

Дубровин Иван Ильич

ВСЁ О БЕЛОМ ВИНЕ

УДК 663.2/3.

ББК я92

Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о белом вине / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 96 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75277-5

Белое вино во все времена по праву считалось самым благородным и наиболее изысканным напитком. Еще древние греки и римляне по достоинству ценили его качества. Со временем культура потребления белого вина лишь развивалась и обогащалась, но до России она дошла в преуменьшенном и упрощенном виде. И вот, наконец, пришло время и россиянам приобщиться к этим богатейшим традициям.

Поможет в этом наша книга. Прочитав ее, вы узнаете не только историю белого вина, традиции и обычаи, с ним связанные, но и освоите приготовление особых блюд с белым вином, узнаете о нетрадиционном его использовании, а также о том, как можно с его помощью исцелиться от всевозможных недугов. Ну а женщины узнают много нового о применении белого вина в домашней косметологии, став самыми обаятельными и неотразимыми.

Книга написана в легкой и доступной форме и рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBX

BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75277-5

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020

© Т8 Издательские технологии, 2020

ВВЕДЕНИЕ

*Вино полезно человеку, если
будешь пить его умеренно.*

*Что за жизнь без вина? Оно
сотворено на веселье людям.*

*Отрада сердцу и утешение
душе — вино, умеренно
употребляемое вовремя...*

**Ветхий завет. Сирах. (гл.
31).**

Эти строки ветхого завета как нельзя точно определяют тематику данной книги. На ее страницах читатель найдет много интересной и полезной информации о белом вине. В книге содержатся исторические справки из истории вин, есть обзор их сортов. Кроме того, читателю дается информация о том, как с помощью вина поправить свое здоровье, улучшить внешность, добиться того или иного косметического эффекта.

Вся эта информация, надеемся, привлечет внимание широкого круга читателей!

ГЛАВА 1 ТАЙНЫ ВАКХА

Уже с давних пор неизменным атрибутом праздничного стола являются алкогольные напитки. Были эпохи и страны, где алкоголем увлекались в такой мере, что это выходило за рамки пристойности. Так, например, в средневековой Германии непьющих принимали за иностранцев, а у французов человек, ни разу в жизни не

попробовавший настоящего белого марочного вина, едва ли мог считаться полноценным гражданином.

У тех же французов есть даже поговорка, которую на русский язык можно перевести примерно следующим образом: «Скажи мне, что ты пьешь, и я скажу, кто ты!». Если следовать этому принципу, то о нашей нации, любимым напитком которой до сих пор являются водка и шедевр домашней кулинарии – самогон, вряд ли можно сказать что-нибудь, кроме следующего: ни в какой другой стране мира население не отличается таким крепким желудком и печенью.

Однако разговоры о многовековых алкогольных традициях в нашей стране не соответствуют действительности. Например, водка появилась на Руси в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, когда в Москве открылся первый «царев кабак». Но и в нем было дозволено пить водку в основном только опричникам, охранявшим царя. В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных заведений составлял почти треть бюджета страны. Настоящие же белые марочные вина из Франции появились в России гораздо позже – в XVIII веке. Ими восхищались Пушкин и Батюшков, за бутылку настоящего белого вина был готов отдать голову на отсечение известный поэт-гусар Денис Давыдов.

История вина в нашей стране очень интересна. В период между IX и XIV веками на Руси существовали следующие термины для обозначения напитков: вода, сыта, березовицѣ, вино, мед, квас, ликер, ол и т. д. Безалкогольными, по всей видимости, являлись только первые два – вода и сыта (смесь воды и меда).

Под термином «вино» в IX–XIII веках понималось только виноградное вино. Оно было известно на Руси еще до принятия христианства, а после, в конце X-го века,

стало обязательным ритуальным напитком. Само слово «вино» было воспринято при переводе Евангелия на старославянский язык от латинского слова «винум».

Привозилось оно из Византии и Малой Азии и называлось греческим или сирским, то есть сирийским. До середины XII века его пили только в разбавленном виде, следуя традициям Греции и Византии. С этого времени под вином стали понимать уже чистое виноградное вино, не разбавленное водой. Появились термины «оцътно вино», то есть кислое сухое: «вино осмрънено», то есть вино виноградное сладкое, с пряностями; «вино церковное» – красное, высшего качества, десертное и сладкое.

А сейчас в нашей стране нет, наверное, такого человека, который никогда бы в жизни не пробовал белого вина. Этот напиток является неотъемлемой частью различных застолий, входит в состав огромного количества блюд, а также косметических средств.

Вино издавна стало неотъемлемой частью нашего быта, однако вряд ли кто-то из нас задумывается над его свойствами, разбирается в сортах и тем более имеет хоть какое-нибудь представление об истории возникновения этого изысканного напитка, без которого жизнь человека была бы чуточку скучнее и однообразней.

Виноделие является одним из наиболее древнейших ремесел. Еще на заре человеческого существования нашим обезьяноподобным предкам удалось отыскать удивительное растение, сок переспелых плодов которого совершенно непонятным образом воздействовал на человеческий организм. Попробовав таких ягод, наши предки начинали чувствовать легкое головокружение и уже не так уверенно сжимали в своих волосатых руках увесистые дубинки, под ударами которых полегло столько мамонтов.

Недолго думая, люди стали собирать «волшебные» ягоды и хранить их в отдельной посуде, чтобы при первой представившейся возможности – ритуальном празднике по случаю удачной охоты или рождения сына у вождя племени – «оторваться» по полной программе.

Этот напиток стал неотъемлемым компонентом всех известных праздников и торжеств. Виноделие тесно переплетается с фольклором и культурой каждой страны, ведь именно благодаря ему древние люди могли на некоторое время забыть о необходимости добывать себе пищу тяжелым трудом, отправившись в царство великого Хмеля. И кто знает, может быть, «живая» или «мертвая» вода, упоминаемые почти в каждой русской народной сказке, представляют собой не что иное, как прообраз современного белого и красного вина. Подумайте сами: ну какой еще напиток способен «оживить» русского молодца и вдохновить его на сказочные подвиги? Конечно же, вино!

Однако ученые до сих пор сомневаются в том, что сырьем для изготовления древнейших алкогольных напитков был именно виноград. При многочисленных раскопках и исследованиях им так и не удалось найти что-либо, хоть отдаленно напоминающее виноградную лозу. Но факт существования вина остается бесспорным. Он подтверждается многочисленными легендами и преданиями, одно из которых повествует о том, что Ной, сойдя после великого потопа со своего громадного ковчега, собственными руками посадил виноград, который впоследствии подарил людям такое огромное разнообразие великолепных напитков.

Но нигде этот напиток не почитался так, как в Древней Греции. Вино было частью культуры этой страны, экономики и торговли. Мало того: в Греции был даже бог,

покровительствующий виноделию, – Дионис (кстати, его «собратом» в Древнем Египте был Шаи, а в Риме – Бахус).

И вообще, во все времена многие народы приписывали вину божественное происхождение. По преданию, в Египет лозу привез Озирис, в Грецию и Рим – Дионис-Бахус, в Армению – Ной, в Испанию – полубог Герион, на Кипр – Сатурн. И каждая из этих стран имеет свои замечательные и неповторимые сорта белого вина, о которых вы узнаете в следующей главе.

А все началось с Древней Греции, откуда белое вино рекой «забвения и счастья», как сказал великий поэт Анакреон, полилось сначала в Римскую империю, к народам Ближнего Востока, а затем и в молодую Европу.

Принято считать, что виноделие родилось в V-м веке до н. э. Волшебный нектар был в обиходе жителей Колхиды, Финикии, Египта, Палестины и многих других стран.

Самыми известными, естественно, считались вина Древней Греции, которым отдавала предпочтение даже притязательная римская знать. С помощью селекции в Древней Греции были созданы ценные сорта винограда, из которых получали знаменитые греческие вина. Последние отличались высокой спиртуозностью, сахаристостью и экстрактивностью, ликерной консистенцией.

Древние греки добавляли в вино различные вещества минерального и растительного происхождения для осветления, предохранения от порчи, а также ароматизации или усиления лечебных свойств.

Древние римляне и греки придавали большое значение изготовлению гончарных сосудов, их хранению и подготовке к виноделию. Греческие колонисты, финикийские мореплаватели и римские завоеватели распространили культуру винограда и способы приготовления из него вина в странах Европы, Ближнего

Востока и Средней Африки, где для этого имелись благоприятные климатические условия.

В древности вино выдерживали очень долго. Многие греческие и римские вина, запечатанные в глиняных сосудах – амфорах – и зарытые в холодную землю, хранились там по 15–20 лет и только после такой выдержки их можно было бы счесть готовыми к употреблению. Хранить вина в деревянных бочках придумали галлы, а римляне использовали бочки для перевозки на кораблях, продолжая использовать для хранения амфоры, пробки и воск, чтобы защитить драгоценный напиток от соприкосновения с воздухом.

С распадом Римской империи пробку перестали использовать, и понятие о выдержке вина постепенно исчезло, причем надолго. В средние века многие вина хранились в бочках, которые никогда не накрывали, из-за чего напитки, в целях предотвращения порчи, выпивали в тот же год.

По свидетельству историков того времени, в погреб знатного и богатого дворянина просто не возможно было зайти: воздух в нем был настолько насыщен винными парами, что нередко виночерпии в считанные минуты пьянели и отключались прямо возле бочек с перебродившим белым вином.

С изобретением стекла вина стали хранить в специальных стеклянных сосудах, благодаря чему некоторые удивительные образцы винодельческого искусства дошли до наших дней.

Совсем недавно в одной из лондонских газет появилась публикация, содержание которой доказывает факт существования настоящего белого во времена великого Шекспира.

В статье говорится о том, что несколько лет назад в столице Великобритании появился воришка,

испытывающий особую склонность к предметам антиквариата. На протяжении трех лет полицейские тщетно пытались поймать грабителя, чьи вылазки нанесли существенный ущерб многим лондонским музеям. И так бы никогда и не поймали, если бы не случай.

Неизвестному грабителю пришло в голову пробраться во владения известного английского лорда, чей погреб славился разнообразием сортов белых вин, поклонником и коллекционером которых был дед нынешнего хозяина. Взломщик проник в погреб и в полной темноте схватил первую попавшуюся бутылку, собираясь лично оценить ценность «добычи». Откупорив сосуд, вор даже не успел отхлебнуть нескольких глотков, как выпустил бутылку из рук, – настолько странным оказался вкус вина.

Забыв о награбленном, он выбежал из погреба, но до дома так и не добрался: по пути у него началось сильное головокружение, сопровождаемое галлюцинациями, которые заставили преступника изъясняться на английском языке времен великого Шекспира.

Верить этой более чем странной истории или нет – дело ваше. Однако владелец странного напитка утверждает, что это было не что иное, как белое сухое Бордо, год выпуска которого так и не был установлен. Бутылка с вином считалась семейной реликвией и передавалась из поколения в поколение.

Из древних рукописей, преданий и легенд стало известно об удивительных свойствах винограда и виноградных вин. Причем использовались, по свидетельству источников, не только ягоды, но и другие части виноградной лозы.

До сих пор ученым не удалось выяснить, какое именно растение шло на приготовление «волшебного» вина древних скандинавов. В одной из легенд этого народа

сохранилось упоминание о напитке, обладающем способностью «переиначивать» людей, наделяя их ум остротой и изощренностью. Вот только аналогов растению, описываемому древним сказителем, найти так и не удалось. Хотя можно предположить, что этот фантастический плод, так восторженно описанный скандинавами, не что иное, как неизвестно каким образом попавший к ним виноград, – основной продукт идущий на изготовление белого вина.

Богатую историю имеет виноделие в странах СНГ. Выращивание винограда и производство вина главным образом сосредоточено на Кавказе, в Крыму и в Молдавии. Однако есть в отечественной истории, причем совсем недавней, и печальные страницы.

Объявив войну с пьянством и алкоголизмом, наши «великие вожди» по сути ликвидировали культуру виноделия, превратив белое вино в один из самых дефицитных продуктов. На грани закрытия оказались многие винозаводы, в том числе и знаменитая «Массандра» – винодельческий завод, слава и продукция которого перешли далеко за пределы нашей страны.

Если верить курортным путеводителям и гидам, которых более чем достаточно на южном побережье Крыма, один из русских царей очень любил французский портвейн и очень досадовал на то, что великолепные вина нельзя выпускать в России. Но однажды его осенило: «Почему нельзя?! Ведь вокруг столько плодородной почвы, на которой без особых усилий можно разбить великолепные виноградники!».

Вскоре под Ялтой было начато строительство замечательного завода, рядом с которым незаметно вырос великолепный дворец, который и был назван «Массандрой». Теперь и Россия могла похвастать