

ΜΑΘΗΜΑ: ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ



ΔΙΕΚ ΠΥΡΓΟΥ-ΑΜΑΛΙΑΔΑΣ
ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΥ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ

ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ ΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ



- Συχνά ή λιγότερο συχνά, συναντάμε στις ετικέτες των κρασιών λέξεις και ενδείξεις που ενδεχομένως υποψιαζόμαστε, αλλά δεν γνωρίζουμε την ακριβή σημασία ή το περιεχόμενό τους. Τουλάχιστον όχι με τον τρόπο που αποτυπώνονται στη νομοθεσία του κρασιού – ελληνική ή ευρωπαϊκή. Ας δούμε λοιπόν μερικές από αυτές:

Reserve



- **Réserve ή Επιλεγμένος:** Προφανώς πρόκειται για μια ένδειξη που αναφέρεται στην παλαιώση. Προσοχή όμως. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά και μόνο για κρασιά με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ), π.χ. Νάουσα, Νεμέα, Ραψάνη, Σαντορίνη κ.λπ. Τα μεν λευκά πρέπει να έχουν παλαιωθεί για τουλάχιστον 12 μήνες, από τους οποίους το λιγότερο για 6 παρέμειναν σε δρύινο βαρέλι και για 3 στη φιάλη, ενώ τα κόκκινα για δύο χρόνια συνολικά, από τα οποία τουλάχιστον 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια και 6 μήνες στη φιάλη. Να διευκρινίσουμε ότι η ένδειξη αυτή χρησιμοποιείται και σε άλλες χώρες της Ευρώπης, οι προϋποθέσεις για τη χρήση της όμως διαφέρουν από περιοχή σε περιοχή.

Grande Reserve



- **Grande Réserve ή Ειδικά Επιλεγμένος:** Αφορά, επίσης, αποκλειστικά κρασιά ΠΟΠ και προϋποθέτει μεγαλύτερους χρόνους παλαίωσης. Πιο συγκεκριμένα, δύο χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 12 μήνες σε δρύινο βαρέλι και 6 μήνες στη φιάλη για τα λευκά κρασιά, και τέσσερα χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 18 μήνες σε δρύινα βαρέλια και 18 μήνες στη φιάλη για τα κόκκινα.

Cava



- **Cava ή Κάβα:** Αυτή η ένδειξη παλαίωσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί αποκλειστικά για κρασιά με Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ). Τα μεν λευκά και ροζέ πρέπει να έχουν παλαιωθεί συνολικά για τουλάχιστον 12 μήνες, από τους οποίους οι 6 σε δρύινα βαρέλια και οι 6 στη φιάλη, ενώ τα κόκκινα για 36 μήνες, με τουλάχιστον 12 μήνες στο βαρέλι και άλλους τόσους στη φιάλη. Την ίδια ένδειξη, στη λατινική της γραφή, έχουν κατοχυρώσει και οι Ισπανοί, αλλά με τελείως διαφορετικό περιεχόμενο, καθώς περιγράφει μια κατηγορία αφρωδών οίνων που παράγεται με τη μέθοδο της δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη.

Παλαιωμένος σε βαρέλι



- **Παλαιωμένος σε βαρέλι ή Παλαίωση σε βαρέλι:** Παρότι συχνά, γράφοντας ή μιλώντας, μεταχειριζόμαστε τον όρο «παλαίωση σε βαρέλι» με μεγάλη ευκολία, καλό είναι να ξέρουμε ότι, σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, η ένδειξη αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για κρασιά ΠΟΠ και ΠΓΕ, λευκά, ροζέ ή κόκκινα, που έχουν παραμείνει σε βαρέλι για τουλάχιστον 12 μήνες. Αντίθετα, η ένδειξη «Ωρίμασε σε βαρέλι ή Ωρίμανση σε βαρέλι», αν και καλύπτει τις ίδιες κατηγορίες κρασιών, αναφέρεται σε συντομότερα διαστήματα επαφής με το ξύλο, που διαφοροποιούνται μάλιστα ανάλογα με το χρώμα. Έτσι, για τα λευκά και τα ροζέ ο ελάχιστος χρόνος φτάνει τους 3 μήνες, ενώ για τα κόκκινα τους 6, με παράλληλη υποχρέωση και στις δύο περιπτώσεις να διατεθούν στην αγορά σε 6 ή 12 μήνες, μετά την περίοδο συγκομιδής, αντίστοιχα.

Grand Cru



- **Grand Cru ή Διαλεχτοί αμπελώνες:** Η ένδειξη αυτή, στην ελληνική της εκδοχή, συνδέεται με τα λευκά γλυκά κρασιά ΠΟΠ, όπως για παράδειγμα της Σάμου, της Πάτρας ή της Λήμνου – και μάλιστα με τους Γλυκείς Φυσικούς Οίνους (VDN). Στην πραγματικότητα, όταν βλέπουμε την ένδειξη Grand Cru στην ετικέτα ξέρουμε ότι το κρασί προέρχεται από αμπελώνες με πολύ χαμηλότερη στρεμματική απόδοση και από σταφύλια με ψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Κατά τα λοιπά, το κρασί παράγεται με την ίδια διαδικασία όπως τα VDN, δηλαδή διακόπτοντας την αλκοολική ζύμωση με την προσθήκη αλκοόλης αμπελοινικής προέλευσης. Κατανοητό ότι η ελληνική ένδειξη έχει μάλλον περιορισμένες αναλογίες με την αντίστοιχη γαλλική, καθώς δεν αναφέρεται σε οριοθετημένη υποζώνη μέσα στην Ονομασία Προέλευσης.