Dla hobbystów w wolnym czasie

14 sierpnia 2022

Kiedy latem zdarza się dodatkowy dzień wolny, warto go przeznaczyć na coś pożytecznego i …smacznego. Tegoroczna obfitość owoców poza ich wykorzystaniem na bieżąco aż kusi, by poza konfiturami, suszem, kompotami przeznaczyć ich część na wyrafinowane trunki, a zaliczam do nich wina. Kolorem i aromatem powinny zachować optimum jednorodności wybranego owocu. Najwierniej zachowują te walory czarna porzeczka i agrest. Dopiero koniec września, początek października sprzyjać będzie zbiorom winogron ciemnych i białych. Obie uprawiane na skromnym kawałku odmiany mają bezkonkurencyjny zapach, toteż jako przeznaczane na specjalne okazje są prawdziwym rarytasem.

Będąc przeciwnikiem chemii królującej w żywności, wykluczam dodatki klarujące, wzmacniające kolory, aromat, fermentację. Przyczyna jest prosta – każdy płyn owocowy fermentuje pozostawiony na dłużej w temperaturze pokojowej, więc sobie radzi. Klarowność uzyskuje się cierpliwym oczekiwaniem na zakończenie procesu fermentacji. Mniej cierpliwi mogą zlać wielotygodniowy uspokojony nastaw do świeżego pojemnika, by wytrącony osad pozostał na dnie. Moment gdy w nowym pojemniku

uzyskamy płyn całkiem przejrzysty (około 2-3 tygodnie) oznacza, że możemy przystąpić do rozlania go do butelek, zakorkowania, opatrzenia piękną etykietą z zaznaczoną datą, wreszcie powędrował na stojak, a jeden egzemplarz na podręczną półkę w kuchni, by doprawiać sosy, bigosy.

Wino z czarnej porzeczki

Mocne, słodkie czerwone wino stołowe

1,5 kg czarnych porzeczek

1,5 kg cukru

Owoce myjemy, oddzielamy od gałązek, wrzucamy do wiadra (9-10 l). Zasypujemy cukrem i miażdżymy w miarę dokładnie. Zalewamy 5 litrami wrzątku. Mając do dyspozycji niewielki czajnik, bez obaw zagotowujemy pożądaną ilość wody wlewając wrzątek na raty. Mieszamy całość, przykrywamy pokrywą i odstawiamy w ciepłe, raczej półmroczne miejsce. Przez 5-7 dni mieszamy nastaw dwukrotnie każdego dnia. Sprawdzamy czy jego słodkość odpowiada naszemu gustowi. Zawsze lepiej dosłodzić, niż stracić całość, która mogłaby przeistoczyć się w ocet owocowy. Mniej więcej po tygodniu przelewamy zawartość przez sito do odpowiedniej wielkości balonu pamiętając by zostawić rezerwę na proces fermentacyjny. Pulpę owocową z sita przekładamy do wiadra, zalewamy niewielką ilością (0,5 l)przegotowanej chłodnej wody i po przemieszaniu cedzimy przez sito do balonu. Zamykamy korkiem z rurką fermentacyjną, pamiętając do niej wlać nieco wody. Jednocześnie od góry uszczelniamy suchą część rurki robiąc korek z waty, bądź serwetki papierowej. Zapobiega to wpadaniu maleńkich muszek owocówek, które namnażają się w błyskawicznym tempie zwabione fermentacją i potrafią wypełnić całą rurkę. Celem uniknięcia wyciekania zawartości balonu podczas silnego burzenia się płynu, (potrafi wypchnąć słabo osadzony korek) należy zostawić odpowiednio wolną przestrzeń między rurką a płynem.

Ciemne wina dojrzewają w ciepłych, półmrocznych warunkach (strych, spiżarnia). Kiedy uznamy proces fermentacji za zakończony (mimo zakołysania pojemnika, płyn w rurce nie pracuje, nie widać też oznak w postaci bąbelków fermentacji wędrujących w płynie ku górze), możemy przystąpić do przelania wina do butelek. Teraz należy zapewnić chłód, by ewentualne dojrzewanie i leżakowanie nie wysadziło korka w razie podwyższenia temperatury pomieszczenia. Tak przygotowany trunek zasługuje na naturalne korki, a nie metalowe kapsle.

Wino agrestowe w stylu „chablis”

Wytrawne, białe wino stołowe

2,25 kg zielonego agrestu

1 kg cukru

Umyte i obrane z ogonków i szypułek owoce wkładamy do wiadra. Zasypujemy cukrem i rozgniatamy. Zmiażdżone owoce zalewamy 2,5 litra gorącej wody, następnie mieszamy do rozpuszczenia cukru. Całość przykrywamy, odstawiamy w ciepłe miejsce na 5 dni nie zapominając mieszać codziennie kontrolując słodkość. Po 5 dniach fermentującą miazgę przecedzamy do 5 l balonu. Dla pełnego wykorzystania składników moszcz z sita przerzucony do wiadra zalewamy niewielką ilością wody, po dokładnym przemieszaniu odciskamy płyn do balonowej zawartości. Przykrywamy korkiem z rurką fermentacyjną wypełnioną do załamania przegotowaną wodą i zabezpieczoną przed muszkami zatyczką z serwetki stołowej.

Po wyklarowaniu, gdy barwa stanie się całkiem krystaliczna (w przypadku tego rarytasu potrzeba roku do uzyskania tego stanu) wino nabiera delikatnie zielonkawej barwy, a najlepiej smakuje, gdy pozwolimy mu leżakować jeszcze pół roku. Przy dojrzałym agreście nie uzyskamy wprawdzie barwy, ale smak będzie przedni. Ktokolwiek pogardzał winami, po skosztowaniu i zobaczeniu agrestowego „chablis” w kryształowym biało-zielonym

kielichu, załamującym światło na jego treści zapragnie, by nigdy nie był pustym.

Nim przejdę do wyrobów winogronowych podzielę się eksperymentem zagospodarowania na ogół uważanych za niepotrzebne pędy tych szlachetnych pnączy. Przycinane wiosną, potem w środku lata dla zwiększenia nasłonecznienia owoców, najczęściej wyrzucane na kompost, odkrywamy jako bogaty w delikatne składniki surowiec winny.

Wino z pędów winorośli

Białe, półwytrawne wino stołowe

Młode pędy winorośli (cięte na 2 liście przed pierwszą kiścią owoców) ugniatamy w 10 l wiaderku fermentacyjnym.

1 kg cukru

Sok i skórki z 2 cytryn

Wiaderko ugniecionych i pociętych najmłodszych pędów winorośli (tzw. latorośli) zalewamy gorącą wodą i mieszamy do rozpuszczenia cukru i szczelnie przykrywamy. Codziennie mieszamy jak w każdym innym nastawie, starając się zatapiać liście. Po 2-3 dniach przelewamy płyn do 5 l gąsiora wyciskając liście. Cukier zalewamy wrzącą wodą i mieszamy do rozpuszczenia kryształków. Ostudzony syrop z dodatkiem soku z cytryn i skórki przelewamy do nastawu. Należy wybierać cytryny o cienkiej skórce i nie dopuścić do przedostania się pestek dla uniknięcia zgorzknienia całości, której nie wyeliminuje żadna ilość cukru. Gąsior dopełniamy wodą pod korek i umieszczamy dojrzewające wino w ciepłym miejscu. Po zakończeniu fermentacji i wytrąceniu się osadu wlewamy wino do butelek. Powodzenia i smacznego.

Autorstwo: Jola
Zdjęcie: kasjanf (CC0)
Źródło: WolneMedia.net