

Σωτηρία Στράτη

Πώς να 'σκοτώσετε' τον sommelier σας



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΖΗΤΗ

Κάθε γνήσιο αντίτυπο φέρει την υπογραφή του συγγραφέα

ISBN 978-960-456-233-6

© Copyright Σωτηρία Στράτη, Εκδόσεις Ζήτη. Θεσσαλονίκη 2010

Το παρόν έργο πνευματικής ιδιοκτησίας προστατεύεται κατά τις διατάξεις του ελληνικού νόμου (Ν.2121/1993 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει σήμερα) και τις διεθνείς συμβάσεις περί πνευματικής ιδιοκτησίας. Απαγορεύεται απολύτως η άνευ γραπτής άδειας του εκδότη κατά οποιοδήποτε τρόπο ή μέσο αντιγραφή, φωτοανατύπωση και εν γένει αναπαραγωγή, εκμίσθωση ή δανεισμός, μετάφραση, διασκευή, αναμετάδοση στο κοινό σε οποιαδήποτε μορφή (ηλεκτρονική, μηχανική ή άλλη) και η εν γένει εκμετάλλευση του συνόλου ή μέρους του έργου.

Φωτοστοιχειοθεσία
Εκτύπωση
Βιβλιοδεσία

Π. ΖΗΤΗ & Σια ΟΕ

18ο χλμ Θεσ/νίκης-Περαίας

Τ.Θ. 4171 • Περαία Θεσσαλονίκης • Τ.Κ. 570 19

Τηλ.: 2392.072.222 - Fax: 2392.072.229 • e-mail: info@ziti.gr



ΕΚΔΟΣΕΙΣ
ΖΗΤΗ

www.ziti.gr

ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ - ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΔΙΑΘΕΣΗ:

Αρμενοπούλου 27, 546 35 Θεσσαλονίκη

Τηλ.: 2310.203.720, Fax: 2310.211.305 • e-mail: sales@ziti.gr

ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟ ΑΘΗΝΩΝ - ΕΝΩΣΗ ΕΚΔΟΤΩΝ ΒΙΒΛΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ:

Στοά του Βιβλίου (Πεσμαζόγλου 5), 105 64 Αθήνα • Τηλ.-Fax: 210.3211.097

ΑΠΟΘΗΚΗ ΑΘΗΝΩΝ - ΠΩΛΗΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΗ:

Ασκλητιού 60, 114 71 Αθήνα

Τηλ.-Fax: 210.3816.650 • e-mail: athina@ziti.gr

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΒΙΒΛΙΟΠΩΛΕΙΟ: www.ziti.gr

*Στο σύζυγό μου,
που με στηρίζει σε όλες μου τις κινήσεις.*

*Στους γονείς μου,
που μου προσφέρουν αμέριστη συμπαράσταση.*

*Στα παιδιά μου,
που μου χαρίζουν καθημερινά
την ευτυχία.*

Προλογικό σημείωμα

Ήταν ιδιαίτερη χαρά για μένα, όταν η Σωτηρία Σιράτη μου ζήτησε να προλογίσω τον οδηγό της.

Η προσπάθεια και ο κόπος των νεαρών επιστημόνων συνιστούν όχι μόνο πλούτο για τον κλάδο μας, αλλά και αισιόδοξο οίωνό.

Το βιβλίο της επικεντρώνεται στην παρατήρηση και ταξινόμηση των νευραλγικών σημείων της οιнологικής διαδικασίας.

Και το καταφέρνει με συνεπεία και σαφήνεια, αλλά και με τη χρήση απλού και κατανοητού λόγου.

Στη συνέχεια παρουσιάζει με τον ίδιο σαφή λόγο

τις σημαντικότερες ποικιλίες οιναμπέλου

και δίνει στους νέους φίλους του καλού οίνου χρήσιμες συμβουλές για την δημιουργία προσωπικής Κάβας.

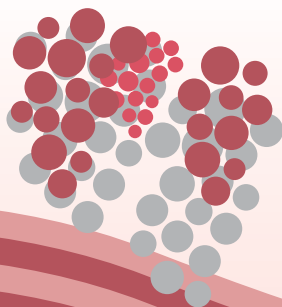
Εν κατακλείδι, η Σωτηρία Σιράτη, συνέταξε έναν οδηγό χρήσιμο για όσους ξεκινούν την εξερεύνηση του κόσμου του κρασιού.

Οδηγός, που πράγματι έλειπε από την χώρα μας παρ' ό,τι η ζήτηση ήταν από καιρό παρούσα.

Παύλος Αργυρόπουλος
οιολόγος

Περιεχόμενα

Εισαγωγή - απόψεις	9
Οινοποίηση	13
Ετικέτες και άλλα	23
Ποικιλίες - χαρακτηριστικά	31
Κάβα	53
Παράρτημα	59



Εισαγωγή - απόψεις



Πώς να 'σκοτώσετε' λοιπόν τον sommelier σας, ...εννοείται χωρίς να σας πιάσουνε. Και αν τέλος πάντων δεν σας κάνει καρδιά να τον σκοτώσετε, μια που στα τόσα χρόνια διάλεξε και δύο κρασιά που ήταν του γούστου σας, πώς μπορείτε να απαλλαγείτε από αυτόν σε αυτές τις δύσκολες μέρες της κρίσης που περνάμε. Λέγοντας *sommelier* δεν εννοώ φυσικά τους ελάχιστους πραγματικούς επαγγελματίες του χώρου που δουλεύουν σε επιλεγμένα εστιατόρια και προσπαθούν να κάνουν ευκολότερη τη ζωή μας όταν παίρνουμε στα χέρια μας τη wine list, αλλά τους κάθε λογής παντογνώστες που διαβάζοντας ένα βιβλίο και δύο άρθρα γίνονται διάνοιες στο χώρο του κρασιού και είναι σε θέση να αποφασίσουν τι σας ταιριάζει καλύτερα, λες και πάσχετε από αναπηρία, τόσο στην όσφρηση, όσο και στη γεύση. Κακά τα ψέματα, σήμερα το κρασί είναι η νέα μόδα, η νέα τάση, κάτι για το οποίο ο καθένας έχει να πει μία ή και περισσότερες κουβέντες, συνήθως με ύφος μπλαζέ, για να πιάνει και τόπο. Αυτό το βιβλίο, λοιπόν, δεν είναι γραμ-

μένο με καμία διάθεση να διδάξει, να γίνει ευαγγέλιο ή να δώσει κατευθυντήριες γραμμές. Ούτε και η υπογράφουσα διατείνεται ότι είναι η πλέον ειδική και αλάνθαστη και τα λεγόμενά της αποτελούν αδιαμφισβήτητα στοιχεία. Είναι, όμως, γραμμένο με απέραντη αγάπη και σεβασμό για ένα προϊόν που μπορούμε να το γνωρίζουμε τόσο απόλυτα όσο ο επόμενος παραγωγός να βγάλει τη νέα σοδειά ή μέχρι ο επόμενος υποψήφιος οινοποιός να αποφασίσει ότι είναι έτοιμος να πειραματιστεί με τις ποικιλίες. Το βιβλίο αυτό έχει γραφεί με σκοπό να ανοίξει το μυαλό του καταναλωτή, ώστε να αποφασίσει από μόνος του τι ταιριάζει με τον ουρανίσκο του, τι του αρέσει και τι όχι, και πώς να ανακαλύψει τους γευστικούς θησαυρούς που μπορεί να κρύβει αυτό το ευλογημένο ποτό.

Για να γίνει κάτι τέτοιο, σας προτείνω έτσι δοκιμαστικά να μη διαβάσετε για μία σεζόν ή και λιγότερο –εξαρτάται από τη συχνότητα που δοκιμάζετε και πίνετε κρασιά– κάποιο άρθρο ή βιβλίο που να αφορά τα κρασιά ή να δείτε κάποια εκπομπή. Μείνετε ανεπηρέαστοι και αποστιασιοποιημένοι όσο μπορείτε, ώστε ο ουρανίσκος σας να μπορεί να δεχτεί χωρίς προκαταλήψεις το γευστικό πλούτο που βρίσκεται στα ράφια μιας κάβας. Ο καθένας μας έχει μια γευστική παιδεία τόσο διαφορετική όσο και η ζωή μας. Οι γευστικοί κάλυκες της γλώσσας μας έχουν ταυτότητα και προτιμήσεις από την ώρα που γεννιόμαστε και διαμορφώνονται και εκπαιδεύονται όσο μεγαλώνουμε από τα φαγητά που

μαγειρεύονται στο σπίτι –δεν φταίνε δηλαδή οι άντρες όταν παραπονιούνται ότι η μανούλα τους μαγειρεύει καλύτερα– όσο και από τις γευστικές εμπειρίες που αποκτάμε καθ’ όλη τη διάρκεια της ζωής μας, από χώρες που επισκεφθήκαμε ή εστιατόρια που αγαπήσαμε. Αφού λοιπόν δε μας αρέσουν τα ίδια φαγητά, θα ήταν παράδοξο να μοιραζόμασταν το ίδιο αγαπημένο κρασί, και αφού και τα συγκεκριμένα φαγητά τα τρώμε με διαφορετικό τρόπο, άλλος για παράδειγμα κάνει τις φακές με ντομάτα και άλλος όχι, μπορεί ακόμη και για το ίδιο φαγητό να προτιμούμε άλλο κρασί.

Πιστεύω λοιπόν ότι θα μπορούσαμε μόνοι μας να ανακαλύψουμε τι μας αρέσει, τι μας ταιριάζει και κυρίως τι μας ευχαριστεί.

Μέσα σε αυτό το βιβλίο θα καταγράψω τα χαρακτηριστικά (μύτη και στόμα) των κυριότερων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Ελλάδα, θα αναφέρω κάποια εδέσματα που ίσως να τους ταίριαζαν με την παράκληση να μη συμβιβαστείτε σε αυτά και να πειραματιστείτε ελεύθερα και θα αναφέρω από την εμπειρία μου με πελάτες τι πιστεύω ότι θα ταίριαζε στη γευστική ταυτότητα του καθενός ανάλογα με το τι προτιμά στο πιάτο του. Δεν θα επεκταθώ στους οίνους του εξωτερικού για τον απλούστατο λόγο ότι θεωρώ πως είναι ένα διαφορετικό και πολύ μεγάλο θέμα και επιπλέον δεν ήταν ποτέ στις προθέσεις μου να γράψω ένα πιο ογκώδες βιβλίο. Παρ’ όλα αυτά θα κάνω με δυο-τρεις αναφορές μια μικρή εξαίρεση και διαβάζοντας θα καταλάβετε τον λόγο.

Επίσης, για να μπορέσετε να διαλέξετε από την ποικιλία την ετικέτα, θα πω κάποια βασικά γι' αυτό το χαρτάκι που συχνά παίζει αποφασιστικό ρόλο στην προτίμηση ή όχι του κρασιού, αλλά μετά η απόφαση θα είναι δική σας. Τέλος, θα ήθελα να πω δύο πράγματα γι' αυτούς που θα ήθελαν να αγοράσουν και να συντηρήσουν ή ακόμη και να παλαιώσουν κάποιες φιάλες και που δεν έχουν εύκαιρο το κελάρι του πύργου τους για να κάνουν κάτι τέτοιο.

Το βιβλιαράκι αυτό δεν έχει υπέρμετρες φιλοδοξίες να κατέχει εξέχουσα θέση στη βιβλιοθήκη, αλλά ευελπιστεί να βρίσκεται πάντα στην τσέπη του σακακιού σας, όταν θα επισκεφθείτε ένα εστιατόριο. Ανοίξτε και συμβουλευτείτε το, σημειώστε τις αγαπημένες σας ετικέτες δίπλα στις αντίστοιχες ποικιλίες και γίνετε εσείς ο ειδικός του ουρανίσκου σας.

