Domowe wina żytnie zauważalnie straciły na popularności w ostatnich latach. Żyto zostało wyparte przez łatwo dostępny ryż. Wina z obu tych surowców charakteryzują się prostotą wykonania i szybkim dojrzewaniem, dlatego polecane są początkującym. Ponadto, dają one wina neutralne w smaku i zapachu, więc aż się proszą o różne dodatki owocowe, kwiatowe czy przyprawowe. Łatwo więc dostosować przepis do swoich upodobań. Proponowany poniżej sposób wykonania prowadzi do otrzymania wina białego, wytrawnego, o niskiej zawartości alkoholu, dobrze zaznaczonym ciele oraz o smaku i aromacie kwiatów czarnego bzu i cytrusów, nieźle imitującego stołowe wino gronowe.

Żyto wczoraj i dziś

Przepis na wino żytnie zawiera niemal każda polska książka o wyrobie win domowych. Najciekawsze informacje można wyczytać u Ludwika Spissa w „Najnowszych sposobach wyrobu win w domu" z lat 30. (pisownia oryginalna):

„Jednym z najbardziej popularnych surowców do wyrobu wina jest żyto. Surowiec ten ze wszech miar polecamy, a to z następujących powodów:
1) w stosunku do owoców bardzo tani, zwłaszcza, że po spuszczeniu wina pozostałe ziarna można wysuszyć i użyć na różne cele, choćby tylko na karmę.
2) łatwość i prędkość otrzymania dobrego wina.
3) nie wymaga prawie żadnych pomocniczych przyrządów, aparatów, a więc młynków i pras.
Dalej należy zaznaczyć, że wino żytnie imituje do niepoznania nawet najlepsze typy wina gronowego. Wino to starannie wyrobione odznacza się zupełną klarownością, piękną barwą i połyskiem".
„Wina żytnie dodane do innych win, przyspieszają ich klarowanie. Mając powyższe względy na uwadze polecamy wszystkim, a w szczególności początkującym w wyrobie win domowych, aby w pierwszym rzędzie spróbowali wyrobu wina z żyta gdyż nie tylko otrzymają produkt smaczny i ładny, ale to ich zachęci do ulepszania produkcji tego wina, która prowadzona na wielką skalę miałaby dla kraju duże znaczenie, tak ekonomiczne jak i hygieniczne, a to przez zwiększenie zużycia cukru w kraju i przez zastąpienie winem silnych trunków alkoholowych tak szkodliwych dla zdrowia".

Po upływie ponad osiemdziesięciu lat słowa te pozostają wciąż aktualne! Wino żytnie jest proste w wyrobie i zaskakuje jakością. Nie przedstawia żadnych problemów w obliczeniu cukru, kwasów i alkoholu, jak w winach owocowych. Może być doskonałym początkiem przygody z domowymi winami, ale i zupełną nowością dla doświadczonych winiarzy. Co więcej, jeśli robiłeś/aś już wino żytnie, to nie rezygnuj przedwcześnie – to jest zupełnie inne!

Nowy styl

Zapewne opierając się na przepisie L. Spissa, wszyscy autorzy rekomendują ciężkie,

ekstraktywne wino żytnie, wymagające dłuższego dojrzewania. Tymczasem z żyta można zrobić dobre lekkie wino stołowe, o eleganckim i czystym aromacie i smaku. Idealnie sprawdzi się ono jako wino do obiadu czy kolacji, ponieważ nie będzie tłumić dania, wręcz przeciwnie – dzięki zauważalnej kwasowości podkreśli smak sałatek, drobiu lub ryb.

Wino w nowym, lekkim stylu dojrzewa szybko, może być butelkowane i spożywane już po 6-9 miesiącach od nastawienia. Wymaga jednak staranności, konkretnie: wczesnego zlania znad pierwszego osadu, siarkowania i przechowywania w niskiej temperaturze w balonie napełnionym pod korek. Klaruje się łatwo i szybko, wystarczą więc 2, maksymalnie 3, ściągnięcia znad osadu, którym musi towarzyszyć lekkie siarkowanie. Wszystko to ma na celu zachowanie jasnej, słomkowej barwy oraz delikatnych kwiatowo-cytrusowych aromatów.

Przygotowanie żyta

Żyto do wina musi być wolne od wszelkich zanieczyszczeń, dlatego należy je przebrać oraz przepłukać pod zimną bieżącą wodą. Następnie żyto wsypuje się do pojemnika fermentacyjnego i zalewa taką ilością wody, aby zakryć ziarna. Przygotowując 10-litrowy nastaw należy wcześniej rozpuścić 50 g regulatora kwasowości oraz 0,5 g pirosiarczynu potasu. Dwutlenek siarki uwalnia się gwałtownie w środowisku kwaśnym, dlatego należy zachować ostrożność. Cel tego działania wyjaśnia wspomniany już L. Spiss: „Zabieg ten ma na celu wyjałowienie żyta t. zn. zniszczenie niepożądanych bakteryj i nadanie późniejszemu wino właściwej kwasoty”. Jak łatwo policzyć, dodatek 50 g regulatora na 10 l ustali kwasowość wina na poziomie 5 g/l. Wyjałowione w powyższy sposób żyto zostawia się w spokoju na 1-2 godziny. Wody, która służyła do odkażenia ziarna nie wylewamy! Dodajemy do niej wodę z cukrem do zakładanej objętości, dzięki czemu poziom SO_2 spada do niegroźnego dla drożdży stężenia.

Skład i postępowanie na 10 l wina

- 1,1 kg wyjałowionego w powyższy sposób żyta. Ziarno pozostaje w nastawie do końca fermentacji.
- 1,5 kg przejrzałych bananów lub 0,5 - 0,75 kg rodzynek. Z bananów (ok. 20% cukru) przygotowuje się wywar, zgodnie z przepisem . Rodzynki (najlepiej nie pokryte olejem; ok. 50% cukru) należy opłukać w zimnej, bieżącej wodzie i fermentować w całości razem z żytem.
- 50 g regulatora kwasowości (mieszanka kwasów cytrynowego, jabłkowego i winowego). W ostateczności taka sama ilość kwasku cytrynowego. Kwasek dodajemy w całej dawce w momencie odkażania ziarna.
- 2,2 kg cukru do 13% alkoholu. Jest to górna rekomendowana granica alkoholu, jej przekroczenie może spowodować przykrą dominacją etanolu w smaku i zapachu.
- 20 g suszonego kwiatu czarnego bzu. Istotny składnik, nadający winu muskatowy smak i aromat. Kwiaty można odkazić razem z żytem.

- Drożdże do win białych, np. Tokay lub Fermivin. Fermentację dobrze jest prowadzić w niższej temperaturze tolerowanej przez drożdże. Po pierwszych oznakach rozpoczęcia fermentacji dodajemy pożywkę w ilości zalecanej przez producenta (ok. 4 g na 10 l).
- 1 g taniny w proszku, dodanej do fermentacji.
- Opcjonalnie: cienko obrana skórka (bez albedo) z 1 cytryny lub średniej pomarańczy.
- Po zakończeniu fermentacji i zlaniu znad osadu 0,43 g pirosiarczynu potasu lub 4,3 ml 10% roztworu SO_2 - sposób na przygotowanie i dawkowanie roztworu .

Otrzymane w ten sposób wino żytnie jest ciekawą propozycją na „pierwszy raz”, ponieważ jest łatwe, niedrogie, szybko dojrzewa i uczy dobrych praktyk, towarzyszących wyrobowi każdych innych win (dbanie o higienę, regulowanie kwasowości, odpowiedni, nie zawyżony poziom alkoholu, przyzwyczajenie się do win wytrawnych, siarkowanie w celu zabezpieczenia wina przed utratą aromatów itd.).

Podziękowania
Dziękuję Aleksandrowi Czyżyckiemu i Krzysztofowi Gawrońskiemu za inspirację i pomoc w wykonaniu tego wina.