

Wino należy robić samemu

Wiśnia lub czereśnia, rosnąca w umiarkowanym, polskim klimacie, może dostarczyć jeszcze cenniejszych walorów leczniczych niż czarne winogrono, dojrzewające w ciepłym klimacie południowej Europy albo Kalifornii (oczywiście czarne winogrona, które dostarczają należytych składników odpowiadających za dobrze funkcjonujące naczynia krwionośne, rosną także w słonecznej Australii i Nowej Zelandii, nie wspominając o Argentynie lub Brazylii).

Sprawdzona receptura robienia wina z czereśni lub wiśni:

Zebrany, świeży owoc wiśni bądź czereśni wsypać do pojemnika fermentacyjnego. Jest to naczynie o kształcie owalnym, z zamykanym wiekiem, wykonane zwykle z plastiku. Zanim owoce zostaną do niego wrzucone, naczynie powinno zostać wymyte gorącą, przegotowaną wodą. Pojemność takiego naczynia można oszacować na około 70 litrów, w tym ok. 40 litrów powinna stanowić objętość owoców. Aby została zapoczątkowana fermentacja alkoholowa, potrzebne są drożdże winne, w minimalnej ilości. W ciepłych miesiącach, w warunkach Europy Środkowej, torebka z pięcioma gramami drożdży winnych powinna dać początek galopującej fermentacji nawet dla 200 kg czereśni.

Zanim jednak drożdże włożymy do pojemnika z owocami, należy jego zawartość wrzucić do szklanki przegotowanej, letniej wody, z zawartością cukru w ilości podobnej jak do słodzenia herbaty. Po kilkudziesięciu minutach można zauważyć w szklance małe bańki gazu, wydobywające się z cieczy.

Świadczy to o tym, że drożdże zaczęły rosnać pod wpływem wody oraz cukru i są gotowe do użycia w fermentacji alkoholowej.

Zawartość szklanki z drożdżami należy wlać do plastikowego pojemnika z owocami.

Wiśnie bądź czereśnie, wrzucone wraz z pestkami, należy systematycznie rozgniatać, wynikiem czego będzie mocno czerwona ciecz, która za pomocą drożdży zostanie poddana procesowi chemicznemu – fermentacji.

Po dwóch tygodniach pojemnik z owocami zamieni się w zbiornik zawierający czarną maź, otoczoną cieczą.

Niektórzy prowadzą wstępną fermentację w pojemniku nie dłużej niż siedem dni.

Długość tej części procesu robienia wina uzależniona jest od zewnętrznej temperatury. Zwykle ciepłe dni w okresie zbiorów wiśni czy czereśni wzmagają proces fermentacji.

W plastikowym pojemniku, którego zawartość powinna być mieszana przynajmniej cztery razy na dobę, czerwona ciecz jest umieszczona poniżej resztek owoców pływających na powierzchni. Pestki rozgniecio-

nych wiśni lub czereśni oddzielają się automatycznie i opadają na dno pojemnika.

W tej fazie fermentacji wina, wieko plastikowego pojemnika nie jest szczelnie domknięte, służy ono do zabezpieczenia zawartości przed muchami. Galopująca fermentacja wytwarza taką ilość gazu, że nieszczelne wieko nie przeszkadza procesowi. W początkowej fazie procesu, po dodaniu drożdży, można podkarmiać je nierafinowanym, brązowym cukrem. Po paru dniach można stwierdzić smakowo, że fermentująca zawartość wymaga więcej cukru – ciecz pod wpływem fermentacji traci słodki smak, a zawarty w owocach cukier zamienia się w alkohol. Zwykle można dodać w tym okresie fermentacji od 15% do 20% cukru w stosunku do wagi użytych owoców. W tej fazie można regulować smak wina: deserowy albo bardziej wytrawny. Dodawanie cukru powinno odbywać się stopniowo.

Po dwóch tygodniach fermentacji cała zawartość pojemnika musi być precedzona, czerwoną cieczą należy umieścić w szklanych balonach, zamkniętych gumowym korkiem z plastikową rurką, służącą do odprowadzania gazów w dalszym procesie i zapobieganiu przedostawaniu się powietrza z zewnątrz. Trzeba pamiętać, że dopływ powietrza do wewnątrz wywoła fermentację octową zamiast alkoholowej.

Oddzielanie cieczy od reszty owoców i pestek może odbywać się za pomocą plastikowego sita, które nie przepuszcza dużych części owoców i pestek. W tej fazie nie należy filtrować cieczy, używając drobnego sita, gdyż małe cząsteczki owoców wraz z sokiem nadają odpowiedni smak i są częścią procesu.

W tej fazie fermentacji oddzielona ciecz w szklanym naczyniu zawiera małe drobiny owoców, potrzebne do dalszego procesu. Po paru dniach na dnie naczynia o pojemności na przykład 20 litrów, zaczyna się oddzielać osad z małych pozostałości owoców.

Ciecz powyżej osadu to przyszłe wino. Ta faza fermentacji powinna trwać około 6 tygodni.

Początkowy, kilkunastodniowy okres fermentacji z owocami, zawierającymi pestki nie ma znaczenia. Możliwość występowania w pestkach kwasu pruskiego w tak krótkim czasie nie odgrywa roli.

Bardzo pomocnym narzędziem w oddzieleniu cieczy od pozostałości owoców jest prasa ze śrubą. Urządzenie takie może zupełnie pozbawić ciecz resztek owoców i wydobyc najcenniejsze składniki wina. Jednak nawet używanie mocnej tkaniny do wydobycia z masy wartościowej, fermentującej cieczy może być pomocne. Innym sposobem jest metoda wylugowywania wartościowego roztworu za pomocą przegotowanej, letniej wody, która musi być w tym przypadku pozostać częścią wina.

Należy zawsze pamiętać, aby naczynia były przemywane przegotowaną wodą.

Po tym okresie ciecz nad osadem powinna być zebrana za pomocą wężyka plastikowego, metodą wessania. Pozostałość na dnie jest już bezużyteczna. Nie należy się jednak niepokoić, jeśli wążek wessie z dna naczynia resztki owoców. W następnej fazie, podczas kolejnego osadzania się osadu, wszystko można naprawić.

Proces osadzania się niepożądanych drobinek można powtarzać, jednak następną fazą to tylko nalewanie wina do butelek i korkowanie.

Umieszczenie butelek w piwnicy o temperaturze niższej niż miejsce robienia wina, daje gwarancję na przerwanie procesu cząstkowej fermentacji i tworzenia się gazu w butelce. Korek butelki powinien być zawsze zanurzony w winie, czyli butelka powinna leżeć. Zawartość objętościowa alkoholu w tego rodzaju winie może dochodzić do 25%.

Alkohol tutaj jest jedynym konserwantem wina. Kupowane wina nie zawierają tyle alkoholu, gdyż proces fermentacji jest przerywany chemicznie, zwykle siarką, która zarazem konserwuje kupowane wino i reguluje ilość zawartego w nim alkoholu.

Wino robione w ten sposób jest gotowe do konsumpcji, w przybliżeniu po roku od daty zapoczątkowania fermentacji.

Trzeba pamiętać, że nie ma receptury robienia wina, którego smak można powtórzyć. Nawet owoce z tego samego miejsca mogą dać różne smaki winom, robionym przez dwie różne osoby – nie da się powtórzyć procesu fermentacji z roku na rok.

Pojemniki po wstępnej fermentacji i szkła po winie powinno się myć starannie, bez używania środków chemicznych (największym problemem w wielkich winiarniach jest proces mycia ogromnych pojemników przed ponowną fermentacją, o którą może być trudno, gdyż poprzednie wino zawierało siarkę).

Czarny kolor wina jest spowodowany kolorem skórki owoców, często białe wino jest robione z soku czarnych winogron bez udziału skórki.

W przypadku wiśni albo czereśni sok tych owoców jest zawsze czerwony, zaś w dwudziestolitrowym balonie (szklane naczynie) wino ma kolor czarny jak smoła.

Początkową fermentację należy robić w plastikowym naczyniu ze względu na wygodę i łatwą dostępność. Pojemnik używany do początkowej fermentacji powinien być odpowiednio duży, aby wzburzona fermentacją zawartość nie wydobywała się na zewnątrz.

Po wlaniu przecedzonego płynu z pojemnika plastikowego do szklanego, zaczyna się dłuższy proces fermentacji, związany z dojrzewaniem i smakiem wina.

Dobre wino bez chemii wymaga czasu, przynajmniej 10 miesięcy zanim będzie można je kosztować. Smak (lekka słodycz, lekka gorycz, lekki alkohol) to wynik dojrzewania w balonie.

Nie poleca się filtrowania wina za pomocą specjalnych urządzeń – jest to bardzo pracochłonne i daje niewielkie korzyści. Dodawanie do wina jakichkolwiek substancji chemicznych mija się z celem. Nie poleca się również używania naczyń, które nie są wykonane ze stali nierdzewnej, plastiku czy szkła.

Marek Ficiński
mfcinski@verizon.net

Gabi Szmielik-Mazur

PROSTA BABA SPOD KRAKOWA

z fikcyjnego cyklu "Dziecko na szosie"
w fikcyjnym zbiorze "Głos z Widowni"

Ziemia utracona

Na utraconej ziemi odzyskanej
uwolnionej od drzew i domów
obudzonej i czekającej
rosły nasze rzodkiewki i szczypior
otoczone wojskiem perzu

szliśmy do nich okopami soboty
podzielonej na pół obiadem
w znoszonych sandałkach
zapięci na szelki
mijaliśmy bezbożne kościoły
dźwigaliśmy na ramionach broń
aby bronić naszej porcji Ziemi
przed chwastami co chciały tu wrócić

a Natałka i jej barany
wyrastały na kresach łąki
obce siewki które przyniósł pożar
i czekały w cieniu bruzd
wypełnionych szklanymi łzami
wylanymi przez płonące okna
i rozstrzelanymi talerzami
z resztkami niezapominajek

zbierałyśmy te kwiatki
składałyśmy w nową całość
bawiłyśmy się w domy
kuchnie sienie pokoje
schody okna dachy i kominy
według naszych pomysłów
a było ich kilka

Stasiu i Jerzyk orali naszą Ziemię
porzuconą i zdobytą
dziecinnymi szpadelkami
bronili nas od perzu
który czekał aby porosnąć
a barany kudłate obłoki
znikały w trawie
a potem sami zniknęliśmy
stamtąd
z naszej przez chwilę Ziemi

ukryci w dorosłych ubraniach
może dzisiaj mijamy się w świecie
trącamy łokciem
i ranimy niedbałym spojrzeniem
może się ścigamy w kolejce
do piekarza do lekarza
zachodzimy drogę w apteczkę
siedzimy obok w autobusie

nie ma baranów natalczynych
zjedzone stały się nami
tylko perz jest wiekiuisty
jak męczennik skazany na Ziemię