



Είδη και Στυλ Κρασιών

Στο προηγούμενο κεφάλαιο είδαμε πώς παράγονται τα σταθερά ξηρά, ερυθρά και ροζέ κρασιά. Επίσης αναφέραμε ότι υπάρχουν και άλλα είδη και στυλ κρασιών και στο κεφάλαιο αυτό θα τα δούμε με περισσότερες λεπτομέρειες.

Είδη Κρασιών

Υπάρχουν τρία είδη κρασιών.

Σταθερά Κρασιά 8-15%

Η πλειοψηφία των κρασιών εμπίπτει σε αυτή την κατηγορία. Είναι αυτά που έρχονται στο νου στο άκουσμα της λέξης "κρασί". Είναι σταθερά, δηλαδή όχι αφρώδη, και βρίσκονται μεταξύ 8% και 15% abv. Η πλειοψηφία βρίσκεται μεταξύ 11.5% και 14% abv. Πολλά σταθερά κρασιά έχουν το όνομα της περιοχής όπου παράγονται. Παραδείγματα περιλαμβάνουν τα παρακάτω: Sancerre και Βουργουνδία από τη Γαλλία, Rioja από την Ισπανία και Chianti από την Ιταλία. Άλλα κρασιά παίρνουν το όνομα της ποικιλίας σταφυλιού από την οποία παράγονται. Παράδειγμα αποτελεί το Pinot Grigio.

Αφρώδη Κρασιά

Αυτά είναι κρασιά με φυσαλίδες. Ο αφρισμός δημιουργείται από το αέριο διοξείδιο του άνθρακα που παράγεται από τη ζύμωση και παγιδεύεται στο κρασί. Μόλις ανοίγεται η φιάλη, το αέριο απελευθερώνεται με τη μορφή φυσαλίδων στο κρασί. Το πιο γνωστό παράδειγμα αυτού του είδους κρασιού είναι η Σαμπάνια από τη Γαλλία. Άλλα γνωστά παραδείγματα είναι η Cava από την Ισπανία και το Prosecco από την Ιταλία. Αφρώδη κρασιά παράγονται σε όλο τον κόσμο.

Ενισχυμένα Κρασιά

Τα κρασιά αυτά έχουν προσθήκη επιπλέον αλκοόλ και συνεπώς έχουν υψηλότερο επίπεδο αλκοόλ που κυμαίνεται από 15% σε 22% abv. Παραδείγματα ενισχυμένων κρασιών περιλαμβάνουν το Sherry από την Ισπανία και το Port από την Πορτογαλία.

