

Skąd się bierze w winie cukier? Czyli o co chodzi z tym cukrem resztkowym?



Wino - starożytny napój bogów. Urzeka swoją złożonością i bogactwem smaków. Jednak jedną z najbardziej intrygujących kwestii jest słodycz. W świecie win istnieje wiele mitów i nieporozumień dotyczących roli cukru. Czy słodycz wina to tylko zasługa natury, czy może stoją za nią decyzje winiarza? Odpowiedź, jak to często w życiu bywa, znajduje się gdzieś pośrodku.

Podstawą każdego wina jest fermentacja - proces, w którym drożdże przetwarzają cukry zawarte w moszczu gronowym w alkohol i dwutlenek węgla. W zależności od tego, jak jest on przeprowadzany, powstają różne odmiany wina - od wytrawnych po słodkie. To tutaj zaczyna się magia, która definiuje charakter naszego wina, a cukier odgrywa niebagatelną rolę. [caption id="attachment_9626" align="aligncenter" width="600"]



Jedną z

ważniejszych cech wina jest jego słodycz (fot. depositphotos).[/caption]

Czym jest cukier resztkowy?

Cukier w winie nazywany jest cukrem resztkowym i nie pochodzi z syropu kukurydzianego ani cukru rafinowanego, ale z naturalnych cukrów występujących w winogronach, które obejmują fruktozę i glukozę. Upraszczając, cukier resztkowy to nic innego, jak cukier, który pozostał w winie po zakończeniu fermentacji. Podczas produkcji wina drożdże zazwyczaj przekształcają cały cukier w alkohol, tworząc wino wytrawne. Jeśli jednak fermentacja zostanie zatrzymana przed przetworzeniem wszystkich cukrów, wino będzie słodsze. W ten sposób natura daje winiarzom narzędzie do kreowania smaku wina. [caption id="attachment_7421" align="aligncenter" width="800"]



Ilość cukru resztkowego decyduje o profilu wina (fot. depositphotos).[/caption] Obecność cukru resztkowego to nie wada, a naturalna cecha wina, która wpływa na jego ostateczny smak. W zależności od jego ilości, wina mogą być klasyfikowane jako wytrawne, półwytrawne, półsłodkie oraz słodkie. Cukier resztkowy nie jest też wskaźnikiem niższej jakości. Wiele cenionych i poszukiwanych win słodkich, jak słynne tokaje lub wina lodowe, zawiera wysoki poziom cukru resztkowego, co jest właśnie źródłem ich wyjątkowego charakteru.

Czy wina się dosładza?

Dosładzanie wina, czyli dodawanie cukru po fermentacji, jest tematem dość kontrowersyjnym. W przypadku szampana i innych win musujących dodatek cukru po fermentacji jest powszechny i stanowi większość cukru w winie. Są też takie regiony, gdzie warunki klimatyczne nie pozwalają na naturalne dojrzewanie gron - tam ta praktyka również jest dozwolona, ale zawsze regulowana przepisami. Jednak mimo wszystko większość winiarzy dąży do tego, by słodycz ich wina była wynikiem naturalnego procesu fermentacji. [caption id="attachment_1359" align="aligncenter" width="600"]



Szampan

to wino dosładzane po fermentacji (fot. Luwadlin Bosman/Unsplash).[/caption] Wina z naturalnie wysokim poziomem cukru resztkowego charakteryzują się zbalansowanym profilem, gdzie słodcy komplementuje kwasowość, tworząc harmonijną całość. Z kolei wina dosładzane w niektórych przypadkach mogą wydawać się mniej złożone, z dominującą, niekiedy nachalną słodyczą. Ale nie

martw się - tego problemu nie zaznasz przy wspomnianych szampanach. Ich produkcja jest ściśle określona przez surowe przepisy, więc tu nie ma miejsca na błąd.

Słodycz w winie a percepcja smaku

Czy uważasz, że cola jest mniej słodka niż przeciętnie słodkie wino? Może Cię to zaskoczy, ale cola ma mniej więcej taki sam poziom cukru jak niektóre z najśłodszych win deserowych. Wina z wyższym poziomem cukru resztkowego mogą wydawać się pełniejsze, bogatsze, a nawet okrągłejsze na języku. Jednak słodycz ta jest zrównoważona przez kwasowość - kluczowy element, który sprawia, że wino nie wydaje się zbyt słodkie czy mdlące. To delikatne zbalansowanie między słodyczą a kwasowością decyduje o harmonii wina, o tym, jak smaki układają się na naszym podniebieniu.

[caption id="attachment_5910" align="aligncenter" width="800"]



W dobrych winach cukier jest dobrze zrównoważony przez kwasowość (fot. depositphotos).[/caption] Ten proces żonglowania winem jest jednym z najtrudniejszych w produkcji wina i nie każdemu winiarzowi udaje się go dobrze wykonać. Możesz porównać to sobie z przygotowaniem lemoniady. Kwaśność cytryn zrównoważona jest cukrem. Jeśli będzie za dużo jednego lub drugiego, otrzymasz napój, który będzie dla ciebie zbyt kwaśny lub zbyt słodki. To dość duża sztuka, by złapać ten optymalny punkt, gdy napój smakuje najlepiej. I tak jest właśnie z winem.

- **Sprawdź też! [Jak smakować wino? Przewodnik po degustacji](#)**

Jeśli chcesz docenić złożoność wina, musisz zrozumieć rolę cukru resztkowego. Czy wino jest

dosładzone, czy jego słodycz wynika z naturalnych procesów, zależy od wielu czynników, w tym tradycji winiarskiej, regulacji prawnych, a przede wszystkim – od filozofii producenta. Konrad Bukowski (fot. [depositphotos](#))

Link do przepisu:

<https://kuchniadladoroslych.pl/skad-sie-bierze-w-winie-cukier-czyli-o-co-chodzi-z-tym-cukrem-resztkowym/>