

Λέσxes φίλων του κρασιού

Αν υπήρχε κάπου μια χώρα με ένα μόνο πολίτη, τότε σίγουρα θα είχε μια δωδεκάδα λέσxες κρασιού. Χμ. Προτού προχωρήσω στη δικαιολόγησή του πιο πάνω ρητού επιτρέψτε μου να κάνω μια σύντομη εισαγωγή για να βοηθήσω τους αναγνώστες να κατανοήσουν καλύτερα αυτό τον περίεργο συλλογισμό:



Του
ΚΥΡΙΑΚΟΥ Α. ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ*

Η παραγωγή κρασιού γινόταν, με τη μία μορφή ή την άλλη, εδώ και χιλιάδες χρόνια. Οι πρέσες που ανακαλύφθηκαν στην Αρμενία, τα διάφορα αγγεία που ανακαλύφθηκαν στην Περσία, στην Κύπρο, στην Ελλάδα και αλλού μας παίρνουν πίσω στο χρόνο μέχρι το 6000-5500 π.Χ. και αποτελούν αδιαμφισβήτητα τεκμήρια χρήσης σταφυλιών για οινοποίηση. Τα βάζα από την Jiahu της Κίνας που περιείχαν κρασί από άγρια σταφύλια χρονολογούνται μεταξύ του 6000 και 7000 π.Χ. Αλλά είτε πρόκειται για αρχαίο είτε σύγχρονο κρασί, αρκετές από τις συνθήκες που απαιτούνται για την παραγωγή, είναι οι ίδιες και παρόμοιες είναι οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται. Η χημεία των σταφυλιών είναι αιώνια. Η ήμερος άμπελος ευδοκίμει, με λίγες εξαιρέσεις, μόνο στις ζώνες που ορίζονται από το γεωγραφικό πλάτος 30-50 βόρεια και 30-45 βαθμούς νότια του Ισημερινού. Αντίθετα από τα περισσότερα προϊόντα, τα σταφύλια δεν απαιτούν πολύ εύφορο έδαφος. Η λεπτότητα του εδάφους περιορίζει την ποσότητα της παραγωγής, παράγοντας λιγότερα σταφύλια αλλά ψηλότερης ποιότητας. Είναι παράδοξο, κι όμως εδάφη πάρα πολύ πλούσια σε άζωτο και άλλες θρεπτικές ουσίες - ιδιαίτερα ευεργετικά για τις περισσότερες φυτείες - παράγουν σταφύλια ακατάλληλα για οινοποίηση. Είναι πολύ νόστιμα, αλλά δεν περιέχουν τις επιθυμητές ποσότητες ανόργανων ουσιών, σακχάρων και οξέων. Τα καλύτερα κρασιά παράγονται σε εδάφη που θεωρούνται κακής ποιότητας για άλλες γεωργικές καλλιέργειες. Τα σπουδαία κρασιά από το Μπορντώ γίνονται από αμπελία που καλλιεργούνται σε αμμώδη εδάφη, πάνω σε μια βάση αργίλου ή κιμωλίας. Το αμπελί παράγει λιγότερα σταφύλια, αλλά ψηλής ποιότητας. Η χαλικώδης γη επιτρέπει καλή αποστράγγιση των νερών - τα αμπελία απαιτούν να έχουν πρόσβαση σε επαρκές, αλλά όχι υπερβολικό, νερό. Καθώς οι ρίζες προχωρούν συνεχώς πιο κάτω, απορροφούν πολύ πιο σύνθετες ανόργανες ουσίες. Οι αμπελώνες συχνότερα κατασκευάζονται στις κοιλάδες ποταμών, με κλίσεις που παρέχουν άφθονη ηλιοφάνεια. Συνήθως καλλιεργούνται αμπελία με τα ευρωπαϊκά είδη της *vitis vinifera*, από τα οποία παράγονται πολλά από τα γνωστά κρασιά, όπως τα Chardonnay, Cabernet - sauvignon, Merlot κ.λπ. Η αμπελοαργία, η πρακτική της καλλιέργειας σταφυλιών για το κρασί, είναι σήμερα μια από τις πιο σύνθετες γεωργικές επιχειρήσεις. Ένας μάστρος οινοποιός (που σήμερα, ονομάζεται μερικές φορές οινολόγος), πρέπει να είναι εμπειρογνώμονας στην εδαφολογική χημεία και τη ζύμωση, στην κλιματολογία και σε διάφορες άλλες αρχαίες τέχνες και σύγχρονες επιστήμες. Εκτός από την κατηγοριοποίηση ανά ποικιλία, οι οίνοι αυτών των αμπελών ταξινομούνται ανάλογα με τις μεθόδους οινοποίησης, την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα, σε ενδυναμωμένους οίνους ή μη, ανάλογα με το χρώμα, ή ανάλογα με την περιοχή και φυσικά ανάλογα με τη χρονιά, καθώς επίσης και από δεκάδες άλλα συστήματα. Μετά που ο αμπελοαργός, ο χημικός, και ο παραγωγός θα κάνουν τη δουλειά τους, θα ακολουθήσει ο επιχειρηματίας να αναλάβει δράση. Το παγκό-



σμο οινοεμπόριο μεταφέρει εκατομμύρια λίτρα κρασιού από χώρα σε χώρα που στοιχίζουν δεκάτομμύρια ευρώ. Κάθε χρόνο οι ποσότητες κρασιού που διακομίζονται και η αξία του κυμαίνονται ανάλογα με τη χρονιά και την οικονομική κατάσταση των χωρών που διαδραματίζουν το σπουδαιότερο ρόλο στο οινοεμπόριο, όπως είναι η Γαλλία, η Ιταλία, η Αγγλία, οι ΗΠΑ κ.λπ.

Αυτοί οι εξαισίοι μάστορες-καλλιτέχνες του κρασιού πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με μια ευαίσθητη μύτη, και ευαίσθητη γύστη, μαζί με άλλες εμπειρίες και γνώσεις και αίσθηση του παράγοντα χρόνου, όπως πότε να γίνει ο τρύγος, πόσο να διαρκέσει η ζύμωση, πόσο η παλαίωση και πότε πρέπει να γίνει η εμφιάλωση. Και όλα αυτά πρέπει να γίνονται πριν το μάρκετινγκ, για να μην αναφέρουμε τους νομικούς περιορισμούς. Μια τέχνη, μια επιστήμη και μια επιχείρηση που σίγουρα δεν κάνει για τους δειλούς.

Αφού αναφερθήκαμε σ' αυτά τα λίγα αλλά απαραίτητα για το κρασί, ας μιλήσουμε στο κύριο θέμα, καθώς όλοι όσα είπαμε πριν από πάνω αποτελούν μέρος της αιτίας και του αιτιατού που δημιουργούνται όλες αυτές οι λέσxες του κρασιού. Βέβαια, γενικά πιο κάτω περιγράφονται αυτά που γίνονται στην Ευρώπη και σε άλλες χώρες, διότι αυτό που γίνεται εδώ είναι μόνο μια κακή αντιγραφή.

Λέσxες κρασιού για κάθε προτίμηση

Είπαμε, λοιπόν, στην εισαγωγή ότι αν υπήρχε κάπου μια χώρα με ένα μόνο πολίτη, τότε σίγουρα θα είχε μια δωδεκάδα λέσxες κρασιού. Αυτό βέβαια ισχύει περισσότερο στο εξωτερικό, όπου τα παλιά τέκνα των φίλων του κρασιού, των ειδικών κ.λπ., έχουν πια γίνει λέσxες και έγιναν τόσο δημοφιλείς όσο και τα σχολεία ιδιαίτερων μαθημάτων. Οι λόγοι για τους οποίους ιδρύονται οι λέσxες κρασιού είναι τόσοι, όσοι είναι και οι ιδρυτές. Πολλοί αρχίζουν προκειμένου να εκμεταλλευτούν τις ομαδικές τιμές ή τις εκπαιδευτικές που δίνουν μόνο στα μέλη. Άλλοι θέλουν απλά να απολαύσουν τα νέα κρασιά μιας νέας παραλαβής που περιέχει κάποτε απροσδόκτες εκπλήξεις, κρασιά εκλεκτής ποιότητας ή κρασιά από διαφορετικό οινοποιείο κάθε μίνι. Και, φυσικά, πολλές τέτοιες λέσxες ιδρύθηκαν επειδή τα μέλη επιδιώκουν την κοινωνική αλληλεπίδραση και τη χαρά από τη ανταλλαγή των εκτιμήσεων τους με άλλους. Μια τέτοια λέσχη είναι κέντρο μιας ανεκτίμητης πηγής πληροφοριών για τις ποικιλίες, τις χρονιές και τα οινοποιεία όλου του κόσμου. Υπάρχουν λέσxες σε κάθε χώρα οι οποίες είναι αποκλειστικά αφιερωμένες στα κρασιά της δικής τους χώρας, και άλλες λέσxες οι οποίες αναζητούν νέα και ενδιαφέροντα κρασιά με την εισαγωγή κρασιών από όλες τις χώρες. Οι γαλλικές λέσxες ερευνούν κρασιά από την Αυστραλία (αν και δεν το ομο-

λογούν!), οι Ιταλοί και οι Ισπανοί εξετάζουν κρασιά από την Καλιφόρνια - πολλά από τα οποία παράγονται από συγγενείς τους, οι οποίοι μετανάστευσαν εκεί πριν πολλά χρόνια. Μερικές λέσxες κρασιού είναι πολύ νέες, ίσως μόνο μερικών ημερών, άλλες ιδρύθηκαν πριν 100 χρόνια ίσως και περισσότερο. Συχνά οι εμπειρογνώμονες που ίδρυσαν αυτές τις λέσxες είναι έμπειροι με καλές γνώσεις του θέματος, ανεξάρτητα από την ηλικία των λεσxών. Από αυτούς τους εμπειρογνώμονες δίνονται συμβουλές για την προετοιμασία των ποτηριών του κρασιού, τις μεθόδους γευστολόγησης ή για τα κορυφαία ντόπια κρασιά μαζί με συστάσεις για τα καλύτερα λευκά, κόκκινα ή τα επιδόρπια κρασιά. Υπάρχουν λέσxες που ασχολούνται αποκλειστικά με τα κρασιά ενός συγκεκριμένου οινοποιείου, οι οποίες ως επί το πλείστον ιδρύθηκαν στο παρελθόν από τους ίδιους τους ιδιοκτήτες του οινοποιείου (μια τέτοια μπορούσε να ιδρυθεί κι εδώ στην Κύπρο, αλλά νίγηκε στα σπάρτανα της από μηχανουργίες κάποιων). Αυτοί οι ειδικοί, που έχουν τόσο θεωρητικές όσο και πρακτικές εμπειρίες, μπορούν να δώσουν τις πρώτες πληροφορίες για τα δικά τους κρασιά, έτσι οι φίλοι του κρασιού θα φροντίσουν στο μέλλον να εφοδιαστούν από τα καλύτερα κρασιά που προσφέρει ο συγκεκριμένη λέσχη. Τέτοιες λέσxες συχνά διαθέτουν ορισμένα κρασιά μόνο στα μέλη της λέσxης τους και σε μειωμένες τιμές. Υπάρχουν λέσxες αφιερωμένες ακόμη και σε εκείνους που έχουν δοκιμάσει πάνω από 100 διαφορετικά κρασιά - και τα μέλη ουχίτούν για τα κρασιά αυτά πολύ ζωηρά! Αν κάθε μέλος έχει δοκιμάσει πάνω από 100 κρασιά, τότε η συνολική εμπειρία κυμαίνεται σε αρκετές εκατοντάδες. Αλλά στο τέλος της ημέρας, όλες οι λέσxες παρέχουν στα μέλη τους την πραγματικότητα και την εμπειρία μερικών από τους παγκοσμίου πεπειραμένους και ενθουσιώδεις παραγωγούς και γευστικούς του κρασιού. Και το μυαλό πελατώνει από τις πολλές πληροφορίες. Η ευκολία ανταλλαγής πληροφοριών παγκοσμίως και οχεδόν στιγμιαία, που επιτυγχάνεται με το ηλεκτρονικό ταχυδρομείο και το διαδικτυό, έχει δημιουργήσει ένα κέρασμα της Αμάθειας με απήψεις για κάθε πτυχή του κρασιού. Οι συζητήσεις ασχολούνται ως επί το πλείστον για τον καλύτερο τρύγος, το πάτημα κρασιού με φαγητό, τους αμπελώνες, τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα του εδάφους και του κλίματος κ.λπ. Τα πάθη γύρω από τις πολιτικές διαφωνίες κλομιάζουν μπροστά σ' αυτά τα... «Ηνωμένα Έθνη του κρασιού». Ευτυχώς, κανένα μεγάλο πόλεμος δεν έχει ξεσπάσει πρόσφατα, (μερικοί ιστορικοί βεβαιώνουν ότι η επιρροή του κρασιού είναι αρμόδια εν μέρει για περισσότερους του ενός!), αλλά υπάρχουν περιστασιακές οινο-αιμυχμαίες. Πιο κάτω αναφέρω μερικές γνώσεις που θα μπορούσε ένα μέλος να μάθει σ' αυτές τις λέ-

σxες:

Το κρασί, όπως κάθε άλλο γεωργικό προϊόν, αλλάζει πάντα με την πάροδο του χρόνου. Η τέχνη είναι να ελέγχεται η ταχύτητα της αλλαγής και να επιλεχθεί το σωστό κρασί για να επιτευχθούν οι επιθυμητές αλλαγές και να αποφευχθούν οι επιβλαβείς. Οι μεταβλητές που πρέπει να ελεγχθούν είναι ο αέρας, η θερμοκρασία, το φως, η υγρασία και η υγρασία. Τίποτα δεν χαλά το καλό κρασί γρηγορότερα από την παρουσία αέρα - αναγκάζει το κρασί να γερήσει γρήγορα, με το να οξειδώνεται και να χάνει τη φρεσκάδα του. Αν συνεχιστεί η άφθονη παρουσία αέρα, τελικά το κρασί μπορεί να γίνει ζίδι. Ευτυχώς δεν είναι απαραίτητο να χτιστεί ένα κελάρι υπό κενό (σε vacuum δηλαδή), το γυάλι είναι στεγανό στον αέρα για αιώνες και ένας καλός φελλός θα περιορίσει την εισοχή του αέρα στο ελάχιστο για χρόνια. Όμως, υπάρχει ακόμη κάποιος αέρας στο μπουκάλι - αυτό είναι καλό, δεδομένου ότι είναι απαραίτητος για μια κατάλληλη διαδικασία παλαίωσης - μπορεί όμως να προκαλέσει προβλήματα στο φελλό. Φυλάσσοντας στο κελάρι τα μπουκάλια σε οριζόντια θέση κρατεί τους φελλούς πάνω υγρούς, αποτρέποντας το ράγισμα ή τη συρρικνωσή τους, κάτι που θα επέτρεπε την εισαγωγή αέρα. Η αποθήκευση του κρασιού περίπου σε 70% υγρασία είναι σημαντική για να διατηρηθούν οι φελλοί κατάλληλα υγροί - η πάρα πολύ χαμηλή υγρασία τους αποξηραίνει, ενώ ψηλότερη υγρασία ενθαρρύνει την αύξηση της μούχλας και του ωιδίου που προβάλλει τη ράφια, τα βαρέλια και καλά τις κορυφές των φελλών. Ακόμη πιο σημαντικό, η κατάλληλη θερμοκρασία εμποδίζει τη συρρικνωση των φελλών που θα μπορούσε να συμβεί σε πάρα πολύ κρύο περιβάλλον και προστατεύει το κρασί από να γεράσει πάρα πολύ γρήγορα, κάτι που θα μπορούσε να συμβεί σε ένα πάρα πολύ θερμό περιβάλλον. Σε ένα κελάρι με περιεχόμενο 25% λευκά κρασιά, και 75% κόκκινα θεωρείται οι καλύτερες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 7-13°C. Μερικές περιοχές έχουν από τη φύση και την τοποθεσία τους αυτές τις θερμοκρασίες, οι περισσότερες όμως θα χρειαστούν κάποια μονάδα ψύξης. Για μικρότερες ποσότητες κρασιών, υπάρχουν μικροί συντηρητές θερμοκρασίες σε μέγεθος σπιτικού ψυγείου. Εκτός από τη θερμοκρασία, το ίδιο σημαντικό για την ποιότητα του κρασιού είναι οι ξαφνικές αλλαγές της. Μια διακύμανση δέκα βαθμών ανά εποχή είναι αβλαβής, αλλά οι συχνές και γρήγορες αλλαγές μπορούν να βλάψουν σοβαρά το κρασί, ακόμα και όταν κυματίζουν μέσα στο επιθυμητό όριο. Όπως ήταν αναμενόμενο, όσο ψηλότερη η θερμοκρασία αποθήκευσης τόσο γρηγορότερα ένα κρασί θα γεράσει. Αντιθέτως, οι θερμοκρασίες πιο κρύας αποθήκευσης επιβραδύνουν τη διαδικασία γήρανσης. Ρυθμίζει τη θερμοκρασία ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που αποθηκεύεται. Μαζί με τον έλεγχο της θερμοκρασίας και της υγρασίας, η έκθεση των κρασιών στο φως πρέπει να περιοριστεί στο ελάχιστο. Αν και τα σύγχρονα μπουκάλια έχουν τα καλά UV φίλτρα, κάποιο φως μπορεί ακόμα να τα διαπεράσει.

Οι λάμπες πυρακτώσεως παράγουν λιγότερο υπεριώδες φως από τους λαμπτήρες φθορίου, έτσι οι πρώτες προτιμούνται. Οι δοντικές επίσης παρεμποδίζουν την παλαίωση, ανακατώνουν τα ζήματα και στο άκρο των περιπτώσεων μπορούν να προκαλέσουν ζημιές στα ράφια. Προσπαθήστε να αποφυγετε τη μετακίνηση των μπουκαλιών μέχρι την κατανομή τους. Το μέγεθος των μπουκαλιών παίζει μικρό ρόλο, δεδομένου ότι ένα μεγαλύτερο μπουκάλι έχει μικρότερη αναλογία του αέρα στο κρασί. Αγοράζετε μεγαλύτερα μπουκάλια εάν είναι δυνατόν. Μόλις ένα μπουκάλι ανοιχθεί μεταφέρετε το κρασί που σας έμεινε σε ένα μικρότερο μπουκάλι εάν το υπόλοιπο δεν το καταναλώσετε μέσα σε μερικές ημέρες.

***Οινολόγος και συγγραφέας τεχνικών και ιστορικών βιβλίων. Τα βιβλία του διατίθενται σε όλα τα βιβλιοπωλεία**