



Wino

Wydanie 1

Dane kontaktowe:

Danuta P.

email: daanuta.piec@gmail.com

XX-XXX Kraków

TOC

Wino	1
Dane kontaktowe:	1
Dla kogo jest ten przewodnik?	4
Co to jest wino?	6
Historia wina	7
Rola wina w kulturze	9
Co to jest wino domowe?	9
Co należy przygotować, żeby zrobić wino domowe?	9
Jak zrobić wino samodzielnie?	10
Glossary	11

Dla kogo jest ten przewodnik?

Ten przewodnik jest dla osób interesujących się winem. Na potrzeby tego zadania domowego dla Tomka, treści są w języku polskim, bez polskich znaków.

Tekst przewodnika nie jest autorski, pochodzi w większości z źródeł wikipedii.



Co to jest wino?

Najkrócej rzecz ujmując można powiedzieć, że winem nazywamy to, co powstało w wyniku Fermentacja on page 1 soku z winogron. Na tym jednak poprzestać nie można. Powyższe stwierdzenie wcale nie daje odpowiedzi na wszystkie pytania, które mogą się Wam w tej chwili nasuwać. Jednocześnie dobrze zdajemy sobie sprawę, że wszystkiego nie można po prostu wytłumaczyć, opisać, pewne rzeczy należy poczuć. Właściwie o to w „tym wszystkim” chodzi. Przygoda się nie kończy w momencie zdobycia niezbędnej wiedzy. Ona się wtedy dopiero zaczyna!

Ta prosta definicja niestety wcale nie tłumaczy faktu, że na świecie powstaje tak wiele win, tak różnych jakościowo, różniących się aromatami, kolorami i oczywiście cenami. Jest wiele czynników, mających wpływ na ostateczny efekt, na to, co znajdujemy w butelce. Tym bardziej nie tłumaczy słów znanego dziennikarza i krytyka winiarskiego Jean-Mark'a Quarin'a „Nie można mówić o wielkich winach, ale o wielkich butelkach”. Sentencja ta wskazuje, że to samo wino z różnych partii, różnych roczników, w końcu po prostu różnych butelek, jest inne.



01

Historia wina

Pierwsze wina powstały na Środkowym Wschodzie i Chinach ok. 3000 lat p.n.e. z odmiany Kankomet. Najprawdopodobniej, zatem wino wynalezione zostało przez Sumerów.

Jego ślady odnajdujemy również w starożytnym Egipcie. Odnalazło się wiele posągów z czasów faraonów, ukazujących naczynia napełnione winem. Ściany egipskich pałaców zdobią malowidła o winobraniu, stąd wiadomo, że nalewano je do wielkich amfor, które posiadały maleńkie otwory, przez które uwalniał się dwutlenek węgla, i starannie pieczętowano. Ok. 400 lat p.n.e na amforach można już znaleźć informacje dotyczące roku winobrania, producenta i nazwę winnicy.



01

Przykład tabelki z winami

Wino białe	Wino czerwone	Wino różowe
2 butelki	2 butelki	1 butelka

Rola wina w kulturze

Wino symbolizuje m.in. eliksir życia wiecznego, dar boski, zbawienie, eucharystię, młodość, upojenie, pocieszenie, animusz, odwagę, erotykę, dzikość, wroga, diabła.

W kontekście wina często przywołuje się sentencję *in vino veritas* – w winie leży prawda, co jest bliskie sentencji Pliniusza Starszego z *Historii Naturalnej* *veritas attributa vino est* – prawdę przypisuje się winu. Międzynarodowy charakter ma także konstrukcja „wino – kobieta – śpiew”, w pełniejszej wersji „kto nie kocha wina, kobiety i śpiewu, ten całe życie pozostanie głupcem”, której autorstwo przypisuje się Marcinowi Lutrowi. Wino, kobieta i śpiew to także tytuł popularnego walca z 1869 autorstwa Johanna Straussa – syna. Wiele bajek, baśni i przypowieści, a także XII księga Pana Tadeusza Mickiewicza kończy się słowami: „A ja tam [z gośćmi] byłem, miód i wino piłem”. W dobie współczesnej najpopularniejszymi skrzydlatymi słowami są te wyjęte ze znanej piosenki biesiadnej *Żal za Ukrainą* z 1859 do muzyki Macieja Kamieńskiego „Wina, wina, wina, wina dajcie [a jak umrę, pochowajcie na zielonej Ukrainie przy kochanej mej dziewczynie]

Co to jest wino domowe?

Wino domowe – napój winiarski wytwarzany na własny użytek. W polskich warunkach jest to najczęściej wino owocowe, produkowane między innymi z porzeczek, wiśni, jabłek, śliwek, winogron oraz owoców róży dzikiej

Co należy przygotować, żeby zrobić wino domowe?

Przede wszystkim należy zgromadzić sprzęt – do niezbędnika młodego winiarza należą następujące akcesoria i produkty:

- baniak (balon) na wino o wybranej przez nas objętości uwzględniającej ilość owoców, z którymi będziemy mieli do czynienia, tak aby nie okazał się zbyt mały lub zbyt obszerny

- sokowirówka lub inny sprzęt umożliwiający uzyskanie soku lub wytworzenie miazgi z pokawałkowanych owoców – przykładem tego ostatniego będzie prasa do zgniatania miększu i wytworzenia moszczu,
- rurka fermentacyjna dopasowana do gumowego korka do balonu
- porcja drożdży winiarskich wraz z pożywką do ich namnażania
- cukier w ilości podanej w przepisie, z którego korzystamy, opcjonalnie – inne produkty spożywcze, które figurują jako składniki przepisu na wino z wybranych owoców – przykładem będą cytryny, których sok jest często wykorzystywanym elementem receptury.

Jak zrobić wino samodzielnie?

1. Posiłkując się wskazaniem producenta na opakowaniu, namnażamy porcję drożdży szlachetnych odpowiednio wcześniej, aby szczep był gotowy tego samego dnia, kiedy połączymy go z moszczem lub wyciśniętym sokiem.
2. Przygotowujemy syrop cukrowy, mieszając jego ilość wskazaną w przepisie z częścią wody (kolejnym składnikiem wina).
3. Wytwarzamy moszcz, do którego dodajemy drożdże winne i niewielką ilość syropu cukrowego, i pozostawiamy pod przykryciem z materiału na około 2 dni, w tym czasie co jakiś czas mieszamy naczynie z moszczem. Następnie wyciskamy moszcz, a uzyskany sok wlewamy do balonu i dodajemy kolejną z 2-3 części syropu cukrowego wraz z pozostałymi składnikami

wiecej informacji: [Dalsze kroki](#)

Glossary

C

Consectetur

Definition for consectetur.

I

Ipsum

Definition for ipsum.

L

Lorem

Definition for lorem.

M

Maecenas

Definition for maecenas.

Maximus

Definition for maximus.