СОДЕРЖАНИЕ

- Введение 4
- Словарь домашнего винодела 8
- Минимальный набор оборудования домашнего винодела 10

01 ПОДГОТОВКА 12

- Выбираем виноград 14
- Столовые и технические сорта винограда 15
- Как качество винограда влияет на вкус вина 18
- Выращивать или покупать 19
- Молдова и Изабелла 21
- Определяем свежесть и зрелость винограда 26
- Определяем уровень сахара и кислотности 28
- Чем хорош мелкий виноград 30

02 ПЕРЕРАБОТКА ВИНОГРАДА 32

- Мыть или не мыть 33
- Перерабатываем виноград в мезгу 35

03 ХОЛОДНАЯ МАЦЕРАЦИЯ 38

- Почему мы выбираем холодную мацерацию 39
- Что происходит при холодной мацерации 40
- Какую емкость выбрать 41
- Рассчитываем предполагаемую крепость будущего вина 43
- Внесение серы и задача дрожжей 44

04 ОТЖИМ ИЛИ ПРЕССОВАНИЕ 50

05 ОСНОВНОЕ БРОЖЕНИЕ 54

- Емкости для основного брожения 56
- Как работает гидрозатвор 56
- Спиртовое брожение 57
- Добавляем дубовую щепу 58

06 ДЕКАНТАЦИЯ И СНЯТИЕ С ОСАДКА 60

- Снятие с грубого осадка 62
- Снятие с тонкого осадка 63

07 РОЗЛИВ ВИНА ПО БУТЫЛКАМ 66

08 ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ С ТЕХНИЧЕСКИМИ СОРТАМИ ВИНОГРАДА 72

- Красное вино из технических сортов винограда 73

09 БЕЛОЕ ВИНО 78

- Особенности приготовления домашнего белого вина 80

10 ХРАНЕНИЕ ВИНА 84

- Общие правила хранения 85
- Хранение вина после открытия бутылки 87

11 КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ ВИНО 90

- Насыщение вина кислородом 91
- С какими продуктами сочетается вино 93
- Сколько вина можно пить без вреда для здоровья 95

ПРИЛОЖЕНИЕ 98

- Рецепт виноградного дистиллята 99
- Рецепты наливок из клубники и вишни 106

Введение

В конце 80-х годов прошлого века харизматичный француз Жан-Люк Тюневен приобрел небольшой, всего в полгектара, виноградник и через несколько лет выставил на полки своей бакалейной лавки домашнее вино. Он вспоминал, что из-за недостатка средств сумел арендовать для производства вина помещение размером с гараж. Иногда он называл это помещение курятником. Деньги Жан-Люка закончились раньше, чем он приобрел оборудование, поэтому иноград для первых партий вина они с женой давили ногами. Супруги Тюневен изучили все доступные им книги по виноделию, уделяли улучшению процесса приготовления вина все свое время и через полтора десятка лет смогли поднять цену на бутылку своего вина до 160 долларов. Крупные виноделы поначалу смотрели на Тюневена и его продукт снисходительно и даже скептически, но именно он положил начало гаражному виноделию как явлению. И с тех пор оно только процветает.

МЫ — МИКРОВИНОДЕЛЫ. ЕЩЕ НАС НАЗЫВАЮТ ГАРАЖИСТАМИ, ЭТОТ ТЕРМИН РОДОМ ИЗ ФРАНЦИИ.

Подавляющее большинство микровиноделов — самоучки. Это люди, для которых виноделие — настоящая страсть, они готовы изучать и экспериментировать. Это совсем не значит, что они менее компетентны, чем профессионалы. Деятельность профессиональных виноделов строго регламентирована, они лишены возможности творить. В этом огромное преимущество квартирных виноделов, многие из которых серьезно изучают историю создания вина, ищут секреты, строят гипотезы и проверяют их. Иногда локальные виноделы привлекают в качестве консультантов именитых специалистов. В их «гаражах» нередкосоздаются ограниченные партии настоящих шедевров.

В России первые виноделы-самоучки появились на Кубани, в начале 90-х годов, а сейчас гаражное виноделие в этом регионе развивается более чем активно. И хотя многие начинающие виноделы по-прежнему делают свой продукт либо в бане, либо в гараже, термин «микровинодельня», в моем понимании, все-таки более уместен и благозвучен.

Ведь гараж у нас обычно ассоциируется с чем-то совсем прозаичным, а виноделие — своего рода искусство.

Я начал серьезно интересоваться виноделием в 2010 году. В Ленинградской области, где я живу, в то время очень сложно было найти хорошее вино. А я вырос на юге, где вино делали чуть ли не в каждом доме, часто помогал отцу и общее представление о предмете имел. Я начал экспериментировать с двумя сортами винограда — Изабеллой и Молдовой — их можно было приобрести на любом питерском рынке. К 2012 году вино нашего домашнего производства могло смело конкурировать с винами государственного стандарта.

С 2013 года я начал делать вино из технических сортов винограда и через пару лет был очень доволен результатом — мое вино по качеству превосходило многие заводские аналоги. При этом стоимость бутылки выходила как минимум в 10 раз дешевле. Мне нравилось, что я контролировал весь процесс «рождения» вина и, помимо вкусовых качеств, мог поручиться за его чистоту и экологичность.

С тех пор я вышел на более высокие объемы производства, обзавелся профессиональным оборудованием. Сейчас для переработки винограда я использую электрическую дробилку с насосом и функцией отделения гребней, процесс брожения идет в цистернах из нержавеющей стали, появились большие дубовые бочки для выдержки марочных вин и другое оборудование.

Важность технологии в виноделии сложно переоценить, но при этом в нашем деле всегда есть место творчеству. Каждый микровинодел волен экспериментировать, составляя купажи и ассамбляжи на свое усмотрение, и это всегда очень интересно. Можно пробовать сбраживать сусло под давлением, делать игристые вина. Все зависит от того, насколько увлечен и любопытен сам винодел, и от винных предпочтений его близких.

СЛОВАРЬ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛА

Сепаж — смешивание винограда одной сортовой группы перед тем, как отправить его на переработку. Допускается смешивание винограда лишь одного цвета, нельзя смешивать красные и белые сорта.

Ассамбляж — смешивание вин из разных сортов винограда, собранных в одном регионе.

Гребни — составляющая виноградных гроздей, их «скелет». Состоят из главной ветки и ее ответвлений, к которым крепятся ягоды.

Мезга — масса из переработанного механическим путем винограда. Включает в себя кожицу, косточки, мякоть и иногда гребни.

Сусло — сок, отжатый из виноградных ягод.

Мацерация — процесс настаивания сусла на мезге, во время которого оно насыщается цветом, ароматом и различными веществами.

Декантация — процесс насыщения вина кислородом путем его переливания из одной тары в другую или перемешивания в специальной емкости — декантере.

Пастеризация — нагревание вина с целью уничтожить часть микрофлоры и увеличить срок его хранения.

Снятие с осадка — отделение сусла от осадка, который образовался при настаивании.

МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛА

Первые эксперименты с приготовлением домашнего вина можно проводить, не вкладываясь в профессиональное оборудование. Но все же кое-что я рекомендую приобрести, даже если вы собираетесь сделать свое первое вино.

1. Кухонные весы.

2. Дробилка (мялка) для давки винограда.

3. Измерительные приборы:

- пирометр — для бесконтактного измерения температуры ягод,
- термометр — для определения температуры сусла,
- рефрактометр — для определения сахаристости ягод и сусла,
- pH-метр — для определения кислотности,
- ареометр с мерной колбой — для определения уровня сахара в вине.

4. Лавсановый мешок-фильтр для отжима мезги.

5. Шланг длиной 1-2 метра или сифон для снятия с осадка.

6. Тара для брожения из стекла, пищевого пластика или нержавеющей стали с гидрозатвором.

7. Бутылки и устройство для их укупорки.

Самотек — отделение виноградного сусла от мезги без использования пресса.

Танины — природные дубильные вещества, которые содержатся в кожице виноградных ягод, косточках и гребнях.

Шапка — пена, которая образуется в результате брожения на мезге. Поднимается на поверхность сусла и состоит из мелких частиц кожицы, косточек и гребней.

Батонаж — перемешивание вина и осадка после того, как процесс брожения завершен.

Спиртовое брожение — процесс, при котором сахариды, содержащиеся в сусле, под воздействием дрожжей превращаются в этиловый спирт, углекислый газ и другие микроэлементы.

Яблочно-молочная ферментация — процесс, при котором яблочная кислота под воздействием молочнокислых бактерий превращается в молочную кислоту и углекислый газ.

Редукция (редуктивность) — нежелательные ароматы, которые образуются и удерживаются в вине во время его хранения из-за отсутствия в бутылке кислорода.

Окисление — химическая реакция, которая происходит при контакте вина с воздухом и меняет его структуру и вкус в худшую сторону.

Измерительные приборы слева направо: термометр, pH-метр, ареометр-сахарометр.

Подготовка

01