

Μαρία Τζίτζη

## Του κόσμου τα παράξενα κρασιά

ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΚΔΟΣΗ, ΜΑΪΟΣ 2017

Τα παράξενα κρασιά του κόσμου είναι αυτά που δημιουργήθηκαν τυχαία, απρόσμενα, όταν η φύση, ξεπερνώντας τα όριά της, παρασύρθηκε και ξέφυγε από τον κανόνα. Η εξαίρεση έχει μια μοναδικότητα, μια αλλοκοτιά και μερικές φορές και μια μαγεία. Γεννιούνται όταν η φαντασία συνδυάζεται με την ευρηματικότητα του ανθρώπινου νου. Κάποιες φορές μπορεί να είναι προϊόντα της επιστήμης, της έρευνας ή και της εφαρμογής της τεχνολογίας, τα οποία ο άνθρωπος δημιούργησε χωρίς λόγο, από παραξενιά ή ζήλια, ακόμα και από την αλαζονεία του, ότι δηλαδή μπορεί να επιβάλει στη φύση τους δικούς του όρους.

Δεν είναι αλήθεια περίεργο ένα «πράσινο» κρασί να έχει χρώμα κόκκινο; Και τι σημαίνει παγόκρασο, κρασί της άμμου ή αχυρόκρασο;

Πώς είναι δυνατόν ένα σταφύλι να σαπίζει «ευγενικά» και το κρασί που στη συνέχεια προκύπτει να είναι τόσο καλό, που να το προτιμούν οι βασιλιάδες;

Ποιο είναι το πιο ψηλό σημείο στον κόσμο όπου καλλιεργείται το αμπέλι; Και το πιο νότιο ή το πιο βόρειο, στα «σύνορα» των πόλων της Γης;

Πώς είναι το κρασί όταν το αμπέλι τρυγιέται δύο ή τρεις φορές τον χρόνο; Και γιατί η άγονη ηφαιστειακή γη μπορεί να γίνει η πιο φιλόξενη και φιλική για το αμπέλι;

Πώς γεννιούνται οι φυσαλίδες στο κρασί; Και πότε μπορεί αυτό να ζυμώνεται χωρίς τη μαγιά του;

«Ανθίζει» το κρασί; Και πότε μπορεί κανείς να το ονομάσει «λικέρ»;

Το κρασί είναι στ' αλήθεια «ευλογημένο»;

Η **Μαρία Τζίτζη** είναι απόφοιτος του Χημικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Αθηνών με ειδικευση στην οινολογία και τη χημεία περιβάλλοντος. Ως ελεύθερος επαγγελματίας διατηρεί χημικό και οινολογικό εργαστήριο στο κέντρο της Αθήνας, όπου παρέχει υπηρεσίες ως σύμβουλος οινολόγος και χημικός.

Έχει δεκαπενταετή εμπειρία στην εκπαίδευση και είναι πιστοποιημένη καθηγήτρια οινολογίας και χημείας τροφίμων.

Είναι γευσιγνώστρια με περισσότερες από πενήντα συμμετοχές στο ενεργητικό της, είτε ως κριτής είτε ως μέλος της οργανωτικής επιτροπής είτε ως εκπρόσωπος του Διεθνούς Οργανισμού Οίνου και Αμπέλου, σε διεθνείς διαγωνισμούς κρασιού και ελαιολάδου.

Διετέλεσε για δώδεκα χρόνια εκλεγμένο μέλος της Ένωσης Ελλήνων Οινολόγων και εκπρόσωπός της στη Διεθνή Ένωση Οινολόγων.

Έχει συγγράψει τα βιβλία *Στοιχεία οινολογίας: Η τέχνη του οινοχόου* (Le Monde/Les Livres du Tourisme, 2008) καθώς επίσης και τα μυθιστορήματα *Σκοτεινό κελάρι* (εκδ. Τσουκάτου, 2010) και *Σαν κρασί* (εκδ. Anubis, 2013), τα οποία έχουν βραβευθεί από την Πανελλήνια Ένωση Λογοτεχνών, τα Gourmand Awards και τον Διεθνή Οργανισμό Οίνου και Αμπέλου.

Άρθρα της δημοσιεύονται κατά καιρούς σε περιοδικά, εφημερίδες και στο διαδίκτυο. Το 2014 τιμήθηκε με τον τίτλο «Chevalier dans l'Ordre du Mérite Agricole» από το Γαλλικό Κράτος.

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΕΝΑ ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΤΟΥ  
ΒΙΒΛΙΟΥ ΕΔΩ: <https://fairead.net/files/NEFELI/authors/tzitz-maria/krasia/pagesFrom-tzitz-krasia.pdf>



ISBN: 978-960-504-196-0

Σελ. 120, τιμή: € 9,90

Σχήμα: 16,2x23,4εκ.

Σχεδιασμός: Π. Δουβίτσας  
([fairead.net/typo](https://fairead.net/typo))[1η έκδοση 2016, σειρά «άλφα»,  
ISBN 978-618-82219-6-3]