

Юлия Лужковская

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

ВИНО НАСТОЙКА САМОГОН



Юлия Лужковская

Вино, настойка, самогон.

Лучшие рецепты

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=586065

Лужковская Ю. Вино, настойка, самогон в домашних условиях: Питер;

Санкт-Петербург; 2016

ISBN 978-5-906417-99-2

Аннотация

Что может сравниться с бабушкиными наливочками и дедушкиной самогоночкой? Предлагаем и вам освоить мастерство приготовления этих напитков в домашних условиях. Сырье, оборудование, технология производства – обо всем этом увлекательно и просто рассказывается на страницах книги. Вы сможете удивить своих близких и гостей, разнообразить праздничный стол и даже сэкономить. На протяжении многих лет автор собирала традиционные рецепты и оригинальные способы приготовления вин, настоек, наливок, самогона и ликеров, а теперь делится своим опытом и знаниями с вами!

Содержание

Введение	5
Глава 1. Домашнее вино	10
Дрожжи и спиртовое брожение	11
Натуральные вина. Классификация вин	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Юлия Лужковская

Вино, настойка, самогон

в домашних условиях

*Пирьы устраиваются для удовольствия, и вино
веселит жизнь.*

Экклезиаст

© ООО Издательство «Питер», 2016

* * *

Введение

Главным слугой греческого бога Диониса, а позже и римского Бахуса был безымянный дух, который проникал в виноградный или любой другой сок из воздуха в первые же минуты после отжима. Римляне называли его *spiritus vini*, то есть буквально духом винограда. От латинского слова «дух» и произошло русское «спирт». Аналогичное происхождение имеет и слово «алкоголь» – так называли эту бесплотную сущность арабы. Безусловно, свойства перебродившего сока были известны за многие тысячелетия до появления этих слов, ведь технология хранения сока была изобретена лишь в новейшие времена и этот продукт естественным образом становился приютом для *spiritus vini*.

Кстати, технологию выделения концентрированного спирта из соответствующих напитков европейские алхимики освоили уже в раннем Средневековье. Спирт был довольно широко распространен не только из-за своих полезных свойств, но еще и потому, что мог храниться удивительно долго. Вино таким свойством не обладало. Ведь даже в условиях, идеальных для хранения вина (темнота и подходящая температура), деревянные бочки и глиняные кувшины не могли дать этому напитку самого главного – защиты от лишнего кислорода. Ситуация кардинально изменилась только в конце XVI века – совсем недавно, если принять во вни-

мание, что люди изготавливали скоропортящееся (непрочное) вино еще в Древнем Египте, то есть около 12 тысяч лет тому назад, а возможно, и раньше.

Качественный прорыв в виноделии произошел благодаря стеклянным бутылкам – огромным зеленым посудинам с толстыми стенками. Они существовали и раньше, но использовать их в виноделии было не принято. Современному человеку хранение вина в воздухонепроницаемых – при условии хорошего закупоривания – бутылках кажется самым простым и очевидным решением, однако оно пришло далеко не сразу, так как о роли кислорода в виноделии раньше было известно до обидного мало. Что касается самих емкостей, то бутылки имели самое разное применение и нередко достигали таких размеров, что к горлышку вела приставная лестница.

Подлинный расцвет виноделия начался, когда европейцы научились изготавливать дешевое стекло в промышленных масштабах. Уже в романах Дюма-отца (например, в книге «Три мушкетера», действие которой начинается в 1625 году) обязательным элементом отдыха героев является энное количество бутылок шампанского, анжуйского и других вин.

Итак, за совсем небольшой срок стекло возвело искусство виноделия на качественно новый уровень. Однако до главного открытия в этой области прошло еще два столетия. Только во второй половине XIX века французскому ученому Луи Пастеру удалось убедительно доказать, что спирт (а также глицерин и янтарная кислота) возникает лишь бла-

годаря разнообразным микроорганизмам. Эти исследования проводились не только по инициативе Академии наук, но и при поддержке Наполеона III: правителя не устраивал крайне высокий процент вина, испортившегося при хранении, — это подрывало экономику Франции. В конечном итоге инициаторами брожения были признаны дрожжевые грибки, которые используют в своей бурной жизнедеятельности кислород и определенные вещества, содержащиеся в бродящей жидкости. Избыток кислорода приводит к слишком быстрому размножению этих грибков, да и всех винных микроорганизмов — тем самым уничтожается вся кропотливая работа виноделов. С другой стороны, в условиях полного отсутствия воздуха дрожжи не развиваются, а впадают в своеобразную спячку. Наступает время анаэробных (живущих без воздуха) микробов и маслянокислого брожения, что приводит к прогорклости алкогольных напитков. Пастер доказал, что для правильного созревания в вине должно быть строго определенное количество кислорода — все же недаром виноделие считается искусством, причем весьма тонким.

Именно о его тонкостях и пойдет речь в этой книге. Изготовление напитков в домашних условиях можно смело причислить к видам искусства, ибо вам потребуется не только навык, но и такие качества, как спокойствие и умиротворенность. Ни вино, ни самогон не приемлют раздражения и истерик. Заранее предупреждаю: вы будете иметь дело с напитками живыми и почти одушевленными. Мне пришлось на

собственном опыте убедиться, что вино очень легко «вывести из душевного равновесия», после чего оно «обижается» и скисает. Да и прочие спиртные напитки легко испортить своим негативным отношением. Впрочем, последствия этого, как правило, сваливают на технические ошибки.

Приготовление алкогольных напитков можно считать своеобразной техникой медитации. Такой подход изначально ставит вас в выгодное положение: грамотно организованный процесс виноделия или самогонварения успокаивает измотанные нервы и благотворно отражается на душевном здоровье в целом. Стрессы и психические расстройства – неотъемлемая часть жизни большинства из нас. Даже если вы уверены, что не относитесь к этому большинству, древнее благородное занятие все равно пойдет вам на пользу.

Со своей стороны я постараюсь ввести вас в курс дела и изложить основы технологии полно, доступно и лаконично. Я остановлюсь лишь на некоторых нюансах, без знания которых невозможно обойтись.

Я поставила перед собой такую задачу, поскольку чувствую себя обязанной этому искусству. Дело в том, что у меня очень нервная работа, сама суть которой – вникать в абсурд жизни человеческой и откликаться на нескончаемые ЧП окружающего мира, который бьется в агонии уже лет двадцать. Проще говоря, я – журналист. Сообщаю вам без обиняков: именно изготовление «живых» напитков помогает мне сохранять рассудок на протяжении последних 15 лет

(а о том, что в сохранении рассудка мне удалось преуспеть, говорит сам факт существования этой книжки).

И естественно, правильный подход к созданию алкогольных напитков со временем дал замечательные результаты: моя домашняя продукция очень скоро перестала быть откровенно «домашней» и достигла уровня хороших покупных вин, водок и ликеров. Более того, напитки моего изготовления по всем параметрам превосходят продукцию отечественных ликеро-водочных заводов.

На этом мое историческое предисловие окончательно переходит в современность. Что ж, приступим, более не тратя слов!

Глава 1. Домашнее вино

*Ты дай вина горе – гора пошла бы в пляс.
Пусть карой за вино глупец пугает вас,
Я в том, что пью вино, вовеки не раскаюсь,
Ведь мысль и дух оно воспитывает в нас.*

*Ты полон бодрой силой, – пей вино,
С прекрасной милой – пей вино.
Мир этот бранный – темные руины.
Забудь, что есть и было, – пей вино.*

Омар Хайям

Вино – самый здоровый и гигиеничный из напитков.

Луи Пастер



Дрожжи и спиртовое брожение

Итак, дрожжевые грибки, обнаруженные Луи Пастером, в определенных условиях перерабатывают сахар в спирт. Чтобы рассмотреть отдельный грибок, понадобится довольно мощный электронный микроскоп, да и то едва ли кого-нибудь впечатлит это зрелище – обыкновенный округлый «микроб», с виду ничем не примечательный. Однако жизненный потенциал дрожжей огромен: при наличии питательных веществ (а сок как раз и представляет собой питательный раствор) один грибок может породить миллиарды в кратчайшие сроки. Если среда не благоприятствует размножению, дрожжи засыпают, но не гибнут.

Дрожжевые грибки попадают в сок прямо из воздуха, поскольку чрезвычайно распространены. Кроме того, они поразительно живучи – убить дикие дрожжи (так их называют виноделы) можно лишь двумя способами:

– тщательным кипячением. Оно, кстати, абсолютно бесполезно: во-первых, от всех грибков избавиться не удастся; во-вторых, новые налетят еще в процессе. Таким образом, вы только угробите сырье;

– использованием специальной химической добавки – бисульфата натрия. Адаптированный для виноделия бисульфат натрия имеет собственное название – кампденовы таблетки (когда и для чего нужно убивать дикие дрожжи, я рас-

скажу ниже).

Дрожжевые грибки размножаются всеми возможными способами, кроме двуполого: и почкованием, и делением, и спорами. При этом споры дрожжей могут существовать в любых условиях, что делает их практически бессмертными (правы были древние, которые подозревали, что за процессом брожения стоит некий вечный дух). Единственным местом, где гарантированно не будет дрожжевых грибков, является эпицентр ядерного взрыва, но и то лишь на время.

Однако для полноценного и продуктивного существования грибкам нужен строго определенный набор условий: питательные вещества (в частности, белковые, азотистые, минеральные и сахаристые компоненты), кислород и, конечно, тепло. Дрожжи не умирают при замораживании, но для размножения им требуется температура от 1 до 47 °С выше нуля. При значительном повышении температуры скорость размножения дрожжевых грибков увеличивается во много раз.

Любопытно, что, начав размножаться, дрожжи добывают определенную долю тепла самостоятельно. Впрочем, это не лишняя информация, ведь именно так образуется спирт.

Сырьем для спирта служат сахар и другие углеводы. Из школьного курса биологии мы знаем, что в человеческом организме углеводы предназначены для получения «быстрой» энергии: они стремительно расщепляются, сгорают, выделяя необходимую химическую энергию, значительная часть ко-

торой преобразовывается в тепло. Дрожжи добывают тепло аналогичным способом, однако в гораздо меньших количествах – столько тепла им попросту не нужно. Ферменты (энзимы), содержащиеся внутри каждого грибка, частично расщепляют углеводы – так и получается спирт. Процесс его образования называется спиртовым брожением, а энзим, запускающий этот процесс, – алкогольазой. Таким образом, тепло, распространяющееся по телу после употребления спиртных напитков, легко объяснить: это организм проворно сжигает то, что не сожгли дрожжи.

Дрожжи – далеко не единственные микроорганизмы, разлагающие углеводы. После того как у сгорающих углеводов «погреются» бактерии уксусного брожения, от спирта остается лишь уксус. Аналогично – только с участием иных микроорганизмов и сырья – идет образование молочной, масляной и прочих кислот.

Натуральные вина.

Классификация вин

Натуральными называют вина и другие спиртные напитки, изготовленные без добавления «постороннего» алкоголя, – весь спирт в них образован за счет их собственного брожения.

Натуральное вино, к которому для крепости добавлен виноградный спирт, становится **крепленным**.

Каждый вид вина имеет немало ключевых признаков, по которым его можно охарактеризовать. Так, вино классифицируют по исходному материалу; по содержанию спирта, сахара и кислот; по способу и местности приготовления; по способности храниться (по прочности); по возрасту, вкусу и цвету.

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.