

Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΔΟΚΙΜΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Δρ. Ανδρέας Εμμανουήλ
Πρόεδρος Ομίλου Οινοφίλων Κύπρου
06 Απριλίου 2011- ΤΕΠΑΚ

Η μέθοδος της Δοκιμασίας

- Η τέχνη της δοκιμασίας του κρασιού δεν είναι κάτι που μαθαίνεται από τα βιβλία ή μελετώντας κάποια συγγράμματα.
- Οι γνώσεις της δοκιμασίας αποκτούνται με την συνεχή εξάσκηση και την "ανάλυση" των συστατικών του κρασιού με τη βοήθεια των πέντε αισθήσεων.

Τι είναι η δοκιμασία;

- τέχνη και όπως όλες οι τέχνες είναι συνδυασμός έμφυτων ικανοτήτων και εκπαίδευσης. Για να ασκηθεί πρέπει να ακολουθηθούν ειδικοί αυστηροί κανόνες χωρίς τους οποίους δε μπορεί να φθάσει σε ψηλά επίπεδα.
- *Απλή* όταν κάποιος δοκιμάζει για να διαπιστώσει αν το κρασί απλά του **αρέσει**.
- *Σύνθετη* όταν αποβλέπει στην ανάλυση και αξιολόγηση των ποιοτικών χαρακτηριστικών του κρασιού.

Ποιος μπορεί να γίνει δοκιμαστής;

- Το κάθε άτομο έχει την ικανότητα να γίνει δοκιμαστής γιατί ο καθένας μας δοκιμάζει με βάση τις δικές του δυνατότητες, ικανότητες, γνώσεις και εμπειρίες.
- Η δοκιμασία του κρασιού είναι μια συνηθισμένη εξάσκηση για όλους εκείνους που ασχολούνται, με τον ένα ή άλλο τρόπο, με το κρασί και επιθυμούν με την εξάσκηση να γίνουν ακόμη καλύτεροι και να βελτιώσουν τις γνώσεις και ικανότητές τους.
- ***Από τον κάθε καταναλωτή εξαρτάται να μάθει πως πίνει και τι πίνει με σκοπό να αποθαρρύνει την μετριότητα και να ενθαρρύνει την τελειότητα.***

Γενικοί κανόνες

- *Στην διαδικασία αξιολόγησης ενός κρασιού συμμετέχουν όλες οι αισθήσεις καθώς και η κρίση και η μνήμη του κάθε ατόμου.*

Γενικοί κανόνες 2

- *Το κριτήριο παρόλα αυτά, για την επιτυχία ενός κρασιού, παραμένει η αποδοχή του από τους καταναλωτές και οι γεύσεις με τις οποίες είναι εξοικειωμένοι.*

Γενικοί κανόνες 3

- *Έτσι πολύ καλά κρασιά από άγνωστες ποικιλίες π.χ. Μαραθεύτικο παραμένουν στην αφάνεια, απευθυνόμενα μόνο σε γνώστες. Αντίθετα άλλες ποικιλίες, κυρίως γαλλικές, μονοπωλούν τα βραβεία και την αγορά και καλλιεργούνται σε όλες της οινοπαραγωγές χώρες του πλανήτη.*

Πως κρίνουμε το κρασί;

- Οι δοκιμαστές κρίνουν το κρασί από τα τρία χαρακτηριστικά του.
- **Χρώμα**- οπτική εξέταση
- **Άρωμα**- οσφρητική εξέταση
- **Γεύση**- γευστική εξέταση



»

Η όραση

- Η όραση μας πληροφορεί για το χρώμα, την διαύγεια/διαφάνεια, την πυκνότητα/ρευσιτότητα και την ένταση στην έκλυση διοξειδίου του άνθρακα (στους αφρώδεις οίνους)
- Σε ανοιχτόχρωμες φιάλες αρκετά από αυτά τα χαρακτηριστικά διακρίνονται σε ένα βαθμό πριν το άνοιγμα της φιάλης.

Οπτική εξέταση

- Η πρώτη φάση της δοκιμασίας είναι η οπτική εξέταση
- Είναι η είσοδος στον κόσμο των πληροφοριών που έχουν σχέση με το Terroir, **την ποικιλία, την τεχνολογία οινοποίησης και πολλά άλλα**
- Κατά τη διάρκεια της οπτικής εξέτασης, μόνο τρεις παράμετροι αξιολογούνται: **Διαύγεια, το χρώμα και η πυκνότητα**

Είναι η οπτική εξέταση σημαντική;

- Αν και δεν φαίνεται, είναι πολύ σημαντική γιατί μας πληροφορεί για πιθανές αλλοιώσεις ή και ασθένειες που μπορούν να οδηγήσουν στην διακοπή της δοκιμασίας.
- Ευτυχώς, χάρη στην τεχνολογία, σπάνια συμβαίνει
- Ποια είναι όμως τα στάδια της οπτικής εξέτασης των οίνων;

Πρώτο στάδιο

Γεμίζοντας το ποτήρι

- Παρατηρώντας το κρασί, ενώ χύνεται στο ποτήρι, παίρνουμε άμεση πληροφόρηση σχετικά με το χρώμα, την πυκνότητα καθώς και τυχόν ίχνη διοξειδίου του άνθρακα.

Στάδιο δεύτερο

Παρατήρηση και αξιολόγηση της διαύγειας

- Φέρνουμε το ποτήρι, με το κρασί, στο επίπεδο των ματιών και το παρατηρούμε στο φως
- Η έλλειψη αιωρούμενων σωματιδίων φανερώνει ένα διαυγές κρασί
- Το έντονο κόκκινο χρώμα μπορεί να μας παραπλανήσει
- Σε αυτή την περίπτωση κλίνουμε το ποτήρι σε διάφορες κατευθύνσεις για να κρίνουμε την πραγματική του διαύγεια

διαφάν

- Ένα κρασί είναι διαφανές όταν μπορείς να δεις μέσα από αυτό



Τρίτο στάδιο

Αξιολόγηση του χρώματος

- Επιτυγχάνεται με μια κλήση του ποτηριού (45°) πάνω από μια λευκή επιφάνεια για να δούμε το χρώμα, τις αντανακλάσεις και τη ζωντάνια του.
- Το χρώμα και την ένταση του την παρατηρούμε στο κέντρο του ποτηριού.
- Τις αντανακλάσεις, που μας δίνουν και την ένδειξη της εξέλιξης του, την παρατηρούμε στο πιο λεπτό στρώμα του κρασιού.

Τέταρτο στάδιο

Αξιολόγηση της πυκνότητας

- Γυρίζουμε, αργά, το κρασί μέσα στο ποτήρι και παρατηρούμε τις αψίδες και τα δάκρυα που σχηματίζονται στα τοιχώματα.
- Ο τρόπος σχηματισμού των αψίδων και η ταχύτητα που τα δάκρυα κυλούν, είναι θεμελιώδης για την εκτίμηση της πυκνότητας ενός κρασιού.

Πέμπτο στάδιο

Παρατήρηση και αξιολόγηση των φυσαλίδων

- Δεν χρειάζεται καμιά κλήση του ποτηριού. Απλά παρατηρούμε τον τρόπο που οι φυσαλίδες ανεβαίνουν
- Όσο πιο πολλές, πιο μικρές και όσο πιο αργά τόσο το καλύτερο και το αντίθετο

Γνωρίζετε πόσες φυσαλίδες περιέχει μια φιάλη Σαμπάνιας;

Τι και πως αξιολογούμε;

- Διαύγεια (καθαρό – θολό)
- Ένταση (αραιό ή πυκνό, απαλό ή βαθύ)
- Χρώμα –Απόχρωση
- Λευκό: Λεμονί- χρυσό
- Ροζέ: Τριανταφυλλί-Πορτοκαλί.
- Ερυθρό: Πορφυρό-Ρουμπινί- Κεραμιδί

Προέλευση του Χρώματος

- Λευκό: αυτό που δεν περιέχει κόκκινες χρωστικές
- Λευκό από λευκά: είναι το λευκό που προέρχεται αποκλειστικά από λευκά σταφύλια
- Λευκό από μαύρα: είναι το λευκό που προέρχεται από την επεξεργασία ερυθρών ποικιλιών
- Ερυθρό: από ερυθρά μετά από εκχύλιση

Το χρώμα των οίνων

- Οι λευκές ποικιλίες δεν μπορούν να δώσουν ερυθρούς οίνους
- Οι ερυθρές μπορούν να δώσουν ερυθρά, λευκά και ροζέ
- Η ερυθρή ποικιλία *Alicante Bouschet* δεν μπορεί να δώσει λευκά κρασιά.

Γιατί;

Αποχρώσεις

- Άχρωμο: Μοιάζει με νερό. Πολύ σπάνια συναντούμε τέτοιους οίνους
- Κίτρινο και οι αποχρώσεις του: κίτρινο λεμονί, αχυρένιο, κιτρινοπράσινο....
- Χρυσάφι: οίνος πλούσιος σε ανακλάσεις
- Χρυσάφι πρασινωπό ή κιτρινοπράσινο: οίνος νεαρός ξηρός

Αποχρώσεις

- Χρυσό αχυρένιο: οίνος λευκός με λαμπερές ανταύγειες
- Κίτρινο-χρυσό: οι περισσότεροι επιδόρπιοι οίνοι και οι μοσχάτοι οίνοι
- Χρυσό παλαιωμένο: λευκοί γλυκοί οίνοι με κάποια παλαίωση

Παλαίωση & γήρανση

- Κατά τη διάρκεια της παλαίωσης και γήρανσης των κόκκινων οίνων οι ανθοκυάνες παύουν να υπάρχουν λόγω κατακρήμνισης και ένωσης τους με τις τανίνες
- Σε αυτές τις ενώσεις (που έχουν κόκκινο χρώμα) οφείλεται το χρώμα των ερυθρών παλαιών οίνων

Οδηγός ηλικίας

- Ζωηρά ροζέ: κρασί νεαρό
- Κρεμμυδί ροζέ: πιθανώς οξειδωμένο
- Το κρεμμυδί χρώμα είναι δυνατό να οφείλεται και στην ποικιλία σταφυλιού
- Τριανταφυλλί, κοκκινέλι: περιέχει ανθοκυάνες, έχει κόκκινη χροιά αλλά δεν εντάσσεται στην κατηγορία των ερυθρών

Το χρώμα του κρασιού

- Οι χρωστικές ουσίες είναι τα πιο ευαίσθητα συστατικά των κρασιών.
- Κάθε ατέλεια, αλλοίωση ή ασθένεια εκδηλώνεται με αλλαγή του χρώματος τους.
- Το χρώμα του κρασιού οφείλεται σε ουσίες όπως οι ανθοκυάνες και οι τανίνες. Όσο πιο έντονο είναι το χρώμα ενός κόκκινου κρασιού τόσο καλύτερο ποιοτικώς θεωρείται.
- *Η διατροφική αξία των κόκκινων κρασιών οφείλεται στις φαινολικές ουσίες που δίνουν ανθεκτικότητα στα αιμοφόρα αγγεία, εμποδίζοντας τις θρομβώσεις, και έχουν βακτηριοκτόνο δράση.*

Το γαλλικό παράδοξο

Τι είναι και τι μας διδάσκει;

Τι είναι το λευκό παράδοξο;

Που βασίστηκε και τι μας διδάσκει

ΟΣΦΡΗΣΗ

- Η μύτη είναι το όργανο της αίσθησης της οσμής. Λέγοντας ότι ένα κρασί έχει "ωραία μύτη", εννοούμε πως το συγκεκριμένο κρασί έχει ωραίο άρωμα / μπουκέτο.
- Άρωμα: ταιριάζει στα λευκά
- Μπουκέτο: ταιριάζει στα ερυθρά

ΤΟ ΑΡΩΜΑ

Η αρωματική πολυπλοκότητα και λεπτότητα του κρασιού εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από:

- την ποικιλία
- το έδαφος και υπέδαφος
- τις κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς (το μικροκλίμα της περιοχής)
- τη τεχνική της καλλιέργειας (κλάδευμα, λιπάνσεις, καλλιέργειες..)
- τη τεχνολογία της οινοποίησης
- την αποθήκευση και τρόπο παλαίωσης (βαρέλι, φιάλη, θερμοκρασίες...)
- Με μια λέξη θα μπορούσαμε να πούμε **“terroir”**

Η όσφρητική εξέταση του κρασιού

- Για ένα προσεκτικό και σχολαστικό δοκιμαστή η εμφάνιση του κρασιού δεν αποτελεί πλέον μυστικό. Η διαύγεια, το χρώμα και η πυκνότητα μας έχουν δώσει αρκετές ενδείξεις για το κρασί που θα δοκιμάσουμε.
- Η όσφρηση όμως είναι και χάρισμα
- Για τους περισσότερους αποτελεί την πιο δύσκολη πτυχή της δοκιμασίας
- Ταυτόχρονα όμως είναι και η πιο ευχάριστη!!!...στην αρχαιότητα.....
- Στο τέλος επιτρέπει στον δοκιμαστή να εκτιμήσει τον τύπο και ποιότητα του αρώματος

Πως αναγνωρίζουμε τα αρώματα

Πρώτο στάδιο

- Προσπαθώντας να ενεργοποιήσουμε το όργανο της οσμής που έχουμε ξεχάσει
- Απομνημονεύοντας οτιδήποτε **“μυριστούμε”**
- Επαναφέροντας το κοιμισμένο αυτό όργανο σε δράση, μπορούμε σταδιακά να δημιουργήσουμε ένα αρχείο δεδομένων βασισμένο στις μυριάδες αρωμάτων που εντοπίζουμε στο κρασί.

Ποιες κατηγορίες αρωμάτων

- Φρέσκα, στεγνά και αποξηραμένα λουλούδια
- Φρούτα διαφόρων χρωμάτων, φρέσκα, διατηρημένα και παστά
- Αρωματικά βότανα, φρέσκα και ξερά
- Μπαχαρικά
- Δέρμα, βερνίκι και κερί, **πετρέλαιο** και τα υποπροϊόντα του, φάρμακα...
- Ίσως σας φαίνετε παράξενο ή και αδύνατο. Αυτά όμως είναι όλα τα αρώματα που μπορεί να συναντήσουμε σε ένα κρασί

Δεύτερο στάδιο

- Να μάθουμε να αναγνωρίζουμε τα αρώματα στα κρασιά που δοκιμάζουμε
- Προσπαθώντας να ξεχωρίζουμε συγκεκριμένα, απλά, αρώματα με τα οποία σταδιακά να εξοικειωθούμε



Τα στάδια της οσφρητικής εξέτασης

Πρώτη εισπνοή

- Κρατείστε το ποτήρι από το πιο χαμηλό σημείο του ποδιού
- Εισπνεύσετε δυνατά
- Αυτό θα σας δώσει μια πρώτη ιδέα σχετικά με την ποιότητα και ένταση του αρώματος
- Θα απορρίψει ή θα επιβεβαιώσει κάποιες υπόνοιες που έγιναν κατά την οπτική αξιολόγηση

Κουνώντας κυκλικά το ποτήρι

- Με την κυκλική κίνηση η επιφάνεια του κρασιού αυξάνεται. Εκτίθεται περισσότερο στον αέρα και ελευθερώνει περισσότερα αρώματα
- Σε αυτό το στάδιο τα αρώματα είναι πολύ πιο έντονα
- Απομνημονεύουμε τα αρώματα που διακρίνουμε

επανάληψη

- Στο επόμενο στάδιο επαναλαμβάνουμε την κυκλική κίνηση του κρασιού στο ποτήρι και εισπνέουμε βαθιά για μερικά δευτερόλεπτα
- Η όσφρηση κουράζεται πολύ εύκολα και χρειάζεται προσοχή
- Σε αυτή τη φάση γίνεται αξιολόγηση της πολυπλοκότητας και της ποιότητας του αρώματος

Το άρωμα του κρασιού

- Η φύση είναι η πιο πλούσια πηγή αρωμάτων. Υπολογίζεται ότι υπάρχουν 250.000 αρώματα
- Στο κρασί έχουν εντοπισθεί γύρω στα 300
- Ανάλογα με την πηγή προέλευσης τους, ποικιλία σταφυλιού, ζύμωση, παλαίωση, έχουμε 3 μεγάλες κατηγορίες αρωμάτων: **πρωτογενή, δευτερογενή, τριτογενή.**
- Είναι ενδεχόμενο ένα κρασί να αναπτύξει μια ποικιλομορφία αρωμάτων που να ανήκουν και στις τρεις κατηγορίες

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

- Τα **πρωτογενή αρώματα** είναι αυτά που υπάρχουν στα μοσχάτα σταφύλια και αρωματικές ποικιλίες
- Τα **δευτερογενή αρώματα**, εμφανίζονται κατά τη διάρκεια και μετά τη ζύμωση.
- Τα **τριτογενή αρώματα**, εμφανίζονται στα ώριμα και παλαιωμένα κρασιά και αναπτύσσονται κατά την φύλαξη και παλαίωση των κρασιών. Αυτά τα αρώματα είναι τα πλέον περίπλοκα.

Πρωτογενή αρώματα

- **Θα μπορούσαν να χωρισθούν σε:**
 1. Φρουτώδη- Το Gamay θυμίζει μπανάνα, το Pinot noir μαύρο φραγκοστάφυλο...
 2. Ανθώδη- Τίλιο, ακακία (Sauterne), Τριαντάφυλλο (Gtr), βιολέτα..
 3. Φυτικά- Πράσινη πιπεριά (Cab.S & Fr) θυμάρι, μέντα....

Δευτερογενή αρώματα

- Οι ενζυματικές αντιδράσεις κατά τη διάρκεια της μετατροπής των σακχάρων σε οινόπνευμα. Τα πρωτογενή μετατρέπονται σε δευτερογενή
- Σχηματισμός εστέρων
- Λεπτοί εστέρες- παράγοντες ποιότητας και θυμίζουν μπανάνα και μήλο..
- Βαριοί- Βούτυρο **φουντουκιού**, σε λευκά που πέρασαν από ΜΓ ζύμωση.

Τριτογενή αρώματα

- Μετά την ΜΓ & ΟΙΝ.Ζ οι οίνοι παλαιώνουν σε βαρέλια & φιάλες.
- Η αρωματική μετατροπή εξαρτάται από την διάρκεια παραμονής σε βαρέλια.
- Οι οίνοι χάνουν τον φρουτώδη χαρακτήρα τους και αναπτύσσουν μπουκέτο (πιο σύνθετα και περίπλοκα αρώματα).
- Μετατροπή των εστέρων...
- Οι τανίνες παίζουν σπουδαίο ρόλο στον αρωματικό χαρακτήρα των οίνων.

ΤΟ ΜΠΟΥΚΕΤΟ

- Το Μπουκέτο του κρασιού τελικά είναι το σύνολο των αρωμάτων που εντοπίζεται από τη μύτη και στόμα και κρίνεται από την ποιότητα και διάρκεια.
- Ποιοτικώς ένα κρασί μπορεί να χαρακτηριστεί ως - εξαιρετικό, πολύ καλό, καλό, μέτριο, δυσάρεστο.
 - ▶ Ανάλογα με τη διάρκεια μπορεί να είναι - **έντονο, μέτριο, ελαφρό, αδύνατο.**

Παλαίωση και αρωματικός χαρακτήρας

- Η πολυπλοκότητα των παλαιών οίνων είναι μια “μαγεία”
- Τα λευκά με την παλαίωση αποκτούν αρώματα ξηρών φρούτων (χρυσόμηλο, Κορινθιακή σταφίδα)
- Τα κόκκινα θυμίζουν δαμάσκηνα και κομπόστα, κυρίως κεράσι.

Παλαίωση & Μπουκέτο

- Τα κόκκινα της Βουργουνδίας (C.de B) συναντούμε δυνατά αρώματα κυνηγίου, άγριο σκόρδο...
- Στα Romerol συναντούμε τρούφα και οξειδωτικά αρώματα...
- Στα παλαιωμένα σε βαρέλια, έχουμε καπνιστά, κανέλλα, βανίλια, ξύλο δρυός και καφέ ή σοκολάτα ανάλογα με το κάψιμο των βαρελιών.

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

- Μια από τις πιο ευχάριστες, αλλά ταυτόχρονα και πιο δύσκολη, πλευρά της δοκιμασίας του κρασιού είναι ο προσδιορισμός του αρώματος.
- Για το λόγο αυτό είναι ευκολότερο να αναφερόμαστε σε μια κατηγορία αρωμάτων παρά σε ένα ή δύο συγκεκριμένα αρώματα.
- Η φύση και το περιβάλλον είναι από μόνες τους οι πιο πλούσιες πηγές αρωμάτων.

ΟΜΑΔΕΣ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

- **λουλουδιών:** (τριαντάφυλλο, βιολέτα, γιασεμί, άνθη ακακίας.)
- **φρούτων:** (μήλο, ροδάκινο, μούρο, λεμόνι, φραγκοστάφυλο, ρόδι.....)
- **ξηρών καρπών και φρούτων** (φουντούκι, αμύγδαλο, σύκο, δαμάσκηνο.....)
- **χόρτων:** (φρεσκοκομμένο χόρτο, πεύκος, μέντα, φύλλο βατόμουρου.....)
- **μπαχαρικών:** (κανέλλα, βανίλια, πιπέρι, δάφνη, βασιλικός.....)
- **καβουρδισμένα:** (καραμέλα, καφές, κακάο, τσάι.....)
- **ζωικά:** δέρμα....
- **χημικά:** θειώδες, οξικό οξύ.....

Κατηγορίες αρωμάτων

φρούτων

ανθώδες

Διάφορα λουλούδια

μπαχαρώδη

Διάφορα μπαχαρικά

Ξηροί καρποί

και άλλα

Πτητικές ενώσεις υπεύθυνες για το άρωμα των οίνων

- Ισοαμυλικός αιθυλεστέρας: Μπανάνα
- Διακετύλιο: μυρωδιά φρέσκου βουτύρου
- Κιναμωμική αλδεΰδη: άρωμα κανέλλας
- Μερκαπτοεξανόλη: Κρέιπφρουτ
- Φαινυλαιθανόλη: τριαντάφυλλο
- Φουρανεόλη: φράουλα, καραμέλα
- Οξικό οξύ: ξύδι
- Μεθύλ-βουτυρικό οξύ: τυρί
- Βανίλια: βανιλίνη
- 300.....και κάτι ουσίες....

Η ΓΕΥΣΗ

- Υπάρχουν απεριόριστες γεύσεις που μπορούν να εντοπισθούν σε ένα καλό κρασί.
- Αυτές μπορούν να συνοψισθούν σε τέσσερις βασικές ομάδες.

ΠΟΣΕΣ ΓΕΥΣΕΙΣ ΔΙΑΚΡΙΝΟΥΜΕ;

- Γλυκιά
- Αλμυρή
- Ξινή
- Πικρή



Η γεύση του κρασιού

Οι γεύσεις

- η γλυκιά γεύση
- η όξινη γεύση
- η αλμυρή γεύση
- η πικρή γεύση

Αίσθηση της αφής

- Αίσθηση της θερμότητας T°C
- Ψευδαίσθηση της T°C
- Μαλακότητα
- Στιφάδα (τανίνες)
- Το τσίμπημα του CO₂
- Δομή και το **άρωμα του στόματος**

Οι φάσεις της γευστικής αξιολόγησης

- Η εμφάνιση και η όσφρηση μας έχουν δώσει κάποιες ενδείξεις για τον τύπο του κρασιού
- Έχουν αποκλείσει την πιθανότητα αλλοιώσεων και ασθενειών και μας πληροφόρησαν για την περιοχή, την ποικιλία, την τεχνική της οινοποίησης, το στάδιο ωρίμανσης, το οινόπνευμα και την δομή του οίνου
- Η γεύση θα πρέπει να μας δώσει ακριβή και τελικά αποτελέσματα

Τεχνική της γευστικής αξιολόγησης

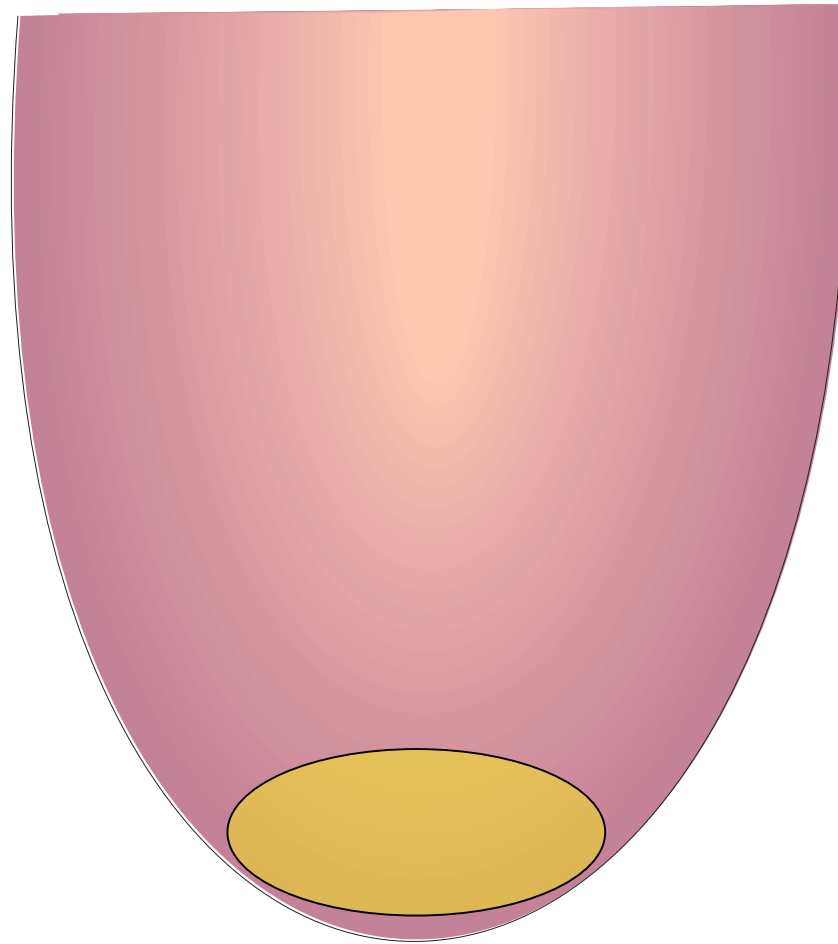
Πρώτο δείγμα

- Ξεπλένουμε το στόμα με 15-20ml κρασί για να αποφύγουμε τις επιδράσεις από προηγούμενη **δοκιμή**

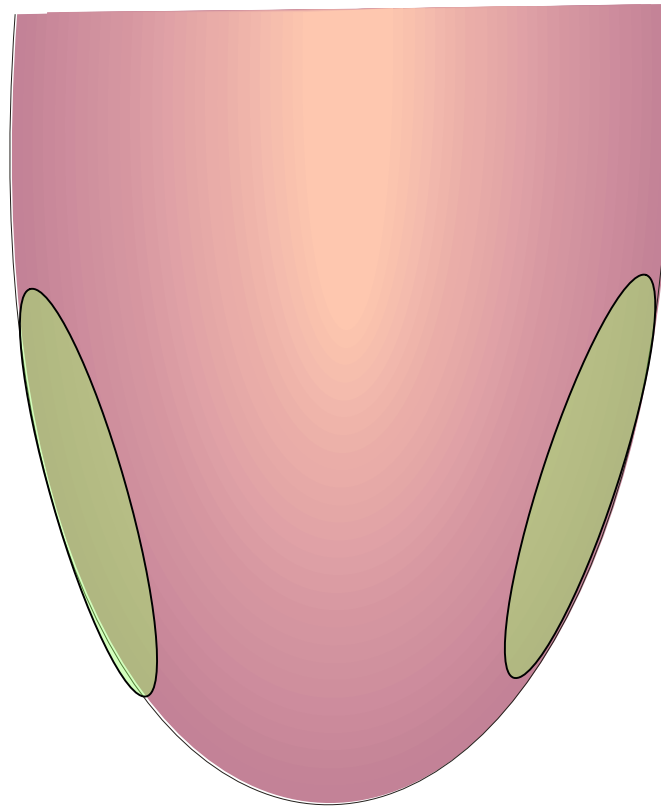
Δεύτερο δείγμα

- Παίρνουμε μια δόση 10ml. κρασιού, αρκετό για να κάλυψη την στοματική κοιλότητα
- Στη συνέχεια αξιολογούμε τις διάφορες γεύσεις.... πως;

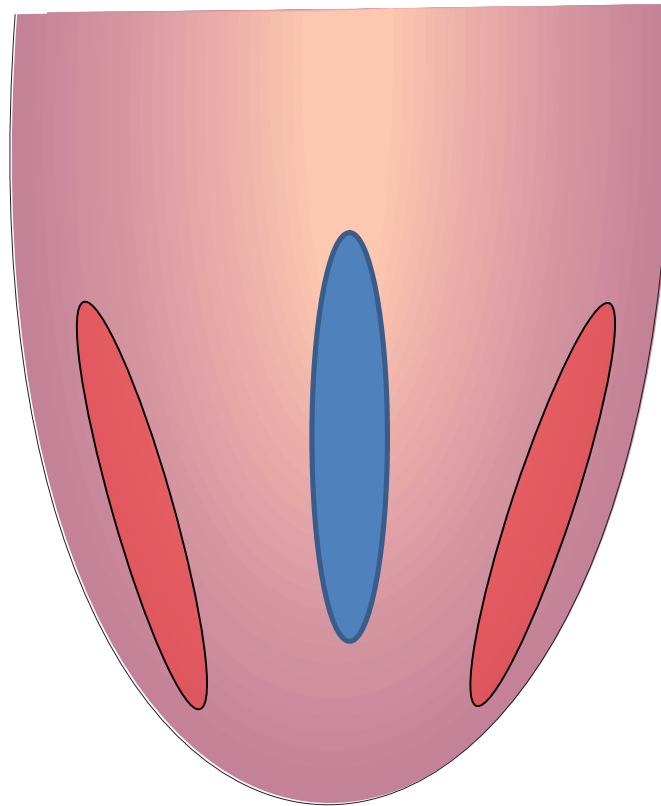
Γλυκιά γεύση



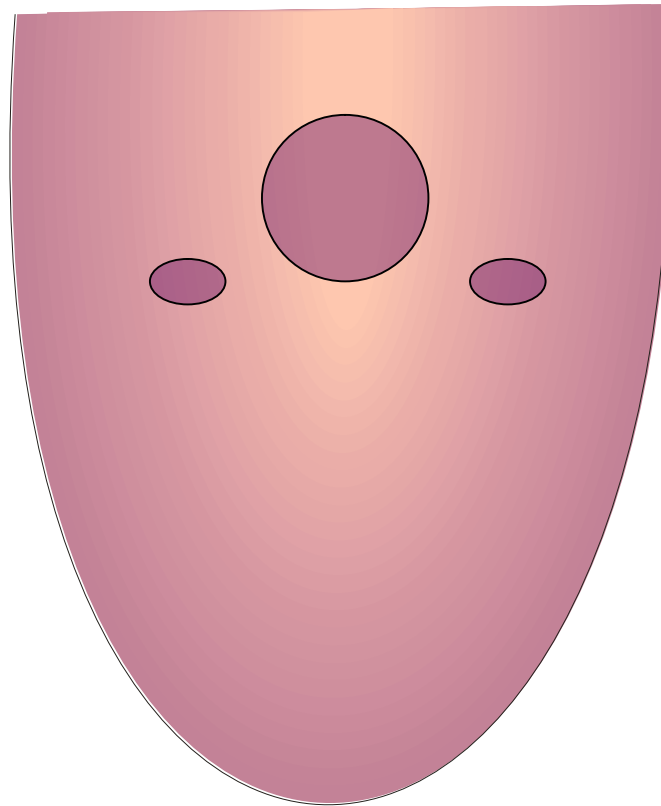
Όξινη γεύση



Αλμυρή γεύση & φρούτα



Πικράδα & στυφάδα



Εμφάνιση των γεύσεων στο στόμα

- Ο κάθε κριτής γνωρίζει πως οι γεύσεις δεν εμφανίζονται ταυτόχρονα στο στόμα
- Η γλυκιά είναι και η πιο ευχάριστη γιατί μας θυμίζει τα παιδικά μας χρόνια
- Για να εμφανισθεί χρειάζεται 1 δευτερόλεπτο
- Η ξινή και αλμυρή 2
- Ενώ η πικρή χρειάζεται 3 δευτερόλεπτα
- Πως γίνεται η εξάσκηση;

Η αίσθηση της αφής

Ψευδαίσθηση της θερμότητας

- Αποτέλεσμα της παρουσίας του αιθυλικού οινόπνεύματος στο στόμα
- Διαφέρει από κρασί σε κρασί ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε οινόπνευμα
- Για να το αναγνωρίσετε πάρτε μια δόση ενός αποστάγματος που περιέχει αιθυλικό οινόπνευμα πέραν του 40%

μαλακότητα

- Μια πολύ ευχάριστη αίσθηση και κάνει το κρασί στο στόμα βελούδινο και στρόγγυλο
- Υπεύθυνες ενώσεις είναι οι πολυαλκοόλες, κυρίως η γλυκερίνη (5-15g/l), το αιθυλικό οινόπνευμα (10-14%) και τα αζύμωτα σάκχαρα και οι κολλοειδής ουσίες (γόμες, πηκτίνες....)
- Δύσκολο να περιγραφεί αλλά δοκιμάστε ένα κομμάτι βούτυρο και αφήστε το να λιώσει αργά στο στόμα!

Στυφάδα (astringency)

- Είναι το στέγνωμα και η τραχύτητα που προκαλούν στη γλώσσα και ολόκληρο το στόμα, οι τανίνες των κόκκινων οίνων
- Για να απομνημονεύσετε την αίσθηση αυτή αρκεί να δοκιμάσετε φρέσκα αγκινάρα, ανώριμο λωτό ή φοινίκια

Η θερμική επίδραση

- Δημιουργείται ανάλογα με την θερμοκρασία που δοκιμάζουμε το κάθε κρασί. Αυτή επηρεάζει άμεσα την ευαισθησία με την οποία γίνονται αντιληπτές οι γεύσεις και η αίσθηση της αφής
- Οι καλύτερες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 2-52°C, ενώ για το κρασί μεταξύ 6-20°C

Θερμοκρασίες λήψης των διαφόρων γεύσεων

- Η γλυκιά, η ψευδαίσθηση της θερμότητας και η μαλακότητα γίνονται αντιληπτές σε πιο ψηλές θερμοκρασίες
- Αυτό εξηγεί γιατί ένα γλυκό κρασί πρέπει να πίνεται σε πιο ψηλές θερμοκρασίες από ένα λευκό ξηρό. Γιατί η Κουμανδαρία φαίνεται πιο γλυκιά στους 16 παρά στους 12°C και επίσης..
- Γιατί ένα κόκκινο κρασί μας φαίνεται πιο σκληρό και επιθετικό όταν είναι κρύο...

Και ακόμα

- Το κρασί είναι πολύ λογικό και όλα ή σχεδόν όλα εξαρτούνται από την αρμονία και πως οι διάφορες γεύσεις και αισθήσεις παντρεύονται αρμονικά στο στόμα
- Επιπρόσθετα υπάρχει και η δομή και υφή του κρασιού
- Για να γίνουν αντιληπτά δοκιμάστε λίγο νερό, λίγο σιρόπι και λίγη στερεά τροφή
- Ένα κρασί με πλούσια δομή θα αφήσει, σχεδόν, μια τρισδιάστατη γεύση στο στόμα σε σύγκριση με ένα απλό

επίγευση

- Μετρούμε σε δευτερόλεπτα την αίσθηση των γεύσεων και της αφής που μένει στο στόμα, μετά που θα πιούμε ή αποβάλουμε το κρασί.

Διάρκεια

- Σύντομη- λιγότερο από 2 δευτερόλεπτα
- Ελαφρώς έντονη- 2-4 δευτερόλεπτα
- Μέτρια έντονη- μεταξύ 4-7
- Έντονη- μεταξύ 7-10 και
- Πολύ έντονη- όταν διαρκεί **πέραν** των 10 δευτερολέπτων

βαθμολογία

- Ο κάθε κριτής συμπληρώνει το ειδικό έντυπο για κάθε κρασί στο οποίο αναφέρει την βαθμολογία καθώς και τα σχόλια του
- Για το ποτήρι θα μας δώσει πληροφορίες ο Γιώργος Κασσιανός
- Για τις συνθήκες γευσιγνωσίας και το έντυπο αξιολόγησης του ΟΙV θα μας πληροφορήσει ο Σάββας.

Ευχαριστώ για την προσοχή σας



Μην ξεχνάτε την εξάσκηση