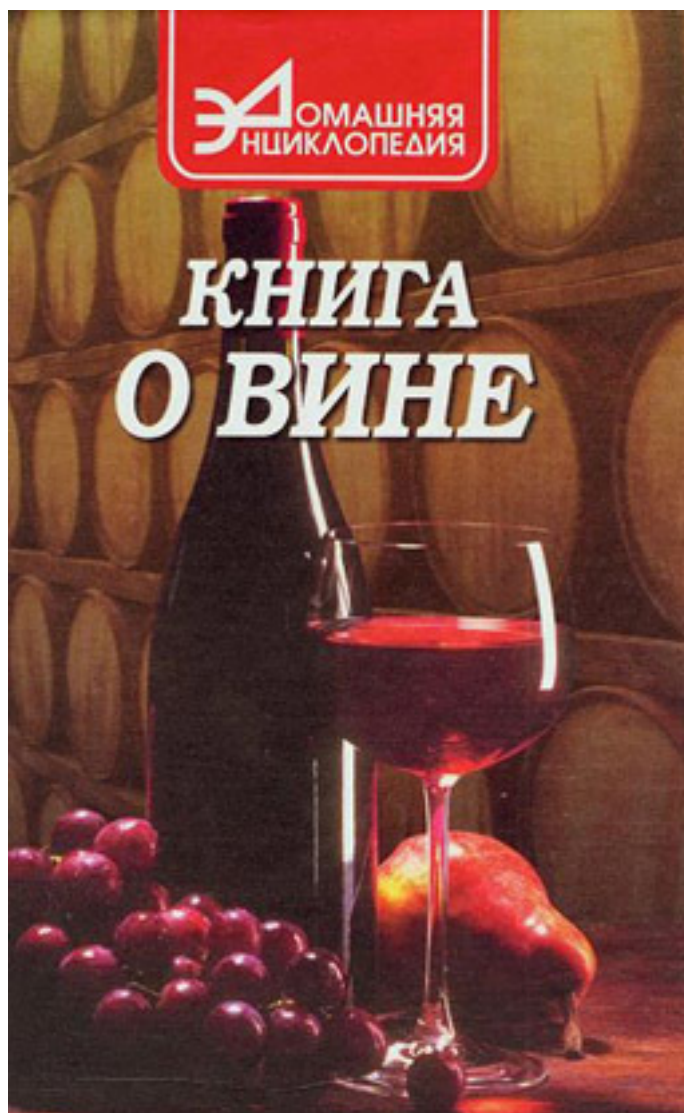


ДОМАШНЯЯ
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

КНИГА О ВИНЕ



Сергей Галкин

Книга о вине

1998

Галкин С. А.

Книга о вине / С. А. Галкин — 1998

Популярное издание о производстве и потреблении вин России и зарубежных стран. Рассказано об истории виноделия, дан краткий обзор лучших сортов винограда и вин, из них получаемых. Подробно описаны основные винодельческие страны и регионы. Приведены правила дегустации и сервировки вина, даны конкретные рекомендации по употреблению тех или иных вин. Достаточно полный список вин с указанием их характерных особенностей и стран-производителей, большое количество кулинарных рецептов и интересные исторические факты, несомненно, привлекут широкий круг читателей.

Содержание

Историческая справка	5
Искусство виноградарства	9
От винограда к вину	11
Благородная плесень	12
Возраст вина	14
Приготовление плодово-ягодных и виноградных вин в домашних условиях	16
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Сергей Галкин

КНИГА О ВИНЕ

Историческая справка

Вину почти столько же лет, сколько земледелию. Согласно книге «Бытия», после потопа Ной первым делом посадил виноградник. Есть письменные доказательства тому, что в Месопотамии делали вино еще за тысячелетия до этого события. Но окаменелые останки дикой лозы *vinifera* в Европе обнаружить не удалось.

Когда фокейцы – греки из Малой Азии – в VI веке до нашей эры основали город Марсель, они привезли с собой свои собственные виноградные сорта на юг Франции и в Испанию.

Многие мифологические персонажи связаны с вином и виноделием. Так, в Греции этим делом занимался бог Дионис, в Риме – Бахус, а в Египте – Шаи.

Греческий бог Дионис появился на свет позже других богов, и поэтому не сразу был признан богом. Много стран прошел Дионис и повсюду учил он людей сажать виноград и делать вино. Чтобы показать свою божественную силу, Дионис совершал чудеса. Однажды похитили его пираты. Разбойники решили, что взяли в плен знатного юношу. Они уже подсчитывали, сколько золота они получают за Диониса, продав его на невольничьем рынке, но не тут-то было. Попытались пираты связать юношу, но путы спали с него сами собой. Стали злодеи искать, кто освободил пленника, но вдруг увидели, что по грязной палубе их корабля заструилось благовонное вино. Мачты увил темнолистый плющ и тут же покрылся яркими цветами; паруса украсили виноградные кисти. Казалось, весь корабль превратился в виноградник. Изумленные пираты попрыгали за борт, и Дионис превратил их в дельфинов, а сам на их ставшим прекрасным корабле поплыл дальше и встретил свою будущую жену Ариадну.

В Египте виноделы долго не могли решить: кому им следует поклоняться – богам земли и плодородия, давшим им виноград, или богу воды, питающему лозу? Сами боги не могли договориться, кому из них должны поклоняться люди. Решили проблему очень просто: создавали новое божество. Так и возник Шаи – маленький бог виноградной лозы. Шаи имел спокойный нрав и не устраивал буйных празднеств, как Дионис. Может быть, за его достойное поведение, а еще и потому, что веселящее вино мог позволить себе далеко не каждый, Шаи стали считать заодно и божеством довольства, изобилия и богатства, а потом его стали приглашать даже на суд Осириса, потому что боги решили, что именно Шаи лучше всех разбирается в человеческой жизни и способен точно определить срок, отпущенный каждому человеку.

А в Риме покровителем виноградников, виноделия и вина был веселый бог Бахус (или Вакх), которого называли еще Либером. В венке из виноградной лозы, с которой свисали виноградные гроздья, в сопровождении шумной компании панов и силенов гулял Бахус по полям и лесам. 17 марта в честь Либеры справлялся праздник Либералии, на котором выпивалось много вина, а также устраивались различные театральные представления и веселые игры.

Ветхий завет

Вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно. Что за жизнь без вина? Оно сотворено на веселие людям. Отрада сердцу и утешение душе – вино, умеренно употребляемое вовремя; горесть для души – вино, когда пьют его много, при раздражении и ссоре.
Сирах (гл. 31, с. 31–34)

*И вино веселит сердце человека.
Давид (Пс. 103, 15)*

*Не смотри на вино, как оно краснеет, как оно искрится в чаше,
впоследствии, как змей, оно укусит и ужасит, как аспид.
Соломон (Притч. 23, 31)*

Во времена Римской империи вино уже имело широкое распространение. Несмотря на то, что римляне обучили завоеванные ими племена искусству виноделия, такие различные виды сортов винограда, как Рислинг, Пино Нуар, Шардонне и два вида Каберне, возможно, были получены из растений, уже произраставших на Рейне, в Бургундии или Бордо.

В древности вино выдерживали долго. Многие греческие и римские вина, запечатанные в глиняных сосудах – амфорах – и зарытые в холодную землю, хранились там 15–20 лет, и только после этого их могли счесть готовыми к употреблению. Хранить вино в деревянных бочках придумали галлы, а римляне использовали бочки для перевозки вина на кораблях, но для хранения вина они продолжали использовать амфоры, пробки и воск, чтобы предохранить вино от соприкосновения с воздухом.

С распадом Римской империи пробку перестали использовать, и понятие о выдержке вина надолго исчезло. В средние века многие вина хранились в бочках, которые никогда не накрывались; в результате соприкосновения с воздухом вина постепенно становились все более кислыми, и большую часть их выпивали к началу урожая следующего года.

Первому идея изобретения долго хранящегося вина пришла владельцу Шато Хаут-Брюон (Высокий замок).

Создавая шампанское, монах Дом Периньон руководствовался этой же идеей – о совершенствовании напитка путем смешивания. Этот прием придал вину такое разнообразие вкуса и аромата, что богатая аристократия чуть ли не выстраивалась в очередь, умоляя монаха угостить их стаканчиком роскошного напитка. В стремлении сохранить в вине его искристость, он вновь открыл свойства пробки: соединил пробку с усовершенствованными прочными стеклянными бутылками. В течение более тысячи лет пробками были деревянные затычки, завернутые в пеньку и облитые оливковым маслом для того, чтобы свести к минимуму проникновение воздуха в бочки с вином.

Использование стеклянных бутылок с пробками через несколько лет произвело революцию в деле хранения всех вин. Эти вина очень сильно отличались от своих современных тезок. Описания этих вин встречаются редко, но мы знаем, что бордосские вина были розовыми, а не красными; что Вольне, самое элегантное вино среди современных бургундских красных вин, было розовым почти до конца XVIII века; что в Шампани из года в год вообще никто не знал, какого цвета будет вино.

Однако именно в Шампани был сделан следующий шаг в истории виноделия. Как и во многих прохладных климатических зонах, вина в Шампани всегда имели природную склонность ярко искриться. Эта искристость является результатом действия температуры, замедляющей процесс превращения натурального виноградного сахара в спирт. Остатки же сахара продолжают медленно бродить, вырабатывая при этом углекислый газ.

Почти в то же время был открыт еще один древний секрет – чудесные свойства грибковой плесени *Botrytis*. Виноградари в Токае в Венгрии из-за небрежности пропустили обычное время сбора ягод и были вынуждены делать вино из ягод, которые грозили засохнуть на глазах. А получилось у них прекрасное вино с новым вкусом, чудесный эликсир, которому вскоре воздали честь за столом французского короля Людовика XIV.

По мере того, как европейцы расселялись по всему миру, получали распространение и их вина. В середине XVI века испанцы начали возделывать виноград в Мексике, а вскоре вслед за этим – в Перу, Чили и Аргентине. В Африке виноградники появились в середине XVII

века. Калифорния и Австралия были засажены виноградниками в конце XVIII века, а Новая Зеландия получила свои первые виноградные лозы несколькими десятилетиями позже.

В Европе к началу XVIII века британцы уже настолько прочно заняли позиции в винодельческих центрах, что прославились своими крепленными винами, в частности портвейном. Англичане начали пить его в конце XVII века. Это случилось потому, что из-за войн налог на изысканные французские вина стал непомерно высоким. Сначала англичане были не очень хорошего мнения о портвейне, но со временем привыкли к нему и стали расценивать как нечто национальное, вроде английской овсянки.

К середине XIX века винодельческий мир наконец возродил большинство из утерянных им навыков; казалось, постоянная эволюция гарантирует медленное, но неуклонное улучшение виноделия. Но затем пришло самое ужасное бедствие, известное в истории виноградарства. В 1863 году неподалеку от самых южных виноградников в долине Роны появилась корневая тля *Phylloxera vastatrix*. Она была завезена из Америки, вероятно, с черенками лозы, привезенными в Европу с селекционными целями. Филлоксера во время самой опасной фазы своего развития живет среди корней лозы и питается ими. Американские лозы выработали естественную систему защиты против филлоксеры, но их европейские сородичи не имели такого иммунитета. Тля высасывала из них жизнь, оставляя неизлечимые раны; листья опадали, и лозы погибали.

«Чума» распространялась с ужасающей скоростью. К концу 60-х гг. XIX века вся долина Роны и регион Бордо были заражены, и окольным путем филлоксера попала в Португалию. Многие бордосские виноделы бежали в Рио-де-Жанейро в Бразилию; насекомое настигло их там через 5 лет. Другие виноделы со всего юга Франции перебрались в Алжир и посадили там первые в этой стране лозы; в 1887 году филлоксера последовала за ними.

В 70-е гг. XIX века Мадейра, большая часть Испании, Бургундия, Австралия, Германия и Венгрия также стали ее жертвами. Коварный и необратимый процесс этой инфекции был не сразу понят, и в течение этого времени зараженные лозы из Европы были завезены в Австралию, Калифорнию, а к началу 80-х гг. – в Южную Африку. Италию филлоксера поразила в 1888 году, Шампань – в 1891-м и Херес в Испании – в 1894 году.

Были испробованы различные средства борьбы с филлоксерой, некоторые из них совершенно фантастические.

Новый завет

Не вливают... вина молодого в мехи ветхие...
Матфей (гл. 9, ст. 17)

В конце концов задача решилась просто. Американские лозы обладали иммунитетом против филлоксеры, но вино было низкого качества. Однако после того, как европейские лозы *vinifera* привили к американским корням, виноградари обнаружили, что они получили лучшее, что могли, от обеих частей света.

Сегодня лучшие вина в мире получают из лоз *vinifera*, и почти все они привиты. Филлоксеру так и не удалось искоренить, за исключением немногих мест, где песчаные почвы оказались невосприимчивы к паразитам, – это Кипр, Чили, Южная Австралия, некоторые уголки Венгрии и Австрии и недавно отданные под виноградники северо-западные штаты Америки. Вся остальная почва, где растет виноград, безнадежно заражена.

Таким образом, не будь привитых американских лоз, мы бы не знали вина в его современном виде. Искусство прививки с того времени сильно продвинулось вперед. Первые черенки плохо приживались в почвах, производящих лучшие вина, и долгое время считалось (между прочим, справедливо), что вина дофиллоксеровой поры были тоньше и сохранялись лучше,

чем их потомки. Теперь же существует множество черенков, полученных от американских филлоксероустойчивых лоз; каждый из них соответствует определенному сорту винограда, структуре почвы и климату в разных комбинациях. Таким образом, черенки соответствуют лозам, из которых теперь получают самые тонкие вина и которые сами были получены эволюционным путем – путем тысячи мутаций и изощренных способов приспособления к особенностям климата, микроклимата, структуры почвы и рельефа местности. В процессе соперничества этих вин лозы, из которых их получают, пересаживались в места с различным климатом и различными почвами – иногда очень успешно, но никогда с одним и тем же результатом.

Искусство виноградарства

Чтобы стать прекрасной, лоза должна страдать. Самое лучшее вино – это результат условий произрастания виноградной лозы и техники ее возделывания, объединенных для того, чтобы свести урожай целого виноградного куста к нескольким лучшим гроздьям изысканного винограда. Самые обширные виноградники находятся в зонах с самым неблагоприятным климатом и почвами, настолько скудными и неплодородными, что на них мало что еще может произрасти. Зимой лозу подрезают под корень, что делает тщетным ее естественное стремление к росту, ограничивающему количество винограда, которое можно от нее получить. В период роста лозы, стремясь сконцентрировать дары почвы и солнца в нескольких избранных гроздьях, лишние гроздья срезают с лозы и выбрасывают. Более тесная посадка лоз также ограничивает количество винограда и повышает его качество: удвоив число лоз на каждом полгектаре (акре), виноградарь получит небольшое количество винограда, но вино лучшего качества.

Возраст лозы – еще один фактор, важный для качества вина, которое из этой лозы получают. Лоза может дать плоды уже на второй год после посадки, но свои лучшие плоды она может дать только через несколько лет, когда ее корни укоренятся в верхнем слое почвы и начнут постепенно прорастать в подпочву, расщепляя твердые камни и раздробляя плотный гравий на много метров вниз. Там лозы могут питаться минералами из подземных источников. Через годы вкус этих минералов отразится в полноте и букете великого вина. Классификация вин Бордо относит урожай от лоз моложе 10 лет к продукции менее ценных вин, которые продают под их собственными марками.

Посаженная в землю лоза живет долго: в дофиллоксеровые времена столетние виноградники не были необычным явлением. Привитые лозы часто выкапывают прежде, чем они доживут до сорока лет, когда их плодородие начинает убывать. Но некоторые виноградары никогда не выкапывают здоровую жизнеспособную лозу: хотя она приносит меньший урожай, ее качества продолжают улучшаться. Примером может служить бордоская лоза Шадо Ладур: в начале 60-х гг. нашего века во Франции, в то время пока земля переходила из рук в руки, хозяева забывали выкапывать даже погибшие лозы, и предельный возраст растений легко достигал даже 50 лет.

Все же лозы сами по себе еще не являются источником уникального характера великих вин. Местоположение виноградника также имеет большое значение. И молодые, и старые лозы любят хорошо осушенную почву. Это, а также потребность в защите от ветра и тепле, что бывает необходимо на некоторых участках земли, всегда ограничивало производство лучших сортов вин, так как выращивать виноград приходилось на склонах холмов, некоторые из которых имели крутые уступы, а некоторые – более пологие террасы. Другое ценное обстоятельство для виноградной лозы – это гравиевая каменистая почва. Камни днем впитывают в себя солнечное тепло, а ночью отдают его лозам, защищая их от весенних холодов и повышая шансы винограда вызреть осенью.

Различные сорта винограда требуют различных почв: например, в Хересе в Испании меловые почвы и виноград Паломино качественно связаны между собой, а во Франции виноград Шардонне Пино Нуар, произрастающий на меловых почвах Шампани и в Бургундии на Золотом берегу, дают свое лучшее вино. Виноград Гаме, растущий на меловых почвах Золотого берега, даст скверное вино, но из того же самого винограда, растущего на гранитных склонах в Божоле, получают вино редкого очарования. Удивительно легко приспособляющийся к любым условиям Каберне Со-виньон, успешно выращиваемый во всем мире, все же более всего любит гравиевый кварц, железистый песчаник и песчаную глину региона Бордо во Франции.

К какому бы сорту она ни относилась, лоза должна быть здоровой и иммуностойкой, не будучи при этом чересчур сильной. Излишняя жизненная сила распыляла бы энергию растения, оно было бы слишком пышным и давало бы много винограда. Для того, чтобы контролировать рост здоровых лоз и сохранять качества, присущие отдельным сортам или местным разновидностям какого-либо сорта винограда, многие виноградари занимаются черенковой селекцией – воспроизведением с помощью черенков генетически идентичных лоз.

Все же для того, чтобы придать своему вину большую сложность, виноградари чаще используют селекцию нескольких разных лоз.

*Чтобы не стать пьяницей, достаточно иметь перед глазами пьяницу
во всем его безобразии.*

*Удивительно, как при начале пира пьют из малых чаш, а с полными
желудками – из больших.*

Анахарсис

Большей частью ежегодный цикл в винограднике следует древним путем. Спящие лозы подрезают в конце зимы, когда самые сильные холода уже позади, но задолго до того, как с приходом весны жизненные силы растения начнут просыпаться. Большую часть поросли предыдущего года обрезают и несколько оставшихся ветвей обрубаяют, оставив четыре-пять еще не сформировавшихся почек или глазков. Виноградные гроздья образуются на новых побегах, которые вырастут из каждого глазка. В сезон роста лозы непродуктивные побеги, растущие из старого ствола, срезают. Далее лишние новые ветви обрубаяются, чтобы направить энергию растений на рост гроздьев винограда. Листья, растущие около гроздьев и мешающие циркуляции свежего воздуха, обрывают, в то время как листья, заслоняющие гроздья от прямых лучей солнца, оставляют. Однако устранение зеленых здоровых листьев стараются свести к минимуму: ведь по мере того, как виноград созревает, именно листья обеспечивают его сахаром.

Цветет виноград в начале лета, приблизительно через 100 дней он созревает, и можно начинать производство вина.

От винограда к вину

Две науки, от которых зависят качества вина, – это виноградарство – возделывание виноградной лозы и энология, наука о вине. Слово «энология» происходит от греческого слова *oinos*, означающего «вино». Энология включает в себя виноделие – контролируемый процесс превращения виноградного сока в вино путем брожения и сведений о последующем уходе за вином и правильном его хранении.

К восковой поверхности кожицы винограда, которую называют пруин, прилипает множество различных микроорганизмов, среди которых находятся и разнообразные дрожжевые бактерии. Эти микроорганизмы создают на виноградной кожице инеевый эффект. Если ягоду винограда раздавить, то начнется спиртовое брожение, из-за наличия дрожжевых бактерий, которые питаются виноградным сахаром.

Забродить может любой виноград, но из всего множества видов винограда во всем мире только один, европейский винный виноград *Vitis vinifera* содержит в себе достаточно натурального, способного к брожению сахара и низкий уровень углекислоты, чтобы виноградный сок превратился в гармоничное вино; и при этом он не потребует добавок сахара, повышающего процентное содержание спирта, и добавления воды, снижающей уровень кислоты. Именно *Vitis vinifera*, имеющий несколько тысяч сортов, в основном и обеспечивает мир вином.

Вина, полученные из винограда *Vitis vinifera*, можно разделить на четыре большие категории: сухие, некрепленые сладкие, игристые и крепленые.

Сухие вина – это вина, в которых весь виноградный сахар перебродил и превратился в спирт. Обычно количество содержания сахара в винограде выражают в градусах потенциального процентного содержания спирта, которое виноградный сахар сможет дать в процессе брожения. В случае с сухими винами, скажем, потенциальные 12 %, которые обычно обозначаются как 12°, покажут реальное содержание спирта в полученном вине.

В некоторых винах бродит только часть сахара. Эти богатые *сладкие* вина, называемые сочными, получают либо из частично увяленного винограда, либо из винограда, который был обезвожен при помощи плесневого грибка *Botrytis cinerea*, известного под названием «благородная плесень», или «благородная гниль». В каждом из этих случаев результатом является высокая концентрация виноградного сахара и неполное его брожение, так как дрожжевые бактерии прекращают свою деятельность или из-за спирта, который они же и производят, или из-за воздействия плесневого грибка. Например, сок частично увяленного винограда может содержать 25 % потенциального спирта. Если после брожения в вине содержится 16 %, то эта цифра означает реальное содержание спирта в вине, в то время как остальные 9 % останутся в вине в виде неперебродившего виноградного сахара.

Для получения *игристых* вин производят повторное брожение в герметически закрытых емкостях путем добавления очищенного сахара и дрожжевых бактерий к уже готовому вину. Полученная в результате повторного брожения углекислота растворяется в вине и заставляет его пузыриться. Лучшие игристые вина получают способом, который был изобретен в провинции Шампань во Франции и известен во всем мире как шампанский метод.

Крепленые вина получают с помощью дистиллированного спирта. Такие вина могут быть сухими или сладкими, в зависимости от того, когда именно был добавлен спирт. Если до окончания брожения – он останавливает брожение и сохраняет виноградный сахар в вине, если после – то увеличивает содержание спирта в сухом вине. Примером крепленых вин могут послужить Херес, портвейн и мадера.

Благородная плесень

Вина, наиболее внушающие доверие, медового оттенка или цвета блестящего золота, ароматные без пресыщения, вибрирующие и проникающие, получены из винограда, пораженного благородной плесенью. Чтобы отличить это состояние виноградных гроздьев от вредного гниения, плесень пепельного цвета *Botrytis cinerea* (от греч. *botrys* – кисть винограда и лат. *ciner* – пепел) называют благородной плесенью или благородной гнилью. Когда она поражает здоровые, полностью созревшие ягоды белого винограда, она иссушает их мякоть под неповрежденной кожицей до состояния концентрированной эссенции. Если же плесень поражает незрелые ягоды, поврежденные насекомыми или сильным дождем, разрушает кожицу и позволяет вредным бактериям проникнуть в мякоть, ее называют серой плесенью, и она может представлять собой серьезную опасность для урожая. Она также разрушает пигментацию красных ягод, отчего вино приобретает тусклый сероватый цвет.

К винам, полученным с участием *Botrytis*, относятся французский Сотерн, венгерский Токай и немецкие сладкие вина. Их нельзя получать каждый год, так как развитие благородной плесени зависит от сочетания тепла и влажности в природе после того, как виноград созрел. В удачный год рано созревающие сорта винограда, имеющего толстую кожицу, могут позволить *Botrytis* проделать свою работу до наступления плохой погоды; одновременно кожица останется неповрежденной под разрушающим воздействием плесени, и она же предохранит мякоть ягод от соприкосновения с воздухом.

Благородная плесень посещает виноградники нерегулярно, даже на отдельных гроздьях ее действие будет постепенным. Одна и та же гроздь может содержать усохшие, покрытые плесенью ягоды, в то время как другие ягоды будут все еще набухшими с кожицей коричневого цвета, смягченными начальным воздействием плесени, а часть ягод – твердыми, зрелыми и не тронутыми плесенью.

Для того, чтобы благородная плесень оказала свое воздействие на характер вина, следует срывать с грозди отдельные ягоды, как только они в достаточной степени сморщатся, но еще не засохнут совсем. Необходимо несколько раз обрывать ягоды с одной и той же лозы – часто пять-семь и более раз за период, который в некоторые годы растягивается на два месяца. При этом каждый раз собранный виноград подвергается отдельному брожению.

Два специфических свойства благородной плесени влияют на структуру и вкус вина и создают разницу между винами с *Botrytis* и сладкими винами, полученными из винограда, который увяливают в сушильных печах. При этом происходит концентрация кислоты и сахара за счет потери влаги, без изменения в составе виноградных ягод, тогда как *Botrytis*, питающаяся кислотой с сахаром, производит химические изменения в структуре винограда, создавая новые элементы, которые изменяют букет вина. Поскольку плесень потребляет больше кислоты, чем сахара, кислотность сусла понижается. Кроме того, плесень *Botrytis* вырабатывает особое вещество, которое препятствует спиртовому брожению. В сусле, полученном из частично увяленных ягод, химический состав которых остался неизменным, спиртоустойчивые дрожжевые бактерии способны сбрасывать сахар в спирт до 18–20 %. Но высокая концентрация сахара в винограде с благородной плесенью означает соответственно высокую концентрацию плесневого грибка, который быстро останавливает брожение. Благодаря воздействию плесневого грибка брожение прекратится раньше, и вино будет содержать от 13,5 до 14 % спирта. Если собранный виноград содержит в себе еще больше сахара, брожение останавливается даже быстрее, и вино получается более сладким, с низким уровнем спиртового содержания. Если виноград собрать, когда он имеет спиртовой потенциал намного меньше 20°, баланс вина будет нарушен из-за излишнего содержания спирта и недостатка сладости.

Как старинное вино непригодно к тому, чтобы его много пить, так и грубое обращение непригодно для собеседования.

Пьянство есть упражнение в безумстве.

Неразумные при выпивании вина доходят до опьянения, а при несчастьях – до совершенной потери ума.

Никто не должен преступать меру ни в пище, ни в питии.

Пифагор

Процессы получения вина сильно отличаются друг от друга, например, сладкие венгерские вина Токай не являются в чистом виде винами с благородной плесенью. Их получают путем добавления некоторого количества винограда с благородной плесенью к суслу, полученному из другого белого винограда. В винах Сотерн единственная разница в их получении заключается в том, что до начала брожения нет возможности отделить твердые частицы от плотного, густого суслу, поэтому мутный сок сливают прямо в бочки. Брожение его идет очень медленно. Точно так же вину Шато Икем требуется три с половиной года для того, чтобы оно очистилось до того, как его разольют по бутылкам, в которых оно нередко совершенно спокойно доживает до своего столетия.

Конечно, это вино можно выпить и раньше, но истинное удовольствие и состоит в том, чтобы выпить его спустя десятилетия после его неторопливого созревания в темноте, в прохладе погреба.

Возраст вина

У вин, как и у людей, есть младенческий возраст, детство, юность и зрелость. Некоторые вина не рекомендуются употреблять сразу после приготовления: они должны быть выдержаны в течение определенного времени; другие же, наоборот, хороши молодыми. Многие вина улучшают свои вкусовые качества в течение нескольких десятков лет. Как правило, эти вина считаются элитными и ценятся дороже.

Большая часть белых, розовых и недорогих вин любого цвета должны употребляться молодыми. Самое ценное в них – свежесть и острый, крепкий аромат. Молодое вино позволяет в полной мере почувствовать вкус свежего винограда. Оно содержит весь комплекс элементов: кислот и сахара, минеральных веществ, фенола и танина. Хорошие вина содержат этих веществ больше, чем ординарные, а отличные вина больше, чем хорошие.

Но необходимо время, чтобы эти элементы, извлеченные из винограда, а потом подвергшиеся брожению, слились в гармоничное целое и образовали то, что по аналогии с цветами называется букетом. Таким образом, для получения букета вина необходимо время и кислород.

До тех пор пока Наполеон III в 1863 г. не попросил Луи Пастера выяснить, почему такое огромное количество вина портится, не доходя до покупателя и нанося тем самым огромный ущерб финансам Франции, роль кислорода никому не была известна. Пастер определил, что небольшое количество кислорода совершенно необходимо для созревания вина и кислород должен воздействовать на вино постепенно, малыми дозами. В бутылке с вином его должно быть ровно столько, сколько необходимо для процесса созревания вина.

Фактически кислород многократно ускоряет созревание вина, но если его содержание в бутылке превышает норму, вино начинает портиться.

Пастер выяснил, что даже то вино, которое тщательно оберегается от взаимодействия с воздухом, имеет возможность абсорбировать кислород: во-первых, через бочарную клепку, а во-вторых, при сцеживании. Если вино разливается по бочкам, и начинается процесс окисления, то дерево, которое придает вину аромат ванили, тоже влияет на весь процесс, ибо содержит танин и ванилин.

Современные виноделы обращают особое внимание на качество древесины, из которой изготавливаются бочки, т. к. они придают вину специфический аромат и вкус. Самый стойкий, свежий запах будущему напитку дают быстро обновляющиеся леса, где дуб очень пористый и ноздреватый. Американский дуб добавляет вину или виски сладость, пряность и остроту. Во Франции лес растет медленно, но зато поставляет древесину, которая среди виноделов считается первоклассной. Дубы из холодных лесов Балтики обладают низкой пористостью и подходят для получения тонких и нежных запахов.

*Порою делает вино
То, что и сабле мудрено.*

*Кто пил вино, ушел, кто пьет, уйдет.
Но разве тот бессмертен, кто не пьет?*

*Порой не знает даже бог
Того, что слышал винный рог.*

*Как хочешь пей – помалу иль помногу.
Но так, чтоб к дому не забыть дорогу.*

Расул Гамзатов

Если светлое вино остается в бочке на срок выше нормы, оно начинает быстро темнеть, исчезает его свежий фруктовый вкус, оно становится сухим, выдохшимся, пресным. То же самое вино, разлитое по бутылкам после хранения в бочке около года или даже меньше, сохраняет вкус и аромат высококачественного винограда и может храниться еще несколько лет. В прошлом многие вина находились в бочках гораздо дольше, чем это было необходимо – из-за отсутствия спроса. В бутылках эти вина сохранили бы свой аромат значительно дольше, но бутылки тогда стоили очень дорого.

Совершенно по-другому идет процесс «взреления» вина в бутылке. Вместо того, чтобы абсорбировать кислород, вино постепенно теряет его. Жизнь всех составных частей вина в бутылке зависит от очень маленького количества кислорода между вином и пробкой. По мере использования кислородный запас истощается. Белое вино содержит очень мало танина и карболовых кислот. Вино постепенно темнеет, и по мере того как увеличивается срок выдержки, улучшаются его вкусовые качества.

Благодаря присутствию кислот у вина появляется пикантный, пряный аромат. Если в красном вине главенствующим сохраняющим веществом является танин, то в белом долгая сохранность обеспечивается высокой кислотностью. Белые вина с достаточной кислотностью могут храниться так же долго, как и красные.

Ни в английском, ни в русском языках не существует эквивалента для французского термина *vins de garde*. Этот термин используется для обозначения вин, которые должны долго выдерживаться, прежде чем будут готовы к употреблению. Самые известные из долго выдерживаемых вин – это бордосские вина.

Современное вино – не такое вяжущее. Это достигается опять-таки за счет танина. Такое вино должно быть выпито никак не позже, чем через пять лет после закваски. Какое вино выбирать – старое или молодое – это, конечно, дело вкуса. Англичане, например, – поклонники вина с долгой выдержкой, а вот французы не дожидаются даже, пока вино как следует забродит.

Вино лучше всего употреблять после выдержки сроком от пяти до пятнадцати лет. Любое вино из сбора определенного года имеет собственную временную шкалу. Красное бордо 1990 и 1992 гг. достигнет лучшей своей поры через четыре года или через пятнадцать лет после производства.

Решающими факторами являются зрелость и концентрация. Выдержанные вина проходят несколько этапов во время созревания. Продолжительность каждого этапа – самая непредсказуемая вещь в винопроизводстве. График, иллюстрирующий улучшение вкусовых качеств вина, может сначала стремительно возрастать, потом упасть резко вниз, затем взлететь до прежних высот и опять опуститься... Он даже может занимать одну и ту же позицию в течение нескольких лет. График для того же вина из сбора другого года может подниматься вверх очень медленно, ему может потребоваться восемь или девять лет, чтобы достичь плато, и еще десять лет, чтобы сдвинуть на миллиметр свои позиции.

Даже через двадцать лет будущее вина окончательно еще не определено. Существуют вина, которые пребывают в положении равновесия целыми декадами. А есть и такие, которым выдержка в течение какого-то определенного срока идет на пользу, а затем они резко теряют свою свежесть и остроту, становятся пресными и безвкусными.

Приготовление плодово-ягодных и виноградных вин в домашних условиях

Характеристика вина

Плодово-ягодные и виноградные вина – это напитки, полученные путем сбраживания дрожжами плодов ягод. Состав их зависит от большего или меньшего настаивания на мезге, а плодово-ягодных вин – и от степени разбавления водой.

Ягодные и виноградные вина близки по своему составу к соку исходного сырья. Основное отличие от сока заключается в том, что в вине в процессе брожения образуются этиловый спирт, глицерин, молочная и янтарная кислоты, а во время выдержки – альдегиды, ацетали и эфиры. Вино содержит органические кислоты, минеральные соли (в основном калия), фосфор, азотистые, пектиновые вещества, а сладкое – сахар. В вине также найдены небольшое количество витаминов В_р В₂, В₁₂, РР, С, пантотеновой и фолиевой кислот; ферменты, присутствие которых вызывает постоянное изменение вина, а также, по последним данным, в белом виноградном вине и красном, бродящем на мезге (например, кахетинском), в большом количестве находится витамин Р. Установлено, что вино содержит радиоактивные вещества. Молодое вино более радиоактивно, чем виноградный сок. По своим радиоактивным свойствам вино близко к лечебным радиоактивным водам. Оно обладает биоэнергетическими свойствами.

Литр сухого столового вина дает 600–800 калорий. Сладкое вино, в зависимости от содержания спирта и сахара, дает больше калорий, чем сухое.

Отметим также, что вино обладает бактерицидными свойствами. Холерные и тифозные бактерии погибают в нем в течение 5–30 минут, а в вине, разбавленном водой, несколько медленнее. Считается, что летом очень полезно пить сухое столовое вино пополам с водой не только для утоления жажды, но и с профилактической целью.

В домашних условиях рекомендуется изготавливать как виноградное, так и плодово-ягодное вино с небольшим содержанием алкоголя.

Среда приготовления, тара

Приступая к переработке плодов, ягод и винограда на вино, нужно создать для этого необходимые условия. Помещение, в котором проводят брожение сусла, должно содержаться в чистоте, в нем нельзя хранить продукты с сильным запахом, так как вино обладает свойством поглощать и удерживать в себе запахи.

Лучшей винодельческой тарой считаются дубовые бочки, стеклянные баллоны и эмалированные ведра. Употреблять медную и железную посуду для приготовления вина нельзя. Алюминиевая посуда может быть использована только кратковременно.

Перед приготовлением вина необходимо тщательно проверить состояние бочонка, так как от него в большой степени зависит качество вина. Бочонки с запахом уксуса содержат на своей внутренней поверхности вредные микроорганизмы (уксусные бактерии), которые трудно удалить промыванием. Эти бактерии, попадая в вино, развиваются в нем и снижают его качество. Бочонки из-под кваса, пива, огурцов, капусты или яблок, а также пахнущие керосином или маслом употреблять нельзя. Заплесневелые бочонки придают вину запах и привкус плесени. Для виноделия лучше употреблять тару с чистым винным запахом.

Застольная

*Выпьем! Быть может, какую-нибудь еще новую песню,
Нежную, слаще, чем мед, песню найдем мы в вине.
Лей же хиосское, лей его кубками мне, повторяя:
«Пей и будь весел, Гедил!» Жизнь мне пуста без вина.*

*Гедил
(перевод Л. Блуменау)*

Бочонки, бывшие в употреблении, но без постороннего запаха, моют сначала холодной водой, затем горячей и просушивают.

Новые бочонки подвергают выщелачиванию. Для этого их наполняют доверху водой и замачивают в течение 2–3 недель, меняя воду через каждые 3–4 дня. В конце замачивания вода, сливаемая из них, должна быть совершенно чистой, неокрашенной, без постороннего привкуса и запаха. В начале замачивания, если бочонок имеет небольшую течь, надо 3 раза в сутки доливать его доверху водой. После замачивания каждый бочонок в течение получаса пропаривают, а за неимением пара обрабатывают кипятком. Для этого в него на дно наливают кипяток (на 10-литровый бочонок 2 л), плотно закрывают отверстие шпунтом и раскачивают бочонок рывками, чтобы горячая вода промывала все клепки. Затем его моют не менее получаса горячей водой с содой (200 г соды на 1 ведро горячей воды) и споласкивают горячей водой, меняя ее до тех пор, пока сливаемая вода не станет совершенно прозрачной. После этого бочонок прополаскивают холодной водой. Надо начинать с замачивания бочонков, перед этим необходимо проверить целостность клепки. Поврежденную клепку заменяют новой и затем осаживают обручи. Подготовленные таким образом бочонки замачивают на 2–3 дня в холодной воде. При замачивании клепка разбухает и плотно закрывает мелкие щели. В новых бочонках клепка содержит дубильные вещества, и если в такую тару налить вино, то оно потемнеет и приобретет терпкий вкус.

Нельзя допускать, чтобы горячая вода остыла в бочонке, так как в этом случае клепка может впитать в себя посторонние запахи. Не следует грязные бочонки мыть вначале горячей водой, так как клепка легко впитывает в себя запахи. Если бочонок предполагается некоторое время не использовать, то для предупреждения развития в нем микроорганизмов (плесеней, бактерий, дрожжей) его необходимо окурить серой (сжечь в нем серные фитили и закрыть шпунтом, чтобы не выходил сернистый газ).

Обработать бочонок серой можно и по-другому. Берут металлический колпачок от лампы радиоприемника и прикрепляют к нему проволоку. В колпачок до половины насыпают серу и зажигают. Когда над серой появится голубой огонек, колпачок с серой (закурник) опускают в бочонок и шпунтовое отверстие плотно закрывают. После того, как сера сгорит, закурник вынимают, а шпунтовое отверстие снова плотно закрывают шпунтом. Затем обручи на бочонках, чтобы они не ржавели, покрывают спиртовым лаком.

Для дробления ягод используют дробилку, мясорубку с крупными отверстиями в решетке, а для измельчения яблок, груш, айвы – шинковку.

Чтобы извлечь сок с целью приготовления вина, можно использовать универсальный рамочный пресс, который применяется в пчеловодстве. Мезгу можно (кроме мезги из плодов семечковых) отжать, поместив ее в редкий холщовый мешочек или в мешочек из редкой канвы, предварительно прокипяченный. Мезгу отжимают, закручивая мешочек вручную. Соковарка для извлечения сока для вин с тонким ароматом, например вина из белой смородины и белого винограда, не рекомендуется. Она подходит для приготовления вин из красного винограда, а также десертных плодово-ягодных вин.

Перед приготовлением вина тщательно промывают горячим раствором соды (с помощью щеток) дробилку, все деревянные части пресса (корзину, кружки, доньшко). Металлические части после тщательной чистки покрывают слоем парафина с салом. Для этого берут одну часть парафина и одну часть сала, разогревают их, затем тряпку, намотанную на конец палки, смачивают разогретым парафином и наносят его тонким слоем на поверхность металла, предварительно прогретую паяльной лампой. Если недостаточно горячий парафин нанести толстым слоем (или на холодный металл), то при работе он будет отваливаться.

Следует помнить, что при соприкосновении сока с железом вино становится темным.

Как приготовить закваску

Брожение, т. е. превращение сока в вино, вызывается микроорганизмами, называемыми дрожжами. Спирт является продуктом жизнедеятельности дрожжей, и когда его в бродящем вине накапливается около 15–16 %, большинство видов дрожжей погибает и только очень немногие из них могут выносить дозы спирта до 18 %. Таким образом, в домашних условиях вино крепче 15–16° изготовить нельзя.

Для получения качественного и кондиционного десертного вина брожение плодово-ягодного сока необходимо проводить на винных дрожжах чистой культуры. Такие дрожжи изготовляют специальные лаборатории. За неимением их брожение можно проводить и на диких дрожжах, находящихся на поверхности ягод (хлебные дрожжи непригодны), но в этом случае спирта накапливается не больше 14–15 %.

Дикие дрожжи разводят так. За 10 дней до начала приготовления вина собирают спелые ягоды ранних культур – малину, белую смородину, землянику. Ягоды не моют, чтобы не смыть дрожжи, находящиеся на их поверхности. В бутылку, куда наливают стакан воды и высыпают полстакана сахарного песка, помещают 2 стакана размятых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное теплое место.

Через 3–4 дня сок отделяют через марлю о г мезги и употребляют вместо селекционных дрожжей. Для приготовления десертного вина необходимо 3 % такой закваски, сухого и полусладкого – 2 %, т. е. при одновременном приготовлении Юл вина закваски берут 300 или 200 г.

Закваску готовят один раз в сезон. В дальнейшем, если необходимо получить вино из поздно созревающих плодов и ягод (крыжовник, яблоки, сливы и т. д.), пользуются вместо закваски осадком, образующимся во время брожения сока более ранних культур. Осадка требуется меньше, чем закваски. На 10 л сусла расходуют 100 г осадка, т. е. 1 %.

Закваска хранится не больше 10 дней. При комнатной температуре она легко скисает и может в сусло внести инфекцию. Приготовить сильную закваску в домашних условиях трудно. Сильный дождь может смыть дрожжи с ягод, закваска долго не начинает бродить, при ее использовании сусло заплеснеет. В этом случае закваску нужно готовить заново. Бывают неудачи и при сухой погоде. В районах, где летние температуры поднимаются очень высоко, развиваются нежелательные формы диких дрожжей (апикулатус).

Трудно бывает вызвать брожение и зимой при приготовлении закваски для рябинового вина. Но в средней полосе при нормальных метеорологических условиях закваску описанным выше способом приготовить всегда удается.

Сырье

Плодово-ягодные вина изготавливают из айвы, яблок, рябины, вишни, ирги, смородины (черной, белой и красной), малины, земляники, черешни и других фруктов и ягод. Для получения вина с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом необходимо, чтобы этими

качествами обладало и сырье. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является сортность исходного продукта.

Лучшими для виноделия служат яблоки осенних и зимних сортов, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать. Но из яблок, которые созрели на дереве, вина так же как и сок, получаются более ароматными. Лучшие сорта – Антоновка обыкновенная, Анис, Пармен зимний золотой, Славянка. Прекрасное ароматное вино получается из летнего сорта Грушовка московская.

Хорошие вина можно получить из ранеток и китаек, но из-за высокой кислотности сок их следует разбавить водой или, что еще лучше, смешать с менее кислым соком из яблок. Можно для приготовления вина использовать и сок диких яблок, но ввиду того, что он менее вкусен и содержит избыток дубильных веществ и кислот, его лучше употреблять только в кулажах. Можно переработать на вино здоровую падалицу культурных яблок, предварительно удалив все испорченные места.

Вина из яблок во время хранения теряют свежесть, аромат, поэтому их рекомендуется использовать в год приготовления, кроме вина из ранеток и китаек, которое из-за излишней терпкости необходимо выдерживать 2 года. Во время выдержки оно становится мягче.

Из яблок можно приготовить любой тип вина, но особенно хороши из них полусладкие и сухие вина. Они легкие, с нежным ароматом.

Прекрасные, ароматные, мягкие вина получаются из айвы. Она рекомендуется для приготовления десертных и ликерных вин. Технологическая спелость айвы наступает после лёжки. В лёжке плоды айвы становятся нежнее, приобретают свойственную каждому сорту окраску, сильный аромат, мягкость, количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается. Ранние сорта айвы выдерживают после съема 10–12 дней, а поздние – до двух месяцев.

Добрый совет

*Давайте пить и веселиться
Давайте жизнь играть.
Пусть чернь слепая суетится,
Не нам безумной подражать.
Пусть наша ветреная младость
Потонет в неге и вине,
Пусть изменяющая радость
Нам улыбнется хоть во сне.
Когда же юность легким дымом
Умчит веселья юных дней.
Тогда у старости отыдем
Все, что отымет у ней.*

*Эварист Парни
(перевод А. Пушкина)*

Очень ароматны десертные вина из айвы японской. Но она содержит кислот в 4 раза больше, чем айва обыкновенная, поэтому ее сок приходится или сильно разбавлять водой или добавлять к соку малоароматных яблок.

Хорошие вина десертного и ликерного типа получаются из рябины кубовой, моравской, черноплодной, а также из мичуринских сортов. Из плодов сорта Бурка вино получается малинового цвета, ароматное, экстрактивное, очень вкусное, горечи в нем совсем не ощущается; из

рябины Ликерная – густое, экстрактивное, чрезвычайно вкусное, лишено горечи, ликерного типа; из рябины Гранатная – красивого гранатового цвета, достаточно экстрактивное, но со специфическим ароматом рябины и со слабой горечью.

Вино из черноплодной рябины густо окрашено, терпковатое, без горечи, но из-за недостаточной кислотности его рекомендуется смешивать с более кислым вином, например, из красной смородины (2 части вина из черноплодной рябины, 1 часть вина из красной смородины). Вино из черноплодной рябины напоминает виноградное. Кубовая рябина дает вино красивого золотистого цвета с хорошим вкусом, приятным специфическим ароматом и незначительной горечью.

Рябина моравская дает вино очень хорошего качества, красивого золотистого цвета, с пряным вкусом, без горечи. Специфический вкус рябины отсутствует.

Дикая рябина дает вино янтарного цвета, достаточно экстрактивное, но с сильным специфическим запахом рябины и с очень сильной горечью. Чтобы уменьшить горечь в вине, следует дикую рябину собирать после первых морозов, а сок из нее трижды разбавлять соком каких-либо других плодов или ягод.

Поскольку в момент приготовления рябинового вина может быть свежим только яблочный сок, то можно купажировать им готовые вина, например, 30 % вина из дикой рябины и 70 % вина из красной или белой смородины, или 40 % вина из дикой рябины и 60 % яблочного. Вино из лесной дикой рябины рекомендуется выдерживать до двух лет. Столовые и полусладкие вина из любых сортов рябины готовить не рекомендуется.

Пригодна для десертных вин ирга. Если к соку ирги добавить 20 % сока красной или белой смородины, то получаются вина красивого фиолетового оттенка, приятного терпковатого вкуса. Ягоды ирги рекомендуется слегка подвяливать. Этот прием увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Прекрасные, густо окрашенные вина получают из сортов вишни с черными плодами. Особенно ароматно вино из сорта Владимирская. Из красноплодных сортов вина менее окрашены и менее экстрактивные, но с оригинальным специфическим ароматом, легкие, гармоничные. Хорошие вина можно получить и из дикой степной вишни. Из вишни можно приготовить как десертные, так и сухие и полусладкие вина. Они не требуют выдержки, прекрасно освещаются и готовы к употреблению в год изготовления.

Для приготовления вина из черешни ее сок необходимо смешивать с соком более кислой вишни.

Для виноделия пригодны все сливы типа венгерок. Из белых слив непригодны только сливы с малой кислотностью. Из слив получают прекрасные десертные вина, мягкие и гармоничные. Но слива чрезвычайно трудно отдает сок, а поэтому ее необходимо предварительно обрабатывать. Вино получается мутное, его следует осветлять. Во время хранения вино из слив улучшает свои качества.

Изумительные по своему качеству, густо окрашенные ликерные вина получают из черной смородины. Из нее хороши также десертные, полусладкие и сухие вина, но они имеют специфический, очень сильный аромат черной смородины. Для уменьшения аромата в сок из черной смородины перед брожением рекомендуется добавлять от 20 до 50 % сока красной или белой смородины.

Очень нежные, с тонким букетом, легкие и приятные вина, напоминающие виноградные, получают из белой смородины. Если сократить до минимума доступ кислорода к вину на всех этапах его приготовления, то вино из белой смородины приобретает специфический вкус с очень тонким грибным тоном. Белая смородина также пригодна для изготовления всех трех типов вин, которые готовы к употреблению в год изготовления.

Из красной смородины можно изготовить красивого цвета очень прозрачные вина, но без характерного аромата. В вино из красной смородины рекомендуется для аромата добавлять

вино из малины, вишни или черной смородины. Красная смородина пригодна для приготовления всех трех типов вин.

Высококачественные вина ликерного типа готовят из малины. Вина отличаются красивым цветом, очень сильным ароматом, хорошо освещаются и готовы к употреблению в год изготовления. Желтые и белые сорта малины для виноделия непригодны. Сухие вина из малины не готовят.

Сорта земляники для приготовления вина надо брать только окрашенные. Не нужно отбраковывать ягоды, пораженные серой гнилью. Немного этих ягод поможет вину быстрее осветлиться, так как они содержат большое количество фермента пектиназы, расщепляющего пектиновые вещества, от которых зависит прозрачность вина. Из земляники готовят хорошие, нежные вина ликерного типа. Во время хранения они приобретают цвет чая. Для приготовления сухих вин земляника непригодна. Вино, приготовленное из земляники, пораженной серой гнилью, готово к употреблению только через 1,5–2 года. Ягоды, пораженные серой гнилью, можно использовать только спелые.

Непригодны для виноделия ягоды, пораженные грибом, но уже высохшие, твердые. Лучше всего собирать спелые ягоды в начальной стадии заражения грибом. Земляника, пораженная другими грибами, для виноделия не годится.

Рекомендуется для приготовления столовых сухих вин черника. В чистом виде из-за низкой кислотности для приготовления десертных вин черника не пригодна. Черника очень нежная ягода, поэтому в переработку она должна поступать немедленно после сбора, в противном случае вино легко скисает и приобретает неприятный запах.

Голубика как самостоятельная культура для виноделия непригодна. Сок из голубики перед брожением рекомендуется смешивать с соком из черной смородины.

Вино из клюквы жидковато из-за высокой кислотности. Ее сок приходится сильно разбавлять водой. Как и для сока, для вина следует собирать подснежную клюкву, так как она содержит больше сахара и меньше кислот, и по сравнению с осенней клюквой имеет более нежный вкус. Клюква прекрасно хранится в замороженном состоянии, а потому готовить из нее вино можно в продолжение всей зимы. Вино из клюквы хорошо осветляется и готово к употреблению в год изготовления.

Из облепихи может быть получено вино высокого качества. Оно оранжево-желтого цвета, мягкое, экстрактивное, обладающее оригинальным приятным ароматом и хорошим нежным вкусом.

Хотя ревень и относится к листовым овощам, из черешков его листьев можно получить своеобразное по своему аромату легкое столовое вино с освежающим вкусом. Для приготовления вина собирают черешки ревеня в мае, когда они еще мягкие. Огрубевшие черешки для виноделия непригодны. В черешках ревеня находится от 0,2 до 0,45 % щавелевой кислоты, которая при кипячении распадается. В связи с этим нарезанные на мелкие кусочки нержавеющей ножом черешки ревеня проваривают в эмалированной кастрюле в небольшом количестве воды, пока они не станут мягкими. Затем черешки вместе с водой отпрессовывают.

Если черешки ревеня не проварить, то вино будет обладать неприятным травянистым вкусом.

Подготовка мезги

Мойка, а затем дробление плодов и ягод для приготовления вина ничем не отличаются от этих процессов при получении обычных соков. Способ обработки мезги для приготовления вина зависит от консистенции сока.

Первый способ. В мезгу таких плодов, у которых консистенция сока жидкая (вишня, белая и красная смородина), немедленно после дробления добавляют воду в количестве 200–

300 г на 1 кг мезги. Мезгу перемешивают с водой и тотчас же прессуют для извлечения сока. Количество воды, внесенной в мезгу, записывают.

Второй способ. Для облегчения прессования и более полного извлечения ароматических и красящих веществ мезгу плодов, у которых консистенция сока густая (крыжовник, малина, черная смородина, черника, слива), нагревают перед прессованием в эмалированном тазу при температуре 60 °С в течение 30 мин. В таз предварительно наливают подогретую до 70 °С воду (300 г воды на 1 кг мезги). После нагревания мезгу в горячем состоянии прессуют. Количество воды, внесенной в мезгу, записывают.

Третий способ. Одним из лучших способов подготовки мезги является подбраживание ее перед прессованием. В этом случае подогревать мезгу, за исключением мезги из айвы японской, не нужно. Можно подбраживать мезгу любых ягод, но главным образом необходимо подбраживать мезгу айвы, черной смородины, черники, крыжовника, слив, яблок и т. д. Мезгу айвы японской перед подбраживанием рекомендуется подогреть с водой до 60 °С, а затем остудить до 24 °С. Раздробленную мезгу выливают в соответствующую по емкости посуду: эмалированное ведро, стеклянный баллон с широким горлом, дубовую кадку. Туда же добавляют воду, подогретую до 24 °С, из расчета 250 г воды на 1 кг мезги, и четырехдневную закваску винных дрожжей. Количество внесенной воды записывают. Посуда должна быть заполнена мезгой на 3/4 объема. Мезгу перемешивают. Посуду покрывают чистым полотенцем и оставляют для брожения в помещении с температурой около 20–22 °С. На следующий день должно начаться брожение. Мезга будет подниматься выделившейся углекислотой вверх, образуя над суслом шапку. Поднявшуюся шапку мезги необходимо несколько раз в сутки перемешивать. Если этого не делать, мезга может закиснуть, и все вино превратится в уксус. Через 2–3 дня мезгу прессуют. Этот прием сложен и требует большого внимания, так как значительно повышает качество вина. Во время брожения мезги спирт, образующийся при разложении сахара, извлекает находящиеся в кожице и около нее красящие и ароматические вещества. Таким образом, вино, приготовленное на сброженной мезге, намного ароматнее, более интенсивно окрашено и экстрактивно, чем исходное сусло.

Виноградная лоза приносит три грозди: гроздь наслаждения, гроздь опьянения и гроздь омерзения.

Первая чаша принадлежит жажде, вторая – веселью, третья – наслаждению, четвертая – безумию.
Анахарсис

Четвертый способ. Применим только для рябины. Мезгу рябины перед прессованием настаивают с водой в течение суток при температуре 10–12 °С. Высушенную рябину настаивают 3–4 дня. Для сухой рябины воды нужно брать в 3 раза больше, чем для свежей. Количество вносимой воды записывают. Надо знать, что если прессование проводилось в несколько приемов, то вытекающий сок всех фракций различен. В начале из-под пресса без нажима вытекает сок-самотек, после нажима – сок первого давления, затем мезгу вынимают, добавляют в нее немного воды, перемешивают, снова отжимают и получают сок второго давления. Сок второго давления содержит меньше сахара и кислот, чем первого, но в нем много ароматических веществ. Для приготовления вина следует использовать соки всех фракций вместе. Сок с водой из-под пресса уже носит название «сусло». За неимением пресса для приготовления вина, так же, как и при производстве соков, сок можно выжимать руками через мешочек. Можно отжимать мезгу и на любом приборе (соковыжималке и др.), но качество вина будет хуже.

Примерный выход чистого сока (без воды) из 10 кг различного сырья следующий (в л):

Яблоки:

культурные сорта.....6

дикорастущие.....5

Груши:

культурные сорта.....6

дикорастущие.....5

Рябина.....5

Вишня.....6,5

Слива.....5,8

Крыжовник.....6,8

Смородина красная и белая.....7

Смородина черная.....6,3

Клюква.....7,2

Черника.....7

Земляника.....6,5

Малина.....6

Виноград.....6

Десертное вино

Вино, приготовленное из натурального сока, непрочное, кислое и невкусное. Для уменьшения кислотности и увеличения сахаристости сок необходимо разбавить водой и добавить к нему сахар. Сахар необходим также и для получения спирта в вине. В домашних условиях спирт в винах накапливается путем естественного сбраживания сахара дрожжами. Вина, полученные без спиртования, намного мягче и гармоничнее крепленых, так как спирт в них полностью ассимилирован с элементами вина. Кроме того, они обогащены побочными продуктами брожения: глицерином, янтарной кислотой, эфирами, альдегидами и другими веществами. Они не имеют жгучего, обусловленного прибавлением спирта привкуса, от которого крепленые вина избавляют лишь путем многолетней выдержки. После отжатия мезги количество сусла измеряют и подсчитывают выход чистого сока (вычитая количество воды, прибавленной до и во время прессования). Для исправления сусла в него после прессования добавляют немного воды и сахара (приложение, табл. 1.) В табл. 1 указано количество воды и сахара, которые необходимо добавить к 1 л чистого сока для получения десертного вина приблизительно с 16 % спирта и около 0,8 % кислоты. Лицам, которые предпочитают более экстрактивные и кислые вина (около 0,9 % кислоты), к суслу надо добавлять другое количество воды и сахара (приложение, табл. 2). Крепость вина в этом случае будет та же.

Виноделы

*Гроздья, несметные Вакха дары, мы давили ногами,
В Вакховой пляске кружась, руки с руками сплетя.
Сок уже лился широким потоком, и винные кубки*

*Стали, как в море ладьи, плавать по сладким струям.
Черная ими, мы пили еще не готовый напиток
И не нуждались притом в помощи теплых наяд.
К чану тогда подойдя, наклонилась над крапом Роданфа
И осветила струю блеском своей красоты.
Сердце у всех застучало сильнее.
Кого между нами Не подчинила себе Вакха и Пафии власть?
Но, между тем как дары одного изливались обильно,
Льстила другая, увь, только надеждой одной.*

*Агафий
(перевод Л. Блуменау)*

Сливовый сок разбавляют водой по вкусу, а сахара до брожения добавляют 200 г на 1 л сусла (смеси сока и воды) и по 20 г на 1 л сусла на 5-й и 10-й день брожения.

Для удобства расчета и правильного ведения технологического процесса на каждую одну-родную партию сусла хорошо завести таблицу (приложение, табл. 3).

В сусле, исправленном водой и сахаром, измеряют температуру. Если температура низкая, то сусло подогревают до 22 °С. Затем его разливают в стеклянные бутылки или деревянные (хорошо пропаренные) бочонки, наполняя их на 3/4. Если сусло не подвергалось брожению вместе с мезгой, то к нему необходимо добавить закваску дрожжей в количестве 3 % от поставленного на брожение сусла. В сусло из сброженной мезги закваску не добавляют. Для питания дрожжей в сусло вносят хлористый аммоний (0,3 г на 1 л сусла). Содержимое посуды тщательно перемешивают до полного растворения сахара. Затем посуду с суслом закрывают ватной пробкой и ставят в помещение с температурой 0–22 °С. Остальной сахар примерно равными долями вносят на 4-й, 7-й и 10-й день брожения, растворив сначала в небольшом количестве бродящего вина.

Чтобы сохранить в вине аромат и предупредить возможные процессы окисления, чрезвычайно ухудшающие вкус вина, необходимо его доливать. Очень важно во время доливок следить, чтобы вино, используемое на доливку, было совершенно здоровым. Если баллон со здоровым вином долить хотя бы небольшим количеством больного вина, то все вино заболит. Вино для доливок следует хранить в небольшой посуде, например, в налитых доверху бутылках. Чтобы всегда было вино для доливок, необходимо ставить сусло на брожение не менее чем в двух баллонах. Один из баллонов должен быть меньше, чтобы вино из него использовать для доливок. После окончания бурного брожения процесс идет очень тихо. В этот период баллон доливают доверху, а из меньшего баллона вино переливают в еще меньшую тару до горлышка. Ватную пробку сменяют водяным затвором. Для его изготовления стеклянную изогнутую трубку вставляют одним концом в шпунт, а другим в стакан кипяченой воды.

Тихое брожение продолжается обычно 3–4 недели. Окончание брожения определяется отсутствием сахара на вкус. В это же время вино начинает осветляться. На дне посуды образуется осадок. Вино надо отделить от этого осадка, не замутив. Для этого бутыл с вином ставят на табуретку, а пустую посуду – на пол. Затем в вино погружают резиновый шланг так, чтобы он был на 3 см выше дрожжевого осадка. С другой стороны этой трубки втягивают ртом прозрачное вино, и когда оно начнет течь, опускают конец шланга в стоящую ниже бутыл. Оставшийся дрожжевой осадок переливают в меньшую бутылку, дают ему еще раз отстояться, после чего таким же способом сливают прозрачное вино. Гущу фильтруют.

Снятым с осадка вином наполняют чистые баллоны до горлышка, укупоривают и ставят в холодное помещение для отстоя. Через месяц вино снова снимают с осадка, так же как и в первый раз.

Такое вино называется виноматериалом. Оно не выдержано по кондициям сахара, а потому негармонично. Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в него добавляют сахар: для ликерных вин – 200 г на 1 л, для десертных – от 100 до 160 г на 1 л. Сахар вносят в виде сиропа, растворяя его при подогревании в небольшом количестве отлитого вина. Готовое сладкое десертное вино наливают в баллоны на 3 см ниже края баллона или разливают по бутылкам также на 3 см ниже края бутылки, плотно закупоривают пробками и, если пробки корковые, заливают смолкой.

Десертное вино – напиток прочный. Правильно приготовленное, оно не подвержено уксусному скисанию, не плесневет при любой температуре хранения, но при хранении в условиях температуры выше 15 °С в неполно налитой посуде мутнеет, буреет, окисляется и приобретает очень неприятный вкус. Поэтому посуду вином надо наливать полно. Вина из разных культур приобретают максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2–3 месяца. Вина из крыжовника, земляники становятся гармоничнее и мягче по вкусу через полгода, а вина из земляники, пораженной серой гнилью, и из рябины приобретают лучшие качества через год. Хранить их рекомендуется в полной укупоренной посуде при температуре 15 °С и ниже.

В некоторых случаях плодово-ягодные вина получаются гораздо лучше, если их готовить из смеси соков различных культур. Можно смешивать также различные готовые виноматериалы в следующем количестве:

рябиновое вино

рябиновый виноматериал.....8 л
яблочный – :: –2 л
сахар.....1,6 кг

рябиново-смородиновое вино

рябиновый виноматериал.....5 л
красносмородиновый – :: -.....5 л
сахар.....1,6 кг

Медово-рябиновое вино:

рябиновый виноматериал.....7 л
яблочный – :: –2 л
мед.....1 л

Черносмородиновое ликерное вино:

черносмородиновый виноматериал...8 л
черничный – :: –2 л
сахар.....2 кг

Красное сладкое:

клюквенный виноматериал.....	2,5 л
яблочный – :: –	5 л
черничный – :: –	2,5 л
сахар.....	1 кг

Осветленные виноматериалы купажируют после того, как они сняты с осадка. После купаживания им дают отстояться две недели, вторично снимают с осадка, разливают в бутылки, укупоривают и хранят, как и десертное вино.

Полусладкое вино

Полусладкое вино характеризуется меньшим количеством алкоголя, сахара и меньшей экстрактивностью, чем десертное. Это легкий приятный напиток. Для его приготовления плоды и ягоды с грубым вкусом (рябина) или с очень высокой кислотностью (айва, японская клюква) использовать не рекомендуется. Отжатый (так же как и для десертного вина) сок разбавляют водой и сахаром, (приложение, табл. 4).

Все процессы – брожение, доливка, снятие с осадка – проводятся так же, как и при приготовлении десертного вина. Готовый выброженный виноматериал для придания вину кондиций в отношении сахара обрабатывают двумя способами.

Первый способ. В готовый, осветленный, снятый с осадка виноматериал добавляют сахар (50 г на 1 л вина). Полусладкое вино, обладая низкой спиртуозностью, непрочное, легко забраживает. Для придания вину прочности его пастеризуют. Готовое подслащенное вино разливают в бутылки до половины высоты горлышка и укупоривают пробками. Пробки обвязывают веревочкой, чтобы во время пастеризации их не вытолкнуло. Бутылки ставят на подставку в кастрюлю с водой. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Воду подогревают до 75 °С и поддерживают эту температуру в продолжение 30 мин. Затем бутылки вынимают. Когда вино остынет, веревочки с пробок снимают, пробки плотнее прижимают и заливают сургучом или смолкой.

Здравствуйте, мои рюмочки, здорово, стаканчики; каково поживали, меня поминали?

Без вина – одно горе; с вином – старое одно, да новых два: и пьян и бит (и пьян, и голова болит).

Русские пословицы

Второй способ. Готовый материал, не подслащая, разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением к готовому виноматериалу для придания сладости добавляют сахарный сироп. Сироп готовят из сока ягод, из которых делают вино. Для приготовления сиропа к 1 л сока ягод добавляют 800 г сахарного песка. Затем сок нагревают до растворения сахара, разливают в маленькие бутылочки, закрывают прокипяченными корковыми пробками, обвязывают и пастеризуют 15 мин при температуре 75 °С. Затем пробки заливают парафином или смолкой. Чтобы сироп был ароматным, раздавленные ягоды перед отжатием из них сока следует прогреть в эмалированной кастрюле. За неимением сахарного сиропа из ягодного сока можно приготовить сироп на воде, но лучше на этом же вине. В последнем случае сироп пастеризовать не нужно. В вино перед употреблением добавляют готовый сироп по вкусу. Рекомендуется добавлять 0,5 стакана сиропа на 1 л вина.

Очень вкусное вино получается, если вместо сиропа к нему добавить от 50 до 100 г на 1 л липового или цветочного меда. Мед добавить в вино необходимо перед самым употреблением. Особенно выигрывают от этого яблочные и крыжовниковые вина.

Десертное и полусладкое вино лучше хранить при температуре ниже +15 °С, так как при более высокой температуре вкус его ухудшается.

Сухое вино

Столовым (сухим) называется легкое вино (не выше 12°), не содержащее сахара (выбродившее «насухо»). Хорошее столовое вино должно обладать легким сортовым ароматом, мягким гармоничным вкусом с приятной кислотностью. Ягоды с сильным и резким ароматом для приготовления столовых вин непригодны. Например, малина является прекрасным сырьем для приготовления десертных вин, а для столовых вин она не годится.

То же относится к землянике, рябине и к тем сортам крыжовника, которые обладают сильным специфическим ароматом, например, Черный негус, Мускатный и другие.

Лучшие столовые вина получают из винограда, вишни, белой смородины, яблок и особенно из некоторых сортов крыжовника, например Английского желтого, Английского зеленого. Из красной смородины можно готовить столовые вина, но по качеству они несколько хуже. Неплохое сухое вино получается из ревеня.

При изготовлении столового вина многие процессы те же, что и при приготовлении десертного вина. Все, что сказано в отношении сбора, мойки, дробления плодов, нагревания мезги, прессования и осветления, относится и к приготовлению столовых вин. Брожение на мезге не рекомендуется. Подготавливать к прессованию мезгу культур, трудно отдающих сок, лучше по второму способу (нагревание мезги).

В столовом виноделии при улучшении состава плодовых и ягодных соков путем разбавления водой для понижения кислотности, необходимо соотносываться с условиями приготовления вина. Нужно учесть, что вина из яблок при брожении теряют до 2 г кислоты на 1 л. Вина из крыжовника теряют меньше кислоты во время брожения, а в винах из смородины кислотность не падает. Нельзя сильно снижать кислотность столовых вин, так как вина с низкой кислотностью плохо бродят и легко портятся (приложение, табл. 5).

Все необходимое количество сахара растворяют в воде и вносят сок до начала брожения. Сок с водой и сахаром наливают в баллон или бочонок на 3/4 их объема, туда же немедленно добавляют 2 % закваски дрожжей и 0,3 г на 1 л смеси хлористого аммония.

Очень важно проследить, чтобы закваска была в стадии бурного брожения. После внесения закваски посуду с соком, оставленным на брожение, закрывают ватным шпунтом и ставят в теплое место, избегая попадания прямых солнечных лучей. На второй или на третий день после внесения закваски сок начинает бурно бродить.

Брожение является главнейшим процессом при изготовлении столовых вин. Качество получаемого вина во многом зависит от правильности проведения брожения. Одним из главных факторов, влияющих на качество вина, является температура брожения. Температуру сусла, поставленного на брожение, необходимо довести до 18–20 °С. В продолжение всего периода брожения нужно следить, чтобы температура не повышалась. Более высокая температура способствует развитию уксусных и молочных бактерий. Бурное брожение обычно продолжается 4–5 дней, после окончания бурного брожения необходимо сменить ватный шпунт на водяной затвор и сразу же начать долив посуды, в которой бродит вино. Доливать нужно вином того же сорта, каждые 2–3 дня с таким расчетом, чтобы за 10 дней посуда была долита вином. При доливе водяной затвор снимают, а затем вновь устанавливают на место. В дальнейшем вино доливают по мере надобности, но не реже 1 раза в неделю.

Если вино не доливать, а оставлять в неполной посуде, то оно может испортиться, покрыться винной цвелью или превратиться в уксус.

После бурного в вине идет тихое брожение (около 1–1,5 месяцев). В течение этого времени остатки сахара превращаются в спирт и углекислый газ. Сахар на вкус не должен ощущаться. В этот же период вино постепенно осветлится, и к концу тихого брожения его необходимо снять с осадка. Если продержать вино долго на осадке, оно может приобрести дрожжевой привкус. Фильтрации лучше избежать. Вино наливают в бутылки или баллоны до половины горлышка.

Вино увеличивает наши желания и уменьшает возможности.

Вильям Шекспир

Без песен и вин

Жизнь даром пропадает!

Бомарше

Стакан вина и честный друг.

Чего ж еще нам, братцы?

Роберт Бернс

Посуду плотно укупоривают распаренной корковой пробкой. Если вино разлито в бутылки, то их хранят лежа при температуре от 2 до 15 °С. При более высокой температуре оно быстро портится.

Часто сухое вино из яблок готовят таким простейшим способом. Отсортированные яблоки моют, нарезают кусочками и пропускают через мясорубку. Полученную мезгу помещают в баллон (в трехлитровый – 2 кг, а в десятилитровый – 8), добавляют сахар (100–150 г на 1 кг мезги). Баллон с обвязанным марлей горлышком ставят в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, а в нижней части баллона выделится сок, его сливают, а мезгу отжимают. В полученный сок добавляют сахар (100–150 г на 1 л сока), баллон закрывают водяным затвором и дображивают 15–25 дней. По окончании брожения сок нужно слить с осадка, разлить в бутылки или баллоны и укупорить их.

Вино «Вермут»

Купажное десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав, называется вермутом. Для его приготовления в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия суслу с дрожжей так же, как это описано при приготовлении купажных вин. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина. Вермут бывает белый и красный, в зависимости от входящих в него виноматериалов.

Состав вермута красного:

клюквенный виноматериал.....3 л
черничный – :: –7 л
мед..... 1 л
настой трав.....1 чайная ложка

Состав вермута белого:

яблочный виноматериал.....8 л

виноматериал из дикой рябины.....2 л
 мед.....0,8 л
 настой трав.....1 чайная ложка

После купаживания вермут наливают в баллоны до половины высоты горлышка, укупоривают и оставляют на 3 недели для настаивания. Через 3 недели готовый вермут обычным способом разливают в бутылки для употребления.

Душистые настойки для вермута готовят на водке. На 250 г водки добавляют (в г): тысячелистника – 4, корицы – 3, мяты – 3, мускатного ореха – 1, кардамона – 2, шафрана – 1 и полыни – 3. Можно приготовить настой из богородской травы, минника душистого, полыни, корневища фиалки, чебреца. Травы измельчают, помещают в бутылочку с водкой и дают настояться в продолжение недели, ежедневно взбалтывая бутылочку с настойкой.

Медовое вино

Наилучший мед для приготовления вина – липовый и луговой (цветочный). Палевый мед для виноделия не пригоден.

Из чистого меда, так как кислотность его очень низкая (не больше 0,4‰), приготовить вино нельзя. Медовые вина рекомендуется готовить на яблочном соке с добавлением крыжовникового или грушевого, или на соке белой смородины. Поскольку 100 г меда в среднем содержит только 70 г сахара, то меда по весу берут несколько больше. Вместо 100 г сахара берут 140 г меда. Медовые вина слегка мутнеют, и их приходится осветлять агар-агаром, применяемым в кондитерской промышленности.

Есть простой и надежный способ приготовления медового вина, называемого в народе «лечебной медовухой». Этот напиток обладает живительной силой. Он полезен как здоровым, так и больным. Отмечен приятным, ароматным вкусом.

Хотя медовуха полезна людям с хроническими заболеваниями, пожилым людям и безвредна, не содержит ядовитых сивушных масел, присущих любому вину, пить ее желательно небольшими порциями.

Способ приготовления. Залить в кастрюлю 15 л воды и поставить на огонь. Когда вода начнет согреваться, влить 1,5 л (6 стаканов) меда и поставить на медленный огонь. Вода с медом должна кипеть в продолжение 1,5 часа, причем надо снимать пену. Затем разлить в стеклянную посуду и дать ей остыть. Когда смесь остынет до температуры 30–35 °С, перелить ее в бочонок. Отверстие не заколачивается. Если бочонка нет, то используют стеклянную посуду. Закрывать неплотно крышкой и поставить в теплое темное место. Через 5–10 дней начинается брожение. После двух недель кончается первый период брожения, и тогда молодое вино следует перелить в другую посуду, так как на дне появляется ненужный осадок.

Вторичное брожение – 10–14 дней. Затем молодое вино нужно плотно закупорить. Через 3–4 недели медовый напиток готов: его разливают по бутылкам и ставят в холодное место. Когда он начнет сильно пениться, напиток готов к употреблению.

Рябиновое вино

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20 % яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара, добавляют 4 л воды и ставят на брожение. Брожение продолжается 7–10 дней. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и немного терпкий вкус с приятной горечью.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.