

18+

САМОГОН САНЫЧ

СВОЕ ВИНО

(ОТ УРОЖАЯ ДО ДЕГУСТАЦИИ 100%
БЕЗ УКСУСА)



Самогон Саныч Свое вино. От урожая до дегустации 100% без уксуса

<https://litres.ru/74149102>

ISBN 9785007000734

Аннотация

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.

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	11
Что важнее: талант, оборудование или четкое следование инструкции?	14
Глава 2. Сырье: из чего будем делать?	20
Классика: виноград (и что делать, если он не сортовой, а растет у забора)	20
Дикий, столовый, технический — в чем разница?	21
Три беды столового винограда (и как их превратить в достоинства)	22
Главный секрет: не важно, как называется сорт, важно — что выросло	23
Миф о «диком винограде»	24
Что делать, если винограда мало?	24
Фруктово-ягодный «коктейль»: яблоки, смородина, малина, слива, вишня	25
Яблоки: король дачного виноделия	26

Смородина: терпкий характер	27
Малина: солнечная радость	29
Слива: неожиданный деликатес	30
Вишня: королева кислинки	31
Главный секрет фруктово-ягодных вин: купажирование	32
Напутствие для начинающего «купажиста»	33
Экзотика для смелых: арбузное, рябиновое, облепиховое вино	34
Арбузное вино: лето в бокале	35
Рябиновое вино: горькая правда и сладкий финал	36
Облепиховое вино: солнечный эликсир	38
Золотые правила экзотического виноделия	41
Напутствие для смелых	42
Важный блок: Почему не стоит делать вино из всего подряд (сочетаемость вкусов)	42
Три главных принципа сочетаемости	43
Запретные сочетания: что не стоит смешивать даже ради эксперимента	45
Как понять, что сочетание удачное? (Практический тест)	46
Правила для тех, кто хочет экспериментировать	47
Глава 3. Посуда и приборы: что реально купить, а что найдется на кухне	49

Гид по материалам: пластик (пищевой), стекло, нержавейка, дерево	49
Пластик: дешево, сердито, но с оговорками	49
Стекло: золотой стандарт домашнего винодела	51
Нержавейка: выбор прагматиков	52
Дерево (дубовая бочка): эстетика для гурманов	54
Совет от бывалого (чтобы не переплачивать)	56
Гидрозатвор: зачем он нужен и как сделать из капельницы или перчатки	57
Термометр, ареометр, виномер: нужны ли эти приборы новичку?	64
Термометр: друг или просто сосед?	64
Ареометр: грозное слово и полезная штука	65
Виномер: прибор-загадка	67
Итог, чтобы вы не потратили лишнего	70
Конец ознакомительного фрагмента.	71

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, ко-

торый 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 кван-

товая 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.

— Чистоплюбие. 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 тетрадочку 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 укус — 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 забурлить не по плану), то талант вам не нужен. Вы справитесь характером.

Есть такая пословица 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 — вто-

рично. 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 бродильную емкость на 30 литров,
- гидрозатвор.

Затраты на эти аксессуары будут весьма скромные, приобрести все можно на маркет-плейсах, магазинах самогонования 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 на-

писано «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 — поставите 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 вёдрами».

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)

Бедая 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 элитной виноделии это почти преступление. В домашнем — норма. Добавьте сахар — получите крепость и тело. Главное — не переборщить и вовремя внести. В рецептах я это распишу.

Бедая 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.

Бедая 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 тётчи“?» 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 растет у забора, оплетает беседку и дает мелкие, кислые, синие или зеленые 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 тяжело, 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 изысканным 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 переключается моментально. Перебирайте ягоды тщательно!

Косточки (мелкие, но их много) могут дать легкую гор-

чинку. 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 «ренклюд» — они мясистые, сладкие и ароматные. Дикие 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 поэкспериментируете 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 закре-

пилась 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.

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

руете 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 чугунную 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 перебор-

щить — 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 хра-

нение — 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 бутыл с вином весит как мешок картошки. Тащить её могут только люди с крепкой спиной или устойчивой психикой.

— **Боится 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 нержавеющей стали:

— **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 нержавеющей стали:

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

— **Цена.** Хорошая пищевая нержавеющая сталь 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 нержавеющую сталь 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 создаст 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 «булыж-

ник».

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 поедает сахар (моносахара), 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 гидроза-творы. 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.

— Закрепляет 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 самоделкиных)

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 ис-

парилась — 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, винометр: 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 сахаромер) — это стеклянная колбочка с грузиком внутри и шкалой. Вы опускаете его в жидкость, и он показывает плот-

ность. 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 трубочка-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 винометром — 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 доверяйте 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.