

18+

САМОГОН САНЫЧ

# СВОЕ ВИНО

(ОТ УРОЖАЯ ДО ДЕГУСТАЦИИ 100%  
БЕЗ УКСУСА)



Самогон Саныч

**Свое вино. От урожая  
до дегустации 100% без уксуса**

«Издательские решения»

## **Саныч С.**

Свое вино. От урожая до дегустации 100% без уксуса /  
С. Саныч — «Издательские решения»,

Вы узнаете:— Как за 10 минут понять процесс и перестать бояться, что вино превратится в уксус.— Как выбрать сырье от яблок до экзотики, и что делать, если под рукой только старая банка варенья.— Как обойтись без дорогого оборудования, используя терку, капельницу и резиновую перчатку.— Как лечить вино, если оно «заболело», и спасти даже прокисший продукт (превратив его в уксус).— Как не сесть за домашнее вино — отдельная глава о юридической безопасности. «Свое вино» — инструкция винодела.

© Саныч С.

© Издательские решения

# Содержание

|                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Часть 1: Подготовка. «Не бойся, это просто»                                                         | 7  |
| Глава 1. Почему у вас всё получится (даже если вы никогда не пробовали)                             | 7  |
| Разрушаем мифы о сложности виноделия                                                                | 7  |
| История из практики: как сосед Петрович делает вино из крыжовника 20 лет и ни разу не получил уксус | 8  |
| Что важнее: талант, оборудование или четкое следование инструкции?                                  | 10 |
| Глава 2. Сырье: из чего будем делать?                                                               | 12 |
| Классика: виноград (и что делать, если он не сортовой, а растет у забора)                           | 12 |
| Дикий, столовый, технический — в чем разница?                                                       | 12 |
| Три беды столового винограда (и как их превратить в достоинства)                                    | 12 |
| Главный секрет: не важно, как называется сорт, важно — что выросло                                  | 13 |
| Миф о «диком винограде»                                                                             | 13 |
| Что делать, если винограда мало?                                                                    | 13 |
| Фруктово-ягодный «коктейль»: яблоки, смородина, малина, слива, вишня                                | 14 |
| Яблоки: король дачного виноделия                                                                    | 14 |
| Смородина: терпкий характер                                                                         | 15 |
| Малина: солнечная радость                                                                           | 15 |
| Слива: неожиданный деликатес                                                                        | 16 |
| Вишня: королева кислинки                                                                            | 16 |
| Главный секрет фруктово-ягодных вин: купажирование                                                  | 17 |
| Напутствие для начинающего «купажиста»                                                              | 17 |
| Экзотика для смелых: арбузное, рябиновое, облепиховое вино                                          | 18 |
| Арбузное вино: лето в бокале                                                                        | 18 |
| Рябиновое вино: горькая правда и сладкий финал                                                      | 19 |
| Облепиховое вино: солнечный эликсир                                                                 | 19 |
| Золотые правила экзотического виноделия                                                             | 21 |
| Напутствие для смелых                                                                               | 21 |
| Важный блок: Почему не стоит делать вино из всего подряд (сочетаемость вкусов)                      | 21 |
| Три главных принципа сочетаемости                                                                   | 21 |
| Запретные сочетания: что не стоит смешивать даже ради эксперимента                                  | 22 |
| Как понять, что сочетание удачное? (Практический тест)                                              | 23 |
| Правила для тех, кто хочет экспериментировать                                                       | 23 |
| Глава 3. Посуда и приборы: что реально купить, а что найдется на кухне                              | 25 |
| Гид по материалам: пластик (пищевой), стекло, нержавейка, дерево                                    | 25 |
| Пластик: дешево, сердито, но с оговорками                                                           | 25 |

|                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Стекло: золотой стандарт домашнего винодела                             | 26 |
| Нержавейка: выбор прагматиков                                           | 26 |
| Дерево (дубовая бочка): эстетика для гурманов                           | 27 |
| Совет от бывалого (чтобы не переплачивать)                              | 28 |
| Гидрозатвор: зачем он нужен и как сделать из капельницы<br>или перчатки | 28 |
| Термометр, ареометр, виномер: нужны ли эти приборы<br>новичку?          | 31 |
| Термометр: друг или просто сосед?                                       | 31 |
| Ареометр: грозное слово и полезная штука                                | 31 |
| Виномер: прибор-загадка                                                 | 32 |
| Итог, чтобы вы не потратили лишнего                                     | 33 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                                       | 34 |

# **Свое вино**

## **От урожая до дегустации 100% без уксуса**

**Самогон Саныч**

© Самогон Саныч, 2026

ISBN 978-5-0070-0073-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Часть 1: Подготовка. «Не бойся, это просто»

### Глава 1. Почему у вас всё получится (даже если вы никогда не пробовали)

#### Разрушаем мифы о сложности виноделия

Если вы хоть раз в жизни сомневались, заказывать ли пиццу или попробовать испечь её самому, и в итоге заказали — эта глава для вас. Потому что мифов вокруг домашнего виноделия бродит почти столько же, сколько самого вина в погребе у опытного винодела. И все они, как назло, отпугивают новичка. Давайте разберем самых популярных монстров под кроватью и посмотрим, стоят ли они того, чтобы из-за них отказываться от удовольствия.

**Миф №1. Виноделие — это для профессионалов с химическим образованием (ну или винодельческим).**

Знакомо? Кажется, что без знания формулы этилового спирта и таблицы Менделеева в кармане подходить к банке с соком бесполезно. На самом деле всё проще. Вино делали тысячи лет назад, когда про химию никто даже не заикался. Древние греки, например, вообще думали, что вино — это подарок бога Диониса, и в банку они точно не заглядывали с лакмусовой бумажкой.

**Виноделие — это про внимание и аккуратность**, а не про высшую математику. Если вы умеете читать рецепт и чистить картошку (то есть мыть руки и посуду), вы уже на 80% винодел. Остальные 20% — это практика и пара нехитрых правил из этой книги.

#### **Миф №2. Нужно какое-то космическое оборудование**

Стереотип из серии: «Вот увидишь гидрозатвор — сразу поймешь, что это тебе не огурцы солить». Да, существуют специальные магазины, где продаются блестящие чаны и прессы, от которых пахнет деньгами и профессиональным подходом. Но давайте честно: Ваша бабушка солила помидоры в обычных трехлитровых банках. И вино вы точно так же можете начать делать в них же. Гидрозатвор (та штука, которая помогает вину дышать и не превращаться в уксус) легко собирается из обычной медицинской капельницы или даже резиновой перчатки. А пресс для яблок с успехом заменит мясорубка с крупной решеткой или просто старая терка и пара сильных рук (можно попросить соседа или мужа).

**Виноделие — это не гонка вооружений.** Это про смекалку и умение видеть в обычной банке будущий напиток богов.

#### **Миф №3. Вино обязательно взорвется, скиснет или покроется плесенью**

Самый главный страх, который я вынес даже в подзаголовок книги. Вдруг я всё сделаю, а через месяц открою банку, а там или уксус, или инопланетная жизнь?

**Спокойствие. Вино — штука живая.** Оно, конечно, может капризничать, но чаще всего проблемы случаются по трем причинам:

- Посуду плохо вымыли.
- Вино обиделось на сквозняк (перепад температур).
- Ему стало скучно без сахара.

В этой книге мы разберем каждую проблему. Уксусное скисание — это не рок, нависший над вашей банкой, а просто результат того, что вино подружилось с кислородом (точнее с бактериями, которые есть в воздухе) тогда, когда не надо. Мы научимся этой дружбы избегать. Плесень — это тоже не приговор, а сигнал «SOS», который мы вовремя заметим и спасем ситуацию.

**Миф №4. Домашнее вино — это обязательно «мутное пойло» с неприятным запахом**

Этот миф пошел от тех, кто пробовал вино у соседа, который делал его по принципу «засыпал сахар, закрыл крышкой и забыл на полгода под кроватью». Да, результат может быть... специфическим. Но домашнее вино может быть прозрачным, как слеза, ароматным и таким вкусным, что гости будут просить рецепт, а не морщиться. Всё зависит от технологии. Мы будем учиться делать красиво. Потому что пить глазами тоже важно.

**Миф №5. Это очень долго**

Да, вино не делается за 15 минут. Но в этом и магия! Вы не просто получаете напиток, вы проживаете историю. Сегодня вы перебираете ягоды и ставите банку, через неделю снимаете первую пробу (да-да, можно пробовать в процессе), через месяц наблюдаете, как оно светлеет, а через полгода открываете бутылку и говорите: «Это сделал я. Полгода назад. Вот этими руками». Быстро — это в магазин сходить. Интересно — это сделать самому.

**Миф №6. Чтобы сделать домашнее вино, нужно, как минимум иметь тонну винограда**

Опыт виноделов говорит о следующем: из 1 кг винограда получается, примерно, одна бутылка вина объемом 0,75 л. Дальнейшие комментарии излишни.

**Резюме для тех, кто любит выводы в начале:**

Сложность виноделия сильно преувеличена. Это не квантовая физика, а скорее как выпечка хлеба: если замесил тесто с душой, по правилам и не забыл про соль, буханка получится. Так и с вином: если не лениться мыть посуду и следовать рецепту, банка скажет вам спасибо и превратится в нектар. Так что выдыхаем, откладываем страхи и идем дальше. Следующая глава будет про самое приятное — про то, из чего вообще это чудо можно сделать. Спойлер: не только из винограда.

**История из практики: как сосед Петрович делает вино из крыжовника 20 лет и ни разу не получил уксус**

У меня есть знакомый, назовем его просто — Петрович. Ему 67 лет, он — пенсионер, бывший сварщик. Живет он в соседней деревне. Когда мы познакомились и я начал периодически заезжать к нему меня удивляло количество кустов крыжовника на его участке. Крыжовник — ягода, конечно, полезная, но в сыром виде — скулы сводит. Ну, а варенье из него, безусловно, вкусное, но не в трехлитровых банках его запасать. А потом случился день открытых дверей.

Как-то в конце ноября Петрович позвал «посидеть, поговорить за жизнь». Я, в качестве подарка, захватил бутылочку своего самогона, а он выставил на стол графин. Жидкость в графине была прозрачной, янтарного цвета и пахла так, что у меня слюни потекли, о существовании которых я даже не подозревал.



— Крыжовничек, — скромно сказал Петрович, разливая по стопкам. — Урожай двадцатого года.

Я ждал кислятины, терпкости и, честно говоря, морально готовился улыбаться и врать, что «очень вкусно, оригинально». Но то, что я попробовал, перевернуло мое представление о дачных запасах. Это было мягкое, чуть сладковатое вино с тонким ягодным ароматом, в котором крыжовник угадывался, но не кричал: «Я КРЫЖОВНИК, ЗАЧЕМ ТЫ МЕНЯ СЪЕЛ!», а скромно так намекал.

— Петрович, — говорю, — класс! А как же уксус? Я слышал, крыжовник — ягода капризная, вечно то не добродит, то перекисает. Петрович посмотрел на меня так, будто я спросил, как забить гвоздь молотком.

— Саныч, — говорит, — а ты детей когда заводил, сразу инструкцию получил? Нет. Сам учился. Так и тут. Ягода она как ребенок: любит ласку, чистоту и чтобы вовремя кормили. Первый раз, может, и не идеально выйдет. Но чтобы уксус — это надо специально стараться. Забыть про неё на полгода в тепле, без воды и с доступом воздуха.

И тут Петрович выдал главный секрет, который я теперь передаю всем: «Ты главное, первые три дня за ней приглядывай. Как за котенком. Проснулась? Пенится? Значит, живая. Дальше — только подкармливай сахарком по расписанию и с осадка вовремя снимай. А если боишься, что перестоит — нюхай. Вино оно само скажет, если что не так. Хорошее пахнет ягодой и солнцем, а плохое — больничной палатой».

И ведь правда. Петрович не читал умных книг, у него нет ареометра, гидрозатвор он собирает из пластиковой трубки и банки из-под детского питания, а крыжовник рвет с кустов, которые сажал лет десять назад. Но вино у него — огонь. Почему?

Да потому что у Петровича есть три качества, которые важнее любого оборудования:

— Терпение. Он не лезет в банку каждые пять минут мешать, но и не забывает про неё на полгода.

— Чистолюбие. Банки перед закладкой он моет с содой и сушит на солнце. Руки — с мылом. Даже крыжовник, если сильно грязный, может сполоснуть. (Хотя, шепотом: дикие дрожжи он любит, но без фанатизма).

— Любовь к процессу. Петрович делает вино не потому, что «надо утилизировать урожай», а потому что ему нравится сам процесс. Он колдует, записывает в тетраточку даты, подписывает банки. Для него это хобби, а не каторга.

И знаете, что ещё важнее? За 20 лет Петрович ни разу не получил уксус. Было мутноватое, было слишком сладкое, было кисловатое, но уксус — никогда. А это значит, что если у сварщика на пенсии с крыжовником получается конфетка, то получится и у Вас. Даже если Вы никогда не пробовали.

### **Мораль истории для тех, кто пропустил:**

Идеальных условий не бывает. Бывает аккуратность, внимание и желание. Петрович не супермен, не профессор и не потомственный винодел из Тосканы. Он просто сосед, который 20 лет назад решил: «А почему бы и нет?» — и не ошибся. Так что смело закрывайте этот миф. Оборудование — дело наживное, навык — приходит с опытом, а уксус — это удел тех, кто совсем плюнул на свою банку. У вас так не будет. Потому что мы теперь знаем про Петровича. А Петрович — он за нас.

## **Что важнее: талант, оборудование или четкое следование инструкции?**

Отлично, Петрович нас вдохновил. Но в голове у читателя, вооруженного этой книгой, уже зреет крамольная мысль: «А вдруг у меня не от туда руки растут? Вдруг нужен особый талант? Или, может, без профессионального пресса за 50 тысяч рублей вообще делать нечего?»

Давайте разложим по полочкам этот треугольник винодельческого счастья.

### **Талант. Он вообще нужен?**

Если под талантом понимать некое мистическое чутье, позволяющее с закрытыми глазами определять сорт винограда и год урожая, то спешу обрадовать: талант не нужен. Вы вино делаете, а не «Черный квадрат» Малевича рисуете.

Но если под талантом понимать внимательность и желание разобраться, то да, без этого никуда. Только давайте называть вещи своими именами: это не талант, а характер. Если вы человек усидчивый, любите доводить дело до конца и не пасуете перед первой трудностью (да, банка может забулкнуть не по плану), то талант вам не нужен. Вы справитесь характером.

Есть такая поговорка у виноделов: «Плохому танцору и хорошее вино не поможет». То есть если вы будете игнорировать инструкцию, делать всё на глаз «на авось» и надеяться на русское «кривая вывезет», то никакой талант не спасет. И наоборот: старательный и вдумчивый новичок через пару лет будет делать вино, которое фору даст иным «талантливым» раздолбаям.

**Вердикт: Талант — это бонус, а не необходимость.** Базовая внимательность и аккуратность перевешивают любую врожденную гениальность.

### **Оборудование. Решает ли оно всё?**

Заходим в магазин для виноделов. Глаза разбегаются: дробилки, прессы, фильтры, бочки, ареометры, рефрактометры, пробковые укупорщики... Кажется, без этого арсенала ты даже ягоду в банку положить не имеешь права.

Стоп. Давайте честно. Вино делали тысячи лет вообще без всяких магазинов. В древности использовали глиняные кувшины и собственные ноги (да, давка винограда ногами — это не миф, а суровая реальность античности. И не только «античность». Думаю многие помнят кадры из кинофильма «Укрощение строптивого» с Андриано Челентано.). И ничего, пили и радовались.

### **Оборудование нужно для двух вещей:**

**1. Для удобства.** Пресс действительно выжмет сок быстрее и больше, чем ручная соковыжималка. Но на стадии «попробовать» ручная сойдет.

**2. Для контроля.** Ареометр (прибор, измеряющий плотность) помогает точно рассчитать крепость. Но можно обойтись и без него, если следовать проверенным рецептам и не пытаться с первого раза сделать коллекционное вино 16%-ной крепости.

Оборудование — это инструмент, а не волшебная палочка. Можно купить самую дорогую дрель, но так и не повесить полку. И можно сделать отличное вино в трехлитровой банке с резиновой перчаткой на горлышке. Проверено Петровичем и тысячами таких же умельцев.

**Вердикт: Оборудование важно, но на старте — вторично.** Главное — начать, а докупить блестящие игрушки Вы всегда успеете, когда войдете во вкус. Спойлер: есть и **Соломоново решение**. Купите на старте:

- виномер,
- термометр,
- мензурку на 150—200 мл,
- пластиковую бродительную емкость на 30 литров,
- гидрозатвор.

Затраты на эти аксессуары будут весьма скромные, приобрести все можно на маркет-плейсах, магазинах самогонварения и виноделия, а Ваш труд будет более производительным и результативным. Об этом поговорим чуть позже.

### **Четкое следование инструкции. Это гарантия успеха?**

А вот тут самое интересное. Казалось бы, если мы купили книгу (ту самую, которую Вы держите в руках), значит, нужно делать строго по написанному: грамм в грамм, день в день.

И да, и нет.

На первых порах **инструкция — это ваша библия**. Особенно в части санитарии и базовых этапов. Если в рецепте написано «снять с осадка на 21-й день», лучше поставить напоминание в телефоне и не экспериментировать. Если написано «добавить 300 граммов сахара», не надо сыпать 500, потому что «я люблю послаще». Вино может обидеться и перестать бродить. Оно, зараза, точных наук не любит.

Но чем больше Вы будете делать, тем тоньше начнете чувствовать процесс. Инструкция из жесткого свода правил превратится в карту, по которой можно прокладывать свои маршруты. Увидите, что в этом году ягода кислее — добавьте сахара чуть больше. Заметили, что в квартире жарко — поставьте банку в более прохладное место. Это уже не нарушение инструкции, а её творческое осмысление.

Вердикт: **Инструкция — это фундамент**. На нем можно построить сарай, а можно и дворец. Но без фундамента рухнет любое здание. Начинайте с четкого следования, а потом, когда почувствуете уверенность, включайте творческий режим.

### **Итог нашей треугольной дискуссии:**

Представьте, что Вы собираете мебель из ИКЕА.

**Талант** — это умение собрать шкаф с закрытыми глазами и лишними тремя дюбелями. Круто, но не обязательно.

**Оборудование** — это набор отверток и шестигранников. Можно взять самую дешевую отвертку, а можно профессиональный шуруповерт. Но руками шурупы закручивать всё же проще, чем зубами.

**Инструкция** — это та самая книжечка со схемами, где нарисовано, какую деталь к какой прикручивать. Если Вы проигнорируете инструкцию и соберете на глаз, скорее всего, у Вас останутся лишние детали, а шкаф упадет Вам на голову.

Так вот, хорошая новость: **у Вас уже есть главное — инструкция**. Вы держите её в руках (или на экране). Оборудование найдется на кухне, а талант придет с опытом. Главное — начать.

И помните: Петрович вообще без книг 20 лет обходился. А Вы, с нашей инструкцией, точно не пропадете.

## Глава 2. Сырье: из чего будем делать?

### Классика: виноград (и что делать, если он не сортовой, а растет у забора)

Виноград — это, конечно, царь виноделия. Когда мы слышим слово «вино», мы представляем именно виноградные гроздья, тосканские холмы и закаты в долинах. Красота!

А теперь спустимся с небес на землю и заглянем в обычный российский огород. Что мы там видим? Чаще всего не «Каберне Совиньон» и не «Пино-нуар», а нечто, посаженное еще тещей в 2005-м. Сорт называется «абычто», а вкус — «кислота еще та, но зато зеленая и ведрами».

И тут у дачника случается когнитивный диссонанс: «В книжках пишут про сорта, про терруар, про сахаристость, а у меня это... ну, в общем, лоза какая-то. Годится?»

Спойлер: Годится. Ещё как годится. Из «тещиного» винограда можно сделать вино, которое согреет душу лучше иного марочного. Просто нужно знать несколько секретов.

### Дикий, столовый, технический — в чем разница?

Для начала давайте договоримся о терминах, но без занудства.

**Технические сорта** — это те самые «правильные» винограды, из которых делают вино профессионалы. Они мелкие, кислые, внутри одни косточки и сок. Съесть их невозможно — рот сведет. Зато вино из них — конфетка. (Пример: «Изабелла», «Лидия», «Дубовский», всякие европейские сорта).

**Столовые сорта** — это то, что мы едим. Крупные, сладкие, сочные, почти без косточек («Кишмиш», «Аркадия», «Талисман»). Лежат на рынке и просятся в рот.

**Универсальные** — ну, тут понятно. И съесть можно, и вино сделать. Но чаще всего это «рабочие лошадки» дачных участков.

Так вот, если виноград Вы посадили, чтобы лакомиться, значит, у Вас столовый сорт. Или вообще гибрид, который науке неизвестен.

### Три беды столового винограда (и как их превратить в достоинства)

#### Беда первая: мало сахара.

Виноград, который мы едим, часто набирает сахар, но его всё равно может не хватать для стабильного брожения. Вино может получиться жиденьким и слабоалкогольным.

#### Решение:

Дружим с сахаром. Да, в элитном виноделии это почти преступление. В домашнем — норма. Добавьте сахар — получите крепость и тело. Главное — не переборщить и вовремя внести. В рецептах я это распишу.

#### Беда вторая: мало кислоты.

У столовых сортов она часто низкая. Вино без кислоты — это компот. Пресный, скучный, быстро портится.

**Решение:**

Либо добавляем чуть-чуть лимонной кислоты (буквально на кончике ножа), либо мешаем с более кислыми ягодами (той же смородиной, крыжовником, или, если есть, диким виноградом). Купаж — наше всё.

**Беда третья: много мякоти и мало сока.**

Столовый виноград мясистый. Сока из него выходит меньше, чем из технического.

**Решение: Терпение и мезга.**

Мы будем настаивать сок на мезге (раздавленных ягодах со шкурками), чтобы вытянуть из мякоти всё до капли и забрать красящие вещества.

## **Главный секрет: не важно, как называется сорт, важно — что выросло**

Перестаньте гуглить: «Можно ли сделать вино из винограда сорт „Памяти тёщи“?» Можно. Ответ всегда «можно».

Есть два пути:

**Путь первый (для перфекционистов):**

Узнать точный сорт, почитать про него, найти таблицы сахаристости и кислотности, купить ареометр, высчитывать пропорции. Если вам это в кайф — ради бога. Через пару лет вы станете гуру дачной энологии.

**Путь второй (для нормальных людей):**

Сорвать, попробовать на вкус. Если очень кислый — добавить больше сахара. Если приторно-сладкий и пресный — добавить немного лимонной кислоты или кислых яблок. Вино — это про ощущения, а не про цифры. Доверяйте языку, он не обманет.

## **Миф о «диком винограде»**

Отдельная песня — виноград, который растёт у забора, оплетает беседку и даёт мелкие, кислые, синие или зелёные ягодки. Часто его называют «девичий» или «дикий». Из него варят варенье (рискуя сломать челюсть о косточки) или просто махают рукой: мол, сорняк сорняком. Так вот, знайте: дикий виноград — это потенциальная бомба для вашего винного погреба. Именно из таких сортов раньше делали вино в деревнях. Оно будет терпким, насыщенным, с характером. Да, косточки придется отделять (или не отделять, если любите терпкость до скрежета на зубах). Да, сахара придется добавить прилично. Но вино получится с «характером предков». Такое не купишь в магазине.

В интернете мнения по поводу использования подобного винограда разделяются. Одно мнение — не стоит использовать, другое я написал выше. А если «погуглить» — найдете десятки рецептов вина из дикого винограда. Особенно хвалят дикий амурский виноград.

## **Что делать, если винограда мало?**

Бывает, что лоза только посажена, или год неурожайный, или соседские дрозды опять поработали лучше, чем Вы. Не беда. Виноград отлично дружит с другими ягодами в купаже.

— Виноград + яблоки = классика советского виноделия (помните «Яблочный сидр с виноградным оттенком»? ).

— Виноград + смородина = дикая терпкость и цвет.

— Виноград + малина = божественный аромат.

Виноград в компании — как хороший тамада: он не перебивает других, но задает тон.

### **Резюме для тех, кто уже побежал к забору:**

Ваш виноград — не «какой-то неправильный», а просто еще не раскрывшийся потенциал. Технические сорта — это для ресторанов. А для души и дачного застолья годится всё, что растет и дает сок. Относитесь к нему с уважением, чуть-чуть помогайте сахаром и кислотой, и он отблагодарит.

А если за забором вообще ничего нет — не беда. Дальше мы будем говорить про яблоки, смородину и прочие радости жизни. Виноград — это классика, но не догма.

## **Фруктово-ягодный «коктейль»: яблоки, смородина, малина, слива, вишня**

Давайте честно: у большинства дачников в средней полосе России виноград если и растет, то в количестве «на поесть, и то не каждый год». А вот яблони ломаются так, что ветки подпирать приходится. Смородина плодоносит как бешеная, малина норовит захватить пол-участка, а слива и вишня осыпаются так, что под ними хрустит.

И вот тут начинается великое дачное противостояние: варенье уже закатано по три раза, компоты пить надоело, морозилка забита ягодами под завязку. Что делать? Выбрасывать? Рука не поднимается.

Ответ прост: **делать вино**. И поверьте, из этих «невиноградных» культур получаются напитки, которые могут дать фору многим магазинным.

## **Яблоки: король дачного виноделия**

Если бы у домашнего виноделия был гимн, он звучал бы в честь яблок. Потому что яблоки есть у всех. Они дешевы (или вообще бесплатны), их много, и они прощают новичкам почти все ошибки.

### **Какое вино получится:**

Яблочное вино называют сидром (если оно слабоградусное и игристое) или просто яблочным вином. Оно получается легким, золотистым, с тонким фруктовым ароматом. Напоминает шампанское, если сделать его с газом, или белое столовое вино, если дать отдохнуть подольше.

### **Сортовые хитрости:**

— **Кислые яблоки (антоновка, белый налив):** Дают много сока, вино получается освежающим, с кислинкой. Требуют больше сахара.

— **Сладкие яблоки (медовые, коричные, некоторые летние сорта):** Вино будет мягче, ароматнее, но может оказаться пресноватым, если не добавить чуть-чуть кислоты (лимонной или яблочной).

— **Идеальный вариант:** смесь кислых и сладких яблок в пропорции 1:1 или 2:1 в пользу кислых. Тогда вино получается сбалансированным, как в аптеке.

**Важный нюанс:** Яблочный сок быстро темнеет на воздухе (окисляется). Это нормально! Не пугайтесь, когда через час после отжима сок станет коричневатым. Вино потом посветлеет.

Главное — не давать ему контактировать с металлом (кроме нержавеющей), чтобы не появился противный привкус.

**Срок жизни:** Яблочное вино лучше всего пьется молодым — в первый год. При долгой выдержке (больше двух лет) оно может начать терять аромат и становиться «пустоватым». Хотя есть и исключения.

## Смородина: терпкий характер

Черная, красная, белая — смородина хороша всем, кроме одного: из нее чертовски трудно выжать сок. Мякоть у смородины плотная, желейная, и сок отдавать она не торопится. Но результат стоит усилий.

### Черная смородина:

Это вино с характером. Оно получается густым, терпким, очень ароматным, с глубоким рубиновым цветом. Напоминает крепленые вина. Пьется тяжеловато, но в небольших количествах — самое то долгими зимними вечерами.

### Особенность:

Черная смородина очень душистая. Она может перебить другие ягоды в купаже, поэтому если смешиваете, кладите её чуть меньше.

### Красная и белая смородина:

Вина получаются более легкими, кисловатыми, с изящным вкусом. Красная смородина дает красивый розоватый оттенок. Белая — почти прозрачное вино, похожее на белое столовое.

### Проблема:

Из-за высокой кислотности смородиновое вино иногда требует добавления воды. Чистый сок смородины может оказаться таким кислым, что дрожжи откажутся работать. Обычно добавляют 1—2 части воды на 1 часть сока.

**Лайфхак:** Смородина любит компанию. Добавьте к ней яблоки (половина смородины, половина яблочного сока) — получится такое вино, что Ваши гости будут просить добавки.

## Малина: солнечная радость

Малиновое вино — это, пожалуй, самое ароматное из всех «дачных» вин. Запах стоит такой, что слюнки текут еще на этапе брожения.

### Какое вино получится:

Легкое, ароматное, красивого розового или янтарного цвета (зависит от сорта малины). По вкусу напоминает малиновое варенье, но без приторности, с приятной кислинкой.

### Плюсы:

Малина очень легко бродит. На ней столько диких дрожжей, что гидрозатвор начинает булькать уже через несколько часов.

Она прощает ошибки. Даже если Вы что-то не доделали, малина постарается исправить.

### Минусы:

Малина — ягода нежная. Если она начала плесневеть или гнить, в вино это перекочет моментально. Перебирайте ягоды тщательно!

Косточки (мелкие, но их много) могут дать легкую горчинку. Кому-то нравится, кому-то нет. Если хотите чистое вино без горчинки — протирайте сок через сито или марлю.

**Совет:** Малина отлично дружит с другими ягодами. Вишня + малина = классика. Смородина + малина = терпкость и аромат.

## **Слива: неожиданный деликатес**

Сливовое вино — это темная лошадка домашнего виноделия. Его редко делают, а зря. Потому что слива дает густое, маслянистое вино с бархатистым вкусом.

### **Какое вино получится:**

Напоминает херес или портвейн (если сделать покрепче). Цвет — от золотистого до темно-янтарного, почти коричневого. Вкус — сладковатый, с нотками чернослива и меда.

### **Особенности:**

— Сливы содержат много пектина (из-за него сок мутноватый). Вино из сливы может долго не осветляться. Это нормально. Просто дайте ему время или используйте осветлители (об этом позже).

— Косточки лучше удалять. В сливовых косточках есть синильная кислота (в микродозах не страшно, но зачем рисковать?). Кроме того, косточки дают горчинку, которая не всем нравится.

— Слива очень сладкая. Сахара можно добавлять меньше, чем в другие ягоды.

**Совет:** Берите сливы сортов «венгерка» или «ренклод» — они мясистые, сладкие и ароматные. Дикie мелкие сливы тоже годятся, но с ними больше возни.

## **Вишня: королева кислинки**

Вишневое вино — это любовь с первого глотка. У него потрясающий цвет (от розового до темно-рубинового, почти черного) и узнаваемый вкус с благородной кислинкой.

### **Какое вино получится:**

Красное столовое или крепленое, очень ароматное, с легкой вишневой кислинкой, которая не дает ему быть приторным. Напоминает итальянские вишневые ликеры, но без излишней сладости.

### **Проблема: косточки.**

Косточки вишни (как и у сливы) содержат амигдалин, который может давать не только горчинку, но и не самый полезный привкус. Многие виноделы предпочитают удалять косточки. Но есть и фанаты, которые оставляют 10—20% косточек для легкой «миндальной» нотки. Решать вам.

### **Второй нюанс: кислота.**

Вишня кислая. Очень кислая. Без добавления воды вишневый сок — это жидкий уксус, дрожжи там просто не выживут. Обычно на 1 часть вишневого сока добавляют 1—2 части воды. А сахара — побольше.



**Лайфхак:** Вишня и шоколад — классическая пара. Если добавить в вишневое вино чуть-чуть ванили или сделать его полусладким, оно станет идеальным десертным напитком.

## Главный секрет фруктово-ягодных вин: купажирование

Самое интересное начинается, когда Вы перестаете делать вино из одного вида сырья и начинаете мешать. Яблоко + рябина, смородина + малина, вишня + слива — вариантов миллион.

### Зачем это нужно:

- Чтобы сбалансировать вкус (кислое + сладкое = золотая середина).
- Чтобы улучшить цвет (бледная малина + яркая вишня = красивый рубиновый оттенок).
- Чтобы исправить ошибки природы (в этом году смородина кислая — добавим побольше яблок).

**Золотое правило первого раза:** Не пытайтесь смешать пять компонентов сразу. Начните с двух. Например, 50% яблок + 50% смородины. Запишите пропорции. Попробуйте через полгода. Если понравится — в следующий раз поэкспериментируйте дальше.

### ШПАРГАЛКА ПО ФРУКТОВО-ЯГОДНОМУ СЫРЬЮ

| Ягода/фрукт       | Характер вина                 | Особенности                                  | С кем дружит     |
|-------------------|-------------------------------|----------------------------------------------|------------------|
| Яблоки            | Легкое, золотистое, игристое  | Быстро темнеют, требуют смеси кислых/сладких | Со всем          |
| Черная смородина  | Терпкое, густое, темное       | Трудно отжимать, высокая кислотность         | Яблоки, малина   |
| Красная смородина | Легкое, кисловатое, розовое   | Очень кислое, требует воды                   | Яблоки, вишня    |
| Малина            | Ароматное, нежное, розовое    | Быстро портится, требует переборки           | Вишня, смородина |
| Слива             | Маслянистое, густое, янтарное | Мутнеет от пектина, косточки удалять         | Яблоки, груши    |
| Вишня             | Кисловатое, темное, ароматное | Косточки дают горчинку, очень кислая         | Малина, слива    |

## Напутствие для начинающего «купажиста»

Не бойтесь экспериментировать. Даже если смесь кажется вам странной (ну, например, вишня и крыжовник), попробуйте сделать литр-два тестовой партии. Худшее, что может случиться — получится невкусно. Вы выльете литр вина и поймете, что так делать не стоит. А вдруг получится шедевр?

И помните: Петрович свой знаменитый крыжовник тоже не сразу нашел. Он говорит, что первые три года мешал его то с малиной, то с яблоками, пока не нашел тот самый рецепт. Метод проб и ошибок в виноделии — это не поражение, а сбор статистики.

## Экзотика для смелых: арбузное, рябиновое, облепиховое вино

Вы уже освоились с яблоками и смородиной, научились обращаться с вишней и малиной. Банки в погребе стоят ровными рядами, друзья просят рецепты, а в голове зреет крамольная мысль: «А что если попробовать что-то... ну, совсем необычное?»

И тут перед вами открывается целый мир. Мир, в котором вино делают из арбуза (да-да, той самой полосатой ягоды), из рябины, которая у многих ассоциируется только с настойкой, и из облепихи — той самой колючей оранжевой красавицы.

**Предупреждаю сразу:** эти вина — для смелых. Не потому что они сложные в приготовлении (нет, справится даже новичок), а потому что у них **характер**. Они не будут похожи на магазинные, они будут... другими. И это их главное достоинство.

### Арбузное вино: лето в бокале

Сразу скажу: арбузное вино — это как лотерейный билет. Может выпасть джекпот, а может — «спасибо за участие». Но когда выпадает джекпот, Вы чувствуете себя магом.

#### Почему арбуз считается сложным:

— **В арбузе очень мало сахара.** Для нормального брожения его приходится добавлять чуть ли не больше, чем самого сока.

— **Арбузный сок — это практически вода с ароматом.** В нем мало дубильных веществ, кислоты и «тела», поэтому готовое вино может получиться жидковатым и быстро выдохнуться.

— **Арбуз склонен к уксусному скисанию.** Если не добавить лимонную кислоту и не стерилизовать посуду, рискуете получить не вино, а арбузный уксус (который, кстати, тоже неплох для салатов, но не для дегустации).

#### Но когда всё получается...

Арбузное вино — это чистый восторг. Оно получается очень легким, почти прозрачным, с тонким арбузным ароматом, который напоминает о жарком лете и пляже. Пьется оно так легко, что не замечаешь, как бутылка опустела.

#### Как делать правильно:

**1. Выбирайте арбуз.** Берите самые сладкие, «сахарные» сорта. Если арбуз водянистый и невкусный — лучше не мучайтесь, вино будет пресным.

**2. Добавляйте кислоту.** Обязательно! Лимонная кислота (2—3 грамма на литр сока) — Ваш лучший друг. Без неё вино не будет играть и быстро скиснет.

**3. Не жалейте сахара.** Арбузный сок — это, по сути, вода с привкусом. Чтобы получить нормальный алкоголь, нужно добавить 200—300 грамм сахара на литр сока.

**4. Добавьте «тела».** Многие виноделы смешивают арбузный сок с яблочным (30—50%). Яблоко дает нужную кислоту и структуру, а арбуз остается в главной роли.

**5. Используйте винные дрожжи.** Дикие дрожжи на арбузе не всегда срабатывают. Лучше купить специальные винные дрожжи — они гарантируют результат.

**Вердикт:** Арбузное вино — для романтиков и экспериментаторов. Не ждите от него коллекционной выдержки, пейте его молодым, в первый год, и наслаждайтесь воспоминаниями о лете.

## Рябиновое вино: горькая правда и сладкий финал

Рябина — это ягода-провокация. Она растет у всех: во дворах, вдоль дорог, в парках. Но мало кто решается её использовать. А зря.

**Почему рябина интересна:** Рябина обладает уникальным свойством: в сыром виде она горькая и вяжущая, но после первой заморозки (или искусственного промораживания) горечь уходит, а остаются терпкость и характер. Вино из рябины получается... как хороший роман: сначала кажется суровым, а потом влюбляешься.

### Два пути рябинового виноделия:

#### 1. Красная рябина (обычная, она же обыкновенная)

Дает вино терпкое, с легкой горчинкой, напоминающее красные столовые вина. Цвет — янтарно-красный. Вкус — с нотками миндаля и лесных ягод. Лучше всего выдерживать его год-полтора, чтобы горечь смягчилась и раскрылся букет.

#### 2. Черноплодная рябина (арония)

Это отдельная песня. Арония — ягода с мощным характером. Вино из неё получается почти черным, очень плотным, терпким, с нотками черной смородины, вишни и даже шоколада. По вкусу напоминает крепленые вина типа портвейна. Некоторые сравнивают его с кагором.

### Особенности работы:

— **Горечь — главный враг.** Если рябина собрана до заморозков, её нужно проморозить в морозилке 2—3 дня. Или собрать после того, как её прихватило морозом.

— **Много дубильных веществ.** Это хорошо: вино будет крепким и долго храниться. Но и осветляется оно медленно, иногда годами.

— **Кислотность.** Рябина (особенно черноплодная) достаточно кислая. Воды добавлять нужно немного, а сахара — чуть больше, чем для яблок.

— **Косточки.** У рябины они мелкие и жесткие. Если их раздавить, горечи добавится. Лучше аккуратно отделять ягоды от веточек и не переусердствовать с дроблением.

**Совет:** Рябиновое вино идеально для купажей. Смешайте рябину с яблоком — получите классику. С черной смородиной — бомбу. С вишней — любовь с первого глотка.

**Вердикт:** Рябина — для терпеливых. Она требует времени и уважения. Но если Вы дадите ей год-другой выдержки, она отблагодарит Вас вином, которое не стыдно ставить на стол даже в самой взыскательной компании.

## Облепиховое вино: солнечный эликсир

Облепиха — ягода-лекарь. В народной памяти она закрепились как масло от ожогов и чай от простуды. А вот как винный материал она недооценена. И совершенно напрасно.

### Какое вино получится:

Облепиховое вино — это солнечный свет в бутылке. Оно ярко-желтое, почти оранжевое, с насыщенным тропическим ароматом, в котором угадываются ананас, манго и, конечно, сама облепиха — с её узнаваемой «витаминной» кислинкой.

#### Почему облепиха — это круто:

- В ней много природных кислот, вино получается живым, с хорошей структурой.
- Яркий цвет — даже после выдержки не тускнеет.
- Аромат такой мощный, что его не перебить никаким купажем.

#### Особенности:

— **Сложный отжим.** Облепиха — ягода маслянистая. Сок из неё выжимается тяжело, и многое уходит в жмых. Если нет пресса, можно использовать метод «сусло на мезге»: залить ягоды водой с сахаром, дать побродить неделю, а потом отжать.

— **Косточки.** Они дают легкую терпкость, которая облепихе не вредит. Но если переборщить с давкой, появится неприятная горечь.

— **Масло.** В облепихе много масла. Это не страшно, но при брожении масло может подняться наверх и образовать пленку. Её нужно аккуратно снимать или просто не обращать внимания — в готовом вине масло осядет.

**Лайфхак:** Облепиха обожает компанию яблок. Смешайте 70% облепихового сока и 30% яблочного — и получите вино, в котором и характер облепихи сохранен, и структура яблока добавлена.

**Совет по сладости:** Облепиха сама по себе кислая, но не приторная. Полусухое облепиховое вино — это идеальный баланс. Слишком сладкое может показаться тяжеловатым.

**Вердикт:** Облепиха — для тех, кто любит яркость во всем. Если вы хотите удивить гостей необычным цветом и ароматом, облепиховое вино — Ваш выбор.

#### ШПАРГАЛКА ПО ЭКЗОТИЧЕСКОМУ СЫРЬЮ

| Ягода               | Характер вина                                | Особенности                                           | С кем дружит             | Совет                        |
|---------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Арбуз               | Легкое, прозрачное, летнее                   | Мало сахара, много воды, быстро скисает               | Яблоки                   | Пить молодым, не выдерживать |
| Красная рябина      | Терпкое, с горчинкой, янтарное               | Требуется <u>проморозки</u> , много дубильных веществ | Яблоки, черная смородина | Выдерживать 1-2 года         |
| Черноплодная рябина | Плотное, почти черное, с шоколадными нотками | Терпкое, долго осветляется                            | Вишня, яблоки            | Хранить годами               |
| Облепиха            | Яркое, оранжевое, с тропическим ароматом     | Маслянистая, трудно отжимается                        | Яблоки                   | Полусухое — идеал            |

## Золотые правила экзотического виноделия

**1. Не бойтесь добавлять воду.** Многие экзотические ягоды слишком концентрированные (рябина, облепиха) или слишком водянистые (арбуз). Вода помогает дрожжам работать и балансирует вкус.

**2. Кислота — друг.** Если ягода кислая сама по себе (рябина, облепиха) — отлично. Если пресная (арбуз) — добавьте лимонной кислоты.

**3. Купажуйте.** Чистые экзотические вина — это интересно, но часто они слишком «характерные». Добавьте 30—50% яблочного сока — и вино заиграет новыми гранями.

**4. Дайте время.** Рябине и облепихе нужно время, чтобы раскрыться. Не открывайте бутылку через месяц, подождите хотя бы полгода-год.

## Напутствие для смелых

Помните, как мы начинали книгу? С Петровича и его крыжовника. Так вот, когда Петрович 20 лет назад взял в руки первый куст крыжовника, он тоже экспериментировал. Не бойтесь, что получится «не как в магазине». В этом и есть прелесть домашнего виноделия: Вы делаете вино, которого больше нет ни у кого.

Арбузное напомнит о летнем отпуске. Рябиновое согреет долгим зимним вечером. Облепиховое подарит заряд бодрости и витаминов.

И кто знает, может быть, через несколько лет именно Ваше облепиховое или рябиновое вино станет тем самым «фирменным» напитком, который будут ждать гости. А Вы будете скромно так говорить: «Да, из того, что выросло у забора. Рецепт? Секрет фирмы».

## Важный блок: Почему не стоит делать вино из всего подряд (сочетаемость вкусов)

В предыдущих разделах я разбудил в Вас исследователя. Вы уже посматриваете на куст крыжовника, прикидываете, не добавит ли туда малины, а на облепиху смотрите с мыслью: «А если смешать её с рябиной, получится же?»

**Стоп.** Прямо сейчас, пока рука не потянулась к ведру и сахару, давайте поговорим о том, что можно мешать, а что лучше не трогать.

Потому что самый частый сценарий новичка выглядит так:

*«У меня осталось два килограмма вишни, полведра крыжовника, три яблока и банка варенья из кабачков. Смешаю всё вместе — и будет весело!»*

Не будет. Будет... ну, скажем так, напиток с богатой вкусовой гаммой, в которой Вы будете угадывать всё что угодно, кроме гармонии.

**Виноделие** — это не борьба с урожаем методом «скинуть всё в одну емкость». Это искусство сочетаний. Как в музыке: можно сыграть на всех инструментах сразу, а можно подобрать их так, чтобы они звучали вместе, а не перебивали друг друга.

## Три главных принципа сочетаемости

**Принцип первый: один главный герой**

В любом купаже (так по-умному называется смесь разных сортов или видов сырья) должен быть один доминирующий вкус. Остальные — его поддержка, а не конкуренты.

*Правильно:* Вишня (главная) + малина (подчеркивает аромат, добавляет сладости).  
*Неправильно:* Вишня + черная смородина + малина + крыжовник + яблоко. Ваш язык не поймет, что с ним делают, и обидится.

### Принцип второй: кислотность должна быть в балансе

Кислота — это скелет вина. Если кислоты слишком мало — вино плоское, пресное, «компотное». Если слишком много — оно невыносимо кислое, дрожжи могут не справиться, а пить такое сможет только беременная теща (шутка).

Каждая ягода имеет свою кислотность. Ваша задача — подружить их так, чтобы в итоге получилось «в самый раз».

### Принцип третий: терпкость и сладость не должны враждовать

Терпкость (та самая вяжущая способность, которая «сушит» во рту) хороша в меру. Если вы смешаете слишком много терпких ягод (рябина, черноплодка, айва), вино получится жестким, как наждак. Если добавите только сладкие и нейтральные — вино будет жидким и скучным.

**ТАБЛИЦА СОВМЕСТИМОСТИ: КОМУ С КЕМ ДРУЖИТЬ**

| Главный ингредиент         | Идеальные партнеры                                  | С осторожностью                                           | Категорически нет                                  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>Яблоки</b>              | Почти всё: груши, рябина, смородина, вишня, малина  | Айва (сильная терпкость), <u>черноплодка</u> (перебивает) | Чеснок, лук, перец (да, были и такие эксперименты) |
| <b>Вишня</b>               | Малина, черная смородина (чуть-чуть), яблоки, слива | Клюква (перекисляет), черемуха (сильная терпкость)        | Арбуз (просто не сочетается)                       |
| <b>Малина</b>              | Вишня, смородина, яблоки, клубника                  | Ежевика (может перебить аромат)                           | <u>Черноплодка</u> (убивает нежность малины)       |
| <b>Черная смородина</b>    | Яблоки, вишня (в малых дозах), крыжовник            | Малина (терпкость душит нежность)                         | Облепиха (две кислоты — перебор)                   |
| <b>Красная смородина</b>   | Яблоки, крыжовник, малина                           | Вишня (может быть слишком кисло)                          | Черная смородина (конфликт характеров)             |
| <b>Слива</b>               | Яблоки, груши, вишня                                | Айва (слишком терпко), <u>черноплодка</u>                 | Кислые ягоды (смородина, клюква)                   |
| <b>Рябина (красная)</b>    | Яблоки, груши, черная смородина (чуть-чуть)         | Вишня                                                     | Малина (рябина убьет её аромат)                    |
| <b>Черноплодная рябина</b> | Яблоки, вишня, слива                                | Красная смородина                                         | Малина, клубника                                   |
| <b>Облепиха</b>            | Яблоки, груши                                       | Крыжовник (две кислоты)                                   | Черная смородина, рябина                           |
| <b>Крыжовник</b>           | Яблоки, красная смородина, малина                   | Вишня                                                     | Черная смородина (спор за лидерство)               |

## Запретные сочетания: что не стоит смешивать даже ради эксперимента

### 1. Кислое с кислым (без подсластителя)

Клюква + красная смородина + вишня. Вместе они дадут такой кислотный удар, что у Вас сведет скулы на третьем глотке. Даже сахар не всегда спасает. Если уж очень хочется, добавьте 50—70% яблочного сока — он смягчит.

## **2. Слишком ароматное с нежным**

Малина + черная смородина. Смородина — ягода с мощным, я бы даже сказал, агрессивным ароматом. Она перебьет малину напрочь. Вместо «малинового вина» Вы получите «смородиновое с малиновым оттенком». Если цель не в этом — лучше не надо.

## **3. Терпкое с терпким**

Черноплодка + рябина + айва. Это уже не вино, а дубильный экстракт. Язык скажет Вам спасибо, но не сразу, а через пару минут, когда восстановится чувствительность.

## **4. Ягоды с сильно разной консистенцией**

Арбуз + черная смородина. Арбуз дает много воды и почти ничего больше. Смородина — концентрат. Смешивать их — всё равно что разбавлять хороший концентрат водой. Лучше используйте арбуз отдельно или с нейтральными яблоками.

## **Как понять, что сочетание удачное? (Практический тест)**

Прежде чем закладывать 10 литров будущего «шедевра», сделайте маленький тест.

1. Возьмите по 100 грамм каждой ягоды, которую планируете смешивать.

2. Разомните, перемешайте в пропорции, которую задумали.

3. Попробуйте полученную мезгу (смесь ягод).

4. Задайте себе три вопроса:

— **Есть ли главный вкус?** Я понимаю, что здесь доминирует вишня, а малина только добавляет нотку?

— **Не слишком ли кисло?** Язык не сводит, пить хочется, а не морщиться?

— **Не возникает ощущения «винегрета»?** Вкусы перебивают друг друга или дополняют?

Если все в порядке — смело закладывайте партию. Если сомневаетесь — поиграйте пропорциями. Добавьте больше одного ингредиента, меньше другого. Пробуйте снова.

## **Правила для тех, кто хочет экспериментировать**

**1. Начинайте с двух.** Самые удачные вина часто рождаются из дуэтов. Яблоко+вишня, малина+смородина, крыжовник+яблоко. Освойте двойные купажи, а потом уже переходите к сложным.

**2. Записывайте.** Как только вы сделали купаж — запишите пропорции. Буквально: «30% вишни, 50% яблок, 20% малины». Через полгода, когда будете пробовать результат, Вы точно будете знать, что повторять, а что — нет.

**3. Доверяйте носу.** Если ароматы ягод в сыром виде «ругаются» (один резкий, другой нежный, и вместе пахнут странно), в вине они тоже не подружатся. Брожение может сгладить углы, но конфликт вкусов не решит.

**4. Нейтральная база — Ваш друг.** Яблоко — универсальный партнер. Оно не перебивает, а дополняет. Если сомневаетесь в сочетании, добавьте яблок. Оно как дипломат: сгладит конфликты и объединит стороны.

**5. Помните о цели.** Вы делаете вино, чтобы его пить и получать удовольствие. Не пытайтесь использовать все ягоды участка в одной банке только потому, что «жалко выбросить». Лучше сделайте несколько разных партий — и будет вам счастье.

И напоследок: помните Петровича? Он 20 лет делает вино из крыжовника. Иногда добавляет яблоко. Иногда — красную смородину. Но никогда не кидает в одну банку всё, что растёт. Потому что знает: у каждой ягоды должно быть время и место, чтобы раскрыться. И вы тоже знайте.



## Глава 3. Посуда и приборы: что реально купить, а что найдется на кухне

### Гид по материалам: пластик (пищевой), стекло, нержавейка, дерево

Представьте, что Вы собрались печь пирог. Можно взять старую, выдавшую виды чугуновую сковородку, а можно модную силиконовую форму. Испечется в обоих случаях. Но вкус, корочка и настроение будут разными.

С вином та же история. Материал емкости — это не просто «тара». Это дом для вашего напитка на ближайшие недели или даже месяцы. А в плохом доме, сами понимаете, и характер портится.

Давайте пройдемся по четверке главных материалов и разберем, где правда, а где страшилки.

#### Пластик: дешево, сердито, но с оговорками

Отношение к пластику у виноделов примерно такое же, как у родителей к сладкому: вроде можно, но если переборщить — будут проблемы.

##### Когда пластик друг:

— **На коротких дистанциях.** Для первичного брожения пластиковые бутылки и ведра подходят отлично. Они легкие, не бьются, их легко мыть.

— **Для воды.** Если вы покупаете воду в 19-литровых бутылках — это готовая емкость для вина. Выбрасывать такую бутылку после воды грешно, виноделы их коллекционируют.

— **Для переливок и временного хранения.** Перелить вино из банки в банку через пластиковый тазик? Легко.

##### Когда пластик враг:

— **Непищевой пластик.** Канистры из-под бензина, машинного масла, строительной химии — даже если их вымыть с хлоркой, дух останется навсегда. Вино впитает эту гадость как губка. Вы же не хотите пить «Нефть-супер» урожая 2025 года?

— **Долгое хранение.** Если вино будет жить в пластике дольше 3—6 месяцев, оно может начать «задыхаться» и набирать привкус пластмассы. Особенно если пластик дешевый.

— **ПЭТ-бутылки из-под газировки.** С ними отдельная песня. Они рассчитаны на воду и лимонады, где нет спирта. Спирт со временем может вступать в реакцию с пластиком, выделяя всякую гадость. На первое брожение — ок, на хранение — нет.

##### Как отличить пищевой пластик от непищевого:

Ищите маркировку. Треугольник с цифрой внутри. Нам подходят цифры 1 (PETE), 2 (HDPE), 4 (LDPE) и 5 (PP). Если цифры нет или стоит 7 (OTHER) или 3 (PVC) — лучше не рисковать. Используйте такие емкости только для технических нужд.

**Вердикт:** Пластик — отличный помощник на этапе «черновой работы». Для молодого вина, которое вы планируете выпить в ближайшие месяцы, тоже сойдет. Но для выдержки и длительного хранения выбирайте другое.

## Стекло: золотой стандарт домашнего винодела

Если бы у виноделов был гимн, они пели бы его, глядя на стеклянные бутылки. Потому что стекло — это честно.

### Плюсы стекла:

— **Химически нейтрально.** Стеклу всё равно, что вы туда налили: вино, рассол, компот или святую воду. Оно не вступает в реакцию, не красится, не пахнет.

— **Прозрачность.** Вы видите, что происходит внутри. Как играет вино, как оседает осадок, не появилась ли там плесень (тьфу-тьфу-тьфу). Это как аквариум, только вкуснее.

— **Гигиеничность.** Стекло легко мыть, можно стерилизовать кипятком (осторожно, лопнет!) или спиртом (точно не лопнет!), можно мыть содой.

### Минусы стекла:

— **Хрупкость.** Оно бьется. И бьется обидно, обычно в самый ответственный момент, когда вы уже предвкушаете дегустацию. Или когда моете. Или когда просто проходите мимо. Стекло мстительное.

— **Тяжесть.** 20-литровая бутылка с вином весит как мешок картошки. Тащить её могут только люди с крепкой спиной или устойчивой психикой.

— **Боятся света.** Прямые солнечные лучи для вина — как солярий для бледнокожего. Вино стареет раньше времени, портится. Хранить стеклянные бутылки лучше в темном месте или укутывать.

**Вердикт:** Стекло — идеальный выбор для основного брожения и для хранения. Но обращайтесь с ним аккуратно, как с хрустальной посудой свекрови.

## Нержавейка: выбор прагматиков

Если стекло — это поэзия, то нержавейка — это жесткая проза жизни. Холодная, надежная, вечная.

### Плюсы нержавейки:

— **Не бьется.** Уронили? Ну, вмятина будет, но вино внутри цело. Для дачи с бетонными полами — идеально.

— **Не боится света.** Можно ставить хоть на солнцепеке (не надо так, но технически можно).

— **Легко мыть.** Любая щетка, любая сода, хоть хлорка (потом тщательно сполоснуть). Нержавейка всё стерпит.

— **Долгий срок службы.** Купил раз — на всю жизнь. Внукам достанется.

### Минусы нержавейки:

— **Не видно процесса.** Что там внутри творится — загадка. Придется открывать, нюхать, проверять. А каждое открытие — риск занести заразу.

— **Цена.** Хорошая пищевая нержавейка стоит денег. Дешевый металл может оказаться не пищевым, а техническим, и тогда вино получит привкус ржавчины и металла.

— **Теплопроводность.** Нержавейка быстро нагревается и быстро остывает. Если в комнате скачет температура, вино это почувствует.

### **Как выбрать нержавейку для вина:**

Ищите маркировку AISI 304 или AISI 316 (пищевая, медицинская). Это стандарт качества. Если продавец мямлит и говорит «да норм, китайская, но хорошая» — берите стекло.

**Вердикт:** Нержавейка — для тех, кто ценит надежность и не хочет собирать осколки. Особенно хороша для больших объемов (от 20 литров и выше).

## **Дерево (дубовая бочка): эстетика для гурманов**

Дубовые бочки — это как виниловые пластинки: дорого, модно, пафосно, но для повседневного использования нужно быть обеспеченным человеком. Бочка — это классика виноделия. Элитное вино без нее не сделать (а оно Вам надо?).

Бочка должна быть сделана из скальных дубов: Кавказского скального дуба, Французского и Американского белого дуба. Их преимущество перед другими видами — это природный запас ароматических веществ, который создает изысканную органолептику напитка. Не буду подробно рассказывать, как происходит отбор деревьев и подготовка древесины (терруарной сушкой, термической обработкой и т.д.).

Есть еще дуб черешчатый (равнинный). Как правило, этот дуб особой ценности для виноделия не представляет. Из его древесины делают щепу для копчения. Зато дуб черешчатый в несколько раз дешевле. Вот здесь-то и кроется еще один «подводный камень», не просто «камень», а целый «булыжник».

### **Плюсы дерева:**

— **Дыхание.** Вино в бочке дышит, насыщается кислородом, но медленно и правильно. Стекло и пластик душат вино в этом смысле.

— **Вкус и аромат.** Дуб дает вину ванильные, пряные нотки. За это его обожают профессионалы.

— **Красота.** Бочка на кухне или в комнате — это произведение искусства. Сразу видно, что хозяин серьезный человек.

### **Минусы дерева:**

— Сложность ухода. Бочку нельзя просто помыть с Fairy. Ее нужно вымачивать, пропаривать, окуривать. Иначе там заведется такое... микробиологический филиал джунглей Амазонки.

— **Цена.** Хорошая дубовая бочка стоит денег и немалых.

— **Усушка и утечки.** Новая бочка может течь. Это нормально, но нервирует.

— **Размер.** Обычно бочки начинаются от 5—10 литров. Время выдержки зависит от объема бочки, цитирую:

«Объем бочки и за сколько дней достигается 12-месячная выдержка напитка в эталонной 200-литровой бочке.»

1 литр — 58 дней

2 литра — 80 дней

3 литра — 90 дней

5 литров -105 дней

10 литров -134 дня

20 литров -173 дня

200 литров — 365 дней

**Вердикт:** Дерево — для продвинутых пользователей, когда вы уже поймали кураж и хотите экспериментов. Новичкам на первый раз лучше не связываться. Или если очень хочется — купить маленькую дубовую бочку на 2—3 литра и тренироваться на ней.

## **Совет от бывалого (чтобы не переплачивать)**

Если вы только начинаете, не надо скупать весь магазин. У Вас два варианта.

### **Вариант 1.**

Идите на кухню. Там наверняка есть:

— Трехлитровые банки (из-под огурцов/помидоров) — идеально для первых экспериментов.

— Эмалированная кастрюля (без сколов!) — для мезги и первичной обработки.

— Пластиковый тазик — для мытья ягод.

Этого на первое время хватит за глаза. А гидрозатвор мы сделаем из перчатки. Об этом дальше.

### **Вариант 2.**

Соломоново решение, о котором я уже упоминал. Купите на маркет-плейсах или в магазинах по виноделию:

— виномер,

— термометр,

— мензурку на 150—200 мл,

— пластиковую бродильную емкость на 30 литров,

— гидрозатвор.

Этот нехитрый набор значительно упростит Ваши первые шаги в виноделии. Ну, а 3-х литровые банки Вы всегда найдете на своей кухне.

## **Гидрозатвор: зачем он нужен и как сделать из капельницы или перчатки**

Вот мы и добрались до самого загадочного слова в лексиконе начинающего винодела. Гидрозатвор. Звучит как название секретного прибора из лаборатории профессора-изобретателя. На самом деле всё проще и гениальнее.

Представьте подростка, который хочет и погулять, и чтобы родители не ругали. Гидрозатвор — это такой хитрый клапан, который решает сразу две задачи: вино должно дышать (гулять), но при этом к нему не должны лезть всякие бактерии (родители с ремнем). И главное — чтобы никто не догадался, что творится внутри.

### **Зачем он вообще сдался?**

Когда вино бродит, дрожжи едят сахар и выделяют два продукта: спирт и углекислый газ. Если банку закрыть герметично крышкой, газ будет копиться, давление взлетит, и Ваше вино устроит маленький взрыв на кухне. Крышку сорвет, потолок и стены будет в соке, соседи снизу подумают, что Вы начали ремонт без предупреждения, а жена произнесет речь, из которой станет понятно ее отрицательное отношение к Вашему новому хобби.

Если оставить банку открытой (просто прикрыть тряпочкой), углекислый газ будет уходить, но внутрь начнут залетать всякие «гости»: уксусные бактерии, дрожифилы (те самые мелкие мошки), пыль и прочая нечисть. Кстати, уксусные бактерии и виноваты в том, что Ваш сок превратился в уксус. Эти микроскопические твари тоже, как и дрожжи поедают сахар (моно-

сахара), но в отличие от дрожжей, выделяют не спирт, а уксус. Справедливости ради необходимо отметить, что «работают» они гораздо медленнее дрожжей. Но если дать им доступ... Вы понимаете. Итог — уксус или плесень.

Гидрозатвор работает по принципу «воду не перельешь»: он выпускает газ из банки, но не пускает воздух внутрь. Воздух с бактериями упирается в водяную пробку и дальше не лезет. Вино бродит в стерильной атмосфере, как принцесса в башне.

### **Магазинный вариант (для ленивых и богатых)**

В магазинах для виноделов продаются готовые гидрозатворы. Они бывают двухэтажные (колокольчатого типа) и разборные. Выглядят солидно, стоят копейки (рублей 100—200), работают тихо и красиво булькают. Купить — самый простой вариант.

Но мы же русские люди, мы ищем пути сложнее и дешевле.

### **Народный вариант №1: Резиновая перчатка (классика жанра)**

Это бабушкин метод, проверенный поколениями. Помните, в советских фильмах у бабушек на балконах стояли банки с резиновыми перчатками? Это оно самое.

*Что нужно:*

— Медицинская перчатка (лучше плотная, хирургическая, а не те тонкие, которые рвутся от одного взгляда).

— Аптечная резинка или обычная нитка.

*Как делать:*

— Надеваете перчатку на горлышко банки.

— В одном пальце (обычно в указательном или среднем) делаете крошечный прокол иголкой.

— Закрепляете перчатку резинкой по горлышку, чтобы не слетела при давлении.

*Как это работает:*

Когда начнется бурное брожение, перчатка надуется и встанет торчком. Это сигнал: «Процесс пошел!». Углекислый газ выходит через прокол. Если брожение затихает, перчатка опадает. Удобно и наглядно.

*Минусы:*

— Перчатки пахнут резиной (иногда запах передается вину, если перчатка касается сока).

— Могут слететь при слишком бурном брожении.

— Прокол иногда зарастает, и перчатка может лопнуть от давления (зрелище, конечно, эпичное, но вино жалко).

### **Народный вариант №2: Медицинская капельница (для продвинутых самоделкин)**

Это вариант для тех, кто хочет почти профессиональный результат из подручных средств. Капельница продается в любой аптеке, стоит рублей 30—40.

*Что нужно:*

— Система (капельница).

— Банка с крышкой (пластиковой или капроновой).

— Еще одна маленькая баночка или стакан с водой.

— Немного герметика или пластилина (на всякий случай).

*Как делать:*

- В крышке от основной банки делаете отверстие по диаметру трубочки от капельницы.
- Просовываете трубочку в отверстие так, чтобы она сантиметра на 2—3 входила в банку, но не касалась вина.
- Щель вокруг трубочки замазываете пластилином или герметиком, чтобы воздух не просачивался мимо.
- Конец трубочки (там, где обычно иголка) опускаете в банку с водой.
- Регулятор скорости (колесико) лучше открыть полностью, чтобы газ выходил свободно.

*Как это работает:*

Газ из банки идет по трубочке и булькает в банке с водой. Пузырьки идут — вино бродит. Пузырьки кончились — брожение остановилось. Всё гениально.

*Плюсы:*

- Полноценный гидрозатвор почти за бесплатно.
- Не воняет.
- Видно интенсивность брожения (по пузырькам).

*Минусы:*

- Нужно поколдовать с дырочками и герметичностью.
- Трубочка может перегнуться и перестать пропускать газ.

**Народный вариант №3: Шланг в банку (дедовский способ)**

Если под рукой нет ни перчатки, ни капельницы, а вино уже бродит — не отчаивайтесь. Берете тонкий шланг (например, от аквариума), один конец вставляете в пробку (герметично), другой опускаете в банку с водой. Всё. Работает точно так же, как капельница, просто без регулятора.

**Народный вариант №4: Трубочка для коктейля и стакан (студенческий)**

Если вы молодой, бедный и очень изобретательный:

- В крышке делаете дырку.
- Вставляете трубочку для коктейля.
- Место стыка заливаете воском от свечки или жвачкой (да, жевательная резинка временно герметизирует, но лучше не надо).
- Второй конец трубочки в стакан с водой. Работает, пока трубочка не забьется или не размокнет. Но на первый раз сойдет.

**Главные правила эксплуатации:**

- 1. Вода в затворе должна быть всегда.** Если вода испарилась — доливайте. Иначе воздух пойдет в банку.
- 2. Зимой вода может замерзнуть.** Если вино бродит в холодном помещении, вместо воды лучше залить солевой раствор (он замерзает при более низкой температуре) или водку (спирт не замерзает вообще). Водку, правда, птицы могут выпить, но это уже другая история.
- 3. Не наливайте воду под самую пробку.** Оставьте зазор, чтобы пузырьки было видно.
- 4. Если запах из затвора стал противным** — поменяйте воду. Иногда туда попадают мошки или вода просто закисает.

Каким гидрозатвором пользоваться, решать Вам, начните с перчатки. Это самый простой, наглядный и душевный способ. Вы будете подходить к банке, трогать перчатку, радоваться, что она стоит торчком. Это добавляет процессу интерактивности.

А когда поймете, что виноделие — Ваше, купите нормальный стеклянный или пластиковый гидрозатвор в магазине за 150 рублей. Или сделаете из капельницы и почувствуете себя Кулибиным.

**Главное, запомните: гидрозатвор — это не роскошь, а средство защиты Вашего вина от превращения в уксус. Без него никак. С ним — Вы спокойны, вино довольно, бактерии плачут в углу и не могут пробраться внутрь.**

## **Термометр, ареометр, виномер: нужны ли эти приборы новичку?**

Если гидрозатвор — это простое и понятное устройство, то с этими тремя товарищами всё сложнее. Зайдя в магазин для виноделов, можно легко впасть в ступор: глаза разбегаются от шкал, цифр и непонятных колб. Продавец ласково так говорит: «Как же вы без ареометра? Это же основа основ!». И Вы уже тянетесь за кошельком, чувствуя себя нашкодившим школьником, который забыл выучить таблицу Менделеева.

Стоп. Давайте спокойно разберемся, кто есть кто и нужно ли это всё срочно бежать покупать.

## **Термометр: друг или просто сосед?**

Начнем с самого простого и полезного.

**Что измеряет:** Температуру сусла (жидкости, которая станет вином) и воздуха вокруг.

**Зачем это нужно:** Дрожжи — они как котики. Им хорошо только при определенной температуре. Если холодно — они засыпают и перестают кушать сахар. Если жарко — они перегреваются и умирают (прямо как офисные работники в июле без кондиционера).

**Идеальный диапазон для большинства дрожжей:** 18—25° С. Если температура падает ниже 15° С, брожение может остановиться. Выше 30° С — дрожжи погибают, и вино встанет намертво.

**Нужен ли новичку?** Короткий ответ: очень желателен. Длинный ответ: можно обойтись и без него, если у вас в квартире стабильная температура и Вы не ставите банку на батарею или на сквозняк. Но положи руку на сердце — купите обычный спиртовой термометр для жидкостей или кулинарный электронный термометр-щуп. Стоит копейки, а нервов сэкономит на миллион. Вы будете точно знать: «Всё в порядке, мои дрожжи не замерзли и не сварились».

**Вердикт:** Берите обычный термометр (не ртутный, конечно, чтобы вино не отравить, если разобьется). Лучше специальный, с длинным щупом.

## **Ареометр: грозное слово и полезная штука**

Вот мы и добрались до главного пугала. Ареометр (он же сахарометр) — это стеклянная колбочка с грузиком внутри и шкалой. Вы опускаете его в жидкость, и он показывает плотность. Звучит скучно, но на деле это детектив в мире вина.

**Что измеряет:** Плотность сусла. Простыми словами — сколько сахара растворено в Вашем соке.

**Зачем это нужно:** Дрожжи едят сахар и превращают его в спирт. Чтобы понять, какой крепости получится вино, нужно знать, сколько сахара было в начале. Ареометр показывает начальную плотность. Потом, через пару недель, Вы снова меряете плотность. Если она упала до минимума — значит, сахар кончился, дрожжи свою работу сделали, пора снимать с осадка.

**Что можно узнать с ареометром:**

- Сколько сахара добавить, чтобы вино было нужной крепости.
- Не остановилось ли брожение раньше времени (плотность высокая, а пузырьков нет — значит, дрожжи забастовали).
- Примерную крепость готового вина (по разнице начальной и конечной плотности).

**Нужен ли новичку?** Тут мнения расходятся, как дрожжи в теплой воде. Я скажу так: **на первых порах можно жить и без него.** Петрович, мой сосед, 20 лет обходился без ареометра и горя не знал. Он просто сыпал сахар по рецепту «стакан на литр» и надеялся на лучшее. И у него получалось.

Но! Если Вы человек увлекающийся, любите точность и хотите контролировать процесс, **ареометр доставит Вам огромное удовольствие.** Это как играть в компьютерную игру с включенным интерфейсом: Вы видите все показатели, понимаете, что происходит, и можете вовремя нажать кнопку «спасти».

**Главный минус ареометра:** Им надо уметь пользоваться. Есть нюансы с температурой жидкости, с углекислым газом (пузырьки мешают измерять), с таблицами пересчета. Придется один раз разобраться, зато потом будете чувствовать себя профессором.

**Вердикт:** Можно не покупать сразу. Попробуйте сделать первое вино по рецепту без замеров. Если войдете во вкус и захотите экспериментировать с крепостью и сладостью — тогда смело берите.

## Виномер: прибор-загадка

А вот тут начинается самое интересное. Потому что под названием «виномер» в народе гуляют два совершенно разных прибора, и путаница вокруг них породила столько мифов, что самое время навести порядок.

**Тип первый: поплавковый виномер**

Выглядит как обычный ареометр, но с двумя шкалами: спирт (от 0% до 12%) — сахар (от 0% до 25%). Казалось бы, мечта: опустил в готовое вино и сразу узнал крепость и процент сахара. Ан нет.

Тут надо понимать физику. Ареометр измеряет плотность жидкости. Спирт легче воды, сахар — тяжелее. В сухом вине сахара почти нет, плотность низкая, и прибор показывает вроде бы честные цифры. Но в вине не только спирт и сахар. Там еще и кислоты, танины и т.д., которые тоже влияют на плотность раствора, а прибор на них не рассчитан. Соответственно, появляется погрешность в измерении.



Профессиональные виноделы на такие приборы даже не смотрят — для них погрешность неприемлема. Им нужна точность до десятых, а тут лотерея.

**Но!** Если Вы не технолог на винзаводе, а обычный человек, который делает вино для себя и друзей, — **возможно, Вас эта погрешность вообще не расстроит.** Многие домашние виноделы спокойно пользуются поплавковыми виномерами годами. Они понимают: прибор показывает что-то условное, но для оценки «сухое/полусладкое/крепленое» этого хватает. Главное — не требовать от него документальной точности и не впадать в панику, если цифры не совпадают с ожиданиями.

**Вердикт для новичка:** Если Вы перфекционист и любите, чтоб всё по науке — проходите мимо. Если Вы человек несуетливый и готовы к тому, что прибор показывает «примерно, но жить можно» — почему бы и нет.

### **Тип второй: капиллярный виномер**

Это совсем другая история. Пришел к нам из Италии, выглядит как стеклянная трубка-воронка и работает на принципе текучести: чем крепче вино, тем быстрее оно течет по капилляру (потому что спирт снижает вязкость).

Такой прибор уже вызывает больше доверия у продвинутых любителей. Им пользуются в Европе, и при правильном обращении он дает вполне адекватные результаты.

**Но честность прежде всего:** даже производители предупреждают, что идеальной точности ждать не стоит. Для сухих вин крепостью 8—13% показания будут близки к реальности. Если вино сладкое или крепленое, погрешность может составить 2—4%.

Хитрый народный лайфхак: разбавить вино водой 1:1, измерить, а потом умножить результат на два. Работает, но требует лишних телодвижений.

**Вердикт для новичка:** Капиллярный виномер — штука интересная и более честная, чем поплавковый собрат. Но опять же: если Вы не гонитесь за лабораторной точностью, можно жить и без него. А если душа требует цифр и графиков — покупайте, изучайте инструкцию и наслаждайтесь процессом.

## **Итог, чтобы вы не потратили лишнего**

Если Вы только начинаете, купите один термометр. Это реально нужная вещь.

Ареометр возьмите, если чувствуете в себе задатки химика-лаборанта и хотите контролировать каждый шаг.

С виномером — решайте сами. Хотите приблизительных цифр и готовы к тому, что они будут плясать — берите любой. Кстати, именно этих «приблизительных цифр» вполне хватает многим домашним виноделам. Хотите точности — готовьтесь раскошелиться на профессиональное оборудование или просто доверьтесь языку и носу.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.