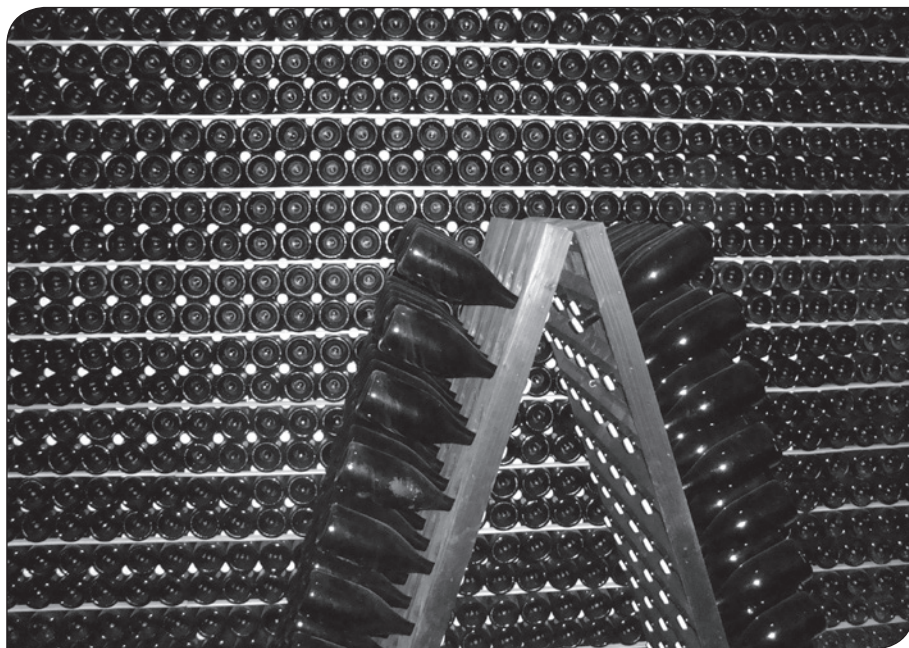


ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΤΑ ΠΑΡΑΞΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ



Φιάλες Σαμπάνιας που ωριμάζουν στο κελάρι, Καμπανία, Γαλλία.
Φωτ.: προσωπικό αρχείο της συγγραφέως.

© 2016, 2017, Μαρία Ε. Τζιτζη

ΔΕΥΤΕΡΗ ΕΚΔΟΣΗ, ΜΑΪΟΣ 2017, ISBN 978-960-504-196-0

ΠΡΩΤΗ ΕΚΔΟΣΗ: ΜΑΡΤΙΟΣ 2016, FAIREAD (ISBN 978-618-82219-6-3)

Επιμέλεια - διόρθωση: Ελένη Ζαφειρούλη

Σχεδιασμός, σελιδοποίηση: τυ[π]ο – Περικλής Δουβίτσας (fairead.net/typo)

Χάρτες σελ. 15, 27, 34, 55, 62, 68, 73, 89, 92, 98, 100: Σόνια Μαυρομάτη

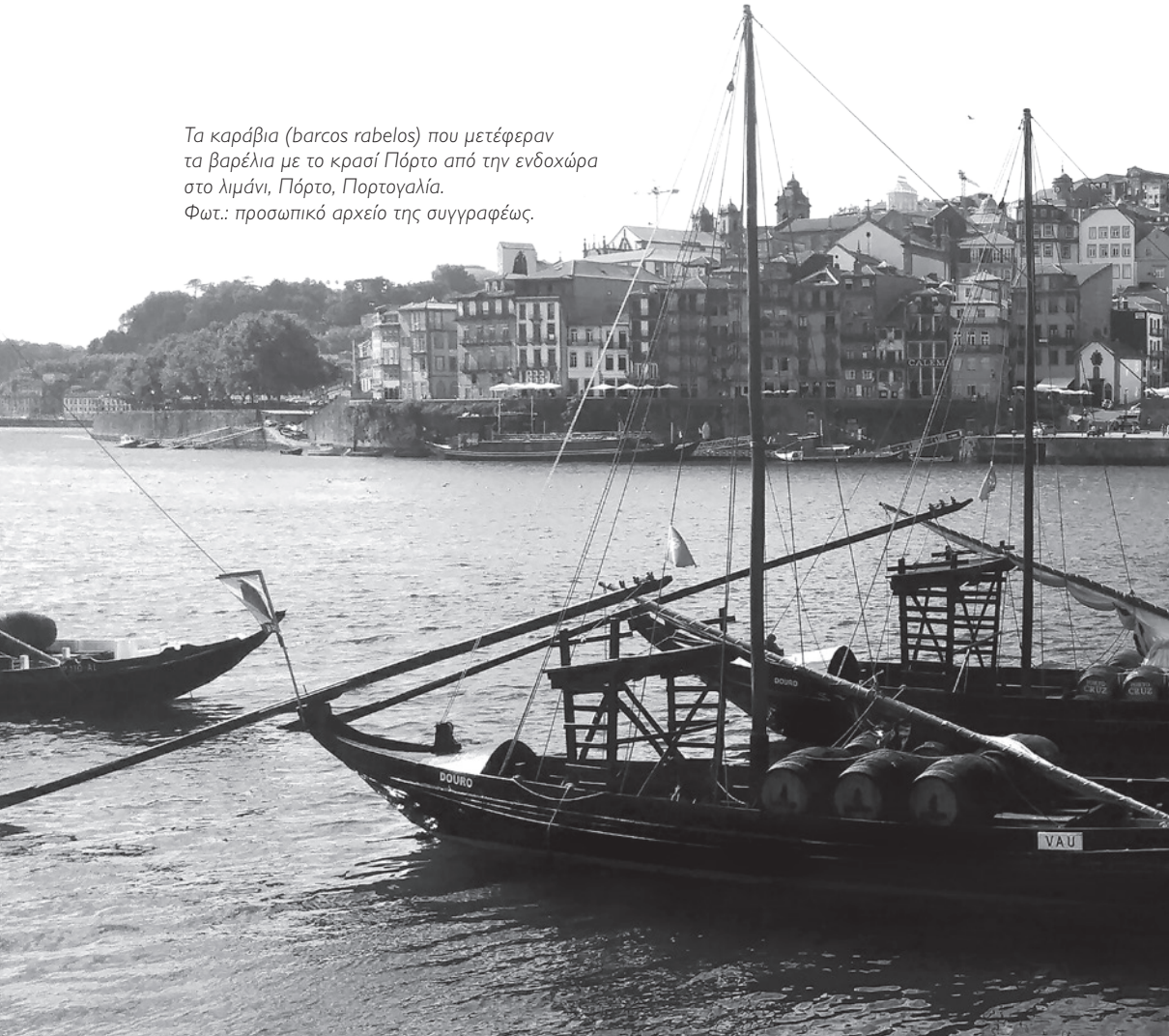
Υπόλοιποι χάρτες: Wikimedia Commons (commons.wikimedia.org)

Παραγωγή-διάθεση:

Εκδόσεις ΝΕΦΕΛΗ, Ασκληπιού 6, Αθήνα 106 80

<https://nefeli.fairead.net>

*Τα καράβια (barcos rabelos) που μετέφεραν
τα βαρέλια με το κρασί Πόρτο από την ενδοχώρα
στο λιμάνι, Πόρτο, Πορτογαλία.
Φωτ.: προσωπικό αρχείο της συγγραφέως.*



Του κόσμου τα παράξενα κρασιά

ΜΑΡΙΑ Ε. ΤΖΙΤΖΗ

ΧΗΜΙΚΟΣ & ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ

Νεφέλη



Περιεχόμενα

Δυο λόγια για το βιβλίο	7
Εισαγωγή	9

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - Της φύσης τα περίεργα

Όψιμος τρύγος	
Γαλλία, Γερμανία, Αυστρία	12
Τρύγος που καθυστερεί και τα σταφύλια «σαπίζουν»	
Γαλλία: Σοτέρν, Μπαρσάκ	15
Ουγγαρία, Σλοβακία: Τοκάι	18
Όταν η θερμοκρασία πέφτει και το κρύο γίνεται αφόρητο	
Κρασιά του πάγου	
Γερμανία, Γαλλία, Αυστρία και Καναδάς	22
Όταν ο ήλιος ξεραίνει τα σταφύλια και ο άνθρωπος αρέσκεται να τον μιμείται	
Λιαστός οίνος, αποξήρανση των σταφυλιών στον ήλιο	
Ελλάδα: Βινσάντο	27
Ελλάδα: Μαλβαζία	30
Κύπρος: Κουμανταρία ή Κουμανδαρία	34
Αποξήρανση των σταφυλιών χωρίς τη βοήθεια του ήλιου	
Γαλλία, Αυστρία, Γερμανία: Αχυρόκρασο	37
Ιταλία: Αμαρόνε, Ρεσιότο, Ριπάσο	39
Ιταλία: Βιν Σάντο, άγιο κρασί ή κρασί των αγίων	42
Αμπελοκαλλιέργεια στα «άκρα»	
Αργεντινή, Βολιβία: Ακρώρειοι οίνοι	45
Κρασιά σε οριακά γεωγραφικά πλάτη	
Ταϊλάνδη, Βραζιλία, Ινδία, Εκουαδόρ:	
Νέου γεωγραφικού πλάτους κρασιά	48
Νέα Ζηλανδία, Αγγλία	51
Αμπελοκαλλιέργεια στην άμμο και στην ηφαιστειακή γη	
Γαλλία: Κρασιά της άμμου	55
Ισπανία: Λανθαρότε	58

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - Της χημείας τα ακατανόητα

Όταν η παρατήρηση ξεπερνά την άγνοια

Κρασιά αφρώδη, τυχαία ή σκόπιμα	
Γαλλία: Σαμπάνια	62
Ισπανία: Κάβα	68
Ιταλία: Άστι, Μοσχάτο ντ' Άστι, Λαμπρούσκο	70

Νέα κρασιά, φρέσκα προϊόντα μιας άλλης, διαφορετικής ζύμωσης

Γαλλία: Μποζολέ Νουβό	73
-----------------------	----

Κρασιά λικέρ

Κρασιά λικέρ με την προσθήκη οινοπνεύματος ή αποστάγματος σε γλεύκος αζύμωτο	
Μιστέλι	76
Κρασιά λικέρ με την προσθήκη οινοπνεύματος ή αποστάγματος σε γλεύκος που ζυμώνει	
Ελλάδα: Μαυροδάφνη	79
Πορτογαλία: Πόρτο	82
Πορτογαλία: Μαδέρα	86

Όταν ο άνθρωπος εξερευνά τα φαινόμενα και κατανοεί τις εξαιρέσεις

Κρασιά που ζυμώνουν κάτω από πέπλο μύκητα, κρασιά οξειδωτικής παλαίωσης	
Γαλλία: Κίτρινο κρασί	89
Ισπανία: Σέρι	92

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - Της παράδοσης

Γαλλία: Γκρι κρασί	98
Ελβετία: «Μάτι της πέρδικας»	100
Ελλάδα: Ρετσίνα	102
Ελλάδα: Βερντέα	105
Ισραήλ: Ευλογημένο - Κόσερ	106
Πορτογαλία: Πράσινο κρασί	109
Τουρκία: Καππαδοκία - Στη χώρα της Μεσοποταμίας	112
Γεωργία: Πορτοκαλί κρασί	116
Βιβλιογραφία	119

Στους μαθητές μου με την ευχή να ταξιδέψουν και να γνωρίσουν από κοντά
όλο αυτόν τον παράξενο οινικό θησαυρό της γης.

Δυο λόγια για το βιβλίο

Το παρόν βιβλίο γράφτηκε αρχικά στην Ελληνική γλώσσα και η μετάφρασή του έγινε στα Γαλλικά από τον Νίκο Νερούλιδη, φίλο του κρασιού και επαγγελματία μεταφραστή, που ζει και εργάζεται χρόνια στη Λιόν.

Στη διόρθωση των γαλλικών κειμένων βοήθησαν φίλοι και συνάδελφοι οινογνώστες, οινολόγοι, οινοχόοι αλλά και δημοσιογράφοι του οίνου από όλο τον κόσμο, τους οποίους θα ήταν μεγάλη παράλειψη αν δεν ευχαριστούσα προσωπικά.

Έτσι, ακολουθώντας τη σειρά των κεφαλαίων του βιβλίου μου, ευχαριστώ από καρδιάς τους: Francis Klee, Ralf Anselman, Zoltan Zilai, Janos Zilai, Edita Ďurčová, Hervé Lalau, André Caron, Savvas Konstantinou, Jean-Luc Berger, Guillaume Biau, Giorgio Coli, Simona Lamarte, John Salvi, Patronella Salvi, Philippe Narcy, Mike Graham, Thierry Gasco, Franco Brezza, Leonardo Palumbo, Marie-Agnes Laroche, Maria de Fatima Teixeira, Isabel Mijares, Moshe Spak, Jacques Orhon και Jean Simon, οι οποίοι με τα πολύτιμα σχόλια και τις παρατηρήσεις τους βοήθησαν στον μέγιστο βαθμό να διορθωθούν λάθη ή αβλεψίες αυτού του βιβλίου.

Τελειώνοντας θα πρέπει να πω πως έμπνευση γι' αυτό το βιβλίο υπήρξαν οι διεθνείς κριτές, φίλοι αλλά και απλοί γνωστοί, που εδώ και δεκαπέντε χρόνια γνωρίζω και δοκιμάζω μαζί τους στους μεγάλους διαγωνισμούς κρασιού του κόσμου. Ο καθένας με τη μοναδική, συχνά παράξενη και σίγουρα διαφορετική οινική του παράδοση μου έδωσαν το κίνητρο να ψάξω και να προσπαθήσω να αποκωδικοποιήσω, να καταλάβω και κατόπιν να αποτυπώσω στο χαρτί όλη αυτή τη σοφία που η φύση και ο άνθρωπος έχουν επενδύσει στο μαγικό αυτό ποτό που λέγεται κρασί. Τους ευχαριστώ, λοιπόν, γι' αυτό το ταξίδι στον κόσμο και στη γνώση του κρασιού.

Τα κρασιά που αναφέρονται σ' αυτό το βιβλίο δεν είναι φυσικά και τα μόνα παράξενα και διαφορετικά του κόσμου. Υπάρχουν κι άλλα πολλά, ιδιαίτερα και μοναδικά κρασιά, διάσπαρτα σε όλες τις ηπείρους του πλανήτη, με τα οποία φιλοδοξώ να ασχοληθώ σε κάποια επόμενη έκδοση, όπου αφού τα μελετήσω, θα τα παρουσιάσω.

Εισαγωγή

Μαθητευόμενος μάγος μπροστά στο ασύλληπτο μεγαλείο της γνώσης ο άνθρωπος, παρατηρητής του σύμπαντος, αποδέκτης των καλών ή των κακών στιγμών του, παθαίνει και μετά μαθαίνει. Μαθαίνει και επαναλαμβάνει. Επαναλαμβάνει και τελειοποιεί. Τελειοποιεί και απολαμβάνει. Και ο κύκλος επαναλαμβάνεται.

Από τύχη και σύμπτωση, τις περισσότερες φορές, ο άνθρωπος ανακαλύπτει τα γεγονότα. Στην αρχή, αν και τηρεί στάση αναμονής, τα αποδέχεται, μετά τα προσαρμόζει όταν μπορεί, τα τροποποιεί, για να φτάσει στις μέρες μας ακόμα και να τα μεταλλάξει.

Η ιστορία που περιγράφει τη διαδικασία του κρασιού ξεκινάει από πολύ παλιά. Ο χημικός ορισμός του κρασιού το περιγράφει ως το αποτέλεσμα της αλκοολικής ζύμωσης των σακχάρων των ώριμων σταφυλιών, που συγχρόνως όμως οδηγεί και στην παραγωγή πολλών ακόμα δευτερογενών προϊόντων, σημαντικών και καθοριστικών της ποιότητας αυτού.

Τα σταφύλια για να ωριμάσουν και να αποκτήσουν σάκχαρα χρειάζονται χρόνο. Αυτός μπορεί να αφορά πολλά χρόνια, όσα δηλαδή χρειάζονται για την εξέλιξη του ίδιου του φυτού από τη στιγμή της φύτευσης, της πλήρους ωρίμασης μέχρι και τη γήρανση. Μπορεί όμως και να αφορά ετήσιο ή και μικρότερο κύκλο, που καθορίζει κάθε φορά με επανάληψη τη συσσώρευση των σακχάρων για καθεμία μοναδική χρονιά. Και καθώς ο χρόνος φεύγει, η ζωή ανακυκλώνεται, εξελίσσεται, και ο καλλιεργητής, ο οινοποιός, ο οινολόγος στέκονται αντίκρυ του και τον παρακολουθούν.

Όλα τα κρασιά θα μπορούσαν δυνητικά να γίνουν κάποια στιγμή μοναδικά. Όταν οι συνθήκες το επιτρέψουν, μπορεί να αλλάξει ο ρους της ιστορίας και ένα κρασί ανώνυμο να βρεθεί ξαφνικά κι ανέλπιστα στην πρώτη γραμμή της επώδυνης διαφήμισης. Μπορεί ακόμα και να αποτελέσει παράδειγμα προς μίμηση, δημιουργώντας έτσι μια ομάδα και γράφοντας από την αρχή μια άλλη, διαφορετική ιστορία.

Τα παράξενα κρασιά του κόσμου είναι αυτά που δημιουργήθηκαν τυχαία, απρόσμενα, γιατί 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.

Τα παράξενα κρασιά γεννιούνται όταν η φαντασία συνδυάζεται με την ευρηματικότητα του ανθρώπινου νου. Κάποιες φορές τα αποτελέσματα, εκτός από αξιοπερίεργα, μπορεί να είναι μοναδικά και εντελώς διαφορετικά.

Τα παράξενα κρασιά 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.

Τα παράξενα κρασιά είναι όλα εκείνα τα διαφορετικά κρασιά που, στριμωγμένα στην απομόνωσή τους, επιβεβαιώνουν περίτρανα την ιδιόρρυθμη μοναδικότητά τους.

Είναι λιγάκι ιδιαίτερα, πρωτότυπα. Έχουν ονόματα άλλοτε διαφορετικά, που τα οφείλουν στον τόπο ή την ποικιλία που τα έφτιαξε, άλλοτε όμως κλασικά, που διαλαλούν την παράδοση που τα έθρεψε και τα συντήρησε. Κρασιά που η ιστορία τους και μόνο κινεί, αν μη τι άλλο, τουλάχιστον την περιέργεια.

Στον κάθε τόπο, κάποτε, στην ιστορία των κρασιών του γράφτηκε μια παραξενιά ή μια ιδιορρυθμία, μια εξαίρεση αλλά και μια μοναδικότητα. Αφού κλείστηκε στο γυαλί και βαφτίστηκε με ένα ξεχωριστό όνομα, καθιερώθηκε και έκτοτε επαναλαμβάνεται σαν σε παράδοση, σαν σε ευχαριστία.



κεφάλαιο 1

ΤΗΣ ΦΥΣΗΣ
ΤΑ ΠΕΡΙΕΡΓΑ

Όψιμος τρύγος

ΓΑΛΛΙΑ, ΓΕΡΜΑΝΙΑ, ΑΥΣΤΡΙΑ



Château Puech-Haut, Λανγκεντόκ, Γαλλία. Φωτ.: Château Puech-Haut.

Όταν ο τρύγος καθυστερεί, σκόπιμα ή τυχαία, τα σταφύλια ωριμάζουν περισσότερο, αποκτώντας πιο πολλά σάκχαρα, απολύτως απαραίτητα για την περιεκτικότητα ενός κρασιού σε αλκοόλη. Η καθυστέρηση του τρύγου μέρες ή και μήνες καμιά φορά από την κανονική έναρξή του είναι πρακτική πολύ παλιά αλλά και διεθνής, αφού γίνεται σε όλο τον κόσμο και αποσκοπεί στην παραγωγή κρασιών με υψηλό αλκοόλ αλλά και υπολειπόμενα αζύμωτα σάκχαρα.

Ο όψιμος τρύγος οδηγεί στην παραγωγή κρασιών, συχνά γλυκών ή ημίγλυκων, ειδικού τύπου που δεν θα πρέπει να συγχέονται με αυτά που παράγονται όταν τα σταφύλια προσβληθούν από τον μύκητα βοτρυτή (*Botrytis cinerea*) ή όταν αφεθούν μετά το μάζεμα να στεγνώσουν και να αποξηρανθούν, εν μέρει,

στον αέρα. Στην κατηγορία του όψιμου τρύγου ανήκουν και αυτά που παράγονται όταν τα σταφύλια παραμένουν πάνω στο αμπέλι μετά από το στρίψιμο του ποδίσκου που συγκρατεί το τσαμπί με το φυτό (πασεριγιαζ - passerillage).

Με τον όρο βεντάζ ταρντίβ (vendanges tardives) πρώτοι οι Αλσατοί, το 1984, κατοχύρωσαν νομοθετικά τα Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΠΟΠ) κρασιά από τις εκλεκτές ποικιλίες τους Πινό Γκρι (Pinot Gris), Γκεβουρστραμί-νερ (Gewürztraminer), Ρίσλινγκ (Riesling) και Μοσχάτο (Muscat à petits grains και Muscat ottonel). Αργότερα ο όρος διαδόθηκε και σε άλλες περιοχές, για να περιγράψει τις περισσότερες φορές κατηγορία κρασιών με αζύμωτα σάκχαρα έως 40 γρ./λίτρο στα οποία δεν έχει γίνει προσθήκη ζάχαρης (σαπταλιζασιόν - chaptalisation), αλλά φυσική υπερωρίμαση λόγω της παράτασης του τρύγου.

Όμως, αν και η Αλσατία πήρε την πρωτιά στην καθιέρωση του όψιμου τρύγου ακόμα και στην ετικέτα των κρασιών, οι γείτονες Γερμανοί είχαν αρχίσει να παράγουν ένα αντίστοιχο προϊόν, ελαφρώς ξηρότερο, δύο αιώνες νωρίτερα. Η παράδοση θέλει από το 1718, στην περιοχή Ραϊνγκάου, στο οινοποιείο Σλος Γιохάνισμπεργκ (Schloss Johannisberg), ο τρύγος να ξεκινάει πάντα με έγγραφη διαταγή του επισκόπου-πρίγκιπα της περιοχής που όριζε το αβαείο Φούλντα. Εκείνη τη χρονιά ο μεταφορέας της εντολής έπεσε θύμα ληστείας καθ' οδόν και καθυστέρησε κατά δεκατέσσερις μέρες, γεγονός που είχε ως αποτέλεσμα να προσβληθούν τα σταφύλια από τον μύκητα βοτρύτη. Η συγκομιδή τελικά έγινε υποχρεωτικά, σε γνώση όμως των καλλιεργητών πως το κρασί από τα προσβεβλημένα σταφύλια θα ήταν προβληματικό. Όταν με μεγάλη τους έκπληξη είδαν και κυρίως δοκίμασαν το κρασί κατά την εξέλιξή του, εντυπωσιάστηκαν και καθιέρωσαν να καθυστερούν έκτοτε τον τρυγητό.

Σήμερα οι Γερμανοί ονομάζουν Σπετλέζε (Spätlese) ένα ελάχιστα γλυκό κρασί το οποίο προέρχεται από τη συγκομιδή των ώριμων σταφυλιών, αλλά χωρίς προσβολή από τον μύκητα, και Αουσλέζε (Auslese) αυτό που είναι αρκετά γλυκύτερο και με κάποιο μικρό ποσοστό προσβεβλημένων από ευγενή σήψη σταφυλιών.

Φυσικά, είναι λογικό και αναμενόμενο τα κρασιά του όψιμου τρύγου να αποτελούν συνάρτηση των καιρικών συνθηκών που επικρατούν κάθε φορά και, επομένως, να υπάρχουν καλές ή εξαιρετικές χρονιές, όπως επίσης και κακές χρονιές στις οποίες δεν παράχθηκαν τα αντίστοιχα κρασιά.

Κρασιά όψιμου τρύγου, αν οι καιρικές συνθήκες το επιτρέπουν, μπορούν να παραχθούν σε όλα τα μέρη της γης και φυσικά στην Ελλάδα. Ενδιαφέρον έχει μια παραλλαγή της τεχνικής κατά την οποία ο καλλιεργητής αφήνει ένα και μόνο τσαμπί πάνω σε κάθε φυτό να υπερωριμάσει μετά το τέλος του καθορισμένου τρυγητού. Σκοπός η αύξηση των σακχάρων στο σταφύλι αλλά και η διατήρηση του φρουτώδους χαρακτήρα της ποικιλίας (Επανομή, Θεσσαλονίκη).

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ [ΟΨΙΜΟΣ ΤΡΥΓΟΣ]

Ανάλογα με την ποικιλία σταφυλιού από την οποία γίνεται η παραγωγή τους και φυσικά ανάλογα και με τη χώρα, τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών του όψιμου τρύγου μπορεί να διαφοροποιούνται αισθητά. Έτσι, στην Αλσατία τα κρασιά από τις ποικιλίες Γκεβουρτστραμίνερ και Πινό Γκρι είναι ρωμαλέα, πληθωρικά, με αρωματικό χαρακτήρα φρούτων, βερίκοκου, αποξηραμένου σύκου, γλυκού του κουταλιού, μαρμελάδας. Η γλυκύτητα στο στόμα δεν κουράζει και ισορροπεί πολύ ευχάριστα το αλκοόλ αλλά και την αιχμηρή οξύτητα του κρασιού.

Από την άλλη, στη Γερμανία τα σχεδόν ξηρά Σπετλέζε, αλλά και τα γλυκύτερα Λουολέζε, ειδικά όταν αυτά προέρχονται από την εμβληματική ποικιλία Ρίολινγκ, χαρακτηρίζονται από αρώματα ροδάκινου, φλούδας νεκταρινιού, κυδωνιού, ορυκτό χαρακτήρα, αλλά και γλυκολέμονο, φρυγανισμένο ψωμί και πράσινο μήλο. Η οξύτητα είναι μεγάλη και δεσποτική και δίνει στο κρασί δροσιστικό στυλ και απaráμιλλη φινέτσα.

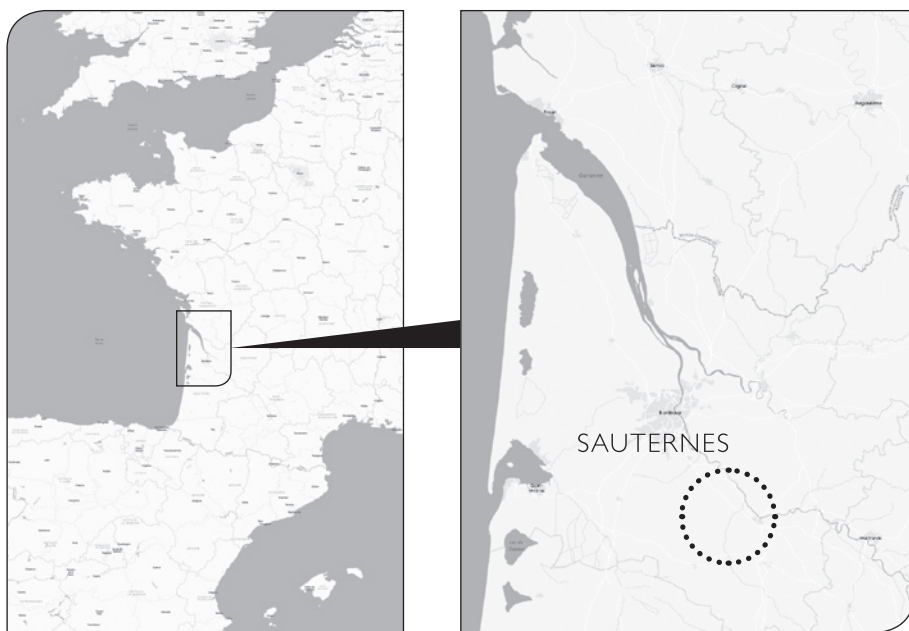
*Αμπελώνας Château d'Yquem, Σοτέρν, Γαλλία.
Φωτ.: προσωπικό αρχείο της συγγραφέως.*



Τρύγος που καθυστερεί και τα σταφύλια «σαπίζουν»

ΓΑΛΛΙΑ

Σοτέρν, Μπαρσάκ



Ένα ποτήρι κρασί ανά φυτό είναι σίγουρα ένας καλός λόγος που το ομώνυμο κρασί στην περιοχή του Μπορντό, στην αριστερή όχθη του ποταμού Γαρούνα, αποτελεί έναν σύγχρονο οινικό μύθο. Όμως, δεν είναι μόνο η πολύ μικρή απόδοση του φυτού που προσδίδει μοναδικότητα σ' αυτό το κρασί, καθώς, κατά τη διάρκεια της καλλιέργειας του αμπελιού, την τεχνική οινοποίησης και μέχρι το τελευταίο στάδιο που φτάνει στο σερβίρισμά του πολλά και διαφορετικά λαμβάνουν χώρα.

Αν και η ιστορία της περιοχής είναι συνδεδεμένη με το κρασί πολλούς αιώνες πίσω, ο 17ος αιώνας ανέδειξε σε πρωταγωνιστικό ρόλο το γλυκό κρασί από