

WINES OF CRETE

ISSUE / ΤΕΥΧΟΣ #4
SUMMER / ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ 2012



Wine Training / Οινοπαιδεία

WITH COMPLIMENTS / ΤΙΜΗΣ ΕΝΕΚΕΝ



Read the label
Διαβάστε την ετικέτα

Wining and dining
Το κρασί στο εστιατόριο

From €3 to €30
What am I paying for
when I purchase a bottle of wine?

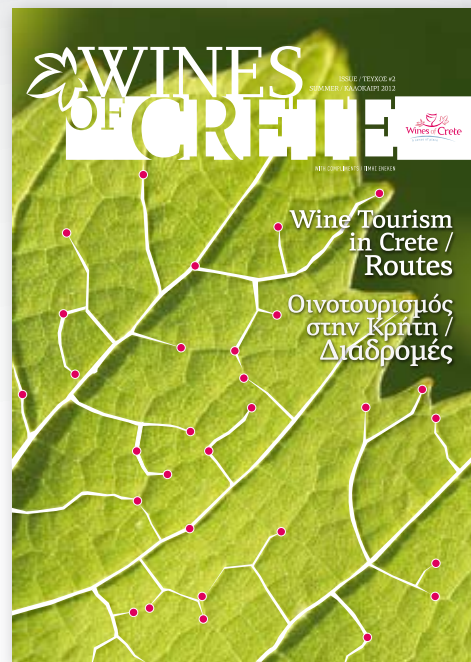
Απ' τα €3 στα €30
Τι πληρώνω όταν αγοράζω
μια φιάλη;

Wining and dining
Το κρασί στο εστιατόριο

Storing and serving
Φύλαξη και σερβίρισμα

Wine tasting
Γευστική δοκιμή

Myths and truths
Μύθοι και αλήθειες



Wine Tourism in Crete / Routes

Οινοτουρισμός στην Κρήτη / Διαδρομές

Are you a wine lover visiting Crete?
Would you like to experience the real Crete, get a glimmer of what this unique island truly has to offer?
Do something different on your holiday. Winemaking has been a tradition in Crete for the past 4000 years and is now more exciting than ever.
Discover the wine routes of Crete in the latest edition of the Wines of Crete magazine. You'll get a taste of what you'll find at all the wineries that you can visit as well as a glimpse at the scenic routes you'll travel on your way to your new tasting experience.

Είσαι οινόφιλος που επισκέπτεσαι την Κρήτη;
Αναζητάς εμπειρίες και εκδρομές για τις διακοπές σου που θα σε φέρουν κοντά στον αυθεντικό χαρακτήρα του τόπου;
Θα σου άρεσε να δείς εκ των έσω μια οινοποιητική παράδοση που βρίσκεται εν ζωή εδώ και 4000 χρόνια;

Ψάξε για το οινοτουριστικό τεύχος, τη δεύτερη έκδοση του περιοδικού του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης.
Τα επισκέψιμα οινοποιεία του νησιού ενταγμένα σε γραφικές διαδρομές, σε περιμένουν για να γνωρίσεις απο κοντά τις 11 μοναδικές γηγενείς ποικιλίες.

gum adv.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ/CONTENTS

Wining and dining

Το κρασί στο εστιατόριο

page

06

Storing and serving

Φύλαξη και σερβίρισμα

page

09

Wine tasting

Γευστική δοκιμή

page

10

Myths and truths

Μύθοι και αλήθειες

page

11

From €3 to €30

What am I paying for when I purchase a bottle of wine?

Απ' τα €3 στα €30

Τι πληρώνω όταν αγοράζω μια φιάλη;

page

12

Read the label

Διαβάστε την ετικέτα

page

15

Wining and dining

Το κρασί στο εστιατόριο

page

16



NEW
Wine Application
for android and iPhone!

www.winesofcrete.gr





Members of Wines of Crete | Μέλη του Δικτύου Οινοποιών Κρήτης

- Ιερά Μονή Αγίας Τριάδος • The Holy Monastery of Agia Triada
- Οινοποιείο Αλεξάκη • Alexakis Winery
- Ανώσκελη Α.Β.Ε.Ε. • Anoskeli S.A.
- Silva Δασκαλάκη • Silva Daskalakis
- Οινοποιείο Διαμαντάκης • Diamantakis Winery
- Οινοποιείο Δουλουφάκης • Douloufakis Winery
- Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου • AGRUNION
- Ένωση Πεζών • Peza Union
- Οινοποιείο Ευφροσύνη • Winery Efrosini
- Αμπελώνες Οικογένειας Ζουμπεράκη • Zoumberakis Family Vineyards
- Ιδαία Οινοποιητική • Idaia Winery
- Αμπελώνες Καραβιτάκη • Karavitakis Winery
- Οινοποιείο Κλάδος • Klados Winery
- Κτήμα Ζαχαριουδάκη • Domaine Zacharioudakis
- Κτήμα Λουπάκη • Loupakis Estate
- Κτήμα Μιχαλάκη • Michalakis Estate

- Κτήμα Πατεριανάκη • Paterianakis Estate
- Κτήμα Ταμιωλάκη • Tamiolakis Estate
- Λυραράκης • Lyrarakis
- Οινοποιία Μανουσάκη - Nostos Wines • Manousakis Winery
- Mediterra Οινοποιητική • Mediterra Winery
- ΜΙΝΩΣ - Οινοποιείο Μηλιαράκη • MINOS - Miliarakis Winery
- Μπουτάρης Οινοποιητική, Κτήμα Φανταξομέτοχο
- Boutari Winery, Fantaxometochi Estate
- Οινοποιείο Ντουράκης • Dourakis Winery
- Οινοποιείο Ντουρουντάκη • Douroudakis Winery
- Οινοποιείο Πνευματικάκη • Pnevmatikakis Winery
- Οινοποιείο Στραταριδάκη • Strataridakis Bros. Winery
- Οινοποιείο Στυλιανού • Stilianou Winery
- Κρασιά Τιτάκης • Titakis Wines
- Ιερά Μονή Τοπλού • Toplou Monastery

This project of
HERAKLION WINEMAKERS ASSOCIATION
WEST CRETE WINEMAKERS ASSOCIATION
HERAKLION CHAMBER OF COMMERCE
had been co-funded by the EU and GREECE



Wine training

*What is the best wine serving temperature?
What does preservation mean?
How about transfusion? Storage?
Ageing?
Nah... just get me a beer!*

Relax! Enjoying wine does not require deep knowledge and complex rituals, as many of you might think. Of course, just as everything else, wine has its secrets. In this issue, we will try to reveal some of these secrets, with a single objective in mind: maximising wine enjoyment! You will discover the myths and truths surrounding wine, the key to wining and dining, as well as how to deduce a wine's character simply by reading the label on the bottle.

Last but not least, have you ever wondered which wines can be paired with light foods and which ones with rich? What exactly is the role of the sauce in all this? And what is the ideal partner for salty, spicy and smoked dishes? A wonderful game of imagination, memory, harmony, tastes and aromas unfolds in the next few pages. Yes, that's it! A wonderful game!

And don't forget: learning becomes easier with a glass of Cretan wine! Enjoy!

Οινο- παιδεία

*Ποια είναι η σωστή θερμοκρασία για να σερβίρω ένα κρασί;
Τι θα πει σωστή συντήρηση;
Μετάγγιση;
Φύλαξη;
Παλαίωση;
Άσε καλύτερα, φέρε μια μπύρα!*
Χαλαρώστε! Η απόλαυση του κρασιού δεν απαιτεί τόσο βαθιές γνώσεις και πολύπλοκες διαδικασίες, όσο φαντάζεστε. Φυσικά, όπως κάθε πράγμα, έχει τα μυστικά του. Σε αυτό το τεύχος επιχειρούμε να μιλήσουμε γι' αυτά με έναν και μοναδικό σκοπό: τη μέγιστη απόλαυση του κρασιού! Θα δούμε μύθους και αλήθειες που υπάρχουν γύρω από το κρασί, το πώς διαβάζοντας την ετικέτα ενός κρασιού μπορούμε να υποθέσουμε το γευστικό του χαρακτήρα και θα εξετάσουμε το ρόλο του κρασιού στο εστιατόριο.

Για το τέλος αφήσαμε το πιο ενδιαφέρον. Με τι κρασί πηγαίνουν τα ελαφριά και με τι τα πλούσια πιάτα; Ποιος ο ρόλος της σάλτσας; Με τι ταιριάζουν τα αλμυρά, τα πικάντικα, τα καπνιστά φαγητά; Ένα υπέροχο παιχνίδι φαντασίας, μνήμης, αρμονίας, γεύσεων και αρωμάτων. Ναι, αυτό είναι! Ένα υπέροχο παιχνίδι!

Να θυμάστε: μαθαίνετε καλύτερα με ένα ποτήρι κρητικό κρασί στο χέρι!
Καλή διασκέδαση σε όλους!

Wining and dining

By Zacharias Tzorakoeleftherakis

Most restaurant patrons enjoy having a drink with their meal, with wine topping the list. By extension, restaurants can make a considerable profit out of wine sales which could not have been generated by serving food alone.

For this reason, restaurants should pay particular attention when choosing and handling the most appropriate wines for their clients.

As far as choosing the right wines, restaurant owners must select the types and colours that meet the needs of the majority of their clients and at the same time highlight the restaurant’s cuisine. They should always keep in mind that eating in a restaurant is first and foremost an experience for the customer and they are expected to turn that into a memorable one.

For optimal results, they need to pay particular attention to how wine is handled, focusing on the following:

- Functional list
- Proper storage
- Reasonable pricing
- Promotion
- Proper serving etiquette

The wine list should meet the needs of the restaurant’s clientele in terms of variety, quality and price. Both the quantity and the quality of the wines offered depend on the category and profile of the restaurant.



Το κρασί στο εστιατόριο

Του Ζαχαρία Τζωρακοθευθεράκη

Στους περισσότερους πελάτες εστιατορίων αρέσει να συνοδεύουν το φαγητό τους με ένα ποτό. Το κρασί είναι η πρώτη επιλογή έναντι των άλλων ποτών. Από τις πωλήσεις των κρασιών στο εστιατόριο προκύπτει πάντα ένα καλό κέρδος, το οποίο δεν θα μπορούσε να επιτευχθεί μόνο με το καλό φαγητό.

Για το λόγο αυτό, τα εστιατόρια πρέπει να δίνουν ιδιαίτερη προσοχή στην επιλογή κατάλληλων κρασιών και στη διαχείρισή τους.

Σχετικά με την επιλογή των κρασιών σ’ ένα εστιατόριο, θα πρέπει να επιλέγουμε από όλες τις κατηγορίες αυτά τα είδη και τα χρώματα που θα ικανοποιούν το μεγαλύτερο μέρος της πελατείας στην οποία απευθυνόμαστε και ταυτόχρονα θα αναδεικνύουν την κουζίνα του εστιατορίου. Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι το γεύμα σ’ ένα εστιατόριο είναι κυρίως «εμπειρία» για τον πελάτη και οφείλουμε να τη μετατρέψουμε σε ευχάριστη ανάμνηση.

Για να έχουμε τα καλύτερα αποτελέσματα, θα πρέπει να δώσουμε ιδιαίτερη προσοχή στη διαχείριση του κρασιού, με έμφαση στα παρακάτω:

- Λειτουργική λίστα
- Σωστή φύλαξη
- Λογική τιμολόγηση
- Προωθητικές ενέργειες
- Άψογο σερβίρισμα

Η λίστα (κατάλογος κρασιών) θα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις της πελατείας του εστιατορίου σχετικά με την ποικιλία, την ποιότητα και την τιμή των κρασιών. Από την κατηγορία και το προφίλ του εστιατορίου εξαρτάται τόσο η ποσότητα, όσο και ποιότητα των κρασιών που θα περιλαμβάνει η λίστα. Εστιατόρια με τοπική κουζίνα θα πρέπει να δίνουν ιδιαίτερη έμφαση στα κρασιά των περιοχών προέλευσης της κουζίνας τους. Εστιατόρια υψηλής μαγειρικής (gourmet) θα πρέπει να προσφέρουν ποιοτικά και σπάνια κρασιά σε ικανοποιητική ποικιλία. Ταβέρνες και εστιατόρια με απλή κουζίνα θα πρέπει να έχουν μικρή λίστα με αντίστοιχης ποιότητας και τιμής κρασιά.

Restaurants serving local cuisine should focus on wines originating from the same area. Gourmet restaurants should offer a variety of high-quality and rare wines. Taverns and restaurants serving simple foods should have a short wine list, with wines of corresponding quality and prices.

Apart from the classic highly recognizable labels, the wine list should include alternatives of lesser known labels at competitive prices, as well as wines from small unknown producers at lower prices.

Long wine lists should be avoided, as they may confuse the client and are harder to handle. However, for short periods of time, a few good “off the list” wines - which shall be ordered in small quantities - may be suggested. If these wines are well received by the clients, they can be incorporated into the wine list at a later date, replacing wines that did not fair so well.

Proper storage requires that the area (cellar) that will be used is free of odours, is set a low temperature and is away from areas that produce vibrations. The ideal temperature is 51-55° F (11-13° C). However, if such low temperatures cannot be achieved, areas with higher temperatures

Both the quantity and the quality of the wines offered depend on the category and profile of the restaurant.

Από την κατηγορία και το προφίλ του εστιατορίου εξαρτάται τόσο η ποσότητα, όσο και ποιότητα των κρασιών που θα περιλαμβάνει η λίστα.



Μια λίστα θα πρέπει να περιλαμβάνει πέρα από τις κλασικές ετικέτες -δηλαδή αυτές με μεγάλη αναγνωρισιμότητα- και εναλλακτικές προτάσεις με λιγότερο γνωστές ετικέτες σε ανταγωνιστικές τιμές, καθώς και κρασιά μικρών παραγωγών αδιαφήμιστα σε χαμηλότερες τιμές.

Θα πρέπει να αποφεύγουμε τις μεγάλες λίστες λόγω του ότι μπερδεύουν τον πελάτη στην επιλογή του και εγκυμονούν κινδύνους στη σωστή διαχείριση των κρασιών. Μπορούμε όμως να προτείνουμε και μερικά καλά κρασιά -τα οποία προμηθευόμαστε σε μικρές ποσότητες- και να μένουν ως «έξτρα» επιλογή για μικρό χρονικό διάστημα στο εστιατόριο, ως ετικέτες εκτός λίστας. Αν αυτά έχουν καλή αποδοχή από τους πελάτες, μπορούν να ενσωματωθούν σε επόμενη αναθεώρηση και να πάρουν τη θέση κρασιών που δεν παρουσίασαν κίνηση.

Για τη σωστή φύλαξη πρέπει ο χώρος (κάβα) που θα χρησιμοποιηθεί να είναι απαλλαγμένος από οσμές, να έχει χαμηλή θερμοκρασία και να είναι μακριά από σημεία στα οποία για διάφορους λόγους δημιουργούνται κραδασμοί. Οι 11°-13° C θεωρούνται ιδανική θερμοκρασία. Αν δεν μπο-

(59-60° F or 15-16° C) may be used, provided that the said temperatures are kept stable. The ideal humidity for a wine cellar is 70-75%, which extends the useful life of corks. It goes without saying that bottles must be stored horizontally.

As far as pricing is concerned, it should be stressed that people choose a restaurant mainly for the quality of its cuisine, the ambience, the service and the price of the food, and to a lesser extent for its wine prices. If both food and wine prices are high, the restaurant will definitely be considered expensive.

Many professionals apply the same pricing policy on wine and food alike, without taking into account that wine has lower a labour cost than food and less wastage. In good restaurants, the food cost corresponds to about 25% of the selling price, while in lower category restaurants it can be up to 35%. So they apply a pricing factor of 3 or 4, by which they multiply the purchase price of the wine. It is a fact that winemakers are exasperated when they go to a restaurant and see their wine being sold at a price 3 or 4 times higher than the price they had sold it for. I guess it is the same feeling that vine-growers get when they see the prices winemakers put on the bottles.

ρούμε να πετύχουμε τόσο χαμηλή θερμοκρασία, μπορούμε να επιλέξουμε χώρους με μεγαλύτερη, δηλαδή 15°-16° C, αλλά με εξασφαλισμένη τη σταθερότητα της θερμοκρασίας αυτής. Η ιδανική υγρασία μιας κατάλληλης κάβας κυμαίνεται από 70% ως 75%. Η υγρασία αυτή εξασφαλίζει τη μεγαλύτερη διάρκεια ζωής των φελλών. Φυσικά θα πρέπει να θεωρείται δεδομένη η πλάγια θέση των φιαλών.

Σχετικά με την τιμολόγηση, θα πρέπει να τονιστεί ότι ένα εστιατόριο επιλέγεται κατά κύριο λόγο για την ποιότητα του φαγητού του, το περιβάλλον, το σέρβις και τις τιμές των φαγητών του και κατά δεύτερο λόγο για τις τιμές των κρασιών του. Πολλά εστιατόρια δηλαδή κρίνονται ακριβά λόγω των τιμών του φαγητού και όχι τόσο των κρασιών. Αν συμβαίνει να είναι υψηλές οι τιμές και στα δύο, τότε δεν αποφεύγεται ο χαρακτηρισμός. Πολλοί επαγγελματίες ακολουθούν στα κρασιά την ίδια τιμολογιακή πολιτική που εφαρμόζουν στην τιμολόγηση του φαγητού, χωρίς να λαμβάνουν υπόψη ότι το κρασί έχει χαμηλότερο εργατικό κόστος από το φαγητό και λιγότερες φθορές. Για τα καλά εστιατόρια το food cost αντιστοιχεί περίπου στο 25% της τιμής πώλησης του φαγητού, ενώ στα χαμηλότερης κατηγορίας

For those who are not familiar with restaurant management, it should be noted that, apart from the wine purchase cost, the money from wine sales covers operational costs, amortization costs and expected earnings. However, the pricing issue is too complicated to be analyzed in this article.

Promotional initiatives, such as offering various wines by the glass or having a wine of the week or of the month at a lower price may increase sales and leave a good impression on the customers.

Holding wine events is something that is not hard to do and can be organised in conjunction with the producer.



μπορεί να φτάσει μέχρι και στο 35%. Έτσι, χρησιμοποιείται ο συντελεστής 3 ή 4 στην τιμολόγηση, με τον οποίο πολλαπλασιάζουν την τιμή αγοράς του κρασιού. Είναι γεγονός ότι οι οινοποιοί εξοργίζονται όταν πηγαίνουν ως πελάτες σ’ ένα εστιατόριο και βλέπουν το κρασί τους να πωλείται τρεις και τέσσερις φορές περισσότερο απ’ όσο αυτοί πώλησαν. Νομίζω όμως ότι η ίδια οργή καταλαμβάνει και τους παραγωγούς σταφυλιών για τις τιμές των εμφιαλωμένων κρασιών από τους οινοποιοούς.

Για αυτούς που δεν γνωρίζουν αρκετά από διαχείριση των επιχειρήσεων εστίασης, θα πρέπει να πούμε ότι τα χρήματα που εισπράττονται από τις πωλήσεις κρασιών, έρραν του κόστους κτήσης, καλύπτουν τις λειτουργικές ανάγκες της επιχείρησης, τις αποσβέσεις της επένδυσης και το αναμενόμενο κέρδος. Ωστόσο, το θέμα της τιμολόγησης είναι πολύ μεγάλο για να αναλυθεί στο παρόν κείμενο.

Πρωθυποτικές ενέργειες όπως επιλογές σε ποτήρι ή προτάσεις για το κρασί της εβδομάδας ή του μήνα σε καλύτερη τιμή από την καθιερωμένη του

Furthermore, placing a wine cabinet at the right spot within the restaurant may send strong visual signals to the clients about the quality of the wines.

As far as the proper etiquette for wine serving is concerned, particular attention must be paid to the temperature of the various types of wine. Moreover, using the appropriate glasses (for white, red, sweet or sparkling wines) or wine coolers and applying the proper serving techniques are just as important, especially in high-end restaurants. The thing to remember is that no matter how good a wine is, if it is not served at the right temperature, it will be ruined.



καταλόγου ενδέχεται να αυξήσουν τις πωλήσεις και να αποφέρουν περισσότερα κέρδη στην επιχείρηση και καλές εντυπώσεις στους πελάτες. Η δημιουργία «βραδιών κρασιού» δεν είναι δύσκολη διαδικασία και μπορεί να γίνει σε συνεργασία με τον παραγωγό. Επίσης, η δημιουργία κάβας σε σωστό σημείο του εστιατορίου μπορεί να στέλνει δυνατά οπτικά σήματα στους πελάτες για την ποιότητα των κρασιών του.

Σχετικά με το σερβίρισμα των κρασιών, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία σερβιρίσματος των διαφόρων τύπων κρασιού. Ακόμα, η χρήση κατάλληλων ποτηριών σερβιρίσματος για λευκά, κόκκινα, γλυκά ή αφρώδη κρασιά, τα σκεύη διατήρησης της θερμοκρασίας του κρασιού κατά το σερβίρισμα, όπως και η ενδεδειγμένη τεχνική σερβιρίσματος παίζουν σημαντικό ρόλο, ιδιαίτερα στα εστιατόρια υψηλών προδιαγραφών. Δεν πρέπει να ξεχνούμε ότι το κρασί, όσο ποιοτικό και αν είναι, «καταστρέφεται» αν δεν σερβιριστεί στην κατάλληλη θερμοκρασία.

Storing and serving

Serving temperature

The ideal serving temperature is different for each wine. Producers often inscribe the ideal temperature on the back of the bottle. Generally speaking, depending on the type, you can enjoy your wine at the following temperatures:

White: 46°-53° F (8°-12° C)
Rosé: 46°-53° F (8°-12° C)
Nouveau Red: 50°-57° F (10°-14° C)
Red: 60°-64° F (16°-18° C)
Sparkling: 42°-46° F (8°-12° C)
Sweet: 42°-46° F (8°-12° C)
Semi-sweet: 46°-53° F (8°-12° C)

Temperature fluctuations

Wine is negatively affected by abrupt changes in temperature. This is why the following should apply:

- Bottles should be stored at a stable temperature, as close to 59° F (15° C) as possible.
- Wine should never be chilled abruptly (e.g. by placing it in the freezer right before serving). It should rather be placed in the fridge a few hours before serving or in a wine cooler with some water and ice.

Φύλαξη και σερβίρισμα

Θερμοκρασία σερβιρίσματος

Κάθε κρασί έχει διαφορετική προτεινόμενη ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος. Συχνά στην οπισθοετικέτα ο παραγωγός προτείνει την ιδανική θερμοκρασία για το συγκεκριμένο κρασί. Σε γενικές γραμμές απολαύστε τα κρασιά σας, ανάλογα με το είδος τους, στις θερμοκρασίες:

Λευκά: 8°-12° C
Ροζέ: 8°-12° C
Ερυθρά Nouveau: 10°-14° C
Ερυθρά: 16°-18° C
Αφρώδη: 6°-8° C
Γλυκά: 6°-8° C
Ημίγλυκα: 8°-12° C

Μεταβολές θερμοκρασίας

Το κρασί επηρεάζεται αρνητικά από τις απότομες μεταβολές της θερμοκρασίας. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο:

- μια φιάλη πρέπει να φυλάσσεται κατ’ αρχάς σε σταθερή θερμοκρασία κι επίσης όσο πιο κοντά γίνεται στους 15° C,
- δεν παγώνουμε ποτέ το κρασί απότομα για να το σερβίρουμε, βάζοντάς το στην κατάψυξη, για παράδειγμα. Προτιμάμε την τοποθέτησή του στο ψυγείο για κάποιες ώρες πριν από την κατανάλωσή του ή σε μια σαμπανιέρα με πάγο και νερό.

Horizontal storing

Bottles should always be stored horizontally in order to keep the cork humid. Of course, this does not apply to bottles with a screw cap.

Storing conditions

Proper wine storage requires a cool area with dim lighting, low noise levels and which is free of strong odours (boiler rooms, onion storage rooms, etc). Wine has the ability to absorb external odours very easily.

Preservation after opening

After opening the bottle, the wine should be consumed as soon as possible. Every day that goes by with the bottle having been opened significantly lowers the quality of the product. In any case, you should keep the bottle corked in order to gain a few extra hours.



Φύλαξη σε οριζόντια θέση

Φυλάσσουμε πάντα τις φιάλες σε οριζόντια θέση, προκειμένου ο φελλός να διατηρεί την υγρασία του. Φυσικά αυτό δεν ισχύει για φιάλες με βιδωτό πώμα.

Συνθήκες φύλαξης

Η σωστή φύλαξη πρέπει να γίνεται σε μέρος δροσερό, με χαμηλό επίπεδο φωτισμού και θορύβου και έλλειψη πηγών έντονων οσμών (λέβητες, αποθήκευση κρεμμυδιών κ.ά.). Το κρασί έχει την «ικανότητα» να μπορεί να απορροφάει πολύ εύκολα τις μυρωδιές του εξωτερικού του περιβάλλοντος.

Διατήρηση μετά το άνοιγμα

Μετά το άνοιγμα μιας φιάλης, η κατανάλωση του κρασιού πρέπει να γίνει το συντομότερο. Μετά το δείπνο ή το γεύμα η κάθε επόμενη μέρα αλλοιώνει σημαντικά την ποιότητα του προϊόντος. Διατηρήστε πάντως πάντα τη φιάλη ταπωμένη με το φελλό της προκειμένου να κερδίσετε κάποιες ώρες ζωής.

Wine tasting

A glass of wine, filled up to 1/3, is enough to stimulate the three senses that will allow you to fully enjoy it.

The sense of vision

By inspecting your glass against a white backdrop, so that there is no colour distortion, you can appreciate its clarity and colour. If your eyes approve of what they see and there is no turbidity or an intense brick-red hue (usually a sign of oxidation or deterioration in general) then you can move on to stimulate the next sense, the sense of smell.

The sense of smell

Swirling your glass agitates the wine and releases its aromas. This allows you to determine their intensity and complexity, the main elements of nosing. At this stage, one of the flaws you may encounter is a slight smell of cork. This may happen with any wine, from the cheapest to the

most expensive. Fortunately, it does not occur very often. Furthermore, you may encounter signs of oxidation, for which the colour in the previous stage should have already given you a clue. If your sense of smell has been satisfied, you may then move on to actually tasting the wine.

The sense of taste

Take a sip and swirl it in your mouth to activate your taste sensors. Once your mouth has been filled with the taste of the wine, you can swallow it and appreciate the wine's aftertaste in terms of length and intensity. This so-called "wine finish" may be described as long, strong, weak, short, etc.

After swirling the wine and before swallowing it, the more daring can try to inhale some air through the mouth, running it over the wine, so as to enjoy both its aromas and flavours more fully. Just tilt your head a bit and take in some air, keeping the wine in your mouth.



Swirling your glass agitates the wine and releases its aromas.

Κάνοντας κυκλικές κινήσεις στο ποτήρι μας, το περιεχόμενό του αναδεύεται και αναδίδει τα αρωματικά του χαρακτηριστικά.

Γευστική δοκιμή

Ένα ποτήρι κρασί γεμάτο στο ένα τρίτο του περιεχομένου του είναι αρκετό για να κεντρίσει τις τρεις από τις αισθήσεις μας που θα ευαισθητοποιηθούν ώστε να το απολαύσουμε.

Πρώτη αίσθηση, αυτή της όρασης

Παρατηρώντας το ποτήρι μας, πάντα σε λευκό φόντο για να μην αλλοιώνεται χρωματικά η εικόνα που αντικρίζουμε, μπορούμε να διακρίνουμε τη διαύγειά του και τους χρωματισμούς του. Εάν το μάτι μας τα «εγκρίνει» και δεν παρουσιάζεται π.χ. φαινόμενο θολότητας ή έντονες κεραμιδί αποχρώσεις, δείγματα συνήθως οξειδωσης κι ευρύτερα αλλοίωσης, τότε προχωράμε ώστε να κεντρίσουμε τη δεύτερη των αισθήσεων, αυτήν της όσφρησης.

Η αίσθηση της όσφρησης

Κάνοντας κυκλικές κινήσεις στο ποτήρι μας, το περιεχόμενό του αναδεύεται και αναδίδει τα αρωματικά του χαρακτηριστικά. Η ένταση και η πολυπλοκότητα των αρωμάτων χαρακτηρίζουν το κρασί μας όσον αφορά τη «μύτη». Σε αυτό το στάδιο μπορούμε ως ελαττώματα να αντιμετωπίσουμε κατ' αρχάς αυτό της μυρωδιάς του φελλού, φαινόμενο το οποίο μπορούμε να συναντήσουμε σε όλο το φάσμα των κρασιών, από το φθινότερο έως το πλέον ακριβό, ευτυχώς όμως σε πολύ μετρημένες πε-

ριπτώσεις. Μπορούμε επίσης να αντιμετωπίσουμε στοιχεία οξειδωσης, για τα οποία όμως θα μας είχε προειδεάσει και το χρώμα στο προηγούμενο στάδιο. Εφόσον και η δεύτερη αίσθηση ικανοποιηθεί, προχωράμε στο να γευτούμε το κρασί μας.

Η αίσθηση της γεύσης

Βάζουμε μια μικρή γουλιά στο στόμα μας χωρίς να την καταπιούμε. Απλώς την περιφέρουμε στη στοματική μας κοιλότητα προκειμένου να ενεργοποιηθούν οι γευστικοί μας αισθητήρες και να ερεθίσουν την τρίτη αίσθηση που συμμετέχει στη δοκιμή του κρασιού, αυτήν της γεύσης. Αφού το «στόμα» γεμίσει από τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού, έρχεται η σειρά της κατάποσης και τότε αναδεικνύεται η «επίγευση», που σε σχέση με τη διάρκεια και την έντασή της τη χαρακτηρίζουμε αναλόγως (μακρά, δυνατή, άτονη, κοντή κ.ά.).

Για τους πιο τολμηρούς, μετά την περιφορά του κρασιού και πριν από την κατάποση, μπορούν να επιχειρήσουν ταυτόχρονη ανάδευση στο στόμα και εισπνοή από το στόμα, ώστε να επιτύχουν να απολαύσουν τόσο τα αρωματικά, όσο και τα γευστικά χαρακτηριστικά του κρασιού. Αυτό επιτυγχάνεται με μικρή γουλιά σε στόμα κλειστό κι ελαφρά γεμμένο προς τα κάτω, αν το ανοίξουμε ελαφρά και ταυτόχρονα εισπνεύσουμε αέρα από το μικρό αυτό άνοιγμα, ώστε να μην αφήσουμε το κρασί να πέσει από το στόμα μας.

Myths and truths

The three myths about wine...

1 The best wine is the oldest wine

False. Each wine has its own life cycle. White wines usually have a shorter life cycle (1 to 3 years) compared to red wines (3 to 7 years). The life cycle consists of the following stages: birth, maturation, full maturation, deterioration and death. The point of full maturation varies from wine to wine, as well as from wine type to wine type.

2 The best wine comes from the oldest barrel

False. New barrels are better. For a barrel to produce the characteristics that the winemaker is seeking to achieve, it should not be used longer than 5 years or, to be exact, more than 5 times. Furthermore, barrels should always be cleaned out before being filled and they should be filled to the rim. Empty space means oxygen which, in turn, means wine oxidation. In any case, barrels, just like bottles, must be stored in a cool and shady area, ideally at 59° F (15° C) and with 70% humidity.

3 Bottled wines are not as healthy as bulk wines

False. Bottled wines have received the care of professional winemakers and have been placed in the best and safest packaging possible (i.e. the glass bottle). Most importantly, professional winemakers use state of the art equipment in conjunction with deep knowledge of the wine-making process to produce finest and healthy products. Bottling highlights the aromas and flavours of varieties in the best possible manner, with the minimum need to add preservatives when there is reason to do so.

This does not necessarily apply to house wines, which are successfully made only if the producer happens to know what he is doing. After all, only professional winemakers are controlled by the authorities and do put their names on their product!



Probably the most usual preservatives used in most wines - bottled and bulk - are the sulfites. The glass bottles allow for better preservation with reduced use of sulfites, and for a much longer period of time (years compared to only months for bulk wine).

Although nearly all the wines produced around the world rely on the use of the sulfites, new technologies and knowledge allow for lower quantities to be used and lower levels imposed by legislation.



Μύθοι και αλήθειες

Οι 3 μύθοι του κρασιού...

1 Το παλιό κρασί είναι το καλό κρασί

Λάθος! Κάθε κρασί έχει τον κύκλο ζωής του. Συνήθως τα λευκά έχουν πιο σύντομο κύκλο (1 με 3 έτη) από ό,τι τα ερυθρά (3 με 7 έτη). Ο κύκλος ζωής αποτελείται από τα σημεία γέννησης, ωρίμανσης, πλήρους ωρίμανσης, αλλοίωσης και θανάτου.

2 Το παλιό βαρέλι κάνει το καλύτερο κρασί

Λάθος! Το καινούργιο βαρέλι είναι το καλύτερο. Η ζωή ενός βαρελιού δεν ξεπερνάει τα 5 έτη ή, ακόμα καλύτερα, τις 5 χρήσεις, προκειμένου να δώσει τα χαρακτηριστικά που επιζητάει ο οινοποιός. Επιπροσθέτως, ένα βαρέλι πρέπει να είναι πάντα καθαρό πριν το γεμίσουμε και πρέ-

πει να είναι πάντα γεμάτο, ποτέ με κενό χώρο. Ο κενός χώρος ισούται με ύπαρξη οξυγόνου, άρα με εξέλιξη οξειδωσης του κρασιού. Σε κάθε περίπτωση, το βαρέλι πρέπει να φυλάσσεται, όπως και οι φιάλες, σε χώρο σκιερό και δροσερό, ιδανικά σε 15° C θερμοκρασία και 70% υγρασία.

3 Τα εμφιαλωμένα Κρασιά δεν είναι τόσο υγιεινά όσο τα χύμα

Λάθος. Τα εμφιαλωμένα κρασιά έχουν γίνει από επαγγελματίες οινοποιούς και έχουν εμφιαλωθεί στην καλύτερη δυνατή συσκευασία (δηλαδή την γυάλινη φιάλη). Επιπλέον, οι επαγγελματίες οινοποιοί χρησιμοποιούν σύγχρονη τεχνολογία σε συνδυασμό με καλή γνώση των τεχνικών παραγωγής του κρασιού, για την παραγωγή ποιοτικών και υγιεινών προϊόντων. Η εμφιάλωση δίνει έμφαση στις γεύσεις και τα αρώματα των ποικιλιών με τον καλύτερο τρόπο, ελαχιστοποιεί

ώντας την ανάγκη να χρησιμοποιηθούν συντηρητικά εφόσον χρειάζεται.

Αυτό δεν είναι απαραίτητο να ισχύει και στα κρασιά που οινοποιούνται ερασιτεχνικά, που γίνονται επιτυχημένα μόνο όταν ο παραγωγός ξέρει πραγματικά τι κάνει. Εκτός αυτού, μόνο οι επαγγελματίες οινοποιοί ελέγχονται από τις αρχές και όντως βάζουν το όνομά τους πάνω στα προϊόντα τους!

Ίσως τα πιο κοινά συντηρητικά που χρησιμοποιούνται στα περισσότερα κρασιά - εμφιαλωμένα ή χύμα - είναι ταθειώδη. Οι γυάλινες φιάλες επιτρέπουν καλύτερη προστασία με μειωμένη ανάγκη χρήσης θειωδών, για μεγαλύτερη χρονική περίοδο (χρόνια σε σύγκριση με μήνες μόνο για το χύμα).

Αν και σχεδόν όλα τα κρασιά που παράγονται στον κόσμο βασίζονται στη χρήση θειωδών, νέες τεχνολογίες και γνώση επιτρέπουν τη χρήση μικρότερων ποσοτήτων και ολόένα και χαμηλότερων ορίων που επιβάλλονται από τη νομοθεσία.

From €3 to €30

What am I paying for when I purchase a bottle of wine?

"Cabernet is my favourite. In fact, I usually buy a wonderful Cabernet at the super market for just €3.50."

"I am also partial to Cabernet, but I paid €25 a few days ago. Why is that?"

There is a very simple answer to this reasonable question. However, the answer is not that obvious to the average consumer, who is not aware of the factors that come into play, allowing the first producer to sell his wine at the price of €3.50 and forcing the second producer to ask for €25. In order to examine the cost factors carefully, it is best to start with the vineyard and cultivation, move on to the winemaking, maturing, ageing and finish with the distribution.

Starting from the raw materials, decent grapes can be found at the price of €0.40 per kg (€0.18 per lb), depending on the year. In the case of privately-cultivated vineyard, with producers applying techniques that produce higher quality wine and aiming for a total production not exceeding 700-800 kg (1500-1700 lbs), the cost can easily go beyond €2 per kg (€0.90 per lb). This may require a more detailed analysis, but it is neither strange nor rare for this cost to far exceed the aforementioned amount, depending, of course, on the morphology of the vineyard. And don't forget to account for the depreciation cost for the land and facilities.



Απ' τα €3 στα €30

Τι πληρώνω όταν αγοράζω μια φιάλη;

— Μου αρέσει πολύ το Cabernet. Αγοράζω από το σούπερ-μάρκετ ένα υπέροχο με 3,5 ευρώ.

— Κι εμένα μου αρέσει, αλλά εγώ το πλήρωσα προ ημερών 25 ευρώ, γιατί;

Όσο σωστή ακούγεται η απορία, τόσο απλή είναι και η απάντηση, όχι όμως για τον απλό καταναλωτή, που φυσικά δεν μπορεί να γνωρίζει ποιοι παράγοντες επιτρέπουν στον πρώτο παραγωγό να πουλάει 3,5 και ποιοι έχουν οδηγήσει τον δεύτερο να ζητάει 25. Αν ξεκινήσουμε συστηματικά να ψάχνουμε τους παράγοντες κόστους, πρέπει να αρχίσουμε από το αμπέλι, την καλλιέργεια, να συνεχίσουμε στην οινοποίηση, την ωρίμανση, την παλαίωση και να φτάσουμε στη διανομή.

Ψάχνοντας λοιπόν για πρώτη ύλη, θα δούμε ότι ανάλογα και με τη χρονιά θα βρούμε στην αγορά αξιοπρεπή σταφύλια με 40 λεπτά το κιλό. Αν αποφασίσουμε να καλλιεργήσουμε το δικό μας αμπελώνα με τις τεχνικές που θα μας οδηγήσουν στην καλύτερη ποιότητα και με τελικό στόχο να μην ξεπεράσουμε τα 700-800 κιλά στο στρέμμα, το κόστος μας εύκολα θα

Moving further along the track, on the day of the harvest, two possible scenes may unfold.

Scene 1: A large receiving bin for grapes being emptied from a tractor or dump truck onto the grape receiving hopper, the grapes being taken for crushing and destemming, and eventually being pumped into the wine-press.



ξεπεράσει τα 2 ευρώ ανά κιλό. Ίσως αυτό χρειάζεται λεπτομερή ανάλυση, αλλά δεν είναι σπάνιο, ανάλογα και με τη μορφολογία του αμπελώνα, να ξεπεράσει αρκετά και τα 2 ευρώ. Και δεν ξεχνάμε ότι υπάρχει και ένα κεφάλαιο που ονομάζεται γη και εγκατάσταση του αμπελώνα, που πρέπει και αυτά να αποσβεστούν.

Συνεχίζοντας λοιπόν βρισκόμαστε στο οινοποιείο, όπου την ημέρα του τρύγου μπορεί να αντικρίσουμε μία από τις παρακάτω εικόνες. Μια σταφυλοδόχο αρκετά μεγάλη, όπου το τρακτέρ ή το φορτηγό αδειάζει με ανατροπή τα σταφύλια, τα οποία από εκεί οδηγούνται για εκραγισμό, σπάσιμο και στη συνέχεια αντλούνται στον οινοποιητή ή στα πιεστήρια. Εικόνα δεύτερη: προσκόμιση των σταφυλιών σε κιβώτιο των 20 κιλών, που οδηγούνται αρχικά στο ψυγείο για ψύξη και μετά αδειάζονται σε ταινία διαλογής. Εργάτες με το χέρι αφαιρούν κάθε προσβεβλημένη ρώγα, προκειμένου να φτάσουν τα σταφύλια στο εκραγιστήριο 100% υγιή και από εκεί να οδηγηθούν στους οινοποιητές πιθανόν με τη βαρύτητα, δηλαδή χωρίς άντληση. Θέλετε να βελτιώσουμε περαιτέρω τη δεύτερη εικόνα; Βγάλτε από τη

Scene 2: The grapes, which are placed in 20 kg (44 lbs) boxes, being moved to the refrigerator and then emptied onto a sorting table. Each subpar grape is removed by hand and a 100% healthy production is moved into the wine-press, probably using the force of gravity, namely without pumping. Care to further improve on the second scene? Take the destemmer out of the picture and have each grape removed from the clusters by hand. Grapes that remain intact are placed into the class A wine-press and the rest into the class B wine-press. Trust me, this is no joke.

So let's assume that in the first case, the grapes are placed into a 20-ton wine-press with various kinds of yeast and left to be extracted for three days. On the fourth day, the wine-press is emptied and refilled with a new batch of grapes. Assuming that the harvest lasts for 20 days, then the wine-press must receive about 120 tons of grapes. In the second sequence of events, the grapes are separated according

to variety and vineyard, which means using separate wine-presses. The winemaking process (probably) starts with pre-fermentation extraction (lasting 2 to 3 days), then yeast is added, followed by long extraction (20 to 40 days). Assuming that 5-ton wine-presses are used for a total production of 120 tons (as was the case in the previous example), it would take 24 wine-presses, not only because in the two days of harvest there is no time for the same wine-press to be reused, but also because each vineyard determines its own harvest dates, which usually do not coincide with the dates that best suit our schedule.

Going back to the first-case scenario, the wine will be stored in the areas available, will be blended according to the producer's preferences and left to settle, mature and so on, until the time for stabilisation, bottling and market distribution, which will be in 6-7 months, or much faster in most cases.



μέση το εκραγιστήριο και αφαιρέστε τις ρώγες από τα τσαμπιά με το χέρι. Όσες δεν σπάσουν, οδηγούνται στον οινοποιητή με την πρώτη ποιότητα και οι υπόλοιπες σε αυτόν με τη δεύτερη ποιότητα. Πιστέψτε με, δεν είναι παραμύθι. Ας υποθέσουμε λοιπόν ότι τα σταφύλια στην πρώτη περίπτωση οδηγήθηκαν σε έναν οινοποιητή 20 τόνων, εμβολιάστηκαν με ζύμες και έμειναν για εκκύλιση τρεις ημέρες. Την τέταρτη μέρα ο οινοποιητής αδειάζει και δέχεται νέα παρτίδα σταφυλιών. Αν λοιπόν ο τρύγος κρατάει είκοσι ημέρες, τότε αυτός ο οινοποιητής δέχεται 120 τόνους σταφύλια.

Ακολουθώντας τη δεύτερη διαδρομή, θα χωρίσουμε τα σταφύλια μας ανάλογα με την ποικιλία, αλλά και το αμπελοτόπι. Αναγκαστικά θα χρησιμοποιήσουμε γι' αυτό ξεχωριστούς οινοποιητές και πιθανόν θα ξεκινήσουμε με προζυμωτικές εκκυλίσεις (δύο ή τρεις ημέρες), θα εμβολιάσουμε και θα ξεκινήσουμε μια μακρά εκκύλιση, που συνολικά μπορεί να διαρκέσει

είκοσι με σαράντα ημέρες. Αν υποθέσουμε ότι χρησιμοποιήσαμε οινοποιητές χωρητικότητας 5 τόνων, για να οινοποιήσουμε τους 120 τόνους της προηγούμενης περίπτωσης, θα χρειαστούμε είκοσι τέσσερις οινοποιητές και αυτό όχι μόνο γιατί στις δύο ημέρες του τρύγου δεν προλαβαίνει ο οινοποιητής να ξαναχρησιμοποιηθεί, αλλά και γιατί το κάθε αμπέλι καθορίζει την ημερομηνία του τρύγου του, που κατά κανόνα δεν συμπίπτει με τη μέρα που θα βολέψει εμάς.

Συνεχίζοντας με το κρασί της πρώτης περίπτωσης, θα αποθηκευτεί στους χώρους που διαθέτουμε, θα αναμειχτεί όπως μας βολεύει και θα ακολουθήσει η διαδικασία διαύγασης, ωρίμανσης κ.λπ., μέχρι να έρθει η ώρα του για σταθεροποίηση, εμφιάλωση και προώθηση στην αγορά, πράγμα εφικτό σε έξι με επτά μήνες, και πολλές φορές αρκετά πιο γρήγορα.

What about the second-case scenario? Every variety, every vineyard will follow its own path. Will the grapes go through a barrel? Most likely. A new barrel or a lightly used one? And for how long? Months, a year or more? If new single barrels are used, then the cost per bottle exceeds €2. And don't forget that about 10% of it is the angel's share, i.e. the quantity lost due to evaporation. Then we move on to bottling; not for selling, but for ageing! One year, two years or more? Have a look at the labels of the wines being sold today.

So, in the second case, there are 24 wine-presses rather than just one, air-conditioned areas for storing each wine separately, barrels, barrel cellars, cellars for the final product and 3.5 years of waiting before selling and then what? Then comes judgement day. Will the whole endeavour be successful? Will it be worth paying €25 per bottle?

**Every variety, every vineyard
will follow its own path.
Will the grapes go through a barrel?
Most likely.
A new barrel or a lightly used one?
And for how long?**

Whether we like it or not, none of the aforementioned factors determines the value of a wine. This is determined by the end result. Is that worth paying for? If so, then you can call it a success! And that is left for the consumer to decide.

In addition to all these actual cost factors, price is often also determined by marketing factors, i.e. the reputation of the producer, the latest trend, or even the appearance of the product. And the final decision about all these factors rests upon the consumer.

**Κάθε ποικιλία, κάθε αμπελοτόπι
θα ακολουθήσει το δικό του δρόμο.
Θα περάσει από βαρέλι;
Το πιθανότερο ναι, σε καινούργιο
ή ελαφρά χρησιμοποιημένο.
Και πόσο καιρό;**



Με τη δεύτερη περίπτωση τι θα κάνουμε; Κάθε ποικιλία, κάθε αμπελοτόπι θα ακολουθήσει το δικό του δρόμο. Θα περάσει από βαρέλι; Το πιθανότερο ναι, σε καινούργιο ή ελαφρά χρησιμοποιημένο. Και πόσο καιρό; Μήνες, ένα χρόνο ή παραπάνω; Ενδεικτικά, αν χρησιμοποιήσουμε καινούργιο, μονό βαρέλι, το κόστος ανά φιάλη ξεπερνά τα 2 ευρώ, και μην ξεχνάμε ότι και περίπου ένα 10% θα το καταναλώσουν οι Άγγελοι (απώλειες λόγω εξάτμισης)...

Φτάνουμε λοιπόν μετά στην εμφιάλωση, όχι για να πουλήσουμε το κρασί, αλλά για να το παλαιώσουμε! Ένα χρόνο, δύο χρόνια ή παραπάνω; Ας δούμε τι χρονολογία γράφουν οι ετικέτες που καταναλώνουμε σήμερα. Είκοσι τέσσερις λοιπόν οινοποιητές αντί για έναν, χώροι στεγασμένοι και κλιματιζόμενοι για την αποθήκευση χωριστά του κάθε κρασιού, βαρέλια,

κελάρια βαρελιών, κελάρια για το τελικό προϊόν και αναμονή τριάμισι ή περισσότερα χρόνια για να πουληθεί το κρασί. Και μετά; Έρχεται η ώρα της «κρίσης». Επιτύχαμε; Αξίζει να πληρώσει κάποιος 25 ευρώ;

Δυστυχώς ή ευτυχώς τίποτα από τα παραπάνω δεν καθορίζει την αξία ενός κρασιού. Αυτή καθορίζεται από το τελικό αποτέλεσμα. Αξίζει να το πληρώσεις; Αν ναι, τότε πετύχαμε! Αυτό θα το καθορίσει ο καταναλωτής.

Πέρα απ' όλα τα παραπάνω που αποτελούν πραγματικούς παράγοντες κόστους, η τιμή συχνά διαμορφώνεται και από παράγοντες marketing. Από τη φήμη ενός παραγωγού, τη μόδα που επικρατεί στην κατανάλωση, τη σωστή προώθηση και την εμφάνιση ενός προϊόντος, όλοι παράγοντες θεμιτοί, που πάντα εναπόκεινται στην κρίση του καταναλωτή.

Read the label

The name of the wine

The name of the wine is what we actually commit to memory so that we may ask for it again at a later time. Naming a wine is a complex task for the winemaker. It may be the name of the winemaker himself, the variety of the grapes, a combination of both, or a reference to a historical, geographical or other element that is representative of the wine.

The wine type

The wine type is inscribed on the label, with or without geographical indication (table wine, Protected Geographical Indication wine, Protected Denomination of Origin). PGI wines come from a specific geographical area and are made from specific varieties. PDO wines are made from specific variety combinations for each recognized zone.

The harvest

The harvest indicates the year the wine was produced. It assists in deducing the age of the wine and, by extension, where exactly it stands in terms of its life cycle. Furthermore, the year refers to the so-called "Millesime", namely whether the specific year was exceptional, good, average or even very bad. This does not apply so much to Crete, as the Cretan climate does not vary significantly from year to year.

The varieties

There are single and multi-variety wines. Moreover, both local and international varieties are cultivated in Crete. The Cretan white wine varieties are Vilana, Vidiano, Malvasia, Thrapsathiri, Plyto, Dafni and Moschato, and the red wine varieties are Kotsifali, Mandilari and Liatiko. As for international varieties, in Crete

one can find Chardonnay, Sauvignon Blanc and Roussane in terms of white, and Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvedre, Merlot, Grenache Rouge and Carignan in terms of red. The Miliarakis Winery produces the only Cretan "Blanc de Noirs", which is a white wine made from red grapes (kotsifali).

The size of the bottle

As far as the size of the bottle is concerned, the main options are 750 ml, 375 ml and 187 ml (airplane bottle). As for the long-aged wines, their bottles also come in various sizes, such as 1.5 lt. (Magnum), 3 lt. (Jeroboam), 6 lt. (Mathusalem) and even 15 lt. (Nabuhodonosor).



Furthermore, the year refers to the so-called "Millesime", namely whether the specific year was exceptional, good, average or even very bad.

Επίσης, η χρονιά αναφέρεται κατ' επέκταση στο λεγόμενο «Millesime», δηλαδή στο αν η συγκεκριμένη σοδειά ήταν καλή, εξαιρετική, μέτρια ή και πολύ κακή.

Διαβάστε την ετικέτα

Όνομα κρασιού

Το όνομα είναι αυτό που ουσιαστικά απομνημονεύουμε προκειμένου να είμαστε σε θέση να το ζητήσουμε ξανά. Η ονοματοδοσία για τον οινοποιό είναι σύνθετη δουλειά, μπορεί να είναι το όνομα του οινοποιού, η ποικιλία του σταφυλιού, συνδυασμός αυτών ή μια αναφορά σε ένα ιστορικό, γεωγραφικό ή άλλο στοιχείο το οποίο χαρακτηρίζει το κρασί.

Τύπος κρασιού

Αναφέρεται με ή χωρίς γεωγραφική ένδειξη (Επιτραπέζιος Οίνος, οίνος Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης, Οίνος Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης). Ένας ΠΓΕ οίνος προέρχεται από συγκεκριμένη γεωγραφική περιοχή και λίστα επιτρεπόμενων ποικιλιών. Ένας οίνος ΠΟΠ προέρχεται από συγκεκριμένη ποικιλιακή σύνθεση για κάθε αναγνωρισμένη ζώνη.

Εσοδεία

Η χρονιά παραγωγής του κρασιού. Από αυτήν μπορούμε να συμπεράνουμε την ηλικία του κι επομένως το σημείο που βρίσκεται στον κύκλο ζωής του. Επίσης, η χρονιά αναφέρεται κατ' επέκταση στο λεγόμενο «Millesime», δηλαδή στο αν η συγκεκριμένη σοδειά ήταν καλή, εξαιρετική, μέτρια ή και πολύ κακή. Η αναφορά αυτή δεν ισχύει τόσο έντονα στην Κρήτη, καθώς οι κλιματολογικές συνθήκες είναι σε μεγάλο βαθμό σταθερές από χρόνο σε χρόνο.

Ποικιλίες

Ένα κρασί μπορεί να είναι μονοποικιλιακό ή πολυποικιλιακό. Στην Κρήτη καλλιεργούνται τόσο τοπικές ποικιλίες, όσο και διεθνείς. Κρητικές λευκές ποικιλίες είναι οι: Βηλάνη, Βιδιανό, Μαλβαζία, Θραψαθήρι, Πλυτό, Δαφνί, Μοσχάτο και ερυθρές κυρίως οι: Κοτσιφάλι, Μαντηλάρι, Λιάτικο και Ρωμέικο. Σε ό,τι αφορά

τις διεθνείς ποικιλίες, στο νησί συναντάμε κυρίως τις λευκές Chardonnay, Sauvignon Blanc, Roussane και τις ερυθρές Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvedre, Merlot, Grenache Rouge, Carignan.

Χωρητικότητα φιάλης

Οι κύριες χωρητικότητες φιαλών είναι αυτές των 0,75 ml, των 0,375 ml και των 0,1875 ml («αεροπορικό»). Για κρασιά βαθιάς παλαιώσης μπορούμε επίσης να συναντήσουμε φιάλες διαφόρων χωρητικότητας όπως του 1,5 lt. (Magnum), των 3 lt. (Jeroboam), των 6 lt. (Mathusalem), ακόμα και των 15 lt. (Nabuhodonosor).

Wining and dining

By Sofia Kalantidou

In every country and in every land, the way people set the table, the food they serve and the flavours each food encompasses outline the culture, the tradition and the habits of the society where those who sit around that table belong to. In this light, wine is not just another addition to the table. It is a product with a history lost in the realm of legend; a product that has even been glorified by certain ancient civilizations.

The role wine plays in people's lives is complex and multi-faceted. It is part of their diet, contributing to their healthy development (provided there is no abuse), while at the same time lifting their spirits and bringing joy.

Embracing the view that wine plays a decisive role in the success of a meal, we aim to raise people's awareness about this sensitive product. The issues that will be discussed include how to create a successful wine list, how to store wine, how to achieve the ideal flavour and wine pairings, but also how to set the wine prices in restaurants.

A successful wine list

Nowadays, the selection of wines found in the market is increasingly growing, be it wines produced in Greece or wines from traditional winemaking regions of Europe or even from countries of the New World. This means that choosing the appropriate wines for a restaurant's wine list is not a simple task, but one that requires specialized knowledge. The best thing one can do is to seek the advice of wine consultants or sommeliers (fortunately these can now be found in Greece). After being informed about the type of cuisine in question, these specialists will propose wines that will best accompany the restaurant's menu. Wine can be fascinating

and it is well worth it for both professionals and consumers to keep up to date with wine developments in order to expand their taste and memory, but also have a critical view on the suggestions of specialists.

For starters, this requires having a general knowledge of the wine-producing regions, as well as of the wineries in each region. Furthermore, restaurants should seek serious and reliable suppliers in order to ensure stable quality and timely supply. The profile of the restaurant will also determine the number of wines in the wine list. Simple restaurants and taverns should offer wines of corresponding price and quality, but a rather short selection. Gourmet restaurants serving unique culinary delights should offer high-quality or even rare wines, with a wide selection of labels. Restaurants serving local cuisine should offer the main wines originating from the same region as their cuisine.

It is absolutely necessary for restaurant owners to become deeply familiar with the wines included in the wine list, so as to be able to assume the responsibility of suggesting a certain wine to customers. Sommeliers are perfect for this kind of service. Of course, not all restaurants can

employ a sommelier. If there is no provision for such specialized staff, the owner of the restaurant can build up his own wine knowledge and provide training to the restaurant waiters on proper wine selling techniques. In Greece, however, restaurant owners need to realize that it is necessary to work with and trust certain people with specialized wine knowledge. On the other hand, certain sommeliers should also try to be more down to earth and less snobbish when it comes to client choices, and not intimidate both restaurant owners and clients by making wine seem as complex as astrophysics! I am confident that with proper training both parties will realize their common interest and meet somewhere in the middle.

Special attention needs to be given to the aesthetics of the wine list, which should match the overall profile of the restaurant, provide precise information and be free of mistakes (as is often the case). Furthermore, the wine list should be balanced: white, rosé, red and sparkling wines, liqueurs, etc, should all be listed by type, origin, class and price. The wine list should include the geographical indication and trade name of each wine, the producer and, of course, the price. Two more pieces



Choosing the appropriate wines for a restaurant's wine list is not a simple task, but one that requires specialized knowledge.

Το να επιλέξουμε τα κρασιά που θα περιέχει η λίστα του εστιατορίου μας είναι δύσκολη υπόθεση και χρειάζονται ειδικές γνώσεις.

Το κρασί στο εστιατόριο

Tns Σοφίας Καλαντίδου

Ο τρόπος που σε κάθε χώρα, σε κάθε τόπο στρώνεται ένα τραπέζι, τα φαγητά που περιλαμβάνει, οι γεύσεις που αναδεικνύει σκιαγραφούν με ακρίβεια τον πολιτισμό, την παράδοση και τις συνήθειες της κοινωνίας στην οποία ανήκουν οι άνθρωποι που κάθονται γύρω από αυτό για να το απολαύσουν. Και φυσικά το κρασί δεν είναι απλώς συμπλήρωμα στο τραπέζι. Είναι προϊόν με ιστορία που χάνεται στο χώρο του μύθου, θεοποιημένο από κάποιους αρχαίους πολιτισμούς.

Ο ρόλος του κρασιού στη ζωή μας είναι πολυσύνθετος. Συμμετέχει στο διαιτολόγιο των ανθρώπων, επιδρώντας υγιεινά στην ανάπτυξη τους -όταν δεν γίνεται κατάχρηση- και ταυτόχρονα αποτελεί στοιχείο ψυχαγωγίας τόσο με την ετιμολογική έννοια της λέξης (αγωγή της ψυχής), όσο και με την έννοια του κεφιού και της χαράς.

Πιστεύοντας λοιπόν στον καθοριστικό ρόλο του κρασιού για την επιτυχία ενός γεύματος, στόχος μας είναι η ενημέρωση των ανθρώπων στους χώρους εστίασης σε ό,τι αφορά αυτό το ευαίσθητο προϊόν. Τα θέματα που θα μας απασχολήσουν είναι πώς θα δημιουργήσουμε μια επιτυχημένη λίστα κρασιών, η συντήρησή τους, οι ιδανικοί συνδυασμοί γεύσεων και κρασιών, αλλά και οι τιμές πώλησής τους στους πελάτες των εστιατορίων.

Η επιτυχημένη λίστα κρασιών

Σήμερα πια ολοένα και περισσότερο μεγαλώνει η γκάμα των κρασιών που κυκλοφορούν στην αγορά είτε πρόκειται για κρασιά που παράγονται στη χώρα μας, είτε από παραδοσιακές περιοχές της Ευρώπης είτε από τις χώρες του Νέου Κόσμου. Έτσι, το να επιλέξουμε τα κρασιά που θα περιέχει η λίστα του εστιατορίου μας είναι δύσκολη υπόθεση και χρειάζονται ειδικές γνώσεις. Το σωστότερο είναι να απευθυνθούμε σε συμβούλους οίνου ή σε οινοχόους -που ευτυχώς πλέον έχουμε και στη χώρα μας-, οι οποίοι, αφού ενημερωθούν για το είδος της κουζίνας μας, θα μας προτείνουν εκείνα τα είδη κρασιού που μπορούν να συνοδεύσουν ευχάριστα τα πιάτα μας. Το κρασί είναι γοητευτική ιστορία,

έτσι, καλό είναι όλοι να ενημερωνόμαστε διαρκώς -ως επαγγελματίες και ως καταναλωτές-, ώστε να εξασκούμε τη γεύση, τη μνήμη, αλλά και να έχουμε κριτική άποψη στις προτάσεις των ειδικών.

Γι' αυτό απαιτείται κατ' αρχάς γενική γνώση των περιοχών που παράγουν κρασί, καθώς και των οινοποιεών που ανήκουν σε κάθε περιοχή. Επίσης, θα πρέπει να απευθυνόμαστε σε σοβαρούς και φερέγγυους προμηθευτές, για να εξασφαλίζουμε πάντα σταθερή ποιότητα και σωστό χρόνο παράδοσης. Από το προφίλ του εστιατορίου μας εξαρτάται και ο αριθμός των κρασιών που θα περιλαμβάνει η λίστα. Απλά εστιατόρια και ταβέρνες με απλή κουζίνα συνδυάζουν αντίστοιχης ποιότητας και τιμής κρασιά, με μικρή λίστα επιλογών. Εστιατόρια υψηλής μαγειρικής που προσφέρουν μοναδικές δημιουργίες των σεφ προσφέρουν ποιοτικά ή και σπάνια κρασιά, σε μεγάλη ποικιλία ετικετών. Εστιατόρια με εθνική κουζίνα θα πρέπει να προσφέρουν βασικά κρασιά των περιοχών προέλευσης της κουζίνας τους.

Απόλυτα απαραίτητο είναι να γνωρίζουμε σε βάθος τα κρασιά του καταλόγου μας, για να μπορούμε να αναλάβουμε την ευθύνη της επιλογής ενός κρασιού, όταν χρειαστεί να το προτείνουμε στους πελάτες μας. Αυτή την υψηλή υπηρεσία προσφέρουν άριστα οι οινοχόοι. Είναι βέβαια καταντηό ότι δεν είναι δυνατό όλα τα εστιατόρια να διαθέτουν οινοχόο. Στην περίπτωση που η επένδυση δεν προβλέπει τέτοιο εξειδικευμένο προσωπικό,

μπορεί ο ιδιοκτήτης να επιδιώκει την αναβάθμιση των δικών του οινικών γνώσεων, αλλά και την εκπαίδευση των απλών σερβιτόρων του καταστήματος στη σωστή πώληση των κρασιών. Χρειάζεται όμως στη χώρα μας να παραδεχτούν οι επιχειρηματίες εστιάτορες την αναγκαιότητα ύπαρξης κάποιων ανθρώπων με εξειδίκευση στο κρασί με τους οποίους καλό θα ήταν να συνεργάζονται και να τους εμπιστεύονται. Φυσικά και μερικοί οινοχόοι από την πλευρά τους θα πρέπει να προσπαθήσουν να είναι φυσικότεροι, να μην είναι «σνομπ» με τις επιλογές του πελάτη και να μην τρομάζουν επιχειρηματίες και συνδαιτυμένες παρουσιάζοντας το κρασί ως... αστροφυσική! Πού θα πάει όμως, θα εκπαιδευτούμε και σύντομα θα γεφυρωθεί η απόσταση, για το κοινό όφελος...

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στην αισθητική του καταλόγου μας, που καλό είναι να «δένει» με το προφίλ ολόκληρης της επιχείρησης, να είναι ακριβής, σωστός και χωρίς λάθη - όπως συμβαίνει συχνά. Να είναι ισορροπημένος: λευκά, ροζέ, ερυθρά, αφρώδη, λικέρ κ.λπ. κατά είδος, ανάλογα με την προέλευση, την κλάση του κρασιού και την τιμή του. Ένας κατάλογος κρασιών πρέπει να παρουσιάζει τη γεωγραφική ένδειξη και το εμπορικό όνομα του κρασιού, τον παραγωγό/εμφιαλωτή και φυσικά την τιμή του. Επίσης πρέπει να αναφέρεται τόσο το περιεχόμενο της φιάλης σε κυβικά εκατοστά (όγκος), όσο και ο αλκοολικός βαθμός του κρασιού. Για να ικανοποιήσουμε το μεγαλύτερο ποσοστό των ανθρώπων που επι-

of information that need to be included are the size of the bottle and the alcohol content. In order to satisfy as many clients as possible, the wine list should be straightforward and reasonable, inspiring the feeling of top-quality services. Greece has a large supply of wines from all over the world. Restaurant owners only need to know the “best” wines of each winery and adapt them to their business. From every category, they need to pick those wines that will blend with and showcase their cuisine. Wine consultants or sommeliers should also assist in avoiding wrong choices or combinations. It is a fact that restaurants make a considerable profit out of wine sales, which could not have been generated by serving food alone, no matter how extravagant or expensive. Good wine generates profit only when chosen correctly and served impeccably.

Wines are never the same from year to year, much more so from producer to producer, even when coming from the same region. Some producers use blending to produce homogenous wines over the years, thus creating recognizable wine types. In fact, standardising wine is a principal concern for many producers of industrialized wine. Careful, though, as special features are considered an advantage in high-quality wines!



λέγουν για φαγητό το χώρο μας, θα πρέπει να διαμορφώσουμε μια λίστα έντιμη και λογική, που να δημιουργεί το αίσθημα ότι τους παρέχονται υπηρεσίες υψηλής ποιότητας. Στη χώρα μας η προσφορά κρασιού από κάθε γωνιά της Γης είναι μεγάλη. Αρκεί να γνωρίζουμε τα «καλύτερα» κρασιά κάθε οινοποιίας και να τα προσαρμόσουμε στην επιχείρησή μας. Από όλες τις κατηγορίες, τα είδη και τα χρώματα κρασιών θα πρέπει να επιλέξουμε εκείνα που θα ισορροπήσουν και θα αναδείξουν την κουζίνα μας. Εδώ η συμμετοχή ενός συμβούλου οίνου ή ενός οινοχόου βοηθά πολύ στο να αποφύγουμε λάθος επιλογές ή συνδυασμούς. Όλοι γνωρίζουμε ότι από τις πωλήσεις των κρασιών στο εστιατόριο προκύπτει πάντα ένα σεβαστό κέρδος, το οποίο δεν θα μπορούσαμε να πετύχουμε σε καμιά περίπτωση και με το πιο... στολισμένο και ακριβό πιάτο. Το καλό κρασί φέρνει καλά κέρδη, όταν διαλέγεται σωστά και σερβίρεται άψογα.

Ένα κρασί ποτέ δεν είναι ίδιο από παραγωγή σε παραγωγή κάθε χρόνου, πολύ περισσότερο φυσικά από παραγωγή σε παραγωγή έστω και της ίδιας περιοχής. Κάποιοι παραγωγοί καταφέρνουν με προσμείξεις των κρασιών τους να παράγουν κρασιά που παρουσιάζουν διαχρονική ομοιογένεια. Δημιουργούν έτσι τύπους αναγνωρίσιμους, με αποτέλεσμα η

The time spent in the cellar multiplies profits and pleasure

All quality wines always react to certain stimuli, just like the human body. Unfortunately, in conditions where humans feel at ease, the wine suffers and can be ruined. For a wine to be properly preserved, evolve and provide maximum pleasure, it requires the following storage conditions: low temperature, adequate humidity, absence of odours and vibrations, dim lighting. It goes without saying that bottles must be stored horizontally.

Temperature

Regardless of its type, category, colour or origin, the most important conditions for best preserving wine are primarily stability and secondarily low temperature, the ideal temperature being 51°-55° F (11°-13° C).

However, if there is no way to achieve such low temperatures and keep them stable, it is preferable to store wine in areas with a higher temperature, e.g. 59°-60° F (15°-16° C), but with the possibility of keeping that temperature stable.



τυποποίηση να αποτελεί σήμερα βασική επιδίωξη για αρκετούς από τους παραγωγούς βιομηχανοποιημένων κρασιών. Προσοχή όμως: στα κρασιά υψηλών προδιαγραφών η ιδιαιτερότητα του καθενός θεωρείται κύριο προτέρημά του!

Ο χρόνος στην κάβα φέρνει... χρήμα και απόλαυση

Όλα τα ποιοτικά κρασιά αντιδρούν πάντα σε ορισμένα ερεθίσματα, όπως ακριβώς και ο άνθρωπος οργανισμός. Δυστυχώς όμως εκεί που ζει άνετα ο άνθρωπος, υποφέρει και καταστρέφεται το κρασί. Για να συντηρηθεί σωστά το κρασί, να εξελικτεί και να δώσει τον καλύτερο εαυτό του και τη μεγαλύτερη δυνατή απόλαυση, έχει ανάγκη στο χώρο φύλαξής του από χαμηλή θερμοκρασία, αρκετή υγρασία, απουσία οσμών και κραδασμών, ελάχιστο φωτισμό. Φυσικά θεωρείται δεδομένη η πλάγια θέση φύλαξης του κρασιού.

Humidity

The ideal humidity levels for a cellar vary from 70% to 75%. Such humidity levels extend the useful life of corks (which must not exceed 15 years). This is why it would be advisable to install a special device that regulates humidity levels by absorbing or adding humidity, according to the needs of the cellar.

Lack of humidity makes corks dry faster and dilate, allowing oxygen to get into the bottle and cause oxidation, which ruins the wine. By contrast, increased humidity in the cellar makes labels and carton boxes go mouldy, while at the same time causing wooden structures and shelves to decompose, which results in the rapid development of harmful micro-organisms between corks and capsules.

Absence of odours

The storage area should be free of odours. Basements that are used to store oil or cleaning products are entirely unsuitable for wine storage, as they carry the risk of such odours getting into the wine very quickly.



Θερμοκρασία

Ανεξάρτητα από το είδος, την κατηγορία, το χρώμα ή την προέλευση του κρασιού, καθοριστική προϋπόθεση για τη σωστή συντήρησή του είναι κατά κύριο λόγο η σταθερή και κατά δεύτερο λόγο η χαμηλή θερμοκρασία. Ιδανική θερμοκρασία θεωρούνται οι 11°-13° C.

Αν δεν μπορούμε να πετύχουμε τόσο χαμηλή θερμοκρασία σταθερή για όλο το χρόνο, είναι προτιμότερο να φυλάμε το κρασί σε χώρους που η θερμοκρασία είναι μεν μεγαλύτερη, π.χ. 15°-16° C, αλλά που η σταθερότητά της είναι περισσότερο εξασφαλισμένη.

Υγρασία

Η ιδανική υγρασία μιας σωστής κάβας κυμαίνεται από 70% ως 75%. Η υγρασία αυτή εξασφαλίζει τη μεγαλύτερη διάρκεια στη ζωή των φελλών, που ποτέ δεν μπορεί να ξεπεράσει τα 15 χρόνια. Γι' αυτό είναι σκόπιμο να προμηθευτούμε την ειδική συσκευή που ρυθμίζει μόνιμα τα επιθυμητά όρια της υγρασίας, απορροφά δηλαδή ή προσθέτει υδρατμούς στην ατμόσφαιρα, ανάλογα με τις ανάγκες της κάβας μας.

Η έλλειψη υγρασίας «βοηθά» στο να στεγνώνουν γρήγορα οι φελλοί, να διαστέλλονται και στη συνέχεια, περνώντας το οξυγόνο μέσα στο κρασί, αρχίζει η καταστροφική οξείδωση. Αντίθετα, η πολύ υγρή ατμόσφαιρα μέσα στην κάβα μουχλιάζει τις ετικέτες και τα χαρτοκιβώτια, διαβρώ-

Absence of vibrations

Wine storage areas need to be away from areas that produce vibrations (e.g. railway tracks).

Loud noises and strong vibrations make the wine sediment float, causing turbidity in some wines. Older wines (6-10 years) are particularly susceptible to noise. If there are no vibration-free areas available, then vibration-absorbing springs should be fitted onto the lower shelves.

Lighting

Wine storage areas need to be dark and, if need be, lighting should be provided with 25W incandescent bulbs rather than fluorescent lights. The wine is thus protected against types of radiation which may cause photochemical reactions.

Besides, the green, olive-green or brown bottles used by wine producers provide permanent protection against ultraviolet rays that cause flavour deterioration.

For restaurants without an area that can be fashioned into an ideal storage facility, technology provides a solution. There are air-conditioned wine cabinets available in the market that ensure ideal storage conditions: 53° F (12° C) temperature, 75% humidity, all-regulated environment, carbon filter for unpleasant odours, permanent ventilation with a special device and shock absorbers. Most importantly, there are many different models available, in various sizes. Once again, the love for wine overcomes all obstacles.

νοντας ταυτόχρονα τις ξύλινες κατασκευές και τα ράφια, με αποτέλεσμα πολύ γρήγορα να εμφανιστούν επιβλαβείς μικροοργανισμοί ανάμεσα στους φελλούς και τις κάψουλες.

Απουσία οσμών

Ο χώρος φύλαξης πρέπει να είναι απαλλαγμένος από οσμές. Υπόγεια που χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα για αποθήκευση πετρελαίου ή προϊόντων οικιακής χρήσης είναι απολύτως ακατάλληλα για τη συντήρηση του κρασιού. Οι οσμές από όλα αυτά κινδυνεύουν πολύ γρήγορα να περάσουν στο κρασί.

Απουσία κραδασμών

Ο χώρος φύλαξης του κρασιού πρέπει πάντα να βρίσκεται μακριά από σημεία που για διάφορους λόγους δημιουργούνται κραδασμοί, π.χ. γραμμές τρένου.

Κάποιοι μεγάλοι θόρυβος ή και κάποιοι κραδασμοί κάνουν το φυσιολογικό ίζημα της φιάλης να αιωρείται, προκαλώντας δυσμενή θολώματα σε μερικά από τα κρασιά. Ιδιαίτερα υποφέρουν τα «μεγαλύτερα» (6-10 ετών) κρασιά από τους θορύβους. Αν δεν μπορούμε να βρούμε ένα χώρο για το κρασί χωρίς κραδασμούς, τότε μπορούμε να τοποθετήσουμε στα κάτω ράφια τα ειδικά ελατήρια που υπάρχουν και απορροφούν τους περισσότερους κραδασμούς.

Harmony in flavour

The dietary and social habits of every people have defined the kind of cuisine they prefer. Wine, of course, is no exception. This applies to the type, number and order in which the wines are presented.

Modern dietary habits and workplace stress usually demand simple solutions for the everyday table, which means drinking a single wine. By contrast, three or even four different wines may be offered in official or festive occasions or when dining at a good restaurant. In any case, what matters is that the wine should highlight not only the taste of the food, but also its very own. During a meal, people seek harmony between what they eat and what they drink. Alternating tastes should not compete or counteract with each other. They should rather follow the same direction and stand out. A highly aromatic wine does not match a dish with neutral taste and, naturally, a tasteless wine is no match for a tasty dish.

There are so many flavours in the world of wine that it is impossible (with a few exceptions of course) not to find the appropriate wine for the food being served. As far as harmony in flavour is concerned, a first level of approach could be the wine colour. The harmonious matching of colours paves the way to the harmonious matching of tastes. White light-coloured wines are a better match for foods with similar colours, such as white meat (fish, chicken, etc) and white or light-coloured sauces. On the other hand, the intense colour of a red wine immediately makes people think of red meat and dark-coloured sauces or sauces made with wine. Of course, there are exceptions to every rule.

A second element for a successful pairing is the composition of the wine

Φωτισμός

Ο χώρος φύλαξης των κρασιών πρέπει να είναι πάντα σκοτεινός και ο φωτισμός του, όταν χρειάζεται, να γίνεται με λυχνίες πυράκτωσης 25W και όχι με λυχνίες φθορισμού. Έτσι, προστατεύεται το κρασί μας από ακτινοβολίες, που μπορεί να οδηγήσουν σε δυσάρεστες φωτοχημικές αντιδράσεις. Εξάλλου μια μόνιμη προστασία των κρασιών από τις υπεριώδεις ακτίνες που προκαλούν γευστικές αλλοιώσεις είναι οι πράσινες, λαδί ή καφέ φιάλες που προτιμούν οι οινοπαραγωγοί.

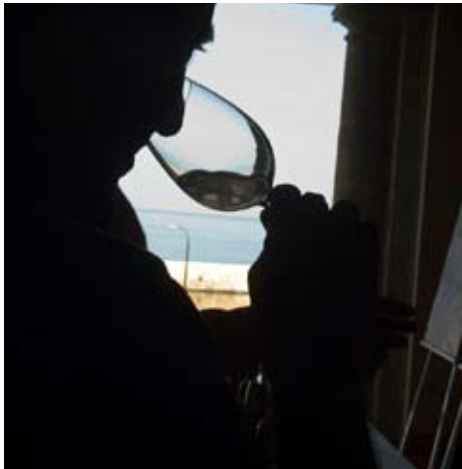
Γι' αυτούς που δεν διαθέτουν κάποιο χώρο που θα μπορούσε να διαμορφωθεί με πρακτικά μέσα σε ιδανικό χώρο φύλαξης, η τεχνολογία δίνει τη λύση. Υπάρχει η κλιματιζόμενη κάβα-έπιπλο, που εξασφαλίζει τις ιδανικότερες συνθήκες για το κρασί: θερμοκρασία 12° C, υγρασία 75%, όλα ρυθμιζόμενα, φίλτρο άνθρακα για τις δυσάρεστες μυρωδιές, μόνιμο εξαερισμό με ειδική συσκευή, σύστημα μικρών αμορτισέρ για απορρόφηση των κραδασμών και προπαντός πολλά διαφορετικά μοντέλα, διαφόρων διαστάσεων και χωρητικότητας. Ακόμα μια φορά η αγάπη για το κρασί ξεπερνά κάθε εμπόδιο και δυσκολία.

Η αρμονία στη γεύση

Οι διατροφικές αλλά και κοινωνικές συνήθειες κάθε λαού έχουν καθορίσει και το είδος της κουζίνας που προτιμά. Και φυσικά δεν μένει απέξω το κρασί, είτε αφορά τον τύπο του είτε τον αριθμό ή τη σειρά με την οποία θα παρουσιαστούν.

Οι σύγχρονες διαιτητικές συνήθειες και η εργασιακή ένταση συνήθως επιβάλλουν απλές λύσεις για το καθημερινό τραπέζι, δηλαδή τη χρησιμοποίηση ενός και μόνο κρασιού. Αντίθετα ένα επίσημο ή εορταστικό γεύμα ή μια έξοδος σε καλό εστιατόριο αξίζουν τρία ή, γιατί όχι, και τέσσερα κρασιά. Και στις δύο περιπτώσεις αυτό που έχει σημασία είναι το κρασί που συνοδεύει το φαγητό να το αναδεικνύει γευστικά και να αναδεικνύεται και

itself. The proteins found in fish are very hard to match with the tannins contained in a strong red wine, such a combination leaving a metallic taste in the mouth. Furthermore, the aromas of seafood are hard to match with those of a strong red wine. And since there are exceptions to every rule, a fish cooked with a sauce containing red wine may be accompanied with the exact same wine, in much the same way as a high-fat fish can be matched with a light tannin-free red wine served at 53°-55° F (11°-13° C).



It is no coincidence, however, that white wines have taken their rightful place next to most types of seafood. White wine reduces the saltiness of seafood, limiting it to the right levels, while the taste of the wine itself is highlighted at the same time. Apart from fish, of course, white wines can pleasantly accompany chicken, veal or ham, grilled or cooked in white sauces. Moreover, a white wine with fairly high acidity can accompany cold cuts, pasta, goat meat and lamb.

αυτό. Στη διάρκεια ενός γεύματος αναζητάμε την αρμονική σχέση ανάμεσα σε αυτό που τρώμε και σε αυτό που πίνουμε. Οι γεύσεις που εναλλάσσονται δεν πρέπει να αντιμάχονται η μία την άλλη ούτε να εξουδετερώνονται. Αντίθετα, πρέπει να έχουν την ίδια κατεύθυνση και να αναδεικνύονται. Ένα κρασί πλούσιο σε αρώματα δεν ταιριάζει καθόλου με ένα πιάτο ουδέτερο γευστικά, και βέβαια μη γευστικό κρασί αδικεί ένα γευστικό πιάτο.

Ο πλούτος των γεύσεων στο χώρο του κρασιού είναι τόσο μεγάλος, που είναι αδύνατο -με κάποιες εξαιρέσεις βέβαια- να μη βρούμε το κατάλληλο κρασί για το πιάτο που επιλέξαμε. Μια πρώτη προσέγγιση της αρμονίας στη γεύση μπορεί να γίνει με βάση το χρώμα του κρασιού. Το αρμονικό δέσιμο των χρωμάτων προετοιμάζει και το αρμονικό δέσιμο των γεύσεων. Τα λευκά κρασιά με το απαλό ανοιχτό τους χρώμα ταιριάζουν καλύτερα με τις τροφές που έχουν ανάλογες χρωματικές αποχρώσεις, όπως τα λευκά κρέατα (ψάρι, κοτόπουλο κ.λπ.) και τις λευκές ή ανοιχτόχρωμες σάλτσες. Το έντονο χρώμα ενός κόκκινου κρασιού μάς προδιαθέτει αμέσως για ένα «πάντρεμα» με κόκκινο κρεατικό και σκουρόχρωμες σάλτσες ή σάλτσες φτιαγμένες με βάση το κρασί. Φυσικά παντού υπάρχουν και οι εξαιρέσεις.

Ένα δεύτερο στοιχείο που καθορίζει έναν επιτυχημένο συνδυασμό είναι αυτή καθαυτή η σύνθεση του κρασιού. Οι πρωτεΐνες ενός ψαριού πολύ δύσκολα συμβιβάζονται με τις τανίνες που περιέχει ένα δυνατό κόκκινο κρασί. Ο συνδυασμός τους συνήθως αφήνει στο στόμα μια μεταλλική γεύση. Ακόμα, το άρωμα των θαλασσινών δύσκολα ταιριάζει με το άρωμα ενός κόκκινου δυνατού κρασιού. Κι επειδή παντού έχουμε και εξαιρέσεις, διαπιστώνουμε πως ένα ψάρι μαγειρεμένο με σάλτσα στην οποία συμμετέχει κόκκινο κρασί μπορεί να συνοδευτεί από το ίδιο κρασί που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή της σάλτσας. Ακόμα, ένα έντονα λιπαρό ψάρι μπορεί να ταιριάζει με ένα ελαφρύ κόκκινο κρασί, χωρίς τανίνες, σερβιρισμένο στους 12°-13° C.

Δεν είναι τυχαίο πάντως που τα λευκά κρασιά έχουν πάρει τη θέση που τους αρμόζει ως γευστική συντροφιά των περισσότερων προϊόντων που

In any case, it is not right to choose the type of wine that will accompany a dish based solely on the main proteins of the food, as more factors come into play, such as the cooking method, the serving temperature, the spices used and the accompanying dishes.

By contrast, the rich composition and complexity of red wines make them more suitable for accompanying heavier dishes with more intense flavours. Light, low-tannin red wines are an ideal match for low-fat meats, such as veal, chicken and turkey. Strong, high-tannin red wines can be nicely paired with red meat and game. The heavy proteins contained in these meats add to the taste of the wine. On the other hand, the complex fragrance of these wines, full of dry fruit, spices and truffle aromas, is a perfect match for this type of dishes. The wine should always match the most intense flavour of the dish, which in many cases is the sauce accompanying the dish.

Broadly speaking, one could say that "great" wines require fine culinary compositions with high potential. By contrast, the cuisine that relies on



μας προσφέρει η θάλασσα. Η γεύση του λευκού κρασιού μειώνει την αίσθηση της αλμύρας που χαρακτηρίζει τα θαλασσινά ή το ψάρι, την περιαρίζει στις σωστές τις διαστάσεις, ενώ ταυτόχρονα αναδεικνύεται από αυτήν. Βέβαια, τα λευκά κρασιά, εκτός από το ψάρι συνοδεύουν ευχάριστα το κοτόπουλο, το μοσχάρι ή το ζαμπόν, ψητά ή μαγειρεμένα με λευκές σάλτσες. Ακόμα, ένα λευκό κρασί με σχετικά μεγάλη οξύτητα μπορεί να συνοδεύει ένα πιάτο αλλαντικών, ένα πιάτο με μακαρόνια, το καταικίσιο κρέας ή το αρνάκι του γάλακτος. Σίγουρα πάντως δεν είναι σωστό να επιλέγουμε τον τύπο του κρασιού που θα συνοδεύσει ένα πιάτο βασιζόμενοι μόνο στην κύρια πρωτεΐνη του πιάτου, γιατί παίζουν ρόλο και άλλοι παράγοντες, όπως η μέθοδος μαγειρέματος, η θερμοκρασία σερβιρίσματος, τα καρυκεύματα, αλλά και τα συνοδευτικά.

Αντίθετα, η πλούσια σύνθεση των κόκκινων κρασιών και η γευστική τους πολυπλοκότητα τα κάνουν καταλληλότερα να συνοδεύσουν πιο βαριά πιάτα με έντονες γεύσεις. Τα κόκκινα ελαφριά κρασιά με λίγες τανίνες ταιριάζουν σε άπαχα κρέατα όπως το μοσχάρι, το κοτόπουλο και η γαλοπούλα. Τα δυνατά κόκκινα κρασιά με πολλές τανίνες συνδυάζονται πολύ καλά με το κόκκινο κρέας και το κυνήγι. Οι βαριές πρωτεΐνες που υπάρχουν σ' αυτά τα κρέατα λειτουργούν ενισχυτικά για τη γευστική ανάδειξη του κρασιού. Από την άλλη, το πολύπλοκο μπουκέτο αυτών των κρασιών, γεμάτο αρώματα ξηρών φρούτων, μπαχαρικών και τρούφας, δένει απόλυτα με αυτήν την κατηγορία εδεσμάτων. Πάντοτε πρέπει να ταιριάζουμε το κρασί με την πιο έντονη γεύση του πιάτου, που σε πολλές περιπτώσεις είναι η σάλτσα η οποία συνοδεύει το πιάτο.

the intense flavour provided by many spices requires easier wines, white or red, whose main feature is their refreshing character.

Most Greek cuisine dishes fall into that category, which explains why Greeks tend to consume white and light red wines.

A large but also fairly misunderstood category of wines is rosé wines. Great wines are rarely found in this category, although over the last years, several noteworthy labels have been produced both in Greece and abroad. A rosé wine can easily accompany fish, white meat or meat cooked with lots of spices. Furthermore, a rosé can offer a nice and pleasant solution for the everyday table.

Finally, sparkling wines are usually paired with sweet desserts or fruit. Sweet desserts can also be paired with sweet wines.

There is no single choice about which wine accompanies a specific dish; surely, however, some wines are better than others.

Σε γενικές γραμμές μπορούμε να πούμε ότι τα «μεγάλα» κρασιά απαιτούν μαγειρικές συνθέσεις λεπτεπίλεπτες και με μεγάλες δυνατότητες. Αντίθετα, η κουζίνα που βασίζεται στην έντονη γεύση που δίνουν τα πολλά καρυκεύματα έχει ανάγκη από πιο εύκολα κρασιά, κόκκινα ή λευκά, με κύριο χαρακτηριστικό το δροσιστικό τους χαρακτήρα. Τα περισσότερα πιάτα της ελληνικής κουζίνας ανήκουν σε αυτή την κατηγορία και έτσι εξηγείται η τάση που υπάρχει στην Ελλάδα για κατανάλωση λευκών και ελαφρών κόκκινων κρασιών.

Μεγάλη, αλλά και σχετικά παρεξηγημένη κατηγορία κρασιών είναι τα ροζέ. Σε αυτήν την κατηγορία σπάνια συναντάμε ένα μεγάλο κρασί, αν και τα τελευταία χρόνια υπάρχουν αρκετά αξιολογα δείγματα από τον ελληνικό, αλλά και το διεθνή αμπελώνα. Το ροζέ κρασί συνοδεύει εύκολα ψάρι, λευκό κρέας ή κρέας μαγειρεμένο με πολλά καρυκεύματα. Επίσης το ροζέ κρασί μπορεί να είναι μια καλή και ευχάριστη λύση για το καθημερινό γεύμα μας.

Τέλος, τα αφρώδη κρασιά ταιριάζουν συνήθως με γλυκά επιδόρπια ή με φρούτα. Στην περίπτωση του γλυκού επιδορπίου ταιριάζει επίσης και ένα γλυκό κρασί.

Δεν υπάρχει μοναδική επιλογή για το ποιο κρασί πρέπει να συνοδεύσει κάποιο συγκεκριμένο πιάτο, σίγουρα όμως μερικά είναι καλύτερα από άλλα.

Always seek balance:

Sour. Sour food (tastes of lemon, lime or vinegar) requires wines with high acidity. For tomatoes, which are quite sour, Italian wines are a good option, as they have been made to match a cuisine dominated by this ingredient.

Sweet. Sweet foods can make a wine seem drier. Sweet wines should be sweeter than the dessert they accompany.

Salty. Salty foods, such as olives, oysters or other shellfish, will strike a better balance with a crisp, dry, light wine.

Spicy. Spicy foods go well with wines produced from very ripe and juicy fruit that have not been aged in barrels or that have aged for a short period of time. For example, wines such as Sauvignon Blanc or a mature Merlot are a perfect match for spicy foods.

Smoked. Smoked foods require wines with strong character, which will counterbalance the strength of the smoke.

The classic companion of a lightly smoked salmon is Champagne Brut.

In what order should wines be served?

During a meal, white wines should always be served before red ones. However, if a nouveau wine (red) is to be served, it should precede a white but more complex wine, such as a Chardonnay that has passed from an oak barrel.

Furthermore, when two wines of similar quality but of different age are to be served, the younger precedes the older. Otherwise, the complex aromas of the older wine will compromise the younger one, which will seem too simple and immature if served second in line.

The order in which wines are served needs to correspond to their quality, which should be rising. By the same token, the same applies to food. The wine being served at any given moment should not foster the desire to return to the previous one.

One last note: Many believe that the state of inebriation is reached quicker when different wine types are served. The reaction of the human body to alcohol depends exclusively on the final alcohol concentration in the blood, which is entirely independent of its origin.



Με ποια σειρά σερβίρονται τα κρασιά;

Σερβίρουμε πάντα τα λευκά κρασιά πριν από τα κόκκινα σε ένα γεύμα. Στην περίπτωση βέβαια που πρόκειται να σερβίρουμε nouveau κρασί (κόκκινο), αυτό θα πρέπει να προηγείται από ένα λευκό, αλλά πιο σύνθετο κρασί, όπως για παράδειγμα μπορεί να είναι ένα Chardonnay που έχει περάσει από δρύινο βαρέλι.

Ακόμα, σε ένα γεύμα που πρόκειται να σερβιριστούν δύο κρασιά ανάλογης ποιότητας, αλλά διαφορετικής ηλικίας, το πιο νέο θα πρέπει να σερβίρεται πριν από το παλιό. Διαφορετικά, τα σύνθετα και πολύπλοκα αρώματα του παλαιότερου θα εκθέσουν το νεαρό κρασί, που θα φαίνεται απλοϊκό και ανώριμο, αν σερβιριστεί δεύτερο στη σειρά.

Η σειρά παρουσίασης κάθε κρασιού στο τραπέζι πρέπει να είναι ανάλογη με την ποιότητά του, η οποία πρέπει να ακολουθεί ανοδική πορεία. Φυσικά το ίδιο ισχύει και για τα φαγητά. Έτσι, το κρασί που πίνουμε δεν θα πρέπει ποτέ να μας δημιουργεί την επιθυμία να επιστρέψουμε σε αυτό που πίνουμε προηγουμένως.

Μια τελευταία διευκρίνιση. Πολλοί πιστεύουν ότι η κατάσταση της μέθης επιταχύνεται αν υπάρχουν αλλαγές στα είδη των κρασιών που θα σερβιριστούν στο τραπέζι. Θα πρέπει να γνωρίζουν ότι η αντίδραση της αλκοόλης στον οργανισμό εξαρτάται αποκλειστικά από την τελική της συγκέντρωση στο αίμα, ενώ είναι τελείως ανεξάρτητη από την προέλευσή της.



Επιδιώκουμε πάντα την ισορροπία:

Ξινά. Τα ξινά φαγητά (γεύσεις λεμονιού, γλυκολέμονου ή ξιδιού) απαιτούν κρασιά με μεγάλη οξύτητα. Για την ντομάτα, που είναι πολύ όξινη, τα ιταλικά κρασιά είναι καλή επιλογή, γιατί έχουν φτιαχτεί για να ταιριάζουν πραγματικά με μια κουζίνα στην οποία κυριαρχεί η χρήση της ντομάτας.

Γλυκά. Η γλυκύτητα στο φαγητό μπορεί να κάνει ένα κρασί να φαίνεται πιο ξηρό. Τα γλυκά κρασιά πρέπει να είναι γλυκύτερα από το επιδόρπιο που συνοδεύουν.

Αλμυρά. Φαγητά αλμυρά όπως είναι οι ελιές, τα στρείδια ή άλλα οστρακοειδή ισορροπούν καλύτερα με ένα τραγανό, ξηρό, ελαφρύ κρασί.

Πικάντικα. Με τα πικάντικα φαγητά συνδυάζονται αρμονικά τα κρασιά που παράγονται από πολύ ώριμα και κυμώδη φρούτα, τα οποία δεν έχουν παλαιώσει σε βαρέλι ή έχουν παλαιώσει για σύντομο χρονικό διάστημα. Για παράδειγμα, κρασιά όπως το Sauvignon Blanc ή ένα ώριμο Merlot ταιριάζουν καλά με τα πικάντικα φαγητά.

Καπνιστά. Τα καπνιστά φαγητά χρειάζονται κρασιά με έντονο χαρακτήρα για να αντιμετωπίσουν τη δύναμη του καπνού. Ένας ελαφρά καπνισμένος σολομός είναι κλασικός σύντροφος για τη Champagne Brut.

NEW

Wine Application
for android and iPhone!

CRETE: Wine destination

You 've reached the land of

11 INDIGENOUS
GRAPE
VARIETIES



Kotsifali
Liatiko
Mandilari
Romeiko



Vidiano
Vilana
Plyto
Dafni
Thrapsathiri
Muscat of Spina
Malvazia di Candia

Wines of Crete
A sense of place



www.winesofcrete.gr



Something grows
within the Greek Internet

