

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ



Δεν χρειάζεται να διαβάσουμε κάποιο βιβλίο, για να ευχαριστηθούμε το κρασί μας. Λίγες όμως βασικές γνώσεις για το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση του κρασιού, πέντε-δέκα πράγματα για το κατάλληλο ποτήρι, τις ιδανικές θερμοκρασίες κατανάλωσης, το σωστό σερβίρισμα και το αρμονικό πάντρεμα του οίνου με το φαγητό, διευρύνουν την απόλαυση, που κάθε γουλιά είναι σε θέση να μας προσφέρει. Λίγες βασικές γνώσεις και μερικές απλές δεξιότητες μεταβάλλουν την κατανάλωση σ' ένα προκλητικό παιχνίδι των αισθήσεων.

Τι είναι γευσιγνωσία;

Ίσως ο όρος «δοκιμασία» ή «γευστική δοκιμή» να είναι πιο οικείος στους πλείστους καταναλωτές κρασιού. Ο όρος «γευσιγνωσία» έχει, ωστόσο, καθιερωθεί πια, αφού χρησιμοποιείται πολύ περισσότερο από τους δύο πρώτους.

Τι είναι όμως η γευσιγνωσία; Προφανώς, όπως άλλωστε και η λέξη δηλώνει, η γνώση της γεύσης. Η βαθιά δηλαδή κατανόηση αυτού που κάθε φορά γεύμαστε, εν προκειμένω, του κρασιού. Κάθε κρασί διακρίνεται από μια ξεχωριστή γεύση, αλλά και από έναν ιδιαίτερο αρωματικό χαρακτήρα. Αυτή η γεύση και αυτός ο αρωματικός χαρακτήρας είναι, για τον αμύητο στα μυστικά της γευσιγνωσίας, αφηρημένες και δύσληπτες έννοιες, που δύσκολα μπορούν να αποκρυπτογραφηθούν.

Η έλλειψη της ικανότητας να αναλύουμε και να εκτιμούμε σωστά το κρασί που έχουμε στο ποτήρι μας, μειώνει αισθητά την απόλαυση που αυτό είναι σε θέση να μας προσφέρει. Αντίθετα, η ικανότητα να αξιολογούμε σωστά τον οίνο που δοκιμάζουμε, μας προσφέρει έναν σαφώς διευρυμένο ορίζοντα απόλαυσης.

Συνεπώς, «γευσιγνωσία» είναι η ικανότητά μας να κατανοούμε, αναλύουμε, περιγράφουμε και, τελικώς, αξιολογούμε τον χρωματικό, αρωματικό και γευστικό χαρακτήρα ενός κρασιού, με στόχο την ποιοτική του κατάταξη, αλλά και τη μεγιστοποίηση της απόλαυσης που αυτό μας προσφέρει. Η γευσιγνωσία καθιστά, ακόμη, την κατανάλωση κρασιού μια ενσυνείδητη πράξη, η οποία τελείται έχοντας βαθιά γνώση των ευρύτερων παραμέτρων που συναποτελούν τον οίνο.

Η γευσιγνωσία στηρίζεται στην ευρεία γνώση κάποιων αντικειμενικών κριτηρίων, με βάση τα οποία ένα κρασί κρίνεται, εδράζεται όμως (σε μικρότερο βαθμό) και στις γευστικές προτιμήσεις, αλλά και τα ευρύτερα οινικά πιστεύω του κάθε γευσιγνώστη.

Σε επίπεδο οινολόγων η γευσιγνωσία καλείται και «οργανοληπτική δοκιμή», αφού στην όλη εξέλιξη της συμπετέχουν τα αισθητήρια όργανα (μάτι, μύτη, στόμα).

Ποιοι μπορούν να δοκιμάσουν;

Όλοι! Οποιοσδήποτε άνθρωπος διαθέτει μία μύτη, που λειτουργεί κανονικά, μπορεί να δοκιμάσει, να περιγράψει και να αξιολογήσει κρασιά. Έστω κι αν κανείς δεν γνωρίζει πολλά πράγματα για το κρασί, μπορεί να εκφέρει την άποψή του, η οποία θα

εδράζεται στα προσωπικά γευστικά του γούστα, τα οποία, ως γνωστό, διαφέρουν από άνθρωπο σε άνθρωπο. Η γνώση όμως των ποιοτικών κριτηρίων, με βάση τα οποία αξιολογούνται τα κρασιά, ευρύνει την ικανότητά μας να κρίνουμε σωστά και οξύνει την αρωματική και γευστική μας αντίληψη.

Μια μικρότερη ομάδα ανθρώπων φέρει το χάρισμα της γευστικής δοκιμής μέσα της. Είναι κάτι σαν τα μεγάλα και σπάνια ταλέντα στο ποδόσφαιρο, τη ζωγραφική ή τη μουσική. Όλοι μπορούμε να κλοτήσουμε μία μπάλα, όλοι μπορούμε να τραγου-

Αρκεί ένα ποτήρι, που θα γεμίσετε μέχρι το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του (για να αφήσετε κενό χώρο να εγκλωβιστούν τα αρώματα) και μια μύτη που λειτουργεί. Είστε έτοιμοι για γευστική δοκιμή!



δήσουμε τον σκοπό που αγαπάμε, λίγοι όμως είμαστε ταγμένοι να γίνουμε Πελέ, Μονέ ή Μότσαρτ. Υπάρχουν, όντως, κάποιοι από εμάς που είναι προικισμένοι με μια πιο οξεία από τον μέσο όρο όσφρηση, αλλά και με περισσότερες και πιο ευαίσθητες γευστικές θηλές, στοιχεία που προσφέρουν τη δυνατότητα μιας πιο εύστοχης γευστικής δοκιμής.

Ένα drop-stop μπορεί να μας απαλλάξει από τους ανεπιθύμητους λεκέδες, που προκαλούν τα αλλεπάλληλα σερβιρίσματα, αν και με την εξάσκηση θα πάψει σιγά-σιγά να μας είναι απαραίτητο.

Τα προσόντα του γευσιγνώστη

Πέρα από την οξεία του όσφρηση, για να είναι κανείς ένας καλός γευσιγνώστης, χρειάζεται δύο ακόμη προσόντα: γευστική μνήμη και αντικειμενική κρίση. Η πρώτη, η γευστική μνήμη, είναι πολύ πιο σημαντική για έναν γευσιγνώστη απ' ό,τι η μύτη, αφού χωρίς αυτήν κάθε κρασί που γευόμαστε είναι



απλώς μια ξεχασμένη γευστική εμπειρία, που δεν μπορεί να λειτουργήσει ως σημείο αναφοράς και σύγκρισης με άλλους ομοειδείς οίνους. Συνεπώς, όσο πιο ευρεία γευστική μνήμη διαθέτει κανείς τόσο πιο ικανός είναι να δημιουργήσει στο μυαλό του μια πλούσια παρακαταθήκη αρωμάτων και γεύσεων, από την οποία θα αντλεί πληροφορίες κάθε φορά που δοκιμάζει ένα καινούργιο κρασί. Οι πληροφορίες αυτές δρουν συγκριτικά όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί, αποτελώντας παραδείγματα ή πρότυπα, στην προσπάθειά μας να το κατατάξουμε ποιοτικώς.

Όταν, για παράδειγμα, δοκιμάζουμε ένα Sauvignon Blanc, αναπόφευκτα το συγκρίνουμε με οποιοδήποτε άλλο ομοποικιλιακό, που έχουμε στο παρελθόν δοκιμάσει. Η άμεση σύγκριση τού υπό δοκιμή κρασιού με όλα τα άλλα της ίδιας ποικιλίας, το κατατάσσει σε μία κατηγορία (ή μία θέση) ανάμεσα στα δεκάδες ή εκατοντάδες ομοειδή. Χωρίς αυτή την άμεση σύγκριση, η οποία γίνεται με τη βοήθεια της γευστικής μνήμης, το κρασί αιωρείται ποιοτικώς σ' ένα περιβάλλον από το οποίο απουσιάζει η έννοια της κατάταξης, άρα και κάθε έννοια συστηματοποίησης της προσλαμβανόμενης από τις γευστικές δοκιμές γνώσης.

Βεβαίως, καμία γευστική μνήμη δεν μπορεί να ανταποκριθεί στις αυξημένες ανάγκες των αλλεπάλληλων γευστικών δοκιμών, όσο ισχυρή και ευρεία κι αν είναι, γι' αυτό η καταγραφή γευσιγνωστικών σημειώσεων στο χαρτί θα πρέπει να θεωρείται δεδομένη, τουλάχιστον για έναν επαγγελματία γευσιγνώστη. Πάρτε ένα απλό μπλοκ σημειώσεων για να καταγράφετε σ' αυτό τις γευστικές σας εντυπώσεις, για τα κρασιά που κάθε φορά δοκιμάζετε. Καταχωρίστε τις παρατηρήσεις σας για το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση του κρασιού και σημειώστε κάποια γενικότερα χαρακτηριστικά που το αφορούν, όπως, λόγου χάρη, ο αλκοολικός τίτλος, η ποικιλιακή σύνθεση, η προέλευση των σταφυλιών κτλ. Τρόποι για την καταγραφή σημειώσεων υπάρχουν πάρα πολλοί, ο καθένας από εμάς μπορεί να διαλέξει κάποιον καθαρά προσωπικό, ο οποίος του ταιριάζει περισσότερο, αρκεί οι σημειώσεις να είναι ομοιογενείς ως προς τον τρόπο γραφής τους, αλλά και συστηματοποιημένες.

Η αντικειμενικότητα της κρίσης ενός γευσιγνώστη είναι εξαιρετικά σημαντική για την επιτυχία του όλου έργου του. Όταν δοκιμάζουμε ένα κρασί, αφήνουμε στην άκρη τα όποια – θετικά ή αρνητικά – συναισθήματα μπορεί να τρέφουμε γι' αυτό, τον παραγωγό ή τον εισαγωγέα του. Τα προσωπικά μας συναισθήματα δεν έχουν θέση σε μία αντικειμενική γευστική δοκιμή.

Όταν θέτουμε έναν οίνο κάτω από τη βράσανο

της κρίσης μας, ακολουθούμε μια καθαρά ψυχρή πορεία, που αποστασιοποιείται από προσωπικά συναισθήματα, συμπάθειες, εμπάθειες ή οποιεσδήποτε μικρότητες. Μόνο έτσι θα μπορέσουμε κάποια στιγμή να διεκδικήσουμε τον τίτλο του αντικειμενικού και ακριβοδίκαιου γευσιγνώστη.

Τυφλή ή Φανερή;

Το ερώτημα απασχολεί τον οινικό κλάδο εδώ και δεκαετίες. Ποια είναι, τέλος πάντων, η καλύτερη μέθοδος αξιολόγησης των οίνων; Ποιο σύστημα δοκιμής και βαθμολόγησης προσφέρει τα πλέον αξιόπιστα και ασφαλή αποτελέσματα; Μήπως η «τυφλή» γευσιγνωσία, κατά τη διάρκεια της οποίας οι κριτές δεν γνωρίζουν την ταυτότητα του κρασιού που δοκιμάζουν, ή μήπως η φανερή γευστική δοκιμή, που πραγματοποιείται με τις φιάλες ακάλυπτες, πράγμα που μας επιτρέπει να λαμβάνουμε υπόψη μας πολλές άλλες σημαντικές πληροφορίες, που αφορούν στο υπό εξέταση κρασί;

Τυφλή γευσιγνωσία

Ο όρος «τυφλή γευσιγνωσία» χρησιμοποιείται όταν κάποιο κρασί δοκιμάζεται υπό καθεστώς ανωνυμίας. Στην περίπτωση αυτή, όλες οι φιάλες των υπό δοκιμασία οίνων καλύπτονται, για να αποφεύγεται ο κίνδυνος να επηρεαστούν οι κριτές. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιείται στους διάφορους διαγωνισμούς κρασιών, οι οποίοι – μη έχοντας άλλη επιλογή – προσπαθούν να διασφαλίσουν την ορθότητα και την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων τους μέσα από την οδό της τυφλής γευσιγνωσίας. Κατά τη διάρκεια της ανώνυμης αυτής γευστικής δοκιμής, το κρασί αποκόπτεται από όλα τα υπόλοιπα στοιχεία που το αφορούν, όσο σημαντικά κι αν είναι αυτά. Ο τόπος προέλευσής του, οι ποικιλίες οιναιμπέλου από τις οποίες οινοποιήθηκε, η εσοδεία, το όνομα και η ιστορία του παραγωγού, η εν γένει παρουσία του στον χρόνο, η σταθερότητα ή η αστάθεια στην ποιότητά του από χρονιά σε χρονιά, ακόμη και η ώρα που απαιτείται για να εκδηλωθεί ολοκληρωτικά στο ποτήρι και πολλά άλλα, πολύτιμα για το κρασί στοιχεία, αποκλείονται ολότελα από τη διαδικασία του οργανοληπτικού ελέγχου. Συνέπεια της μεθόδου αυτής είναι η συρρίκνωση του πεδίου αξιολόγησης σε μία και μόνο στιγμή, στη στιγμή που ο οίνος, αποκομμένος από καθετί που τον αφορά, πέφτει για 2-3 λεπτά στο ποτήρι, αφημένος στην ετυμηγορία του κριτή. Η γευστική δοκιμή καταλήγει, έτσι, να αντικρίζει το κρασί φωτογραφικά, απαθανατίζοντας, όπως ακριβώς η κάμερα, ένα στιγμιαίο ενσταντανέ του όλου «είναι» του, βάσει του οποίου ασκείται η τελική κρίση και αξιολόγηση. Η τυφλή δοκιμή θέτει σε πρώτη θέση τον κριτή και τις αισθήσεις του σε μια συγκεκριμένη στιγμή, και



όχι το ίδιο το κρασί και τη συνολική προσωπικότητά του. Η άσκηση της μπορεί να φαντάζει ακριβοδίκαιη και αδέκαστη, καθώς οι φιάλες δοκιμάζονται καλυμμένες, στην ουσία, όμως, αυτό που η τυφλή γευστική δοκιμή κάνει είναι να περιορίζει την ευρύτητα και το βάθος της κρίσης μας. Αυτός άλλωστε είναι και ο βασικότερος λόγος, που τα μεγάλα και διάσημα κρασιά του πλανήτη δεν λαμβάνουν ποτέ μέρος στους διαγωνισμούς, καθώς γνωρίζουν ότι μέσα στο συρρικνωμένο πλαίσιο αξιολόγησης που τίθενται, οι πιθανότητες να μη διακριθούν είναι εξαιρετικά μεγάλες.

Φανερή γευσιγνωσία

Η φανερή γευσιγνωσία ασκείται συνήθως στις περιπτώσεις που δοκιμάζουν άτομα και όχι ομάδες. Όταν η κρίση για ένα κρασί εκφέρεται μέσω μιας φανερής γευστικής δοκιμής, η οποία συνυπολογίζει μαζί με τη στιγμιαία εικόνα του υπό αξιολόγηση οίνου και όλα τα υπόλοιπα κρίσιμα στοιχεία που αφορούν σ' αυτόν, οι πιθανότητες μιας πιο αξιόπιστης ετυμηγορίας είναι σημαντικά αυξημένες. Όταν στην κρίση μας περιλαμβάνονται όλα τα δομικά στοιχεία, που συγκροτούν την προσωπικότητα ενός οίνου (ποικιλίες, εσοδεία, παραγωγός, σταθερότητα από χρονιά σε χρονιά, ιστορικό κτλ.), το πεδίο αξιολόγησης διευρύνεται, επιτρέποντας μια πιο σφαιρική και αντικειμενική κρίση. Όταν δοκιμάζουμε φανερά, θέτουμε στην πρώτη θέση το κρασί και όχι τον κριτή και τη στιγμιαία αντίληψη που αυτός θα διαμορφώσει για τον δοκιμαζόμενο οίνο. Η φανερή γευστική δοκιμή έχει να κάνει με τη σαφή αντίληψη ενός και μόνο δοκιμαστή για το τι εστί «ποιοτικός οίνος», ενώ η τυφλή γευσιγνωσία είναι άμεσα συνυφασμένη με την «κοινή» άποψη μιας ομάδας κριτών με διαφορετικές πολλές φορές προσεγγίσεις, οι οποίες μορφώνονται αναγκαστικά με τρόπο που να ικανοποιούν όλα τα συμβαλλόμενα μέρη, εν είδει κοινού ανακοινωθέντος, στην καταγραφή του οποίου οι ακραίες (και ίσως πολύτιμες) θέσεις θυσιάζονται στην ανάγκη διαμόρφωσης μιας αμοιβαία «κοινής» θέσης.

Πέντε φιάλες παρουσιάζονται υπό καθεστώς πλήρους ανωνυμίας ενώπιον των κριτών-γευσιγνωστών. Ο παραγωγός άγνωστος, καθώς ολόκληρη η φιάλη, από τη βάση μέχρι και την κορυφή του καψυλλίου, είναι καλυμμένη. Ο γευσιγνώστης καλείται να δοκιμάσει μέσα σε μερικά λεπτά το κρασί και να το αξιολογήσει, χωρίς να λαμβάνει υπόψη του οποιαδήποτε άλλη παράμετρο.



ΜΗΛΟ: Το συναντάμε σε πολλά φρέσκα κρασιά της ποικιλίας, τόσο της Αλσατίας όσο και της Γερμανίας.



ΛΑΪΜ: Πιο συχνό στα αυστραλιανά Riesling, το βρίσκουμε όμως και σε πολλά φρέσκα κρασιά από την Αλσατία και τη Γερμανία.



ΜΕΛΙ: Άρωμα που αποκτούν πολλά Riesling με την παλαίωση. Το συναντάμε και σε γλυκά κρασιά της ποικιλίας.



ΠΕΤΡΕΛΑΙΟ: Είτε το πιστεύετε είτε όχι, τυπικό άρωμα των πλείστων παλαιωμένων Riesling!

Η Αλσατία αποτελεί τη Μέκκα του Riesling.

Riesling

Το Riesling είναι για την ποικιλία Chardonnay το «αντίπαλο δέος». Ατόφιο και σχεδόν πάντοτε χωρίς βαρέλι, εξαιρετικά δεκτικό σε πολυετή παλαίωση και ιδιαίτερα τίμιο, ως προς τη σχέση ποιότητας-τιμής που το διακρίνει, το Riesling θεωρείται από κάποιους η κορυφαία λευκή ποικιλία οινάμπελου στον πλανήτη.

Τα καλύτερα κρασιά της, που προέρχονται από δροσερά αλλά με καλή ηλιοφάνεια κλίματα, συνδυάζουν τη φινέτσα με την τραγανιστή οξύτητα και τη γευστική ένταση. Ξηρά ή γλυκά, τα ανά τον κόσμο Riesling αρνούνται να ωριμάσουν σε δρύινα βαρέλια, παραταύτα, οι δυνατότητες παλαίωσης που διαθέτουν δεν απαντώνται σε κανένα άλλο λευκό κρασί.

Η ποικιλία, που είναι από τη φύση της πολύ παραγωγική, υποβαθμίζεται γευστικά και αρωματικά όταν φυτεύεται σε γόνιμα εδάφη με θερμό και ξηρό κλίμα. Σ' αυτά τα εδάφη, η οξύτητά της μειώνεται δραστικά, ενώ η ποσοτική απόδοσή της αυξάνεται κατακόρυφα. Αντίθετα, σε φτωκά και πετρώδη εδάφη με δροσερό κλίμα η ποικιλία μεγαλουργεί, καθώς η παραγωγή χαλιναγωγείται ποσοτικά,

ενώ η οξύτητα διατηρείται σε ψηλά επίπεδα. Όταν μάλιστα οι εδαφοκλιματικές συνθήκες ευνοούν την αργή ωρίμαση των σταφυλιών, τα αποτελέσματα είναι αξιοθαύμαστα, αφού το κρασί προικίζεται με έντονα και συνάμα κομψά αρωματικά και γευστικά χαρακτηριστικά.

Το Riesling χρειάζεται χρόνο στη φιάλη, για να αναπτύξει την πολύπλοκη προσωπικότητά του, σε αντίθεση με το Chardonnay που αποκαλύπτει τον χαρακτήρα του σχεδόν αμέσως. Τα πλείστα Riesling – ειδικά τα ξηρά – εμφανίζουν ένα μονοδιάστατο και επιθετικό προφίλ όταν είναι νεαρά, με την πάροδο όμως του χρόνου στρογγυλεύουν γευστικά και ανοίγουν αρωματικά, αποκτώντας ένα εντυπωσιακό μπουκέτο που μοσχοβολάει άνθη, εξωτικά φρούτα, μέλι, κεριά κ.ά. Πολλές φορές η παλαίωση



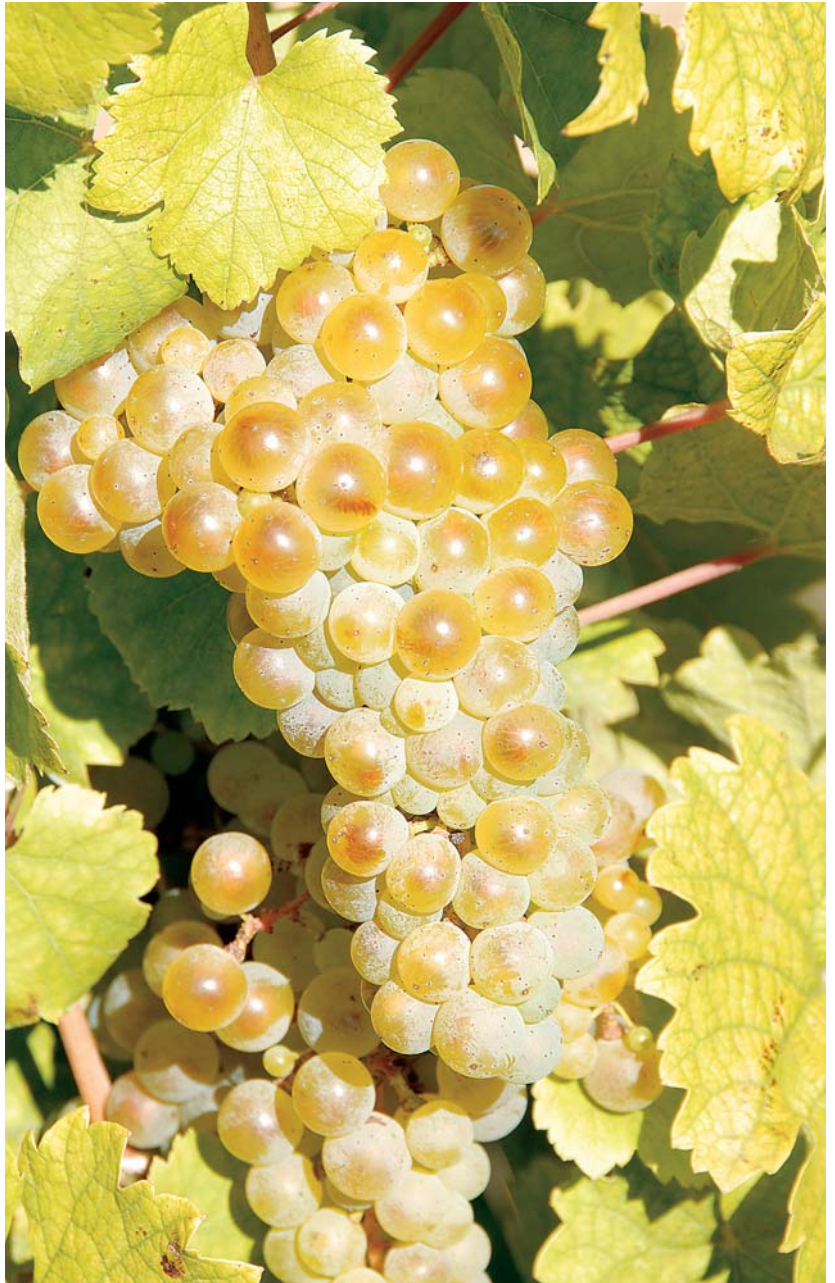
των Riesling συνοδεύεται και από αρώματα που παραπέμπουν σε πετρέλαιο! Τα ημίγλυκα και γλυκά, όμως, κρασιά της ποικιλίας είναι από νωρίς πολύ εκφραστικά, αποκαλύπτοντας την κλάση και τη φινέτσα τους σε κάθε στάδιο της μακράς ζωής τους.

Τα κορυφαία Riesling οινοποιούνται στη Γερμανία και τη Γαλλία (Αλσατία), αξιόλογα όμως κρασιά της ποικιλίας παράγονται και στην Αυστρία, την Αυστραλία και τη Ν. Ζηλανδία. Στη Γερμανία η νομοθεσία για την παραγωγή ποιοτικών οίνων βασίζεται στην εξής απλή αρχή: ένα ώριμο σταφύλι παράγει καλύτερο κρασί απ' ό,τι ένα λιγότερο ώριμο. Έτσι, η ταξινόμηση των γερμανικών κρασιών, ως προς την ποιότητά τους, εδράζεται στον βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών. Η ανώτατη κατηγορία ταξινόμησης των γερμανικών οίνων, ονόματι Qualitätswein mit Prädikat (QmP), χωρίζει τα κρασιά σε έξι υποκατηγορίες, ανάλογα με τον βαθμό γλυκύτητας των σταφυλιών. Οι υποκατηγορίες αυτές είναι οι εξής (αρχίζοντας από τη χαμηλότερη):

- **Kabinett** (ξηρά προς ημίξηρα κρασιά)
- **Spätlese** (ημίξηρα προς ημίγλυκα)
- **Auslese** (ημίγλυκα προς γλυκά)
- **Beerenauslese** (γλυκά από βοτρίτη)
- **Trockenbeerenauslese** (γλυκά από βοτρίτη)
- **Eiswein** (γλυκά κρασιά από σταφύλια που πάγωσαν πάνω στα κλήματα)

Οι τρεις τελευταίες υποκατηγορίες περιλαμβάνουν κρασιά με πολύ έντονη γλυκύτητα, που συνήθως είναι ακριβά και σπάνια. Ο συσχετισμός μεταξύ γλυκύτητας και ποιότητας, στον οποίο βασίζεται η ταξινόμηση του γερμανικού κρασιού, δεν υποδεικνύει, εντούτοις, ότι δεν υπάρχουν εξαιρετικά κρασιά και στις έξι υποκατηγορίες.

Η αφρόκρεμα των γερμανικών Riesling προέρχεται από τις περιοχές Mosel-Saar-Ruwer (Mosel για συντομία), Rheingau, Pfalz, Nahe και Rheinhessen. Εκπληκτικά είναι τα κρασιά του ποταμού Mosel, στις όχθες του οποίου καλλιεργείται περίπου το ένα τρίτο των συνολικών αμπελώνων της ποικιλίας στη Γερμανία. Τα κρασιά αυτά διακρίνονται για τον χαμηλό αλκοολικό τους βαθμό, που συνήθως κυμαίνεται γύρω στο 8%, την σπινθηροβόλα οξύτητά τους, το εκρηκτικό τους άρωμα, το πληθωρικό εκχύλισμα και τη φινέτσα της γεύσης τους. Πουθενά αλλού στον πλανήτη δεν υπάρχουν τέτοια χαμηλόβαθμα κρασιά, με αυτές τις δυνατότητες παλαιώσης. Η περιοχή Pfalz, που είναι η δεύτερη σημαντικότερη όσον αφορά στην καλλιεργούμενη με Riesling έκταση, καρίζει στον πλανήτη μερικά από τα καλύτερα κρασιά της ποικιλίας. Ωστόσο, η περιοχή που παραδοσιακά θεωρείται το σπίτι της ποικιλίας είναι η Rheingau, στην οποία – εκτός από ξηρά Riesling – οινοποιού-



Η ποικιλία Riesling.

νται και μερικά από τα καλύτερα γλυκά.

Τα σπουδαιότερα γαλλικά Riesling φτιάχνονται από τους αμπελώνες που βρίσκονται στη νότια Αλσατία, στην περιοχή Haut-Rhin. Τα περισσότερα από αυτά είναι ξηρά, αρωματικά και σαφώς πιο πλούσια σε αλκοόλη, σε σχέση με τα γερμανικά ομοειδή τους. Ωστόσο, υπάρχουν και κάποια πολύ γλυκά κρασιά της ποικιλίας (Sélection de Grains Nobles), που οινοποιούνται από σταφιδιασμένα σταφύλια που προσβάλλονται από βοτρίτη (έναν μικροσκοπικό μύκητα που επιτίθεται στα ώριμα τσαμπιά, αφυδατώνοντάς τα και συμπυκνώνοντάς τα σε σάκχαρα). Υπάρχουν, ακόμη, τα Vendange Tardive (όψιμος

Οι όχθες του ποταμού Mosel φιλοξενούν μερικούς από τους πιο εντυπωσιακούς αμπελώνες της ποικιλίας.



τρύγος), που παράγονται από σταφύλια που αφέθηκαν να υπερωριμάσουν πάνω στα κλήματα. Τα κρασιά αυτά μπορεί να είναι ημίξηρα, ημίγλυκα ή γλυκά, παραταύτα, οι Αλσατοί οινοποιοί δεν θεωρούν σκόπιμη την αναγραφή του βαθμού γλυκύτητας στην ετικέτα, με αποτέλεσμα να προκαλείται σύγχυση στον καταναλωτή, ο οποίος αγοράζοντας

ένα Vendange Tardive δεν ξέρει αν θα του βγει ξηρό ή γλυκό!

Τα αυστριακά Riesling χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες: τη Steinfeder (11% μέγιστος αλκοολικός τίτλος), τη Federspiel (12% μέγιστος αλκοολικός τίτλος) και τη Smaragd (12,5% ελάχιστος αλκοολικός τίτλος). Τα Riesling αυτά, που προέρχονται κυρίως από τους αμπελώνες της περιοχής Wachau, ωριμάζουν γρηγορότερα από τα ομοποικιλιακά της Γερμανίας και της Αλσατίας, γι' αυτό και τις περισσότερες φορές καταναλώνονται σε νεαρότερη ηλικία.

Στην Αυστραλία τα καλύτερα Riesling παράγονται στα ψυχρότερα αμπελοτόπια της χώρας και συγκεκριμένα στις κοιλάδες Clare και Eden, αλλά και στην περιοχή Adelaide Hills. Στο Mount Barker, στα δυτικά της Αυστραλίας, αλλά και στην περιοχή Victoria, φτιάχνονται, επίσης, μερικά εντυπωσιακά Riesling.

Η Ν. Ζηλανδία προτείνει λίγα στον αριθμό, αλλά εξαιρετικά Riesling. Πολλά από αυτά είναι γλυκά και παράγονται από υπερώριμα και προσβεβλημένα από βοτρίτη σταφύλια, κυρίως της περιοχής Marlborough. Ο Καναδάς δεν λείπει από το σκηνικό, αφού εμφανίζεται κι αυτός με κάποια Icewine, που παράγει από σταφύλια της ποικιλίας. Η Καλιφόρνια και η αμπελουργική ζώνη της πολιτείας Ουάσιγκτον παράγουν τα δικά τους γλυκά Riesling, είτε από σταφύλια που παγώνουν πάνω στα κλήματα είτε από τσαμπιά που τα προσβάλλει ο βοτρίτης.

Το Riesling εν τάξει

Αλκοόλη	Χαμηλή προς μέτρια, κάποτε ψηλή.
Οξύτητα	Κατά κανόνα ψηλή, ειδικά στα δροσερά κλίματα.
Αρώματα	Απλά και συγκρατημένα στα νεαρά ξηρά κρασιά. Έντονα και πολύπλοκα στα ώριμα. Στα δροσερά κλίματα θυμίζουν συνήθως πράσινο μήλο, λεμόνι, μοσχολέμονο (λάιμ), εξωτικά φρούτα, άνθη και μέταλλα. Στα ξηροθερμικά κλίματα κυριαρχούν το ροδάκινο, το ακλάδι και τα κίτρα.
Μπουκέτο παλαιώσης	Πολλά κρασιά της ποικιλίας (ξηρά και γλυκά) ωριμάζουν για αρκετά χρόνια, αποκτώντας σύνθετο μπουκέτο από αρώματα μελιού, βουτύρου, κεριού, κερήθρας, καβουρδισμένων ξηρών καρπών και πετρελαίου!
Είδη	<ul style="list-style-type: none"> • Φρέσκα ξηρά κρασιά, δροσερά και νευρώδη. • Ημίξηρα και ημίγλυκα, με ζυηρή όμως οξύτητα. • Γλυκά κρασιά από βοτρίτη. • Icewine.
Συνώνυμα	Rhine Riesling, Johannisberger, Rheinriesling, Rajinski Rizling, Riesling Renano.