



ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

"ΟΣΟ ΠΙΟ ΠΑΛΙΟ, ΤΟΣΟ ΠΙΟ ΚΑΛΟ"

Ένας από τους βασικούς μύθους γύρω από το κρασί. Το κρασί γεννιέται, ωριμάζει και πεθαίνει. Ο χρόνος αυτός ποικίλει για κάθε κρασί. Τα λευκά και τα ροζέ πρέπει να καταναλώνονται "νεαρά" σε ηλικία. Τα κόκκινα μπορούν να παλαιώσουν από 2 έως και πάνω από 5 χρόνια προκειμένου να αναπτύξουν πλήρως τα χαρακτηριστικά τους.

Μετά από αυτήν την ολοκλήρωσή τους, οι χαρακτήρες του κρασιού, δηλαδή το χρώμα, η οσμή και η γεύση του αρχίζουν να αλλοιώνονται. Χάνεται το κιτρινοπράσινο χρώμα των λευκών, το λαμπερό βιολετί των ροζέ, το ζωηρό ρουμπινί των ερυθρών. Συγχρόνως αλλοιώνονται τα φρουτώδη αρώματα και οι λεπτές δροσερές γεύσεις των φρέσκων ροζέ και λευκών.

Επίσης το μπουκέτο και η γεμάτη γεύση των ώριμων κόκκινων κρασιών μετατρέπεται σε μια βαριά γεύση με έντονα αρώματα οξειδωσης. Εκεί πια το κρασί λέμε ότι έχει γεράσει ή ακόμα ότι έχει πεθάνει.