

IBDIS

Editor: Adrian Alexandru

We know
books

Michel Delambre

VINUL ȘI CIDRUL

© Michel Delambre, 1985

© Editura Alex Alex, pentru edițiile 2007, 2011, 2018

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel./fax: 021-222.86.38

email: alex_alexisv@yahoo.com

alex.alex2001@gmail.com

Traducere: **Bogdan Chircea**

Redactor: **Gabriela Dumitrescu**

Redactare, stilizare, corectură: **Daniela Isvoranu**

Editura își declină orice responsabilitate privind originea materialelor primite spre publicare.

Responsabilitatea revine exclusiv autorului și/sau traducătorului.

Coperta: Editura Alex Alex

Michel Delambre

Vinul și cidrul

CUPRINS

Introducere: Vinul de casă	5
Capitolul 1: Când trebuie culeși strugurii	6
1.1. Metoda empirică de apreciere a coacerii	9
1.2. Metoda științifică de apreciere a momentului culesului viei	10
1.3. Culesul strugurilor pentru vinificație	11
Capitolul 2: Extragerea și prelucrarea mustului	14
Capitolul 3: Vinuri albe de casă	17
3.1. Linul și ravacul	17
3.2. Presarea	19
3.3. Limpezirea musturilor albe	20
3.3.1. Limpezirea mustului alb cu dioxid de sulf	21
3.3.2. Limpezirea mustului alb cu dioxid de sulf și bentonită	21
3.3.3. Limpezirea mustului cu ajutorul frigului	22
3.4. Decantarea mustului limpezit (în alb)	23
3.5. Ameliorarea musturilor	24
3.5.1. Ameliorarea musturilor în alb cu insuficiență de zahăr	25
3.5.2. Ameliorarea musturilor cu aciditate anormală	26
3.5.3. Ameliorarea musturilor din recolte compromise	28
3.5.4. Ameliorarea musturilor cu tanin	29
Capitolul 4: Fermentația musturilor	30
4.1. Operații pregătitoare	31
4.2. Fermentația și problemele ei	32
4.3. Influențarea fermentației	33
4.3.1. Temperatura	33
4.3.2. Aerul și lumina	35
4.3.3. Concentrația zahărului	35
4.4. Cauzele sistării fermentației	36
4.5. Fermenți selecționați	38

Capitolul 5: Vinuri roșii de casă	40
5.1. Vinificarea în roșu	41
Capitolul 6: Vinuri aromate de casă	45
6.1. Aromarea cu alte vinuri	46
6.2. Vinuri bune din hibrizi	47
6.3. Remedierea vinurilor pătate	48
Capitolul 7: Vin tradițional	49
7.1. Folosirea rațională a sulfului la vinul de casă	51
Capitolul 8: Îngrijirea vinurilor de casă	57
8.1. Umplerea golurilor	57
8.2. Cum se stabilește dacă fermentația s-a terminat complet	58
8.3. Procedee pentru înlocuirea umplerii vaselor cu vin	58
8.4. Pritocirea vinurilor	59
8.5. Cum știm dacă un vin nou (anul întâi) suportă o pritocire deschisă?	60
Capitolul 9: Limpezirea vinurilor și a cidrurilor	63
9.1. Limpezirea vinurilor și a cidrurilor prin frig	64
9.2. Limpezirea vinurilor și a cidrurilor prin cleire	67
9.3. Tehnica limpezirii vinurilor și cidrurilor cu gelatină	68
9.4. Tehnica limpezirii cu albuș de ou	71
9.5. Tehnica folosirii laptelui în limpezirea vinurilor și cidrurilor	73
9.6. Tehnica limpezirii cu clei de pește	74
9.7. Cleiul de tâmplărie și cleiul de cireș	74
9.8. Tehnica cleirii cu bentonită	75
9.9. Tratamentul cu cărbune	77
Capitolul 10: Filtrarea vinurilor și a cidrurilor în gospodărie	79
Capitolul 11: Cupajarea, învechirea și păstrarea vinurilor	82
11.1. Învechirea și tragerea la sticle a vinurilor	84
11.2. Tragerea la sticle a vinurilor pentru învechire	88
Capitolul 12: Bolile și defectele vinurilor și cidrurilor	90
12.1. Bolile aerobe	91
12.1.1. Floarea vinului și a cidrului	91
12.1.2. Oțetirea vinurilor și cidrurilor	93
12.2. Bolile anaerobe	95
12.2.1. Manitarea vinurilor și cidrurilor	95

12.2.2. Moliciunea vinurilor și cidrurilor	97
12.2.3. Băloșirea vinurilor și cidrurilor	98
12.3. Defectele vinurilor și cidrurilor	100
12.4. Casarea ferică zisă și neagră sau albastră	103
12.5. Casarea fosfatică zisă și albă	104
12.6. Casarea cuproasă (ruginie)	105
12.7. Defectele accidentale	105
12.7.1. Gustul de ou alterat	106
12.7.2. Izul de mucegai	106
12.7.3. Gustul (izul) de butoi nou (lemn)	107
12.7.4. Gustul (izul) de doagă veche	108
12.7.5. Gustul (izul) de ciorchine	108
12.7.6. Gustul (izul) de tescovină	108
12.7.7. Gustul răsuflat	108
12.7.8. Gustul de pământ	109
12.7.9. Gustul (izul) de petrol	109
12.7.10. Gustul de foxat (hibrid)	109
12.7.11. Gustul de rachiu, tescovină, rom, vermut, lichior ..	109
12.7.12. Gustul de pânză de sac sau hârtie	110
12.7.13. Gustul de drojdie stătută - rancedă	110
Capitolul 13: Rețete de vinuri aromatizate de ieri și de azi	111
13.1. Vinul pelin	111
13.2. Vermutul	112
13.3. Rețete de vermut pentru cidruri și vinuri	114
13.3.1. Rețetă de deal	114
13.3.2. Rețetă de munte	114
13.3.3. Rețetă de livadă (vermut)	114
13.3.4. Rețetă proprie	115
13.3.5. Rețetă medicinală pentru aperitiv I	115
13.3.6. Rețetă medicinală pentru aperitiv II	115
13.3.7. Rețetă medicinală pentru aperitiv III	115
13.3.8. Rețetă vermut alb	115
13.3.9. Rețetă vermut alb fin I	116
13.3.10. Rețetă de vermut alb fin II	116
13.3.11. Rețetă de vermut alb din cidru de gutui	116

Capitolul 14: Rivalul vinului... cidrul!	117
14.1. Cantitățile de amestec, must-apă-zahăr-acizi	121
14.1.1. Cantitatea de must ce se obține din 5 kg fructe proaspete	122
14.1.2. Cantitatea de zahăr și de acizi din fructe	122
14.1.3. Amestecul între sucuri de fructe, zahăr și apă	123
14.2. Extragerea sucului (mustului) din fructe	123
14.3. Rețete de cidruri tutti-frutti	129
14.4. Băutura tip cidru din flori și fructe de soc negru	129
14.5. Aromarea cidrurilor cu flori de soc	130
14.6. Băuturi alcoolice fermentate din fructele socului negru	130
14.7. Cidruri din dade	131
14.8. Băutură fermentată tip cidru, din fructe de măceș	132
14.9. Cidrul din fructe de porumbe	133
14.10. Cidruri din fructe tropicale	134
14.10.1. Cidrul din curmale	134
14.10.2. Cidrul din smochine	136
14.10.3. Cidrul din portocale	137
14.10.4. Cidrul din stafide	138
14.10.5. Băutură fermentată din coajă de portocale	138
14.10.6. Băutură fermentată din coajă de grepfrut	139
14.11. Cidrul din agrișe	139
14.12. Cidrul din pere	140
14.13. Cidrul din mere	141
14.14. Cidrul din căpșuni	141
14.15. Cidrul din gutui	142
14.16. Cidrul din pepene roșu	143
14.17. Cidrul din caise și piersici	143
14.18. Cidrul din coacăze albe	144
14.19. Cidrul din coacăze negre	145
14.20. Cidrul din coacăze roșii	146
14.21. Cidrul din prune	146
14.22. Cidrul din cireșe	147
14.23. Cidrul din vișine	148
14.24. Cidrul din afine	148

14.25. Cidrul din fragi	149
14.26. Cidrul din zmeură	150
14.27. Cidrul din mure	150

Cartea pentru toți

S.C. ALEX-ALEX 2001

Calea Griviței, nr.158, sc.C, et.6, ap.22, sector 1, București

Telefon/fax: 021/222.86.38

e-mail: alex.alex2001@gmail.com

alex_alexisv@yahoo.com

Pentru comenzi mai mari de 5 ex. editura acordă o reducere de 25%.

Pentru colecția „Bulă 2001“ reducerea de 25% se aplică numai la comenzi de peste 10 exemplare.

Pentru toate comenzile se va achita taxa poștală în valoare de 10,00 lei.

Prețurile cărților de la alte edituri pot suferi modificări urmare politiciei editurii respective. Cărțile acestora se vor achita integral fără discount.

Achitarea se efectuează la ridicare, livrare în limita stocului, prețuri valabile din data de 01.08.2008.

Minte sănătoasă în corp sănătos

1. Afrodiziace – Natural 100% - Florentina Pavel9,50 lei
2. Alimentația copilului mic9,50 lei
3. Conservate din legume și fructe – Vanda Bulgakov8,50 lei
4. Diabetul și alimentația controlată – Jane Grant Tougas9,50 lei
5. Dulciuri ca la mama acasă – Delia Vasilescu8,00 lei
6. Fitness – Gimnastică pentru toți – Richard Jankin9,50 lei
7. Fructe în prăjituri – Florentina Pavel8,50 lei
8. Fructele și legumele – depozit de vitamine – Florentina Pavel8,50 lei
9. Ghid pentru o viață lungă și sănătoasă9,00 lei
10. Îngrijirea corpului cu produse naturale – Roberta Tărtășeanu9,50 lei
11. Masaj, presopunctură, reflexoterapie – Dr. Charles Hartmann8,00 lei
12. Obezitatea între a fi și a nu fi – Barry Atkinson8,00 lei
13. Pizza și alte preparate italienești – Florentina Pavel8,00 lei
14. Plăcinte de casă – Florentina Pavel9,00 lei
15. Prăjituri cu miere8,00 lei
16. Prăjituri de casă – Florentina Pavel9,00 lei
17. Preparate din ciuperci – Florentina Pavel8,00 lei
18. Preparate din ouă – Florentina Pavel9,50 lei

Capitolul 1

CÂND TREBUIE CULEȘI STRUGURII

Culesul strugurilor a fost și este însoțit la mai toate popoarele lumii de petreceri, cântece și voie bună și pe drept cuvânt se poate afirma că, dintre toate ocupațiile agricole, culesul strugurilor este cea mai intens trăită și cu cea mai mare bucurie.

Astfel se explică și faptul că încă din antichitate și până în zilele noastre, culesul viei, storcerea strugurilor, pregătirea vinului, au servit în mod constant ca motiv de inspirație în literatură, arte și muzică.

Pentru o foarte bună bucată de vreme, nu au existat criterii științifice pentru stabilirea momentului culesului viei. Doar pe baza unor observații empirice, s-a statornicit tradiția unei date fixe, în general legată de anumite zile din calendar sau de un anumit cântec al păsărilor călătoare, într-un anumit interval de timp știut atunci.

După secole de practici și observații, cultul viei și al vinului fiind deosebit de extins, era inevitabil ca oamenii să stabilească anumite criterii privind momentul recoltatului, criterii care țin de: culoarea seminței bobului care trebuie să fie aproape neagră, începerea căderii frunzelor la unele soiuri, concentrarea dulceții la strugurii adăpostiți sub frunze de razele soarelui, aplecarea coardelor.

Ulterior, unii viticultori au recomandat ca strugurii să fie culeși abia când sunt „stafidiți” pe butuc, pentru că, ziceau ei, din acești struguri se obține un vin de cea mai bună calitate. Prin această practică însă, se pierdea o imensă cantitate de recoltă prin evaporare, iar calitatea vinurilor obținute nu acoperea deloc pierderea cantitativă.

Astăzi, problema recoltării strugurilor este privită dintr-un alt punct de vedere.

Mai întâi, se pune problema calității recoltei de struguri, căci ea imprimă viitorului produs – vinul – caracterele sale native. Este foarte important pentru oricare viticultor amator să știe foarte bine care sunt factorii de care depinde calitatea vinului. Din experiența de sute de ani a familiei mele, în producerea vinurilor, pot să spun că, în cea mai mare măsură, calitatea vinului depinde de:

- gradul de coacere a strugurilor;
- varietatea viței cultivate;
- lucrările de îngrijire a viei;
- sănătatea viei (aici având un loc foarte important lupta împotriva bolilor și dăunătorilor);
- tipul cultivării (direcția rândului spre soare, distanțe, sistem etc.);
- condițiile climatice ale anului (temperaturi ridicate sau scăzute, grindină etc.);
- factorii locali (podgorie consacrată sau mai puțin caracteristică).

Acești factori, care concură la calitatea și cantitatea producției depind, cu excepția ultimilor doi, de viticultor, de omul care îngrijește vinul încă din faza în care tăria și aroma lui se află numai în razele soarelui care mângâie boabele verzi și zbârcigoase.

De exemplu, trebuie să știți să alegeți soiul cel mai adecvat pentru zona în care vă aflați, trebuie aplicate corect prașilele, legatul, copilitul, stropitul și toate celelalte lucrări specifice viei. În aceste condiții, chiar dacă a bătut grindina sau a plouat intens, există metode tehnice pentru a salva o parte din recoltă.

Desigur, pentru amatori, pentru persoanele care au câțiva butuci de viță pe lângă casă și care nu sunt în apropierea unei vii organizate, aparținând unei podgorii însemnate, orientarea în privința momentului adecvat pentru cules poate cu adevărat să constituie o problemă foarte serioasă.

Vă voi indica în continuare două metode: o metodă empirică și o metodă științifică, ambele implicând anumite cunoștințe.

Indiferent de metodă, trebuie să țineți seama în primul rând de faptul că mai întâi este necesar să se cunoască cu o anumită precizie momentul când strugurii au ajuns la maturitatea fiziologică. Acesta corespunde momentului când strugurii au în boabe cantitatea maximă de must și de zahăr pe care o varietate o poate da. Depășirea maturității fiziologice duce la pierderea de suc prin evaporare, situație care nu poate fi justificată decât în două cazuri și anume:

a) în anumite zone, numite „obligate”, cum ar fi de exemplu zonele mai înalte, reci, precum și în anii reci, care de altfel sunt destul de rari, când este justificată stafidirea boabelor de strugure pe ciorchine deoarece în acest fel se produce concentrarea zahărului în boabe, efect care merge paralel și cu scăderea acidității (acreliei) strugurilor.

b) mai există și situații speciale, când se lasă strugurii pe butuc mai mult timp, dar aceasta numai în cazul unor anumite varietăți, în anumite podgorii consacrate, calitatea vinului rezultat compensând pierderea din greutate a strugurilor

prin evaporare. Aici este vorba de soiuri de struguri ce dau vinuri de marcă, foarte scumpe.

Trebuie știut că procesul de coacere a strugurilor cuprinde trei perioade: perioada de creștere a bobului, care nu intră în obiectul acestei cărți, apoi urmează perioada de coacere propriu-zisă, urmată de perioada de supracoacere. Trebuie știut că în perioada de coacere propriu-zisă bobul nu mai crește în volum, ci numai în greutate.

1.1. Metoda empirică de apreciere a coacerii

Când bobul se apropie de maturitatea fiziologică, el se înmoaie și culoarea verde dispare. Dacă este vorba despre un soi alb, boabele devin treptat transparente la unele varietăți, iar pe partea dinspre soare capătă o culoare galbenă până la aurie. Dacă varietatea este colorată, începe să capete treptat culoarea specifică soiului. De asemenea, în momentul coacerii, bobul se desface mai ușor de pe codiță, care devine mai lemnoasă și se rupe mai ușor. Locul gol lăsat de bobul smuls nu este ocupat de celelalte boabe, deoarece acestea nu mai cresc. La codiță, după ce bobul a fost smuls, rămâne o pensuliță de culoare alb-gălbuie la strugurii albi, iar la strugurii negri de culoare roșiatică. Pe parcursul perioadei de maturare fiziologică, strugurele se îmbogățește cu materii zaharoase, pierzând în schimb parțial aciditatea (acreala de aguridă) și se acumulează substanțele care dau buchetul și coloritul.

După un timp, raportul aciditate-zahăr rămâne staționar pentru scurtă vreme, după care continuă procesul de îndulcire și respectiv de scădere a acidității.

Acest raport staționar între zahăr și aciditate corespunde maturității fiziologice. Dincolo de acest prag al maturității fiziologice, procentul de zahăr rămâne staționar și nu se mai

acumulează nici un fel de glucide în bob; aciditatea se micșorează mult ca urmare a acțiunii duminii și soarelui, iar bobul se zbârcește treptat. Acesta este momentul îndelung așteptat, când se poate începe culesul.

1.2. Metoda științifică de apreciere a momentului culesului viei

În situația în care via dumneavoastră se află într-o zonă de podgorii, vă puteți consulta eventual cu un tehnician viticol.

Acelor persoane care nu au „vecini calificați“, le recomand să-și cumpere câteva ustensile de laborator, a căror valoare nu este prea mare, dar care le sunt foarte necesare și în cazul altor analize, de exemplu la efectuarea cupajelor.

Aceste instrumente de laborator sunt; unul sau doi cilindri gradați de un litru, un mustimetru, care este construit pentru temperatura de 20°C, apoi o biuretă gradată cu cleme, un pahar de titrare și o pipetă de 10 ml. Toate aceste instrumente se pot găsi la magazinele de tehnică medicală.

Cu ajutorul acestor ustensile se va efectua dozarea zahărului și a acidității mustului. Metoda de analiză cu mustimetru este foarte simplă și este prezentată pe instrucțiunile de folosire ale mustimetrului.

Cu 15-20 zile înainte de data când apreciem că ar trebui să fie situat momentul coacerii – maturitatea fiziologică – începem determinarea zahărului din must, determinare ce se repetă la 2-3 zile. Pentru aceasta, se alege din vie circa 1,5 kg struguri, (având grijă ca respectivii struguri să reprezinte o medie a parcelei), se dezbrobonesc și se strivesc bine cu mâna. Dacă avem o presă de laborator sau pentru fructe, este recomandat să se supună și presării cu această presă. Mustul respectiv se adună, se pune într-un cilindru de un litru și se

lasă să se limpezească. Eventual se poate efectua o filtrare printr-o bucată de tifon curată.

Aflarea concentrației zahărului prin densimetru se face introducând cu atenție mustimetru (sau densimetru) în mustul din cilindru, citindu-se apoi cifrele de la nivelul meniscului; se face apoi corecția temperaturii mustului, folosind tabelele care însoțesc mustimetru; în cele din urmă, căutând în tabelele ce însoțesc mustimetru se află concentrația zahărului la un litru de must.

Toate analizele, adică densitatea (concentrația zahărului) și aciditatea măsurate zilnic se înregistrează într-un carnet. Dacă aveți butuci din soiuri pure de calitate și doriți să vinificați separat soiurile respective, atunci vă recomand ca zilnic, separat, să măsurați concentrația de zahăr a strugurilor respectivi.

Se va observa, în urma analizelor, mai întâi o continuă creștere a concentrației zahărului, de la o zi la alta, aciditatea scăzând în mod constant. La un moment dat, cantitatea de zahăr rămâne staționară sau cu mici variații, timp de 4-5 zile, aciditatea manifestând și ea mici variații în sensul scăderii. Acesta este momentul maturației fiziologice, când via și-a adunat în boabe cantitatea maximă de zahăr. Începând din ziua respectivă, se poate începe culesul viei oricând - cu cât mai curând, cu atât mai bine.

1.3. Culesul strugurilor pentru vinificație

Culesul strugurilor pe care urmează să-i folosiți pentru vinificație are o serie de reguli, pe care le voi enumera pe scurt, dar mai întâi trebuie să spun că această lucrare nu necesită instrumente speciale și nici cunoștințe deosebite. Vor fi folosite ustensilele uzuale și, în funcție de calitatea recoltei, va trebui să aplicați anumite măsuri corespunzătoare.