

Η επίδραση της παλαίωσης στην ποιότητα των οίνων

Εκδοση 11/2005
Λευκωσία – ΚΥΠΡΟΣ

Εισαγωγή

Η καταναλώσιμη ποσότητα ενός προϊόντος εξαρτάται άμεσα από την ποιότητά του. Αυτό το γεγονός είναι ακόμη πιο ρεαλιστικό στην περίπτωση του οίνου, ο οποίος είναι ένα προϊόν που αρχικά προορίζεται για να ευφραίνει, αλλά και να ικανοποιεί ένα σημαντικό αριθμό θρεπτικών αναγκών του καταναλωτή.

Παράλληλα, μετά την ένταξη της χώρας μας στην ενωμένη Ευρωπαϊκή οικογένεια και τη φιλελευθεροποίηση του παγκόσμιου εμπορίου, ο κυπριακός οίνος δέχεται τόσες πιέσεις, που για να μπορέσει να επιβιώσει και να φέρει περισσότερα κέρδη στον αμπελοοινικό τομέα, αναμφίβολα πρέπει, μεταξύ άλλων, να είναι σταθερής και ανώτερης ποιότητας.

Η μετατροπή του νωπού σταφυλιού (γλευκοποίηση και οινοποίηση) είναι η κύρια φάση της παραγωγής του οίνου.

Ολόκληρη η δυναμική ποιότητα του βρίσκεται αρχικώς μέσα στον καρπό και ανάλογα παλλαπλασιάζεται κατά τη διάρκεια της οινοποίησης ή, αντίθετα, εξαφανίζεται.

Η παλαίωση των οίνων που προκύπτουν είναι κεφαλαιώδους σημασίας και καθορίζει τον οργανοληπτικό χαρακτήρα του τελικού προϊόντος.

Παλαίωση (ωρίμανση και μεγάλωμα του οίνου) καλείται ο συνδυασμός όλων εκείνων των χημικών αντιδράσεων που λαμβάνουν χώρα κατά τη διάρκεια της ζωής του οίνου, κάτω από την επίδραση ή συνεργία συγκεκριμένων παραμέτρων, διαφοροποιώντας/εξελισσοντας τον οργανοληπτικό του χαρακτήρα (χρώμα, άρωμα, γεύση). Αυτή διακρίνεται σε:

α) Μικροξυγονωτική παλαίωση σε δρύινο βαρέλι και

β) Αναγωγική παλαίωση σε γυάλινη φιάλη.

Το φυλλάδιο αυτό, που ετοιμάστηκε στα πλαίσια του εκπαιδευτικού προγράμματος του Τμήματος Γεωργίας, επικεντρώνεται στην ανάλυση των παραγόντων που σχετίζονται με την επίδραση της παλαίωσης στην ποιότητα των οίνων. Σ' αυτό δίνονται απαντήσεις σε πολλά ερωτηματικά ιδιαίτερα όσον αφορά το ρόλο του δρύινου βαρελιού στη βελτίωση της ποιότητας των κρασιών μας.

Μικροξυγονωτική παλαίωση σε δρύινο βαρέλι

Αναμφίβολα, ένα στοιχείο που επιδρά στην ποιότητα του οίνου, και κατ'επέκταση στην ολοκλήρωση του οργανοληπτικού του χαρακτήρα, είναι το δρύινο βαρέλι. Η χρήση του είναι στενά αλληλένδετη με την ιστορία του οίνου. Φυσικά, σε κάποιες σκοτεινές περιόδους της ανθρωπότητας, όπου ο οίνος εξαφανίστηκε από το προσκήνιο, η παραγω-

γή και η χρήση δρύινων βαρελιών πέρασε στην αφάνεια. Επανήλθε όμως δριμύτερη χάρη στην εξέλιξη της οινολογίας, με αποτέλεσμα να κατέχει στις μέρες μας μια ξεχωριστή θέση ως παράγοντας εξέλιξης και ωρίμανσης.

• **Η επίδραση του δρύινου βαρελιού στις φαινολικές ουσίες των οίνων**

Το κυριότερο φαινόμενο που παρατηρείται κατά την παραμονή του οίνου στο βαρέλι είναι η μικροοξυγόνωση. Η σταδιακή και μικρή διάλυση οξυγόνου στον όγκο του οίνου γίνεται διαμέσου των πόρων του βαρελιού, ανάλογα με το βοτανικό είδος από το οποίο προέρχεται.

Ο *Quercus sessiflora* είναι δρυς αργής ανάπτυξης και αποτελείται από πόρους μικρότερης διαμέτρου. Ο *Quercus pedunculata* επιτρέπει μεγαλύτερη οξυγόνωση, αφού είναι δρυς γρήγορης ανάπτυξης με πολυπληθείς και μεγάλους πόρους, εξελίσσοντας έτσι γρηγορότερα τον οίνο. Βαρέλια που παράγονται από το είδος αυτό χρησιμοποιούνται κυρίως για παλαίωση αποσταγμάτων στεμφύλων (Marc, Grappa κτλ) ή οίνων (Cognac, Armagnac).

Έχουμε προαναφέρει ότι η μικροοξυγόνωση έχει άμεση σχέση με την εξέλιξη (ωρίμανση, παλαίωση) του οίνου, αφού ανεβάζει το δυναμικό όξειδο – αναγωγής. Παράλληλα, έχει άμεση επίδραση πάνω στα πολυφαινολικά συστατικά, αφού το οξυγόνο παίζει το ρόλο του καταλύτη στις αντιδράσεις ανθοκυανών (χρωστικές) – τανίνων (στιφές ουσίες), με αποτέλεσμα τη δημιουργία σταθερού και συμπαγούς χρώματος των ερυθρών οίνων κατά τη διάρκεια του χρόνου. Επιπλέον, το οξυγόνο παίζει καταλυτικό ρόλο για τον πολυμερισμό των τανίνων, με αποτέλεσμα τη μείωση της ανεπιθύμητης στιφάδας, κάνοντας τον οίνο μαλακότερο.

• **Η επίδραση του δρύινου βαρελιού στις αρωματικές ουσίες των οίνων**

Εξίσου σημαντικό φαινόμενο που παρατηρείται κατά την παλαίωση σε δρύινο βαρέλι είναι ο εμπλουτισμός σε αρωματικές ουσίες. Σαν αποτέλεσμα είναι ο οίνος να αποκτά ένα μεθυστικό και πολύπλοκο άρωμα που ονομάζεται bouquet (μπουκέτο).

Οι αρωματικές ουσίες ανήκουν σε διάφορες χημικές οικογένειες. Διακρίνουμε τις λακτόνες, που προέρχονται από τον ίδιο το δρυ και έχουν χαρακτηριστικό άρωμα ινδοκάρυδου. Παρατηρείται εμπλουτισμός σε φαινολικές αλδεΐδες, που δημιουργούνται κατά τη συναρμολόγηση του βαρελιού (κάψιμο) με πιο διαδεδομένη τη βανιλίνη. Αναφέρουμε τα φουρανικά παράγωγα, που παράγονται από το μεταβολισμό των μικροοργανισμών και κυρίως τη φουρφουράλη (άρωμα καβουρδισμένου αμυγδάλου), αλλά και αρωματικές φαινόλες που δίνουν αισθήσεις κανέλας, ξηρού γαρίφαλου, καπνού, καφέ, καραμέλας κτλ.

• **Τι πρέπει να προσέχουμε κατά την παλαίωση σε δρύινο βαρέλι**

Αν και η παλαίωση σε δρύινο βαρέλι είναι ευεργετική και συνεισφέρει τα μέγιστα στην εξέλιξη και ποιότητα του οίνου, κάποιες προϋποθέσεις που πιθανόν να μη ληφθούν υπόψη από τον οινοποιό/χρήστη μπορούν να οδηγήσουν σε αρωματικές και όχι μόνο, αποκλίσεις, με αρνητικά αποτελέσματα για τον οργανοληπτικό χαρακτήρα.

- Βασική αρχή είναι ότι το βαρέλι πρέπει να χρησιμοποιείται είτε καινούριο είτε, στη χειρότερη περίπτωση, όχι περισσότερο από 4 χρονιές. Στην αντίθετη περίπτωση, το βαρέλι χάνει όλα τα αρωματικά του συστατικά, καθώς και την ιδιότητα της μικρο – οξυγόνωσης καθώς οι πόροι κλείνουν από τις συνεχείς χρήσεις.
- Ένα άλλο φαινόμενο που παρατηρείται κατά τη διάρκεια της παλαίωσης είναι η μείωση του όγκου του οίνου που οφείλεται είτε στην εξάτμιση διαμέσου των πόρων είτε

από την απορρόφηση. Για το λόγο αυτό ο οινοποιός πρέπει να συμπληρώνει το βαρέλι με τον ίδιο οίνο όποτε διαπιστώσει μείωση του όγκου, καθώς και να φροντίζει στη διατήρηση του ελεύθερου θειώδους στα 20-30mg/l για αντισυπτικούς λόγους.

- Η χρονική διάρκεια της παλαίωσης είναι στην κρίση του οινοποιού/οινολόγου ο οποίος, μετά από τακτικές μηνιαίες γευστολογήσεις, θα αποφασίσει τη στιγμή που θα αποσύρει τον οίνο από το βαρέλι και προχωρήσει στις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες. Για την παραγωγή Οίνων Ποιότητας με Ελεγχόμενη Ονομασία Προέλευσης (Λαόνα Ακάμα, Βουνί της Παναγιάς – Αμπελίτης, Κρασοχώρια Λεμεσού και Πιτσιλιά), σχετικό Διάταγμα του Συμβουλίου Αμπελοοινικών Προϊόντων (Σ.Α.Π) καθορίζει την υποχρεωτική παλαίωση των οίνων από την ποικιλία Μαραθεύτικο για τουλάχιστον 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια που έχουν χρησιμοποιηθεί όχι περισσότερο από 3 χρόνια.
- Κατά τη διάρκεια της παραμονής του οίνου στο βαρέλι θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν τεχνικές οινοποίησης, όπως η μηλογαλακτική ζύμωση και η αυτόλυση των μυκήτων. Παράλληλα, παρατηρείται εμπλουτισμός από τανίνες (στιφές ουσίες του ξύλου), έτσι οι οίνοι που προορίζονται για παλαίωση είναι συνήθως οι ερυθροί που έχουν το σχετικό δυναμικό (ψηλό οινοπνευματικό βαθμό, οξύτητα και πολυφαινόλες), αλλά και οίνοι από λευκές πολυδύναμες ποικιλίες, όπως το Chardonnay, Sauvignon, Semillon, Riesling, Gewurtztraminer κτλ.

Αναγωγική παλαίωση σε γυάλινη φιάλη

Χρονολογικά, κατά την παραγωγική διαδικασία, η παλαίωση σε γυάλινη φιάλη αποτελεί τον τελευταίο σταθμό του οίνου πριν να φθάσει στο τραπέζι του καταναλωτή. Ο οίνος παλαιωμένος μικροξυγονωτικά στο δρύινο βαρέλι, σταθεροποιείται / διαυγάζεται και εμφιαλώνεται σε γυάλινες φιάλες, όπου και θα παραμείνει για ένα χρονικό διάστημα που θα κρίνει ο οινοποιός / οινολόγος μετά από τακτικές γευστολογήσεις κατά τη διάρκεια του χρόνου.

Η αναγωγική παλαίωση αφορά την εξέλιξη του οίνου σε συνθήκες «ασφυξίας», σε χαμηλό δηλαδή δυναμικό οξειδοαναγωγής, όπου παρατηρούνται κυρίως πολύ αργές αντιδράσεις εστεροποίησης της αλκοόλης μαζί με τα οργανικά οξέα του οίνου. Ως αποτέλεσμα έχουμε τη δημιουργία εξειδικευμένων και πολύπλοκων αρωμάτων που παραπέμπουν σε μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς, άνθη κτλ. αποτελώντας το “bouquet” (μπουκέτο, συνδυασμός αρωμάτων του σταφυλιού, ζύμωσης και παλαίωσης).

Εδώ πρέπει να αναφέρουμε ότι η περιεκτικότητα του οίνου σε συνένζυμα π.χ μεταλλικά κατιόντα (σίδηρος, χαλκός) ή βιταμίνες ενισχύουν και επιταχύνουν την εξέλιξη και το μεγάλωμα του οίνου («elevage»). Οι ουσίες αυτές μειώνονται κατά τη διάρκεια ανεπιθύμητα έντονων οινολογικών επεξεργασιών, που έχουν ως αποτέλεσμα την ταλαιπωρία και αφαίμαξη του οίνου σε ποιοτικά συστατικά.

• Τι πρέπει να προσέχουμε κατά την παλαίωση σε φιάλη

Επιγραμματικά, πρέπει να έχουμε υπόψη τις πιο κάτω σημαντικές παραμέτρους:

- Σκοτεινό υπόγειο κελλάρι, χωρίς κραδασμούς και υπέρμετρο φωτισμό, αφού είναι γνωστό ότι τα στοιχεία αυτά εξελίσσουν τους οίνους πολύ βίαια.
- Συνθήκες σταθερής θερμοκρασίας 12-14°C.
- Συνθήκες υγρασίας 70-75%.
- Ορθή επιλογή φιάλης και πώματος, έχοντας υπόψη ότι η διαφορά της διαμέτρου του φελλού με την εσωτερική διάμετρο, του λαιμού της φιάλης πρέπει να είναι τουλάχιστον 6mm.

Συμπερασματικά, πρέπει να έχουμε υπόψη ότι ο οίνος είναι ένας ζωντανός οργανισμός, ο οποίος δημιουργείται/ γεννιέται από το σταφύλι και την οινοποίηση, εξελίσσεται, ωριμάζει και παλαιώνει κάτω από την υπομονετική φροντίδα του οινοποιού / οινολόγου για να φθάσει στον καταναλωτή, παρουσιάζοντας όλη τη δυναμική του ποιότητα.

Αυτός πρέπει να είναι και ο μοναδικός σκοπός μας, δηλαδή η παραγωγή οίνων με ψηλή προστιθέμενη αξία, ανάλογη των χρημάτων που διεκδικούμε από τον καταναλωτή.



ΘΟΥΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΥ
Λειτουργός Γεωργίας – Οινολόγος/Αμπελολόγος
Κλάδου Αμπελουργίας – Οινολογίας

Επιμέλεια Έκδοσης
Τομέας Δημοσιότητας
Κλάδου Γεωργικών Εφαρμογών
και Δημοσιότητας