

Шанцер Леон

**Виноделие и погребное
хозяйство. Руководство для
виноделов, виноградарей и
винооторговцев**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 03
ББК 92
Л47

Л47 **Леон Ш.**
Виноделие и погребное хозяйство. Руководство для виноделов, виноградарей
и виноторговцев / Шанцер Леон – М.: Книга по Требованию, 2022. – 306 с.

ISBN 978-5-521-30646-6

ISBN 978-5-521-30646-6

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2022

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2022

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

	§ 2. Приготовление новыхъ бочекъ для наполненія виномъ (Weingrünmachen der Fässer) (озивненіе бочекъ)	130
	§ 3) Очистка бывш. въ употребл. бочекъ а) здоровыя бочки б) больныя бочки	132
Глава	III. Погребная работа	135
	§ 1. Доливка	»
	§ 2. Фильтрація	137
	§ 3. Очистка винъ	142
	§ 4. Очистительныя средства	143
	§ 5. Процессъ очистки	146
	§ 6. Обзоръ правилъ очистки винъ	151
	а) матеріалы и количество	»
	б) могущій произойти вредъ при неправильности ея	152
	§ 7. Второй и слѣдующіе перетоки (переливки)	»
	§ 8. Перетокъ помпой	156
	§ 9. Перетокъ сифономъ	158
Глава	IV. Нагрѣваніе вина (Пастеризація)	159
Глава	V. Вино въ торговомъ погребѣ	164
	§ 1. Предварительныя пробы	»
	§ 2. Поправка винъ	165
	§ 3. Перебраживаніе вина	168
	§ 4. Срѣзка винъ	169
	§ 5. Отправка винъ въ бочкахъ	173
	§ 6. Вино въ мелочной продажѣ	174
	§ 7. Дрожжевое вино и муть	175
	§ 8. Подъемъ	176
	§ 9. Винный камень	177
	§ 10. Средства для прекращенія течи въ бочкахъ	178
Глава	VI. Бутылочное вино	179
	§ 1. Наполненіе бутылокъ виномъ	181
	а) бутылки и ихъ очистка	»
	б) разливка вина по бутылкамъ	184
	в) закупорка бутылокъ	187
	§ 2. Окончательная отдѣлка бутылокъ	189
	§ 3. Укладка и упаковка	192
Глава	VII. Искусственное увеличеніе количества или полувино	193
	§ 1. Галлизированіе	»
	§ 2. Петіотизація	197
Глава	VIII. Уксусъ	200
	§ 1. Превращеніе вина въ уксусъ	201
	§ 2. Методы изготовленія уксуса	202
	§ 3. Выдѣлка уксуса для домашняго обихода	210

	СТРАН.
Глава IX. Болѣзни и недостатки винъ и ихъ леченіе	211
§ 1. Недостатки винъ	»
1) чериѣніе	»
2) бурѣніе	213
3) обезцвѣчиваніе краснаго вина	215
4) плохой вкусъ и запахъ вина	216
5) дрожжевой или гнилой вкусъ	217
6) вкусъ бочки и дерева	»
7) сѣрноводородный вкусъ и запахъ	218
8) гребышковый вкусъ	219
9) вкусъ коפותи	»
10) грунтовой вкусъ	»
11) вкусъ воздуха	220
12) мышиный вкусъ	»
13) вялость вина	222
14) разные недостатки	»
§ 2. Болѣзни винъ 1) Плѣсень (<i>Mycoderma vini</i>).	223
2) Окисаніе вина или укусуная бо- лѣзнь (<i>Essigstich</i>).	224
3) Ферментъ молочной кислоты	227
4) Переломъ вина (<i>Brechen oder</i> <i>Umschlagen</i>)	228
5) Сгущеніе винъ (тягучія вина <i>Zähewerden</i>).	233
6) Горечь въ винѣ (<i>das Bitterwerden</i>)	235
Глава X. Изслѣдованіе винъ	237
§ 1. Вкусовое изслѣдованіе	239
а) что разумѣть подъ пробой вина, какъ про- бовать	240
б) расположеніе человека къ пробѣ	241
в) вліяніе яствъ на вкусовую экспертизу	242
г) помѣщеніе и посуда для пробы	244
е) экспертиза	245
§ 2. Химическій анализъ винъ	250
а) удѣльный вѣсъ	251
б) изслѣдованіе на алкоголь	253
в) опредѣленіе экстракта	257
г) изслѣдованіе на сахаръ	258
д) опредѣленіе свободныхъ кислотъ	262
е) изслѣдованіе на салициловую кислоту	264
ж) пробы на красящія вещества	265
з) открытіе присутствія красящихъ веществъ жостеръ (<i>Rhamnus catartica Kreuzdorn</i>)	267
Лигустра или бирючина (<i>Ligustrum vulgar.</i>)	268
черныя сѣмечки подсолнечника	»
дегтевыя краски (фуксинъ)	269

	СТРАН.
Таблица I. Сравнительная таблица термометрических шкалъ .	273
» II. Сравнительная таблица удѣльнаго вѣса и ареометрическихъ шкалъ разныхъ ареометровъ	275
» III. Количество сахара рафинада, потребнаго на 100 ведеръ вина при шаптализациі	276
» IV. Такая же, разсчитать для одного ведра	277
» V. Количество алкоголя, потребнаго для 100 ведеръ вина при алкоголизациі	278
» VI. Такая же—разсчитать для одного ведра	279
» VII. Переводы градусовъ алкоголя по объему въ вѣсовые градусы.	280
» VIII. Петіотизация на 100 ведеръ.	281
» IX. Процентное содержаніе алкоголя по объему соотвѣственно разности въ показаніяхъ виномѣра и экстрактомѣра при 15° С.	282
» X. Для вычисленія экстракта по удѣльному вѣсу вина, изъ котораго алкоголь удаленъ посредствомъ выпариванія при 15° С.	283
» XI. Для отысканія содержанія экстракта въ винѣ изъ показаній виномѣра и показаній эбулліоскопа или дистилляціонной пробы	285
Списокъ важнѣйшихъ опечатокъ	291



Предисловіе.

Въ Россіи производится около 25 милліоновъ ведеръ вина ежегодно, но, къ сожалѣнію, въ большинствѣ случаевъ застарѣлымъ способомъ и при отсутствіи всякаго знанія дѣла. Поэтому неудивительно, что часто вино только портятъ и изъ самаго лучшаго винограда приготавливаютъ иногда отвратительный напитокъ. Объясняется это отсутствіемъ надлежащихъ руководствъ на русскомъ языкѣ, изъ коихъ виноградарь могъ бы черпать необходимыя ему свѣдѣнія по винодѣлію.

Благодаря такому веденію дѣла русскій потребитель привыкъ къ такъ называемымъ «иностраннымъ» винамъ, большею частью поддѣланнымъ, и этими винами испортилъ себѣ вкусъ. Такимъ образомъ рѣдко встрѣчаются люди, имѣющіе понятіе о хорошихъ туземныхъ винахъ.

Будучи незнакома съ натуральными нашими винами и слыша, что вина поддѣлываютъ, публика въ каждомъ винѣ подозреваетъ уже фальсификацію. Этому способствуетъ еще и то, что люди рѣшительно ничего въ винѣ не понимающіе, быть можетъ даже въ жизни своей никогда винограда не видавшіе на куствѣ, люди, которые никакого понятія о винодѣліи не имѣютъ и сами пьютъ фальсифицированныя вина, принимая ихъ за натуральныя, такіе люди, желая выказать себя людьми компетентными, во все горло кричатъ: «Всѣ русскія вина фаль-

сифицированы!» Даже между образованными людьми до того доходить этотъ страхъ передъ призракомъ фальсификаціи, что они любое вино, приготовленное на основаніи раціональныхъ научныхъ данныхъ, готовы признать поддѣльнымъ.

Мало того, виноградарь, не знающій какъ обращаться съ виномъ, разъ онъ встрѣтитъ у кого-либо здоровое и хорошо выдержанное вино съ развившимся букетомъ, готовъ, не долго думая, огласить такого дѣльнаго и знающаго человѣка фальсификаторомъ.

Я не отрицаю, что есть виноторговцы, которые пичкаютъ всякой всячиной вино, приготовляя часто его на кашинскій манеръ, но понимающій человѣкъ легко отличить подобныя вина отъ чистыхъ виноградныхъ. Понятно, что съ подобными фальсификаторами, которые не брезгаютъ для наживы ничѣмъ, съ подобными отравителями публики и унизителями винодѣлія нужно бороться. Борьба эта—дѣло санитарнаго надзора и химическихъ станцій; но въ виду крайней необходимости и самой публикѣ быть на сторожѣ, я въ главѣ объ изслѣдованіи винъ привожу описаніе анализовъ на краску и салициловую кислоту, такъ какъ окраска винъ вредными веществами и подмѣсъ салицилки—способъ фальсификаціи, чаще всего встрѣчающійся въ жизни. Конечно, нерѣдко встрѣчается и подмѣсъ сахара и другихъ вредныхъ веществъ, но къ сожалѣнію, изслѣдованія винъ на нихъ для большинства винодѣловъ и виноторговцевъ не доступны, какъ по сложности своей, такъ часто и по дороговизнѣ необходимыхъ для этого препаратовъ и снарядовъ. Такъ, для изслѣдованія вина на сахаринъ нуженъ платиновый или серебряный тигель. Вотъ причина, почему я принужденъ былъ ограничиться описаніемъ лишь очень немногихъ анализовъ, доступныхъ, какъ по своей простотѣ, такъ и по сравнительной дешевизнѣ препаратовъ, каждому болѣе или ме-

нѣе интеллигентному и относительно небогатому человеку. Среди этихъ анализовъ на первомъ планѣ читатель найдетъ анализы на главныя составныя части вина, какъ болѣе важныя для винодѣла.

Я говорилъ о борьбѣ съ фальсификаціей; возвращусь же снова къ этому предмету. Мнѣ кажется, что самое знаніе состава вина и того, каково оно должно быть по выдержкѣ, нѣсколько способствуетъ этой борьбѣ, съ одной стороны ограждая ни въ чемъ неповинныхъ винодѣловъ отъ тяжкихъ обвиненій со стороны публики, а съ другой, указывая ей, что должно и чего не должно быть въ винѣ. Обмануть человека, обладающаго хотя бы этими знаніями, труднѣе, чѣмъ человека совершенно темнаго въ этомъ отношеніи. Наконецъ, свѣдѣнія эти указываютъ публикѣ на заблужденіе, въ какомъ она находилась, считая чуть-ли не всѣ болѣе порядочныя русскія вина фальсифицированными. Это развяжетъ руки честнымъ и знающимъ винодѣламъ; а извѣстно, что, разъ на поле дѣйствія выступаютъ люди честные, фальсификаторы волей неволей должны имъ уступить. Разъ вина могутъ быть исправляемы и улучшаемы законными средствами, разъ на рынокъ является хорошее натуральное вино, число потребителей винъ подозрительнаго происхожденія, винъ кашинской фабрикаціи уменьшается. Да и у властей развяжутся руки, если онѣ будутъ знать, что нѣтъ риска привлечь къ отвѣтственности людей ни въ чемъ неповинныхъ. Рискъ для фальсификаторовъ увеличивается и тѣмъ несомнѣнно сдерживаются нѣсколько ихъ стремленія къ наживѣ всякими путями, безъ разбора средствъ. Я надѣюсь, что указаніе на раціональные способы исправленія винъ будетъ способствовать этому.

Далѣе, каждому винодѣлу и вообще прикосновенному къ этой отрасли хозяйства важно прослѣдить тотъ путь, который должно пройти вино отъ своего, такъ сказать,

рожденія, дабы получить надлежащій вкусъ и букетъ, не подвергаясь порчѣ и болѣзнямъ. Если-жи вино по несчастію и подвергнется таковымъ, то не менѣе важно знать, какъ помочь горю. И то и другое читатель найдетъ въ этомъ изданіи.

Цѣль настоящей книги и заключается въ томъ, чтобы указать винодѣлу раціональный путь къ тому, чтобы на основаніи указаній науки приготовить хорошія натуральныя вина. Только такимъ путемъ можно поднять русскія вина во мнѣніи публики и вытѣснить, если не совсѣмъ, то по крайней мѣрѣ отчасти, съ нашего внутренняго рынка вина иностранныя.

Желая сдѣлать мой трудъ возможно болѣе доступнымъ для массы винодѣловъ, я старался излагать свои мысли возможно яснѣе и проще, поясняя чертежами все, что поддается такому поясненію; я старался также избѣгать употреблять химическія формулы и термины, объясняя каждый разъ таковыя популярнымъ образомъ, если они были уже неизбѣжны. Изъ-за того-же стремленія къ общедоступности этого труда я всюду перевелъ французскіе вѣсъ и мѣру, всегда употребляющіеся въ винодѣліи, на русскіе. Къ сожалѣнію, во всѣхъ доселѣ появившихся на русскомъ языкѣ книгахъ по винодѣлію—переводныхъ и оригинальныхъ—(хотя и тѣхъ и другихъ, къ слову сказать, очень мало) вездѣ сохранялось употребленіе иностранныхъ вѣса и мѣры. По моему мнѣнію, это очень не раціонально: мѣра эта и вѣсъ далеко еще не вошли во всеобщее употребленіе въ Россіи, а большинство русскихъ винодѣловъ, если и имѣетъ о нихъ теоретически понятіе, то самое смутное. Понятно, что всѣ таблицы съ такими мѣрами и всѣ указанія на количество необходимыхъ въ томъ или другомъ случаѣ препаратовъ, оказывались для большинства китайскою грамотой. Я, какъ уже сказано, старался избѣгнуть этого недостатка. Только говоря объ

анализахъ, я сохранилъ употребительные во всѣхъ химическихъ книгахъ и въ наукѣ вообще иностранные вѣсь и мѣру; я сдѣлалъ это на томъ основаніи, что эту главу писалъ для болѣе интеллигентныхъ изъ своихъ читателей.

Теперь два слова о терминологіи. Къ сожалѣнію, очень многихъ терминовъ, необходимыхъ намъ, въ русскомъ языкѣ я не нашелъ. Въ виду этого я позволилъ себѣ коегдѣ пользоваться собственной терминологіей. Но вводя эти новыя, непривычныя для русскаго читателя слова, я старался всегда давать имъ точное опредѣленіе. Кромѣ того, я бралъ или термины мѣстные, если таковые оказывались, или пользовался названіями, которыя и сами по себѣ ясно выражаютъ мою мысль; въ затруднительныхъ же случаяхъ я ставилъ въ скобкахъ еще и нѣмецкое названіе недостающаго въ русскомъ языкѣ термина.

На сколько необходимо было введеніе новой терминологіи и насколько удачны мои термины, видно изъ слѣдующихъ примѣровъ. Въ русскомъ языкѣ нѣтъ термина для опредѣленія приготовленія новыхъ бочекъ подъ вино, т. е. парки ихъ, мытья и т. п. Постоянно прибѣгать къ перифразѣ было неудобно, и вотъ волей-неволей мнѣ пришлось «Weingrűnmachen der Fässer» перевести словами «овиненіе» бочекъ, производя отъ «овинять», т. е. готовить бочки подъ вино; точно также и помѣщеніе для прессовъ я обозначилъ словомъ «прессовальня» и т. д.

Не желая слишкомъ расширять изданія и тѣмъ увеличивать цѣну книги, отчего она стала-бы доступной для меньшаго круга читателей,—я ограничился описаніемъ самаго важнаго. Такъ, я опустилъ цѣлый отдѣлъ о сладкихъ и шипучихъ винахъ. Эти пробѣлы я обѣщаю пополнить во второмъ изданіи, если таковое окажется нужнымъ.

Моя долготѣтняя практика и опытность подаетъ мнѣ надежду, что трудъ, приложенный мной для осуществленія этого изданія, не будетъ потраченъ напрасно и принесетъ пользу многимъ туземнымъ винодѣламъ.

Если надежда моя осуществится и я успѣю принести трудомъ моимъ посильную пользу нашему юному винодѣлію, цѣль моя будетъ достигнута, и я буду считать себя удовлетвореннымъ.

Л. Шанцеръ.