

# Τα ποτήρια

Ξεχάστε όλα τα σκαλιστά, χρωματιστά ή ζωγραφιστά ποτήρια με πόδι. Αυτά είναι εντελώς ακατάλληλα για το σερβίρισμα και εν τέλει την απόλαυση του κρασιού, θα μπορούσαν όμως να αποτελέσουν μέρος μιας μάλλον ξεπερασμένης μορφής διακόσμησης του σαλονιού ή ακόμη, μέρος της προίκας της κόρης μας!

Η επιλογή του κατάλληλου ποτηριού για κάθε τύπο οίνου έχει βαρύνουσα σημασία, καθώς από την επιλογή αυτή εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό η τελική απόλαυση του κρασιού. Τα καλά κρασοπότηρα είναι βέβαια πάντοτε κολονάτα, είναι φτιαγμένα από λεπτό γυαλί ή κρύσταλλο, διαθέτουν μακρύ σχετικά κάλυκα, ο οποίος στενεύει στο άνω του μέρος (χείλη του ποτηριού) έτσι που να εγκλωβίζει τα αρώματα και να βοηθά στον γρηγορότερο και ευκολό-

τερο προσδιορισμό τους και, τέλος, έχουν κάθε φορά το σωστό μέγεθος, ανάλογα με τον τύπο του κρασιού που θα σερβίρουμε.

Για τα ερυθρά κρασιά προτιμάμε μεγάλες τουλίπες, οι οποίες θα τους επιτρέψουν να αναπνεύσουν και να εκφραστούν καλύτερα, ενώ για τα λευκά επιλέγουμε μικρότερα κολονάτα, έτσι ώστε να σερβίρουμε κάθε φορά λιγότερη ποσότητα κρασιού, αποφεύγοντας τη μεγάλη παραμονή του οίνου στο ποτήρι και το ανέβασμα της θερμοκρασίας του. Φυσικά, ποτέ δεν γεμίζουμε το ποτήρι μας πέραν του ήμισυ της συνολικής χωρητικότητάς του, αφήνοντας έτσι κενό χώρο για τη συγκέντρωση των αρωμάτων.

Για τις σαμπάνιες και όλα τα αφρώδη κρασιά διαλέγουμε ένα ωραίο ποτήρι τύπου "flute", με μακρύ και στενό κάλυκα, που να



# Τα ποτήρια

επιτρέπει στο μεγαλείο των εκλεκτών φυσαλίδων τους να αποκαλύπτεται σ' όλη του την έκταση. Τέλος, για τα γλυκά κρασιά επιλέγουμε ένα μικρό, κολονάτο ποτήρι, το οποίο γεμίζουμε μόλις κατά το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του,

αφού, από τη μια, τα επιδόρπια κρασιά πρέπει να πίνονται πάντοτε καλά παγωμένα (7-9 βαθμούς Κελσίου), ενώ, από την άλλη, σερβίρονται σε μικρές δόσεις στο τέλος κάθε γεύματος, αντικαθιστώντας ή συνοδεύοντας κάποιο γλυκό.

## Τα πλεονεκτήματα του κολονάτου

### Κρατώντας το ποτήρι από το «πόδι»:

- ◆ Μπορούμε απρόσκοπτα να εξετάσουμε το χρώμα, τη διαύγεια και τη λιπαρότητα του κρασιού, χωρίς τα χέρια μας να καλύπτουν μερικώς ή ολικώς τη θέα προς το κρασί.
- ◆ Τα χέρια μας δεν έρχονται σ' επαφή με τα τοιχώματά του, αποφεύγουμε έτσι τη μεταβολή της θερμοκρασίας του κρασιού.
- ◆ Έχουμε τα χέρια μας μακριά από τη μύτη, έτσι, οι όποιες μυρωδιές υπάρχουν σ' αυτά δεν καταφέρνουν να φτάσουν εύκολα στο οσφρητικό αισθητήριο και να μπλεχτούν με το άρωμα του κρασιού.
- ◆ Μπορούμε να αναδεύσουμε το κρασί με περισσότερη άνεση και ευκολία.

**Πέρα απ' όλα αυτά, ένα κομψό, ραφινάτο και καλογουλισμένο κολονάτο ποτήρι αποτελεί την πεμπουσία της οινικής αισθητικής, καθώς η παρουσία του στο τραπέζι καλλωπίζει και ελαφρύνει ακόμη και την πιο ράθυμη ατμόσφαιρα.**



Από αριστερά προς δεξιά:  
Ποτήρι Bordeaux, ποτήρι Βουργουνδίας, flute σαμπάνιας, flute χρονολογημένης (vintage) σαμπάνιας, ποτήρι για γλυκά κρασιά, coripa για Sherry.

# Ο δεκάλογος του σερβιρίσματος

Η ώρα του σερβιρίσματος του κρασιού αποτελεί τη στιγμή της αλήθειας. Πρόκειται για το καταληκτικό σημείο του μακρού και επίπονου δρόμου, που αρχινά από το αμπέλι και τελειώνει μετά από πολλές και δύσκολες προσπάθειες με τον αποπωματισμό και το σερβίρισμα του οίνου. Αν λοιπόν δεν δώσουμε την κατάλληλη προσοχή και αν την τελική στιγμή, ένα βήμα πριν το ποτήρι, δεν φροντίσουμε για το σωστό άνοιγμα, την κατάλληλη θερμοκρασία, το ορθό ποτήρι κι ένα σωρό άλλα, είναι πολύ εύκολο να καταστρέψουμε τους κόπους και τις αγωνίες μιας χρονιάς, που κάθε μπουκάλι κρασιού περιέχει. Οι παρακάτω κανόνες, που διέπουν το σωστό σερβίρισμα του κρασιού, αλλά και ο σχετικός πίνακας

με τις θερμοκρασίες κατανάλωσης όλων των τύπων οίνων, μπορούν να αποβούν εξαιρετικά χρήσιμα εργαλεία στην προσπάθεια μεγιστοποίησης της απόλαυσης που προσφέρει ένα κρασί.

- 1** Σερβίρουμε πρώτα τα λευκά κρασιά, έπειτα τα ροζέ και τέλος τα ερυθρά.
- 2** Αν θα σερβίρουμε μόνο λευκό κρασί, τότε, αρχίζουμε από τα πιο απλά και λεπτά και προχωρούμε προς τα πιο γεμάτα, που είναι συνήθως αυτά που ζυμώθηκαν και ωρίμασαν στο δρύινο βαρέλι.
- 3** Σερβίρουμε πρώτα τα νεαρά και έπειτα τα παλαιωμένα κρασιά.
- 4** Τα λιγότερο καλά κρασιά σερβίρονται στην αρχή και ακολουθούν προοδευτικά, με βάση το ύψος της ποιότητάς τους, τα καλύτερα κρασιά. Έτσι, αφενός δεν αδικούμε κανένα κρασί και αφετέρου τηρούμε ευλαβικά έναν από τους «ιερούς» κανόνες του σερβιρίσματος, που λέει ότι ποτέ δεν επιθυμούμε να γυρίσουμε στο προηγούμενο κρασί.

- 5** Η σαμπάνια και όλα τα καλά αφρώδη σερβίρονται πρώτα, αφού είναι τα ιδανικά προδόρπια. Εκτός, βέβαια, από τις γλυκές σαμπάνιες (Doux) και τα γλυκά αφρώδη, τα οποία πίνονται στο τέλος του γεύματος ως επιδόρπια, είτε από μόνα τους, είτε με κάποιο γλυκό.



*Πρακτική λύση για διατήρηση της θερμοκρασίας του κρασιού*

# Ο δεκάλογος του σερβιρίσματος



*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.*

- 6 Τα γλυκά κρασιά Κουμανδαρία, Vinsanto, Muscat, Μαυροδάφνη, Sauternes, Tokaji, Port και άλλα πίνονται πάντοτε στο τέλος, καθώς αποτελούν τον τέλειο επίλογο κάθε γεύματος.
- 7 Διαλέγουμε μεγάλες τουλίπες για τα πλούσια ερυθρά κρασιά, έτσι που να τους προσφέρουμε χώρο να αναπνεύσουν, απελευθερώνοντας το πλούσιο αρωματικό τους δυναμικό. Για τα λευκά επιλέγουμε μικρότερα ποτήρια τα οποία γεμίζουμε το πολύ μέχρι το ήμισυ της χωρητικότητάς τους.
- 8 Ποτέ δεν βάζουμε ένα κρασί στην κατάψυξη γιατί η απότομη πτώση της θερμοκρασίας το καταστρέφει.
- 9 Δεν αφήνουμε για καιρό τα κρασιά στο ψυγείο γιατί αρχίζουν να αποκτούν μια δυσάρεστη μυρωδιά, αυτή της μακρόχρονης ψύξης.
- 10 Φροντίζουμε να υπάρχει πάντα στο τραπέζι μια σαμπανιέρα γιατί το κρασί στο μπουκάλι, αλλά και στο ποτήρι, ζεσταίνεται πολύ πιο γρήγορα απ' όσο φανταζόμαστε.

## Θερμοκρασίες σερβιρίσματος

	Βαθμοί Κελσίου
Σαμπάνιες, Αφρώδη κρασιά, Επιδόρπια κρασιά (γλυκά)	7 – 9
Λευκά ξηρά κρασιά	8 – 10
Λευκά ξηρά παλαιωμένα σε δρύινο βαρέλι	10 – 12
Ροζέ κρασιά	10 – 12
Ελαφρά κόκκινα κρασιά, Ερυθρά τύπου pouneau	12 – 14
Ερυθρά κρασιά με μέσο σώμα	14 – 16
Πλούσια ερυθρά και Ερυθρά παλαιώσης	16 – 18



# Διαβάζοντας την ετικέτα

Η ετικέτα είναι η ταυτότητα του κρασιού. Είναι το κανάλι μέσω του οποίου ο παραγωγός επικοινωνεί με τον καταναλωτή, προσπαθώντας να του μεταδώσει τη φιλοσοφία του, αλλά και κάποιες – άλλοτε υποχρεωτικές και άλλοτε προαιρετικές – πληροφορίες. Σημαντικές υποχρεωτικές ενδείξεις, τις οποίες πρέπει να φέρει μια ετικέτα είναι, για παράδειγμα, ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού, η περιεκτικότητα της φιάλης, το όνομα και η διεύθυνση του εμφιαλωτή, το τοπωνύμιο της Ονομασίας Προέλευσης ή οι ενδείξεις «Τοπικός Οίνος» και «Επιτραπέζιος Οίνος», για τα αντίστοιχα κρασιά κ.ά. Στις προαιρετικές ενδείξεις περιλαμβάνονται ο τύπος του κρασιού (π.χ. Ερυθρός Ξηρός ή Φυσικώς Αφρώδης κτλ.), το εμπορικό του όνομα, η εσοδεία, το εμπορικό σήμα του παραγωγού, αλλά και διάφορες άλλες πληροφορίες που αφορούν στον τρόπο οινοποίησης και πα-

λαίωσης του οίνου, οι οποίες παρατίθενται συνήθως στην οπίσθια ετικέτα.

Αν εξαιρέσουμε τις ετικέτες των γερμανικών κρασιών, τα οποία σπανιότατα κυκλοφορούν στα ράφια της κυπριακής οйнаγοράς, μένουμε με δυο ουσιαστικά σχολές ως προς το θέμα «ετικέτα». Η μεν πρώτη ακούει στο όνομα «Παλιός Κόσμος», περιλαμβάνοντας στις τάξεις της τα κρασιά των παραδοσιακών οινοπαραγωγών χωρών (κυρίως της Γαλλίας, Ιταλίας και Ισπανίας) η δε δεύτερη καλείται «Νέος Κόσμος», έχοντας να κάνει με ετικέτες προερχόμενες από τους νέους παίκτες του παιχνιδιού, ιδίως την Αυστραλία, την Αμερική, τη Ν. Αφρική, τη Χιλή, την Αργεντινή και άλλους.

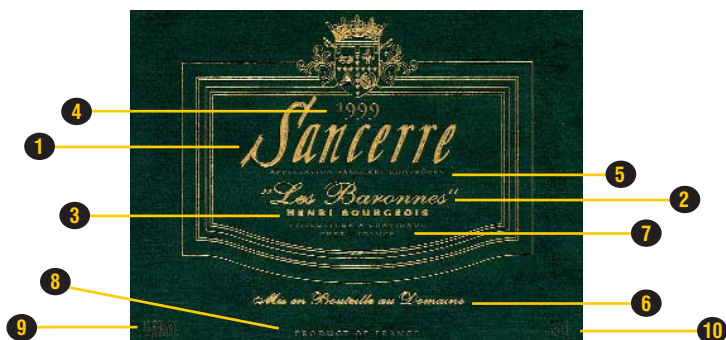
Η πρώτη σχολή – αυτή του Παλιού Κόσμου – προβάλλει ως κύρια ένδειξη στις ετικέτες των ποιοτικών κρασιών της τοπωνύμιο της περιοχής όπου φύονται τα αμπέλια, αποφεύγοντας συστηματικά την αναγραφή της ποικιλίας ή των ποικιλιών από τις οποίες οινοποιείται το κρασί, ενώ συγχρόνως αρνείται να υιοθετήσει τη νεοκοσμική φιλοσοφία των οίνων μάρκας.

Στον αντίποδα δραστηριοποιείται η σχολή των κρασιών του Νέου Κόσμου, η οποία, μη έχοντας αναπτύξει ακόμη την έννοια των Ονομασιών Προέλευσης, επιλέγει να προβάλλει ως κύρια της ετικέτας ένδειξη την ποικιλία ή τις ποικιλίες οινάμπελου από τις οποίες φτιάχτηκε το κρασί ή ακόμη τη μάρκα που ο παραγωγός ή κάποιος διαφημιστικό γραφείο επινόησαν γι' αυτό.



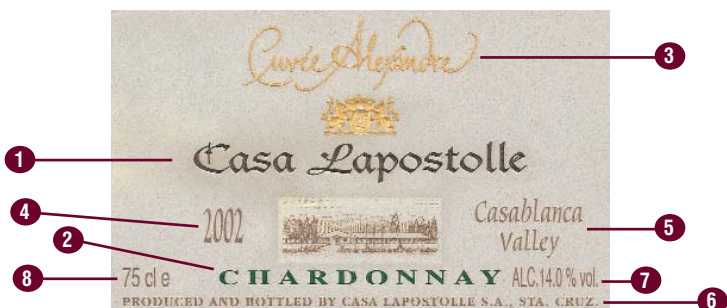
# Διαβάζοντας την ετικέτα

## Παλιός Κόσμος



1. Το τοπωνύμιο της Ονομασίας Προελεύσεως.
2. Το όνομα του κρασιού.
3. Το όνομα του παραγωγού.
4. Η χρονιά συγκομιδής των σταφυλιών (εσοδεία).
5. Ο τίτλος της Ονομασίας Προελεύσεως.
6. Ένδειξη ότι το κρασί εμφιαλώθηκε στον τόπο οινοποίησης του.
7. Η διεύθυνση του εμφιαλωτή (που στην περίπτωση αυτή είναι ο ίδιος ο παραγωγός).
8. Η χώρα παραγωγής. Υποχρεωτική ένδειξη μόνο για τα κρασιά που εξαγονται.
9. Ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού.
10. Η χωρητικότητα της φιάλης – τα 75cl (750 ml) αντιπροσωπεύουν το κλασικό μέγεθος.

## Νέος Κόσμος



1. Το όνομα του παραγωγού.
2. Το όνομα της ποικιλίας.
3. Το όνομα του κρασιού.
4. Η εσοδεία.
5. Η κοιλάδα στην οποία φύονται οι αμπελώνες.
6. Το όνομα και η διεύθυνση του παραγωγού–εμφιαλωτή.
7. Ο αλκοολικός τίτλος του κρασιού.
8. Η χωρητικότητα της φιάλης.

1



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## COTE-ROTIE 2003, E. GUIGAL

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah

**Αλκοολικός τίτλος:** 13%

**Κατηγορία:** AOC

Το Côte-Rôtie της εσοδείας 2003 είναι πράγματι ένα καταπληκτικό κρασί. Η μύτη του εντυπωσιακή και αέρινη, συνδυάζει τη θηλυκή κομψότητα με τη δύναμη και την πυκνότητα, πράγμα ιδιαίτερα σπάνιο για ένα κρασί. Στο στόμα το κρασί είναι γεμάτο και ταυτόχρονα φίνο, βελούδινο, στρογγυλό, άρτια κτισμένο και ισορροπημένο. Ένα κρασί ράτσας, από μια εκπληκτική αμπελουργική ζώνη κι έναν μεγάλο παραγωγό, που δεν σταματά να μας εκπλήσσει.



**Τιμή:** €58

**Διανομή:** LMDV



2



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## PULIGNY-MONTRACHET 2005, JOSEPH DROUHIN

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay

**Αλκοολικός τίτλος:** 13,5%

**Κατηγορία:** AOC

Αυτά τα μεγάλα λευκά της Βουργουνδίας βρίσκονται σε άλλο επίπεδο πραγματικά. Πρόκειται για λευκά που αποδεικνύουν πως ο χρόνος είναι σχετικός. Λευκά που καταφέρνουν να ισορροπήσουν υποδειγματικά ανάμεσα στο φρούτο και τη δρυ. Με εκπληκτικά, βαθιά και πλούσια αρώματα αμυγδαλού, βουτύρου, κεριού, μελιού, λευκών λουλουδιών και όχι μόνο. Με λιπαρή, παχιά γεύση, που αναδεικνύεται από μια εξισορροπητική οξύτητα, και μια επίγευση που μοιάζει ατελείωτη.



**Τιμή:** €44,50 **Διανομή:** Διον.



3



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## MOUTONNE GRAND CRU 2005, DOMAINE LONG-DEPAQUIT, ALBERT BICHOT

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay

**Αλκοολικός τίτλος:** 13%

**Κατηγορία:** AOC

Τονισμένο κίτρινο χρώμα. Βαθιά, εξαιρετικά συμπυκνωμένη και πληθωρική μύτη, με εντυπωσιακό πλούτο αρωμάτων, τα οποία συναποτελούνται από μυρωδιές φρούτων - ροδάκινο, βερίκοκο, μήλο, ανανάς, μάνγκο - τσακμακόπετρας και ορυκτών (από τα εδάφη κιμωλίας του Chablis) και διακριτικότητας βαρελιού δρυός. Στόμα απολύτως εύχυμο και ζουμερό, με έντονη λιπαρότητα, αλλά και μια ζωηρή οξύτητα, που δεν αφήνει το κρασί να ατονήσει γευστικά ούτε στιγμή. Μακρά επίγευση σ' ένα σπάνιο κρασί ράτσας, που μόνο να παλαιώνει και να βελτιώνεται ξέρει. Η πολύ χαμηλή θερμοκρασία το σκοτώνει, οι 12-14οC το απογειώνουν, και αρωματικός και γευστικός.

**Τιμή:** €64 **Διανομή:** LMDV



4



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## LA CHAPELLE HERMITAGE 2005, PAUL JABOULET

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah

**Αλκοολικός τίτλος:** 14,5%

**Κατηγορία:** AOC

Τι κομψότητα, τι πολυπλοκότητα, τι ωραιότητα. Τι κάλλος αυτό το κρασί! Μύτη όλο φινέτσα, πολυσχιδής, με κόκκινα φρούτα, μπαχαρικά, καφέδες, βανίλια, δρυ και άλλα τινά σ' ένα απίστευτα όμορφο σύνολο. Βελούδο στο στόμα, τανίνες-σατέν, πλούτος, γεμάτο σώμα και επίγευση μακράς διάρκειας. Ένα μεγάλο, λαμπρό κρασί!

**Τιμή:** €183 **Διανομή:** Διον.





5



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## ECHEZEUX GRAND CRU 2003, DOMAINE DU CLOS FRANTIN, ALBERT BICHOT

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Pinot Noir

**Αλκοολικός τίτλος:** 13,5%

**Κατηγορία:** AOC

Καλής έντασης ερυθρό (για τα δεδομένα της ποικιλίας) με κεραμιδιά απόχρωση. Πλούσια και πολύπλοκη μύτη που εκφράζεται με μια απaráμιλλη κομψότητα. Έντονα αρώματα δαμάσκηνου, γλυκών μπαχαρικών, λευκού πιπεριού, βοτάνων, χόρτων, βρεγμένης γης, τρούφας, πίσσας και ταμπάκου «σαλεύου» στο ποτήρι, ισορροπώντας αφεγάδιαστα ανάμεσα στο φρούτο και τη διακριτική δρυ. Στόμα μεταξένιο, αισθησιακό, με βελούδινες τανίνες που θωπεύουν τον ουρανίσκο. Ωραία οξύτητα, που υπογραμμίζει τη φινέτσα του κρασιού, και πολύ καλής διάρκειας επίγευση. Ένας ατλαζένιος οίνος, που πλάστηκε για να εμπαίζει τον χρόνο.

**Τιμή:** €120 **Διανομή:** LMDV



6



ΓΑΛΛΙΑ

90/100

## CUVÉE LOUISE 1998, CHAMPAGNE POMMERY

**Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay, Pinot Noir

**Αλκοολικός τίτλος:** 12,5%

**Κατηγορία:** AOC

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με φίνες φυσαλλίδες, που έχουν καταλαγιάσει από τη δεκάχρονη παλαίωση. Συμπυκνωμένη μύτη με μεγάλη φινέτσα, που συνδυάζει την ωριμότητα με τη φρεσκάδα - καβουρδισμένοι ξηροί καρποί, κόρα ψωμιού, νότες βουτύρου και καφέ σε πλαίσιο λευκόσαρκων φρούτων και λεμονιού. Στόμα γεμάτο, πολύπλοκο και βαθύ, με πλούσιο φρούτο, που στέκει ακόμη αγέρωχο λες και η σαμπάνια είναι μόλις δύο ετών, αλλά και με μια μεστότητα που αρχίζει σιγά-σιγά να γίνεται ψηλαφητή, αν και ο οίνος έχει ακόμη μακρύ δρόμο να διανύσει, προτού αγγίξει τον ποιοτικό του κολοφώνα.

**Τιμή:** €110 **Διανομή:** Des.

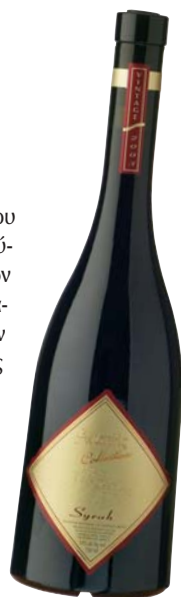


**AMOUR DE DEUTZ 1999****Ποικιλιακή σύνθεση:** Chardonnay**Αλκοολικός τίτλος:** 12%**Κατηγορία:** AOC

Ένας μεγάλος, ξεχωριστός Καμπανίτης! Μια σαμπάνια που έχει συμπληρώσει μία δεκαετία ζωής και φαίνεται ακόμη τόσο νέα. Με μύτη που συνδυάζει την ωριμότητα των βουτυράτων, καβουρδισμένων αρωμάτων με το φρούτο, που στέκει ακόμη αγέρωχο και ζωνρό στο κρασί. Και με πλούσιο, πυκνό, εξαιρετικά πολύπλοκο στόμα, που διακρίνεται από μια μακρά και φίνα επίγευση. Ακριβή σαμπάνια για ακριβές στιγμές.

**Τιμή:** €182 **Διανομή:** Rem.**COLLECTION SYRAH 2004,  
ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ****Ποικιλιακή σύνθεση:** Syrah**Αλκοολικός τίτλος:** 14%**Κατηγορία:** Τοπικός Οίνος Στερεάς Ελλάδος

Δεν σταματά να με εντυπωσιάζει το Syrah Συλλογή του Κτήματος Αβαντίς. Η μύτη του εκπλήσσει με τη συμπύκνωση και τον πλούτο που διαθέτει, με τη μεστότητα των αρωμάτων της, που ξεκινούν από το δαμάσκηνο, τον καφέ, τον ταμπάκο, το δέρμα και την πίσσα και φθάνουν μέχρι τη σοκολάτα και το μελάι. Στόμα με διαστάσεις ογκόλιθου, σαρκώδες, πλουσιότατο. Με ισχυρές τανίνες ράτσας, που καταμαρτυρούν τις μεγάλες δυνατότητες παλαίωσης του κρασιού. Ένα μεγάλο κόκκινο, που μόνο τον σεβασμό μας μπορεί να ζητήσει.

**Τιμή:** €60 **Διανομή:** ΟΠ