

Εκπαιδευτική Ημερίδα ειδικότητα : «Οινοποιεία συμμεταρμικού Ναιμί Νάουσσα»

Μάθημα: Χημεία Γενικής Β' Λυκείου  
2ο ΓΕΛ ΕΥΘΕΣΜΟΥ 2015-2016

Υπεύθυνος καθηγητής: Πουλιόπουλος Παύλος

Ημέρα : 19-4-2016

Συμμετέχοντες μαθητές: 44 ( Β5 και Β6 Λυκείου)

Συνοδοί καθηγητές : Κοκκόλης Σταύρος, Πουλιόπουλος Παύλος, Κορδαούλης Δημήτριος



«Ενημέρωση από τον υπεύθυνο δημοσίων σχέσεων του οινοποιείου στην κάβα παλαιώσης»



«Χρήσιμα μυστικά για το κρασί»

- ☞ Κάθε κρασί, ανάλογα με τον τύπο του, για να αναδείξει τα αρωματικά και γευστικά χαρίσματα του θα πρέπει να σερβιριστεί στην σωστή θερμοκρασία.
- ☞ Τα αφρώδη κρασιά για να αναδείξουν την φινέτσα των φυσαλίδων, σερβίρονται στους 6-8 °C.
- ☞ Τα λευκά ξηρά ελαφριά κρασιά εκφράζουν την φρεσκάδα τους στους 8-10 °C.
- ☞ Τα πλούσια λευκά ξηρά κρασιά ξεδιπλώνουν την αρωματική τους πολυπλοκότητα στους 8-11 °C.
- ☞ Τα ροζέ κρασιά με τα φρουτώδη αρώματα σερβίρονται στους 8-12 °C.
- ☞ Τα ελαφρά και φρουτώδη ερυθρά ξηρά κρασιά σερβίρονται στους 12-14 °C.
- ☞ Τα ερυθρά ξηρά, ρωμαλέα και παλαιωμένα κρασιά σερβίρονται στους 16-18 °C.
- ☞ Τα λευκά γλυκά κρασιά εκφράζουν όμορφα την γλυκύτητα τους στους 8-10 βαθμούς °C. και τα ερυθρά γλυκά στους 12-14 °C.

«Οδηγίες σερβιρίσματος»

- ☛ Η σειρά που θα σερβίρουμε τα κρασιά επιβάλλει να προηγούνται τα φρέσκα πριν από τα παλαιωμένα με τα πολύπλοκα αρώματα και τις σύνθετες γεύσεις.
- ☛ Θα πρέπει να αποφεύγουμε να παγώνουμε το κρασί στην κατάψυξη μια και η απότομη πτώση της θερμοκρασίας αποδυναμώνει τα αρώματα και την γεύση του.
- ☛ Όταν ένα κρασί είναι περισσότερο παγωμένο από όσο πρέπει τότε σερβίρεται πιο νωρίς στα ποτήρια ώστε να του δοθεί ο χρόνος να έρθει στην ιδανική θερμοκρασία.
- ☛ Σερβίρουμε το κρασί σε διάφανα άχρωμα κολουάτα ποτήρια για να μπορούμε να θαυμάσουμε το χρώμα και την λαμπρότητα του.
- ☛ Δεν ξεχειλίζουμε το ποτήρι με κρασί και φροντίζουμε η στάθμη του να μην υπερβαίνει τα 1/3 του ποτηριού, για να μπορούμε να το αναδεύσουμε και να μυρίσουμε τον αρωματικό πλούτο του.
- ☛ Όταν ανοίγουμε μια φιάλη θα πρέπει να μυρίζουμε διακριτικά το φελλό για να διαπιστώσουμε αν υπάρχουν οσμές.
- ☛ Τα ρωμαλέα ερυθρά κρασιά χρειάζεται να ανοιχτούν μισή ώρα πριν να σερβιριστούν ώστε να "αναπνεύσουν". Αυτή η διαδικασία επιτρέπει στο κρασί να ξεδιπλώσει τα αρώματα του.
- ☛ Το κρασί που είναι παλαιάς σοδειάς είναι απαραίτητο μετά το άνοιγμα της φιάλης να μεταγγίζεται προσεχτικά σε καθαρή καράφα αφού ενδέχεται να υπάρχει ίζημα κάτι που θεωρείται δείγμα υγιούς παλαιώσης και έτσι με την μέθοδο αυτή θα

