

Η Σημασία του Φυσικού Προϊόντος στη διατροφή μας

Η σημερινή άποψη για το τι είναι φυσικό προϊόν στην διατροφή μας είναι αρκετά συγκεχυμένη. Πολλοί είναι εκείνοι οι οποίοι ταυτίζουν το φυσικό προϊόν με το βιολογικό, όμως μέχρι σήμερα βιολογικό θεωρούμε ένα προϊόν το οποίο προέρχεται από αγροτικές πρώτες ύλες οι οποίες παράχθηκαν με τρόπο που δεν χρησιμοποιεί ισχυρά χημικά φυτοφάρμακα και εφαρμόζει στην καλλιέργεια μια στοιχειώδη συντήρηση του καλλιεργούμενου εδάφους. Άλλοι το ταυτίζουν με το οικολογικό προϊόν μια έννοια ακόμη πιο συγκεχυμένη τόσοσον αφορά το τι πρεσβεύουν οι θιασώτες του όσο και στο τι διαφέρει από το βιολογικό. Σύμφωνα με την γενική κρατούσα άποψη οικολογικό προϊόν στην διατροφή μας είναι εκείνο για την παραγωγή του οποίου δεν χρησιμοποιούνται εξαντλητικές και επιβαρύνουσες την φύση μέθοδοι.

Και οι δύο παραπάνω έννοιες δείχνουν καθαρά ότι οι ορισμοί του βιολογικού και οικολογικού προϊόντος περιορίζονται μόνο στο μέρος της παραγωγής των πρώτων υλών και ελάχιστα επεκτείνονται στην μεταποίηση και την παραγωγή των τροφίμων τα οποία τελικά καταναλώνουμε. Σε όλα τα πρόσθετα σήμερα στα τρόφιμα ο μόνος μπούσουλας, για το αν θα γίνει αποδεκτή η χρήση τους και σε ποιο ποσοστό, είναι το αν επιφέρει η χρήση τους προβλήματα στον ανθρώπινο οργανισμό ή όχι, και φυσικά όταν μιλάμε για προβλήματα συνήθως περιοριζόμαστε στα άμεσα και εμφανή αποτελέσματα που προκύπτουν με την παρουσία αυτών των προσθέτων στα τρόφιμα ενώ σπάνια επεκτεινόμαστε στις μακροχρόνιες επιπτώσεις.

Ο όρος φυσικό προϊόν δεν είναι καινοφανής υπάρχει από καιρό στην βιβλιογραφία και στο marketing και παρόλο που δεν έχει επίσημο ορισμό μέχρι σήμερα -τουλάχιστον από ότι μου είναι γνωστό- χρησιμοποιείται κύρια για την διευκρίνιση του ότι κάποια συγκεκριμένη ουσία έχει παραχθεί από φυσικές πρώτες ύλες και δεν είναι τεχνητή, προϊόν βιομηχανικής δηλαδή σύνθεσης. Έτσι η βανίλλια που βρίσκομε στα ράφια των καταστημάτων είναι τεχνητή και όχι φυσική σε αντίθεση με την βανίλλια που βρίσκεται στον λοβό-καρπό του φυτού *Vanilla Planifolia*. Αυτή είναι μια διάκριση πλήρως αποδεκτή αλλά δεν νομίζω

ότι μπορούμε να αποδεχθούμε με την ίδια ευκολία σαν φυσικά προϊόντα ουσίες οι οποίες αποσπώνται από το φυσικό τους σύστημα με φυσικές και πολύ περισσότερο με χημικές μεθόδους. Η ρεζβερατρόλη σε χάπια για παράδειγμα όπως την κυκλοφόρησαν πριν χρόνια εταιρείες παρόλο το ότι παραλαμβάνεται από τους φλοιούς σταφυλιών απέχει πολύ σε δράση και σε ικανότητα απορρόφησης από τον ανθρώπινο οργανισμό σε σχέση με την ίδια ουσία όταν καταναλώνεται μέσα στο φυσικό της σύστημα, το σταφύλι ή το κρασί. Στο παράδειγμά μας η φυσικότητα της ουσίας μέσα στο χάπι έχει σε μεγάλο βαθμό εξαφανισθεί. Το ίδιο συμβαίνει με τις βιταμίνες σαν ένα άλλο παράδειγμα που διατίθενται σε καθαρή μορφή αποσπασμένες και πάλι από το φυσικό τους σύστημα. Και φυσικά η ρεζβερατρόλη και οι βιταμίνες είναι μια μικρή μόνο περίπτωση του όλου ζητήματος γιατί η αγορά σήμερα είναι γεμάτη από συμπυκνωμένα σκευάσματα που προέρχονται από φυσικές πρώτες ύλες και για τις οποίες οι κατασκευαστές τους διατείνονται ότι διατηρούν την φυσικότητά τους.

Το κείμενο που ακολουθεί προτείνει ένα νέο ορισμό της έννοιας της φυσικότητας των προϊόντων και φυσικά, χωρίς να έχει την αξίωση να είναι τελικός και ολοκληρωμένος, ξεκινάει από την φιλοσοφία ότι η έννοια της φυσικότητας ενός προϊόντος το οποίο καταναλώνεται από τον άνθρωπο προκύπτει από την όσο το δυνατόν καλύτερη διαφύλαξη αυτού που μας δίνουν οι φυσικές διαδικασίες και όχι από την τροποποίησή τους για λόγους είτε μαζικής και συγχρόνως φθηνής παραγωγής είτε συμμόρφωσης με πρότυπα ποιότητας που έχουν επιβληθεί για εμπορικούς κυρίως λόγους. Ας φύγομε λοιπόν για λίγο από το εργαστήριο του χημικού και ας πάμε μια βόλτα στην ζωντανή φύση.

Η δομή των φυσικών συστημάτων

Σπούδασα χημικός και έμαθα σε όλη την εκπαίδευσή μου να μελετώ τα φυσικά συστήματα σαν μακροσκοπική εκδήλωση ιδιοτήτων των μορίων και των ατόμων όμως ελάχιστα έμαθα για την οργάνωση της ύλης από το μικροσκοπικό επίπεδο των μορίων μέχρι το

μακροσκοπικό της καθημερινής μας ζωής. Αυτή η μέθοδος έρευνας πρέπει να το πω μετά από πολύχρονη πείρα μοιάζει με την προσπάθεια ενός παιδιού να εξερευνήσει το μηχανισμό ενός ρολογιού με ένα σφυρί. Μπορεί να δει όλα τα κομμάτια που θα ξεπεταχτούν από εκεί αλλά δεν θα μπορέσει να καταλάβει το πώς ήταν συνδεδεμένα μεταξύ τους και πως αλληλοϋποστηρίζονταν στην λειτουργία του μηχανισμού. Και παρεμπιπτόντως δεν είναι μόνο η χημεία που ακολουθεί τέτοιες απλουστευτικές οδούς αλλά αυτή η μέθοδος μελέτης και ανάλυσης των φαινομένων είναι ευρύτατα διαδεδομένη στην σημερινή επιστήμη. Οι θυγατρικές της χημείας επιστήμες, βιολογία, φυσιολογία, αγροχημεία και οι εφαρμοσμένες μορφές τους ιατρική, διατροφή, γεωπονία, οινολογία κλπ ακολουθούν λίγο πολύ τα ίδια μονοπάτια.

Κατά την ταπεινή μου άποψη αυτή η χαμένη επαφή μέσα στο μυαλό μας μεταξύ του μικροσκοπικού και του μακροσκοπικού επιπέδου, μεταξύ του τρόπου σκέπτεσθαι του δικού μας και του τρόπου λειτουργίας των φυσικών συστημάτων πρέπει να αποκατασταθεί γιατί έτσι θα γίνουμε πολύ πιο αποδοτικοί σε αποτέλεσμα και ποσοτικά και ποιοτικά και μάλιστα με λιγότερη προσπάθεια και κατανάλωση κίνησης(ενέργειας).

Η Φύση είναι διαρθρωμένη σε συστήματα όντων έτσι ώστε μπορούμε να πούμε ότι συνίσταται αυτή από συστήματα και από την κίνησή τους. Η οργάνωση αυτή εκτείνεται από το άπειρα μικρό στο άπειρα μεγάλο. Κάθε σύστημα ξεκινά την εμφάνισή του σαν μια κοινή κίνηση μικρότερων ή και απλούστερων από αυτό συστημάτων και στην συνέχεια εξελίσσεται με την δημιουργία άλλων εσωτερικών σε αυτό συστημάτων, τα οποία είναι πιο υψηλής οργάνωσης και αυτά με την σειρά τους σε άλλα πιο οργανωμένα κοκ. Το φυσικό σύστημα λοιπόν στηρίζεται σε μια **πολυεπιπεδική** οργάνωση εσωτερικών συστημάτων όπου κάθε επιμέρους επίπεδο προκύπτει από το υποεπίπεδό του ενώ στο ίδιο επίπεδο τα συστήματα συνεργάζονται μεταξύ του έτσι ώστε το τελικό αποτέλεσμα στο επίπεδο οργάνωσης το δικό μας να είναι το μακροσκοπικό σύστημα το οποίο εμείς αισθανόμαστε.

Για να πάμε στο ζήτημα που μας ενδιαφέρει κάθε φυσική πρώτη ύλη, που χρησιμοποιείται αυτούσια (πχ σταφύλι) ή εξελιγμένη με

φυσική αυθόρμητη διαδικασία(πχ γλεύκος σε ζύμωση-νέο κρασί κλπ) έχει μια εσωτερική δομή, μια οργάνωση σε πολλά επίπεδα η οποία ξεκινάει από την αρχική βασική κίνηση, την οποία κατά σύμβαση μπορούμε να αποδώσομε με την σημερινή κρατούσα ορολογία σαν το επίπεδο των ατόμων και των μορίων, περνάει στο επίπεδο των μεγαλομορίων και από εκεί με οργάνωση αυτών των μεγαλομορίων σε μεγαλύτερα συστήματα, μικύλλια κλπ, στην δομή των κυττάρων. Τα ίδια τα κύτταρα αρχίζουν να οργανώνονται σε συστήματα με εξειδικευμένη δραστηριότητα, η οποία είναι εμφανής πλέον στα εργαστηριακά μας όργανα, για να φθάσομε στο φυσικό προϊόν όπως εμφανίζεται στο δικό μας επίπεδο όπου συνεργάζονται πλέον αυτά τα εσωτερικά συστήματα κυττάρων εξειδικευμένης κίνησης.

Όλα τα συστήματα ζουν με την αφομοίωση κίνησης κατώτερης οργάνωσης συστημάτων και την μεταφορά, αποβολή κίνησης, στο εξωτερικό περιβάλλον. Η περίπτωση της διατροφής μας είναι ακριβώς αυτή η πλευρά του φαινομένου της αφομοίωσης. Για να μπορεί όμως ένα σύστημα να αφομοιωθεί και να συμβάλλει στην συντήρηση της κίνησης του αφομοιωτή θα πρέπει η κίνηση επιμέρους εσωτερικών συστημάτων του πρώτου να αντιστοιχεί στην κίνηση εσωτερικών συστημάτων του δεύτερου, θα πρέπει να μπορούν δηλαδή αυτά να «αναγνωρισθούν» για να συμμετάσχουν στην ενίσχυση της υπάρχουσας κίνησης του «διατρεφόμενου» συστήματος. Αυτή ακριβώς η παραπάνω αναφερθείσα αντιστοιχία επιμέρους συστημάτων δεν είναι τυχαία αλλά έχει εγκαθιδρυθεί μέσα από την εξέλιξη των οργανισμών και εν προκειμένω η σημερινή επιστήμη ελάχιστα μπορεί να μας πληροφορήσει για αυτές τις επιμέρους αντιστοιχίες πως υπάρχουν και πως δρουν για να μην πω ότι ελάχιστα γνωρίζει και για το ποιόν τους. Ακόμη πιο πέρα είναι εξαιρετικά δύσκολο να αποφανθούμε εκ των προτέρων, με το σημερινό επίπεδο γνώσεων και θεωρητικών απόψεων της φυσιολογίας και των συναφών κλάδων της επιστήμης, για το αν μια τροποποίηση φυσικής πρώτης ύλης δίνει τελικά προϊόν αφομοιώσιμο από τον οργανισμό μας και σε ποιο βαθμό και ακόμη πιο πέρα αν είναι ακίνδυνο για την εσωτερική του αφομοιωτή οργάνωση με την έννοια ότι όχι μόνο πρέπει να προσφέρει στα υποσυστήματα του οργανισμού μας αλλά και δεν πρέπει να τους προκαλεί ζημιές να μην

είναι δηλαδή αποδιοργανωτής της κίνησης του διατρεφόμενου συστήματος. Γιαυτό το λόγο και καταφεύγουμε στην «έρευνα δια της αναμονής». Περιμένουμε δηλαδή να αποφανθούμε μετά από την πολύχρονη χρήση κάποιας τροποποίησης τροφίμου αν αυτή έχει δυσάρεστες επιπτώσεις και ποιες στον οργανισμό μας. Αλλά γιαυτό δεν χρειάζεται να πληρώνουμε παχυλούς μισθούς σε ερευνητές, το βλέπομε και μόνοι μας στον εαυτό μας.

Ορίζεται στο παρόν κείμενο, **βαθμός φυσικότητας προϊόντος που βρίσκεται στο κύκλωμα διατροφής του ανθρώπου, το ποσοστό ακεραιότητας των εσωτερικών συστημάτων του σε σχέση με αυτά τα οποία το αποτελούσαν όταν σχηματίστηκε στο φυσικό προτσές που το παρήγαγε.** Με βάση αυτή την αντίληψη απόλυτα φυσικό προϊόν είναι αυτό που το συλλέγομε κατευθείαν από τη Φύση την στιγμή που το παίρνομε, το φρούτο πχ την στιγμή που το κόβουμε από το δένδρο, το γάλα την στιγμή που αρμέγεται από το ζώο, το γιαούρτι όπως προκύπτει από τον μετασχηματισμό του γάλακτος από τα γαλακτοβακτήρια, το νέο κρασί όπως προκύπτει από την ζύμωση του γλεύκους κλπ. Αφ ής στιγμής το προϊόν απομακρυνθεί από την φυσική πηγή που το παρήγαγε υφίσταται όπως είναι αναμενόμενο αυθόρμητη φυσική εξέλιξη που αλλάζει την εσωτερική του σύσταση και τελικά το οδηγεί στην ολοκληρωτική αναδιοργάνωση της προηγούμενης του δομής και στο πέρασμα σε καινούργιες μορφές συστημάτων. Τα τελευταία συστήματα είναι και αυτά προϊόντα φυσικής εξέλιξης και ενώ άλλα μπορούν να αφομοιωθούν από τον οργανισμό μας –γιαούρτι, νέο κρασί κλπ- άλλα είναι αδιάφορα ή και επικίνδυνα -πχ κρέας σε αποσύνθεση. Στην συγκεκριμένη περίπτωση η ανθρώπινη τεχνική επεμβαίνει για να καθυστερήσει αυτή την διαδικασία αναδιοργάνωσης και να το διατηρήσει όσο το δυνατόν σε μεγαλύτερο βαθμό φυσικότητας για να μπορεί να καταναλωθεί χωρικά και χρονικά μακριά από την πηγή παραγωγής του.

Τεχνική και φυσικότητα προϊόντος

Η τεχνική είναι σωστό ότι με την εμφάνισή της προσδιορίζει και την αυγή της ανθρώπινης ιστορίας. Χωρίς την εφαρμογή της τεχνικής στην διατήρηση της κατά το δυνατόν φυσικότητας των προϊόντων δεν

θα μπορούσε να συντηρηθεί σήμερα η ανθρώπινη κοινωνία. Έτσι λοιπόν ο γράφων διευκρινίζει ότι δεν να είναι κατά της τεχνικής γενικά αλλά κατά κάποιων πλευρών εφαρμογής της. Μακρά από εμένα τα κηρύγματα για δήθεν επιστροφή στην φύση και σε κάποιες πρωτόγονες τεχνικές. Υπάρχουν σήμερα τεχνικές εφαρμογές οι οποίες συμβάλουν αποφασιστικά στην διατήρηση της υψηλού βαθμού φυσικότητας των προϊόντων. Το πιο παλιό παράδειγμα είναι η θέρμανση των τροφίμων πριν την κατανάλωση. Παρόλον ότι το βρασμένο τρόφιμο απομακρύνεται κατά ένα βαθμό από την φυσικότητά του εντούτοις η θέρμανση επιτελεί την πρώτη δουλειά που κάνει το στομάχι όταν δέχεται την τροφή, δηλαδή την χαλάρωση ή την καταστροφή των κυτταρικών μεμβρανών. Με τον τρόπο αυτό τα εσωτερικά συστήματα που περιέχονται στα κύτταρα του τροφίμου έρχονται σε άμεση επαφή με τα συστήματα αφομοίωσης του οργανισμού μας και με αυτό τον τρόπο ο χρόνος αφομοίωσης και η αναγκαία ποσότητα τροφής μειώνονται δραστικά. Τα συστήματα ψύξης ακόμη είναι ένα ισχυρό όπλο στην διατήρηση υψηλού βαθμού φυσικότητας γιατί μειώνουν την ταχύτητα της φυσικής αναδιοργάνωσης του τροφίμου και το διατηρούν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε υψηλό βαθμό φυσικότητας.

Κανείς πιστεύω δεν έχει σοβαρές αντιρρήσεις σε τέτοιου είδους εφαρμογές της τεχνικής. Οι αντιρρήσεις ξεκινάνε από το σημείο κατά το οποίο εμφανίζονται οι τάσεις τροποποίησης της εσωτερικής δομής του φυσικού προϊόντος με αφαίρεση ολόκληρων εσωτερικών συστημάτων από μέσα του και την προσθήκη άλλων διαφορετικής προέλευσης, τάσεις οι οποίες με το πέρασμα του χρόνου εντείνονται. Όσο μεγαλύτερη είναι αυτή η παρέμβαση τόσο και μικρότερος ο βαθμός φυσικότητας μέχρι να μηδενιστεί. Η αφαίρεση ενός τμήματος της δομής ενός φυσικού προϊόντος σημαίνει επηρεασμό πολύ μεγαλύτερου μέρους της δομής του γιατί στην οργάνωση ενός συστήματος τα εσωτερικά υποσυστήματα συνδέονται και αλληλοεπηρεάζονται. Άλλωστε το ότι απομακρύνθηκε ένα τρόφιμο από την φυσική του πηγή δεν σημαίνει ότι η εσωτερική του κίνηση σταμάτησε.

Το κρασί και η φυσικότητά του.

Το ελαιόλαδο, το κρασί, το γιαούρτι, τα τυριά, το ξίδι, κ.α. μπορούν με το σημερινό επίπεδο γνώσης των φυσικών διαδικασιών να είναι σε υψηλό βαθμό φυσικά προϊόντα στην διάθεση του απομακρυσμένου από την πηγή τους καταναλωτή. Παρόλα αυτά η επιδίωξη χαμηλού κόστους στην μεταποίηση και η προσπάθεια να εμφανίζεται στο marketing μια διαρκής δήθεν καινοτομία επιβάλλουν τακτικές αφαίρεσης εσωτερικών και προσθήκης εξωτερικών συστημάτων σε αυτά, τακτικές οι οποίες μειώνουν την φυσικότητά αυτών των προϊόντων.

Η αλκοολική ζύμωση είναι μια αυθόρμητη φυσική αναδιοργάνωση των γλευκών με την βοήθεια των μικροοργανισμών. Στην προκειμένη περίπτωση την αλλαγή την κάνουν οι αποικίες των μικροοργανισμών, οι οποίες αναπτύσσονται μέσα στο ίδιο το γλεύκος και παρά τα αντίθετα λεγόμενα αν τους εξασφαλιστούν οι κατάλληλες συνθήκες περιβάλλοντος μπορούν να εξελιχθούν πολύ καλά. Σήμερα όμως τι γίνεται; Χρησιμοποιούμε αποικίες μυκήτων που έχουν αναπτυχθεί μέσα σε εργαστήρια, σε περιβάλλοντα τελείως διαφορετικά από το περιβάλλον του γλεύκους το οποίο καλούνται να ζυμώσουν. Μια και δεν γνωρίζουν το νέο περιβάλλον μπορούν να δείξουν τις «θαυμαστές» τους ιδιότητες μόνο όταν το γλεύκος καθαριστεί εξαντλητικά και αποβάλλει από μέσα σωρεία συστημάτων. Τελικά αυτό που προκύπτει είναι το κρασί όχι της φυσικής ζύμωσης του συγκεκριμένου γλεύκους αλλά του μύκητα που έχει εξελιχθεί σε άλλο περιβάλλον και ο οποίος αναπτύσσεται όχι από συστατικά του ίδιου το γλεύκους αλλά με την βοήθεια υλικών εξωτερικής προέλευσης. Αποτέλεσμα αυτής της τακτικής είναι στα περισσότερα σημερινά κρασιά να επικρατεί μια αφόρητη μονοτονία εντυπωσιακών αρωμάτων και από πίσω να ακολουθούν φτωχές γεύσεις ισορροπημένες βέβαια αλλά χωρίς σώμα, διάρκεια και με πλήρη συνήθως απουσία επίγευσης. Μερικές φορές μάλιστα η ένταση των αρωμάτων είναι τόση ώστε μπορεί να σκεπάζει κάθε άλλο άρωμα από τα πιάτα του φαγητού που συνοδεύει και τότε το αποτέλεσμα είναι εκτός από απογοητευτικό και ενοχλητικό. Αντίθετα τα φυσικά αρώματα είναι πάντα διακριτικά, πολύπλοκα και με μεγάλη

ποικιλία. Ας αφήσομε την αρωματοποιία στα χέρια των, από αιώνων εκπαιδευμένων στις ανάγκες των πάλαι ποτέ άπλυτων ευγενών, αρωματοποιών. Εμείς, οι οινοποιοί φτιάχνομε κρασιά. Άλλωστε αυτά τα εντυπωσιακά αρώματα στα κρασιά διαρκούν ελάχιστους μήνες, εξ αυτού και η κατευθυνόμενη μανία για την κατανάλωση φρέσκων και εν πολλοίς ανώριμων κρασιών

Δεν θα συμφωνήσω ποτέ με το ότι το κολλάρισμα των κρασιών ή η βαθιά ψύξη τους για σταθεροποίηση είναι τεχνικές φυσικά αποδεκτές, γιατί απλούστατα απομακρύνουν μεγάλα τμήματα εσωτερικών συστημάτων με αποτέλεσμα τα κρασιά να «φτωχαίνουν» χάνοντας σε μεγάλο βαθμό την φυσικότητά τους. Δεν καταλαβαίνω γιατί ένα κρασί το οποίο έχει κρυστάλλινη διαύγεια έχει περισσότερα προσόντα από ένα κρασί λιγότερο διαυγές έστω και με κάποιους κρυστάλλους τρυγικών ή κάποιο μικροϊζημα αλλά που είναι πολύ πιο φυσικό από το πρώτο. Κατ' εμέ βαθμοί που δίνονται σε τέτοιου τύπου χαρακτηριστικά θα πρέπει να εκλείψουν από τις γευσιγνωσίες και αξιολογήσεις κρασιών. Δεν υπάρχει λόγος να υποβαθμίζομε τα κρασιά και να τα φορτώνομε κόστος για να ακτινοβολούν σαν κρύσταλλα.

Ένας άλλος τομέας όπου οι «επεμβατιστές» του κρασιού έχουν πεδίο δόξης λαμπρό είναι η επίτευξη εντυπωσιακών χρωμάτων τα οποία με τα προηγούμενα χαρακτηριστικά της απαστράπτουσας διαύγειας και των εντυπωσιακών αρωμάτων θεωρούνται ότι αποτελούν το μέσο για την λεηλασία της προτίμησης του καταναλωτή όπου άλλωστε κατατείνουν και όλες οι προσπάθειες αυτές. Σύμφωνα με την ισχύουσα μόδα λοιπόν τα λευκά κρασιά θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο ανοιχτόχρωμα ενώ τα ερυθρά όσο το δυνατόν πιο βαθύχρωμα. Και επειδή από φυσικού τους τα λευκά μεν κρασιά με το χρόνο σκουραίνουν ενώ οι ερυθρές ποικιλίες δεν είναι οι περισσότερες από την Φύση βαθύχρωμες καταφεύγομε στην τεχνολογία. Στα μεν λευκά λοιπόν εφόσον δεν καταναλωθούν φρέσκα -και σ' αυτό η επιδίωξη συμπίπτει με αυτή των πρόσκαιρων εντυπωσιακών αρωμάτων- και αυξηθεί ή ένταση του χρώματος, υπάρχει η μέθοδος της μείωσής του μέσω της απομάκρυνσης των πολυφαινολών, τις οποίες όμως διαφημίζομε σαν ένα από τα κύρια ευεργετικά χαρακτηριστικά

των κρασιών ή στο παραφόρτωμά του με θειώδες. Αυτές όμως οι μέθοδοι μαζί με το «υπερβάλλον» χρώμα σαρώνουν και ένα σωρό άλλα συστήματα του κρασιού και το αποσκελετώνουν¹. Όσον αφορά δε τα ερυθρά υπάρχουν κάποιες τεχνικές για να αναγκάσουμε την ποικιλία να υπερβάλλει εαυτόν και να δώσει ότι χρώμα έχει και επειδή δεν αρκούνται πολλοί σε αυτό έχουν γίνει δημοφιλείς κάποιες ποικιλίες που δίνουν βαθύ χρώμα, μέσα σε αυτές και το γνωστό Cabernet Sauvignon αλλά και το Shiraz το οποίο τα τελευταία χρόνια έχει την τιμητική του. Με παραξενεύει όταν πολλοί προσπαθούν σήμερα να περιγράψουν τα χρώματα στα μοντέρνα κρασιά. Άδικος κόπος! γιατί στα πιο πολλά υπάρχουν μόνο δύο ουσιαστικά χρώματα , ένα λευκοκίτρινο που τρεμοσβύνει σαν να πάει να χαθεί και ένα σκούρο ερυθρό που δεν το διαπερνά τίποτε.

Τελικά με όλες αυτές τις επεμβάσεις αυτό που δεινοπαθεί περισσότερο είναι η γεύση, η κυριότερη δηλαδή αίσθηση στην αξιολόγηση του κρασιού. Και εδώ όμως εφευρέθηκαν διάφορες προσθήκες για να την «καλυτερεύουν». Ας μην επιμείνομε όμως περισσότερο στην απαρίθμηση τέτοιων τακτικών αλλά ας θυμίσουμε ότι κάποτε οι επεμβατιστές το παραξηλώνουν και υπερβαίνουν τα νόμιμα και προκύπτουν τότε τα γνωστά σκάνδαλα και μάλιστα όχι σε μπανανίες αλλά σε χώρες που οι κρατικοί τους μηχανισμοί εμφανίζονται άρτια εξοπλισμένοι στην ανακάλυψη της νοθείας.

Την απομάκρυνση του κρασιού από την φυσικότητά του την ανέπτυξαν στον μέγιστο βαθμό οι παραγωγοί του λεγόμενου νέου κόσμου. Σε αυτούς η οινοπαραγωγή δεν υπήρξε ποτέ σχεδόν βιοτεχνικού επιπέδου αλλά εμφανίστηκε από την αρχή σε μεγάλη βιομηχανική κλίμακα και μόνο μετά την δεκαετία του 70. Αποτέλεσμα αυτού ήταν να εφαρμόσουν από την αρχή την τεχνολογία με τον τρόπο της μαζικής παραγωγής. Φυσικά στα τεχνολογικά κρασιά δεν είναι οι πρωτοπόροι γιατί κάποια πρώτα μαθήματα τα πήραν από ευρωπαίους οινοπαραγωγούς μόνο που οι ίδιοι ξεπέρασαν τους δασκάλους τους. Την κατάσταση τράβηξε στα άκρα ο γνωστός αμερικανός

¹ Απορίας άξιον βεβαίως είναι ότι στα πιο ακριβά λευκά κρασιά, τα παλαιωμένα γλυκά, μεταξύ των οποίων και τα περίφημα Sauternes, το φαινόμενο της φυσιολογικής οξειδωσης δεν ενοχλεί.

οινοσύμβουλος Clark Smith σύμφωνα με τις θεωρίες του οποίου το κρασί δεν είναι ένα ολοκληρωμένο σύστημα με εσωτερική κίνηση και αλληλεπίδραση των μερών του αλλά μια συσσώρευση από διάφορα άσχετα μεταξύ τους μέρη όπως νερό, αλκοόλη, τανίνες, οξέα κλπ. Έτσι εφαρμόζει αδίστακτα μεθόδους διάλυσης και απομάκρυνσης εσωτερικών συστημάτων του κρασιού και φυσικά μόνο φυσικό κρασί δεν είναι το αποτέλεσμα. Επεκτείνοντας λίγο αυτή την άποψη θα μπορούσαμε κάποια στιγμή να φθάσουμε στο συμπέρασμα ότι κρασί μπορεί να φτιαχθεί με την ανάμιξη πρώτων υλών από άσχετες μεταξύ τους πηγές και προφανώς άσχετες, πολλές από αυτές, και με το σταφύλι, όπως για παράδειγμα αλκοόλη από κριθάρι, τανίνες από ξύλο, οξέα από βιομηχανικές επεξεργασίες κοκ

Γιατί τελικά φυσικό κρασί;

Για χρόνια οινοποιός και οινολόγος πολλές φορές αναγκάστηκα να υπακούω στην επικρατούσα τάση της αγοράς η οποία υπηρετεί αλλά και τροφοδοτεί την εγκαθιδρυμένη άποψη του μέσου καταναλωτή να αγοράζει με βάση εντυπώσεις πρόσκαιρες και επιφανειακές. Θεωρώ όμως ότι μετά από τόσα χρόνια πορείας στο χώρο κατάφερα να ξεπεράσω πολλές απόψεις-ρετσέτες και να ξανάρθω κοντά σε αυτό που θα πρέπει να είναι η επιδίωξη κάθε παραγωγού, να παράγει δηλαδή προϊόντα όσο το δυνατόν πιο κοντά στην αρχική τους δομή, όπως αυτή δημιουργείται από την ίδια την Φύση. Έχουμε σήμερα στα χέρια μας ένα τεράστιο τεχνικό δυναμικό και μια σωρεία εμπειριών πάνω στο πως συμπεριφέρεται η Φύση ακόμη και αν δεν ξέρομε την εσωτερική της λειτουργία σε βάθος. Μπορούμε λοιπόν να παράγομε προϊόντα πολύ μεγαλύτερου βαθμού φυσικότητας από ότι σήμερα κάνομε.

Και για να επανέλθω στον τομέα που γνωρίζω αρκετά καλά, το κρασί, μπορούμε και πρέπει να παράγομε πιο φυσικά κρασιά γιατί:

- Το βιολογικό μας σύστημα ωφελείται τα μέγιστα από αυτά που μπορεί να του δώσει το φυσικό κρασί σε αντίθεση με το τεχνολογικό κρασί
- Οργανοληπτικά τα φυσικά κρασιά είναι ανώτερα από τα τεχνολογικά τα οποία τα χαρακτηρίζει τυποποίηση και

ψευδεπίγραφα και άσχετα προς το φυσικό σύστημα του κρασιού χαρακτηριστικά. Αντίθετα τα φυσικά κρασιά διακρίνονται για την πολυπλοκότητα, την πληρότητα και την ευγένεια συγχρόνως των αισθημάτων που προκαλούν.

- Οι οινοποιοί θα πρέπει να ξεφύγουν από την τυραννία την επιδίωξης επίτευξης κάποιων δευτερεύουσας σημασίας χαρακτηριστικών με πρόσκαιρη και αταίριαστη φύση με το κρασί και να εστιαστούν στην πραγματική έρευνα, στο εργαστήριο και στο οινοποιείο, στο πως δηλαδή θα διαφυλάττουν κατά το δυνατόν ακέραιο το μέγιστο αυτό δώρο που μας δίνει η Φύση, το κρασί και ακόμη περισσότερο στο πως θα καθοδηγούν την φύση να τους δίνει το επιθυμητό κάθε φορά αποτέλεσμα.

Γιατί πιστεύω ότι μπορούμε,

να μάθουμε να καθοδηγούμε τη Φύση και όχι να την βιάζομε

Βασίλης Βαϊμάκης

Οκτώβριος 2012