

Винный погребок



Одни за другими созревают всевозможные ягоды и фрукты — смородина, малина, ежевика, крыжовник, ирга, вишня. Затем их эстафету подхватят слива, яблоко, виноград, рябина, облепиха... Все эти дары собственного участка надо переработать. И что вы думаете: варить варенье и джем, закатывать компот, отжимать сок, замораживать или сушить? А почему бы не поставить домашнее вино? Судя по читательским звонкам и письмам, многие уже пробовали силы в его изготовлении, но не у всех получилось. Виноделие — интересное и

увлекательное занятие.

Испокон веков люди ценили этот благородный напиток за его целебные свойства, а мудрецы и поэты не устают воспевать. Вино — ровесник нашей цивилизации. Запечатанные с ним сосуды археологи находили в захоронениях древних кельтов и гробницах египетских фараонов.

Первое вино, возможно, получилось спонтанно. Хотя доподлинно известно, что уже в каменном веке люди готовили его из малины. Наши предки считали, что сок становится пьянящим и бодрящим оттого, что в нем поселяется особый дар богов — «дух вина», который на некоторое время увеличивает его силу. Поэтому вино на латинском и итальянском языке звучит «винум» — от слова «вис», то есть «сила».

Если винограду виноделию уже тысячи лет, то плодово-ягодному — чуть более столетия. Изготовление вин из ягод и фруктов несколько сложнее, чем виноградных, и имеет некоторые особенности. Разобраться в них нам поможет научный сотрудник отдела хранения и переработки [РУП «Институт плодководства»](#), кандидат сельскохозяйственных наук Мария Максименко.

Что такое вино? Это продукт сбраживания натуральных растительных соков. Для этого нужны винные дрожжи. Их можно купить, но несложно приготовить и самим. За 8 — 10 дней до приготовления вина соберите зрелые ягоды земляники, черной, красной, белой смородины, малины и других плодов. В стакане горячей воды растворите полстакана сахара и охладите. Два стакана собранных (немытых!) ягод разомните, смешайте с сахарным сиропом и перелейте в бутылку. Закройте и поставьте в темное место, где плюс 20 — 30 градусов. Когда сок забродит, процедите его через марлю. 300 мл такой закваски хватает на 10 л десертного вина, а 200 — на такой же объем сухого или полусладкого. После процеживания дрожжи можно хранить в холодильнике не более 10 дней. Закваску делают один раз в сезон, потом вместо нее используют осадок, образующийся при брожении вина. На 10 л вина берут 100 г осадка.

Брожение может вызвать и горсть невымытого размятого изюма. Хлебопекарные и пивные дрожжи в виноделии не используют!

У большинства плодов и ягод кислотность выше сахаристости. Вина из чистого сока получаются кислыми, невкусными, малоспиртовыми. Все это усложняет технологию

производства. Поэтому для уменьшения кислотности сок разбавляют водой или смешивают с соком других культур. Для усиления крепости добавляют сахар или мед.

Все плодово–ягодные вина подразделяются на сортовые и купажные. Сортные — более качественные. Их вырабатывают из одного (или нескольких) сорта одной культуры. Купажные же вина состоят из смеси соков различных плодов.

По технологии приготовления и составу плодово–ягодные вина делятся на столовые (сухие, полусухие и полусладкие), некрепленые (сладкие и ликерные), крепленые (крепкие, сладкие, ликерные), медовые (сладкие и ликерные), ароматизированные (крепкие, сладкие, ликерные), игристые, шипучие (газированные). Кроме того, вина бывают белые, розовые и красные.

Прежде чем приступить к творению вина, надо позаботиться о посуде и необходимых приспособлениях. В первую очередь потребуется соковыжималка или пресс. В крайнем случае — обычный тканевый мешочек из марли, сложенный в несколько слоев, или фланели. Использовать соковарку для отжима сока из белой смородины или светлого винограда не стоит. А вот для приготовления красных десертных плодово–ягодных вин она вполне приемлема.

Вся посуда и инвентарь должны быть чистыми, без запаха. Лучше всего для виноделия подходят эмалированные или стеклянные емкости. Сок, виноматериал и собственно вино от соприкосновения с металлом окисляются и меняют цвет. Не лучшее решение и деревянная посуда. Именно в ней чаще всего появляются уксусные бактерии, которые, попав в вино, вызывают скисание.

На вино можно переработать плоды и ягоды различных культур, в том числе и дикорастущие. Но качественный напиток возможен лишь из добротного сырья. Только свежие, здоровые, чистые и вполне созревшие плоды. Перезревшие фрукты (и особенно ягоды) могут быть «опасными» для виноделия: в них уже началось брожение, причем уксусное, а не спиртовое. В подготовленном соке или сусле оно может усиливаться, и в результате получится уксус. Кроме того, вино из перезревших плодов плохо осветляется, иногда теряет вкус и аромат.

Недозревшие плоды также не годятся для виноделия. Во–первых, в них мало сахара и много кислот. А отсюда потери не только вкуса, но и цвета. Во–вторых, и сока они дают мало.

Опавшие же фрукты нужно использовать с осторожностью. Вина из них легко заболевают, приобретают неприятный привкус и долго не хранятся.

Дело вкуса

Сорт	Сахар %	Кисло- тность, %
Яблоня		
Банановое	9,7	0,82
Антоновка обыкновен- ная	8,9	0,91
Белорусс- кое малиновое	9,8	0,63
Заря Алатау	9,8	0,67
Коштеля	9,9	0,22
Минское	9,2	0,77
Папировка	8,1	0,92
Победитель	9,5	0,75
Серуэл	9,7	0,92
Спартан	10,6	0,41
Теллисааре	8,9	0,60
Утро	8,2	0,93
Уэлси	9,2	0,71
Штрей- флинг	10,2	0,60
Груша		
Бере лошицкая	7,7	0,20
Белорус- ская поздняя	8,6	0,10
Виндзорс- кая	9,3	0,11
Десертная россошанс- кая	8,1	0,13
Конферен- ция	7,0	0,12
Мраморная	8,5	0,11
Нарядная Ефимова	8,5	0,45
Сладкая из Млеева	7,7	0,17
Юрате	9,4	0,15
Вишня		
Любская	8,3	1,49
Жагарская	8,9	1,44
Владимирс- кая	11,8	1,33
Каздангская	9,0	0,96
Новодворс- кая	8,7	1,22
Звездочка	8,1	1,25
Жуковская	9,6	1,0
Слива		
Стенли	8,9	1,18
Местная красная	7,0	1,93
Мирная	11,2	1,94
Эдинбургс- кая	7,5	1,53
Витебская поздняя	7,1	1,62
Волжская красавица	7,8	1,69
Десерт красный	9,7	1,61
Пердригон	9,9	1,49
Скоро- плодная	7,1	1,56
Комета	6,5	1,67
Смородина черная		
Белорусс- кая сладкая	8,8	2,83
Кантата 50	8,6	2,89
Минай Шмырев	6,8	2,65
Партизанка	6,5	2,94
Паўлінка	6,2	2,94
Пилот А. Мамкин	7,8	2,95
Загадка	6,5	3,0

Качество вина зависит от сахаристости, кислотности, терпкости, вкуса и аромата ягод и фруктов. И у каждой культуры — свои особенности.

Из ЯБЛОК лучше всего удаются сухие, полусладкие, а также медовые вина. Если плоды сладкие, то сок из них можно соединить с соком черной смородины, айвы, рябины. Кислый же сок лучше купаживать с грушевым. Для виноделия хороши такие сорта, как «антоновка обыкновенная», «минское», «банановое», «заря Алатау», «слава победителям», «россошанское полосатое», «уэлси», «утро», «долго» и др.

Из-за того что в ГРУШАХ мало кислоты, вина из них не делают, но сок используют в купажах для снижения кислотности других соков.

Из ВИШНИ получается прекрасное десертное вино. Оно хорошо осветляется, не требует выдержки и готово к употреблению в первый год. Самый ароматный напиток выходит из вишни сортов «владимирская», «любская», «гриот остгеймский», «жуковская», «тургеневка».

Из СЛИВЫ лучше всего готовить десертные вина. Но получить напиток хорошего качества трудно: плоды плохо отдают сок, его трудно осветлить, да и вино созревает 2 — 3 года. Но если оно удалось, то по вкусу и густоте напоминает старинную медовуху.

КЛУБНИКУ (или землянику садовую) редко используют в виноделии. Из нее лучше всего готовить сладкие десертные вина, используя при этом сорта с интенсивно окрашенными плодами «зенга зенгана», «майская», «фестивальная», «ред гонтлит», «пурпуровая», «талисман», «рубиновый кулон», «диксиленд» и др.

Из ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ получают высококачественные полусладкие, десертные и ликерные вина. У них специфические вкус и аромат. Если решите попробовать, то выберите такие сорта, как «белорусская сладкая», «паўлінка», «минай Шмырев», «памяти Вавилова», «партизанка», «кантата 50», «церера», «клуссоновская» и др.

КРАСНАЯ И БЕЛАЯ СМОРОДИНА очень ценятся в виноделии. Из них готовят сухие, полусухие, полусладкие и сладкие вина, по качеству не уступающие виноградному. Они хорошо осветляются, созревают в год изготовления и очень гармоничны на вкус. Для придания более насыщенного букета в них добавляют немного малинового, вишневого или черносмородинового вина. Для изготовления вина предпочтительнее такие сорта, как «голландская красная», «джонхир ван тетс», «ненаглядная», «версальская», «ютербогская».

инный погребок

Из КРЫЖОВНИКА получают натуральные вина отменного качества. Единственный нюанс: в крыжовнике мало сока и он его плохо отдает. На сухое вино лучше всего использовать сорта «малахит», «юбилейный», «русский», «желтый», на полусладкое — «розовый ранний», «северный виноград», «английский желтый», «черноплодный», «консервный».

Из красной МАЛИНЫ готовят сладкие и крепкие вина, а вот сухие выходят не лучшего качества. Желтоплодные сорта ни в отдельности, ни в купажах вообще не используют. Ароматное, тонких вкусовых качеств вино получается из сортов «латам», «новость Кузьмина», «усанка», «мальборо», «калининградская», «рубин», «ньюбург» и др.

Для приготовления вина из ВИНОГРАДА лучше использовать темные сорта типа «альфа», «космонавт», «минский розовый» и др.

Смородина красная		
Белая Смольянинова	5,6	2,60
Варшевича	4,2	3,82
Голландская красная	5,8	2,58
Красная Кузьмина	7,2	2,16
Ненаглядная	4,9	2,59
Фертоди 56 pinos	5,2	2,33
Ютербогская	7,1	2,41
Малина		
Герберт	7,9	2,10
Новость Кузьмина	5,0	1,32
Аленушка	5,8	1,08
Барнаульская	5,6	1,33
Крыжовник		
Английский желтый	7,5	1,61
Белорусский зеленый	7,9	1,92
Белорусский красный	4,3	2,74
Машека	5,8	2,90
Щедрый	3,0	2,52
Земляника садовая		
Зенга	4,4	1,07
Фестивальная	4,8	1,21
Диксиленд	5,6	1,21
Рубиновый кулон	3,9	1,13
Поздняя Загорья	5,9	1,28
Рябина		
Рябина обыкновенная	5,7	2,75
Бурка	5,8	1,27
Ликерная	5,3	1,22
Гранатная	5,6	1,52
Рябина черноплодная	8,3	1,41

РЯБИНА ОБЫКНОВЕННАЯ И САДОВАЯ идут для изготовления десертных и ликерных вин. Чтобы убрать горечь, ягоды снимают после заморозков, а сок купажируют.

Виноделы чаще всего используют мичуринские сорта рябины — «бурка», «ликерная», «гранатная», а также невежинские — «кубовая», «красная», «отборная Петрова», «моравская», «невежинская».

Из ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ (аронии) готовят десертные и ликерные вина. Но поскольку сок аронии слабокислый, его хорошо купаживать с яблочным.

С математической точностью

Итак, «разводка» дрожжей готова, плоды собраны. Самое время приступить собственно к приготовлению вина. Ягоды и фрукты промойте в проточной воде, измельчите и отожмите сок. Если он отделяется легко (яблоки, груши), то мезгу сразу спрессуйте. А сок, если он мутный, отстаивают и очищают.

Если же после дробления сок отделяется с трудом (смородина, крыжовник, слива и др.), то перед прессованием мезгу надо подбродить или нагреть с небольшим количеством воды — 250 мл на 1 кг.

Измельченные яблоки и груши теплом не обрабатывают: их мякоть сразу превращается в пюре, из которого потом сок получить почти невозможно.

Полученный из-под пресса сок, смешанный с водой, называют суслom. Его и ставят на брожение, предварительно рассчитав количество сахара и воды, которые надо в него добавить. Гармоничным и приятным на вкус получается вино при кислотности 0,8 — 0,9% и содержании спирта 10 — 12% об. Но такие легкие вина

плохо хранятся. Чтобы продлить срок их хранения на пару лет, готовить их нужно крепостью 14 — 16% об.

Кислотность выше 1% тормозит процесс брожения и снижает вкус и качество вина.

У виноделов разработана сложная система расчета всех компонентов исходя из количества сахара и кислоты в плодах (см. таблицу). Поэтому давайте немного посчитаем и мы. Положим, в соке смородины содержится 2,5% кислоты и 6% сахара. Вино должно содержать 0,8% кислоты, 10% сахара, крепость — 16% об. Расчет ведем на 10 л сока.

Чтобы определить, какое количество сусла получится из 10 л сока, необходимо перемножить показатели объема сока и крепости и разделить на требуемую кислотность: $10 \times 2,5 : 0,8 = 31,25$ л. Итак, к 10 л сока надо добавить 21,25 л (31,25 — 10) воды.

Известно, что для получения 1 градуса спирта в 1 л жидкости идет 17 г сахара. Значит, на продукт с запланированной крепостью 16% об. понадобится $17 \times 16 \times 31,25 = 8,5$ кг сахара. Но в соке уже есть 8% сахара, то есть в 10 л его содержится 0,8 кг. Таким образом, в сусло необходимо внести $8,5 - 0,8 = 7,7$ кг сахара. Но только не рафинада: в нем есть голубая краска ультрамарин, которая негативно влияет на работу дрожжевых грибов.

Не забудьте учесть и то, что при растворении 1 кг сахара получается 0,6 л жидкости. Таким образом, у нас объем сусла увеличится на $4,62$ л — $7,7 \times 0,6$. Поэтому воды в сок для снижения кислотности добавим меньше, чем рассчитали выше, то есть $21,25 - 4,62 = 16,63$ л. Учитываем и то количество воды, которое добавляли при подбраживании или подогревании мезги.

После того как рассчитан рецепт, составляем сусло и ставим его на брожение. Посуду недоливаем на треть и плотно закрываем специальными пробками или крышками, так называемыми водяными затворами. Если в бутыль попадет воздух, ваше вино рискует превратиться в уксус. Некоторые виноделы-любители применяют надувные резиновые шары или перчатки, которые в нескольких местах прокалывают горячей иглой. Сначала они будут надуты, но с окончанием брожения опадут. Качество вина от таких приспособлений может ухудшиться.

Чтобы брожение было активнее, емкость с суслом ставим в темное теплое (плюс 20 — 22 градуса) место или накрываем плотной темной тканью. При температуре ниже брожение может прекратиться, если же выше 30 градусов, то потеряется спирт и в напитке появится горечь.

Отбродившее молодое вино быстро отделяем от осадка, чтобы не портить его вкус продуктами разложения дрожжевых клеток, и снова заливаем в бутыль, закрываем водяным затвором и ставим в помещение, где температура плюс 10 — 12 градусов. В таких условиях вино легко и тихо бродит еще 1 — 3 месяца. Затем его снова сливаем, чтобы избавиться от вновь выпавшего (пусть и незначительного) осадка. И так, у нас уже есть виноматериал.

Поскольку вино должно быть кристально прозрачным, то плохо осветленный

виноматериал дополнительно фильтруем и осветляем, а для вкуса и букета добавляем сахар.

Справка «СБ»

Земляничное, вишневое, яблочное, черносмородиновое, малиновое вина сохраняют свои достоинства немногим более года, крыжовниковое, красносмородиновое, рябиновое — в течение трех и более лет.

Вина из белой, красной и черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2 — 3 месяца, из крыжовника, земляники становятся гармоничными через 0,5 года, а из рябины — через год.

Хмельное лекарство



Ни одно застолье не обходится без традиционного тоста «За здоровье!» И в этом есть истина: вот уже тысячелетия вино считается... лекарством. Винолечение (научное название — энотерапия) как самостоятельное направление в медицине сформировалось на стыке XVIII и XIX веков.

Сливовое и черничное вино издревле употребляли, чтобы нормализовать пищеварение. При целом ряде заболеваний полезна салициловая кислота, которая содержится в малиновом вине. Яблочное и ежевичное вина снижают артериальное давление, ускоряют заживление язвенных заболеваний желудка. Горячее красное вино с сахаром, гвоздикой и корицей — хорошее средство от всевозможных простудных заболеваний и бессонницы.

Плодово-ягодные вина обладают и бактерицидными свойствами. В нем гибнут многие болезнетворные микроорганизмы, в том числе холерные и тифозные бактерии, дизентерийные палочки. Поэтому летом полезно пить сухое столовое вино пополам с водой не только для утоления жажды, но и в целях профилактики.

Дубильные и фенольные вещества, находящиеся в вине, обладают антирадиационным действием, а пектин выводит из организма радиоактивный стронций. Поэтому, по мнению академика Е.Чазова, ежедневные 25 г хорошего качественного красного вина не только очищают организм, но и предупреждают возникновение атеросклероза. Антиоксидантный эффект у красного вина в 20 раз выше, чем у витамина Е. Белые вина — прекрасное средство профилактики артрита. Благодаря своим мочегонным свойствам они помогают при пиелонефритах и циститах.

Вино, безусловно, полезно для здоровья. Но, во-первых, только натуральное! И, во-вторых, лишь после консультации с врачом.

Сам себе мастер

В домашнем виноделии, как в любом творческом деле, нет и не может быть шаблона. Каждый способен создать свои неповторимые вина. А для начала несколько рецептов, по которым готовят напитки виноделы-любители.

Наталья Тышкевич. Винный погребок

Рябиновое



Свежие или подмороженные плоды предварительно опускаем на 5 минут в кипящий 10–процентный раствор соли, а затем тщательно промываем в холодной воде. Ягоды измельчаем и заливаем водой (на 1 кг 1 л воды), добавляем сахар (200 г на 1 кг плодов), разведенные дрожжи, сбраживаем 5 — 7 дней, а затем отделяем сок. В него кладем сахар (140 г на 1 л) и ставим на брожение. Выбродившее вино сливаем с осадка, подслащиваем и разливаем в бутылки.

Вино более высокого качества получается при купажировании рябинового сока с яблочным (до 20%).

Черноплоднорябиновое

Стеклянную бутылку на треть заполняем растертой аронией. Готовим сахарный сироп (на 1 л воды 200 — 300 г сахара) и заливаем его в бутылку до 3/4 объема, добавляем дрожжевую закваску и закрываем пробкой с водяным затвором. После окончания брожения виноматериал сливаем в другую посуду и оставляем на 3 — 4 месяца для созревания. После этого разливаем в бутылки.

Крыжовниковое

Ягоды измельчаем, перекладываем в посуду и добавляем воду (1,2 л на 1 кг мезги), сахар (300 г на 1 кг мезги) и разведенные дрожжи. Емкость закрываем водяным затвором и ставим в темное место, где плюс 20 — 25 градусов. Через 10 — 15 дней сусло процеживаем, вино переливаем в чистую емкость, добавляем сахар (130 г на 1 л) и ставим на брожение. После окончания брожения вино отделяем от осадка и ставим в прохладное помещение. Затем снова отделяем, осветляем и добавляем по вкусу сахар.

Ягодное

Спелые ягоды малины, земляники, черной и красной смородины, крыжовника, ежевики тщательно разминаем. На 1,5 кг ягод готовим сахарный сироп из расчета 1 кг сахара на 1,5 л воды. Охлаждаем его и заливаем ягоды, перемешиваем и ставим на брожение. Несколько раз в день массу помешиваем деревянной ложкой, чтобы на поверхности не появилась плесень. Через неделю сок сливаем в чистую посуду, где он продолжает слабо бродить. Через 5 — 6 недель вино станет прозрачным. Теперь его можно разлить по бутылкам.

Ежевичное

Зрелые ягоды засыпаем в бутылку наполовину и заливаем сахарным сиропом (250 — 300 г на 1 л воды) до 3/4 объема. Добавляем дрожжевую закваску, устанавливаем

пробку с водяным затвором и держим емкость в тепле. После окончания бурного брожения жидкость отделяем и ставим для дальнейшего брожения. Через 3 — 4 месяца виноматериал снимаем с осадка, а еще через 3 — 4 месяца вино разливаем в бутылки.

Черносмородиновое

На треть заполняем бутыль ягодами и заливаем сиропом (125 г сахара на 1 л воды) на 3/4 объема. Добавляем дрожжевую закваску, закрываем пробкой с водяным затвором. Когда закончится бурное брожение, добавляем сахар — 125 г на 1 л сусла, растворив его в небольшом количестве воды. Через 3 — 4 месяца вино сливаем в бутыль меньшего объема и ставим в прохладное место. Еще через 3 — 4 месяца разливаем в бутылки.

Малиновая наливка

Очищенную и промытую малину высыпаем в баллон, добавляем сахар, завязываем горлышко марлей и ставим в теплое место или на подоконник (с солнечной стороны) на 3 — 4 дня. На 3-литровую банку идет 2,2 кг очищенных ягод и 0,8 кг сахара; на 10-литровую бутылку — 7 кг ягод и 2,5 кг сахара. Как только начнется брожение, марлю снимаем, устанавливаем водяной затвор и оставляем на 15 — 20 дней. После окончания брожения наливку фильтруем и разливаем в бутылки.

Шиповниковое

Оно считается одним из лучших плодово-ягодных вин. Плоды очищаем от семян, засыпаем в бутылку на 1/2 объема. В кипящей воде растворяем 2/3 необходимого сахара и заливаем емкость на 3/4 объема.

Для приготовления вина из шиповника на каждый килограмм ягод добавляют 1 — 3 л горячей воды, а на 1 л воды — 200 — 300 г сахара и немного лимонной кислоты. На следующий день добавляем разведенные дрожжи, закрываем бутылку пробкой с водяным затвором. Через 5 — 6 дней после начала бурного брожения добавляем остальной сахар. Через 1 — 1,5 месяца молодое вино снимаем с осадка и переливаем в посуду меньшего объема для окончания брожения.

Яблочный портвейн

1 кг измельченного изюма заливаем 5 л воды и оставляем на 2 недели, затем сцеживаем. Полученный настой смешиваем с 7,5 л яблочного сока, добавляем сахар (чтобы получить общее его содержание 34%), 2 — 3 стакана черничного сока и ставим на брожение. Затем снимаем с осадка и снова ставим на брожение. После его окончания вино разливаем в бутылки и храним не менее года (а лучше 5 — 6 лет).

Виноградное

Виноград измельчаем, отжимаем сок и ставим его на ночь в холодное место. Утром аккуратно сливаем, оставив на дне осадок. Если ягоды не мыли, то винные дрожжи добавлять не надо. На 2 — 3-й день, когда начнется бурное брожение, добавляем растворенный в соке сахар — 40 г на 1 л.

Бутыль заполняем на 3/4 объема, закрываем водяным затвором и ставим на брожение. После того как дрожжи осядут на дно, виноматериал сливаем, снова закупориваем и ставим на тихое брожение. Затем снова сливаем, разливаем по бутылкам, закупориваем и храним в холодном месте.

Справка «СБ»

При подаче к столу десертное вино должно иметь температуру плюс 14 — 16 градусов, белое столовое — 10 — 12, красное столовое — 15 — 18 градусов. Игристые вина охлаждают до плюс 6 — 7 градусов.

Наталья ТЫШКЕВИЧ