Czarny bez to niezwykle pospolity krzew porastający obrzeża lasów, pól oraz wszelkiego rodzaju nieużytki. Forma uprawna jest spotykana o wiele rzadziej. Rośliny z rodzaju bzowatych rozpowszechnione są na całym świecie, jedynie z pominięciem równika. Spośród wielu gatunków, których owoce nadają się do spożycia, wyróżnia się najczęściej bez czarny (Sambucus nigra) oraz bez kanadyjski (S. canadensis), rosnące odpowiednio – w Europie i Ameryce Północnej. Owoce bzu czarnego (a także kwiaty) są od stuleci wykorzystywane w winiarstwie. Same w sobie dają bogate smakowo wino; są również dodawane do win z innych owoców, nawet winogron, w celu poprawy ich barwy, smaku oraz podniesienia poziomu tanin. Warto zainteresować się wyrobem wina z owoców czarnego bzu, a także innymi przetworami, pamiętając o kilku sprawach.

Skład chemiczny

Czarny bez ma bardzo bogaty skład chemiczny. Zawiera około 7,5% cukru i zaledwie około 0,2% kwasów - najwięcej cytrynowego. Poza tym zawiera w sobie około 3% tanin. Głównym antocyjanem bzu czarnego jest cyjanidyna, która jest bardzo silnym przeciwutleniaczem, silniejszym niż witamina E, witamina C czy resweratrol. Głównymi związkami polifenolowymi są kwas chlorogenowy i rutyna. Ten pierwszy odznacza się właściwościami przeciwbakteryjnymi, przeciwwirusowymi i przeciwgrzybicznymi. Również jest silnym antyoksydantem.

Ostrzeżenie

Łodygi, liście, kora i szczególnie korzenie wszystkich gatunków z rodziny Sambucus są trujące. Za trujące uważane są również niedojrzałe owoce. Substancja odpowiedzialna za zatrucia oraz inne dolegliwości (gorączka, ból brzucha, mdłości) zauważone po spożyciu surowych owoców, to sambunigryna. Należy więc unikać niedojrzałych owoców, jednak jest to często bardzo trudne, więc dla absolutnej pewności lepiej poddać czarny bez działaniu wysokiej temperatury (gotowanie, sokownik parowy).

Jak poznać czy czarny bez jest dojrzały?

Czarny bez dojrzewa od połowy sierpnia do połowy września. Termin może się różnić w zależności od wielu czynników. Niestety, zwykle trudno jest znaleźć idealnie dojrzałe owoce, ponieważ są one ulubionym pokarmem ptaków. Z drugiej strony, jeśli na krzak nie przyleciały jeszcze ptaki, może to oznaczać brak dojrzałości owoców. Kolejnym utrudnieniem jest

nierównomierne dojrzewanie owoców na krzewie oraz na tym samym baldachu. Zaleca się kilkukrotny zbiór wyłącznie dojrzałych baldachów z tych samych stanowisk oraz ręczne pozbywanie się zielonych owoców.

Dojrzały czarny bez ma czarne, miękkie owoce, z których po wyciśnięciu wycieka ciemnoczerwony sok. Jednym z sygnałów świadczących o dojrzałości jagód jest fioletowe zabarwienie łodyżek na których znajdują się owoce. Jeżeli łodyżki jeszcze nie są wybarwione na lekko fioletowy kolor to zbiór jagód jest przedwczesny.

Zbiór

Zbiór czarnego bzu jest prosty, wystarczy wyposażyć się w rękawice (już na tym etapie purpurowy sok potrafi zabarwic dłonie i ubranie), sekator lub nóż dla łatwiejszego odcinania baldachów oraz pojemnik. Trudności sprawia dopiero oddzielenie owoców od łodyg, które – jak już było wspomniane – są trujące oraz wnoszą nieprzyjemne posmaki. Metod radzenia sobie z tą czynnością jest kilka:

- otrząsanie dojrzałych jagód. Chwyć baldach za łodygę i kilkukrotnie uderz o ścianki pojemnika, np. wiadra.
- oddzielanie przy pomocy siatki/sita/kratki. Umieść siatkę/sito/kratkę o otworach odpowiedniej wielkości na pojemniku i trąc o nią baldach oddziel owoce od łodyg.
- oddzielanie ręczne. Chwyć całą łodygę z owocami między kciuk i palec wskazujący i ruchem w dół oderwij dojrzałe jagody. Niedojrzałe owoce będą stawiały opór i pozostaną na łodydze.
- mrożenie i otrząsanie. Owoce po zbiorze i umyciu umieszcza się na kilka dni w torebce/foliówce w zamrażarce, następnie uderza torbą kilkukrotnie o ziemie. Owoce same odpadają od łodyg.
- metoda „na grzebień”. Owoce można odrywać od łodyg grzebieniem lub nawet widelcem.
- usuwanie łodyg i niedojrzałych owoców przy pomocy wody. Umieść obrane owoce w pojemniku, zalej zimną wodą i zamieszaj. Wszystkie pozostałości łodyg, niedojrzałe owoce i robaki wypłyną na wierzch.

Pozyskiwanie soku/miazgi

Wyróżnić można kilka metod pozyskiwania soku lub miazgi czarnego bzu:

- najprościej zmiażdżyć owoce dowolnym narzędziem (tak aby nie rozgnieść i nie rozciąć

pestek) i poddać fermentacji. Jest to jednak sposób niepolecany ze względu na możliwe szkodliwe działanie sambunigryny.

- dlatego lepiej podgrzewać całe lub zmiażdżone owoce czarnego bzu (z dodatkiem wody). Zaleca się poddanie owoców bzu działaniu temperatury około 80 st. C.
- trzecia metoda to wydobycie soku przy pomocy sokownika parowego. Pozostałości po odparowaniu soku nie nadają się do dalszego przerobu i je wyrzucamy. Parowanie jest uważane przez wielu winiarzy za najlepszą metodę pozyskiwania soku z czarnego bzu, gdyż uzyskane na bazie soku wino ma czyste tony, bez nieprzyjemnych posmaków.
- owoce czarnego bzu można ususzyć, następnie zalać gorącą wodą i fermentować.

Użycie samego soku lub miazgi zależy od strategii winiarza. Krótka, kilkudniowa fermentacja w miazdze może dać w efekcie więcej tanin i głębszą barwę. Zbyt długa fermentacja miazgi (powyżej tygodnia) może spowodować nadmiar tanin oraz wypłukanie do wina nieprzyjemnych posmaków. Przez użycie samego soku możemy otrzymać wino lżejsze i szybciej dojrzewające.

Co warto zmienić w nastawie?

Każdy nastaw na wino z czarnego bzu należy tak dosłodzić aby osiągnąć zamierzony poziomu alkoholu. Poziom kwasowości reguluje się po dokonaniu pomiaru ilości kwasów. http://www.klubwiniarzy.pl/winiarstwo/pomiary/66-pomiar-kwasow-miareczkowanie-uproszczone

W wielu przypadkach, po rozcieńczeniu soku wodą, nastaw należy dokwasić kwaskiem cytrynowym lub regulatorem kwasowości (mieszanką trzech kwasów: winowego, jabłkowego i cytrynowego). Raczej nie zaleca się dodawania taniny winiarskiej, ponieważ surowiec jest sam w sobie bogaty w ten składnik. Warto za to zastanowić się nad dodatkiem palonych płatków dębowych do fermentacji i/lub leżakowania. Wina z czarnego bzu wiele zyskują dzięki takiemu dodatkowi, szczególnie jeśli robimy wino przeznaczone do długiego dojrzewania. Jeśli chodzi o pożywki, to wina z czarnego bzu najczęściej fermentują bardzo szybko i bezproblemowo, jednak minimalny dodatek pożywek uchroni nas przed ewentualnymi problemami wolnej lub zatrzymanej fermentacji, wywołanymi np. dużym rozcieńczeniem lub wysokim stężeniem cukru bądź alkoholu.

Podstawowy przepis na 10 l wina z czarnego bzu

Istnieje wiele przepisów na wino z czarnego bzu, przy czym owoc ten może dać zarówno dobre młode wino stołowe, jak i wyśmienite wino w stylu Porto do dłuższego przechowywania. Poniższy przepis jest podstawowy i po wypróbowaniu może być w kolejnych sezonach zmieniany wedle upodobania.

Rozpoczynając wyrób wina z czarnego bzu winiarz musi znać zawartość cukru w owocach oraz, co ważniejsze, poziom kwasowości. Parametry te mogą różnić się znacznie w zależności od roku i miejsca zbioru owoców.

Przepis na 10 l:

4 kg owoców czarnego bzu
2 kg cukru (co pozwoli uzyskać ok. 13% alkoholu)
Syrop cukrowy (czyli woda z rozpuszczonym w niej cukrem) do objętości 10 l
Kwasek cytrynowy lub regulator kwasowości ustalający kwasowość nastawu na poziomie 6 g/l
Drożdże winiarskie dedykowane do win czerwonych, np. Fermicru VR5, Lalvin RC212, Burgund
Pożywka winiarska w minimalnej dawce, podzielonej pół na pół na pożywkę nieorganiczną (sam DAP lub DAP z witaminą B) oraz organiczną (np. Kombi, Activit).

Postępowanie:

Rozgnieć czarny bez (np. tłuczkiem lub czystą szklaną butelką), zalej wodą, tak aby zakrywała owoce i podgrzewaj do około 80 st. C (nie powinno to trwać dłużej niż 30 minut). W gorącym moszczu rozpuść cukier oraz kwasek cytrynowy (jeśli jest dodawany). Uzupełnij zimną wodą do 10 l. Po osiągnięciu przez nastaw temperatury ok. 25 st. C – dodaj drożdże. Po pierwszych oznakach fermentacji (po kilku godzinach od zaszczepienia nastawu drożdżami) dodaj 1/3 łącznej dawki pożywek. Kolejne 2 dawki dodaj w 2. i 5. dniu fermentacji. Proces fermentacji miazgi powinien przebiegać w temp. około 20 st. C i trwać od 1 do 7 dni. Po tym czasie oddziel nastaw od owoców i pozwól drożdżom na dokończenie pracy. Zlej wino znad osadu po zakończeniu fermentacji i przy wskazaniach gęstościomierza w okolicach 0. Wino na tym etapie powinno zostać zasiarkowane do poziomu 100 mg/l SO_2 (tzn. 1 g pirosiarczynu potasu na 10 l wina). Dalej następuje dojrzewanie, w czasie którego można macerować w winie płatki lub kostki dębowe, najlepiej mocno palone (od 5 do 10 g na 10 l wina).
Do nadania winu charakteru wina gronowego, na początku fermentacji można dodać rodzynki w ilości do 1 kg na 10 l nastawu. Zmniejszamy wówczas ilość dodawanego cukru, przyjmując że 1 kg rodzynek jako to 0,5 kg cukru.