Wystawienie wina na działanie powietrza, a szczególnie zawartego w nim tlenu, przynosi zazwyczaj szkodę winu. Zaledwie w kilku typach win, jak Sherry lub Madera, oksydacja jest uważana (do pewnego stopnia) za zaletę. W większości przypadków utlenienie oznacza pogorszenie wina spowodowane przez zmiany chemiczne, zachodzące podczas reakcji różnych składników wina z tlenem. Wystarczy jednak pamiętać o kilku zasadach, które ochronią wino przed szkodliwą oksydacją.

Utlenione wino pachnie i smakuje jak przestarzałe Sherry, nudnie, płasko i bez życia. Wina czerwone stają się ceglastoczerwone, nawet brunatne; białe ciemnieją, nabierają brązowych odcieni. Nuty zapachowe i smakowe użytych surowców zanikają, stają się nierozpoznawalne; wino traci na owocowości (rozumianej jako świeżość, rześkość, wyrazistość).

O czym należy zatem pamiętać, aby chronić wino przed oksydacją?

1. Ubytek.

Objętość wolnej przestrzeni, czyli powietrza, w pojemniku z winem po zakończeniu fermentacji i zamknięciu go korkiem z rurką wpływa na to ile tlenu „wchłonie” wino. Im mniejszy ubytek, czyli im mniej wolnej przestrzeni między powierzchnią wina a korkiem, tym mniejsze utlenienie. Należy jednak pamiętać, że wino tuż po fermentacji lub w jej końcowym etapie może się jeszcze burzyć i pienić, dlatego powinno się pozostawić nieco większy ubytek i po upewnieniu się o stabilności wina – dopełnić pojemnik pod korek. Na dalszych etapach dojrzewania, wino obowiązkowo musi być zlane pod korek, co znacząco ogranicza jego kontakt z tlenem. Lekceważenie tej zasady jest najczęstszym błędem winiarzy domowych i powodem silnie utlenionych, płaskich, nieudanych lub wręcz popsutych win.

2. Dwutlenek siarki.

Jeśli winiarz nie stosuje dwutlenku siarki (pod postacią pirosiarczanu potasu) to jednoznacznie pozwala na przedwczesne utlenienie wina. Od tej zasady nie ma żadnych ale, a może itp. Jeśli należysz do tych kilku procent światowej populacji, które cierpią rzeczywiście (nie w sposób wyimaginowany) na uczulenie na siarczyny, co z pewnością potwierdziła reakcja alergiczna po spożyciu suszonych owoców, to nastaw się na produkcję i spożycie młodych win. Jeśli jednak należysz do grona osób, które zwyczajnie nie potrafią pogodzić się z ideą dodawania pewnych związków chemicznych do innych związków chemicznych (z których zbudowane jest wszystko: od wina do samego winiarza), to jest to twój wybór i pogódź się z jego skutkami: pij albo wino młode, albo utlenione.

3. Wyjmowanie korka z rurką.

Za każdym razem, gdy wyjmujesz korek z rurką z balonu sprawiasz, że nowa partia tlenu wchodzi w kontakt z winem, a wino absorbuje tlen bardzo szybko. Niektórzy winiarze robią to bez wyraźnego powodu, np. aby codziennie wąchać i próbować czy wino dojrzewa. Nie jest to rozważne działanie. Wyjmuj korek z rurką tylko, gdy jest to niezbędne – np. podczas ściągania wina.

4. Ściąganie wina.

Niektórzy winiarze podczas ściągania wina do innego balonu bez zastanowienia lub celowo rozbryzgują wino, co powoduje silne jego natlenienie. Co prawda powoduje to również odgazowanie wina, ale nie jest to najlepszy sposób na to. Podczas ściągania koniec wężyka powinien dotykać ścianki pojemnika, dzięki czemu wino będzie spokojnie spływać, bez rozbryzgiwania i pienienia. Kiedy w balonie znajdzie się dostatecznie dużo wina, końcówkę wężyka wtykamy pod powierzchnię cieczy. Istnieje pewna alternatywa – napełnienie zbiornika na ściągane wino dwutlenkiem węgla, argonem lub innym gazem obojętnym. Jeśli cię na to stać, proszę bardzo.

5. Butelkowanie i korkowanie.

Podczas butelkowania należy kierować się takimi samymi zasadami jak podczas ściągania. Wina nie należy rozbryzgiwać, a nalewać spokojnym strumieniem do odpowiedniej wysokości szyjki butelki. Między powierzchnią wina a korkiem (lub nakrętką czy kapslem) powinno zostać niewiele, około 1,5-2 cm wolnego miejsca. Należy również skracać czas między napełnieniem butelki a jej zamknięciem. Dobrze gdy podczas tej czynności ktoś nam pomaga. Jeśli działamy w pojedynkę, butelkowanie najlepiej podzielić na kilka etapów, tak aby butelki z winem nie czekały na zamknięcie dłużej niż kilka minut.

6. Ułożenie butelek.

Butelki po zakorkowaniu powinny znajdować się w pozycji leżącej (poziomo, pod skosem, do góry dnem – to już kwestia drugorzędna). Jeśli korek nie będzie miał kontaktu z winem, zacznie schnąć, kurczyć się i przepuszczać powietrze do wnętrza butelki. Mokry korek również przepuszcza powietrze ale w o wiele mniejszym stopniu. Uwaga: po zakorkowaniu należy na 2 dni pozostawić butelki w pozycji stojącej, aby wyrównać ciśnienie między powietrzem uwięzionym wewnątrz butelki i tym na zewnątrz.

Spośród powyższych punktów, jako najważniejsze, wskazałbym przechowywanie wina w balonie pod korek oraz prawidłową jego ochronę dwutlenkiem siarki . Wszystkie jednak opisane wyżej zasady powinny mieć zastosowanie w domowej produkcji, tak aby nasze wina - nawet po latach - cieszyły świeżością i owocowością.

Artykuł pierwotnie ukazał się na blogu Wino Domowe 2.0