Czy wino domowe może być równie dobre lub lepsze od win gronowych kupionych w sklepie? Pewnie każdy winiarz domowy powie: - tak! Dlaczego więc wiele win zrobionych w domu jest niepijalnych, kiepskich, przeciętnych i nie mogących się równać nawet z przeciętnymi winami gronowymi? Czy szkopuł tkwi w winogronach? Czy inne surowce mniej nadają się na wino?

Wszystkie owoce, nie wspominając o winogronach, nadają się na wino. Natura jednak wybrała owoce winorośli jako wymagające najmniej manipulacji w procesie winifikacji. Inne owoce już takie skore do zamiany we wspaniałe i zrównoważone wino nie są. Dla zwolenników jak największej „naturalności" w swoich domowych wyrobach mam złe wieści – jeśli nie robicie wina gronowego, to czeka was sporo pracy i ingerencji w wino.

Pierwszym krokiem jest uświadomienie sobie, że choć wino domowe często powstaje z innych owoców niż winogrona, to rządzi się podobnymi prawami. A sam proces domowego wyrobu win to naśladowanie tego, co robią profesjonalni producenci. Lub na odwrót, proste domowe metody wyewoluowały w profesjonalną produkcję wina na wielką skalę.

Surowce na domowe wino zawierają niestety zbyt niską lub zbyt wysoką ilość kwasów, mają za mało cukru oraz niewystarczającą dawkę substancji odżywczych dla drożdży. Z niektórych bardzo trudno pozyskać sok, dlatego zalewa się je wodą i fermentuje w miazdze. Przy innych powinno się wręcz unikać fermentacji w miazdze.

Brak odpowiednich działań ze strony winiarza skutkuje często winem nieprzyjemnym, pozbawionym równowagi, niestabilnym biologicznie i nienadającym się do dłuższego przechowywania. Takie cechy są niepożądane zarówno w winie domowym, jak i gronowym, kupionym w sklepie. Jak więc rozwiązać ten problem?

Przygotowując jakikolwiek nastaw należy pamiętać o określonych parametrach chemicznych, które w rezultacie zapewnią udane wino. Nastaw (sok, moszcz, miazga) większości stołowych win gronowych (wina deserowe, wzmacniane lub musujące to oddzielny temat) zawiera: 5,0-8,0 g/l kwasów, 3.10-3.65 pH oraz 20-24° Blg (poziom cukru).

Nastaw na wino domowe z dowolnego surowca powinien zamykać się w takich samych

ramach, inaczej będzie obciążone tą czy inną wadą (np. za wysoka kwasowość, za duży procent alkoholu itd.). Wszystkie pomiary można dokonać w domu przy pomocy sprzętu, który można kupić w każdym sklepie z artykułami winiarskimi. Obowiązkowymi narzędziami są: gęstościomierz (zwany popularnie cukromierzem lub ballingomierzem) oraz zestaw do pomiaru kwasów. Można w zupełności zrezygnować z alkoholomierza, ponieważ nadaje się on jedynie do czystego alkoholu, natomiast w winach, piwach czy nalewkach daje wynik obciążony dużym błędem.

Co zrobić gdy w nastawie na wino jest:

- za dużo cukru

Hola! Przesadziłeś/aś z cukrem! Nie syp cukru „na oko”. Zapamiętaj prostą regułę: uśredniając 1% alkoholu powstaje z 17 gramów cukru. Pomnóż jedno przez drugie, następnie przez liczbę litrów i otrzymasz wynik, ile cukru powinno znaleźć się w nastawie (np. 13% * 17 g * 10 l = 2210 g cukru w 10-litrowym nastawie, aby uzyskać 13-procentowe wino). Początkowa ilość cukru nie powinna przewyższać 20-25° Blg. Jeśli przekracza – pozostaje zwiększyć nastaw o wodę lub sok owocowy.

- za mało cukru

Standardowa sytuacja przy większości owoców. Mierzysz gęstościomierzem ile cukru już jest w nastawie (np. z owoców, miodu) i obliczasz w pokazany powyżej sposób ile cukru należy dodać (opis działania gęstościomierza). Cukier rozpuszcza się w soku lub wodzie (tzw. syrop cukrowy). W obliczeniach pamiętaj, że 1 kg cukru po rozpuszczeniu zajmuje 0,6 l objętości.

- za wysoka kwasowość

Uff, to temat na osobną opowieść. Istnieje wiele skutecznych metod na obniżenie poziomu kwasowości w zależności od rodzaju kwasu, dominującego w danym nastawie: winowego, jabłkowego lub cytrynowego. Przypominam: zrównoważone wino powinno zawierać od 5 do 8 g/l kwasów. Im bardziej wytrawne, tym kwasowość powinna być niższa.

- za niska kwasowość

W winach ze zbóż, kwiatów, miodu i niektórych owoców świeżych oraz suszonych kwasowość może być zbyt niska. Rezultatem jest nie tylko mdły, płaski smak ale duże zagrożenie wystąpienia fermentacji octowej, ponieważ bakterie octowe nie lubią kwaśnego środowiska. Aby zwiększyć poziom kwasowości dodaje się do nastawu odpowiednią ilość kwasu lub mieszanki różnych kwasów (winowego, jabłkowego i cytrynowego).

Po wyregulowaniu poziomu cukru i kwasowości w materiale startowym warto pomyśleć o dodatku taniny, szczególnie jeśli chcemy uzyskać dobre czerwone wino. Taniny występują w dużej ilości w skórkach i pestkach winogron; w innych owocach ich poziom jest zazwyczaj zbyt niski (choć bywają wyjątki jak bardzo garbnikowa aronia, przy przerobie której należy wręcz zmniejszyć poziom tanin). Taniny to naturalne antyoksydanty, dzięki którym wino lepiej się starzeje, poza tym nadają charakterystycznego ściągającego smaku, co stanowi nieodłączny element równowagi w winie czerwonym. Poziom tanin uzupełnia się poprzez dodatek drewna dębowego lub tanin winiarskich (tanin wydobytych ze skórek i pestek winogron lub drewna drzew owocowych).

Do prawidłowej fermentacji win domowych drożdże potrzebują substancji odżywczych, takich jak azot. Większość owoców zawiera za małą ilość związków odżywczych, dodatkowo obniżaną poprzez rozcieńczenie soku wodą. Dlatego świadomi winiarze zawsze dodają do nastawu pożywkę dla drożdży. Najlepszą metodą dawkowania pożywki jest podzielenie jej na trzy porcje i dodawanie do fermentującego wina: 1) po pierwszych oznakach fermentacji (kilka godzin po zaszczepieniu drożdżami), 2) po 3 dniach ferm., 3) po 5 dniach ferm. Dodatek pożywki na późniejszym etapie, szczególnie jeśli w nastawie jest już wysoka zawartość alkoholu, mija się z celem – drożdże nie przyswajają już wówczas związków z pożywki.

Wiele gatunków owoców (np. jabłka, gruszki, śliwki) są bogate w pektyny. Pektyny zmieniają sok w dżem lub galaretkę oraz powodują problemy z klarowaniem wina. Dlatego winiarze, podczas miażdżenia owoców, wyciskania soku lub prosto do nastawu, dodają enzymy pektolityczne. Enzymy te rozbijają pektyny, poprawiając klarowność przyszłego wina. Zwiększają także ekstrakcję barwy z owoców.

Przy domowej produkcji win nie można pomijać prawidłowej ich ochrony. Wino podatne jest na zakażenie dzikimi drożdżami, bakteriami a także szkodliwe działanie tlenu (oksydacja). Ochrona wina musi opierać się na odpowiednim składzie chemicznym wina (np. odpowiedniej kwasowości), przechowywaniu w niskiej temperaturze i z ograniczonym do maksimum dostępem powietrza. Poza tym wino powinno być chronione

dwutlenkiem siarki
, który (użyty odpowiednio) daje więcej korzyści, niż przypisywanych mu (najczęściej niesłusznie) zagrożeń. Zrobienie satysfakcjonującego wina domowego bez niedużej ilości dwutlenku siarki jest bardzo trudne.

Wino domowe z owoców, płatków kwiatów, zbóż czy miodu ma w pełni prawo nosić miano wina. Wszystko zależy od wiedzy i umiejętności winiarza: czy dzięki jego staraniom przefermentowany sok nabierze charakteru prawdziwego wina? Z wielu bowiem surowców można zrobić wino, które z trudem można odróżnić od wysokiej jakości win gronowych.

