Banany to wspaniałe owoce na wino domowe, nie tylko w porze zimowej. Da się z nich zrobić nie tylko egzotyczne wino bananowe, ale również poprawić budowę i smak innych win. Kontynuując tematykę stylów win, poniżej znajdują się trzy przykłady dobrych i różnych win bananowych, co pokazuje że z jednego surowca może powstać wiele ciekawych alkoholi. To, który ze stylów przypadnie do gustu zależy wyłącznie od samego winiarza. Wskazówki podane niżej pomogą w zrozumieniu pewnych zabiegów, jakim podlega wino i doprowadzą do otrzymania zaplanowanego trunku w jednym z trzech charakterystycznych i odmiennych stylów.

Wybór surowca

Gwarancją udanego wina jest dobry surowiec. Banany powinny być dojrzałe, wówczas odznaczają się wysoką zawartością cukrów prostych oraz silnym bananowym aromatem. Mają niski poziom skrobi (często powodujący problemy z klarowaniem), poniżej 1%. Dojrzałe banany są całkowicie żółte z czarnymi cukrowymi kropkami. Często są pomyłkowo brane za produkt psujący się, co jest nieprawdą. Skutkuje to z drugiej strony obniżką ceny, co jest dobrą informacją dla każdego winiarza. Do zastosowań winiarskich najlepsze są banany przejrzałe, z brązowymi/czarnymi plamami na skórce i miąższu; skórka pozostaje na nich żółta tylko w około 15-20%. Co zrobić gdy kupiliśmy już banany ale są one mało dojrzałe? Wystarczy zostawić w temperaturze pokojowej na kilka dni lub przyspieszyć dojrzewanie, umieszczając owoce w foliowej torebce, bez dostępu powietrza, na kilka godzin.

Jednak banany, jak każde inne owoce, mogą być różnej jakości. W sprzedaży są i takie, których kolor skórki przechodzi od koloru zielonego do brązowego, pomijając etap zażółcenia. Takie banany są mało aromatyczne i ich przydatność na wino niewielka. Kupując banany, oprócz wyglądu, kierujmy się tez ich zapachem. Oferowane owoce różnią się znacznie aromatem (intensywnością oraz smakowitością zapachu).

I styl: lekkie, delikatne wytrawne wino południowe z nutą cytrusów

Wino to powinno charakteryzować się delikatnym bananowo-cytrusowym aromatem i smakiem, średniowysoką kwasowością i dobrym ciałem. Ma słomkową, jasną barwę. Dojrzewa szybko i najlepiej smakuje młode i schłodzone.

Przepis na 10 l wina:

- 3-4 kg dojrzałych bananów. Banany należy przygotować wg przepisu na „ wodę bananową ”, tj. zrobić z nich wywar. Pozostałe po gotowaniu owoce nie będą potrzebne ale można je zachować (np. w zamrażarce) do innego wina białego. Na pytanie czy stosować banany ze skórkami czy obrane nie ma jednoznacznej odpowiedzi. Zwolennicy wskazują, że skórki (jak w każdym innym owocu) zawierają związki smakowe i zapachowe, które wzbogacą wino. Przeciwnicy obawiają się środków chemicznych, którymi skórki mogą być pokryte na czas transportu i przechowywania. Pamiętajmy, że jeśli usuwamy skórki, to musimy kupić więcej bananów, tak aby waga po obraniu zgadzała się z przepisem.

- Planowany poziom alkoholu nie powinien przekraczać 12%, czyli dodatek cukru wynosić będzie 2 kg (dokładnie 2040 g) na 10 l. Pewną część cukrów wprowadzi jednak bananowy wywar – pomiar cukromierzem będzie najwiarygodniejszym wskaźnikiem – który należy odjąć od ilości dodawanego cukru.
- Wspomniana wyżej średniowysoka kwasowość oznacza minimum 6 g/l, co zapewni winu rześkość i żywotność. Na 10 l należy dodać 60 g kwasku cytrynowego lub lepiej – regulatora kwasowości, czyli mieszanki kwasów: cytrynowego, jabłkowego i winowego. Regulator kwasowości poprawia aromat wina oraz daje łagodniejszy efekt niż sam kwasek cytrynowy. Ponadto, drożdże lubią środowisko kwaśne, w przeciwieństwie bo bakterii, tak więc odpowiednia kwasowość chroni wino przed popsuciem.
- Dla dobrego klarowania i delikatnej cierpkości zaleca się dodatek taniny w proszku w ilości 1 g na 10 l nastawu. Ciekawy efekt smakowy oraz potrzebną ilość garbników może dać dodatek soku grejpfrutowego (1 l na 10 l nastawu). Zamiast taniny i soku można też dodać mocny napar z czarnej herbaty. Herbata powinna być liściasta, dobra gatunkowo. Napar przygotowuje się z około 10 g herbaty na 10 l nastawu, wliczając użytą do niego wodę w całkowity bilans wody.
- Wybór drożdży i pożywek jest bardzo szeroki. Można tu zastosować drożdże do win białych niskoalkoholowych, wzmacniających aromatyczność lub predysponowanych do win młodych (UCLM S325, Enartis Aroma White, Lalvin 71B itp.).
- Wino wyłącznie bananowe nie daje rozbudowanego smaku i zapachu. Warto więc wzbogacić nastaw o soki z owoców cytrusowych (pomarańcze, grejpfruty) oraz cienko obrane skórki pomarańczy i cytryn. Na 10 l zaleca się dodatek rzędu 1 l soku pomarańczowego oraz skórki z jednej pomarańczy średniej wielkości lub lepiej dwóch mandarynek. Skórkę z cytrusów zdejmujemy cieniutko, bez albedo, za pomocą nożyka lub obieraczki do warzyw.
- Dla ochrony jasnej barwy i delikatnych aromatów wino po ściągnięciu znad osadu należy zabezpieczyć 1 g pirosiarczynu potasu na 10 l wina i przechowywać w balonie napełnionym pod korek.

II styl: słodkie wino deserowe z miodem

Wino to można porównywać do słodkich win południowych, ale ma wyraźnie zaznaczoną nutę polskich miodów pitnych dzięki dodatkowi miodu. Dość mocne, półsłodkie do słodkiego, ale nie

mdłe, o pełnym ciele, gęste. Aromaty miodowe, karmelizowanych bananów i suszonych owoców. Barwa od jasno- do ciemnobursztynowej, z połyskiem.

Przepis na 10 l wina:

- 4-5 kg mocno dojrzałych bananów. Postępowanie jak wyżej.
- 1 kg rodzynek bądź 1 kg różnych suszonych owoców (daktyle, morele itp.). Należy je umyć pod bieżącą zimną wodą i trzymać w nastawie do końca fermentacji.
- 1-2 l miodu wielokwiatowego dodanego do fermentacji. Miodowe posmaki można osiągnąć również poprzez kupaż z gotowym miodem pitnym.
- Wino należy zaplanować na około 14% alkoholu, a więc wymagana ilość cukru wynosi 2400 g. Dodatek cukru należy pomniejszyć o cukier z wywaru bananowego (pomiar cukromierzem), cukier zawarty w suszonych owocach (około 50% ich wagi) oraz ewentualny cukier zawarty w miodzie (1 l miodu odpowiada 1 kg cukru).
- W zależności od planowanego poziomu cukru resztkowego w winie, nadającego mu słodycz, nastaw dokwaszamy do 6-8 g/l. Kwasek cytrynowy bądź regulator kwasowości najlepiej rozpuścić w nastawie przed rozpoczęciem fermentacji.
- Nie zapomnijmy o taninie w proszku (1 g na 10 l). Taniczność gotowego wina można zwiększyć dodatkiem płatków dębowych. Wzbogacą one ponadto wino o aromaty dębu, wanilii, whiskey, toffi itp. Uwaga: taniny i substancje aromatyczne lepiej ekstrahują się w alkoholu niż wodzie, dlatego do win mocnych lepiej zastosować minimalną dawkę (5 g płatków na 10 l wina), aby z dębem nie przesadzić.
- W tym stylu sprawdzą się w zasadzie dowolne drożdże do win białych. Niemal każdy szczep, jeśli zapewnimy mu dobre warunki fermentacji, osiągnie przynajmniej 13-14%. Należy starannie zadbać o związki odżywcze dla drożdży w formie pożywek: standardowej oraz zawierającej dodatkowe składniki, jak witamina B i elementy nieaktywnych komórek drożdżowych (Kombi, Activit).
- Czy wino mocne i słodkie trzeba siarkować? Owszem, wina słodkie są narażone na refermentację, a nawet jeśli drożdże są zahamowane wysokim stężeniem alkoholu i cukru, to wino to wciąż podlega oksydacji, a zbyt szybkie i duże utlenienie wpłynie ujemnie na jakość trunku.

III styl: ciężkie deserowe wino typu porto

Wino w swoim stylu przypomina sławne Porto. Jest ciężkie, mocne, aromatyczne oraz taniczne. Należy je zaplanować zawczasu, gdyż składa się z owoców zbieranych w różnych terminach. Jedynie na „zbiór bananów, suszonych śliwek i rodzynek” możemy sobie pozwolić o dowolnej porze roku. Z owoców krajowych potrzebne będą nam jagody czarnej porzeczki, aronii, jarzębiny i czarnego bzu.

Przepis na 10 l wina:

- 4 kg bananów. Postępowanie jak wyżej.
- Sok z 2 kg jagód czarnego bzu. Jagody powinny być zebrane w pełni dojrzałości. Poddajemy je obróbce termicznej razem z bananami. Inne, lepsze podejście, to uzyskanie soku z owoców czarnego bzu w sokowniku, razem z owocami czarnej porzeczki, jarzębiny i aronii.

- Sok z 1 kg aronii, dojrzałej ale nie przejrzałej. Owoce zbieramy we wrześniu i przechowujemy w zamrażarce do momentu wytwarzania wina. Sok uzyskujemy w sokowniku.

- Sok z 1 kg jarzębiny. Owoce zbieramy, przechowujemy i uzyskujemy sok analogicznie jak dla aronii.
- Sok z 1 kg owoców czarnej porzeczki. Owoce zbieramy, gdy są dojrzałe (zazwyczaj przełom lipca i sierpnia), przechowujemy i uzyskujemy sok analogicznie jak dla aronii.
- 1 kg rodzynek. Wybierajmy rodzynki, które nie są błyszczące. Takie połyskujące owoce są prawdopodobnie pokryte olejem dla poprawy ich wyglądu i konserwacji. Rodzynki dodajemy do pracującego nastawu, bez rozdrabniania, na początku fermentacji. Rodzynki powinny być wcześniej krótko ale intensywnie opłukane w zimnej (nie w gorącej) wodzie dla zmycia środka konserwującego, jaki prawdopodobnie został zastosowany.
- 0,5 kg suszonych śliwek. Śliwki powinny być dobrej jakości, bez posmaków przydymienia. Ze śliwkami postępujemy analogicznie jak z rodzynkami. Zawartość cukru w 0,5 kg surowca przyjmujemy jako 200 g.
- Wino należy zaplanować na około 16% alkoholu. Wymagany cukier na 10 l wina wynosi 2720 g. Od tej ilości odejmujemy cukier zawarty w rodzynkach (około 0,5 kg) oraz cukier zawarty w sokach owocowych uzyskanych z sokownika (pomiar za pomocą cukromierza).

- Do fermentującego nastawu można dodać, jak w poprzednim przepisie, cienko obraną skórkę z dwóch mandarynek.
- Dla wina w tym stylu najlepiej zastosować drożdże płynne portwein oraz malaga. Należy przygotować dwie osobne dobrze pracujące matki drożdżowe i obie dodać do nastawu. Poprawi to profil aromatyczny przyszłego wina. Mogą być również użyte drożdże aktywne ale nie stosujmy szczepów odpornych na wysoki poziom alkoholu np. Enovini. Drożdże takie są trudne do zatrzymania na poziomie alkoholu 16%. Pomimo tego, że wino jest w stylu porto, to wykonane jest nie z winogron rosnących w dolinie rzeki Duoro i moc 16% dla zastosowanych owoców jest najwłaściwsza. Należy zastosować pożywki: standardową (fosforan dwuamonowy) i pożywkę z witaminą B oraz ściankami komórek drożdży (Kombi, Activit). Ilość podana jest na opakowaniu producenta pożywki.
- Do fermentacji powinniśmy dodać dobrej jakości prażone wióry lub kostki dębowe w ilości 5 g na 10 l wina.
- Otrzymane wino należy siarkować standardową dawką 1 g pirosiarczynu na 10 l wina dla ochrony antocyjanów. Jak każde wino po kolejnym zlewaniu przechowujemy w balonie napełnionym pod korek.
- Należy wyregulować kwasowość do poziomu 8 g/l oraz dosłodzić do smaku (np. od 60 do 90 g/l).
- Wino klaruje się szybko. Wymaga dłuższego dojrzewania – minimum trzy lata. W tym

czasie zlewamy je kilkukrotnie (minimum trzy razy).

Zaprezentowane style win bananowych nie wyczerpują możliwości, jakie daje ten owoc. Są za to sprawdzonymi i polecanymi przepisami na trzy odmienne wina z podobnego surowca. Dzięki nim można otrzymać wina o innym smaku i aromacie, charakterze oraz pasujące do różnych dań i okazji. W przypadku wszelkich pytań, dotyczących bananów lub powyższych przepisów, piszcie na forum .

