

Το κόκκινο κρασί σερβίρεται κρύο; Κι όμως!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Μπορεί οι «οινοικοί» κανόνες να επιβάλλουν το κόκκινο κρασί να σερβίρεται σε θερμοκρασία δωματίου, κάποιοι ειδικοί, όμως, λένε ότι μπορείτε να τους παραβλέψετε.

Οι πιο πολλοί θυμούνται εμπειρικά ότι το λευκό κρασί πρέπει να διατηρείται παγωμένο, ενώ το κόκκινο πρέπει να βρίσκεται σε θερμοκρασία δωματίου και να μην σερβίρεται κρύο, γιατί τότε οι τανίνες του (τα συστατικά που του δίνουν τη στυφή του γεύση), γίνονται λίγο πιο δυσάρεστες και το άρωμα του κρασιού φαίνεται πως «κρύβεται» πιο εύκολα.

Με αυτό, όμως, φαίνεται να μη συμφωνεί ιδιαίτερα η Kate Hawkings, ειδικός επί της γεύσης και του κρασιού, η οποία, σύμφωνα με δημοσίευμα της Telegraph, αναφέρει ότι πρέπει να φυλάξετε μια θέση στο ψυγείο σας για το κόκκινο κρασί σας, μετατρέποντάς το στο απόλυτο καλοκαιρινό ποτό.

Ποια κόκκινα μπορείτε να βάλετε στο ψυγείο σας

Όταν ψύχετε το κρασί σας, η γλυκύτητά του μειώνεται, η φρεσκάδα των φρούτων του αυξάνεται και το ίδιο συμβαίνει και στην αίσθηση του αλκοόλ. Οποιοδήποτε ελαφρύ και χυμώδες κόκκινο θα αναζωογονηθεί στο ψυγείο και ακόμη κι αν το κρασί σας είναι από τα πιο φθηνά του σούπερ μάρκετ, λίγη ψύξη θα του κάνει καλό. Η ποικιλία σταφυλιού Gamay, από την περιοχή Beaujolais της Γαλλίας, είναι μια

από τις ποικιλίες που ανταποκρίνονται καλά στην ψύξη, καθώς δίνει ένα ελαφρύ κρασί με γεύση φράουλας που θα μπορούσε να μπερδέψει τους πιο άπειρους με κλειστά μάτια ότι πρόκειται για ροζέ.

Προτιμήστε να βάζετε στο ψυγείο σας κρασιά τα οποία είναι πιο ελαφριά, με τα pinot noir να είναι μια πολύ ασφαλής επιλογή, αλλά και τα cabernet franc, grenache, gropello και gracioano να μπορούν να «μπουν στο παιχνίδι», όπως και τα κρασιά της αυστριακής ποικιλίας blaufrankisch.

Δεν χρειάζεται, όμως, να νιώσετε πολύ περιορισμένοι από την ποικιλία του κρασιού. Αυτό που τελικά έχει περισσότερη σημασία είναι το στυλ. Ρωτήστε τους ειδικούς από εκεί που αγοράζετε το κόκκινο κρασί σας για το αν μπορείτε να το βάλετε στο ψυγείο κι αν δεν υπάρχει κάποιος να σας εξυπηρετήσει, έχετε υπόψη σας ότι τα κρασιά ελαφρού και μετρίου σώματος είναι αυτά που ανταποκρίνονται καλύτερα. Πάρτε ένα τέτοιου είδους και πειραματιστείτε.

Έξτρα tips

Κάτι άλλο που προκαλεί η ψύξη του κρασιού είναι ότι αυξάνει τις τανίνες στα φρουτώδη κόκκινα κρασιά, δίνοντάς τους περισσότερη δομή, οτιδήποτε όμως έχει γεμάτο σώμα ή είναι δρύινο, δεν θα σας ευχαριστήσει αν αποκτήσει περισσότερη δροσιά.

Θυμηθείτε ότι τα δροσερά κόκκινα είναι ό,τι πρέπει για μπάρμπεκιου -ποιος θα ήθελε άλλωστε ένα ποτήρι sauvignon blanc με ένα μπέργκερ- και ότι δεν χρειάζεται να δώσετε πολλή έμφαση στη θερμοκρασία, καθώς δεν απαιτούν όλα τα κόκκινα τις ίδιες θερμοκρασίες.

Αν συμβεί και το κρασί σας βγει πιο δροσερό απ' όσο θα έπρεπε, απλώς αφήστε το λίγο στον ήλιο, ανακινήστε το και θα «ξεαναζωντανέψει». Γενικά μιλώντας, όσο πιο ελαφρύ είναι το κόκκινό σας, τόσο πιο δροσερό μπορείτε να το απολαύσετε χωρίς να χάσετε την ουσία του.

Κι αν θέλετε να το πάτε λίγο παραπέρα, δοκιμάστε να φτιάξετε tinto de verano (το οποίο κυριολεκτικά σημαίνει «κόκκινο κρασί»), με κόκκινο κρασί και λεμονάδα, με ή χωρίς πάγο. Για να κρατήσετε σε ισορροπία τη γλυκύτητα, μπορείτε να του προσθέσετε σόδα και αν θέλετε βάλτε του και μια φέτα ποροτκάλι.

Στην υγειά σας!

Πηγή: clickatlife.gr