

ΓΑΛΛΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



Η Γαλλία είναι σήμερα η δεύτερη μεγαλύτερη χώρα παραγωγής κρασιού στον κόσμο, παράγοντας περίπου 5-7 δισεκατομμύρια φιάλες κάθε χρόνο. Οι Γάλλοι θεωρούν την παραγωγή του κρασιού τέχνη για αυτό και προσέχουν ιδιαίτερα την κάθε φιάλη.



Το Languedoc είναι η μεγαλύτερη αμπελουργική περιοχή στη Γαλλία, τόσο σε έκταση όσο και σε όγκο οίνου που παράγεται. Εκτείνεται σε περίπου 560.000 στρέμματα κατά μήκος των ακτών της Μεσογείου. Η περιοχή παράγει 14,3 εκατομμύρια κιβώτια κρασιού ετησίως.



ΡΟΖΕ

Μια από τις βασικές μεθόδους παραγωγής ροζέ κρασιού έχει συνήθως ως εξής: Τα κόκκινα σταφύλια πατιούνται ελαφρώς με τις φλούδες τους και μένουν μαζί για μερικές ώρες -ή μερικές μέρες-. Στη συνέχεια αφαιρούνται οι φλούδες και πηγαίνει για ζύμωση στις δεξαμενές. Όσο πιο πολύ αφήσουμε τις φλούδες των σταφυλιών μέσα στο χυμό, τόσο πιο έντονο θα είναι το χρώμα του ροζέ.

ΜΠΟΡΝΤΩ



Στο Μπορντώ – ίσως περισσότερο από οποιαδήποτε άλλη οινοπαραγωγική περιοχή στον κόσμο – οι διαφορές ανάμεσα στις χρονιές έχουν τεράστια σημασία, τόσο στο στυλ, όσο και στην τιμή. Συνήθως οι πιο θερμές χρονιές δίνουν πιο δυνατά κρασιά, οι υγρές και δύσκολες χρονιές δίνουν πιο «κλειστά» και αυστηρά κρασιά. Τα ερυθρά του Μπορντώ δημιουργούνται με γνώμονα την μακρά παλαίωση, βάσει της οποίας καθίστανται μετά από χρόνια συλλεκτικά, δυσεύρετα και πανάκριβα. Για να γίνει αυτό, οινοποιούνται με πολύ έντονες συμπυκνώσεις, σε σημείο που, όσο είναι ακόμα φρέσκα είναι αρκετά «επιθετικά», όσο παλαιώνουν όμως αποκτούν απαράμιλλη φινέτσα και εκφραστικότητα.



Παραδοσιακά, το γαλλικό κρασί σερβίρεται πάντα με φαγητό. Η συνήθεια του να πίνουμε το κρασί σκέτο είναι σχετικά πρόσφατη. Τα γαλλικά κρασιά παράγονται σε μεγάλη ποικιλία γι' αυτό υπάρχει ένα τέλειο κρασί για κάθε γεύμα, ανεξάρτητα από το τι θα μαγειρεύετε.