

18+

ЭДУАРД СНИТКО

Домашнее вино: простые рецепты



Эдуард Снитко

Домашнее вино: простые рецепты

«Издательские решения»

Снитко Э.

Домашнее вино: простые рецепты / Э. Снитко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-566373-3

Домашнее виноделие открывает большие возможности для творчества и фантазии. Ведь вина можно делать не только из винограда, и даже не только из фруктов и ягод, но и из овощей, цветов, трав. Книга «Домашнее вино: простые рецепты» расскажет не только об основных правилах виноделия, но и о самых популярных рецептах вин из ягод, фруктов, овощей, цветов и трав.

ISBN 978-5-00-566373-3

© Снитко Э.
© Издательские решения

Содержание

Глава 1.	6
Что можно назвать вином?	6
Из каких ягод и фруктов можно делать домашнее вино?	8
Культурные фрукты и ягоды	8
Дикорастущие ягоды	13
Основные этапы приготовления вина	14
Этап первый. Сбор урожая	14
Этап второй. Извлечение сока	15
Этап третий. Брожение сусла	18
Этап четвертый. Переливка вина	21
Этап пятый. Созревание вина	22
Конец ознакомительного фрагмента.	24

Домашнее вино: простые рецепты

Эдуард Снитко

© Эдуард Снитко, 2022

ISBN 978-5-0056-6373-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Глава 1. Немного теории

Что можно назвать вином?

Наверное, каждый человек, особенно имеющий дачу или огород, или живущий в деревне, пробовал хотя бы раз сделать вино после сбора урожая плодовых ягод или фруктов. И, как правило, оставался разочарованным в результатах своей попытки, после чего навсегда бросал эту затею. Основная причина такого результата – это незнание элементарных азов домашнего виноделия.

Автор тоже прошел классическим путем от неудачных попыток через изучение теории к достаточно неплохим результатам. Так ли уж важно определиться с основными понятиями виноделия? Я считаю, что это основа дальнейшего успеха.

Итак, для начала определимся с понятием: что такое вино? Вином можно назвать только продукт естественного брожения плодового материала при помощи винных дрожжей. Вроде бы все понятно, но теперь посмотрим на обычные ошибки неискушенного винодела.

Вариант первый. Залить ягоды водкой или спиртом, настоять и получить вкусный алкогольный напиток. Это вино? Нет, это обыкновенная настойка, такой напиток может обладать отменным вкусом и ярким ароматом, но это не вино. Хотя бы потому, что изготовлен такой напиток с помощью спирта-ректификата, и брожения с помощью винных дрожжей не происходило.

Вариант второй. Залить ягоды спиртом, добавить сахар, немного разбавить водой, чтобы напиток обладал крепостью вина. Это тоже не вино, это наливка, по тем же причинам, что перечислены в варианте первом.

Вариант третий (самый распространенный). Засыпать ягоды сахаром, добавить хлебопекарных дрожжей, дожидаться брожения, после окончания брожения процедить. Этот вариант пробовал почти каждый, кто пытался сделать вино в первый раз. Вино ли это? Нет, т.к. настоящее вино получается с помощью винных дрожжей, **хлебопекарные дрожжи для получения вина не подходят**. Из хлебопекарных дрожжей никогда не получится настоящего качественного домашнего вина: прозрачного и ароматного. В лучшем случае напиток, полученный с помощью хлебопекарных дрожжей, можно назвать фруктовым или ягодным квасом. У такого продукта не будет прозрачности, он всегда будет мутным в той или иной степени, к тому же он всегда будет пахнуть брагой из-за особенностей метаболизма дрожжей этого типа.

Итак, настоящее домашнее вино можно получить только из натурального фруктово-ягодного материала при брожении с помощью винных дрожжей, и с этого момента только такой продукт мы будем называть домашним вином.

Но кроме этого, вином по большому счету, можно назвать еще и тот продукт, который прошел все необходимые стадии приготовления вина: брожение, созревание, старение. Тем, кто хочет заниматься виноделием, сразу надо настроиться на долгий процесс длинной в несколько лет. К сожалению, сразу после окончания процессов брожения молодое вино обладает еще очень посредственными характеристиками аромата и вкуса, а в ходе длительной выдержки вкус, запах и цвет вина будут меняться в лучшую сторону, и иногда очень сильно. Длительность процесса виноделия может отпугнуть многих людей, но на самом деле это доставляет неудобства только в первый год занятий этим видом деятельности. Уже со второго года, когда вы ставите вино текущего года на созревание, у вас уже есть прошлогоднее вино, которое вы вполне можете употреблять, и необходимость с срочном потреблении вина текущего года

уже отсутствует. Ну а когда у вас накопится на хранении вино разных годов изготовления, вы уже сможете полноценно пользоваться всеми преимуществами домашнего виноделия.

Из каких ягод и фруктов можно делать домашнее вино?

На самом деле, вино можно готовить из любых ягод и фруктов, которые содержат сахар хоть в каком-то количестве. Это все ягоды и фрукты из вашего сада без исключения. Кроме того, хорошее вино может получиться из лесных дикорастущих ягод, и даже из овощных культур (есть рецепт вина из такого растения как ревень). И, кстати, такая широкая сырьевая база для виноделия дает еще и возможность для творческого подхода. Ведь после освоения процесса производства вина можно подключить фантазию и попробовать что-то сделать из экзотических фруктов, продающихся в магазине.

Но если подойти к виноделию с утилитарной точки зрения, то производство вина – это еще и неплохая возможность переработки урожая фруктов и ягод. Каким образом я занялся виноделием при том, что сам употребляю спиртные напитки мало и редко? А все просто: на даче был большой урожай слив и смородины. Встал вопрос о переработке урожая: варенье из смородины и слив – на любителя, такое не всем нравится. Компотов тоже много не заготовишь, если нет погреба для хранения многочисленных банок. Домашний сок не всегда имеет высокие вкусовые качества, проходили мы и этот этап, почему-то особым спросом он не пользовался. Таким естественным способом мы подошли к решению пустить излишки урожая на виноделие. А уже потом, получив приличный результат, стали целенаправленно изготавливать вино и выращивать для виноделия плодородное сырье. Уже много лет вино в магазине не покупаем, т.к. имеем свой качественный продукт. Да и у друзей результаты моего увлечения находят положительный отклик, домашнее вино моего изготовления ценится моими друзьями и знакомыми. Разлитое же в красивые подарочные бутылки домашнее вино может еще и послужить нетривиальным подарком из категории «сделано своими руками».

Вернемся к вопросу о том, из каких ягод и фруктов можно делать качественное вино.

Культурные фрукты и ягоды

Виноград. Понятно, что виноград – это идеальный объект виноделия, о чем говорит нам само название этой культуры. В настоящее время селекционерами выведено множество морозостойких сортов винограда, которые можно выращивать не только в центральной полосе, но и в северо-западных регионах России и в Сибири. Как пример могу назвать многочисленные прибалтийские сорта, гибриды амурского винограда, американские сорта. Виноград как сельскохозяйственная культура продвинулся далеко на север, сейчас его можно найти даже на дачных участках в Ленинградской области.

Особенности северного винограда и винограда средней полосы России в том, что он не содержит сбалансированного количества сахара и кислоты, в отличие от специальных винных южных сортов, поэтому для изготовления из него вина нужно будет регулировать кислотность и сахаристость. Но если все сделать правильно, то даже из северного винограда можно получить высококачественное вино.

Крыжовник. По моему опыту и на мой вкус, крыжовник – это вообще лучшее сырье для изготовления вина в средней полосе нашей страны. Растет везде, неприхотлив в выращивании, легко размножается, дает высокие урожаи. А плоды крыжовника максимально из всех наших ягод напоминают по вкусу и составу виноград, недаром крыжовник называют еще «северным виноградом».

Крыжовник содержит достаточно много сахара, что важно для процесса брожения. Кроме того, многочисленность сортов крыжовника позволяет делать из него вино разных видов: из зеленых и желтых сортов получать белое вино, из розовых сортов – розовое, а из сортов темного окраса легко получить вино красное. Что интересно – хорошее вино можно делать

из плодов крыжовника разной спелости, даже из немного недозрелых ягод. Чем ягоды крыжовника спелее, тем слаще и темнее вино из них получается.

Вино из крыжовника получается отменного вкуса и обладает настоящим винным ароматом, при длительной выдержке в несколько лет его по вкусу иногда бывает не отличить от настоящего виноградного вина. Насколько мне известно, существует британская компания, которая выпускает вино из крыжовника в промышленных масштабах, много такого вина идет на экспорт. Именно поэтому крыжовник – это чуть ли не лучшее сырье для виноделия в условиях средней полосы России.

Йошта. Гибрид крыжовника и смородины. В целом отличный материал для виноделия, к йоште в основном относится все то, что я написал о крыжовнике. Однако, из йошты получится только красное вино, плюс будет присутствовать еле заметный запах смородины. Из йошты может получиться вкусное и ароматное вино, как сырье для виноделия эту культуру могу только рекомендовать.

Яблоко. Яблоко как объект виноделия имеет ряд преимуществ. Позже я буду рассказывать о брожении сула: для всех фруктов и ягод, произрастающих в средней полосе, необходимо добавление сахара для запуска и поддержания процесса брожения, и только яблоко в принципе может самостоятельно перебродить без добавления сахара (хотя это относится к отдельным сортам, содержащим сбалансированное количество сахара и кислоты).

В целом же яблоко – отличное сырье для виноделия. Урожай легко собирается (сравните затраты времени и труда: собрать ведро яблок или ведро смородины), урожай обильный и сырья всегда в избытке, часто владельцы яблоневых садов просто не знают, куда девать яблоки в урожайные годы.

Из яблок получаются светлые сорта вина, при этом можно получить как сухие, так и сладкие вина. В виноделии рекомендуется применять смесь летних сладких сортов с осенними кислыми: именно такой купаж позволит получить наиболее качественное по вкусу вино.

Приходилось слышать мнение, что вина из яблок лучше употреблять в течение года, т.к. они быстро теряют свою свежесть. Позволим себе не согласиться с данным утверждением. Правильно приготовленное яблочное вино вполне способно храниться и вызревать несколько лет без потери потребительских качеств. Недаром же существует целая индустрия промышленного производства натуральных яблочных вин, например в Германии, Венгрии, Франции.

Если говорить о яблочном вине, то нельзя не сказать о сидре. Традиционный французский напиток сидр – это не любое яблочное вино. Сидр – это прежде всего игристое вино (вино с большим содержанием углекислого газа). Яблочное же вино может быть и обыкновенным, без эффекта газировки, тогда мы можем говорить не о сидре, а о простом яблочном вине.

Груша. Как сырье для виноделия это не самый лучший вариант, хотя и отказываться от груш при приготовлении вина не стоит, особенно если имеются излишки урожая.

Однако, особенностью плодов груши и грушевого сока является их низкая кислотность, поэтому если вы приготовите вино из груш, оно скорее всего будет обладать не самым высоким качеством, кроме того, оно недолго хранится и может при хранении испортиться. Поэтому виноделы смешивают грушевый сок с яблочным (это наиболее гармоничное сочетание, хотя можно смешивать и с другими кислыми соками). Так получается сохранить оттенки сладкого грушевого вкуса, и при этом с помощью кислого яблочного сока повысить общую кислотность, что сначала улучшит процесс брожения сула, а потом увеличит срок хранения и созревания вина.

Смородина – один из лучших материалов для виноделия, мои смородиновые вина неизменно получают хорошие оценки от дегустаторов. У ягод смородины ряд преимуществ в виноделии: они содержат много сахара и нужное количество кислоты, смородина неприхотлива в агротехнике и дает высокие урожаи. Ягоды смородины ароматны, имеют узнаваемый запах, очень легко отдают сок, отлично сбраживаются.

Все знают, что существует три вида смородины – черная, красная и белая, и все они очень хорошо подходят для изготовления вина. Причем, как вы понимаете, и сорта вина получаются «разноцветные»: из черной смородины получается насыщенное темно-красное вино, красное вино можно получить из красной смородины, а из белых сортов можно сделать отличное белое вино.

Однако, в работе со смородиной есть некоторые тонкости. Например, из белой и красной смородины получаются прекрасные вина, но они обладают слабоватым ароматом (особенно в случае с белой смородиной). В этом случае при изготовлении вина можно добавить к ягодам красной и белой смородины немного ягод черной: так вину будет придан легкий аромат черной смородины, правда, и вино в результате получится более темного оттенка. Но в целом можно и не прибегать к такому добавлению, вполне приличное вино получится из чистых красных и белых сортов смородины.

Из черной смородины получается вино очень высокого качества, причем особенно хороши десертные и сладкие вина из таких плодов. Но тут есть некоторая тонкость: далеко не всем по вкусу может оказаться сильный аромат черной смородины, а у такого вина ярко выраженный смородиновый запах и вкус. В этом случае целесообразно смешивать черную смородину с красной и белой, причем черной должно быть меньше, примерно в пропорции 1 к 3. В своем личном опыте виноделия я именно так и поступаю: в основном после сбора урожая смешиваю все сорта черной, красной и белой смородины, и делаю из этой смеси качественное вино. Хотя имеет смысл делать и вино из одной белой или красной смородины: это будет белое и розовое вино интересного вкуса и аромата.

Слива как сырье для виноделия один из лучших вариантов. Высокая урожайность обеспечивает излишки урожая, которые можно пустить на изготовление вина. Крупные плоды легко собирать и перерабатывать. Многообразие сортов слив позволяет делать из них различные виды вина: белое (из желтоплодной сливы), розовое и красное.

Мезга из сливы отлично и очень активно бродит, вызвать брожение не доставляет никаких хлопот. Однако, у сливового вина имеются некоторые особенности, несколько снижающие его потребительские качества. Практически всегда сливовое вино будет содержать некоторую мелкую взвесь мельчайших частичек, и избавиться от них до конца не получится ни многократными переливаниями, ни многочисленными фильтрациями. Это особенность сливового вина, и если в магазине вы видите прозрачное сливовое вино, то скорее всего оно приготовлено из заводского концентрата. Кроме того, даже у выдержанного сливового вина часто присутствует легкий запах браги, оно не ароматно. С не самым лучшим запахом тоже придется мириться, т.к. это неотъемлемое свойство домашнего сливового вина. Зато на вкус вино из сливы получается вполне достойным, не даром японцы его очень любят и выпускают в промышленных масштабах.

Арония черноплодная (черноплодная рябина). Черноплодная рябина тоже является хорошим сырьем для виноделия. Из достоинств обязательно нужно отметить распространенность аронии, простоту агротехники, высокую урожайность, сочность ягод. Урожай легко собирается благодаря тому, что крупные ягоды собраны в большие гроздья. Ягоды хорошо отдают сок, который потом бурно бродит. Из черноплодной рябины получаются качественные красные вина, от сухого до десертного, причем именно сладкие десертные вина из аронии наиболее привлекательны по вкусовым качествам.

Однако, у вин из черноплодной рябины есть несколько особенностей. Во-первых, они обладают ярко выраженным вкусом ягод черноплодной рябины, чуть терпковатым, который никак не замаскировать. Если вам нравится вкус аронии черноплодной, то и проблем не будет, но мне, например, вкус черноплодки не кажется привлекательным, поэтому много вина данного вида я не делаю. А во-вторых, сами плоды черноплодной рябины и вино из них оказывают влияние на артериальное давление человека, считается, что арония чуть понижает давление.

Людам, имеющим проблемы с артериальным давлением, нужно быть осторожным с употреблением вина из черноплодной рябины. Хотя для некоторых такой продукт может стать приятным природным лекарством.

Отмечу еще, что черноплодная рябина неплохо смотрится в купажных плодово-ягодных винах, приготовленных их смеси разных фруктов и ягод, а так же в смеси с черной смородиной, которая улучшает качество вина из аронии.

Рябина красная. Может быть объектом для виноделия в виду своей распространенности. Дикая красная рябина в урожайные годы может предоставить большое количество сырья для изготовления вина. Тем более, что красная рябина – дерево дикорастущее, не требует ухода, не занимает места на участке, это своего рода бесплатный резерв винодельческого материала. Однако, это сырье непростое в использовании, да и качество сырья для виноделия не очень высокого качества, поэтому я использую рябину достаточно редко.

Особенностью вина из рябины будет ярко выраженная горечь и достаточно сильный специфический запах. Поэтому возьму на себя смелость утверждать, что делать вино только из рябины не стоит. Однако, рябиновое сырье можно использовать при изготовлении купажных фруктово-ягодных вин, или смешивать его с яблочным или смородиновым соком, причем сока красной рябины должно быть не более трети от общего количества. Сбирать рябину для виноделия нужно после первых морозов, когда ягоды становятся слаще.

Еще отметим, что из красной рябины целесообразно делать только сладкие и десертные вина: это как-то нивелирует горечь рябинового сока.

Вишня и черешня. Эти ягоды прекрасно подходят для виноделия: они содержат много сока, который можно добыть из ягод без особых проблем, вишневый и черешневый сок легко сбраживается, иногда бродить начинают даже ягоды, просто оставленные в теплом месте. Вино из вишни и черешни обладает отличными вкусовыми качествами, прекрасным ароматом, насыщенным цветом. И, пожалуй, единственный недостаток плодов вишни и черешни заключается в том, что эти ягоды из-за высоких вкусовых качеств в основном используются в свежем виде и для приготовления варений, джемов и т. д. Обычно в средней полосе нашей страны просто нет такого объема ягод этих культур, чтобы пускать их излишки на изготовление домашнего вина.

Клубника, садовая земляника. Хорошо подходит для виноделия, причем учитывая склонность ягод клубники и земляники к быстрой потере потребительских свойств (ягоды нежные и быстро мнутся, начинают подбраживать), такие некондиционные ягоды этих культур идеально могут подойти для виноделия. Вина из этих ягод обладают запоминающимся и узнаваемым ароматом, отличным вкусом, а еще клубничное вино может быть интересным визуально: в ходе вызревания оно меняет первоначальный цвет и приобретает чайную окраску.

Если имеются излишки урожая клубники и садовой земляники, то на изготовление вина целесообразно пустить всю некондиционную ягоду: мятую, мелкую, подгнившую (обрезав гнилые части ягод), и даже пораженные серой гнилью (таких ягод должно быть небольшое количество). Так можно убить двух зайцев: пустить в переработку некондиционные ягоды и при этом получить вкусное и ароматное вино.

Ирга (коринка) – очень неплохое сырье для приготовления вина, которое будет обладать интересным цветом и хорошими вкусо-ароматическими качествами. Подойдет как культурная так и дикая ирга. Единственная особенность – сок ирги отличается низкой кислотностью, в связи с чем виноматериал из коринки плохо бродит. Для решения этой проблемы можно добавлять в сок ирги любой кислый сок, подойдет для этого яблоко, крыжовник, особенно смородина (чтобы не отбить оригинальный вкус ирги, лучше добавлять сок красной или белой смородины). Можно попробовать кардинально решить эту проблему, добавив лимонный сок.

Малина. Это очень хороший объект для использования в приготовлении домашнего вина: сбалансированный малиновый вкус и малиновый аромат ягод сохраняется и в вине, при-

влекательный цвет вина – все это позволяет назвать малину идеальным сырьем для виноделия. Существует целая культура изготовления малинового вина, оно традиционно для многих районов нашей страны. Ягоды малины начинают потихоньку бродить сразу после их снятия с куста, что является минусом для хранения ягоды, но большим плюсом для виноделия. Мало того, что малиновое сусле сразу же начинает активно бродить, ягоды малины часто используют для того, чтобы получить дрожжевую закваску, а также чтобы вызвать брожение любого плодово-ягодного сусла, в котором не получилось с первого раза запустить правильный процесс брожения. Минус малины только в одном: в ограниченном количестве ее ягод, как правило, получить большое количество вина по этой причине затруднительно.

Персики и абрикосы тоже хороши для получения качественного и ароматного вина, особенно в южных районах России, где они произрастают в изобилии. Из персиков получается вино высокого качества, недаром персиковое вино производится в промышленных масштабах и продается в наших магазинах. Плоды персика сочны, из них сок легко извлекается. Однако, в средней полосе страны и в северных районах персиковое сырье в нужных объемах просто недоступно, т.к. персик – культура теплолюбивая.

А вот абрикос уже районирован во многих северных районах страны, некоторые сорта подходят для выращивания, например, в Ленинградской области и некоторых регионах Сибири. Использование абрикоса в виноделии приводит к получению качественного вина. Стоит только оговориться, что плоды абрикоса неохотно отдают свой сок, поэтому для его извлечения нужно применять определенные технологии сбраживания, о которых пойдет речь в нашей книге чуть позже.

Гранат. Отлично подходит для приготовления вина, наверняка многие встречали в магазинах в продаже гранатовое натуральное вино, его, как правило, делают в Армении. Однако для обычных российских условий плоды граната являются определенной экзотикой, и доступны только в виде магазинных товаров.

Облепиха как сырье для домашнего виноделия подходит неплохо, из нее можно получить очень интересное оранжево-желтое вино с высокими потребительскими качествами, с оригинальным вкусом и ароматом. Это сырье доступно для северных и сибирских регионов, поэтому заслуживает отдельного внимания.

Изготовление вина из облепихи не вызывает никаких трудностей, единственное неудобство заключается в трудности сбора самого урожая.

Неплохие результаты могут получиться при попытке получить вино из **актинидии** (вино будет похоже на вино из киви) и **лимонника китайского**.

Пожалуй, выше уже описаны основные виды виноматериалов культурного происхождения, которые могут быть доступны жителям центральных и северных регионов нашей страны. Вообще, вино можно делать из всего, что растет на даче и огороде и содержит сахар. Для виноделия вполне можно использовать плоды **кизила** (из них получается вино высокого качества), ягоды **голубики культурной** и **жимолости** (если они имеются в достаточном количестве). Это если говорить о более-менее традиционных рецептах.

Однако, виноделие – это своего рода творчество, и полет фантазии может привести к созданию вин из **дыни** и **арбуза**, и даже из некоторых овощных культур, содержащих сахар (существуют рецепты приготовления вина из **ревеня**). Можно удивить своих знакомых вином из **бананов**, любых других экзотических фруктов, существуют даже варианты цветочных и овощных вин, поэтому, чтобы удивить себя, приготовьте вино из **одуванчиков**, **томатов** или даже кабачков (есть и такие рецепты, причем вина из одуванчиков популярны во многих странах, например, в США, а вина из помидоров выпускаются промышленным способом в Канаде, хотя и редко).

Дикорастущие ягоды

Людьми, занимающимися домашним виноделием, накоплен достаточно большой опыт приготовления вин из лесных ягод. Однако, надо отметить, что практически все лесные ягоды (кроме земляники) растут в условиях лесной тени, поэтому при недостатке солнечного света содержат недостаточное количество сахара в своих плодах. Некоторые обладают чрезвычайно высокой кислотностью. Поэтому домашние вина редко делаются из лесных ягод целиком, как правило их разбавляют соком культурных растений.

Так, **клюква и брусника** обладают повышенной кислотностью, и при этом сахара в них недостаточно. Поэтому если есть желание приготовить чистое клюквенное или брусничное вино, то нужно сильно разводить ягодный сок для уменьшения кислотности. Однако это приведет к тому, что такой сок будет очень сильно разведен. Выход один – добавлять много сахара и готовить из этих ягод сладкие десертные вина.

Черника и лесная голубика малопригодны для основного сырья в виноделии, целесообразно их применять для смешивания с культурными плодами, в крайнем случае сделать из этих ягод сладкое десертное вино.

В целом нужно отметить, что из лесных ягод высококачественное домашнее вино получить сложно.

Вино из «магазинных» экзотических фруктов. В своих винодельческих опытах можно не ограничивать себя только теми фруктами и ягодами, которые растут у нас на участке. Практически из всех экзотических южных фруктов можно сделать вино разного качества.

Один раз я в магазине наткнулся на распродажу помятых **апельсинов**, которые продавались по небольшой цене «на сок». Купив пару десятков килограммов, я приготовил отличное апельсиновое вино, которое после вызревания приобрело очень достойный вкус, необычный цвет и аромат. Многие мои гости не могли определить, из чего же сделано было это вино. Практически все сладкие цитрусовые могут подойти для виноделия, в том числе и **мандарины**. Особенностью будет только устранение излишней кислотности, о чем речь пойдет дальше.

Айва не подойдет для изготовления чистого айвового вина из-за низкой кислотности плодов, однако ее можно использовать для смешивания с соком других фруктов и ягод.

Киви – перспективный материал для виноделия, если устранить проблемы с излишней кислотностью сока.

Банан тоже может использоваться в виноделии, давая вино с характерным вкусом, но т.к. плоды банана содержат малое количество сока и обладают низкой кислотностью, то с приготовлением такого вина придется немного повозиться.

Обилие экзотических фруктов на полках наших супермаркетов дают обширную базу для проведения винодельческих опытов, которые могут привести к неожиданно хорошему результату.

Основные этапы приготовления вина

Раз у нас зашла речь о «правильном» вине, то, вероятно, нужно еще и отметить, что настоящее вино в своей жизни должно пройти ряд обязательных этапов. Их можно разделить на две важных части:

1. От ягод до молодого вина.
2. От молодого вина до вызревания.

Первый этап наиболее трудоемкий, но менее затратен по времени, второй же этап не требует большого труда, но по времени может быть растянут на несколько лет.

Соблюдение четкой последовательности этих этапов виноделия и тщательное следование технологии в процессе приготовления вина чрезвычайно важны для получения конечного результата, поэтому этой теме будет посвящена отдельная глава данного издания. Сейчас же обрисую общую последовательность приготовления вина. Классической схемой в виноделии можно считать следующую: сбор урожая – извлечение сока – приготовление мезги – приготовление суслу – брожение – переливка (две классических переливки) – созревание вина – старение вина. Теперь можно рассказать о каждом этапе более подробно, тем более, что в каждом из них имеются некоторые секреты.

Этап первый. Сбор урожая

Напрямую этот этап к виноделию отношение имеет опосредованное, однако пару слов о нем сказать стоит. Как ни удивительно, но процесс сбора урожая может оказать влияние на дальнейший процесс изготовления вина, т.к. качество сока напрямую зависит от качества фруктово-ягодного сырья.

Тут можно отметить некоторые очевидные факторы. Например, ягоды и фрукты собирать нужно дозревшими, т.к. только зрелые плоды имеют нужное количество фруктового сахара, которое даст материал для брожения и основу вкуса будущего вина. Недозрелые плоды, как правило, придают вину травянистый вкус, кроме того, обладают повышенной кислотностью. Переспелые плоды лучше подходят для виноделия, чем недозрелые, т.к. в них уже имеется нужная сахаристость, кроме того часто в таких фруктах и ягодах уже начался природный процесс брожения. Однако, в перезрелых плодах начинают разрушаться витамины, сахара и кислоты, что ухудшает конечный вкус вина. Еще немаловажной особенностью перезрелых плодов является снижение сочности, поэтому и выход сока из перезрелых сортов будет заметно ниже, чем из плодово-ягодного сырья в стадии технической зрелости. Вывод один: в виноделии целесообразно использовать только зрелые фрукты и ягоды, а недозрелые и перезрелые, в случае их наличия, лучше смешивать с большим количеством зрелого плодового сырья.

Собирать ягоды и фрукты лучше всего в солнечную сухую погоду. И этому есть две причины. Причина первая: если собирать плоды в дождливую погоду, то в них увеличится количество воды, сок будет водянистым, в дальнейшем трудно будет рассчитать необходимое количество воды для разведения суслу. Вторая причина (и причина главная): для запуска процесса брожения нам понадобятся винные дрожжи, которые в сухую погоду просто сами по себе оседают в саду на поверхности фруктов и ягод. Дождь смывает дрожжевые грибки с поверхности плодов, запустить правильное брожение будет сложнее.

Перерабатывать плодовую продукцию на сок для виноделия лучше всего по возможности быстрее, лучше всего в течение одного-двух дней, т.к. при хранении начинается процесс потери витаминов, ароматических веществ, что в конечном счете может привести к некоторому ухудшению качества вина.

И еще одна особенность. Для виноделия годятся только цельные, зрелые ягоды, не поврежденные болезнями и микроорганизмами. Тут все просто: все микроорганизмы, находящиеся в соке ягод и фруктов, мы потом будем помещать в питательную среду (сахар, комфортный уровень кислотности и температурных условий). В этих условиях микроорганизмы начнут конкурировать между собой: винные дрожжи будут вступать в конфликт с уксусными бактериями, грибами плесени и многими другими. И если винные дрожжи не «победят», то и вина не получится, например, если уксусные микроорганизмы будут присутствовать в большом количестве, можно получить фруктовый уксус – продукт сам по себе полезный, вкусный и интересный, но к виноделию не относящийся. Именно поэтому после сбора урожая целесообразно удалить пораженные заболеваниями плоды. При этом ягоды и фрукты с механическими повреждениями, или подбродившие плоды можно смело пускать на виноделие.

Этап второй. Извлечение сока

А вот на этом этапе, который кажется простейшим на первый взгляд, стоит отдельно заострить внимание, потому что не все так просто как кажется. Очевидное решение использовать соковыжималку для получения сока, который планируется пустить на изготовление вина, будет далеко не идеальным выбором.

Вспоминаю свой первый опыт в добывании сока для приготовления вина: десятилитровое ведро красной и черной смородины я переработал на обычной **соковыжималке** и получил... два стакана сока со всего ведра. Тут я понял, что делаю что-то неправильно: с таким выходом сока это просто бесполезный перевод урожая. Когда начал изучать теорию, то понял, что соковыжималка в этом смысле, даже самая дорогая и технологичная – это неудачный выбор: сок в ягодах и фруктах содержится в клетках, а клетки, как мы помним из школьного курса биологии, чрезвычайно малы по размеру, их можно рассмотреть только в микроскоп. Соковыжималка механически разрушает клетки, заставляя их выделять сок, однако клетки настолько малы по сравнению и рабочим инструментом соковыжималки, что разрушается только незначительное их число, а в мякоти плодов, переработанных на соковыжималке, остается большое количество неразрушенных механически клеток, в которых осталось значительное число сока. Отсюда и такой низкий выход сока при работе соковыжималки. Есть гораздо более легкие способы получения сока, а самое главное – с намного большей его отдачей.

Прессование с помощью гидравлического либо ручного специального пресса – метод неплохой, но требует наличия этого самого пресса, а у начинающих виноделов такой техники не имеется, да и у опытных виноделов, которые производят вино в небольших количествах, потребности в покупке пресса обычно не возникает. В домашнем виноделии вполне можно обойтись и без пресса.

Извлечение сока с помощью **соковарки** вполне может применяться, хотя помимо очевидных преимуществ имеет ряд недостатков. Соковарка обрабатывает плоды горячим паром, высокотемпературная обработка разрушает оболочки клеток, и сок выделяется в достаточно больших объемах. Однако, при обработке паром сок теряет значительную часть витаминов и ароматических веществ, которые разрушаются при высоких температурах. Такой сок будет менее полезным и несколько менее вкусным, что скажется на качестве конечного продукта – вина. Ну и, конечно, при такой обработке паром полностью гибнут винные дрожжи на плодах и ягодах, поэтому без отдельного приготовления закваски запустить брожение сусла из сока, полученного на соковарке, не получится.

Самым эффективным способом является **сбраживание**. Этот способ обеспечит не только самый большой выход виноматериала из сырья, но и позволит получить наиболее ароматное и качественное вино. Большинство виноделов пользуется преимущественно именно этим способом, рекомендуем начинать именно с него.

Методика получения виноматериала методом сбраживания достаточно проста, хотя иногда бывает трудоемкой. При этом способе винные дрожжи вносятся уже в мезгу, поэтому в дальнейшем их можно не добавлять.

Итак, для начала нужно получить закваску винных дрожжей, потому что, как уже говорилось, хлебопекарные дрожжи для виноделия не подходят, вино могут произвести только дрожжи винные. Здесь есть два пути. Первый – купить готовые культурные винные дрожжи. Преимущества такого пути очевидны: используются культурные дрожжи высокого качества, и использование их очень простое, достаточно вскрыть пакетик и высыпать дрожжи в мезгу. Но есть и недостатки: нужно поискать место, где они продаются: в обыкновенных магазинах их не найти; купить культурные винные дрожжи можно только в специализированных интернет-магазинах, либо в магазинах для домашнего виноделия, а такие магазины встречаются нечасто.

Если же нет времени ждать доставки винных дрожжей из интернет-магазина, то вполне можно обойтись и дикими винными дрожжами, результат будет не хуже.

Закваска

Приготовить закваску диких винных дрожжей несложно. Нужно собрать около литра зрелых ягод, причем сделать это нужно в солнечный день, лучше если не менее двух дней не было дождя. В таком случае на поверхности плодов уже находятся дикие винные дрожжи. Ягоды для закваски ни в коем случае не мыть, чтобы не смыть дрожжи с поверхности. Ягоды хорошенько размять до состояния кашицы, добавить в них около стакана сахара и примерно такое же количество воды (воду из-под крана не использовать, т.к. содержащийся в ней хлор может убить дрожжевую культуру), поставить в место с комнатной температурой. Через 4—5 дней закваска будет готова, о чем вам скажет ее характерный запах забродивших ягод.

Это рецепт приготовления классической закваски. Однако есть еще несколько вариантов внесения закваски в мезгу. **В качестве закваски можно использовать отжатый жмых из уже забродившей мезги, а также осадок, оставшийся на дне бродильной емкости после первой переливки молодого вина.** При отсутствии свежих ягод для приготовления закваски (например, при приготовлении вина весной или зимой), можно использовать магазинный изюм. На изюме в большом количестве присутствуют винные дрожжи, главное – не мыть изюм, чтобы не смыть их. Изюм заливается небольшим количеством воды, добавляется сахар, после чего все это оставляется на несколько дней, пока не начнется брожение, о котором можно узнать по характерному запаху и появлению небольшого количества пены и пузырьков газа.

Можно ли обойтись без отдельного приготовления закваски? В принципе, можно в некоторых случаях. Это касается только ягод, собранных самостоятельно в солнечную погоду. На них уже имеются винные дрожжи, поэтому если немые ягоды растолочь, добавить воды и сахара, оставить в теплом месте, то брожение там тоже начнется. Кстати, именно так готовится классическое виноградное вино: ягоды никогда не моются. Однако, этот способ не годится для купленных в магазине плодов, или тех, что долго хранились или собирались в дождливую погоду. Да и процесс подбраживания при таком способе происходит несколько дольше.

После получения закваски можно приступать к приготовлению мезги. Здесь тоже возможны варианты, ведь ягоды и фрукты сильно различаются по размерам, по плотности, по содержанию сока.

Мезга

Если мы имеем дело с мягкими ягодами, то для получения мезги в большую кастрюлю (обязательно эмалированную, в металлической посуде виноматериалы быстро окисляются и теряют свои свойства) добавляются размятые до кашеобразного состояния ягоды (либо

ягоды, пропущенные через мясорубку), затем добавляется некоторое количество сахара для питания дрожжей (на этом этапе много сахара не нужно, рассчитывать его точное количество мы будем, когда будем ставить сусло на брожение) и добавляется немного воды. На этом этапе дозировка сахара и воды не важна, ориентировочно на мезгу, полученную из ведра ягод, достаточно 200—300 грамм сахара и столько же воды. Обязательно нужно запомнить (а лучше записать) количество добавленных в мезгу сахара и воды, эти данные понадобятся в дальнейшем для определения дозировок при постановке на брожение.

Затем в мезгу добавляется закваска винных дрожжей, которую мы получили ранее. Вот и все, теперь нужно подождать, когда мезга забродит, это занимает обычно от 3 до 6 дней.

Если мы имеем дело с крупными твердыми плодами (яблоками, грушами и т.п.), то размять их вручную у нас не получится. Их нужно нарезать дольками и пропустить через мясорубку, после чего делать мезгу как описано выше. Если же у нас в переработке будут крупные косточковые культуры (слива, абрикос), то косточки лучше предварительно удалить.

В течение 3—6 дней мезга полностью перебродит, приобретет характерный винный запах. На этом этапе у мезги образуется «шапка» – большое количество легкой пены, которая может даже приподнять крышку кастрюли. Эту «шапку» не менее чем раз в день нужно перемешивать с мезгой, если этого не делать, то мезга может скиснуть.

После того, как через 3 – 6 дней мезга перебродит, то отжать из нее сок в полном объеме будет намного легче, т.к. в ходе брожения разрушаются клеточные оболочки, ягоды и фрукты легко и обильно отдают сок. Для получения сока из мезги можно обойтись без пресса. Я обычно поступаю так: рядом с большой кастрюлей, в которой забродила мезга, ставлю большую миску. Затем беру плотную ткань (например, ткань из-под простыни подойдет, или марля, сложенная в несколько слоев), кружкой набираю мезгу. Переливаю ее в ткань (марлю), и выжимаю над миской. Выжатый сок из миски переливаю в бутылку, жмых выбрасываю в отдельную емкость.

Кстати, **отжатый жмых является отличной закваской с уже живыми винными дрожжами**. Его можно и нужно использовать повторно. Обычно урожай перерабатывается постепенно, по мере его созревания. Ягоды смородины и крыжовника созревают раньше основного урожая яблок или слив. Да и смородина с крыжовником бывают сортов разного созревания. Поэтому целесообразно полученный после выжимки мезги жмых использовать в качестве закваски для новой партии урожая, пущенного на виноделие. Такую закваску из жмыха можно некоторое время хранить в холодильнике в полиэтиленовом пакете: не более недели в отделении для фруктов и овощей.

Если получать сок методом сбраживания, то это будет наименее трудозатратный способ, кроме того он позволит обойтись без специального оборудования (пресса, соковыжималки, соковарки) и получить наиболее ароматное сусло с уже запущенным процессом брожения (с наличием винных дрожжей). Да и вино, полученное из сока, добытого методом сбраживания, получается наиболее ароматным и качественным.

Есть еще один неплохой метод извлечения сока из плодов. Он не очень известен, не очень широко применяется, почему-то нигде в литературе или в интернете он не упоминается, но есть убеждение, что многие им все-таки пользуются.

Глубокая заморозка позволяет извлекать сок из ягод с большой сокоотдачей. Наверное, многие покупали замороженные ягоды в магазине, и видели, что после разморозки ягоды совсем не похожи на свежие: они становятся дряблыми, водянистыми, легко давятся и выделяют сок. Объясняется это просто: при глубокой заморозке в ягодах образуются кристаллики льда, которые разрушают клеточные оболочки, именно поэтому при разморозке выделяется большое количество сока. Извлечь сок из ягод после разморозки просто: можно отжать их через марлю, можно растолочь и процедить, а можно добавить в емкость, в которой производится сбраживание. Извлечение сока методом заморозки имеет ряд плюсов. Заморозить и разморозить ягоды совсем несложно, замороженные ягоды можно хранить в морозильнике, поэтому использовать

замороженный продукт можно в любое время. Замораживать сырье имеет смысл в тех случаях, когда урожая много, и вы не успеваете все переработать: ягоды в морозилке могут храниться очень долго, и приступить к их переработке можно в любое удобное время. Кроме того, можно заморозить ранние ягоды, чтобы впоследствии смешать их с более поздним урожаем.

При глубокой заморозке в ягодах сохраняются все витамины и вкусоароматические вещества, что тоже является несомненным плюсом.

Однако, при применении метода заморозки ягоды несколько меняют вкус, становятся более водянистыми, в результате чего конечный продукт обладает несколько худшими качествами. Кроме того, данный метод не подходит для крупных твердых плодов (яблок, груш и т.п.).

Внимание! При всех вышеуказанных способах нельзя пользоваться металлической (в т.ч. из алюминия или нержавеющей стали) посудой, т.к. контакт с ней ведет к сильному окислению мезги. Подойдут емкости из стекла, пластика, эмалированная посуда.

Этап третий. Брожение сусла

Брожение – важнейший и определяющий этап приготовления вина. Именно на этом этапе происходит образование вина из сусла: винные дрожжи начинают перерабатывать сахар и кислоту, выделяя спирт и углекислый газ. Именно от качества и сбалансированности сусла, от правильности процесса брожения, будет зависеть качество вина, полученного в результате брожения. По большому счету, винные дрожжи все сделают сами, задача винодела – создать им наиболее благоприятные условия.

Именно на этом этапе сусло должно быть сбалансировано. На этом этапе и закладываются основные параметры будущего вина: его сахаристость, кислотность, вкус.

Для балансировки сусла необходимо четко выдержать три главных параметра.

Первый параметр – наличие в сусле живых **винных дрожжей**. Если сусло ставится из мезги, полученной методом сбраживания, то там уже имеется нужное количество винных дрожжей, и предпринимать еще какие-то меры по их внесению в сусло не нужно. А вот если сок извлекался из плодов другими методами (соковыжималкой, прессованием, соковаркой, замораживанием), то на этом этапе в сусло нужно добавить живую закваску винных дрожжей для запуска процесса брожения. Процесс получения закваски описан на предыдущем этапе.

Второй параметр – наличие нужного количества **сахара** для процесса брожения. Виноград винных сортов уже изначально обладает нужной сахаристостью и кислотностью (поэтому его и называют винной ягодой), поэтому из него достаточно просто отжать сок, который сразу начнет бродить. С нашими северными фруктами и ягодами, к сожалению, все не так просто. Они в большинстве своем не содержат нужного количества сахара, либо не обладают нужной кислотностью, поэтому для получения качественного вина приходится регулировать кислотность сусла и количество в нем сахара. Нужное количество сахара в сусле достигается просто: добавлением рафинированного сахара, для этого подойдет любой сахар-песок, купленный в магазине. От количества добавленного сахара будет зависеть, какое вино у нас получится: сухое, полусухое, полусладкое или десертное. Этот параметр задается именно на этапе брожения.

Третий параметр – **кислотность** сусла. Для того, чтобы процесс брожения проходил активно, необходимо отрегулировать уровень кислотности. Большинство наших садовых плодов не обладает нужными параметрами кислотности (в том числе и столовый виноград, сорта, не предназначенные для виноделия). Некоторые же фрукты и ягоды, наоборот, обладают пониженной кислотностью, что тоже плохо. Из сусла с пониженной или повышенной кислотностью хорошего вина не получится, причем речь идет не только о вкусе и аромате, сам процесс брожения в этом случае будет замедлен, или совсем может не запуститься.

Регулируется уровень кислотности просто: повышенный уровень кислотности убирается разбавлением суслу водой, а недостаточный уровень кислотности исправляется добавлением сока других плодов с высоким уровнем кислоты.

Как правило, в средней полосе нашей страны приходится иметь дело именно с плодами повышенной кислотности. Большой ошибкой начинающего винодела будет отказаться от разбавления сока водой в нужных пропорциях. Человек неопытный может подумать, что разбавление суслу водой ухудшит вкус вина, сделает его менее концентрированным. Наоборот, хорошее по своим вкусовым качествам вино получается только из сбалансированного по кислотности и сахаристости вина. Поэтому нужно стремиться к наиболее четкому следованию имеющимся рецептам виноделия. В последующих главах брошюры будут приведены конкретные рецепты вин, дозировки добавления сахара и пропорции разведения суслу водой.

Итак, третий этап виноделия включает в себя постановку суслу на брожение. Для этого мы получаем сусло с наличием винных дрожжей, нужной концентрацией сахара и необходимым уровнем кислотности, и ставим это сусло на брожение.

Помимо сбалансированности состава суслу для протекания процесса брожения необходимы еще два условия: **газоотведение и предотвращение проникновения в сусло воздуха**. При брожении выделяется большое количество газа, который необходимо удалять из емкости с суслom. Кроме того, правильный процесс брожения не может протекать при притоке свежего воздуха. Наверное, все помнят попытки начинающих виноделов натянуть резиновую перчатку на банку и отслеживания «готовности» вина по степени надутости перчатки? Такой способ годится лишь для совсем небольшого количества суслу, если же вы будете делать вино более чем в трехлитровой емкости, то перчатка не подойдет: из большого количества бродящей жидкости будет выделяться большой объем газа, и перчатка не продержится и пяти минут, она будет переполнена газом и слетит с банки.

Водяной затвор (гидрозатвор)

Проблема газоотведения и изолирования суслу от воздуха легко и правильно решается с помощью **водяного затвора**. Схема работы водяного затвора очень проста: емкость с суслom герметично закупоривается, оставляется лишь небольшая трубка, которая направляется из емкости в небольшую баночку с водой. Газ, обильно выделяющийся в ходе брожения, через трубку покидает емкость с суслom, таким образом в емкости не происходит повышения давления. Газ выходит из трубки под водой в банке, а вода препятствует проникновению атмосферного воздуха в емкость для брожения. Все просто и эффективно.

Сейчас в различных магазинах, специализирующихся на товарах для домашнего виноделия, продаются различные бродильные емкости с водяным затвором заводского изготовления. Если вы собираетесь заниматься виноделием на постоянной основе, то имеет смысл их приобрести. Но в случае необходимости можно очень легко изготовить бродильную емкость с водяным затвором в домашних условиях из подручных материалов.

Если немного коснуться самой емкости, в которой будет происходить брожение, то можно отметить, что наиболее предпочтительными будут являться деревянные емкости (бочки, бочонки), либо стеклянные. Емкости из дерева широко применяются в промышленном и традиционном виноделии, дерево не только обеспечивает экологичность продукции, но и при длительном соприкосновении с виноматериалом передает ему и некоторые свои качества, немного влияя на формирование вкуса и цвета. Небольшие бочонки можно купить в интернет-магазинах, но стоимость их велика, да и в домашнем виноделии при небольших объемах они могут оказаться не особо востребованными.

Хорошей альтернативой деревянным бочонкам является стеклянная тара. Стекло – это вполне нейтральный материал, которые не будет влиять на формирование вкуса и цвета, сохранит присущий фруктам и ягодам природный аромат и цвет. Однако, при применении для брожения вина стеклянной тары необходимо подбирать бутылки большого объема (как правило

емкостью около 10 литров и более), искать емкости с узким горлышком для обеспечения герметичности емкости.

Наиболее распространенным видом емкостей для брожения в домашних условиях сейчас являются бутылки из пищевого пластика. Да, это не самый лучший материал для пищевых продуктов, все-таки пластик есть пластик, и он выделяет в сусло ряд веществ, которые не улучшают ни вкус, ни аромат. Однако, пластиковые емкости обладают рядом преимуществ: их много остается после покупки и использования бутилированной воды, пластмасса является пластичным материалом, который легко режется, сгибается, из которого очень легко сделать любую необходимую конструкцию. Пластик – материал недорогой, поэтому использованную емкость после минования в ней надобности можно просто выбросить, а не хранить до следующего года, как это придется делать при использовании деревянной или стеклянной емкости. Ну и отметим тот факт, что в пищевой промышленности все-таки используется современная пищевая пластмасса, допущенная государственными стандартами для контакта с продуктами питания и напитками.

Как изготовить простейшую емкость для брожения ?

Это совсем несложно. Для простейшей емкости нам понадобится большая бутылка вместимостью 5—8 литров из-под бутилированной воды, использованная пластиковая бутылка из-под лимонада или сока емкостью 0,33—0,5 литра и пластиковая трубочка длиной сантиметров 20—30, немного пластилина.

Для брожения лучше использовать одну большую бутылку, чем несколько маленьких, поэтому целесообразно взять большую пластиковую бутылку литров на 8. В крышке бутылки ножом необходимо сделать небольшую дырку диаметром чуть меньше размера пластиковой трубочки. Затем с усилием вставить трубку в отверстие крышки, с двух сторон обмазать пластилином для герметичности соединения. Пластилина в данном случае бояться не нужно, т.к. это, во-первых, достаточно нейтральный материал, а во-вторых, он не будет контактировать с жидким суслем. После этого заливаем приготовленное сусло в бутылку. Внимание! Никогда не следует заливать сусло вплотную к крышке! При брожении часто образуется повышенное пенообразование, пена может забить трубку и закупорить ее, в результате из-за выделения газа в процессе брожения давление в бутылке может чрезмерно повыситься, и бутылку может просто разорвать. Всегда нужно оставлять не менее 7—8 см свободного пространства до крышки, причем чем больше объем емкости и количество сусла, тем большее расстояние до крышки нужно оставить незаполненным.

После заполнения емкости для брожения суслем можно приступать к изготовлению водяного затвора. Это тоже очень легко сделать. Обрезаем небольшую пластиковую бутылочку, чтобы она стала похожей на стаканчик, приматываем ее к емкости для брожения скотчем или изолентой, наливаем туда воды – и водяной затвор готов. Опускаем свободный конец пластиковой трубки в воду, и больше атмосферный воздух попадать в емкость для брожения не будет, а газ, выделяемый в процессе брожения, будет пузырьками выходить из трубки.

Водяной затвор не только обеспечивает сам процесс брожения, но и помогает за ним следить. Во-первых, надо добиться герметичности емкости для брожения, и о достижении нужной герметичности мы сможем судить, когда пузырьки газа начнут выходить из трубки водяного затвора. Если пузырьки идут, значит мы сделали все правильно: сусло бродит, герметичность имеется. Если же пузырьков нет, то тут может быть два варианта: либо нам не удалось правильно запустить процесс брожения и сусло не бродит, либо нет герметичности, причем второй вариант наиболее вероятен. В этом случае прежде всего нужно обеспечить герметичность: еще раз промазать пластилином место выхода трубки из крышки, может быть обмазать пластилином (герметиком) по кругу крышку в месте соединения ее с горлышком. В любом случае обеспечение герметичности бродительной емкости – процесс обязательный.

Хочется обратить внимание, что не стоит ждать появления пузырьков в водяном затворе сразу же после закрытия банки. После постановки водяного затвора еще нужно некоторое время (до нескольких часов), чтобы газ, выделяющийся в процессе брожения, заполнил свободное место в бутылке (банке), заполнил объем трубки, создал некоторое избыточное давление, чтобы выходить через трубку. Поэтому абсолютно нормально, если газ начнет пузырьками выходить из водяного затвора только через несколько часов, а вот если этого не случилось через 20 часов, то, возможно, герметичности добиться не удалось. Обращаем внимание на обязательную герметичность сосуда для брожения: при контакте суслу с воздухом вино может испортиться или превратиться в уксус.

Если сусло сделано правильно, водяной затвор поставлен герметично, пузырьки начали выделяться, то это значит, что наиболее трудоемкая часть приготовления вина позади, и нам останется несколько месяцев просто ждать когда сусло перебродит в молодое вино. Сначала процесс брожения будет идти очень бурно, пузырьки будут выделяться в большом количестве. Со временем процесс брожения будет замедляться, и о его активности мы сможем судить как раз по количеству и объему выделяющихся пузырьков газа.

Брожение должно происходить обязательно в темном месте, лучше при температурах, не выше 25 и не ниже 10 градусов.

Всю главную работу за нас сделают винные дрожжи. Они будут питаться сахаром и кислотой, перерабатывать их в углекислый газ и спирт. Спирт будет оставаться в емкости для брожения, образуя вино, а углекислый газ будет уходить через водяной затвор.

В ходе брожения винные дрожжи будут поглощать сахар и выделять спирт. Но не только это происходит во время брожения. При этом процессе происходит постепенное осветление суслу, выпадение осадка, сусло превращается в молодое вино. Абсолютно не стоит бояться ставить на брожение мутное сусло с взвесью мелких частиц: в процессе брожения оно в значительной мере осветлится и станет прозрачным, вся муть осядет на дно бродительной емкости.

Примерно месяца через полтора – два после постановки суслу на брожение, выделение пузырьков сильно замедлится, они будут появляться через большие паузы. Это значит, что пришло время для первой переливки суслу.

Этап четвертый. Переливка вина

Переливка вина – это тоже достаточно важный и необходимый момент в процессе приготовления напитка. Правильная переливка позволяет не только отделить молодое вино от осадка, но и помогает прекратить процесс брожения, избежать необходимости фильтрации вина.

После 1—2 месяцев брожения сусло превращается в молодое вино, а все твердые частички, которые обеспечивали мутность суслу, опускаются на дно емкости для брожения, делая молодое вино прозрачным и чистым. Вместе с частичками мути осаждаются на дно и отработавшие свое дрожжи. Переливка позволяет отделить молодое вино как от осадка, так и от осевших на дно дрожжей, в результате чего процесс брожения резко замедляется и постепенно сходит на нет.

Переливок делается две-три. Время первой переливки наступает примерно через месяц после постановки суслу на брожение. Признаки необходимости первой переливки: осветление вина, появление значительного осадка, и главное – сильно замедление газоотделения (выделение пузырьков в водяном затворе становится очень редким и слабым).

Переливка производится либо специальным сифоном, либо простой пластиковой гибкой трубкой типа капельницы (чтобы ускорить процесс переливки, желательно брать трубку большего диаметра, чем медицинская капельница, такие трубки можно купить в хозяйственном магазине). Бродительный сосуд ставится повыше, например на стол, а банка для переливки –

ниже, на пол. Пластиковая трубка вставляется в сосуд для брожения так, чтобы она совсем немного не доставала до осадка на дне. Другой конец трубки берется в рот, из трубки отсасывается воздух, после чего молодое вино из верхнего сосуда начнет поступать по трубке в нижнюю временную емкость, в которую надо успеть вставить трубку после того, как по ней пойдет вино. Все просто.

Главное – постараться избежать попадания осадка в переливаемое вино. От осадка нужно избавиться. На этом этапе происходит некоторая потеря объема изначально поставленного на брожение вина.

Затем необходимо слить осадок из сосуда, в котором происходило брожение, и тщательно бродильную емкость помыть. Напомню, что сливаемый на данном этапе **осадок содержит огромное количество винных дрожжей и является отличной закваской**. Его можно добавлять как закваску в другую свежую мезгу для запуска процесса брожения. Это очень удобно, ведь разные фрукты и ягоды созревают в разные сроки, поэтому получив первую культуру винных дрожжей при изготовлении вина из самых ранних плодов, ее можно впоследствии неоднократно использовать в виноделии при созревании более поздних.

После тщательной промывки сосуда для брожения, снятое с осадка молодое вино опять переливается в эту емкость, сосуд герметично закрывается, ставится на водяной затвор еще примерно на месяц. На этом этапе будет происходить процесс прекращения брожения, т.к. питательных веществ для дрожжей уже не останется, а сами дрожжи в большом количестве были удалены вместе с осадком. На этом этапе выделение пузырьков газа в водяном затворе будет либо очень слабым, либо вообще незаметным. После того, как газоотделение прекратится (примерно через месяц), можно производить вторую переливку.

Цель второй переливки – окончательно избавиться от осадка и от остатков дрожжей и перелить молодое вино в емкость для созревания. Производится вторая переливка точно так же как и первая, только осадка будет совсем немного (его может быть вообще не видно), и потери объема на этом этапе совсем незначительны. В любом случае, даже если видимого осадка нет, лучше произвести вторую переливку, оставив на дне немного (около половины сантиметра) вина, которое потом вылить: даже если видимого осадка нет, на дне скапливаются остатки дрожжей и твердых частиц.

Во время второй переливки молодое вино переливается уже в емкость, в которой будет происходить созревание вина. В этот момент можно уже говорить не о сусле, а именно о молодом вине, его уже вполне можно пить, во Франции у виноделов есть даже праздник молодого вина. Но только в процессе созревания вино приобретет благородный насыщенный вкус, аромат и цвет.

Иногда имеет смысл сделать и третью переливку. Очень часто в процессе вызревания все равно продолжает накапливаться осадок. Как только вы его заметили- сделайте третью переливку.

Этап пятый. Созревание вина

А вот на этом этапе придется запастись терпением. Конечно, можно сразу выпить все молодое вино, но такой напиток не раскроет свой вкус и аромат в полном объеме, будет напоминать кустарное домашнее вино невысокого качества. Благородный цвет, вкус и запах вино приобретает именно в процессе старения.

Замечено, что уже после созревания вина в течение полугода полностью исчезает привкус бражки (дрожжевой привкус), исчезает и дрожжевой запах, даже цвет меняется, становится более насыщенным. После годовой выдержки вино уже может конкурировать с винами фабричного производства. Так что торопиться на этом этапе не нужно, лучше немного подождать и получить более качественный результат.

Созревание вина может и полностью поменять итоговый результат. Приведу примеры из собственного винодельческого опыта. Например, сливовое вино после последней переливки обычно обладает не самым приятным запахом, который в значительной мере исчезает именно во время выдержки. А еще очень характерен случай с моей первой попыткой изготовить апельсиновое вино. После окончания брожения оно получилось неплохим, с апельсиновым ароматом и светло-желтым цветом, но вкусовые качества были средние. При дегустации оно особо никому не понравилось, и я закупорил его в бутылку и поставил в самый дальний угол кладовки, где оно простояло около трех лет. Когда я о нем вспомнил, оно сильно изменилось: за три года оно стало более густым, заметно потемнело и стало темно-желтым, а главное – приобрело замечательный вкус. Рассказываю об этом чтобы подчеркнуть важность этапа созревания вина.

Конечно, созревание настоящего вина должно происходить в деревянной бочке или бочонке. При этом вино еще и впитывает из древесины бочки дубильные вещества, т.е. сама бочка оказывает положительное влияние на процесс созревания вина. При созревании вина в бочке его количество со временем немного уменьшается: вино через поры древесины испаряется, такое уменьшение вина французские виноделы называют «доля Бога». Поэтому необходимо доливать в бочку вино того же урожая из других емкостей.

Однако, как уже говорилось, в домашнем виноделии деревянные бочки – вещь редкая и достаточно дорогая. При их отсутствии вполне можно пользоваться посудой из стекла и пищевого пластика, тем более, что при использовании таких емкостей испарения вина и снижения его уровня не происходит.

Стекло как материал больше подходит для длительного хранения вина на этапе его созревания, оно абсолютно нейтрально, не выделяет в вино никаких побочных веществ, не портит вкус и запах.

Пластиковая посуда в этом смысле намного хуже, но в современных условиях тоже может подойти. Самое главное, чтобы пластик был пищевым. Неплохо подходят бутылки из-под питьевой воды, канистры и баки из пищевого пластика тоже подойдут.

На этапе созревания нужно соблюсти некоторые условия. Созревание должно происходить в темном помещении, лучшая температура для созревания вина примерно 5—10 градусов выше нуля. Конечно, такие условия не всегда получается найти в условиях городской квартиры, поэтому лучше найти в жилом помещении темное и самое прохладное место, подойдет, например, кладовка, если она имеется в вашей квартире. Наличие погреба на даче или в загородном доме полностью решает эту проблему, т.к. в погребе условия близкие к идеальным.

На этапе созревания гидрозатвор нам уже не нужен, самое главное – герметично закрыть сосуд, в котором будет дозревать вино, в случае отсутствия герметичности вино может просто испортиться. Через некоторое время после закрытия емкостей с дозревающим вином целесообразно сделать контрольное открытие: часто бывает, что процесс брожения закончился не полностью и незаметно еще идет, тогда в емкости будет выделяться газ и повышаться давление. Чтобы сосуд не разорвало избыточным давлением, нужно иногда стравливать излишние газы. Если же контрольное открытие не приводит к шипению при стравливании газа, значит вино полностью перебродило и его можно больше не открывать, а герметично закрыть и оставить в покое. В процессе вызревания нужно следить и за тем, чтобы в емкости не образовывался осадок. Если осадок стал визуально заметен, необходимо сделать переливку, удалив осадок.

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.