

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Плоды съ незапамятныхъ временъ занимаютъ видное мѣсто среди продуктовъ питанія. Человѣчество, такъ сказать, сжилося съ ними и въ наше время немислимо себѣ представить самый скромный, даже скудный столъ, въ которомъ бы хоть иногда не появлялись плоды.

Вкусный сокъ нѣкоторыхъ плодовъ давно обратилъ на себя должное вниманіе и человечество много поработало надъ добываніемъ изъ него продукта, извѣстнаго подъ названіемъ „вина“. Всѣмъ извѣстна та роль, которую играетъ въ винодѣліи виноградъ, такъ что говорить о ней не приходится. Помимо винограда за послѣднее время винодѣлы обратили вниманіе и на нѣкоторые другіе плоды, разводящіеся чуть ли не повсемѣстно, за исключеніемъ дальняго сѣвера. За границей винодѣліе изъ ягодъ и плодовъ получило самое широкое распространеніе и нѣкоторые сорта ягодныхъ винъ, какъ это показаль опытъ, могутъ поспорить вкусомъ и качествами съ нѣкоторыми легкими виноградными винами.

Изъ плодовъ въ винодѣліи главнымъ образомъ примѣняются яблоки. Вино изъ яблокъ въ заграничныхъ государствахъ пользуется большой популярностью. Кому не извѣстенъ

французскій *сидръ* или швецарскій *мостъ*? Во Франціи кромѣ того распространень напитокъ *пуаре* (poirée), представляющій собою грушевое вино.

Что касается Россіи, то у насъ очень мало фирмъ занимаются изготовленіемъ ягодныхъ и плодовыхъ винъ. Между тѣмъ, при довольно обширномъ плодоводствѣ, занимающемъ въ Россіи видную отрасль сельскаго хозяйства, изготовленіе плодовыхъ винъ можетъ явиться значительнымъ источникомъ дохода для сельскихъ хозяевъ и выгоднымъ способомъ утилизаціи плодовъ и ягодъ.

Кромѣ того, плодовые вина являются дешевымъ и болѣе здоровымъ напиткомъ, чѣмъ всѣ другіе алкогольные напитки. Это слѣдовало бы тоже принять во вниманіе людямъ, работающихъ на почвѣ борьбы съ народнымъ пьянствомъ.

Безвредность плодовыхъ винъ обуславливается главнымъ образомъ незначительностью содержанія въ нихъ алкоголя.

Кромѣ того, присутствія яблочной и лимонной кислотъ (вмѣсто винной) дѣлаетъ ихъ полезнѣе для здоровья, чѣмъ виноградныя вина. Это ярче всего подтверждается тѣмъ фактомъ, что бургундцы, потребляющіе въ большомъ количество виноградное вино, почти поголовно больны каменной болѣзнью, въ то время какъ въ Нормандіи, гдѣ пьютъ только сидръ, совершенно не знаютъ этой болѣзни.

Чтобы изготовить хорошее фруктовое вино необходимо, главнымъ образомъ, знать составъ тѣхъ плодовъ или ягодъ, изъ которыхъ вино готовится. Нужно это во-пер-

выхъ для того, чтобы выбрать подходящіе для извѣстной цѣли сорта и во-вторыхъ, чтобы умѣть улучшить сусло. Нужно замѣтить, что достоинства и долговѣчность фруктовыхъ винъ зависятъ всецѣло отъ того, изъ какихъ сортовъ плодовъ они изготовлены. Напримеръ, сладкіе яблоки даютъ непрочное и зачастую мутное вино, а слишкомъ кислые и терпкіе даютъ вино плохого вкуса. Если же смѣшать тѣ и другіе въ извѣстномъ количествѣ, то можно получить прекрасный по вкусу и прочный напитокъ.

Обыкновенно для улучшенія сусла прибѣгаютъ къ разбавливанію его водой и къ прибавкѣ сахара. Дѣлать это можно только лишь хорошо ознакомившись съ анализами сока различныхъ плодовъ. Такимъ образомъ винодѣлу необходимо прежде всего изучить составъ плодовъ. За границей это поняли давно и обратились за помощью къ химіи, которая и поможетъ разбираться въ оцѣнкѣ годности того или другого сорта плодовъ для винодѣлія.

У насъ, къ сожалѣнію, до сихъ поръ очень мало сдѣлано на почвѣ анализа русскихъ плодовъ. Только недавно на это обстоятельство обратилъ вниманіе инженеръ Церевитиновъ, которымъ и произведены анализы нѣкоторыхъ русскихъ ягодъ и плодовъ.

Данную книгу мы составили, имѣя въ виду средній уровень русскихъ сельскихъ хозяевъ. Поэтому, обращая должное вниманіе на химическую сторону ягоднаго винодѣлія, мы постарались дать въ этой части своего труда по возможности готовый матеріалъ, освобождая своихъ читателей отъ необходимости произ-

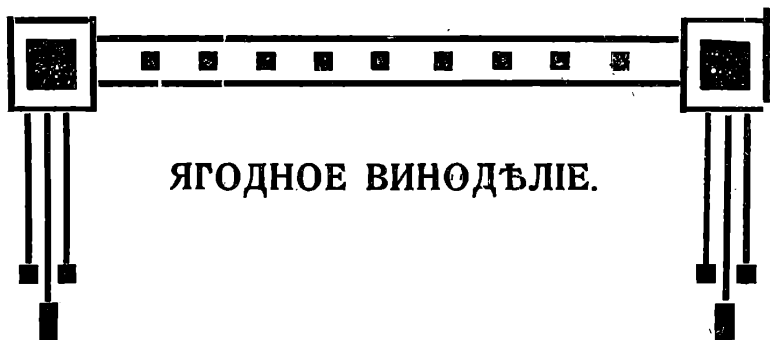
водить дорого стоящіе анализы. Кромѣ того и въ самой технической сторонѣ дѣла нами взяты лишь наиболѣе упрощенные приемы работы. Такимъ образомъ наша книга является чуть ли не первымъ опытомъ популяризаціи плодоваго и ягоднаго винодѣлія въ средѣ сельскихъ хозяевъ средней руки.

Надѣмся, что трудъ нашъ не пропадетъ даромъ и обратитъ на себя вниманія тѣхъ, для кого предназначенъ *).

Авторъ.

— — —

*) При составленіи этой книги я руководствовался также весьма цѣнными свѣдѣніями Инженера Технолога *Ө. В. Щеревитинова* „Основы плодоваго и ягоднаго винодѣлія“, ц. 2 р. и горячо рекомендую всѣмъ это руководство.



ЯГОДНОЕ ВИНОДѢЛІЕ.

ГЛАВА I.

Выборъ плодовъ для винодѣлія.

Чтобы получить хорошее и прочное вино, необходимо чтобы плодовой сокъ содержалъ въ себѣ извѣстное количество сахара и кислотъ. Помимо этого большую роль играютъ и дубильныя вещества, вліяющіе на прозрачность вина.

Очень мало плодовъ, сокъ которыхъ даетъ все нужное для винодѣлія. Въ большинствѣ случаевъ въ нихъ сахара бываетъ мало, а кислотъ много и поэтому приходится сусло улучшать, прибавляя къ нему одного и отнимая второго. Чтобы, однако, не вводить въ сусло много постороннихъ веществъ, необходимо среди плодовъ выбирать такіе сорта, сокъ которыхъ содержитъ наиболѣе подходящія количества составныхъ частей.

Выборъ сорта плодовъ во многомъ зависитъ и отъ сорта изготовляемаго вина. Всѣ фруктовыя вина можно подраздѣлить на два вида: столовыя и ликерныя. Столовые вина содержатъ въ себѣ незначительныя количества сахара (сухія вина); въ ликерныхъ винахъ сахаръ играетъ преобладающую роль.

Столовые вина содержатъ въ себѣ отъ 5 до 12⁰/₀ спирта и отъ 0,8 до 0,9 грамм. кислоты (на 100 куб. сантим.). Ликерныя вина содержатъ отъ 8 до 12⁰/₀ спирта и до 1 грамма яблочной кислоты (на 100 куб. сантим.).

Ниже мы разберемся въ различныхъ сортахъ ягодъ и плодовъ, а покамѣстъ замѣтимъ, что среди плодовъ только рѣдкіе сорта яблокъ и грушъ могутъ дать слабое столовое вино, не нуждаясь въ улучшеніи сусла.

Поговоримъ о различныхъ плодахъ и ягодахъ въ отдѣльности.

Яблоки.

Среди плодовъ, идущихъ на изготовленіе винъ, яблоки занимаютъ первое мѣсто. Яблочное вино или сидръ является однимъ изъ самыхъ старыхъ видовъ фруктовыхъ винъ. Поэтому будетъ вполне справедливо начать нашъ обзоръ плодовъ именно съ яблокъ.

Изъ множества сортовъ яблокъ, разводимыхъ въ наше время, очень немногіе обладаютъ всѣми качествами, необходимыми для изготовленія вина. Обыкновенно винодѣламъ приходится смѣшивать различные сорта яблокъ, чтобы получить хорошее вино. Кислотность сока различныхъ сортовъ яблокъ колеблется въ предѣлахъ 0,12 и 1,8 грам. на 100 куб. сантим. сока. Смѣшивая различные сорта можно довести кислотность сока до 0,7—0,9 грам., т. е. до тѣхъ предѣловъ, которые необходимы для приготовленія столовыхъ винъ. Количество сахара въ различ-

ныхъ сортахъ яблокъ колеблется чаще всего между 10—14 грам. въ 100 куб. сант. сока. Сусло съ такимъ содержаніемъ сахара даетъ вино съ 5—7% спирта. Чтобы получить болѣе крѣпкое вино, необходимо къ суслу добавлять сахаръ.

Опредѣленіе годности яблокъ для винодѣлія производится путемъ химическаго анализа. По вкусу же всѣ сорта яблокъ можно раздѣлить на сладкія, терпкія, горькія, кисловатыя и кислыя.

Въ сладкихъ яблокахъ обыкновенно бываетъ мало кислоты и дубильныхъ веществъ. Сладкіе яблоки далеко не всегда содержатъ въ себѣ больше сахара, чѣмъ кислые и терпкіе сорта: небольшія количества кислоты легко маскируются сахаромъ и потому на вкусъ кажется, что яблоко содержитъ много сахара. На самомъ дѣлѣ это далеко не всегда бываетъ такъ, что и доказали химическіе анализы. Существуютъ сорта, содержащіе менѣе 10% сахара, которые однако кажутся очень сладкими, благодаря малой кислотности. Наоборотъ, есть сорта, содержащіе болѣе 10% сахара, но кажущіеся бѣдными сахаромъ, благодаря большой кислотности. Такимъ образомъ, сладкій вкусъ яблока не служитъ гарантіей большой сахаристости плода, а въ большинствѣ случаевъ указываетъ на малое содержаніе кислоты и дубильныхъ веществъ. Такіе плоды даютъ безвкусное, непрочное вино и для улучшения качества его, необходимо подобные сорта яблокъ смѣшивать съ кислыми или терпкими плодами.

Терпкость (вяжущихъ) яблокъ зависитъ отъ содержанія сокомъ плода дубильныхъ

веществъ. Вещества эти вліяють на качества вина самымъ положительнымъ образомъ, обуславливая прозрачность его и прочность. Горьковатая яблоки тоже даютъ прочное и свѣтлое вино.

Если яблоки слишкомъ терпки или горьки, то ихъ приходится смѣшивать съ сладкими сортами яблокъ или грушъ.

Кислые яблоки даютъ слишкомъ кислое вино. Ихъ обыкновенно перерабатываютъ вмѣстѣ съ сладкими, малоокислыми яблоками. Лучшій сидръ готовится изъ кисло-сладкихъ яблокъ, дающихъ очень прочное, прозрачное, вкусное и освѣжающее вино.

Когда готовятъ вино изъ малоокислотныхъ яблокъ, то для приданія ему освѣжающаго вкуса, аромата и прочности, прибавляютъ иногда къ яблокамъ другіе плоды или ягоды, отличающіяся богатствомъ содержанія дубильныхъ веществъ. Такъ, айва сообщаетъ сидру особый ароматъ и прочность. Обыкновенно берутъ на 1 часть айвы 5 — 10 частей яблокъ.

За границей. для приготовленія сидра употребляются главнымъ образомъ слѣдующіе сорта яблокъ:

Во Франціи: Лѣтніе сорта: Blanc mollet, Jaunet pointu, Saint Laurent, Doux évêque; *осенніе:* Barbarie, Fréguen rouge, Jaunet de Gournay, Martin Fessard, Pomme de Cat, Pomme Godard; *зимніе:* Ambrette, Bramtot, Bedan, Galopin, Moulin á vent, Peau de vache nouvelle.

Въ Швейцаріи: Luikenapfel, Matapfel, Weinapfel, Grosse Bohnapfel, Winter Sfreifling и друг. Особеннаго вниманія изъ названныхъ

сортовъ заслуживаютъ Luikenapfel и Weinapfel.

Что касается русскихъ яблокъ, то пока мѣстъ выборъ ихъ крайне ограниченъ, въ виду недостаточной разработки даннаго вопроса. Изъ наиболѣе распространенныхъ сортовъ можно указать на слѣдующіе, какъ лучше всѣхъ другихъ отвѣчающіе предъявляемымъ требованіямъ:

Лѣтніе сорта: московская грушевка и коробовка;

Осенніе: рѣпка, анисовка, антоновка, зеленка зимняя, московскій царскій шипъ, новгородское полосатое, китайское, райское и сибирское. Три послѣднихъ сорта подмѣшиваются большею частью къ малоокислотнымъ яблокамъ, такъ какъ содержатъ большое количество кислотъ.

Груши.

Груши содержатъ въ себѣ довольно мизерное количество сахара, что, однако, не мѣшаетъ имъ быть гораздо слаще яблокъ. Въ общемъ количество сахара въ различныхъ сортахъ грушъ не превышаетъ 8—10%. Кислотами онѣ также не богаты (0,3—0,6%). Благодаря этому и отсутствію дубильныхъ веществъ изъ грушъ получаютъ мутные напитки, плохо утоляющіе жажду. Столовые сорта грушъ совсѣмъ не годятся для винодѣлія; ихъ можно смѣшивать съ яблоками и тогда получается довольно сносное яблочно-грушевое вино. Чистое грушевое вино приготавливаютъ изъ терпкихъ сортовъ грушъ, которымъ даютъ вылежаться до переработки

въ кучахъ, пока онѣ не становятся мягкими. Другіе сорта необходимо употреблять въ дѣло едва дозрѣлыми, снимая ихъ съ деревьевъ тогда, когда сѣмена начнутъ темнѣть. Ихъ сейчасъ же измельчиваютъ и прессуютъ, въ противномъ случаѣ получается вино плохого качества.

Во Франціи и Германіи имѣется довольно много сортовъ грушъ, которые разводятся исключительно для приготовленія пуаре. У насъ ихъ немного. Какъ на болѣе пригодные можно указать на: лимонную грушу, баргамоть сапѣжанку, винную, восковую и лѣсную.

Крыжовникъ.

Переходя къ ягодамъ, замѣтимъ, что, за исключеніемъ винограда, для приготовленія вина являются наиболѣе пригодными крыжовникъ и смородина. Изъ этихъ ягодъ готовятъ прекрасныя столовыя и ликерныя вина.

Наибольшей популярностью пользуются эти вина въ Англіи и Сѣверной Америкѣ.

Выбирая крыжовникъ для винодѣлія слѣдуетъ останавливаться на красныхъ и желтыхъ ягодахъ. Зеленые и бѣлые менѣе пригодны.

Изъ англійскихъ сортовъ крыжовника, разводящихся также и въ нашихъ помологическихъ садахъ, можно указать на слѣдующіе:

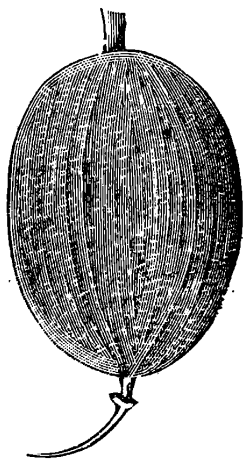


Рис. 1.