SOMOSALVAJES

Vinos y Sidras

Vinos y Sidras

La historia del vino es casi tan antigua como las civilizaciones. Los hallazgos más ancestrales remontan miles de años atrás en cuevas primitivas con herramientas rústicas y artesanas de fermentación.

El vino se ha considerado una bebida sagrada desde el inicio de los tiempos y es nombrado de manera recurrente tanto en la religión cristiana como la hebrea.

Los vinos sin embargo no son solo producto de la fermentación de la uva, consideramos vinos a cualquier bebida alcohólica proveniente de la fermentación de frutas de estación.

Introduccion a la fermentación de vinos y sidras

La fermentación frutal no es tan distinta de las fermentaciones anteriores que hemos aprendido como la cerveza o el aguamiel ya que también dependemos de levaduras que deben reproducirse para fermentar el azúcar en alcohol. La diferencia es que éstas levaduras, similar a la fermentación del aguamiel, son nativas de la materia prima que usamos para hacer la receta, y por lo tanto necesitan pasar por una etapa aeróbica de reproducción antes de pasar a una fermentación alcohólica.

Los vinos se componen por:

Azúcares

El porcentaje de azúcares de un vino resultara en el grado alcohólico final de la bebida por lo tanto siempre es recomendable usar frutas maduras, de estación y con un contenido considerable de azúcar.

En su composición las frutas están llenas de carbohidratos estructurales que llamamos fibra, y entre ellos, está la pectina que es capaz que volver espeso nuestro vino en la primera parte de la fermentación. No debemos asustarnos si eso pasa ya que a medida que la fermentación avance las pectinas se romperán en azúcares utilizables por las levaduras.

Ácidos orgánicos

El porcentaje de ácidos orgánicos en los vinos es bajo, oscila entre un 1% a un 2% pero son los responsables de actuar como un buffer para regular el PH (grado de acidez) de la bebida. El vino se preserva por su contenido de alcohol, por su PH relativamente bajo, pero también por el contenido de ácidos orgánicos capaces de inhibir la actividad microbiana no deseada.

Fenoles, taninos y pigmentos

Algunos vinos van a tener compuestos fenólicos y polifenoles que se desarrollan gracias al metabolismo de las levaduras y bacterias presentes en la bebida, o en algunos casos, son transferidos a la bebida por su añejamiento en barricas de madera.
Aportan no solo aromas y sabores específicos a la bebida, sino que también son responsables de muchos de los beneficios que se le atribuyen al vino.

Método para hacer vinos frutales

Recomendamos ver la clase teórica correspondiente para tener más claro el paso a paso, pero resumiremos algunos conceptos importantes.
Para hacer vinos y sidras necesitamos fruta, en algunos casos agua o azúcar, tiempo y prácticamente nada más.

Receta básica

Fruta aplastada, rota, licuada o exprimida
Opcional: Agua y azucar para priming

Procedimiento

1. Extraer el jugo y fermentarlo de manera aeróbica hasta que veamos actividad
2. Revólver diariamente el fermento aeróbico
3. Filtrar el mosto para deshacernos de los restos de cáscara
4. Fermentar el vino de manera anaeróbica
5. Pasar el vino a la botella definitiva y de manera opcional realizar un priming

Los tiempos de fermentación van a variar según la receta

Método para hacer sidras

Receta básica

Peras y manzanas
Opcional: Miel y otras frutas y hierbas para acompañar.

Procedimiento

1. Extraer el jugo sin la fibra de manzanas, peras y otras frutas
2. Fermentar de manera aeróbica hasta generar espuma
3. Fermentar de manera anaeróbica para aumentar el grado de alcohol (no es necesario filtrar)
4. Pasar la bebida a las botellas y de manera opcional podemos hacer un priming

Los tiempos de fermentación van a variar según la receta y se explican mas en detalle en la clase que corresponde a éste modulo y en cada receta.

Vino de arándanos

Ingredientes

- 2kg de arándanos
- Opcional: 8gr de azucar por litro de vino para el priming

Nota: Si queremos que el vino sea espumante, la fermentación anaeróbica debe ser mas corta y durar solo 4 semanas.

Procedimiento

1. En un bowl o frasco de vidrio perfectamente limpio trituraremos los arándanos con nuestras manos u otra herramienta, prestando especial atención en que cada fruto se rompa.
2. Tapamos con una tela, papel o paño de cocina limpio y lo dejamos fermentar revolviendo el mosto dos veces al dia hasta notar qué hay actividad y espuma. Suele tardar entre 5 y 6 días.
3. Filtramos el vino para descartar las cáscaras y restos de pulpa
4. Cerramos el frasco de manera anaerobica con una trampa de aire y fermentamos en un lugar oscuro por 6 semanas
5. Pasamos a las botellas y las dejamos en un lugar oscuro. Por litro agregamos 8gr de azúcar y dejamos fermentar 3 a 6 semanas más antes de consumir

Vino claro de frutas

Ingredientes

- 2kg de frutas varias de estación
- 2 litros de agua
- 1kg de miel o azúcar
- Jugo de dos limones
- 200ml de madre de cervez
- Opcional: 8gr de azucar por litro de vino para el priming

Nota: Los vinos claros llevan agua, son mas dulces y espumantes. Son vinos de menor calidad, pero que sirven de acompañamiento de almuerzos simples y del día a día

Procedimiento

1. En un bowl o frasco de vidrio perfectamente limpio trituraremos o licuaremos las frutas y llevaremos a un frasco de vidrio a fermentar con tanto la pulpa como las cáscaras junto con el agua, el azúcar, el jugo de limón y la madre de cerveza. No usar citricos (con excepción al jugo de limon ya mencionado en la receta)
2. Como aquí ya agregamos levadura salvaje madura no es necesario reproducir aerobicamente la de la fruta, asi que taparemos de manera aeróbica el mosto y fermentaremos por 2 semanas.
3. Filtramos el vino para descartar las cáscaras y restos de pulpa
4. Cerramos el frasco de manera anaerobica con una trampa de aire y fermentamos en un lugar oscuro por 3 semanas más.
5. Pasamos a las botellas y las dejamos en un lugar oscuro. Por litro agregamos 8gr de azúcar y dejamos fermentar 3 a 4 semanas más antes de consumir .

Vino de duraznos en barrica de roble

Ingredientes

- 4 kg de duraznos maduros
- opcional: azúcar o miel para el priming

Nota: se puede sustituir la barríca por una fermentacion normal en frasco de vidrio y comprar chips de roble para fermentar el vino con ellos dentro.

Procedimiento

1. En un bowl o frasco de vidrio perfectamente limpio trituraremos o licuaremos las frutas y llevaremos a un frasco de vidrio a fermentar por hasta 6 días hasta que veamos actividad.
2. Debemos revolver diariamente el mosto.
3. Filtramos el mosto para deshacernos de las cáscaras
4. Fermentaremos el vino en un barril cerrado por 8 semanas. Podemos sustituirlo por un frasco con trampa de aire
5. Embotellamos el vino con priming.
6. Se puede degustar dos semanas después y dura hasta 4 semanas en la botella

Sidra dulce de manzana sin filtrar

Ingredientes

- 5 kg de manzanas maduras
- opcional: azúcar o miel para el priming

Nota: La receta se hace a fines de verano o a principios de otoño, cuando hace mas frío . Debemos cuidar que el mosto no se avinagre, si eso sucede, simplemente dejaremos que se siga agriando por dos meses y luego tendremos un rico vinagre de sidra.

Procedimiento

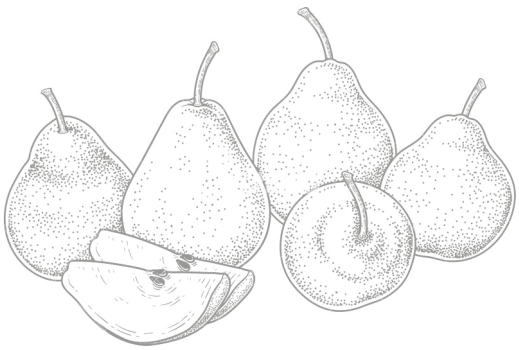
1. Escogemos las mejores manzanas organicas posibles y las prensamos para extraer su jugo
2. Tapamos con un paño o tela y fermentamos de manera aeróbica por hasta 10 días.
3. Cuando podemos ver que la sidra “hierve”, es decir, se crea una espuma densa que sube por el frasco, es tiempo de poner una trampa de aire y pasar a fermentación anaeróbica. El tiempo que la sidra pasara en fermentación cerrada es de 2 meses.
4. Embotellamos con priming y fermentamos en las botellas 3 a 4 semanas mas antes de consumir.
5. La sidra es espumante y levemente dulce.

Sidra de miel y peras (Perry cyser)

Ingredientes

- 5 kg de peras maduras
- 600gr de miel pura
- 2 cucharadas de panal de abejas (opcional)
- opcional: azúcar o miel para el priming

Nota: Es normal que la sidra de peras se ponga espesa, debido a la pectina de la pera. El color final es de un rosado viejo y la época para hacer ésta bebida es en otoño e invierno, ya que le gusta fermentar a menos de 20 grados para desarrollar al máximos su sabor .

Procedimiento

1. Escogemos las mejores peras orgánicas. posibles y las prensamos para extraer su jugo
2. Tapamos con un paño o tela y fermentamos de manera aeróbica hasta que veamos una espuma estable puede tardar hasta 10 días.
3. Tapamos con una trampa de aire o en un frasco hermético y fermentamos sin oxígeno por 4 semanas a 6 semanas
4. Filtramos el mosto para deshacernos de toda la pulpa y quedarnos solo con el jugo.
5. Embotellamos con priming de miel.
6. Si buscamos una sidra espumosa, fermentamos por 1 semana en la botella.
7. Si buscamos una sidra sin espuma y más alcoholica fermentamos en la botella con el priming por hasta 4 semanas más.