



Co to jest pét-nat?

Jeśli interesujesz się choć trochę winem to Pét-nat jest na pewno terminem, który mignął Ci przed oczami.

Zastanawiasz się co to jest? Skąd się wzięło i dlaczego warto się z tym zapoznać czytaj dalej. Na pewno znajdziesz odpowiedzi.

Pét-nat to zlepek skrótów dwóch słów. Pét rozwija się do pétillant, terminu, którym określa się wina a bąbelkach słabszych niż szampańskie.

Nat wycięto ze słowa naturel, czyli naturalny.

Łącząc wszystko razem otrzymamy: wino naturalnie musujące.

Autorstwo skrótu przypisuje się stale rosnącemu w siłę ruchowi win naturalnych

[Co to jest pét-nat?](#)

[Po co kombinować?](#)

[Pét-nat rys historyczny](#)

[Jak powstaje pét-nat](#)

[Założenia](#)

[Bierzemy się do roboty](#)

[Rozpoczynamy fermentację](#)

[Butelkowanie](#)

[Cukier](#)

[Alkohol](#)

[Dojrzewanie](#)

[Osad](#)

[A co w butelce?](#)

[Uwagi](#)

[Piwo?](#)

[Wyjątki od produkcji](#)

[Méthode ancestrale](#)

[Méthode Dioise Ancestrale](#)

[Stosowane odmiany](#)

[Apelacje pét-nat](#)

[Jak otwierać pét-nat?](#)

[Mała prośba](#)

Po co kombinować?

W założeniu ma to być wino autentyczne. Nie przekombinowane. Pozbawione pretensjonalności. Dzikie i rustykalne. Zrobione zgodnie z tradycyjnymi metodami w oparciu o ekologiczne lub biodynamiczne praktyki.

Ludzie szukają takich win. Chcą być bardziej eko, bliżej przyrody i dalej o zalewającej nas masówki z dyskontowych półek.



Polski pét-nat

Copyright @Winnica Przybysławice

Jeśli więc jesteś ciekawski i szukasz przygody to trafiłeś w dobre miejsce.

Po pierwsze, nigdy do końca nie wiadomo co zastaniesz w butelce. Każda może być inna.

Po drugie, różnorodność stylistyczna pét-natów jest ogromna. Robi się je z setek odmian we wszystkich kolorach.

Po trzecie, stojąca na pierwszym miejscu owocowość sprawia, że są łatwe i przyjemne do picia.

Po czwarte, są dużo tańsze niż Szampan i ciekawsze niż [Prosecco](#).

Czego więc tu nie lubić? Nietuzinkowe wino, zrobione z dbałością o środowisko i z przywiązaniem do tradycji. A do tego za sporo mniejsze pieniądze.

Pét-nat rys historyczny

Początki pét-natów, a w zasadzie win, które część fermentacji przeszły już po zabutelkowaniu, sięgają czasów sprzed Szampana. A przynajmniej tak utrzymują znane z nich regiony Limoux i Gaillac.



Wino pochodzące z regionu Limoux, który walczy z Szampanią o to kto pierwszy zrobił wino musujące.

Copyright @Maison Antech

Wtórna fermentacja sięga oczywiście jeszcze dalej wstecz ale dopiero zastosowanie szkła bardziej uwypukliło jej efekty.

Nie wiadomo do końca kto był pierwszy, południe czy północ Francji. Wiemy na pewno, że w Limoux produkowano wino, które bardzo przypomina dzisiejsze pét-naty.

Jak powstaje pét-nat

Założenia

Na początek kilka suchych faktów:

- Wino często sprzedawane jest z osadem ponieważ nie jest filtrowane.
- Może być białe, różowe bądź czerwone.
- Podejście do produkcji jest rzemieślnicze. Skupia się na powrocie do korzeni.
- Owoce traktuje się naturalnie; ekologicznie bądź biodynamicznie.
- Produkcja jest niewielka, niekomercyjna

Bierzemy się do roboty

Cały proces jest często pozbawiony interwencji lub nisko interwencyjny.

Stanowi swego rodzaju odpowiedź na precyzyjne, dokładne i bardzo techniczne wina.

Takie, gdzie wszystko jest mierzone laboratoryjnie a całe życie jakie mogło trafić do winiarni wraz z owocami uśmierca się bez litości przy pomocy [SO₂](#).

Rozpoczynamy fermentację

Zgodnie z ruchem win naturalnych pierwsza fermentacja odbywa się przy pomocy drożdży występujących w otoczeniu; na skórkach winogron oraz w winiarni.

Ważne jest zachowanie niskiej temperatury. Powinna wahać się między 14 a 16°C.

Drugiej fermentacji nie ma. Zanim drożdże zamienią cały cukier w alkohol i CO₂ wprowadza się je w stan „hibernacji” poprzez zejście z temperaturą do około 8°C.

Ten krok wykonuje się zazwyczaj gdy wino jest 3% poniżej oczekiwanego na końcu poziomu alkoholu.

Butelkowanie

Niedokończone wino zlewa się nad osadu do butelek, które następnie zamykane są kapslem.

W przeciwieństwie do podejścia znanego z Szampana nie dodaje się żadnego cukru, musi wystarczyć ten pozostały nim zatrzymano fermentację.

Aby drożdże dokończyły swoją pracę butelki umieszcza się w temperaturze około 13-15°C.

W ciemnym i zimnym koncie może to trwać miesiącami.



Butelki pét-nat często zamyka się kapslem.

Nasza cierpliwość zostanie wynagrodzona winem delikatnie nasyconym dwutlenkiem węgla.

Dlaczego delikatnie? Ponieważ jego ciśnienie będzie o połowę mniejsze niż w Szampanie, w którym zazwyczaj wynosi ono 6 atmosfer.

Cukier

Drożdże mogą nie dać rady zjeść całego cukru. W końcu często były traktowane chłodem.

Zdarza się, że wino będzie miało cukier reszkowy.

Jeśli chcemy mieć gwarancję, że w wino pozostanie słodkie można też schłodzić butelki do temperatury około 2 stopni. Ryzyko polega na tym, że po ogrzaniu drożdże mogą wrócić do pracy.

Alkohol

Poziom alkoholu będzie niski. Często poniżej 10%. Dostaniemy swego rodzaju lemoniadę o smaku wina. Idealne jeśli nie lubisz piwa i innych wyrobów piwo-podobnych i chcesz orzeźwić się lekko alkoholowym napojem.

Dojrzewanie

Szampan, kiedy zakończy drugą fermentację spędza długi czas na osadzie z martwych drożdży Czasem wiele lat.

Pét-nat trafia w nasze ręce po około roku od rozpoczęcia produkcji i będzie od razu gotowy do picia. Nie należy do grupy win potrzebujących czasu w piwnicy.

Osad

Osad zostaje w butelce i trafia w nasze ręce.

Do nas należy decyzja co z nim zrobimy.

Możemy przed otwarciem poczekać aż osiądzie na dnie i delikatnie wlać wino do kieliszków.



Wino jest mgliste ponieważ osad nie został odfiltrowany. Wino na zdjęciu pochodzi z Grecji.

Możemy też potrząsnąć butelką aby wymieszał się winem urozmaicając jego smak oraz strukturę.

A co w butelce?

W związku z tym, że nie używa się Liqueurs d'Expedition oraz Tirage wino będzie miało pewną dozę nieprzewidywalności. Nie jest skalibrowane z zegarmistrzowską precyzją.

Bliżej mu do Jokera niż Batmana.

Natrafimy na ciekawe, niestandardowe smaki i aromaty. Niektóre nie do końca przyjemne.

Czasem nawet dwie na pozór takie same butelki mogą się od siebie różnić. To element uroku tych win.

Uwagi

Produkcja choć pozornie mało skomplikowana miewa swoje wyzwania i wymaga wprawy.

Zwłaszcza jeśli chcemy zrobić wino nisko interwencyjne.

Piwo?

Warto na początku potrenować zapożyczając jedną z technik stosowanych przez kolegów piwowarów.

Działa to mniej więcej tak:

1. Wino dajemy sfermentować do końca
2. Po rozlaniu do butelek dodajemy odrobinę precyzyjnie odważonego cukru.
Można też dodać drożdży choć powinno ich trochę być w dopiero co zakończonym winie.
3. Zakładamy kapsel i po kilku tygodniach mamy pét-nat'a

Taka rozgrzewka da nam lepsze pojęcie o tym z czym się mierzymy. No i nie wymaga tak wielu kroków.

Wyjątki od produkcji

Jak w każdej metodzie i tutaj znajdziemy wyjątki. Czasem stosowane umyślnie, czasem wynikające z lokalnych tradycji. Wiele z nich jest powszechnie stosowanych przy produkcji tradycyjnych musiaków.

Wino może zostać poddane procesowi disgorgement znanemu z Szampana i trafić w nasze ręce bez osadu.

Dosage czyli dodawanie cukru do gotowego wina jest często zabronione. Czasem jednak zdarzają się od tej reguły wyjątki.

Gdy pierwsza fermentacja jest zatrzymywana można wino wyklarować pozbawiając go części osadu. Są tacy, którzy uważają że jego nadmiar w butelce szkodzi smakowi.

Zdarzają się producenci całkowicie filtrujący wino przed rozlaniem do butelek. Wtedy trafiają do nich też specjalnie dobrane drożdże.

Są też tacy, którzy, przed rozlaniem do butelek, mieszają różne wina aby uzyskać bardziej spójny styl.

Pytanie czy opisane wyżej kroki przekraczają granicę między winem naturalnym a interwencyjnym czy nie?

Méthode ancestrale

Inaczej méthode gaillacoise, méthode artisanale lub méthode rurale.

Jedna z nazw metody opisującej proces powstawania pét-natów.



Wino zrobione przy wykorzystaniu méthode ancestrale. Powyższy egzemplarz przeszedł filtrację przed butelkowaniem.

Copyright @Emilie Laurance

Ważne aby pamiętać, że nazwa nie odnosi się do stylu wina a tylko do metody. Stylu, jak już pisałem nie da się tak łatwo przewidzieć. To z resztą część uroku tych win.

Nieprzewidywalność jest wbudowana w te wina.

Méthode Dioise Ancestrale

Wariacja na temat metody przodków używana w apelacji Clairette de Die Tradition.



Butelka Clairette de Die Tradition

Copyright @La Cave de Die Jaillance

Odróżniają ją dwa szczegóły.

Wino przez kontynuacją fermentacji w butelce jest filtrowane a po jej zakończeniu zlewane pod ciśnieniem do zbiorników, filtrowane i ponownie butelkowane.

Tym samym w ręce klienta nie trafia osad a butelka zamknięta jest korkiem, jak Szampan.

Stosowane odmiany

W zasadzie nie ma limitacji odnośnie tego jakich odmian można użyć do produkcji.

Wszystko jest dozwolone.

W przypadku apelacji znanych z tych win sprawy wyglądają tak:

1. Mauzac używany jest w Limoux oraz Gaillac
2. Clairette oraz Muscat Blanc à Petits Grains odnajdziecie w Clairette de Die Tradition
3. Chenin Blanc trafia do Montlouis Pétillant Naturel
4. Glera, Verdiso, Bianchetta i Perera w Prosecco Col Fondo

Ważnym jest aby unikać owoców mających zielone nuty. Czyli nie do końca dojrzałych.

Nie mogą też być przejrzałe. Niska kwasowość może spowodować problemy z fermentacją.

Ph powinno być poniżej 3,5 a potencjalny alkohol na poziomie między 10 a 12%.



Kiść Chenin Blanc. Z tej odmiany pét-naty produkuje się w apelacji Montlouis.

[Original photo by chrisada, CC BY 2.0](#), via Wikimedia Commons

Owoce nie mogą być chore ani popękane.

Jednym słowem nie da się zrobić pét-nata z odpadów. Nie jest to metoda na uratowanie plonu czy wykorzystanie suboptymalnych owoców odrzuconych przy sortowaniu aby nie trafiły do flagowego wina.

Moszcz, przed rozpoczęciem fermentacji można poddać klarowaniu. Można go też potraktować SO₂ ale jest to krok kontrowersyjny i niezgodny z filozofią win naturalnych. W końcu to interwencja.

Apelacje pét-nat

Wina te powstają wszędzie. Istnieje kilka apelacji historycznie z nimi powiązanych i te tutaj zaznaczę. W praktyce spora część pét-natów powstaje poza apelacjami. Albo ze względu na to, że w miejscu ich pochodzenia nie są jeszcze zdefiniowane albo dlatego, że łamią regulacje.

W sklepach znajdziecie ich całkiem sporo. Nadciągają do nas zewsząd. Od Czech i Słowacji, przez Austrię i Niemcy skończywszy na Francji i Hiszpanii.

Nowy Świat też dokłada do tego swoje trzy grosze.



Montlouis Pétillant Naturel

Copyright @Cave Des Producteurs de Montlouis

Nasi rodacy również mierzą się z tym tematem i bez trudu na jakieś traficie.

Apelacje:

- Limoux w Langwedocji
- Blanquette Méthode Ancestrale AOC – przynależy do Limoux
- Gaillac w Langwedocji
- Die w Dolinie Rodanu – nie używa się liqueur de tirage i liqueur d'expédition
- Montlouis Pétillant Naturel w Dolinie Loary – pierwsze AOC dla pét-natów
- Prosecco Col Fondo w północno-wschodnich Włoszech

Jak otwierać pét-nat?

Każdy widział Szampana, który zaraz po otwarciu postanowił opuścić butelkę i udać się w podróż. Często na podłogę.

W przypadku Szampana mamy jednak kilka ułatwień. Po pierwsze korek, którego wysuwanie możemy kontrolować panując tym samym nad wydostaniem się nadmiaru gazu. Po drugie drucianą siatkę chroniącą nas przed przypadkowym wybuchem.

Pét-nat ma tylko kapsel. Można go otworzyć jak piwo. Można ale nie oznacza to, że będzie to tak łatwe jak wygląda.

Istnieją spore szanse, że zawartość butelki wystrzeli na was z wielkim entuzjazmem. Trzeba uważać.

Youtube jest pełen filmów z instrukcjami jak otwierać to wino.

Można też spotkać się z metodą polegającą na wkręceniu w kapsel śruby doprowadzając tym samym do obniżenia ciśnienia i bezpiecznego otwarcia wina.

Mała prośba

Doczytałaś do końca? Super. Bardzo Ci dziękuję.

Mam prośbę. Jeśli wpis Ci się podobał, jeśli zawarta w nim wiedza w czymś Ci pomogła podziel się nim ze znajomymi. Będę dozgonnie wdzięczny.