< Înapoi

Ghid Practic:

Cum se Face Vinul de Casă

Pas cu Pas pentru Începători

Introducere

Vinul de casă este o băutură tradițională, apreciată pentru gustul său autentic și beneficiile pentru sănătate. Acest ghid detaliat îți va arăta, pas cu pas, cum să prepari vinul acasă, chiar dacă ești începător.

Echipamente și Ingrediente Necesare

Echipamente:

- Zdrobitor de fructe sau un bol mare și un zdrobitor manual
- Cratiță mare
- Sită fină sau tifon
- Recipient mare pentru fermentație (de preferință din sticlă sau plastic alimentar)
- Trapă de aer (bubbler) sau un capac cu orificii pentru gaz
- Eprubetă pentru măsurarea zahărului (opțional)
- Sifon pentru transferul vinului
- Sticle de vin și dopuri

Ingrediente:

- 10 kg struguri (de preferat struguri de vin, precum Merlot, Cabernet Sauvignon sau Fetească Neagră)
- 2 kg zahăr (opțional, în funcție de dulceața strugurilor și preferințele personale)
- 5 litri apă (opțional, pentru diluare, dacă este necesar)
- Drojdii de vin (opțional, pentru fermentație controlată)

Pași de Urmat

1. Pregătirea Strugurilor

1. **Spălarea:** Spălați bine strugurii sub apă curentă pentru a îndepărta murdăria și impuritățile.
2. **Separarea:** Separați boabele de pe ciorchine și îndepărtați boabele stricate sau mucegăite.

2. Zdrobirea Strugurilor

1. **Zdrobirea:** Zdrobiți boabele de struguri folosind un zdrobitor de fructe sau manual într-un bol mare, până când toate boabele sunt sparte și sucul este eliberat.
2. **Transferul:** Puneți strugurii zdrobiți (mustul) într-un recipient mare și curat pentru fermentația inițială.

3. Fermentarea Inițială

1. **Acoperirea:** Acoperiți recipientul cu un tifon pentru a permite aerului să circule și lăsați-l într-un loc cald (20-25°C) pentru 3-5 zile.
2. **Amestecarea:** Amestecați mustul de 2-3 ori pe zi pentru a ajuta fermentația.

4. Strecurarea

1. **Strecurarea:** După fermentarea inițială, strecurați mustul printr-o sită fină sau un tifon pentru a îndepărta cojile și sâmburii.
2. **Transferul:** Transferați lichidul strecurat într-un alt recipient curat pentru

fermentația principală.

5. Adăugarea Zahărului (Opțional)

1. **Îndulcirea:** Dacă doriți un vin mai dulce sau dacă strugurii nu sunt suficient de dulci, dizolvați zahărul în apă caldă și adăugați-l la must.
2. **Amestecarea:** Amestecați bine până când zahărul este complet dizolvat.

6. Fermentarea Principală

1. **Adăugarea Drojdilor:** Adăugați drojdii de vin dacă folosiți, pentru a asigura o fermentație controlată și constantă.
2. **Acoperirea:** Acoperiți recipientul cu un capac prevăzut cu o trapă de aer (bubbler) pentru a permite gazelor să iasă, dar să nu permită aerului să intre.
3. **Fermentarea:** Lăsați vinul să fermenteze la temperatura camerei timp de 2-3 săptămâni sau până când fermentația încetinește semnificativ.

7. Maturarea

1. **Sifonarea:** După fermentație, sifonați vinul limpede într-un alt recipient, având grijă să lăsați sedimentele la fund.
2. **Depozitarea:** Lăsați vinul să matureze într-un loc răcoros și întunecat timp de 3-6 luni. Verificați periodic pentru a sifona din nou dacă este necesar.

8. Îmbutelierea

1. **Îmbutelierea:** După maturare, îmbuteliați vinul în sticle curate și sigilați-le bine.
2. **Depozitarea:** Depozitați sticlele într-un loc răcoros și întunecat.

Sfaturi și Trucuri

- **Calitatea Strugurilor:** Alegeți struguri de calitate, de preferat struguri de vin, pentru un gust autentic și bogat.
- **Monitorizarea Fermentației:** Fermentația este un proces sensibil la temperatură.

Asigurați-vă că recipientele sunt păstrate la o temperatură constantă și adecvată.

- **Curățenie:** Asigurați-vă că toate echipamentele sunt bine curățate și dezinfectate pentru a preveni contaminarea.

Beneficii și Informații Nutriționale

Vinul de casă este o băutură naturală și sănătoasă, fără aditivi sau conservanți artificiali. Este bogat în antioxidanți, în special resveratrol, care ajută la sănătatea inimii și are proprietăți antiinflamatorii. Un pahar de vin de casă (150 ml) are aproximativ 120-130 calorii.

Concluzie

Prepararea vinului de casă este o activitate plăcută și satisfăcătoare care îți permite să te bucuri de o băutură autentică și sănătoasă. Urmează acest ghid pas cu pas pentru a crea propriul vin delicios chiar la tine acasă.