1ο ΕΠΑΛ ΙΘΑΚΗΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΑΓΩΓΗΣ

2012-2013

Ο ΚΥΚΛΟΣ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Οι μαθητές

Βλασσοπούλου Κωνσταντίνα

Βρεττός Κωνσταντίνος

Γκούρλιας Βασίλειος

Λομβάρδος Ιωακείμ

Μανιά Ιωάννα

Μπίσια Ρενάτο

Ντούσκου Γκελαντίνα

Ντύλια Εράλντο

Πλάκα Μπρουνήλντα

Τριλίβας Γεράσιμος

Χαϊδεμενάτος Γεώργιος

Οι καθηγητές

Δενδρινός Ιωάννης Κ΄ Σταυροπούλου Χριστίνα

ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- *Να γνωρίσουν (μάθουν) την ιστορία του αμπελιού.*
- *Να γνωρίσουν τη ζωή μέσα στο αμπέλι.*
- *Να ερευνήσουν τις ποικιλίες που υπάρχουν σε ένα αμπέλι.*

Να μάθουν για τα προϊόντα που παράγονται από το αμπέλι.

ΟΨΕΙΣ ΤΟΥ ΘΕΜΑΤΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΣΕΓΚΙΣΑΜΕ

- *Η ιστορία του αμπελιού.*
- *Η ζωή μέσα στο αμπέλι.*
- *Ποικιλίες αμπελώνων του τόπου μας.*
- *Η σημασία του αμπελιού και των προϊόντων που παράγονται από αυτό.*

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

Το αμπέλι μαζί με την ελιά, το σιτάρι και το λινάρι είναι ένα από τα πρώτα φυτά που ανακάλυψε, βελτίωσε και καλλιέργησε ο άνθρωπος, όπως δείχνουν τα πολυάριθμα ευρήματα, τα κείμενα και οι αναφορές αρχαίων συγγραφέων καθώς και άλλες μαρτυρίες.

Η καλλιέργεια του αμπελιού φαίνεται από όλα τα μέχρι σήμερα δεδομένα, πως ξεκίνησε από τη νότια περιοχή του Καυκάσου- εκεί που είναι σήμερα τα κοινά σύνορα Γεωργίας και Αρμενίας- πριν 5000 περίπου χρόνια.

Στην Μεσόγειο το αμπέλι ήρθε αργότερα περνώντας από την Φοινίκη, το σημερινό Λίβανο. Είναι χαρακτηριστικό ότι στις χώρες που βρίσκονται κοντά και γύρω στην λεκάνη της Μεσογείου, είναι συγκεντρωμένο περίπου το 90% της παγκόσμιας καλλιεργούμενης έκτασης και παραγωγής.

Στην Ελλάδα το αμπέλι πρωτοκαλλιεργήθηκε, στα μέσα της 3ης χιλιετηρίδας π.Χ., στην Κρήτη και από εκεί διαδόθηκε στη Χίο, στη Νάξο κι αργότερα σε όλη την Ελλάδα. Από τους Έλληνες πέρασε και στη Ρώμη, στη Γαλλία, στην Ισπανία και σε όλες τις χώρες γύρω από την Μεσόγειο και την Μαύρη Θάλασσα.

Η αμπελουργία είναι σήμερα μια από τις σπουδαιότερες καλλιέργειες στη χώρα μας. Υπάρχει τόσο σε ορεινές όσο και σε πεδινές περιοχές και δίνει τρεις κατηγορίες διαφορετικών προϊόντων κατανάλωσης: α) τα οινοποιήσιμα σταφύλια, β) τα επιτραπέζια σταφύλια, γ) δύο είδη σταφίδας, οι οποίες είτε αποξηραίνονται είτε χρησιμοποιούνται στην οινοποιία.

Ο βιολογικός κύκλος του αμπελιού

Το αμπέλι είναι ένα πολυετές φυτό, το οποίο παρακολουθεί στενά ο αμπελουργός, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Άλλωστε, ο βιολογικός κύκλος του αμπελιού είναι ετήσιος και οι απαιτούμενες επεμβάσεις, με τις κατάλληλες και αναγκαίες καλλιεργητικές τεχνικές, του ακολουθούν σε όλη τη διάρκειά του, με κύρια σημεία τα εξής:

• *Το χειμώνα, το αμπέλι αναπαύεται. Ο αμπελουργός το φροντίζει, το λιπαίνει και το κλαδεύει, αφαιρώντας το μεγαλύτερο τμήμα του ξύλου, που δημιουργήθηκε την προηγούμενη χρονιά.*

• *Στην αρχή της άνοιξης, οι χυμοί αρχίζουν να κυκλοφορούν στο φυτό και όταν η θερμοκρασία αυξηθεί αρκετά, τα «μάτια» του φυτού ανοίγουν, αναπτύσσονται τα πρώτα φύλλα και μεγαλώνουν οι βλαστοί. Το αμπέλι ανθίζει, τα άνθη γονιμοποιούνται και «δένει» ο καρπός: το σταφύλι.*

• *Το καλοκαίρι, το σταφύλι ωριμάζει, αυξάνει δηλαδή σε μέγεθος, αποκτά χρώμα και γλυκύτητα, ενώ ταυτόχρονα μειώνεται η ξινή, άγουρη γεύση του.*

• *Το φθινόπωρο (σε κάποιες περιπτώσεις από το τέλος του καλοκαιριού), όταν πλέον τα σταφύλια αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα και άρωμα, όταν η σχέση σακχάρων και οξέων είναι η κατάλληλη (τεχνολογική ωρίμαση) και όταν οι σύνθετες μετρήσεις που εφαρμόζουν αμπελουργοί και οινολόγοι δίνουν τα επιθυμητά αποτελέσματα, έχει φτάσει η εποχή του τρύγου. Η απόφαση της χρονικής αυτής στιγμής επηρεάζει δραστικά το χαρακτήρα και την ποιότητα του τελικού προϊόντος, του κρασιού και είναι ίσως η πιο σημαντική για κάθε οινοποιό, σε κάθε εσοδεία.*

Κλίμα και αμπέλι

Κλίμα και αμπέλι είναι άρρηκτα δεμένα. Το κλίμα κάθε περιοχής αποτελεί συνισταμένη αρκετών παραγόντων. Οι σημαντικότερες συνιστώσες αυτής είναι οι εξής:

• *Το γεωγραφικό πλάτος: σε άμεση συνάρτηση με τις μέσες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια του έτους.*

• *Το υψόμετρο: επηρεάζει και αυτό τις θερμοκρασίες μιας περιοχής, την επαφή με τον ήλιο και τους ανέμους κ.ά.*

• *Οι μεγάλες μάζες νερού: η μεγάλη θερμοχωρητικότητα του νερού παίζει διορθωτικό ρόλο, εξομαλύνοντας τις ακραίες θερμοκρασίες της γύρω περιοχής. Πολλοί από τους σημαντικότερους αμπελώνες στον κόσμο βρίσκονται κοντά σε μεγάλες μάζες νερού (θάλασσα, λίμνη ή*

ποτάμι).

Από την άλλη μεριά, κάθε αμπελώνας βρίσκεται σε επικλινές ή μη έδαφος και έχει ένα συγκεκριμένο προσανατολισμό, παράγοντες που επίσης επιδρούν στο δυναμικό του, σε συνδυασμό με το κλίμα της περιοχής.

Αναπόφευκτα, το κλίμα είναι ο πρώτος περιοριστικός παράγοντας για μια αμπελουργία υψηλής ποιότητας. Εκτός όμως από τα γενικά κλιματικά χαρακτηριστικά, ο «καιρός» κάθε χρονιάς, οι εποχιακές δηλαδή διαφορές στις κλιματικές παραμέτρους, επηρεάζουν την ανάπτυξη του αμπελιού. Θερμοκρασία, ηλιοφάνεια, βροχή, υγρασία, ομίχλη, άνεμοι, παγετός, καταιγίδες, χαλάζι κ.ά., διαφοροποιούν δραματικά κάθε χρονιά την ωρίμαση του σταφυλιού, καθώς και το κρασί που προκύπτει, καθορίζοντας τη σημασία που έχει η έννοια «εσοδεία».

Έδαφος και αμπέλι

Η έννοια «έδαφος» είναι αποτέλεσμα των εξής τριών φυσικών συνθετικών:

- *του υπεδάφους, του μητρικού πετρώματος δηλαδή από το οποίο προέρχεται,*
- *της τοπογραφίας της περιοχής και*
- *του κλίματος που επεμβαίνει στην εξέλιξή του.*

Στη σχέση έδαφος και αμπέλι, ο ρόλος του εδάφους είναι διττός: αποτελεί το φυσικό υπόβαθρο που στηρίζει το αμπέλι, καθώς και το υπόστρωμα όπου θα βρει αυτό την απαραίτητη για τη θρέψη του «τροφή». Γιατί το αμπέλι έχει ανάγκη από αέρα, φως, νερό και διάφορα στοιχεία (άζωτο, φώσφορος, κάλιο, σίδηρος, μαγνήσιο, θείο κ.ά.).

Η θρέψη του αμπελιού εξαρτάται από τη σύσταση του εδάφους. Έτσι, στα πλούσια εδάφη το αμπέλι μπορεί να απλώσει τις ρίζες του και να βρει αρκετή υγρασία, ώστε να αναπτύξει υπερβολικά πυκνό φύλλωμα και να παρουσιάσει μεγάλη παραγωγή σταφυλιών, κάτι που συνήθως αντίκειται στην παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας.

Αντίθετα, στα εδάφη που δεν συγκρατούν το νερό, το αμπέλι πρέπει να παλέψει για να το βρει. Σε αυτά, τα φτωχά εδάφη (σε νερό και σε θρεπτικά συστατικά), τα φυτά υποφέρουν σε σημαντικές εποχές του ετήσιου κύκλου ζωής τους. Η έλλειψη όμως στοιχείων διατροφής του φυτού είναι παράγοντας που συντελεί στην παραγωγή κρασιών καλής ποιότητας. Αυτός είναι ένας από τους βασικότερους λόγους για τον οποίο ορισμένοι αμπελώνες παράγουν φημισμένα κρασιά, ενώ γειτονικοί τους δεν κερδίζουν ανάλογες διακρίσεις. Από την άλλη μεριά, τέτοια φαινόμενα καθιστούν ξεκάθαρη τη σημασία που έχει η σχέση έδαφος και αμπέλι για την οινοπαραγωγή.

Αμπέλι και άνθρωπος

Εδώ και αιώνες, αμπέλι και άνθρωπος είναι δεμένοι με μια σχέση. Σε συνδυασμό με τις ποικιλίες αμπέλου, το έδαφος και το κλίμα μιας περιοχής, αυτό δηλαδή που λέμε οικοσύστημα (αμπελοτόπι), ο ανθρώπινος παράγοντας παίζει τόσο καθοριστικό ρόλο, που πολλοί τον εντάσσουν –μαζί με τις μεθόδους και τις τεχνικές που χρησιμοποιεί– μέσα σε αυτό. Τον θεωρούν μέρος του οικοσυστήματος. Σε κάθε περίπτωση, κανείς δεν μπορεί να αρνηθεί πως το κρασί είναι αποτέλεσμα του συνδυασμού δύο στοιχείων, του οικοσυστήματος και του ανθρώπου.

Η σχέση αμπελιού και ανθρώπου είναι δυναμική και εξελίξιμη. Ο αμπελουργός μπορεί να βελτιώσει το έδαφος με ποικίλες καλλιεργητικές τεχνικές, φυσικές (π.χ. όργωμα) και χημικές (π.χ. βαθιά και ετήσια λίπανση). Μπορεί να επιλέξει το υποκείμενο και την ποικιλία αμπέλου, την πυκνότητα φύτευσης και τη διαμόρφωση, έτσι ώστε να είναι κατάλληλα προσαρμοσμένα στο περιβάλλον. Μπορεί να επέμβει ακόμα και σε αυτήν τη ζωή του αμπελιού του, με ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές και φροντίδες: με τις απαραίτητες λιπάνσεις και τα οργώματα, με τα κλαδέματα, τα κορφολογήματα και τα αραιώματα, με την προστασία από ασθένειες και ζιζάνια.

Η ποικιλία αμπέλου

Οι ποικιλίες αμπέλου διακρίνονται σε οινοποιήσιμες, επιτραπέζιες και σταφιδοποιίας Στην παραγωγή του κρασιού, χρησιμοποιούνται σχεδόν αποκλειστικά οινάμπελοι (οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου). Η ποικιλία αμπέλου είναι ένας από τους πιο σημαντικούς παράγοντες, που επηρεάζουν ή και καθορίζουν τον τύπο, το ξεχωριστό άρωμα και τη γεύση του κρασιού που θα παραχθεί. Διότι από τους γενετικούς χαρακτήρες της εξαρτώνται άμεσα το μέγεθος της ρώγας του σταφυλιού, η σύσταση και το χρώμα του φλοιού της, η υφή του, η σχέση σακχάρων και οξέων, το αρωματικό συνακό κ.ά.

Σε γενικές γραμμές, όσο μικρότερο είναι το φρούτο μίας ποικιλίας αμπέλου, τόσο μεγαλύτερη είναι η συγκέντρωση των αρωμάτων. Όσο πιο χοντρός και έντονου χρώματος είναι ο φλοιός της ρώγας, τόσο εντονότερο θα είναι το χρώμα και το άρωμα του κρασιού. Όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα σε σάκχαρα, τόσο υψηλότερος θα είναι ο αλκοολικός βαθμός του κρασιού. Η δε συγκέντρωση των οξέων διασφαλίζει τη γευστική ισορροπία του (σε όλα αυτά σημαντικό ρόλο παίζει και η οινοποίηση). Ωστόσο, ο χαρακτήρας κάθε ποικιλίας αμπέλου δεν παραμένει πάντα ο ίδιος, αλλά επηρεάζεται και διαφοροποιείται από πολλούς παράγοντες, πιο καθοριστικοί των οποίων είναι οι εξής:

- *το κλίμα της συγκεκριμένης περιοχής,*
- *η φυσιολογία του εδάφους κάθε αμπελώνα και*
- *η ανθρώπινη παρέμβαση.*

Στην υφήλιο συναντώνται αμέτρητες ποικιλίες αμπέλου.

Στο τόπο μας συναντάμε τις εξής ποικιλίες : Θιακό, Μαυροδάφνη, αειτονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, βερτζαμί,Μοσχάτο,σουλτανίνα,ξυρήχι, ρομπόλα, μοσχοστάφιλο κ.α.

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η πρώτη ύλη – Το σταφύλι

Οι ρώγες του σταφυλιού περιέχουν σάκχαρα, που θα μετατραπούν με αλκοολική ζύμωση σε οινόπνευμα, καθώς επίσης οργανικά οξέα και νερό. Για την παραγωγή ερυθρού ή ροζέ οίνου τα σταφύλια κατά κανόνα είναι ερυθρά, ενώ για τους λευκούς οίνους, το σταφύλι μπορεί να είναι λευκό ή και ερυθρό. Σημαντική για το τελικό αποτέλεσμα είναι η περιεκτικότητα του σταφυλιού σε σάκχαρα και οξέα, η οποία εξαρτάται από την ποικιλία, το έδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή του τρύγου, δηλ. την ωρίμανση του σταφυλιού. Τα σταφύλια που αφήνονται να ωριμάσουν, αυξάνονται τα σάκχαρά του εις βάρος των οξέων, ούτως ώστε να είναι κατάλληλα για γλυκά κρασιά, αλλά όχι για όξινα -και αντίστροφα.

Γλευκοποίηση

Μετά τον τρύγο τα σταφύλια πρέπει να μεταφερθούν χωρίς καθυστέρηση στο "πατητήρι", όπου θα εξαχθεί το γλεύκος (μούστος) από τις ρώγες. Η έκθλιψη του μούστου μπορεί να γίνει με διάφορες μεθόδους.

Στο παραδοσιακό πατητήρι (Λινός) όπου τα σταφύλια πατιούνται από τους ανθρώπους .

Σε διάφορα μηχανήματα ("σπαστήρες"), χειροκίνητα ή ηλεκτρικά, που συνήθως λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Υπάρχουν μηχανήματα ("πιεστήρια") τα οποία, προκειμένου να παραχθεί λευκό κρασί, διαχωρίζουν αυτόματα το χυμό από τα στερεά συστατικά της ρώγας. Για το κόκκινο κρασί δεν χρειάζεται, παρά μόνο πολύ αργότερα, να γίνει αυτός ο διαχωρισμός - σε πρώτο στάδιο παίρνουμε το μούστο μαζί με τα στερεά συστατικά, δηλ. ολόκληρο το σταφυλοπολτό. Αυτό που είναι επιβεβλημένο τόσο στη λευκή, όσο και στην ερυθρά οινοποίηση, είναι η αφαίρεση των

κοτσανιών, καθ' ότι αυτά είναι επιζήμια τόσο για τη γεύση του κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

Ζύμωση

Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου,με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα ("ζυμάσες") των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες ήδη υπάρχουν πριν τον τρύγο αδρανοποιημένοι στο φλοιό των σταφυλιών και "ενεργοποιούνται" κατά τη γλευκοποίηση. Έρχονται σε επαφή με το μούστο, εκεί πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση, κατά την οποία εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται διοξείδιο του άνθρακα και θερμότητα. Για το λόγο αυτό κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ο μούστος είναι ζεστός και "κοχλάζει". Η ζύμωση διαρκεί από 8-9 έως και 25 ημέρες, ανάλογα με την αρχική συγκέντρωση των σακχάρων, τη θερμοκρασία στην οποία πολλαπλασιάζονται και δρουν οι μύκητες, το οξυγόνο που έχουν στη διάθεσή τους και άλλους παράγοντες. Όσο πιο πολύ διαρκεί η ζύμωση, τόσο πιο πολλά "αρώματα ζύμωσης" θα πάρει το κρασί, γι' αυτό, ιδίως στα λευκά κρασιά, οι περισσότεροι οινοποιοί διατηρούν με τεχνητά μέσα χαμηλή (15-20 Κελσίου) τη θερμοκρασία ζύμωσης, μειώνοντας την ταχύτητά της. Στα κόκκινα κρασιά συχνά η ζύμωση γίνεται σε δύο φάσεις, μια πρώτη, γρήγορη, στη διάρκεια της οποίας μέσα στο μούστο βρίσκονται και τα στέμφυλα και μια δεύτερη, πιο αργή, μετά την αφαίρεση των στέμφυλων. Η ζύμωση μπορεί να διακοπεί πριν την ολοκλήρωσή της με θέρμανση (38-40 Κελσίου), με ψύξη (6-7 Κελσίου) ή με προσθήκη μικρής ποσότητος καθαρού οινοπνεύματος. Αν η ζύμωση διακοπεί, ένα ποσοστό των σακχάρων μένει αδιάσπαστο, έτσι η μέθοδος βρίσκει εφαρμογή στην παρασκευή γλυκών κρασιών.

ΕΡΥΘΡΑ & ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά την έκθλιψη των ρωγών και την απελευθέρωση του χυμού των σταφυλιών φθάνουμε στο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, την Αλκοολική Ζύμωση. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Η κυριότερη δουλειά τους είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών όπου σχηματίζουν πυκνό "καπέλο". Οι ερυθρές χρωστικές ουσίες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του. Γι αυτό, "τραβούμε" το χυμό από τον πυθμένα της δεξαμενής και τον ανακυκλώνουμε από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο διαβρέχουμε τα στέμφυλα. Ρυθμίζοντας λοιπόν το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα. Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης είναι συνήθως 5-15 ημέρες, ενώ στην παραγωγή των ροζέ απομακρύνουμε το γλεύκος μετά από 12 ως 24 ώρες. Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του χυμού. Αυτό συμβαίνει γιατί κατά την αλκοολική ζύμωση εκλύεται θερμότητα.

Σκοπός είναι να διατηρηθεί η θερμοκρασία στο όριο των 28°C που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών κρασιών, καθώς μας επιτρέπει να παραλάβουμε τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους.

Μόλις ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε

άλλη δεξαμενή. Εδώ ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και εκδηλώνεται μία δεύτερη, η μηλογαλακτική. Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, προσπαθούμε να την προκαλέσουμε. Σ' αυτήν τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που μαλακώνει το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά το εκραγιστήριο και την σύνθλιψη των ρωγών, όπου απελευθερώνεται μέρος του χυμού, η σταφυλόμαζα οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού. Ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για μια ολόκληρη νύχτα. Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία ο μούστος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που αιωρούνται στο μούστο και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών. Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένους μούστους έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις.Ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18oC, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης.

Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το φρέσκο κρασί δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του επιθετικές. Με την πάροδο του χρόνου όμως, το κρασί θα ωριμάσει και θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών.

Σε γενικές γραμμές τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, πολλά από τα "μεγάλα" λευκά κρασιά και το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών, κυρίως όταν εμφανίζουν ισχυρά τανικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν παλαίωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου. Η παλαίωση του κρασιού διακρίνεται στην οξειδωτική, που πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι και στην αναγωγική που πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη. Κατά την οξειδωτική παλαίωση με την παρουσία του οξυγόνου (που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του βαρελιού) το κρασί μαλακώνει σε γεύση ενώ διαλύει ταυτόχρονα ουσίες από το ξύλο

Το κρασί πρέπει να ελέγχεται τακτικά, ακόμη και κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι. Η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι αρκετά χαμηλή 10-14oC καθώς και υγρασία του (70-75%)

Η ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

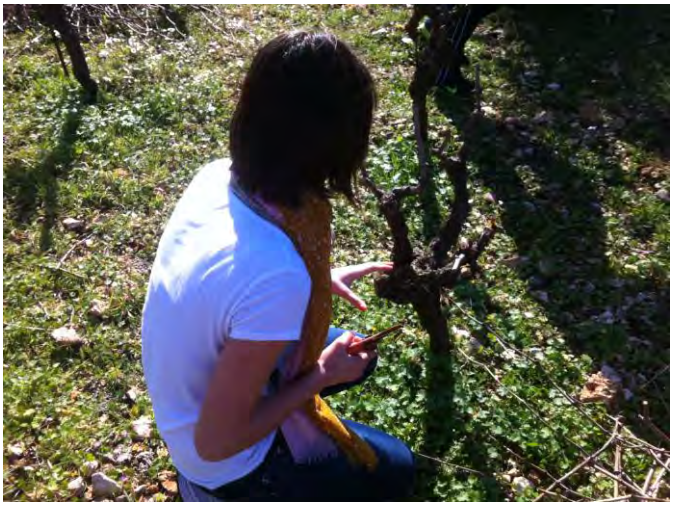
Το κρασί μετά από την ωρίμανση και την παλαίωσή του (όταν αυτή πραγματοποιείται) προετοιμάζεται για την εμφιάλωση του. Καθώς πρέπει να εμφανίζεται διαυγές στην φιάλη του απομακρύνονται τυχόν στερεά σωματίδια που βρίσκονται σε διασπορά καθώς και οι ουσίες οι οποίες είναι υπεύθυνες για το θόλωμα που παρουσιάζει ή που μπορεί

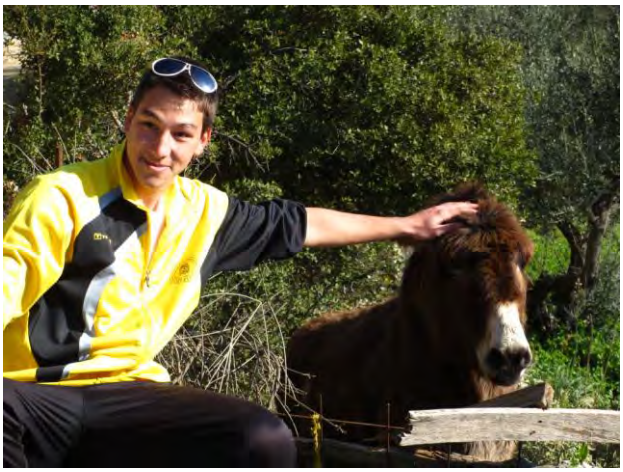
να παρουσιάσει στο μέλλον. Γι αυτόν το λόγο το κρασί ψύχεται, κολλάρεται και τέλος φιλτράρεται.

Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Αν και η κατεργασία του γυαλιού ήταν γνωστή από το 1500 π.Χ., μόνο μετά τον 17ο αιώνα, άρχισε να χρησιμοποιείται η φιάλη για τη μεταφορά, τη διατήρηση και την αποθήκευση του κρασιού. Είναι η εποχή κατά την οποία ανακαλύφθηκε ο φελλός και οι ιδιαίτερες ιδιότητές του. Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχει ένα αυτόματο πλυντήριο φιαλών, ένα σύστημα γεμίσματός τους με κρασί, ένα πωματιστικό μηχάνημα, ένα σύστημα ετικετοκόλλησης και τέλος εγκιβωτισμού.

Η φιάλη, ο φελλός, η ετικέτα, το καψύλλιο, είναι μια ολόκληρη σειρά από προϊόντα που συμβάλλουν στην τελική εμφάνιση, στο "ντύσιμο" του κρασιού. Στα ερυθρά κρασιά συνήθως ακολουθεί η αναγωγική παλαίωση του κρασιού μέσα στη φιάλη. Είναι εκείνο το στάδιο όπου το κρασί, απουσία πλέον οξυγόνου, αναπτύσσει το "μπουκέτο" του.

ΕΚΔΡΟΜΗ ΣΤΟ ΑΜΠΕΛΙ





ΤΟΝΟΣ