

Φτιάχνω σπιτικό κρασί

/ Ε



1. Διάσπαση της ρόγας του σταφυλιού. Τα

παλιά τα χρόνια για να γίνει η διάσπαση της ρόγας του σταφυλιού, η διαδικασία γινόταν με το πάτημα των σταφυλιών. Την σημερινή εποχή που υπάρχουν τα μηχανικά μέσα, για εξοικονόμηση χρόνου, αυτό γίνεται με ένα μηχάνημα που λέγεται κόφτης. Άλλες φορές είναι χειροκίνητος και άλλες με μηχανή. Ενδεικτικά να αναφέρω ότι ένας χειροκίνητος έχει περίπου 100 euro. Πάντα μου αρέσουν τα χειροκίνητα μηχανήματα για αυτό το αναφέρω.

Στην δική μου περίπτωση υπήρχε από το θείο μου ένα με μηχανή οπότε χρησιμοποίησα αυτό.

Η διαδικασία ξεκινάει με τον διαχωρισμό των ρογών του σταφυλιού από το στέλεχός του, τα λεγόμενα τσάμπουρα. Αυτό γίνεται για να έχουμε καλύτερο ποιοτικός κρασί και κυρίως αν σκεφτόμαστε να φτιάξουμε και τσίπουρο. Η διαδικασία είναι λίγο χρονοβόρα για αυτό πολύ την αποφεύγουν. Βέβαια υπάρχει και το σχετικό μηχάνημα που το κάνει για μεγάλες ποσότητες αλλά αυτό θα μας ανέβαζε και άλλο το κόστος. [\(περισσότερα...\)](#)