

СТАРЕЕНЕ НА ВИНОТО

Докато повечето бели вина са предназначени за консумация до две - три години след датата на реколтата, много червени вина запазват качествата си и дори ги подобряват с възрастта. Има вина от сортовете каберне совиньон, широка мелнишка лоза и мавруд, които ако са бутилирани добре и се съхраняват правилно, ще продължат да подобряват качествата си до седем - десет години след датата на реколтата.

Защо червените вина подобряват качествата си с възрастта?

Всичко зависи от танините. Танините са стипчивата и горчива група от вещества, които се намират в семките и ципата на зърната. В допълнение на факта, че придават на виното приятна стипчивост (това леко “мръщещо” чувство), танините придават и голям стареещ потенциал на виното, като забавят окислението.

Екстракцията на танини е важна част от производството на червено вино. За разлика от мъстта при белите сортове, която се изстискава от зърното преди ферментацията, червеното вино ферментира с ципите, като в някои случаи, дори с цели непокътнати зърна. Винарите следят екстракцията на танини по време на ферментацията, като манипулират ципите, които се вдигат на повърхността и образуват шапка. Виното се отделя от шапката, когато се прецени, че то е екстрактирало достатъчно танин. Танини се извличат и по време на настойването, което може да се приложи преди или след ферментацията. Когато червеното вино е младо, неговите танини са млади и горчиви. С времето, таниновите съединения влизат в контакт помежду си и заедно с пигментните молекули образуват дълги полимери. Когато тези полимери достатъчно нарастнат, те се утаяват, като правят виното по-приятно тръпчиво, отколкото горчиво. Този процес започва по време на настойването и ферментацията, и продължава след бутилиране на виното.

След като влезе в бутилка, виното е значително по-малко изложено на кислород. Така че, щом танините погълнат кислорода във виното и в пространството над него до тапата, процесът става анаеробен, т.е. протича без присъствие на кислород. Това забавя трансформациите. Докато разнообразните компоненти, свързани със сорта на виното влизат във взаимодействие един с друг, от една страна, както и с веществата, придобити от дъба при ферментацията и стареенето в бъчви от друга, и докато танините и пигментните съединения продължават да се свързват, с времето виното променя цвета си от пурпурен към керемидено-червен и ще развива увеличаващи се сложни вкусове и аромати.

Естествено, огромно значение за качественото стареене на виното има тапата, с която бутилката е затворена.