

Εισαγωγή στην οινογνωσία

BY PATRAS WINE CLUB
2 NOE 2022



To now us better...



ΤΑΣΟΣ ΔΡΟΣΙΑΔΗΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ

Πάρα πολύ λίγα για μένα – να ξέρετε ποιος σας μιλάει 😊

Είμαι Οινολόγος, πτυχιούχος του Τμήματος Οινολογίας του Τ.Ε.Ι Αθήνας από το 1993 με Μεταπτυχιακό στο U.I.V.V της Βουργουνδίας. Παράπλευρα έχω παρακολουθήσει πολλά σεμινάρια και 3 Παγκόσμια Συνέδρια Οινολογίας. Έχω εργαστεί ως βασικός Οινολόγος από το 1993 έως το 2001 στους Αμπελώνες Αντωνόπουλου και από το 2001 έως το 2018 στην Οينوφόρο του Άγγελου Ρούβαλη. Από το 2012 μέχρι σήμερα είμαι Σύμβουλος Οινολόγος στο Οινοποιείο Κανακάρη στο Αίγιο και άλλα Οινοποιεία.

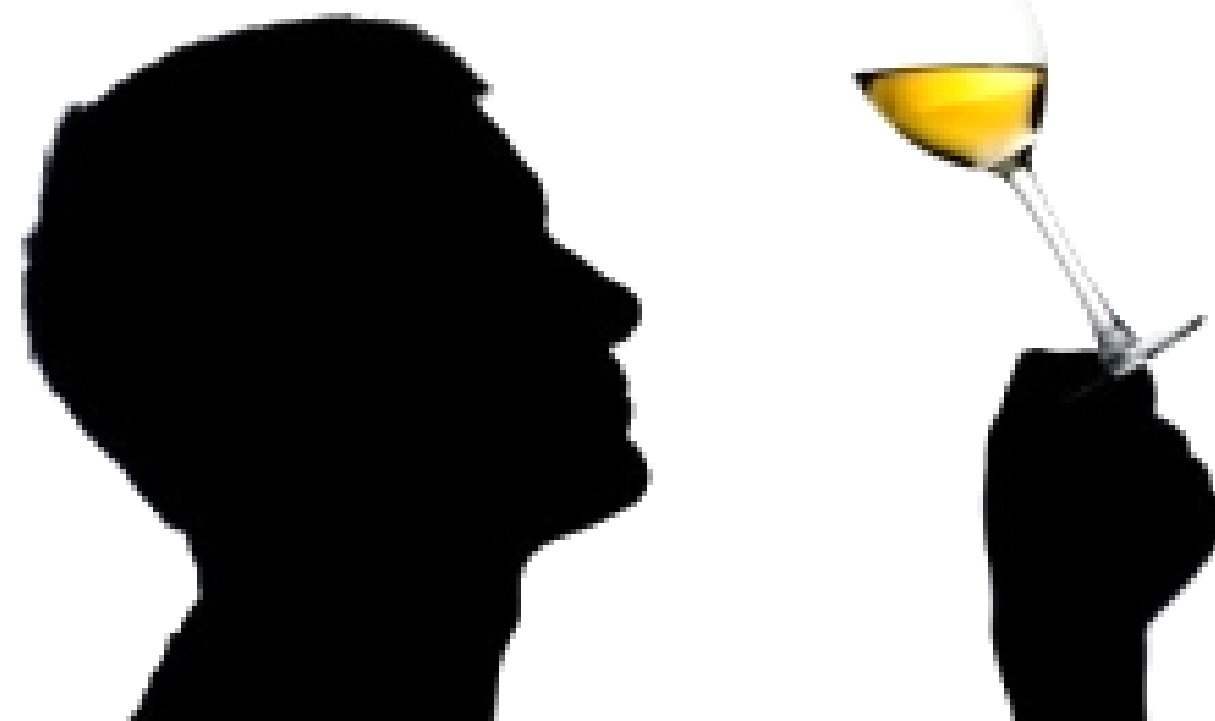
Η δομή της σημερινής παρουσίασης

Σήμερα γνωρίζουμε το κρασί. Απλά και κατανοητά ώστε μετά να μπορούμε όλοι να προχωρήσουμε πιο βαθιά στον – μαγικό – κόσμο του κρασιού!

 Μικρή εισαγωγή στο κρασί

 Ιστορία του κρασιού ανά τους αιώνες

 Παλιός και νέος κόσμος



Τα βασικά στυλ των κρασιών



Οι κύριες ελληνικές & ξένες ποικιλίες



Εισαγωγή στην γευσίγνωσία και καθοδηγούμενη οργανοληπτική δοκιμή επιλεγμένων για τα χαρακτηριστικά τους κρασιών

ΤΙ ΕΊΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ?

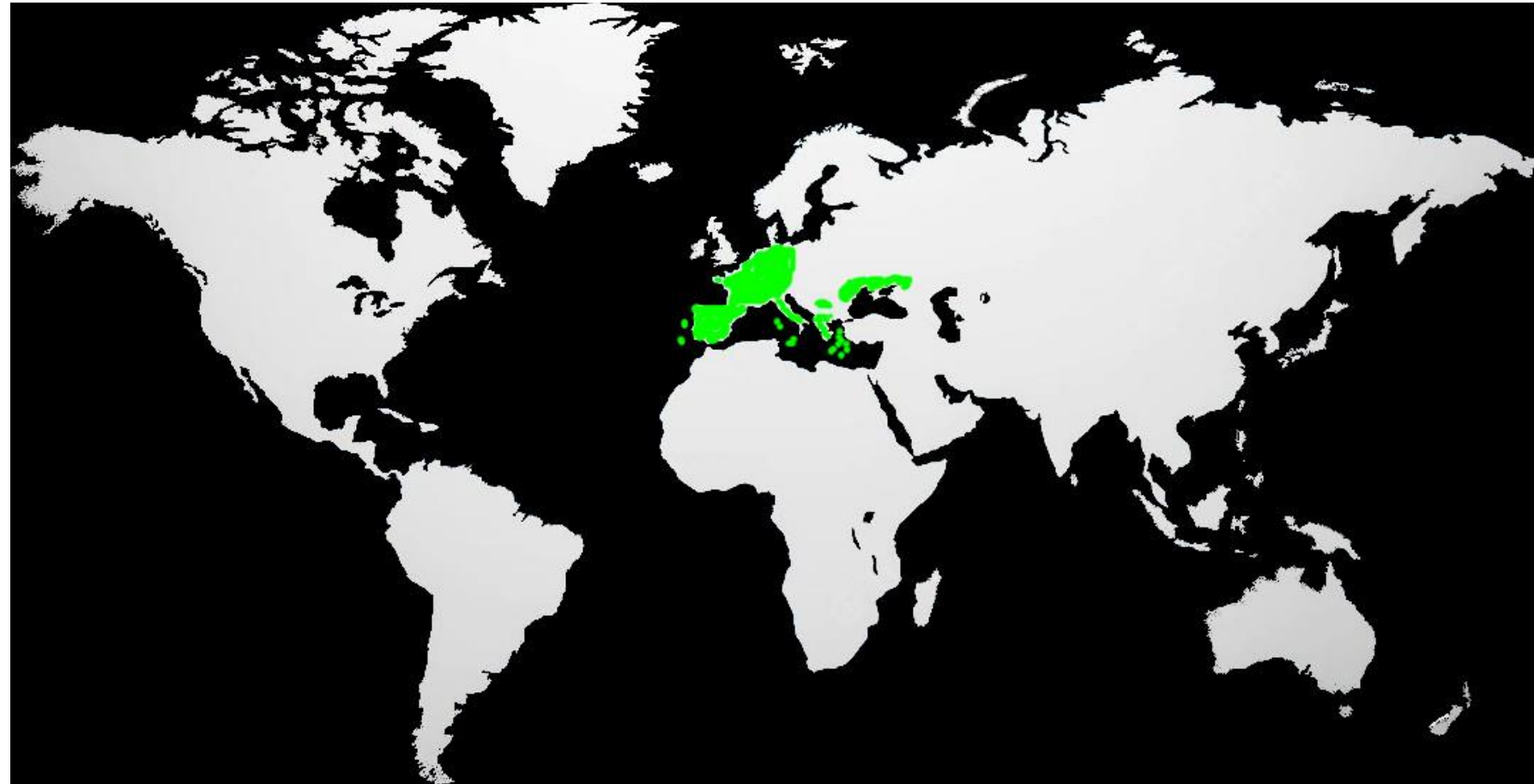
είναι τρόφιμο,
ποτό, ευφραντικό
ή κάτι άλλο.

Τι είναι, λοιπόν το κρασί, ο οίνος που αποκαλούσαν οι αρχαίοι Έλληνες?

Είναι καταρχάς ποτό, είναι τρόφιμο? Είναι ευφραντικό?

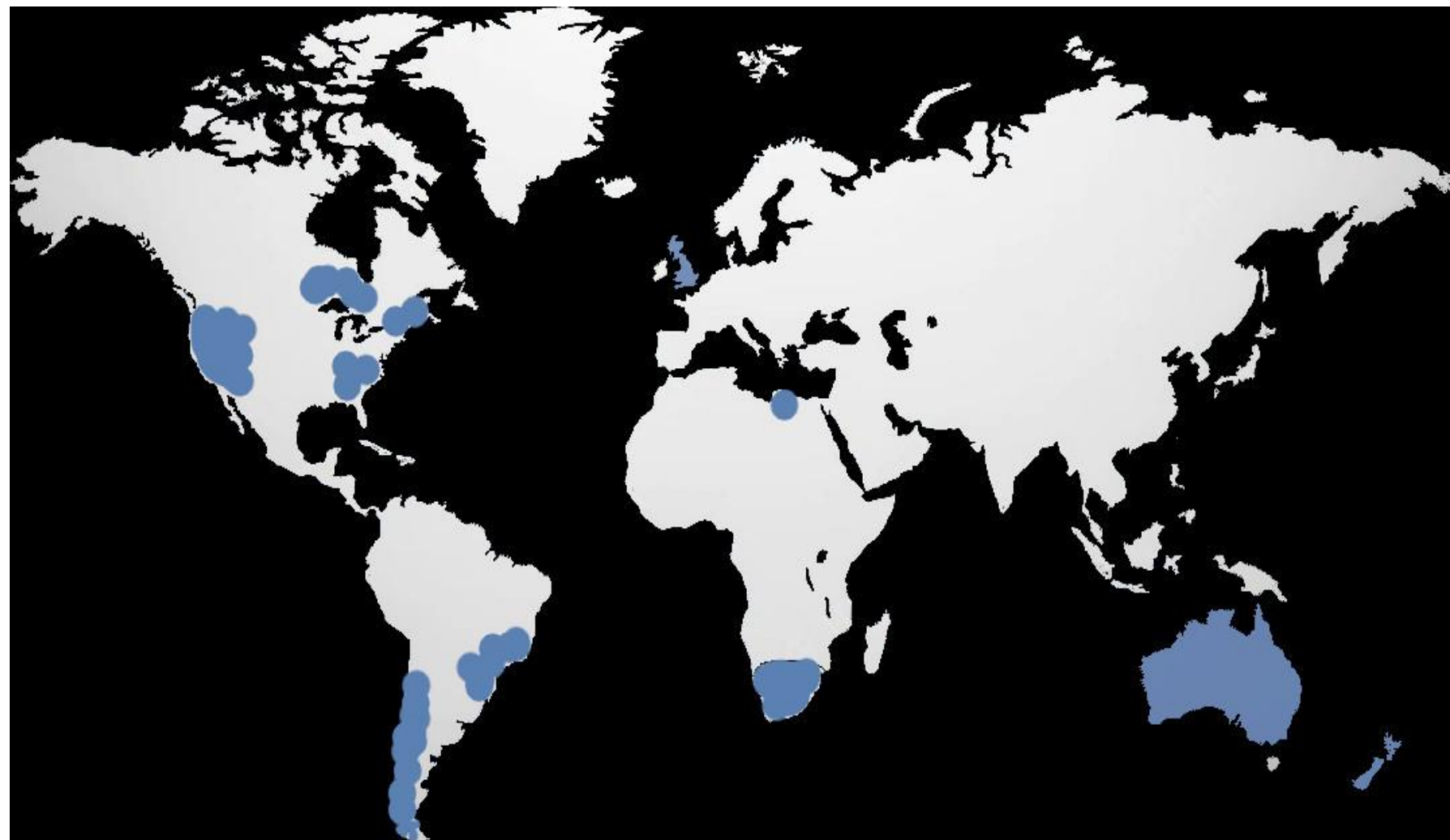
Τι ακριβώς είναι και πάνω απ' όλα ποιος ο σκοπός ύπαρξης του. Γιατί από αρχαιοτάτων χρόνων ήταν σημαντικό? Γιατί ήταν πανάκριβο και μόνο για τους ευγενείς και τους βασιλιάδες? Γιατί αλλιώς το αντιμετώπιζε και το αντιμετωπίζει ο «παλιός κόσμος» και αλλιώς ο «νέος κόσμος»? και εν τέλει ποιοι είναι αυτοί οι «κόσμοι»?

Ο ΠΑΛΙΟΣ & Ο ΝΕΟΣ ΚΟΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Παλιός Κόσμος

Λοιπόν ο παλιός κόσμος στο κρασί είναι όλες αυτές οι χώρες που ανέκαθεν παραδοσιακά παρήγαγαν κρασί. Είναι, δηλαδή, όλες οι χώρες της λεκάνης της Μεσογείου που είχαν την ελευθερία να παράξουν κρασί αλλά και οι λοιπές χώρες της Ευρώπης που μπορούσαν να παράγουν κρασί.



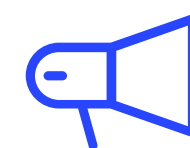
Νέος Κόσμος

Ο νέος κόσμος είναι όλες οι υπόλοιπες χώρες που στην σύγχρονη εποχή ανακάλυψαν το κρασί και επένδυσαν στην παραγωγή του.

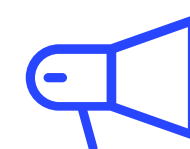
Γιατί υπάρχει το κρασί ?



ΛΟΓΟΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ.



Γαστρονομία



Κοινωνικοποίηση



Χαλάρωση και υγεία

... μα πάνω από όλα ...



ΝΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΙ ΑΠΟΛΑΥΣΗ

Ο βασικός σκοπός ύπαρξης του κρασιού είναι να δίδει ΑΠΟΛΑΥΣΗ. Ακριβώς αυτό. Να σε γεμίζει με χαρά, να γεμίζει τις αισθήσεις σου με ένα διαφορετικό είδος ηδονικής χαράς και να σε ταξιδεύει, να μπλέκει και να μπερδεύεται με το φαγητό εξυψώνοντας το και εξυψωνόμενο το ίδιο και – φυσικά- να βοηθάει στην κοινωνικοποίηση και στην χαρά μέσα από την εμπέδωση της παρέας. .

Ιστορία του κρασιού

Προϊστορία

- Γεωργία 6500 π.Χ
- Αρχαίοι Πέρσες, οι Σημιτικοί λαοί, οι Ασσύριοι και τελικά οι Έλληνες από περίπου το 5000 π.Χ!

Κλασικοί χρόνοι

- Η εποχή των διάσημων οίνων και του εμπορίου
- Οινικός πολιτισμός, νομοθεσία-ταξινόμηση οίνων

Ελληνιστικοί χρόνοι

- Επέκταση αμπελοκαλλιέργειας προς Ανατολάς
- Συγγραφή του πρώτου βιβλίου του κρασιού

Ιστορία του κρασιού

Ρωμαϊκοί
χρόνοι

- Πλήρης υιοθέτηση των ελληνικών πρακτικών
- Το πρώτο σύγγραμμα Γαστρονομίας «Δειπνοσοφισταί»

Βυζάντιο

- Εξέλιξη οινοποιητικών τεχνικών, μεγέθυνση εμπορίου
- Χριστιανισμός και κρασί, μοναστήρια, εξειδίκευση στα γλυκά κρασιά στα νησιά

Βενετοκρατία

- Γιγάντωση εμπορίου
- Το φαινόμενο του Μαλβαζία οίνου

Ιστορία του κρασιού

Τουρκοκρατία

- Πτώση οινοπαραγωγής, καταστροφή σημαντικών αμπελώνων
- Διάσωση αμπελουργίας και οινοποίησης στα Μοναστήρια

Ανεξαρτησία

- Τα πρώτα μεγάλα οινοποιεία
- Φυλλοξήρα στην Ευρώπη – γιγάντωση σταφιδοπαραγωγής
- Σταφιδικό ζήτημα
- Φυλλοξήρα στην Ελλάδα, καταστροφή ιστορικών αμπελώνων

Σύγχρονη εποχή

- Μέχρι το 1970 στασιμότητα
- 1970 1^η επανάσταση του Ελληνικού κρασιού
- 1990 2^η επανάσταση του Ελληνικού κρασιού

Τα βασικά στυλ των κρασιών

Λευκά

- **Φρέσκα** με κατανάλωση τα πρώτα 3 χρόνια της ζωής τους
- **Πορτοκαλί** με κατανάλωση μέσα στα 5 πρώτα χρόνια της ζωής τους
- **Κρασιά παλαίωσης** με κατανάλωση από 5 έως 15 και παραπάνω χρόνια.

Ροζέ

- Συνήθως μόνο η πρώτη κατηγορία των **φρέσκων κρασιών** με ελάχιστες εξαιρέσεις.

Ερυθρά

- **Πρώιμα** με κατανάλωση τους πρώτους 6 – 8 μήνες της ζωής τους
- **Φρέσκα** με κατανάλωση τα πρώτα 3 – 5 χρόνια της ζωής τους
- **Κρασιά παλαίωσης** με κατανάλωση από 5 έως 15 και παραπάνω χρόνια.

ΙΔΙΑΙΤΕΡΗ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΤΑ ΑΦΡΩΔΗ

Τα **πραγματικά αφρώδη** ξεκινάνε από τα 3 χρόνια και δεν έχουν τέλος...

Μέσα σε αυτήν την ταξινόμηση κατά χρώμα βρίσκουμε και όλες τις άλλες ταξινομήσεις:

Με βάση την **γλυκύτητα** μόνο στα φρέσκα κρασιά και τα αφρώδη:
Ημίξηρα, Ημίγλυκα, Γλυκά

Με βάση την **νομοθετική ταξινόμηση**:

Π.Ο.Π, Π.Γ.Ε., Άνευ ΠΓΕ

Με βάση το **περιεχόμενο CO₂**:
Ημιαφρώδεις, Αφρώδεις,
Ημιαεριούχοι, Αεριούχοι

Terroir και Τοποοικιλίες



TERROIR.

Το αμπέλι είναι μια πολυετής καλλιέργεια η οποία απαιτεί από τον άνθρωπο να είναι "στεριωμένος" στον τόπο του και με αυτόν τον τρόπο το αμπέλι χαρακτηρίζεται και χαρακτηρίζει με τη σειρά του τον τόπο. Εδώ στην έννοια "τόπος" δίνουμε πολύ πιο ευρεία χαρακτηριστικά εξισώνοντας τον, ουσιαστικά, με τον γαλλικό όρο "**terroir**".

Ο γαλλικός όρος **terroir** χρησιμοποιείται για να καθορίσει τις παραμέτρους και τις επιρροές που εμπλέκονται στην παραγωγή ενός κρασιού ποιότητας. Ο ορισμός που τελικά φαίνεται να κερδίζει την επιστημονική κοινότητα αλλά και τους ειδικούς του χώρου είναι ότι με τον όρο terroir εννοούμε το σύνολο των παραμέτρων και φυσικών μηχανισμών που είναι σε ισχύ και επιρεάζουν ένα αμπελουργικό οικοσύστημα.

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Αγιωργίτικο

• Νεμέα

Ξυνόμαυρο

• Νάουσσα

Μοσχοφίλερο

• Μαντινεία

Ασύρτικο

• Σαντορίνη

Ροδίτης

• Αχαΐα (Αιγιάλεια)

Βηλάνα

• Κρήτη

Σαββατιανό

• Αττική / Βοιωτία / Εύβοια

Ρομπόλα

• Κεφαλονιά

Μαυροδάφνη

• Αχαΐα / Κεφαλονιά

Μοσχάτο
Σάμου

• Σάμος

Μοσχάτο
Λήμνου

• Λήμνος

Ντεμπίνα

• Ζίτσα Ιωαννίνων

ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Chardonnay,
Pinot Noir

• Βουργουνδία

Cabernet
Sauvignon,
Merlot

• Μπορντώ

Cabernet
franc

• Λίγηρας

Sauvignon
blanc

• Σανσέρ Γαλία,
Μάλμπορο Νέα Ζηλανδία

Syrah,
Viogner

• Cotes du Rhone

Syras

• Αυστραλία

Pinotage

• Νότια Αφρική

Zinfandel

• Αμερική

Malbec

• Αργεντινή

Carmenere

• Χιλή

Barbera,
Sangiovesse,
Montepulciano

• Ιταλία

Tempranillo

• Ισπανία



**Σας
ευχαριστώ**