



# WINO

## PRAKTYCZNY PORADNIK

PO DRUGIEJ STRONIE TĘCZY SMAKÓW

- Krótka, acz treściwa historia wina
- Informacje praktyczne: *wybieranie wina, degustacja, sposób podawania*
- Wino w Twoim barku, kuchni i piwniczce



**eBook**  
**PDF**





## IDŹ DO:

- ▶ Spis treści
- ▶ Przykładowy rozdział

## KATALOG KSIĄŻEK:

- ▶ Katalog online
- ▶ Bestsellery
- ▶ Nowe książki
- ▶ Zapowiedzi

## CENNIK I INFORMACJE:

- ▶ Zamów informacje o nowościach
- ▶ Zamów cennik

## CZYTELNIA:

- ▶ Fragmenty książek online

do przechowalni

do koszyka



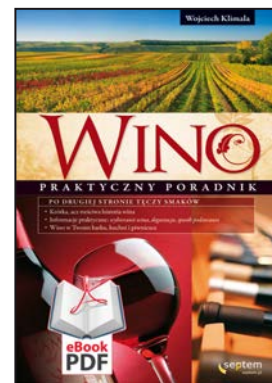
**Helion** Wydawnictwo

Wydawnictwo Helion  
ul. Kościuszki 1c  
44-100 Gliwice  
tel. 032 230 98 63  
e-mail: [helion@helion.pl](mailto:helion@helion.pl)

e-mail: [septem@septem.pl](mailto:septem@septem.pl)  
redakcja: [redakcja@septem.pl](mailto:redakcja@septem.pl)  
informacje: [o.ksiegarni.septem.pl](http://o.ksiegarni.septem.pl)

## Wino. Praktyczny poradnik

Autor: Wojciech Klimala  
ISBN: 978-83-246-3115-5  
Format: PDF



### Po drugiej stronie tęczy smaków

- Krótka, acz treściwa historia wina
- Informacje praktyczne: wybieranie wina, degustacja, sposób podawania
- Wino w Twoim barku, kuchni i piwniczce

*Wino ludzi rozwesela, Wino ludziom sił udziela (...)*

A. Naruszewicz, Do wina

Wino – napój bogów, serum prawdy, eliksir życia i niezawodny afrodyzjak. Radość zarówno dla konesera, jak i amatora weekendowych degustacji. Ale cóż to jest bukiet, kupaż albo maceracja? Jak zyskać pewność, że kupujemy wino wysokiej jakości? Czy rzeczywiście temperatura i kieliszek, w jakim podajemy ten wykwintny napój, wpływają na jego smak? Jeśli istotnie nurtują Cię te pytania, oznacza to, że jesteś gotów odbyć najbardziej fascynującą podróż w Twoim życiu. Podróż do wnętrza wysublimowanego i niepokojąco uwodzącego smaku winogron uwiecznionych w butelce. Kultura picia wina w Polsce od ładnych kilku lat intensywnie się rozwija. Dlatego warto wiedzieć, gdzie najlepiej zaopatrzyć się w ten niezwykły trunek; jak wybrać smak, który szczególnie przypadnie nam do gustu; w jaki sposób dobierać wino do poszczególnych potraw; na co zwracać uwagę podczas kosztowania, by móc cieszyć się pełnią smaku.

### Winy wszystkich zarzutów!

- Historia wina – od starożytności, przez średniowiecze, aż po współczesność.
- Co warto wiedzieć o procesie powstawania trunku i odmianach winogron?
- Czy tanie wino może być dobrej jakości – jakie znaczenie ma rocznik?
- Degustacja i serwowanie trunku w domu oraz tworzenie własnej piwniczki.
- Krótki opis palety określeń smaku, zapachu oraz wyglądu wina.
- Sprawa polskiego wina, a także podróże po winnicach Europy.

Miłość do wina Wojciechowi Klimali zaszczepił ojciec, nic więc dziwnego, że od początku swej zawodowej kariery jest on związany z napojem bogów – najpierw jako sprzedawca, następnie osoba prowadząca degustacje i szkolenia, aż w końcu autor tej książki.

**Książka zawiera również słownik winiarski**





**Septem**  
mierzy  
**wysoko!**

... Po radę **do książki**

**septem**  
septem.pl

# Spis treści

Słowo wstępu . . . . . 7

## CZĘŚĆ PIERWSZA

---

### Czym tak naprawdę jest wino i skąd pochodzi

Historia wina . . . . . 11

Świat starożytny . . . . . 11

Średniowiecze . . . . . 15

Czasy nowożytne i współczesne . . . . . 17

Proces powstawania wina . . . . . 21

Terroir . . . . . 21

Winnica w ciągu roku . . . . . 23

Produkcja wina . . . . . 27

Odmiany winogron . . . . . 30

Regiony winiarskie . . . . . 36

Europa . . . . . 36

Europa Wschodnia . . . . . 63

Nowy Świat . . . . . 71

## CZĘŚĆ DRUGA

---

### Praktyka

|  |     |
|--|-----|
| Jak kupić dobre wino? . . . . .                                | 82  |
| Etykieta . . . . .   | 85  |
| Wybór najczęściej spotykanych<br>określeń klasy wina . . . . . | 89  |
| Jak, w czym i z czym podać wino? . . . . .                     | 91  |
| Temperatura . . . . .  | 92  |
| Dekantacja wina. . . . .                                       | 93  |
| Kieliszki do wina. . . . .                                     | 95  |
| Wino w akompaniamencie potraw . . . . .                        | 97  |
| Degustacja w domowym zaciszu . . . . .                         | 101 |
| Paleta określeń smaku, zapachu<br>oraz wyglądu wina. . . . .   | 107 |
| Domowa piwniczka . . . . .                                     | 111 |

## CZĘŚĆ TRZECIA

---

### Ciekawostki

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Wino i kalorie . . . . .          | 118 |
| Tanie wino a tanie wino . . . . . | 119 |
| Wino w liczbach . . . . .         | 121 |
| Wino w Polsce. . . . .            | 123 |
| Słownik winiarski . . . . .       | 128 |
| Skorowidz . . . . .               | 131 |

# Historia wina

## Świat starożytny

Historia pokazuje nam, że ślady produkcji wina możemy znaleźć już u Sumerów w dolnej Mezopotamii — obszarze nazywanym *kolebką cywilizacji*. W Chinach 3000 lat przed Chrystusem także już znano metody otrzymywania wina. Wielcy faraonowie byli właścicielami winnic. Symbole wina znajdujemy także w początkach rozwoju rytuałów religijnych — zarówno chrześcijańskich, jak i żydowskich. Tak więc można by spokojnie rzec, że to trunek *stary jak świat*.



Egipt 400 lat przed Chrystusem produkcję wina miał już wysoce zorganizowaną, na swych amforach Egipcjanie tworzyli pierwsze wzory etykiet z wyszczególnionym rokiem winobrania i nazwą producenta. Wino było popularne głównie wśród wyższych sfer; stosowane często podczas uroczystości religijnych, w lecznictwie, ale najczęściej służyło odprężeniu i zabawie. Sumerowie zaś upowszechnili wymianę handlową za pośrednictwem wina, głównie z krajami Bliskiego Wschodu, gdzie największym odbiorcą była potężna Persja.

Świat wina po upadku kultury minojskiej ponownie i już na dobre odrodził się w starożytnej Grecji. I to właśnie Grecy skutecznili uprawę i produkcję wina, a także rozpowszechnili kulturę winiarską na całym kontynencie. Ówczesni filozofowie już w IV wieku p.n.e. dostrzegli znaczenie w produkcji wina takich czynników jak gleba, klimat, odmiany winogron. Lecz mimo całej tej wiedzy ówczesne wino niewiele ma wspólnego z obecną postacią tego trunku. Na wielkich dionizyjskich ucztach spożywano wino rozcieńczone wodą w naczyniach zwanych kraterami, w proporcjach 3/5 wody do 2/5 wina. Ucztę z winem zaczynano od *libacji* (dosłownie: rozlewania), czyli rytualnego wylewania wina do ognia w zastępstwie krwawej ofiary dla bogów. W późniejszych czasach oszczędni Grecy ograniczyli się do symbolicznego wznoszenia pucharów na cześć bóstw i Dionizosa. I tak to zostało do dziś,



a współcześnie określenie *libacja* nie ma już nic wspólnego z tradycją starożytnych Greków.

W świecie starożytnym największą rolę, jeśli chodzi o wino, odegrali jednak Rzymianie, którzy bardzo skrupulatnie podchodzili do uprawy winorośli, produkcji wina oraz jego sprzedaży. Rzymianie wznosili wielkie winnice z produkcją na dużą skalę. Winnice rozciągnięte były na całe cesarstwo rzymskie, tak więc codziennie do cesarstwa przybywały z kolonii hiszpańskiej, afrykańskiej oraz całej śródziemnomorskiej statki załadowane po brzegi amforami z winem. Wszak



ówcześnie to Pompeje były największym kurortem turystycznym, do którego ściągano zewsząd, by dobrze się bawić. A tam, gdzie panowała zabawa, wina nie mogło zabraknąć.

Pomimo iż Rzymianie nie mieli takiej wiedzy jak współcześni nam winiarze, to świetnie sobie radzili z produkcją i przechowywaniem wina. Nie stosowali szkła, lecz podobnie jak Grecy używali glinianych amfor, w których podgrzewali wino, by je zagęścić, oraz przetrzymywali nad kominkiem, aby osiągnąć coś w rodzaju efektu maderyzacji. To pozwalało im na polepszenie smaku wina oraz uchronienie go przed wczesnym zepsuciem.

---

*Wino to światło słońca uwięzione w wodzie.*

*GALILEUSZ*

To właśnie dzięki podbojom i kolonizacji nowych terenów Rzymianie przenieśli sztukę uprawy winorośli do takich miejsc jak dzisiejsza południowa Francja. To właśnie tam powstały podwaliny najstłynniejszych winnic współczesnej Europy. Ówczesne winnice zakładano w dolinach rzek, co wiązało się z wodną komunikacją. Tak też w pierwszym stuleciu naszej ery były już winnice nad Renem i Loarą, drugie stulecie to winnice burgundzkie, natomiast czwarte stulecie to Paryż, Szampania i tereny nad Mozelą. I tak to się właśnie zaczęło.



## Średniowiecze

Po upadku cesarstwa rzymskiego nastąpiły wieki średnie, a uprawę winorośli i produkcję wina kultywował Kościół. Rozwijające się klasztory wycinały ze wzgórz drzewa, aby sadzić tam winorośl i na początku produkować wino na własny użytek. Gdy nastąpiły czasy *dróg krzyżowych*, ludzie uczestniczący w wyprawach powierzali swoje ziemie duchownym, dzięki czemu powstawały kolejne winnice. Masowość pielgrzymujących przyczyniła się do szybkiej eksplozji w świecie winiarskim prowadzonym przez mnichów, tak więc produkcja wina stała się bardzo dochodowym przedsięwzięciem. Najwspanialsze winnice były dziełem benedyktynów z klasztorów w Monte Cassino we Włoszech i Cluny w Burgundii. Niestety wino szybko uderzyło mnichom do głowy i z większą miłością zaczęli czcić kult wina niżeli ducha chrześcijaństwa. W 1112 roku święty Bernardyn na powrót przywrócił renomę winnicom prowadzonym przez Kościół, tworząc ascetyczny zakon cystersów i budując klasztory wraz z winnicami w całej Europie. Niestety i cystersi ulegli pokusie i niebawem podzielili los benedyktynów.

Wyjątkiem okazało się Bordeaux, gdzie kierowano się względami czysto ekonomicznymi, a cały winny towar przeznaczony był tylko na jeden rynek — korony angielskiej.

Pomimo iż Kościół, który zdominował rynek



winiarski, nic nie wniósł w technologiczny świat produkcji wina, rozwinął inne umiejętności — nadawania stylu produkowanym przez siebie winom. Dzięki czemu stały się różnorodne, z własnymi cechami charakteru, co nadało nowe znaczenie kulturze picia wina.

Wino równoległe z wełną było największym dobrem północnej Europy, państwa szybko gromadziły fortunę na produkcji i sprzedaży tego trunku. We Flandrii oraz na corocznych jarmarkach urządzanych w Szampanii wino było najbardziej pożądanym towarem, po który zjeżdżali się kupcy z najodleglejszych zakątków Europy. Lecz największą obsesją winiarską zostały opalone Niemcy, gdzie dla najbardziej udanych win budowano ogromne drewniane beczki zwane *tunami* — odpowiadające 19 tysiącom butelek wina.

## Czasy nowożytne i współczesne

W wieku XVII oblicze wina musiało się zmienić. Na rynku pojawiły się bardzo konkurencyjne produkty, takie jak herbata importowana z Chin czy czekolada z Ameryki Środkowej, coraz śmieiej za sprawą Holendrów zaczęto handlować destylatami. I prawdopodobnie wino stałoby się niszowym produktem już na dobre, gdyby nie pojawiły się szklane butelki. Od czasów starożytnych wino przechowywane było tylko w beczkach; ceramiczne lub skórzane butelki służyły jedynie do podawania wina na stół, ale wtedy jeszcze nikt nie myślał przechowywać go w nich dłużej. Wino z butelki zamkniętej korkiem okazało się wytrzy-



malsze, ciekawsze w smaku i dojrzewało inaczej niż dotychczas. Tak więc nastał nowy czas eksperymentów. Dzięki czemu ponownie pojawiło się zainteresowanie tym trunkiem, a ceny cały czas rosły — wino ponownie stawało się luksusowym towarem.

W XIX wieku rozwinęły się nowe winne pozycje, takie jak porto, sherry, malaga, madera, tokaj. Niedługo zorientowano się, że świat oparł swą gospodarkę w dużej części na produkcji wina — co jak się okazało, było pułapką. Świat malowniczych winnic zaatakowała *filoksera* (mszy-



ca, groźny szkodnik winnic), co spowodowało, że trzeba było wyciąć wszystkie krzewy winorośli w Europie i Nowym Świecie. Tragiczny los zapowiadał, że oto właśnie zakończyła się epoka wina. Po wynalezieniu szczepionki na *filokserę* świat winiarski bardzo powoli dochodził do siebie. Prohibicja, kryzysy, wojny, zła pogoda — wszystko to spowolniło proces rekonwalescencji.

XX wiek to czas rozwoju przemysłu i nauki, co dało nową nadzieję winiarzom. Odkrycia Pasteura bardzo wzmocniły rynek wina, w Bordeaux powstała nowa katedra uniwersytecka poświęco-



na enologii, czyli nauce zajmującej się winem oraz zagadnieniami z zakresu jego produkcji. Współczesny świat wina zaczął się w latach sześćdziesiątych XX wieku, kiedy to pojawiły się duże ambitne wytwórnie w Kalifornii i Australii, a E&J Gallo wypuścił na rynek serię tanich, smacznych win stołowych. W tym właśnie czasie odkryto niesamowite właściwości beczki z francuskiego dębu. I tak zaczął się nowy wielki wyścig w produkcji coraz to lepszych, nietypowych i klasowych win na świecie. Który, bądź co bądź, trwa po dzień dzisiejszy.

