



Wszystko o... winie

Wydanie pierwsze 5/11/2021

Kinga Kisielińska

kkisiel3@stu.vistula.edu.pl

Warszawa

TOC

Wszystko o... winie	1
Dla kogo jest ten przewodnik?	3
Co to jest wino?	4
Historia wina	7
XX wiek	8
Rola wina w kulturze	9
Wino w obrzędach religijnych	9
Wino w sztuce	9
Wino a styl życia	10
Co to jest wino domowe?	12
Drożdże	13
Drożdże winiarskie	13
Rodzaje drożdży	13
Gatunek drożdży, a rodzaj wina	13
Fermentacja	14
Życiodajna woda	14
Fermentacja w miazdze	14
Fermentacja soku	14
Po czym poznać, że wino pracuje?	15
Rozlew wina	16
Przechowywanie wina	17
Konsumpcja wina	19
Skutki uboczne nadużywania wina	20

Dla kogo jest ten przewodnik?



Myślisz, że wyrób wina to zadanie dla doświadczonych winiarzy? Nic nie stoi na przeszkodzie, by dołączyć do tego zacnego grona – już dziś skompletuj potrzebny zestaw akcesoriów, przygotuj owoce, cukier, drożdże i... do dzieła! Dowiedz się od czego zacząć, jak nastawić wino i jak długo trwa leżakowanie. To porada dla zupełnych amatorów! Chcemy Ci pokazać, że wyrób wina wcale nie jest taki trudny.

Wierz w swoje możliwości – jesteśmy przekonani, że wina Twojego wyrobu zechcą spróbować nie tylko domownicy, lecz także sąsiedzi, znajomi, dalsi znajomi, dalsza rodzina...

To co, zaczynamy? :)

Co to jest wino?

Wino jest to napój otrzymywany przez fermentację alkoholową winogron albo 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).



Wino, to produkt fermentacji soku winogron.

Fermentacja: **drożdże** + **cukier** = **alkohol** + **CO₂** (dwutlenek węgla)

Wino zawiera:

- ok. 13% alkoholu
- ok. 86% wody
- reszta – cukier, kwasy organiczne, polifenole

Wino ze względu na kolor dzielimy na:

- czerwone
- różowe
- białe

Wina białe mogą być również produkowane z ciemnych winogron, ponieważ owoce dają sok biały, kolor czerwony pochodzi z garbników zawartych w skórkach i szypułkach winogron czerwonych.

W smaku wino może być:

- wytrawne
- półwytrawne
- półsłodkie
- słodkie

Zawartość alkoholu w winie wynosi od 5,5 % do 14%. Do win wzmocnionych dodaje się spirytus gronowy, co podnosi zawartość alkoholu do 15-22% (Sherry, Malaga, Porto). Wino musujące zawiera dwutlenek węgla.

Na etykietach zazwyczaj są skróty, które niestety nic nam nie mówią. Poniżej wyjaśniam wszystkie najważniejsze.

Nazwa	Wyjaśnienie
AOC (Appellation d'Origine Controlee)	wino z najwyższej półki, które opisane jest z jakiego pochodzi obszaru oraz w jaki sposób zostało wyprodukowane (technika, winifikacja, szczepy, maksymalna wydajność z hektara)
AOVDQS (Appellation d'Origine Vin Limit de Qualite Superieure)	wino niżej w hierarchii od AOC, gdzie określono obszar z jakiego wino pochodzi
VDN (Vin de Naturel)	wina naturalnie słodkie
VDP (Vin de Pays)	wino, które pochodzi z określonego rejonu
VDQS (Vins Delimites de Qualite Superieure)	wino produkowane w ściśle określonych warunkach z wyższej półki
table wine, vin de table, vino de tavola, tafelwein, vino de mesa	wino stołowe
white, blanc, bianco, feher, weiss, blanco	wino białe
rose	wino różowe
red, rouge, rosso, voros, rot, tinto	wino czerwone
medium sweet, semi sweet, demi doux, moelleux, demi dolce, semi dolce, feiedes, llebllich, semi duice	wino półsłodkie
sweet, doux, dolce, edes, suss, dulce	wino słodkie
medium dry, semi dry, demi secco, felszaraz, halbtrocken, semi seco	wino półwytrawne
sec, secco, dry, szaraz, trocken, seco	wino wytrawne
sparkling, mousseux, cremante, champagne, spumante, habzo, sekt, espumoso, cava	wino musujące

Bibliografia:

<http://www.wina.zasada.pl/pl/co-to-jest-wino>

<http://tratoria.pl/poznac-wino/co-to-jest-wino/>

<http://podniebnewinnice.pl/skomplikowane-tlumaczenia-etykiet-na-winie/>

Historia wina



Historia wina sięga czasów około 7 tys. p.n.e., a świadczą o tym znaleziska archeologiczne na terenie obecnej Gruzji w okolicach miejscowości Szulaweri. Znaleziono tu fragmenty dzbanów zawierających z dużym prawdopodobieństwem wino. Z kolei około 5 tys. lat p.n.e. produkowano wino na terenie obecnego Iranu. Podczas wykopaliśk prowadzonych na stanowisku Hajji Firuz Tepe w górach Zagros – odnaleziono naczynia, w których było przechowywane wino. Kolejne ślady produkcji wina odnaleziono w Godin Tepe w Iranie, gdzie odkryto pomieszczenia pochodzące z trzeciego tysiąclecia p.n.e., a w nich dzbany o wąskich szyjkach. Badania osadów znalezionych wewnątrz naczyń świadczyły o tym, że przechowywano w nich wino z dodatkiem żywicy.

XX wiek

W XX wieku pierwsza wojna światowa i późniejsza prohibicja w Stanach Zjednoczonych mocno uszczupliły dochody z produkcji wina i spowolniły rozwój winiarstwa, ale po 1933 r., kiedy prohibicję zniesiono – przemysł winiarski szybko podźwignął się z kryzysu. Żeby ujednolicić i nadać przemysłowi winiarskiemu lepszy kształt prawny i zmusić winiarzy do przestrzegania zasad, a tym samym podnieść jakość produkowanych win, we Francji w 1935 r. powstał system apelacji (Appellation d'origine contrôlée). System ten działa do dziś i określa: wydajność z hektara, pochodzenie, minimalną zawartość alkoholu, używane odmiany winorośli, metody upraw i winifikacji.

Po kolejnym spowolnieniu rozwoju winiarstwa w czasie drugiej wojny światowej, w latach 50-tych do winnic wkroczyła technologia: maszyny, traktory, opryski, kontrola powstawania klonów. W tym samym czasie woda pitna zyskała na jakości, co spowodowało zmniejszenie spożycia wina.

W latach 60-tych natomiast pojawiły się wina, które na etykietach miały oznaczone szczepy, co sprawiło, że wina zaczęły być bardziej zrozumiałe. W tym samym czasie powstało imperium braci Gallo w Kalifornii i ten moment uznaje się za początek wielkiego biznesu winiarskiego. W 1966 r. Robert Mondavi – legenda winiarstwa amerykańskiego i światowego – otworzył w Napa Valley swoją winiarnię. Wtedy też Napa Valley stało się apelacją kalifornijską. Dokładnie 10 lat później na degustacji paryskiej doszło do największego „przewrotu” w winiarskim świecie: po degustacji w ciemno sędziowie doznali szoku, kiedy okazało się, że najwięcej punktów zdobył kalifornijski cabernet sauvignon z Napa Valley. Od tego momentu wina z Nowego Świata zaczęły się liczyć zarówno na konkursach winiarskich, jak i wśród konsumentów.

Lata 80-te były równie ważne dla rozwoju winiarstwa na świecie, ponieważ wówczas wiele rządów zdecydowało o replantacji winnic, żeby ukrócić złe praktyki sadzenia bardzo wydajnych, ale mało szlachetnych odmian, a położyć nacisk na produkcję win jakościowych. W kwestii procesu winifikacji z kolei Émile Peynaud, czyli enolog-legenda, który zwany jest ojcem współczesnej enologii, uznał, że bardzo ważne w procesie produkcji wina jest kontrolowanie temperatury podczas fermentacji. Ta przełomowa konstatacja była kolejnym krokiem ku polepszeniu jakości robionych win.

Bibliografia:

<http://o-winie.pl/jak-kupowac-i-jak-pic/krotka-historia-wina/>

Rola wina w kulturze

W poprzedniej zakładce dowiedziałeś się jaka jest "Historia wina" on page 7. Teraz chciałabym przedstawić rolę jaką wino odgrywa w kulturze.

Wino w obrzędach religijnych

Dowiedz się więcej

Wino, odkąd człowiek zaczął je wytwarzać, stanowiło nie tylko ważny element jego diety, ale zostało włączone w jego religię, tradycje, rozrywki, sztukę, przez co zaczęło być nierozdzielne. Biblia zawiera bardzo liczne wzmianki o winie, winnicy, winorośli, zarówno w symbolicznym, jak i w dosłownym znaczeniu. Wino dla ludzi jest życiem, jeżeli pić je będziesz w miarę. Jakież ma życie ten, który jest pozbawiony wina? Stworzone jest bowiem ono dla rozweselania ludzi. Zadowolenie serca i radość duszy daje wino pite w swoim czasie i z umiarkowaniem. (Syr 31, 27-28)

Według Biblii pierwszym, który uprawiał winorośl był Noe. Przemienienie wody w wino w Kanie Galilejskiej było pierwszym cudem Chrystusa. Sam Chrystus przyrównywał siebie do krzewu winnego. Eucharystia w chrześcijaństwie zakłada łączność Boga z ludźmi poprzez komunie z ciałem i krwią Chrystusa pod postaciami chleba i wina. W ten sposób wino towarzyszyło upowszechnianiu się nowej religii. Przez tysiąclecia ze względu na zanieczyszczenie wody pijano zarówno piwo, jak i wino mieszane z wodą. Zwyczaj mieszania wina z wodą zachował się do dziś m.in. w Kościele katolickim – do wina podczas mszy dodawana jest woda. Napoje sporządzone z użyciem zagotowanej wody jak kawa czy herbata stały się popularne w świecie Zachodu dopiero w XVII w.



Wino w sztuce

Dowiedz się więcej

Sztuka poruszająca temat wina często w naturalny sposób łączyła w sobie walory sacrum i profanum. W muzyce występowało zarówno w psalmach, w operze, jak i w pieśniach biesiadnych. W malarstwie winne grona pojawiały się w ornamentach, wino obecne było na obrazach przedstawiających obficie zakrapiane uczty, ale również w kielichach w przedstawieniach martwej natury. Wino symbolizuje m.in. eliksir życia wiecznego, dar boski, zbawienie, eucharystię, młodość, upojenie, pocieszenie, animusz, odwagę, erotykę, dzikość, wroga, diabła.

O winie pisał m.in. Pliniusz Starszy w *Historii naturalnej*, Kanto Starszy w *O gospodarstwie wiejskim*, Wergiliusz w *Georgikach*, Piotr Crescenzi w popularnym w średniowieczu i renesansie podręczniku rolnictwa. Wspominano o nim ponad stukrotnie w Biblii, m.in. w *Pieśni nad pieśniami*, *Księdze Izajasza*. Wino pojawiało się w literaturze pięknej, w eposejach, tekstach satyrycznych, poetyckich. Z uznaniem o winie pisał m.in. Shakespeare, Rousseau, Voltaire, Bacon, Byron. Wśród polskich autorów temat wina poruszał Tuwim w *Słowniku pijackim*, wspominali o nim w swoich dziełach m.in. Juliusz Słowacki (w *Kordianie*, we fragmencie nawiązującym do wydarzeń w Kanie Galilejskiej), Jan Kochanowski, Maria Konopnicka, Henryk Sienkiewicz i wielu innych.



Wino a styl życia

Dowiedz się więcej

Spożywanie wina nierzadko jest postrzegane jako ważny element stylu życia. Współczesny indywidualizm przejawia się w niebanalnym sposobie spędzania wolnego czasu; na ocenę danego człowieka ma wpływ jego hobby, zainteresowania. Wino świetnie wpisuje się w takie podejście – picie wina może świadczyć o ucywilizowaniu, wino może stanowić obszar pogłębiania wiedzy, poszukiwań, spędzania wolnego czasu (łączyć się często z jedzeniem czy turystyką), pozwalać na odrzucenie tego, co masowe. Jednak paradoksalnie w wielu krajach wino jako napój codzienny jest właśnie masowym produktem. Wino może być narzędziem manifestowania własnego statusu społecznego. Osoba szcycąc się wiedzą na temat wina, może ukazywać swoje wyrafinowanie, a sygnalizując, ile jest w stanie zapłacić za butelkę wina, może chlępić się swoją zamożnością. Szczególnie szampan (którego spożycie nierozdzielnie jest kojarzone ze świętowaniem i szczęściem) oraz inne drogie wina postrzegane są jako dobra luksusowe, są czasem używane dla zaznaczenia prestiżu, ekskluzywności.

Wino jest też postrzegane jako jeden z najzdrowszych trunków, co wpisuje się w kolejny aspekt współczesnego stylu życia – dążenie do dobrostanu fizycznego. Rola wina w stylu życia może jednak różnić się u mieszkańców różnych krajów. W wielu częściach Europy wino jest powszechnym, nierozdzielnym elementem spożywania posiłków, w związku z czym spożycie wina jako takiego tam spada. W innych zaś krajach, zwłaszcza rozwijających się, spożycie wina kojarzone jest ze statusem i zamożnością. Przykładowo w państwach, gdzie stosunkowo wysokie było spożycie napojów spirytusowych (jak Polska czy Finlandia) spada ono na rzecz wina i piwa.



Bibliografiaa:

https://pl.wikipedia.org/wiki/Wino_w_kulturze

Co to jest wino domowe?

Znamy już podstawową definicję wina. Wino jest to napój otrzymywany przez fermentację alkoholową winogron albo moszczu gronowego. Wino domowe to 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. 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.

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 nieznacznie 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.



Drożdże



Drożdże winiarskie

Większość winiarzy sięga po specjalistyczne drożdże winiarskie. I jak się okazuje – bardzo dobrze, że wybierają właśnie takie, ponieważ są one wyselekcjonowane i hodowane

w odpowiedni sposób. Uzyskane gatunki, tych użytecznych mikroorganizmów dają o wiele lepsze rezultaty podczas produkcji trunku. Wybierając konkretny gatunek drożdży, jesteśmy w stanie określić, jak mocny napój uzyskamy z danych owoców i jak długo potrwa fermentacja. Bazując na dzikich drożdżach, nie możemy przewidzieć tego procesu i jest on zbliżony do gry w ruletkę.

Rodzaje drożdży

Na rynku mamy dostępne drożdże aktywne i pasywne. Jaka jest różnica między nimi? Oczywiście różnica praktyczna. Drożdże aktywne można wykorzystać niemal od razu. Wystarczy otworzyć opakowanie i przesypać granulát do naczynia. Następnie dodajemy nieco letniej wody i cukru. Po kilkunastu minutach możemy tę mieszaninę dorzucić do moszczu. Drożdże pasywne, zwane też drożdżami do namnażania, wymagają nieco więcej zachodu. Produkt ma zwykle formę suszu owocowego, na którym znajdują się nieaktywne komórki drożdży. Wobec tego konieczne jest przygotowanie tzw. matki drożdżowej, który trwa około 3-6 dni.

Gatunek drożdży, a rodzaj wina

Jak wybrać ten odpowiedni gatunek do naszego wina? Możemy się jedynie domyślić, że gatunków drożdży jest od groma. Jednak producenci i sprzedawcy drożdży przychodzą

z pomocą i podają informacje w opisach produktów. Można łatwo dowiedzieć się, który gatunek wybrać do wina z określonych owoców. Przykładowa typologia wygląda następująco: Malaga – do czarnych winogron i aronii; do win czerwonych deserowych, Tokay – do agrestu, głogu, jabłek, gruszek, moreli, truskawek, białych winogron, białych porzeczek, rodzynek i zbóż; do win białych deserowych i stołowych, Burgund – do śliwek, aronii, czarnych winogron, bzu, wiśni, czarnej porzeczki i jagód; do win czerwonych stołowych

i deserowych, oraz Sherry – do jabłek, białych winogron, białych porzeczek, głogu, dzikiej róży, rodzynek i zbóż; do win białych deserowych

Fermentacja



Proces fermentacji alkoholowej polega, mówiąc w dużym skrócie, na zamianie cukru w alkohol i dwutlenek węgla. "Drożdże" on the previous page żywią się glukozą, a namnażając się wytwarzają etanol. Większość owoców ma w sobie - niestety - zbyt małą ilość cukru, by można z nich było uzyskać wino odpowiedniej mocy, dlatego niezbędne jest dodanie dodatkowej ilości sacharozy. Cukier należy rozpuścić w wodzie w stosunku 1:1 tworząc tzw. syrop cukrowy. Tak przygotowany roztwór możemy dopiero dodać do fermentujących owoców. Uwaga, zbyt duża ilość cukru dodana na raz może zatrzymać fermentację, dlatego ważne jest aby nie dodawać go więcej niż 1 kilogram na każde 5 litrów wina. Dlatego też wino dosładzamy na raty, w trzech lub czterech etapach.

Życiodajna woda

W wyrobie wina stosować możemy wszystkie zdadne do picia rodzaje wody – przegotowaną, źródlaną, mineralną. Musimy pamiętać, by dokładnie obliczyć ilość płynów jaką dodajemy do wina. Wodę zawartą w syropie cukrowym również należy wliczyć do puli podanej w przepisie. Oznacza, że jeśli na 10 litrów wina potrzeba, na przykład, 2 kilogramów cukru i 8 litrów wody, to po wlewniu do balonu syropu cukrowego pozostała woda to już tylko 6 litrów.

Fermentacja w miazdze

Surowce możemy dodać do wina na dwa sposoby. Najczęściej wybraną metodą jest tzw. fermentacja w miazdze. Polega ona na zgnieceniu owoców z drożdżami w baniaku, lub sporej wielkości pojemniku i pozostawieniu ich na kilka dni, by oddały sok. W ten sposób przygotowujemy większość win z najpopularniejszych owoców – wiśni, śliwek, aronii, porzeczek. Po 2 dobach powstały sok należy oddzielić od resztek owoców, wlać do baniaka, dodając syrop cukrowy i wodę. Zatkany korkiem z rurką fermentacyjną gąsior odstawiamy w ciepłe miejsce, do czasu aż wino nie skończy pracować.

Fermentacja soku

Drugą popularną metodą fermentacji jest fermentacja czystego soku owocowego. W ten sposób przygotowujemy np. wino z jabłek, gruszek i innych owoców z których łatwo wyciska się sok. Do wyciśnięcia soku posłuży nam sokownik, sokowirówka lub niewielka prasa do owoców. Świeżo uzyskany sok wlewamy do balonu i postępujemy tak po zakończeniu fermentacji w miazdze.

Po czym poznać, że wino pracuje?

Do rurki fermentacyjnej, przed tym, jak zatkamy nią balon, należy nalać wody. Woda musi wypełniać obie banieczki rurki przynajmniej w połowie. Wino rozpoczyna pracę do 24 godzin od momentu nastawienia. Pierwszym sygnałem będzie przemieszczająca się w rurce woda i odgłosy bulgotania. Wkrótce na powierzchni wina zacznie tworzyć się piana, a odgłosy jego pracy będą coraz częstsze. Gdy wino przestanie pracować należy dodać do niego kolejną porcję cukru. Czynność tę powtarzamy tak długo, aż dodamy cały cukier.

Rozlew wina



Proces fermentacji alkoholowej polega, mówiąc w dużym skrócie, na zamianie cukru w alkohol i dwutlenek węgla

Gdy fermentacja cicha kończy się a na dnie naczynia zaczyna tworzyć się osad drożdżowy, przyszedł czas, aby po raz pierwszy ściągnąć nasze młode wino znad osadu. Zbyt długie pozostawienie wina nad osadem jest bardzo niekorzystne ze względu na kilka spraw:

- drożdże znajdujące się w osadzie po pewnym czasie ulegają rozkładowi, wydzielając pewne substancje nadające winu posmak drożdżowy
- wina za długo trzymane nad osadem mętnieją i zmętnienie to jest trudne do usunięcia
- wina czerwone potrafią w tej sytuacji "zrzucić" swój barwnik

Okres przechowywania wina nad osadem powinien być tym krótszy, im wino słabsze i temperatura wyższa. W praktyce pierwszego ściągnięcia wina znad osadu dokonuje się:

- wina lekkie - po 3-5 tygodniach
- wina średnio mocne - po 4-8 tygodniach
- wina mocne - po 8-16 tygodniach

Po zlaniu wina znad osadu tempo fermentacji cichej jeszcze bardziej spada, aż zupełnie ustaje. Wino należy ściągać znad osadu jeszcze kilka razy, aż stanie się ono zupełnie klarowne.

Ściągania wina znad osadu dokonujemy wężykiem np. igielitowym, kliknij żeby powiększyć zanurzając jeden z jego końców w naczyniu a winem, tak aby jego końcówka nie dotykała do osadu. Naczynie z winem stawiamy wyżej, niż drugie naczynie do którego będziemy przelewać wino (o tej samej lub większej pojemności). Następnie zasysamy wino przez wąż igielitowy (można trochę wypić przy okazji) i kierujemy wylot wężyka do naczynia umieszczonego niżej. Delikatność i pewna ręka to coś co bardzo się przyda przy tej operacji. Chodzi w niej o to, żeby ściągnąć jak najwięcej wina i przy okazji nie poruszyć przy tym osadu. Tylko ćwiczenia mogą tutaj pomóc w uzyskaniu dobrych wyników. Nic nie szkodzi jeśli osad się poruszy i zaciągnie do dolnego naczynia - trzeba będzie tylko jeszcze raz powtórzyć zabieg po paru dniach, gdy osad znowu się ułoży. Osad pozostały po lewarowaniu można przefiltrować i uzyskany płyn odstawić w innym naczyniu do dalszego klarowania jako wino gorszej jakości.

Przechowywanie wina



Każdy miłośnik wina marzy o własnej piwniczce z winami. Nie wierzę, że widząc na zdjęciu sklepione, przepastne piwnice wypełnione beczkami i stojakami z winami, nie wzdychasz z zazdrości i nie sprawdzasz w internecie cen tanich lotów w okolice Bordeaux albo Toskanii. A potem nieśmiało zerkasz na swój winny magazyn i zastanawiasz się, czy aby na pewno Twoje wina są w odpowiedni sposób przechowywane. O czym warto pamiętać?

Najważniejsza zasada, którą musisz zapamiętać: tylko 1% win dostępnych na rynku można przechowywać latami, ponad 90% butelek należy spożyć w przeciągu roku. Jasne, że warto zostawić sobie ciekawsze wino na wyjątkowe okazje, ale niech to będą wydarzenia w najbliższej przyszłości, a nie 18 urodziny wnuczki, której jeszcze nie masz.

Wina przechowujemy w pozycji poziomej, dzięki temu korek ma przez cały czas kontakt z trunkiem, a to zapobiega jego wysychaniu. Wysuszony korek nie chroni wina przed niebezpieczną w tym przypadku obecnością tlenu w butelce, a ten powoduje wady wina, czyli pozbawia je walorów smakowych i zapachowych.

Tylko stała temperatura przechowywania wina chroni je przed zepsuciem. Najlepiej trzymać je w zaciemnionej, chłodnej piwniczce. Ponieważ jednak niewielu z nas dysponuje filmowymi chateaux na wyłączność, warto znaleźć inne, skuteczne rozwiązanie. Dobrze jest zaopatrzyć się w chłodziarkę do wina. Zapewnia ona stałą temperaturę, ogranicza dostęp światła, a butelki znajdują się w niej w poziomej pozycji. Innym rozwiązaniem jest zakup stojaka na wina, który umieścisz w odpowiednim miejscu w mieszkaniu – unikaj bezpośredniej obecności kaloryferów, piekarnika i przeciągów! Najgorsza możliwa lokalizacja to kuchnia – uwierz, nie ma drugiego miejsca w Twoim domu, w którym temperatura zmieniałaby się tak często.

Dla wina maksymalna temperatura przechowywania to 21 stopni Celsjusza, powyżej tej granicy wino zaczyna się psuć, a następnie w okolicy 28 stopni „gotować”, traci aromaty i smak! Minusowe temperatury również negatywnie wpływają na walory wina. Najbardziej optymalna temperatura przechowywania wina to 10–14 stopni, zapewnia dobrą i stałą jakość wina, a przy tym przed podaniem łatwo przygotować je do spożycia – odpowiednio ochłodzić lub poczekać, aż nieco się ogrzeje.



Przechowując wino, unikaj bezpośredniego kontaktu z silnym światłem (zarówno sztucznym, jak i naturalnym!). Światło niepotrzebnie nagrzewa wino, może powodować uwolnienie się nieprzyjemnych smaków, a dodatkowo sztucznie przyspiesza proces starzenia wina, który wcale nie jest pożądany. Pamiętaj o tym w domu, ale i w sklepie – często w dyskontach czy marketach na półce stoją wyeksponowane butelki wina, a za nimi w ciemnym kartonie leżą pozostałe butelki. Zawsze sięgaj po te drugie!

Postaraj się przechowywać wino w spokojnym, cichym miejscu. Wszelkiego rodzaju wstrząsy i wibracje mogą zniszczyć strukturę wina.

Czasami musisz przechować otwarte wino. Taką butelkę należy zawsze chować do lodówki i koniecznie jak najszybciej ją zamknąć. Najprostszym, ale nie najlepszym rozwiązaniem jest ponowne włożenie do szyjki butelki korka. Dużo lepszym pomysłem będzie jednak zaopatrzenie się w pompkę próżniową – wypompowuje ona powietrze z pustej przestrzeni butelki, a specjalny gumowy korek uniemożliwia ponowne dostanie się tlenu do jej wnętrza. Tak zabezpieczone wino możesz przechowywać w lodówce przez kilka dni, ale nie dłużej niż tydzień.

Bibliografia:

<https://aniastarmach.pl/artukul/jak-przechowywac-wino/>

Konsumpcja wina

Na pytanie: “Jakie wino lubisz?” wielu z nas odpowiada dzisiaj: “Dobre”. I choć nie jest to najbardziej profesjonalna z możliwych odpowiedzi, świadczy dobitnie, że na przestrzeni ostatnich dekad mocno podszkoliśmy się z enologii. Teraz przynajmniej wiemy, jakie lubimy. Jeszcze trzydzieści lat temu prawdopodobnie nie byłibyśmy do końca przekonani, czy odróżniamy wytrawne od słodkiego.

W ostatnich latach światowa konsumpcja wina utrzymuje się na poziomie około 240 milionów hektolitrów rocznie, głównie dzięki rosnącej konsumpcji w USA, Chinach, w krajach Skandynawskich i Europy Centralnej.

Stany Zjednoczone są dzisiaj największym konsumentem wina na świecie, wyprzedzając Francuzów, Włochów i Niemców. Jednak najwięcej wina na głowę mieszkańca konsumuje się rocznie w Państwie Watykan – 54,2 l oraz w Luksemburgu – 52,4 l, natomiast przeciętny Francuz wypija rocznie około 42,5 l.

Konsumpcja wina w Polsce powiększyła się w ostatniej dekadzie ponad dwukrotnie, jednak konsumpcja per capita sięga zaledwie 8 litrów w roku, a pod względem wartości konsumowanego wina (około 980 mln USD) Polska zajmuje dalekie, 32 miejsce na świecie.

kazuje się, że wraz z przeciętnym wzrostem dochodów światowa konsumpcja wina w cenie powyżej 10 USD wzrosła w ostatniej dekadzie o 3,6% , podczas gdy w cenach niższych spadła o 0,2%.

Zmiany te potwierdzają działanie prawa Engla na rynku wina, gdzie popyt (konsumpcja) na wino podstawowe, o niższej cenie i jakości spada i przesuwa się znacznie w kierunku wina o wyższej cenie i jakości. W rezultacie zmienia się struktura konsumpcji wina. Udział wina taniego (stołowego) w konsumpcji zmniejsza się, natomiast wina jakościowego wzrasta zwłaszcza, że konsument ma do dyspozycji ogromną ofertę win jakościowych, z której w coraz większym stopniu korzysta.

W ekonomii zależności popytu (konsumpcji) od zmian dochodu konsumenta są znane pod nazwą prawa Engla, od nazwiska niemieckiego ekonomisty Ernsta Engla (1821 – 1896), który badał te zjawiska i określił występujące między nimi prawidłowości.

Bibliografia:

<https://winnicaprofesora.pl/ekonomia-wina/trendy-konsumpcji-na-swiatowym-ryнку-wina/>

<https://natemat.pl/296575,konsumpcja-wina-w-polsce-prezes-tim-o-winiarskich-upodobaniach-polakow>

Skutki uboczne nadużywania wina

Depresja, choroby serca i udar mózgu... Odpowiednia ilość wina może chronić Cię przed tymi chorobami. Nadmierna? Grozi nadwagą, cukrzycą i uzależnieniem. Sprawdź, ile pić, by czerpać z tego korzyści zdrowotne.

Za mało: jeśli nie pijesz

Powiedzenie, że pijesz wina za mało, zabrzmiałoby jak presja. Oczywiście nie musisz pić wina, by zdrowo żyć. Jeśli jednak z jakichś powodów sięgasz czasem po butelkę, warto wiedzieć, jak wypić jej zawartość, by mieć z tego najwięcej korzyści.

Wino z czerwonych winogron (pamiętaj, że białe również może pochodzić z czerwonych, dlatego zagłądaj na etykiety) to bogactwo flawonoidów, które mają działanie przeciwutleniające. By spełniły swoje zadanie, musisz dostarczyć odpowiednią ich ilość. Udowodniono, że kieliszek to minimum, które pozwoli przeciwutleniaczom chronić Cię przed chorobami serca czy opóźniać proces starzenia.

W sam raz: 1 kieliszek dziennie

Kolor wina podzielił świat naukowy. Nie ma zgody co do tego, które – białe czy czerwone – lepiej wpływa na zdrowie. Coraz więcej badań pokazuje za to, jaka ilość wina jest najkorzystniejsza. Amerykański magazyn medyczny „BMC Medicine” podał, że picie od 2 do 7 kieliszków wina dziennie chroni przed depresją.

Dodatkowo kieliszek do obiadu przyspiesza trawienie (takiej właściwości nie mają inne alkohole!). Uważaj jednak z piciem po treningu. W tym ostatnim przypadku bardziej potrzebujesz izotoników i białka niż wina.

Za dużo: 3 kieliszki dziennie

Picie wina ma mnóstwo zalet – począwszy od smakowych, a skończywszy na zdrowotnych. O ile jednak 4 kieliszki tygodniowo mogą obniżyć poziom złego cholesterolu i podwyższyć poziom dobrego, chronić przed udarem mózgu, demencją, zawałem serca, a nawet rakiem piersi, o tyle codzienne picie wina może wywołać odwrotny skutek.

Po pierwsze, 1 kieliszek nawet wytrawnego wina (bez cukru) to około 120 kcal. Nadużywanie wina może prowadzić więc do nadwagi i cukrzycy. Po drugie, i najważniejsze: codziennie powtarzany rytuał prowadzi do nawyku, a nawyk codziennego picia do nadużycia.

Bibliografia:

<https://www.womenshealth.pl/zdrowie/Wino-korzysci-i-zagrozenia-zdrowotne,5592,1>