

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ВИН И МЕТОДЫ ИХ ПРОИЗВОДСТВА Main types of wines and their production methods

А. С. Щекотурова, студент

Е. В. Ражина, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. С. Смирнова, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент

Аннотация

В статье рассматриваются основные этапы производства вина, включая брожение, выдержку, фильтрацию и упаковку. Также описываются различные виды вин, такие как красные, белые, розовые, естественные и десертные вина, а также способы их производства.

Ключевые слова: вино, брожение, сорт.

Summary

The article covers the main stages of wine production, including fermentation, aging, filtration, and packaging. It also describes the different types of wines such as red, white, rose, natural and dessert wines, as well as their production methods.

Keywords: wine, fermentation, variety.

Вино является одним из самых первых задокументированных алкогольных напитков в истории человечества. Получается вино путём частичного или совершенного алкогольного брожения сока винограда, называемого суслом, или исходных свежих и целых ягод винограда [1]. Сусло и ягоды винограда проходят через процесс брожения и выдержки. По нормативным документам, вина должны иметь содержание алкоголя до 25 процентов. Также вина можно создавать не только из винограда, но и из других фруктов, ягод и даже овощей. Такие вина называют по аналогии с продуктом, из которого они сделаны, например вина, произведённые из бананов, называются банановыми винами. В вине содержится огромная часть питательных веществ из исходного экстракта, так как вино является недистиллированным напитком, то есть не проходящим дистилляцию. Питательную силу вина можно увеличивать благодаря высвобождению дополнительных полезных элементов из дрожжей в процессе ферментации. По нормативным документам вина содержат от 4 до 25 процентов алкоголя и от 5 гр/л до 57 гр/л сахара [2].

Классификация вин

Классическое вино должно содержать в себе обязательные компоненты, такие как этилгидрат, который ещё называют винным спиртом, глюкозу, которую также называют виноградным сахаром, кислоты, например винную, молочную, уксусную и т. п., высшие спирты, количество которых в вине не должно превышать 400 мг/дм³, танины, благодаря которым вино имеет вяжущий эффект, альдегиды, из-за окисления вина кислородом, сложные эфиры, аминокислоты, которых в вине насчитывается более тридцати, все водорастворимые витамины, антоцианы, благодаря которым вино имеет свой цвет, и разные пищевые и ароматизирующие добавки [3]. Невзирая на большое количество отличий, например такие как методы ви-

нификации и возраст вина, официально данный вид алкоголя классифицируют по двум признакам: количеству алкоголя в составе на естественные вина (9–14 % алкоголя) и десертные вина (15–21 % алкоголя) и по количеству глюкозы винные напитки разделяют на сухие (количество глюкозы до 5 гр/л), полусухие (количество глюкозы от 5 гр/л до 19 гр/л), полусладкие (количество глюкозы от 19 до 46 гр/л) и сладкие (количество глюкозы более 46 г/л) [2].

Наиболее знаменитыми видами вин являются красные, белые и розовые вина. Также существуют и другие винные напитки, например ликёр. Множество вин разделяют не только по официальной квалификации, по содержанию алкоголя и глюкозы, но и по другой квалификации, по основе, из которой сделано вино. Таким образом существует возможность разделить все вина на виноградные, фруктовые, овощные, изюмные и т. д. В виноградном вине основой для брожения является только виноград. Также в процессе производства виноградного вина не должны использовать дополнительные натуральные компоненты, за исключением глюкозных и дубовых бочек. В мире существуют фруктовые вина – это вина, изготовленные из фруктов и ягод, за исключением винограда. Такие вина могут быть изготовлены из всего разнообразия и сочетания фруктов и ягод в природе. Овощное вино производится из овощей таких как свекла, горох, морковь, кабачок и томат. Данный вид вина не пользуется большой популярностью в сравнении с другими видами, но и у него есть свои ценители. Также существуют мультисортные вина, это вина, сделанные не только из фруктов, винограда, ягод или овощей, а из сочетания их между собой [6].

Красное вино

Основой в красном вине являются чёрные сорта винограда. В мире насчитывается около 5000 разнообразнейших сортов красных вин. Красное вино является самым известным видом вин, оно является настолько известным, что ассоциацией у обычных людей с вином – это красный цвет. Но на самом деле сок большей части чёрных сортов винограда окрашен в зеленовато-белый цвет; красный же цвет появляется из-за антоцианов, присутствующих в оболочке винограда [6].

Основные сорта красных вин

Вино Барбера производится из одноимённого чёрного винограда. Вино Барбера выделяет его яркий рубиновый окрас и средний уровень кислотности. Чаще всего данный сорт вина употребляется в сочетании с говядиной или пастой карбонара. Также это одно из немногих вин, которое употребляют с сырами.

Вино Мерло – это очень мягкое французское вино с приятным вкусом; которое до начала XXI века было самым популярным видом вин. Мерло хорошо сочетается с любым блюдом, поэтому оно и приобрело такую популярность.

Вино Шираз или Сира – это одно из самых тёмных вин. Оно имеет пряный вкус черной смородины и черного перца. Для лучшего сочетания его подают к мясным блюдам. Является самым распространённым сортом вина в Австралии, которая является четвёртой по величине экспорта вин страной в мире.

Вино Каберне-совиньон – самый распространённый сорт вина, который выделяется среди остальных за счет своего терпкого, но при этом яркого и глубокого вкуса. Если вы предпочитаете жирное, мясное горячее, например стейк, то можете уверенно заказывать данное вино, так как оно отлично дополнит вкус выбранного блюда.

Вино Мальбек — это красное сухое вино, известное своим темным цветом и высоким уровнем танинов. Вина данного вида имеют ароматы тёмных ягод с нотами пряности. В начале XX века вина сорта Мальбек входили в число самых активно возделываемых в Европе.

Самым популярным вином Бургундии является красное сухое вино Пино-нуар или Шпетбургундер. Пино-нуар, как правило, представляет собой красное вино легкой или средней полноты, которое может похвастаться большим количеством сочетаний с едой. Ни из одного другого сорта в мире не производятся более дорогие вина.

Вино Зинфандель или Примитиво производится из одноимённого чёрного сорта винограда. Является одним из самых популярных сортов вин в США. Этот тип вина имеет высокое содержание алкоголя и танинов, а также слегка пряный вкус [5].

Белое вино

Многие ошибочно считают, что белые вина должны быть исключительно безупречного белого цвета, как и предполагается исходя из его названия. Однако это вовсе не так: наиболее часто в таком вине преобладают шафранный, светло-желтые или золотые оттенки. Это обусловлено составом, а именно содержанием в вине оболочек винограда или же их отсутствием. Данный цвет сохраняется за счет отличительной технологии приготовления. При обработке мякоти применяют такой метод, как ферментация, которая действует так, что в конечном счете вино остается золотым и при этом не приобретает красный цвет. Такие вина отличаются от красных тем, что они не обладают ярко выраженной терпкостью, а напротив имеют тонкие и нежные оттенки вкуса. Именно поэтому их выбирают предпочтительнее в теплые сезоны (лето/весна) и с легкой пищей, например морепродукты либо овощные салаты.

Основные сорта белых вин

Первое вино, про которое пойдет речь – Пино – гри. Кстати, это не единственное его название, так итальянцы называют его Пино-гриджио, а немцы – грау-бургундер. Выращивают его во множестве стран: Венгрия, Австралия, США. Главной отличительной чертой является его простота и легкость. Из него получаются свежие вина без выпирающей ароматики, они простые, понятные и подходят под многие блюда. Также в данном сорте могут присутствовать цитрусовые тона вперемешку с нотками яблока. Лучше всего они сочетаются с мягкими сливочными сырами.

Следующий сорт – Совиньон-блан. Он действительно легкий, но при этом легко узнаваемый и харизматичный. Исторической родиной его является Франция, но на сегодняшний день он растет по всему миру – в Новой Зеландии, ЮАР, Австралии и других странах нового света. При этом профиль в зависимости от региона может сильно отличаться. Этих странах нового света при этом у соединённых из разных регионов профиль тоже может кардинально отличаться. Поклонники этого сорта делятся на 2 лагеря, которые не устают спорить, что лучше Сансер (Франция) или Мальборо (Новая Зеландия). Для первого характерна свежесть, выраженная кислотность и цитрусовые нотки, а для второго насыщенная ароматика тропических фруктов, в частности маракуйи. Однако есть нотки, которые роднят все Совиньоны — это свежескошенная трава, смородиновый лист и крыжовник. Данный сорт вина важно правильно подать: запомните, Совиньон-блан нужно пить хорошо охлаждённым, а из гастрономии к нему отлично подойдут запечённая рыба, моллюски, овощные салаты, лёгкие сыры типа бри.

Теперь речь пойдет про более плотные и насыщенные сорта белых вин, королем которых является Шардоне. Это француз по происхождению, а именно истинный бургундец, впрочем, сегодня он выращивается и в Италии, и в Испании, и в других странах Европы. Вина из Шардоне могут быть очень разные по стилистике: во-первых, его часто используют для производства игристых вин по классической технологии, получая лёгкие свежие напитки с тонами белых фруктов, а во-вторых, нельзя не вспомнить лёгкое и пикантное Шабли с выраженными меловыми и другими минеральными нотками и наконец шардоне может быть плотным

насыщенным и маслянистым. И, наконец, Шардоне может быть плотным, насыщенным и маслянистым, это достигается за счёт выдержки в бочке. В таких винах преобладают тона ванили, айвы, ананаса, сливочного масла. Подавать шабли стоит при температуре примерно 10–13 градусов, а из еды с ним хорошо сочетаются блюда из курицы, индейки, кролика, рыбы, овощей, а также сыр с белой плесенью.

И вот настал черед ароматных сортов белого винограда, из которых делают белое вино - один из самых популярных в этой категории Рейслинг. Его родиной и основным производителем является Германия, но также он хорошо себя чувствует и в других странах с прохладным климатом: Венгрия, Австрия, Молдова, Украина и даже в некоторых регионах США. Из Рейслинга делают вина разной стилистики от сухих до сладких, при этом, несмотря на количество сахара, у него будет выраженная кислотность и хороший баланс, то есть даже очень сладкий Рейслинг никогда в жизни не будет приторным. Характерными считаются нотки цитрусовой цедры, зелёного яблока и жасмина. В сладких винах этого сорта часто проступают ароматы персика, мёда, пчелиного воска, а ещё у некоторых встречается очень интересная особенность – это бензольный тон. Эта нотка ощущается очень тонко и придаёт вину пикантности и благородства. Чтобы глубже почувствовать вкус Рейслинга хорошенько его охладите и подайте с морепродуктами, выдержанными сырами, блюдами азиатской кухни и белым мясом.

Вино Мускат или Москато, которое также называют москатель. Очень ароматный сорт, популярный во Франции, Италии, Германии, Греции, Испании, Португалии и США. Это один из первых сортов, который человек начал использовать для виноделия, при этом из Москато делают самые разные вина: сухие, тихие и игристые, полусладкие, десертные, главное, что их объединяет – это яркая взрывная ароматика, которая буквально выплёскивается из бокала нотами цветов, тропических фруктов, виноградной кожицы, груши, дыни, личи. Сухие полусладкие хорошо сочетаются с азиатской кухней, а десертные пьют под фрукты или же мороженое.

Гевюрцтраминер – название происходит от итальянского городка Травин. Растет он по всей Европе и в итоге название получило приставку «гевюрцт», что в переводе означает пряный виноград. Гевюрцтраминер - это налитые соком ягоды с плотной кожицей, цвет может варьироваться от желто-золотистого до медно-розового. Они отлично набирают сладость, а вот с кислотностью у них сложно. Чтобы делать сухие и полусухие вина, ягоды собирают рано, а вот для полусладких и десертных используют урожай позднего сбора. Это вино не просто пахнет, оно благоухает как летний сад и сомелье часто называют его парфюмированным. За свою взрывную ароматику отвечают вещества, которые называются терпены. Снача чувствуется экзотический профиль, а именно наличие персика, абрикоса, дыни, ананаса и других фруктов, ну а дальше открываются delicate розовые лепестки, пионы, шафран, смородиновый лист, корица. Пить этот сорт вина нужно следующим образом. Во-первых, его надо хорошо охладить, не должно быть теплее 68 градусов, иначе сладость будет выпирать и ощущаться приторно. К нему подойдут резкие ароматные сыры типа Мюнстера, свежие фрукты и кремовые десерты, фуагра и различные печеночные паштеты, азиатские блюда в кисло-сладком соусе, мясо и овощи тушеные в большом количестве специй, утка по-пекински.

Розовое вино

Существует два основных способа приготовления розового вина. Первый - это кровопускание. Его суть в том, что после дробления винограда, полученную жидкость некоторое время настаивают на кожице, а затем её часть сливают, в итоге получается слегка окрашенный сок, который затем используют для изготовления розового вина. Процесс настаивания назы-

вается мацерацией, и для розовых вин он может длиться от 2 до 20 часов. Второй способ – это метод прямого отжима: собранный виноград отделяют и нежно прессуют, в результате часть цвета из кожицы переходит в сок, проще говоря это технология производства вина по белому, но из красного винограда. Самая сложная задача во время дегустации вин – это описать цвет. Он может быть и малиновым, и лососевым. Аромат и вкус очень сильно зависят от региона и технологии производства. В бокале с розовым вином часто можно уловить нотки малины, клубники, лепестков роз, красной смородины, черешни, апельсиновой цедры и трав.

Технология изготовления вин

Процесс создания вина включает в себя три основных шага: предварительная ферментация, ферментация и операции после ферментации. В случае вин, изготовленных из винограда, предварительная ферментация включает измельчение ягод винограда и выделение сока. Отличие приготовления белого вина от красного заключается в том, что оболочка винограда либо остается вместе с соком (как например при производстве красного вина), либо нет (белое вино). Для производства винного сока используют такие технологии производства, как седиментация и центрифугирование. После этого в уже осветленный виноградный сок засыпают дрожжи для того, чтобы запустить процесс брожения. В период брожения важно, чтобы температура белого вина составляла 13 градусов по Цельсию, а красного 24. При производстве красного вина мякоть, кожица и косточки винограда смешивают и дают настояться перед началом ферментации. Затем в настоявшееся сусло добавляют дрожжи, благодаря чему начинается процесс ферментации [4].

Процесс ферментации очень важен. Именно в этот этап происходит реакция, при которой сахар превращается в спирт и углекислый газ. Крайне важно соблюдать температурный режим, ведь при температуре выше 30 градусов спирт начинает испаряться. Это портит вино, так как тогда возникает неприятная горечь, которая отсутствует в норме. Также среди пороков следует упомянуть застой брожения – в этом случае микроорганизмы не используют весь сахар, что приводит к замедлению или полному прекращению брожения. Чтобы это не случилось, нужно постоянно переливать вино, что позволит поменять положение сахара и приблизить его к дрожжам. Для того, чтобы усилить процесс ферментации, некоторые производители добавляют в сок диаммонийфосфат (ДАФ). Он увеличивает количество азота, который в свою очередь ускоряет рост микроорганизмов. В период хранения вино можно фильтровать, стабилизировать на холоде или купажировать [4].

Для улучшения или изменения вкуса вина могут использоваться различные компоненты, такие как ферменты, бентонит, диатомит, яичный белок и т. д. Их добавляют в тех случаях, когда хотят придать вину более светлый оттенок. Только после прохождения фильтрации вино разливают по бутылкам.

Несмотря на продолжительную историю существования вина, до сих пор открываются новые технологии, которые позволяют улучшить вино, придать ему интересный аромат и необычный вкус. Также открываются новые стандарты. Все это говорит о том, что вино – это напиток, который вряд ли когда-то исчерпает себя. Ведь с каждым разом он открывается все с новых и неожиданных сторон.

Библиографический список

1. Вино // Большая российская энциклопедия. М., 2006. Т. 5. С. 343-347.
2. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». 2019. С. 3-10.

3. *Amerine M. A., Kunkee R., Ough K. C. S., Singleton V. L., Webb A. D.* The technology of wine making (4th Ed). AVI, Westport, Connecticut, 1980. P. 185-703.
4. *Iland P., Ewart A., Sitters J., Markides A. and Bruer N.* Techniques for chemical analysis and quality monitoring during winemaking. Patrick Iland Wine Promotions, Australia, 2000. P. 16-17.
5. *Jackson R. S.* Principles, Wine Practice Science Perception. Academic Press, California, USA, 2000. P. 283-427.
6. *Lacombe T.* Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée (*Vitis vinifera* L.) par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt (ϕp) // Biodiversité et Ecologie. 2012.