



НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛА



Москва
ЦЕНТРОЛИГРАФ

УДК 663.25
ББК 36.87
М69



Охраняется законодательством РФ
о защите интеллектуальных прав.
Воспроизведение всей книги или любой ее части
воспрещается без письменного разрешения издателя.
Любые попытки нарушения закона
будут преследоваться в судебном порядке.

*Оформление художника
Е.Ю. Шурлаповой*

М69 Настольная книга домашнего винодела / Сост.
Л.М. Михайлова. — М.: Центрполиграф, 2020. —
189, [3] с.

ISBN 978-5-521-85544-5

В книге описаны способы приготовления в домашних условиях десертных, крепленых и игристых вин, ликеров, наливок, настоек, водки. Кроме того, вы узнаете о пользе винных напитков и о диетических винах, ознакомитесь с приготовлением медицинских вин и напитков на меду. Узнаете, как приготовить уникальные вина по старинным рецептам (даже из цветков одуванчиков!), спотыкачи, домашний коньяк. Всё о приготовлении винного сусла и болезнях вин...

Книга предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-521-85544-5

© «Центрполиграф», 2020
© Художественное оформление,
«Центрполиграф», 2020



ВВЕДЕНИЕ

*Вино несет и яд, и мед,
И рабство, и свободу.
Цены вино не знает тот,
Кто пьет его как воду.*

Мирза Шафи Вазех

Так уж повелось — ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник — свадьба, день рождения, именины, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов? И по сей день не утихают споры и разворачиваются целые дискуссии на тему: алкоголь — это хорошо или плохо?

Замечено, что в зонах развитого виноделия и умеренного, хотя и постоянного потребления вина люди меньше подвержены атеросклерозу и сердечно-сосудистым заболеваниям, потребление вина в разумных пределах сдерживает появление жира в печени и холестерина в крови, печени и надпочечниках.

Но, как и каждое лекарство, принимаемое в избыточном количестве, вино-водочные напитки становятся ядом. Так что все зависит от дозы и чувства меры. Мера мерой, но трудно признать за алкоголем добрые качества, видя разрушительные последствия пьянства,

от которого страдают все: каждый конкретный человек, семья, общество, экономика и т.д.

Можно вполне резонно заметить: а при чем тут само вино, водка? Скажем, «автомобилизация» нашей жизни приводит к росту несчастных случаев. Но ведь при этом никто не предлагает отказаться от автомобилей, прочно вошедших в повседневный наш быт. Выход в ином: улучшить сами машины, совершенствовать организацию движения и, что не менее важно, изучать его правила. Везде нужен разумный подход.

На Востоке к спиртному относятся по-разному. Коран запрещает мусульманам употреблять спиртное. Выдерживается этот запрет или нет — вопрос другой.

Большинство за новогодним столом, поднимая сверкающие хрустальные бокалы с шампанским, скажут: пьянство — это плохо, очень плохо, вино же в меру — что ж тут скверного? Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта, крепкие напитки и аперитивы (несколько глотков до еды, не более 50—100 г) повышают аппетит, благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

В России было принято пить рюмку водки перед обедом. Для аппетита. В разных странах свои традиции. И связаны они не с ростом пьянства. В винодельческих странах к вину относились как к лекарству.

Водка (от слова «вода») приготавливается из зерна ржи, пшеницы, кукурузы, ячменя и других пищевых продуктов.

Для придания особого вкуса и запаха водку настаивают на душистых растениях: корице, мяте, можжевельных и других ягодах, подслащают медом, раньше отдушивали ладаном.

Основное сырье для производства водки — этиловый спирт и вода в определенных соотношениях. Их тщательно фильтруют, а затем обрабатывают березовым активированным углем.

Водки различают по вкусу, зависящему от качества спирта и воды и от характера вкусовых добавок: сахар, мед, лимонная кислота, уксуснокислый натрий, питьевая сода и др.

В Китае и Японии к горячительным напиткам относятся вполне благосклонно. В Японии особой популярностью пользуется рисовая водка — сакэ, которую потребляют не только в холодном, но и в подогретом виде (даже чаще). Как и европейцы, японцы обожают конкурсы на количество выпитого. И придают им столь большое значение, что фиксируют их в хрониках как важные события в своей истории.

В настоящее время выпускается множество названий, наиболее распространенные. Содержание спирта в водках отечественного производства 40—56%.

По данным отечественной медицины, считается безопасным потребление не более 20 г алкоголя в день. Это 7,3 л чистого алкоголя в пересчете на год. ВОЗ считает опасным для существования нации потребление 8 л алкоголя в год на человека. В России потребляют 15—16 л алкоголя в год на человека.

«Алкоголь» — слово арабского происхождения, означает «тонкий, летучий порошок». Водка — спиртовой напиток, смесь очищенного этилового спирта (40—56%) с водой, обработанная активированным углем.

Что пьянство вредно — прописная истина. Еще Шекспир дал красочное определение алкоголя: «Люди выпускают врага в свои уста, и он похищает их мозг».

Спиртные напитки известны с незапамятных времен. В средневековой Европе монах-алхимик Валентаус в процессе опытов получил «волшебный» напиток — «эликсир жизни». Отведав этой жидкости с резким запахом, человек ощущал прилив сил, бодрости, свежести и веселья. То, что после употребления так называемого «эликсира» у многих людей появлялась рвота и наркотический сон, не настораживало монахов, считавших подобное явление несущественным. Так под маской «эликсира жизни», «эликсира молодости» появился на свет коварный искушитель — этиловый спирт, самый концентрированный алкоголь в истории человечества.

Современный, японский обычай: выпивать недопитое в прошлый раз. Можно взять в баре виски, выпить немного, а остальное оставить под своей фамилией на полочке у стойки. Хоть через десять лет приходи — будет стоять на том же месте!

Некоторое время техника получения этого вещества оставалась тайной алхимических лабораторий, но уже с VII века началось производство спирта во многих странах. Джин, водка, виски, ром — дети и внуки этилового спирта — постепенно проникали во все государства и континенты. Бурные ветры эпохи географических открытий вместе с каравеллами Колумба, Васко да Гамы и Магеллана разнесли и алкоголь по всему миру. Захват новых территорий, закабаление народов Азии, Африки, Америки сопровождалось употреблением спиртных напитков местными жителями.

На Руси торговля вином была выгодным делом. Царь Иван Грозный, поняв это, открыл на Балчуге в Москве первый «царев кабак», названный так за то, что большая часть прибыли шла в казну. В дальнейшем водка превратилась в одну из главных статей дохода.



Водка в современном понимании — «крепкий спиртной напиток» известна во многих странах мира. В России водку звали долгое время вином. Другим спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогольный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы — березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбраживания сока ягод, березы, меда.

В других странах тоже широко употребляют крепкие спиртные напитки — французский коньяк, русскую водку, ямайский ром, шотландское виски, английский джин, немецкий шнапс.





НЕМНОГО ИСТОРИИ

Лечебные свойства виноградных вин были известны еще в древности. Вином как лечебным средством пользовались врачи при осаде Трои. В «Илиаде» Гомера давали вино раненым и старикам для восстановления сил и пользовались им при перевязке. В I в. н. э. Цельсий, Плиний и Диоскорид советовали применять его при самых разнообразных болезнях.

Широко осветил физиологические и лечебные свойства вина Гиппократ, указывая на его применение при различных заболеваниях и на противопоказания в некоторых случаях. «Вино, — говорил он, — удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного». Он отчетливо различал вина по их свойствам и, следовательно, назначению и придавал особенное значение вину при восстановлении сил, например у стариков, одновременно указывал и на случаи, когда вино противопоказано. Он также пишет, что при глазных заболеваниях хорошо помогает употребление неразбавленного вина.

Знаменитый Асклепиад, обосновавшийся в Риме, известен своей диетической медициной, где отведено место и вину. Характерны его слова: «Могущество богов едва равняется пользе вина».

Авиценна писал, что «умеренное употребление вина способствует прохождению пищи, улучшает пищеварение и восстанавливает притупившийся аппетит». Более 200 лекарственных средств, описанных Авиценной в «Каноне врачебной науки», приготавливается на вине, так как он видел в вине средство, мобилизующее собственные силы организма. Именно поэтому он заканчи-

вает главу о напитках следующими словами: «Вознесем же хвалу Аллаху, который сделал вино лекарством, помогающим прирожденным силам».

Авиценна признавался: «Если меня одолевал сон или я чувствовал усталость, то бывал вынужден выпить кубок вина, и ко мне возвращались мои силы».

Положительное лечебное действие вина доказывалось и в Средние века, и в последующее время. Настоями трав на вине издавна лечили различные болезни.

В старину водку измеряли ведрами. В старых кулинарных книгах можно прочитать: «...выдать четверть ведра водки».

Ведро водки в старину равнялось 10 штофам, или кружкам, по 1,23 л каждая, или 20 водочным бутылкам, которые назывались полуштофами, — по 0,62 л. Одна бутылка содержала 5 чарок, каждая по 0,12 л, а в чарке — 2 шкалика по 0,06 л.

Выпить чарку означало употребить 120 г водки. Не многовато ли?

В настоящее время виноградное вино в Западной Европе стало объектом многочисленных клинических исследований. Там насчитываются сотни работ о применении вина в медицине.

Итальянские ученые Альбертони и Росси представили в Болонскую Академию наук работу, посвященную влиянию вина на человеческий организм. Вот заключения, к которым приходят эти авторы:

1. Вино почти всецело сгорает и служит для поддержания температуры тела и жизнедеятельности.

2. Будучи принято в умеренном количестве, вино увеличивает выделение соков желудочно-кишечного тракта и особенно соляной кислоты, словом, благоприятно действует на пищеварение.

3. Вино — сберегательное средство для жиров и белков человеческого тела.

4. Вино действует как возбуждающее средство, как средство, укрепляющее нервную систему и, наконец, повышающее гемоглобин.

Вино — средство питательное, восстанавливающее, возбуждающее, вяжущее и мочегонное. Как терапевтическое средство вино употреблялось во все времена. Как возбуждающее средство вино дают теплым и с прибавкой сахара; шампанское дается как противорвотное средство; крепкие вина рекомендуются для стариков, тифозных и туберкулезных больных.

