

ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΩΡΙΜΑΝΣΗ - ΠΑΛΑΙΩΣΗ - ΒΑΡΕΛΙ

Αντίθετα απ'ότι συμβαίνει με τα λευκά και ροζέ κρασιά, το φρέσκο κόκκινο κρασί δεν είναι αμέσως έτοιμο για κατανάλωση. Πρέπει να του δοθεί κάποιος χρόνος, κάποια "περίοδος χάριτος", μέσα στην οποία θα αποβάλλει την άγρια και στυφή γεύση του, θα μαλακώσει, όπως λέμε, θα ωριμάσει. Η φάση αυτή της ωρίμανσης μπορεί να διαρκέσει από μερικούς μήνες έως μερικά χρόνια με αποτέλεσμα η γεύση του κρασιού από άγρια και στυφή να μετατραπεί σε μαλακή και βελούδινη σε συνδυασμό με το πλούσιο άρωμα που θα έχει αναπτυχθεί. Σε αυτή τη διαδικασία εμπλέκεται και ο παράγοντας "βαρέλι". Το δρύινο βαρέλι ανεβάζει σημαντικά την ποιότητα του κρασιού, επηρεάζοντάς το με διάφορους τρόπους. Πλουτίζει το άρωμα του, μαλακώνει τη γεύση του, αναπτύσσει το αρωματικό του μπουκέτο χάριν στο ελάχιστο οξυγόνο που περνάει μέσα από τους πόρους του ξύλου. Μετά από την τρίτη ή το πολύ τέταρτη χρήση, το βαρέλι έχει δώσει ότι έχει δώσει στο κρασί και χρησιμεύει απλά σαν αποθηκευτικός χώρος.

Η εξέλιξη του χαρακτήρα του κόκκινου κρασιού πριν καταναλωθεί, ολοκληρώνεται μετά την εμφιάλωσή του, μέσα στο μπουκάλι. Η φάση αυτή ονομάζεται παλαίωση. Ο χρόνος παλαίωσης εξαρτάται από τον τύπο του ερυθρού κρασιού, τις ποικιλίες και την περιοχή από την οποία προέρχεται.