

ΕΙΚΟΣΙΠΕΝΤΕ ΧΡΟΝΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ

Για τα 30 χρόνια συνεχούς μας παρουσίας στην περιοχή της Κερατέας παρουσιάζουμε μερικούς χρυσούς κανόνες που πρέπει να τηρούνται με σχολαστικότητα:

1) Το βαρέλι: Πρέπει πάντα να προσέχουμε να είναι καθαρό , να μην τρέχει και να μυρίζει όμορφα όταν είναι βρεγμένο με νερό μέσα του. Όταν τελειώσει το κρασί το ξεπλένουμε με άφθονο νερό και απομακρύνουμε τις ξερές λάσπες. Ποτέ δεν αφήνουμε νερό μέσα στο βαρέλι παραπάνω από μερικές ώρες. Η αποστείρωση γίνεται με τον παραδοσιακό τρόπο, δηλαδή βράζουμε νερό και μέσα ρίχνουμε λίγο θυμάρι και σκίνο. Αφού βράσουν όλα μαζί το καυτό νερό το ρίχνουμε στο βαρέλι βάζουμε τον μεγάλο φελό και το κουνάμε καλά, το αδειάζουμε και ρίχνουμε το μούστο.

2) Το πατητήρι: Για όσους πατάνε μόνοι τους τα σταφύλια καλό, είναι να ακολουθούν τις

παρακάτω οδηγίες για την καθαριότητα του πατητηριού. Όλοι οι χώροι και τα μηχανήματα ξεπλένονται καλά και τρίβονται με σκληρή βούρτσα. Να ζητάτε να σας δίνουμε απολυμαντικό .

3) Ο χώρος που φυλάσσονται τα βαρέλια πρέπει να είναι δροσερός και καλά αεριζόμενος. Ένα βάψιμο με ασβέστη είναι το ιδανικό. Ο χώρος δεν πρέπει να έχει μέσα ουσίες που έχουν μυρωδιές, π.χ κρεμμύδια, σκόρδα, όπως και η υγρασία είναι συχνά παράγοντες που προσδίδουν μυρωδιά στο κρασί.

4) Το σταφύλι : Η πρώτη ύλη είναι το πιο σημαντικό για τη δημιουργία ενός υγιούς,δροσερού και γενικά« καλού κρασιού» όπως λέμε. Τρυγάμε όλα τα σταφύλια και ιδίως τα κουδούνια,και απομακρύνουμε τα ξερά και τα σάπια. Τα μεταφέρουμε στο πατητήρι και φροντίζουμε γρήγορα να αρχίσουμε το πάτημα. Στο μέρος που τρέχει ο μούστος έχουμε ήδη ρίξει την αναγκαία ποσότητα μεταμπισουλφίτ, που έχετε πάρει από το εργαστήριο ώστε ο μούστος να μην προσβληθεί από ασθένειες. Ένα αρκετό ποσοστό από χαλασμένα κρασιά οφείλεται σε αυτή την παράλειψη. Όταν ξεκινήσει η ζύμωση είναι ήδη αργά. Στο κρασί ισχύει ότι: Τα πάντα είναι πρόληψη, η θεραπεία ή είναι αδύνατος ή έχει κόστος.

5) Όταν ο μούστος είναι στο βαρέλι αμέσως παίρνουμε μισό κιλό δείγμα, αφού προηγουμένως ανακατέψουμε καλά το βαρέλι, και το φέρνουμε για ανάλυση. Το βαρέλι το ανακατεύουμε μία φορά την ημέρα με ένα καθαρό ξύλο. Φροντίζουμε να μη ξεχειλίζει το βαρέλι αφαιρώντας μία ποσότητα μούστου την οποία βάζουμε σ' ένα καθαρό δοχείο κατα προτίμηση γυάλινο, αυτό θα μας είναι χρήσιμο για να απογεμίσουμε αργότερα το βαρέλι. Τα ανακατώματα θα συνεχιστούν όσο ακούγεται η ζύμωση. Όταν ηρεμίσει το βαρέλι τότε σταματούν τα ανακατώματα και μετά μία εβδομάδα φέρνετε δείγμα στο εργαστήριο,μισό κιλό.

6) Πριν και μετά από οποιαδήποτε εργασία, τα εργαλεία πλένονται με άφθονο νερό.

Για οποιαδήποτε απορία σας μη ξεχνάτε να ρωτάτε .

ΙΩΑΝ. ΜΑΝΩΛΗΣ

Χημικός Οινολόγος