

Вино. Основные понятия

Вино – это алкогольный напиток, получаемый сбраживанием исключительно виноградного сока с содержанием этилового спирта от 7,5 до 18% об.

На контрэтикетках многих вин, в составе, можно встретить слово

«виноматериал». Виноматериал – это винодельческий термин, которым именуют сброженный сок, который должен пройти дополнительные этапы производства, прежде чем стать вином. Вином называют готовый к употреблению продукт, разлитый в потребительскую упаковку для розничной продажи. Так же бытует

неверное мнение, что виноматериалом называют сухой порошок, который достаточно развести водой, чтобы получилось вино.



Крепость вин измеряют в «градусах» или, точнее, «объемных процентах» - %об., то есть отношению объема этилового спирта к объему всего напитка, умноженному на 100.

Основные страны-производители вин:

Страны Старого Света: Франция, Италия, Испания, Португалия, Германия, Австрия, Венгрия, Болгария, Черногория, Сербия, Израиль, Армения, Грузия, Россия.

Страны Нового Света: Чили, Аргентина, Австралия, США, Новая Зеландия, Южно-Африканская республика (ЮАР).

Фруктовые (плодовые) вина – вина, полученные из плодово-ягодного сырья. Для создания этой категории используют сок граната, айвы, ежевики, кизила, яблока, груши и других ягод и плодов. Некоторые виды плодово-ягодных вин имеют собственные названия, например:

сидр – плодовое вино, полученное путем сбраживания яблочного, реже грушевого сока.

Основные страны-производители плодово-ягодных вин – Армения, Франция, Испания.

Согласно российскому законодательству, плодово-ягодное вино будет называться «плодовым алкогольным напитком».

Типы и виды вин

1. В зависимости от цвета вина делят на:

- **Белые вина.** Для создания этой категории вин используют главным образом сок белых сортов винограда. В редких случаях используют сок красных сортов винограда, который в подавляющем большинстве сортов бесцветный. Красящий пигмент содержит кожица ягоды.
- **Розовые вина.** Данную категорию создают различными методами, используя, главным образом ягоды красных сортов винограда.
- **Красные вина.** Для создания этой категории вин используют главным образом ягоды красных сортов винограда. Иногда в некоторых регионах по сложившимся традициям добавляют сок белых сортов, или для придания определенного стиля.

2. В зависимости от содержания сахаров вина делят на:

- **Сухие** – содержание сахаров до 4 г/л
- **Полусухие** – содержание сахаров от 4 до 18 г/л
- **Полусладкие** – содержание сахаров от 18 до 45 г/л
- **Сладкие** – содержание сахаров от 45 г/л и более

3. В зависимости от способа производства вина делят на:

- **Натуральные вина** – вина, изготавливаемые без добавления этилового спирта, ароматизирующих и вкусовых веществ или продуктов, изготовленных на основе спирта
- **Крепленые (ликерные) вина** – вина с содержанием алкоголя от 15 до 22% об., изготовленные из виноматериала с добавлением этилового спирта, а также, при необходимости, концентрированного виноградного сока для подслащивания. Например, Портвейн и Херес относятся к группе крепленых вин.
- **Ароматизированные вина** – вина, изготовленные из виноматериала с добавлением этилового спирта, сахаросодержащих веществ, а также натуральных ароматизирующих и вкусовых веществ. В качестве натуральных ароматизирующих и вкусовых веществ используют настои различных трав, цветов и корней, соки ягод и фруктов.

Некоторые виды ароматизированных вин имеют собственные названия, например:

Вёрмут – ароматизированное вино, с использованием растений, производных полыни;

Фраголино – ароматизированное вино, содержащее земляничный сок.

Согласно российскому законодательству, эти вина будут называться «ароматизированные виноградо содержащие напитки».

- **Винные напитки** – газированные или негазированные напитки, изготовленные с использованием виноматериала с добавлением этилового спирта, сахаросодержащих, ароматизирующих и вкусовых веществ, красителей, иных пищевых добавок и продуктов, в том числе воды.

Согласно российскому законодательству, эти вина будут называться «виноградо содержащие напитки».

4. В зависимости от содержания углекислого газа (диоксид углерода – CO₂):

- **Тихие** – вина, которые не содержат углекислый газ
- **Игристые** – вина, содержащие природный углекислый газ (CO₂) – продукт брожения, с давлением в бутылке не менее 3 атмосфер. Характеризуются ярко выраженным эффектом вспенивания, вследствие активного выделения углекислого газа.

Некоторые импортные игристые вина имеют собственные названия, например:

Spumante (Спуманте) – обозначение игристых вин, встречающихся на этикетках итальянских вин

Espumoso (Эспумосо) – обозначение игристых вин, встречающихся на этикетках испанских вин

Sparkling (Спарклинг) – международное обозначение игристых вин

- **Игристые жемчужные** – вина, содержащие природный углекислый газ (CO₂) – продукт брожения, с давлением в бутылке от 1 до 2,5 атмосфер. Характеризуются слабо выраженным эффектом вспенивания.

Некоторые импортные игристые жемчужные вина имеют собственные названия, например:

Frizzante (Фризанте) – обозначение игристых жемчужных вин, встречающихся на этикетках итальянских вин

- **Газированные вина** – вина, содержащие искусственно введенный углекислый газ, с давлением в бутылке не менее 3 атмосфер
- **Газированные жемчужные вина** – вина, содержащие искусственно введенный углекислый газ, с давлением в бутылке от 1 до 2,5 атмосфер

5. В зависимости от содержания этилового спирта:

- **Алкобольные** – вина, которые содержат этиловый спирт
- **Безалкогольные** – вина, которые содержат этиловый спирт в количестве 0-0,5 %об.

Производят их главным образом из алкобольных вин, удаляя специальными методами спирт из их состава. Для сравнения, такой безалкобольный продукт питания, как кефир может содержать этиловый спирт от 0,6 %об.

Виды игристых вин

В зависимости от способов получения игристые вина можно разделить на два вида:

- Классическое игристое вино
- Резервуарное игристое вино

	Классическое	Резервуарное
Метод производства	Классический (традиционный)	Резервуарный (акратофóрный)
Создается	В бутылке, в которой поступит в продажу	В герметичном резервуаре - акратофоре
Длительность производства	Свыше 9 месяцев	Около 3 месяцев
Трудоемкость	Высокая	Средняя

Характеристики вина	Вина с утонченным ароматом, нежным, подобно муссу, вкусом и длительной игрой крошечных пузырьков в бокале	Вина с ярким ароматом, интенсивным вкусом и бурной игрой пузырьков в бокале
---------------------	---	---

Некоторые классические игристые вина имеют собственное название, например: Во Франции *Champagne* (Шампань) и *Cremant* (Креман), в Испании Cava (Кава)

Некоторые резервуарные игристые вина имеют собственное название, например: в Италии *Prosecco* (Просекко) и *Asti* (Асти).

В зависимости от содержания сахаров игристые вина можно разделить на следующие виды:

Международный стандарт	Российский стандарт
Brut Nature/Dozage Zero (Брют Натюр/Дозаж Зеро) – 0-3 г/л.	
Extra Brut (Экстра Брют) – 0-6 г/л	Экстра Брют – 0-6 г/л
Brut (Брют) – 6-12 г/л	Брют – 6-15 г/л
Extra Dry (Экстра Драй) – 12-20 г/л	
Sec/Dry (Сэк/Драй) – 17-35 г/л	Сухое – 15-25 г/л
Demi-Sec (Деми-Сэк) – 33-50 г/л	Полусухое – 25-40 г/л
	Полусладкое – 40-55 г/л
	Сладкое – 55-70 г/л

Для категории игристых вин Brut Nature/Dozage Zero дополнительное внесение сахаров в бутылку запрещено. Для остальных – разрешено.

Разрешенные добавки

Для обеспечения защиты вина от главных врагов – кислорода, плесени и бактерий, которые могут попасть в него на разных стадиях производства, в вина вводят консервант – диоксид серы SO₂.

Содержание данного вещества указывается на контрэтикетке химическим названием (рис. 1), либо специальным обозначение E220 (рис. 2).

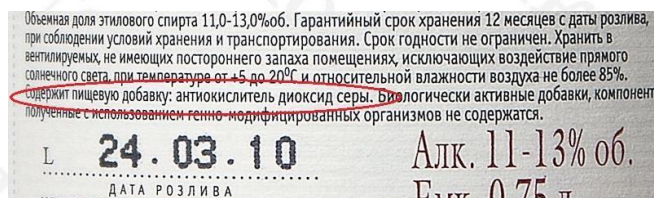


Рис. 1

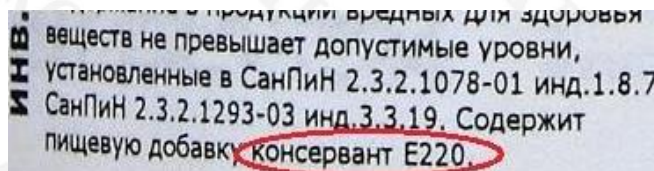


Рис. 2

Диоксид серы – безопасная для человеческого здоровья пищевая добавка, которая встречается не только в составе вин, но и таких продуктах питания, как сосиски, колбасы, сухофрукты. К примеру, в сухих винах концентрация этого консерванта может составлять до 200 мг/л, в то время как в мясных изделиях его содержание доходит до 500 мг/кг.

Среди потребителей существует теория о том, что именно SO₂ в вине способствует ухудшению самочувствия и вызывает головные боли. Исследования показали, что более вероятные причины кроются в самом алкоголе и передозировке. Как и любой другой алкоголь, вино провоцирует обезвоживание организма, что опять же влечет за собой головную боль. Избежать этого можно с помощью воды и умеренности.

Виды укупорочных материалов

В настоящее время существует большое многообразие материалов и видов укупорочных средств. В зависимости от типа и характеристик вин каждый производитель выбирает оптимальный вид укупорки:

1) **Натуральные корковые пробки** – создаются из коры пробкового дерева.

Плюсы: натуральный пористый материал пробки позволяет вину «дышать» кислородом и медленно «созревать» в бутылке. Все великие вина укупориваются именно такими пробками.

Минусы: при неправильном хранении вин (вертикально, при температуре выше 22 градусов) корковая пробка может ссыхаться, что приводит к попаданию микроорганизмов в бутылку и порче вина. Такая бутылка требует горизонтального или наклонного хранения.

Также вино может «заболеть» пробковой болезнью, в таком случае вино приобретает неприятный затхлый запах, сравнимый с запахом влажного картона, мокрой тряпки.

2) **Пластиковые пробки** – выполнены из химически нейтрального материала. Их применяют для тех вин, которые должны быть употреблены в течение первых 3 лет после розлива, то есть для вин, которые не должны подвергаться медленному окислению кислородом для созревания, так как они уже готовы к употреблению.

Плюсы: низкая стоимость. Материал не подвержен усыханию, гниению и разрушению, что позволяет вино хранить вертикально, исключена возможность возникновения пробковой болезни.

Минусы: полностью непроницаемый материал не дает вину «дышать» и развиваться, вино может потерять свежесть и аромат.

3) **Винтовые крышки и стеклянные пробки** – один из самых дорогих методов укупорки, наряду с корковой пробкой.

Плюсы: герметичность. Материал не подвержен усыханию, гниению и разрушению, что позволяет вино хранить вертикально, исключена возможность возникновения пробковой болезни. Позволяют вину «дышать». Не требуют штопора. Есть возможность повторного герметичного закрытия бутылки.

Минусы: высокая стоимость.

4) **Экологичные и инновационные пробки** – получены из экологичного, возобновляемого сырьевого материала растительного происхождения. С культурой приверженности к экологичным технологиям такие пробки используют для снижения негативного воздействия на окружающую среду.

Плюсы: экологичный и биоразлагаемый материал, который не загрязняет окружающую среду. Позволяет вину «дышать», исключена возможность возникновения пробковой болезни.

Срок годности и хранение вин

Вина, в отличие от других продуктов питания, не имеют срока годности. Этиловый спирт является природным консервантом. Однако, в зависимости от типа и органолептических характеристик вина имеют срок, при котором их качественные характеристики остаются неизменными или улучшаются. При правильных условиях хранения бутылки вина, спирт позволяет ему оставаться безопасным для здоровья человека.

Требования к хранению вин: помещение должно быть хорошо вентилируемым, без посторонних запахов и исключать прямого попадания солнечных лучей на бутылку. Температура окружающей среды должна быть от +5 до +20°C, а влажность не превышать 85%. Открытую бутылку вина следует хранить плотно закрытой пробкой, в вертикальном положении, в холодильнике. Для белых вин срок хранения составляет не более 1 суток, для красных – не более 3 суток.

Правила сервировки вин

Температура подачи вина – очень важный фактор, от которого в первую очередь зависит впечатление о напитке. Из-за сложной химической структуры одно и то же вино, при разной температуре подачи, может давать абсолютно разные аромат и вкус. Сильно охлажденные красные вина могут показаться чрезмерно терпкими, белые – излишне кислотными, а их аромат станет

«вялым» и невыразительным. Именно поэтому у каждого типа вина существует **оптимальная температура подачи**:

Белые, розовые и игристые вина – 6-8°C

Красные – 16-18°C

Крепленые вина (ликерные) – 16-18°C

Для того, чтобы охладить белое, розовое, тихое или игристое вино до оптимальной температуры, его необходимо поместить в холодильник примерно за один час до подачи. Красным винам достаточно 30 мин. Охлаждать вино, особенно игристое, в морозильной камере категорически запрещено. Это может привести к порче не только вина, но и самой камеры вследствие разрыва бутылки.

Винные аксессуары

Вину необходим правильный бокал, именно от него зависит раскрытие всего потенциала напитка. Правильно выбранная форма позволяет отразить особый характер вина.



Двуступенчатый штопор или «нож сомелье» позволяет беззвучно и довольно бережно откупорить бутылку, что особенно актуально при подаче ценных выдержанных вин. Процедура проводится в два приема – штопор сначала сдвигает пробку с места, а затем извлекает ее.

Dropstop или **каплеуловитель** – представляет собой гибкий металлизированный диск, который скручивается и вставляется в горлышко бутылки. «Срезая» последнюю каплю при розливе вина, он исключает загрязнение этикетки и скатерти.