

Ο ΓΙΩΡΓΟΣ ΠΑΛΙΟΥΡΗΣ ΜΙΛΑ ΣΤΟΝ ΚΟΣΜΟ ΓΙΑ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ...ΚΑΛΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ



Εν αρχή ήν το αμπέλι

Ο Γιώργος Παλιούρης μιλά στον "Κόσμο" για τη διαδικασία παραγωγής καλού κρασιού. Ευβοϊότης στην καταγωγή, γνωρίζει τα μυστικά του ...καλού, ποιοτικού κρασιού από πρώτο χέρι. Ο κ. Παλιούρης ήρθε στην Αυστραλία το 1966. Η σύζυγός του, Φανή που κατάγεται από την Αργολίδα μετανάστευσε το 1965. Όπως και η Εύβοια, έτσι και η Αργολίδα φημίζεται για τα ονομαστά κρασιά της..

ναί το μηχάνημα που έχει πλέον αντικαταστήσει το παλιό, παραδοσιακό ..."πατητήρι" όπου τα σταφύλια πατιούνταν από τους τρυγητές. Κάτι το οποίο σήμερα συμβαίνει μόνο σε οικογενειακά οινοποιεία. "Είναι πολύ σημαντικό να ελέγξετε την καλή ποιότητα των σταφυλιών. Αποφύγετε τις σάπιες και σπασμένες ρόγες, τα τυχόν φύλλα" ... Αυτή είναι η πρώτη βασική εντολή που προτείνει ο κ. Παλιούρης γιατί πιστεύει ακράδαντα ότι "δεν γίνεται καλό κρασί από άρρωστα σταφύλια". Αφού λοιπόν περάσουν τα σταφύλια από τον κόφτη που

σπάει τις ρόγες και απελευθερώνει το υγρό τους, ο μούστος αποθηκεύεται σε μεγάλο δοχείο, - συνήθως σε κάδο με κάνουλα στο

μέχρι επάνω με τον μούστο γιατί κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, ο μούστος φουσκώνει και μπορεί να ξεχειλίσει. Σε περίπτωση που κάποιος "αφροί" τρέξουν απ' έξω, πλύνετε και καθαρίσετε αμέσως το χώρο, γιατί με τη ζέση αναπτύσσονται ανεπιθύμητοι μύκητες και ασθένειες που θα επηρεάσουν την ποιότητα του κρασιού. Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, ανακατεύετε το μούστο με ένα μακρύ ξύλο, διευκολύνοντας έτσι τη ζύμωση να γίνει ομοιόμορφα παντού.

Για τις πρώτες 10 μέρες, τα βαρέλια δεν σφραγίζονται και γίνεται η ζύμωση. Μόλις τελώσει η ζύμωση τα βαρέλια σφραγίζονται και μένουν έτσι για 40-60 περίπου μέρες. Όταν ο μούστος γίνει κρασί, κάνετε απολάσπωση. Μεταφέρετε το καθαρό πλέον κρασί σας σε μικρότερο βαρέλι, όπου θα παραμείνει για ωρίμανση. Προτιμήστε τα γαλλικά βαρέλια από οξιά...

Σφραγίστε το αφού ριζέτε τις οινολογικές ουσίες του σφραγίσματος. Προτιμήστε τα μικρά βαρέλια γιατί κάθε φορά που θα τραβάτε κρασί, ο αέρας που θα παραμένει μέσα σε τούτο θα γίνεται καταστροφικός για το υπόλοιπο κρασί του βαρελιού. Σε 4-5 μήνες το κρασί είναι έτοιμο!!!

Ο κύριος Παλιούρης διαθέτει το μεράκι και το πάθος ενός καλού και πετυχημένου οινοποιού. Ας μην ξεχνάμε πως η παραγωγή του κρασιού, εκτός από μια παραγωγική διαδικασία είναι και μια τέχνη και το κρασί εκτός όλων των άλλων, αντικατοπτρίζει και την προσωπικότητα του δημιουργού του.

Άντε! Και καλά κρασιά!

Παύλος Θεοδωράκοπουλος

“Εραστής της τέχνης” ο κύριος Παλιούρης άρχισε να ασχολείται με την παραγωγή κρασιού το 1984. Από την αρχή, η επιτυχία του ήταν εξασφαλισμένη! Παράγουν 1500-2000 λίτρα ετησίως. Τα σταφύλια τα προμηθεύονται από την Δυτική Αυστραλία.

Ο κ. Παλιούρης δέχτηκε με μεγάλη του ευχαρίστηση να μας 'μνήσει' στα μυστικά ενός ποιοτικού κρασιού. Αναφέρθηκε στα διάφορα στάδια παραγωγής κρασιού δίνοντάς μας τις δικές του, προσωπικές συμβουλές προκειμένου να φτιάξουμε το ...κρασί της χρονιάς μας!

Εν αρχή ήν το αμπέλι. Μετά τον τρύγο λοιπόν τα σταφύλια πρέπει να μεταφερθούν χωρίς καθυστέρηση στο σπαστήρα που είναι μηχάνημα χειροκίνητο ή ηλεκτρικό που συνθλίβει το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Ο σπαστήρας εί-



κάτω μέρος. Μέσα σε 36-48 ώρες αφότου βάλουμε τον μούστο στον κάδο, μετράμε και τον γράδο (την πυκνότητα αν θέλετε) γιατί αυτός θα καθορίσει την οξύτητα του κρασιού.

Βασική προϋπόθεση για ...καλό κρασί είναι η σωστή αποστείρωση του βαρελιού. Αυτή η προϋπόθεση αποτελεί και τον πλατινένιο κανόνα της οινοποίησης. Η καθαριότητα και κυρίως η απολύμανση-αποστείρωση των εργαλείων οινοποίησης και του βαρελιού με ειδικά απολυμαντικά, είναι το μεγάλο μυστικό για ένα καλό κρασί.

Είναι πολύ βασικό να μη γεμίσετε το βαρέλι