

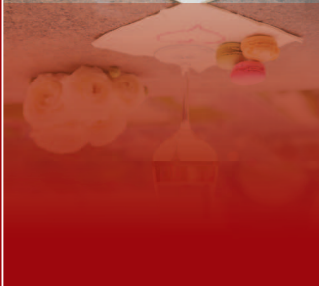


# Введение

Вино — один из старейших напитков на Земле. В легендах многих народов ему даже приписывается божественное происхождение. Так, по преданиям, в Древнем Египте начало виноделию было положено Осирисом, в Древней Греции — Дионисом, а в Древнем Риме — Бахусом. В этом напитке отражается не только история развития человечества, но и изменение вкусов людей с течением времени.

С момента, когда люди научились превращать сок виноградных ягод в вино, прошло много веков, но виноделы по сей день продолжают улучшать его качество и получать новые сорта. Это невероятно, но сейчас в мире больше сортов вина, чем за всю историю этого напитка. Никогда еще производители и ценители вина не обменивались опытом и знаниями так активно, как в наше время. И это совсем не зря, ведь любители вина по всему миру только выигрывают от этого взаимного обогащения идеями.

Как разобраться среди многочисленных названий сортов? Почему две на первый взгляд одинаковые марки вина отличаются по цене больше чем в 2 раза? Эти и другие вопросы волнуют всех, кому интересен мир вина. Знать секреты виноделия нужно для того, чтобы не только понимать, что мы пьем, но и суметь выбрать напиток и получить от него настоящее удовольствие. Ведь знания о вине превращают процесс его употребления в подлинное эстетическое наслаждение.





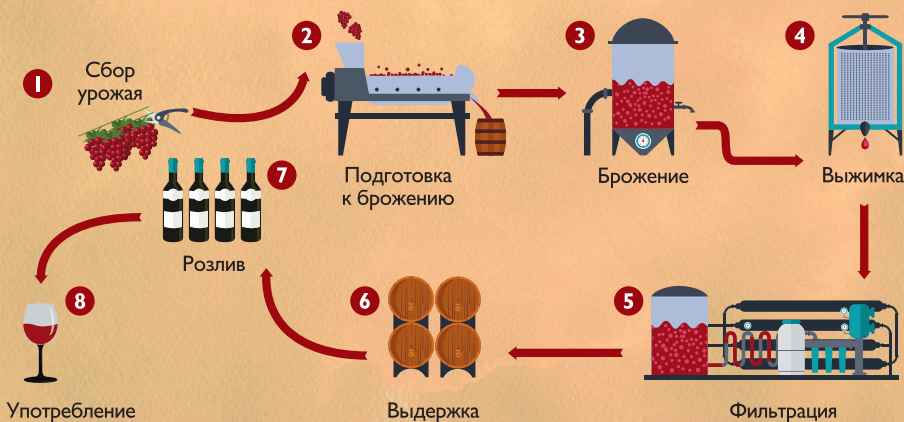
# Как виноград превращается в вино

Для производства хорошего вина нужно трудиться на протяжении всего года, каждый день ухаживая за виноградником. Качество напитка во многом зависит от почвы, на которой рос виноград, и климатических условий региона. Благодаря современным достижениям техники вино для повседневного употребления можно производить везде, где удастся обустроить виноградники. Но для благородных вин высокого качества нужен виноград, выросший в идеальных условиях, и талантливые виноделы.

## Производственный процесс



Процесс изготовления вина включает ряд решений, которые зависят от сорта и характеристик винограда, а также стиля напитка, которое хочет получить винодел. В современной виноделии применяются самые разные способы производства, но все они в основном состоят из нескольких ключевых этапов.



## Цвет и вкусовые компоненты

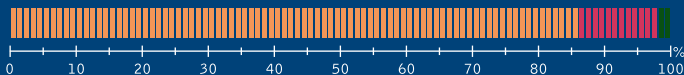
Цвет красного вина получается таким из-за кожицы ягод, а не из-за сока. Поэтому белое вино вполне можно получить даже из красного винограда. Производство розового вина начинается так же, как и красного, просто кожицы отделяются от сока как раз тогда, когда он окрашивается в розовый цвет.

На оригинальные вкусовые компоненты любого вина приходится меньше 2% от всего состава. Современные технологии позволяют с высокой точностью определить их все. Но если собрать эти компоненты вместе, а затем добавить воду и спирт, смесь по вкусу не будет похожа на вино.



Традиционно для выдержки вина берут дубовые бочки. В современной практике виноделия также используют чаны из нержавеющей стали.

## Состав вина



Вода | Спирт

Прочее: органические кислоты, углеводы, минеральные вещества, танины и красящие пигменты, летучие кислоты, азотистые вещества, сложные эфиры, альдегиды, высшие спирты, витамины

## Витамины и минералы

**B3** ниацин

**B6** пиридоксин

**K**

калий

**Mg**

магний

**B5** пантотеновая кислота

**B2** рибофлавин

**P**

фосфор

**Ca**

кальций



## Пищевая ценность

В 100 г белого вина (11% об.; виноград без кожицы и зерен):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 82 ккал
- Жиры — 0 г

В 100 г красного вина (12% об.; виноград с кожицей и зернами):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 85 ккал
- Жиры — 0 г



## Калорийность вина

- Сухое вино — 60—90 ккал
- Сладкое крепленое вино — 100—200 ккал





# Характеристики вина

Вкусовые особенности вина ощущаются по мере того, как их улавливают рецепторы языка в процессе употребления. Основные характеристики напитка определяются по пяти ключевым признакам: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость, тело вина.

## Сладость

Сладость вина зависит от количества сахара, который остался после процесса брожения.

Игристые вина:

- Брют-кюве — 0 г/л сахара.
- Экстрабрют — 3–6 г/л сахара.
- Брют — до 15 г/л сахара.

Столовые вина:

- Сухие — до 4 г/л сахара.
- Полусухие — 4–18 г/л сахара.
- Полусладкие — 18–45 г/л сахара.
- Сладкие — не менее 45 г/л сахара.

### Кстати

У белых вин кислотность обычно выше, чем у красных, так как виноград, из которого они производятся, произрастает преимущественно в более холодных регионах.

## Кислотность

Все вина содержат несколько видов кислот: винную, яблочную, лимонную, тартаровую и др. Степень кислотности вина в основном определяют винная и яблочная кислоты. Их общая доля — 90% от всех кислот в напитке. Уровень кислотности вина колеблется от 2 до 4,5 рН. Этот показатель отвечает за освежающее, бодрящее ощущение от напитка после первого глотка.

### Содержание танинов



Танины вина вызывают ощущение сухости и кислотности во рту. Напиток, где они содержатся в большом количестве, называют терпким. Танины попадают в вино из кожицы, семян и веточек винограда. Кроме того, они содержатся в деревянных бочках. Поэтому напиток, выдержанный в дубовой бочке, будет иметь больше танинов, чем тот, который бродил в стальном чане.

Содержание танинов для красного вина имеет такое же значение, как уровень кислотности для белого, то есть является основой его вкуса.

### Классификация вина по уровню кислотности

- Свежее (высокая кислотность)
- Мягкое (средняя кислотность)
- Плоское (низкая кислотность)





### Вина с полным телом

- ↓ Кислотность
- ↑ Сахар
- ↑ Танины
- ↑ Спирт

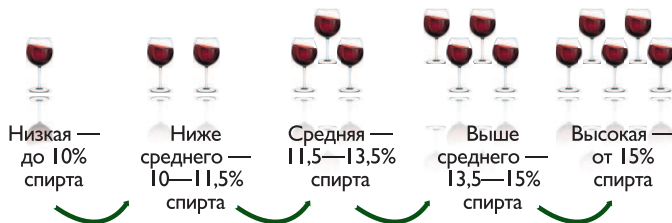
### Вина с легким телом

- ↑ Кислотность
- ↓ Сахар
- ↓ Танины
- ↓ Спирт

## Крепость

Спирт в вине появляется в процессе брожения. Иногда его добавляют отдельно во время ферментации, чтобы прервать ее, сохранить больше остаточного сахара и получить десертное крепленое вино. Кроме того, винный спирт могут добавлять после брожения. Так делают сухое крепленое вино.

Спирт согревает и немного обжигает горло при дегустации. Также он добавляет вину ощущение вязкости.



## Тело вина



Тело вина — это общее впечатление от него, которое помогает классифицировать ощущение насыщенности во рту, возникающее при глотке. На этот показатель влияет уровень сахара, танинов, кислотности и спирта. В зависимости от их содержания одни вина кажутся насыщеннее, чем другие. На основании этого показателя выделяют вина с легким, средним и полным телом.





# Упаковка, маркировка и хранение



Бутылки для вина бывают самых разных форм и размеров. Одни из них популярны в определенных регионах в силу сложившихся традиций, другие удобны в определенных обстоятельствах, третьи способствуют лучшей выдержке напитка. Существуют также редкие виды бутылок, которые особенно интересуют коллекционеров. Винные этикетки выполняют не только рекламную функцию. Они содержат данные, которые позволяют получить представление о качестве вина. Научиться расшифровывать информацию на этикетках совсем несложно. Этот полезный навык поможет выбирать нужное по качеству и характеристикам вино.



Стандартный бокал (150 мл)



=



Стандартная бутылка (750 мл)

## Распространенные формы бутылок



Флейта  
Рейнская  
Хок



Бургундия

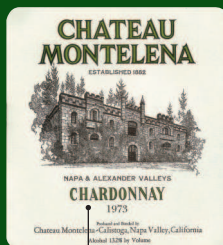


Бордо



Шампанское

Упаковка, маркировка и хранение



## Маркировка по названию сорта

Вино может маркироваться по названию сорта винограда, из которого произведено. Такое вино — сортовое. В его наименовании указывается сорт основного или единственного винограда, из которого оно сделано. В каждой стране определено свое минимальное содержание основного сорта, например в Германии, Италии, Франции — 85%, в Аргентине — 80%.



Почти все большие бутылки названы именами библейских персонажей.

## Емкость бутылок



### Маркировка по названию региона

Большинство европейских вин маркируются по названию региона, где выращен виноград. Название местности автоматически привязывается к определенным сортам винограда, которые в ней используются для производства вина. Считается, что регион выращивания оказывает свое особенное влияние на эти сорта, поэтому наименование по местности наиболее точное.

## О чем расскажет этикетка



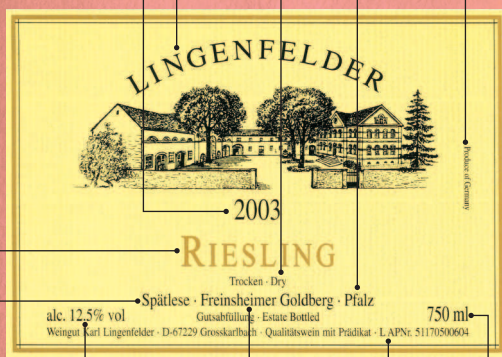
Сведения о производителе      Характеристика вкуса и сорта вина

Год урожая

Сведения о компании, которая разливала вино

Наименование вина

Страна происхождения



Содержание спирта

Официальный проверочный номер вкусового оттенка (гарантия аналитической и вкусовой проверки)

Данные о емкости бутылки

Сведения о винодельческом хозяйстве

Надпись, указывающая на класс вина



## Хранение вина

Качественное вино заслуживает того, чтобы его правильно хранили. Если этим пренебрегать, даже самый лучший напиток может прийти в негодность. В процессе хранения нет ничего сложного: главное — подобрать оптимальные условия. В большинстве домов идеального места просто не существует. В этом случае выбор условий хранения — это, скорее, вопрос компромисса. Бутылки с вином можно, например, держать в шкафу или чулане под лестницей, а вот в кухонном буфете для них не слишком подходящее место из-за частых перепадов температуры. Остатки вина можно хранить в холодильнике, но перед подачей не забыть довести его до нужной температуры.

### Температура



Температура хранения вина должна быть максимально стабильной. Идеальной считается 10–13°C, но в целом вино может содержаться и при 7–18°C. Важно, чтобы сезонные температурные изменения происходили постепенно. Для вина подойдет самое прохладное место в доме, подальше от обогревателей. Оптимальная температура хранения разных вин:

- Насыщенное красное и крепленое — 16–18°C.
- Красное с легким и средним телом — 13–16°C.
- Насыщенное белое, ароматное белое и розовое — 7–13°C.
- Игристое и легкое белое — 3–7°C.

Холодильные шкафы идеально подходят для хранения небольших запасов вина в теплых помещениях.



Упаковка, маркировка и хранение



### Маркировка по торговой марке

Порой, кроме торговой марки, также указывается сорт винограда или место производства, так как одна и та же фирма может выпускать разные вина на разных винодельнях.



### Маркировка по оригинальному названию

Обычно такие наименования производители придумывают для особых купажных вин.



### Это надо знать

Даже самые темные красные вина, несмотря на условия хранения, с возрастом светлеют. Белые вина под действием кислорода со временем темнеют. Они приобретают насыщенный желтоватый оттенок. Это не является следствием неправильного хранения.

## Освещение

Яркий свет неблагоприятно сказывается на винах, особенно на белых и игристых. Темнота — залог гармоничной и долгой выдержки. Можно, например, накинуть на бутылки полотенце.

## Влажность

При высокой сухости пробки у винных бутылок могут испортиться и начать пропускать воздух. Эта проблема решается с помощью увлажнителя воздуха.

## Покой

Помещение, предназначенное для хранения вина, желательно оградить от вибраций. Хранить вино в доме возле железнодорожных путей — далеко не лучшая идея.

Владельцы цокольных этажей могут обустроить погреб под землей. Однотипные бутылки допустимо укладывать штабелями.





# Бокалы для вина

Качественное вино достойно хорошего бокала. Как ни странно, вкус этого благородного напитка может меняться при опробовании его из разных бокалов. Вы можете легко убедиться в этом сами. Чтобы дегустация прошла успешно, бокалы, в которые наливают вино, должны соответствовать некоторым требованиям. Если они подобраны правильно, напиток изменит вкус в лучшую сторону. Подбирать бокалы нужно по трем основным критериям: цвет, форма, размер.

## Критерии выбора бокалов



- **Цвет.** Идеальный бокал для вина должен быть прозрачным, бесцветным и без рисунков, так как они мешают оценить оттенок и прозрачность напитка.
- **Форма.** Края бокала должны немного сходиться к центру, чтобы аромат вина не улетучивался. Ножка должна быть достаточно высокой, чтобы бокал было удобно держать в руке. Для сухих белых вин не подходят бокалы с низкой ножкой, так как они быстро нагреваются от тепла ладони, в то время как это вино нужно пить холодным.
- **Размер.** Бокал должен быть достаточно большим, чтобы в него можно было налить нужное количество вина и вращать, не выплескивая наружу, с целью высвободить ароматы. Небольшие бокалы подходят только для крепленых и десертных вин, которые имеют достаточно сильный аромат.



Универсальный стандартный бокал для дегустации всех типов вина



Узкий и высокий бокал для шампанского



Бокал для молодых белых вин



Бокал для насыщенных белых, легких красных и розовых вин



Бокал для насыщенных красных вин с высоким содержанием танинов



Бокал для ароматных красных вин



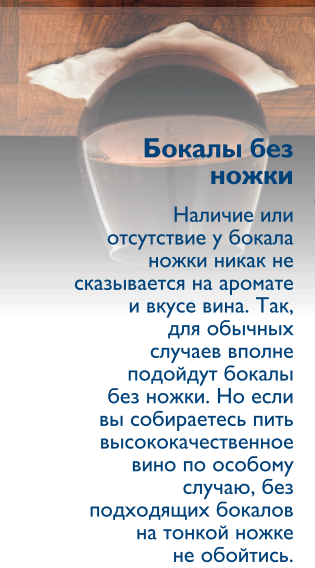
Бокал для крепленых и десертных вин



Бокалы для вина







### Бокалы без ножки

Наличие или отсутствие у бокала ножки никак не сказывается на аромате и вкусе вина. Так, для обычных случаев вполне подойдут бокалы без ножки. Но если вы собираетесь пить высококачественное вино по особому случаю, без подходящих бокалов на тонкой ножке не обойтись.

### Кстати

В прежние времена Шампанское было принято подавать в кубках с широким горлом. Считалось, что это подчеркивает благородство напитка.

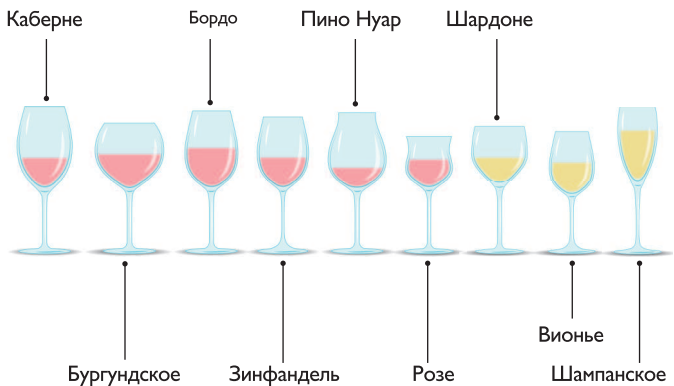
Но на самом деле в широком бокале у Шампанского быстро исчезает аромат и оседает пена. Идеальными для игристых вин считаются бокалы удлиненной формы. Она способствует правильному и устойчивому образованию пузырьков газа, а узкое горло удерживает аромат напитка.



## Универсальные бокалы

Некоторые бокалы считаются идеальными для конкретных типов вина. Впрочем, вовсе не обязательно покупать их отдельно для каждого сорта. Большинству любителей вина достаточно универсальных бокалов, которые считаются оптимальными по форме и размерам.

## Типы бокалов для разных сортов вина



## Уход за бокалами

Моющие средства оставляют на бокалах осадок в виде тонкой пленки. Впоследствии она может повлиять на вкус и аромат вина. Поэтому винные бокалы желательно мыть хозяйственной или пищевой содой.



Бокалы для вина

# Как открыть и подать вино

Вино начинает свой путь к столу с виноградника, а заканчивает в бокале. Обычно этот благородный напиток сопровождается трапезу. При этом важно не только правильно выбрать вино, но и подать его так, чтобы оно максимально раскрыло свои свойства. Значение имеет правильность откупоривания бутылки, подбор бокалов и соблюдение температуры подачи. Если следовать определенным правилам, вино принесет удовольствие, а при серьезных ошибках — разочарование.

## Как открыть бутылку тихого вина

1. Удалите колпачок с горлышка так, чтобы вино не соприкасалось с ним, когда наливается в бокал, и вытрите венчик горлышка влажной тканью.
2. Поставьте бутылку на стол, мягко вкрутите штопор почти до упора, чуть сместив его относительно центра.
3. Медленно вытаскивайте пробку, чтобы не раскрошить ее.



## Это полезно знать!

Если пробка сидит слишком плотно, попробуйте нагреть горлышко бутылки под струей теплой воды. Важно при этом, чтобы вода не попала на саму пробку. Кроме того, можно попробовать ввинчивать штопор не под прямым углом, а с небольшим наклоном. Если пробка повреждена, осторожно ввинчивайте штопор под некоторым наклоном в часть, которая осталась целой.





## Открываем бутылку игристого вина



1. Если бутылка перевозилась с места на место, дайте ей отдохнуть перед подачей хотя бы сутки. Если открывать вино нужно в тот же день, желательно поставить его в ведро со льдом на полчаса.

2. Удалите фольгу и проволочный узелок, придерживая пробку одной рукой. Наклоните бутылку примерно на 45°. Одной рукой зажмите пробку и верхнюю часть горлышка, а другой вращайте бутылку за основание.

3. Когда почувствуете, что пробка выходит из бутылки, надавите немного на нее, чтобы она не выскочила. Медленно вытаскивайте пробку из бутылки, тогда она выйдет со слабым шипением, а не с хлопком.

## Классические принципы подачи вина к столу



Каждый из этих принципов действует независимо от других. Соблюдать их все необязательно, это только рекомендации:

- белые вина подаются перед красными;
- сухие вина — перед сладкими;
- легкие вина — перед тяжелыми;
- простые вина — перед винами со сложным букетом.

