





КАК ЧИТАТЬ И ПОНИМАТЬ

# ВИНО

ИНТЕНСИВНЫЙ КУРС

Издательство АСТ  
Москва

# Содержание

Введение <b>5</b>			Вкусовые ощущения <b>31</b>
Как виноград превращается в вино <b>6</b>			Делаем выводы о вине <b>33</b>
Вкусовые признаки вина <b>10</b>			Игристые вина <b>37</b>
Как хранить вино <b>13</b>			Белые вина <b>54</b>
Бокалы для вина <b>15</b>			Розовые вина <b>96</b>
Винные бутылки и этикетки <b>18</b>			Красные вина <b>105</b>
Как открыть и подать вино <b>22</b>			Крепленые вина <b>164</b>
Как оценить вино по виду <b>27</b>			Мировая статистика <b>181</b>
Дегустация по запаху <b>29</b>			

## Введение



**И**з глубины веков до нас дошли легенды о том, как боги научили людей превращать сок виноградных ягод в особый напиток, ныне именуемый вином. Так, о винах мы можем прочесть в трагедиях Еврипида и трудах Платона. В старые времена уважению к вину, пониманию уместности подачи того или иного его сорта гувернеры специально обучали юных представителей благородных сословий. С тех пор много воды утекло... И пусть нам не дано отведать вин, что наливали Геба и Ганимед в чаши богов Олимпа или производили средневековые монахи на юге Франции, современные виноделы не собираются поживать на лаврах. Напротив, никогда еще производители и ценители вина не обменивались опытом и знаниями так активно, как в наши дни. Сегодня в мире больше сортов вина, чем когда бы то ни было! Как же разобраться в таком и не снившемся даже богам изобилии?

В этом издании представлены вина, ставшие классикой не только виноделия, но и культуры в целом. Узнав о них больше, вы и без гувернера научитесь правильно выбирать, оценивать и дегустировать этот напиток. Понимание характерных особенностей вкуса и аромата вина того или иного вида издавна считается признаком хорошего тона. А дополнительная информация о сортах винограда, категориях качества вина, регионах его производства облегчит «чтение» и «понимание» содержимого бутылки, украшенной изящной этикеткой.

«In vino veritas», — сказал как-то Плиний Старший, и хотя бы из уважения к мнению классика античной литературы стоит научиться правильно «читать» и «понимать» это древнее и вечно молодое «вместилище истины».

### **Как читать и понимать вино?**

Соединяя знания и ощущения.

## Как виноград превращается в вино



Для производства хорошего вина нужно трудиться на протяжении всего года, каждый день ухаживая за виноградником. Качество напитка во многом зависит от почвы, на которой рос виноград, и климатических условий региона.

**Б**лагодаря современным достижениям техники вино для повседневного употребления можно производить везде, где удастся обустроить виноградники. Но для благородных вин высокого качества нужен виноград, выросший в идеальных условиях, и талантливые виноделы. Процесс изготовления включает ряд решений, которые зависят от сорта и характеристик винограда, а также стиля вина, которое хочет получить винодел.

### Калорийность

**Сухое вино**



60—90 ккал

**Сладкое крепленое вино**



100—200 ккал

### Витамины и минералы в составе вина



Ниацин



Пантотеновая кислота



Пиридоксин



Рибофлавин



Калий



Фосфор



Магний



Кальций

### Белое вино Красное вино



Виноград без кожицы и зерен  
В 100 г белого вина (11% об.):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 82 ккал
- Жиры — 0 г

Виноград с кожицей и зернами  
В 100 г красного вина (12% об.):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 85 ккал
- Жиры — 0 г



Цвет красного вина получается таким из-за кожицы ягод, а не из-за сока. Белое вино вполне можно получить и из красного винограда. Производство розового вина начинается так же, как и красного, просто кожицы отделяются от сока как раз тогда, когда он окрашивается в розовый цвет.



В состав вина входят вода, спирт и прочие добавки: органические кислоты, углеводы, минеральные вещества, танины и красящие пигменты, летучие кислоты, азотистые вещества, сложные эфиры, альдегиды, высшие спирты, витамины.

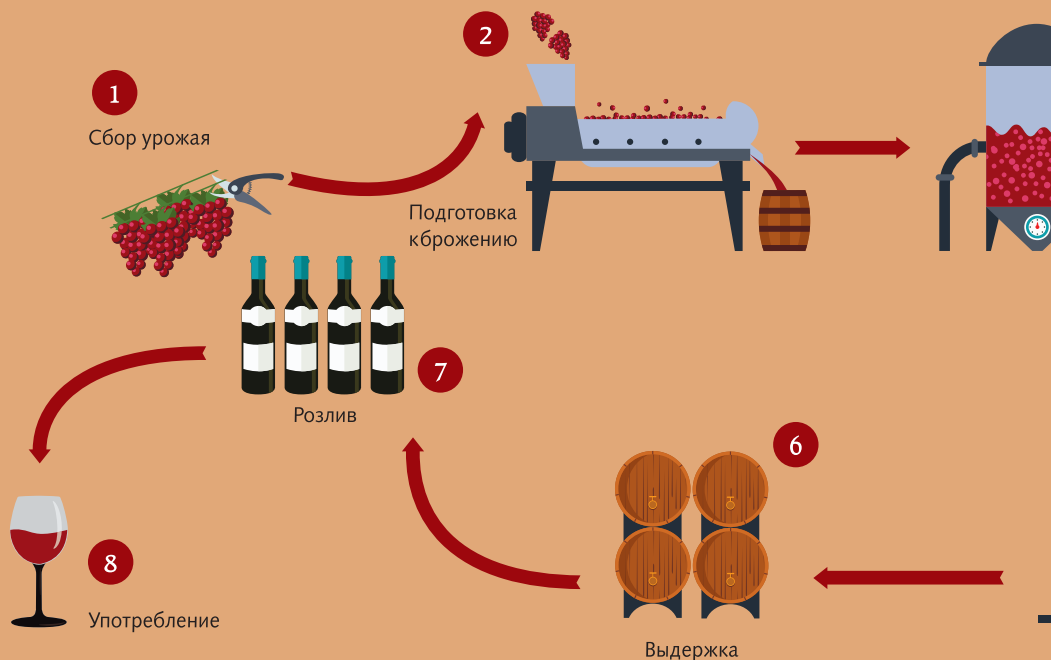
На оригинальные вкусовые компоненты любого вина приходится меньше 2% от всего состава. Современные технологии позволяют с высокой точностью определить их все. Но если собрать эти компоненты вместе, а затем добавить воду и спирт, смесь по вкусу не будет похожа на вино.

Традиционно для выдержки вина берут дубовые бочки. В современной практике виноделия также используют чаны из нержавеющей стали.



В современном виноделии применяются самые разные способы производства, но все они в основном состоят из нескольких ключевых этапов, которые и отражены на этой схеме.

Производство вина



**Прежде чем попасть в бокал, вино прорабатывает долгий путь.**

**Сбор урожая**

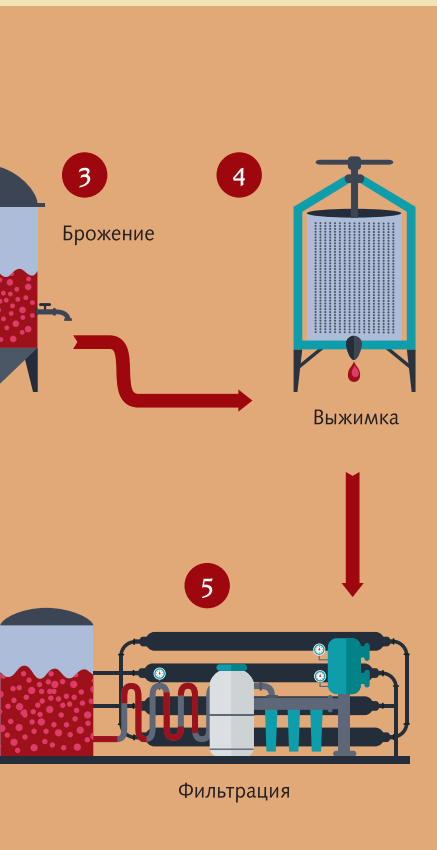
Виноград для производства вина нужно собрать в правильное время. В северном полушарии урожай снимают с начала сентября до начала ноября, в южном — с середины февраля до начала марта. Сбор возможен ручным или механическим способом. После этого ягоды нужно как можно быстрее доставить к месту производства, чтобы избежать их окисления.



**Подготовка к брожению**

Виноград сортируют, убирая гнилые ягоды, и отделяют от стеблей. После переработки происходит давка (раньше виноград давили босыми ногами, а сейчас используют специальное дробильное оборудование) для того, чтобы повредить кожуру ягод и выпустить виноградный сок.





### Брожение

В процессе брожения (ферментации) дрожжи вступают в реакцию с сахаром, содержащимся в виноградном соке. В результате вырабатывается углекислый газ и этанол, сок превращается в алкоголь. Брожение происходит в емкостях из нержавеющей стали или в дубовых бочках при строго контролируемой температуре и скорости ферментации. Этот этап может длиться от нескольких дней до нескольких недель.



### Фильтрация

На этапе фильтрации и очищения удаляются любые оставшиеся после брожения твердые частицы. Для этого вино переливается из одного сосуда в другой через фильтр. В случае с элитными винами фильтрацию проводят редко, чтобы не повредить вкус напитка.



### Выдержка

В зависимости от технологии вина могут выдерживаться в деревянных (чаще дубовых) бочках, стальных либо бетонных чанах или стеклянных бутылках. Во время старения вино медленно окисляется и становится мягче. Белые вина выдерживаются в бочках от 6 до 18 месяцев, а красные в среднем от 1,5 до 2 лет.



### Розлив

В максимально стерильных условиях вина разливают в бутылки, которые затем запечатывают пробкой или винтовой крышкой. После бутелирования вино, как правило, оставляют «отдыхать» в бутылках на протяжении нескольких месяцев.





## Вкусовые признаки вина



Вкусовые особенности вина ощущаются по мере того, как их улавливают рецепторы языка в процессе употребления. Основные характеристики напитка определяются по пяти ключевым признакам: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость, тело вина.

**Т**ело вина — это общее впечатление от него, которое помогает классифицировать ощущение насыщенности во рту, возникающее при глотке. На этот показатель влияет уровень сахара, танинов, кислотности и спирта. В зависимости от их содержания одни вина кажутся насыщеннее, чем другие. На основании этого показателя выделяют вина с легким, средним и полным телом.

### Вина с легким телом

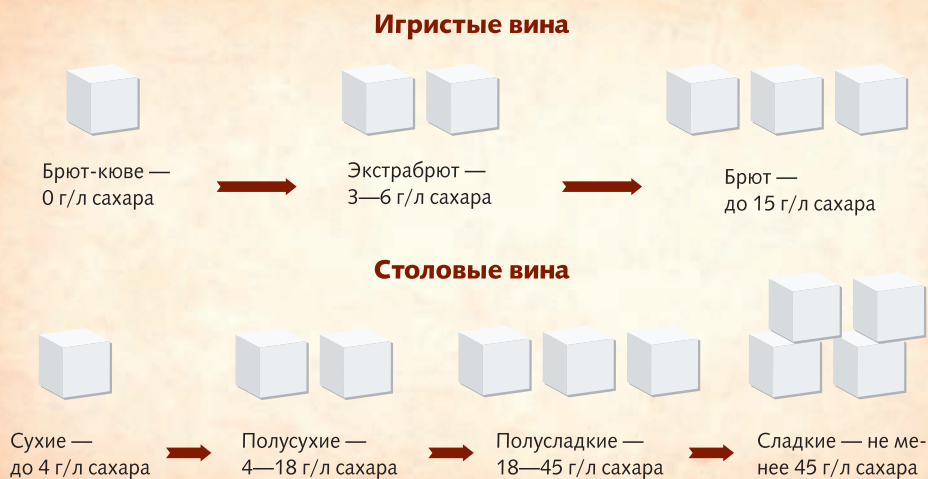
- ↑ Кислотность
- ↓ Сахар
- ↓ Танины
- ↓ Спирт



### Вина с полным телом

- ↓ Кислотность
- ↑ Сахар
- ↑ Танины
- ↑ Спирт

Сладость вина зависит от количества сахара, который остался после процесса брожения.



Все вина содержат несколько видов кислот: винную, яблочную, лимонную, тартаровую и др. Степень кислотности вина в основном определяют винная и яблочная кислоты. Их общая доля — 90% от всех кислот в напитке. Уровень кислотности вина колеблется от 2 до 4,5 pH. Этот показатель отвечает за освежающее, бодрящее ощущение от напитка после первого глотка. По уровню кислотности вино классифицируется как свежее (высокая кислотность), мягкое (средняя кислотность) или плоское (низкая кислотность).

**У белых вин кислотность обычно выше, чем у красных.**

Это объясняется тем, что виноград, из которого они производятся, произрастает преимущественно в более холодных регионах.



Танины вина вызывают ощущение сухости и кислотности во рту. Напиток, где они содержатся в большом количестве, называют терпким. Танины попадают в вино из кожицы, семян и веточек винограда. Кроме того, они содержатся в деревянных бочках. Поэтому напиток, выдержанный в дубовой бочке, будет иметь больше танинов, чем тот, который бродил в стальном чане.

**Содержание танинов для красного вина имеет такое же значение, как уровень кислотности для белого, то есть является основой его вкуса.**



И, наконец, крепость. Спирт в вине появляется в процессе брожения. Иногда его добавляют отдельно во время ферментации, чтобы прервать ее, сохранить больше остаточного сахара и получить десертное крепленое вино. Кроме того, винный спирт могут добавлять после брожения. Так делают сухое крепленое вино.

Спирт согревает и немного обжигает горло при дегустации. Также он добавляет вину ощущение вязкости.

## Крепость вина





## Как хранить вино

Качественное вино не только оправдывает свою стоимость, но и заслуживает того, чтобы его правильно хранили. Если этим пренебрегать, даже самый лучший напиток может прийти в негодность.

**В** процессе хранения нет ничего сложного: главное — подобрать оптимальные условия. В большинстве домов идеального места просто не существует. В этом случае выбор условий хранения — это, скорее, вопрос компромисса. Бутылки с вином можно, например, держать в шкафу или чулане под лестницей, а вот в кухонном буфете для них не слишком подходящее место из-за частых перепадов температур. Остатки вина можно хранить в холодильнике; главное — перед подачей не забыть довести его до нужной температуры.

### Холодильный шкаф.

Холодильные шкафы идеально подходят для хранения небольших запасов вина в теплых помещениях.



Температура хранения вина должна быть максимально стабильной. Идеальной считается 10—13°C, но в целом вино может содержаться и при 7—18°C. Важно, чтобы сезонные температурные изменения происходили постепенно. Для вина подойдет самое прохладное место в доме, подальше от обогревателей.

Для насыщенного красного и крепленого вина оптимальная температура хранения — 18°C, для красного с легким и средним телом — 13—16°C. Насыщенное белое, ароматное белое и розовое вина лучше хранить при температуре 7—13°C, а игристое и легкое белое — при 3—7°C.

Яркий свет неблагоприятно сказывается на винах, особенно на белых и игристых. Темнота — залог гармоничной и долгой выдержки. Можно, например, накинуть на бутылки полотенце.

При высокой сухости пробки у винных бутылок могут испортиться и начать пропускать воздух. Эта проблема решается с помощью увлажнителя воздуха.

Помещение, предназначенное для хранения вина, желательно оградить от вибраций. Хранить вино в доме возле железнодорожных путей — далеко не лучшая идея.



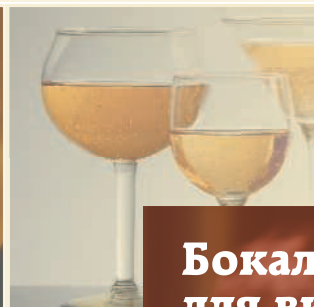
Белые вина под действием кислорода со временем темнеют. Они приобретают насыщенный желтоватый оттенок. Это не является следствием неправильного хранения.

Даже самые темные красные вина, несмотря на условия хранения, с возрастом светлеют.



### Винный погреб.

Владельцы цокольных этажей могут обустроить погреб под землей. Однотипные бутылки допустимо укладывать штабелями.



## Бокалы для вина



Качественное вино достойно хорошего бокала. Как ни странно, вкус этого благородного напитка может меняться при опробовании его из разных бокалов. Вы можете легко убедиться в этом сами.

Чтобы дегустация прошла успешно, бокалы, в которые наливают вино, должны соответствовать некоторым требованиям. Если они подобраны правильно, напиток изменит вкус в лучшую сторону.

**П**одбирать бокалы нужно по трем основным критериям: цвет, форма, размер. Идеальный бокал для вина должен быть прозрачным, бесцветным и без рисунков, так как они мешают оценить оттенок и прозрачность напитка.

Края бокала должны немного сходиться к центру, чтобы аромат вина не улетучивался. Ножка должна быть достаточно высокой, чтобы бокал было удобно держать в руке.

Бокал должен быть достаточно большим, чтобы в него можно было налить нужное количество вина и вращать, не выплескивая наружу, с целью высвободить ароматы. Небольшие бокалы подходят только для крепленых и десертных вин, которые имеют достаточно сильный аромат.

**Для сухих белых вин не подходят бокалы с низкой ножкой, так как они быстро нагреваются от тепла ладони, в то время как это вино нужно пить холодным.**

