι πιο ευπαρουσίαστο μέσα σε μία όμορφη καράφα.



## **Η μετάγγιση κρασιού βήμα προς βήμα**

1. Είκοσι τέσσερις τουλάχιστον ώρες πριν τη μετάγγιση τοποθετούμε κάθετα τη φιάλη, για να κατακάτσει το ίζημα στον πάτο της. Αυτό είναι απαραίτητο για την επιτυχία της μετάγγισης.
2. Βάζουμε στη δεξιά –οι αριστερόχειρες στην αριστερή– πλευρά ενός τραπέζιού τη φιάλη, στην αριστερή την καράφα και στο μέσο ένα κερί (ή κάποιο φακό). Ανάβουμε το κερί, το οποίο θα μας βοηθήσει να διακρίνουμε καλύτερα το ίζημα όταν αυτό θα φθάσει κοντά στο στόμιο της φιάλης.
3. Προσεκτικά και χωρίς περιττές κινήσεις, που θα αναταράξουν το ίζημα, κόβουμε το καψύλιο, σκουπίζουμε την εξωτερική επιφάνεια του φελλού με μία πετσέτα και ανοίγουμε το κρασί.
4. Βάζουμε πολύ λίγο κρασί στην καράφα και το αναδεύουμε μέχρι να έρθει σε επαφή με όλη την εσωτερική επιφάνειά της, απομακρύνοντας έτσι τις ανεπιθύμητες οσμές.
5. Πιάνουμε με το δεξιό χέρι τη φιάλη από τον πάτο και με το αριστερό την καράφα, πλησιάζοντας τη μία στα χείλη της άλλης.
6. Αργά και σταθερά ξεκινάμε να μεταγγίζουμε το κρασί στην καράφα, αφήνοντάς το να κυλήσει, με μία συνεχόμενη κίνηση, ομαλά πάνω στα τοιχώματά της.
7. Παρακολουθούμε τη στάθμη της φιάλης και, όταν το ίζημα φθάσει κοντά στο στόμιο, διακόπτουμε τη μετάγγιση.
8. Κλείνουμε την καράφα, προστατεύοντας έτσι το πολύτιμο και πολύ ευαίσθητο μπουκέτο του παλαιωμένου κρασιού.

Όταν μεταγγίζουμε ένα κόκκινο κρασί πρέπει να αποφεύγουμε τη βραδύτητα στις κινήσεις μας. Αντίθετα, αφήνουμε τον οίνο να πέσει από τη φιάλη με περισσότερη δύναμη, για να έρθει σε επαφή με το οξυγόνο. Αυτό θα αναδείξει το άρωμά του και θα μαλακώσει τις έντονες τανίνες του. Για τα νεαρά κρασιά επιλέγουμε μια καράφα μεγάλου μεγέθους, με μεγάλο πλάτος στο κάτω μέρος ώστε να έρχεται σε επαφή με τον αέρα η μέγιστη δυνατή επιφάνεια του κρασιού, ενώ για τους παλαιούς ερυθρούς επιλέγουμε καράφες με πιο ίσια γραμμή ώστε να έρθει σε επαφή με λιγότερο οξυγόνο.

Για περισσότερες λεπτομέρειες και πληροφορίες απευθυνθείτε στο [qualitywines@hol.gr](mailto:qualitywines@hol.gr)

Καλή διασκέδαση!

Quality Wines