

26 Δεκεμβρίου 2018

Τα τρία πιο σημαντικά πράγματα που πρέπει πάντα να κοιτάτε σε μια ετικέτα κρασιού

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)





Γιορτές έχουμε και το κρασί έχει την τιμητική του σε πολλά σπίτια.

Με όλες τις επιλογές που υπάρχουν στις μέρες μας, είναι δύσκολο να διαλέξετε το καλύτερο κρασί για την περίπτωση.

Το Business Insider μίλησε με ένα από τους πλέον ειδικούς, τον Felipe Carvallo από την Berry Bros. & Rudd, ο οποίος μας λέει τα τρία πράγματα που πρέπει να κοιτάμε πάντα σε μια ετικέτα κρασιού.

Δείτε το αλκοόλ

Σε πολλούς δεν πάει το μυαλό, αλλά τα επίπεδα του αλκοόλ σε ένα κρασί δείχνουν και πόσο γλυκό είναι. Όπως εξηγεί ο Carvallo, εάν δείτε πολύ χαμηλά επίπεδα αλκοόλ σε ένα λευκό κρασί για παράδειγμα, αυτό θα σημαίνει πιθανότατα ότι υπάρχει ακόμη ζάχαρη που δεν έχει ολοκληρωθεί η επεξεργασία της στη ζύμωση.

Προτάσεις για πιάτα

Μερικές φορές είναι ελκυστικό να έχει στην ετικέτα προτάσεις για πιάτα που μπορεί να συνοδεύσει το κρασί σας, αλλά προσέξτε τις προτάσεις. Εάν αναφέρει ένα πολύ γενικό πιάτο, όπως για παράδειγμα ζυμαρικά, τότε μάλλον πρόκειται για

ένα ουδέτερο κρασί που μπορεί να πηγαίνει με τα περισσότερα φαγητά. Για κάποιους αυτό μπορεί να είναι θετικό, αλλά σίγουρα δεν θα είναι ένα κρασί που θα σας μείνει.

Δεν πειράζει εάν δεν αναγράφεται η ποικιλία του σταφυλιού

Και αυτό γιατί υπάρχουν πολλοί παράγοντες που επηρεάζουν τη γεύση του κρασιού, που δεν σχετίζονται με την ποικιλία. Όπως η τοποθεσία που καλλιεργείται το σταφύλι. «Ένα από τα πράγματα που ακούμε συχνά είναι για παράδειγμα ότι μισούν το Chardonnay αλλά αγαπούν το Chablis. Η ποικιλία του σταφυλιού είναι και για τα δύο η ίδια. Το μόνο που αλλάζει είναι η τοποθεσία. Το Chablis παράγεται στην περιοχή του Burgundy, στη Γαλλία ενώ το Chardonnay μπορεί να καλλιεργηθεί παντού στον κόσμο».

Πηγή: huffingtonpost.gr