

## Ποια κόκκινα κρασιά είναι πιο ξηρά; Τι είναι «μπρούσκο»;

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

Image not found or type unknown



Ξηρότητα αναφέρεται στην απουσία των σακχάρων σε ένα κρασί

Όταν πρόκειται για κρασί, ο όρος «ξηρότητα» μπορεί να είναι κυριολεκτικός ή όχι. Επισήμως, η ξηρότητα αναφέρεται στην απουσία των σακχάρων. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, τα σάκχαρα του σταφυλιού μετατρέπονται σε αλκοόλ. Αν όλα, ή σχεδόν όλα τα σάκχαρα μετατραπούν -με λιγότερα από 4 γραμμάρια σακχάρων να μένουν στο λίτρο- το κρασί τεχνικά θεωρείται ξηρό.

Πολλές φορές, όμως, οι καταναλωτές αναφέρονται στην ξηρότητα εννοώντας τη **στυφάδα** του κρασιού -εσφαλμένα από τεχνικής άποψης- ή ζητάνε να πιούνε ένα «μπρούσκο» κρασί. Εδώ θα πρέπει να γίνουν διευκρινήσεις...

Λόγω της πετυχημένης τηλεοπτικής σειράς «Μπούσκο», διάφοροι επιτήδριοι εκμεταλλευόμενοι τη δημοτικότητα της δημοφιλούς σειράς, σερβίρουν -σε

ζήτηση για **μπρούσκο κρασί-** κρασιά που δεν έχουν καμία σχέση με τον χαρακτήρα του. Μπούσκο ετυμολογικά σημαίνει «**τραχύς, δριμύς**» και οινολογικά αναφέρεται σε ξηρά, «τανικά» κρασιά με **γευστική ένταση και υψηλή αλκοόλη.**

Το μπρούσκο αναφέρεται σε ξηρά, «τανικά» κρασιά με γευστική ένταση και υψηλή αλκοόλη

Η ξηρότητα -πέραν της τεχνικής άποψης- είναι μια αίσθηση που μπορεί να προέλθει επίσης από τις τανίνες (αυτή η ιδιαίτερη αίσθηση στο κόκκινο κρασί που φέρνει ένα **απαλό -ή τραχύ- μούδιασμα** στα μάγουλα και στα ούλα στο μπροστινό μέρος του στόματος). Μερικά σταφύλια, όπως το **Cabernet Sauvignon**, έχουν φυσική υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες, αλλά υπάρχουν και διάφορες τακτικές οινοποίησης που μπορούν επίσης να τονίσουν τις τανίνες.

Τα **Π.Ο.Π. Νάουσα**, για παράδειγμα, προέρχονται από την ομώνυμη περιοχή της Ημαθίας και τα κρασιά γίνονται από το σταφύλι Ξινόμαυρο. Αρκετά Ξινόμαυρα μπορεί να είναι **μεγάλα και τολμηρά με έντονη γεύση τανινών**, αλλά και με χυμώδη οξύτητα που τα καθιστά πολύ food-friendly. Δοκιμάστε τα και θα καταλάβετε. Επίσης ποικιλίες όπως η **Μανδηλαριά, το Nebbiolo** κ.α. μπορεί να δώσουν κρασιά με **έντονες τανίνες** που ενισχύουν την αίσθηση της ξηρότητας ιδιαίτερα όταν είναι νεαρά.

Η ξηρότητα -πέραν της τεχνικής άποψης- είναι μια αίσθηση που μπορεί να προέλθει επίσης από τις τανίνες

Δοκιμάστε όμως να πειραματιστείτε και με άλλες ποικιλίες. Εξηγήστε στον καβίστα της γειτονιάς σας (που πρέπει απαραίτητα να αντιληφθεί τι του λέτε) ότι σας αρέσουν τα **κόκκινα ξηρά** και αφήστε τον να σας προτείνει διάφορες ετικέτες. Διευκρινίστε του το εύρος τιμής που θέλετε να διαθέσετε και τολμήστε να δοκιμάσετε κάτι καινούργιο.

Πηγή: [www.krasiagr.com](http://www.krasiagr.com)