



ΠΟΙΟ ΚΡΑΣΙ ΝΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΩ ΜΕ
ΤΟ ΑΓΑΠΗΜΕΝΟ ΜΟΥ ΦΑΓΗΤΟ;



ΠΟΣΟ ΓΕΜΑΤΟ ΠΡΕΠΕΙ
ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ ΜΟΥ;



ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ Ο ΚΑΛΥΤΕΡΟΣ ΤΡΟΠΟΣ
ΝΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΩ ΤΟ ΚΡΑΣΙ;



ΠΟΙΕΣ ΕΙΝΑΙ ΟΙ ΚΑΛΥΤΕΡΕΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ;

ΚΡΑΣΙ

ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΑΠΟ ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ
ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

ΜΑΡΝΙ ΟΛΝΤ



ΤΙ ΦΑΝΕΡΩΝΕΙ ΤΟ ΧΡΩΜΑ
ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΥΣΗ;



ΤΑ ΚΑΛΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΦΕΛΛΟ;



ΠΩΣ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙ ΤΟ ΚΛΙΜΑ
ΤΗ ΓΕΥΣΗ;



ΓΙΑΤΙ ΚΟΥΝΑΜΕ ΤΟ ΠΟΤΗΡΙ
ΠΡΙΝ ΔΟΚΙΜΑΣΟΥΜΕ;



ΣΕ ΤΙ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ
ΣΕΡΒΙΡΕΤΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ;



ΤΙ ΔΙΝΕΙ ΣΤΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΜΙΑ ΓΕΥΣΗ ΞΥΛΟΥ;



ΠΟΙΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ
ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ;



ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟΣΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ
Η ΜΥΡΩΔΙΑ;



ΓΛΩΣΣΑ ΚΑΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Το να απολαμβάνει κανείς το κρασί είναι εύκολο, το να το περιγράφει όμως όχι. Αυτό που συνήθως θέλουν να ξέρουν οι περισσότεροι είναι τι γεύση έχουν τα κρασιά και πώς διαφέρουν μεταξύ τους. Δυστυχώς, το καθημερινό μας λεξιλόγιο είναι φτωχό όσον αφορά τα αρώματα και τις γεύσεις, τους τομείς δηλαδή στους οποίους διαπρέπει το κρασί.



▲ ΛΕΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Αυτές οι λέξεις χρησιμοποιούνται συχνά στη γευστική ανάλυση του κρασιού. Μην διστάζετε να τις χρησιμοποιήσετε, αλλά μπορείτε να προσθέσετε και τη δική σας ορολογία.

Η ΕΥΦΑΝΤΑΣΤΗ ΓΛΩΣΣΑ
ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΣΤΙΣ ΚΡΙΤΙΚΕΣ
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΣΑΣ
ΑΠΟΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΖΕΙ Ή ΝΑ ΣΑΣ ΜΕΙΩΝΕΙ
ΤΗΝ ΟΡΕΞΗ.

ΜΑΘΕΤΕ ΤΗΝ ΟΡΟΛΟΓΙΑ

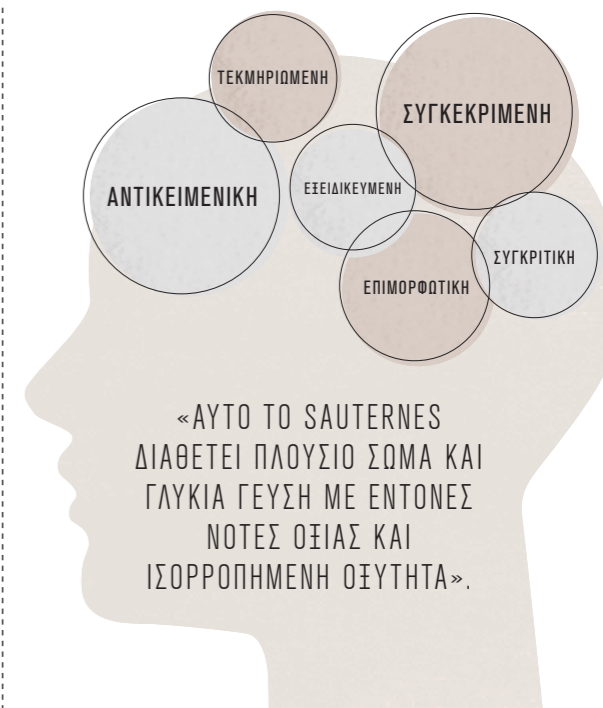
Οι ετικέτες των μπουκαλιών και οι κατάλογοι των εστιατορίων δεν αναγράφουν σχεδόν ποτέ τη γεύση, παρά μόνο τα συστατικά και τον τόπο προέλευσης. Το πρώτο βήμα για να βγάλετε άκρη με το κρασί είναι να μάθετε πώς να το περιγράψετε και να καταλαβαίνετε τι λένε οι άλλοι. Για τους αρχάριους, το μόνο που χρειάζεται είναι μια μικρή λίστα όρων για την περιγραφή των χαρακτηριστικών. Το μυστικό είναι να προσεγγίσετε το θέμα οργανωμένα αντιλαμβανόμενοι την ποιότητα με τις αισθήσεις σας.



ΕΜΜΕΣΗ

ΚΑΤΑΝΟΕΙΤΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Όταν σκεφτόμαστε τη γλώσσα του κρασιού, έχουμε την τάση να χρησιμοποιούμε όρους που βλέπουμε στις ετικέτες: ονομασίες σταφυλιών, όπως το Chardonnay, ή ονομασίες κρασιών, όπως το Bordeaux. Όμως οι πιο χρήσιμοι όροι για τους αρχάριους είναι οι περιγραφικοί. Αυτές οι λέξεις μάς βοηθούν να περιγράψουμε τα χαρακτηριστικά του κρασιού που απολαμβάνουμε περισσότερο και να αποφεύγουμε αυτά που δε μας αρέσουν. Δύο είναι τα βασικά είδη περιγραφής του κρασιού: η άμεση και η έμμεση. Καμιά δεν είναι λάθος. Είναι απλώς δύο διαφορετικοί τρόποι να μιλά κανείς για το κρασί.



ΑΜΕΣΗ

ΕΜΜΕΣΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Οι ειδικοί συχνά ζωγραφίζουν μια ποιητική «εικόνα με λέξεις» για τη γεύση του κρασιού, ώστε να μεταφέρουν τις πολυπλοκές έννοιες εύκολα και γρήγορα στο κοινό. Οι όροι αυτοί:

- περιγράφουν το κρασί μεταφορικά συγκρίνοντάς το με άλλες εμπειρίες
- περιγράφουν υποκειμενικά χαρακτηριστικά που κάθε άτομο μπορεί να αντιλαμβάνεται διαφορετικά
- είναι αμέτρητοι και μπορεί να περιλαμβάνουν λέξεις που δείχνουν συναίσθημα ή προκατάληψη
- συχνά επιχειρούν, μέσω παρεμφατικής γλώσσας, να αιχμαλωτίσουν ασαφή αρώματα και γεύσεις
- είναι πολύ αποτελεσματικοί στις πωλήσεις και χρησιμοποιούνται στο μάρκετινγκ και στα μέσα ενημέρωσης
- βοηθούν στη μονόπλευρη επικοινωνία από την πλευρά των επαγγελματιών του κρασιού.

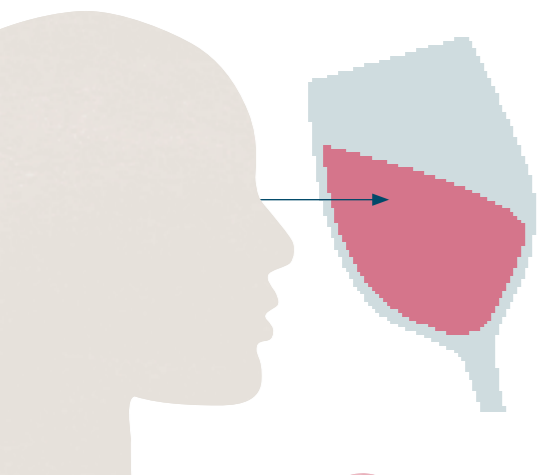
ΑΜΕΣΟΙ ΟΡΟΙ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Για να εκτιμήσουν δίχως συναίσθημα το κρασί, οι επαγγελματίες χρησιμοποιούν συγκεκριμένη ορολογία για τα πιο σημαντικά αισθητήρια χαρακτηριστικά του κρασιού. Αυτοί οι όροι:

- περιγράφουν τα βασικά χαρακτηριστικά του κρασιού, όπως το χρώμα, τη γλυκύτητα και την ένταση
- αναφέρονται σε λογικά αντικειμενικά χαρακτηριστικά, τα οποία οι περισσότεροι αντιλαμβάνονται με τον ίδιο τρόπο
- είναι περιορισμένοι σε αριθμό, με τάση να είναι συγκεκριμένοι όροι δίχως συναίσθημα και προκατάληψη
- τονίζουν πραγματικές αισθητήριες ποιότητες, όπως η εμφάνιση, η γεύση, η μυρωδιά και η αίσθηση του κρασιού
- είναι πολύ αποτελεσματικοί για συγκριτική ανάλυση και χρησιμοποιούνται στην οиноποιία και στην εκπαίδευση
- βοηθούν στην αμφίπλευρη επικοινωνία.

ΔΟΚΙΜΑΣΤΕ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΣΑΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΕΣ

Η αντίληψή μας για το κρασί επηρεάζεται εύκολα από το περιβάλλον στο οποίο το δοκιμάζουμε, οπότε οι επαγγελματίες προσπαθούν να είναι όσο αντικειμενικοί γίνεται. Ένας σταθερός τρόπος δοκιμής σας βοηθά να καθορίσετε μια βάση για σύγκριση. Στόχος είναι να απομονώσετε και να αμβλύνετε την επίδραση των αισθητήριων χαρακτηριστικών του κρασιού – τα χρώματα, τα αρώματα, τις γεύσεις– για να ξεχωρίζετε ένα κρασί από ένα άλλο. Αυτό θα το καταφέρετε αν σερβίρετε στον εαυτό σας ένα ποτήρι κρασί και ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα.



1

ΚΟΙΤΑΞΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

Είναι κόκκινο, ροζέ ή λευκό; Αν το περιβάλλον στο οποίο βρίσκεστε έχει καλό φωτισμό, γείρετε ελαφρά το ποτήρι σε λευκό φόντο, όπως μια χαρτοπετσέτα, και κοιτάξτε το κρασί για χρήσιμα στοιχεία που δείχνουν το είδος. Πόσο βαθύ είναι το χρώμα; Δείχνει να αποκτά καφέ σημάδια με το πέρασμα του χρόνου;

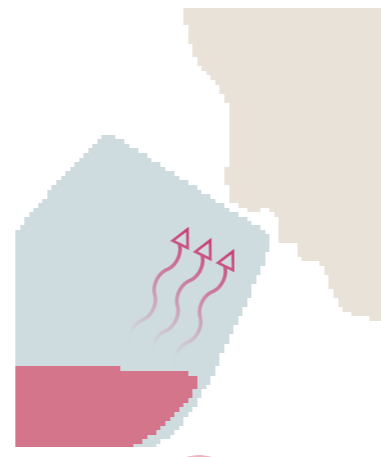
Δείτε σελίδες 20-23 για περισσότερες πληροφορίες.



2

ΠΕΡΙΣΤΡΕΨΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΠΟΤΗΡΙ

Περιστρέψτε το κρασί για να το μυρίσετε καλύτερα – σαν να δυναμώνετε τη φωνή σε ένα στερεοφωνικό. Τα αρώματα του κρασιού γίνονται πιο έντονα όταν τα συστατικά του αρώματός του συγκεντρώνονται στο ποτήρι. Η περιδίνηση μεγαλώνει την επιφάνεια του κρασιού, η οποία με τη σειρά της αυξάνει τον βαθμό της εξάτμισης και την αρωματική ένταση.

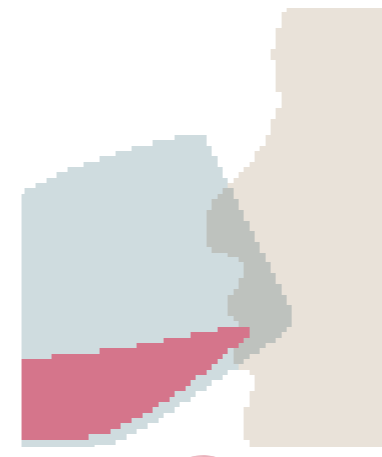


3

ΜΥΡΙΣΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΒΑΘΙΑ

Η όσφρηση είναι η βασική αίσθηση για τη δοκιμή του κρασιού, οπότε είναι το βασικό βήμα πριν από τη δοκιμή του κρασιού. Βάλτε τη μύτη σας μέσα στο ποτήρι και πάρτε δύο τρεις βαθιές ανάσες. Σκεφτείτε τι είναι αυτό που μυρίζετε. Πόσο έντονο είναι το άρωμα; Σας θυμίζει κάτι; Φρούτα, λαχανικά, βότανα ή μπαχαρικά; Μήπως ψημένα βαρέλια οξιάς;

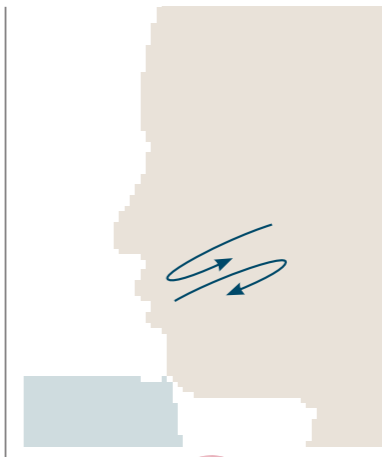
Δείτε σελίδες 24-25 για περισσότερες πληροφορίες.



4

ΠΙΕΙΤΕ ΛΙΓΟ ΚΡΑΣΙ

Πιείτε μια λίγο μεγαλύτερη γουλιά από την κανονική. Αντί να την καταπιείτε αμέσως, κρατήστε το κρασί στο στόμα σας 3-5 δευτερόλεπτα, αφήνοντάς το να καλύψει κάθε επιφάνεια του στόματός σας: τη γλώσσα, τα μάγουλα, τον ουρανίσκο.



5

ΠΕΡΙΣΤΡΕΨΤΕ ΤΟ ΣΤΟ ΣΤΟΜΑ

Περιστρέφοντας το κρασί σαν να είναι στοματικό διάλυμα, αυξάνετε πολύ την αίσθηση της γεύσης, της όσφρησης και της υψής στο στόμα. Αυξάνοντας την επιφάνεια επαφής, οι γεύσεις και οι αισθήσεις εντείνονται. Επίσης το κρασί θερμαίνεται: η θερμοκρασία του σώματος αυξάνει τον βαθμό εξάτμισης του κρασιού, συγκεντρώνοντας τα αρώματά του στα οσφρητικά νεύρα.



6

ΓΕΥΤΕΙΤΕ ΤΟ ΚΡΑΣΙ

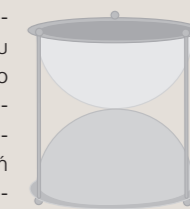
Η γεύση του κρασιού δεν εξαφανίζεται όταν το καταπίνετε. Η επίγευσή του παραμένει ένα ή περισσότερα λεπτά, ώστε να εκτιμήσετε την ποιότητά του. Διαβάστε τη λίστα δοκιμής κρασιού για να αναγνωρίσετε τις παραμέτρους του είδους του. Αποφασίστε αν σας αρέσει το κρασί. Το προτιμάτε σκέτο ή με φαγητό; Θα το αγοράζατε ξανά;

Δείτε σελίδα 20 για περισσότερες πληροφορίες.

ΣΤΟΧΟΣ ΕΙΝΑΙ ΝΑ ΑΠΟΜΟΝΩΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΜΒΛΥΝΕΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΤΩΝ ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.

ΦΤΥΝΟΥΜΕ Ή ΔΕ ΦΤΥΝΟΥΜΕ; ΙΔΟΥ Η ΑΠΟΡΙΑ

Οι επαγγελματίες οινολόγοι συχνά φτύνουν το κρασί στις δοκιμές, πράγμα που φαίνεται αλλόκοτο, μια και το φτύσιμο θεωρείται γενικά αγένεια. Ωστόσο, αυτοί που δοκιμάζουν το κρασί για να καταλήγουν σε μια επαγγελματική κριτική πρέπει να φτύνουν, γιατί έτσι πίνουν λιγότερο αλκοόλ και μειώνεται ο κίνδυνος να μεθύσουν. Στις δοκιμές στα οινοποιεία και στα μαθήματα οινοποιίας υπάρχουν πάντα πτυελοδοχεία.



ΣΥΓΧΡΟΝΟ ΠΤΥΕΛΟΔΟΧΕΙΟ ΓΙΑ ΔΟΚΙΜΗ ΚΡΑΣΙΟΥ

ΛΙΣΤΑ ΔΟΚΙΜΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

Φανταστείτε κάθε νέο κρασί που δοκιμάζετε ως μια καταχώριση σε μια βάση δεδομένων του μυαλού σας. Το να αποφασίσετε πώς συγκρίνεται με άλλα που έχετε δοκιμάσει καθορίζει το πού θα το κατατάξετε. Το τελευταίο βήμα της δοκιμής είναι η γεύση, η εκτίμηση των βασικών χαρακτηριστικών που είναι λογικά αντικειμενικά, καθώς κατατάσσουμε το κρασί στη μνήμη μας. Θα χρησιμοποιήσουμε μια λίστα αισθητήριων χαρακτηριστικών, ώστε να μη μας ξεφύγει κάτι σημαντικό.

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΙΣ ΑΙΣΘΗΣΕΙΣ ΣΑΣ – ΔΗΛΑΔΗ ΤΙΣ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ!

Τέσσερις από τις αισθήσεις μάς βοηθούν να εκτιμήσουμε τα διαφορετικά χαρακτηριστικά των κρασιών: η μύτη

αίσθηση που δεν παίζει ρόλο στη δοκιμή του κρασιού είναι η ακοή. Στον παρακάτω πίνακα, διαβάστε τα χαρακτηριστικά στις στήλες Χαμηλό, Μέτριο, Υψηλό, για να βρείτε χρήσιμους όρους που θα σας βοηθήσουν να περιγράψετε το κάθε είδος κρασιού.

ΒΑΛΤΕ ΤΟ ΣΤΟ ΚΟΥΤΑΚΙ ΤΟΥ ΜΥΑΛΟΥ ΣΑΣ

Η περιγραφή ενός κρασιού με λέξεις, ακόμα και από μέσα σας, είναι το μυστικό για να θυμάστε τα χαρακτηριστικά του όταν το συγκρίνετε με άλλα κρασιά.

ΑΙΣΘΗΣΗ	ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΟ	ΧΑΜΗΛΟ	ΜΕΤΡΙΟ	ΥΨΗΛΟ
Όραση	ΧΡΩΜΑ	Λευκό	Ροζέ	Κόκκινο
	ΒΑΘΟΣ ΧΡΩΜΑΤΟΣ	Ανοιχτό	Μέτριο	Σκούρο
Γεύση	ΓΛΥΚΥΤΗΤΑ	Ξηρό	Ελαφρώς γλυκό	Γλυκό
	ΟΞΥΤΗΤΑ	Χαμηλής οξύτητας	Αψύ	Οξύ
Όσφρηση	ΕΝΤΑΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ	Ήπιο	Αρωματικό	Έντονο
	ΠΑΡΟΥΣΙΑ ΟΞΙΑΣ	Καθόλου οξιά	Ελαφριά οξιά	Έντονη οξιά
Αίσθηση (στο στόμα)	ΣΩΜΑ	Ελαφρύ	Μέτριο	Βαρύ
	ΤΑΝΙΝΕΣ (ΜΟΝΟ ΣΤΟ ΚΟΚΚΙΝΟ)	Μετοξένιο	Βελούδινο	Σκληρό
	ΕΝΑΝΘΡΑΚΩΣΗ	Μη ανθρακούχο	Ελαφρώς ανθρακούχο	Ανθρακούχο



Η ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Οι πιο εμφανείς διαφορές ανάμεσα στα κρασιά είναι αυτές που βλέπουμε. Ο κόσμος εστιάζει φυσικά τόσο πολύ στο οπτικό κομμάτι, ώστε τα κρασιά στους καταλόγους και στις κάβες χωρίζονται συνήθως ανά χρώμα.

ΞΕΧΩΡΙΣΤΕ ΤΑ ΧΡΩΜΑΤΑ

Το χρώμα των κρασιών μπορεί να κυμαίνεται από διάφανο μέχρι σχεδόν μαύρο, αλλά το πρώτο βήμα είναι να το κατατάξετε στην κατηγορία στην

οποία ανήκει: λευκό, ροζέ ή κόκκινο. Μερικά σπάνια κρασιά φτιάχνονται με έναν ειδικό τρόπο που σκουραίνει το αρχικό τους χρώμα: αυτά είναι κυρίως καστανέρυθρα γλυκά κρασιά που φτιάχνονται από αποξηραμένα

σταφύλια. Ωστόσο, κατά 99%, είναι φανερό ποια κρασιά είναι λευκά, ποια ροζέ και ποια κόκκινα, καθώς και ποια ανήκουν κάπου ανάμεσα.

ΤΟ ΞΕΡΑΤΕ;

Τα λευκά κρασιά μπορούν να γίνουν από ανοιχτόχρωμα ή σκούρα σταφύλια με σφίξεση της φλούδας από νωρίς κατά την παρασκευή. Τα κόκκινα και τα ροζέ κρασιά φτιάχνονται από σκούρα σταφύλια και το χρώμα τους καθορίζεται από τον χρόνο επώθησης με τη φλούδα.



ΕΚΤΙΜΩΝΤΑΣ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΒΑΘΟΣ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ

Η ένταση του χρώματος στις τρεις κατηγορίες κρασιών, λευκά, ροζέ και

κόκκινα, μας δίνει ένα στοιχείο για το τι περίπου γεύση θα έχει το κρασί. Γενικά, ο κορεσμός του χρώματος ταιριάζει συνήθως με την ένταση της γεύσης και μας δίνει στοιχεία και για άλλα χαρακτηριστικά. Τα λευκά κρα-

σιά με χρυσαφένια χροιά έχουν συνήθως εντονότερη γεύση οξιάς από τα σχεδόν λευκά, ενώ τα ανοιχτόχρωμα, διάφανα κόκκινα έχουν συνήθως ελαφρύτερο σώμα και είναι λιγότερο στυπτικά από τα σκουρότερα κόκκινα.



ΛΕΥΚΑ: ΤΙ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙ ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥΣ;

Η βασική πηγή χρώματος στα λευκά κρασιά είναι η οξείδωση: η έκθεση στον αέρα βαθιάίνει το χρώμα των

λευκών από ανοιχτό κίτρινο σε βαθύ χρυσαφένιο. Ο πιο συνηθισμένος τρόπος οξείδωσης είναι η παλαίωση σε βαρέλια, οπότε το Chardonnay σε οξείδωση είναι σκουρότερο και πιο χρυσαφένιο από το τριζάτο Sauvignon

Blanc που ωριμάζει σε ανοξειδωτο ατσάλι. Μερικές φορές τα λευκά κρασιά με έντονη γεύση παρουσιάζουν μεγαλύτερη μεταβολή χρώματος, όπως στην περίπτωση των γλυκών επιδόρπιων κρασιών.



ΣΚΟΥΡΑΙΝΕΙ ΛΟΓΩ
ΤΩΝ ΒΑΡΕΛΙΩΝ,
ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ Ή
ΤΗΣ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑΣ

ΚΟΚΚΙΝΑ: ΤΙ ΕΠΗΡΕΑΖΕΙ ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥΣ;

Όπως τα λευκά, έτσι και τα κόκκινα δείχνουν σκουρότερα όταν είναι πιο συμπυκνωμένα. Ωστόσο, ενώ τα λευκά κρασιά σκουραίνουν με τον χρόνο, στα κόκκινα συμβαίνει το αντίστροφο, γίνονται πιο ανοιχτόχρωμα, γιατί τα συστατικά τους κατακάθονται λόγω της βαρύτητας, δημιουργώντας το κατακάθι. Το χρώμα συμπεριφέρεται διαφορετικά στα κόκκινα κρασιά λόγω της πηγής του: τη σκούρα φλούδα των σταφυλιών.

Το είδος του σταφυλιού, ο βαθμός ωρίμανσης και οι τεχνικές που χρησιμοποιούνται για την εκχύλιση του χρώματος από τη φλούδα επηρεάζουν το βάθος του χρώματος ενός κόκκινου κρασιού. Τα σταφύλια με λεπτή φλούδα, όπως το Pinot Noir, δίνουν πιο ανοιχτόχρωμα κρασιά απ' ό,τι οι ποικιλίες με χοντρή φλούδα, όπως το Syrah, και οι καρποί των ηλιόλουστων περιοχών δημιουργούν βαθύτερο χρώμα από εκείνους των ψυχρότερων.

Οι οινέμποροι παίρνουν περισσότερο χρώμα από τη φλούδα των σταφυλιών για άριστη ποιότητα κόκκινα κρασιά, ενώ η απόχρωση των ροζέ καθορίζεται περιορίζοντας την επαφή με τη φλούδα των σταφυλιών.



ΣΚΟΥΡΑΙΝΕΙ
ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ
ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ
ΤΗΣ ΦΛΟΥΔΑΣ



ΞΑΝΟΙΓΕΙ
ΚΑΙ ΚΑΦΕΤΙΖΕΙ
ΜΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ



ΠΟΙΑ ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΑ
ΠΡΟΑΝΑΓΓΕΛΛΕΙ ΤΗ ΓΕΥΣΗ
ΘΑ ΕΧΕΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ;



ΓΙΑΤΙ ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ
ΦΤΙΑΧΝΟΥΝ ΚΑΛΥΤΕΡΟ ΚΡΑΣΙ
ΑΠΟ ΤΑ ΑΛΛΑ ΦΡΟΥΤΑ;



ΠΩΣ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΓΕΥΣΗ
ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΑ ΑΛΜΥΡΑ
ΚΑΙ ΤΑ ΓΛΥΚΑ ΦΑΓΗΤΑ;



ΓΙΑΤΙ ΚΑΠΟΙΑ ΚΡΑΣΙΑ
ΜΕΤΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΚΑΡΑΦΕΣ
ΠΡΙΝ ΣΕΡΒΙΡΙΣΤΟΥΝ;

Η απαραίτητη εισαγωγή στο κρασί
που θα σας βοηθάει να κατανοήσετε τι πίνετε.

ΣΠΑΣΤΕ ΤΟΝ ΚΩΔΙΚΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Μάθετε πώς να διαβάζετε τις ετικέτες των κρασιών και πώς να ερμηνεύετε τις κριτικές, αλλά και πώς να κατανοήσετε το πιο σύνθετο ποτό του κόσμου.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑΣ

Μυθηείτε στον κόσμο της οινογνώσιας από την άνεση του σπιτιού σας, με 12 γευστικές δοκιμές που εντοπίζουν ομοιότητες και διαφορές συγκρίνοντας διαφορετικά κρασιά, από το Asti μέχρι το Zifandel.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΕΚ ΤΩΝ ΕΣΩ

Ανακαλύψτε πώς μπορούν οι επαγγελματίες να προβλέψουν τη γεύση των κρασιών, καθώς και οδηγίες για έξυπνες αγορές και συμβουλές σομελιέ για να ταιριάζετε κρασί και φαγητά.

Το ΚΡΑΣΙ. ΕΝΑ ΤΑΞΙΔΙ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ έχει όλα όσα χρειάζεστε για να απολαύσετε στο έπακρο κάθε μπουκάλι κρασί.

Στην ίδια σειρά κυκλοφορεί:



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΟΓΙΟΣ Α.Ε.
ΤΑΤΟΪΟΥ 121, 144 52 ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ.: 210 28 04 800 • FAX: 210 28 19 550
www.psichogios.gr ✉ e-mail: info@psichogios.gr



ISBN: 978-618-01-0866-8



ΚΩΔ. ΜΗΧ/ΣΗΣ: 15672