

Τανίνες – Οι τανίνες είναι χαρακτηριστικό των ερυθρών κρασιών και προέρχεται από τις φλούδες των σταφυλιών. Το επίπεδο τανινών σε ένα κρασί εξαρτάται από την ποικιλία σταφυλιού που χρησιμοποιείται και από τον τρόπο παραγωγής του κρασιού.

Οι τανίνες μπορεί να έχουν πικρή γεύση αλλά είναι κυρίως ένα δομικό χαρακτηριστικό που αισθανόμαστε και όχι που γευόμαστε. Οι τανίνες προκαλούν αίσθηση ξηρότητας στο στόμα.

Παραδείγματα ερυθρών κρασιών με υψηλό επίπεδο τανινών περιλαμβάνουν τα ερυθρά Μπορντό από τη Γαλλία και τα Chianti από την Ιταλία. Παραδείγματα ερυθρών κρασιών με χαμηλό επίπεδο τανινών είναι το Beaujolais από τη Γαλλία και κρασιά από Pinot Noir.

Αλκοόλ – Η πλειοψηφία των σταθερών και των αφρωδών κρασιών έχουν επίπεδο αλκοόλ μεταξύ 11.5% και 14% abv. Παρόλα αυτά, ορισμένα κρασιά μπορεί να φτάσουν μέχρι 15% abv. Άλλα μπορεί να έχουν τόσο χαμηλό όσο το 8% abv.

Ένα παράδειγμα κρασιού με υψηλό επίπεδο αλκοόλ είναι το Châteauneuf-du-Pape από τη Γαλλία. Ένα παράδειγμα κρασιού με χαμηλό επίπεδο αλκοόλ είναι το White Zinfandel από την Καλιφόρνια.

Σώμα – Το σώμα είναι ένας όρος που χρησιμοποιείται ευρέως για να περιγράψει τη συνολική αίσθηση ενός κρασιού στο στόμα. Υπάρχουν πολλοί παράγοντες που συμβάλλουν στη δημιουργία αυτής της αίσθησης, οπότε είναι πιο εύκολο να αναρωτηθείτε πόσο πολύ ένα κρασί σας γεμίζει το στόμα. Τα κρασιά γεμάτου σώματος δίνουν την αίσθηση ότι είναι πιο παχύρρευστα και γεμίζουν το στόμα. Τα κρασιά ελαφρού σώματος έχουν πιο λεπτή αίσθηση στο στόμα.

Παραδείγματα κρασιών ελαφρού σώματος περιλαμβάνουν τα Pinot Grigio από την Ιταλία και τα Beaujolais από τη Γαλλία. Παραδείγματα κρασιών μέτριου σώματος περιλαμβάνουν τα Sancerre και τα Côtes du Rhône. Παραδείγματα κρασιών γεμάτου σώματος περιλαμβάνουν τα Cabernet Sauvignon από την Καλιφόρνια και τα Sauternes.

Αρώματα και Γεύσεις στο Κρασί

Τα αρώματα και οι γεύσεις του κρασιού μπορεί να προέρχονται από διάφορες πηγές. Κάποια προέρχονται από τα ίδια τα σταφύλια ενώ άλλα αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της οινοποίησης και της ωρίμασης. Η περιγραφή των αρωμάτων και των γεύσεων ενός κρασιού μπορεί να είναι δύσκολη στην αρχή αλλά αποτελεί μια δεξιότητα που αναπτύσσεται με την εξάσκηση.

Φρούτο – Η πλειοψηφία των κρασιών έχουν αρώματα και γεύσεις φρούτου. Το είδος του φρούτου εξαρτάται από την ποικιλία σταφυλιού, για παράδειγμα, κρασιά από την ποικιλία Cabernet Sauvignon έχουν αρώματα μαύρου φραγκοστάφυλου. Επίσης, επηρεάζεται από την ωριμότητα των σταφυλιών. Για παράδειγμα το Chardonnay από ψυχρό κλίμα έχει αρώματα και γεύσεις από πράσινα φρούτα (μήλο) και εσπεριδοειδή (λεμόνι). Το Chardonnay από σταφύλια θερμού κλίματος έχει αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων (ροδάκινο) και τροπικών φρούτων (ανανάς).

Δρυς – Το κρασί μπορεί να ζυμώνεται ή και να ωριμάζει σε δρύινα βαρέλια. Μερικές φορές αυτό αναγράφεται στην ετικέτα. Η δρυς δίνει στο κρασί γεύσεις όπως κέδρος, γαρύφαλλο, ινδική καρύδα και βανίλια.

Άλλα – Η ποικιλία αρωμάτων και γεύσεων που συναντάμε σε διαφορετικά κρασιά, κάνει τα κρασιά τόσο ενδιαφέροντα. Αυτά τα “άλλα” αρώματα και γεύσεις μπορεί να συμπεριλαμβάνουν γρασίδι, λουλούδια, βότανα, λαχανικά, γήινα, μανιτάρια και δέρμα.