

# Wina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2900 razy.

Można śmiało powiedzieć, że wino jest tak stare, jak nasza cywilizacja. Już starożytni mieszkańcy Bliskiego Wschodu znali się na procesie fermentacji soku lub miazgi winogronowej. Podobno krzewy winnej latorośli sprowadzili do Europy Grecy, naród żeglarzy. Mieli on swojego boga płodności, Dionizosa, opiekuna odradzającej się przyrody i winnej latorośli. Ku jego czci obchodzono kilka razy do roku święta związane z winobranieniem. Winorośl była nie tylko atrybutem Dionizosa, lecz także innego bóstwa Demeter, której przypisywano opiekę nad ziemią uprawną i zasiewami. Jej rzymska odpowiedniczka - Cerera była przeważnie przedstawiana z kłosami zbóż i winogronami. Przez stulecia ludzie doskonalili produkcję win. W szczególności Francuzi słyną z najlepszych winnic, gdzie uprawia się najszlachetniejsze rodzaje winogron. Gatunki win produkowane we Francji uchodzą za najdoskonalsze w smaku i aromacie. Także Włosi mogą pochwalić się swoimi rodzimymi gatunkami win. Wina mogą być czerwone, różowe lub białe. Ze względu na zawartość alkoholu wina dzieli się na mocne /ponad 14 proc./, średnio mocne /10-14 proc./ i słabe /do 10 proc./, w zależności od zawartości cukru na wina stołowe /wytrwane i półwytrwane/ i deserowe /półsłodkie, słodkie i bardzo słodkie/. W Polsce bardzo popularne są wina otrzymywane z przerobu różnych owoców, np. dzikiej róży, porzeczek i wiśni. Oprócz alkoholu wina zawierają substancje barwnikowe i aromatyczne, sole mineralne /m.in. żelazo, magnez i fluor/. Wina czerwone mają właściwości bakteriobójcze, przeciwmiażdżycowe i przeciwzakrzepowe. Wino pite z umiarem /1-2 szklanki dziennie/ wpływa korzystnie na układ sercowo-naczyniowy, przeciwdziała inwazji wirusów. Należy jednak pamiętać, aby nie podawać wina dzieciom, ludziom chorym na reumatyzm i alergikom. Jak każdy napój alkoholowy, pity bez umiarkowania może spowodować uszkodzenia wątroby i mózgu.

Wina deserowe i słodkie są cięższe i mocniejsze od wytrawnych. Podaje się je po posiłkach głównych do deserów: ciast, tortów, kremów, galaretek. Powinny mieć temperaturę 12-16 st. C. Do win deserowych używa się kieliszków średniej wielkości. Podając wina trzeba pamiętać, że nie należy nalewać kieliszków do pełna. Wina wytrawne nalewa się do trzech czwartych objętości kieliszka, a deserowe do połowy. Prawdziwi smakosze wina zalecają otwarcie butelki na godzinę przed konsumpcją. Wino podobno "lubi odetchnąć powietrzem". Wina powinno się podawać na przyjęciach w oryginalnych butelkach z firmowymi etykietkami. Są to bowiem niejako świadectwa jakości i pochodzenia win. Butelki otwiera się korkociągami, starając się, aby jego koniec nie zanurzył się w winie i aby do napoju nie przedostały się okruchy korka. Nalewając wino należy starać się, aby szyjką butelki nie dotykać kieliszka, nie można jednak trzymać butelki zbyt wysoko. W przypadku ciasnoty na stole, nalewając wino można wziąć kieliszek do ręki. Nie jest to eleganckie, ale dopuszczalne. Należy pamiętać, że kolejność podawania różnych gatunków wina zależy nie tylko od kolejności serwowanych dań. Trzeba uwzględnić także inne zasady, w myśl których białe wina powinny być podawane przed czerwonymi, wytrawne przed deserowymi, słabsze i chłodniejsze przed mocniejszymi i cieplejszymi.

BLANC DE BLANC - wino białe wyprodukowane z białych winogron.

BLANC DE NOIR - wino białe wyprodukowane z czerwonych winogron - są to głównie wina musujące.

BOTRYTYZOWANE - słodkie wyprodukowane z winogron zaatakowane przez Botrytis cinerea - szlachetnego grzyba tworzącego pleśń na powierzchni owoców. Z takich winogron powstaje węgierski tokaj aszu, francuskie - sauternes.

LIKIEROWE - to właściwie nie wina, ale tzw. mistelle, czyli alkoholizowany świeży moszcz winogronowy.

MIESZANE - wyprodukowane z kilku odmian winogron, np. egi bikaver, bordeaux. Tym terminem określa się także wina wyprodukowane z winogron zbieranych w różnych latach, np. portugalskie porto, a także wyrabiane na południu kraju sherry.

ROCZNIKOWE - wyprodukowane z winogron, które zostały zebrane podczas jednej kampanii winiarskiej. Rok produkcji, wspaniały na jednym obszarze może być bardzo kiepski na innym.

WERMUTY - napoje produkowane z wina gronowego białego i czerwonego z dodatkiem destylatów i nalewów aromatyczno-ziołowych i korzeni z dodatkiem syropu cukrowego lub zagęszczonego moszczu gronowego, karmelu i sprytusu.

