

УДК 663.2  
ББК 36.87  
Ш83

Все права защищены.  
Любое использование материалов данной книги,  
полностью или частично, без разрешения правообладателя запрещается

**Шпаковский, Марк Максимович.**  
Ш83 Вино. Большой иллюстрированный гид / М. М. Шпаковский. —  
Москва : Издательство АСТ, 2019. — 160 с. : ил. — (Большой  
иллюстрированный гид).

ISBN 978-5-17-982535-7

Как известно, один бокал хорошего виноградного вина может добавить радости в праздник и снять усталость в будничные вечер. Но как узнать, какое вино действительно хорошее? Что скрывается за яркими этикетками выставленных на продажу бутылок? Почему порой два одинаковых сорта вина так сильно различаются по цене? Эти и другие тайны виноделия шаг за шагом откроются для вас в нашем иллюстрированном гиде. Информация в виде наглядных схем, сравнительных таблиц и диаграмм поможет легко ориентироваться в простом мире вина, а сведения об условиях выращивания винограда, процессах производства и способах хранения вина помогут по достоинству оценить его вкусовые качества.

**УДК 663.2  
ББК 36.87**

ISBN 978-5-17-982535-7

© В оформлении использованы материалы, предоставленные  
Фотобанком Shutterstock, Inc., Shutterstock.com, 2017  
© Оформление, обложка, иллюстрации ООО «Интеджер», 2017  
© ООО «Издательство АСТ», 2019

# ВВЕДЕНИЕ

Вино — один из старейших напитков на Земле. В легендах многих народов ему даже приписывается божественное происхождение. Так, по преданиям, в Древнем Египте начало виноделию было положено Осирисом, в Древней Греции — Дионисом, а в Древнем Риме — Бахусом. В разных видах вина отражается не только история развития человечества, но и изменение вкусов людей с течением времени.

С момента, когда люди научились превращать сок виноградных ягод в вино, прошло много веков, но виноделы по сей день продолжают улучшать его качество и получать новые сорта. Это невероятно, но сейчас в мире больше сортов вина, чем за всю историю этого напитка. Никогда еще производители и ценители вина не обменивались опытом и знаниями так активно, как в наше время. И это совсем не зря, ведь любители вина по всему миру только выигрывают от этого взаимного обогащения идеями.

Как разобраться среди многочисленных названий сортов? Почему две на первый взгляд оди-

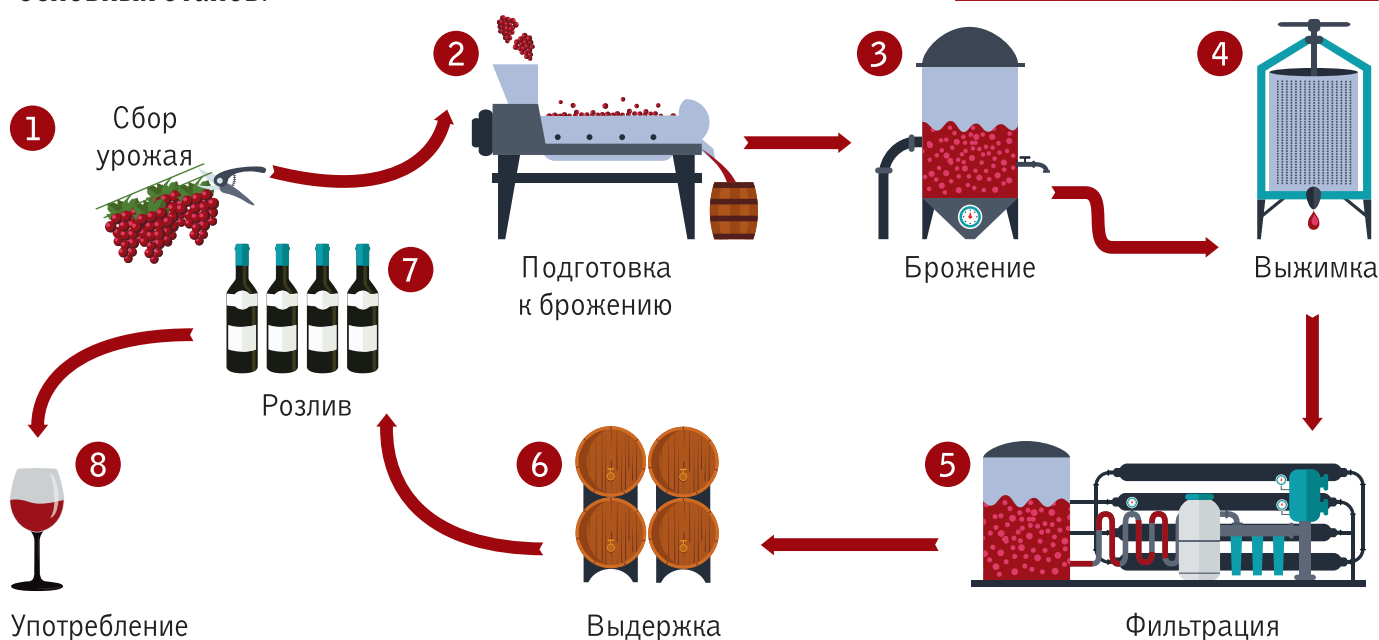
наковые марки вина отличаются по цене больше чем в 2 раза? Эти и другие вопросы волнуют всех, кому интересен мир вина. Знать секреты виноделия нужно не только для того, чтобы понимать, что мы пьем, но и суметь выбрать напиток и получить от него настоящее удовольствие. Ведь знания о вине превращают процесс его употребления в подлинное эстетическое наслаждение.

Данная книга поможет вам постигнуть глубины этого напитка богов и научиться с ним правильно обращаться, благодаря чему вы почувствуете себя намного увереннее. Издание богато иллюстрировано, поэтому знакомство с вином будет интересным и наглядным. А дополнительные сведения о виноделии и основных сортах вина помогут лучше оценить аромат и вкус напитка. Вы научитесь правильно подавать, дегустировать и оценивать различные сорта. Поближе познакомившись с миром виноделия, вы поймете, что никто не может знать о нем все, так как сведения о вине обширны и изменчивы, но процесс его изучения очень увлекателен.



# 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. Благодаря современным достижениям техники вино для повседневного употребления можно производить везде, где можно 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. В современной виноделии применяются самые разные способы производства, но все они в основном состоят из нескольких основных этапов.



## 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



## Это интересно!

Цвет красного вина получается таким из-за кожицы ягод, а не из-за сока. Белое вино вполне можно получить 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. На оригинальные вкусовые компоненты любого вина приходится меньше 2% от всего состава. Современные технологии позволяют с высокой точностью определить их все. Но если собрать все эти ингредиенты вместе, а затем добавить воду и спирт, смесь по вкусу не будет похожа на вино.



СУХОЕ ВИНО		60—90 ккал
СЛАДКОЕ КРЕПЛЕННОЕ ВИНО		100—200 ккал

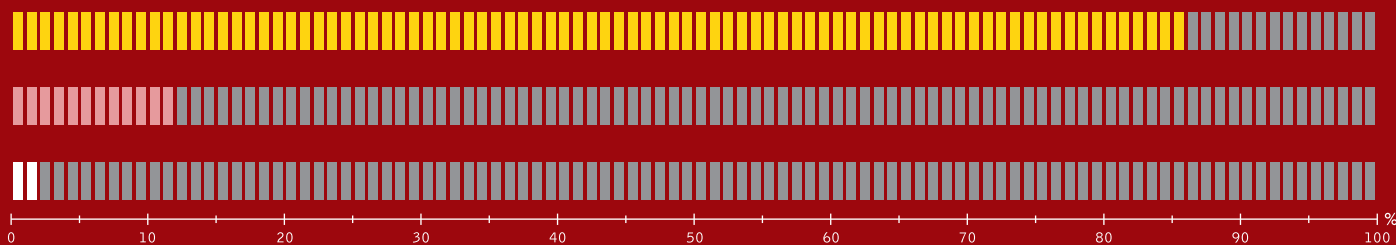
## ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ

ниацин			калий
пантотеновая кислота			фосфор
пиридоксин			магний
рибофлавин			кальций



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

## СОСТАВ ВИНА



**Вода**   **Спирт**   **Прочее: органические кислоты, углеводы, минеральные вещества, танины и красящие пигменты, летучие кислоты, азотистые вещества, сложные эфиры, альдегиды, высшие спирты, витамины**

# ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

Вкусовые особенности вина ощущаются по мере того, как их улавливают рецепторы языка в

процессе употребления. Основные характеристики напитка определяются по пяти ключе-

вым признакам: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость, тело вина.

## Сладость

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



## Кислотность

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.

### КЛАССИФИКАЦИЯ ВИНА ПО УРОВНЮ КИСЛОТНОСТИ



### Это интересно!

У белых вин кислотность обычно выше, чем у красных, так как виноград, из которого они производятся, произрастает преимущественно в более холодных регионах.

## Содержание танинов

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.

## 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, вин-

ный 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



## Тело вина

Тело 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

# ВИННЫЕ БУТЫЛКИ И ЭТИКЕТКИ

Бутылки для вина бывают самых разных форм и размеров. Одни из них популярны в определенных регионах в силу сложившихся традиций, другие удобны в определенных обстоятельствах, третьи способствуют лучшей выдержке напитка. Существуют также редкие виды бутылок, которые особенно интересуют коллекционеров. Винные этикетки выполняют не только рекламную функцию. Они содержат данные, которые позволяют получить представление о качестве вина. Научиться расшифровывать информацию на этикетках совсем несложно. Этот полезный навык поможет выбирать нужное по качеству и характеристикам вино.



## Распространенные формы бутылок



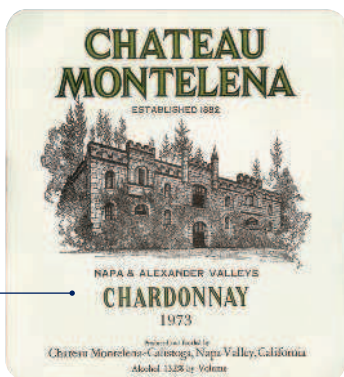
Флейта Рейнская Хок Бургундия Бордо Шампанское

## Емкость бутылок

### Это интересно!

Примечательно, что почти все большие бутылки названы именами библейских персонажей.

# Наименования вин



Вино может маркироваться по названию сорта винограда, из которого произведено. Такое вино — сортовое. В его наименовании указывается сорт основного или единственного винограда, из которого оно сделано. В каждой стране определено свое минимальное содержание основного сорта, например в Германии, Италии, Франции — 85%, в Аргентине — 80%.



Большинство европейских вин маркируются по названию региона, где выращен виноград. Название местности автоматически привязывается к определенным сортам винограда, которые в ней используются для производства вина. Считается, что регион выращивания оказывает свое особенное влияние на эти сорта, поэтому наименование по местности наиболее точное.



Вино маркируется по торговой марке. Порой также указывается сорт винограда или место производства, так как одна и та же фирма может выпускать разные вина на разных винодельнях.

Вино может маркироваться по оригинальному названию. Обычно такие наименования производители придумывают для особых купажных вин.



## О чем расскажет этикетка

Сведения о производителе

Надпись, указывающая на класс вина

Год урожая

Наименование вина

Содержание спирта

Сведения о винодельческом хозяйстве

Страна происхождения

Характеристика вкуса и сорта вина

Сведения о компании, которая разливала вино

Данные о емкости бутылки

Официальный проверочный номер вкусового оттенка (гарантия аналитической и вкусовой проверки)

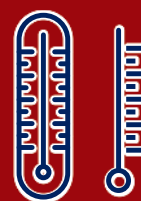
# КАК ХРАНИТЬ ВИНО

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.

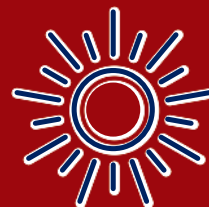
## Температура

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.



## Освещение

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



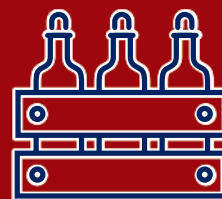
## Влажность

При высокой сухости пробки у винных бутылок могут испортиться и начать пропускать воздух. Эту проблему можно исправить с помощью увлажнителя воздуха.



## Покой

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



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



# Температура хранения разных видов вин



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

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. Подбирать бокалы нужно по трем основным критериям: цвет, форма, размер.

## Критерии выбора бокалов



**Цвет.** Идеальный бокал для вина должен быть прозрачным, бесцветным и без рисунков, так как они мешают оценить оттенок и прозрачность напитка.



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



**Размер.** 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.



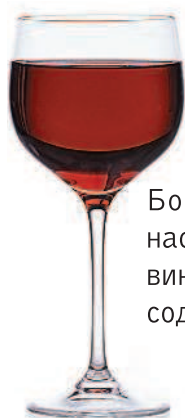
Универсальный стандартный бокал для дегустации всех типов вина



Узкий и высокий бокал для шампанского



Бокал для молодых белых вин



Бокал для насыщенных красных вин с высоким содержанием танинов



Бокал для ароматных красных вин



Бокал для крепленых и десертных вин



Бокал для насыщенных белых, легких красных и розовых вин



Наличие или отсутствие у бокала ножки никак не сказывается на аромате и вкусе вина. Так, для обычных случаев вполне подойдут бокалы без ножки. Но если вы собираетесь пить высококачественное вино по особому случаю, без подходящих бокалов на тонкой ножке не обойтись.



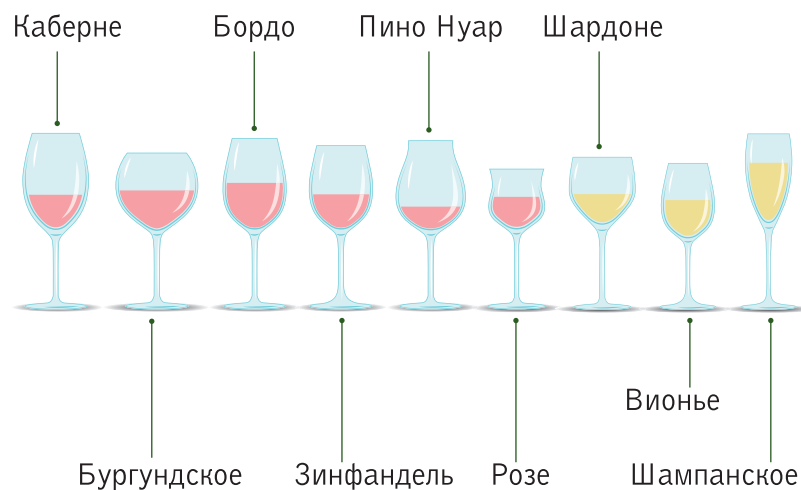
## Уход за бокалами

Моющие средства оставляют на бокалах осадок в виде тонкой пленки. Впоследствии она может повлиять на вкус и аромат вина. Поэтому винные бокалы желательно мыть хозяйственной или пищевой содой.

## Традиционные бокалы

Некоторые бокалы считаются идеальными для конкретных типов вина. Впрочем, вовсе не обязательно покупать их отдельно для каждого сорта. Большинству любителей вина достаточно универсальных бокалов, которые считаются оптимальными по форме и размерам.

### ТИПЫ БОКАЛОВ ДЛЯ РАЗНЫХ СОРТОВ ВИНА



### Это интересно!

В прежние времена Шампанское было принято подавать в кубках с широким горлом. Считалось, что это подчеркивает благородство напитка. Но на самом деле в широком бокале у Шампанского быстро исчезает аромат и оседает пена. Идеальными для игристых вин считаются бокалы удлинненной формы. Она способствует правильному и устойчивому образованию пузырьков газа, а узкое горло удерживает аромат напитка.



# КАК ОТКРЫТЬ И ПОДАТЬ ВИНО

Вино начинает свой путь к столу с виноградника, а заканчивает в бокале. Обычно этот благородный напиток сопровождает трапезу. При этом важно не только правильно выбрать вино, но и подать его так, чтобы оно максимально раскрыло свои свойства. Значение имеет правильность откупоривания бутылки, подбор бокалов и соблюдение температуры подачи. Если следовать определенным правилам, вино принесет удовольствие, а при серьезных ошибках — разочарование.

## Совет

Если пробка сидит слишком плотно, попробуйте нагреть горлышко бутылки под струей теплой воды. Важно при этом, чтобы вода не попала на саму пробку. Кроме того, можно попробовать ввинчивать штопор не под прямым углом, а с небольшим наклоном. Если пробка повреждена, осторожно ввинчивайте штопор под некоторым наклоном в часть, которая осталась целой.

## Как открыть бутылку тихого вина



Удалите колпачок с горлышка так, чтобы вино не соприкасалось с ним, когда наливается в бокал, и вытрите венчик горлышка влажной тканью.

Медленно вытащите пробку, чтобы не раскрошить ее.



Поставьте бутылку на стол, мягко вкрутите штопор почти до упора, чуть сместив его относительно центра.



## Открываем бутылку игристого вина



Если бутылка перевозилась с места на место, желательно дать ей отдохнуть перед подачей хотя бы сутки. Если открывать вино нужно в тот же день, желательно поставить его в ведро со льдом на полчаса.

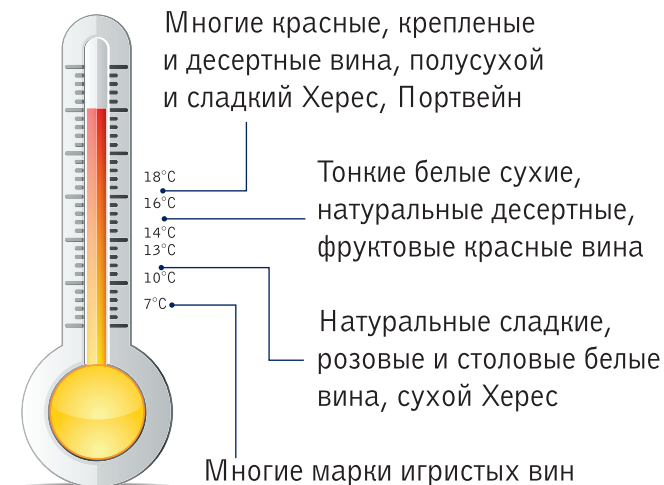


Удалите фольгу и проволочный узелок, придерживая пробку одной рукой. Наклоните бутылку примерно на 45°. Одной рукой зажмите пробку и верхнюю часть горлышка, а другой вращайте бутылку за основание.



Когда почувствуете, что пробка выходит из бутылки, надавите немного на нее, чтобы она не выскочила. Медленно вытащите пробку из бутылки, тогда она выйдет со слабым шипением, а не с хлопком.

## Температура подачи



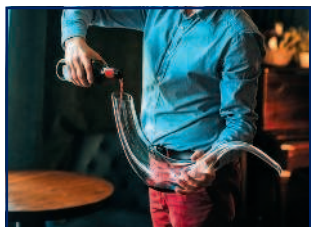
## Классические принципы подачи вина к столу

Каждый из этих принципов действует независимо от других. Соблюдать их все необязательно, это только рекомендации:

- ↗ белые вина подаются перед красными;
- ↗ сухие вина — перед сладкими;
- ↗ легкие вина — перед тяжелыми;
- ↗ простые вина — перед винами со сложным букетом.

## Оставляем вино подышать

Под дыханием подразумевается процесс насыщения вина кислородом. Букет и вкус некоторых вин улучшаются после такого «проветривания». Для этого вино переливают в специальный сосуд — декантер — или обычный графин с широким горлом.



По форме декантеры бывают очень разными. Можно выбрать любую на свой вкус, так как она не имеет особого значения. Главное, чтобы вам было удобно пользоваться декантером и его емкость была больше емкости стандартной бутылки.

Вино не спеша переливают в графин, чтобы оно максимально распространилось по стенкам, пока у горлышка бутылки не останется только осадок.

Чем насыщеннее вино, тем больше времени ему нужно подышать. В среднем на это уходит 15—30 минут.

Насыщенное кислородом вино без осадка переливают в бокалы.



## Как наполнять бокалы



Красные вина со сложным букетом — 1/3 бокала



Белые вина — 1/2 бокала



Игристые вина — 3/4 бокала

# КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО ПО ВИДУ

Первое знакомство с вином происходит визуально. Необходимо обратить внимание на чистоту, блеск, цвет и тягучесть напитка. Опытный дегустатор может рассказать всю историю вина, оценив его только на глаз. Изучив прозрачность,

оттенок и «ножки» напитка, можно получить представление о происхождении, возрасте, качестве и других особенностях вина. Иногда цвет так красив, что стоит рассмотреть его некоторое время, предвкушая наслаждение от дегустации.

## Прозрачность

Прозрачность определяют при проходящем и боковом освещении. Вино нужно оценивать при естественном дневном свете. Для удобства бокал держат на белом фоне, слегка наклонив. Молодое вино должно быть прозрачным без сторонних включений. Старые вина часто содержат осадок, который является признаком их элитарности и долгой выдержки.



Характеристика прозрачности по убыванию: кристально прозрачное, прозрачное, пыльное, тусклое, мутноватое, мутное.



## Это интересно!

Специалисты нередко оценивают прозрачность густоокрашенных вин в темных помещениях на фоне слабого источника света. Так поступают, например, с Кагором и Портвейном.



## Цвет

Цвет первым указывает на качество вина после оценки прозрачности. Его определяют по двум параметрам: оттенку и интенсивности. По окраске вина бывают белыми, розовыми или красными. У каждой из этих разновидностей есть свой спектр оттенков. Их может быть много, так что для более точной оценки используют критерий интенсивности. Ни в коем случае нельзя оценивать вино при искусственном освещении: оно искажает восприятие. Например, при свете флюоресцентных ламп некоторые насыщенные красные вина выглядят как медные.