

Σημαντικά Δομικά Χαρακτηριστικά

Γλυκύτητα – Η γλυκύτητα δημιουργείται από την παρουσία σακχάρων στο κρασί. Τα ξηρά κρασιά δεν έχουν καθόλου σάκχαρα, ή έχουν πολύ χαμηλά επίπεδα σακχάρων. Τα γλυκά κρασιά έχουν υψηλά επίπεδα σακχάρων.

Ξηρά – Η πλειοψηφία των κρασιών είναι ξηρά. Προκειμένου να παραχθεί ένα ξηρό κρασί, οι ζύμες πρέπει να μετατρέψουν όλα τα σάκχαρα του σταφυλοχυμού σε αλκοόλ. Παραδείγματα ξηρών λευκών κρασιών περιλαμβάνουν το Chablis από τη Γαλλία και τα κρασιά που παράγονται από Sauvignon Blanc. Παραδείγματα ξηρών ερυθρών κρασιών περιλαμβάνουν το Côtes du Rhône από τη Γαλλία, το Chianti από την Ιταλία και κρασιά από την ποικιλία, Cabernet Sauvignon.

Μέτρια – Τα περισσότερα κρασιά που έχουν μέτριο επίπεδο γλυκύτητας είναι είτε λευκά είτε ροζέ. Υπάρχουν δυο βασικοί τρόποι παραγωγής ενός κρασιού με μέτριο επίπεδο γλυκύτητας.

- Οι ζύμες απομακρύνονται πριν μετατραπούν όλα τα σάκχαρα σε αλκοόλ.
- Προστίθεται μη ζυμωμένος σταφυλοχυμός σε ξηρό κρασί.

Παραδείγματα κρασιών με μέτριο επίπεδο γλυκύτητας περιλαμβάνουν ορισμένα Riesling από τη Γερμανία, ορισμένα Sherry και το White Zinfandel (ροζέ) από την Καλιφόρνια.

Γλυκά – Τα γλυκά κρασιά έχουν τόσα πολλά σάκχαρα που μπορεί να δίνουν την αίσθηση του παχύρρευστου ή του σιροπιού. Υπάρχουν δύο βασικοί τρόποι παραγωγής γλυκού κρασιού.

- Τα σταφύλια έχουν τόσο υψηλό επίπεδο σακχάρων που οι ζύμες σταματούν τη ζύμωση πριν καταναλώσουν όλα τα σάκχαρα.
- Στην περίπτωση των ενισχυμένων κρασιών, οι ζύμες πεθαίνουν κατά την προσθήκη υψηλόβαθμης αλκοόλης παραγόμενη από απόσταξη πριν καταναλώσουν όλα τα σάκχαρα.

Παραδείγματα γλυκών κρασιών περιλαμβάνουν το Sauternes από τη Γαλλία και ορισμένα Riesling από τη Γερμανία. Τα γλυκά ενισχυμένα κρασιά περιλαμβάνουν το Port και ορισμένα Sherry.



Οξύτητα – Η οξύτητα στο κρασί προέρχεται απευθείας από τον σταφυλοχυμό. Είναι σημαντικό γιατί δίνει στο κρασί δροσιστικό χαρακτήρα. Είναι εύκολο να αναγνωριστεί η οξύτητα επειδή προκαλεί έκκριση σάλιου στο στόμα. Η υπερβολική οξύτητα μπορεί να δώσει στο κρασί δυσάρεστα όξινη γεύση. Εάν η οξύτητα είναι πολύ χαμηλή, το κρασί χάνει τον δροσιστικό του χαρακτήρα.

Παραδείγματα κρασιών με υψηλή οξύτητα περιλαμβάνουν τα Chablis, τα Chianti και κρασιά από τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet Sauvignon ή Pinot Noir.

Η οξύτητα είναι πολύ σημαντική στα γλυκά κρασιά. Εξισορροπεί τη γλυκύτητα, βοηθώντας το κρασί να μην είναι δυσάρεστα γλυκό.