

Ładeusz Woźniak

Domowy wyrób win



Autor: Tadeusz Woźniak

© 2020 Espadon Publishing Sp. z o.o.

Skład i łamanie: Espadon Publishing Sp. z o.o.

ISBN 978-83-60786-45-1

Wydawnictwo Espadon Publishing Sp. z o.o.

Warszawa

Wszelkie prawa zastrzeżone.

Żadna część niniejszej publikacji nie może być reprodukowana, przechowywana jako źródło danych, przekazywana w jakiegokolwiek mechanicznej, fotograficznej, elektronicznej lub innej formie zapisu bez pisemnej zgody posiadacza praw.

Domowy wyrób win

Przepisy zebrał
Tadeusz Woźniak

Wina domowe

W ciągu ostatnich kilkunastu lat na rynku polskim pojawiła się cała paleta win ze wszystkich stron świata, nawet z tak egzotycznych krajów jak Chile, czy RPA. W tak bogatej ofercie znajdzie coś dla siebie zarówno koneser leżakowanych przez kilkanaście lat wielkich win, jak i miłośnik codziennej lampki wina stołowego.

Wydawać by się mogło, że w takiej sytuacji domowy wyrób win (stałe obecny w rzeczywistości PRL) odejdzie w zapomnienie. Jednak stało się inaczej – domowy wyrób win przeżywa niebywały rozkwit. Pomijając kwestie ekonomiczne – wina wytworzone w domu z reguły są o wiele tańsze niż te zakupione w sklepie – winiarstwo domowe może stać się hobby, dostarczającym wielu przyjemności.

Na marginesie warto wspomnieć, że od kilku już lat w Polsce powstają doskonałe wina gronowe, których nie powstydziłby się nawet właściciel winnic w południowej Francji.

Winiarstwo owocowe ma niemal tak długą tradycję, jak wytwarzanie win z winogron. Już w XIII wieku, zwłaszcza w północnej Francji, popularnością cieszyły się jabłeczniki (z niewiadomych przyczyn uparcie w Polsce nazywane cydrami, od francuskiego *cidre*). Na terenie Polski wytwarzano od czasów saskich wina z wiśni, owoców róży czy porzeczek. Ta tradycja przetrwała aż do czasów współczesnych, a „domowi winiarze” śmiało sięgnęli po inne owoce...

Jeżeli trzymać się suchej definicji (pomijając wszelkie odniesienia do historii ludzkości, z którą nierozłącznie związana jest konsumpcja alkoholu) wino to napój o zawartości od 8 do 22% alkoholu, otrzymywany w wyniku fermentacji etanolowej moszczu, czyli soku z winogron (wino gronowe), a także dosłodzonego moszczu z innych owoców (wino owocowe). Wino zawiera liczne produkty uboczne fermentacji decydujące (po fermentacji wina) o tzw. bukiecie. W zależ-

ności od zawartości cukru pozostałego po fermentacji różniamy: wina wytrawne (do 1,5% zawartości cukru), półwytrawne (1,5–2%), półsłodkie (3–6%) i słodkie (7–12%).

Co jest niezbędne do domowego wyrobu win?

W warunkach amatorskich niezbędny sprzęt umożliwiający produkcję wina możemy podzielić na trzy kategorie: sprzęt tłoczący, fermentacyjny i pomiarowy.

Do pierwszej grupy zaliczamy wszystko, co służy do otrzymania moszczu. W drugim przypadku chodzi o naczynia i osprzęt do przeprowadzenia fermentacji. Trzecia kategoria to wagi, cylindry pomiarowe, areometry wyskalowane w procentach objętościowych cukru (ułatwiają przygotowanie moszczu), kwasomierze (służą do oznaczania kwasowości moszczu), wskaźniki zawartości alkoholu itp.

Balon

To przedmiot niezbędny do amatorskiego wyrobu win. Jeżeli robimy wina z całych owoców, na przykład z głogu lub dzikiej róży, to lepsze są balony z dużą średnicą szyjki. Balon jest zrobiony z bardzo cienkiego szkła i dlatego należy ostrożnie się z nim obchodzić, zwłaszcza podczas mycia. Nie należy pozostawiać go bez kosza ochronnego. Balonu używamy do fermentacji (w tym przypadku zostawiamy wolną przestrzeń na pianę), oraz do leżakowania, ale wówczas musi być całkowicie wypelniony, by wino nie miało kontaktu z powietrzem.

Rurka fermentacyjna

Konieczna podczas fermentacji do odprowadzania wydzielanego przez drożdże gazu. Można ją kupić w komplecie z dopasowanym korkiem, którym zatykamy balon. Rurkę zalewamy wódką zmieszaną z gliceryną, wódką lub czystą wodą. Zdarza się, że w rurce topią się muszki octówki. Żeby tego uniknąć, należy włożyć w rozszerzenie na górze kulkę waty, albo naciągnąć na wylot kilka warstw gazy i owinąć delikatnie gumką recepturką.

Rurka do zlewania

Nie może być zbyt miękka, bo będzie się zaginała na szyjce, nie może być też zbyt twarda, bo będzie wypadła z balonu. Końcówka, którą wkładamy do balonu, powinna być zakończona szklaną rurką z wlotem z boku, by podczas ściągania nie wciągała z dna osadu. Na drugim końcu rurki zakładamy zacisk, pozwalający przerwać na chwilę ściąganie bez konieczności wyjmowania rurki.

Butelki

Ich zabarwienie chroni przed szkodliwym dla wina promieniowaniem ultrafioletowym. Po dokładnym umyciu i odkażeniu (np. pirosiarczynem potasu w proporcji 10 gramów na 2 litry wody) butelki mogą być stosowane ponownie. Wino dojrzewa w butelkach, osiągając optymalny bukiet. Butelki brązowe przeważnie stosuje się do win białych, natomiast zielone najczęściej do czerwonych. Niektóre wina mogą leżakować nawet do stu lat (np. madera), winiarze jednak w takich przypadkach muszą stosować korki najwyższej jakości, które nie kruszeją. Zwykle wino po 50 latach zamienia się w słodką wodę z odrobiną galaretki na dnie.

Korki

Korki z reguły zrobione są z kory dębu korkowego. Są stosowane od dawna i świetnie sprawdzają się jako zamknięcie szlachetnych trunków. Ich zaletą jest niewielka przepuszczalność powietrza, co umożliwia właściwe dojrzewanie wina. Do zamykania butelek używamy korkownic. By korki łatwiej wchodziły, należy je zmiękczyć, mocząc w ciepłej wodzie. W winiarstwie domowym stosuje się również korki z plastiku, zakrętki oraz kapsle.

Kiedy skompletowaliśmy już sprzęt, możemy przystąpić do gromadzenia produktów. Pomijając owoce, musimy zaopatrzyć się w drożdże winne, cukier, pożywkę i odpowiednią wodę.

Cukier, który dodajemy do nastawu jest sacharozą. Dzięki pracy drożdży rozpada się ona na fruktozę i glukozę, a te

Wino z agrestu

7 litrów moszczu, 12 litrów wody, 3,5 kg cukru,
drożdże madera lub tokaj

Owoce powinny być dojrzałe i bez śladów grzyba. Po umyciu i otrząśnięciu z wody oddzielamy sok za pomocą sokowirówki. Wytloki zalewamy gorącą wodą i po wystygnięciu wyciskamy przez płótno (wodę uwzględniamy w przepisie). Moszcz wlewamy do balonu, a następnie gotujemy 9 litrów wody i w gorącej rozpuszczamy 2,5 kg cukru. Ostudzony syrop wlewamy do balonu wraz z matką drożdżową i pożywką. Zatkane korkiem z rurką fermentacyjną wino odstawiamy. Po 7 dniach fermentacji dodajemy resztę cukru rozpuszczonego w reszcie wody i odstawiamy do dalszego przerobu. Gdy z rurki przestaną wydobywać się bąbelki (po około trzech miesiącach) dokonujemy pierwszego zlania znad osadu i ponownie pozostawiamy w spokoju do wyklarowania. Po całkowitej skończonej fermentacji możemy wino lekko dosłodzić do smaku (może to jednak doprowadzić do wtórnej fermentacji). Wino zlewamy znad osadu 3–4 razy, a cały proces dojrzewania powinien trwać do 2 lat.

Wino z agrestu i porzeczek

10 litrów moszczu w proporcji 1:1, 15 litrów wody,
8 kg cukru, drożdże madera lub tokaj

To wino mieszane oferuje niezapomniane wrażenia smakowe. Najbardziej sprawdzona proporcja soku z agrestu do soku z porzeczek to jeden do jednego. Owoce powinny być dojrzałe i bez śladów grzyba. Po umyciu i otrząśnięciu z wody oddzielamy sok za pomocą sokowirówki. Wytloki zalewamy gorącą wodą i po wystygnięciu wyciskamy przez płótno (wodę

uwzględniamy w przepisie). Moszcz wlewamy do balonu, a następnie gotujemy 9 litrów wody i w gorącej rozpuszczamy 2,5 kg cukru. Ostudzony syrop wlewamy do balonu wraz z matką drożdżową i pożywką. Zatkane korkiem z rurką fermentacyjną wino odstawiamy. Po 7 dniach fermentacji dodajemy resztę cukru rozpuszczonego w reszcie wody i odstawiamy do dalszego przerobu. Gdy z rurki przestaną wydobywać się bąbelki (po około trzech miesiącach) dokonujemy pierwszego zlania znad osadu i ponownie pozostawiamy w spokoju do wyklarowania. Po całkowicie skończonej fermentacji możemy wino lekko dosłodzić do smaku (może to jednak doprowadzić do wtórnej fermentacji). Wino zlewamy znad osadu 3–4 razy, a cały proces dojrzewania powinien trwać do 2 lat..

3

Wino z aronii

10 kg owoców, woda i cukier w proporcji, drożdże bordeaux

Dobrze umyтыми owocami aronii napełniamy w połowie balon i zalewamy syropem (tak by owoce schowały się pod powierzchnią). Cukier należy rozpuścić w proporcji 25 dkg na 1 litr. Dodajemy matkę drożdżową i zamykamy balon korkiem z rurką fermentacyjną. Po miesiącu zlewamy wino znad osadu do mniejszego naczynia, tak by wypełniło je pod szyjkę, i zostawiamy do sklarowania. Po kolejnym miesiącu ponownie zlewamy wino znad osadu i rozlewamy do butelek. Wino przechowujemy w ciemnym pomieszczeniu.

Wino z berberysu

10 litrów moszczu, 3 kg cukru, 3 g pożywki, drożdże
bordeaux lub burgund

Owoce berberysu należy zostawić na krzakach aż do późnej jesieni. Zrywamy je już po przymrozkach. Owoce starannie przebieramy i wyciskamy w sokowniku lub sokowirówce. Moszcz wlewamy do balonu, dodajemy matkę drożdżową, rozpuszczony w letniej wodzie cukier i pożywkę. Po zakończeniu burzliwej fermentacji wino zlewamy znad osadu i zostawiamy do sklarowania. Wino kilkakrotnie obciążamy w odstępach co miesiąc.

Wino z czarnego bzu

2 kg owoców, 4 litry wody, 1,5 kg cukru, 1 cytryna,
5 goździków, 3 gramy pożywki, drożdże burgund,
madera lub portwajn

Oczyszczone owoce zalewamy wrzątkiem i odstawiamy pod przykryciem na trzy dni. Mieszymy co jakiś czas, starając się przy okazji rozgniać jak najwięcej owoców. Następnie miazgę przecedzamy przez gazę do emaliowanego garnka, dodajemy sparzoną i pokrojoną cytrynę, goździki i gotujemy przez 10 minut. Po raz kolejny przecedzamy, dodajemy połowę cukru i po ostudzeniu wlewamy do butli. Dodajemy matkę drożdżową i odstawiamy do fermentacji. Po kilku dniach nastaw uzupełniamy drugą połowę cukru w dwóch częściach, w odstępie kilku dni. Po zakończeniu burzliwej fermentacji, wino zlewamy znad osadu i zostawiamy do cichej fermentacji.