

# Αισθήσεις κατά τον οργανοληπτικό έλεγχο

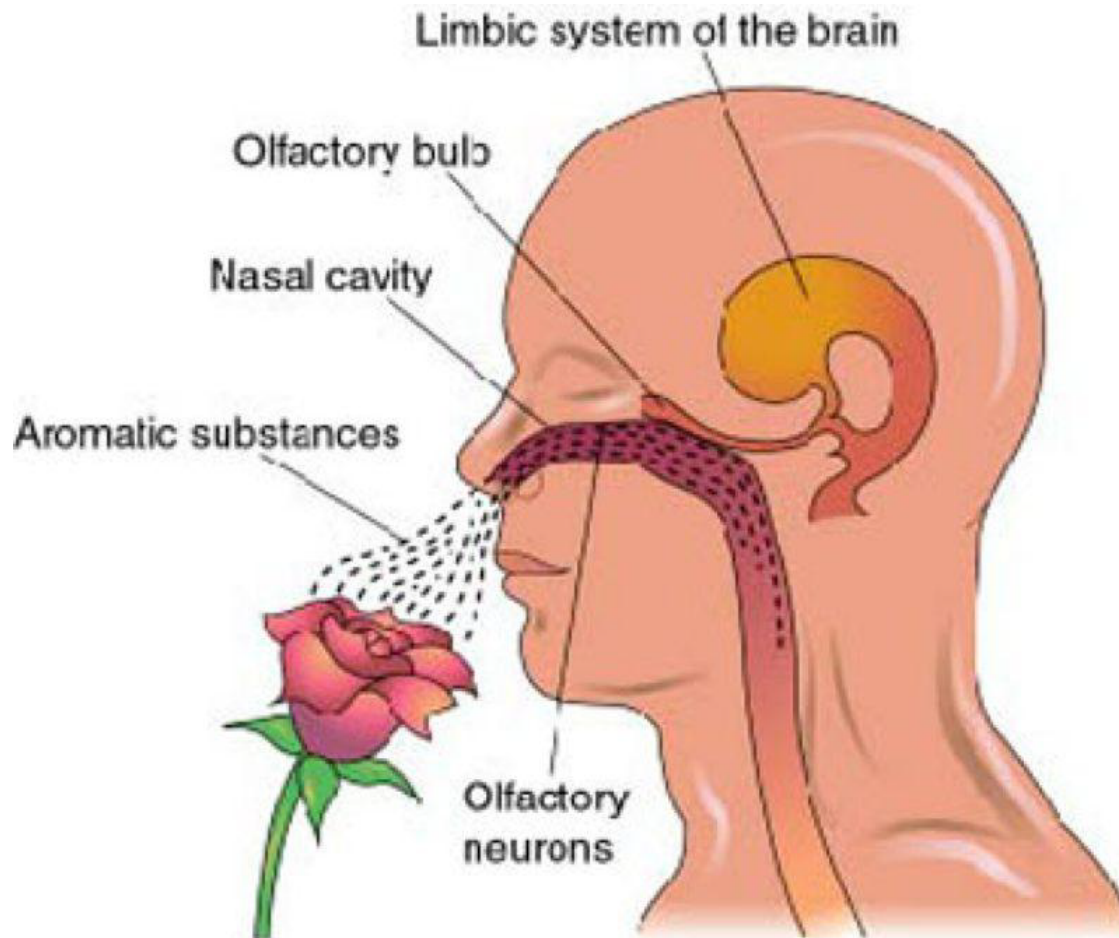
- Οι αισθήσεις που συμμετέχουν στον οργανοληπτικό έλεγχο οινικών προϊόντων είναι:
- Όραση
- Όσφρηση
- Γεύση
- αφή

# ΟΡΑΣΗ

- Η όραση πληροφορεί για το **χρώμα, τη διαύγεια, τη ρευστότητα, την έκλυση διοξειδίου του άνθρακα**. Πάνω στο χρώμα μας πληροφορεί για την **ένταση και τη απόχρωση**. Αυτή η πρώτη εκτίμηση, επιδρά πάνω στα επόμενα στάδια της δοκιμασίας. Είναι βέβαιο ότι ο δοκιμαστής θα είναι αυστηρός με ένα κρασί θολό με ανώμαλο χρώμα. Η ένταση του χρώματος ενός κόκκινου κρασιού μας επιτρέπει να προδικάσουμε το σώμα του και τον όγκο του, η απόχρωση την ηλικία του.

# ΟΣΦΡΗΣΗ

Η **όσφρηση** εξυπηρετείται από μια ζώνη περιορισμένης επιφάνειας που βρίσκεται στο πάνω μέρος της ρινικής κοιλότητας και αποτελεί το κέντρο της όσφρησης. Τα ρουθούνια χρησιμεύουν στο να οδηγούν τον αέρα, φορτισμένο με οσμηρά συστατικά μέχρι την επιφάνεια που είναι προστατευμένη πίσω από μία χαραγή 2 χιλιοστών. Ένα συνάχι προκαλεί μία σύμπτυξη της χαραγής και προσωρινή αδυναμία όσφρησης



# ΟΣΦΡΗΣΗ

- Μία ουσία για να έχει μυρωδιά πρέπει να είναι πτητική στο διαλύτη (στο κρασί διαλύτης είναι το μίγμα νερού-αλκοόλης) ώστε τα μόρια της ουσίας που πρέπει να είναι σε ικανή συγκέντρωση να περνούν στον αέρα και από εκεί στο αισθητήριο της όσφρησης.
- Η ελάχιστη λοιπόν συγκέντρωση μιας πτητικής ουσίας σε έναν διαλύτη αποτελεί **το κατώφλι αντίληψης**, η ελάχιστη ποσότητα που γίνεται αντιληπτή στη φύση.
- Όταν μπορούμε να ξεχωρίσουμε τη φύση της τότε μιλάμε για το **κατώφλι προσδιορισμού**. Και τα δυο αυτά κατώφλια μεταβάλλονται από άνθρωπο σε άνθρωπο και εξαρτώνται για την ουσία από το διαλυτικό μέσο. Όσο πιο πλούσιο είναι το διάλυμα σε συστατικά τόσο το κατώφλι προσδιορισμού είναι υψηλότερο, δηλαδή πιο δύσκολα διακριτή είναι η μυρωδιά μιας συγκεκριμένης ουσίας.

# ΟΣΦΡΗΣΗ

- Αντίθετα η ύπαρξη ζάχαρης μέσα σε ένα διάλυμα ελαττώνει το κατώφλι, δηλαδή κάνει πιο οσμηρές τις ουσίες που βρίσκονται μέσα σε αυτό.
- Τέλος με την αύξηση της θερμοκρασίας έχουμε ελάττωση στο κατώφλι διαχωρισμού γιατί οι μυρωδιές πλησιάζουν η μία την άλλη. Ανάμεσα στους 20-35°C τα αρώματα εξέρχονται και διακρίνονται καλύτερα. Στα κρασιά με μικρότερη θερμοκρασία η δυνατότητα όσφρησης εξασθενίζει.

# ΟΣΦΡΗΣΗ

- Ένα μίγμα διαφορετικών οσμών δίνει μία καινούρια οσμή. Παρατηρούμε μετατόπιση του κατωφλιού όσφρησης μιας αρωματικής ουσίας όταν αυτή αναμιχθεί με άλλες αρωματικές ουσίες. Με άλλα λόγια μειώνεται η ένταση της μυρωδιάς της που κατ'επέκταση σχετίζεται με το κατώφλι και αποτελεί έναν τρόπο ποσοτικής έκφρασης μίας οσμής.
- Η πλούσια σε ουσιαστικά και επίθετα γλώσσα μας για να προσδιορίσει το χαρακτήρα ενός κρασιού που γίνεται αντιληπτός από τα όργανα της όσφρησης χρησιμοποιεί τις λέξεις ευωδία και δυσσομία που προσδιορίζουν αντίστοιχα αν η οσμή είναι ευχάριστη ή δυσάρεστη. Όλοι οι ευχάριστοι χαρακτήρες του κρασιού χαρακτηρίζονται περιληπτικά από τη λέξη άρωμα. Δεν είναι τυχαίο ότι για το κρασί μιλάμε για άρωμα χωρίς αυτό να σημαίνει δυστυχώς ότι δεν υπάρχουν και οι εξαιρέσεις.

# ΑΜΕΣΗ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΗ ΓΡΑΜΜΗ ΟΣΦΡΗΣΗΣ

- Ο δοκιμαστής οφείλει να μυρίσει το κρασί πριν καν το βάλει στο στόμα του. Για αυτό χρησιμοποιεί την απευθείας γραμμή όσφρησης που συνδέει το εξωτερικό περιβάλλον με το κέντρο της όσφρησης μέσω της μύτης. Πρόκειται για τη ρινική όσφρηση που δίνει το αίσθημα του αρώματος της μύτης. Θα δούμε αργότερα ότι η ανακίνηση του κρασιού μέσα στο ποτήρι της δοκιμασίας ελευθερώνει περισσότερες οσμές και αυξάνει την αρωματική αίσθηση επιτρέποντας συγχρόνως να εμφανίζονται και νέες μυρωδιές που αφορούν βαρύτερα αρωματικά συστατικά

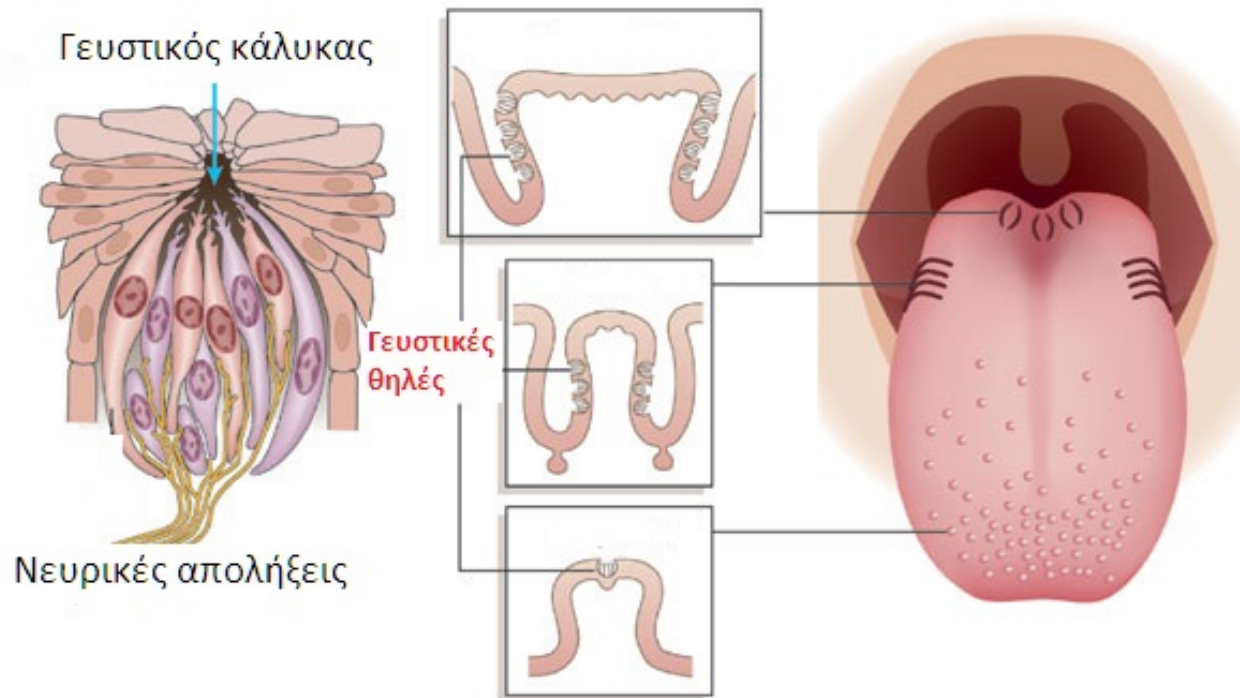
# ΑΜΕΣΗ ΚΑΙ ΕΜΜΕΣΗ ΓΡΑΜΜΗ ΟΣΦΡΗΣΗΣ

- Ακόμα και η απλή κίνηση που κάνουμε για να φέρουμε το ποτήρι στο στόμα είναι μια μορφή ανακίνησης. Γι'αυτό ως πρώτο στάδιο της δοκιμασίας του κρασιού είναι να το μυρίσουμε φέρνοντας τη μύτη μας πάνω από την επιφάνεια του ποτηριού.
- Η αίσθηση που αντιλαμβανόμαστε όταν το κρασί βρίσκεται μέσα στο στόμα δεν ανήκει μόνο στη γεύση. Συμμετέχει σε μεγάλο μέρος σε αυτήν και το άρωμα που γίνεται αντιληπτό από τη γραμμή στόμα-κέντρο όσφρησης ή έμμεση γραμμή όσφρησης ή άρωμα του στόματος που λίγοι γνωρίζουν την ύπαρξή του και μπορούν να το αναγνωρίσουν. Έτσι όταν μιλάμε για τη γεύση ενός φαγητού μιλάμε συχνά για το σύνολο οσμής και γεύσης με την καθαρή έννοια που δώσαμε παραπάνω. Στα αγγλικά η λέξη flavor δηλώνει το σύνολο οσμής και γεύσης στα ελληνικά μπορεί να αποδοθεί με την λέξη ουσία.



# ΓΕΥΣΗ

- Με τον όρο γεύση εννοούμε την αίσθηση του στόματος που αναφέρεται στις 4 στοιχειώδεις γεύσεις: γλυκιά, ξινή, αλμυρή, πικρή.
- Τα κύτταρα που είναι ευαίσθητα στη γεύση βρίσκονται αποκλειστικά τοποθετημένα πάνω στη γλώσσα και συγκεκριμένα πάνω στις θηλές. Τα άλλα μέρη του στόματος δεν διαθέτουν θηλές. Δεν υπάρχουν παρά μόνο 4 γεύσεις που γίνονται αντιληπτές από τις θηλές της γλώσσας. Η γλυκιά, η ξινή, η αλμυρή και η πικρή που αποτελούν το αίσθημα της γεύσης. Το υπόλοιπο της στοματικής αισθήσεως είναι κυρίως αισθήσεις αφής.



# ΓΕΥΣΗ

- Κατά τη διάρκεια της δοκιμασίας αυτές οι τέσσερις γεύσεις δεν γίνονται αντιληπτές συγχρόνως. Εμφανίζονται η μία μετά την άλλη. Ο δοκιμαστής πρέπει να δώσει προσοχή πάνω σε αυτή τη διαδοχή των αισθήσεων. Ο λόγος που οι 4 γεύσεις δεν εμφανίζονται συγχρόνως είναι ότι οι αντίστοιχες θηλές βρίσκονται σε διαφορετικές περιοχές πάνω στη γλώσσα.



Η γλυκιά γεύση βρίσκεται κυρίως στο μπροστινό μέρος της γλώσσας, η ξινή στα πλάγια και κάτω, η αλμυρή στα άκρα μεταξύ ξινής και γλυκιάς και η πικρή στο πίσω μέρος της γλώσσας, και γι'αυτό γίνεται αντιληπτή κυρίως όταν καταπίνουμε. Η πρώτη γεύση, η γλυκιά γίνεται αντιληπτή στα 2-3 πρώτα δευτερόλεπτα αφού έχουμε βάλει το κρασί στο στόμα, ακολουθεί η εμφάνιση της ξινής και αλμυρής. Σε 8-10 δευτερόλεπτα εμφανίζεται και η τελευταία γεύση η πικρή. Μετά από 10-12 sec το κρασί δεν έχει κανένα λόγο ύπαρξης στο στόμα.

# ΚΑΤΩΦΛΙ ΑΝΤΙΛΗΨΗΣ

- Όπως και για τις αρωματικές και κάθε ουσία με μία από τις στοιχειώδεις γεύσεις έχει ένα κατώτατο όριο αντίληψης που εξαρτάται από την ευαισθησία του κάθε δοκιμαστή σε αυτή τη συγκεκριμένη γεύση. Από τις τέσσερις μόνο η γλυκιά είναι πραγματικά ευχάριστη. Οι υπόλοιπες στην καθαρή τους κατάσταση είναι δυσάρεστες ή αηδιαστικές, δεν είναι υποφερτές παρά μόνο όταν συνοδεύονται από ουσίες με γλυκιά γεύση. Στο κρασί συνεισφέρουν η καθεμιά τους στη γευστική πολυπλοκότητα. Η αλμυρή που συναντιέται σπάνια στο κρασί γίνεται επιθυμητή μόνο όταν λείπει.

# Άλλες αισθήσεις-αφή

- Γνωρίζουμε το κάψιμο που προκαλεί η αλκοόλη στο στόμα. Αυτή η ζεστή αίσθηση οφείλεται στη λιποδιαλυτότητα της αλκοόλης και στην ικανότητα να απορροφάει νερό. Επίσης χημική είναι και η δράση των ταννινών. Πρόκειται για ενώσεις που περιέχονται κατά κύριο λόγο στα κόκκινα κρασιά. Αυτές προκαλούν συγκόλληση του σάλιου χάρη στην ένωσή τους με τις πρωτεΐνες που περιέχει το σάλιο και το φράξιμο των σιελλογόνων αδένων. Έτσι εμποδίζουν να παίζει το ρόλο του λιπαντικού, δημιουργώντας στυφίλα που περιγράφεται ως σύσφιξη, συστολή, σκλήρυνση.
- Η αφή τέλος, μας δίνει πληροφορίες για το ιξώδες, το ελαιώδες, τον όγκο και τη θερμοκρασία. Η θερμική ευαισθησία γίνεται αντιληπτή από ορισμένα φαινόμενα , όπως το πάγωμα των δοντιών και των ούλων όταν το κρασί είναι πάρα πολύ κρύο. Το ίδιο κρασί φαίνεται πιο ξινό στους 20°C απ'ότι στους 10°C.

# Ασκήσεις για το διαχωρισμό γεύσης-αρώματος στόματος

- Οι ακόλουθες ασκήσεις έχουν σκοπό να κάνουν αισθητό το διαχωρισμό των αισθήσεων γεύσης από αυτές του αρώματος του στόματος. Κατά τη διάρκεια της δοκιμασίας, μόλις το κρασί πάρει τη θερμοκρασία του στόματος εισπνέουμε από το στόμα αέρα κάνοντας το να περάσει μέσα από το κρασί. Προκαλούμε έτσι μία αληθινή απόσταξη των πτητικών ουσιών του κρασιού αυξάνοντας αισθητά την αίσθηση της εμμέσου όσφρησης. Αυτό αποτελεί και ένα μέρος της τεχνικής δοκιμασίας.
- Άλλη άσκηση είναι το κλείσιμο της μύτης εμποδίζοντας το πέρασμα των ατμών του κρασιού από το στόμα προς το κέντρο της όσφρησης. Τότε η αίσθηση που δίνει το κρασί απαλλαγμένη από τον αρωματικό χαρακτήρα της γίνεται αισθητή μόνο ως γεύση.
- Αφού διώξουμε το κρασί από το στόμα διώχνουμε δυνατά τον αέρα με εκπνοές από τη μύτη αναγκάζοντας τους ατμούς του κρασιού που διαβρέχει το στόμα να περάσουν από το κέντρο της όσφρησης. Τότε διακρίνουμε μετά από κάθε εκπνοή ότι αυτό που νομίζουμε ότι αποτελεί τη γεύση του κρασιού στην πραγματικότητα είναι το άρωμα της μύτης.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Το πόσο σημαντική είναι η όραση για τον οργανοληπτικό έλεγχο φαίνεται από τη δυσκολία διαχωρισμού λευκών, ροζέ και ερυθρών κρασιών σε τυφλή δοκιμασία (ο δοκιμαστής έχει κλειστά τα μάτια του ή τα δοκιμάζει σε μαύρο, αδιαφανές ποτήρι), κυρίως δε όταν τα ερυθρά κρασιά είναι φτωχά σε ταννίνες.



# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Τα μάτια είναι τα αισθητήρια όργανα, με τα οποία αντλούμε τις πληροφορίες για τον οργανοληπτικό έλεγχο που αναφέρονται:

## 1) Στη διαύγεια:

Χρησιμοποιώντας τον όρο “διαυγές” για ένα κρασί, εννοούμε ότι είναι απαλλαγμένο από ιζήματα, νιφάδες ή κολλοειδείς ουσίες, οι οποίες γίνονται ευκολότερα εμφανείς, μόλις πέσει φως επάνω τους. Όταν, εκτός από τα ιζήματα και τα αιωρήματα, το κρασί επιτρέπει τη διέλευση του φωτός, ώστε να μπορούμε να βλέπουμε καθαρά μέσα από αυτό γράμματα ή εικόνες, τότε μιλάμε επιπρόσθετα και για καθαρότητα ή διαφάνεια του κρασιού. Ένα κρασί μπορεί να είναι θολό λόγω κάποιας χημικής ή μικροβιολογικής ασθένειας, κάποιας αναζύμωσης, ή γιατί ο παραγωγός του έχει επιλέξει για λόγους ποιότητας να το εμφιαλώσει, χωρίς τις απαραίτητες κατεργασίες, όπως το φιλτράρισμα που θα το βοηθούσαν να είναι απολύτως καθαρό.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Το θόλωμα ενός κρασιού είναι το αποτέλεσμα μιας φυσικοχημικής βιοχημικής μεταβολής που αλλάζει και τροποποιεί τη σύσταση και κατάσταση των συστατικών του κρασιού που αρχίζουν να συγκολλούνται μεταξύ τους να μεγαλώνουν σε όγκο και να θολώνουν το κρασί ή ακόμα να γίνονται ορατά στο μάτι, να γίνονται βαριά και να κατακρημνίζονται, πέφτοντας στο βάθος του μπουκαλιού προκαλώντας ίζημα.

Η καταβύθιση των τρυγικών αλάτων προκαλεί την εμφάνιση μικρών κρυστάλλων που δίνουν την εντύπωση της λεπτής άμμου ή λεπτών πλακών και συνήθως οφείλεται σε πτώση της θερμοκρασίας. Αυτή η καταβύθιση των τρυγικών δε συνοδεύεται από μείωση της ποιότητας, μπορεί όμως να δημιουργήσει εμπορικό πρόβλημα γιατί ένα ίζημα είναι πάντα αντιαισθητικό.



# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Ένα κρασί μπορεί να είναι:

**αδιαφανές**, γαλακτώδες και πολύ θολό, δηλαδή ανεπαρκές,

**θολό**, ή θολερό, δηλαδή οριακά αποδεκτό

**καθαρό**, ή με πολύ μικρή θολερότητα, δηλαδή καλό,

**διαυγές** χωρίς ίχνος θολερότητας, δηλαδή πολύ καλό, και τέλος

**κρυστάλλινο** με παντελή απουσία θολερότητας, δηλαδή εξαιρετικό.

Όταν ένα διαυγές κρασί παρουσιάζει και φωτεινότητα, αντανακλά, επιστρέφει δηλαδή το φως που πέφτει πάνω του και μοιάζει να λαμυρίζει, όταν προβάλλεται σε λευκό φόντο, τότε το κρασί λέγεται και **λαμπερό**. Η φωτεινότητα έχει μεγάλη σημασία στην αξιολόγηση των λευκών κρασιών, καθώς συνήθως απαιτούμε από αυτό τέλεια λάμψη. Ένα κρασί μπορεί να είναι ματ, στιλπνό, φωτεινό, λαμπερό, ακόμα και σπινθηροβόλο.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Στο χρώμα, την απόχρωση και τη χρωματική ένταση:

Τα κρασιά περιέχουν διάφορες χημικές ενώσεις που είναι έγχρωμες και καθορίζουν το χρώμα τους.

Έτσι, το χρώμα οφείλεται στα μεν λευκά κρασιά σε φαινολικές ενώσεις, όπως τα φαινολικά οξέα, οι φλαβόνες, οι κατεχίνες, κ.λπ., σε αζωτούχες ενώσεις, μη φαινολικές ενώσεις, καθώς και σε πολυσακχαρίτες,

στα δε ερυθρά κρασιά σε φαινολικές ενώσεις, όπως οι ανθοκυάνες (είναι οι κόκκινες χρωστικές του σταφυλιού που συμμετέχουν στη διαμόρφωση του χρώματος των φρέσκων, ερυθρών κρασιών) και οι τανίνες (βρίσκονται στις φλούδες, τα γίγαρτα, τα τσάμπουρα και τη σάρκα και συμμετέχουν στη διαμόρφωση του χρώματος των παλαιωμένων, ερυθρών κρασιών).

Τέλος, για τα ροζέ κρασιά, υπεύθυνες είναι οι ανθοκυάνες γιατί λόγω της μεθόδου παρασκευής τους τα ροζέ κρασιά δε φέρουν τανίνες.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Οι διάφορες αποχρώσεις που συναντάμε στα κρασιά, σχετίζονται με τις χημικές ενώσεις που αναφέραμε, αλλά και με το σύνολο των χημικών ουσιών που βρίσκονται μέσα στα κρασιά, όπως τα οργανικά οξέα. Οι αποχρώσεις μπορεί ακόμα να οφείλονται στην εξέλιξη των αρχικών κρασιών και να σχετίζονται με το χρόνο ή τον τρόπο συντήρησης του κρασιού. Έτσι, ενώ μια πρασινοκίτρινη απόχρωση χαρακτηρίζει σχεδόν πάντα ένα λευκό κρασί, το οποίο μπορεί να προέρχεται από λίγα άγουρα σταφύλια και έχει κάπως υψηλή οξύτητα, μια χρυσοκίτρινη απόχρωση μπορεί να οφείλεται σε περισσότερους λόγους, όπως στην καθυστέρηση του τρύγου ή σε μια οινοποίηση, ωρίμανση και παλαίωση σε ξύλινα βαρέλια ή σε μια πιθανή οξειδωση ή στα “γηρατειά” που συνοδεύονται ή όχι από βελτίωση της ποιότητας.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Χρωματική εξέλιξη λευκών οίνων με την πάροδο του χρόνου



Οι αποχρώσεις των λευκών κρασιών μπορεί να είναι: **πρασινοκίτρινο, αχυροκίτρινο, απαλό κίτρινο, χρυσοκίτρινο, χρυσαφί, κεχριμπαρένιο, χρυσό σκούρο, και καστανό**

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Χρωματική εξέλιξη ροζέ οίνων με την πάροδο του χρόνου



Οι αποχρώσεις των ροζέ μπορεί να είναι: “γκρι” απαλό, “γκρι” σωμών, ροζ ανοιχτό, ροζ κοραλλί, ροζ τριανταφυλλί, ροζ κερασί, κόκκινο ανοιχτό, πορτοκαλί, χάλκινο, και κεραμιδί.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Χρωματική εξέλιξη ερυθρών οίνων με την πάροδο του χρόνου



Οι αποχρώσεις των κόκκινων κρασιών μπορεί να είναι βιολετί, πορφυρό, ρουμπινί, γκρενά, κεραμιδί, και καφέ.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

## Η χρωματική ένταση

**Η χρωματική ένταση** είναι διαφορετική για κάθε κρασί και είναι συνάρτηση της συγκέντρωσης των ουσιών, στις οποίες οφείλεται ο χρωματισμός του. Οι χρωστικές ποικίλλουν ανάλογα με την ποικιλία, το έδαφος, το κλίμα, τις καιρικές συνθήκες, αλλά και τις οινολογικές πρακτικές που ακολουθήθηκαν κατά την οινοποίηση, την ωρίμανση και την παλαίωση του κρασιού. Τα κόκκινα κρασιά με μεγάλη ένταση χρώματος ή αλλιώς μεγάλης συμπύκνωσης είναι αδιαφανή και, συχνά, μπορεί – κακώς βέβαια – να αξιολογηθούν και ως μη διαυγή.

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Στη ρευστότητα, το ιξώδες, καθώς και τον αναβρασμό που σχετίζεται με την περιεκτικότητα του κρασιού σε διοξείδιο του άνθρακα:

Σερβίροντας το κρασί ή περιστρέφοντάς το μέσα στο ποτήρι, παρατηρούμε τη ρευστότητα, αλλά και το ιξώδες του που αποτελούν συνάρτηση, κυρίως, της περιεκτικότητάς του σε οινόπνευμα, γλυκερίνη και ζάχαρα, αλλά και όλων των υπόλοιπων συστατικών που αυτό περιέχει, και τα οποία είτε μεταφέρθηκαν από το σταφύλι είτε παράχθηκαν κατά την αλκοολική ζύμωση. Η αντίσταση που παρουσιάζει ένα κρασί κατά τη ροή του λόγω τριβής των μορίων του ονομάζεται **ιξώδες** και σχετίζεται πρακτικά με τον τρόπο που το κρασί ρέει κατά την ανακίνησή του μέσα στο ποτήρι. Όσο πιο μεγάλο είναι το ιξώδες, τόσο μικρότερη η ρευστότητα και αντίθετως. Ένα κρασί μπορεί να είναι, ανάλογα με τη ρευστότητά του, **παχύ, πυκνό, αρκετά πυκνό ή/και ελαφρύ.**

Παχύ ή παχύρρευστο είναι, συνήθως, ένα γλυκό κρασί, το οποίο λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς του σε ζάχαρα, έχει συμπεριφορά παρόμοια με εκείνη του μελιού.

Όταν το κρασί εμφανίζει **μεγάλο ιξώδες** λέμε ότι το κρασί είναι **λιπαρό**, κάτι που προκαλεί ευχάριστη οπτική εντύπωση. Αντίθετα λέμε ένα κρασί **ελαιώδες**, όταν το υψηλό ιξώδες του οφείλεται σε **επέμβαση βακτηρίων.**





# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Όταν μετά την ανακίνηση αφήσουμε το ποτήρι σε ηρεμία, τότε συνήθως σχηματίζονται στα τοιχώματα του ποτηριού σταγόνες, γνωστές ως **δάκρυα**, οι οποίες κινούνται προς τα κάτω. Τα δάκρυα και οι καμάρες που υπάρχουν μεταξύ τους, εξαρτώνται από την περιεκτικότητα του κρασιού σε οινόπνευμα. Πολλά και πυκνά δάκρυα φανερώνουν υψηλό αλκοολικό βαθμό κρασιού. Σε ποτήρι που έχουν μείνει υπολείμματα απορρυπαντικού, δεν λαμβάνει χώρα σχηματισμός δακρύων

# Όραση – Οπτική εκτίμηση των κρασιών

Τέλος, κατά το σερβίρισμα μπορούμε να παρατηρήσουμε, αν το κρασί αναβράζει. Η έκλυση φυσαλίδων με τη μορφή αφρού, δηλώνει τον τύπο του κρασιού (αν πρόκειται για αφρώδες, ημιαφρώδες ή ήσυχο), αλλά και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του (αν πρόκειται για αφρώδες ή ημιαφρώδες). Οι φυσαλίδες αξιολογούνται ως προς το μέγεθος (χοντρές ή λεπτές), τον αριθμό (πολλές ή λίγες), και τέλος τη διάρκεια.

Έτσι, μικρές, ομοιόμορφου μεγέθους φυσαλίδες και έκλυση αυτών για μεγάλο χρονικό διάστημα σημαίνει ποιοτικό, φυσικό, αφρώδες κρασί, ενώ μεγάλες και ακατάστατου μεγέθους φυσαλίδες που εκλύονται σχετικά γρήγορα σημαίνει τεχνητό αφρώδες που δεν έχει προλάβει να συγκρατήσει το βιομηχανικό διοξείδιο του άνθρακα στη μάζα του ή φυσικό που, όμως, δεν έχει παραχθεί σωστά. Σε ποτήρι με υπολείμματα απορρυπαντικού δε σχηματίζεται αφρός.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Για τον οσφρητικό έλεγχο βασιζόμαστε στην καλή λειτουργία του οσφρητικού συστήματος (ρινικός βλεννογόνος – οσφρητικά νημάτια – ρινική περιοχή στον οσφρητικό βολβό του εγκεφάλου). Ο οσφρητικός έλεγχος ακολουθεί, συνήθως, τον οπτικό έλεγχο και δίνει πληροφορίες σχετικά με τις καλές ή κακές μυρωδιές του κρασιού, οι οποίες σχετίζονται με όλα τα στάδια και τις τεχνικές της καλλιέργειας, αλλά και της οινοποίησης.

Όταν ελέγχουμε ένα κρασί με την όσφρηση, τότε οι οσμές που είναι πτητικές ουσίες και ως εκ τούτου εξατμίζονται από το υγρό, μεταφέρονται με τον αέρα που εισπνέουμε από τη μύτη στο κέντρο της όσφρησης. Εκεί, αρχικά, ανιχνεύονται, και στην πορεία αναλύονται και ταυτοποιούνται. Η ανίχνευση και η ταυτοποίηση των ουσιών αυτών εξαρτάται από τη συγκέντρωσή τους, από το πόσο από αυτές συνυπάρχουν, από τη θερμοκρασία της δοκιμής, τη γλυκύτητα του κρασιού, και φυσικά από τις ικανότητες του κάθε δοκιμαστή.

Το πρώτο που ελέγχουμε με την όσφρηση είναι, αν το κρασί έχει **προβληματικές οσμές ή όχι**, προερχόμενες είτε από τη διαδικασία παραγωγής του, όπως για παράδειγμα σάπια σταφύλια, μικροβιολογικές προσβολές, πτητική οξύτητα, διοξείδιο του θείου, αναγωγικές ουσίες ή προβλήματα οξείδωσης, είτε από άλλες αιτίες, όπως μολύνσεις από φελλό (TCA), μούχλα κ.α.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Η οσφρητική εξέταση ξεκινάει με ακίνητο το κρασί στο ποτήρι. Φέρνουμε την μύτη μας προς το ποτήρι προσπαθώντας να καταλάβουμε από ποια απόσταση θα αρχίσουμε να νοιώθουμε κάποια οσμή. **Όσο μεγαλύτερη είναι η απόσταση από την οποία μπορούμε να μυρίσουμε το κρασί τόσο μεγαλύτερη είναι η αρωματική ένταση του.** Από μόνη της μια μεγάλη αρωματική ένταση δεν σημαίνει τίποτε. Κάλλιστα το κρασί μπορεί να έχει ένα έντονο ... ελάττωμα. Και ουσιαστικά με το που αρχίζουμε να μυρίζουμε, αυτή είναι και η πρώτη ερώτηση που κάνουμε στον εαυτό μας - "Με ή χωρίς ελάττωμα;. Αν είναι με, τι ελάττωμα είναι;"
- Ελαττώματα υπάρχουν αρκετά και όλα έχουν να κάνουν με σφάλματα και αστοχίες της οινοποίησης. Τέτοια ελαττώματα μπορεί να είναι το ξίνισμα (η οσμή της κόλλας UHU), η άσχημη μυρωδιά του χαλασμένου αυγού, η άσχημη μυρωδιά του σταύλου ή του βρεγμένου τριχώματος ζώου (και γενικά η όποια αποκρουστική μυρωδιά), το βρεγμένο χαρτί ή η έντονη μυρωδιά κλειστού δωματίου, το άρωμα του σάπιου μήλου, ή της κομμένης χλόης αλλά και η μόνη μυρωδιά που δεν οφείλεται σε λάθος οινοποίησης αλλά σε προμηθευόμενο είδος, η μυρωδιά του φελλού (μια μυρωδιά μούχλας ή βρεγμένου χώματος).

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Αν δεν υπάρχει τίποτε από όλα αυτά σημαίνει ότι προχωράμε παρακάτω. **Το κρασί έχει αρωματική καθαρότητα οπότε**, πλέον, μπορούμε να αρχίσουμε να καταλαβαίνουμε αρχικά τις συνιστώσες του αρώματος που διαθέτει. Για να το πετύχουμε αυτό θα πρέπει πια να αναδεύσουμε το κρασί μέσα στο ποτήρι, κουνώντας για λίγο κυκλικά το ποτήρι (που φυσικά το κρατάμε από την κολόνα) και να μυρίσουμε μέσα στο ποτήρι. Πρέπει, λοιπόν, να καταλάβουμε για το άρωμα: βασίζεται κύρια σε νότες φρούτων ή ανθέων, έχει φρέσκο άρωμα ή μιλάμε για ένα πολύπλοκο "μπουκέτο"; Ερχόμαστε, λοιπόν, να αναλύσουμε την έννοια της αρωματικής ειλικρίνειας. **Δηλαδή αν το άρωμα είναι απλό και απαρτίζεται από μια ομάδα αρωμάτων, ευδιάκριτη και εύκολα αντιληπτή (π.χ. φρουτώδες άρωμα - άρωμα που βασίζεται σε κάποιο ή κάποια φρούτα) οπότε έχει και μεγάλη ειλικρίνεια ή είναι ένα άρωμα σύνθετο με πολλές αρωματικές ομάδες να συνδυάζονται και να καθιστούν δύσκολο τον διαχωρισμό τους οπότε η ειλικρίνεια είναι μειωμένη** (π.χ. φρουτώδη και ανθώδη αρώματα ή φρουτώδη αρώματα μαζί με αρώματα ξύλου). Κρασιά τα οποία έχουν πλούσιο και σύνθετο άρωμα είναι συνήθως πιο αρεστά και τείνουν να κρατάνε το άρωμα τους για περισσότερο χρόνο. Αυτό, όμως, δεν σημαίνει ότι ένα κρασί με απλό αλλά έντονο άρωμα δεν μπορεί να είναι όμοια αρεστό. Εδώ, πραγματικά, η υποκειμενικότητα είναι μεγάλη.
- Τέλος πρέπει να πούμε ότι η οσφρητική εξέταση πρέπει να γίνεται με μικρής διάρκειας αλλά έντονες αναπνοές που επαναλαμβάνονται όσο νομίζουμε ότι χρειαζόμαστε. Αυτό γίνεται γιατί τα οσφρητικά επιθήλια βρίσκονται πολύ βαθιά μέσα στην μύτη και έχουν την ιδιότητα να εξοικειώνονται στην μυρωδιά πολύ εύκολα οπότε παύουμε πια να μυρίζουμε την μυρωδιά αυτή. Αυτό είναι μια προστασία της φύσης απέναντι σε ενοχλητικές ή επικίνδυνες οσμηρές ουσίες. Για να αποφύγουμε, λοιπόν, αυτά τα φαινόμενα πρέπει να μυρίζουμε κοφτά και έντονα.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Στην οσφρητική εξέταση μας ενδιαφέρει να εκτιμήσουμε τις παραμέτρους που προσδιορίζουν το άρωμα του κρασιού, δηλαδή **την αρωματική ένταση, την αρωματική καθαρότητα και την αρωματική ειλικρίνεια.**
- Το άρωμα του κρασιού, έτσι όπως το αντιλαμβανόμαστε μυρίζοντας το κρασί μέσα σε ένα ποτήρι, είναι η συνισταμένη έκφραση πολλών διαφορετικών οσμηρών μορίων. Τα αρώματα αυτά δημιουργούνται σε όλη την διάρκεια της ζωής του κρασιού. Ανάλογα, λοιπόν, με το στάδιο στο οποίο δημιουργήθηκαν, τα αρωματικά αυτά συστατικά ταξινομούνται ως:

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Πρωτογενές άρωμα

- 

- Στο πρωτογενές άρωμα ανήκουν ενώσεις που προϋπάρχουν και δημιουργούνται στο σταφύλι. Είναι το λεγόμενο ποικιλιακό άρωμα. Το πρωτογενές άρωμα προσδίδει την τυπικότητα του κρασιού. Υπάρχουν ποικιλίες σταφυλιού με πολύ έντονο και χαρακτηριστικό πρωτογενές άρωμα οι οποίες λέγονται και αρωματικές ποικιλίες (π.χ. τα Μοσχάτα, το Μοσχοφίλερο, το Sauvignon blanc, το Semillon, το Riesling, το Gewurztraminer κ.α.). Σε άλλες ποικιλίες το ποικιλιακό άρωμα είναι υπαρκτό αλλά είναι άμεσα διαθέσιμο σε πολύ μικρότερη ποσότητα (π.χ. η Μαλαγουζιά, η Κυδωνίτσα, Chenin blanc, Viogner κ.α.) ενώ στην πλειονότητα των ποικιλιών το ποικιλιακό άρωμα βρίσκεται σε πρόδρομη μορφή και αποκαλύπτεται κατά την διάρκεια της οινοποίησης. **Παρά το γεγονός ότι το ποικιλιακό άρωμα σε όλες τις ποικιλίες ανήκει σε τέσσερις κύριες οικογένειες, η τυπικότητα και η διαφορετικότητα του ποικιλιακού αρώματος στην κάθε μια προκύπτει από τους άπειρους συνδιασμούς ασημερών ουσιών από τις οικογένειες αυτές. Τυπικά πρωτογενή αρώματα είναι ο μοσχάτος χαρακτήρας (το άρωμα των μοσχάτων σταφυλιών), το άρωμα που θυμίζει αρωματικά βότανα (βασιλικός, μέντα, κ.α), ορισμένα λουλούδια (γιασεμί, γαρδένια, ακακία, βιολέτα κ.α), ορισμένα φρούτα (μάνγκο, πάσιον φρουιτ, γκρέιπφρουιτ, μανταρίνι κ.α), ορισμένα μπαχαρικά (πιπέρι, πάπρικα) ακόμα και κάποια λαχανικά (πράσινη και κόκκινη πιπεριά, σπαράγγι κ.α).**

-

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Δευτερογενές άρωμα
- Με τον όρο δευτερογενές άρωμα εννοούμε όλες τις αρωματικές ενώσεις που δημιουργούνται ή απελευθερώνονται κατά την ζύμωση του μούστου από την δράση των ζυμομυκήτων. Κατά την ζύμωση παράγονται αρωματικές ενώσεις ως παραπροϊόντα της μετατροπής των σακχάρων σε αλκοόλη, συνήθως ύστερα από τον μετασχηματισμό των αμινοξέων του μούστου. Επίσης ουσίες οι οποίες στο σταφύλι είναι άοσμες (οι πρόδρομες αρωματικές ουσίες όπως λέγονται) μετασχηματίζονται σε οσμηρές πάλι μέσα από την δράση των ζυμών, αυξάνοντας έτσι το ποικιλιακό άρωμα. Χαρακτηριστικά παραδείγματα δευτερογενούς αρώματος είναι γενικά ο φρουτώδης και ανθώδης χαρακτήρας (μήλο, μπανάνα, αχλάδι, ανανάς, λεμόνι, τριαντάφυλλο, άνθη εσπεριδοειδών, φρούτα του δάσους κ.α), το άρωμα της καραμέλας βουτύρου, της τσιχλόφουσкас, του κακάο κ.α. Το άρωμα των φρέσκων κρασιών είναι η συνισταμένη του πρωτογενούς και του δευτερογενούς αρώματος.



# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

- Τριτογενές άρωμα
- Το άρωμα που αποκτάει το κρασί κατά την ωρίμανση και/την παλαίωση του αποτελεί το τριτογενές άρωμα του κρασιού, αυτό που συχνά ακούμε σαν "μπουκέτο" (bouquet). Ανάλογα με το αν η παλαίωση έχει γίνει σε βαρέλια, δεξαμενές ή φιάλες, το άρωμα αυτό διαφοροποιείται σε σύνθεση. Το πέρασμα του χρόνου από το κρασί μεταβάλλει το πρωτογενές και δευτερογενές άρωμα των κρασιών. Ένα μεγάλο κομμάτι του πρωτογενούς αρώματος (το πιο ευαίσθητο) καταστρέφεται και το υπόλοιπο μετασχηματίζεται σε λιγότερο οσμηρές και διαφορετικού αρώματος ουσίες. Ταυτόχρονα, όμως, το άρωμα γίνεται περισσότερο σύνθετο και πολύπλοκο. Η παλαίωση στο βαρέλι εκτός του ότι αλλάζει το δευτερογενές και πρωτογενές άρωμα του κρασιού μέσα από την αργή οξυγόνωση, εμπλουτίζει το άρωμα του κρασιού με οσμηρές ενώσεις από το ξύλο. Η ωρίμανση των λευκών κρασιών πάνω στις οινολάσπες τους εμπλουτίζει το άρωμα του κρασιού με οσμηρές ενώσεις από τα κύτταρα των ζυμομυκήτων. Το ίδιο ισχύει και για τις παλαιωμένες Σαμπάνιες. Χαρακτηριστικά παραδείγματα του τριτογενούς αρώματος είναι το άρωμα της βανίλιας, της κανέλας, της καρύδας, του λιβανιού, του καμένου (προερχόμενα από το ξύλο), του μελιού, της κόρας του ψωμιού, της γλυκόριζας (προερχόμενα από τις ζύμες), του σανού, του κεριού, της μαρμελάδας φρούτων (προερχόμενα από τις μεταβολές πρωτογενούς και δευτερογενούς αρώματος).

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Ο δοκιμαστής με **καθαρότητα** ή **ειλικρίνεια**, όρος που χρησιμοποιείται, συνήθως, στις επαγγελματικές, γευστικές δοκιμές, όπως είναι οι διεθνείς διαγωνισμοί κρασιών, κρίνει και αξιολογεί το κρασί, με βάση τα παραπάνω,

ως **ανεπαρκές**, εφόσον υπάρχει έστω και μία προβληματική οσμή,  
ως **αποδεκτό**, αν οι μειονεκτικές οσμές είναι μέτριας έντασης,  
ως **καλό**, εφόσον αυτές είναι μόλις αντιληπτές,  
ως **πολύ καλό**, αν δε γίνονται αντιληπτές, και ως **εξαιρετικό**, εφόσον απουσιάζουν τελείως.

Το άρωμα του κρασιού, περισσότερο και από τη γεύση του, είναι δύσκολο να γίνει αντιληπτό και να περιγραφεί. Ο δοκιμαστής πρέπει να μπορεί να διακρίνει σε ένα κρασί:

**την ένταση**, και

**την ποιότητα του αρώματος.**

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Η αρωματική ένταση του κρασιού αναφέρεται κατ' αρχάς μόνο σε θετικά ποιοτικά χαρακτηριστικά, δηλαδή αν το κρασί μυρίζει άσχημα, τότε δε μας ενδιαφέρει να προσδιορίσουμε την ένταση της μυρωδιάς αυτής.

Η αρωματική ένταση σχετίζεται με το πόσο αντιληπτά γίνονται τα διάφορα, απλά ή πολύπλοκα αρώματά του.

Η ελλιπής ένταση χαρακτηρίζει ένα κρασί φτωχό και ανεπαρκές,

η αδύνατη μπορεί να το καταστήσει απλώς αποδεκτό,

η μέτρια καλό,

ενώ η πολύ μεγάλη ένταση το χαρακτηρίζει ως πολύ καλό ή εξαιρετικό, αντίστοιχα.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Η ποιότητα του αρώματος, η οποία, συνήθως, αποτελεί και μέτρο αξιολόγησής του, σχετίζεται αφενός με τη **διάρκεια**, αφετέρου με το **είδος**, τα **ιδιαίτερα χαρακτηριστικά** των αρωμάτων, καθώς και τη **φινέτσα** τους.

Τα πιο πτητικά αρώματα ενός κρασιού μπορούμε να τα μυρίσουμε κατευθείαν από το ποτήρι ή μετά από ανάδευση. Το στριφογύρισμα του κρασιού βοηθάει, επίσης, στην αύξηση της ελεύθερης επιφάνειάς του, και κατ' επέκταση στην ευκολότερη εξάτμιση των οσμηρών συστατικών του. Ο χρόνος που απαιτείται για να αναδυθούν οι διάφορες οσμές από το κρασί και ο χρόνος που κάθε οσμή εξακολουθεί να γίνεται αντιληπτή συνοψίζονται στον όρο “**διάρκεια**”.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Ο δοκιμαστής θα πρέπει να είναι πολύ προσεκτικός και να είναι σε θέση να αναγνωρίσει την αλληλεπίδραση των αρωμάτων, καθώς και την πολυπλοκότητα των οσμών που έχουν κάποια πολύ καλά κρασιά. Λέγοντας “άρωμα” εννοούμε μια **μυρωδιά σχετικά απλή** που χαρακτηρίζει τα νέα κρασιά, ενώ χρησιμοποιώντας τη λέξη “**μπουκέτο**” ή “**ευωδιά**”, αναφερόμαστε στην **ανάμιξη διαφόρων αρωμάτων** που σχετίζονται, κυρίως, με παλαιωμένα κρασιά.

Στην αξιολόγηση της ποιότητας των αρωμάτων, σημαντικό ρόλο διαδραματίζει και η **τυπικότητα** ενός κρασιού, η οποία αναφέρεται στα ιδιαίτερα, τυπικά χαρακτηριστικά που μπορεί να προσδιορίζουν κρασιά, προερχόμενα από την ίδια ποικιλία ή το ίδιο terroir. Αυτά τα κρασιά, ακόμα και αν δεν παρουσιάζουν αρωματική πολυπλοκότητα, κρίνονται για όλα τα υπόλοιπα στοιχεία ποιότητας του αρώματός τους.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Σημαντικό βήμα στον οσφρητικό έλεγχο είναι η αναγνώριση και η ταξινόμηση των οσμηρών συστατικών του κρασιού που θα μας οδηγήσει στην τελική, ποιοτική αξιολόγηση, δηλ. Στην ανάλυση του είδους της μυρωδιάς.

Στα κρασιά, οι διάφορες οσμηρές ενώσεις που συναντάμε, μπορεί να:

- οφείλονται στην πρώτη ύλη, δηλ. το σταφύλι, και λέγονται πρωτογενή ή ποικιλιακά αρώματα,
- σχηματίζονται κατά την αλκοολική ζύμωση και ονομάζονται δευτερογενή,
- λέγονται ευωδία, μπουκέτο ή τριτογενή αρώματα και οφείλουν το σχηματισμό τους στις διαδικασίες ωρίμανσης και παλαίωσης αυτών.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Οι μυρωδιές, σε όποια κατηγορία και αν ανήκουν, είναι συγκεκριμένες χημικές ενώσεις με χημικό τύπο και χημικό όνομα και συναντώνται, εκτός από τα κρασιά και αλλού, όπως σε φρούτα, λαχανικά, λουλούδια, ξηρούς καρπούς κ.λπ. Για να γίνει πιο εύκολη η περιγραφή αυτών των οσμηρών ουσιών και να είναι προσιτή όχι μόνο στη κοινότητα των χημικών που είναι εξοικειωμένη με χημικούς όρους, αλλά και ευρύτερα, υιοθετήθηκε η χρήση όρων που να αφορούν στο που βρίσκεται, κυρίως, η κάθε χημική ένωση και όχι αυτό καθ' αυτό το όνομά της.

Έτσι, για παράδειγμα είναι πιο εύκολο να πούμε ότι ένα κρασί έχει άρωμα μπανάνας παρά ότι περιέχει τη χημική ένωση ισοαμυλικός εστέρας, στην οποία οφείλεται η μυρωδιά αυτή.

Τα διάφορα, απλά ή πολύπλοκα αρώματα των κρασιών ταξινομούνται, λοιπόν, με βάση την προέλευσή τους. Μερικά εξ' αυτών, έχουν κοινή αρωματική βάση, με αποτέλεσμα να ταξινομούνται διαφορετικά από τον κάθε δοκιμαστή.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Τα ανθώδη αρώματα τα συναντάμε στα φρέσκα κρασιά. Το είδος, εξαρτάται από την ποικιλία του σταφυλιού, την καλλιέργεια, τον τρόπο, τη θερμοκρασία της οινοποίησης, αλλά ακόμα και την περιοχή και τα φυτά που υπάρχουν σε αυτήν που είναι φυτεμένο το αμπέλι. Στις λευκές και τις έγχρωμες ποικιλίες υπάρχουν, συνήθως αρώματα λευκών και έγχρωμων λουλουδιών, αντίστοιχα.



# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Από τα φρουτώδη αρώματα, αυτά των φρέσκων φρούτων, τα βρίσκουμε, συνήθως, σε φρέσκα ή νέα κρασιά. Από τα αρώματα των φρούτων συναντάμε, συχνά, αυτό του μήλου, το οποίο οφείλεται στους εστέρες του μηλικού οξέος – κοινό οξύ και για το μήλο και για το σταφύλι – αυτό των εσπεριδοειδών, το οποίο χαρακτηρίζει κρασιά με μεγάλη οξύτητα, καθώς επίσης και το άρωμα της μπανάνας που παράγεται κατά την αλκοολική ζύμωση.

Όταν η αρωματική έκφραση των κρασιών είναι αυτή των αποξηραμένων φρούτων ή των ξηρών καρπών, τότε μιλάμε για κρασιά που μπορεί να έχουν υποστεί παλαίωση. Μερικές φορές η ίδια μυρωδιά μπορεί να είναι πλεονέκτημα για ένα κρασί και μειονέκτημα για κάποιο άλλο. Για παράδειγμα, το αποξηραμένο δαμάσκηνο δεν αποτελεί, συνήθως, πλεονέκτημα για ένα κόκκινο, παλαιωμένο κρασί, αλλά για τα κόκκινα κρασιά της περιοχής του Languedoc – Roussillon αποτελεί μέρος των χαρακτηριστικών του. Από τα αρώματα των αποξηραμένων φρούτων ξεχωρίζει αυτό του σύκου που είναι πολύ καλής ποιότητας και παρατηρείται σε κρασιά που προκύπτουν από τον τρύγο υπερώριμων σταφυλιών.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Στην κατηγορία των φυτικών αρωμάτων μπορεί να ανήκουν δυσάρεστα αρώματα, όπως η φρεσκοκομμένη χλόη που οφείλεται, συνήθως, σε κακή οινοποίηση, αλλά και ευχάριστα, όπως αυτό της μέντας και του ευκαλύπτου ή της πιπεριάς και της ελιάς. Τα φρέσκα ή ξηρά φυτικά αρώματα, εκτός ίσως από τον ευκάλυπτο, καθώς και εκείνο των λαχανικών, χαρακτηρίζουν, συνήθως, τα φρέσκα κρασιά και είναι πρωτογενούς προέλευσης.

Σύμφωνα με μια άλλη κατηγοριοποίηση των αρωμάτων, ο ευκάλυπτος και το δενδρολίβανο από τα φυτικά αρώματα, καθώς και τα αρώματα του ξύλου ανήκουν στα **βαλσαμικά αρώματα**. είναι το άρωμα που μας θυμίζει ρητίνες ή έλαια (καμφορά, ρετσίνι, μόσχος, ευκάλυπτος κ.α.).

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Τα **καραμελέ αρώματα** (καβουρδισμένα) εμφανίζονται, συνήθως, κατά την ωρίμανση των κρασιών και μερικά εξ' αυτών, όπως ο καφές ή η σοκολάτα, είναι ιδιαίτερα ποιοτικά. Η καραμέλα, από την άλλη πλευρά, δεν είναι άρωμα υψηλής ποιότητας, αλλά διαρκεί μέχρι το τέλος της ζωής ενός κρασιού. Τα καραμελέ αρώματα, συχνά, τα βλέπουμε να αναφέρονται και σαν **εμπυρευματικά αρώματα** μαζί με εκείνα των ξηρών και των καβουρδισμένων καρπών, όπως και τα χημικά της πίσσας, του καπνού και της αιθάλης.

Τα **αρώματα μπαχαρικών** τα συναντάμε, συχνά, σε ώριμα, παλαιωμένα κρασιά και αποτελούν χαρακτηριστικά γνωρίσματα για την παραμονή του κρασιού σε ξύλινο βαρέλι, αν και μεμονωμένα αρώματα, όπως **το πιπέρι ή το άνισο**, είναι χαρακτηριστικά κάποιων ποικιλιών και μπορούν να εμφανίζονται πρωτογενώς. Αυτά τα αρώματα είναι πολύ χαρακτηριστικά και ενισχύουν το μπουκέτο των κρασιών τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών, ενώ συνδυάζονται αρμονικά και με τα υπόλοιπα που δίνει το ξύλο στο κρασί, όταν αυτό ωριμάζει ή παλαιώνει μέσα σ' αυτό.

Στην κατηγορία του ξύλου θα βρούμε το άρωμα της βανίλιας, το οποίο χαρακτηρίζει είτε τη ζύμωση είτε την ωρίμανση του κρασιού σε δρύινο βαρέλι. Επίσης, το άρωμα της ρετσίνιας είναι ευχάριστο σε φρέσκα κρασιά, όταν είναι ελαφρύ και έντονο.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Τα **μικροβιολογικά αρώματα** της μαγιάς ή της ζύμωσης παράγονται είτε κατά την αλκοολική είτε κατά τη μηλογαλακτική ζύμωση, άρα είναι δευτερογενή προϊόντα και μπορούν να είναι είτε ευχάριστα είτε δυσάρεστα, υποδηλώνοντας ακόμα και μικροβιολογική προσβολή. Έτσι, σε ένα φυσικό, αφρώδες κρασί, όπως για παράδειγμα μια champagne, μια μυρωδιά μαγιάς μπορεί να είναι ευχάριστη και χαρακτηριστική, ενώ σε ένα άλλο κακοδιατηρημένο κρασί σε βρώμικη δεξαμενή ή σε υπερβολικά υγρό χώρο, αυτή μπορεί να είναι μια μυρωδιά μούχλα που είναι δυσάρεστη και απωθητική.

Στην ίδια κατηγορία ανήκουν και τα **ζωικά αρώματα**, όπως του δέρματος που το βρίσκουμε, συνήθως, σε τανικά, κόκκινα κρασιά. Κάποιες φορές αυτή η μυρωδιά μπορεί να είναι η ευχάριστη οσμή καλοδουλεμένου δέρματος υψηλής ποιότητας και να προσδίδει ιδιαίτερο χαρακτήρα στα κρασιά, και κάποιες άλλες η μυρωδιά μπορεί να είναι δυσάρεστη και ενοχλητική, υποβιβάζοντας αισθητά την ποιότητα των κρασιών, όπου και ανιχνεύεται.

Από τις χειρότερες οσμές της κατηγορίας αυτής – από πλευράς ποιότητας – που υποβιβάζει και καθιστά το κρασί μέχρι και ανεπαρκές, είναι αυτή του ποντικού που χαρακτηρίζει προϊόντα, προσβεβλημένα από το μύκητα *Bretanomyces*.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Τα οξειδωμένα αρώματα, σπάνια, είναι επιθυμητά. Το οξυγόνο, ειδικά στα λευκά κρασιά, θα πρέπει να αποφεύγεται από την αρχή μέχρι το τέλος, διότι δρα καταστρεπτικά πάνω στα πρωτογενή και δευτερογενή αρώματά τους και προκαλεί τη δημιουργία οξειδωμένων ενώσεων που είναι δυσάρεστες. Εξάιρεση αποτελούν μόνο ελάχιστοι τύποι λευκών κρασιών που επιδέχονται ευεργετική οξείδωση από τη δράση του οξυγόνου. Σε αυτό βοηθάνε οι τανίνες των βαρελιών, μέσα στα οποία ωριμάζουν και, επίσης, κάποιοι ειδικοί τύποι υψηλόβαθμων, ενισχυμένων κρασιών λικέρ που η οξείδωση των αρωμάτων τους είναι υποχρεωτική. Ο οξειδωμένος χαρακτήρας των κρασιών αυτών οφείλεται στη **χημική οξείδωση της αιθυλικής αλκοόλης προς ακεταλδεΐδη**, η οποία έχει πολύ χαρακτηριστική μυρωδιά, θυμίζοντας κάποιες ποικιλίες μήλων. Αυτή η ίδια μυρωδιά αναπτύσσεται σε μια μισογεμάτη φιάλη κρασιού που μένει έτσι για κάποιο χρονικό διάστημα.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Τέλος, στα χημικά αρώματα ανήκουν και πολλές ελαττωματικές οσμές που υποδηλώνουν διάφορες αλλοιώσεις. Μερικές φορές, ο φυσικός φελλός είναι υπεύθυνος για την “οσμή φελλού” που μπορεί να δώσει στο κρασί, η οποία γίνεται αντιληπτή τόσο από την όσφρηση όσο και από τη γεύση. Για τη δυσάρεστη αυτή οσμή του φελλού, ευθύνεται η χημική ένωση **2,4,6 – τριχλωροανισόλη** που συνοπτικά αποκαλείται **TCA**. Αυτή η αλλοίωση μπορεί να οφείλεται σε προσβολή από μύκητες που βρίσκονται στο φελλό από τη στιγμή της αποκόλλησής του από το δέντρο, αλλά και σε ενώσεις που παράγονται κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας του, π.χ. επεξεργασία με ενώσεις χλωρίου που αντιδρούν με υπολείμματα φυτοφαρμάκων, τα οποία έχουν παραμείνει πάνω στο δέντρο. Η μυρωδιά του TCA μπορεί να γίνει, επίσης, και σε δεξαμενή.

Κάποια κρασιά που βρίσκονται ακόμα στη δεξαμενή μετά το πέρας της αλκοολικής ζύμωσης, μπορούν να παρουσιάσουν μια βαριά μυρωδιά **υδρόθειου**, κλούβιου αυγού και σε προχωρημένο στάδιο, ακόμα βαρύτερη λόγω της παρουσίας μερκαπτανών που είναι θειούχες ενώσεις. Σε αυτές τις περιπτώσεις, το κρασί έχει ανάγκη από οξυγόνο, προκειμένου να φύγουν αυτές οι δυσάρεστες οσμές.

Ένα ακόμη πρόβλημα σε σχέση με την οσμή του κρασιού που μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητά του, είναι η μεγάλη περιεκτικότητα σε ελεύθερο διοξείδιο του θείου. Το διοξείδιο του θείου είναι άοσμο, προκαλεί έντονο ερεθισμό του οσφρητικού βλεννογόνου, είναι πνιγηρό και προκαλεί ζάλη. Η περίσσειά του σε ένα κρασί πάνω από τα ανεκτά επίπεδα (160mg/L SO<sub>2</sub> για ερυθρά κρασιά και 210mg/L SO<sub>2</sub> για λευκά κρασιά) μπορεί να καλύψει σε μεγάλο βαθμό τα άλλα αρώματα του κρασιού και να προκαλέσει ερεθισμό του βλεννογόνου του δοκιμαστή. Το SO<sub>2</sub> γίνεται, επίσης, αντιληπτό από το κάψιμο που προκαλεί στο βάθος του λάρυγγα, την ώρα που καταπίνουμε το κρασί.

# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Όλα όσα είπαμε για τα αρώματα των κρασιών και τις κατηγορίες, όπου αυτά κατατάσσονται μπορούν να συνοψιστούν στον κύκλο αρωμάτων του κρασιού, τον περίφημο **“flavor wheel”** (“τροχό των αρωμάτων”) που δημιουργήθηκε από την Dr. Ann Noble και τους συνεργάτες της στο Πανεπιστήμιο Davis της Καλιφόρνιας που φαίνεται στο επόμενο σχήμα.





# Όσφρηση – Όσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Για την ποιοτική έκφραση μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίθετα όπως :

**Λεπτό**, όταν πρόκειται για ευγενή αρώματα φρούτων ή λουλουδιών που δεν είναι έντονα.

**Αρωματικό**, όταν έχει έντονα αρώματα.

**Μυρωδικό**, όταν είναι ικανό να προκαλέσει αρωματικό ερεθισμό κατευθείαν χωρίς την ανάγκη εισπνοής.

**Ράτσας**, όταν έχει ιδιαίτερο τύπο, προσωπικότητα και ξεχωρίζει εύκολα μεταξύ άλλων κρασιών

**Κομψό**, όταν διακρίνεται από τον ιδιαίτερο τρόπο παρουσίασης ενός αρώματος μεταξύ άλλων κρασιών που περιέχουν το ίδιο άρωμα.

**Κοινό**, όταν παρουσιάζει αρώματα χωρίς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

**Αυστηρό**, όταν τα αρώματα του παρουσιάζονται κατά τρόπο ώστε να είναι διακριτικά και εύκολα αντιληπτά αλλά συγχρόνως κατά τρόπο δυσάρεστο.

**Χοντροκομμένο**, όταν παρουσιάζει αρώματα φυτικά και χορτώδη που στερούνται λεπτότητας.

**Ελαττωματικό**, όταν παρουσιάζει συγκεκριμένες οσμές αλλοιώσεων.

# Όσφρηση – Οσφρητικός έλεγχος των κρασιών

Το κέντρο της όσφρησης, όμως, δε δέχεται μηνύματα μόνο από τη μύτη και αυτό που ορίζουμε, ως απευθείας ή άμεση όσφρηση. Όταν το κρασί είναι μέσα στο στόμα μας, τότε η αίσθηση που μας αφήνει, δεν οφείλεται μόνο στη γεύση, αλλά και στην “έμμεση” όσφρηση, γιατί οι οσμηρές ουσίες που περιέχει φτάνουν στο ίδιο κέντρο όσφρησης, αλλά δια μέσου της στοματικής κοιλότητας. Βέβαια, σε αυτή την περίπτωση μιλάμε για το **άρωμα της γεύσης** ή το άρωμα του από το στόμα, να τον περάσουμε υποχρεωτικά μέσα από το κρασί που είναι στη στοματική κοιλότητα και, τελικά, να τον εκπνεύσουμε από τη μύτη, φορτωμένο, όμως, πια με οσμές. Η συνύπαρξη των εντυπώσεων της γεύσης και της όσφρησης αποδίδεται με τον όρο **flaveur** ή **flavor**.