



తాజాగా... రోజాలా... లాగించేయండి!

తాజాగా...

గుత్తులుగా ద్రాక్ష పండ్లు కనిపిస్తే ఎవరికైనా నోరూరుతుంది. ఓ పండు చటుక్కున తెంపి చప్పరించేయాలనిపిస్తుంది. కానీ, కోషు ద్రాక్షలను చూస్తే మాత్రం ఒక్కక్షణం ఆగి... ఎంత బాగున్నాయో అనుకోక మానం. లేత గులాబీ రంగులో, కాస్త పారదర్శకంగా ఉండే ఇవి ఇప్పడు ఇంటర్నెట్లో సందడి చేస్తున్నాయి. అసలు నిజమైనవేనా... అని అనుమానం కలిగించేలా ఉన్న ఈ ముచ్చటైన ద్రాక్షలు ఎక్కడివి... వాటి సంగతులేంటి అన్నది ఓ లుక్క వేద్దాం!



పండ్లలో

అత్యంత ఖరీదైన రకాలు ఎక్కువగా జపాన్ లోనే పండుతాయి. అక్కడి వ్యవసాయ విధానాల ప్రత్యేకంగానే ఉంటాయి. మనకు ఇటీవల కనిపిస్తున్న కోషు ద్రాక్షలూ జపాన్ దేశంలో పండవే. మౌంట్ ఫుజి పాద భాగం దగ్గర ఉండే యమనాషి ప్రాంతం ఈ ద్రాక్ష తోటలకు చిరునామా. గులాబీ రంగులో ఆకర్షణీయంగా ఉండే ఇవి తెలుపు పీచ్, నిమ్మ పండ్ల వాసనలతో పాటు మల్లెపూల సువాసనను వెదజల్లుతుంటాయి. పులుపు తీపి మేళవింపుగా, రసాలూరుతూ, ఆకుపచ్చ ద్రాక్షలా కొరికితే కరకరలాడేలా ఉంటాయివి. కొండలోయల్లోంచి పారే స్వచ్ఛమైన నీరు, చెట్లూ చేమలతో నిండి ఉండే ఆ వాతావరణం వీటికి ప్రత్యేకమైన రుచిని తెచ్చి పెడుతుందట. అందుకే సాధారణ ద్రాక్షలతో పోలిస్తే ఇవి కాస్త ఖరీదు ఎక్కువే. ఐరోపా, ఆసియా దేశాలకు చెందిన రెండు విటిన్ జాతి ద్రాక్ష రకాల సంకరమే ఇవి. దాదాపు వెయ్యేండ్లకు పూర్వం నుంచి వీటినిక్కడ పండిస్తున్నారు. ఇందులో తక్కువ మొత్తంలో ఉండే ఆంథోసయనిన్ ల వల్ల ఈ పండ్లకు లేత గులాబీ వన్నె వచ్చింది. సాధారణంగా పండ్లు, కూరగాయల్లో ఎరుపు, ఊదా, నీలంలాంటి నిండైన రంగులు వీటి వల్లే వస్తాయి. వీటిలో కాటన్ క్యాండ్లీ (పీచు మిరాయి) గ్రేప్స్ ఒక ప్రత్యేక రకం. ఇక, ఈ ద్రాక్షల్లో విటమిన్-సి, కెతోపాటు పొటాషియం, మెగ్నీషియంలాంటి ఖనిజాలూ ఎక్కువగా ఉంటాయి. ఇందులో ఉండే యాంటి ఆక్సిడెంట్లు శరీరంలోని కణాలను రిపేర్ చేయడంలో సాయపడతాయి.



ఇది ప్రత్యేకం...

ఒకప్పుడు ఈ పండ్లను తినేందుకు, రకరకాల జపనీస్ వంటల్లో వనియోగించేందుకు మాత్రమే వాడేవారు. తరువాతి కాలంలో దీంతో చేసిన వైన్ (ద్రాక్ష సారాయి)కు బాగా ప్రాచుర్యం లభించడంతో... ప్రస్తుతం ఈ తోటల్ని వైన్ తయారీ కోసమే ఎక్కువగా పెంచుతున్నారు. ఈ పండ్లు గులాబీ రంగులో ఉన్నా దీని నుంచి వచ్చే వైన్ మాత్రం తెలుపు రంగులో ఉండటం గమ్యత్తు. ప్రస్తుతం కోషు ద్రాక్షలతో పాటు, కోషు వైన్ కూడా ప్రపంచ వ్యాప్తంగా ప్రసిద్ధి చెందుతున్నది. ఇందులో పది నుంచి పన్నెండు శాతం మాత్రమే ఆల్కహాల్ ఉంటుంది. ఈ తరహా సాధారణ వైన్ లతో పోలిస్తే ఇది అయిదు నుంచి పదిశాతం తక్కువ. లైట్ గా ఉండే ఈ వైన్ జపనీస్ సముద్ర రుచులతో పాటు, సుషీ, టెంపురాలాంటి వంటకాలకు సరిజోడి అట. ఇక, ఆగస్టు మొదలుకొని అక్టోబర్, నవంబర్ దాకా ఇవి ఎక్కువగా కాపుకొస్తాయి. నోటికీ కాదు, కంటికి విందు చేసే ఈ ద్రాక్షను చూస్తుంటే ప్రకృతి ఎంత వింతైనది అనిపిస్తుంది కదూ!