



WINA DOMOWE

Najlepsze przepisy

Łukasz Fiedoruk



WINA DOMOWE

Najlepsze przepisy

Tekst: Łukasz Fiedoruk

Redakcja: Anna Willman

Korekta: Agnieszka Marekwica, Monika Wróbel

Projekt okładki: Jacek Bronowski

Projekt makiety: Luba Ristujczina Studio Litera – www.studiolitera.pl

Skład i opracowanie graficzne: Agata Mościcka

Zdjęcia na okładce: Dreamstime.com, front: Shaiith, Marina99 (motyw wina);

tył: Yotka

Autor i Wydawca dołożyli wszelkich starań, by informacje w książce były rzetelne, nie ponoszą jednak odpowiedzialności za jakiegokolwiek skutki ich wykorzystania.

Copyright for text, cover and layout © Wydawnictwo SBM, 2021

Warszawa 2021



Wydawnictwo SBM Sp. z o.o.

ul. Sułkowskiego 2/2

01-602 Warszawa

www.WYDAWNICTWO-SBM.pl

ISBN 978-83-8222-511-2



Spis treści

Od Autora.....	7	Wino z owoców morwy	67
Krótką historia win owocowych.....	8	Wino pigwowe	68
Robimy wino Przygotowania	18	Wino rabarbarowe.....	69
PRZEPISY	39	Wino ananasowe	70
Wina z dodatkiem drożdży	41	Wino bananowe.....	71
Wino z kwaśnych jabłek	44	Wino truskawkowe.....	72
Wino z jabłek słodkich	45	Wino wiśniowe	74
Wino z jabłek dojrzałych zimo- wych.....	46	Wino figowe.....	75
Wino z jabłek z rodzynekami	47	Wino grejpfrutowe	76
Jabłecznik	48	Wino z arbuza.....	77
Wino z gruszek.....	51	Wino z pomarańczy.....	78
Wino z porzeczek (stołowe).....	54	Wino z pomarańczy z dodat- kiem jabłek.....	79
Wino z porzeczek (deserowe).....	55	Wino z dzikiej róży	81
Wino z czarnych porzeczek.....	56	Wino dereniowe.....	82
Wino z porzeczek z domieszką wiśni i brzoskwiń.....	57	Wino berberysowe	83
Wino agrestowe.....	59	Wino z tarniny	84
Wino agrestowe mieszane.....	59	Wino z głogu.....	85
Wino z czarnych jagód	61	Wino jarzębinowe	86
Wino z czarnych jagód na styl burgunda	62	Wino jeżynowe.....	87
Wino aroniowe deserowe mocne....	63	Wino z czarnego bzu	88
Wino malinowe	64	Wino z suszonych jabłek.....	90
Wino morelowe	65	Wino rodzynkowe	91
Wino z brzoskwiń	66	Wino z suszonych śliwek.....	92
		Wino rodzynkowo-herbaciane	93
		Wino daktylowe.....	94
		Wino daktylowe II	95

Wina bez dodatku drożdży 97

Wino z czerwonej porzeczki	100
Wino z malin.....	101
Wino z poziomek	102
Wino z róży	103
Wermut owocowy	104
Wino z truskawek, czerwonych porzeczek jabłek i agrestu	105
Wino jeżynowe mieszane.....	106

Wino czy nie wino? 107

Wino z rabarbaru	108
Wino z liści winorośli	109
Wino z soku brzoźowego.....	110
Wino z mniszka lekarskiego.....	111
Wino z dyni	112
Wino z buraków	113
Wino z kwiatów akacji	114
Wino z marchwi	115
Wino z cebuli.....	116
Wino z rzepy	117
Wino z pszenicy	118
Wino z ryżu	119
Wino z ziemniaków	120
Esencja do win Malaga.....	122
Esencja orzechowa.....	123
Esencja rodzynekowa.....	124
Esencja do wermutów	125

Wina owocowe na miodzie126

Wino miodowe	130
Wino winogronowo-miodowe	131
Wino jabłkowo-miodowe	132
Wino gruszkowo-miodowe	133

Wino jagodowo-miodowe	134
Wino berberysowo-miodowe	135
Wino wiśniowo-miodowe.....	136
Wino czereśniowo-miodowe	137
Wino porzeczkowo-miodowe.....	138
Wino miodowo-śliwkowe.....	139
Wina morwowe, malinowe, poziomkowe na bazie miodu....	140
Wino jeżynowo-miodowe	141
Wino z derenia, borówek, ja- rzębiny na miodzie	142

Wina lecznicze 146

Wino aloesowe ojca Klimuszki.....	147
Wino borówkowe.....	148
Wino chrzanowe.....	149
Wino z drapacza.....	150
Wino z dzikiej róży Witolda Poprzęckiego.....	151
Wino jałowcowe	152
Wino z jaskółczego ziela	153
Wino z malin.....	154
Wino melisowe	155
Wino z omanu.....	156
Wino na białej części porów.....	157
Wino tatarakowe	158

Dawnych receptur czar159

Burgund (Vin de Bourgogne)	162
Wino Malaga (Vin de Malaga).....	163
Wino kapowe (Vin de Cap).....	164
Wino muskatelowe (Vin muscat).....	165
Jabłeczники likierowe.....	167
Maliniaki	168



Imitacja wina hiszpańskiego	
z rodzynków.....	169
Wina owocowe.....	171
Wino z jagód szparagowych	173
Wino z malin na drożdżach.....	175
Maliniak	176
Wina owocowe.....	177
Domowe wino z winogron.....	178
Wino z pomarańcz	179
Wino musujące, podobne do	
szampańskiego, z agrestu	181
Wino z porzeczek	182
Wino z wiśni.....	183
Receptury Roberta Pradela.....	184
Wino figowe.....	185
Wina ze zboża	186
Wina korzenne.....	188
Wina ziołowe „Vermouth”	189
Wina ze słodu zbożowego	190
 Bibliografia	 191





Od Autora

Wina owocowe mają długą historię, szczególnie ciekawą dla miłośników domowych specjałów. To trunki, które razem z nalewkami są ozdobą naszych stołów, a ich przyrządzanie może się okazać interesującą wyprawą w poszukiwaniu dawnych smaków, nieco zapomnianych, wypartych przez mody na francuskie wina.

W tym krótkim opracowaniu spróbuję zachęcić Czytelników do podjęcia próby wyczarowania w domowym zaciszu doskonałych win.

Proponuję Państwu wina prawdziwe, bo naturalne. Znaczna ich część opiera się na starych recepturach wygrzebanych z babcińych czy dziadkowych szuflad i piwniczek, oraz dawnych poradników, w których przed erą przemysłowego cukru, bazą do produkcji win owocowych był miód. Czy to możliwe? Zapewniam że tak. Potrzeba jedynie nieco wiadomości, pilności i cierpliwości. I proszę pamiętać, że każda większa czy mniejsza porażka po wnikliwej analizie staje się bazą, na której buduje się przyszłe sukcesy.

Zwolennicy drogi nieco na skróty, chociaż pewniejszej, znajdą tutaj informacje o współczesnych sposobach sporządzania wina.

Zapraszam do lektury!
Autor



Krótką historia win owocowych

Wino to zapewne najstarszy znany w historii naszej cywilizacji alkohol. Warzenie piwa rozpoczęło się wraz z przejściem na osiadły, rolniczy tryb życia, a mocniejsze, destylowane trunki to jeszcze późniejsza historia.

Jak zaczęła się przygoda człowieka z winem? Najprawdopodobniej nasi prapraprzodkowie łowcy-zbieracze podczas swoich wędrówek natknęli się na przejrzałe, sfermentowane owoce, po których spożyciu poczuli w głowie lekki szmerek, a otaczający ich świat zaczął im się wydawać nie tylko przyjemniejszy, ale także łatwiejszy do zrozumienia. A jeśli przesadzili z ilością, mogli zapewne na jakiś czas o całym świecie zapomnieć.



Wino, tak popularne w basenie Morza Śródziemnego, na ziemiach północnej Europy było nieznane, ponieważ panujący tam surowy klimat uniemożliwiał uprawę winorośli. Na ziemie polskie wkroczyło wraz z początkami chrystianizacji – powstawały kościoły, opactwa i klasztory, a do codziennej liturgii potrzebne było wino. Sprowadzanie go z południa Europy nie wchodziło w grę z kilku powodów – przede wszystkim było zbyt kosztowne dla zakonników, którzy raczej nie opływali w bogactwa. Ponadto większość krajów leżących na „winnym szlaku” przeżywała – podobnie jak Polska – rozbięcie dzielnicowe, co dla kupców oznaczało niezliczone opłaty przy przekraczaniu kolejnych granic. Do handlu nie zachęcały też ówczesne drogi – fatalnej jakości i pełne czyhających na podróżnych niebezpieczeństw, jak choćby grasujące bandy rabusiów, dla których kupieckie wozy z towarami były szczególnie łakomym kąsem. Wobec tylu przeszkód zaradni zakonnicy zaczęli zakładać przy klasztorach winnice, nadrabiając niedogodności klimatu pracowitością, cierpliwością i wiedzą.

W średniowieczu klimat był nieco cieplejszy niż obecnie, ale należy wątpić, czy średnia temperatura wyższa o 3–4 stopnie niż dziś, pozwalała na produkcję wykwintnego wina. Winnice istniały na pewno już w XI, XII wieku, a świadczą o tym nazwy miejscowości, takie jak Winiary, Winna Góra, Winnica czy Winogrody.



W kolejnych stuleciach winnice powstawały przede wszystkim w dobrach biskupich i klasztornych, szczególnie w dorzeczu lewobrzeżnej Wisły od Krakowa do Sandomierza. Szczytowy okres rozwoju winiarstwa na naszych ziemiach przypada na wiek XIV – ośrodkami wytwarzania tego trunku były wówczas głównie miasta lokowane na prawie niemieckim. Wraz z pojawianiem się pierwszych winnic mieszczańskich klasztory zaczęły oddawać swe winnice w dzierżawę, choć tu i ówdzie, m.in. na terenie arcybiskupstwa gnieźnieńskiego, podejmowano jeszcze próby zakładania nowych upraw winorośli. Produkcja polskiego wina zaczęła jednak podupadać, a złożyło się na to wiele przyczyn – ekonomicznych, handlowych, a także tych związanych ze zmianami urbanizacyjnymi oraz rozwojem transportu morskiego i lądowego. Zadecydowała prosta kalkulacja finansowa: przewiezienie kilkudziesięciu beczek wina nie było już tak droгим i ryzykownym przedsięwzięciem.

Gwałtowny rozwój miast w całej Europie, wywołał ogromny popyt na produkty rolne, a Polska dysponowała znaczącymi nadwyżkami zboża. Zamiast inwestować w kapryśne winnice i wytwarzać liche wino, lepiej było się zająć bardziej opłacalnymi uprawami. Nic dziwnego, że zboże płynęło strumieniami do hanzeatyckiego Gdańska, gdzie rocznie zawijało ponad 2000 statków. Flota, która odbierała zboże, dostarczała egzotyczne przyprawy, korzenie i właśnie wino. Jednak większość tych szlachetnych trunków trafiała do Rzeczypospolitej drogą lądową. W pochodzącym z XIV w. żywocie błogosławionej księżnej Kingi wspomina się o przywiezionym dla



niej winie węgierskim i to właśnie ono królowało u nas w kolejnych stuleciach, zwłaszcza w Małopolsce.

W XVII i XVIII wieku na magnackie stoły trafiało wino sprowadzane z Włoch, Francji, Hiszpanii i Grecji, ale niekwestionowanym liderem wśród importowanych trunków było wciąż wino węgierskie, a szczególnie wysoko ceniony był tokaj. Wśród sarmackiej szlachty także nie brakowało amatorów starego węgryzyna – nieprzypadkowo przepadał za nim pan Zagłoba z Sienkiewiczowskiej *Trylogii*, choć nie gardził on także miodem pitnym. W skromniejszych domach gościły nieodmiennie: na Rusi gorzałka, miód, wiszniak (wiśniak) lub malinnik (maliniak), na Litwie również gorzałka, a także miód ordynaryjny i lipcowy.

Beczka dobrego węgryzyna kosztowała fortunę, toteż za granicę płynęły ogromne pieniądze. Wysokie ceny wina i ogromny popyt spowodowały, że liczne w tym czasie winiarnie były równocześnie laboratoriami, w których fałszowano trunki. Przy użyciu różnych, często nieobojętnych dla zdrowia chemikaliów przerabiano liche cienkuszki na poszukiwane i drogo opłacane gatunki. Madziarzy skarżyli się, że polscy magnaci wykupują u nich całe roczniki wina, przysyłając zaufanych ludzi z wozami, a wszystko po to, by uniknąć kupna podrabianego wina w kraju. A ponieważ pomysłowość Polaków nie ma granic, fałszowano wszystko, wszędzie i wszystkim. W celu oczyszczenia wina dodawano do niego jaja, mleko i siarkę, postarzano je, farbowano słomą owsianą lub barwioną czerwoną szmatką.



Nawet książki kucharskie służyły radami w rodzaju, jak z młodego wina w krótkim czasie zrobić stare (należało wlać je do beczek po dobrym tokaju) lub w jaki sposób zrobić ze zwykłego białego wina szampan (wystarczyło dodać sok z cytryny i rodzyнки dla wywołania fermentacji). Niestety, fałszowano także wina środkami szkodliwymi dla zdrowia: kredą, gaszonym wapnem, sublimatem (chlorek rtęci) lub ołowiem.

Wraz z upadkiem Rzeczypospolitej Obojga Narodów wino spadło z piedestału. Nastąpiły biedniejsze czasy, a i okazji do biesiadowania było mniej. Szlachetne wino pozostało atrybutem i przywilejem arystokracji, ale warstwy zakorzenione w kulturze sarmackiej radziły sobie inaczej: jeśli wino, to domowe owocowe, jednak większą popularnością zaczęły się cieszyć nalewki, a wśród najuboższych prym wiodła wódka.

Domowe wino wróciło do łask w czasach II Rzeczypospolitej, kiedy ceny win gronowych znacznie wzrosły. Dwudziestolecie międzywojenne można chyba uznać za okres największego rozkwitu rodzimego winiarstwa, o czym świadczą liczby – w 1929 roku wytworzono 5 milionów litrów doskonałych trunków. Wzrostowi produkcji sprzyjało pojawianie się na rynku taniego cukru buraczanego. Niestety kryzys gospodarczy i fatalna polityka fiskalna obniżyły ten poziom do 1,6 milionów litrów.

Po II wojnie światowej produkcja systematycznie rosła, by w latach 1978–1980 osiągnąć 300 milionów litrów! Jednak na temat ówczesnych trunków znanych pod nieformalnymi nazwami, takim jak J-23, Wino marki Wino czy Patykiem

pisane, lepiej zamilczeć. Młodzież i studenci preferowali tzw. czachodymy, ale prawie w każdej rodzinie, czy to na wsi czy w mieście, gdzieś w kąciку „fukał” gąsiorek z nastawionym winem. Po 1981 roku

Polacy nieco otrzeźwieli, chociaż stan wojenny ze swoimi konsekwencjami sprzyjał rozpiciu społeczeństwa. Rodacy przestawili się na bimber i na rynku pojawiło się tylko 168 milionów litrów, „specyfiku od bólu głowy”. Ten trend trwa po dzień dzisiejszy i chyba już





nikt nie liczy, ile napojów winopodobnych pojawia się na rynku. Pamiątką po ich złotej erze pozostały sceny w kultowych filmach, takich jak *Arizona* czy *Ranczo*. Do najlepszych tradycji nawiązują z kolei niektóre gospodarstwa agroturystyczne oferujące doskonałe wina porzeczkowe, truskawkowe lub malinowe.

Panuje powszechne przekonanie, że za prawdziwą sztukę można uznać jedynie produkcję win gronowych. Trzeba przyznać, że Francuzi wynieśli ją na wyżyny, ale należy pamiętać, że natura bardzo im w tym sprzyja – winogrona uprawiane we francuskim klimacie zawierają wystarczająco dużo cukru, a dojrzałe owoce odznaczają się zrównoważoną kwasowością. Wytwarzanie wina z takiego surowca nie przysparza większych kłopotów.

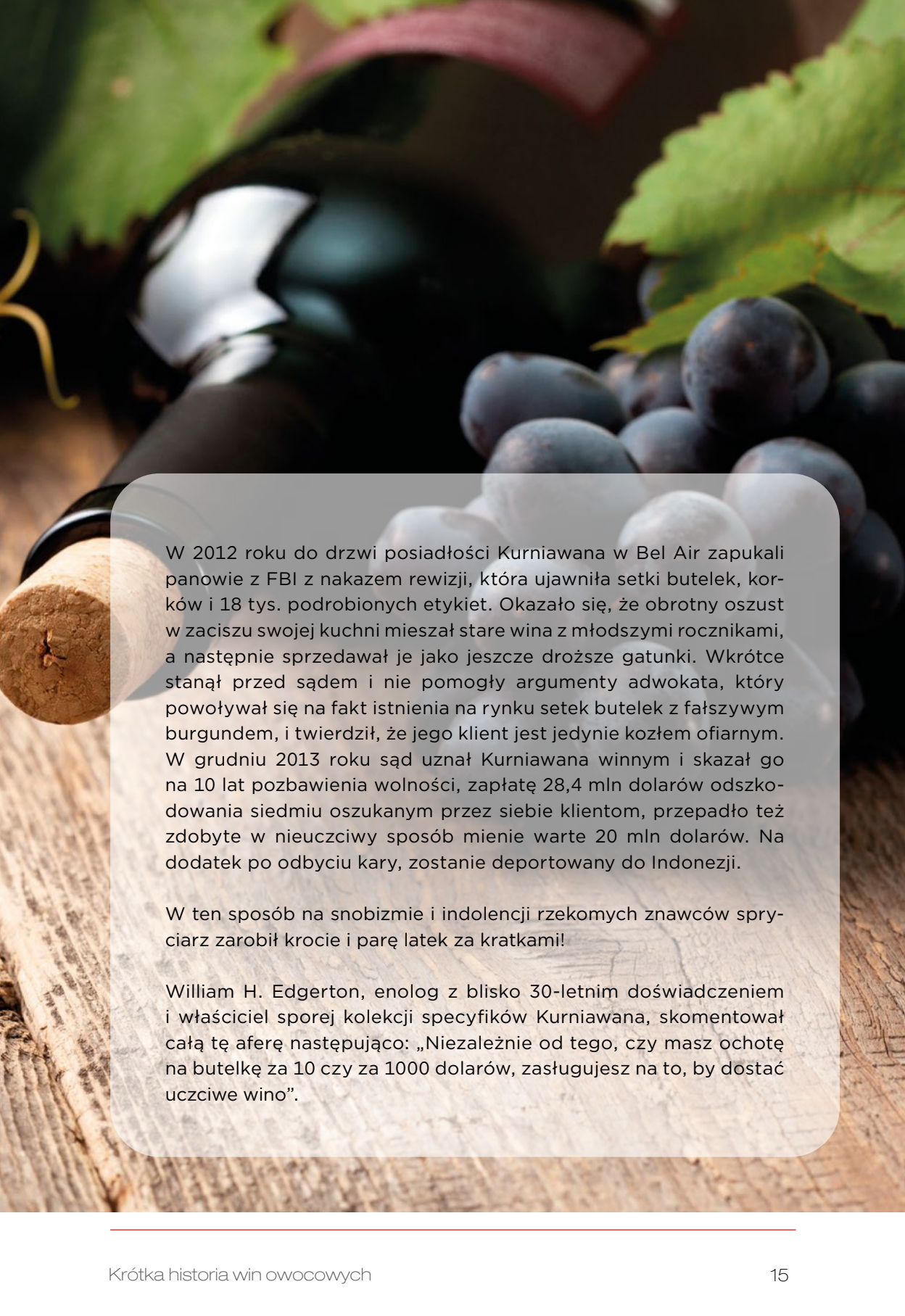
Zgoła inaczej jest z owocami, gdyż ze względu na niską zawartość cukru i bardziej złożony skład, trzeba z nimi nieco pokombinować. Można to robić przez okrągły rok, zaczynając od truskawek poprzez jeżyny, głóg aż do zbieranej po przymrozkach tarniny. Zimą udaje się kupić tanie cytrusy albo suszone owoce, a na przednówku warto sięgnąć po mniszek lekarski lub świeże liście i pędy winorośli.



Ofiary snobizmu

Na początku obecnego stulecia w kręgach miłośników rzadkich win pojawił się 37-letni Indonezyjczyk Rudy Kurniawan, który przebojem wywalczył sobie stałe miejsce na degustacjach i aukcjach. Trzeba przyznać, że miał ogromny talent do wykrywania podrobionych trunków i wielką pasję do win burgundzkich! Nie tylko kupował, ale także organizował dla koneserów degustacje najdroższych roczników. Jego kolekcja stała się legendarna, a na aukcji, na której sprzedał jej część, padały rekordowe ceny.

Pierwsza skaza na wizerunku słynnego konesera pojawiła się w 2008 roku, kiedy z aukcji zorganizowanej przez Acker, Merrall & Condit wycofano część win pochodzących rzekomo z winnicy Domaine Ponsot. Interweniował jej właściciel, Laurent Ponsot zaalarmowany przez jednego z kolekcjonerów, który zakwestionował autentyczność prezentowanych win. Afera rozszalała się na dobre, kiedy do akcji wkroczyli inni znawcy, podważając oryginalność trunków oferowanych przez Kurniawana. Dla francuskiego winiarstwa był to sądny dzień, podobnie jak dla przedstawicieli enologicznych elit, którzy dali się nabrać, narażając na szwank swą reputację wytrawnych znawców.



W 2012 roku do drzwi posiadłości Kurniawana w Bel Air zapukali panowie z FBI z nakazem rewizji, która ujawniła setki butelek, korków i 18 tys. podrobionych etykiet. Okazało się, że obrotny oszust w zaciszu swojej kuchni mieszał stare wina z młodszymi rocznikami, a następnie sprzedawał je jako jeszcze droższe gatunki. Wkrótce stanął przed sądem i nie pomogły argumenty adwokata, który powoływał się na fakt istnienia na rynku setek butelek z fałszywym burgundem, i twierdził, że jego klient jest jedynie kozłem ofiarnym. W grudniu 2013 roku sąd uznał Kurniawana winnym i skazał go na 10 lat pozbawienia wolności, zapłatę 28,4 mln dolarów odszkodowania siedmiu oszukany przez siebie klientom, przepadło też zdobyte w nieuczciwy sposób mienie warte 20 mln dolarów. Na dodatek po odbyciu kary, zostanie deportowany do Indonezji.

W ten sposób na snobizmie i indolencji rzekomych znawców spryciarz zarobił krocie i parę latek za kratkami!

William H. Edgerton, enolog z blisko 30-letnim doświadczeniem i właściciel sporej kolekcji specyfików Kurniawana, skomentował całą tę aferę następująco: „Niezależnie od tego, czy masz ochotę na butelkę za 10 czy za 1000 dolarów, zasługujesz na to, by dostać uczciwe wino”.



10,-

5,-

Valnannet

5,-

Erdbeer

5,-

Miodowa historia z procentami

Wina owocowe produkowane z dodatkiem miodu mają w Polsce długą, lecz niestety bardzo niedocenianą tradycję. Choć są smakowite i zdrowe, nigdy nie cieszyły się wielkim popytem, a koneserzy (niesłusznie!) przypieili im łatkę trunków gorszego sortu. Zdarzały się jednak wyjątki. W 1893 roku w konserwatywnym tygodniku „Petersburski Kraj” pojawiła się relacja z wystawy pszczelarskiej w Petersburgu, na której najwyższą nagrodę – złoty medal – zdobył niejaki pan Bukowski, obywatel ziemski z powiatu wileńskiego. Nagrodzono jego wyśmienite Miody litewskie.

Kilkanaście lat wcześniej, w 1877 roku, Teofil Ciesielski (autor później wydanej książki *Miodosytnictwo, czyli sztuka przerabiania miodu i owoców na napoje*) na wystawie krajowej we Lwowie prezentował swoje „lekkie wina z miodu i różnych owoców zrobione”. Będąc od lat w branży, doskonale znał stereotypową opinię o owocowych winach na bazie miodu, toteż wymyślił podstęp: kupić kilka butelek renomowanego węgryzyna i ustawił je obok swoich trunków. Rzeczoznawcy ostro skrytykowali jego wyroby, narzekając, a to że brak im smaku, a to że miód za bardzo przebija – krótko mówiąc, nie zostawili na nich suchej nitki. Podobnie ocenili wino węgierskie, które wystawca zaprezentował jako własne. Ciesielski wysłuchał do końca niepochlebnych opinii, po czym oświadczył szanownej komisji, że jej znajomość win jest... żadna. Nie przyznał się jednak do małego oszustwa, widocznie zweryfikował kompetencje rzeczoznawców na własny użytek i dla własnej satysfakcji. Podobne przypadki zdarzyły mu się jeszcze kilkakrotnie. Któregoś razu posunął się nawet do zaprezentowania francuskich win jako swoich. Opinia, jaką usłyszał brzmiała jak zwykle: trącą miodem!

Skąd ta niechęć do miodowych win? Być może jej przyczyny tkwią w uwarunkowaniach kulturowych. Na ziemiach słowiańskich ogromną popularnością cieszyły się znakomite miody pitne – uchodziły za królewski napitek, były smakowite i mocne, a ich wytwarzanie miało długą tradycję. Stanowiły klasę samą w sobie, dystansując inne miodowe trunki, w tym wino. Drugi powód jest znacznie prostszy: snobizm uprzywilejowanych warstw społeczeństwa i pielęgnowany przez nie stereotyp, zgodnie z którym dobre wino to wyłącznie francuskie wino! Trzeba przyznać, że Francuzi okazali się na tym polu mistrzami marketingu, podtrzymując przez lata taką właśnie opinię.



Robimy wino

Przygotowania

Decydując się na wytwarzanie win owocowych, czy to na miodzie, czy też metodą tradycyjną, należy pamiętać o kilku podstawowych zasadach.

1. Wszystkie naczynia muszą być idealnie czyste. Należy je porządnie wyszorować i wyparzyć.
2. Owoce i inne surowce na wino muszą być w pełni dojrzałe, ale nie przejrzałe, dobrej jakości, w miarę nieuszkodzone; nie mogą być nadgniłe.
3. W procesie wytwarzania należy unikać nagłych zmian temperatury.
4. Wino wymaga cierpliwości i starannego doglądania. Należy obserwować zmiany, jakim podlega, i odpowiednio na nie reagować. Nastawienie gąsiorka, wetknięcie w korek rurki fermentacyjnej i wyniesienie naczynia do piwnicy nie ma nic wspólnego z prawdziwym domowym winiarstwem. Z tak potraktowanego surowca, choćby najszlachetniejszego, z pewnością nie otrzymamy wspaniałego trunku.
5. Warto pamiętać, że praktyka czyni mistrza! Pamięć jest jednak ulotna, dlatego dobrą praktyką jest skrzętne zapisywanie w specjalnym kajeciku swych obserwacji i wniosków.