



WINO

PRAKTYCZNY PORADNIK

PO DRUGIEJ STRONIE TĘCZY SMAKÓW

- Krótka, acz treściwa historia wina
- Informacje praktyczne: *wybieranie wina, degustacja, sposób podawania*
- Wino w Twoim barku, kuchni i piwniczce



eBook
PDF





IDŹ DO:

- ▶ Spis treści
- ▶ Przykładowy rozdział

KATALOG KSIĄŻEK:

- ▶ Katalog online
- ▶ Bestsellery
- ▶ Nowe książki
- ▶ Zapowiedzi

CENNIK I INFORMACJE:

- ▶ Zamów informacje o nowościach
- ▶ Zamów cennik

CZYTELNIA:

- ▶ Fragmenty książek online

do przechowalni

do koszyka



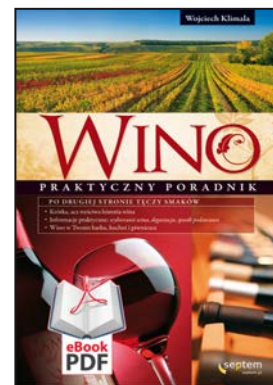
Helion Wydawnictwo

Wydawnictwo Helion
ul. Kościuszki 1c
44-100 Gliwice
tel. 032 230 98 63
e-mail: helion@helion.pl

e-mail: septem@septem.pl
redakcja: redakcja@septem.pl
informacje: o.ksiegarni.septem.pl

Wino. Praktyczny poradnik

Autor: Wojciech Klimala
ISBN: 978-83-246-3115-5
Format: PDF



Po drugiej stronie tęczy smaków

- Krótka, acz treściwa historia wina
- Informacje praktyczne: wybieranie wina, degustacja, sposób podawania
- Wino w Twoim barku, kuchni i piwniczce

Wino ludzi rozwesela, Wino ludziom sił udziela (...)

A. Naruszewicz, Do wina

Wino – napój bogów, serum prawdy, eliksir życia i niezawodny afrodyzjak. Radość zarówno dla konesera, jak i amatora weekendowych degustacji. Ale cóż to jest bukiet, kupaż albo maceracja? Jak zyskać pewność, że kupujemy wino wysokiej jakości? Czy rzeczywiście temperatura i kieliszek, w jakim podajemy ten wykwintny napój, wpływają na jego smak? Jeśli istotnie nurtują Cię te pytania, oznacza to, że jesteś gotów odbyć najbardziej fascynującą podróż w Twoim życiu. Podróż do wnętrza wysublimowanego i niepokojąco uwodzącego smaku winogron uwiecznionych w butelce. Kultura picia wina w Polsce od ładnych kilku lat intensywnie się rozwija. Dlatego warto wiedzieć, gdzie najlepiej zaopatrzyć się w ten niezwykły trunek; jak wybrać smak, który szczególnie przypadnie nam do gustu; w jaki sposób dobierać wino do poszczególnych potraw; na co zwracać uwagę podczas kosztowania, by móc cieszyć się pełnią smaku.

Winy wszystkich zarzutów!

- Historia wina – od starożytności, przez średniowiecze, aż po współczesność.
- Co warto wiedzieć o procesie powstawania trunku i odmianach winogron?
- Czy tanie wino może być dobrej jakości – jakie znaczenie ma rocznik?
- Degustacja i serwowanie trunku w domu oraz tworzenie własnej piwniczki.
- Krótki opis palety określeń smaku, zapachu oraz wyglądu wina.
- Sprawa polskiego wina, a także podróże po winnicach Europy.

Miłość do wina Wojciechowi Klimali zaszczepił ojciec, nic więc dziwnego, że od początku swej zawodowej kariery jest on związany z napojem bogów – najpierw jako sprzedawca, następnie osoba prowadząca degustacje i szkolenia, aż w końcu autor tej książki.

Książka zawiera również słownik winiarski



Septem
mierzy
wysoko!

... Po radę **do książki**

septem
septem.pl

Spis treści

Słowo wstępu 7

CZĘŚĆ PIERWSZA

Czym tak naprawdę jest wino i skąd pochodzi

Historia wina 11

 Świat starożytny 11

 Średniowiecze 15

 Czasy nowożytne i współczesne 17

Proces powstawania wina 21

 Terroir 21

 Winnica w ciągu roku 23

 Produkcja wina 27

Odmiany winogron 30

Regiony winiarskie 36

 Europa 36

 Europa Wschodnia 63

 Nowy Świat 71

CZĘŚĆ DRUGA

Praktyka

Jak kupić dobre wino?	82
Etykieta	85
Wybór najczęściej spotykanych określeń klasy wina	89
Jak, w czym i z czym podać wino?	91
Temperatura	92
Dekantacja wina.	93
Kieliszki do wina.	95
Wino w akompaniamencie potraw	97
Degustacja w domowym zaciszu	101
Paleta określeń smaku, zapachu oraz wyglądu wina.	107
Domowa piwniczka	111

CZĘŚĆ TRZECIA

Ciekawostki

Wino i kalorie	118
Tanie wino a tanie wino	119
Wino w liczbach	121
Wino w Polsce.	123
Słownik winiarski	128
Skorowidz	131

Historia wina

Świat starożytny

Historia pokazuje nam, że ślady produkcji wina możemy znaleźć już u Sumerów w dolnej Mezopotamii — obszarze nazywanym *kolebką cywilizacji*. W Chinach 3000 lat przed Chrystusem także już znano metody otrzymywania wina. Wielcy faraonowie byli właścicielami winnic. Symbole wina znajdujemy także w początkach rozwoju rytuałów religijnych — zarówno chrześcijańskich, jak i żydowskich. Tak więc można by spokojnie rzec, że to trunek *stary jak świat*.



Egipt 400 lat przed Chrystusem produkcję wina miał już wysoce zorganizowaną, na swych amforach Egipcjanie tworzyli pierwsze wzory etykiet z wyszczególnionym rokiem winobrania i nazwą producenta. Wino było popularne głównie wśród wyższych sfer; stosowane często podczas uroczystości religijnych, w lecznictwie, ale najczęściej służyło odprężeniu i zabawie. Sumerowie zaś upowszechnili wymianę handlową za pośrednictwem wina, głównie z krajami Bliskiego Wschodu, gdzie największym odbiorcą była potężna Persja.

Świat wina po upadku kultury minojskiej ponownie i już na dobre odrodził się w starożytnej Grecji. I to właśnie Grecy uskuteczniili uprawę i produkcję wina, a także rozpowszechnili kulturę winiarską na całym kontynencie. Ówczesni filozofowie już w IV wieku p.n.e. dostrzegli znaczenie w produkcji wina takich czynników jak gleba, klimat, odmiany winogron. Lecz mimo całej tej wiedzy ówczesne wino niewiele ma wspólnego z obecną postacią tego trunku. Na wielkich dionizyjskich ucztach spożywano wino rozcieńczone wodą w naczyniach zwanych kraterami, w proporcjach 3/5 wody do 2/5 wina. Ucztę z winem zaczynano od *libacji* (dosłownie: rozlewania), czyli rytualnego wylewania wina do ognia w zastępstwie krwawej ofiary dla bogów. W późniejszych czasach oszczędni Grecy ograniczyli się do symbolicznego wznoszenia pucharów na cześć bóstw i Dionizosa. I tak to zostało do dziś,



a współcześnie określenie *libacja* nie ma już nic wspólnego z tradycją starożytnych Greków.

W świecie starożytnym największą rolę, jeśli chodzi o wino, odegrali jednak Rzymianie, którzy bardzo skrupulatnie podchodzili do uprawy winorośli, produkcji wina oraz jego sprzedaży. Rzymianie wznosili wielkie winnice z produkcją na dużą skalę. Winnice rozciągnięte były na całe cesarstwo rzymskie, tak więc codziennie do cesarstwa przybywały z kolonii hiszpańskiej, afrykańskiej oraz całej śródziemnomorskiej statki załadowane po brzegi amforami z winem. Wszak

ówcześniej to Pompeje były największym kurortem turystycznym, do którego ściągano zewsząd, by dobrze się bawić. A tam, gdzie panowała zabawa, wina nie mogło zabraknąć.

Pomimo iż Rzymianie nie mieli takiej wiedzy jak współcześni nam winiarze, to świetnie sobie radzili z produkcją i przechowywaniem wina. Nie stosowali szkła, lecz podobnie jak Grecy używali glinianych amfor, w których podgrzewali wino, by je zagęścić, oraz przetrzymywali nad kominkiem, aby osiągnąć coś w rodzaju efektu maderyzacji. To pozwalało im na polepszenie smaku wina oraz uchronienie go przed wczesnym zepsuciem.

Wino to światło słońca uwięzione w wodzie.

GALILEUSZ

To właśnie dzięki podbojom i kolonizacji nowych terenów Rzymianie przenieśli sztukę uprawy winorośli do takich miejsc jak dzisiejsza południowa Francja. To właśnie tam powstały podwaliny najstłynniejszych winnic współczesnej Europy. Ówczesne winnice zakładano w dolinach rzek, co wiązało się z wodną komunikacją. Tak też w pierwszym stuleciu naszej ery były już winnice nad Renem i Loarą, drugie stulecie to winnice burgundzkie, natomiast czwarte stulecie to Paryż, Szampania i tereny nad Mozalą. I tak to się właśnie zaczęło.



Średniowiecze

Po upadku cesarstwa rzymskiego nastąpiły wieki średnie, a uprawę winorośli i produkcję wina kultywował Kościół. Rozwijające się klasztory wycinały ze wzgórz drzewa, aby sadzić tam winorośl i na początku produkować wino na własny użytek. Gdy nastąpiły czasy *dróg krzyżowych*, ludzie uczestniczący w wyprawach powierzali swoje ziemie duchownym, dzięki czemu powstawały kolejne winnice. Masowość pielgrzymujących przyczyniła się do szybkiej eksplozji w świecie winiarskim prowadzonym przez mnichów, tak więc produkcja wina stała się bardzo dochodowym przedsięwzięciem. Najwspanialsze winnice były dziełem benedyktynów z klasztorów w Monte Cassino we Włoszech i Cluny w Burgundii. Niestety wino szybko uderzyło mnichom do głowy i z większą miłością zaczęli czcić kult wina niżeli ducha chrześcijaństwa. W 1112 roku święty Bernardyn na powrót przywrócił renomę winnicom prowadzonym przez Kościół, tworząc ascetyczny zakon cystersów i budując klasztory wraz z winnicami w całej Europie. Niestety i cystersi ulegli pokusie i niebawem podzielili los benedyktynów.

Wyjątkiem okazało się Bordeaux, gdzie kierowano się względami czysto ekonomicznymi, a cały winny towar przeznaczony był tylko na jeden rynek — korony angielskiej.

Pomimo iż Kościół, który zdominował rynek



winiarski, nic nie wniósł w technologiczny świat produkcji wina, rozwinął inne umiejętności — nadawania stylu produkowanym przez siebie winom. Dzięki czemu stały się różnorodne, z własnymi cechami charakteru, co nadało nowe znaczenie kulturze picia wina.

Wino równoległe z wełną było największym dobrem północnej Europy, państwa szybko gromadziły fortunę na produkcji i sprzedaży tego trunku. We Flandrii oraz na corocznych jarmarkach urządzanych w Szampanii wino było najbardziej pożądanym towarem, po który zjeżdżali się kupcy z najodleglejszych zakątków Europy. Lecz największą obsesją winiarską zostały opalone Niemcy, gdzie dla najbardziej udanych win budowano ogromne drewniane beczki zwane *tunami* — odpowiadające 19 tysiącom butelek wina.

Czasy nowożytne i współczesne

W wieku XVII oblicze wina musiało się zmienić. Na rynku pojawiły się bardzo konkurencyjne produkty, takie jak herbata importowana z Chin czy czekolada z Ameryki Środkowej, coraz śmieiej za sprawą Holendrów zaczęto handlować destylatami. I prawdopodobnie wino stałoby się niszowym produktem już na dobre, gdyby nie pojawiły się szklane butelki. Od czasów starożytnych wino przechowywane było tylko w beczkach; ceramiczne lub skórzane butelki służyły jedynie do podawania wina na stół, ale wtedy jeszcze nikt nie myślał przechowywać go w nich dłużej. Wino z butelki zamkniętej korkiem okazało się wytrzy-

malsze, ciekawsze w smaku i dojrzewało inaczej niż dotychczas. Tak więc nastał nowy czas eksperymentów. Dzięki czemu ponownie pojawiło się zainteresowanie tym trunkiem, a ceny cały czas rosły — wino ponownie stawało się luksusowym towarem.

W XIX wieku rozwinęły się nowe winne pozycje, takie jak porto, sherry, malaga, madera, tokaj. Niedługo zorientowano się, że świat oparł swą gospodarkę w dużej części na produkcji wina — co jak się okazało, było pułapką. Świat malowniczych winnic zaatakowała *filoksera* (mszy-



ca, groźny szkodnik winnic), co spowodowało, że trzeba było wyciąć wszystkie krzewy winorośli w Europie i Nowym Świecie. Tragiczny los zapowiadał, że oto właśnie zakończyła się epoka wina. Po wynalezieniu szczepionki na *filokserę* świat winiarski bardzo powoli dochodził do siebie. Prohibicja, kryzysy, wojny, zła pogoda — wszystko to spowolniło proces rekonwalescencji.

XX wiek to czas rozwoju przemysłu i nauki, co dało nową nadzieję winiarzom. Odkrycia Pasteura bardzo wzmocniły rynek wina, w Bordeaux powstała nowa katedra uniwersytecka poświęco-



na enologii, czyli nauce zajmującej się winem oraz zagadnieniami z zakresu jego produkcji. Współczesny świat wina zaczął się w latach sześćdziesiątych XX wieku, kiedy to pojawiły się duże ambitne wytwórnie w Kalifornii i Australii, a E&J Gallo wypuścił na rynek serię tanich, smacznych win stołowych. W tym właśnie czasie odkryto niesamowite właściwości beczki z francuskiego dębu. I tak zaczął się nowy wielki wyścig w produkcji coraz to lepszych, nietypowych i klasowych win na świecie. Który, bądź co bądź, trwa po dzień dzisiejszy.

