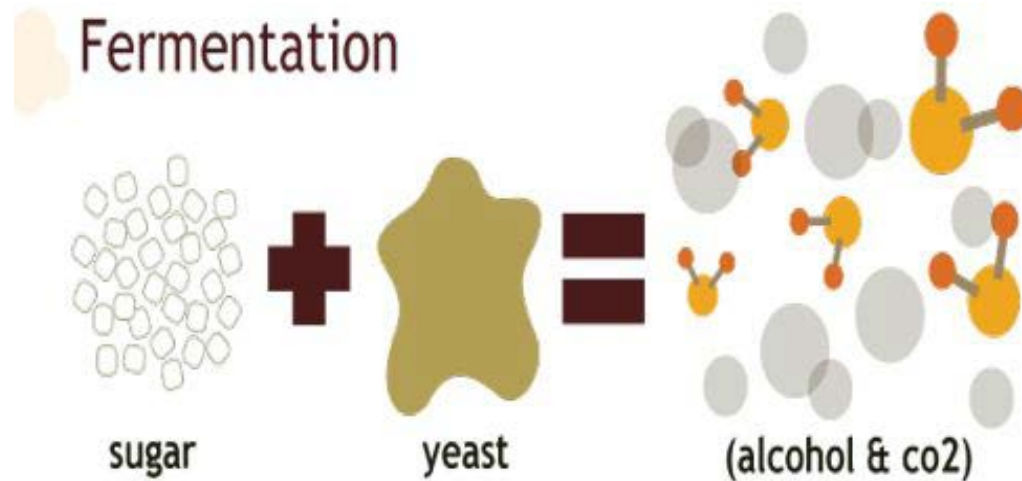




## Πως φτιάχνεται το κρασί - 2ο Μέρος Η αλκοολική ζύμωση



Το γνωρίζετε όλοι. Είτε μιλάμε για κρασί, είτε για μπίρα, η παρουσία του αλκοόλ υποδηλώνει ότι και τα δύο έχουν κάτι κοινό: είναι προϊόντα αλκοολικής ζύμωσης. Παρά το γεγονός ότι είναι εξαιρετικά συχνή πολλοί είναι αυτοί που δεν γνωρίζουν τι ακριβώς περιλαμβάνει και για πιο λόγο είναι τόσο σημαντική.

Η αλκοολική ζύμωση είναι μια χημική αντίδραση, κατά τη διάρκεια της οποίας, τα σάκκαρα μετατρέπονται σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα. Υπεύθυνες για αυτή τη μετατροπή είναι οι ζύμες, ενώ μια και το οξυγόνο δεν είναι απαραίτητο για να ολοκληρωθεί λέμε ότι πρόκειται για μια αναερόβια διαδικασία.

Τα ιστορικά ίχνη της αλκοολικής ζύμωσης χάνονται στα βάθη του χρόνου. Είναι γνωστό ότι οι αρχαίοι Έλληνες, για παράδειγμα, βασίζονταν σε αυτή για να παρασκευάσουν υδρόμελο (ζύμωση μελιού με νερό) ενώ την ίδια στιγμή, αλλά κι ακόμη παλιότερα λαοί σε όλο τον κόσμο περνούσαν τα δημητριακά από ζύμωση για να φτιάξουν μπίρα, τα σταφύλια για να φτιάξουν κρασί και το ρύζι για να φτιάξουν σακέ.

Ένα από τα πιο πολυσυζητημένα θέματα των ειδικών αυτού του χώρου, αλλά και των οινοπαραγωγών των natural wines είναι η διαφορά μεταξύ των φυσικών ζυμών που υπάρχουν στη φλούδα του σταφυλιού, αλλά και στο περιβάλλον των οινοποιείων και αυτών που καλλιεργούνται στο εργαστήριο. Όταν, λοιπόν, διαβάσετε σε μια ετικέτα την ένδειξη Wild Ferment σημαίνει ότι το κρασί ζυμώθηκε με τους δικούς του γηγενείς μύκητες. Αυτή η διαδικασία παίρνει πιο πολύ χρόνο, είναι συχνά απρόβλεπτη- διότι αν οι ζύμες είναι αδύνατες η αλκοολική ζύμωση θα διακοπεί- αλλά μπορεί (εφόσον πετύχει) να τονίσει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μοναδικότητας του περιεχομένου της

φιάλης. Όταν ο οινοπαραγωγός χρησιμοποιήσει καλλιεργημένες ζύμες, είναι σίγουρος για το ότι θα φτιάξει ακριβώς το στυλ του κρασιού που επιθυμεί σε μικρότερο χρόνο και σε μεγαλύτερη ποσότητα, καθώς οι συγκεκριμένες θα ολοκληρώσουν σίγουρα την αλκοολική ζύμωση. Επιπλέον, θα του δώσουν τη δυνατότητα να αναδείξει πλήρως κάποια χαρακτηριστικά του κρασιού, όπως για παράδειγμα τον αρωματικό του χαρακτήρα. Άρα, όταν βρισκόμαστε μπροστά σε μια φιάλη Wild Ferment και σκεφτόμαστε να το αγοράσουμε πρέπει να σκεφτούμε ότι το συγκεκριμένο δεν είναι αναγκαστικά το καλύτερο κρασί, αλλά εκείνο που εκφράζει καλύτερα το terroir από το οποίο προέρχεται.

Και κάτι ακόμη. Δεν πρέπει να ταυτίζουμε την αλκοολική ζύμωση με την απόσταση. Η δεύτερη βασίζεται στην επεξεργασία προϊόντων που έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση (π.χ. η απόσταση κρασιού χρησιμοποιείται για την παραγωγή brandy). Κάθε αλκοολούχο ποτό έχει υποστεί αλκοολική ζύμωση, αλλά αυτό δεν σημαίνει ότι όλα έχουν υποστεί και απόσταση.

