



Πώς φτιάχνεται το κρασί - Πράγματα που χρειάζεται να ξέρετε για τη διαδρομή από το αμπέλι στο ράφι | 1ο Μέρος



Μάζεμα, οινοποίηση, παλαίωση. Για όποιον ακούσει πρώτη φορά αυτές τις λέξεις τα βήματα από τον αμπελώνα στην κάβα φαίνονται μάλλον απλά, διότι αυτό το τρίπτυχο δεν αναφέρεται στις ουσιώδεις αποφάσεις που αφορούν στο πότε θα γίνει ο τρύγος, ποιες θα είναι οι επιλογές στην αλκοολική ζύμωση, ποιες μέθοδοι οινοποίησης θα ακολουθηθούν, ποιοι θα είναι οι τρόποι παλαίωσης και τι θα γίνει σε θέματα εμφιάλωσης και συντήρησης. Και, ναι είναι αλήθεια ότι το μεγάλο κρασί γίνεται στο αμπέλι, αλλά είναι εξίσου αληθινό πως σε αυτό το μεγαλείο συμβάλεει και το τι γίνεται στο οινοποιείο και στο κελάρι.

Το πρώτο βήμα, φυσικά, είναι ο τρύγος ο οποίος ως διαδικασία περιλαμβάνει πέρα από το μάζεμα, δηλαδή το κυρίως έργο, πολλές επιπλέον αποφάσεις που πρέπει να παρθούν πριν ξεκινήσει. Είναι κρίσιμη, για παράδειγμα, η επιλογή της ημερομηνίας του τρύγου, καθώς αυτή έχει καθοριστική επίδραση στο κρασί. Οι οινοπαραγωγοί δοκιμάζουν συνέχεια τα σταφύλια και μελετούν τις προγνώσεις του καιρού ώστε το σταφύλι να μαζευτεί ακριβώς τότε που η οξύτητα και τα σάκκαρα του θα είναι στην κορυφαία τους στιγμή, πράγμα το οποίο θα φανεί στο κρασί που θα φτιάξουν στη συνέχεια. Ο τρύγος, με τη σειρά του, διακρίνεται σε χειρωνακτικό και σε μηχανικό, ανάλογα με την έκταση των αμπελώνων και τον τύπο του εδάφους π.χ. έχουμε χειρωνακτικό τρύγο στις απότομες πλαγιές στην περιοχή του Mosel και μηχανικό τρύγο στα τεράστια σε έκταση κτήματα στην Αργεντινή.

Επόμενη διαδικασία η σύνθλιψη/πίεση των σταφυλιών η οποία αλλάζει ανάλογα με το κρασί που θέλει ο οινοποιός και είναι διαφορετική για τα λευκά, τα rosé, τα orange και τα κόκκινα κρασιά. Σε πρώτη φάση λοιπόν, συνήθως, απομακρύνονται τα τσαμπιά από τις ρώγες (και λέω συνήθως γιατί υπάρχουν και εξαιρέσεις) με τη βοήθεια ενός απορραγιστή κι ακολουθεί η σύνθλιψη (προαιρετικά) και η πίεση. Στην περίπτωση των λευκών κρασιών η πίεση γίνεται πριν την έναρξη της ζύμωσης, ενώ στα ερυθρά μετά τη ζύμωση, προκειμένου οι φλούδες να δώσουν στον σταφυλοχυμό το χρώμα τους. Η παραμονή ποικίλει ανάλογα με το επιθυμητό είδος κρασιού και εξυπακούεται ότι στα rosé οι φλούδες παραμένουν σε επαφή μόνο μερικές ώρες. Σε κάθε περίπτωση, τα κουκούτσια μένουν άθικτα για να μην απελευθερώσουν πικρές γεύσεις. Κατόπιν, ο χυμός μεταφέρεται σε δεξαμενή για να ξεκινήσει η διαδικασία της ζύμωσης. Πρόκειται για τη διαδικασία κατά τη διάρκεια της οποίας τα σάκκαρα που περιέχονται στον σταφυλοχυμό μετατρέπονται σε αλκοόλ και CO₂ με τη βοήθεια των ζυμών, ενώ υποπροϊόντα της είναι η θερμότητα και διάφορες ενώσεις που συνθέτουν τα αρώματα και τη γεύση.

Προσεχώς, στο δεύτερο μέρος, θα μιλήσουμε περισσότερο για την αλκοολική ζύμωση και για ποιο λόγο είναι τόσο σημαντική, ενώ θα ακολουθήσουν σταδιακά κείμενα σχετικά με το φιλτράρισμα, την ωρίμαση και την εμφιάλωση των κρασιών.

