

ΕΚΔΡΟΜΗ ΤΟΥ  
ΤΜΗΜΑΤΟΣ Β2 ΣΕ  
ΠΑΡΑΓΩΓΟΥΣ ΦΥΣΙΚΩΝ  
ΚΡΑΣΙΩΝ, ΣΕ ΠΛΑΙΣΙΟ  
ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΤΗΣ  
ΧΗΜΕΙΑΣ.

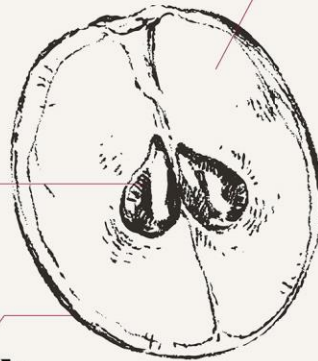


# ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ;

## Τι είναι κρασί;

### #1 Η ανατομία του σταφυλιού

Κουκούτσι  
• οξέα



Φλούδα

- σκουρόχρωμη (ερυθρή) ή ανοιχτόχρωμη (λευκή / «πράσινη» / χρυσαφένια)
- τανίνες

Σάρκα

- σταφυλοχυμός
- νερό
- ζάχαρη
- οξέα



• Το κρασί είναι ένα αλκοολούχο ποτό που παράγεται από τη ζύμωση των σταφυλιών. Οι φυσικές ζύμες που υπάρχουν στον χυμό των σταφυλιών μετατρέπουν τα σάκχαρα σε αλκοόλ και έτσι δημιουργείται το κρασί.

• Αξίζει να γνωρίζουμε ότι:

Το κρασί παράγεται εδώ και χιλιάδες χρόνια και αποτελεί σημαντικό μέρος της ελληνικής παράδοσης και διατροφής. Υπάρχουν διάφορα είδη κρασιού, όπως κόκκινο, λευκό και ροζέ, ανάλογα με το είδος των σταφυλιών και τον τρόπο παραγωγής του.

# Το αμπέλι χωρίς φάρμακα

- Το αμπέλι χωρίς πολλά φάρμακα καλλιεργείται με φυσικούς και παραδοσιακούς τρόπους, χωρίς μεγάλη χρήση χημικών ουσιών. Οι παραγωγοί προσπαθούν να προστατεύουν το αμπέλι με σωστή φροντίδα και δουλειά στο χωράφι.
- Μία σημαντική εργασία είναι το σκάλισμα, που βοηθά να φεύγουν τα αγριόχορτα και να αερίζεται το χώμα. Επίσης γίνεται κλάδεμα, ώστε το φυτό να δυναμώνει και να βγάζει καλύτερα σταφύλια. Η καθαριότητα στο αμπέλι και η σωστή φροντίδα βοηθούν να μειώνονται οι ασθένειες και τα έντομα χωρίς πολλά φάρμακα.
- Με αυτή τη μέθοδο προστατεύεται το περιβάλλον, το χώμα μένει πιο υγιές και το κρασί γίνεται πιο φυσικό και ποιοτικό. Παράλληλα διατηρείται η παράδοση της ελληνικής αμπελουργίας.

# Το σκάλισμα του αμπελιού



- Το σκάλισμα του αμπελιού είναι μία από τις πιο σημαντικές εργασίες στην καλλιέργεια του αμπελιού. Γίνεται γύρω από τα κλήματα με σκαλιστήρι, τσάπα ή άλλα εργαλεία, συνήθως την άνοιξη και το καλοκαίρι. Σκοπός του είναι να καθαρίζει το χώμα από τα αγριόχορτα που παίρνουν νερό και θρεπτικά συστατικά από το φυτό.
- Με το σκάλισμα το χώμα γίνεται πιο αφράτο και αερίζεται καλύτερα. Έτσι το νερό φτάνει πιο εύκολα στις ρίζες και το αμπέλι μεγαλώνει πιο σωστά. Επίσης βοηθά να κρατιέται η υγρασία στο έδαφος, κάτι πολύ σημαντικό τους ζεστούς μήνες.
- Σε αμπέλια χωρίς πολλά φάρμακα, το σκάλισμα είναι πολύ χρήσιμο γιατί μειώνει την ανάγκη για χημικά ζιζανιοκτόνα. Με αυτόν τον τρόπο προστατεύεται το περιβάλλον και παράγονται πιο φυσικά και ποιοτικά σταφύλια.
- Το σκάλισμα χρειάζεται κόπο, υπομονή και εμπειρία, αλλά αποτελεί βασικό μέρος της παραδοσιακής αμπελουργίας.

A close-up photograph of a person's hand using red-handled pruning shears to cut a branch of a vine. The background is a blurred vineyard with many bare branches.

## Το κλάδεμα

- Το κλάδεμα είναι μια πολύ σημαντική εργασία για το αμπέλι και γίνεται κυρίως τον χειμώνα, όταν το φυτό ξεκουράζεται. Ο αμπελουργός κόβει τα περιττά κλαδιά και αφήνει μόνο όσα χρειάζονται για να αναπτυχθεί σωστά το αμπέλι.
- Με το σωστό κλάδεμα το φυτό δυναμώνει και παράγει καλύτερα και πιο υγιή σταφύλια. Επίσης βοηθά να αερίζεται καλύτερα το αμπέλι και να φτάνει περισσότερο φως στα φύλλα και στους καρπούς. Αυτό μειώνει την εμφάνιση ασθενειών και βοηθά την ανάπτυξη του φυτού χωρίς πολλά φάρμακα.
- Το κλάδεμα χρειάζεται εμπειρία και προσοχή, γιατί κάθε κλήμα πρέπει να διαμορφώνεται σωστά. Είναι μια παραδοσιακή εργασία που παίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του κρασιού και στη σωστή καλλιέργεια του αμπελιού.

# Η φυσική προστασία του αμπελιού

- Η φυσική προστασία του αμπελιού βασίζεται σε τρόπους που βοηθούν το φυτό να παραμένει υγιές χωρίς πολλά χημικά φάρμακα. Οι αμπελουργοί φροντίζουν το αμπέλι με καθαριότητα, σωστό κλάδεμα και σκάλισμα, ώστε να μειώνονται οι ασθένειες και τα έντομα με φυσικό τρόπο.
- Σημαντικό ρόλο παίζει ο καλός αερισμός του αμπελιού και η σωστή φροντίδα του χώματος. Έτσι το φυτό γίνεται πιο δυνατό και ανθεκτικό. Πολλοί παραγωγοί χρησιμοποιούν φυσικά υλικά και παραδοσιακές μεθόδους αντί για πολλά χημικά προϊόντα.
- Με τη φυσική προστασία προστατεύεται το περιβάλλον, το χώμα και η ποιότητα των σταφυλιών. Παράλληλα παράγεται πιο φυσικό και ποιοτικό κρασί, με σεβασμό προς τη φύση και την παράδοση.

# Ο «τρύγος»






- Ο «τρύγος» (ή αλλιώς *grape harvest*) είναι η περίοδος συγκομιδής των σταφυλιών για την παραγωγή κρασιού.
- Στην Ελλάδα, ο τρύγος γίνεται συνήθως από τέλη Αυγούστου μέχρι αρχές Οκτωβρίου, ανάλογα με την ποικιλία και την περιοχή. Είναι ένα από τα πιο σημαντικά στάδια στην οινοποιία, γιατί καθορίζει σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα του κρασιού.
- Τι συμβαίνει στον τρύγο:
  - Μαζεύονται τα ώριμα σταφύλια από τα αμπέλια
  - Γίνεται διαλογή (ποιοτικά σταφύλια vs. χαλασμένα)
  - Μεταφέρονται στο οινοποιείο για σύνθλιψη και ζύμωση
  - Ξεκινά η διαδικασία παραγωγής κρασιού

# Πώς γίνεται το κρασί

- Μετά τον τρύγο, τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο όπου πατιούνται ή πιέζονται για να βγει ο χυμός τους. Στη συνέχεια αρχίζει η διαδικασία της ζύμωσης, κατά την οποία οι φυσικές ζύμες μετατρέπουν τα σάκχαρα του χυμού σε αλκοόλ.
- Μετά αρχίζει η ζύμωση.
- Οι φυσικές ζύμες μετατρέπουν τα σάκχαρα του σταφυλιού σε αλκοόλ.
- Έτσι δημιουργείται το κρασί.
- Και μοιάζει με αυτό το μεγάλο στην εικόνα:

# Η αποθήκευση του κρασιού

- Η αποθήκευση του κρασιού είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο, γιατί εκεί το κρασί μπορεί να εξελιχθεί, να «ηρεμήσει» και να αποκτήσει πιο σύνθετη γεύση και άρωμα.
- Το κρασί μπορεί να μείνει σε διαφορετικά δοχεία, ανάλογα με το αποτέλεσμα που θέλουμε:
-  Βαρέλια
  - Τα δρύινα βαρέλια χρησιμοποιούνται κυρίως για την παλαίωση του κρασιού. Εκεί το κρασί:
    - έρχεται σε μικρή επαφή με το οξυγόνο
    - αποκτά πιο «ώριμα» αρώματα, όπως βανίλια, καραμέλα ή μπαχαρικά
    - μαλακώνει η γεύση του και γίνονται πιο απαλά τα ταννικά στοιχεία (κυρίως στα κόκκινα κρασιά)
-  Δεξαμενές
  - Οι ανοξειδωτες δεξαμενές χρησιμοποιούνται για πιο «φρέσκα» κρασιά. Εκεί:
    - η ζύμωση ελέγχεται καλύτερα
    - διατηρούνται τα φρουτώδη αρώματα
    - το κρασί μένει πιο καθαρό και ελαφρύ στη γεύση
-  Μπουκάλια
  - Μετά την οινοποίηση, το κρασί εμφιαλώνεται και συνεχίζει να ωριμάζει μέσα στη φιάλη:
    - εξελίσσεται αργά με τον χρόνο
    - οι γεύσεις γίνονται πιο ισορροπημένες
    - μπορεί να αποκτήσει μεγαλύτερη πολυπλοκότητα (ειδικά τα ποιοτικά κρασιά)

# Συμπέρασμα

- Η παραγωγή κρασιού χωρίς πολλά φάρμακα είναι μια πιο φυσική και παραδοσιακή μέθοδος καλλιέργειας. Με σωστή φροντίδα του αμπελιού και σεβασμό προς τη φύση, οι παραγωγοί μπορούν να δημιουργήσουν ποιοτικό κρασί.
- Η παραγωγή κρασιού χωρίς πολλά φάρμακα:
  - Προστατεύει τη φύση
  - Κρατά ζωντανή την παράδοση
  - Δίνει πιο φυσικό προϊόν
  - Το αμπέλι χρειάζεται φροντίδα, υπομονή και σεβασμό στη γη.