

Domowe wytwarzanie win owocowych (a także kwiatowych, warzywnych, zbożowych etc.) opiera się na przepisach. Wskazówki co do użycia owoców i zastosowania metod są ujęte na wzór przepisów z książek kucharskich. Przepisy rzadko zawierają szczegółowe informacje, niezbędne do udanego zrobienia wina, co rodzi wiele problemów. Podejście prezentowane w tym artykule odchodzi od posługiwania się „kucharskim” przepisem na wino, wprowadzając w to miejsce pojęcie stylu wina.

### **Mylące przepisy**

Przepisy na wino podają najczęściej informacje o ilości owoców, cukru, wody i innych dodatków (taniny, enzymów, kwasów itd.), a także długości maceracji miazgi. Różne owoce (tego samego gatunku) z różnych obszarów i roczników mają inny poziom cukru, kwasów, garbników czy intensywności smaku. Przepisy zupełnie pomijają te rozbieżności. Dwóch winiarzy, posługujących się tym samym przepisem, ale używających różnych owoców (tego samego gatunku), otrzyma dwa inne moszcze i dwa różne wina. Gdyby przepis zawierał informacje o końcowym poziomie kwasów, alkoholu i cukru resztkowego winiarze mogliby dążyć do tych parametrów, czyli korzystając z różnych owoców otrzymaliby taki sam moszcz. Ich wina byłyby bardziej porównywalne i powtarzalne.

Dodatkowo, w wielu książkach o winie domowym, a także na stronach internetowych często spotyka się przepisy, pochodzące sprzed dziesięcioleci, zawierające błędy lub archaizmy (np. użycie drożdży piekarskich), powielane bezkrytycznie w nieskończoność i prowadzące do wykształcenia się u winiarzy złych nawyków. Większość tych peerelowskich przepisów można śmiało odrzucić jako przeżytek, nieprzystający do dzisiejszej wiedzy i możliwości winiarzy domowych.

### **Metody w przepisach**

Przepisy na wino często zawierają wskazówki, co do zastosowania metod, jednak rzadko podają jakiegokolwiek ich objaśnienie. A potrafią się one różnić diametralnie, np.: w winach kwiatowych płatki mogą być zaparzone w gorącej wodzie bądź macerowane na zimno przez kilka dni. Pierwsza metoda może być krytykowana za trwanie delikatnych aromatów w wysokiej temperaturze, druga za ekstrakcję „zielonych” posmaków czy też narażenie nastawu na zepsucie (bakterie, pleśń itd.). Takie wiadomości jednak rzadko pojawiają się w przepisach, co stwarza wrażenie, że polecane w nich metody są jedyne i najważniejsze.

### **Szczegółowość przepisów**

Przepisy prawie nigdy nie udzielają dokładnych informacji na temat odmiany owocu, jego stanu (niedojrzały/przejrzały itd.), kwasowości, słodkości i stężenia alkoholu w gotowym winie, metod maceracji, szczepu drożdży, temperatury fermentacji i oceny finalnego produktu.

Gdyby takie podejście zdobyło popularność wśród winiarzy, łatwiej byłoby zrozumieć różnice, biorące się z rozmaitych winiarskich strategii. Doprowadziłoby to do poprawy jakości wina, dzięki zrozumieniu jakie metody i surowce prowadzą do błędów i usunięciu tych złych praktyk.

### **Przepisy jako wskazówki**

Przepisy są traktowane jako wskazówki przy produkcji wina, co jest oczywiste, biorąc pod uwagę lakoniczność zawartych w nich informacji, które często ograniczają się do ilości owoców, cukru, wody i długości fermentacji miazgi, nie podając żadnego opisu wyglądu, zapachu i smaku gotowego wina.

Przedstawienie bardziej szczegółowych danych, pochodzących z wiedzy i winiarskiej praktyki, w ramach albo istniejących przepisów, albo proponowanego stylu wina, nie powinno stanowić problemu dla doświadczonych winiarzy domowych. Szczególnie ważnym jest opis i ocena otrzymanego wina, ponieważ może być to kluczowa informacja, którą kierować się będą naśladowcy w wyborze odpowiadającego im przepisu/stylu.

### **Pojęcie stylu wina**

Wina mogą być zrobione w rozmaitych stylach. Styl wina to nie tylko alkohol i cukier resztkowy, a dużo szersze pojęcie. Jest to ogólny opis charakteru wina, który zależy od użytych owoców i zastosowanych technik. Np. wino z kwiatów czarnego bzu może być lekkie, wytrawne, rześkie i wyraźnie kwiatowe lub bardziej złożone, rozbudowane dzięki dodatkowi rodzynek lub miodu oraz słodsze. Są to dwa zupełnie różne sposoby produkcji wina z tego samego surowca. Podejście stylu wina bierze te sposoby pod uwagę przy projektowaniu „przepisu”. Planowany styl wina, czyli zamiennik tradycyjnego przepisu, wskaże konkretne wiadomości, co do słodyczy, poziomu alkoholu, kwasowości, tanninowości, profilu smakowego, użytych składników i ich proporcji oraz określi technikę i metody, prowadzące do otrzymania wina w pożądanym stylu. Podejście projektowania stylu wina to teoretyczne założenia, pomagające winiarzowi w uzyskaniu zakładanego rezultatu.

Pojęcie stylu wina nie jest czymś nowym. Na gruncie win gronowych jest to sposób na ujęcie, często jednym słowem, charakteru wina bez potrzeby stosowania opisu. Stąd popularne zwroty, takie jak: styl klasyczny, nowoczesny, wino w stylu Bordeaux, Beaujolais etc.

Podejście stylu wina może wydawać się ograniczające, ale tak nie jest. Stylów win owocowych jest nieskończenie wiele. Styl wina wprowadza pewne standardy, które posłużą winiarzom jako wskazówki do wybrania „swojego” stylu. Każdy winiarz, po zadaniu sobie pytania jaki styl wina chciałby uzyskać, znajdzie wskazówki (np. gatunek owoców, metody etc.) w kierunku danego stylu. Informacje o stylach zawrą w sobie definicje i ilustracje popularnych i udanych stylów win z określonych owoców. Gromadzenie i dzielenie się takimi informacjami może tylko i wyłącznie posłużyć poprawie jakości win domowych.

### **Filozofia winiarstwa**

Opisane powyżej podejście jest nowe w skali światowej i przeciwne tradycyjnemu i obecnemu stanowi rzeczy, dlatego może spotkać się z krytyką. Podejście stylu wina nie zakłada jednak krytyki innych filozofii winiarskich. Niektórzy winiarze nie są zainteresowani szerszą wiedzą na temat wina i mają własne cele, do czego mają absolutne prawo. W końcu każdy winiarz dąży do jednego – zrobienia wina. Są jednak z pewnością osoby, które poszerzają stale swoją wiedzę i są otwarte na innowacje. Wierzę, że docenią one pozytywne aspekty projektowania stylów win domowych i będą chętni do dzielenia się swoimi osiągnięciami.

Na podstawie:

Rotter B., A Different Approach to Non-Grape Winemaking: Why the "Style Design" approach?,  
<http://www.brsquared.org/wine>