

Библиотека журнала

**Чернозёмочка**



*А.П.Безяев*

*Домашнее виноделие*

**Анатолий П. Безяев**  
**Домашнее виноделие**  
Серия «Библиотека  
журнала «Чернозёмочка»»

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=8909330](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8909330)*

*А. П. Безяев. Домашнее виноделие. Рецепты приготовления вина и использование винограда в лечебных целях: ИД "Социум"; Воронеж; 2013*

**Аннотация**

Для тех, кто уже получает урожай винограда, брошюра расскажет о рецептах приготовления домашнего вина и способах использования винограда в лечебных целях.

# Содержание

От автора	5
Введение	6
Технология изготовления вина	8
Рецепт приготовления домашнего красного вина	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

**А. П. Безяев**  
**Домашнее виноделие.**  
**Рецепты приготовления**  
**вина и использование**  
**винограда в**  
**лечебных целях**

© Издательский дом «Социум», 2013 год

# От автора

Человек, вырастивший на своём участке хотя бы один кустик винограда, навсегда полюбит это удивительное творение природы. Вот и я, выросший среди виноградников на берегу Азовского моря, пронес через все годы своей жизни любовь к этому растению. И сейчас на моих участках на ближних садах под Воронежем, растут и плодоносят более 200 сортов этой замечательной культуры. С некоторых сортов получаю по 70–80 кг солнечных ягод, грозди вырастают весом до 2 кг и более, а вкус их и сахаристость не уступают тем же сортам, только выращенным на юге, где-нибудь в Молдавии или Крыму. В предыдущей брошюре я поделился своим тридцатипятилетним опытом выращивания солнечной ягоды на Воронежской земле. Уверен, что наша область уже в недалеком будущем станет одним из «виноградных» регионов России. Об этом наглядно говорит постоянно растущая популярность этой культуры в Черноземном крае. И для тех, кто уже получает урожай винограда, я хочу рассказать о рецептах приготовления домашнего вина и способах использования винограда в лечебных целях.

*Анатолий Безяев*

# Введение

Виноград – одно из немногих растений на земле, который содержит значительное количество винной кислоты. Кроме неё в ягодах винограда найдены яблочная, лимонная, хлорогеновая и хинная кислоты.

Ягоды содержат витамины (А, В, С, В<sub>1</sub>, В<sub>12</sub>) ферменты и фитонциды, фенольные вещества; в них обнаружены около 20 макро и микроэлементов. Содержание пищевых и биологических активных веществ существенно колеблется в зависимости от сорта винограда и степени его зрелости.

С глубокой древности известны лечебные свойства винограда. Он оказывает тонизирующее, бактерицидное, мочегонное, слабительное, потогонное, отхаркивающее и общеукрепляющие действия. Нежные и сочные ягоды полезны при нарушениях жирового и белкового обмена жиров, более мясистые – при пониженной кислотности желудочного сока. Виноград – эффективное средство при хронических заболеваниях почек, легких, печени, при гипертонии, подагре, физическом и нервном истощении организма, мочекишлом диатезе. Но людям, страдающим сахарным диабетом и ожирением, виноград противопоказан. Ягоды винограда употребляют в пищу свежими, сушеными (изюм), консервированными или переработанными в различные вина. Для заготовки компотов наиболее пригодны сорта с «мускатным» или «иза-

белым» привкусом. Для них можно брать и зеленоватые грозди, а для сока, наоборот – самые спелые. Компот отличного качества получается из бессемянных сортов винограда (кишмиш).

Для приготовления джема отбирают крупный виноград с тонкой кожицей и приятным ароматом. Больше всего для этой цели подходят бессемянные сорта; кишмиш Запорожский, Г – 342, к-ш Новочеркасский и другие с хорошей сахаристостью.

Виноградное повидло готовят из сортов винограда с мясистой мякотью ягод и высоким содержанием сахара. К таким сортам относятся; Крымская жемчужина, Надежда Аксайская, FVR – 7–9 (Светлана), Алекса, Ланселот, Ливия, Вера и много других.

Но главное из винограда, (а это около 90 % всего собираемого винограда в мире), изготавливают вина, наливки, кагор и множество других напитков. Рассмотрим несколько рецептов таких напитков.

# Технология изготовления вина

При изготовлении виноградного вина различают первичное и вторичное виноделие. Первичное виноделие включает сбор, переработку (дробление и гребнеотделение), приготовление сусла вместе с мезгой (красный способ) или отжатого сусла (белый способ), прессование, снятие с осадка, осветление.

Вторичное виноделие – выдержка, доливка, переливка, в отдельных случаях купажирование, затем розлив в бутылки и выдержка. Обычные вина могут употребляться уже через 3 месяца после переработки, выдержка марочных вин не менее от 1 до 5 лет. Коллекционные, как правило, лучшие из марочных вин, после выдержки в бочке, выдерживаются в бутылках не менее 3 лет.

# Рецепт приготовления домашнего красного вина

Виноградное вино можно изготавливать из любых сортов винограда, но для приготовления высококачественных вин лучше всего подходят винные сорта винограда. В нашей центрально-чернозёмной зоне для приготовления вина можно использовать в основном такие сорта: Регент, Северный Саперави, Аметистовый, Неретинский, Мукузани, Платовский, Цветковый, БЧЗ (Памяти Домбковской), Августа, Бианка, Бордо, ГИС – 1-31, Кристалл, Платовский, Шасла розовая, Ритон, Гурзуфский Розовый, РФ – 65, Северный плечистик, Фиолетовый ранний, Чёрный султан. Такие сорта растут у меня на участке. И вот из этих сортов винограда я изготавливаю прекрасные вина, ликёры, коньяки и другие замечательные напитки.

Виноградное вино – самый древний, благородный здоровый и полезный напиток. Его часто называют солнечным нектаром. В вине не только сохраняются витамины из самого винограда, но и в процессе брожения появляются новые полезные вещества. Хорошее виноградное вино – это лекарство от многих болезней. С его помощью лечат анемию, нормализуют кровяное давление, улучшают аппетит. А если употреблять по одной столовой ложке красного вина каждый

день, то оно выведет радионуклиды из вашего организма. Добавьте в вино щепотку корицы, гвоздики, муската, кардамона, шафрана или других пряностей и вы получите прекрасный напиток!

Как видите вино – это ценный напиток. Его не только пьют, но и добавляют в разные блюда, что придаёт последним неповторимый оттенок. Да и сложно представить романтический ужин, семейный праздник или корпоративный обед без бокала вина. Так что, вино не только прочно вошло в нашу жизнь, но и лечит наши болезни и поднимает настроение.

Не слишком вдаваясь в детали, рассмотрим, к примеру, в общих чертах изготовление красного вина. Первое: собранный виноград должен быть зрелым и без единой загнивающей ягодки, иначе ваше вино будет иметь неприятный вкус и запах.

# 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.