



МАРАТ
АБДУЛЛАЕВ
(ОН ЖЕ ДУНДУК-КУЛИНАР)

ВИНО
Настойки
СИДР

записки
ДОМАШНЕГО
винодела



МОСКВА
2017

А13 Абдуллаев, Марат Равильевич.
Вино. Настойки. Сидр / Марат Абдуллаев. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 160 с. : ил. – (Вина и напитки мира).

Марат Абдуллаев, известный своим читателям по книгам о среднеазиатской кухне, приготовил книгу о домашнем виноделии. Основу книги составляют рецепты плодово-ягодного вина. Книгу можно отнести к пошаговому руководству, где от самых азов до финала процесса автор досконально рассказывает все этапы домашнего виноделия. Эта книга будет полезна и тем, кто только приобщается к теме, и тем, кто считает себя профи.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-699-81446-6

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ВИНА И НАПИТКИ МИРА

Абдуллаев Марат Равильевич

ВИНО. НАСТОЙКИ. СИДР

Фото автора
Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *С. Власов*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 14.06.2017. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,67.

Доп. тираж 2000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-81446-6



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:



СОДЕРЖАНИЕ

1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА



2

РЕЦЕПТЫ ВИН



ЧТО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ ВИНОДЕЛУ11

По азам, не углубляясь в науку: общие представления о виноделии, чем запастись, что приобрести, что лучше усвоить сразу, чтобы не делать ошибок12

Основные этапы домашнего виноделия: как подготовить ягоды или плоды, как и чем их измельчать, как стимулировать брожение вина, и насколько важна его своевременная фильтрация, что такое проветривание вина и насколько оно важно, как добиться прозрачности напитка и как его пастеризовать, если в этом возникает необходимость22

Наиболее опасные болезни вин: прогоркание вина, ожирение вина, уксусное скисание, молочнокислое брожение, цвель или цветение вина.....32

Частые вопросы, возникающие при виноделии: нужно ли промывать ягоды? посторонние запахи в вине – откуда? свежавыжатый сок не забродил – почему?.....32

ВИНО, СИДР, ПУАРЕ ИЗ ТОГО, ЧТО РАСТЕТ В САДУ.....35

Вино из малины: его хотелось бы готовить бочками, но где же столько ягод взять? Две-три бутылки вина сделать, однако, стоит – напиток удивительный36

Вино из красной смородины: напиток для лентяев. Сырья навалом, трудозатраты небольшие – готовь, не хочю48

Вино из крыжовника: почти как виноградное. Оно и понятно: крыжовник – «северный виноград»56

Яблочный сидр: наилучшее решение для «утилизации» избыточного урожая яблок64

Вино из черноплодной рябины: ягода невзрачная, но вино отменное, особенно для дам.....70

Вино из черной смородины: десертный напиток, напоминающий о лете.....80

3

РЕЦЕПТЫ НАСТОЕК И НАЛИВОК



Вино из клубники. Удивительные метаморфозы: оно ни разу не пахнет собственно вином, настолько ярок в нем клубничный аромат.....88

Грушевое пуаре: он же грушевый сидр. Легкий освежающий напиток, дающийся, правда, не так легко.....94

Вино из черники: возможность попробовать себя в высшем пилотаже плодово-ягодного виноделия100

НА ПЕРЦЕ, «ПОД КОНЬЯК», ИЗ ГРАНАТА... ..107

Настойка на перце и чесноке: два-три дня – и одна из самых простых и самых вкусных настоек готова.....108

Настойка «под коньяк»: на коньяк похожа, но, конечно, не замена «Курвуазье»112

Наливка из граната: пробовать обязательно, тем более что гранат – уже не экзотика.....116

4

РЕЦЕПТЫ ОПОХМЕЛОЧНЫХ СУПОВ



Наливка из клюквы: один из тысячи рецептов, но с изюминкой123

ТОП-4 ЛУЧШИХ ОПОХМЕЛОЧНЫХ СУПОВ129

Деликатный борщ: легкий, с минимум жиров, а потому восстанавливающий утраченное здоровье130

Сборная рыбная солянка: одна из вершин наших опохмелочных супов137

Харира, приготовленная... на хаше: долго, сложно, но надежно, если о харире позаботиться накануне.....142

Рассольник, приготовленный отдельно, как в старину: классика рассольников, ничего общего не имеющая с современными как бы рассольниками.....150

11 ПОЛЕЗНЫХ ХИТРОСТЕЙ

#1

с. 16 Как и всему живому, винным дрожжам нужны протеины для роста. Где их взять? Из нашатыря!



#3

с. 18 Почему в домашнем виноделии применяют бутылки разного объема? Потому что бутылку следует наполнять вином под самое горлышко.



#5

с. 26 Воздух опасен для будущего вина. Но ещё опаснее его нехватка. Есть компромисс, если вино периодически проветривать.



#2

с. 22 Порченная или перезревшая ягода смертельна для вина. Недозревшая – это ненужные хлопоты. Поэтому хороша золотая середина.

#4

с. 20 Чем закрывать посуду с будущим вином – перчаткой или гидрозатвором? Только тем, что работает эффективно. И это – не перчатка.



ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ

#7

с. 30 Что-то с вином пошло не так? Что-то смущает во вкусе или в аромате? Пастеризация может исправить ситуацию.

#6

с. 28 Даже слегка замутненное вино впоследствии может погибнуть. Однако добиться его прозрачности можно и принудительно.



#9

с. 46 Вино готово. По бутылкам? Почему бы и нет. Вот только горлышко придется заткнуть не пробкой, а ватным тампоном, чтобы не угробить свой труд.



#11

с. 102 Будущее вино не желает бродить? Есть способ подтолкнуть его к этому – сделать закваску.

#10

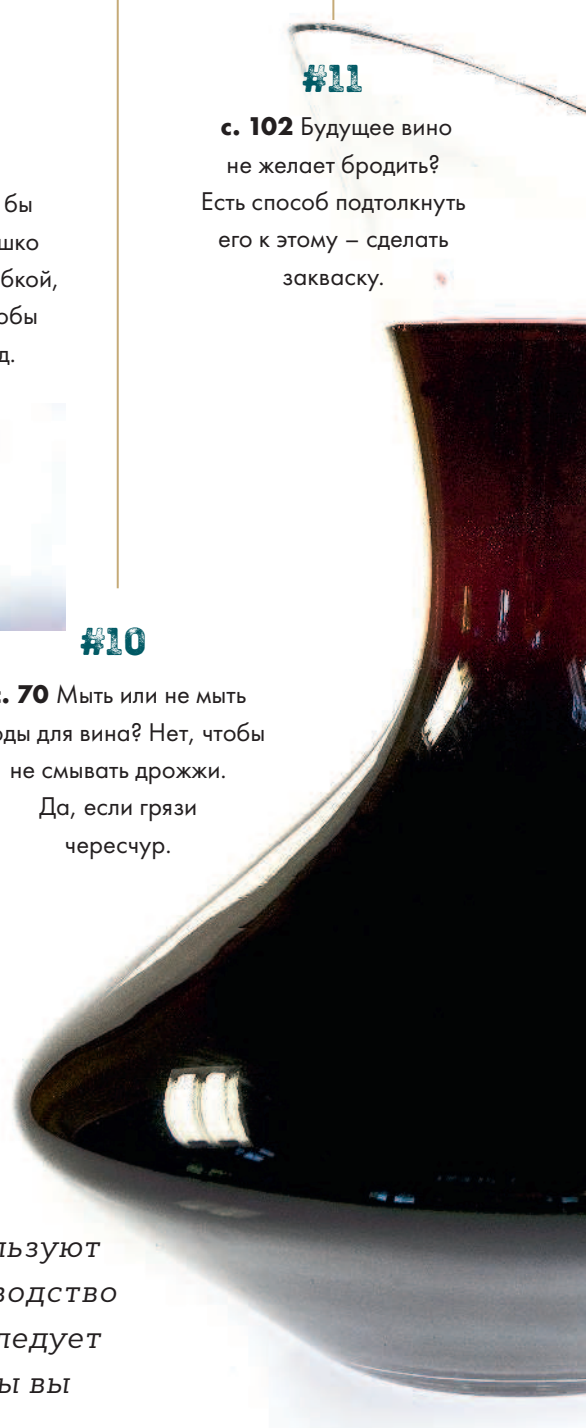
с. 70 Мыть или не мыть ягоды для вина? Нет, чтобы не смывать дрожжи. Да, если грязи чересчур.

#8

с. 45 Как подсластить вино, если оно кажется кисловатым? Абсолютно не так, как вы подслащиваете кофе или чай. Совсем по-другому!



Почему в плодово-ягодном виноделии зачастую используют воду, как дозировать сахар, чтобы он работал на производство спирта и не уходил в осадок, каким образом и когда следует удалять сам осадок? Ответы на эти и другие вопросы вы найдете на следующих страницах книги!







— ОТ АВТОРА —

Как-то так случилось, что плодово-ягодное виноделие затерялось в тени виноградного. Знаю-знаю: от «винограда» и происходит слово «вино», хотя это ничего не значит. Много севернее, где виноград способен вырасти только теоретически, испокон века готовили вино из яблока или груши, малины или крыжовника. Из того, в общем, чем богаты местные сады и леса.

Плодово-ягодное виноделие полностью, конечно, не угасло, став преимущественно домашним промыслом. Однако о таком виноделии мы знаем меньше, чем о виноградном. Чем отличаются схожие в целом технологии? Как обходиться с сырьем, не похожим на виноград? Каким образом на этом сырье проходит становление вина? Зачастую ответы на подобные вопросы трудно найти. Особенно если учесть, что о виноградном виноделии написаны тысячи книг, а о плодово-ягодном – единицы.

Вот почему, затевая эту книгу, построенную на собственной почти двадцатилетней практике приготовления вина, я решил отдать предпочтение плодово-ягодному виноделию. Причем исключительно домашнему и максимально упрощенному, чтобы любой желающий мог опробовать силы на этом поприще. Надеюсь, друзья, всё у вас получится, а рецепты плодово-ягодных вин, снабженные пошаговыми фотографиями, станут неплохим подспорьем в этом увлекательном занятии.

МАРАТ АБДУЛЛАЕВ



с. 12

ПО АЗАМ, НЕ УГЛУБЛЯЯСЬ В НАУКУ

Пути винных дрожжей, представляющих собой разновидность грибков, неисповедимы.

Какая-то их часть умудряется зимовать в земле или в опавшей листве, какую-то часть приносит ветер, насекомые или птицы. Так или иначе, на фруктах и ягодах они присутствуют всегда.

с. 20

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН ГИДРОЗАТВОР

Само слово «гидрозатвор» звучит наверняка угрожающе. На самом деле и сам гидрозатвор, и принцип его действия ничего сложного не представляют. По сути – это пробка, способная стравливать из закупоренного сосуда излишки воздуха и газов, но не впускать их извне. Без этого при приготовлении вина никак не обойтись.

с. 22

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛИЯ

При правильном брожении сусла в его вкусе должны превалировать кислые, нежели сладкие тона, что говорит об оптимальной переработке сахара в спирт. В противном случае дрожжам следует помочь в этой переработке.

с. 26

ЧТО ТАКОЕ

«ПРОВЕТРИВАНИЕ ВИНА»?

Этот технологический прием на многое способен. Иногда проветривание вина – единственный шанс исправить допущенные ошибки. Но всегда – это залог хорошего результата на финише.

1

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА

ЧТО СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ НАЧИНАЮЩЕМУ ВИНОДЕЛУ

Виноделие, в том числе плодово-ягодное, само по себе занятие несложное. Вместе с тем не стоит браться за него с кондачка. По минимуму к предстоящим работам нужно подготовиться. В том числе и по части некоторых знаний. Уверяю, в дальнейшем этот минимум избавит вас от ненужной головной боли, от непредсказуемых результатов, от ошибок, которые порою трудно исправить, и главное – от разочарования, погубившего множество хороших начинаний. Приступим?

— ПО АЗАМ, — НЕ УГЛУБЛЯЯСЬ В НАУКУ

Меньше всего в этой книге мне хотелось бы излишней зауми и утомительного теоретизирования. Да, по большому счету, виноделие – это не только производство, это еще и наука, поскольку в виноделии хватает белых пятен и много простора для экспериментов и поисков. Но это, как говорится, другая история, которую при желании можно изучить отдельно. Мы же пройдемся по самым азам этой науки, чтобы получить хотя бы простейшие представления о том, чем надлежит заняться.



Давайте прежде всего усвоим, что любой фрукт, любая ягода, словом, любой продукт растительного происхождения, пригодный в пищу, подходит и для виноделия. Почему? Потому что так или иначе в тех или иных количествах в этих продуктах есть сахар и есть кислота. Сахар – основной двигатель развития, питания и прочих сложных перипетий крошечных организмов, называемых винными дрожжами и живущих на поверхности растительных продуктов. Собственно, они превращают плодово-ягодный сок в вино. Свою роль играет и кислота, без которой вино не может быть вином. По сравнению с сахаром эта роль второстепенная, но для винодела не менее важная. Особенно если речь идет о вине из фруктов и ягод.

Поясню почему. Природа распорядилась так, что идеально (или почти идеально) пропорции кислоты и сахара, а также их количество содержатся именно в винограде. Не случайно издревле виноград – главный винодельческий материал, и, как правило, приготовление виноградного вина не требует тех манипуляций, в каких обычно нуждается плодово-ягодное. В отжатом виноградном соке, называемом в виноделии суслом, баланс кислого и сладкого сам по себе достаточный для успешного развития и размножения в нем винных дрожжей.

С плодово-ягодным суслом не всё так однозначно. Приведенная ниже таблица позволяет оценить, каково состояние баланса сахара и кислоты в ягодах и фруктах по сравнению с виноградом. Как видим, разница очевидна. Почти у всех приведенных в таблице ягод и плодов явный недобор сахара, если сравнивать с виноградом. Стало быть, на собственном сахаре сок этих ягод и плодов до вина может не «дотянуть». Брожение, конечно, возможно, и градусы в этом напитке появятся, но очень небольшие. Не говоря о том, что количество алкоголя в вине – одна из составляющих его вкуса, слабые вина почти не способны храниться и более всего предрасположены к порче на этапе становления. Чтобы этого не случилось, плодово-ягодное сусло придется сдобрить недостающим сахаром. В каждом случае – очень индивидуальным количеством, потому что перебор, вопреки существующему мнению, будто много сахара обеспечивает более крепкий напиток, может не сработать и сгубить вино на корню.

Теперь кислота, у которой в формировании вина, его вкусовых качеств и стойкости вполне определенная роль. По сравнению с виноградом у большинства ягод и фруктов, как следует из таблицы, либо избыток, либо нехватка кислоты. Избыток, если его не нейтрализовать до виноградных значений

СРЕДНЕЕ СОДЕРЖАНИЕ САХАРА И КИСЛОТЫ В ВИНОГРАДЕ И В НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫХ В ВИНОДЕЛИИ ФРУКТАХ И ЯГОДАХ (в процентах на литр сока)

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	САХАР	КИСЛОТА	ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	САХАР	КИСЛОТА
виноград	17,0	0,8	рябина черноплодная	5,0	1,0
яблоки (больше кислые, чем сладкие)	6,0	1,2	крыжовник	6,1	1,7
яблоки (больше сладкие, чем кислые)	20,0	0,3	смородина красная	7,0	2,4
груши	10,5	0,3	смородина черная	11,0	2,8
слива	14,7	0,8	малина	6,0	1,6
алыча	10,0	1,2	земляника садовая (клубника)	8,0	0,8
вишня	13,5	0,8	черника	6,3	1,1
рябина красная	4,6	2,5	брусника	9,0	1,85
			облепиха	3,0	2,6



кислотности, отразится на вкусе вина так, что скулы сведет. Недостаток же в большинстве случаев можно пережить, но есть шанс, что он повлияет на вкусовые качества и прочность вина. Что из этого следует? А то, что, как и с сахаром, виноделу придется регулировать кислотный параметр еще на этапе приготовления сусла. И опять же – в зависимости от того, какая ягода или фрукт используется. В домашнем виноделии избыток кислоты обычно «гасят» определенной пропорцией воды, причем без фанатизма. Недостаток же устраняют небольшой порцией кислого сока.

Теперь – что касается винных дрожжей. Эти вездесущие, невидимые глазу микроорганизмы поселяются на фруктах и ягодах в пору их формирования. То есть весной или в начале лета. Пути винных дрожжей, представляющих собой разновидность грибков, неисповедимы. Какая-то их часть умудряется зимовать в земле или в опавшей листве,

какую-то часть приносит ветер, насекомые или птицы. Так или иначе, на фруктах и ягодах они присутствуют всегда, особенно если этому благоприятствует погода. Другое дело, насколько эти дрожжи, которые еще называют дикими, окажутся жизнеспособными, чтобы не только сдерживать атаки других, претендующих на расселение в сусле микроорганизмов, но и развиваться в гигантские колонии для выработки достаточного для вина количества спирта.

Домашние виноделы нечасто прибегают к более эффективному, специально выращенным винным дрожжам, довольствуясь тем, что есть на фруктах. Культурные расы дрожжей нужно ведь еще найти, да и отношение к ним в виноделии разное. Это дискуссионный вопрос, в который здесь лучше не углубляться. К тому же, если создать подходящие условия для дрожжей-«дикарей», они разовьются не хуже окультуренных.