

Иван Дубровин

ВСЁ О КРАСНОМ ВИНЕ

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о красном вине / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM. — 92 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75283-6

Известно ли вам, какой из напитков считается самым древним? Совершенно верно, речь идет именно о красном вине, чей возраст не уступает возрасту самой древней из человеческих цивилизаций. В данной книге вы найдете интереснейшие исторические факты, рассказывающие не только о возникновении красного вина и его основных разновидностей, но и о производстве и потреблении разнообразных вин.

В этой поистине замечательной книге вы прочтете о целительных свойствах красного вина и его применении в кулинарии, узнаете об особенностях и традициях потребления вина, о том, как самостоятельно приготовить ароматное домашнее вино. А женщины, вне всякого сомнения, обязательно заинтересуются главой, рассказывающей о применении красного вина в домашней косметологии.

BIC WBX

BISAC CKB000000

ВВЕДЕНИЕ

Вы держите в руках книгу, которая называется «Все о красном вине». В ней собрано немало интересных сведений о возникновении красного вина и о его богатейшей истории. Помимо исчерпывающих сведений об истории виноделия, в данной книге вы сможете найти информацию о сортах и разновидностях красных вин, узнаете рекомендации специалистов по выбору напитка и проверке его качества.

Приведенные во второй главе некоторые советы и хитрости помогут вам отличить настоящее, дорогое красное вино от дешевой и грубой подделки. Там же вы найдете информацию об основных характеристиках и особенностях самых известных из красных вин.

В третьей главе вы узнаете все о целебных свойствах красного вина и найдете рецепты и рекомендации по его применению при лечении и профилактике определенных заболеваний. Помимо несомненных вкусовых и лекарственных качеств этот напиток обладает и некоторыми свойствами, которые могут быть применены в косметологии.

О благотворном воздействии красного вина на состояние кожи лица было известно красавицам, жившим в далеком прошлом. Их секреты и рецепты приготовления чудодейственных масок и лосьонов на основе вина можно узнать из четвертой главы.

В пятой главе рассказано об основных технологических принципах приготовления красного вина, а также даны рекомендации по домашнему виноделию, благодаря которым вы сможете самостоятельно и довольно быстро освоить технологию приготовления вин в домашних условиях, а также узнаете все тонкости и секреты приготовления качественного виноградного вина.

Женщин наверняка заинтересует глава об использовании красного вина в кулинарии. А в последней главе вы узнаете о красном вине то, о чем даже и не подозревали. Оказывается, благодаря некоторым свойствам и особенностям, его можно применять в разнообразных бытовых ситуациях и в неожиданных случаях.

ГЛАВА I

СВЯЩЕННЫЕ ДАРЫ ДИОНИСА

История возникновения вина

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии, этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умиловить богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготавливались русские традиционные народные хмельные напитки.

С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином, которое считалось «кровью Иисуса Христа». Но прежние ритуальные напитки вовсе не пропали из народного употребления, а просто перешли из разряда «церковных» и праздничных в общеупотребительные и довольно будничные, однако доступны они были не всем слоям общества, а лишь привилегированным.

История виноделия насчитывает почти столько же лет, сколько и самое древнее занятие человечества —

земледелие, и более точный возраст вина доказывается благодаря раскопкам в местах древнейших поселений. Первый письменный источник, в котором упоминается этот божественный напиток, – это книга «Бытия», согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу, первым делом посадил виноградник. Достоверно известно, что еще в древней Месопотамии виноградное вино делалось за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия». Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось именно в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря мореплавателям, перевозившим разнообразные грузы в другие страны.

Путешественники и торговцы из Малой Азии как-то добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей. Это победное шествие виноградного вина по Европе происходило задолго до нашей эры.

Вскоре этот напиток, развозимый вездесущими мореплавателями, распространился практически по всему миру. И нет ничего удивительного в том, что в каждой религии и верованиях древних предков обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с этим напитком, который признается одним из самых древних. В древнегреческой мифологии этого «винного» бога и красавца называли Дионисом, в Древнем Риме это проказник и распутник Бахус, а в Древнем Египте – маленький божок виноградной лозы Шаи.

Примечательным является тот факт, что во всех традиционных верованиях каждого народа существовал определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина, который всячески почитался и

ублажался, ему дарили дорогие подарки и приносили священные жертвы. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах, веселился, пел и плясал, и поэтому эти боги часто приравнялись к богам веселья и радости, беззаботного времяпрепровождения.

Если немного углубиться в греческую мифологию, можно узнать, кем же на самом деле был Дионис. Этот греческий бог является одним из самых младших на божественном Олимпе, да и богом он был признан не сразу. Так звали человека, который отправился странствовать по разным государствам и учить людей выращивать виноград и делать из него прекрасный и очень приятный на вкус напиток. И каждый раз Дионис говорил, что он является посланником богов, ниспосланным на землю для того, чтобы научить людей сажать виноград и делать из него этот божественный напиток, секрет которого принадлежал только богам. Дионис был красивым и статным юношей, одетым в дорогие одежды, и он умел творить чудеса.

Как-то раз его похитили пираты, которые позарились на богатые одежды. Они решили, что Дионис – сын знатного греческого торговца. Решили они продать его на невольничьем рынке и выручить за него большие деньги. Но каждый раз, когда они пытались связать его, путы сами спадали с его тела и он вновь оказывался на свободе. Пираты недоумевали и решили, что над ними кто-то зло подшучивает, а когда принялись искать на своем корабле сообщника Диониса, увидели, что по палубе разливается благоухающая темная жидкость, которая на деле оказалась виноградным вином.

В тот же миг корабль преобразился до неузнаваемости: мачты и снасти увили виноградные лозы с сочными и крупными листьями, между которых стали появляться яркие и прекрасные цветы, постепенно

превратившиеся в сверкающие под лучами солнца виноградные гроздья. Белые паруса наполнились теплым ветром, и корабль стал похож на огромный плавающий виноградник, весь усыпанный прекрасными и ароматными ягодами, будто вобравшими в себя все солнечное тепло.

Пираты на миг обомлели и принялись прыгать за борт, спасаясь от неведомого колдовства, а Дионис превратил всех их в дельфинов, потомки которых до сих пор сопровождают корабли в надежде найти тот, на котором плавали их предки, и вновь принять человеческое обличье. Они даже пытаются что-то сказать морякам на своем дельфиньем языке, но никто их не понимает – так повелел бог вина Дионис.

Бахус, или Вакх, или Либер, является римским богом виноградного вина и покровителем всех виноградников. Он имел совсем другой нрав, нежели Дионис, да и прославился благодаря другим качествам. Бахус был неисправимым весельчаком и очень любил в шумной компании бродить по лесам и лугам, пить виноградное вино и устраивать веселые праздники, игры и театральные представления.

В Древнем Египте дело обстояло по-другому: сами жрецы, служители божественного культа, не могли определить, кого же именно благодарить за появление винограда – богов плодородных земель, на которых он и произрастает, или богов воды, которая питает виноградную лозу. В конце концов появился своего рода симбиоз (совместная форма существования) богов плодородия и воды, которого и называли именем Шаи.

По сравнению с Дионисом и Бахусом Шаи был сущим ангелом со спокойным нравом и доброй душой, и поэтому в его честь не устраивали буйных пирушек и оргий. В Древнем Египте виноделами могли быть лишь состоятельные люди, и в результате Шаи стал считаться не

только маленьким богом виноградной лозы, но и богом, символизирующим достаток и богатство, изобилие и полное довольство.

Как же наши далекие предки научились делать вино и выдерживать его определенное время, чтобы обыкновенный сок в результате брожения приобрел совершенно новые свойства и стал совершенно другим напитком с новыми вкусовыми качествами?

Известно, что в древности вино перед употреблением выдерживали очень долго – от 15 до 20 лет. Причем оно хранилось в специальных сосудах – амфорах, которые запечатывались и закапывались глубоко в землю. Римляне придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином – амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло вино от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась деревянная затычка, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновения воздуха в сосуд. Немного позднее галлы додумались хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно.

Известно, что радикальные политические изменения и катаклизмы в жизни конкретной страны или империи очень сильно сказываются на всех сторонах ее жизни, в том числе и на качестве вина. Именно это и произошло после распада великой и огромной Римской империи, так как варвары не собирались тратить драгоценное время на выращивание виноградников и ожидание, пока виноградный сок превратится в настоящее виноградное вино.

В результате такого халатного отношения понятие о выдержке вина вообще исчезло из жизни людей на весьма продолжительный период времени. Варваров вполне устраивала вонючая и хмельная виноградная брага, для

приготовления которой не требовалось ни много времени, ни особых усилий, так как можно было просто свалить собранный виноград в чан, выжать сок и дать ему немного постоять в незакрытой деревянной бочке. Вместо настоящего вина, которое издревле считалось напитком богов, люди потребляли «кислятину», которая мало чего общего имела с вином и практически не выдерживалась, так как эта жидкость выпивалась намного раньше следующего урожая.

Намного позже, через несколько веков, некоторые замечательные личности вновь решили возродить старинную традицию выдерживать вина в течение долгого времени, и благодаря им эта традиция процветает до сих пор. После целой серии экспериментов с различными добавками к вину было выяснено, что при смешивании вина в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретало непревзойденный вкус и аромат. Среди подобных новаторов был известный теперь на весь мир монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особо вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора. Заслуги этого монаха, навеки вошедшего в историю виноделия, изобретением нового сорта красного вина не исчерпываются: оказывается, он вновь решился использовать при хранении вина пробки, чем возродил ушедшую было в глубину веков традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошел фурор, так как то красное вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели вино, хранившееся в обыкновенных бочках. А по мере того, как европейцы расселялись по миру, постепенно распространялись и их напитки, и вскоре о красном вине знали на обоих континентах Америки, а также в Австралии