



Wino

Wydanie 1

Testowe

Dane kontaktowe

Rafał Bertolassi

TOC

Wino	1
Dane kontaktowe	2
Co to jest wino?	3
Historia wina w Polsce	5
Co to jest wino domowe?	6
Rozlew wina	8
Konsumpcja wina w Polsce na przestrzeni lat (w tys. litrow)	9
Skutki uboczne nadużywania wina	10
Pijesz wino w dużych ilościach? Widać to na twojej twarzy	10
Czerwienienie się twarzy	11
Opadanie i drganie powieki	11
Glossary	12

Co to jest wino?

Wino jest to napój otrzymywany przez fermentację alkoholową winogron, moszczu gronowego (wino gronowe) lub owoców. Takie określenie stosowane jest w Polsce, natomiast w Unii Europejskiej kraje winiarskie zezwalają na stosowanie nazwy wino tylko w celu określenia wina gronowego wyprodukowanego z owoców rosnących w ściśle określonych rejonach. Wszelkie napoje otrzymane z innych owoców niż winogrona nie mogą nazywać się winem, lecz powinny być określane w inny sposób (np. wino jabłkowe jest nazywane cydrem).

Polska	Niemcy	Włochy	Francja	Hiszpania	Norwegia	Szwecja	Estonia
wino	Wein	vino	vin	vino	vin	vin	vinas



Cross-referencja:

Strona 4 of 12

Historia wina w Polsce

Wyraz wino pochodzi prawdopodobnie z łaciny, starożytni Rzymianie nazywali ten płyn vinum. Łacińskie vinum z kolei może pochodzić z greki (gdzie wino nazywa się οἶνος oĩnos, w wymowie archaicznej φοῖνος woĩnos). Istnieją teorie wskazujące na pierwotne źródło w sanskrycie (vena – odurzający sok z nieznanej rośliny) albo języku Hetytów (określenie wina transkrybowane na we-anas).

Przyjmuje się, że winorośl dotarła do Polski wraz z chrześcijaństwem. Pojawiło się zapotrzebowanie na wino mszalne, a zły stan dróg i koszty transportu ograniczały import. Za prekursorów winiarstwa w Polsce uważa się benedyktynów (Tyniec, Lubin, Mogilno, Sieciechów) i cystersów (Jędrzejów, Koprzywnica, Wąchock, Sulejów, Międzyrzecz). Do produkcji wina potrzebna była znajomość winiarskich technik, toteż początkowo winorośl uprawiano jedynie na włościach kościelnych, klasztornych i książęcych. Pierwszym dokumentem, który wymienia winnice na polskich ziemiach była bulla gnieźnieńska z 1136. Jest tam wzmianka o dwóch winnicach opactwa łęczyckiego – koło Płocka i Włocławka. Później winnice pojawiały się także przy szpitalach (wino uważano za lek), a klasztorne winnice bywały dzierżawione osobom prywatnym. W połowie XII w. arabski geograf i podróżnik Al-Idrisi, opisując Kraków, wspominał, że „posiada liczne gmachy, targowiska, ogrody i winnice”. Na Drzwiach Gnieźnieńskich z drugiej poł. XII w. wśród reliefów bordiury można odnaleźć sceny pracy w winnicy takie jak ścinanie gron czy wyciskanie soku.

W XIII w. wino stanowiło luksusowy napój możnych, a już XIV w. był okresem największego rozprzestrzenienia winorośli w Polsce. Uprawy były zakładane także przez mieszczan, najwięcej znajdowało się na Śląsku, w okolicach Zielonej Góry, Poznania, Torunia, Płocka, Sandomierza, Lublina i Krakowa. W nazwach wielu miejscowości zachowało się świadectwo tej działalności, np. Winnagóra, Winnica, Winiary, Winogrady. W XV w. zaczęto sprowadzać również wina z Francji, Włoch, Niemiec i Węgier. Regres polskiego winiarstwa nastąpił w XVI w., kiedy to pojawiły się dogodne możliwości transportu zza granicy, a mroźne polskie zimy niweczyły zbiory winogron (mała epoka lodowa) i windowały ceny polskiego wina. Nie pomógł nawet protektorat królowej Bony sadzącej winorośl w swoich posiadłościach, ani fakt, że ówczesne polskie winiarstwo pod względem technologicznym stało wyżej od np. węgierskiego. Następnie długotrwałe wojny w XVII w. dokonały kolejnych wielkich spustoszeń w polskim winiarstwie i spowodowały brak możliwości rozwoju.

Wino było napojem modnym wśród elit. Przyzwyczajona do miodów pitnych szlachta preferowała słodkie i ciężkie wina takie jak grecka malmazja. Sprowadzano również z Hiszpanii alikant, petercyment (rodzaj malagi), z Portugalii maderę, słodkie wina z Wysp Kanaryjskich, ale największym powodzeniem cieszyły się wina węgierskie. Polacy wykupywali je jeszcze przed winobraniami, następnie długo pozwalali im dojrzewać w piwnicach. Dzięki takiemu zabiegowi powszechnie uważano je za jeszcze lepsze niż te kupowane na Węgrzech. Ukuło się w związku z tym powiedzenie *Hungariae natum et Poloniae educatum* – na Węgrzech urodzony, a w Polsce wychowany. Poza tym mawiano *nullum vinum nisi hungaricum* – nie ma wina nad węgryzna. Węgryzn, jak nazywano węgierskie wina, a zwłaszcza tokaj stał się częścią staropolskiej tożsamości. Polacy jeździli na Węgry również po to, aby nadzorować produkcję wina, oraz aby na własną rękę wyrabiać wina i sami Węgrzy doceniali ich wkład w tworzenie tokajów.

Od XVII w. prowadzenie winnic w Polsce nie miało ekonomicznego uzasadnienia, były raczej kosztowną zachcianką utrzymywaną dla ozdoby niż uprawą rolną. Przed II wojną światową w Polsce wino wytwarzano w niewielkich ilościach na Kresach Wschodnich, centrum polskiego winiarstwa były Zaleszczyki o klimacie podobnym do czarnomorskiego. Tymczasem znajdujący się w granicach Niemiec region zielonogórski świetnie prosperował. W XX w. socjalistyczny ustrój powojennej Polski doprowadził do ostatecznego upadku winiarstwa, m.in. przez likwidację prywatnych winnic i rozpowszechnienie tanich owocowych trunków, które nazywano winami.

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[a], wiśni, jabłek[b], śliwek, winogron oraz owoców róży dzikiej[c]. Inną kategorią są wina kwiatowe wytwarzane na bazie kwiatostanów mniszka lekarskiego, akacji czy też bzu czarnego. Wino domowe bywa również produkowane z ryżu lub rzadziej innego zboża[d].

Fermentacja odbywa się najczęściej w gąsiorach zakończonych rurką fermentacyjną. Po zakończeniu fermentacji młode wino ściąga się znad osadu za pomocą specjalnego węża w celu poddania wina procesowi dojrzewania. W warunkach domowych dojrzewanie przeprowadza się w tych samych naczyniach co proces fermentacji, jednak po kilkumiesięcznym etapie leżakowania gąsior zatyka się korkiem.

Fermentacja win domowych odbywa się dzięki obecności dzikich lub szlachetnych drożdży. Dzikie drożdże to te, które znajdują się na powierzchni owoców i przedostają się do moszczu podczas tłoczenia. Fermentacja przeprowadzona przy ich użyciu jest szybka, jednak drożdże zaprzestają fermentować w momencie, gdy moszcz osiągnie nieznaczną zawartość alkoholu, dając w efekcie nietrwałe wino. Stosowanie dodatku drożdży szlachetnych przedłuża ten proces oraz stwarza przewagę drożdży nad innymi szkodliwymi drobnoustrojami jak np. bakterie octowe czy bakterie fermentacji mlekowej, które powodują choroby wina. Drożdże szlachetne w zależności od ich rodzaju nadają winu charakterystyczne własności smakowo-zapachowe, czyli tzw. bukiet wina.

Domowi winiarze dobierają rodzaj drożdży winnych w zależności od przerabianych owoców oraz oczekiwanych cech gotowego wina. Amatorzy domowej produkcji niekiedy próbują uzyskiwać wino podobne do słynnych win gronowych. W tym celu stosują kupażowanie odpowiednich dla danego rodzaju win owocowych, przeprowadzają fermentację na odpowiednich drożdżach winnych oraz stosują odpowiednie dodatki. Np. przy produkcji wina zbliżonego do tokaja stosuje się kupaż win: agrestowego, porzeczkowego i jabłkowego. Dodatkami, które w tym przypadku pozwalają zbliżyć cechy wina, mogą być miód i kozieradka. Innym przypadkiem jest produkcja wina zbliżonego do malagi. W jego przypadku do odpowiednio dobranych win owocowych dodaje się zagęszczoną i słodką esencję z wiśni, śliwek lub rodzynek; imitując w ten sposób cechy oryginalnej malagi, do której produkcji używa się zagęszczonego soku z winogron. Inną kategorią są domowe wermuty, do których produkcji używa się mało kwaśnych win owocowych z dodatkiem esencji ziołowej, z głównym udziałem piołunu.

Rozlew wina

Wino można rozlewać do butelek wtedy, gdy jest już w pełni klarowne, dojrzałe i zharmonizowane. Sprawdzenie dojrzałości wina polega na umieszczeniu jego próbki w otwartej butelce na dobę i sprawdzeniu klarowności po upływie tego czasu. Jeśli wino jest klarowne - można przystąpić do jego rozlewu do butelek; jeśli nie - należy jeszcze poczekać jakiś czas z rozlewem do butelek, aż wino dojrzeje.

Butelki przeznaczone do przechowywania wina muszą być bezwzględnie czyste.



Korki powinny być nowe, bez obcego zapachu. Wino do butelek nalewa się w sposób analogiczny do ściągania wina z nad osadu. Butelki z winem powinny być przechowywane w pozycji leżącej, w temperaturze 10-12°C, przy stałej, niewysokiej wilgotności powietrza.



Konsumpcja wina w Polsce na przestrzeni lat (w tys. litrow)

	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Łącznie	79 758	81 603	85 140	87 813	91 638	95 499	99 135	103 581	107 676
Czerwone	42 750	43 200	44 775	46 161	48 654	50 922	52 920	54 963	56 907
Różowe	2 475	2 745	3 357	3 825	4 050	4 230	4 455	4 770	4 950
Białe	34 533	35 658	37 008	37 827	38 934	40 347	41 760	43 848	45 819

[Skutki uboczne spożywania wina](#)

Skutki uboczne nadużywania wina



Pijesz wino w dużych ilościach? Widać to na twojej twarzy

Chociaż w wielu źródłach czytamy, że picie wina niesie ze sobą same korzyści, nie do końca tak jest. Gdy po kieliszek sięgamy każdego wieczoru, organizm zaczyna się buntować. Skutki widoczne są na naszej twarzy. Chcesz wiedzieć, czy masz "wine face"? Popatrz w lustro i sprawdź, czy występują u ciebie te oznaki. Pamiętaj – antyoksydanty zawarte w winie są dobre dla naszego wyglądu, ale tylko wtedy, gdy pijemy je raz na jakiś czas.

Czerwienienie się twarzy

- Picie wina czerwonego w dużych ilościach skutkuje powstawaniem rumienia. Składniki rozszerzają naczynia krwionośne, zaostwiają objawy trądziku różowatego. Wino aktywizuje je i utrwala. Leczenie nie trwa tutaj kilka dni, a miesiące. To bardzo częsty towarzyski problem. Osoby nie sięgają po czerwone wino, ponieważ wstydzą się czerwonej twarzy – komentuje dr n. med. Ewa Chlebus, lekarz dermatolog. Regularne spożywanie wina powoduje również lekki obrzęk twarzy.

Opadanie i drganie powieki

Jak podaje autorka książki "Reverse the Signs of Ageing" (czyli "Odwróć znaki starzenia"), objawem spożywania zbyt dużej ilości wina jest opadanie powiek bądź drganie jednej z nich. To skutek wypłukiwania przez alkohol magnezu z organizmu.

Picie dużej ilości wina może powodować też tworzenie się nieestetycznie wyglądających worków pod oczami. Powiększają się pory, na policzkach pojawiają się zmarszczki.

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.