

Making Everything Easier!™

Home Winemaking

FOR
DUMMIES®

Learn to:

- Master every step of the winemaking process
- Select the perfect grapes for your wines
- Craft a delicious range of red and white varietals
- Create sparkling, rosé, and dessert wines

Tim Patterson

*Writer for Wines & Vines and WineMaker
and award-winning home winemaker*



Предисловие переводчика

Данной работой я продолжаю цикл переводов на русский язык иностранных книг на винодельческую тематику. Занимаясь более десяти лет авторским виноделием, я постоянно сталкиваюсь с недостатком книг на русском языке, популяризирующих домашнее виноделие. Они как бы есть, но их информативность, мягко говоря, хромает. А "переваривание" отечественных академических учебников по виноделию с выуживанием из них информации, необходимой в домашнем виноделии, не всем по силам. Тем более, не всегда можно адекватно адаптировать методы профессионального производства вина, изложенные в учебниках, к условиям и возможностям, в которых находится домашний винодел.

В других странах, в частности США, ситуация иная. Книг, написанных для людей, увлечённых домашним виноделием и доступных в сети Интернет, немало, и они вполне содержательны и разнообразны. Но есть нюанс. Они на английском языке. Вот нивелированием этого нюанса я и занимаюсь по мере сил.

Это шестая переведённая мной книга, и она пока самая сложная из всех. Большей частью из-за серьёзного объёма и литературности изложения. Профессионально-техническая сторона книги как раз несложна, т.к. материал подаётся довольно обобщённо, без перегрузки терминами, расчётами и методиками. Однако если понимать, что она "для чайников", т.е. является "введением в специальность", то объём информации и стиль подачи более чем адекватны заявленным целям. И как это часто бывает, в книге обязательно найдутся те несколько интересных абзацев, ради которых её стоит прочитать даже опытному виноделу.

Как и в прежних работах, я постарался сделать перевод максимально близким к оригиналу как по смыслу (профессиональные термины, обороты и пр.), так и по стилю оформления и изложения (разбивка на главы, абзацы, выделение или подчёркивание шрифтов, иллюстрации, врезки и пр.). Возможно, литературно перевод "хромает", но это и понятно, я не профессиональный переводчик. Но большим подспорьем в стремлении перевести текст максимально грамотно в профессиональном смысле является мой собственный более чем десятилетний опыт авторского виноделия.

Если, по моему мнению, в тексте необходимо было дать пояснения, я давал их в скобках с ремаркой ("прим.перев.").

ВЧ, февраль 2024

Благодарности "Домашнему виноделию для чайников"

«Подробный, практичный и занимательный путеводитель, этот текст содержит советы профессионалов и привносит здравый смысл и доступность в искусство виноделия. Огромный опыт г-на Паттерсона и заразительная страсть к предмету делают "Домашнее виноделие для чайников" приятным чтением, а формат делает его отличным справочным материалом и позволяет читателю погрузиться в предмет так глубоко, как он или она пожелает. Будь то решение проблем или преследование стилистических идеалов, г-н Паттерсон поддерживает читателя под руку, когда это необходимо, но все же поощряет творчество в безопасных пределах. От поиска винограда до здоровых навыков ферментации, выдержки, розлива в бутылки и даже наслаждения домашним вином — это руководство расскажет вам о каждом шаге — я даже сам узнал несколько вещей! Эта книга станет желанным дополнением к библиотеке любого любителя вина, одинаково понятной как новичку, так и знатоку.

— **Ундин Чаттан**, винодел, винодельня Гейзер Пик

«Как домашний винодел с 20-летним стажем и страстный любитель книг по виноделию, я стал обладателем новой книги, которую я могу использовать в качестве первичного справочника! После исключительно точного описания основ виноделия в книге Тима делается замечательный поворот, в котором подчеркиваются тонкие и не очень тонкие различия, которые определяют разницу между популярными сортами — и все это в одном месте! «Домашнее виноделие для чайников» теперь занимает видное место на моей полке впереди всех учебников!»

— **Дэйв Люстиг**, президент Cellarmasters Home Wine Club в Лос-Анджелесе.

«Тим Паттерсон сумел выразить свои знания и страсть к виноделию в очень понятной, юмористической и практичной форме. Если вы последуете советам из этой книги, вы сможете сделать вино, которое, вероятно, будет лучше недорогого коммерческого вина, и может быть не хуже любого вина, когда-либо произведенного. Я приветствую усилия Тима и хочу, чтобы эта книга была рядом, когда я начну делать вино».

— **Кент Розенблюм**, консультант-винодел, Rosenblum Cellars, бывший домашний винодел

***ДОМАШНЕЕ
ВИНОДЕЛИЕ
для
ЧАЙНИКОВ***

Тим Паттерсон



Джон Уайли и сыновья, Канада, ООО

Об авторе

Тим Паттерсон пишет о напитках для взрослых и делает некоторые из них в Беркли, штат Калифорния. В предыдущих жизнях он писал о национальной политике, телевидении, технических вещах и деревенской музыке. Он болеет за свободные от гламура винодельческие регионы и непритязательный виноград; хочет знать, как на самом деле делают вино; разливает своё собственное по бутылкам в гараже, всегда оставаясь искренним и честным.

Он ведет ежемесячную колонку «Любознательный винодел» в отраслевом журнале *Wines & Vines*, вникая в теории и методы виноделия, и часто пишет для потребителей в *Wine Enthusiast*. Более того, он уже несколько лет регулярно рассказывает о домашнем виноделии на страницах *WineMaker*. Предыдущая проза также появлялась в *Diablo*, *Livermore Independent*, *Central Coast Adventures*, *Vineyard & Winery Management*, *Sommelier Journal* и *The Vine*, а также на различных ныне несуществующих веб-сайтах.

Он написал в соавторстве (вместе с Джимом Конканноном) книгу «Конканнон: первые сто двадцать пять лет» — историю этой почтенной винодельни в Ливерморской долине; введение в историю мировых стилей десертных вин для Поваренной книги любителей вина» Мэри Чех и Дженни Шахт и рассказ из реальной жизни в книгу «Приключения в вине» Тома Элкьера. Он внес свой вклад в *Opus Vino*, глобальную винную энциклопедию. Вместе с опытным калифорнийским виноделом и винным педагогом Джоном Бюксенштейном он работает над книгой о науке — а часто и об ее отсутствии — изучающей увлекательную концепцию винного мира — терруар. И, конечно же, имеет блог: *Blind Muscat's Cellarbook* (<http://blindmuscat.typepad.com>).

Он сделал свое первое домашнее вино в 1997 году — небольшую партию Кариньяна, далеко не самого благородного сорта винограда — и когда оказалось, что оно поразительно похоже на настоящее вино, он попался на крючок. С тех пор он заполнил уже целую стену ленточками с любительских винных конкурсов, и собрал круг друзей для выполнения большей части тяжелой работы. Он склоняется к красному ронскому и ароматному белому, но готов попробовать все, что выращивается на виноградной лозе.

Посвящается

моему брату Байрону, который научил меня тому, что обыкновенные люди могут делать хорошее вино дома — как и он сам — а также многому другому.

Благодарности автора

Когда представилась возможность написать эту книгу, я был счастлив как винодел. За это я должен поблагодарить ряд сотрудников John Wiley & Sons. Прежде всего, редактора по закупкам Роберта Хики, сделавшего первые этапы почти безболезненными. От начала до конца он был полон энтузиазма, поддерживал, помогал и подсказывал, и все это на расстоянии в несколько тысяч миль. Точно так же было приятно работать с моим редактором проекта Кэтлин Доби: достаточное количество указаний, чтобы держать меня на правильном пути, и достаточно юмора, чтобы слушать ее было приятно. Несмотря на все предупреждения о том, что печатная продукция умерла, вся команда Wiley убедила меня в том, что эта среда очень даже жива.

Спасибо моей команде технических редакторов, Тому Лифу и Томасу Пеллеchia, виноделам, которые помогли мне разобраться в деталях.

Эта книга основана на интервью и разговорах о виноделии для статей, которые я написал, так что спасибо моим редакторам и издателям из Wines & Vines (Чет Клингенсмит, Тина Капуто, а теперь и Джим Гордон) и из WineMaker (Кэтлин Ринг, Брэд Ринг, Крис Колби) за то, что заплатили мне, чтобы я научился быть лучшим виноделом. Чтобы узнать подробности о том, как сделать это в вашем гараже, команда Oak Barrel в Беркли — Берни Руни, Гомер Смит, Кел Оуэн-Алкала и Боб Лоуэр — были бесценны и невероятно щедры. Спасибо Питеру Брему за то, что рассказал мне о винограде.

Наконец, спасибо многим людям, прочитавшим части этой книги и предложившим множество полезных советов. Список, составленный из профессиональных виноделов, закадычных друзей и, по крайней мере, одного публикующегося поэта, включает Джона Бюксенштейна, Роджера Кэмпбелла, Пэта Дарра, Кена Инглиша, Тришу Голдберг, Нато Грин, Марсию Генри, Гила Кулерса, Дона Линка, Марка Магерса, Билла Майера, Майкла Мишо, Рэя Петцольда, Байрона Паттерсон, Джин Паттерсон, Сьюзан Паттон-Фокс, Ивана Пелсигера, Эйлин Рафаэль, Билла Ровера, Дженни Шахт, Джоэл Соммер, Пита Штауффера, Рона Стори, Тай Тран и Линду Йошино. Спасибо Лизе Ван де Уотер за краткий курс коррекционной микробиологии, а также Ванде Хенниг и Эйлин Рафаэль за фотографии, использованные в иллюстрациях к этой книге.

Книга посвящена моему брату Байрону, который научил меня азам домашнего виноделия. Но я также сердечно благодарю мою жену, Нэнси Фримен, которая любезно позволила этому безудержному увлечению завладеть нашим домом и значительной частью нашей общественной жизни, в результате чего появилась эта книга.

Краткое содержание

Введение	18
Часть I: Мотивация, материалы и методы.....	25
Глава 1: Изготовление отличного вина в домашних условиях	27
Глава 2: В поисках хорошего винограда	41
Глава 3: Оснащение вашей домашней винодельни	57
Глава 4: Одержимость температурой, кислородом и санитарией	83
Часть II: Фазы и этапы	96
Глава 5: Сортировка, дробление и прессование	98
Глава 6: Позвольте дрожжам делать свое дело: ферментация	118
Глава 7: Танго постферментации	140
Глава 8: Выдержка и купажирование	156
Глава 9: Отделка и розлив	179
Глава 10: Хранение, обслуживание и опять всё сначала	196
Часть III: Глубже в красные	208
Глава 11: Что особенного в красных винах?	210
Глава 12: Мужественные красные вина Бордо	226
Глава 13: Восхитительные красные вина Роны	243
Глава 14: Работаем с тяжелыми случаями.....	259
Глава 15: Перспективные и незаметные	279
Часть IV: Глубже в белые.....	288
Глава 16. Что особенного в белых винах?	291
Глава 17: Фруктовые и травянистые белые вина.....	305
Глава 18: Ароматные белые вина	327
Часть V: Кроме красных и белых	348
Глава 19: Размышляем и употребляем розовое.....	350
Глава 20: Десертные, крепленые и игристые вина	359
Часть VI: Выделяем десятки.....	378
Глава 21. Десять ошибок, которые большинство домашних виноделов совершают хотя бы раз	380
Глава 22: Десять способов сэкономить деньги (и сделать вино лучше)	385
Глава 23: Десять различий про вино(делов) и пиво(варов)	390
Часть VII: Приложения.....	395
Приложение А: Глоссарий	397
Приложение В: Преобразования	400
Приложение С: Ресурсы	402
Приложение D: Диоксид серы (SO ₂) и pH.....	-"

Содержание

Введение	18
Об этой книге	19
Условные обозначения, используемые в этой книге	"-"
Что вы не должны читать	20
Глупые предположения	21
Как устроена эта книга	"-"
Часть I: Мотивация, материалы и методы	"-"
Часть II: Фазы и этапы	"-"
Часть III: Глубже в красные	22
Часть IV: Глубже в белые	"-"
Часть V: Кроме красных и белых	"-"
Часть VI: Выделяем десятки	"-"
Часть VII: Приложения	"-"
Иконки, используемые в этой книге	23
Куда пойти с этого места	"-"
 Часть I: Мотивация, материалы и методы	25
 Глава 1. Изготовление отличного вина в домашних условиях	27
Выбор: делать дешевое или действительно хорошее вино	28
Делаем вино, чтобы сэкономить деньги	"-"
Делаем действительно хорошее вино	29
Погружаемся в мировоззрение домашнего виноделия	30
Отдаёмся винограду	"-"
Развиваем терпение, аккуратность и немного химии	31
Дегустируем и дискутируем о вине	32
Стремимся вверх	33
Продвигаемся от лозы к бокалу	34
Практикуем «безопасное» виноделие	"-"
Получаем виноград	"-"
Обзаводимся оборудованием	36
Измеряем химический состав винограда	"-"
Удаляем гребни, дробим и прессуем	"-"
Наблюдаем за чудом ферментации	37
Осуществляем постферментационные настройки	38
Выдерживаем и купажируем	"-"
Оклеиваем и разливаем	39
Думаем не только о розливе	"-"
 Глава 2: В поисках хорошего винограда	41
Ожидания от винограда	"-"
Получаем виноград, который вам понравилось бы пить	42

Проверяем ваши источники	42
Рассчитываем количество	44
Выбираем свежий, замороженный, измельченный виноград или сок	45
Максимальное качество или минимальная цена?	46
Выбираем первых победителей	47
Безошибочные красные	48
Всепобеждающие белые	50
Взгляд за пределы круга обычных кандидатов	-"
Красные	51
Белые	52
Универсальные сорта для купажирования	53
Нет винограда? Не проблема	-"
Изготавливаем вина из наборов	54
Используем сервис по виноделию, который сделает всё за вас	55
Виноделие без винограда	-"
Изготавливаем медовуху	-"

Глава 3: Оснащение вашей домашней винодельни 57

Взвешиваем тяжелое оборудование	58
Дробление и удаление гребней	-"
Емкости для ферментации	59
Вопросы прессования	62
Хранение и выдержка	63
Фильтрация вина	64
Розлив	65
Используем газификацию	66
Пересматриваем мелкие вещи	-"
Собираем контейнеры	67
Закрываем затворы	68
Перемешиваем и разбиваем	69
Переливаем и перемещаем	-"
Процеживаем и фильтруем	70
Чистящее оборудование	71
Стеклянные бокалы	-"
Журнал учета винодельческих операций	72
Оснащение домашней винной лаборатории	-"
Отбираем образцы	73
Выполняем расчеты и преобразования	-"
Измеряем с помощью мерной стеклянной посуды	-"
Взвешиваем на винодельческих весах	74
Испытательное оборудование	-"
Покупаем расходные материалы	77
Ищем хороших микробов	-"
Кормим хороших микробов	78
Уничтожаем плохих микробов	-"

Способствуем ферментации	79
Исправляем проблемы с вином	-"
Проектируем вашу винодельню	81

Глава 4: Одержимость температурой, кислородом и санитарией 83

Контролируем температуру	-"
Выясняем, почему температура имеет значение	84
Измеряем температуру	85
Подогреваем красные	-"
Охлаждаем белые	86
Регулируем температуру выдержки	87
Идентифицируем кислород как друга или врага	88
Поощряем благополучное брожение	89
Предохраняем от порчи кислородом	-"
Держим немного кислорода рядом, потому что это (почти) никогда не повредит	90
Проблемы с проветриванием	-"
Санитария, санитария, санитария	91
Очистка, дезинфекция и стерилизация	-"
Объяснение мифов и использование диоксида серы	93

Часть II: Фазы и этапы 96

Глава 5: Сортировка, дробление и прессование 98

Что нужно сделать, прежде чем что-либо делать	-"
Расслабляемся	-"
Сначала думаем, потом дробим	99
Разбираемся с MOG	100
Уточняем цифры	-"
Дробление, деликатное и не очень	105
Стандартное дробление	-"
Варианты без дробления	107
Прессуем белые	108
Добавление, удаление и изменение	112
Передайте сахар, пожалуйста	113
Регулируем кислотность	114
Боремся с микробами с помощью SO ₂	116
Вносим бесчисленные ферменты	117

Глава 6: Позвольте дрожжам делать свое дело: ферментация 118

Секрет виноделия: дрожжи, полезный грибок	-"
Выбираем штамм	120
Регидратация и введение дрожжей	122
Подкармливаем дрожжи, но понемногу	123
Контролируем и перемешиваем брожение	125
Разбиваем шапку у красных	-"

Проверяем температуру	126
Исчезающий сахар, появляющийся этанол.....	128
Нюхаем, пробуем на вкус и чувствуем наше брожение	130
Узнаём, когда всё будет готово и что делать дальше	133
Прессуем красные	-"
Сроки прессования красного вина	134
Отжимаем свое красное.....	-"
Устраняем неполадки при остановке брожения:	
когда брожение застопорилось	136
Распознаем признаки и запахи проблем.....	-"
Что нужно проверить в первую очередь	137
Повторный запуск остановившегося брожения.....	138
Глава 7: Танго постферментации	140
Очищаем ваше вино	-"
Практикуемся в искусстве переливки.....	141
Испытываем радость от осадка	143
Осуществляем проверку после ферментации	-"
Проверяем выбраживание насухо	144
Регулируем pH.....	-"
Снижаем кислотность.....	145
Добавляем SO ₂ точно в срок	-"
Изучаем тайны яблочно-молочного брожения	146
Выясняем, что же это, черт возьми, такое -	
яблочно-молочное брожение	-"
Выясняем, почему ЯМБ имеет значение	147
Занимаемся делом	148
Останавливаем ЯМБ в процессе прохождения.....	149
Оцениваем вино на стадии "противное"	150
Вынюхиваем проблемы.....	-"
Дегустируем траекторию	151
Воздействие кислорода? Нет. Доливка? Да.....	152
Доливка и свободное пространство	153
Будьте осторожны с доливкой.....	154
Используем газирование	155
Глава 8: Выдержка и купажирование.....	156
Стекло, микробы и сталь: выдержка в бутылках.....	-"
Розлив вашего вина в бочки	158
Обсуждаем дерево и стекло	-"
Оцениваем различия между новым и старым (выдержанным) дубом	-"
Храним и чистим ваши бочки.....	160
Выбираем французский или американский дуб	161
Обжиг клёпок бочек.....	162
Изучаем альтернативы дубу	163
Дегустируем, доливаем и настраиваем	164
Дегустируем, дегустируем, дегустируем	-"
Доливаем и заботимся	166

Получаем максимальную пользу от мертвых дрожжей.....	167
Сроки переливок	-"
Рассчитываем время выдержки	168
Радости смешивания	169
Выигрышные комбинации	170
Ищем вино для смешивания	172
Сроки, дегустация и испытания	-"
Что можно и что нельзя исправить смешиванием.....	173
Вынюхивание и устранение проблем	174
Запах серы и тухлых яиц — о боже!	-"
Слишком много воздуха.....	176
Противодействуем плохим новостям от Brett.....	177
Успокаивающий летучий уксус.....	178
Глава 9: Отделка и розлив	179
Оклейка: работаем над очисткой вина.....	-"
Учет тепла, холода и белков	-"
Стабилизируем тартраты.....	180
Оклеиваем красные вина для смягчения танинов	181
Крайние меры	182
Фильтрация: заставьте ваше вино блеснуть.....	183
Зачем замораживать с фильтрацией?	-"
Процедуры и меры предосторожности.....	184
Подготовка домашней линии розлива	185
Бутылки и наполнители.....	186
Контрольный список линии розлива	193
Закрываем сделку	194
Последнее предупреждение о кислороде и санитарии	-"
Обед в день розлива.....	-"
Глава 10: Храним, обслуживаем и начинаем всё сначала.....	196
Храним и дегустируем.....	-"
Остерегаемся бутылочного шока	-"
Храним благополучно сделанное вино.....	198
Дегустация на качество и развитие.....	199
Исправляем вина в бутылках	200
Диагностируем проблемы	-"
Повторный розлив.....	202
Подаем и наливаем с гордостью.....	-"
Правильно преподносим своё вино.....	-"
Подбираем температуру и бокалы	203
Круговорот от урожая к урожаю	204
Применяем выученные уроки.....	205
Даём вашему оборудованию отдохнуть	206

Глава 11: Что особенного в красных винах? 210

Исследуем обманчивую легкость красных вин	"-
Баланс мощности и утонченности.....	211
Получаем кайф от сахара, алкоголя и pH	212
Управляем танинами	213
Размышляем о дубе в стиле "всё тип-топ"	214
Играем по Правилам — варианты, альтернативы и эксперименты	215
Применяем холодное замачивание	"-
Отделяем розовое.....	216
Размножаем штаммы дрожжей.....	"-
Ферментируем несколько сортов винограда.....	217
Ферментируем целые ягоды и грозди.....	218
Ферментация внутри ягод винограда — углекислотная мацерация .	219
Поговорим о температуре	"-
Отделяем вино: переливка с возвратом	220
Раннее прессование.....	221
Позднее прессование	"-
Переходим к бочке, чистой или грязной	222
Обращаемся к выдержке.....	223
Бесконечная череда решений.....	224

Глава 12: Мужественные красные вина Бордо..... 226

Из Бордо через Лондон по всему миру	"-
Король Каберне	228
Маленькие ягоды, большие вина.....	"-
Каберне фруктовое, выдержанное, или и то и другое вместе	"-
Создаём свой стиль Каберне.....	229
Пластичный Мерло	232
Выходим за общепринятые рамки	233
Формируем стиль Мерло.....	234
Замечательные второстепенные игроки	235
Каберне Фран: уменьшенная копия Каберне.....	236
Мальбек: от Каора до Мендосы.....	237
Пти Вердо: загадочный элемент Бордо	238
Смешиваем стратегии.....	240
Выбираем дрожжи и стиль.....	241

Глава 13: Восхитительные красные вина Роны..... 243

Потягивая Сиру по всему миру	"-244
Раскрываем стиль Северной Роны	245
Вниз по глобусу к австралийскому стилю	247
Используем «улучшающие сорта».....	248
Живём на широкую ногу с Пти Сира.....	"-

Поднимаемся от "полевой смеси" к сольному выступлению	"-
Приручаем зверя	249
Представляем замечательных второстепенных игроков	251
Вы говорите Гарнача, а я говорю Гренаш	"-
Капризный, загадочный Мурведер	253
Сенсо - полная миска вишни	254
Кариньян или Керриган?	255
Смешиваем? Конечно	256
Выбираем дрожжи и другие опции	257
Глава 14: Работаем с тяжелыми случаями	259
Работаем с Пино Нуар в лайковых перчатках	"-
Как не стоит делать Пино	260
Меньше – значит больше	"-
Зинфандель: вино Дикой природы	264
В защиту страшно спелого винограда	265
Приручаем дикую штучку	266
Укрощение темпераментного Темпранильо	270
Виноград с неожиданно крепкой хваткой	271
Хитрости управления танинами	"-
Доводка Темпранильо	272
Наслаждаемся колючим Санджовезе	274
Столетия решений	"-
Притворяясь Пино	275
Выбираем дрожжи и определяемся со стилем	277
Глава 15: Перспективные и незаметные	279
Аппетитная смесь красных	"-
Наслаждаемся специальными предложениями из Северной Италии	280
Получаем двойную пользу от сокровищ Дору	281
А не заложить ли немного Лембергера	"-
Заботимся о танинах Танната	282
В поиске отечественных гибридов	"-
Откуда гибриды?	283
Ограничения и соглашения	284
Проверенные победители	286
Обращаемся к сортам-красителям: всё в красном	287
Часть IV: Глубже в белые	288
Глава 16. Что особенного в белых винах?	291
Белые: сложнее красных?	"-
Сокращаем предел погрешности	292
Делаем белые с характером	293
Варианты, альтернативы и эксперименты	"-
Прессуем целые грозди	"-

Пускаем кожуру в дело.....	294
Ферментируем в бочках	295
Размножаем ваши дрожжи.....	296
Охлаждаем, нагреваем.....	297
Делаем ЯМБ или нет.....	-"
Окисление как цель.....	299
Последние штрихи	300
Формируем баланс в белом вине.....	301
Поддерживаем кислотность.....	-"
Помягче с дубом.....	302
Подвергаем выдержке белые вина	-"
Постоянное принятие решений	303
Глава 17: Фруктовые и травянистые белые вина.....	305
Шардоне: риски популярности	-"
Проверяем его изменчивые характеристики.....	-"
Подбираем технологию, соответствующую винограду.....	307
Движемся в направлении «искусственного Шабли»	309
Осваиваем «искусственное Монраше», или готовим Большое Шардоне... ..	312
Совиньон Блан — дерзкий и не очень	315
Стили, диктуемые климатом.....	-"
Варианты, варианты, варианты.....	317
Волшебная страна белых вин	319
Пино Гри/Гриджо.....	-"
Пино Блан	320
Марсан и Русан.....	-"
Испанские белые вина	321
Итальянские белые вина.....	322
Немецкие белые вина	323
Грюнер Вельтлингер	-"
Гибриды, удерживающие свои позиции	324
Выбираем дрожжи и стили.....	325
Глава 18: Ароматные белые вина.....	327
Предварительные сведения о стилистике.....	-"
Сохраняем хладнокровие	328
Дробление, прессование, контакт с кожицей.....	-"
Разрабатываем стратегию в отношении дрожжей.....	329
Предотвращаем ЯМБ.....	-"
Учитываем кислотность	330
Создаём зону, свободную от дуба	-"
Перемешивать осадок или нет.....	331
Подслащиваем по вкусу	-"
Отделка.....	-"
Благородное дворянство	332
Рислинг: Белое вино королей.....	-"

Мускат: мощь аромата.....	334
Гевюрцтраминер: специи в бутылке	336
Вионье: изменчивый и чувственный	338
Шенен Блан: мёд и цветы.....	340
Смешивание.....	343
Потенциал выдержки	-"
Полуароматические белые вина	-"
Пино Гри/Пино Гриджио	344
Удивительный Альбариньо.....	345
А также тысячи и тысячи других	346
Выбираем дрожжи и стили.....	-"

Часть V: Кроме красных и белых 348

Глава 19: Размышляем и употребляем розовое 350

Зачем делать розовое вино?	-"
Изучаем методы изготовления розового вина	351
Прямой отжим сразу на розовое.....	352
Отбор сока — сенье	-"
Смешиваем белое и красное	353
Регулируем интенсивность цвета.....	354
Сенье шаг за шагом.....	355
Настаиваем на кожуре	-"
Делаем розовое по белому	356

Глава 20: Десертные, креплённые и игристые вина..... 359

Делаем исключения для исключительных вин	-"
Работаем с остаточным сахаром.....	360
Выбираем пути подслащивания	-"
Обеспечиваем стабильность в домашних условиях.....	361
В ожидании винограда позднего урожая.....	362
Протоколы виноделия	-"
Ботритис: благородная гниль.....	367
Выбираем хороший виноград	368
Крепим ваше вино	-"
Портвейн — португальский и другие	-"
Херес.....	373
Vin doux naturel.....	374
Помещаем пузырьки в ваши бутылки.....	376
Приобретаем игристое мышление.....	-"
Выбираем правильный виноград.....	377

Часть VI: Выделяем десятки.....	378
Глава 21: Десять ошибок, которые большинство домашних виноделов делают хотя бы один раз	380
Глава 22: Десять способов сэкономить деньги (и сделать вино лучше).....	385
Глава 23: Десять различий между вино(делами) и пиво(варами)	390
Часть VII: Приложения.....	395
Приложение А: Глоссарий	397
Приложение В: Преобразования	400
Приложение С: Ресурсы.....	402
Приложение D: Диоксид серы (SO₂) и pH	- "

Введение

Пока вы этого не сделаете, приготовление собственного вина дома кажется невыполнимой задачей. Разве вам не нужны для этого бесконечные холмы, покрытые виноградниками; баки из нержавеющей стали за сотни тысяч долларов; ряды за рядами бочек из французского дуба; огромная установка с контролируемой температурой и влажностью; и учёный со степенью по энологии из "Какого-то Знаменитого Университета"?

Не-а.

Однажды, когда моему пасынку Диего было около восьми лет, моя жена Нэнси объявила, что собирается сварить варенье из слив, висевших на дереве на заднем дворе. «Мама, — сказал он, — ты не умеешь варить варенье; лучше купи его в магазине!» Нэнси улыбнулась, покачала головой и принялась за работу с несколькими кастрюлями, ситечком и большим чайником для стерилизации крышек и банок. И, конечно же, через пару часов у нас на кухне стояли банки с вареньем и один, охваченный благоговением, ребёнок (кстати, этот ребенок потом начал делать вещи, которые уже мне кажутся абсолютно невозможными, например, строить целые больницы с нуля.)

С домашним виноделием всё работает так же, как и с вареньем, за исключением того, что оно занимает больше времени. Подобно выпечке хлеба или вязанию свитера, изготовление вина требует простых материалов и дает потрясающие результаты. Если миллионы людей — и это скромная оценка — во всем мире производили хорошее питкое вино в течение почти 8000 лет, вы тоже можете это сделать.

Мой старший брат Байрон первым в нашей семье попробовал свои силы в древнем ремесле виноделия. Ему нравилось пить вино, и он думал, что мог бы сэкономить немного денег и, возможно, даже получить налоговые льготы, посадив несколько рядов виноградных лоз на принадлежавшем ему неухоженном участке земли, в предгорьях калифорнийских гор Сьерра-Невада. Я попробовал его вино, и ей-богу, оно было похоже на вино! Я подумал, что если мой брат смог это сделать, то и я смогу, и когда я приготовил свою первую маленькую партию Кариньяна, я получил собственный опыт "изготовления сливового варенья": вкус у него был как у вина!

С тех пор я зашёл слишком далеко, пробуя один сорт винограда за другим, и даже немного зарабатываю тем, что пишу о виноделии. Мне повезло, что я живу в Северной Калифорнии, рядом с сотнями тысяч акров лучших сортов винограда и огромным хранилищем знаний о виноделии. Но в 21 веке, благодаря интернету и современному транспорту — и, конечно же, этой книге — можно делать отличное вино везде, где пожелаешь.

Об этой книге

Если вы только погружаетесь в мир виноделия или уже сделали много партий вина, вы обязательно найдете в этой книге что-нибудь для себя. Прежде всего, это базовое практическое руководство и справочное пособие для начинающих домашних виноделов. Я подробно описываю все необходимые шаги и процедуры. С этой книгой, небольшим количеством винограда и минимальным набором оборудования вы можете сделать хорошее вино — несколько галлонов или целую бочку — в просторном гараже, обустроенном под винодельню или в углу кухни вашего дома.

Другие книги по домашнему виноделию, представленные на рынке, охватывают ту же тему и полны полезных советов. Но что отличает эту книгу, так это то, что она предлагает информацию и мнения о различных сортах винограда, которые требуют совершенно разного обращения, и передовых методов виноделия. Никто, ни профессионал, ни любитель, не делает простое обычное красное вино; люди делают Каберне, или Пино Нуар, или Темпранильо, или Шамбурсен, и не все делают это одинаково.

За десяток лет гаражного виноделия я работал с большим количеством сортов винограда, сделал несколько отличных вин, выиграл кучу медалей и наделал свою долю ошибок. Наряду с моим личным опытом, моя повседневная работа заключается в написании статей о тенденциях и темах коммерческого виноделия. Каждую неделю я часами разговариваю с виноделами о том, как они обращаются с разными сортами винограда, как выбирают штаммы дрожжей, имеет ли значение температура, что они думают о фильтрации, как решают проблемы и так далее и тому подобное. Таким образом, данная книга передает эту экспертную информацию, чтобы вы могли использовать ее на своей домашней винодельне. Конечно, домашнее виноделие — это хобби, но почему бы не заняться им как профессионалу?

Я надеюсь, что эти различные хитрости, советы и идеи из мира коммерческого виноделия сделают эту книгу полезной как для опытных домашних виноделов, так и для новичков. А если вы просто хотите понять, как делают вино — собираетесь ли вы пачкать руки или нет — эта книга ответит на ваши вопросы. Откуда берется весь этот труднопроизносимый виноград? Что такое яблочно-молочное брожение? Почему вкус Шардоне так отличается от вкуса Рислинга?

Условные обозначения, используемые в этой книге

В серии «Для чайников» используются следующие условные обозначения, чтобы упростить понимание информации:

- ✓ Все веб-адреса отображаются моношрифтом.

✓ Новые термины выделены *курсивом*, а за ними следует простое для понимания определение или пояснение.

✓ **Жирным шрифтом** выделена последовательность действий пронумерованных шагов.

Кроме того, эта конкретная книга следует нескольким собственным правилам:

✓ Все температуры, веса, площади и объемы сначала приводятся в стандартных единицах измерения США (Фаренгейты, фунты, акры, галлоны), а затем в скобках следуют (приблизительные) метрические эквиваленты (Цельсий, килограммы, гектары и литры). Однако некоторые измерения всегда выполняются в метрических единицах (например, в граммах на литр кислоты), и они отображаются только в метрических единицах. Я везде использую аббревиатуры F, C (Фаренгейты, Цельсия), а также ° — символ градусов.

✓ Доллар США (USD), возможно, не самая сильная валюта в мире, но это валюта, которую я использую при оценке затрат.

✓ Для простоты и ясности все названия сортов винограда и сортов вин пишутся с заглавной буквы: из винограда Пино Нуар получается вино Пино Нуар.

И, чтобы вы не подумали, что я пытаюсь быть слишком крутым школьником, я использую термин «друзья» для обозначения вас, меня и всех, кто сбраживает вино дома.

Что вы не должны читать

Эта книга претендует на то, чтобы стать всеобъемлющим справочником, который, без сомнения, содержит больше, чем вам нужно, чтобы сделать свою первую партию вина или изучить конкретный виноград или технику. Если вы хотите расставить приоритеты, вы можете пропустить следующее, что не причинит вреда вашему вину:

✓ **Текст на боковых панелях.** Боковые панели по всей книге содержат справочную информацию, обзоры смежных тем и советы от виноделов, которые разбираются в любой теме, рассматриваемой в главе. В зависимости от того, как вы используете книгу, они могут быть развлекательными, познавательными или и тем, и другим, но они не являются обязательными.

✓ **Значки технических материалов:** в нескольких местах текст содержит подробную техническую или научную информацию и пояснения. Эта информация помогает разобраться в определенных моментах, но не является частью того, как это сделать.

Глупые предположения

Вот мои предположения о вас, дорогие читатели, включая некоторые вещи, которые вы должны осознать сами перед тем, как заняться этим винодельческим бизнесом:

- ✓ Вы любите пить вино.
- ✓ Вы планируете сделать что-то свое или, по крайней мере, хотите узнать, как это сделать — по той же причине, почему вы осилили экземпляр «Операции на мозге на дому для чайников» — просто чтобы проверить.
- ✓ Если потенциальная отдача достаточно высока — а это отличное недорогое вино — то вы готовы заняться физическим трудом, решить множество математических задач из третьего класса и немного выучить химию (упс!).
- ✓ У вас больше терпения, чем у людей, которые варят дома пиво. Без обид, любители пива, но вино действительно занимает намного больше времени от начала до конца.
- ✓ У вас появится несколько друзей, которые любят пить вино, потому что у вас наверняка будет больше вина, чем вы способны выпить в одиночку.

Как устроена эта книга

Книга состоит из семи частей, включающих 23 главы и 4 приложения. Многие темы всплывают более одного раза — первый раз для объяснения той или иной процедуры или описания определенного направления виноделия, а второй раз с более подробной информацией, многочисленными вариациями или оговоркой об исключении, подтверждающем правило. Если вы ищете конкретную тему, то оглавление и предметный указатель — лучший способ найти все необходимое.

Часть I: Мотивация, материалы и методы

В которой Ваш Автор анализирует различные причины, по которым люди занимаются домашним виноделием; излагает основные этапы; исследует ассортимент доступного оборудования, советует, как важно начинать с хорошего винограда; и подчеркивает важное трио санитарии, контроля температуры и управления кислородом.

Часть II: Фазы и этапы

В которой Ваш Автор ведет вас и ваш виноград на пути от сбора урожая к бутылке, делая паузы для обсуждения таких тем как удаление гребней, дробление, корректировка химического состава вина, ферментация, прессование, переливание, выдержка, оклейка, фильтрация, смешивание, розлив в бутылки и устранение проблем, не говоря уже о загадочном яблочном-молочном брожении. Я заканчиваю

главой о хранении, выдержке и дегустации ваших вин. Эта часть более-менее соответствует стандартным книгам по домашнему виноделию.

Часть III: Глубже в красные

В которой Ваш Автор рассматривает ряд методов, используемых коммерческими винодельнями при производстве изысканных красных вин, большинство из которых можно адаптировать для домашнего виноделия, а затем объединяет и сопоставляет эти методы с информацией о заслуживающих внимания красных сортах винограда. Включены предложения о том, что может работать, где и как это может повлиять на ваше вино — с большим количеством комментариев профессиональных виноделов.

Часть IV: Глубже в белые

В которой Ваш Автор придерживается того же подхода, что и в Части III, касающейся красных. Эта часть включает в себя обзор продвинутых, но необязательных методов виноделия по-белому, а также бросает более пристальный взгляд на широкий спектр популярных сортов белого винограда и винные стили, в которых они лучше всего получаются, и на то, как получить свой виноград от сих до сих.

Часть V: Кроме красных и белых

В которой Ваш Автор объясняет, что же такого в розовом вине и почему оно приносит особую радость, рассматривает стили десертных вин — позднего урожая и крепленые — и набрасывает способы придать вашему вину немного игристости.

Часть VI: Выделяем десятки

А для упёртых чайников эта часть содержит полезные списки: ошибки домашнего виноделия, которых следует избегать, способы сэкономить деньги и вечная напряженность между виноделами и любителями пива — как в обществе в целом, так и в вашем гараже.

Часть VII: Приложения

За основными частями следует набор приложений: глоссарий терминов виноделия; список ресурсов для получения винограда, оборудования, материалов и информации; переводные таблицы; а также подробную информацию и формулы для использования диоксида серы и количества его добавления в зависимости от pH вина.

Иконки, используемые в этой книге

В традиции «Для чайников» некоторые разделы выделены значками — забавными (я надеюсь) маленькими изображениями на полях — чтобы привлечь ваше внимание к определенным видам информации.



Этот значок отмечает наиболее важные моменты в определенном разделе, информацию, которая имеет большое значение для темы.



Этот значок я использую, чтобы указать на «инсайдерскую» информацию, такую как то, чему я научился на собственном горьком опыте, или изящные маленькие хитрости, которые не очевидны, или подсказки из мира коммерческого виноделия.



Абзац или раздел, помеченный этим значком, углубляется в более заумные, научные подробности или предысторию, которые не нужны для непосредственных задач виноделия.



Следите за значком предупреждения, который я использую для обозначения мест, где соблюдение (или несоблюдение) определенной процедуры может быть опасным для вашего вина или даже для вашего здоровья.



Когда вы видите этот значок, вы понимаете, что получаете советы и идеи — как технические, так и философские — от коммерческих виноделов по всей Северной Америке.

Куда пойти с этого места

С чего начать и как пользоваться этой книгой, зависит от того, что вам нужно:

- ✓ Если вы новичок и хотите получить общую картину — или пытаетесь решить, делать ли это вообще — отправляйтесь в Главу 1, чтобы получить общее представление.
- ✓ Когда вы будете готовы рискнуть и решите сделать немного вина, просмотрите Фазы и этапы Части II, чтобы узнать, чем вы будете заниматься в ближайшие несколько месяцев, а затем возвращайтесь к определенным главам по мере того, как ваше увлечение будет прогрессировать.
- ✓ Если у вас есть неотложная проблема по виноделию, которую нужно решить прямо сейчас, ознакомьтесь с Содержанием.
- ✓ Если вы уже знакомы с основами домашнего виноделия и хотите попробовать новый сорт винограда или глубже изучить технику, Части III и IV могут вас вдохновить.

Я полагаю, что если вы зашли так далеко, вы попались на крючок, так что переверните страницу и читайте дальше!

Часть I

Мотивация, Материалы и Методы

В этой части...

Прежде чем вы начнете делать вино дома, я расскажу вам, во что вы ввязываетесь. Любой, у кого есть нос, рот и приличная концентрация внимания, может сделать очень хорошее вино.

В этих первых главах дается обзор всего предприятия, восторженно рассказывается о чудесах хорошего винограда, проводится обзор оборудования, которое вам понадобится, размышляется о менталитете домашнего винодела и проповедуется евангелие безопасного домашнего виноделия.

Глава 1

Изготовление отличного вина в домашних условиях

.....

В этой главе

- ▶ Сравнение производства дешевого вина с действительно хорошим вином
 - ▶ Думаем о себе как о виноделе
 - ▶ Беглый обзор виноделия
-

Это величайшие дни для любителей вина за 8000 лет винопития. За последние три десятилетия качество вина во всем мире выросло в геометрической прогрессии. Вино от хорошего до отличного по доступным ценам заполняет полки супермаркетов и винных магазинов, и если вы не можете найти нужное вино через улицу, скорее всего, вы сможете найти его в Интернете. Сегодняшние любители вина имеют доступ к огромному количеству винтажей, регионов и ценовых категорий — нам повезло!

Так зачем утруждать себя созданием собственного? Когда-то — ну, скажем, на Крите в 3000 г. до н. э. — если вы хотели вина, вы делали его сами. И для большей части Западной Европы это было нормой даже в 19 веке. Но это было тогда, когда люди сами рубили себе дрова, доили своих коров, выращивали стручковую фасоль, шили себе одежду и строили себе хижины — то, что большинство из нас больше не делает для себя, а платит кому-то другому, кто делает это для нас. Вино ушло из списка дел и попало в список покупок.

Поскольку мы окружены хорошим вином, у вас должна быть мотивация испачкать руки — а также ноги, одежду и все остальное — производя собственное. Вам также нужна серьезная страсть к вину, сильное любопытство к чудесным химическим реакциям, желание стать ближе к природе и уйти от жизни, где всё расфасовано или какая-то другая ваша собственная мотивация. Заявляю прямо: приготовление вина требует довольно много работы, требует значительного терпения, создает удивительный беспорядок и требует бесконечной уборки — поэтому ваша мотивация имеет значение.

Мне стало интересно пить вино — или обращать внимание на то, что я пью, — чтобы произвести впечатление на моего тестя, который знал толк в винах. Когда я начал писать о вине, я понял, что если я собираюсь критиковать вина других людей, я должен уметь делать их сам (чего не хватает многим, кто пишет о вине). Отферментировав пару урожаев, я заметил, какое удовольствие получаю от работы руками, спиной и органами чувств — совершенно другая жизненная обстановка по

сравнению с работой за столом, которой я всегда занимался. Дюжину лет спустя моя маленькая домашняя винодельня, названная мной "подземные погреба", стала центром собственной социальной сцены, на полпути между сообществом и флешмобом, где люди собираются вместе, чтобы давить виноград, разливать вино по бутылкам, есть и пить... в меру, конечно.

Я упоминал, что делать собственное вино — это очень весело?

Выбор: делать дешевое или действительно хорошее вино

Когда вы готовы сделать решительный шаг, сразу же возникает определяющий вопрос: какое вино вы собираетесь делать? Я не имею в виду выбор между сортами винограда; я имею в виду, вы собираетесь делать это, чтобы сэкономить деньги на вине, или вы предпочитаете домашнее вино, достаточно хорошее, чтобы конкурировать с профессионалами?

Экономия денег на напитках для взрослых и производство вина высшего качества не исключают друг друга; многие домашние виноделы делают и то, и другое. Но эти два расходящихся пути проявляются снова и снова во множестве мелких решений, которые вы принимаете — к концу урожая они складываются. Некоторые домашние виноделы хотят сэкономить; некоторые хотят доказать, что могут не отставать от крупных игроков. Ваш скромный автор находится непосредственно во втором лагере.

Делаем вино, чтобы сэкономить деньги

Приготовление собственного пива может быть выгодной сделкой, потому что основным ингредиентом является вода. Но для вина это виноградный сок, который стоит намного дороже, чем вода. Ваш труд — который, предположительно, предоставляется бесплатно — большая экономия денег, конечно же. Кроме того, ваша домашняя винодельня почти не нуждается в рекламе и маркетинге, потому что вы не можете продать свое вино. Вы также не будете рассылать много образцов писателям о вине (хотя, если вы это сделаете, пожалуйста, включите меня в свой список).

Бескорыстные приятели могут попытаться сократить расходы и срезать углы несколькими способами:

- ✓ Ищите выгодные предложения на виноград или получайте виноград бесплатно через друзей.
- ✓ Следуйте стандартной процедуре от сбора урожая до розлива в бутылки и не утруждайте себя тестированием или корректировкой каждой партии по ходу дела.

- ✓ Замачивайте и соскребайте этикетки с каждой пустой винной бутылки.
- ✓ Разливайте напиток по бутылкам, как только он станет пригодным для питья, или иногда просто наливайте его бокал за бокалом прямо из бочки.

Эти пункты описывают, как несколько поколений итальянских, немецких, иберийских и центральноевропейских семей десятилетиями делали собственное вино в своих подвалах или гаражах в Новом Свете. Вы также можете использовать этот подход и в конечном итоге получить питкое вино — в большинстве случаев — но не более того.



Если вы думаете о том, чтобы использовать какой-либо из этих методов для экономии средств, имейте в виду следующие моменты:

- ✓ Получение бесплатного винограда часто указывает на плохое качество фруктов.
- ✓ Пропуск тестирования заменяет контроль догадками, что часто приводит к неприятным сюрпризам.
- ✓ Соскребание этикеток со старых бутылок может сработать, если перед повторным использованием вы сделаете их очень-очень чистыми; новые бутылки значительно экономят работу.
- ✓ Слишком ранний розлив в бутылки, до того, как ваше вино стабилизируется, может привести к неприятным сюрпризам в бутылке.
- ✓ Хранение вина в бочках с пробками и наполненных воздухом, является рецептом производства уксуса.

Так что да, вы можете — и будете — экономить деньги, делая собственное вино. Но если экономия денег — ваша единственная мотивация, ваше вино покажет это.

Делаем действительно хорошее вино

Нет никаких причин, по которым на своей скромной домашней винодельне вы не можете делать одно выдающееся вино за другим.

Вину все равно, где оно сделано; его просто заботит, насколько хорош виноград и обращает ли на него внимание винодел. Правда, производство вина в очень небольших масштабах сопряжено с определенными трудностями, и, в частности, изготовление великих белых вин без охлаждения и строгого контроля содержания кислорода требует определенных усилий. Но вы можете легко сделать вино, которое в продаже стоит 15 или 20 долларов. Просто нужно думать как профессионал.



Создание отличного вина — это, в основном, не вопрос траты денег или покупки модного оборудования. Главное — внимание к деталям, постоянная дегустация и сотни разных моментов выбора: что я могу сделать, чтобы улучшить это вино?

Так же, как и в кулинарии, или почти во всем другом, если вы начинаете мыслить как профессионал, качество вашей ручной работы улучшается. Ладно, позитивное мышление само по себе не сделает вас шорт-стопом высшей лиги (название игрока, занимающего важную позицию на поле при игре в бейсбол – прим. перев.) или следующей Мерил Стрип, но оно определенно сделает вас лучшим виноделом.

Коммерческие виноделы имеют бóльшую экономическую мотивацию, чтобы сделать все правильно. Если они срезают слишком много углов, вина получаются отстойными, владельцы злятся, а виноделы становятся безработными. Если же вы напортачили в своем гараже, вы чувствуете себя плохо и теряете несколько долларов, но ваш мир не рушится.

Это означает, что вы должны обращать внимание на свое вино из любви, а не из страха. Разве это так сложно? С этой книгой в качестве руководства, конечно, нет!

Погружаемся в мировоззрение домашнего виноделия

Успешные домашние виноделы столь же многообразны, как и вино, которое они производят. Они работают с разными сортами винограда во всевозможных помещениях, от впечатляющих до смехотворных. И с удовольствием поссорятся между собой из-за ценности той или иной методики. Но все они имеют несколько общих психических черт, некоторые из которых принимаются легко, а некоторые могут потребовать небольшой перенастройки мышления.

Отдаемся винограду

Большинство домашних виноделов — горожане, не обращающие внимания на ритмы, опасности и реалии сельского хозяйства. Домашнее виноделие дает образование на скорую руку. Виноград здесь - главный, и с этим надо смириться.

А поскольку виноград — это сердце и душа вашего предприятия, он может заставить вас изменить свое отношение ко многим вещам:

✓ **Погода:** вы беспокоитесь не о том, нужен ли вам плащ, а о том, не попадет ли ваш будущий виноград под дождь, перенесет ли он жару или вот-вот погибнет от мороза.

✓ **Каникулы:** вы больше никуда осенью не едете; извините, у вас подходит виноград.

✓ **Ваш график:** виноград созревает тогда, когда он в кондиции и готов, а не тогда, когда вы это планируете. Я практически гарантирую, что когда вы договоритесь о выходном с работы, чтобы забрать свои желанные фрукты, производитель позвонит накануне вечером и изменит дату, а затем изменит ее снова. Привыкайте к этому.

✓ **Разочарование:** когда вы получаете виноград, он может быть полон плесени, быть слишком спелым или недостаточно созревшим, или он пробыл восемь часов на палящем солнце, прежде чем вы его получили. Это проблемы виноделия, решения которых я рассматриваю на протяжении всей этой книги.

✓ **Ваше видение:** то есть ваши надежды и мечты относительно вина, которое вы собираетесь делать. Ваш виноград будет иметь те характеристики, которые у него есть, а не обязательно те, которые вы себе представляли. Возможно, вам придется отменить свои планы на жирный джемовый Зинфандель, потому что едва созревшие фрукты не вытянут этот стиль. Или вам придется отказаться от запланированного среднего Совиньон Блан, и, возможно, перейти к плану Б из-за высокого содержания сахара в винограде. А у Мерло, которым вы будете наполнять новую дубовую бочку, вдруг окажется на 2 галлона меньше её объема.

Поверьте, вам это понравится.

Хорошие новости: в девяти случаях из десяти с вашим урожаем все будет в порядке. Но виноделие непредсказуемо, и нужно прислушиваться к своему винограду. Что касается пива, вы можете просто решить приготовить хороший Pilsner, получить все необходимое, следовать рецепту и запланировать розлив через пару недель. Вы не можете сделать это с Шардоне — именно поэтому виноделие так привлекательно (Глава 23 освещает другие различия между производством вина и пивоварением).

Развиваем терпение, аккуратность и немного химии

Основное различие между домашним виноделием и домашним пивоварением заключается в сроках изготовления: на пиво уходит пара недель; вино, даже небольшими партиями, делается месяцами — три, шесть, двенадцать или восемнадцать! Большую часть этого времени ваши винодельческие задачи состоят из... ожидания. Биологические и химические процессы, которые делают вино вином, требуют времени, и вы можете только ускорить их. Виноделие похоже на бейсбол: медленное и затянутое, с большим количеством промахов между короткими активными рывками. У вас есть время на размышления и возможность тактических корректировок.

Вам также нужно терпение, потому что урожай бывает только раз в году, поэтому вы получаете всего один ежегодный выстрел. Если вы решите попробовать другой подход, а вино не получится, вам придется ждать год до следующего урожая винограда — возможно, вам придется пять лет пытаться сделать конкретное вино абсолютно правильным. Виноделие — это не то ремесло, которым можно овладеть за долгие выходные.

Виноделие даже при наличии самого современного оборудования живет древними ритмами. Для некоторых людей замедленный темп невыносим; других из нас это сильно расслабляет. Растянутая временная шкала имеет то преимущество, что

оставляет много возможностей подумать, прежде чем прыгнуть. У вас есть время, чтобы проработать миллион мелких деталей, которые могут повлиять на ваше вино, хорошо это или плохо. Ваш виноград – это ваш виноград; в подвале вы главный, и мелочи имеют значение.

На протяжении тысячелетий люди производили пригодное для питья вино, не имея ни малейшего представления о лежащей в его основе биохимии (кроме того, у них не было ни водопровода, ни какой-либо сантехники в помещении). Изучив немного химии — основы свойств твердых и жидких тел, с которыми вы работаете, как они взаимодействуют и как кислород и температура влияют на вещи, — вы будете в курсе происходящего, что даст вам больше возможностей для контроля и поможет прогнозировать результаты конкретной операции.

Помните, что в виноделии важны детали. Узнайте состав сока и вина: сколько сахара в винограде, какая кислотность, каков pH? (я расскажу вам, как измерить эти вещи, в Главе 3). При брожении контролируйте температуру сока/вина, и если она слишком высокая или слишком низкая, откорректируйте ее. Если производитель дрожжей рекомендует регидратировать дрожжи перед их использованием, регидратируйте их. Когда вы добавляете диоксид серы в качестве консерванта, не добавляйте «немножко», добавляйте количество, соответствующее pH вина. Взвесьте, измерьте и посчитайте два или три раза (и сделайте это на бумаге!).



Как винодел, вы можете сделать очень мало, чтобы повлиять на свое вино; так почему бы не сделать это правильно? Если вы заботитесь о своем вине, когда вы его делаете, ваше вино окупится, когда вы его выпьете.

Дегустируем и дискутируем о вине

Самое важное оборудование, которое вы можете использовать в виноделии, — это ваши чувства — обоняние, вкус и зрение. Точно так же, как виноделие - служение винограду, который находится под рукой, вся научная биохимия - служение чувствам — запаху и вкусу вина по мере его созревания.



Вы не овладеете искусством виноделия по книге, даже той прекрасной, что держите в руках. Вы развиваете свои навыки работы носом, ртом и запоминанием нюхов и глотков.

По мере того, как вы ищете выгодные предложения на оборудование (подробнее об оборудовании см. Главу 3), вы можете захотеть обновить свое собственное сенсорное оборудование — не путем пересадки органов, а на практике. Одна из самых полезных вещей, которую может сделать винодел, — это попробовать другие вина, а также попробовать другие сорта винограда, стили, регионы и винтажи.



Я думаю, что уроки оценки вина должны быть обязательными для домашних виноделов. Классы по стилям вина, винодельческим регионам и тому, как дегустировать вино, легкодоступны в местных колледжах,

винных магазинах и винных образовательных центрах; разыщите один из них. Обучение тому, как вынюхивать распространенные недостатки вина — как пахнет окисленное вино или сероводород — также ценно. Большинство курсов по оценке вин охватывают эти вопросы, также доступны наборы эталонных образцов хороших и плохих запахов (см. Приложение С).

Почти каждый человек может чувствовать запах и вкус, но не многие из нас рождаются с таким словарным запасом, чтобы описать, что находится в бокале. Описать словами вино — это то же самое, что станцевать об архитектуре — это другой мир и, в лучшем случае, косвенный. Чем больше вы это делаете и чем больше говорите вслух о том, что пробуете, тем легче становится. Кроме того, чтобы сделать вино, которое вам действительно нравится, вы должны научиться его описывать. Приложение А может помочь вам подобрать нужные слова.



Изучение профессионального жаргона важно, потому что ваша основная задача как домашнего винодела — пробовать, пробовать и пробовать по мере того, как ваше вино перемещается из винограда в бутылку.

Тестирование полезно, чтобы знать, что происходит в вашем ферментере или бочке, но единственный способ, которым вы действительно «узнаёте» настроение и планы вашего вина, — это через нос и рот. Это, кстати, одна из величайших радостей домашнего виноделия: пробовать вино на протяжении всего пути, а не только начинать с готового продукта в бутылках, как бы это ни было приятно.

Стремимся вверх

Последний аспект мировоззрения домашнего виноделия — стремление вверх. Задайтесь целью сделать что-то большее, чем просто вино с технической точки зрения. Настройтесь на производство хорошего вина, которым вы сможете гордиться. Потому что вы можете.

Когда люди делают собственное вино в первый раз, они, как правило, беспокоятся, что что-то пойдет не так. Но когда они закончили и готовый продукт на самом деле имеет вкус вина, это просто откровение! (не совсем то же, что рождение ребенка, но, по крайней мере, так же важно, как научиться кататься на велосипеде). В следующем году, с большей уверенностью и козырями в рукаве, вы сделаете вино еще вкуснее. К третьему урожаю, если не раньше, вы будете производить вина с правильным сортовым составом — ваше Мерло будет действительно на вкус как Мерло, ваше Пино Гриджио — как Пино Гриджио — и они не уступят предложениям в местном винном магазине.

Вам понравится это хобби.

Продвигаемся от лозы к бокалу

На рис. 1-1 дается краткий обзор того, что вам нужно будет делать во время домашнего сбора урожая, от начала до конца. Следующие разделы конкретизируют основные шаги.

Практикуем «безопасное» виноделие

Виноделы бесконечно спорят о достоинствах восстановительного виноделия, когда кислород держится как можно дальше от общей картины, и окислительного виноделия, где полезная роль кислорода может быть максимальной. Философы от вина ходят по кругу с мыслями о натуральном виноделии — с минимальным вмешательством или вообще без него — и о манипулятивном или промышленном виноделии, где технология применяется на каждом этапе.

Эта книга пропагандирует безопасное виноделие. Я хочу максимизировать шансы на то, что вы произведете чистое, стабильное, выразительное вино, и сведете к минимуму шансы на создание спортплощадки для микробов. Следовательно, я выступаю за то, чтобы вы использовали коммерческие штаммы дрожжей, а не любые дрожжи, живущие в вашем гараже. Я хочу, чтобы вы изо всех сил беспокоились о воздействии кислорода и контроле температуры, а также использовали диоксид серы для защиты своего вина от чужеродных микробов. Не менее важно, чтобы вы делали много тестов, чтобы уточнить то, что говорят вам ваш нос и нёбо, и, прежде всего, помните, что вы никогда не сможете сделать вино абсолютно чистым. Вы можете делать вино дома разными способами — я обсуждаю альтернативы на протяжении всей этой книги, — но безопасное виноделие — это абсолютно необходимый способ для начала.

Получаем виноград

Нет винограда - нет вина (о некоторых исключениях я расскажу в Главе 2). Покупка винограда не занимает много времени, но решение о ней должно быть принято. Какое вино вы любите пить? Каковы ваши варианты источников фруктов? Можете ли вы найти вино, сделанное кем-то другим с этого виноградника, и попробовать его? Какие еще сорта винограда можно было бы использовать в качестве потенциальных к купажированию?



Потратьте некоторое время на изучение вашего винограда. Несмотря на то, что эта книга посвящена тому, что делать после того, как вы соберете виноград, я не могу не подчеркнуть, насколько качество вашего вина зависит от качества винограда.

ОСНОВНОЕ ДЕРЕВО РЕШЕНИЙ ВИНОДЕЛИЯ

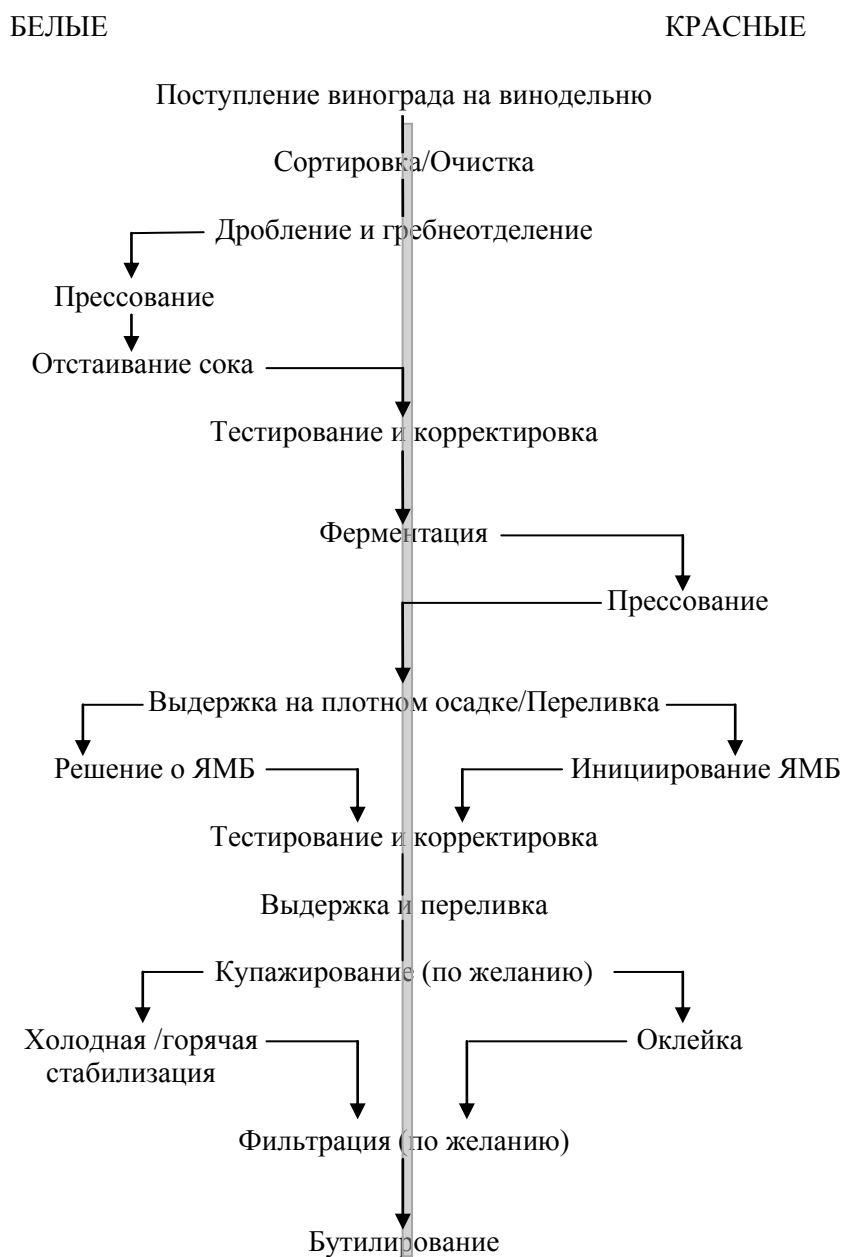


Рис.1-1. Основные этапы процесса виноделия в виде блок-схемы

Обзаводимся оборудованием

Прежде чем будет доставлен ваш виноград, вам нужно продумать все оборудование и припасы, которые вам понадобятся и спланировать, следует ли их попросить, взять займы, арендовать, купить или украсть — нет, забудьте об этом последнем варианте. Некоторое оборудование можно приобрести по ходу дела — арендовать пресс на время брожения или подобрать какое-нибудь средство для ремонта только тогда, когда возникнет проблема. Но вы можете запастись материалами, которые, как вы знаете, вам понадобятся: контейнер для ферментации винограда или сока, емкость для выдержки вина, трубки и шланги для переливания жидкости, основные химикаты, весы и ведра (много ведер). Таким образом, вы будете готовы заранее. Глава 3 проходит через множество вариантов.

Измеряем химический состав винограда

Когда виноград собран, или, самое позднее, после того, как он привезен домой и передроблен, и вы получили возможность исследовать сок, вам необходимо проверить основные параметры:

- ✓ **Степень спелости**, измеряемую в градусах Брикс, по сути, процент сахара по весу.
- ✓ **Общая кислотность** (ТК), обычно измеряемая в граммах кислоты на литр.
- ✓ **рН**, мера электрической ионизации сока, которую можно представить (примерно) как величину, обратную общей кислотности (то есть, чем выше ТК, тем ниже рН, и наоборот).

Эти три параметра имеют нормальные и проблемные диапазоны, и единственный способ узнать их — провести простое тестирование. Возможно, вам придется внести коррективы в виноград и сок, прежде чем делать что-либо еще: добавить воду, если уровень сахара невероятно высок, добавить кислоту, если рН слишком высок, и так далее. Глава 5 проведет вас через эти настройки.

Удаляем гребни, дробим и прессуем

Домашнее виноделие требует физического труда. Три этапа, на которых виноград не может стать вином без насильственного вмешательства человека, — это удаление гребней, дробление и прессование.

Вы хотите использовать виноград, а не гребни, поэтому первый шаг — раздавливание ягод и отделение их от гребней. Чаще всего это один непрерывный процесс, при котором виноградные ягоды дробятся, хотя это происходит менее жестоко, чем звучит. На самом деле кожица трескается и сок начинает вытекать, что хорошо, так как жидкость - это то, что будет бродить. Нежное дробление, как правило, лучше; вы же не делаете смузи.

После гребнеотделения пути белых и красных вин расходятся. Белые обычно сразу идут на прессование, сок отжимается, осветляется отстаиванием под действием гравитации, а затем сбраживается чистым. Красные вина бродят вместе с кожурой, что позволяет извлечь цвет, танин и другие вкусовые качества, которые не проявятся сами по себе, как бы хорошо вы ни просили. Красные прессуются после ферментации, а не до.

Сок, готовый к брожению, называется сусло. Белое сусло — это просто сок, красное сусло — это сок с плавающей в нем взвесью кожуры, мякоти и семян. Чтобы превратиться из сусла в вино, сок проходит ферментацию.

Наблюдаем за чудом ферментации

Период брожения, в течение которого дрожжевые клетки, среди прочего, превращают сахар в спирт, является коротким, интенсивным и абсолютно критическим для конечного вина. Технически говоря, это первичное или спиртовое брожение, в отличие от необязательного вторичного яблочно-молочного брожения. Ваша задача состоит в том, чтобы направить его в правильное русло, а затем наблюдать, как это происходит.

Виноградный сок, выставленный на воздух, начнет бродить сам по себе, потому что дрожжевые клетки и другие козявки, которые любят сахар, находятся повсюду. Для контролируемого виноделия стандартизированные коммерческие штаммы дрожжей делают гораздо более предсказуемую работу. Ищите рекомендации по хорошим дрожжам для конкретных вин в главах, где я обсуждаю эти вина.



Сухие дрожжи работают лучше всего, если их регидратировать незадолго до того, как добавить в сусло. Большинство виноделов также добавляют немного питательных веществ в качестве подкормки для дрожжей, чтобы маленькие рабочие лошадки были довольны. Клетки дрожжей быстро размножаются, и уже через день-два их деятельность станет очевидной: вы услышите и увидите, как они пузырятся, выделяя углекислый газ, и почувствуете чудесный аромат брожения.

При приготовлении в домашних условиях — ферментации в несколько сотен фунтов или меньше — красные вина бродят примерно неделю, белые — две или три недели. В течение этого времени виноделы должны обращать внимание на температуру, что обычно означает обеспечение температуры брожения красных вин до 80 градусов по Фаренгейту (около 30° по Цельсию), а белых — ниже 60°F (16°C). Поскольку дрожжи и сусло сами по себе могут не обеспечить желаемую температуру, вам может понадобиться проявить творческий подход к нагреву и охлаждению — электрические одеяла, ванны с ледяной водой, испарительные охладители и так далее. Дважды в день следите за ходом брожения, следите за температурой и падением показателя Брикс, так как все больше и больше сахара

превращается в спирт (если брожение остановится или замедлится, переходите к Главе 6, где я даю советы по устранению проблем).

Когда белые вина сбраживаются досуха (все сбраживаемые сахара переходят в этанол), дрожжи медленно отмирают из-за недостатка сахара и токсичности спирта. Затем дрожжи медленно падают на дно емкости для брожения, частично осветляя молодое вино. Когда досуха выбраживают красные вина, их отделяют от кожицы и переливают в емкости для выдержки.

Осуществляем постферментационные настройки

После того, как вино выбродит досуха, на повестке дня появляется еще один раунд принятия решений. Вы снова измеряете основной химический состав вина, уделяя особое внимание pH после брожения и общей кислотности. Возможно, вам потребуется внести дополнительные коррективы.

Это также время заняться таинственной яблочно-молочной ферментацией (превращением яблочной кислоты винограда в более мягкую молочную кислоту с помощью определенных бактерий — Глава 7 проведет вас через ЯМБ). Почти все красные вина проходят малолактическую обработку, как и некоторые белые вина, в том числе большая часть калифорнийского Шардоне. Стил вина выбираете вы, но в любом случае вам нужно инициировать ЯМБ или не допустить его; оставлять это на волю случая означает получить нестабильное вино, которое позже может взорваться в бутылке. Не выбирайте этот путь.

Как только проблема ЯМБ будет решена, добавьте в вино жесткую дозу диоксида серы (SO_2), количество которой зависит от pH вина, чтобы остановить дальнейшую микробную активность. Математические расчеты диоксида серы являются предметом Приложения D.

Кроме того, на этом этапе вы реализуете свою стратегию выдержки вина — в бутылках, резервуарах из нержавеющей стали, пивных кегах или бочках. У всех емкостей есть свои плюсы и минусы, которые я взвешиваю в Главе 8. Перед тем, как отправиться в выбранную емкость для выдержки, белые и красные вина обычно проходят переливку (снятие более чистого вина с грязного меса на дне емкости), чтобы избавиться от грубого осадка, который является самым плотным, самым вонючим остатком отработанных дрожжей.

Выдерживаем и купажируем

Теперь ваше вино должно храниться в течение длительного времени. Ваша основная задача во время выдержки — периодически нюхать и пробовать вино, а также думать о том, не нуждается ли оно в незначительной доработке. Кроме того, убедитесь, что все контейнеры, которые вы используете, заполнены, чтобы между

вином и верхней частью контейнера было очень мало воздуха. Ваши сеансы обнюхивания могут также выявить некоторые вещи, которых вы бы не хотели иметь в своем вине, поэтому вам, возможно, придется принять меры по исправлению положения (подробности об этом в Главе 8).

Мертвые дрожжи и другие посторонние вещества в вине продолжают опускаться на дно (благодаря гравитации), поэтому периодически вы делаете переливки, сохраняя вино и удаляя осадок. В зависимости от вина вы сделаете две, три или четыре переливки в течение трех-двенадцати месяцев. Время и переливки не сделают ваше вино кристально чистым, но они сделают большую часть работы на этом пути.

По мере того, как ваше вино стоит на выдержке и его истинный характер проявляется и стабилизируется, вы можете подумать о купажировании — добавлении небольшого или даже большого количества другого вина или вин к вашей гордости и радости, чтобы сделать его еще лучше. Купажирование — отличный ресурс для домашних виноделов, у которых нет сотен бочек или тысяч галлонов вина на выбор (в Главе 8 содержится множество предложений по вариантам и процедурам смешивания).

Оклеиваем и разливаем

Когда ваше вино готово к прайм-тайму — обычно от трех до шести месяцев для белых и от шести до двенадцати месяцев для красных — могут потребоваться некоторые заключительные этапы подготовки. Для оклейки (очищения вина от одного или нескольких соединений) доступно несколько веществ, которые могут помочь сделать вино прозрачным, стабилизировать его от жары и холода, а также удалить избыток танина и других нежелательных элементов.

Другим вариантом является фильтрация, механическое удаление твердых частиц из вашего вина путем пропускания его через фильтр под давлением. Фильтрация не является абсолютно необходимой, но помогает сохранить внешний вид и стабильность вина, а также придает всему проекту более высококлассный блеск.

Розлив в бутылки — еще одно упражнение в соблюдении санитарных норм и прекрасная возможность завербовать друзей на сборочный конвейер.

Думаем не только о розливе

Розлив вашего вина в бутылки ни в коем случае не является концом процесса — это только начало нового. Конечно, вы выпьете часть сразу. Но вам также нужно выяснить, как его хранить, как долго его выдерживать (если вообще надо) и нужно ли участвовать в конкурсах. Вам нужно передать образцы своей работы вашим виноградарям и поставщикам винного оборудования, которые сделали все это возможным. Вы можете весело провести время, сравнив свое вино с коммерческими конкурентами, и почерпнуть в процессе несколько новых идей.

И, конечно же, нужно начать планировать свой следующий урожай.

Глава 2

В поисках хорошего винограда

.....

В этой главе

- ▶ Сортировка винограда по сортам и источникам
 - ▶ В начале определитесь с лучшими для вас красными и белыми винами
 - ▶ Делаем вино, не имея собственного винограда
-

«Великие вина делаются на винограднике» — постоянный рефрен, исходящий от винных писателей, виноделов и, конечно же, от отделов по связям с общественностью винодельни. С технической точки зрения, конечно, это утверждение ложно: ни одно вино в истории никогда не производилось на винограднике; каждое из них было сделано на винодельне. Вино, увы, само себя не делает; его делают люди. Тем не менее, делая некоторое романтическое преувеличение, мантра о «винограднике» содержит в себе важную мысль: качество вина неразрывно зависит от качества винограда, из которого оно изготовлено. Волшебство виноделия может спасти некачественный виноград и сделать вино, пригодное для питья, но никакие технологии или химические трюки не могут превратить посредственный виноград в потрясающее вино.



Выбор винограда, с которым вы работаете в своём домашнем проекте, является самым важным решением, которое вы принимаете как домашний винодел. После того, как вы определитесь с источником своих фруктов и получите виноград, большая часть того, что вы будете делать как винодел — это попытки его не испортить. Ваша задача — использовать весь потенциал винограда и следить за тем, чтобы его не испортили дикие микробы и другие непредвиденные факторы.

Эта глава поможет вам определиться с выбором винограда, и я гарантирую, что это время будет потрачено с пользой.

Ожидания от винограда

Некоторые критерии выбора винограда достаточно очевидны: сорт, цена и доступность. Некоторые виды винограда требуют немного больше раскопок и собирания фактов.

Разбираясь в лабиринте вариантов винограда, вы можете получить помощь и совет из многих источников:

- ✓ Другие домашние виноделы, в том числе члены клубов и ассоциаций домашних виноделов.
- ✓ Ваш местный магазин товаров для виноделия.
- ✓ Публикации о домашнем виноделии — печатные и онлайн.
- ✓ Любой, кого вы знаете, связанный с винодельческой промышленностью.

Люди, которые делают вино, постоянно говорят друг с другом о том, где найти хороший виноград; почему бы вам не присоединиться?

Получаем виноград, который вам понравился бы пить

Начните с выбора сорта винограда, который, как вы уверены, вам захочется пить после того, как вы превратите его в вино. Зачем тратить кучу времени и денег и занимать все место в гараже, чтобы сделать десять ящиков чего-то, что вас не цепляет?

Этот первый шаг требует, чтобы вы действительно задумались о своем собственном вкусе. Вы любите серьезные красные вина, или пьете много белых, или питаете особое пристрастие к итальянскому винограду? Вам не повезло с коммерческими винами из Мерло, слишком многие из которых показались вам скучными, вялыми и невыразительными? Или вы находите, что когда Мерло хорош — с некоторыми мышцами и стержнем — это действительно очень неплохо, и, может быть, вы сможете сделать его таким, как надо? А возможно, вас сводит с ума дубовое Шардоне; но почему бы не попробовать сделать его вообще без дуба? (термины, используемые для описания вкуса вина, я рассматриваю в Главе 10).



Как только вы станете виноделом, вы расширите свой контроль над приоритетами во вкусе вина. Так что хорошенько подумайте, какое вино вам нравится и, что еще важнее, что именно вам в нем нравится. Вы предпочитаете вина с яркой кислотностью или не очень? Вы любите экзотические цветочные ароматы некоторых белых вин или это вас отталкивает? Чем больше вы знаете о своем вкусе по отношению к вину, тем больше у вас будет мотивации для выполнения черновой работы и тем точнее вы будете принимать все мелкие винодельческие решения, влияющие на конечный результат.

Лучшая подготовка к виноделию — пить вино и обращать внимание на то, что вы пьете.

Проверяем ваши источники

Несмотря на то, что качество винограда является ключом к виноделию, большинство домашних виноделов практически не контролируют, как выращивается их виноград, когда его собирают и так далее. Крошечное

меньшинство выращивает свой собственный, а большинство никогда даже не видит виноградников, где растет их виноград. Вы можете встретить свой виноград, когда он прибывает в местный винодельческий магазин или когда виноград доставляется к вашей двери замороженным транспортной компанией. Следовательно, важно знать как можно больше об источниках вашего винограда.



Когда дело доходит до винограда, источник подразумевает два смысла: место, где выращивается виноград, и люди, которые выращивают или поставляют плоды.

Естественные условия, в которых выращивается винный виноград — почва, климат, высота над уровнем моря и т. д. — оказывают глубокое влияние на запах и вкус винограда и, в конечном итоге, вина. Большая часть этого влияния отражена во французской концепции терруара — представлении о том, что место, откуда берется виноград, особенно почва, оставляет характерный след в вине, которое делают из этого винограда. О терруаре написаны миллионы слов, от фантастических до научных. Но значение терруара для вашего домашнего винодельческого проекта довольно простое: подумайте дважды о том, откуда берется ваш виноград.



При выборе между несколькими источниками одного и того же винограда престиж региона выращивания не является лучшим показателем автоматически. Как решающий фактор я обычно выбираю климат.

Некоторым сортам требуется относительно прохладный климат: Пино Нуар, например, лучше всего растет в более прохладных районах, в которых Каберне Совиньон никогда не созреет; хорошие, более теплые районы выращивания Каберне могут свести на нет все прелести Пино Нуар. Рислинг любит прохладу, а Мускат — еще один очень ароматный белый сорт, способен выдерживать жару.

Главы частей III и IV посвящены конкретным сортам винограда и содержат предложения о климатических предпочтениях. Вы также можете в качестве подсказок использовать свои потребительские знания. Обратите внимание на регионы, которые производят вина, которые вам нравятся. Фингер-Лейкс в северной части штата Нью-Йорк и на полуострове Ниагара в Онтарио, Канада, производят множество отличных Рислингов; но вы никогда не увидите Зинфанделя из Фингер-Лейкс. Если вам кажется, что все ваши любимые сорта Шардоне происходят из региона Карнерос на юге округов Напа и Сонома в Калифорнии, попробуйте найти виноград оттуда.

Помимо оценки региона выращивания, узнайте о людях, которые выращивают и поставляют вам виноград. Если вы работаете с винным магазином, который продает виноград уже 15 лет, скорее всего, они знают, что делают. Попросите у них рекомендации, чтобы вы могли связаться с клиентами, которые работали с любым интересующим вас сортом винограда. Спросите своего поставщика, откуда они берут виноград; не только в каком округе, но и о том, кто его выращивает, как долго они этим занимаются, винодельням под какими торговыми марками они продают и так далее.

Одним из важных способов, с помощью которого коммерческие винодельни оценивают потенциальные источники винограда, является дегустация изготовленных из этого винограда вин. Как домашний винодел, вы должны попытаться сделать то же самое, либо найти других приятелей, которые разлили результаты по бутылкам, либо найти коммерческие вина на основе этого же винограда. Ваши собственные вкусовые рецепторы — отличный способ определить перспективные источники винограда.

Рассчитываем количество

Вы можете приготовить отличное домашнее вино в очень небольших количествах, например, в одной 5-галлонной (19-литровой) бутылки — стандартной стеклянной или пластиковой емкости для домашнего виноделия — свежего, пикантного Совиньон Блан. Или вы можете производить вино в масштабах, близких к промышленным, и заготовить несколько бочек мощных красных вин. Ограничивающими факторами являются лишь ваш бюджет, наличие пространства для размещения вашей винодельни, и время, которое вы должны потратить на проект. Еще один фактор заключается в том, что вина определенных стилей (например, большинство серьезных красных) лучше всего получаются в несколько больших объемах, может быть, от 15 до 30 галлонов (примерно от 55 до 115 литров) — этого достаточно, чтобы использовать выдержку в бочках.

Таблица 2-1 дает несколько вариантов очень грубых переводов объема винограда в объем вина.

Таблица 2-1 **От веса винограда до ящиков вина**

Вес винограда	Выход вина	Бутылок вина	Ящиков вина
100 фунтов (45 кг) белый	6 галлонов (23 литра)	30	2,5
100 фунтов (45 кг) красный	7 галлонов (26 литров)	35	почти 3
250 фунтов (113 кг) белый	15 галлонов (57 литров)	75	6+
250 фунтов (113 кг) красный	17 галлонов (64 литра)	105	почти 9
500 фунтов (227 кг) белого (четверть тонны)	30 галлонов (114 литров)	150	12,5
500 фунтов (227 кг) красный (четверть тонны)	35 галлонов (132 литра)	175	14,5

Обратите внимание, что из красного винограда в среднем получается немного больше сока/вина, чем из белого винограда. Причина не в том, что красные вина по своей природе более сочные, а в том, что жидкость (вино) извлекается из красных ягод после ферментации, которая способствует разложению виноградной мякоти. Белый же сок извлекается перед ферментацией (различные этапы подробно описаны в Главе 6). Также помните, что выход сока и вина может варьироваться от сорта

винограда к сорту и от года к году. Винодельни коммерческого масштаба получают немного более высокие количества как красного, так и белого винограда, потому что они используют более сложную технологию.



Приобретайте несколько больший объем винограда, чем необходимо для получения планируемого объема вина, потому что некоторое количество вина потеряется по пути. Вы теряете вино из-за испарения, тестирования, дегустации и отбора проб; вы также немного теряете, когда переливаете вино из одной емкости в другую, фильтруете его и, конечно, проливаете его то там, то сям. Учтите, что исчезнет от 5 до 10 процентов от ваших теоретических расчетов количества вина, поэтому покупайте соответствующее количество винограда.

Если вы планируете выдержку в бочках, посчитайте в обратном порядке от размера бочки к количеству винограда. Затем также немного увеличьте свой заказ, чтобы оставить себе место для маневра на случай, если виноград будет немного скуп на выход сока. Для бочки половинного размера, от 29 до 31 галлона (от 110 до 120 литров, обычной для домашнего виноделия), стремитесь к 500 фунтам (около 225 килограммов) винограда, оставляя 10-процентный запас вина на непредвиденные обстоятельства.

Выбираем свежий, замороженный, измельченный виноград или сок

Виноград может появиться на вашей винодельне во многих формах. Вы можете пойти и собрать его самостоятельно или забрать у поставщика в виде целых гроздей винограда. В любом случае, ваша первая задача — раздавить его и дать стечь соку. Ваш поставщик винограда может для вас его передробить — скорее всего, за небольшую плату — чтобы избавить вас от этого шага. Что касается белого винограда, ваш поставщик может и передробить его, и отжать сок, что позволит вам забрать домой только жидкость, что избавит вас от еще большей суеты. С другой стороны, вы можете захотеть заняться всем этим самостоятельно, устроив фестиваль «топчем виноград» на подъездной дорожке.



Форма, в которой свежий виноград поступает на вашу винодельню — грозди, дробленый, сок — не имеет большого значения для качества вина. Имеет значение температура: чем холоднее виноград с той минуты, как он покидает лозу, тем лучше.

Если вы сами занимаетесь сбором урожая, собирайте его рано утром. Если у вас есть возможность выбора времени получения винограда в вашем винодельческом магазине, договаривайтесь на пораньше. Виноград, который пересекает страну в вагонах поездов, длительное время находится под воздействием теплых температур и даже может начать бродить прямо во время транспортировки. Если вы уже получили виноград, уберите его с солнца как можно скорее.



Другой вариант – замороженный виноград или сок. Некоторые поставщики специализируются на поставках замороженных продуктов для домашних виноделов. Эти поставщики отправляют пластиковые ведра с дробленным красным виноградом или соком из белого винограда по всей Северной Америке, и многие винодельческие магазины для хорошего покупателя могут организовать заморозку. Из-за дополнительной обработки и доставки в замороженном виде такой виноград стоит немного дороже. Но его качество не страдает; замораживание на самом деле, по-видимому, сохраняет некоторые ароматические соединения и часто дает немного более высокий выход сока. Самое главное, этот несколько нестандартный подход позволяет домашним виноделам, которые живут далеко от основных регионов выращивания винограда, получить в свои руки потрясающие фрукты. Кроме того, замороженный виноград — это способ решить, скажем, в середине марта, в межурожайный период, что вам очень нужно приготовить немного Каберне Фран.

Максимальное качество или минимальная цена?

Виноград является самой большой статьёй расходов в домашнем виноделии, поэтому взвешенный выбор между ценой и качеством является важным пунктом. Цены на виноград различны во всем мире — как для коммерческих виноделен, так и для домашних виноделов. Некоторые востребованные сорта (например, Пино Нуар в наши дни) могут стоить в четыре-пять раз дороже за фунт или тонну, чем менее привлекательные сорта. Производители в лучших регионах для выращивания (таких как долина Напа) могут брать гораздо больше за тот же сорт, чем производители в менее престижных районах, даже несмотря на то, что некоторые сорта винограда с менее знаменитой родословной могут быть такими же вкусными.

Определенную роль здесь играет философия виноделия. Для домашних виноделов, чья цель — сэкономить деньги на винном бюджете, снижение цен на виноград и отказ от престижных вариантов может быть очень привлекательным. Для других домашних виноделов, которые ставят перед собой высокие цели и полны решимости превзойти коммерческие предприятия, цена может не иметь значения, а качество может быть превыше всего.



Большинство из нас находится где-то между экономией денег и производством вина выдающегося качества. Баланс вырабатывается непосредственно перед каждым урожаем. Расчеты у каждого винодела разные, в зависимости от сорта винограда, количества производимого вина, количества доступных вариантов и размера бюджета. У меня есть три общих совета, которые помогут вам выбрать виноград:

✓ **Будьте готовы потратить несколько дополнительных долларов за качественный виноград.** Виноград — это основной ингредиент вашего вина и основной фактор, определяющий в конечном итоге его качество.

✓ **Обращайте внимание на ценность, а не цену.** Ищите первоклассный виноград из менее первоклассных регионов и подумайте о смешивании дорогого винограда с менее дорогими второстепенными игроками.

✓ **Держите в уме будущую экономичность.** Помните, что когда вы тратите деньги на виноград, общая стоимость производства вашего вина все равно намного меньше, чем покупка сопоставимой бутылки в местном винном магазине.

Цены на виноград сильно различаются — в зависимости от сорта, места его выращивания, заказанного количества. Чем больше рук задействовано между виноградарем и вами, тем больше растет цена. Ваш поставщик также будет взимать дополнительную плату за обработку (дробление, прессование и т. д.).



Как очень, очень укрупненное общее правило, будьте готовы заплатить что-то около 1 доллара США за фунт (2,20 доллара США за килограмм) хорошего винограда. За последние три урожая, работая с несколькими сортами винограда каждый год, я платил от всего 0,53 доллара за фунт, до 2,10 доллара, а некоторые сорта получил совершенно бесплатно.

Последнее замечание о сделках. Домашние виноделы, живущие в регионах выращивания винограда, часто наталкиваются на предложения или слухи о бесплатном винограде — возможно, с чьего-то мини-виноградника на заднем дворе, или, может быть, коммерческая винодельня позволяет людям собирать пасынковый урожай (грозди винограда, которые растут на пасынковых побегах и созревают позже, чем основная культура). На заметку, бесплатно — это хорошо, когда виноград хороший. Некоторые производители-любители знают, что делают, а некоторые нет. То, насколько он здоров и насколько равномерно созрели эти пасынковые грозди, дико варьируется. Даже если виноград принадлежит вам, проверьте его, прежде чем возлагать на него надежды.



Виноделие отнимает у вас много времени и ресурсов, и если «бесплатное» оказывается бесполезным, то вы просто вложили много сил, которые могли бы быть потрачены на более качественный виноград.

Выбираем первых победителей

Если вы уже знаете, какой виноград вы будете использовать в будущем, пропустите этот раздел. Если вы впервые пробуете (или влюбляетесь!) в виноделие и ломаете голову, какой сорт винограда выбрать, этот раздел поможет вам начать. Виноград, о котором я вам здесь рассказываю, скорее всего, поможет вам добиться успеха с самой первой партии. Он вкусный, не слишком капризный или привередливый на винодельне, пригоден для разных стилей, и его относительно легко достать. Естественно, ваши собственные вкусы и предпочтения в вине должны преобладать над чьими-либо советами — даже моими! Более подробная информация о характеристиках конкретных сортов винограда и связанном с ними виноделии содержится в Частях III и IV.

Все эти предложения относятся к винному винограду вида *Vitis vinifera*, лозам, которые возникли в Европе и остаются доминирующими источниками вин во всем мире. Они также преобладают на Западном побережье и в более теплых частях Канады, и, поскольку я живу в Калифорнии, мои знания и опыт, безусловно, связаны с виноградарством. Но я знаю из дегустации вин на конкурсах и в других местах, что вы также можете сделать отличное вино из некоторых местных североамериканских сортов винограда и большого количества француско-американских гибридных лоз (о которых я расскажу подробнее в Главах 15 и 18). На данный момент я придерживаюсь виниферы.

Безошибочные красные

Эта маленькая группа сортов включает в себя самые распространенные стартовые сорта винограда, особенно на Западном побережье, а также часто поставляемые и импортируемые с Востока и Севера. Шансы на успех с первой партией очень высоки.

✓ **Мерло:** вероятно, лучший выбор для первого знакомства с красным виноградом Бордо. Мерло широко доступен и обычно стоит дешевле, чем сорт Каберне Совиньон. Вино из него не темпераментное и не склонно к чрезмерным вяжущим танинам, которые иногда могут быть у Каберне. Если вы найдете источник Мерло из не слишком теплого климата, у вас должно получиться очень универсальное вино, готовое к употреблению вскоре после розлива в бутылки. Мерло также является хорошим вариантом для купажирования.

✓ **Пти Сира:** из этого родственника Сиры (полную историю см. в Главе 12) гарантированно получится отличное, темное, насыщенное красное вино. Всё еще считающееся немного грубым и доморощенным большинством винных заведений, Пти Сира доставляет удовольствие мощным послевкусием (фрукты, цвет, танинная структура) всего лишь за доллар и является прекрасным партнером в купаже как для Зинфанделя, так и для Сиры.

✓ **Сира:** В 1990-х годах посадки сорта Сира в Северной Америке резко возросли, отчасти в ответ на удивительную популярность импортного австралийского сорта Шираз (другое название того же сорта), отчасти потому, что Сира хорошо растет в широком диапазоне климатических условий. Из него также получаются хорошие вина разных стилей, от постных и аскетичных до жирных и ярких. Сира также является мастером купажирования.

Семейства винных сортов винограда

Каждый сорт винограда имеет свои индивидуальные особенности. Но определенные комбинации сортов, особенно красные, традиционно выращивают вместе (по крайней мере, в одном регионе, в одном и том же климате) и часто смешивают вместе, превращая их в виноградные семейства — независимо от того, имеют ли они общую ДНК или нет. Итак, когда писатель, винодел или виноградарь говорит о ронских сортах или иберийском винограде, они имеют в виду следующее:

✓ **Эльзасские сорта:** хотя во французском регионе Эльзас выращивают и другие сорта винограда, в том числе некоторые красные, этот термин обычно относится к ароматным белым сортам: Пино Гри, Рислинг, Гевюрцтраминер и Пино Блан.

✓ **Сорта Бордо:** для красных вин это Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Мальбек и Пти Вердо; Карменер, который раньше выращивали в регионе Бордо во Франции, теперь растет в основном в Чили. Для белых у нас есть Совиньон Блан и Семильон. Вина с маркировкой Meritage, в основном из Калифорнии, производятся из этих же сортов винограда.

✓ **Бургундские сорта:** Пино Нуар и Шардоне составляют большинство, хотя разрешен и другой белый сорт - Алиготе.

✓ **Калифорнийские полевые смеси:** с конца девятнадцатого века производители северной Калифорнии часто выращивали рядом несколько красных сортов на своих виноградниках и смешивали их в своих винах, практика, которой некоторые следуют до сих пор, особенно с трио Зинфандель, Пти Сира и Кариньян.

✓ **Сорта для шампанского:** официальными сортами региона Шампань являются Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье, хотя игристое вино

можно делать практически из любого сорта винограда.

✓ **Немецкие сорта:** это белый виноград, в первую очередь Рислинг, а также Сильванер, Мюллер Тургау и Шойребе.

✓ **Иберийские сорта:** несмотря на близость, Испания и Португалия имеют лишь несколько общих сортов винограда: испанский Темпранильо — это португальский Тинта Рориш, испанский Альбариньо — это португальский Альвариньо. Испания также является родиной красных сортов Гарнача, Монастрель и Кариньяна (Кариньян - прим. перев.), а также белых Вердехо и Годельо. Португалия выделяется красными Ториго Насьональ, Туриго Франка и Тринкадейра, а также белыми Вердельо, Мальвазия и Москатель (автор уже не первый раз употребляет слово "Мускат" как сорт винограда, без уточнения, какой именно мускатный сорт имеется в виду — прим. перев.).

✓ **Международные сорта:** это виноград, который доминирует на международном рынке, такие как Каберне Совиньон, Мерло, Сира, Шардоне и Совиньон Блан, часто растет в местах с неблагоприятным климатом, где есть и гораздо более интересный местный виноград.

✓ **Итальянские сорта:** здесь слишком много сортов винограда, чтобы быть тесной семьей, потому что в каждом регионе Италии есть свои звездные сорта. У многих красных сортов в целом высокая кислотность, сильное содержание танинов и потребность в более длительном вегетационном периоде для созревания.

✓ **Сорта Роны:** красные включают Сиру, Гренаш, Мурведер, Сенсо, Кариньян и Кунуаз, а также несколько второстепенных игроков. Пти Сира, калифорнийский сорт, был выведен в питомнике во Франции от родителей из региона Роны. К белым относятся Марсан, Русан, Вионье, Гренаш Блан и большой актерский состав второго плана.

✓ **Зинфандель:** с тех пор, как поезда с Зинфанделем, предназначенным для домашних виноделов во время Сухого закона, избородили страну, Зинфандель впервые стал красным вином по умолчанию в гаражах всего народа. Зинфандель довольно урожайный, не очень дорогой, и хотя в нем может быть много сахара и алкоголя, он не очень хлопотен на винодельне. Приготовление действительно великолепного Зинфанделя дома — непростая задача; сделать чертовски хороший Зинфандель - хорошая ставка.

Всепобеждающие белые

Белые менее дороги в производстве, отлично работают в небольших количествах и готовы к употреблению, пока красные все еще в пути. Вот четыре хороших ставки.

✓ **Шардоне:** Шардоне является наиболее широко выращиваемым сортом и производимым и потребляемым белым вином. Он легкодоступен для домашних виноделов. Вкус самого винограда часто довольно общий — просто фруктовый, вроде яблочного, — что делает Шардоне отличным холстом для раскрашивания вина виноделом с использованием дуба, яблочно-молочного брожения или других методов в погребе. Шардоне хорош в разных стилях.

✓ **Рислинг:** Если вы принадлежите к небольшой, но растущей группе любителей Рислинга, не стесняйтесь начинать с него. Рислинг — один из тех сортов, который лучше всего получается, когда с ним меньше возишься. Вы можете найти хороший виноград Рислинг в восточной и западной Канаде, северной части штата Нью-Йорк, Мичигане, Вашингтоне, Орегоне и Калифорнии.

✓ **Совиньон Блан:** Совиньон Блан занимает первые места в списке, потому что среди широко доступных белых сортов винограда Совиньон Блан — ваш лучший выбор, чтобы сделать вино с настоящим характером с первой попытки. Совиньон Блан, имеющий выразительный ароматический и вкусовой профиль, вряд ли получится нейтральным или разбавленным, он хорошо сочетается с целым рядом продуктов и прост в приготовлении — никаких хитростей.

✓ **Вионье:** 30 лет назад Вионье был малоизвестным сортом винограда с юга Франции. Сегодня он широко распространен среди любителей вина в Северной Америке и выращивается повсюду от Калифорнии до Вирджинии. Вионье сочетает в себе тело и плотность Шардоне с нежными экзотическими ароматами таких сортов, как Рислинг или Гевюрцтраминер. Достаточно необычно, и скорее всего, ваш первое белое из него понравится публике.

Взгляд за пределы круга обычных кандидатов



На рынке потребительских вин Северной Америки доминируют полдюжины сортов винограда. Каберне Совиньон, Мерло и Зинфандель

среди красных, Шардоне и Совиньон Блан среди белых. Тем не менее, хорошее вино, а иногда и отличное вино, делают во всем мире из нескольких сотен различных сортов винограда. Менее известные сорта винограда, такие как Альбариньо из Испании и Мальбек из Аргентины, лидируют в росте продаж вина. Домашние виноделы тоже расширяют свой кругозор.

Некоторые из «недавно открытых» (хотя они всё время были на виду) сортов винограда бывает трудно найти, как для коммерческих виноделен, так и для домашних. Но если немного поискать, ваши возможности практически безграничны. В следующих разделах рассказывается о некоторых менее известных сортах винограда, на которые стоит обратить внимание (подробнее об этих разновидностях читайте в Частях III и IV.)

Здесь я предлагаю несколько сортов винограда, из которых получается вкусное вино, и которые, как правило, не слишком дороги и выращиваются в достаточном количестве, чтобы их можно было получить, приложив некоторые усилия. Помните, употребление вина помогает виноделию: чем больше разных вин из разных сортов винограда и мест вы попробуете, тем больше вероятность того, что вы обнаружите, насколько вам нравится виноград за пределами круга обычных кандидатов.

Красные

Еще восемь красных сортов винограда, зарекомендовавших себя на разных континентах:

✓ **Каберне Фран:** этот родственник Каберне Совиньон (генетически Каберне Фран является его отцом), имеет схожий вкусовой профиль, но с меньшей вероятностью будет содержать слишком много танина или слишком много алкоголя. Хорошо пьется молодым и хорошо подвергается выдержке.

✓ **Каберне Совиньон:** королевский Каберне является основным продуктом среди домашних виноделов, а не только любителей выпить, и его довольно легко найти. Роскошный Каберне стоит роскошных денег, но можно найти цены за хороший виноград в пределах разумного. Мягкое предупреждение: Каберне требует хотя бы небольшой выдержки (см. Главу 12).

✓ **Гренаш:** один из самых веселых, манящих красных вин, из Гренаша можно приготовить потрясающее розовое вино, легкое и живое в пикник-стиле и даже глубокие темные вина, достойные выдержки. Имеет двойную ценность, так как хорош для купажирования.

✓ **Мальбек:** родом из региона Бордо во Франции, Мальбек привлек всеобщее внимание своим аргентинским перевоплощением. Хороший цвет и аромат сливы делают Мальбек очень солидным красным вином.

✓ **Мурведр:** Мурведр, также известный в Испании как Монастрель или Матаро, производит насыщенное красное вино. Этот сорт винограда демонстрирует не только фруктовость, но и землистость, и в нем есть интересная небольшая дикая жилка.

✓ **Пино Нуар:** за последние несколько лет Пино вызвал огромный ажиотаж, но поддерживает миф о том, что его невероятно трудно сделать хорошо. Дело в том, что Пино — одно из самых простых вин для обработки в погребе, но сам виноград не дешев.

✓ **Санджовезе:** гордость Тосканы, сердце Кьянти, из Санджовезе делают вкусные, подходящие для еды вина, которые не являются плотными и тяжелыми.

✓ **Темпранильо:** фирменный испанский сорт винограда наконец-то завоевывает популярность в Новом Свете. Темпранильо требует определенной работы, но производит вина средней полноты, очень глубокие и сложные.

Белые

Чем больше белых вин вы пробуете пить и производить, тем больше понимаете, насколько разнообразны их сорта.

✓ **Шенен Блан:** несколько вышедший из моды в Соединенных Штатах, но гордость французской долины Луары и популярный в Южной Африке (где он известен как Стен), Шенен Блан — еще один ароматный сорт, дающий белые вина с медовым оттенком, которые могут быть сухими или сладкими, купажированными или моносортовыми.

✓ **Гевюрцтраминер:** Прославился в Эльзасе, сейчас хорошо выращивается в Британской Колумбии, северной части штата Нью-Йорк, штате Вашингтон и других местах. Белое вино из этого сорта винограда известно пьянящим ароматом, пряным вкусом, хорошим телом и может быть сухим или полусухим.

✓ **Марсан, Русан и Гренаш Блан:** оплот белого виноделия на юге Франции, сорта, полные аромата. Чтобы найти их, нужно потрудиться, но если вы их найдете, дерзайте!

✓ **Мускат:** родитель всех ароматных белых вин с экзотическими ароматами, Мускат дает головокружительные сухие вина, а также сладкие десертные и крепленые стили. У Муската полдюжины вариантов; Мускат Канелли (или Мускат Белый) — самый элегантный, но и другие сорта тоже заслуживают внимания.

✓ **Пино Гри или Пино Гриджио:** два названия одного и того же винограда, которые набирают популярность в США и сейчас выращиваются в нескольких штатах. Можно сделать легким, сухим и пикантным, или круглым и полным, всегда с привлекательными ароматами.

Универсальные сорта для купажирования

Как я объясню далее в Главе 8, купажирование — лучший друг домашнего винодела и отличный способ преодолеть ограничения мелкосерийного виноделия. Здесь я говорю о винограде, который стоит иметь в наличии в небольших количествах, даже если он не является главным событием в вашем урожае.

Некоторые сорта винограда подходят для определенных комбинаций купажей. Виноград, о котором я говорю в следующем списке, по моему опыту, самый универсальный и скорее всего, пригодится. Я начинаю планировать каждый урожай с мысли: «Я знаю, что хочу немного Сиры и немного Вионье, но что я действительно собираюсь делать в этом году?»

✓ **Гренаш:** отлично подходит для оживления и облегчения вин, которые кажутся немного пресными, Гренаш добавляет красных фруктов и игристости. Кроме того, у вас будет основа для небольшого приятного розе, пока созревают ваши красные вина.

✓ **Мерло:** Из всех сортов Бордо Мерло лучше всего подходит для купажирования. Мерло вряд ли возьмет верх в купаже, он хорош для того, чтобы дополнить вина со слишком яркой кислинкой.

✓ **Сира:** гармонирует с большинством других красных сортов винограда, заполняет пустоты для завершения одномерных вин, усиливает фруктовость и цвет со всем, от сортов Каберне до Роны и испанского винограда. Неудивительно, что Сира известен во Франции как «улучшающий сорт».

✓ **Вионье:** отлично подходит для незаметного добавления тела и ароматической интриги многим белым винам, от Шардоне до Пино Гри и Шенен Блан. Вионье также может придать изящный ароматический оттенок красным винам Роны и купажам.

Нет винограда? Не проблема

Можно ли сделать вино дома без винограда? Конечно. Иногда виноград просто недоступен там, где вы живете, или у вас нет места для большого объема переработки винограда, или, может быть, вы слишком долго ждали, чтобы заказать какой-нибудь виноград, и вы пролетели. Существует несколько альтернатив для

производства хорошего вина, и с каждым выбором вы будете приобретать больше опыта виноделия.

Изготавливаем вина из наборов

Домашние виноделы в Северной Америке и Великобритании десятилетиями делают вино из наборов. Винные наборы поставляются с концентратом винного виноградного сока - всеми элементами цвета, вкуса и текстуры винограда, за исключением воды - дрожжей, различных химикатов и добавок, необходимых для виноделия, и подробными инструкциями. Почти буквально вы берете набор, добавляете воду, и в итоге получается вино.

Выращивание собственного

Большое преимущество выращивания собственного винограда заключается в том, что у вас есть полный контроль над тем, что вы выращиваете, как обрабатываете виноградник и когда собираете виноград. А после первоначальных инвестиций в лозу и подготовку участка ваши затраты на виноград существенно снизятся. Выращивание винограда, однако, может быть сложной задачей, которая требует большого количества ручного труда и отдаст вас и ваш урожай на милость природы — например, погоды, насекомых-вредителей и сусликов.

Эта книга не то место, где вы узнаете о выращивании винограда. Но имейте в виду следующие соображения, если вы заинтересованы в выращивании собственного:

✓ Вам нужно как минимум 50 кустов, чтобы получить достаточно винограда для производства разумного количества (несколько галлонов или пару десятков литров) вина; все, что меньше этого, является ландшафтным дизайном.

✓ Будьте готовы ждать три года с момента посадки до первого урожая, дающего достаточно

большой вес винограда. Климат на вашем винограднике определяет, что вы можете выращивать, а что нет; Созревание Каберне в Миннесоте было бы трудным, например. Если никто не выращивает виноград там, где вы планируете его посадить, узнайте, почему, прежде чем сажать.

✓ Воспользуйтесь услугами службы распространения сельскохозяйственных знаний вашего штата/провинции/округа, чтобы узнать, какие сорта винограда приносят хорошие плоды, какие проблемы могут возникнуть на виноградниках и какие виды обучения или помощи доступны.

✓ Помимо консультационных книг и брошюр по выращиванию винограда, ознакомьтесь с регулярным освещением домашних виноградников в журнале WineMaker.

Я не хочу отговаривать вас от попыток вырастить свой собственный виноград. Удовольствие от выполнения всего, от рытья первых ям до открытия первой бутылки, может стоить всей работы!

Винные наборы, естественно, сильно различаются по цене и качеству входящего в них винограда (даже после удаления воды качество винограда по-прежнему важно для качества конечного вина). Некоторые из более изысканных наборов позволяют домашним виноделам использовать в качестве свежего винограда фрукты, которые они никогда бы не смогли получить, например, виноград из известных регионов северной Италии или южной Франции.

Большинство комплектов вин выпускаются объемом 5 или 6 галлонов (от 20 до 25 литров) и предназначены для изготовления вина в бутылках. А большинство готовых вин могут быть быстро завершены и розлиты по бутылкам (обычно менее чем за два месяца), просто следуя инструкциям. Но если винодел хочет, вино из комплектов можно выдержать в бочках и получить такое же роскошное обогащение, как и для любого другого вина.

Вина из комплектов очень популярны, особенно в местах с климатом, который затрудняет или делает невозможным выращивание винограда. В некоторых кругах у них несколько подмоченная репутация — как второсортный запасной план, когда вы не можете получить настоящий виноград. Некоторые наборы действительно делают простое, универсальное вино, но то же самое делают и некоторые стандартные виноделы, любители и коммерческие. Известно, что довольно часто вина из наборов побеждают в конкурсах свежеприготовленных вин.

Наборы — отличная альтернатива в определенных ситуациях и неплохой способ начать домашнее виноделие. Основным недостатком является отсутствие веселья, тяжелой работы и чуда, когда вы начинаете с самого винограда и видите его трансформацию, которая включает в себя больше, чем просто добавление воды.

Используем сервис по виноделию, который сделает всё за вас

За последние несколько лет в Соединенных Штатах и Канаде появились винодельческие магазины, которые позволяют вам участвовать в изготовлении своего вина, в то время как магазин выполняет большую часть работы. Во многих случаях эти магазины продают винные наборы, и магазины расширили услуги до производства наборов для вин на месте для своих клиентов и вместе с ними.

Как правило, клиент выбирает вино для изготовления, инициирует процесс, добавляя дрожжи, периодически проверяет ход процесса и возвращается к работе во время розлива. Конечно, это не то, как это делает Роберт Мондави (один из наиболее известных виноделов США — прим. перев.), но так вы всё же больше вовлечены в вино, чем таская бутылки с магазинной полки.

Как более престижное направление в нескольких городах появились винодельческие предприятия, которые производят для своих клиентов небольшие партии вина премиум-класса от винограда до бутылки. Такие предприятия имеют коммерческое оборудование, обученных виноделов в штате и доступ к ультра-премиальным партиям винограда. Клиенты сами решают, насколько они хотят быть вовлеченными, начиная от простой выписки чека и заканчивая полным погружением в грязную работу во время дробления, прессования и промывки бочек. Некоторые предприятия даже предлагают возможность продажи вина клиента под

юридические обязательства поставщика услуг, избавляя клиента от канцелярии и расходов на все разрешения и лицензии, необходимые для производства и продажи вина на коммерческой основе. По большому счету, в этих местах производят отличное вино и берут за это изрядную плату.

Виноделие без винограда

Виноград — не единственный фрукт, который можно использовать для изготовления вина: все, что содержит сахар, может быть сброжено в спирт. И где-то в мире в то или иное время всё, что содержит сахар, фактически было превращено в вино, включая большинство овощей и многие цветы. Кто-нибудь представляет себе свекольное вино? Но это было сделано.



При определенной аккуратности фруктовые вина могут быть потрясающими, как в качестве сладких десертных вин, так и в качестве сухих столовых. Большинство шагов и стадий виноделия аналогичны тем, что используются в виноделии из винограда, а методы, которые отличаются, описаны в ряде отличных книг и на нескольких веб-сайтах.

Изготавливаем медовуху

И, наконец, медовуха — алкогольный напиток из меда — занимает размытую грань между пивом и вином. Медовуху можно приготовить с относительно низким содержанием алкоголя, подобно пиву, или такой же крепкой, как любое вино. Её можно сделать игристой или негазированной, сладкой или сухой. Книги и ресурсы по изготовлению медовухи представлены в большом количестве.

Глава 3

Оснащение вашей домашней винодельни

.....

В этой главе

- ▶ Удовлетворение потребностей в простом оборудовании
 - ▶ Сортировка оборудования, большого и малого
 - ▶ Работа с микробами, химикатами и другими расходными материалами
 - ▶ Оснащение домашней винной лаборатории
 - ▶ Проектирование винодельческой среды
-

В этой главе перечислено все оборудование, которое вам может когда-либо понадобиться для приготовления вина в домашних условиях. Скажу вам сразу, глава не похожа на хороший саспенс-роман, , но вы можете просмотреть её, чтобы понять, чего ожидать, а затем возвращаться к разделам по мере необходимости.

Полный список всех купленных в магазине и самодельных приспособлений для домашнего виноделия в Северной Америке легко уместился бы в ещё одну книгу «Для чайников». А поскольку виноделы являются умельцами на все руки, то каждый день появляются новые приспособления, они появятся и на вашей винодельне. Чтобы разобраться в лабиринте возможных вариантов выбора оборудования, вам нужно расставить приоритеты в соответствии с вашей философией виноделия; вот вам моя:

✓ Виноград — его внешний вид, запах и вкус — гораздо важнее, чем оборудование, с помощью которого вы его обрабатываете.

✓ Ваши первоначальные инвестиции должны быть как можно меньше. Подкупайте оборудование только по мере того, как вы все больше и больше будете увлекаться виноделием (что вы и сделаете!).

✓ Каждый процесс, описанный в этой книге, требует лишь небольших затрат на что-либо, кроме винограда, и небольшого количества купленного оборудования.

Минималистское домашнее виноделие требует покупки только емкости для брожения сока и винограда, емкости (возможно, той же самой) для выдержки вина, дрожжей и препаратов на несколько долларов, а также нескольких пробок и бутылок. Вы можете арендовать или купить другое оборудование или услуги за небольшую плату.

Взвешиваем тяжелое оборудование

Четыре этапа в жизни вина — дробление, прессование, фильтрация и розлив — требуют применения большого количества физической силы или, по крайней мере, перемещения большого количества винограда, сока или вина. Еще два этапа — ферментация и выдержка — требуют места для размещения емкостей. На этих этапах есть необходимость в тяжелом оборудовании.

Дробление и удаление гребней

Многие домашние виноделы получают свой виноград уже очищенным от гребней и передробленным либо в винодельческом магазине, который его поставляет, либо у производителя. Если это делает кто-то другой, это сэкономит время, работу и кучу беспорядка. Однако, позволяя третьей стороне встать между вами и вашим виноградом, вы уступаете немного контроля и теряете деньги. Для вашей первой пары вин может быть проще отдать эти операции на откуп. Но с увеличением количества винограда затраты растут, и инвестиции в новую или бывшую в употреблении дробилку-гребнеотделитель начинают иметь экономический смысл.

Домашние дробилки-гребнеотделители имеют сверху металлический бункер с наклонными сторонами, которые побуждают виноград двигаться к роликам, раздавливающим кожуру; более крупные дробилки имеют вращающийся шнек, который толкает виноград. Грозди винограда раздавливаются между роликами, затем падают на нижний уровень, где вращающаяся ось, усеянная лопатками, оббивает ягоды винограда с гребней, выбрасывая гребни с торца дробилки. Раздавленные и отделившиеся от гребней ягоды падают через перфорированное дно в виде желоба в сборный бункер (на рис. 3-1 показано, как выглядит дробилка-гребнеотделитель).

Дробилки-гребнеотделители бывают двух основных моделей:

✓ Ручные модели с ручным приводом работают отлично и, по сути, позволяют вам немного лучше контролировать процесс. Например, вы можете быстро остановиться, чтобы убрать затор из гребней или попавшихся листьев, или чтобы не раздавить чью-то руку. Однако если вам придется дробить тонну винограда за раз, ваша рука может мягко предложить вам взглянуть на моторизованную модель. Модель с ручным управлением стоит от 200 до 300 долларов США.

✓ Электрические дробилки стоят примерно в два раза дороже, чем ручные, — в диапазоне от 500 до 600 долларов США, — но в конечном итоге вы можете сэкономить на мази от боли в мышцах и массажных процедурах.

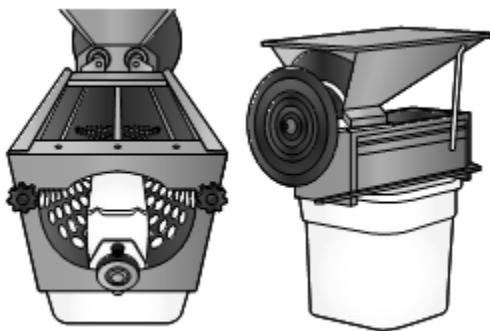
Некоторые модели поставляются с бункерами из нержавеющей стали, которые лучше, но дороже крашеных. Некоторые дробилки-гребнеотделители имеют съемные или регулируемые ролики, что лучше подходит для щадящего дробления.



Оба типа дробилок-гребнеотделителей очень сложно чистить после использования, так как липкая виноградная жижa прилипает ко всему и проникает во все скрытые места. Но чистить нужно обязательно, потому что оставленные виноградные ошметки— это приглашение к заражению.

Рисунок 3-1:

Внутренности дробилки
и сама дробилка в
рабочем положении



Для полного раскрытия информации требуется упомянуть третью альтернативу: метода измельчения винограда «Я люблю Люси». Большинство людей на планете видели знаменитый эпизод этого телевизионного ситкома 1958 года, в котором Люсиль Болл и компания топчутся в чане с виноградом (метод, который я подробно обсуждаю в Главе 5) — тут никакого специального оборудования не требуется. И действительно, вы можете топтать свой собственный виноград на подъездной дорожке, если хотите. Но при этом вам нужно выяснить, как избавиться от гребней и отправить эту кашу в ферментер — темы, которые я не освещаю в этой книге.

Емкости для ферментации

Ваше вино должно бродить в определенном месте, а не на винограднике. Доступны пять основных вариантов, хотя пластиковые «мусорные баки» и стеклянные бутылки, показанные на рис. 3-2, наряду с деревянными бочками, являются наиболее популярными.

Ферментеры для мусорных баков

Основными емкостями для брожения красного вина в домашних условиях являются пищевые пластиковые чаны различных размеров, от 20 галлонов (75 литров), подходящих для винограда от 100 до 150 фунтов (от 50 до 75 кг), до вмещающих в три раза больше.

Пластиковый материал не придает вкуса соку или вину, его легко чистить и дезинфицировать. Однако после многократного использования эти ферментеры для мусорных баков царапаются, их ламинированные покрытия могут треснуть, и их

необходимо заменять. Диапазон цен составляет от 20 до 50 долларов США, включая крышку.

Более старый вариант, который все еще доступен, использует вкладыши для пищевых продуктов. Эти вкладыши изготовлены из тяжелой, гибкой пластиковой пленки и предназначены для вкладывания в непищевые контейнеры, такие как реальные, повсеместно используемые мусорные баки. Бочки из нержавеющей стали или пищевого пластика, изначально использовавшиеся для чего-то другого, также можно очистить и использовать повторно.

Рисунок 3-2:

Два варианта для ферментации вина — стекло и пластик.



Бутыли

Бутыль — емкость из прозрачного стекла с узким горлышком — вероятно, является культовым символом домашнего производства вина (и пива). Размер 5 галлонов (19 литров) является наиболее распространенным, но доступны и другие емкости.



Одним из преимуществ стеклянной бутылки по сравнению с пластиковой тарой является то, что её поверхность не пористая, что означает, что вы можете многократно очищать ее в соответствии с очень высокими стандартами.

Бутыли служат вечно — пока вы их не уроните, а если они разобьются, вы купите новые. Появилась альтернатива в виде пластиковых бутылей из ПЭТ, которые легче, небьющиеся и менее дорогие: в наши дни стандартные стеклянные бутылки стоят 50 долларов США каждая, а пластиковые версии — около 30 долларов. Поставщики удостоверяют, что пластиковые бутылки не добавляют и не убавляют аромат. Многие люди используют пластиковые бутылки, хотя некоторые домашние виноделы старой школы сомневаются. Для быстрого приготовления белых напитков и других краткосрочных целей или для экономии на доставке пластиковые бутылки использовать можно.

Баки из нержавеющей стали

В то время как новички, как правило, начинают с пластиковых «мусорных баков» и бутылей, небольшие резервуары из нержавеющей стали являются альтернативой как

для ферментации, так и для выдержки белого вина. Баки для домашнего применения во многом напоминают своих больших коммерческих собратьев: ножки, чтобы удерживать их на расстоянии от пола; подвижные (плавающие – прим. перев.) крышки с силиконовыми надувными камерами, которые можно поднимать и опускать, чтобы герметично закрыть любой объем вина; и превосходный санитарный потенциал нержавеющей стали.



Баки из нержавейки имеют свои недостатки:

- ✓ Домашние резервуары не предусматривают температурный контроль.
- ✓ Фурнитура — для слива вина, переливок и т. д. — в домашних моделях упрощенная и не такая удобная, как в коммерческих.
- ✓ Относительно тонкие стенки из нержавеющей стали — по сравнению с большими профессиональными баками — легко деформируются.
- ✓ В пересчете на один галлон вместимости, баки из нержавеющей стали стоят как минимум в два раза дороже, чем бутылки.

Хотя резервуары из нержавеющей стали выглядят намного эффектнее, чем стеклянные или пластиковые, они не добавляют функциональности, если только вы не производите вино в больших масштабах.

Бочки

Дубовые бочки используются для брожения некоторых белых вин, особенно для Шардоне. Как и в случае с бутылками и баками, бочки, в которых проводится ферментация, обычно также используются в качестве емкостей для выдержки. Ферментация в бочках может придать вину как вкус (в случае новой бочки), так и текстуру во рту, а также обеспечивает больший доступ кислорода, чем бутылки или баки.

С другой стороны, бочки сложнее содержать в чистоте, особенно между использованиями, и яблочно-молочное брожение, скорее всего, начнется в бочках независимо от того, планировали вы это или нет.

Пивные кеги

В последние годы пивные кеги вторглись в мир домашнего виноделия, поскольку пивовары, пробуя свои силы в вине, не видят смысла покупать новое оборудование, когда сойдет и старое.

Кеги имеют размеры, сравнимые с бутылками; их внутренности изготовлены из нержавеющей стали, отлично подходят для санитарии и полностью инертны; обычно они стоят немного меньше, чем бутылки, по крайней мере, без крутых

приспособлений; и они не разобьются, если их уронить. Вы не можете видеть свое вино через стенку кега, но вы также не можете видеть свое вино внутри бочки.

Имея кеги, оснащенные правильными фитингами для газирования под давлением, вы также можете использовать их для приготовления игристого вина — в конце концов, в пиве тоже есть пузырьки.

Вопросы прессования

Белые вина прессуются сразу после дробления, затем ферментируются; красные вина ферментируются с кожурой винограда, а затем прессуются. В любом случае, рано или поздно вам придется отделять жидкости от твердых веществ.

Стандартное домашнее устройство для отжима сока представляет собой корзиночный пресс, показанный на рис. 3-3. Вы закладываете виноград, ферментированный или нет, в круглую корзину из вертикальных деревянных планок, стоящих поверх металлического основания, причем планки располагаются так, чтобы сок мог выходить, а виноград нет.

Виноград придавливается сверху деревянными полудисками с большой силой, прикладываемой храповым механизмом, который неуклонно увеличивает ставку до тех пор, пока пирог из измельченной кожуры и семян не перестанет давать сок или вино.

Корзиночные прессы бывают разных размеров, чтобы вместить разное количество винограда. Самый распространенный размер, называемый 35, вмещает около 200 фунтов (91 кг) винограда. Корзиночные прессы стоят от 400 долларов США и служат вечно.

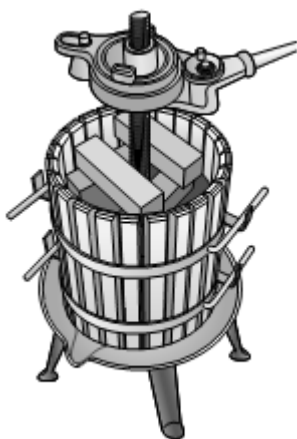


Рисунок 3-3:

Винограда внутри нет (он уходит под деревянные блоки), но в остальном этот пресс готов к работе.



Аренда корзиночного прессы для первых нескольких урожаев — отличная идея, и, если уж на то пошло, ваш местный винный магазин может отпрессовать ваш белый виноград одновременно с его дроблением.

Если вы прессуете как белый, так и красный виноград, то для поддержания достаточной чистоты планок после красного прессования, чтобы белые не окрасились в розовый цвет, — вам может понадобиться второй набор планок. Также доступны корзины из металлической сетки; они легче, чем деревянные оригиналы, и их проще дезинфицировать, но, по моему опыту, их труднее чистить, потому что кусочки виноградной лозы застревают в крошечных отверстиях.

Высококласная альтернатива — домашний мембранный пресс. Виноград загружается в горизонтальный цилиндр с надувным баллоном внутри; вы накачиваете мембрану давлением воздуха или воды, прижимая виноград к стенкам контейнера и выдавливая сок через дренажное отверстие. Мембранные прессы делают технику прессования целых гроздей, предпочтительную для некоторых белых вин, гораздо более возможной, чем корзиночные прессы. С другой стороны, прессы с мембраной стоят как минимум в два раза дороже, чем корзинчатые прессы сопоставимого размера.

Хранение и выдержка

За исключением пластиковых емкостей, используемых при ферментации по-красному, все остальные емкости для ферментации могут выполнять двойную функцию и использоваться для хранения вина во время выдержки.

Виноделы, желающие добавить немного сложности, часто смешивают и сочетают: они ферментируют белое вино в бочках, затем выдерживают его в стекле или нержавеющей стали; или дают выбродить по-красному в «мусорном баке», несколько месяцев выдерживают в дубе, а затем переливают обратно в бутылки на несколько месяцев, чтобы не передержать на дубе.

Бутылки подходят для небольших партий; выдержка в бочках придает свойства, которые не могут дать бутылки. Бочки стоят немало, около 400 долларов США за бочку половинного размера на 30 галлонов (115 литров). Выбор за вами.



Независимо от вашего протокола, в какой-то момент вы будете использовать бутылки. Например, красное вино, сброженное в пластиковом баке, после отжима будет переливаться в бутылки — в вашем гараже механика переливания его прямо в бочку пугает. После отстаивания вино переливается в бочку. Через несколько месяцев, если у вас нет запасных бочек и электрического насоса, вам снова понадобятся эти бутылки: вино нужно будет перелить из бочки в бутылки, бочка будет промыта и очищена, а затем вино вернется обратно. Для переливания 30-галлонной (115-литровой) бочки, что составляет половину стандартной коммерческой винодельческой бочки, требуется шесть 5-галлонных (19-литровых) бутылей. Может показаться сумасшествием иметь бутылки, чтобы использовать их по часу за раз, но большинство домашних виноделов именно так и поступают.

Со временем вы разберетесь со своими собственными распорядками и своей собственной математикой. Если вы не делаете ничего, кроме красных вин, выдержанных в бочках, вам не нужно много бутылей; если вы делаете много белых, вам может понадобиться небольшое бутыльное хозяйство. Не спеша наращивайте свой инвентарь.

Фильтрация вина

Фильтрация домашнего вина — необязательный шаг. Я его поклонник, потому что благодаря ему мои белые вина искрятся прозрачностью, а красные кажутся более законченными и менее грубоватыми (подробнее о фильтрации в Главе 9).

Фильтрация заключается в проталкивании вина (или сока) через барьер, который улавливает твердые частицы и позволяет более чистой жидкости двигаться дальше. В некоторых установках используется вакуумное давление, чтобы протолкнуть вино через фильтрующую среду, в некоторых используются насосы, чтобы продавить вино через фильтр, но в любом случае вам нужна сила — капельная фильтрация в стиле кофе для вашего вина не подойдет. На рис. 3-4 показана стандартная фильтровальная установка с пластинами.

Двумя основными типами фильтров являются:

✓ С колбой: небольшой насос всасывает вино из исходной емкости в колбу, проталкивает его через целлюлозный фильтрующий материал внутри нее, а затем вино поступает в целевой контейнер. Это оборудование относительно недорогое — около 100 долларов США — и отлично подходит для небольших партий вина.

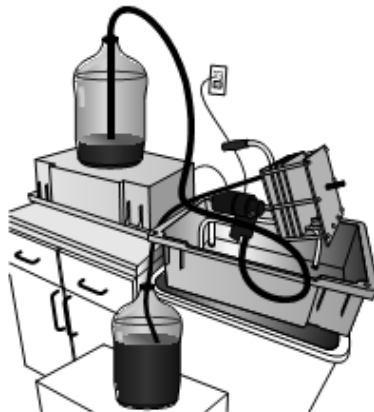
✓ Пластинчатые. На ступеньку выше находятся фильтрующие установки Buon Vino стоимостью 400 долларов США, которые перекачивают вино под давлением через серию из трех фильтрующих пластин, прижимаемых друг к другу плитами с помощью винтов с ручным приводом. Это домашняя версия коммерческого пластинчатого фильтра, которая лучше приспособлена для обработки больших объемов — 30 галлонов (115 литров) или более за один раз. Меньшая версия Buon Vino предназначена для партий размером с бутылку.

Оба типа фильтров могут работать как с картриджами так и пластинами различной проницаемости — в зависимости от размера частиц, которые они улавливают, — о чем я подробно расскажу в Главе 9. Винные магазины часто предоставляют в аренду системы Buon Vino. Для виноделов, использующих кеги, есть другой вариант — переливать вино из одного кега в другой через фильтр, используя для его проталкивания сжатый газ, а не насос.

Розлив

Последним актом грубой силы в виноделии является розлив: наполнение большого объема вина — даже из одной бутылки — в кучу гораздо меньших бутылок. Хотя это и возможно, розлив вина путем наполнения бутылок мерным стаканом через небольшую воронку быстро устаревает.

Рисунок 3-4:
Фильтрация вашего вина не является обязательной, но делает его блестящим.



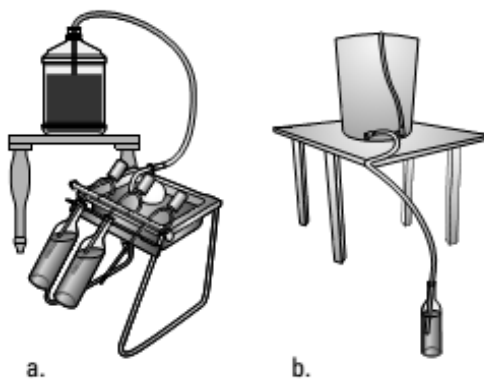
В домашнем виноделии преобладают два основных подхода: трубочные наполнители на одну бутылку и многоносиковые установки для розлива — на рис. 3-5 показаны оба варианта. Они являются прекрасными примерами дизайнерской изобретательности оборудования для мелкосерийного виноделия:

✓ Трубка для розлива представляет собой прозрачную пластиковую трубку, которая вставляется в конец пластикового шланга, прикрепленного к простому фитингу на дне пластикового чана для розлива, например небольшого пищевого ферментера, модифицированного для этой цели. Трубка имеет подпружиненный концевик. Прижмите концевик ко дну бутылки, и вино потечет самотеком; приподнимите чуть вверх, подпружиненный клапан перекроет поток, так что вы сможете извлечь трубку без каких-либо протечек. Выньте трубку из уже наполненной бутылки, и у вас останется достаточно места для пробки и небольшого свободного пространства под ней. Устройство стоит максимум 10 долларов. Трубка в сборе со шлангом также может работать при вставленном в бутылку шланге, создавая сифонный поток.

✓ Установка для розлива с несколькими носиками крупнее, лучше подходит для крупномасштабного производства и дороже (от 200 до 300 долларов США) в закупке, чем трубка, но ее часто можно арендовать. В этой установке вино вытекает из сосуда-источника — емкости для розлива, бочки, бутылки — в алюминиевый или стальной резервуар. Поток управляет винодельческий эквивалент туалетного поплавка.

Рисунок 3-5:

Разливочная установка
и трубка для розлива
в действии.



Вино вытекает с помощью сифона в бутылки, подставленные под носик, а носик при снятии бутылки вытесняет ровно столько вина, чтобы бутылку можно было закупорить.

Теперь приступаем к укупорке. Натуральные или синтетические пробки вставляются с помощью небольших недорогих ручных укупоривателей — просто ударьте по поршню ладонью. По мере того, как исчезает ваш синяк, напольный ручной укупорщик, который использует силу рычага для выполнения своей работы, начинает выглядеть привлекательнее: его можно купить менее чем за 100 долларов США, и обычно его можно арендовать.

Последние штрихи, такие как этикетки и колпачки, будут описаны в Главе 9.

Используем газификацию

Раз вино стало вином, его необходимо защитить от кислорода, который может приглушить вкус и способствовать порче. Лучший способ предотвратить чрезмерное воздействие кислорода во время многих винодельческих операций — это защитить движение вина инертным газом.

Популярным домашним выбором является углекислый газ под давлением; азот дороже, но оказывает меньшее потенциальное влияние на вино. Газ поставляется в баллонах со шлангами, так что вы можете наполнять струей газа бутылки, ферментеры, бочки или бутылки. Баллоны стоят около 50 долларов США и являются многоразовыми.

Пересматриваем мелкие вещи

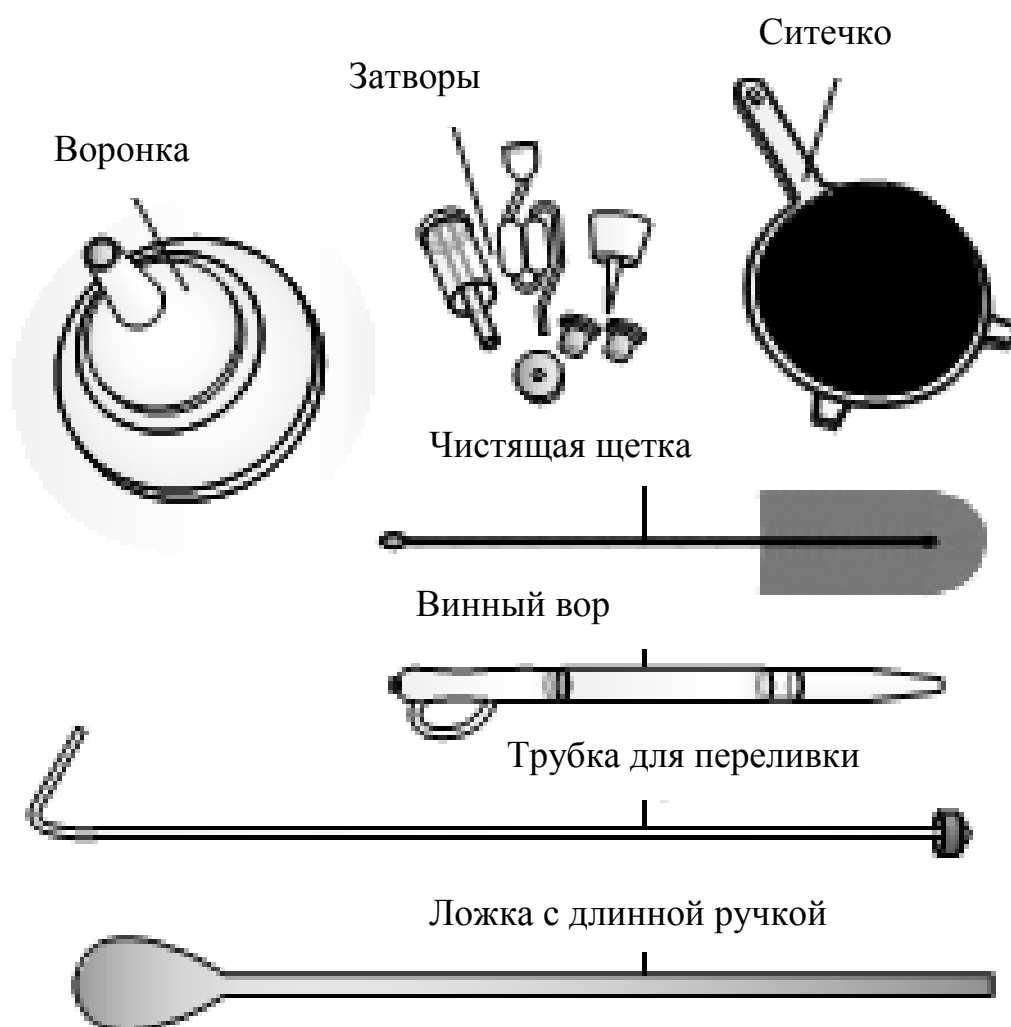
Подобно хорошо укомплектованной кухне, ваша винодельня в течение годового цикла использует несметное количество мелочей. Неважно, как долго я составлял этот список, у меня нет здесь места, чтобы включить всё, но я охватил большинство обычных потребностей. На рис. 3-6 показаны многие из более мелких инструментов, которые вы будете использовать. Со временем вы придумаете свои вариации и приспособления.

Собираем контейнеры

Прописная истина домашнего виноделия: у вас не может быть слишком много ведер. Как только вы подумаете, что собрали все виды контейнеров всех размеров и форм, существующих на планете и резервные копии для каждого из них, у вас внезапно появится остаток вина, аварийная протечка или что-то еще.

Рисунок 3-6:

Коллекция небольших инструментов, которые вы используете в виноделии.



Большие пластиковые ведра - от 3 до 5 галлонов, от 12 до 20 литров - хороши для сбора вина, вытекающего из-под пресса, и для крупных операций по уборке. Ведерки на один галлон, предпочтительно с проволочными ручками, полезны практически для всего. Помимо основных емкостей для хранения, таких как бутылки и бочки, вам нужны какие-то объемы для хранения крохотных количеств вина и сока — галлонные кувшины, литровые бутылки, стандартные 750-миллилитровые винные бутылки, двойные 1500-миллилитровые магнумы, 375-миллилитровые бутылочки и так далее.

Как-то так получается, что вино, переливаемое из одной емкости в другую, никогда не сохраняет своего количества: 15-галлонные бочки на самом деле могут вмещать 14,5 или 15,3 галлона; «стандартные» стеклянные бутылки могут отличаться по фактической вместимости на целых две чашки/пол-литра. После переливки ваши 5 галлонов вина будут больше походить на 4,8 галлона после того, как ушел осадок. В результате вам нужно много контейнеров разных размеров, которые можно герметично закрывать, и дополнительное вино, чтобы убедиться, что они все действительно пригодны.

Закрываем затворы

Для того чтобы свести к минимуму объем захватываемого воздуха, бутылки имеют узкие горлышки, а то, чем затыкают эти маленькие отверстия, представляет собой воздушный шлюз — небольшой пластиковый фитинг, который вы наполняете водой и вставляете в горлышко бутылки вместе с резиновой пробкой, создавая жидкий барьер между вашим вином и атмосферой. Во время брожения углекислый газ может в виде пузырьков выходить наружу, но ничего не попадает внутрь.

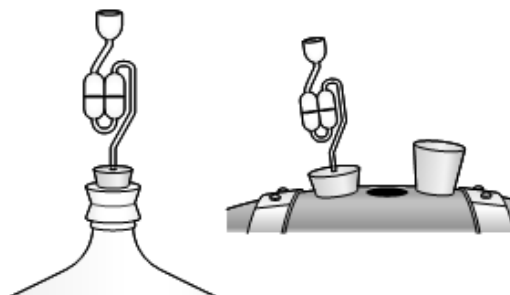
Одна из конструкций представляет собой затвор из трех частей и разбирается для более тщательной очистки. Традиционная S-образная версия — представьте себе форму сифона под кухонной раковиной — использует меньше воды и менее подвержена потере жидкого барьера из-за испарения. Стоимость обоих около доллара. Различные емкости имеют разный размер горлышка, поэтому вам могут понадобиться пробки нескольких размеров.

Бочки могут быть оснащены бродильными замками и пробками большего диаметра для использования во время спиртового или яблочно-молочного брожения, чтобы обеспечить выделение углекислого газа. Силиконовые пробки — твердые пробки без бродильных замков — являются стандартным вариантом для выдержки в бочках, потому что они обеспечивают достаточно надежный кислородный барьер и легко чистятся каждый раз, когда вы открываете бочку для отбора проб, доливки или перекачки. На рис. 3-7 показаны бродильный замок и пробки для бочек.

Лучший способ запечатать все эти маленькие винные бутылочки, которые в конечном итоге содержат немного вина, — это Т-образные пробки, короткие корковые (или синтетические) пробки с горизонтальными пластиковыми шляпками — распространенные в таких вещах, как оливковое масло — их гораздо легче вставлять и вынимать, чем настоящие пробки. Т-образные пробки лучше всего подходят для краткосрочного хранения, потому что обеспечение ими воздушного уплотнения далеко не идеально.

Рисунок 3-7:

Бродильный замок с пробкой для бутылки и бочки



Перемешиваем и разбиваем

Время от времени вам нужно перемешивать вино — при добавлении химического препарата, взмучивания осадка (отработанных дрожжей) во время выдержки и так далее. Поскольку дно бутылки или бочки находится довольно далеко от горлышка, вам понадобится что-то длиннее обычной ложки — 30 дюймов (75 сантиметров) будет в самый раз. Возьмите пластиковую ложку с длинной ручкой; широкая часть ложки не помещается в бутылку, но другой конец подходит для перемешивания — см. ложку на рис. 3-6.

Во время ферментации красного вина плавающую шапку из кожуры и семян необходимо разбивать, размешивая с жидким соком/вином один или несколько раз в день. Вы можете купить инструменты для пробивки или сделать их дома. Инструмент представляет собой просто отрезок металла, пластика или дерева — гладкий и легко чистящийся — с горизонтальной площадкой для осторожного окунания комков гроздей винограда под поверхность жидкости. Представьте себе старомодную картофелемялку; на самом деле вы можете сделать свое собственное приспособление из толкушки для картофеля и куска пластиковой трубы (как сделал я) (Глава 6 дает вам детали и изображения, которые можно использовать для толкателей.)

Переливаем и перемещаем

После того как ваше вино осветлится, а мертвые дрожжи и другие твердые вещества осядут, вам нужно будет перелить вино и избавиться от осадка, желательно с минимальным воздействием кислорода, насколько это возможно — процесс, известный как переливка.

Когда вам нужно перелить вино, взять емкость А и просто перелить ее в емкость Б — не лучший план. Самым простым и гибким вариантом является переливка с помощью сифонирования: всасывание через отрезок трубки, вставленной в жидкость, чтобы запустить поток, затем помещение конца трубки в пустой контейнер и предоставление возможности гравитации завершить работу.

Прозрачные пластиковые переливочные трубки снабжены заглушкой на конце, так что поток жидкости в трубку попадает не с самого конца, а на полдюйма (около 15 миллиметров) выше; таким образом, чистое (очищаемое) вино перекачивается, а грязь остается внизу. Переливочные трубки и пластиковые шланги, которые к ним крепятся, бывают разных диаметров; Убедитесь, что внешний диаметр трубки соответствует внутреннему диаметру шланга. Четырех или пяти футов шланга (1,5 метра) должно быть достаточно. На рис. 3-6 показаны некоторые переливочные инструменты.

Для тех, у кого проблемы с сифонированием — заставить сифон работать каждый раз — это искусство — доступны автоматические сифонные трубки с поршнями для запуска потока.



Наличие запасной переливочной трубки — хорошая идея на тот случай, если вы наступите на нее посреди процесса — или это сделает кто-то из ваших помощников.

Для людей, которые переливают много вина, особенно бочками, сифонирование имеет свои ограничения, в том числе необходимость располагать контейнер, из которого осуществляется переливка выше целевой емкости, чтобы могла работать гравитация, что не всегда легко с тяжелыми бочками. Здесь уже требуется насос. Маленькие, подходящие для домашнего использования, стоят от 100 до 150 долларов США; вы можете подключить насос к системе фильтрации или линии розлива, а также использовать его для переливки.

Для некоторых операций вино переливают из емкости в емкость, и для этого нужны воронки — большая (6 дюймов или 15 сантиметров) и маленькая, кухонная (2 дюйма или 5 сантиметров).

Процеживаем и фильтруем

До, во время и некоторое время после брожения виноградный сок и вино содержат много твердых частиц — случайных семян и фрагментов гребней, мертвых плодовых мушек и другого мусора. Чтобы избавиться от таких объектов, вам потребуются как минимум два размера сит или фильтров:

✓ Вариант с большим диаметром (возможно, 6 дюймов или 15 сантиметров) для обработки больших объемов жидкости, например, вина, выходящего из корзиночного пресса (как на рис. 3-6).

✓ Меньший размер (2 дюйма или 5 сантиметров) для процеживания небольшого количества вина или сока в емкость с узким горлышком.

Чем мельче сетка, тем лучше процеживание.



Для перемещения влажного винограда — сразу после дробления, во время ферментации — еще одним полезным вариантом является перфорированное коническое устройство, известное в ресторанной торговле как китайское сито (конический дуршлаг – прим. перев.). У него отверстия больше, чем у сита, но меньше, чем размер частиц винограда, поэтому инструмент отлично подходит для перемещения винограда из одного ферментера в другой или для слива сока из раздавленного красного винограда для розового вина.

Чистящее оборудование

Даже после моих неоднократных предупреждений вы будете поражены тем, сколько времени вы тратите на чистку винодельческого оборудования до и после его использования. Это подразумевает наличие множества чистящих инструментов, губок, чистых тряпок и щеток различных форм и размеров. Среди щеток должна быть одна с гибкой проволочной ручкой, достаточно длинной, чтобы достать до дна бутылки, но сгибаемой, чтобы она могла свернуться под горлышком вверх. Вам также понадобится одна бутылочная щетка небольшого диаметра, не только для чистки бутылок, но и для засовывания в пластиковые шланги, трубки и фитинги. Зубная щетка тоже пригодится. Укромные уголки — это хорошо для английских кексов, но не для вашей винодельни ("Nooks and crannies" – марка английских кексов – прим. перев.).

Стеклянные бокалы

Поскольку частые дегустации являются ключом к хорошему виноделию, вам нужны стеклянные бокалы с двумя качествами: они должны быть одинаковыми и дешевыми. Однообразие нужна не потому, что ваша винодельня должна выглядеть элегантно, а скорее для сравнительной дегустации — например, пробное смешивание с четырьмя вариантами и тремя дегустаторами. Форма стеклянных бокалов не должна быть разной. Дешевыми они должны быть потому, что вам понадобится как достаточное их количество, так и потому, что вы по-любому разобьёте некоторые из них. Сохраните причудливый хрусталь для подачи вина, а не для использования при его изготовлении.

Журнал учета винодельческих операций

Одним из наиболее важных элементов оборудования на вашей винодельне является журнал учета, место для записи всего, что вы делаете, и всего, что вы наблюдаете в жизни каждого конкретного вина. Каждый год я беру свежую папку с тремя кольцами, разделяю белые, красные и смешанные сорта с помощью разделителей и вставляю страницы для каждого винограда. Информация об урожае — объем, цена, дата сбора, регион выращивания, основные показатели химического состава сока — идут вверху, за ними идут строки для датировки и описания всего, что происходит от дробления до розлива. Если я добавляю немного кислоты, я записываю это; получаю результаты анализов - я их записываю; если вино начинает странно пахнуть, я делаю пометку; странность исчезает - еще одно замечание.



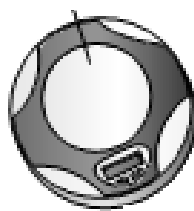
Поскольку урожай винограда собирается только один раз в год, у вас не так много возможностей для виноделия. Чем больше информации вы сможете извлечь из каждой попытки, тем лучше. Сделайте это на бумаге; сделайте это в электронных таблицах; просто сделайте это.

Оснащение домашней винной лаборатории

Большинство ваших винодельческих решений будет основываться на запахе и вкусе вашего винограда и вина, но очень важно иметь объективные цифры. Чем больше вы знаете о биохимическом составе своего вина, тем больше вы контролируете его будущее. Некоторые расширенные формы тестирования лучше оставить для коммерческих виноделен и профессиональных лабораторий, но вы можете справиться с основами с минимальным оборудованием, некоторые виды из которых показаны на рис. 3-8.

Рисунок 3-8:
Ассортимент
испытательного
оборудования.

Электронные весы



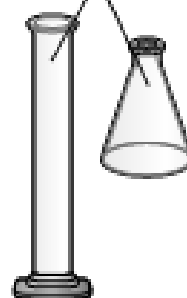
Пробирка



Пипетка



Мерная посуда



Отбираем образцы

Знаковым устройством в мире вина для сбора образцов вина для дегустации или тестирования является винный вор, длинная стеклянная, металлическая или пластиковая трубка, которую вы погружаете в вино, пока она не наполнится. На рис. 3-6 показан такой винный вор. Вы вынимаете из вина вора (вместе с пробой) без утечки, закрывая большим пальцем отверстие на верхнем конце.

Стеклянные воры разбиваются; металлические версии не показывают уровень вина; пластиковые могут поцарапаться и их трудно чистить — выбирайте по своему вкусу.

Выполняем расчеты и преобразования

Для химических добавок и корректировок, для купажирования и крепления, и даже для того, чтобы решить, сколько бутылок вам нужно, вам понадобится элементарная математика.

Наличие карманного калькулятора не вызывает затруднений, но может вызвать проблему: выполнение расчетов с помощью цифрового помощника (или электронной таблицы) иногда может надолго отключить ваш мозг. Я предлагаю, когда это возможно, выполнять важные расчеты вручную или проверять работу вашего калькулятора с помощью карандаша и бумаги. Вычисления вручную помогут вам больше погрузиться в предмет и с большей вероятностью сохранят десятичные точки в нужном месте. Математические вычисления вручную — полезный контроль реальности.

Вам также понадобятся способы преобразования одного типа единиц в другой: американские меры в метрические эквиваленты (если вы вообще используете американские меры), части на миллион диоксида серы в граммы вещества и так далее. Таблицы именно для этой цели находятся в Приложении В.

Измеряем с помощью мерной стеклянной посуды

Для измерения объема жидкости кухонные мерные чашки и столовые ложки не подойдут. Для определения дозировок и моделирования купажей в меньшем масштабе необходимы маленькие калиброванные мензурки, для большей точности отмеченные в миллилитрах, а не в унциях. Удобные размеры 150 и 250 миллилитров показаны на рис. 3-8.

Пластиковые версии дешевле и менее хрупкие, но их гораздо легче поцарапать и повредить, чем более прочные стеклянные.

Также стоит иметь запас одноразовых пластиковых пипеток для измерения жидкостей объемом до одного миллилитра, которые требуются для некоторых видов тестирования.

Взвешиваем на винодельческих весах

Для измерения сухих химикатов и других добавок незаменимы весы с точностью до одной десятой грамма. Всего несколько лет назад такой уровень точности можно было получить только с помощью весов в виде балансира со скользящими грузами, которые стоили около 200 долларов США. В наши дни надежные электронные версии доступны примерно за 30 долларов США. Я до сих пор пользуюсь своими дорогими балансирными весами только потому, что полон решимости оправдать свои деньги; а электронные лежат на кухне.

Испытательное оборудование

Количество измеряемых параметров может быть слишком многочисленным для проведения подсчетов, поэтому в этой книге я советую вам проверять основные химические параметры сока и вина: сахар, pH и кислотность. Ваш виноград или сок обычно поставляются с этой информацией, что является хорошим началом. Ваш местный винодельческий магазин будет рад провести простые тесты за определенную плату. Чем глубже вы погружаетесь в виноделие, тем больше вам захочется проводить базовые испытания самостоятельно.



В следующих разделах я попытаюсь описать виды тестовых наборов, доступных для домашних виноделов, но я не буду вдаваться в подробности всех необходимых шагов. Для этого следуйте инструкциям поставщика, которые могут отличаться от продукта к продукту или меняться со временем; я не хочу давать плохих советов.



Домашние тесты никогда не бывают такими надежными, как те, которые проводятся в хорошо оборудованных коммерческих винных лабораториях, но они всё равно лучше, чем ваши собственные догадки. Некоторые домашние тесты основаны на визуальном определении изменения цвета, обычно на некоторый оттенок розового или красного; дальтоникам (таким, как я), возможно, потребуется позвать друга, видящего полный спектр.

Две вещи, которые вам, вероятно, понадобятся во многих пунктах на этом пути — это хороший жидкостный термометр, подходящий для погружения в сок, вино и химическое варево — ртутные термометры могут сломаться и испортить ваше вино — и небольшой запас (полгаллона / два литра) дистиллированной воды.

Тестирование на сахар

Тест номер один предназначен для сахара, начиная с уровня Брикс — процентного содержания сахара по весу в непереброженном виноградном соке. Брикс оценивается на виноградунике с помощью рефрактометра, ручного устройства, которое отображает показания сахара в виде визуальной шкалы. В вашей домашней винодельне предпочтительным устройством является ареометр — тонкий стеклянный поплавочек, который показывает Брикс через отметки на уровне поверхности жидкого сока или вина внутри стеклянного или пластикового цилиндра. Во время ферментации по показаниям ареометра отслеживают падение содержания сахара и повышение содержания алкоголя, пока ваше вино не станет сухим.



Когда вино кажется сухим, хорошей мерой предосторожности является проведение простого теста на любой остаточный сахар (сокращенно RS), который все еще может быть в нем, с помощью таблеток Clinitest, растворенных в небольшом количестве вина. Через несколько недель последние выжившие дрожжевые клетки могут найти последнюю щепотку непереброженного сахара и навести переполох; лучше убедиться, что вино сухое, или сделать что-то, чтобы сделать его сухим.

Анализ pH

Из всех химических маркеров вина рулит pH. В научном мире pH определяется как отрицательный десятичный логарифм активности ионов водорода в растворе (не бойтесь, экзамена не будет). Те, кто менее склонен к техническим наукам, могут думать о pH как о «силе водорода» — шкале оценки силы ионов водорода в жидкости. Чем больше сила, тем более кислым является раствор и тем ниже значение pH; чем слабее ионы водорода, тем более щелочным является раствор и тем выше pH. Шкала колеблется от 0 до 14, при этом вода идеально сбалансирована, почти посередине — 7,0, а вино обычно находится в диапазоне от 3,0 до 4,0.

Логарифмическая роль технического определения актуальна в одном смысле: по мере продвижения вверх по шкале небольшие различия имеют все большие и большие последствия. Разница между pH 3,6 и 3,7 гораздо больше, чем разница между 3,1 и 3,2. Вы не чувствуете запаха и вкуса pH, но он имеет прямое отношение к ключевым химическим реакциям, консервирующей способности дозы диоксида серы и шансам выживания недружественных микробов.



Знание pH вашего сока или вина, причем точное его знание, является разницей между догадками и информированным виноделием.

Недорогие бумажные полоски, которые меняют цвет в зависимости от уровня pH, чтобы соответствовать справочной таблице, легко найти в винодельческих и интернет-магазинах. Для измерения pH с высокой точностью с помощью ручного pH-метра, дающего показания до десятых долей или больше — надо просто вставить кончик прибора в стакан с жидкостью, что вы, возможно,

сделаете полдюжины раз за время жизни вашего вина. Вы можете найти качественные портативные рН-метры примерно за 100 долларов США. рН-метр — отличное вложение, если вы делаете несколько партий вина в течение нескольких лет. Следуйте инструкциям по уходу, прилагаемым к рН-метру; в противном случае электроды, выполняющие работу, станут бесполезными.

Анализ кислотности

Третья переменная, которую вам надо знать о своем соке или вине, — это кислотность. Кислотность и рН тесно связаны; в общем, чем выше кислотность, тем ниже рН. Увы, отношения сложны и не сводятся к простой формуле. Поэтому вам нужно измерять кислотность независимо от рН.

Стандартной мерой является общая кислотность (или титруемая кислотность, или просто ТК) — сумма нескольких форм органических кислот, содержащихся в винограде и вине. Винная кислота является основной кислотой, но яблочная, лимонная и другие кислоты играют второстепенную роль.

Тестовые наборы со всеми химическими веществами и контейнерами, необходимыми для измерения кислотности сока/вина, доступны за несколько долларов, и большинство из них полагаются на считывание некоторого градиента цветового сдвига. В более сложном варианте используется мешалка для взбалтывания и смешивания вина с химическими добавками, а для определения результатов используется рН-метр: цветовое зрение не требуется.

Яблочную кислоту определяют отдельным тестированием, чтобы понять, прошло ли вино яблочно-молочное брожение (о чем я говорю в Главе 7). Тест также помогает узнать, сколько яблочной кислоты содержится в вашем начальном сусле, что поможет определиться, какой вариант с яблочно-молочным брожением выбрать.

Вы можете измерить как количество яблочной кислоты, так и ход яблочно-молочного брожения с помощью тест-полосок Acuvin, которые меняют цвет в соке или вине и сопоставляются с эталонной таблицей. Более продвинутый тест включает бумажную хроматографию, когда капли вина на специально обработанной бумаге меняют цвет.

Тщательное изучение диоксида серы

Двуокись серы (SO_2) является важным химическим веществом для виноделия как для санитарной обработки, так и для защиты вина от порчи. В таблицах в Приложении D к этой книге указано, сколько SO_2 добавлять в вино в разные моменты времени (обычно в виде порошкообразного растворенного метабисульфита калия).

Проблема в том, что сразу после того, как вы сделаете добавку, некоторая часть этого SO_2 будет связана с другими соединениями и перестанет работать, и вам нужно знать, сколько свободного SO_2 все еще активно.

Существуют недорогие тестовые наборы, основанные на так называемом методе анализа сульфитов "Потрошитель" (откуда этот тест получил свое название, для меня остается загадкой). У "Потрошителя" много проблем: он зависит от наблюдения за смещением красного цвета, что делает его гораздо более полезным для белых, чем для красных; и даже если вы сможете распознать его правильно, другие посторонние факторы могут привести к ненадежно высоким значениям свободного SO₂ в красных винах. К сожалению, более точный тест, метод аэрации / окисления, требует гораздо более сложного и дорогого оборудования или оплаты винодельческому магазину или лаборатории для проведения теста. Тем не менее, использование теста в стиле "Потрошителя", а также тщательное отслеживание ваших добавок SO₂, намного лучше, чем просто предположения.

Анализ алкоголя

Вы приложили немало усилий, чтобы преобразовать этот сахар в спирт, верно? И когда в конце вы хотите измерить алкоголь, вы застопорились — нет хорошего метода сделать это дома. Есть штуковины под названием виномеры, и стоят они недорого, но и достоверность у них такая же, как и стоимость (виномеры не очень точны и не способны иметь дело ни с каким количеством сахара). Вам лучше просто взять Брикс, с которого вы начали (и точно измерить!) и умножить на 0,55, чтобы получить спирт. Этот расчет будет приблизительным, не точным, но не будет стоить ни копейки.

Покупаем расходные материалы

В следующих разделах перечислены принадлежности для виноделия, которые у вас обязательно должны быть под рукой, а также некоторые из них, которые в определенных ситуациях могут вам понадобиться.

Ищем хороших микробов

Чтобы провести ферментацию и превратить ваш виноград в вино, вам нужны дрожжи. Как объясняется в Главе 6, вы можете рискнуть любыми дрожжами, которые есть на вашем винограде, живут в вашем гараже или остались на вашем оборудовании с прошлого года. Более того, вы можете сделать сознательный выбор и купить коммерческий сорт.

Сухие активные дрожжи представлены огромным количеством штаммов, оптимизированных для различных целей. По крайней мере, пара десятков штаммов дрожжей легкодоступны для домашних виноделов в небольших пакетах по 5-8 граммов, которых достаточно для 5 или 10 галлонов (15 или 20 литров) вина. Дрожжи выполняют всю работу или, по крайней мере, всю интересную работу на вашей винодельне и стоят около 1,50 долларов США за дозу — лучшее предложение в виноделии. Также доступны жидкие варианты.



Для больших количеств винограда — несколько сотен фунтов — разделение ферментации на две или три партии и использование нескольких типов дрожжей — недорогой билет к усложнению букета.

Вы можете хотеть или не хотеть инвестировать в яблочно-молочные бактерии (см. Главу 7 для объяснения яблочно-молочного брожения), чтобы изменить характер кислоты в вашем винограде. Но опять же, множество бактерий в природе будут счастливы полакомиться яблочной кислотой вашего сока; те, которые вам нужны, поставляются в пакетах в сублимированной или в жидкой форме, примерно в десять раз дороже дрожжей. Все еще выгодная сделка.

Кормим хороших микробов

Большая часть питательных веществ, в которых нуждаются ваши дрожжи и яблочно-молочные бактерии, уже содержится в вашем винограде, но для стрессовых, угнетенных плодов или в качестве небольшой страховки вы можете попробовать упакованные питательные подкормки. Базовой подкормкой для дрожжей является диаммонийфосфат (ДАФ), форма богатого азотом аммиака; большинство виноделов, в том числе и я, предпочитают использовать «коктейли», в состав которых входит не только ДАФ, но и несколько других витаминов и вкусоностей (знаете ли вы, что дрожжи действительно любят тиамин?) Отдельные питательные продукты помогают яблочно-молочным бактериям весело посвистывать во время работы.

Уничтожаем плохих микробов

Помимо полезных микробов существует множество вредоносных дрожжей и вредоносных бактерий, от которых вы хотели бы держаться подальше или избавиться. Санитария хорошо описана в главе 4, основные цели — это очистка и дезинфекция вашей винодельни и оборудования, а также защита самого вина.

На рынке имеется ряд хороших чистящих и дезинфицирующих средств. Мой фаворит — универсальный перкарбонат натрия, который дешевле, чем чистящие средства известных марок, работает практически со всем и не очень токсичен для окружающей среды. Диоксид серы (SO_2), о котором я говорю в Приложении D, также служит в качестве дезинфицирующего средства, обычно в качестве ополаскивателя после серьезной чистки. SO_2 также используется в качестве консерванта вина, борясь с вредными микроорганизмами и избытком кислорода.

Также представляет интерес в борьбе с бактериями лизоцим, экстракт из яичных белков, который убивает молочнокислые бактерии. Лизоцим в дробилке помогает предотвратить раннюю порчу, особенно когда брожение затем пошло вяло или

остановилось; он также играет роль, наряду с SO₂, в подавлении яблочного брожения в дальнейшем, если оно не является частью программы.

Если у вас много денег, подумайте о покупке парогенератора; чем горячее вода, тем лучше очистка.

Способствуем ферментации

Помимо дрожжей и питательных веществ, на рынке представлено большое количество ферментов, танинных препаратов и других добавок, которые, как утверждается, творят чудеса. Я был благословлен в Калифорнии высококачественными фруктами и никогда не испытывал особой потребности в этих продуктах, но они явно могут сыграть полезную роль:

✓ Пектиновые ферменты помогают разрушить клеточную структуру виноградной мякоти, что потенциально дает бóльшие объемы жидкого сока и вина.

✓ Окрашивающие ферменты (иногда под названием ColorPro), также принадлежащие к группе пектиновых веществ, помогают извлечь больше пигмента из кожицы красного вина.

✓ Виноградный танин, обычно в виде порошка, может дополнять натуральный танин, способствовать осветлению белых и красных вин и стабилизировать цвет красного вина.

Чем лучше ваш виноград, тем меньше этих продуктов вам понадобится.

Исправляем проблемы с вином

В центре внимания в этом разделе находятся две категории добавок. Некоторые могут быть полезны для улучшения баланса и химии вина; другие могут устранить несовершенства, дисбалансы и нестабильность.

Добиваемся правильной кислотности

Кислотность имеет важное значение для характера вина, но только в определенном диапазоне, и виноделы, которым не повезло иметь идеальный виноград — это может быть большинство из нас — обычно возятся с кислотностью, часто для достижения правильного pH.

Когда кислотность слишком низкая — как в большинстве лет в Калифорнии — вам нужно её повысить. Основной формой органической кислоты в винограде является винная кислота, которая является наиболее распространенной добавкой. Некоторые виноделы предпочитают кислотную смесь — смесь винной, яблочной и лимонной

кислот примерно в тех пропорциях, которые обычно содержатся в винограде, — потому что она немного мягче на вкус. Винная кислота сама по себе является наиболее эффективным способом снижения pH, что часто является причиной добавления именно её.

Когда кислотность слишком высока (как это часто бывает в более прохладном климате, например, на северо-востоке США и в некоторых частях Канады, или с гибридными сортами винограда), кислоту необходимо либо маскировать — обычно сохраняя некоторое остаточное количество сахара, либо смешивать с менее кислым вином — или удалять. Для удаления кислоты предпочтительными химическими веществами являются карбонат кальция или бикарбонат калия. В экстремальных ситуациях, когда кислотность слишком высока, используется метод «двойных солей»: часть вина обрабатывается карбонатом кальция, для значительного повышения pH, что приводит к выпадению кристаллов кислоты, а затем два компонента снова смешиваются. Старайтесь так не делать.

Лимонная кислота в основном используется для регулирования pH после использования чистящих средств на водной основе, что поднимает pH значительно выше нормального уровня в вине. Например, вы можете использовать лимонную кислоту после окончательного ополаскивания бочки или для выравнивания pH промытых водой фильтровальных пластин. Лимонная кислота обычно не используется для повышения кислотности вина, потому что она может придать отчетливо цитрусовый вкус.

Оклейка и корректировка

Здесь я привожу вам еще один длинный список препаратов, предназначенных для помощи на более поздних стадиях производства вина в устранении или предотвращении проблем. Большинство из них являются оклеивающими агентами, веществами, удаляющими нежелательные соединения (подробнее о каждом из них по мере их появления в книге):

- ✓ Аскорбиновая кислота: используется при розливе для сохранения свежести.
- ✓ Бентонит: используется для удаления белка в вине, который может вызвать помутнение при изменении температуры.
- ✓ Казеин: продукт на молочной основе, удаляющий из красных вин избыток танина.
- ✓ Желатин: в жидкой форме используется для удаления дубильных веществ и осветления вина.
- ✓ Рыбий клей: изготовлен из плавательного пузыря осетровых рыб (серьезно), еще одно средство для удаления танина.

- ✓ **Поликлар:** осветлитель для удаления окисленных соединений и нежелательных пигментов.
- ✓ **Сорбат калия:** используется для уничтожения дрожжей в винах, в которые добавляют сахар.
- ✓ **Спарколлоид:** универсальный оклеивающий и осветляющий агент.

Проектируем вашу винодельню

Этот раздел начинается с самого важного: это ваша винодельня. Это может быть угол вашего гаража, одна сторона вашей прачечной или, может быть, бутылки или две, спрятанные в сарае для инструментов, но это все равно ваша винодельня. Самым атмосферным домашним винодельческим пространством, которое я когда-либо видел, была небольшая гостиная в скромном доме друга, где его бочки стояли вдоль одной стороны, а арфы его партнерши — она была профессиональной арфисткой — выстроились в линию с другой стороны. Ни журнального столика, ни шезлонгов: бочки и арфы. Отличное, кстати, вино.

При проектировании вашего пространства следует подумать о следующих вещах:

✓ **Небольшое – это прекрасно:** виноделие занимает очень мало места. Вы можете ферментировать несколько сотен фунтов винограда в пространстве, которое занимает духовка или посудомоечная машина; бутылки занимают столько же места, сколько наполненные весы; одна сторона вашего гаража на две машины может быть домом для бочек на нескольких сотен галлонов. Операции, которые занимают больше места и создают большой беспорядок, — это дробление и прессование в начале и розлив по бутылкам в конце. В остальных случаях ваше вино предъявляет скромные требования к пространству.

✓ **Подумайте о своих перемещениях** туда-сюда: вам нужно перемещать бутылки, бочки и другие припасы в пространство и из него, поэтому лестницы вам не друзья. Все поверхности в помещении нужно будет очищать тщательно и многократно — поэтому ковровое покрытие, например, не лучшая идея.

✓ **Доступ к воде:** винодельни, в том числе и ваша, используют много воды — очистка, ополаскивание, разбавление, растворение, снова очистка. Чем дальше ваш источник воды от вашей винодельни, тем больше физических упражнений вы получите. Раковина с кранами делает жизнь лучше.

✓ **Температурный контроль:** Глава 4 продолжает и продолжает рассказывать о важности температурного контроля, и если бы я мог говорить это еще чаще, я бы это

сделал. Вино, кипящее летом в неизолированном гараже при температуре 90°F (32°C), не получится хорошим, а красный виноград при температуре окружающей среды в диапазоне 50°F (ниже 10°C) во время поздней осенней ферментации может просто не забродить. Вам нужен способ поддерживать температуру в комнате или емкостях для ферментации и хранения в разумном диапазоне, что может означать покупку электрических одеял, сухого льда или чего-то еще.



✓ **Вентиляция:** при брожении вин, как белых, так и красных, выделяется примерно в 55 раз больше от объема ферментируемого винограда углекислого газа, пока они танцуют сахарно-алкогольный танец. Ароматов брожения достаточно, чтобы доставить удовольствие всей вашей округе; но вам не нужны эти ароматы в непроветриваемом помещении. Если вы ферментируете в помещении — в чулане, подвале, прачечной — убедитесь, что эти приятные газы могут выходить через окна или двери, и держите под рукой вентилятор.

✓ **Учитывайте рост, вес и гравитацию.** Эта конструктивная особенность может быть не столь очевидной. Емкости, наполненные вином, тяжелые: полная пятигаллонная (19-литровая) стеклянная бутылка весит около 50 фунтов (23 кг); заполненная дубовая бочка объемом 30 галлонов (115 литров) весит около 280 фунтов (127 кг). Вы не захотите поднимать полную бутылку чаще, чем это необходимо; а полную бочку не поднять даже с посторонней помощью.

Следовательно, при проектировании вашей винодельни подумайте о высоте, а не только о площади пола. Чтобы перелить бутылку А в бутылку Б с помощью силы тяжести и сифонной трубки, дно бутылки А должно быть чуть выше, чем верх бутылки Б — на столе, подставке, какой-либо стойке. Заполненные бочки должны находиться достаточно высоко над землей, чтобы их можно было слить в бутылки, верхние части которых находятся под днищем бочек. Для опорожнения бочки, стоящей на земле, требуется насос.

Поскольку я никогда не присоединялся к миру насосов, у меня есть собственное самодельное решение, которое является лишь одним из многих способов решения проблемы высоты. Мои бочки стоят на деревянных рамах, которые стоят на досках с роликами. Таким образом, бочки достаточно высоки, чтобы их можно было переливать в бутылки, и достаточно подвижны, чтобы приблизиться к стойке для наполнения, и затем откатиться на свое место. Не элегантно, но — как и многие обходные пути, которые придумывают домашние виноделы — это работает.

Глава 4

Одержимость температурой, кислородом и санитарией

.....

В этой главе

- ▶ Поддержание температуры под контролем
 - ▶ Управление кислородом, когда вы этого хотите и когда не хотите
 - ▶ Очистка и дезинфекция — неприглядная сторона хорошего вина
-

Виноделие включает в себя множество маленьких шагов, множество решений и изрядное количество работы. Но прежде всего при производстве вина нужно уделять особое внимание трем вещам: температуре, кислороду и санитарии. Если вы правильно поймете это трио, вы уже на пути к созданию действительно хорошего вина. Эти три переменные снова и снова встречаются в этой книге — достаточно часто, чтобы их можно было квалифицировать как полезные навязчивые идеи, и они заслуживают отдельной главы.



Более того, эти опасения лежат в основе основного правила домашнего виноделия: вы не должны слишком беспокоиться о температуре, кислороде и санитарии.

Контролируем температуру

Температура влияет на все аспекты выращивания винограда и виноделия, и на всем протяжении виноделия одни температуры предпочтительнее других. Виноградные лозы не могут процветать — или даже выживать — при экстремальных температурах на Южном полюсе или в Сахаре. Разные сорта лучше себя чувствуют в разных климатических условиях. Красные вина требуют другой температуры брожения, чем белые. На винодельне, где хранятся бочки, по какой-то причине прохладно, и температура, при которой хранится вино в бутылках, оказывает большое влияние на то, насколько хорошо оно стареет.

Коммерческие винодельни вкладывают огромные суммы в оборудование для подогрева и охлаждения своих вин; домашним виноделам приходится быть немного более творческими.

Выясняем, почему температура имеет значение

Повышение или понижение температуры может стимулировать или препятствовать нескольким важным процессам в биохимическом рагу, из которого состоит ваше вино — или ваше потенциальное вино. Даже небольшая разница в температуре — несколько градусов здесь, несколько градусов там — может повлиять со временем.



В общем, более высокие температуры ускоряют процессы; более низкие температуры замедляют работу. Теплое брожение проходит быстро; прохладное брожение может продолжаться в течение нескольких недель (подробности ферментации описаны в Главе 6).

Теплые температуры, как правило, способствуют росту и активности различных микробных существ, которые живут в вашем вине — как хороших, полезных (например, дрожжей), так и плохих (например, бактерий, которые превращают ваше вино в уксус). При более высоких температурах вино в бутылках развивается быстрее: один день на горячем заднем сиденье автомобиля стоит года в прохладном подвале. С другой стороны, действительно высокая температура — например, кипящая вода — отлично подходит для уничтожения микробов.

Тепло способствует испарению, что может быть хорошо, а может, и нет. При производстве белых вин низкие температуры помогают сохранить все те нежные ароматические элементы, которые делают вина такими очаровательными. Высокие температуры могут сделать белое вино безвкусным, как стакан воды. В красных винах, особенно красных с высоким содержанием алкоголя, высокие температуры во время брожения могут сжечь небольшой процент алкоголя и привести к более сбалансированному конечному вину. Для вина, хранящегося в бочках на выдержке, более высокие температуры окружающей среды означают, что больше вина теряется из-за испарения — то, что виноделы называют долей ангелов.

Наконец, температура может неожиданным образом повлиять на внешний вид вашего вина. Некоторые химические соединения, которые хорошо растворяются в вине при температуре 60°F (16°C), могут затвердевать и выпадать при 40°F (4°C) (температура в вашем холодильнике), оставляя крошечный осадок безвредных, но нежелательных кристаллов в вине на дне бутылки. Точно так же некоторые белки в вине полностью растворяются при определенных температурах, но могут проявляться в виде легкого помутнения при других температурах (в Главе 9 предлагаются некоторые рекомендации по предотвращению образования осадка и помутнения).



Виноград и вино устойчивы, и отклонение на пару градусов от «идеальной» температуры не испортит вашу вечеринку. Но приложить все усилия, чтобы убедиться, что температура находится в пределах

допустимого диапазона, особенно в критический период ферментации, стоит затраченных усилий.

Измеряем температуру

У вина, как и у себя при простуде, вы измеряете температуру термометром, хотя и не совсем тем же типом. Поскольку вино по большей части жидкое — даже красные вина, полные кожуры и семян во время брожения, по большей части жидкие — разумным является условие, чтобы водонепроницаемый термометр был достаточно большим (с достаточным пространством внутри стеклянной или пластиковой оболочки), чтобы плавать. Также хорошо, если он будет иметь цифры, которые достаточно велики, чтобы их можно было прочесть сквозь слой красного вина.

Разные термометры работают в разных диапазонах температур; если ваш выдерживает все температуры от 40° до 100°F (от 4° до 38°C), вы в порядке. Большинство термометров дают показания как в градусах Фаренгейта, так и в градусах Цельсия, поэтому преобразование — если оно вам нужно — выполняется за вас (если у вас в итоге окажется термометр с одной шкалой, помощь по преобразованию находится в Приложении В).



Привязав кусок бечевки к термометру, вы получите больше возможностей для его использования. Термометр, висящий на бечевке, позволяет измерять температуру внутри бутылки или другой емкости с узким горлышком, а также позволяет погрузить термометр в ферментер, наполненный красным вином и мезгой, чтобы убедиться, что температура в середине соответствует температуре в верхнем слое. В любом случае, вы вернете свой термометр обратно.

Подогреваем красные

В период брожения — около недели или десяти дней — красные вина должны некоторое время быть теплыми. Ферментирующая масса из кожицы винограда, семян, сока и дрожжей должна находиться как минимум день или два при температуре от 80° до 85°F (от 27° до 30°C), иногда немного выше, чтобы извлечь все полезные вещества из винограда и кожицы. Тепло является основным фактором экстракции в начале ферментации; позже все больше и больше сахара превращается в этиловый спирт, а спирт служит растворителем для извлечения большего количества полезных веществ. Разогрев красного брожения в первые несколько дней — ключевой ингредиент — эээ, или градиент? — в приготовлении хорошего красного вина.

На крупных коммерческих винодельнях бродильные чаны вмещают несколько тонн винограда или тысячи галлонов вина, и проблема тепла практически решается сама собой. По мере того как начинается брожение, активность дрожжей, которая

автоматически генерирует некоторое количество тепла, может производить его более чем достаточно. Фактически, проблема может заключаться в том, чтобы снизить температуру до 80 градусов по Фаренгейту (или до 30 градусов по Цельсию), а не повысить ее. Но в гараже со сквозняками 200 или 300 фунтов винограда в небольшом ферментере не могут разогреться до нужного уровня.



Проверенным временем решением для разогрева брожения является старый домашний фаворит: электрическое одеяло. Сходите в местный универмаг, а не в винодельческий магазин, и потратьте несколько долларов. Если вы в конечном итоге сбрасываете несколько партий разных сортов винограда одновременно, вам, возможно, придется инвестировать в более чем одно одеяло. Теплые объятия одеяла ускорят ваше брожение.

Я складываю свои одеяла вдоль, пока у меня не получается что-то примерно 8 футов в длину и 2 фута в ширину, а затем заворачиваю одеяло в полиэтиленовую пленку, чтобы виноград и вино не впитывались в ткань. Я беру проволоочные плечики и сгибаю их в длинные петли; одеяло продевается через три или четыре вешалки, а крючки хорошо цепляются за края ферментера (или, может быть, за два меньшего размера), удерживая все на месте. Немного клейкой ленты фиксирует концы. Для тех, кто любит аквариумы, могут помочь погружные нагреватели для аквариумов.

Охлаждаем белые

С белыми винами проблема заключается в поддержании достаточно низкой температуры. Поскольку ваша домашняя винодельня, вероятно, не оборудована охлаждающимися емкостями для брожения, вам, возможно, придется делать это другими способами.



Белые (и розовые) вина любят прохладу. Поддержание низкой температуры во время брожения дает дрожжам больше времени для выполнения своей работы. Более низкие температуры также увеличивают шансы сохранить те неуловимые, интригующие, трудно поддающиеся описанию ароматические качества, которые делают некоторые белые вина великолепными.

Белое брожение в бутылках или небольших домашних резервуарах из нержавеющей стали, как правило, лучше всего работает при температуре 50 градусов по Фаренгейту (первый десяток градусов по Цельсию) или чуть выше, на добрых 30° ниже, чем при ферментации красного вина. Даже когда белые вина ферментируются в бочках (как иногда бывает с Шардоне), температура редко поднимается выше 70°F (21°C), что все еще довольно низко по стандартам красных вин. Возможна и слишком низкая температура: при температуре около 40°F (4°C) дрожжи ведут себя, как зомби и им не хватает энергии для брожения.

Домашние виноделы обычно делают свои белые вина в небольших 5-галлонных бутылках, и ферментация такого объема сама по себе не будет выделять много тепла. Важнее всего температура окружающего воздуха. Если вы делаете вино в прохладном климате поздней осенью в неотапливаемом гараже, имеющаяся температура может быть именно тем, что нужно вашему вину. Но если температура окружающей среды в течение большей части дня составляет 80 градусов по Фаренгейту (или выше 20 градусов по Цельсию), вы должны подумать об охлаждении.

Один из классических способов охладить белые напитки — поместить емкость в большую ванну с холодной водой, периодически добавляя лед. Другой способ — охладить помещение, в котором бродит вино.



Я нашел весьма успешными два других метода охлаждения, и ни один из них не требует наличия готовых ванн большого размера:

✓ Если у вас есть место в холодильнике, и остальная часть вашей семьи не против этого, выньте нижние полки и переставляйте бутыл(и) то внутрь, то наружу, выдерживая в каждой позиции по несколько часов, что чередует температуру окружающей среды приблизительно между 40°F (4°C) в холодильнике и комнатной температурой.

✓ Если ночная температура в вашем районе опускается ниже 60°F (16°C), оставьте бутылки на ночь на улице и вносите их только тогда, когда температура на улице станет выше, чем в помещении.

Можно, конечно, совместить оба метода. Ни один из них не гарантирует устойчивую прохладную температуру брожения, но любой из них или оба могут поддерживать среднюю температуру вашего бродящего белого вина где-то в необходимом диапазоне.

Регулируем температуру выдержки

Во время ферментации для всех видов вина очень важен контроль температуры. После того, как сок станет вином, у вас в определенных пределах появится больше свободы действий.

В идеальном мире — или хорошо спроектированной коммерческой винодельне — 60°F (16°C) — это как раз то, что нужно для выдержки красных вин в бочках, ну, может быть, на несколько градусов ниже для белых вин в резервуарах. В подземных пещерах для хранения вина обычно регистрируется стабильная температура 60°. Температура до 70°F (21°C), вероятно, подходит для большинства домашних целей, но длительные периоды — дни и недели — при температуре 80 градусов по Фаренгейту (выше 20 градусов по Цельсию) и выше могут «сварить» ваше вино и

упростить его вкус и аромат. Если у вас температура хранения выше 70°F (21°C), это надо исправить.

Как и в случаях с охлаждением или подогреванием во время ферментации, подходите творчески к поиску способов избежать экстремальных температур и колебаний в вашем вине по мере его выдержки:

- ✓ Инвестируйте или постройте собственный испарительный охладитель — вентилятор, обдувающий контейнер с холодной водой, — чтобы бороться с жарой.
- ✓ Перемещайте свое вино с места на место в доме, гараже, подвале и на открытом воздухе по мере смены сезонов.
- ✓ Поместите свои бутылки в ванны с ледяной водой.
- ✓ Установите вентилятор, чтобы впустить прохладный ночной воздух в гараж.



Не сводите себя с ума, беспокоясь о градусах Фаренгейта или потея над градусами Цельсия. Просто имейте в виду, что даже когда ваше вино отдыхает, оно заслуживает подходящей среды.

Идентифицируем кислород как друга или врага

Виноделы быстро развивают отношения любви-ненависти с кислородом. Кислород, оказавшийся не в том месте и не в то время, может испортить хорошее вино, но без него не произвести ни одно вино. Проводятся целые конференции, посвященные тонкостям роли кислорода в вине на каждом этапе, от методов сбора урожая до выдержки в бутылках.

Кислород — это большая проблема, потому что это такой общительный, дружелюбный химический элемент, всегда готовый объединяться, восстановиться и иным образом дурачиться с соседними молекулами. Кислород может высвободить силу ароматических соединений или уничтожить их навсегда. Это неотъемлемая часть рациона дрожжей, которые превращают сок в вино, а небольшое количество кислорода позволяет винам изящно стареть в бутылке. Окисление, с другой стороны, является общим термином для того, что происходит, когда кислород выходит из-под контроля, в результате чего вина любого цвета — белого, красного или розового — становятся неаппетитно коричневыми, приглушая хорошие ароматы и производя плохие, и, наконец, безвозвратно приканчивая старые вина.



Общее правило заключается в том, что кислород, как правило, является вашим другом на ранней стадии, до конца брожения, и вашим врагом — или, по крайней мере, чем-то, чего следует опасаться — после этого. И,

конечно, исключений из этого правила предостаточно.

Поощряем благополучное брожение

Миллионы маленьких дрожжевых бестий во время брожения жаждут сахара, но им также нужен кислород (растворенный в соке), чтобы делать свое дело. К счастью, кислорода почти всегда достаточно. Кислород поступает на борт, когда виноград дробится и его внутренности подвергаются воздействию воздуха, а также когда виноград и сок сбрасываются в сосуды для брожения. Красные вина при брожении также получают дополнительный кислород за счет разбивания шапки (см. Главу 6) и переливки (см. Главу 7).

На чрезмерно чистых винодельнях ферментирующиеся вина могут испытывать кислородное голодание, но в контексте домашнего виноделия проблема, скорее всего, заключается в слишком большом воздействии кислорода, а не в его недостатке.

Кислород, растворенный в соке или вине, — это одно; кислород снаружи, ударяющийся о поверхность, — это совсем другое. Кислород на поверхности винограда и сока — лучший друг диких бактерий. Оставьте виноградный сок на воздухе достаточно долго, и в нем разовьются обычные бактерии, не все из которых полезны.

После начала ферментации химическая смесь высвобождает постоянный поток углекислого газа, который создает над поверхностью вина своего рода бескислородное защитное покрытие. Но до того как ферментация создаст защитное покрытие, виноградный сок не защищен (обработка от этой уязвимости перед ферментацией рассматривается в Главе 5).

Предохраняем от порчи кислородом

Как только вино закончило брожение, оно перестает выделять углекислый газ, оставляя его беззащитным для воздуха. Теперь вы должны взять на себя управление кислородом.



По большей части воздействие кислорода после ферментации недопустимо как для белых, так и для красных сортов. Избыток кислорода во время выдержки может:

- ✓ Ухудшить цвет вина, сместив белые и красные оттенки к коричневому.
- ✓ Нейтрализовать эффективность диоксида серы (о чем я расскажу в следующем разделе).

- ✓ Приглушить или скрыть фруктовые вкусы и ароматы.
- ✓ Соединяется в вине со спиртом, создавая ароматы, присущие хересу.
- ✓ Расстиляет приветственный коврик для непрошенных микробов.

Первая линия защиты — убедиться, что ваше вино хранится в емкостях с воздухонепроницаемыми пробками и с минимальным количеством кислорода внутри. Для бутылей это означает бродильные затворы, для бочек - плотно закрывающиеся пробки (об оборудовании читайте в Главе 3). И для обоих типов сосудов убедитесь, что свободное пространство над поверхностью - между верхней частью вина и верхней частью контейнера - минимально.

Возможность избыточного воздействия кислорода увеличивается во время определенных операций виноделия: переливка вина из одного контейнера в другой, фильтрация и розлив. Обсуждение этих шагов в Главах 7 и 9 включает подробные процедуры удержания кислорода под контролем.

Держим немного кислорода рядом, потому что это (почти) никогда не повредит

Если общее правило состоит в том, чтобы держать вино подальше от кислорода после брожения, то исключение из этого правила ... немного помогает. Ярким примером является выдержка в бочках, при которой водонепроницаемая, но воздухопроницаемая древесина позволяет крошечной струйке кислорода с течением времени медленно проникать внутрь, способствуя развитию и созреванию вина.

Белые вина, в основном выдержанные в стекле или нержавеющей стали, не получают такого насыщения кислородом, и большинству из них, похоже, это не нужно. После того, как вино разлито по бутылкам, небольшое количество кислорода, либо в свободном пространстве бутылки, либо через крышку, может способствовать дальнейшему развитию.

Проблемы с проветриванием

В некоторых случаях кислород, который обычно является врагом вина на стадии выдержки, может помочь проблемному вину выйти из затруднительной ситуации. Аэрация вина — намеренное наполнение его воздухом или кислородом — может освежить задохнувшееся вино.

Одна из наиболее распространенных форм плохого запаха вина возникает из-за сероводорода, побочного продукта недовольных дрожжей, страдающих при

застрявшем брожении (дополнительную информацию о причинах застревания брожения и способах его устранения см. в Главе 6). Сероводород пахнет тухлыми яйцами (это соединение добавляется в природный газ, чтобы вы чувствовали запах негерметичной горелки печи — вероятно, это не тот запах, который вы хотели бы чувствовать в своем вине).

Если вы обнаружите проблему с сероводородом на ранней стадии, подчеркиваю - на ранней, во время или сразу после ферментации — хороший вброс кислорода может решить ее. Вы добавляете кислород, просто переливая вино из одного сосуда в другой с помощью сифонной трубки, намеренно разбрызгивая его, чтобы оно вобрало немного воздуха. Поскольку кислород любит взаимодействовать (химически) с соединениями на основе серы и наоборот, неприятный запах часто просто нейтрализуется.



Аэрация — это средство исправления, которое используется, когда что-то пошло не так, и не является обычной процедурой, которой нужно следовать. Она работает только на ранней стадии — во время или сразу после ферментации, но не позже. Этот метод служит еще одним доказательством единственного жесткого правила, касающегося кислорода в виноделии: кислород очень и очень важен.

Санитария, санитария, санитария

Всем известно, что три ключевых элемента в сфере недвижимости — это местоположение, местоположение и еще раз местоположение. В виноделии это можно было бы перефразировать как санитария, санитария и еще раз санитария. Вино — живой продукт: оно становится хорошим — если уж на то пошло, оно только потому и становится вином — благодаря упорной работе различных микробов. Но вино также может испортиться, очень испортиться из-за подлого саботажа других микробов. Всё оборудование, используемое в виноделии, должно быть чистым, как и само вино.

Вся чистка, полоскание и промывка в виноделии помогают сложить шансы в пользу хороших парней и против плохих парней. Время, затрачиваемое на винодельческие операции, можно разделить примерно как 40% на предварительную очистку оборудования, 20 % на работу с вином и еще 40 % на последующую очистку. Очаровательно? Нет. Важно? Ещё бы.

Очистка, дезинфекция и стерилизация



В контексте виноделия не все виды очистки одинаковы. Базовая иерархия гигиены состоит из трех уровней:

✓ Очистка: простое применение физического давления и воды, сделанное усердно, поможет избавиться от 99 процентов нежелательных микроскопических тварей.

✓ Дезинфекция: использование очень горячей кипящей воды или пара, а также химического дезинфицирующего средства позволяет удалить микробов на 99,9%.

✓ Стерилизация: все средства дезинфекции, а также полный контроль подачи воздуха (возможно, вакуума) для предотвращения возвращения микробов; почти невозможно в условиях домашней винодельни.

Очистка составляет удивительную часть виноделия. Все поверхности, с которыми виноград, сок или вино соприкасаются, через которые проходят или иным образом сталкиваются, должны быть, по крайней мере, очищены перед использованием и, желательно, продезинфицированы. Микроскопические формы жизни могут быть не такими уж видимыми. Не позволяйте сверканию стеклянного кувшина или блеску металлического предмета вводить вас в заблуждение: все равно очистите его.

Санитарная обработка — привлечение тепла и химических войск — особенно важна для всех этих маленьких уголков, щелей и убежищ микробов, мест, которые трудно вычистить. Когда вино фильтруется, например, единственный способ убедиться, что внутренности насоса и трубок свободны от винных бактерий — это пропустить дезинфицирующий раствор через фильтрующую установку (в этой книге я отмечаю этапы, требующие особого внимания к санитарной обработке, и рассказываю о чистящих средствах в Главе 3).

Дома невозможно держать всё стерильным, или, по крайней мере, хранить что-то стерильное в гараже долгое время. Не беспокойтесь. Уборка и дезинфекция сделают свое дело.



При ваших занятиях уборкой, пожалуйста, пожалуйста не используйте хлорный отбеливатель вблизи с вашей винодельней. Отбеливатель кажется отличным кандидатом на чистку: он удаляет стойкие пятна, и вы можете найти отбеливатель в ближайшем продуктовом магазине. Но когда он вступает в контакт с чем-либо, содержащим фенолы, особенно из дерева — бочками, ящиками, деревянными стеллажами, полками, картоном, даже некоторыми шлангами и насосами — хлор становится анти-чистящим средством, закладывая основу для самого неприятного химического соединения, известного в виде ТХА (2,4,6-трихлоранизол), образующегося в результате взаимодействия хлора и обычных плесеней (речь о пробковой болезни вина – прим. перев.). Поскольку трихлоруксусная кислота может испортить всю вашу винодельню и от нее будет трудно избавиться, полностью избегайте отбеливателя (и других хлорсодержащих чистящих средств). Существует множество хороших альтернатив (см. Главу 3).

Объяснение мифов и использование диоксида серы

Сложная взаимосвязь между диоксидом серы (SO_2) и вином могла бы стать предметом отдельной книги (это не та книга — скажите спасибо). Диоксид серы — один атом серы, связанный с двумя атомами кислорода, — это одно из соединений, которое дрожжи производят во время брожения, и которое также является другом винодела во многих ситуациях.



Пока вы не получили в руки экземпляр " SO_2 для чайников" (и не затаили дыхание в ожидании публикации книги с этим названием), вот несколько кратких фактов об этом соединении, поскольку они имеют отношение к виноделию:

- ✓ SO_2 добавляют в вино в качестве консерванта.
- ✓ Присутствие SO_2 обозначается в виде отметки «содержит сульфиты» на винах, обрабатывавшихся SO_2 .
- ✓ В некоторых ситуациях на винодельне соединение служит дезинфицирующим средством.
- ✓ SO_2 может быть ядовитым при достаточно высоких концентрациях, хотя уровни, используемые в вине, намного ниже этого количества.
- ✓ В умеренных количествах, используемых в домашнем виноделии, SO_2 может вызывать или не вызывать побочных реакций у некоторых людей, употребляющих вино.

Насколько чистое «достаточно чисто»?

Чистое виноделие дает чистое вино — это, конечно, правильно. Но виноделы тоже живые люди, и где-то приходится проводить грань между чистотой и безумием. Конкретные предложения по процедурам очистки и дезинфекции включены в конкретные этапы виноделия в различных главах. Но вот еще несколько общих правил:

✓ Будьте особенно осторожны в процедурах очистки и дезинфекции во время розлива (см. Главу 9), чтобы предотвратить неприятные сюрпризы в бутылке после всей вашей тяжелой работы.

✓ Очистите хотя бы один раз перед использованием всё, что вам потребуется в процессе виноделия.

✓ Мойте оборудование, контейнеры, инструменты и поверхности сразу после их использования; чем дольше вы ждете, тем труднее вам будет потом чистить (и вы даете бактериям шанс открыть магазин).

✓ Периодически дезинфицируйте поверхности, которые нельзя мыть — внутреннюю часть пластиковых труб, внутренности оборудования для фильтрации и розлива. Их также следует промывать дезинфицирующим средством, а затем чистой водой перед каждым использованием.

✓ Всякий раз, когда вы переходите от одной партии вина к другой — отбираете пробы, перемешиваете, измеряете температуру — обязательно промывайте используемые вами инструменты между емкостями, желательно дезинфицирующим раствором, чтобы избежать пересадки микробов.

✓ Больше беспокойтесь об очистке контейнеров и оборудования изнутри — частей, контактирующих с виноградом или вином, — чем снаружи.

SO₂ — постоянная тема для дискуссий в кругах органического и биодинамического земледелия; и это предмет всевозможных страшных городских легенд.

Поскольку SO₂ в различных формах использовался как в домашнем, так и в коммерческом виноделии на нескольких континентах в течение сотен лет, я готов заключить, что он одновременно и безопасен и чрезвычайно полезен. Что касается безопасности, то небольшое количество людей, в основном страдающие астмой, очень плохо реагируют на SO₂, и для них имеет смысл избегать употребления вин, содержащих сульфиты.

С точки зрения полезности SO₂ играет две разные важные роли. Это дезинфицирующее средство для оборудования, бутылок и т. д.; и это антимикробный и антиоксидантный консервант в самом вине. Виноделие без использования диоксида серы возможно и даже модно в некоторых кругах, но это представляет точку зрения меньшинства в мировой винодельческой промышленности. В контексте домашнего виноделия, где потенциальным виноделам не хватает всего модного оборудования и средств контроля, которыми пользуются коммерческие винодельни, исключение SO₂ из технологии означает большой риск. Так что в духе «безопасного домашнего виноделия» диоксид серы

появляется на протяжении всей книги — в нескольких главах, где его использование уместно, и в Приложении D.

Часть II

Фазы и этапы

В этой части...

Виноделие имеет бесконечные вариации; вариантов для винограда, методов, смешивания и стилистических настроек предостаточно. Но остается неумолимая логика: виноград созревает раз в году, и одни ступени, фазы и этапы наступают раньше других. Повара могут приготовить еду на ходу. Но вы не можете передробить виноград до того, как соберете его, или выдержать вино до того, как оно перебродит. Следующие несколько глав подробно описывают универсальные циклы красного и белого виноделия.

Глава 5

Сортировка, дробление и прессование

.....

В этой главе

- ▶ Думаем, прежде чем начинать дробление
 - ▶ Рассматриваем варианты и подходы к дроблению
 - ▶ Отжимаем белый виноград
 - ▶ Настраиваем баланс перед ферментацией
-

После того, как ваш виноград будет доставлен, и до того, как начнется серьезное дело ферментации, необходимо выполнить некоторые важные предварительные действия. Вам нужно немного почистить виноград; измерить базовый химический состав будущего вина — на данном этапе это химический состав сока; возможно, внести некоторые коррективы, чтобы направить брожение в правильное русло; заполучить сок из винограда; и самое главное, вы должны взять паузу и сделать глубокий вдох, прежде чем нырнуть в бассейн.

Что нужно сделать, прежде чем что-либо делать

Вы собираетесь пропустить свой невинный виноград через мясорубку — почти буквально. Его пребывание в дробилке, несомненно, самые травмирующие несколько минут в его жизни. Ладно, вы не то чтобы жестоки, но уважение к вашему винограду обязывает вас немного узнать его, прежде чем разорвать на части.

Расслабляемся

Виноград прекрасно чувствует себя на лозе в жаркую погоду и при ярком солнечном свете, но сразу после сбора урожая правила меняются: ему нужно охладиться. Как бы аккуратно ни был собран урожай, виноград, срезанный с лозы и сложенный друг на друга, начинает выделять сок, и этот сок вступает в контакт с кислородом и любыми микробами, которые могут оказаться в воздухе по соседству. Сразу же начинается целая череда незапрограммированных биохимических авантур, которые только ускорятся во время дробления, удаления гребней и, в случае белых, прессования, и все это задолго до фактического начала брожения.

Вы не можете уберечь свой виноград от контакта с неизвестными элементами, но можете замедлить брание. Ваш лучший инструмент — прохладная температура. Убедитесь, что виноград находится при температуре 60° F (16° C) или даже немного ниже. Если ваш виноград стоял на солнце, поместите его в тень. Если единственное прохладное место находится в помещении, поместите его в помещение. Если вы получаете его в конце дня, когда жарко, сделайте что-нибудь, чтобы охладить его, прежде чем делать что-либо еще.

Сначала думаем, потом дробим

Хорошее виноделие полагается не только на многие часы физической работы, но также и на моменты размышлений, и ваша первая задача — остановиться и подумать: что я пытаюсь сделать с этим виноградом? Это мой шанс создать настоящее вино-блокбастер, или ему просто суждено стать фоновой частью в купаже? Действительно ли я доволен выбранным штаммом дрожжей? Должен ли я разделить это на две партии и использовать два штамма дрожжей? Могу ли я найти способ охладить этот виноград на несколько градусов перед тем, как его передробить? Я действительно доверяю цифрам, которые я получил от производителя о сахаре, кислоте и pH, или я должен повторить тест? (Ознакомьтесь с Главой 3 и разделом «Уточняем цифры» далее в этой главе, чтобы узнать больше о тестировании уровней pH, сахара и кислотности).

Виноград и дрожжи выполняют всю тяжелую работу по изготовлению вина, но их помощники-люди могут направить все в правильном направлении и помочь избежать определенных проблем. Знание своего винограда — откуда он берется, как он выглядит, каков он на вкус, из чего он состоит — является ключом к тому, чтобы подтолкнуть его к максимальному раскрытию своего потенциала.

Если бы вы планировали ужин из индейки, а вместо этого кто-то дал вам полдюжины действительно хороших корнуоллских кур, вы бы максимально использовали то, что у вас было. То же самое касается винограда. Если ваш план состоял в том, чтобы превратить виноград Каберне Совиньон в огромную фруктовую бомбу в стиле Напа, а виноград оказался едва годным к употреблению и терпко кислым, вам нужен новый план. Никакие манипуляции не могут заставить этот виноград дать вино, чуждое его природе; вам нужно подумать о том, чтобы сделать более скромное вино или, может быть, найти что-то более зрелое для купажа. Или, если ваш Каберне пришел с ужасающе высоким значением Brix, что создает риск остановки брожения и сверхвысокого уровня алкоголя, вам, возможно, придется сделать некоторые быстрые математические расчеты, сколько воды нужно добавить, чтобы опустить эту смесь на землю.

Почувствуйте свой виноград. Он не может говорить с вами словами, но он с радостью откроется вашим чувствам — обонянию, зрению, вкусу — и небольшой лабораторной работе. Слушайте их.

Разбираемся с MOG

Цель каждого добросовестного виноградаря — собрать виноград одинаковой зрелости — все грозди в одной точке развития и все ягоды в каждой грозди на одной стадии. Мечта каждого винодела — чтобы фрукты были не только равномерно спелыми, но красивыми и чистыми. Но своеобразное чувство юмора Матери Природы урожай за урожаем развеивает эти фантазии.



Даже если ваш виноград в целом выглядит хорошо, отсортируйте его на предмет отклонений. Выбрасывайте грозди, которые заплесневели, или выглядят так, будто их съели насекомые, или содержат только твердый сморщенный изюм. Если поражена только половина грозди, разрежьте её пополам и выбросьте плохую часть. Не удивляйтесь, обнаружив подозрительно зеленую гроздь среди темно-красного винограда; бедняжка, вероятно, получила слишком много тени и, вероятно, на вкус похожа на болгарский перец. Солнечный ожог на белом винограде выглядит именно так, как вы думаете — выбросьте его.

Тщательная сортировка должна исключить лишь небольшую часть фруктов, жертва, которая стоит того для качества вина и предотвращения странных ароматов в будущем.

Сортировка фруктов также дает вам возможность попрактиковаться в использовании одного из тех крутых терминов из мира вина: MOG (произносится мауг) для материала, не являющегося виноградом ("Matter other than grapes" (MOG) — материал, не являющийся виноградом, включает посторонние предметы, содержащиеся в собранном винограде при доставке на винодельню. MOG включает листья виноградной лозы, черешки, побеги, камни и т.д. — прим. перев.). Вы планировали делать вино из винограда, верно? Так зачем же делать его из виноградных листьев, случайных оберток от жевательной резинки или насекомых? Этот MOG и многое другое может прибыть вместе с вашим виноградом. Избавьтесь от этого. Виноградные листья довольно легко заметить; с насекомыми ситуация жестче (по крайней мере, насекомые — верный признак того, что виноградник не был густо засыпан пестицидами). По правде говоря, очень, очень немногие вина, коммерческие или иные, полностью вегетарианские; ошибки уходят с опытом. Старайтесь.

Если в вашем винограде много MOG, разложите его на столе и отделите хорошие материалы от плохих. Если ваш виноград чистый и в нём лишь случайные листья, вы можете очистить его в дробилке.

Уточняем цифры

Для создания хорошего вина не требуется докторская степень по аналитической химии; для этого даже не нужно знать, как читать эти проволочные диаграммы,

которые химики используют для описания своего субмикроскопического мира. Но для этого требуется знание нескольких базовых сведений о том, как готовится ваш сок или вино, — немного химии вина. Пренебрегать этой частью, потому что это слишком хлопотно, — все равно, что печь в духовке без регулятора температуры: все может получиться или просто великолепно, или ваш пирог может подгореть.

Три основных числа — процентное содержание сахара/алкоголя, рН и общая кислотность — снова и снова встречаются в этой книге, начиная с того момента, когда появляется ваш виноград. Эти цифры могут быть получены от вашего поставщика, или вам может потребоваться проверить их самостоятельно, как только у вас появится немного сока для работы.

Сахар и алкоголь

Первое число, которое вам нужно, и которое, несомненно, предоставит ваш поставщик винограда, — это уровень сахара, выраженный в градусах Брикс — по сути, процент сахара по весу в виноградном соке (технически шкала Брикс измеряет удельный вес — плотность жидкости по отношению к плотности воды, которая имеет значение 1 — и затем превращает это значение в процент сахара).

Уровень Брикс партии винограда является очень грубой мерой его зрелости; шероховатость возникает из-за того, что накопление сахара в винограде не всегда совпадает с накоплением вкуса. Например, всплеск тепла во время сбора урожая может привести к резкому повышению Брикс, ни на йоту не изменив профиль вкуса; или долгий прохладный конец вегетационного периода может дать виноград с полной вкусовой зрелостью и гораздо меньшим количеством сахара.

Брикс измеряется двумя способами:

✓ На винограднике виноградары используют прибор под названием рефрактометр; сок из ягод выдавливается на один конец, исследователь смотрит через другой конец, и преломление света сахаром дает показания по визуальной шкале Брикс.

✓ В домашней винной лаборатории вы измеряете сок по шкале Брикс ареометром. Плавающая колбочка, откалиброванная по шкале Брикс и потенциальным спиртовым шкалам, помещается в цилиндр с соком, а числа на уровне поверхности являются показаниями для этого конкретного сока (если вам интересно, в Главе 6 есть изображение ареометра).

Ни один из методов не является сверхточным; и оба результата теста заслуживают внимания.



Вы не можете просто предположить, что ваш виноград содержит нужное количество сахара: вы должны его измерить, и в результате вы можете переосмыслить свои цели виноделия. Для более новых динамичных

сортов винограда измерение может быть сложным; отбор проб здоровых ягод дает одно показание, но включение изюмного винограда, который может иметь 40° Brix, даст гораздо более высокое истинное число.

Если числа для вашего винограда выходят за рамки традиционных диапазонов (как объяснено в следующем разделе), обратитесь к разделу «Добавление, удаление и изменение» далее в этой главе.

Измерение Брикс у белого винограда

Грубое правило преобразования сахара в спирт состоит в том, что 1 градус Брикс сахара дает 0,55% этанола в полностью сухом вине; Таким образом, в диапазоне от 20° до 24° Brix получаются вина с содержанием алкоголя от 11 до 13,2%. У всех правил есть исключения, но это примерное соотношение белого винограда и вина.

Нормальный диапазон для белого винограда, выращиваемого в Северной Америке, составляет где-то между 20° и 24° Брикс, хотя у спелого винограда, выращенного в холодном климате, он может быть ниже, а многие высококачественные сорта теплого климата могут иметь более высокие значения. Белый виноград, предназначенный для игристых вин, обычно собирают в недозрелом возрасте, а виноград для сладких десертных вин может иметь значение 40°.

Для красных берем выше

Красный виноград немного слаще белого. Обычный диапазон Брикс составляет от 22° до 25°; содержание алкоголя от чуть более 12 процентов до почти 14 процентов. Красный виноград для игристых вин, как и белый, собирают с гораздо более низким содержанием сахара.

Было бы точнее сказать, что эти диапазоны использовались раньше. В последнее десятилетие, особенно в Калифорнии, цены на сахар и алкоголь всё росли, росли, росли. Большая часть калифорнийского Шардоне собирается при таком уровне сахара, при котором содержание алкоголя в вине превышает 14 процентов; высококачественные Каберне Совиньон, Сира и Зинфандель обычно дают более 15 процентов. Объяснения этой тенденции варьируются от власти некоторых критиков, которые любят выдающиеся вина, до ранних последствий глобального потепления. Некоторым нравятся эти крепкие вина, некоторые отказались от них в пользу более скромных вин Старого Света. Я воздержусь от всей этой дискуссии (на данный момент). Имейте в виду, что высокий уровень сахара может быть чересчур хорошим для качественного вина.

Незаменимый pH

Самое важное число, которое вам нужно, — это pH вашего сока. Я не хочу показаться слишком навязчивым, но от этого числа может зависеть судьба вашего вина, потому что чрезмерно высокий pH может сделать ваше вино уязвимым для всех видов менее аппетитных микробных мародеров — и сделать его вкус отстойным.



На вашей винодельне измерение pH достаточно важно, и вы должны проводить его достаточно часто — несколько раз за всю жизнь вина — чтобы сделать покупку портативного pH-метра — менее 100 долларов США — мудрым решением.



Значение pH измеряет, где находится конкретный раствор на шкале, которая простирается от крайней кислотности (значение 0) до крайней щелочности (14). Вода, не считающаяся ни кислотной, ни щелочной, имеет 7 баллов. Под капотом (американизм, означает "то, что скрыто от глаз" — прим. перев.) измеряется сила ионов водорода; думайте об этом как об обратном измерении кислотности — чем ниже pH, тем более кислый сок/вино; чем выше pH, тем менее кислый.

Нормальный pH вина колеблется где-то от 3,0 до 4,0, и эти десятые доли pH имеют большое значение. Терпкие, высококислотные белые могут иметь pH 3,1 или 3,2, иногда даже 2,9. Высококачественные красные сорта набирают что-то вроде 3,5 или 3,6, а в наши дни, с очень спелым виноградом с высоким содержанием алкоголя, pH красных может достигать 3,8 или выше. Уровни в этом повышенном диапазоне являются предупреждающими флажками, а не почетными знаками.

pH имеет решающее значение по двум причинам, и это важно знать:

✓ Чем выше pH, тем счастливее организмы, которые могут испортить ваше вино. Ваше вино с pH 3,9 — это чашка Петри, в которой растут крошечные микробы, которые вам в вине не нужны.

Стандартный способ борьбы с этими тварями — добавление диоксида серы (SO_2); но с повышением pH количество SO_2 , необходимое для работы, тоже возрастает, и не линейно. Количество SO_2 , необходимое для микробиологического контроля вина при pH 3,7, почти в три раза превышает количество, необходимое при pH 3,3; при 3,8 оно выше почти в четыре раза. И к тому же это не значит, что оно будет эффективным. На самом деле в этом диапазоне добавление больших доз SO_2 является скорее признаком отчаяния, чем стратегией борьбы с микробами. Намного лучше снизить уровень pH, чем лечить его последствия.

✓ Высокий уровень pH снижает как вкус, так и цвет. Вкус становится тусклым и плоским, из-за чего вино кажется водянистым; интенсивность цвета, особенно у красных вин, уменьшается, и вино теряет свой яркий вид.

Переломный момент для pH находится где-то в районе 3,5-3,6. Кроме того, начинает меняться химия, влияющая на всё, от скорости определенных реакций до популяций микробов. Если pH вашего сока превышает 3,5, см. раздел «Добавление, удаление и изменение» далее в этой главе.

Общая кислотность (и ее части)

Винный виноград содержит множество кислотных соединений, некоторые из которых легко измерить, а некоторые из них являются кислыми только в том смысле, как это может подразумевать химик.

Двумя наиболее распространенными кислотами являются винная, самый крупный компонент и характерная кислота винограда, и яблочная, также часто встречающаяся в яблоках. Вместе с некоторыми второстепенными партнерами эти элементы в сумме составляют ТК — титруемую (измеримую) общую кислотность.

Когда придет ваш виноград, вы должны получить показания ТК от производителя или поставщика. Вы также можете проверить ТК дома либо с помощью тестовых наборов, либо с помощью калиброванных добавок гидроксида натрия и рН-метра с проведением небольших расчетов (более подробно я рассказываю об этом в Главе 3). Так или иначе, но получить этот параметр. Если ТК выходит за пределы допустимого диапазона, ознакомьтесь с разделом «Добавление, удаление и изменение» чуть дальше в этой главе.

Хотя наиболее важным аспектом кислотности в вине является ощущение её на вкус и то, как она способствует (или нет) балансу во рту, важной информацией для винодела также являются цифровые параметры.

Логика кислотности кажется достаточно простой: больше кислоты, больше кислинка, меньше кислоты, меньше кислинка. О, если бы все было так просто. Кислотность в цифрах может совпадать или не совпадать с воспринимаемой кислотностью. Вино, которое я считаю хорошо сбалансированным, может заставить вас кричать от боли из-за уровня кислоты; вино с численно высокой кислотностью в сочетании с некоторым остаточным сахаром может вообще не иметь кислого вкуса. Виноделам приходится иметь дело с кислотностью в обоих её измерениях: граммах на литр и кислинки при глотке.



Приблизительные значения ТК для белых — как виноградных, так и готовых вин — находятся в диапазоне от 6 до 8 граммов на литр; для красных от 5 до 7 граммов на литр. Ниже этих уровней вкус вина может быть плоским и невыразительным, а также, вероятно, иметь высокий рН; выше этих диапазонов вина могут показаться слишком кислыми и жесткими, и их нужно немного с чем-то смешать или даже снизить кислотность.

Помимо общей кислотности, полезной информацией является разбивка на то, какая часть кислотности является винной, а какая яблочной. Яблочная кислота является активным ингредиентом — наряду с некоторыми бактериями — в процессе яблочно-молочного брожения, что может значительно изменить воспринимаемую кислотность вина. Чем больше яблочной кислоты в вашем соке, тем больше будет потенциальный эффект от яблочно-молочного брожения, и чем раньше вы это

узнаете, тем лучше (подробнее обо всем этом в Главе 7). Недорогие наборы для определения яблочной кислоты можно приобрести в винодельческих магазинах и у поставщиков в Интернете.

Дробление, деликатное и не очень

Каким бы великолепным ни был ваш виноград, какими бы образцовыми ни были его базовые химические показатели для вина, ваша обязанность состоит в том, чтобы его передробить. То, что виноградари называют урожаем, виноделы называют "давкой", а без давки нет вина.

Дробление не означает измельчение или превращение в однородную смесь; вы не делаете колбасу. В коммерческой виноделии, как для белых, так и для красных вин, существует тенденция к очень деликатному обращению с виноградом по мере его поступления, с минимальным разрывом кожицы во время дробления и сохранением отдельных ягод винограда как можно более неповрежденными. Да, вы должны их передробить; но делайте это нежно.

Стандартное дробление

В стандартном сценарии дробление винограда включает два отдельных процесса — дробление и удаление гребней — выполняемых за одну непрерывную операцию:

- ✓ Целые грозди винограда попадают в бункер/питатель, как показано на рис. 5-1.
- ✓ Вращающийся шнек проталкивает виноград к щели над парой роликов
- ✓ Лопасты толкают грозди вниз через щель между валками, раздавливающими большую часть кожуры винограда.
- ✓ Сочащиеся грозди падают на другой вращающийся стержень, усеянный лопастями или спицами.
- ✓ Вращающиеся лопасти сбивают отдельные виноградины с гребней, и они падают через отверстия в решетке в контейнер.
- ✓ Грозди, лишенные ягод, зацепляются за лопасти и выбрасываются с другого конца дробилки.

Рисунок 5-1:

Целые грозди винограда
пропускаются
через дробилку



Дизайн этих машин, хоть для домашнего, хоть для промышленного использования, весьма оригинален. Домашние дробилки бывают как ручными, так и моторизованными. Модели с ручным приводом дешевле и веселее, поскольку обеспечивают прямую связь между вашими бицепсами и виноградом. Однако если вы давите много винограда, вращение рукоятки в течение нескольких часов может оказаться более «весёлым», чем вам нужно.

Несмотря на то, что операция называется дроблением, обычно суть дела заключается в удалении гребней. После того, как ягоды винограда отделяются от плодоножек и падают друг на друга, они сами начинают выделять сок под действием своего веса. Многие виноделы регулируют расстояние между валками на своих дробилках (если это возможно), чтобы установить их как можно дальше друг от друга, расширяя щель и обращаясь с виноградом более осторожно. Некоторые модели крутого коммерческого оборудования полностью отказываются от дробления, просто удаляя подобные драгоценным камням ягоды с гребней.



Управлять дробилкой может один человек, но гораздо лучше работать вдвоем: один будет загружать виноград, а другой будет запускать и управлять оборудованием. Привожу несколько советов по дроблению:

✓ Заранее тщательно очистите дробилку; это оборудование содержит много укрытий для плесени и микробов, которые не нужны вашему вину (я говорю о санитарии в Главе 4).

✓ Поместите дробилку сверху на большой пластиковый ферментер (по сути, большой таз), чтобы ягоды падали в удобную емкость, которая также может быть местом их ферментации. Если дробилка слишком длинная, используйте два ферментера рядом и закройте все щели между ними пластиковой пленкой.

✓ В конце дробилки, в месте выхода гребней, поместите контейнер для сбора и облегчения их утилизации.

✓ Когда каждый ящик с виноградом поднимается и готовится к засыпке в бункер, найдите время, чтобы вытащить все оставшиеся MOG (материалы, не являющиеся виноградом) или необычные грозди, прежде чем они войдут в контакт с оборудованием.



✓ Не подносите руки к роликам во время вращения дробилки. Если вам нужно что-то достать, выключите технику и поберегите пальцы, чтобы было чем держать бокалы.

✓ Если скопление гребней начинает забивать механизм, остановитесь, снимите крышку и вытащите их вручную.

✓ Когда вы закончите, немедленно очистите дробилку изнутри и снаружи, между валками и под крышкой; не позволяйте липкому виноградному соку превратиться в уксус, который вам точно не понадобится в вашей следующей партии вина.

Держите измельченный белый виноград прохладным и желательно накрытым, пока он не попадет в пресс. Измельченный красный виноград помещают в любой сосуд, в

котором он будет ферментироваться и который должен иметь крышку (для защиты от плодовых мушек и блуждающих микробов) и место для слоя углекислого газа для минимизации порчи.



Гребни красного винограда хороши для компостирования; но гребни от белого винограда, возможно, надо сохранить; они могут понадобиться вам в ближайшее время, чтобы помочь при прессовании.

Варианты без дробления

Время от времени виноделы не пропускают часть партии винограда через дробилку и переходят к следующему этапу, сохраняя ягоды в целости и сохранности. Эти варианты немного рискованны для вашего первого вина, но они заслуживают краткого обзора.

Пожалуйста, потопчи меня

Я гарантирую, что как только вы начнете говорить людям, что делаете свое собственное вино, они спросят: «О, так ты топчешь виноград на подъездной дорожке?» Даже в наш высокотехнологизированный век люди, кажется, рождаются с ассоциацией между виноделием и силой ног.

Зерно истины в этой связи состоит в том, что давка ногами на самом деле была стандартной техникой на протяжении сотен, а может быть, и тысяч лет. И оказывается, что человеческая нога — потрясающий инструмент для дробления и разминания винограда; она давит с достаточной силой, чтобы выполнить работу, а плоть намного мягче и нежнее, чем промышленная нержавеющая сталь. Можно допустить, учитывая возникающие вопросы по санитарии, что сила ног является отличной альтернативой машинному дроблению.

Единственное место, где в коммерческом виноделии до сих пор практикуется этот пережиток, находится в Португалии, главным образом, в долине Дору, где производят классические портвейны и восхитительные сухие красные вина. Там топтание ногами по-прежнему является нормой, практикуемой самыми престижными производителями как для первоначального измельчения винограда, так и в качестве инструмента при разбивании шапки или перекачки во время ферментации. Идя в ногу со временем, последний писк в этой освященной веками традиции — шагающий робот, механизированный топтун, который заменил настоящие человеческие конечности пластиковыми «ступнями» — и никогда не просит перерыва.

Для изготовления некоторых стилей красного вина виноделы используют целые, не передробленные ягоды, снятые с гребней; другие полагаются на целые грозди винограда — без дробления и удаления гребней — помещают на дно ферментера под измельченный виноград и сок. В любом случае неповрежденные ягоды на дне ферментируются по-другому, что называется углекислотной мацерацией; ферментация происходит внутри ягоды, без дрожжей, а не снаружи, в соке/виноградной мезге, в результате чего получается более округлое и мягкое вино.

Наличие же гребней может добавить структуру и танин (подробнее об углекислотной мацерации в Главе 10).

Для белого винограда многие виноделы пропускают стадию дробления и удаления гребней и переходят непосредственно к прессованию. Это не только позволяет сэкономить на одной операции, но и сокращает время, в течение которого сок контактирует с разорванной кожицей, а также с кислородом, что, по некоторым утверждениям, дает более чистые и яркие вина. Для отжима такого винограда с гроздьями требуется мембранный пресс, что является шагом вперед по сравнению со стандартным домашним корзиночным прессом (перейдите к Главе 16, чтобы узнать больше о белом винограде).

Прессуем белые

Белый виноград обычно проходит путь от гребнеотделения и дробления до прессования, процесса отделения сока и подготовки его к ферментации как можно скорее. Измельченный красный виноград сбрасывается с кожурой, семенами и мякотью, а прессуется только после того, как ферментация (по крайней мере, почти) завершена.

Процедуры прессования для обоих случаев схожи, с одним ключевым отличием: белый виноград выходит из дробилки в основном твердым и мясистым и для полноценного отжима его необходимо перемешать с гребнями; ферментированный же красный в помощи не нуждается.

В стандартном случае при домашнем прессовании используется корзиночный пресс. Сочавшийся виноград зачерпывается полным ведром и сбрасывается в пресс; деревянные или металлические планки или сетка удерживают кожицу и семена внутри пресса, в то время как сок течет через щели или отверстия в ведро, накапливающее сок. В процессе отжима деревянные пластины посредством храпового механизма создают давление, выжимая из винограда больше сока.

Одна из замечательных особенностей ручных корзиночных прессов заключается в том, что вы, вероятно, не сможете приложить чрезмерно большое усилие, что предотвратит извлечение резких соединений и ароматов, которые вам в вине не нужны.



Основные этапы прессования измельчённого белого винограда выглядят следующим образом:

1. Убедитесь, что все части пресса, соприкасающиеся с виноградом и соком, максимально чистые.

Промойте и хорошо очистите металлическую основу, деревянные бруски, деревянные полумесяцы, которые кладутся поверх винограда, и центральный стержень, на котором смонтирован храповик.

2. Установите основной металлический остов на ровную поверхность или на пол и соберите пресс:

На рис. 5-2 показан пресс в разобранном виде и его части.

- Закрепите вертикально стержень храповика большой гайкой под основанием пресса.

- Поставьте половинки корзины на основание по центру вокруг стержня храповика.

- Вставьте короткие металлические штифты в кронштейны на наружной стороне половинок корзины, скрепив их вместе.



Убедитесь, что сок может стекать к желобу в основании и далее в сборное ведро.

3. Поместите ведро под край желоба в основании пресса и наденьте на ведро мелкаячеистое сито, чтобы отделить семена и кожицу от сока.

4. Зачерпывая виноград вместе с соком, засыпайте его в пресс, чередуя слои винограда со слоями гребней, отделенных от ягод еще в дробилке; для белого винограда это важно.

Гребни разрыхляют массу винограда, и в результате вы получаете больше сока.

5. Соберите детали, посредством которых осуществляется отжим:

- Поместите два деревянных полумесяца поверх влажного винограда так, чтобы они соединились друг с другом в круг, и слегка нажмите рукой, чтобы они прочно встали на место.



Рисунок 5-2:
Пресс в разобранном виде.

- Поместите один или несколько слоев деревянных брусков поверх полумесяцев, приподняв стопку по крайней мере на 5 дюймов (13 сантиметров) над краями планок корзины.

- Навинтите хrapовик на верхнюю часть стержня и закрутите его, пока он не упрется в деревянные блоки.

- Вставьте два трапецевидных металлических штифта в хrapовик, остриями вниз в соответствующие гнезда (см. Рисунок 5-2), вставьте в хrapовик ручку.

6. Делая медленные, равномерные движения вперед и назад, перемещайте хrapовик вниз, увеличивая давление на ягоды и выдавливая больше сока в ведро.

На рис. 5-3 показана работа храповика.

Рисунок 5-3:

Много рук делают отжим
(немного) легче



7. Держите под контролем поток сока; когда ведро заполнится более чем наполовину, прекратите давление, подождите, пока поток не замедлится, затем вытащите ведро и подставьте другое.

Вылейте ведро сока в емкость для хранения — скорее всего, в пустую чистую бутыл.

8. Повторяйте шаги 6 и 7 до тех пор, пока поток сока не уменьшится до едва заметной струйки, а продолжение работы храповым механизмом станет довольно трудным.

9. Разверните два штифта в гнездах храповика в противоположном направлении и несколькими движениями рукоятки вперед-назад переместите храповик вверх.

10. Выньте блоки и полумесяцы, снимите штифты, соединяющие половинки корзины, размонтируйте корзину и удалите оставшийся жмых в виде твердой виноградной лепешки.

11. Разберите все и очистите перед хранением.

Как именно это работает, зависит от размера вашего пресса и объема вашего винограда. Вам может понадобиться несколько слоев деревянных блоков, чтобы получить нужное давление; у вас может быть такая маленькая партия винограда, что вы можете просто залить ее в пресс, вставить полумесяцы и встать на них, оказывая давление по старинке. Или у вас может быть больший объем винограда, чем может

вместить ваш пресс, поэтому вам, возможно, придется остановиться после завершения одного цикла прессования, разъединить корзину пресса, удалить отпрессованные ягоды и начать сначала.



Сразу после отжима перелейте сок в чистую тару — скорее всего, в одну или несколько бутылей или в небольшой бак из нержавеющей стали. Даже белый сок, предназначенный для бочкового брожения, следует оставить на ночь в стеклянных или нержавеющей емкостях. Защитите сок от воздействия кислорода с помощью углекислого газа и бродительных затворов.



Ваш белый виноградный сок не будет приятным на вид. Свежевыжатый сок не похож на чистое, прозрачное вино или на яблочный сок из магазина; это больше похоже на гороховый суп, слегка зеленовато-коричневатый, липко-сладкий, как непрозрачный смузи. Не волнуйтесь; как только начнется брожение, он будет выглядеть еще хуже.

Добавление, удаление и изменение

После того, как вы превратите белый виноград в сок или красный виноград в сусло — смесь потрескавшихся ягод винограда и розоватого сока — вам нужно подготовить это сырье для ферментации. Если вы еще не получили базовые химические показатели сока, проведите тестирование прямо сейчас (информацию о том, какие измерения следует проводить, см. в разделе «Уточняем цифры» ранее в этой главе).



Ваш сок может быть в порядке. Однако велика вероятность, что ваш сок и/или виноград нуждаются в небольшой доработке перед началом ферментации, и чем раньше, тем лучше. Если сок/вино не сбалансированы — слишком много или слишком мало кислоты, пугающе высокий или низкий уровень Брикс — быстрое исправление проще и менее агрессивно, чем ожидание. Чем дольше вы ждете, тем сложнее будет становиться проблема и тем больше усилий вам потребуется для ее исправления.

Все предлагаемые добавки и обработки в этом разделе подразумевают, что вы рассуждаете о вашем винограде в его жидкой форме в галлонах или литрах, а не в фунтах или килограммах. После того, как белый виноград раздавлен и отжат, это очевидно. Но для красных дозировка основана на потенциальном объеме вина, которое выйдет в конце ферментации, даже если сок в основном все еще прячется в винограде.



Эмпирическое правило: из 100 фунтов (45 кг) белого винограда должно получиться около 6 галлонов (23 литра) сока/вина; такое же количество красного винограда должно дать около 7 галлонов (26 литров). Эти коэффициенты не так высоки, как у коммерческих виноделен, но у вас нет

их оборудования.

Различные вещества, которые вы используете для добавления, удаления и изменения, легко доступны либо в местном продуктовом магазине, либо в винодельческих и пивоваренных магазинах.

Передайте сахар, пожалуйста

Самый элементарный параметр из показателей сока — это уровень сахара, в идеале где-то около 20 градусов по шкале Брикс для белых и около 24 для красных. Если тесты вашего сока выходят далеко за пределы этого диапазона, а виноград все еще кажется здоровым и ароматным, немного сахара или немного воды могут всё исправить. Виноград с необычно низким значением Брикс, вероятно, будет довольно кислым, в результате чего вино может быть жидким и вяжущим. В наши дни в более теплом климате все чаще встречается виноград с чрезмерно высоким содержанием сахара; его может быть трудно успешно сбродить, и из него могут получиться крепкие алкогольные вина. Устраните эти проблемы в первый же день.

Подслащивание

В винном мире добавление сахара известно как шапталлизация, в честь французского министра, который первым разрешил эту практику в винах своей страны.

Рекомендуется использовать гранулированный белый тростниковый сахар. Растворите сахар в достаточном количестве теплой/горячей воды (90°F/32°C), или в достаточном количестве теплого/горячего вина. Приблизительное соотношение жидкости и сахара - два к одному. Ни один из этих методов не является безошибочным: в одном случае вы разбавляете вино, а в другом варите сок. Но эти небольшие фальсификации в итоге улучшают баланс готового вина. В Таблице 5-1 показано количество сахара, необходимое для повышения процентного содержания в увеличивающемся порядке.

Таблица 5-1			Регулировка сахара		
Желаемый % увеличения сахара		Граммов для добавления на литр		Унций для добавления на галлон	
0,25		2,5		0,33	
0,50		5,0		0,66	
0,75		7,5		0,99	
1,00		10,0		1,33	
2,00		20,0		2,65	
3,00		30,0		3,97	

После добавления растворенного сахара к соку или дробленому винограду тщательно всё перемешайте. Дайте соку отдохнуть в течение часа, чтобы весь сахар растворился в жидкости, а затем снова проверьте показатель Брикс с помощью ареометра, чтобы убедиться, что вы достигли желаемого уровня сахара.

Снижение уровня сахара путем добавления воды.

Когда уровень сахара безумно высок — Брикс достигает 26° и выше — решение состоит в том, чтобы добавить воду. Когда-то добавление воды при коммерческом виноделии было незаконным, по крайней мере, в Соединенных Штатах, но винодельни все равно часто прибегали к «промыванию своих емкостей»; в настоящее время разбавление водой является обычной практикой для винограда с высоким показателем Брикс.

Экстремальные уровни сахара часто являются результатом испарения воды из винограда перед сбором урожая, поэтому вы можете думать о разбавлении сока как о восстановлении воды, которая в любом случае должна была там быть. Или подумайте об этом как о присоединении к гордой традиции превращать воду в вино — вроде того.



Хороший способ свести к минимуму разбавляющий эффект воды на красный виноград — это рассчитать, сколько воды вам понадобится, отделить это количество сока из винограда и использовать его для приготовления розового вина, а затем на место отобранного сока добавить к винограду воду. В результате красная кожура будет плавать в том же объеме жидкости, который вы получили в самом начале, а не больше, просто с более низким уровнем сахара. А если вы отожмете этот сок сразу после дробления, потеря цвета будет минимальна.

Чтобы рассчитать количество воды для добавления, используйте следующий алгоритм:

1. Разделите текущее значение Брикс (ТБ) на желаемое или целевое значение Br_{ix} (ЦБ), чтобы получить значение коэффициента регидратации (КР) больше 1:

$$(ТБ \div ЦБ = КР)$$

2. Умножьте текущий объем (ТО) сока (или предполагаемый объем жидкости из раздавленного винограда) на коэффициент регидратации, чтобы получить целевой объем (ЦО):

$$(ТО \times КР = ЦО)$$

3. Вычтите текущий объем из целевого объема, чтобы получить необходимое количество добавляемой воды (ДобВ):



Используйте чистую, прозрачную воду, а не воду, которая пахнет внутренностью вашего садового шланга или сильно хлорирована; Лучше всего подойдет дистиллированная вода из продуктового магазина. Вода также должна быть подкисленной, поэтому вам нужно добавить достаточное количество винной кислоты, чтобы довести рН — который для воды составляет около 7,0 — до винного диапазона — от 3,0 до 4,0. Добавление кислоты должно составлять около 7 граммов на литр воды (или 0,9 унции на галлон); тщательно растворите кислоту в воде перед добавлением в сок. Хорошо перемешайте воду с соком/виноградом, затем повторите тест с помощью ареометра, чтобы проверить новый показатель Брикс.

Регулируем кислотность

Большинство сортов винограда из солнечной Калифорнии, белых или красных, имеют недостаточную кислотность для сбалансированного вина, поэтому добавление кислоты является обычным делом при подготовке сусла к брожению. В более прохладных частях Северной Америки значение кислоты может попасть прямо в цель, а некоторые сорта винограда могут быть собраны даже с избытком кислоты. Во всех случаях внимательно следите за уровнем кислотности (и её эквивалентом в рН) и при необходимости корректируйте перед ферментацией.

В идеале общая кислотность (ТК) для белого сока должна быть в диапазоне от 6 до 8 граммов на литр, а рН должен быть между 3,1 и 3,4. Для красных ТК обычно должна составлять от 5 до 7 граммов на литр и рН 3,6 или ниже. В любом случае, если это немного не так, ничего страшного. Но если у вас ТК 4 грамма на литр и рН 3,9, приступайте к работе.

Для увеличения кислотности вычисления просты: вычтите свое текущее значение из желаемого, умножьте на объем сока и добавьте кислоту. Если ваши 10 галлонов сока (38 литров) содержат 4,5 грамма на литр, и вы хотите увеличить его до 5,5 граммов на литр, добавьте 38 граммов винной кислоты.



Добавление кислоты с целью снижения рН не так просто. Теоретически добавление 1 грамма кислоты на 1 литр виноградного сока (или 0,13 унции на один галлон) должно снизить рН на 0,15. По этой формуле для снижения рН 10 галлонов (38 литров) сока с рН 3,8 до рН 3,5 потребуется 2,7 унции (76 граммов) винной кислоты. На самом деле результат добавления может быть разным, потому что помимо измеримой кислотности на рН влияют и другие элементы. Начните с теоретической дозировки; несколько часов спустя проверьте реальные результаты.

Вы можете добавить кислоту в виде смеси кислот, содержащей комбинацию винной, яблочной и лимонной кислот, или в виде чистой винной кислоты. Смеси несколько мягче для вкусовых рецепторов; винная кислота наиболее эффективна для снижения pH.

Сухие кислоты лучше всего растворяются в теплой или горячей (90°F/32°C) воде или вине, примерно три части жидкости на одну часть кристаллов кислоты. Тщательно перемешайте сок после добавления и через час повторно протестируйте pH и ТК, чтобы проверить изменения.

Слегка повышенная кислотность перед ферментацией не является проблемой. ТК обычно немного падает во время первичного брожения; затем ещё немного во время яблочно-молочного брожения и последний раз, если вино проходит холодную стабилизацию (объяснено в Главе 9). Слегка кисловатые вина можно купажировать, чтобы сгладить острые углы; некоторые сорта винограда (в том числе многие франко-американские гибриды) достигают баланса за счет сохранения сахара, а не снижения кислотности. Избыточная кислотность, которая не позаботилась о себе сама, лучше всего устраняется, когда вино завершило ферментацию и достигло нового уровня кислотности. Чрезвычайно высокую кислотность, как и высокое содержание сахара, можно исправить добавлением воды, но в результате вино, вероятно, будет довольно жидким. Снижение кислотности после ферментации описано в Главе 7.

Боремся с микробами с помощью SO₂

Помимо балансировки вашего сока/винограда, я настоятельно рекомендую в качестве универсальной превентивной меры первоначальное небольшое добавление диоксида серы (SO₂). Диоксид серы в умеренных количествах не влияет на активность дрожжей — даже на большинство «диких» штаммов дрожжей, которые могут болтаться в вашем гараже.

Но это заметно снижает количество бактерий в вашем соке, т.к. на этом этапе виноделия бактерии бесполезны и могут привести к порче. Эффект от этого первоначального добавления SO₂ исчезнет или будет нейтрализован во время ферментации.

Стандартная профилактическая дозировка SO₂ составляет от 25 до 50 частей на миллион (ppm). При использовании сухого метабисульфита калия используемые веса настолько малы, что единственный разумный способ говорить о них - в граммах, а не в унциях. На 1 галлон сока (3,8 литра) от 25 до 50 частей на миллион соответствует от 0,16 до 0,33 грамма (подробнее о добавках и измерениях SO₂ см. Приложение D). Для 10 галлонов (38 литров) 2 граммов будет достаточно. Растворите метабисульфит калия в небольшом количестве прохладной воды, добавьте и тщательно перемешайте.

Вносим бесчисленные ферменты

В постоянном поиске совершенствования вина виноделы, исследователи-энологи и поставщики продукции создали огромное количество добавок. Эти продукты призваны исправить тот или иной предполагаемый недостаток винограда или усилить ту или иную желаемую характеристику. Наиболее распространенными добавками для ферментации являются пектиновые ферменты, которые помогают расщеплять виноградную мезгу и увеличивать выхода сока; стабилизаторы цвета, которые могут помочь связать пигменты кожуры с другими соединениями и предотвратить их выпадение в осадок из вина; и дубильные вещества, полученные либо из винограда, либо из дуба, которые могут улучшить структуру конечного вина и противодействовать потенциальному окислению во время ферментации.



Моя настоятельная рекомендация для ваших первых нескольких партий вина: не заморачивайтесь с добавками; используйте их, когда вам нужно решить реальную проблему, а не из-за гипотетического сценария поставщика.

Я предлагаю использовать одну из добавок перед ферментацией в виде лизоцима, ферментативного продукта, получаемого из яичных белков, который помогает подавлять молочнокислые бактерии — организмов, питающихся виноградным соком или вином и производящих, среди прочего, молочную кислоту. Большинство этих бактерий вам не друзья. До и во время первичного брожения вам не нужны эти микроорганизмы, даже если они вам понадобятся для успешного яблочно-молочного брожения позже. Добавление около 100 частей на миллион лизоцима (1 грамм на каждые 10 литров или 2,5 галлона), растворенного в прохладной воде, является хорошей предосторожностью.

Глава 6

Позвольте дрожжам делать свое дело: ферментация

.....

В этой главе

- ▶ Выбор, подготовка и подкормка дрожжей
 - ▶ Мониторинг и контроль ферментации
 - ▶ Разбивание шапки и отжим красных
 - ▶ Устранение проблем при ферментации
-

Изготовление бутылки вина от начала до конца может занять шесть месяцев или даже год, но все зависит от того, что происходит в течение недели или двух при ферментации — периода, в течение которого дрожжи извлекают из винограда и кожуры все вкусовые, ароматические и текстурные вкусоности и превращают сахар в спирт.

Ферментация может быть быстрой и бурной; пощёлкивание, потрескивание, бульканье газов, выходящих из винограда или сока, могут быть достаточно громкими; аромат может распространиться на целый квартал. Белые вина при брожении приобретают странный зеленоватый цвет и образуют шапку из пены; они выглядят как кастрюля с испорченным гороховым супом. Но не волнуйтесь — это просто дрожжи за работой. Представление, которое разыгрывают эти крошечные микробы, создающие такой огромный переполох, поистине потрясающе.

Секрет виноделия: дрожжи, полезный гриб

Эта идея может показаться унижительной, но смиритесь с ней: успех или неудача вашего домашнего винодельческого проекта гораздо больше зависит от одноклеточного гриба, чем от вас. Вот что такое дрожжи — единственный и неповторимый одноклеточный гриб во вселенной; без его чудодейственных свойств не было бы вина.

Виноград превращался в вино на протяжении тысячелетий благодаря каким-то дрожжам, блуждавшим вокруг, задолго до того, как Луи Пастер в начале девятнадцатого века идентифицировал маленьких существ как активных агентов.

В наши дни целая индустрия работает над идентификацией, отбором, изоляцией, разведением, упаковкой и маркетингом сотен специализированных штаммов

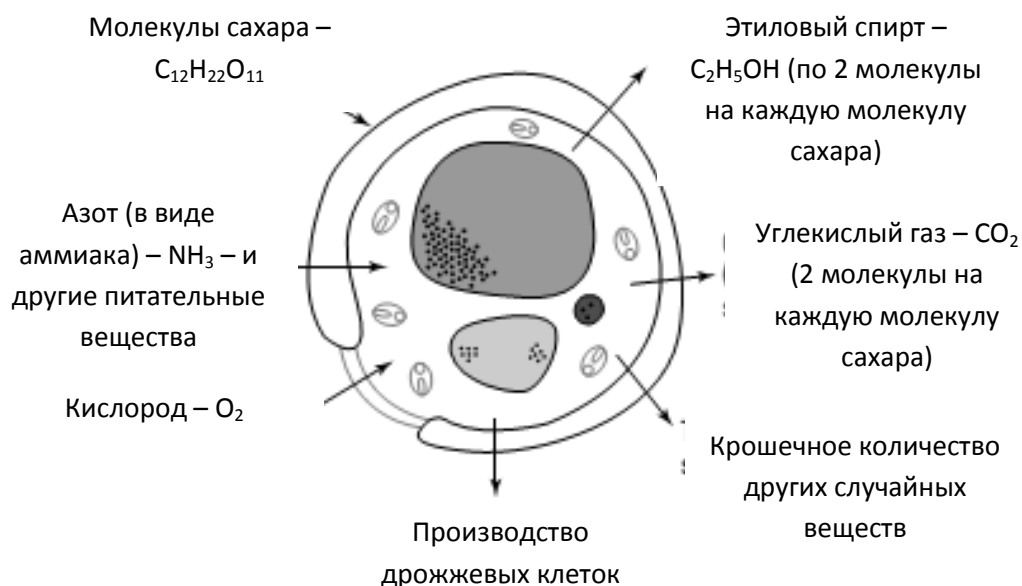
дрожжей с различными характеристиками и винодельческим потенциалом. Качественное вино может быть рождено на винограднике, но каждое вино, когда-либо произведенное, было сделано толпой одноклеточных грибов.



Дрожжи любят делать две вещи, необходимые для превращения виноградного сока в вино: есть сахар и размножаться. Диаграмма на рис. 6-1 показывает соотношение дрожжей и сахара. Бросьте несколько тысяч сухих клеток из стандартного пакетика домашних дрожжей для виноделия в кувшин с насыщенным сахаром виноградным соком, и через несколько минут они окажутся на небесах, цепляясь за молекулы сахара, разрывая их на части и превращая каждую из них в две молекулы спирта (этанола), две молекулы углекислого газа и небольшое количество других веществ. На рис. 6-1 отражена основная динамика виноделия.

Рисунок 6-1:

Потребляемые и производимые дрожжами вещества при брожении — это химический процесс.



Когда первая дрожжевая клетка делает это впервые, вы уже на пути к вину. Поскольку сахара в начале процесса очень много, дрожжевые грибы размножаются намного быстрее, чем кролики, и вскоре их число исчисляется миллионами и десятками миллионов, и все они поглощают сахар и превращают его в спирт. Но через некоторое время они съедают себя в отсутствие сахара, или маринуются от повышения уровня алкоголя, или и то, и другое, и умирают. Миллиарды (грубо) дрожжевых клеток умирают ради вашего вина.

Поскольку дрожжи лежат в основе виноделия, вам следует ознакомиться с ассортиментом доступных штаммов и знать, как за ними ухаживать. Это увеличивает шансы того, что дрожжи добьются своего — и ваше вино получится действительно вкусным.

Выбираем штамм

Вы можете провести всю жизнь — и это сделали десятки исследователей с докторской степенью — беспокоясь о тонкостях штаммов дрожжей. Иногда эти различия имеют большое значение, и я расскажу об этом подробнее в последующих главах, посвященных конкретным сортам винограда и конкретным стилям вина. Но при выборе первого штамма дрожжей необходимо учитывать лишь несколько основных соображений.

Большинство благоприятных для вина дрожжей относятся к виду *Saccharomyces cerevisiae*, и некоторые из них успешно используются в домашнем виноделии достаточно долго, чтобы стать стандартными предложениями в магазинах домашнего виноделия, а также через поставщиков по почте и через Интернет.

Дрожжи для домашнего виноделия обычно поставляются в небольших воздухонепроницаемых упаковках из пластика или фольги, содержащих от 5 до 8 граммов сухих, но все еще жизнеспособных дрожжей, известных как активные сухие дрожжи. Дрожжи в этой порошкообразной форме и в этих крошечных упаковках довольно непритязательны на вид — слегка грязноватые, не совсем белые, пыльные гранулы. Один хороший чих, и ваши дрожжи разлетятся по ветру. Но из чайной ложки этого замечательного порошка можно делать ящики и ящики вина.

Различные штаммы дрожжей на рынке различаются по двум важным параметрам:

✓ Технические характеристики: как быстро они выполняют свою работу, как быстро размножаются, какие температуры предпочитают, сколько алкоголя выдерживают и какие питательные вещества им необходимы.

✓ Органолептические характеристики: различные виды ароматических, вкусовых, цветовых и текстурных соединений, которые различные штаммы имеют тенденцию извлекать или создавать в процессе своей работы (также известные как органолептические свойства).



При изготовлении вашей первой бутылки вина вы должны знать, что одна незаменимая характеристика производительности возвышается над всеми остальными: используйте штамм дрожжей, который может сделать ваше вино сухим — который способен перепахать весь доступный сахар, не спотыкаясь, не останавливаясь или, как мы говорим на винодельческом сленге, не застряв. Вам не нужно, чтобы брожение застопорилось, когда активность дрожжей прекращается до завершения брожения. Я расскажу вам больше об измерении и достижении сухости в разделе ниже «Контролируем брожение», а о том, как бороться с застрявшим брожением — в разделе «Устраняем неполадки при остановке

брожения: когда брожение застопорилось». Но постарайтесь приобрести штамм дрожжей, который позволяет избежать этой проблемы.

Производственный процесс — это место, где у «диких» (или спонтанных, или местных) дрожжей дело легко может пойти наперекосяк. Скорее всего, какие-то дрожжи из вашего гаража заставят ваше вино бродить; дикие виды могут даже добавить некоторые интересные ароматы. Но виды, не относящиеся к сахаромецетам (то есть к коммерческим), не переносят большого количества алкоголя, и если вы не производили вино на своем предприятии в течение нескольких десятилетий и у вас нет потрясающей популяции сахаромецетов, то у вас нет гарантии, что дикие виды сделают работу и завершат брожение хорошо.

Хорошие дрожжи для красных вин должны выдерживать несколько более высокие температуры брожения и уровень алкоголя, в то время как дрожжи для белого вина должны выдерживать более низкие температуры (см. «Проверяем температуру» далее). В Таблице 6-1 перечислены некоторые широкодоступные варианты, пригодные для того, чтобы попробовать их при производстве своего первого вина.

Таблица 6-1 Хорошие штаммы дрожжей для начала			
Дрожжевой штамм	Цвет вина	Производительность	Органолептика
Pasteur Red, Fermirouge	Красный	Проверенные исполнители, вряд ли застрянут	Подчеркивают сортовой характер
RC212	Красный	Мягкая экстракция	Отлично подходит для более легких красных
D21	Красный	Стабильный исполнитель, хорошо переносит алкоголь	Используется для мощных, структурированных вин
Pasteur White, Fermiblanс	Белый	Старые, надежные, никогда не подведут	Подчеркивают сортовой характер
D47	Белый	Стабильный исполнитель, хорошо переносит алкоголь	Выявляет сортовой характер
QA23	Белый	Мягкое действие, хорошо работает при низких температурах	Усиливает фруктовые/цветочные ароматы
EC1118, Uvaferm 43	Любой	Мощный, выдерживает высокий уровень алкоголя, хорош для перезапуска остановившегося/вялого брожения	Относительно нейтральный, не вносит собственных ароматов и вкусов

Регидратация и введение дрожжей

Если вы просто посыпаете виноград или сок в ферментере небольшим количеством дрожжей, это, вероятно, сработает. Но все поставщики дрожжей рекомендуют — и я решительно поддерживаю это — предварительно регидратировать сухие дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Регидратация является критическим шагом, независимо от того, добавляете ли вы фунты за фунтами дрожжей в огромный коммерческий резервуар на винодельне, или в емкость в вашем гараже.



Дополнительная процедура регидратации облегчает переход дрожжей от охлажденных и инертных к теплым и активным, представляя из себя промежуточную остановку — немного тепла, воды и кислорода — перед полным погружением в сок или виноград.

Инструкции для различных штаммов дрожжей от разных производителей могут незначительно отличаться. Типичная процедура выглядит следующим образом:

1. Нагрейте полстакана (120 миллилитров) воды (предпочтительно дистиллированной воды, если она у вас есть) примерно до 90–95 °F (от 32 ° до 35 °C) либо из-под крана с горячей водой, либо кратковременно подогрейте ее в микроволновке.

Измерьте первые несколько раз температуру воды с помощью термометра, чтобы научиться ощущать этот температурный диапазон. Вода должна быть теплой на ощупь, но не настолько горячей, чтобы выдернуть палец (помните, что ваша собственная температура составляет 98,6°F или 37°C).

2. Откройте пакет с дрожжами и высыпьте содержимое поверх воды, не перемешивая.

3. Дайте смеси постоять 15 минут, чтобы дрожжи набухли.

4. Аккуратно перемешайте смесь, чтобы распределить дрожжи, и вылейте на передробленный виноград или в сок в ферментере.

Вот и все. Регидратация требует немного больше усилий, чем просто добавление дрожжей, но это того стоит. Надежная и быстрая работа дрожжей поможет вам пройти предварительные этапы и перейти к весёлой части брожения. Оставить ваш виноград или сок просто на пару дней, потому что ваши дрожжи умерли от шока, — это билет к порче.



Небольшие упаковки дрожжей для домашнего виноделия предназначены для инокуляции — заселения определенным микроорганизмом — от 5 до 10 галлонов (от 20 до 40 литров) потенциального вина. По моему опыту,

пакет часто можно растянуть на больший объём; вам просто потребуется немного больше времени, чтобы создать достаточно населения для выполнения работы. Если вы сбрасываете, скажем, две 5-галлонные бутылки Шардоне, достаточно одного небольшого пакета, поделенного между ними. Точно так же одна 5-граммовая доза дрожжей может обрабатывать от 200 до 300 фунтов (примерно от 90 до 135 кг) дробленого красного винограда, что может дать от 15 до 20 галлонов (от 60 до 75 литров) вина. Чтобы ускорить процесс брожения на несколько часов, добавьте еще немного — два пакета вместо одного. Другими словами, не заикливайтесь на точной дозировке.

Хотя большинство домашних виноделов работают с пакетами активных сухих дрожжей, некоторые производители дрожжей также продают для домашнего использования жидкие дрожжи в небольших пакетах из фольги или бутылках. Дрожжи в любой форме – это все равно дрожжи. Жидкие препараты позволяют пропустить этап регидратации, но предлагают гораздо более узкий выбор штаммов дрожжей.



Пока вы ждете момента, чтобы использовать дрожжи, относитесь к ним правильно. Чтобы дрожжи оставались неактивными, пока не придет время, держите их в холодильнике, а не в замороженном виде. Пара дней транспортировки или пара дней при комнатной температуре не испортят их, но лучше хранить в холодильнике подольше. После того, как упаковка открыта, в нее может проникнуть влага, поэтому отложить полпачки дрожжей "на потом" может не получиться. Правильно хранящиеся дрожжи в оригинальной закрытой упаковке потенциально могут оставаться активными в течение нескольких месяцев.

Подкармливаем дрожжи, но понемногу

Дрожжам нужно больше, чем один сахар, чтобы быть счастливыми; виноградный сок должен обеспечивать несколько видов витаминов и других питательных веществ, главное блюдо из которых – азот в достаточном количестве. Многие сорта винограда содержат нужное количество питательных веществ для брожения, и большинство штаммов дрожжей могут мириться с их небольшой нехваткой. Но иногда почвы бывают бедны питательными веществами, а некоторые урожаи особенно проблематичны, и даже в целом здоровый виноград может иметь дефицит питательных веществ, что может привести к остановке брожения, тормозящему процесс.

Для решения проблемы дефицита питательных веществ на рынке предлагают несколько продуктов, содержащих либо простой азот — в форме DAP, диаммонийфосфата — либо коктейль из полезных стимуляторов. Они хорошо работают, стоят недорого и содержат инструкции о том, сколько граммов или чайных ложек надо добавить для получения определенного объема сока.

Проблема в том, как узнать, что именно нужно вашему соку и в каком количестве? Ответа, к сожалению, обычно нет. Лаборатории коммерческих виноделен могут измерять уровень питательных веществ и соответствующим образом корректировать свои вина, но домашним виноделам, как правило, приходится гадать. Если вы не угадали и добавили слишком мало питательных веществ, или просто надеетесь на лучшее и ничего не добавляете, вы повышаете шансы на вялое или застопорившееся брожение. Если вы не угадали и добавили намного больше, чем нужно вашему соку — вы можете придать дрожжам ускорение, и они завершат брожение, не вытянув все интересные ароматы и вкусы (один знакомый мне винодел описывает это как «кормить своих детей только конфетами»). Что еще хуже, перекармливание, особенно за счет чрезмерного количества чистого, богатого азотом DAP, оставляет обильный запас питательных веществ после ферментации, который является приглашением на обед для множества вредных микробов.



Когда я плохо знаю свой источник винограда и понятия не имею о его питательных запасах, я иду на компромисс в духе безопасного виноделия. Только для страховки:

- ✓ В начале брожения, когда вы добавляете дрожжи, также добавьте одну четверть от рекомендуемой поставщиком дозы комплексной питательной добавки с широкой основой, такой как Fermaid-K или Superfood (инструкции обычно требуют предварительно растворить их в воде, поэтому обязательно следуйте этим указаниям).
- ✓ Как только начнется брожение, добавьте еще одну четверть дозы питательных веществ, чтобы дрожжи были довольны.
- ✓ Если брожение идет устойчиво, добавьте еще четверть через день или два. Но если сахар стал снижаться с невероятной скоростью, остановитесь; подкормки достаточно.
- ✓ В любом случае, как только брожение будет наполовину завершено — половина сахара уйдет в спирт — прекратите добавлять питательные вещества; всё, что они могут сделать, это вызвать неприятные последствия, подкармливая кого-то другого кроме ваших дрожжей.

Если брожение полностью остановится, азотная подкормка, скорее всего, не поможет. Перемешайте вино и, как вариант, добавьте немного дрожжевых оболочек. Если у вас полностью застопорится ферментация (маловероятно, но, безусловно, возможно), вам понадобятся не только питательные вещества; см. последний раздел этой главы «Устраняем неполадки при остановке брожения: когда брожение застопорилось»

Если вы работаете с одними и теми же фруктами с одного и того же виноградника в течение нескольких лет, вы на собственном опыте узнаете потребности винограда в питательных веществах и сможете соответствующим образом справиться с работой по подкормке.

Контролируем и перемешиваем брожение

Когда дрожжи начнут делать то, что они должны, 99 процентов брожения позаботятся о себе сами. Ваша работа как винодела — на самом деле, я считаю себя помощником винодела, а дрожжи — виноделом, — состоит в том, чтобы следить за тем, как идут дела, возиться с некоторыми переменными окружающей среды, такими как кислород и температура, и вынюхивать любые проблемы, которые могут возникнуть. Невероятно, но когда процесс виноделия завершится, признание получите всё равно вы.

Разбиваем шапку у красных

Ферментация красного вина требует от вас определенных усилий. По мере того, как ферментация продолжается и популяция дрожжей увеличивается в геометрической прогрессии, выделяется все больше и больше углекислого газа (CO_2). За всё время брожения углекислого газа образуется в 50 раз больше объёма вина. Высвобождающийся CO_2 создает своего рода защитный слой, покрывающий вино, отталкивая кислород воздуха. Эта постоянная карбонизация выталкивает дробленый виноград и кожуру вверх, создавая на поверхности плавающую массу, известную как шапка. Увидеть у вашего красного брожения сформировавшуюся шапку — хорошая новость, доказательство того, что дела идут полным ходом, и знак того, что вам пора начинать действовать.

Если вся виноградная кожура плавает сверху, жидкость внизу не может извлечь красящие соединения, дубильные и ароматические вещества, которые остаются в подсыхающей шапке. По мере того, как брожение нагревается, шапка становится самой горячей частью, потенциально перегреваясь и убивая часть дрожжей. Всплывшая кверху шапка подвергается воздействию окружающего воздуха с его блуждающими микробами, плодовыми мушками и другими незваными гостями.

Решением является процедура, называемая "пробивкой", когда с помощью инструмента с плоской площадкой на конце шапка из ягод винограда заталкивается обратно в жидкий сок/вино. Цель состоит в том, чтобы держать шапку влажной, поэтому создавайте толчки мягким, постоянным давлением, а не быстрыми и сильными ударами. Не обращайтесь с виноградом, как с картофельным пюре, даже если инструмент для пробивки, как показано на рис. 6-2, сделан из толкушки для картофеля.

Рисунок 6-2:

Погружение шапки
обратно в жидкость



Для достижения наилучших результатов тщательно разбивайте всю шапку два или три раза в день, возможно, чаще для большей экстракции, вплоть до конца брожения — от недели до десяти дней, начиная с первого дня. Это увлажняет виноград и кожуру, сохраняет вкусовые качества в растворе и выравнивает температуру в ферментере.

Проверяем температуру

Когда дрожжи берутся за дело, начало брожения становится очевидным: красный виноград в вашем ферментере начинает шипеть на вас, белый сок в бутылках образует шапку пены, а бродильные замки на бутылках начинают отчетливо булькать.

Как правило, белые вина лучше всего ферментируются при низких температурах в диапазоне от 50 до 60°F (от 10 до 16°C); белые, ферментируемые в бочках, на несколько градусов выше. В зависимости от температуры, которую ваш белый сок имел вначале, может потребоваться день или два, чтобы она поднялась или опустилась до этого диапазона.

Желательно убедиться, что температура правильная или настолько близкая к ней, насколько это возможно (момент, который я подчеркиваю более подробно в Главе 4). Как правило, с белыми проблема заключается в том, чтобы добиться достаточного понижения температуры, что может означать размещение бутылей в ваннах со льдом, вынос их на улицу на прохладный ночной воздух, перемещение их в запасной холодильник и из него или установку кондиционера.



Когда белое брожение почти завершено, немного поднимите температуру — до 60 градусов по Фаренгейту/полтора десятка по Цельсию — это может помочь избавиться от последней щепотки сахара.

Красным, как правило, нужно провести день или два при температуре от 80 до 85°F (от 26 до 29°C), чтобы обеспечить полное извлечение нужных веществ из кожуры. Виноград, скорее всего, начнет ферментацию при более низкой температуре, и ему может потребоваться два или даже три дня, чтобы достигнуть этого диапазона. В общем, чем раньше красное брожение дошагает до своего температурного режима, тем лучше. Поскольку в большинстве случаев домашняя ферментация проводится в небольших количествах — несколько сотен фунтов винограда — одной активности дрожжей может быть недостаточно для достижения необходимой высокой температуры. Классический помощник — электрическое одеяло, обернутое вокруг ферментера снаружи и поднятое настолько высоко, насколько это необходимо (в Главе 4 я предлагаю свои проверенные советы по использованию одеял).



Если вы используете электрическое одеяло, внимательно и часто следите за температурой брожения — не реже двух раз в день. Температура может быстро повышаться и достигать уровня выше желаемого – 90°F (32°C), что в конечном итоге может убить ваши дрожжи. Короткое время в этом диапазоне - хорошо; длительное время - беда.

Когда красное брожение находится в самой теплой фазе, превращение сахара в спирт происходит быстро. После пикового дня или двух активность дрожжей начинает замедляться — это реакция дрожжей на меньшее количество сахара и большее алкоголя — и выделять меньше тепла. Ваша температура должна начать падать. Если температура окружающей среды, в которой вы проводите ферментацию, благоприятная, вы можете снять одеяло; если же холодно, оставьте его включенным, но уменьшите мощность. Красные могут подойти к завершению ферментации при температуре всего 65°F (18°C).



Чтобы быть в курсе того, насколько хорошо и быстро проходит ваше брожение, вам необходимо проверять температуру и превращение сахара в спирт не менее двух раз в день. Проверяйте температуру с помощью стеклянного термометра, достаточно большого, чтобы его можно было легко прочитать, когда он покрыт сладким соком/вином.

Измерение температуры вашего вина включает в себя несколько небольших шагов:

1. Если вы измеряете температуру ферментации красного вина, проверяйте её сразу после пробивки шапки, чтобы вы считывали общую температуру, а не температуру шапки.

См. предыдущий раздел "Разбиваем шапку у красных».

2. Убедитесь, что термометр чистый — желательно окунуть его в раствор SO₂ для дезинфекции — во избежание распространения микробов.

3. Полностью погрузите термометр в бродящий красный виноград или опустите его в бродящий сок в бутылки и дайте ему 15 секунд для регистрации температуры.

4. Вытащите термометр, считайте показания и запишите в свой журнал виноделия вместе с датой и временем (подробнее о ведении журнала виноделия см. в Главе 3).



Для уверенности, что , что ваш термометр не потеряется в гуще красного винограда или не утонет в бутылки с белым вином, обвяжите его шнуром, чтобы держать за него. Поверьте мне, этот простой шаг предотвратит сильное огорчение.

Исчезающий сахар, появляющийся этанол

Помимо температуры, другим элементом, который необходимо проверять дважды в день, является ход ферментации. Сахар уменьшается, а алкоголь увеличивается, как и предсказывалось, или все эти звуки и неистовство означают пшик?



Инструментом для отслеживания этого превращения сахара в спирт является ареометр — стеклянная трубка с длинным носиком, которая выглядит как термометр, но откалибрована и размечена для определения содержания сахара и потенциального алкоголя в жидкостях. Ареометр помещается внутрь небольшого высокого цилиндрического стакана, в котором находится образец вина, а уровень, на котором плавает ареометр — отметка прямо на уровне поверхности вина — дает соответствующую информацию. На рис. 6-3 показан ареометр за работой.

Технически ареометр измеряет удельный вес, плотность испытуемой жидкости по отношению к воде; но вас интересует, как ареометр переводит это в сахар и потенциальный алкоголь.

Одна линия градуированных отметок на стандартном ареометре размечена под Брикс (или, возможно, Баллинга — аналогичная шкала), а другая шкала рядом с ней размечена под потенциальный алкоголь — количество алкоголя, которое может быть получено путем преобразования полного количества оставшегося сахара, измеренного по шкале Брикс. Если, например, ваш ареометр колеблется на уровне 10° по шкале Брикс, он также покажет чуть более 5 процентов потенциального содержания алкоголя. Врезка в этой главе, посвященная математике брожения, содержит более подробную техническую информацию о том, как работают

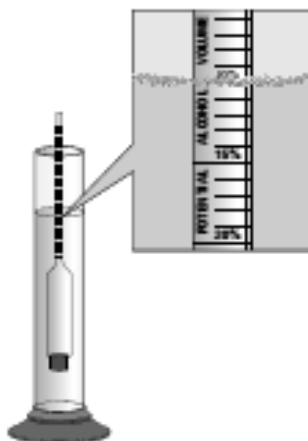
ареометры и о процессе пересчета в спирт; ваша ключевая задача – ежедневно наблюдать во время ферментации за падением Брикс.



Поскольку вам необходимо снимать показания ареометра и температуры два раза в день, наиболее эффективно выполнять оба этих измерения одновременно.

Рисунок 6-3:

Считывание состояния
вашего брожения
с помощью
ареометра



Вот процедура снятия показаний ареометра:

- 1. Перед каждым использованием убедитесь, что ареометр и сосуд для него чистые.**
- 2. Разбейте шапку, если вы измеряете ферментацию красного вина.**

Перемешивание шапки с вином делает жидкость более подходящей для отбора образца вина (см. предыдущий раздел «Разбиваем шапку у красных»).

3. Возьмите образец.

При брожении белого вина в бутылки или бочке отберите пробу с помощью винного вора, как показано на рис. 6-4, и выпустите его через воронку в сосуд с ареометром, пока ареометр не начнёт свободно плавать (вы также можете использовать винного вора для дегустации вина, что и показано на рисунке).

Для красных зачерпните пробу мерной чашкой и слейте ее через сито в маленькое ведерко, затем перелейте жидкость через маленькую воронку в сосуд с ареометром, пока ареометр не начнет свободно плавать.

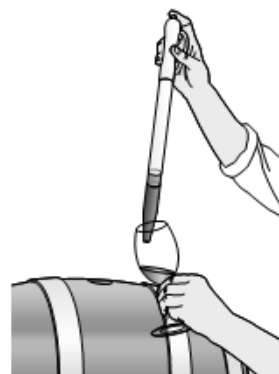
- 4. Считайте показания ареометра по шкале Брикс на уровне поверхности вина и запишите их в свой журнал виноделия вместе с датой и временем.**

5. Верните вино в ферментер, промойте ареометр и положите на хранение до следующего использования.

Установившийся ход брожения у белых вин протекает медленно и мягко, но неуклонно. Как правило, если вы можете поддерживать температуру брожения прохладной, около 13°C, ваше белое вино должно в идеале преобразовывать 1 процент своего сахара в спирт каждый день. Итак, если вы начнете с сока из винограда, который имеет, например, 22° Брикса — 22 процента сахара — постепенное превращение сахара в спирт должно занять около трех недель, снижаясь на 1 процент в день.

Рисунок 6-4:

Да, это вор, но это ваш винный вор



Большинство домашних ферментаций красного вина занимает около недели, плюс-минус день, но скорость и развитие могут быть разными. Уровень Брикс красного винограда и вина падает гораздо быстрее. В течение первых нескольких дней дрожжи в основном будут воспроизводиться — так называемая лаг-фаза — наращивать популяцию и не будут потреблять много сахара. Затем, по мере того, как ферментация нагревается, уровень Брикс резко падает на 10° и более за один день. Как только значение Брикс упадет до низких однозначных цифр, окончательное преобразование до полного выбраживания будет происходить медленнее.

Нюхаем, пробуем на вкус и чувствуем наше брожение

Помимо наблюдения за повышением и падением температуры и снижением уровня Брикс, задействуйте свое собственное сенсорное оборудование — ваши глаза, уши, нос и вкусовые рецепторы. Видеть, нюхать и пробовать по мере преобразования — лучшее развлечение в виноделии и отличная система раннего предупреждения для обнаружения потенциальных проблем.

Вы, вероятно, не тратите много времени на прослушивание вина; конечно, вы слышите хлопанье пробки здесь и бульканье в стакане там, но мы в основном слушаем, как другие люди говорят о вине. Однако во время брожения ваши уши

дают вам первый намек на то, что все работает. Вина в бутылках начинают выделять диоксид углерода, который поднимается вверх и

Математика ферментации



В этой книге постоянно используется Брикс как метод измерения содержания сахара в соке и вине. Однако существуют также шкала Баллинга и шкала Плато. Все три применяются для измерения удельного веса — различных количеств растворенных твердых веществ (таких как сахар) по отношению к чистой воде. Они отличаются главным образом стандартной температурой измеряемой жидкости. Для целей домашнего виноделия различия настолько незначительны, что не имеют значения. Поэтому используем Брикс.

Математика превращения сахара в спирт немного неточна, потому что разные соки содержат несколько разное количество невосстановимых, несбраживаемых сахаров. Согласно правилу винодельческой промышленности, каждый процент сахара — каждый градус Брикса — превращается в 0,55 процента алкоголя.

Например, из винограда с сахаристостью по шкале Брикс 23° обычно получают вино с содержанием алкоголя около 12,6%. Виноград, имеющий значение 29 градусов по шкале Брикс, сбраживается почти до 16 процентов алкоголя, что было неслыханно два десятилетия назад, но нередко встречается в наши дни в элитных калифорнийских винах.

Многие штаммы дрожжей, представленные сегодня на рынке, могут выдерживать высокие уровни содержания алкоголя и продолжать работать при содержании алкоголя до 17–18 процентов. Но это не означает, что дрожжи производят больше алкоголя на кусочек сахара, просто они готовы мириться с большим его количеством. Виноделы, которые винят дрожжи в высоком алкоголе своих вин, скорее всего, недооценивают сахар, с которого начинался их виноград.

выходит через бродильные затворы, издавая булькающий звук; все, что вам нужно сделать, это войти в комнату, чтобы услышать процесс. Бродящее красное вино шипит все громче и громче, как переливающийся через край бокала шампанское или пиво, и по той же причине — из-за углекислого газа, выходящего через шапку кожиры. Если ваше вино не производит никакого шума, у вас проблема.

Ваши глаза вступают в работу, наблюдая, как шапка пены нарастает в бутылках у белых вин, а шапка из кожиры внутри вашего ферментера вздувается у красных, как суфле. На рис. 6-5 показано не очень красивое зрелище ферментации белых и розовых вин. Еще лучше то, что по мере того, как вы продолжаете отбирать образцы для измерения хода брожения, цвет красного вина заметно меняется день ото дня, от светло-розового до темно-розового, от насыщенно-красного до почти непрозрачного пурпурно-черного. С точки зрения производственного контроля изменение цвета позволяет вам понять, что вы делаете успехи; а с чисто сенсорной, гедонистической точки зрения, эти первые несколько раз, когда вы наблюдаете эту трансформацию, вдохновляют.



Ваш нос, без сомнения, является самым важным инструментом контроля качества на вашей винодельне. Ферментации сообщают о том, как они

идут, по летучим ароматическим соединениям, которые они выделяют. И красные, и белые вина должны выделять смутно фруктовые ароматы, некоторые дрожжевые запахи — как поднимающееся тесто — и немного пьянящего спиртового пара, особенно у красных, которые бродят при более высоких температурах. Бродящее вино пахнет не так элегантно, как готовое вино в бутылках, но его запах является чистым, ярким и соблазнительным.

Рисунок 6-5:

Трудно поверить, что
эта неаппетитная дрянь
превращается в чистое,
прозрачное вино



Но если вы начинаете улавливать ароматы, которые напоминают вам уксус, жидкость для снятия лака, тухлые яйца и испорченный чеснок, и чувствуете этот запах более одного раза, обратитесь к разделу "Устраняем неполадки при остановке брожения: когда брожение застопорилось". Ваш нос может уловить неприятные запахи раньше любого лабораторного оборудования и до того, как будет нанесен какой-либо серьезный ущерб.

Ваши вкусовые рецепторы тоже пригодятся. Обязательно попробуйте свой виноград и сок до начала брожения, а затем время от времени проверяйте, как разворачивается драма. Когда вы берете пробы для показаний ареометра, сделайте небольшой глоток. Понятно, что вам не хочется пить бокал этой дряни, полной дрожжей, кусочков виноградной кожуры и, возможно, случайных плодовых мушек. Нет, конечно, можно, однако, и с виноградной кожурой и, возможно, с редкими плодовыми мухами. Но зато вы можете чувствовать ежедневное превращение виноградного сока в вино, ощущать, как появляется алкоголь, замечать изменение баланса и чувствовать покалывание во рту.

Изменения, которые происходят в течение нескольких дней брожения, поразительны, как изменения, через которые проходит ребенок в первый или два года жизни — учится ходить, учится говорить, учится отвечать... Не стоит пропускать это время.

Узнаём, когда всё будет готово и что делать дальше

Точно так же, как ферментация дает вам знать, что она идет, она также даст знать, что она закончилась. Пена на поверхности белых вин спадает, и, начиная сверху, вино медленно начинает осветляться, пропуская немного света и накапливая осадок мертвых дрожжей на дне емкости. Красные перестают шипеть, а шапка кожеры начинает погружаться обратно в винный суп, а температура падает. Всё это явные признаки того, что ваше вино близится к сухости — полного превращения сахара в спирт.

Показания ареометра являются важным индикатором стадии вашего брожения. Когда ареометр показывает, что ваше вино имеет нулевой уровень Брикс и нулевой потенциальный алкоголь, ваше вино близко к тому, чтобы быть полностью сухим, но еще не совсем. Ареометр измеряет плотность вашего образца по сравнению с плотностью воды, и когда в вашем вине содержится от 10 до 15 процентов спирта, оно менее плотное, чем вода — ниже нуля на ареометре (не волнуйтесь, на ареометре есть для этого отметки). Не существует точной формулы того, насколько ниже нуля должны опуститься показания, но приблизительно в диапазоне от минус 1^{1/2} до 2° Брикс.



Более точный тест на сухость, который вы легко можете и должны сделать дома, использует таблетки Clinitest (эти таблетки предназначены для проверки уровня сахара в моче, но не обращайтесь на это внимания). Следуя инструкциям, прилагаемым к таблеткам, поместите несколько капель вина, несколько капель воды и таблетку в маленькую пробирку и сравните получившийся цвет с цветовой диаграммой, чтобы увидеть, остался ли в вине сахар. В качестве альтернативы, сделайте анализ в винодельческом магазине.

Когда белое вино станет сухим, дайте ему постоять неделю или две, чтобы оно продолжило осветляться, и больше мертвых дрожжей могло осесть на дно. Держите бродильные затворы плотно закрытыми и заполняйте их водой, чтобы воздух не проникал внутрь бутылей, а оставшийся углекислый газ оставался внутри в качестве защитного слоя. Если у вас есть баллон с углекислым газом, пустите немного газа в верхнюю часть бутылки, чтобы защитить вино от кислорода. Через некоторое время частично осветлившееся вино можно слить с плотного осадка в новую тару для дальнейшей выдержки (Глава 7 охватывает все тонкости переливки).

Прессуем красные

Красные вина прессуются после завершения ферментации, поскольку для извлечения цветных, вкусовых и текстурных соединений требуется время контакта с кожурой, что и делает время и методы прессования после брожения по-красному немного другими.

Сроки прессования красного вина

Большинство красных вин прессуются, когда весь сахар сброжен и вино выбродило насухо. Показания ареометра являются лучшим сигналом, а поскольку присутствие алкоголя изменяет плотность жидкости, показания ареометра должны быть немного отрицательными, как если бы в вине было меньше нуля сахара по шкале Брикс. Последнее небольшое дображивание может продолжаться в бочках или бутылках, поэтому вино не обязательно должно быть абсолютно сухим к моменту прессования.

Действительно, иногда в виноделии правильным является прессование до выбраживания насухо, когда в молодом вине еще остается от 2° до 4° Брикс сахара. К этому моменту брожения по-красному экстрагируются все красящие, а также все ароматические и вкусовые соединения; а то, что продолжает извлекаться, — это танин, важный компонент структуры крепких красных вин.

Однако иногда винодел — это можете быть вы — хочет более легкое вино, сочное, летнее, в стиле пикника, которое не нуждается в выдержке и большом количестве танинов. А иногда, постоянно пробуя свое красное вино по мере его брожения, вы можете заметить, что оно уже набрало много танина и становится неприятно вяжущим. В этих случаях хорошим решением будет несколько более раннее прессование до окончательного выбраживания насухо. Вино по-прежнему будет сухим, просто без накопления танинов (подробнее о раннем прессовании в Главе 11).

Отжимаем своё красное

Домашние красные вина почти всегда отделяют от использованной кожуры и семян с помощью корзиночных прессов, это оборудование описано в Главе 3. Виноград и вино черпают ведрами из ферментера и выливают в пресс; деревянные или металлические планки или сетка удерживают кожуру и семена внутри пресса; вино течет сквозь них и попадает в подставленное ведро. Храповой механизм оказывает все большее давление на деревянные пластины, выдавливающие вино из винограда. По пути красные получают изрядную последнюю дозу кислорода, и это нормально. Они молоды. На данном этапе они могут это выдержать.



В главе 5 показаны части корзиночного пресса в процессе обсуждения прессования белого винограда, так что вы можете обратиться к ней, чтобы увидеть, как выглядит пресс, и подробно узнать, как всё работает. Основные этапы прессования партии отбродившего красного винограда и вина выглядят следующим образом:

1. Убедитесь, что все части пресса, соприкасающиеся с виноградом и вином — металлическое основание, деревянные бруски, деревянные полумесяцы,

которые кладутся поверх винограда, центральный стержень, на который накручен храповик — чистые.

По мере необходимости промойте и протрите их водой с легким ополаскиванием SO₂.

2. Соберите пресс, убедившись, что вино может собираться у края основания и стекать в емкость.

3. Поместите ведро под желоб в основании пресса и поставьте над ведром мелкаячеистое сито, чтобы отделить семена и кожицу от вина.

4. Сброженный виноград и вино выложите из ферментера в пресс; вино немедленно начнет течь через решетку, по желобу, через сито в ведро.



Обращайте внимание на то, сколько вина вы выливаете в пресс и как быстро — большое количество может слишком быстро переполнить ваше ведро.

5. Когда ведро будет почти полным, отодвиньте его в сторону, подставьте другое ведро и сито и вылейте вино из полного ведра в емкость для хранения (скорее всего, в пустую, чистую бутылку).

6. Повторяйте шаги 4 и 5, пока весь виноград и вино не будут перенесены в пресс.

Если на дне ферментера остались семена, там их и оставьте.

7. Используйте полумесяцы, деревянные блоки и храповой механизм, чтобы увеличить давление на виноград и выдавить вино в подставленные вёдра.

Продолжайте до тех пор, пока поток вина не уменьшится до едва заметной струйки, и будет довольно трудно продолжать работать храповым механизмом.

8. Если ещё осталась неотжатая часть винограда и вина, разберите половинки пресса, удалите лепешку из кожуры и семян и повторите сначала.

9. Разберите все и очистите перед хранением.



Вино, вытекающее из-под пресса без какого-либо добавочного давления — так называемый самотёк — и вино, вытекающее только с храповым механизмом — так называемое прессовое вино — могут иметь несколько разные характеристики. Свободная порция может быть легче и фруктовее, а прессовое вино тяжелее, с танинами и пигментами, извлеченными из кожуры при последнем прессовании. Если у вас достаточно вина, чтобы наполнить два или более

контейнера для хранения, может быть полезно хранить два вида вина отдельно друг от друга, чтобы вы могли почувствовать разницу и, возможно, использовать две партии по-разному — просто не забудьте промаркировать их.



Красное вино после отжима сразу перелейте для последующей выдержки в герметичные емкости, чтобы защитить его от кислорода. Это может быть бочка — подробнее об этом варианте в Главе 11 — или одна или несколько бутылей. Я предпочитаю наливать красное вино после прессования в бутылки и даю ему отстояться в течение недели или двух, а затем переношу вино в его долговременный дом.

Устраняем неполадки при остановке брожения: когда брожение застопорилось

подавляющее большинство домашних винных ферментаций завершаются очень хорошо, проходя свои этапы довольно рутинным образом. В этом разделе рассматривается тот редкий случай, когда этого не происходит и брожение останавливается, не успев завершиться. Если повезет, вам может никогда не понадобится читать этот раздел.

Распознаем признаки и запахи проблем

Ферментация останавливается или замедляется до неприемлемого уровня, когда дрожжи испытывают слишком сильный стресс. Их может сварить чрезмерное тепло; их может отключить чрезмерный холод. Более вероятно, что ваши дрожжи могут исчерпать необходимые питательные вещества до того, как их работа по преобразованию сахара в спирт завершится, или штамм дрожжей, участвующий в вашем брожении, может больше не выдерживать уровня алкоголя, который он помог создать.

Один из способов проверить наличие остановившегося или вялого брожения — контролировать брожение с помощью показаний ареометра (см. предыдущий раздел «Исчезающий сахар, появляющийся этанол»). Если уровень Брикс вашего брожения перестает падать или неожиданно замедляется, это может быть началом проблемы, которая может усугубиться. Если остановка брожения сохранится, необходимо принять меры, которые я опишу в этом разделе позже.

Ваш нос — еще одна система раннего предупреждения. Когда вы нюхаете своё брожение — во время пробивки шапки и тестируете образцы красных, когда открываете бродильные затворы для взятия проб белых в бутылках — будьте внимательны к посторонним запахам. Верным признаком остановившегося брожения является запах сероводорода, неприятного вещества, напоминающего запах тухлых яиц и выделяемого дрожжами, находящимися в стрессе. Если

брожение застопорится на несколько дней, к ароматному хору могут присоединиться и другие неприятные запахи. Когда брожение прекращается, могут начать действовать бактерии, производя резкие, уксусоподобные ароматы или что-то напоминающее жидкость для снятия лака. В Главе 8 я поделюсь методами избавления от этих и других видов вони; но первый шаг — остановить их производство, возобновив ферментацию.

Что нужно проверить в первую очередь

Если ваше брожение начинает замедляться, не паникуйте. Начните с немедленной проверки и устранения самых простых возможных причин:

✓ **Температура.** Если температура вашего вина выходит за пределы допустимого диапазона или находится на пределе, сделайте все возможное, чтобы привести ее в норму (советы см. в предыдущем разделе «Проверяем температуру»).

✓ **Больше дрожжей:** попробуйте еще раз создать популяцию дрожжей путем повторной инокуляции еще одной дозой регидратированных дрожжей. Если вы использовали дрожжи, которые некоторое время лежали без дела, возьмите свежие дрожжи. Если вы использовали дрожжи с низкой устойчивостью к алкоголю, попробуйте дрожжи с высокой устойчивостью.

✓ **Вода:** вода может помочь, но только иногда. Если вы использовали виноград с высоким уровнем Брикс и уже достигли приличного уровня алкоголя — 14 процентов и выше — а сахар для сжигания всё еще остался, вам может потребоваться разбавить вино, что снизит содержание алкоголя и дает дрожжам боевой шанс. Расчеты для добавления воды можно найти в Главе 5; используйте количество, которое позволит снизить уровень алкоголя на один или два процента; брать лучше дистиллированную воду. Это крайняя мера; вы также можете выполнить полный перезапуск, описанный в следующем разделе.

Добавление питательных веществ, вероятно, не является хорошей идеей, если ваше брожение застопорилось ближе к концу преобразования сахара; к этому времени уже слишком поздно для питательной терапии.



Применяя эти меры первой помощи, обязательно защитите вино от кислорода и возможной порчи. Держите бутылки закрытыми наполненными водой бродильными затворами, а ферментеры с бродящим красным вином с закрытыми крышками. Если у вас есть баллон с CO₂, закачайте немного в бутылки, чтобы заполнить свободное пространство, а в ферментерах с красным вином покройте поверхность винограда.

Если ваше брожение не сдвинулось с места через пару дней, пришло время для полного перезапуска.

Повторный запуск остановившегося брожения

Брожение останавливается, когда дрожжи подвергаются слишком сильному стрессу. Возобновление брожения означает предоставление другим свежим дрожжам действительно благоприятной среды, чтобы довольные новые дрожжи могли продолжить брожение там, где остановились старые.

Начните с извлечения существенной части застопорившегося вина — не менее 5 процентов, может, десяти процентов. Извлеките только вино; красный виноград оставьте на месте. Поместите вино в емкость с небольшим свободным пространством, достаточным для возобновления брожения и образования пены. Затем осуществите перезапуск брожения вина в соответствии со следующими этапами:

1. Добавьте воду.

Разбавьте стартовое вино 20-процентным добавлением воды, что значительно снизит уровень алкоголя и уменьшит нагрузку на дрожжи.

2. Добавьте свежие дрожжи.

Для перезапуска используйте соответствующее количество штамма дрожжей, оптимизированного под высокий уровень алкоголя и способности к полному выбраживанию — хорошим выбором будут EC1118, *Pris de Mousse* и *Uvaferm 43*. Перед добавлением проведите регидратацию в соответствии с указаниями.

3. Добавьте подкормку для дрожжей.

Добавьте в перезапускаемое вино подкормку для дрожжей на многокомпонентной основе в дозировке, соответствующей объему обрабатываемого вина.

4. Добавьте сахар.

Если ваше вино застопорилось с большим количеством сахара — значения Брикс все еще в больших однозначных числах или выше — пропустите этот шаг.

Если вино застряло в конце ферментации, с показаниями сахара 1° или 2° по шкале Брикс, увеличьте количество сахара в отобранном образце до 4° или 5° по шкале Брикс (расчет и порядок растворения добавляемого сахара обсуждается в Главе 5). Проверьте значения с помощью ареометра, чтобы убедиться, что вашим новым дрожжам есть что погрызть.

5. Отрегулируйте температуру.

Вино для повторного старта, как красное, так и белое, должно быть достаточно теплым, по крайней мере, с температурой 65° F (18° C).

Рассчитывайте, что перезапускаемая партия вина продемонстрирует первые признаки брожения через 24–36 часов в виде пузырьков по краю. Через два-три дня она должна бурно пузыриться. Влейте её в застопорившееся вино либо всю сразу, либо в два-три приёма в течение 24 часов. В течение дня или двух заряженные дрожжи из перезапускаемой партии вина должны дать толчок процессу и возобновить брожение. В действительно тяжелых случаях повторите попытку по мере необходимости.

Глава 7

Танго постферментации

.....

В этой главе

- ▶ Переливка и доливка
 - ▶ Осуществляем постферментационную корректировку
 - ▶ Раскрываем тайны яблочно-молочного брожения
 - ▶ Нюхаем и пробуем противное вино
 - ▶ Доливаем, защищаем газом и избегаем влияния кислорода
-

Ваши белые вина выбродили насухо, ваши красные отжаты, ваша винодельня снова приведена в порядок, и большая часть тяжелого ручного труда позади. Тем не менее, вы пока не можете сидеть сложа руки и похлопывать себя по плечу. Настало время закрепить все достижения, которые вы и ваше вино получили во время ферментации, и встать на путь выдержки. Конечно, отметьте последний отжим бутылочкой чего-нибудь, а затем достаньте свой контрольный список.

Очищаем ваше вино

Помимо всех химических изменений и замены сахара алкоголем, в новом вине есть еще кое-что, чего не было, когда это был виноградный сок — много осадка. Миллионы дрожжевых клеток, которые делали для вас вино, теперь мертвы, но не исчезли и не забыты: они испустили дух прямо в середине вашего вина.

Отработанные дрожжи известны как осадок. Большой объем отработанных дрожжей (а иногда и частиц кожуры, семян, дрожофил и т. д.) сразу после прессования представляет собой плотный осадок; после того, как самые худшие из этих остатков будут удалены, вы еще получите тонкий осадок.

Каким бы ни было количество осадка, вы не хотели бы, чтобы он был в вашем бокале. Удаление осадка — и, возможно, некоторое его использование — является основной темой в вашем виноделии от пост-ферментации до розлива в бутылки.

Первый шаг на пути к осветлению делается вскоре после завершения брожения: для белых, когда газовыделение прекращается и на дно начинает осаждаться грязь; для красных — через несколько дней после прессования, когда сформируется плотный осадок. Чтобы лучше понять, как обстоят дела у вашего вина, очистите его немного с помощью первой переливки.

Практикуемся в искусстве переливки

Благодаря нашей старой знакомой - гравитации проблема осадка в основном решается сама собой. Миллионы дрожжевых клеток сначала находятся в вине во взвешенном состоянии, но рано или поздно они падают на дно емкости. Этот процесс занимает от пары месяцев до пары лет, в зависимости от того, насколько загрязнено вино, каков его объем и как вы его храните.

Отрабатываем навыки переливки сифоном

Когда приблизительно через неделю на дне бутылки или бочки скопится первый толстый видимый слой осадка, отделите от него чистое вино, перелив его в другую емкость, оставив на дне крупный осадок. Это немного сложнее, чем кажется.

Домашние виноделы делают переливку с помощью переливной трубки и отрезка пластикового шланга. Трубки для переливки поставляются с наконечниками, предотвращающими засасывание осадка - пластиковыми колпачками, похожими на наперсток на конце трубки, которые выступают вперед приблизительно на полдюйма (1,5 сантиметра). Когда вы опускаете переливную трубку на дно бутылки или бочки с осадком, сифонируемое вино может попасть в трубку только через этот кончик пластикового наконечника, а не прямо со дна емкости. Таким образом, осадок остается на месте, потому что вино высасывается чуть выше.

Чтобы работала гидравлика сифонирования, исходная емкость должна быть выше целевой. Высосите немного воздуха из конца пластикового шланга, затягивая вино вверх по переливочной трубке и в шланг, а затем вставьте шланг в целевую емкость. Как только переливка сифоном запустится, вино будет течь до тех пор, пока не перельется всё. Рисунок 7-1 показывает это лучше, чем любое письменное объяснение.



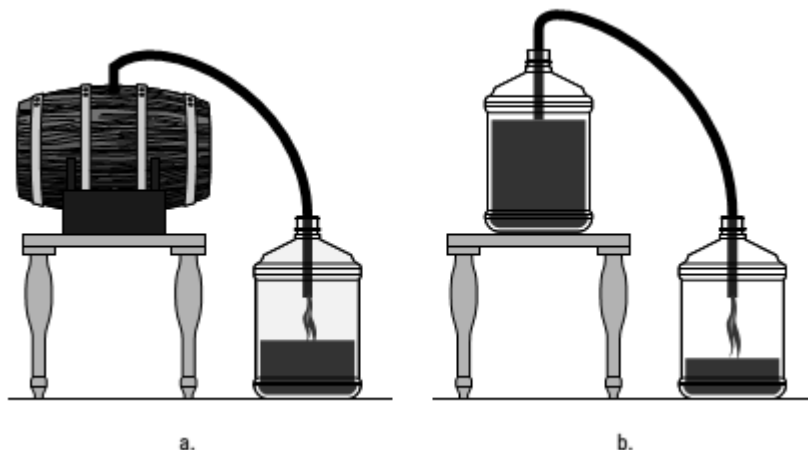
Поскольку цель переливки состоит в том, чтобы отделить вино от осадка, старайтесь не перемешивать содержимое емкости кончиком переливочной трубки. Во время переливки из бутылки лучшее место для наконечника переливочной трубки находится в самом низу ложбинки между дном и стенкой бутылки. Когда вино будет перелито наполовину, медленно наклоните бутылку и осторожно продолжите переливку, пока трубка не станет строго вертикально; таким образом, вы меньше перемешиваете осадок и получаете больше чистого вина.



Все это может показаться очевидным, но чтобы заставить поток вина при сифонировании работать, не позволяя пузырькам воздуха останавливать всасывание, или проливать вино на пол, или случайно наполнять рот вином, требуется некоторая практика. Если вы не достаточно опытный мастер сифонирования, потренируйтесь с бутылкой, полной воды, и освоите процесс, прежде чем вы приступите к переливке вина.

Рисунок 7-1:

Процесс переливки
в действии — из
бочки в бутыль
и из бутылки в
бутыль



Защищать или нет от доступа воздуха.

После ферментации и прессования вина его необходимо защитить от контакта с кислородом. Насыщение целевого контейнера углекислым газом перед запуском сифона помогает ограничить контакт с кислородом; вино течет в емкость под покровом CO_2 и в процессе переливки нигде не подвергается воздействию воздуха.

С другой стороны, аэрация вина во время переливки иногда является хорошей идеей. Яркий пример — когда вы пытаетесь избавиться от запаха тухлых яиц - сероводорода, который мог остаться от вялотекущего брожения. Во время этой операции, называемой разбрызгиванием, не используйте газ и не вставляйте шланг слишком далеко в принимающий контейнер; пусть льющееся вино разбрызгивается по стенкам и дну нового контейнера, чтобы напитаться свежим воздухом.

Переливка из бочек

Переливка из бочек имеет свои ограничения. Коммерческие винодельни перекачивают вино из бочек, используя для перемещения жидкости насосы, не полагаясь на гравитацию, и если ваша домашняя операция становится сложной, вы можете сделать так же. Но для остальных из нас первое требование к переливке из бочек заключается в том, что бочка должна располагаться достаточно высоко, чтобы работала гравитация. Нижняя часть бочки должна быть выше верхней части приемного контейнера, будь то еще одна бочка или несколько бутылей. Имейте это в виду, прежде чем наполнять бочку.



Из-за округлой формы бочки трудно эффективно осуществлять переливку; вы, вероятно, в конечном итоге либо всосете осадок, либо оставите в бочке часть хорошего вина. Мое решение:

- 1. Вставьте переливочную трубку вертикально, кончиком в нижнюю точку нижней части бочки.**
- 2. Переливайте сифоном, пока поток не прекратится.**
- 3. Переверните бочку вверх дном и слейте илистый осадок через сито в ведро.**

Поместите этот грязный остаток в галлонный или полгаллонный кувшин (от 2 до 4 литров), и через день или два он разделится на жидкость и плотный осадок, что позволит вам слить ещё довольно много вина.

Хорошая новость о бочках заключается в том, что по не совсем понятным причинам вино осветляется в бочках быстрее, чем в металлических баках или стекле. Через пару месяцев отберите образец из бочки винным вором и посмотрите на него — вы удивитесь. Белые вина, выдерживаемые в бутылках или баках, почти всегда требуют помимо переливания дополнительных операций, чтобы стать кристально чистыми; красные, выдержанные в бочках, часто осветляются сами по себе.

Испытываем радость от осадка

Мертвые дрожжи больше ничего не сбрасывают, но все же могут что-то добавить к характеру вина. В своей новой спиртовой ванне дрожжевые клетки постепенно отдают часть своей начинки посредством процесса, называемого автолизом, при котором природные ферменты разрушают клетки и высвобождают в вино определенные соединения (маннопротеины и полисахариды, если хотите). Основное влияние автолиза на стадии "sur lie" (на осадке) с течением времени — например, при длительной выдержке в бочках — получение вина с улучшенным, более округлым, более полным вкусом и телом. Активность ферментов также играет роль антиоксиданта и помогает создавать сложные ароматические соединения.

Хотите ли вы этого в своем вине или нет, это стилистический выбор. Кристально чистый Совиньон Блан мог быть и лучше без влияния осадка, что означает, что его нужно было бы переливать пораньше и почаще. С другой стороны, округлому Шардоне или полнотелому красному может понравиться компания этих продуктов распада дрожжей, и им будет полезно побыть в течение длительного времени на небольшом осадке. Осадок является постоянным компаньоном шампанского и других игристых вин на определенном этапе их выдержки, что необходимо для получения сливочного вкуса.

Осуществляем проверку после ферментации

Ваше вино только что претерпело бурную трансформацию, и его химический состав, вероятно, изменился удивительным образом. Настало время для проверки его самочувствия— более или менее тех же тестов и корректировок, которые вы делали до начала ферментации.

Проверяем выбраживание насухо

В Главе 6 описано наблюдение за брожением с целью отслеживания роста уровня алкоголя и падения содержания сахара вплоть до полного выбраживания насухо, когда сахара не остается или, по крайней мере, он содержится в таком количестве, которое выжившие дрожжи уже не могут переработать. Когда ваше вино находится на грани выбраживания насухо, уровень Брикс на вашем ареометре падает ниже нуля, это меньше, чем у чистой воды, потому что алкоголь делает вино легче воды. Но показания ареометра — не очень точный метод, поэтому, если вы еще не провели специальный тест на сухость, сделайте это сейчас.

Более надежный тест на сухость, который вы можете легко сделать дома, использует таблетки Clinitest. Следуя инструкциям, прилагаемым к таблеткам, поместите несколько капель вина, несколько капель воды и таблетку в маленькую пробирку и сравните полученный цвет с цветовой диаграммой, чтобы увидеть, сколько сахара еще осталось в вине. В качестве альтернативы отнесите образец в винодельческий магазин для анализа.

Некоторым винам требуется время, чтобы полностью выбродить насухо. Этот последний 1 процент трансформации может затянуться на некоторое время. Это не означает, что брожение застопорилось, но с уменьшением популяции дрожжей, повышением содержания спирта и понижением температуры завершение работы может занять некоторое время. Если вы отжимаете красное вино немного раньше, еще при 3° или 4° по шкале Брикс, этому небольшому остатку может потребоваться больше времени для брожения, чем основной части.



Рано или поздно вам нужно будет убедиться, что ваше вино полностью выбродило. В противном случае оно может вернуться к жизни в самый неподходящий момент — скажем, после того, как вы его разлили по бутылкам.

Если вы не хотите, чтобы вино было сухим и стремитесь сохранить немного остаточного сахара, обратитесь к Главе 20 за советом по приготовлению сладких вин.

Регулируем pH

Скорее всего, в процессе брожения pH вашего вина немного повысится и в итоге окажется выше, чем в виноградном соке, а общая кислотность немного снизится. Причина в том, что некоторое количество винной кислоты связывается с соединениями, выпадающими из вина.

Повышение pH может быть небольшим — всего на 0,1 или 0,2 — и падение кислотности также скромное, возможно, на полграмма на литр. Но если ваш сок

перед ферментацией имел высокий или пограничный уровень pH — до 3,7 или выше — он может оказаться неприемлемо высоким. То же самое и по снижению кислотности.

Когда вино выбродит насухо, проверьте pH и кислотность — как это сделать, я рассказывал вам, в Главе 3, а правильные диапазоны — в Главе 6 — и внесите необходимые коррективы, чтобы привести все в норму. Поскольку количество диоксида серы (SO_2), необходимого для защиты вина, зависит от pH, снижение pH означает меньшую потребность в добавлении SO_2 в вино.

Снижаем кислотность

Виноград, выросший в условиях теплой погоды, часто нуждается в добавлении кислоты, чтобы привести pH и баланс в соответствие; винограду в прохладном климате, особенно уроженцам Северной Америки и франко-американским гибридам, иногда необходимо избавляться от избытка кислоты. Если кислотность вашего вина все еще болезненно высока после первичной и яблочно-молочной ферментаций, возможно, вам следует снизить кислотность. Могут помочь несколько небольших добавок Acidex, или одна добавка бикарбоната калия; 2 грамма бикарбоната калия на литр снизят общую кислотность на 1 грамм на литр.

Добавляем SO_2 точно в срок

Большая часть, если не весь диоксид серы (SO_2), который вы добавили в дробилку перед ферментацией, исчезает к тому времени, когда вино выбраживает насухо — связывается с другими соединениями, становится неэффективным или просто исчезает — оставляя вам полностью незащищенное вино.

Первое винодельческое решение в этом случае заключается в том, планируете ли вы подвергать эту конкретную партию вина вторичной или яблочно-молочной ферментации, которая будет обсуждаться позже в разделе «Изучаем тайны яблочно-молочного брожения». Если в будущем это вино ждет яблочно-молочное брожение, ничего не делайте с SO_2 на данном этапе: подождите, пока ЯМБ не будет завершено. Но если вы хотите предотвратить яблочно-молочное брожение — а для большинства белых и розовых вин это норма — то это определенно время серы.



Добавление серы после брожения (либо в конце первичного алкогольного брожения, либо в конце яблочно-молочного брожения) на сегодняшний день является наиболее важным в винодельческом цикле. Небольшое внесение перед дроблением — обычная процедура для отпугивания вредных тварей; небольшое добавление непосредственно перед розливом в бутылки — это гарантия того, что вино будет благополучно жить в своем новом доме.

Постферментационная сульфитация является ключом к стабилизации микробного будущего вашего вина.

После завершения ферментации (опять же, для некоторых вин это означает после яблочно-молочного брожения) вашему вину больше не нужны микробы. Их полезная работа сделана; с этого момента живые микробы могут только доставлять неприятности. Будет ли химический состав вина меняться и развиваться? Да, конечно. Нужны ли при этом микробы в качестве помощников? Не-а. Ваша задача — уgomонить их.

К счастью, большинство бактерий, работающих на благо вашего вина, вымерли — у них закончился сахар, или они умерли от алкоголя, или их постигла другая естественная судьба. Но среди выживших могут быть спящие клетки, микробы-зомби, ожидающие возвращения, а также различные незваные формы жизни, которые случайно оказались в вашем гараже. Для этих нахлебников вам нужен SO_2 .



Эффективный уровень «убийственной дозы» добавляемого SO_2 зависит от pH вина, и разница между одним pH и другим может быть существенной. Вину при pH 3,3 требуется 26 частей на миллион (ppm); вину с pH 3,7 требуется 63 ppm. Это одна из многих причин, по которой для контролируемого виноделия необходимы точные показания pH. Вы можете просто добавить немного диоксида серы и надеяться на лучшее, но получение точного представления о химии серы того стоит.

Приложение D содержит подробные расчеты добавок серы в зависимости от уровня pH.

Изучаем тайны яблочно-молочного брожения

Одним из первых технических терминов виноделия, с которыми сталкиваются рядовые любители вина, является таинственная яблочно-молочная ферментация. В дегустационном зале или в присутствии винного сноба будут разбрасываться «яблочно-молочным брожением» или просто «ЯМБ», оставляя половину людей в комнате с непроницаемыми лицами, боящимися признать, что они ничего не понимают. Прочитав этот раздел, вам больше не придется делать такое лицо.

Выясняем, что же это, черт возьми, такое - ЯМБ

Яблочно-молочным брожением — или ЯМБ — называется превращение яблочной кислоты в вине в молочную. Винный виноград почти всегда содержит некоторое количество яблочной кислоты, хотя ее самая высокая концентрация приходится на яблоки, которые являются источником коммерческих экстрактов яблочной кислоты. Молочная кислота обнаруживается в молоке и масле, которые вы вообще не считаете кислыми. Грамм на грамм молочная кислота на вкус гораздо менее острая

и крепкая, чем яблочная, поэтому ЯМБ смягчает вино. На рис. 7-2 показано, что входит и выходит из молочнокислых бактерий.

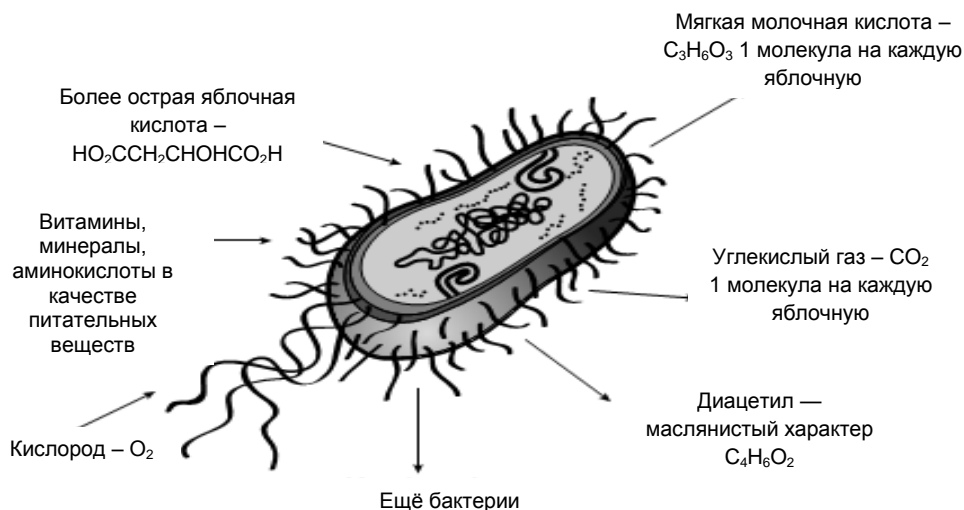
Это кислотное путешествие осуществляется семейством микроорганизмов, называемых молочнокислыми бактериями. Им все равно, какое у вас вино на вкус; у них просто так заведено - съесть одну кислоту и выделить в течение дня другую. Эти микроорганизмы летают в природе повсюду, а также в вашем гараже и более или менее хорошо справляются с перекраиванием кислотного профиля. Некоторые, увы, по пути производят действительно вонючие остатки.

подавляющее большинство коммерческих виноделен и почти все домашние делают свою работу правильно, используя лиофилизированный, тщательно отобранный коммерческий штамм *Oenococcus oeni* — произносится как Э-но-коккус-Э-ни.

Выясняем, почему ЯМБ имеет значение

Превращение яблочной кислоты в молочную меняет вкус вина, делая его менее острым по ощущению во рту, более гладким и полным. В винодельческом смысле у вас всего два варианта: либо поощрять ЯМБ, либо предотвращать его.

Рисунок 7-2:
Oenococcus oeni за работой



По этой причине почти каждое красное вино в мире проходит через ЯМБ, хотя некоторые виноделы сопротивляются, чтобы сделать что-то немного другое. Белые вина делятся: многие сорта Шардоне проходят ЯМБ для добавления тела и маслянистых ароматов, а многие другие белые вина — большинство Совиньон Блан, почти все Рислинги — нет.



ЯМБ также производит *диацетил*, соединение, которое придает маслянистый аромат, то, что вы хотите или не хотите в своем белом вине. Воздействие яблочно-молочного брожения на белые вина сильнее, поскольку их относительная нежность легче демонстрирует структурные и ароматические изменения.

Выбор того или иного маршрута зависит не от его правильности или неправильности, а от личного вкуса, основанного на стилях вин, которые вы любите пить. Если ваше вино содержит большую часть яблочной кислоты, до трети от общего количества — и вы можете проверить это дома — преобразование ее в молочную окажет большое влияние, может быть, больше, чем вы хотите. С другой стороны, если в вашем вине есть только небольшое количество яблочной кислоты, вы можете просто оставить её как есть, сделав вино более стабильным.



С ЯМБ или без ЯМБ - главный вопрос стабильности вина; вы не можете его игнорировать. Те же молочнокислые бактерии, которые спонтанно ферментировали малолактику на протяжении столетий, могут сделать то же самое и на вашей винодельне, когда вы меньше всего этого ожидаете.

Мой дорогой брат Байрон, которому посвящена эта книга, входит в число легионов домашних виноделов, которые в течение нескольких лет делали превосходное вино, так и не разобравшись в том, что такое ЯМБ, а затем получали во время выдержки вина ЯМБ прямо в бутылках, из-за чего у них выбивало пробки. Надо делать правильно, или вообще не делать.

Занимаемся делом

Чтобы стимулировать яблочно-молочное брожение, добавьте в вино после завершения алкогольного брожения лиофилизированную бактериальную закваску — не делайте этого сразу, иначе вы рискуете создать конкуренцию за питательные вещества. Стандартные пакеты из винодельческих или интернет-магазинов содержат достаточно замороженных бактерий, чтобы обрабатывать около 65 галлонов (250 литров) вина. Одновременно с этим добавьте немного подкормки для бактерий, осуществляющих яблочно-молочное брожение — не ту же самую, что для дрожжей! — чтобы бактерии были бодры и продуктивны.



После того, как вы откроете упаковку с яблочно-молочными бактериями, любая неиспользованная порция, подвергшаяся воздействию воздуха, может не иметь большой ценности и не подлежит хранению в течение длительного времени. Если у вас есть более одного вина, предназначенного для ЯМБ, сэкономьте деньги — эти бактерии дороже, чем пакеты с дрожжами — подождите, пока все вина будут готовы для инокуляции, и эффективно используйте стандартный пакет емкостью 65 галлонов (250 литров).



Помимо любви к яблочной кислоте, яблочно-молочные бактерии имеют и другие потребности и предпочтения. Им не нравятся низкие температуры, поэтому быстрое и успешное яблочно-молочное брожение лучше всего работает при температуре 65°F (18°C) или выше, и это касается как белых, так и красных вин. Низкий pH, ниже 3,3, также может угнетать бактериальную активность, как и высокий уровень этанола. При благоприятных условиях яблочно-молочное брожение должно завершиться через две-три недели; в условиях стресса

это может занять во много раз больше времени. Поскольку вы хотите перейти к основному добавлению SO_2 и защите вашего вина, чем раньше ЯМБ будет завершено, тем лучше.

Дубовые бочки, в которых проводилось ЯМБ в прошлом году, почти всегда провоцируют яблочно-молочное брожение при следующем наполнении; чтобы избавиться от бактерий, потребуется уничтожить бочку. Тем не менее, инокуляция бочковых вин с помощью закваски является хорошей практикой, чтобы убедиться, что работает надежный штамм и что процесс завершится как можно скорее.



Недостаточно посыпать немного волшебной пыли. Вы должны попробовать вино, чтобы убедиться, что ЯМБ действительно полностью завершилось; иначе потом оно вас укусит. Тест-полоски и тесты на хроматографической бумаге легкодоступны. И пока вы это делаете, повторно проверьте pH и общую кислотность; ЯМБ обычно немного снижает кислотность и повышает pH на 0,1–0,3 единицы.

Останавливаем ЯМБ в процессе прохождения

К сожалению, предотвратить яблочно-молочное брожение может быть сложнее, чем стимулировать его. Коммерческие винодельни используют стерильную фильтрацию с использованием фильтрующей среды, которая удаляет любые молочнокислые бактерии (а также дрожжи и другие вещи), которые могут оказаться поблизости, и подавляющее большинство белого вина в мире обрабатывается таким образом. Выполнение действительно стерильной фильтрации на домашней винодельне практически невозможно.



Ваша первая линия обороны от ЯМБ — поддержание низкого pH вина, ниже 3,4, а для белых еще меньше. Сразу за pH следует добавление SO_2 на уровне, соответствующем pH вина сразу после первичного брожения. Нанесите этот нокаутирующий удар, держите свои контейнеры наполненными и защищенными от воздуха, и периодически обновляйте SO_2 небольшими добавками (25 частей на миллион) во время переливок, и вы должны быть защищены. В противном случае вы рискуете.



Для моих лишенных ЯМБ белых — которые делаю только я один — я также добавляю 250 частей на миллион лизоцима, фермента, полученного из яичного белка, который убивает большинство, но не все молочнокислые бактерии, после завершения спиртового брожения. Это еще одна линия страховки.

Даже если вы предпримете шаги, чтобы подавить яблочно-молочную кислоту, проверьте свое вино приблизительно через месяц на наличие признаков малолактической активности. Вы можете быть удивлены. Если, несмотря на ваши

усилия, ЯМБ всё же происходит, вам может потребоваться проверить уровень SO_2 или добавить лизоцим, что вы не сделали ранее, или вы можете просто плыть по течению, добавив немного бактериальной закваски и доведя ЯМБ до конца. В любом случае, протестируйте и сделайте ваше вино стабильным.



Два заключительных предостережения: если полное предотвращение яблочно-молочного брожения требует постоянной бдительности, то стабилизация частичного ЯМБ в домашних условиях — например, смешивания одной бутылки с ЯМБ и другой без — более чем рискованна. А если вы делаете сладкое вино и убили дрожжи сорбатом калия (см. Главу 20), незапланированная яблочно-молочная активность вызовет крайне неприятный запах листьев герани, так что будьте более чем осторожны.

Оцениваем вино на стадии "противное"

Даже после переливки, сделанной для очистки вашего вина после брожения, оно еще не имеет хорошего вида. Особенно в прозрачных бутылках белые вина по-прежнему выглядят как овощное пюре, а красные невероятно мутные. Юное вино насыщено углекислым газом в результате брожения, что делает его слегка шипучим во рту; странные, дрожжевые ароматы задерживаются; а взвешенные мертвые дрожжевые клетки в пробном глотке могут вызвать у вас желание воспользоваться зубной нитью. Тем не менее, ваша работа заключается в том, чтобы в любом случае нюхать и пробовать вино.

Вынюхиваем проблемы

Первый шаг в дегустации после ферментации — это вынюхивание — или выискивание — проблем. На этом этапе выявить и устранить проблемы легче. Чем раньше вы устраните потенциальные дефекты вина, тем меньше работы вам придется сделать и тем довольнее будете и вы, и ваше вино.

Сероводород

Наиболее вероятным виновником сразу после брожения является сероводород, гнилая капуста, гнилой чеснок, семейство неприятных запахов тухлых яиц. Даже если ваше вино выбродило насухо и не застопорилось, оно могло столкнуться по пути с парой жестких участков, пройдя которые, дрожжи всегда оставляют после себя небольшие ароматы-напоминания. Средство борьбы состоит в том, чтобы немедленно провести еще одну переливку, на этот раз с разбрызгиванием для преднамеренного воздействия кислорода, чтобы нейтрализовать вызывающие раздражение соединения и выветрить ароматы.



Сероводород нейтрализуется медью, поэтому некоторые виноделы добавляют короткий отрезок — возможно, фут или 18 дюймов (от 30 до 45

сантиметров) — медной трубки на конец шланга для переливки. Вонючее вино выигрывает как от очищающей силы меди, так и от дозы кислорода. Но в зависимости от вашего вина, скорости потока и природы меди, вы можете в конечном итоге чрезмерно омеднить свое вино до такой степени, что оно приобретет металлический привкус. Если вы захотите попробовать этот способ, сначала перелейте небольшую партию.

Если одна-две энергичных переливки не устранили проблему, вам нужно принять более строгие меры. Подробности в Главе 8.

Микробные неудачи

Большая часть неприятностей, вызванных микроскопическими существами — такими как *Brettanomyces*, ветвью семейства дрожжей, пахнущих бинтами и скотным двором, — проявляется позже, во время выдержки. Если ваше вино подверглось длительному, затяжному застопорившемуся брожению, может остаться запах молочнокислых бактерий (вспомните запах квашеной капусты); если в вашем брожении присутствовал заплесневелый виноград, у вас может появиться аромат землистости/затхлости/репы. От остатков ароматов и вкусов неудачного брожения трудно избавиться, они не могут быть легко удалены; лучше всего предотвратить их появление или провести аккуратное купажирование.

Самый экзотический винный кошмар, связанный с микробами, о котором я когда-либо слышал, — это ожирение вина, при котором патогенные бактерии делают вино слизистой, жирной, вязкой консистенции. По-видимому, это случается достаточно часто во Франции, раз имеет собственное название "graisse", что означает "жирное". Я никогда не сталкивался с этим и не встречал никого, у кого это случалось; если ваше вино ожиреет, пожалуйста, пришлите мне информацию по электронной почте.

Дегустируем траекторию

Пробовать молодое вино очень весело, но не всегда приятно. Вино источает странные, промежуточные запахи, хорошие и плохие, которые скоро исчезнут, а текстура полна пузырьков CO₂ и мертвых дрожжей. Чтобы судить о том, каким будет вкус вина через два месяца, не говоря уже о шести годах, приходится строить догадки.

Отправной точкой является проверка баланса вина — того, как элементы фруктов, спирта, кислоты, а иногда танина или сахара сочетаются друг с другом как единое целое (дуб, если он фигурирует в уравнении, появится позже).

Кислота в вине, даже в мощном красном, должна быть заметна; ваше вино больше не должно иметь вкус виноградного сока. С другой стороны, вино, которое кажется особенно кислым сразу после ферментации, может позже потребовать купажирования или каких-либо других действий. Дегустация в этот момент

работает в тандеме с проверкой кислотности; вы можете принять меры немедленно или просто переждать некоторое время, пока вкус вина проявляется. Но если кислота обещает быть проблемой, примите это к сведению уже сейчас.

Танин для красных также должен быть очевиден, это еще один способ сказать, что это не виноградный сок. Фруктовый сок производит приятное впечатление во рту; вино, красное или белое, должно оказывать более сильное воздействие из-за кислоты и/или танина. Если красное вино на этой ранней стадии чрезмерно танинно, вызывая явное вяжущее ощущение и послевкусие во рту, обратите внимание и на это. Танин со временем может уравновеситься благодаря дубу или вкусовым качествам, извлеченным из осадка, а может и нет. Если танин обещает быть проблемой, сделайте пометку.



Чем больше вы практикуетесь в дегустации вина в его младенчестве, а затем пробуете его снова, когда оно станет взрослым, тем лучше вы будете предсказывать траекторию движения вина и находить ответы на вопросы, которые могут у вас возникнуть: получилось ли это вино намного светлее, чем я ожидал? Должен ли я переосмыслить, сколько дуба оно может поглотить? Правильные ли дрожжи я использовал? Я планировал это вино в купаж, но может, стоит разлить его по бутылкам отдельно? Является ли это вино настолько танинным, что лучше начать изучать оклейку для удаления танина?

Немного поразмышляйте; у вас есть достаточно времени, чтобы передумать, и через какое-то время вино будет намного ярче раскрывать свою истинную сущность. Но чем лучше вы знаете свое вино на каждом этапе, тем лучше вы можете позаботиться о его будущем. Причина, по которой виноделы-ветераны умеют дегустировать молодые вина или даже виноград и предсказывать их будущее, заключается не в лучшем вкусе, а в большем опыте.

Воздействие кислорода? Нет. Доливка? Да

В конце брожения кислород в основном является другом винодела; в частности, это одна из вещей, которые нужны дрожжам для выполнения своей работы. Теперь все изменилось. За несколькими важными исключениями, с этого момента вы должны держать кислород под жестким контролем. Вам по-прежнему нужен кислород; а вот вашему вину - совсем немного.



Избыток кислорода может сделать ваше белое вино бурым, добавив янтарные нотки к бледно-желто-зеленому; это нормально для хорошо выдержанного белого вина, которое годами взаимодействовало с небольшим количеством кислорода, но не для вина, которое вы еще не разлили по бутылкам. Окисленное вино может иметь аромат жареных орехов или сушеной соломы; они были бы хороши в хересе, но не в Пино Грджо. И если в ваше вино

попадает большое количество кислорода, туда попадают и другие вещи — обычные случайные микробы, надеющиеся испортить вашу вечеринку.

Не является целью полностью исключить контакт с кислородом; вина, которые лишены кислорода, становятся восстановленными, испуская смутные сернистые ароматы или, возможно, вообще не имеют ароматов. К счастью, шансы на то, что вы сможете обеспечить нулевое воздействие кислорода на своей домашней винодельне, равны нулю. Переливание, фильтрация и розлив неизбежно приводят к выделению некоторого количества кислорода; выдержка в бочках творит чудеса из-за струйки кислорода, проникающей сквозь древесину. Делайте все возможное, чтобы свести к минимуму воздействие кислорода, и будьте уверены, что в любом случае достаточное количество кислорода попадет в ваше вино.

Доливка и свободное пространство

Долг каждого винного сосуда — быть полным вина, если только он не простаивает, ожидая следующей переливки или следующего урожая. Ваше вино не должно делить свое пространство ни с чем другим, разве что с несколькими щепками, и уж точно не с воздухом. Сведите свободное пространство между верхней поверхностью вина и верхней частью сосуда или пробкой к минимуму.

Для бутылей ограничьте свободное пространство узкой частью горлышка; в бочках уровень вина должен находиться в пределах половины дюйма (около 1,5 сантиметров) от дна пробки. Ни в том, ни в другом случае вино не должно заполнять абсолютно все свободное пространство, потому что при изменении температуры объем вина немного расширяется или сжимается. Кроме того, вам нужно немного места, чтобы вставить винного вора для отбора пробы вина, или трубку для переливания (см. Главу 6, чтобы увидеть вора в действии).

В бутылках с пробками, снабженными воздушным затвором практически не происходит испарения вина, поэтому, как только бутылка заполнена доверху, она так и остается заполненной до этого уровня (однако вода в замках испаряется, и ее приходится доливать довольно часто). В бочках происходит постоянное, очень медленное испарение, что хорошо, т.к. оставшееся вино становится все более и более концентрированным. Так как испарение увеличивает свободное пространство, вам необходимо доливать бочки каждые две или три недели, в зависимости от температуры. Соблюдение этого обязательства по правильному наполнению вин приводит к бесконечным головолomкам. Что вам делать с 4 ^{1/2} галлонами (17 литрами) вина? Вы не можете налить его в 5-галлонную (19-литровую) бутылку и оставить столько свободного места. Заливка его в кучу небольших емкостей помогает соблюсти правильные расчеты, но это головная боль.

Заполнить недостающие полгаллона — долить в бутылку — значит подмешать что-то еще, либо одно из ваших собственных вин, либо что-то из магазина, что может

немного изменить вино. Как бы вы ни решили проблему, она снова возникнет в следующий раз, когда вы перельете вино, потому что опять образуется немного свободного пространства. Эти логистические мини-задачи будут преследовать вас вплоть до последней бутылки при розливе, которая гарантированно будет заполнена лишь наполовину.



Нет общего ответа на вопрос, как справляться со сложностями свободного пространства и доливки; виноделам приходится решать это на месте каждый раз, когда он появляется. Мой совет: не бойтесь использовать коммерческое вино хорошего качества, чтобы долить ваши сосуды; это не преступление против законов домашнего виноделия. Коммерческие винодельни постоянно покупают и продают вино друг у друга.

Сегодня на винном рынке представлено огромное количество недорогого вина со всей планеты, и вы должны думать об этом как о ресурсе, а не как о запретной зоне. Вино по-прежнему остаётся вашим вином.

Будьте осторожны с доливкой

При выборе вина для доливки обычно в первую очередь выбирают тот же сорт винограда; Шардоне с Шардоне, Сира с Сирой. Доливка сортами из традиционных виноградных «семейств» занимает второе место: заполнение бутылки Каберне Совиньон одной бутылкой Мерло — это не только проверенное временем дополнение, но и, возможно, добавление сложности вину. Ронские красные также хорошо сочетаются друг с другом: немного Гренаша в вашем Сира, или немного Сир в вашем Гренаше и так далее.



Однако будьте осторожны, чтобы не внести внезапную нестабильность в ваше вино. Если долить в бутылку с полностью сухим вином бутылку полусухого вина, брожение возобновится; добавление вина, прошедшего ЯМБ, к вину, которое его не проходило, может начать в последнем яблочно-молочное брожение. В зависимости от объема добавления объединенное вино может иметь более высокий pH или большую кислотность, а уже танинное вино может стать еще более танинным.

Обязательно нюхайте и пробуйте каждое вино, которым хотите сделать доливку; одна закупоренная корковой пробкой бутылка купажированного вина, воняющая плесенью, может испортить целую бочку. Если вы делаете большую добавку — может быть, 20% чего-то для создания купажа — не помешает проверить её ТК и pH.

Используем газирование

Одной из лучших форм страхования от окисления на вашей домашней винодельне является сжатый углекислый газ, доступный в баллонах по очень разумным ценам. Если весь ваш выход — это одна бутылка, не беспокойтесь. Если вы работаете в больших масштабах, это хорошая инвестиция, так как одного баллона вам может хватить на два или три года.

Заполнение инертным газом, таким как CO_2 , пространства над вашим вином в емкости это лучший вариант, чем полное отсутствие свободного пространства. Коммерческие винодельни часто используют аргон или азот, но для домашних виноделов и пивоваров более доступен CO_2 . Используйте газ при переливках, при наполнении бочек, при доливке емкостей; некоторые привередливые виноделы перед розливом даже наполняют свои бутылки инертным газом, вытесняя весь воздух внутри.

Глава 8

Выдержка и купажирование

.....

В этой главе

- ▶ Выдержка вина в бутылках
 - ▶ Использование дуба, бочек и других вариантов
 - ▶ Дегустация, тестирование, регулировка, хронометраж
 - ▶ Купажирование – секретное оружие домашнего винодела
 - ▶ Нюхаем и устраняем проблемы с вином
-

Что хорошего в вине, так это то, что оно постоянно развивается от конкретного сорта винограда к бутылке и дальше — оно никогда не стоит на месте. Что сложного в вине, так это то, что это живое существо, постоянно подвергающееся химическим реакциям, внешнему давлению и микробным приключениям — никогда не повторяющимся из месяца в месяц.

Ваше вино не требует многого, но и полного пренебрежения оно не потерпит. Поэтому после того, как вы прошли через ферментацию и, возможно, яблочно-молочное брожение, вы не можете просто отправиться в шестимесячный круиз. В этой главе рассказывается, как выдерживать вино, на что обращать внимание и как исправить вино по мере его созревания. Если брожение похоже на детство, полное стремительных превращений, то выдержка охватывает подростковый возраст — энергичный, упрямый, угрюмый — а начало взрослой жизни — с того момента, как вино поселится в бутылке.

Стекло, микробы и сталь: выдержка в бутылках

Хранение домашнего вина обычно происходит в одной из двух емкостей: стеклянных бутылках или дубовых бочках. Большинство домашних виноделов начинают с выдержки своих белых вин и небольших партий красного вина в бутылках, а затем переходят к бочкам, по крайней мере, для некоторых красных вин. В любом случае получается отличное вино со стилистическими и бюджетными различиями. Если ваше первое вино — скромный эксперимент, то бутылка или две — то, что вам нужно. В случае ящиков и ящиков вина ваше будущее — бочки.



Стеклянные бутылки (и их пластиковые собратья) — стандартная тара для домашнего виноделия. Они имеют несколько преимуществ в качестве

решения для хранения и выдержки вина по сравнению с выдержкой в бочках или резервуарах из нержавеющей стали:

- ✓ Стекло, в отличие от бочкового дуба, инертно, не придает вину вкуса и аромата; если вы хотите древесный аромат, вы можете добавить дубовые чипсы.
- ✓ Инертное стекло можно дезинфицировать лучше, чем бочки, что значительно снижает шансы на выживание вредных микробов.
- ✓ Стекло обеспечивает прочный барьер против кислорода; единственный доступный воздух - это крошечное количество воздуха в горлышке бутылки и любой кислород, который попадает в вино во время переливки (я описываю переливки в Главе 7).
- ✓ Бутылки легче, чем бочки, и их проще переносить для наполнения, переливания и очистки. 5-галлонная (19-литровая) бутылка, наполненная вином, весит около 50 фунтов (23 кг) — нелегкая, но ее легче передвигать, чем полную бочку, которая может весить несколько сотен фунтов или килограммов.
- ✓ Стекло позволяет определить стадию жизни вина. Вы можете наблюдать, как оно осветляется, меняет цвет и образует осадок на дне, сигнализируя о приближении момента переливки.
- ✓ Вам нужно менее ста фунтов (45 кг) винограда, чтобы наполнить бутылку вином — идеальный вариант для небольших экспериментальных партий или для виноделов с ограниченным бюджетом.

Естественно, у бутылей есть и минусы:

- ✓ Стекло может треснуть легче, чем пластик, сталь или дерево, что приводит к протечкам и случайным небольшим наводнениям.
- ✓ Стекло настолько хорошо удерживает кислород, что может ограничить развитие вина; выдержка в бочках позволяет проникнуть небольшому количеству кислорода, помогая винам округлиться и интегрироваться.
- ✓ Когда вы делаете большие объемы вина, лес бутылей может создавать дискомфорт (и занимать огромное место для хранения, когда они пусты).
- ✓ Стеклянные бутылки подорожали, когда их основной источник переместился из Мексики в Италию, что привело к увеличению производственных и транспортных затрат.

Для производства белых вин в больших объемах — 30 галлонов (115 литров) и более — хорошим решением может стать небольшой резервуар из нержавеющей стали. Большинство красных вин выигрывают от выдержки в бочках, поэтому, когда вы достигаете объема 15 галлонов (55 литров) или больше, бочки могут попасть в ваш список покупок. Но бутылки есть в каждом домашнем погребе — они есть и на большинстве коммерческих виноделен.

Розлив вашего вина в бочки

Как-то потерялась в глубине веков фраза виноделов, говоривших «нацедить вина из бочки»; теперь говорят «спуск вина из бочки», независимо от фактической высоты бочки. Выбрать правильный термин гораздо проще по сравнению с выбором бочки: размер, порода дуба, место произрастания, обработка в процессе изготовления. Как и в случае с дрожжами, это может занять целую книгу — «Винные бочки для чайников», — но следующие разделы охватывают всё, что нужно знать среднестатистическому человеку.

Обсуждаем дерево и стекло



Выдержка в бочке придает вину три качества, которых нет у стекла или стали:

✓ Самое главное, бочки пропускают медленную струйку кислорода внутрь, а в результате медленного процесса испарения небольшое количество вина — известного как «доля ангелов» — выпускают наружу; этот обмен помогает сконцентрировать вино и сгладить любые острые углы.

✓ Бочки в первые годы использования придают вину ароматы дуба, усиленные технологией, используемой для подготовки дуба. Ароматы могут включать ваниль, карамель, специи или другие. Поначалу вино впитывает много аромата, а затем со временем все меньше и меньше.

✓ Бочки содержат танины дуба, которые дополняют в вине танины из кожуры и семян винограда, улучшая структуру и ощущение во рту. Этот эффект также со временем уменьшается.

Вы можете имитировать два последних эффекта бочки — придание вкуса и танина — добавляя дубовые чипсы или порошок или добавки танина в вино, хранящееся в бутылки. Тем не менее, выдержка в бочках остается уникальной из-за динамики кислорода/испарения, и в этом есть определенная причина: большинство премиальных вин в мире — практически все красные и существенная часть белых — выдерживаются в бочках, чтобы извлечь выгоду из небольшого испарения.

Оцениваем различия между новым и старым (выдержанным) дубом

К тому времени, когда на вашей винодельне появляется дубовая бочка, этой древесине уже два или три года, она сохнет на воздухе до того, как клепки слегка обугливаются огнем (это называется обжарка) и собираются в бочку. Первый раз, когда бочка наполняется вином, она считается молодой или бочкой первой заливки. К следующему урожаю это называется второй заливкой и так далее. Большинство

коммерческих виноделен считают любую бочку старше трёх лет или трёх наполнений нейтральной, хотя бочки продолжают придавать немного аромата до пятого или шестого заполнения.

Акцент на свежий дуб в виноделии появился относительно недавно. Все бочки являются молодыми только в первый год использования, но до последних десятилетий бочки использовались годами и годами, пока буквально не разваливались. Если предположить, что они остаются чистыми, свободными от микробных захватчиков, бочки исполняют танец кислорода/испарения в течение очень долгого времени. Современный акцент на свежем дубе делается исключительно из-за вкуса — и на мой взгляд, его часто бывает слишком много.

Некоторые сорта винограда хорошо сочетаются со свежими ароматами дуба: например, Каберне Совиньон и, что примечательно, Пино Нуар, несмотря на его легкость и деликатность. А вот Санджовезе, однако, свежий дуб довольно быстро забивает, как и большинство сортов Роны, таких как Гренаш и Мурведр. Красные вина Роны (см. Главу 13) лучше всего сочетаются со старым дубом или смесью старого и нового. За исключением полнотелого Шардоне, немногие белые вина выигрывают от выдержки в новом дубе.

Домашние виноделы, использующие бочки, сталкиваются с особыми проблемами по управлению влиянием дуба. Если у вас есть только одна новая бочка, вы получите много дуба в своем вине — это может быть хорошо, но может и отталкивать. Домашние виноделы также часто используют бочки меньшего размера — на 15 или 30 галлонов (от 55 до 115 литров), чем стандартные коммерческие винодельни — 55 или 60 галлонов (от 210 до 225 литров). Бочки меньшего размера дают больше контакта с древесиной на галлон вина и быстрее накапливают дубовые ароматы и танины, чем бочки большего размера.



Некоторым любителям вина нравится много дуба, другим лишь намёк — разные предпочтения разбросаны по всему миру. Многие великие вина мира демонстрируют явное влияние дуба, но вряд ли вы на самом деле хотите, чтобы ваша гордость и радость были на вкус как древесина. Лично я хочу, чтобы у моего вина был вкус фруктов, а не деревянного ящика. Дуб работает лучше всего, когда добавляет вину глубины, но не делает его вкус похожим на... ладно, дуб. Вот моя философия виноделия с низким ароматом дуба:

- ✓ Используйте ровно столько воздействия дубового аромата — от новых бочек или чипсов — сколько действительно нужно вашему вину.
- ✓ Осторожнее с дубом в начале выдержки; вы всегда можете добавить его еще два, три или пять месяцев спустя.
- ✓ В первый год использования новой небольшой бочки пропустите через нее две или три партии вина в течение года, чтобы оно впитало аромат нового дуба, и дайте винам провести остаток времени в старых деревянных бочках или бутылках.

✓ Содержите свои бочки в чистоте и используйте их постоянно.

Храним и чистим ваши бочки



Использованные бочки — потрясающие контейнеры для хранения и выдержки вина, но только если они чистые. Бочки, за которыми должным образом ухаживают, можно год за годом использовать повторно. Засуньте нос в пустую бочку: она должна пахнуть каким-то сочетанием дуба — сладкой ванили, карамели, специй — и здорового вина. Если ваш нос улавливает ароматы скотного двора или уксуса или запах, более подходящий для вашей аптечки, у вас есть проблема, которой вам не стоит делиться со следующей партией вина. Заражённые бочки, в которых поселились патогенные микробы, имеют будущее только в качестве декоративных горшков.

Наиболее уязвимое время в жизни бочки — между сборами урожая, или в момент, когда вино А покидает бочку, а вино Б готово к заливке. Винные бочки хотят быть полными; пустые бочки предлагают летучую смесь кислорода, следы оставшегося вина и бесконечные закоулки и трещинки — все это благодатная почва для патогенных микроорганизмов, быстрорастворимого винного уксуса и других болезней.

Всякий раз, когда вино выливается из бочки, перед повторным наполнением она должна быть быстро очищена. Тщательно промойте бочку водой — горячей водой, если она у вас есть, — а затем снова промойте слабым раствором диоксида серы и лимонной кислоты — 10 граммов метабисульфита калия и 5 граммов лимонной кислоты на каждый галлон (четыре литра) ополаскивателя. Полностью осушите бочку, затем снова наполните.



Если в процессе использования бочке действительно предстоит перерыв, минимальный план защиты состоит в том, чтобы подвесить в ней серный фитиль длиной дюйм или два (от 2 до 5 сантиметров) — бумажную полоску, пропитанную горючей серой, — на согнутую скрепку или другой держатель, поджечь ее и оставить сгореть внутри бочки. В результате бочка наполнится сернистым газом, который отпугнёт патогенные микроорганизмы и уменьшит в бочке количество кислорода. Не нюхайте результаты своего труда: иначе вы быстро поймете, почему любые формы жизни, от микробов до виноделов, не любят этого запаха! Если после этого установить пробку плотно на место, это позволит законсервировать вашу бочку на месяц или два.

При более длительном хранении без вина - в течение нескольких месяцев подряд, тщательно промойте бочку водой, чтобы удалить остатки вина. Наполните бочку водой, добавив небольшое количество диоксида серы для санитарной обработки и небольшое количество винной кислоты для поддержания pH, аналогичного вину. В небольшом количестве воды растворите из расчёта на каждый галлон (4 литра)

емкости 9 граммов метабисульфита калия и 5 граммов лимонной кислоты и тщательно перемешайте (многие виноделы используют бисульфат натрия вместо метабисульфита калия для обработки бочек, сохраняя последний для добавок в вино). Закройте бочку пробкой и время от времени по мере испарения жидкости доливайте воду.

Раствор сохраняет древесину влажной, а бочку водонепроницаемой, а также обеспечивает антимикробную защиту. В случае новой бочки вы потеряете часть драгоценного аромата дуба, это та плата, которую заберёт себе вода; но, по крайней мере, вы не потеряете все свои вложения в бочки из-за микробов. Заполненные этим раствором бочки могут месяцами безопасно оставаться «пустыми».

Выявление и устранение загрязнений бочек может оказаться непростой задачей. Если в бочке производилось или хранилось вино с микробной порчей — например, *Brettanomyces* или с уксуснокислыми бактериями, о которых речь пойдет в разделе «Вынюхивание и устранение проблем» далее в этой главе — эта задача решается легко: выбросьте бочку. В менее очевидных случаях единственный практический способ узнать, является ли бочка подозрительной или заслуживающей доверия, — это понюхать ее. Если чем-то пахнет — уксусом, скотным двором — попробуйте промыть её раствором диоксида серы и лимонной кислоты, слить воду из бочки, подождать сутки и повторить пробу на запах. Если проблема на самом деле не была серьезной, возможно, ваша бочка посвежеет. В качестве крайней меры вы также можете попробовать промыть бочку дезинфицирующими средствами, не содержащими хлора, такими как перкарбонат натрия. Но мой опыт подсказывает, что лучше взять пилу и превратить такую бочку в садовый горшок, а вместо неё купить новую.

Коммерческие винодельни, как и некоторые домашние виноделы, часто избавляются от своих бочек через два или три года. Поэтому если вы хотите, чтобы ваше приобретение действительно было стоящим, будьте очень и очень осторожны при покупке или приеме использованных пустых бочек. Убедитесь, что бочки чистые; спросите, как о них заботились и как обращались; засуньте в бочку нос и понюхайте её; затем понюхайте ещё раз. Количество вина, испорченного пустыми бочками других людей, ошеломляет. Использованные бутылки вы можете просто почистить; но с бочками надо быть очень осторожным.

Выбираем французский или американский дуб

Сорок лет назад винодельческая промышленность США считала, что бочки — это бочки, дуб — это дуб, и в этом отношении для выдержки вина вполне подходят хоть ёмкости из красного дерева. В наши дни виноделы по всей Северной Америке делают всё возможное, чтобы иметь возможность выбора из огромного количества типов бочек. Поскольку на вашей домашней винодельне, вероятно, хватит места только для двух или трех бочек, вам сделать выбор будет проще.



Основной выбор — между французским дубом и американским дубом. Споры о сравнительном качестве этих двух вариантов бушевали в течение многих лет (см. врезку «Франко-американские лесоматериалы»), поэтому я приведу вам несколько практических факторов, которые важны для вашего решения:

- ✓ Американские бочки обычно стоят примерно от половины до двух третей стоимости французских бочек того же размера, что может означать разницу в несколько сотен долларов даже для бочек в половину меньшего размера.
- ✓ Бочки из американского дуба придают вину более сильный, насыщенный вкус и аромат, особенно много сладкой ванили. Французские бочки, как правило, приносят более сдержанные, нюансированные специи.
- ✓ Хотя французский дуб, как правило, имеет более высокую репутацию в производстве изысканных вин, некоторые важные винодельческие регионы — Долина Роны во Франции, Риоха в Испании, Австралия — традиционно используют большое количество американского дуба, что позволяет предположить, что сорт винограда и стиль вина являются важными факторами при выборе вами типа древесины.

Помимо цены, выбор французской или американской бочки не сильно повлияет на ваше виноделие, особенно по сравнению со всеми другими факторами в этом процессе. Также доступны дубовые бочки из Венгрии и других стран Центральной Европы, по цене и вкусу они находятся где-то между французскими и американскими.

Обжиг клёпок бочек

Клёпки для винных бочек нагреваются и обугливаются открытым пламенем (так называемая обжарка) непосредственно перед сборкой. Степень обжарки почти так же важна для формирования вкуса вина, как и выдержка древесины. Стандартный уровень обжарки варьируется от легкого до среднего, от среднего плюс до сильного; чем сильнее обжарка, тем выраженнее и напористее дубовый аромат.

Франко-американские лесоматериалы

Французский и американский бочковый дуб происходят из разных пород дерева: *Quercus Ruber* для Франции, *Quercus alba* для США.

Что еще более важно, французское бондарное мастерство (техника изготовления бочек) до недавнего времени сильно отличалась от американской.

Когда в 1970-х годах американские винодельни открыли для себя преимущества выдержки в бочках, они, естественно, обратились к ближайшему и наименее дорогому поставщику — тех же бочек, которые использовались для выдержки бурбона в Кентукки. Бочки собирали из молодой, зеленой древесины, запускавшей в производство без особой обработки. Бурбон любит сильный дубовый аромат, поэтому вина, сделанные в таких бочках, быстро становятся дубовыми. Лучшие французские бондари, напротив, сушили свои дубовые клепки два или три года, прежде чем обжаривать древесину и собирать бочки, в результате чего влияние древесины было более мягким. Французский дуб

заслужил репутацию производителя изысканности и элегантности; американский дуб был просто дешевым хранилищем.

Постепенно бондарные предприятия в Соединенных Штатах переняли европейские методы обработки и исследовали множество источников древесины в Соединенных Штатах. Яркий пример: компания Ridge Vineyards в Калифорнии, производитель ультрапремиальных сортов Каберне Совиньон, Зинфандель и Шардоне с 1960-х годов, с самого начала использовала исключительно американский дуб, работая с бондарями и поставщиками древесины по всей стране, и мало кто осмелится обвинить Риджа в производстве посредственных вин. Даже некоторые высококлассные калифорнийские производители Пино Нуар, последние приверженцы использования только французского дуба, незаметно добавляют одну-две американские бочки, чтобы дополнить свой вкусовой профиль.

Возможно, кто-то где-то и использует бочки с лёгким обжигом, но я никогда не встречал никого, кто бы это делал. Средняя обжарка — отраслевая норма для вин премиум-класса средней ценовой категории; средний плюс моден для красных вин более высокого класса; а сильная обжарка — это часть смеси для виноделен, которые хотят, чтобы их вина были безошибочными. Больше не значит лучше; это стилистический выбор.



Я советую использовать среднюю степень обжарки как для бочек, так и для их альтернативных заменителей (см. следующий раздел), пока вы не приобретете некоторый опыт в том, как новый дуб влияет на ваши вина и насколько вам понравятся результаты. Добавить больше дубового аромата во время выдержки вина гораздо проще, чем удалить его в случае, если вы переборщили.

Изучаем альтернативы дубу

Если вам нужен вкус дуба, то альтернативные его заменители могут справиться с этой задачей так же хорошо, как и бочка, еще и с более точным контролем вкуса. Альтернативный дуб без бочек бывает самых разных форм:

- ✓ **Клёпки**, которые помещаются внутри больших емкостей (бочек, цистерн из нейтральных материалов).
- ✓ **Чипсы и кубики**, которые можно добавлять насыпом или отмерять в инфузионные трубки с замедленным высвобождением аромата.
- ✓ **Порошок** из дубовых опилок.

Эти материалы изготавливаются из французского или американского дуба с различной степенью обжарки, что дает домашним виноделам практически весь диапазон вкусов, который доступен коммерческим предприятиям. У домашних виноделов, однако, в наличии только одна или две бочки, а может быть, одна или две бутылки, поэтому добиться того сложного сочетания влияний, которое коммерческая компания получает с 1000 бочек, невозможно.

По моему опыту, наиболее полезной альтернативой дубу для домашнего виноделия являются кубики со стороной примерно 1/4 дюйма (25 миллиметров), обжаренные так, как вы хотите. Добавьте кубики в нейтральные бочки или бутылки и удалите их во время переливки. По сравнению с целыми клёпками они удобнее; по сравнению с порошком, кубики придают гораздо лучший вкус — порошок имеет вкус карандашной стружки — и медленнее по времени раскрывают свой аромат.

Стандартная дозировка для придания заметного, но не навязчивого дубового вкуса составляет от 2 до 3 унций (55–85 граммов) дубовых кубиков на 5-галлонную (19-литровую) бутылку (т.е. 3-4,5 г/л — прим. перев.). Оставьте кубики в вине на три месяца. В случае использования бочки добавки в пропорциональном количестве — отличный способ придать немного дубового аромата при выдержке вина в более старой или нейтральной древесине (в Главе 16 обсуждается использование дубовых кубиков в бутылках для имитации брожения белых вин в бочках).

Дегустируем, доливаем и настраиваем

Точно так же, как период бурного брожения требует определенного порядка для проверки состояния вашего вина, последующая выдержка тоже требует определенного режима. Вам нужно наблюдать за своим вином по крайней мере каждые две недели, проверять его здоровье, контролировать его развитие и созревание, а также настраивать все, что в этом нуждается.

Дегустируем, дегустируем, дегустируем

Регулярная дегустация вина по мере его выдержки — одна из самых приятных частей домашнего виноделия и, безусловно, самая познавательная. Любители вина пробуют вино только после того, как оно готово, очищено и разлито в бутылки, но прежде чем вино попадает в них, происходит целый ряд химических и вкусовых

изменений. Ощущение эволюции вина "из первых рук" может быть поразительным, озадачивающим, удовлетворяющим и вдохновляющим — и это только за одну дегустацию.

Развивающиеся вина не укладываются в стандартную схему: разные годы сбора винограда, разные сорта винограда, даже две бочки, сделанные из одного и того же дуба и наполненные одним и тем же бродящим материалом, имеют немного разный вкус. Вы можете с уверенностью ожидать, что ваше вино будет меняться снова и снова, даже за короткие промежутки времени, прежде чем оно начнет стабилизироваться. Не волнуйтесь: эта часть интересная и не требует ручного труда.

Однажды ваше вино может иметь фруктовый вкус, с нотами малины, персика или чего-то еще. Две недели спустя кислотность или танин в вине могут стать намного более очевидными. Через две недели после этого может показаться, что все ароматические свойства вина исчезли, но через несколько недель они опять вернутся. Казалось бы, слабое вино в феврале может превратиться в блокбастер в апреле. Это юность вина, капризная и переменчивая — вы тоже когда-то были молодыми.

Несмотря на все колебания, периодическая дегустация может подсказать вам две вещи:

✓ Основной характер вина проявляется по мере изменения деталей. Будет ли это вино нежным или крепким, простым и прямолинейным или сложным, кандидатом в купажи или самостоятельной звездой? Насколько это вино близко к тому, что было у вас в голове, когда вы начинали? Ваше совокупное суждение о вине по мере его развития влияет на последующие решения о купаже, фильтрации и т. д. — темы, которые я рассмотрю позже в этой и следующей главах.

✓ Возникающие проблемы, если они есть, проявляются по мере изменения вкуса, особенно когда вы вдыхаете аромат вина. В разделе «Вынюхивание» в конце этой главы рассматриваются наиболее распространенные проблемы, возникающие в процессе выдержки; дегустация — это типичная система раннего предупреждения.

Для меня всегда познавательно дегустировать вина вместе с другими людьми — как случайными потребителями вина, так и другими виноделами. Ни у кого нет идеального вкуса каждый день в году, и то, как вино воспринимается человеком с другим опытом и разными предпочтениями, может быть поучительным — не говоря уже о том, что это доставит массу удовольствия вашим друзьям, которым никогда не удастся попробовать вино в процессе производства.



И кстати, когда вы и ваши друзья закончите нюхать и пить образцы, вылейте то, что осталось, обратно в бутылку или бочку. Не чувствуйте себя обязанным выпить все это и не беспокойтесь о загрязнении вина воображаемыми болячками. Алкоголь нейтрализует практически всё, и чем

больше вина вы выливаете обратно, тем меньше вам придется его добавлять, чтобы снова наполнить контейнер. Коммерческие винодельни делают это, когда дегустируют вино в бочках; действуйте как профессионал.

Доливаем и заботимся

Бутыли, наполненные вином и закрытые надежными затворами, со временем теряют мало вина или вообще не теряют его из-за испарения, но в них может образоваться свободное пространство - зазор в горлышке бутылки между верхней частью вина и воздушным затвором - когда выбирали часть вина для дегустации или испытаний или во время переливок. В бочках вино теряется при отборе проб и переливках, а также понемногу каждый день из-за испарения.



Вам необходимо свести свободное пространство к минимуму, делать это надо с помощью процесса, называемого доливка, что практически собой это и представляет — доливание вина до тех пор, пока контейнер не наполнится, практически не оставляя места для воздуха.

В бутылки вино должно доходить до низа узкого горлышка, чтобы воздействию кислорода подвергалась только небольшая часть поверхности вина. В бочке вино должно находиться не ниже полудюйма (13 миллиметров) от дна отверстия для пробки.

Ни один контейнер не должен быть заполнен полностью до пробки, потому что ежедневные колебания температуры заставляют объем вина слегка расширяться и сжиматься, из-за чего затвор или пробка могут быть из бочки выбиты.

Лучшее вино, которое можно использовать для доливки — это то же самое вино, которое находится в бутылки или бочке. Однако соблюсти такую тщательность может оказаться непростым делом. Если вашей бочке для доливки нужна чашка вина, а эту чашку надо налить из маленького кувшина, в котором тогда тоже образуется слишком много свободного пространства, то потребуется уже несколько кувшинов меньшего размера с собственными пробками... не беспокойтесь. Используйте достаточно похожее, добротное вино, собственное или коммерческое, и всё будет в порядке. Просто не добавляйте того, чего бы вы сами не стали пить.



После нескольких лет борьбы со стратегиями доливки я недавно нашел удобное решение: коммерческие вина в упаковке «bag-in-box». На рынке представлены несколько брендов премиум-класса, наполненных вполне приличными винами стандартных сортов по выгодным ценам. Самое приятное то, что вы можете отмерить именно то количество вина, которое вам нужно для доливки, а остаток в коробке будет храниться несколько недель, защищенный от кислорода.

Чтобы помочь изолировать вино от кислорода, и если у вас есть баллон с углекислым газом, запустите газ в контейнер с вином, прежде чем устанавливать затвор или пробку обратно.

Получаем максимальную пользу от мертвых дрожжей

По завершении ферментации практически все миллионы трудолюбивых дрожжевых клеток, создавших ваше вино, истощаются и умирают. Но, как подарок, который продолжает действовать, отработанные дрожжи, называемые осадком, все равно могут способствовать развитию вашего вина.

В присутствии алкоголя дрожжевые клетки начинают разрушаться (процесс, называемый *автолизом*), и выделяют в винный раствор полезные соединения. Осадок может придавать вину некоторые ароматические и вкусовые элементы, но основной вклад вносится в текстуру и вкусовые ощущения — округлость, сливочность и смягчение вяжущего оттенка танинов красного вина. Наиболее важными соединениями, которые даёт осадок, являются маннопротеины и полисахариды (для вас тут важнее уметь их поощрять, а не правильно произносить).



Перемешивать осадок до смешного просто: используйте продезинфицированную длинную палку или ручку ложки, чтобы аккуратно взмутить осадок со дна бутылки или бочки с красным или белым вином. Если вы хотите прочувствовать процесс поглубже, то окуная палку в вино, используйте французский термин «*батонаж*».

Перемешивание осадка подвергает воздействию этанола все поверхности клеток, извлекая больше полезных веществ. Перемешивание вина каждые две или три недели в течение нескольких месяцев может иметь заметный эффект. После того, как вино будет перелито один или два раза, объём осадка становится настолько мал, что вам нечего будет взмучивать.

Сроки переливок

Домашнее вино обычно подвергают переливке — процессу, при котором осветлившееся вино очищают от осадка, скапливающегося на дне контейнеров — два-четыре раза перед окончательной отделкой и розливом в бутылки. Переливки помогают осветлить вино, облегчают последующую фильтрацию, вводят небольшую, но полезную дозу кислорода и раскрывают присущие вину вкусы и ароматы (вернитесь к Главе 7, в которой подробно описан процесс переливки).

Количество и время переливок частично зависят от стиля вина, частично от необходимости. Белое вино, предназначенное для быстрого производства и раннего розлива в бутылки, чтобы сохранить максимальную свежесть, может быть перелито три раза с интервалом в четыре-шесть недель и быть готово к завершающим

штрихам через четыре месяца после сбора урожая. Красное вино, получающее выгоду от длительной выдержки в бочках, может храниться между переливками шесть месяцев и более. Это время также может зависеть от того, сколько друзей у вас присутствует в данный день, чтобы помочь вам в работе по дому.



Хотя переливка уже окупается осветлением вина, она может всё же ввести больше кислорода, чем вы хотите. Чрезмерно длительное хранение не сделает ваше вино чище, оно лишь станет более окисленным. Если вы видите слой осадка на дне бутылки, возможно, её содержимое стоит перелить. Но в целом моё правило — делать минимальное количество переливок, необходимых для осветления вина.

Рассчитываем время выдержки

У начинающих домашних виноделов всегда возникает соблазн как можно скорее разлить свои вина по бутылкам, чтобы перейти к питью — в конце концов, к сути деятельности. Вино, полученное в результате благополучной ферментации и без каких-либо существенных микробных дефектов, через пару месяцев действительно начинает напоминать вино; почему бы просто не начать вечеринку?

Вино приобретает приятный вкус еще до того, как оно будет готово к розливу. Ферментация даёт ряд вкусных, привлекательных, фруктовых нот, известных как сложные эфиры, которые рано или поздно рассеиваются и улетучиваются. Эти ароматы «тутти-фрутти» или «детского вина» восхитительны, но преходящи. Кроме того, на ранних этапах в вашем вине может всё ещё оставаться немного остаточного неперебродившего сахара, добавляющего сладость, с которой вам когда-нибудь придется что-то делать — чтобы вино не подверглось повторному брожению после розлива в бутылки.



Не существует жёстких правил относительно того, когда разливать вино по бутылкам. Но до начала этого процесса необходимо достичь трёх важных целей:

✓ **Вино должно быть биологически стабильным.** Алкогольная ферментация должна быть завершена, любое яблочное-молочное брожение должно быть либо завершено, либо предотвращено, никакого размножения незваных бактерий быть не должно и так далее. Химические изменения все равно будут происходить; но биология должна быть закончена.

✓ **Вино должно быть прозрачным в результате выдержки и переливок.** Ускорить этот процесс можно с помощью фильтрации, но перед ней вино должно стать достаточно прозрачным, чтобы не засорить фильтр. Ваше вино должно выглядеть так, чтобы вам хотелось его выпить.

✓ **Вкус и аромат вина неизменны от дегустации к дегустации.**

Бродящее вино меняется каждые несколько минут; на ранних стадиях выдержки вино заметно меняется от месяца к месяцу. Постепенно темп изменений замедляется, и вкус вина устаканивается. Вино никогда не стоит на месте, но вы можете попробовать его, когда оно обретёт зрелую индивидуальность.



Как правило, белые вина, выдержанные в бутылках, готовы через четыре-шесть месяцев после ферментации. Созревание красных в бутылках требует больше времени, возможно, от шести месяцев до года. Выдержка вин в бочках обычно занимает год или больше, но имейте в виду, что чем меньше бочка, тем быстрее развивается вино. В последующих главах я выскажу некоторые мысли о том, сколько времени нужно различным сортам винограда.

Радости смешивания

Купажирование – лучший друг домашнего винодела. Добавление небольшого количества одних к большому количеству других может сделать ваши вина более интересными; округлить ароматику; расширить вкусовую сложность; улучшить баланс фруктов, алкоголя, кислот и танинов; превратить посредственное вино в головокружительное.



Большинство коммерческих североамериканских вин маркируются и продаются по названию сорта винограда, создавая ложное впечатление, что «чистые» сортовые вина превосходят по количеству купажные. Скажите это виноделам Бордо, которые на протяжении веков использовали в своих винах несколько сортов винограда; или виноделам Шатонеф-дю-Пап, у которых есть выбор из 18 разрешенных сортов; или винодельням Кьянти и Риохи, которые традиционно добавляют немного чего-нибудь к основным сортам винограда этих регионов (Санджовезе и Темпранильо соответственно), чтобы усилить вкус.

Даже 100-процентные сортовые коммерческие вина часто представляют собой купажи лучших партий или бочек урожая. Для домашнего Мерло вы не сможете выбрать самые интригующие 30 бочек из имеющихся у вас 50; но вы можете придать своей бочке больше мощности, добавив немного Каберне Совиньон, или углубить вкус, добавив немного Шираза (или Сира – прим. перев.), или сделать его более живым, добавив ложку Зинфанделя. Шансы на то, что ваша единственная бочка 100-процентного Гренаша окажется идеальной, пугающе малы; лучше предусмотреть вероятность того, что вы сможете улучшить его, добавив небольшой процент другого вина.

Иногда домашние купажи получаются случайно: в результате дегустации двух или трех несвязанных между собой партий вина винодел наталкивается на удачное их сочетание. Иногда при купажировании объединяются остатки — те, которые не поместились в бочки, — и получается что-то вполне пригодное для питья. Когда

вами овладевает идея купажирования, вы вполне можете сделать это осознанно, планируя купаж красного в стиле Бордо или купаж белого в стиле Роны на тот момент, когда вы заказываете виноград.

Выигрышные комбинации

Как домашний винодел, вы можете свободно смешивать что угодно с чем угодно, лишь бы вам нравился итоговый вкус. Если вам подходит смесь Мальбека, Гевюрцтраминера, яблочного сока и Сейваль Блан, сделайте её. Это одно из редких преимуществ, которыми обладают любители перед профессионалами, которые гораздо больше обставлены ограничениями, касающимися маркировки и других рыночных требований.

Некоторые из проверенных временем комбинаций, применяемых в известных винодельческих регионах на протяжении десятилетий, а то и столетий, возможно, подойдут и для вашей винодельни:

- ✓ Семейство красных сортов винограда и вин Бордо — Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Мальбек и Пти Вердо — хорошо сочетаются практически в любой комбинации из двух, трех или пяти сортов.
- ✓ Основные красные вина Роны — Сира, Гренаш, Мурведр, Кариньян — неразлучны почти как сиамские близнецы, растут и купажируются друг с другом на протяжении столетий. Если вы измените последние три из этих названий на Гарнача, Монастрель и Кариньена (которые являются другими названиями одного и того же винограда), добавьте Темпранильо, то у вас получатся комбинации, с которыми на протяжении веков работали в Испании.
- ✓ Классические белые купажи включают бордоский дуэт Совиньон Блан и Семильон, как для сухих, так и для сладких вин, и трио Роны: Русан, Марсан и Вионье.
- ✓ В большинстве калифорнийских Зинфанделей присутствует хотя бы немного Пти Сиры с тех пор, как эти два сорта винограда появились в штате более века назад.

Некоторые распространенные стратегии смешивания не так известны, но они весьма полезны. Смешивание небольшого количества — примерно 5% — ароматного белого вина — Рислинга, Муската — с более стандартным фруктовым белым — Шардоне или Совиньон Блан — может добавить нотку экзотики. Небольшое количество Каберне Совиньон или Пти Сиры мгновенно делает цвет более глубоким и улучшает структуру практически любого красного вина, нуждающегося в уплотнении тела. Сира пользуется популярностью во всем мире благодаря своей способности округлять и дополнять другие вина. Пропорции во всех этих комбинациях сильно различаются; судите о количестве по вкусу.



Я всегда делаю хотя бы небольшое количество Сиры и Вионье каждый сезон, даже если это не те вина, на которых я концентрируюсь. Они могут

оказаться полезными в качестве добавки в купаж, и если они мне не понадобятся, я всегда могу разлить их по бутылкам отдельно. Но этот выбор отражает мои предпочтения в винах; вы можете решить иметь под рукой немного Шардоне или Каберне Совиньон.

В Таблице 8-1 перечислены некоторые комбинации для купажа с проверенной репутацией; это не догма, а просто рекомендации, которые помогут вам сделать правильный выбор.

Таблица 8-1			Выигрышные винные купажи		
Доминирующий компонент		Крупный компонент (25-50%)		Дополняющий компонент (<25%)	
Каберне Совиньон		Мерло, Каберне Фран, Сира		Зинфандель, Санджовезе	
Мерло		Каберне Совиньон		Каберне Совиньон	
Пино Нуар		Осторожно — можно подавить доминирующий компонент		Зинфандель, Гренаш, Сира, Пти Сира	
Санджовезе		Осторожно — можно подавить доминирующий компонент		Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, Зинфандель, Барбера	
Сира		Гренаш, Мурведр, Кариньян, Пти Сира, Каберне Совиньон		Вионье	
Темпранильо		Грасиано, Гренаш, Кариньян, португальские сорта		Грасиано, Гренаш, Кариньян, португальские сорта	
Зинфандель		Осторожно — можно подавить доминирующий компонент		Гренаш, Кариньян, Мурведр, Пти Сира, Барбера, Каберне Совиньон	
Шардоне		Семильон, Совиньон Блан		Ароматные белые — Рислинг, Вионье, Гевюрцтраминер	
Пино Гри/Гриджио				Мускат, другие ароматные сорта	
Белые Роны — Марсан, Русан, Вионье		Все хорошо сочетаются друг с другом		Все хорошо сочетаются друг с другом	
Рислинг				Мускат, другие ароматные сорта	
Совиньон Блан		Семильон		Вионье, Мускат	

Ищем вино для смешивания

Очевидным источником для купажирования вина является ваше собственное вино, и его использование может принести дополнительное удовлетворение. Но это не единственный вариант, особенно если вы производите только одно вино или альтернативы, имеющиеся в вашем погребе - это не то, что вам нужно.

Купажирование — отличный повод познакомиться с другими домашними виноделами. Вы не можете продавать свое вино легально, но вы, безусловно, можете обменять немного своего на немного чужого. Если вам нужно немного Мерло, чтобы сгладить неровные края Каберне Совиньон, поспрашивайте окружение. Если немного Шардоне с низкой кислотностью может помочь сбалансировать ваш слишком кислый Совиньон Блан, поспрашивайте, не знает ли ваш местный винодельческий магазин кого-нибудь, у кого может быть немного лишнего.



Пожалуйста, не стесняйтесь использовать купленное в магазине вино, чтобы улучшить или дополнить результат своих домашних усилий. Коммерческие винодельни постоянно покупают вино друг у друга, хотя эта информация никогда не отображается на этикетке. Покупка вина может оказаться дорогостоящей, но если вам нужно всего несколько бутылок чего-то, чтобы улучшить несколько ящиков вашего вина, отправляйтесь в магазин.

Сроки, дегустация и испытания

Вина можно смешивать в любой момент винодельческого процесса: от ферментации двух сортов в одном чане до ожидания перед последней минутой — или почти до последней минуты. Раннее купажирование дает винам время прижиться, узнать друг друга, объединить свои вкусы и развиваться дальше в тандеме. Дальнейшее купажирование позволяет более полно оценить каждый компонент вина и получить больше уверенности в том, как могут работать комбинации. Чем лучше вы знаете свой виноград (поскольку раньше делали из него вино), тем больше у вас уверенности в том, что вы сможете смешивать его уже на ранних стадиях.

Производите купажирование минимум за две недели до розлива в бутылки, чтобы дать только что созданному вину время отреагировать на себя самого. Смешивание создает вино с химическим составом, отличным от любого из компонентов, и эти изменения кислотности, pH и других переменных могут спровоцировать неожиданные реакции — вино может внезапно помутнеть, или какое-то растворённое соединение может теперь полностью выпасть. Прежде чем разливать по бутылкам, убедитесь, что молодое вино стабильно.



Ключом к успешному смешиванию является проведение испытаний. Прежде чем смешивать две партии вина вместе, надеясь на лучшее, приготовьте миниатюрную версию купажа и приготовьте другие образцы

немного других пропорций. Даже если вы решите не делать купаж, дегустационные испытания могут стать для вас откровением: небольшие добавки могут привести к огромным различиям.



Виноделы разрабатывают свои собственные протоколы купажных испытаний, но я предлагаю свои общие рекомендации:

- ✓ Нанять несколько дегустаторов; много оценщиков лучше, чем один, даже когда вы делаете последние попытки.
- ✓ Имейте под рукой много чистой, подходящей по размеру стеклянной посуды (ничего особенного, но одинаковые бокалы создают равные условия для дегустации), а также калиброванные мензурки для точных и воспроизводимых измерений (см. Главу 3).
- ✓ Сначала попробуйте кандидатов для смешивания вин по отдельности, обсудив, что каждое из них может привнести в купаж и чего каждому может не хватать по отдельности.
- ✓ Подготовьте несколько небольших образцов смесей, отличающихся по объёму на 5 или 10 процентов; диапазон помогает вам сосредоточиться на «наиболее приятном месте».
- ✓ Найдите время поговорить о каждой смеси, определив ее аромат, вкус, уровень танинов, кислотность и т. д., а также оценив, насколько она вам нравится.
- ✓ Запишите пропорции испытываемых смесей и замечания дегустаторов; вы не сможете удержать столько информации в голове.

Есть ещё один метод, называемый *треугольным тестом*, поскольку он включает три образца, который особенно полезен для оценки эффекта очень небольших добавок. Дайте каждому дегустатору два бокала одного и того же вина (неразбавленного или предлагаемого купажа) и третий бокал, отличающийся добавкой. Смогут ли они выбрать тот, который отличается? Если нет, возможно, вам понадобится большее дополнение или вы решите не заморачиваться.

Тестовое смешивание может привести к явному победителю или заставить вас ломать голову и пробовать другую стратегию смешивания. Идеальный купаж может быть вкусным, но невозможным, поскольку пропорции тестовой пробы вина не соответствуют объемам имеющегося у вас вина. Каким бы ни был результат, испытания по купажированию обязательно будут поучительны — это еще один способ, с помощью которого домашние виноделы могут попробовать то, что потребители, которые знают только бутылочное вино, никогда не испытывают.

Что можно и что нельзя исправить смешиванием

Купажирование — отличный способ улучшить баланс одного или нескольких вин. Вино с низким pH может снизить тревожно высокий pH другого вина; вино с более

высокой кислотностью может освежить блёклое вино с низкой кислотностью. При смешивании для достижения баланса обязательно учитывайте запах и вкус смеси, а также ее влияние на основные химические параметры вина.



Смешивание *не может* исправить плохое вино, особенно вино, зараженное микробами и плохо пахнущее. Добавление хорошего вина к вину, которое вы не стали бы пить, не скроет проблемы: хорошее вино просто тратится впустую, а плохого станет еще больше. Если у вас проблема с вином, сначала исправьте ее, а не размножайте. Некоторые советы по устранению недостатков проблемных вин можно найти в соответствующем разделе.

Вынюхивание и устранение проблем

По мере выдержки вино приобретает новые интересные ароматы, но иногда это не те ароматы, которые вам нужны. Соблюдение хороших санитарных условий на винодельне и контроль воздействия кислорода должны поддерживать качество вашего вина. Но случиться может всякое.

Вино в бочках более уязвимо, чем вино в бутылках, потому что выдержка в бочках предполагает большее воздействие кислорода, а древесину бочек невозможно продезинфицировать так тщательно, как стеклянную бутылку. Некоторые проблемы возникают во время выдержки; другие начинаются ещё во время ферментации, но проявляются позже. В любом случае, чем раньше вы диагностируете проблему и решите ее, тем счастливее будете вы и ваше вино.

Ваша задача, как постоянно бдительного винодела, — обнаружить неприятности. В этих разделах рассматриваются наиболее распространенные проблемы и способы их решения — не случайные ароматы здесь или там, а упрямые вещи, которые могут испортить ваш день — и ваше вино.



Если вы чувствуете запах или вкус чего-то, что вам действительно не нужно в вине, а вы и ваши друзья чувствуете или пробуете это снова и снова, не паникуйте: вина творят странные вещи, и вы с ними можете справиться.

Запах серы и тухлых яиц — о боже!

Самый распространенный недостаток вина — как на домашних, так и на коммерческих винодельнях — это безошибочно узнаваемый запах сероводорода (сокращенно H_2S). Запах сероводорода похож на тухлые яйца, испорченную капусту и прогорклый чеснок. Канализационный газ — еще один похожий запах. В больших дозах сероводород придает вину сильный запах; при более низких уровнях он покрывает все хорошие фруктовые ароматы лёгким слоем гнили.

Сероводород и его ароматы — не единственные запахи, связанные с серой, которые могут появиться в вашем вине, и важно, чтобы они оставались неразбавленными. В вашем вине может появиться избыточное количество диоксида серы, но вместо того, чтобы пахнуть тухлыми яйцами, запах будет больше похож на горящую спичку. Если вы добавите в вино слишком много диоксида серы, он со временем станет связанным и перестанет быть летучим и неприятным запахом.



Источником сероводорода обычно являются перенапрягшиеся во время брожения дрожжи, хотя аромат может проявиться не сразу. H_2S также может появиться, когда виноград на винограднике обрабатывают серой слишком близко к сбору урожая. Каким бы ни был источник, чем раньше вы столкнетесь с сероводородом, тем лучше; со временем он превращается в родственные соединения (называемые дисульфидами и меркаптанами), удалить которые гораздо труднее.

Если вы подозреваете наличие H_2S , один из способов проверить ваш нюх — это налить немного вина в стакан, бросить в него чистую медную монету или покрутить вино с помощью скребка из медной проволоки и посмотреть (точнее понюхать), исчезнет ли запах.

Сероводород связывается с медью и перестает быть летучим и вонючим. Вы не можете разливать вино с пенсами в бутылках, но можете использовать другие методы, которые перечислены ниже:

✓ **Переливка:** первая линия защиты — дать вину немного проветриться. Перелейте содержимое пораженной бутылки или бочки, чтобы H_2S вылетел в воздух (переливка рассматривается в Главе 7).



Обычно при хранении основная цель состоит в том, чтобы свести к минимуму воздействие кислорода; здесь же, наоборот, нужна интенсивная переливка с максимальной аэрацией путём разбрызгивания вина. Если вы обычно храните вино под слоем углекислого газа, пропустите этот шаг.

✓ **Пропускание вина через медь.** Если неприятные запахи все еще сохраняются после переливания с высоким содержанием кислорода, следующим этапом может стать вставка куска медной трубки длиной от 12 до 18 дюймов (от 30 до 45 сантиметров) в конец шланга для переливки. Во время переливания перекачиваемое вино течет через медь и пластик, связывая достаточное количество H_2S , чтобы удалить неприятный запах. Однако в зависимости от вашей трубки это может придать вашему вину металлический привкус, поэтому сначала попробуйте это на небольшом образце.



✓ **Добавление медного купороса.** При стойких запахах после двух или трех переливок последним средством является сульфат меди. Постарайтесь не доходить до этой стадии: медный купорос ядовит, хотя при правильном использовании небольшие его количества, необходимые

для устранения запаха вина, связываются с сероводородом и в конечном итоге оседают на дно винного контейнера, позволяя при снятии с осадка очищенного вина его безопасно удалить.

Бутылки с раствором медного купороса, продаваемые в местном винном магазине или у поставщиков через Интернет, поставляются с инструкциями, которым следует внимательно следовать. Основной подход заключается в обработке небольших образцов вина каплей-двумя-тремя раствором медного купороса, чтобы определить минимум, необходимый для очистки вина, и последующем пересчете дозировки на полный объем вина. Этот метод довольно точен и при правильном выполнении совершенно безопасен.

✓ Через неделю перелейте вино и вернитесь к обычному виноделию.

Хорошая новость о добавлении меди в вино заключается в том, что если вы переусердствуете, ваше вино станет ужасным на вкус - с сильным желанием сразу его выплюнуть - задолго до того, как уровень меди станет опасным.

Слишком много воздуха

Воздействие алкоголя на кислород во время выдержки способствует образованию соединений, называемых *альдегидами*. Образование некоторого количества альдегидов неизбежно, но в больших концентрациях окисляющие альдегиды придают винам ароматические характеристики хереса — запахи варьируются от орехов или печёных яблок до мокрого картона. Они могут подойти для хереса, но, вероятно, не для Пино Гриджо или Каберне Фран.

Как и другие неприятные ароматы, альдегиды чаще маскируют хорошие ароматы, а не выступают наружу и заявляют о себе. Они делают некогда яркий вкус вина усталым или несвежим. Если ваше вино начинает скучно и невыразительно пахнуть без уважительной причины, вероятно, виновниками являются альдегиды, образующиеся под воздействием алкоголя и слишком большого количества кислорода.

Лечение против альдегидов производится диоксидом серы. Если эта проблема возникает во время выдержки, я рекомендую добавить половину от того количества SO₂, которое вы добавили в конце ферментации (см. Главу 7 и Приложение D). Другими словами, лечебная доза будет зависеть от pH вина. Всякий раз, когда вы позже будете переливать вино, обновляйте активный свободный SO₂ еще одной небольшой добавкой — 25 частей на миллион. Также сведите к минимуму дальнейшее воздействие кислорода, тщательно доливая ёмкости.

Особенно неприятная форма альдегидов, называемая ацетальдегидами, может образовывать грибы — дрожжи, которые начинают развиваться плёнкой на

поверхности вина, также известные как цвель. Эти вредоносные дрожжи любят кислород, поэтому плавают на поверхности вина и могут переносить очень высокий уровень алкоголя. Их ароматы заключаются в нотах жареных орехов и сухой соломы. Эти дрожжи могут образовывать на вине толстую пленку, которую необходимо удалить. Сделать это можно, напивав ими бумажное полотенце или высосать винным вором — надо избавиться от них прежде, чем обрабатывать вино SO₂.

Противодействуем плохим новостям от Brett

Дружественные дрожжи сделали ваше вино; но позже ваше вино может стать жертвой дрожжей - разбойников, лидером которых является *Brettanomyces bruxellensis*, также известный как *Dekkera*, и обычно называемый просто Brett. Бретт — сердце и душа некоторых сортов бельгийского пива, а вот с вином тут беда. Бретт живуч, имеет множество штаммов, посетил почти все коммерческие винодельни на планете и даже может использовать алкоголь в качестве топлива. Бретт источает широкий спектр ароматов, иногда приятно фруктовых, но обычно это ароматы скотного двора, лошадиного седла, лекарств, пластырей. Запах мокрой собаки — очаровательный описатель Бретт.



Бретт вызывает споры в винном мире. Некоторые уважаемые и дорогие вина из года в год имеют их отпечаток; некоторые влиятельные критики, похоже, равнодушны к винам с Бретт; но большинство виноделов делают все возможное, чтобы искоренить это явление. Многие думают, что намёк на Бретт делает вино более сложным, но шансы на микроуправление Бреттом в вашей домашней винодельне до нужного уровня равны нулю. Ваша задача — избавляться от него всякий раз, когда он поднимает свою вонючую голову. Если вы проверяете свое вино и вам сразу представляются коровы и лошади, исправьте это.

Санитарные условия на винодельне являются ключом к предотвращению и устранению Бретта: чистое оборудование, особенно чистые бочки, и правильное добавление SO₂, чтобы сохранить вино. Даже если признаки Бретта не очевидны, санитарные условия и микробный контроль имеют решающее значение, потому что низкий уровень Бретта со временем может превратиться в высокий даже в бутылке. Если Бретт взял верх, и вам удастся его уничтожить, у вас все равно могут остаться неудачные ароматические побочные продукты. У коммерческих виноделен есть способы удалить эти соединения, а у домашних виноделов их нет — еще одна причина не пускать Бретта через перевал.

Использованные пустые бочки являются идеальной средой для размножения Бретта, не говоря уже о плесени и других неприятных вещах, поэтому, как только бочка заражается, у нее нет будущего в виноделии.

Успокаивающий летучий уксус

Винный уксус является основным продуктом почти на каждой кухне, но ему нет места на винодельне. Ваше вино может хорошо сочетаться с салатом, но не следует путать его с самой заправкой для салата.

Оставьте бутылку с вином открытой на воздухе, и рано или поздно оно превратится в уксус благодаря бактериям *Acetobacter*, которые свободно плавают вокруг. Если не говорить о полноценном уксусе, эти существа производят резкие, колючие ароматы, описываемые как *летучая кислотность* или просто VA — и они, безусловно, летучие. На пути к полной уксусности *Acetobacter* производит этилацетат, что-то среднее между жидкостью для снятия лака и авиационным клеем.

Ацетобактерии любят алкоголь (который они превращают в уксусную кислоту) и жаждут кислорода, поэтому увеличение VA означает, что ваше вино получило слишком много кислорода — вероятно, из-за того, что бочки или другие емкости не были должным образом закрыты и закупорены.

Чтобы контролировать VA, вам нужны хорошие санитарные условия и правильное использование диоксида серы, чтобы убить преступников и ограничить доступ необходимого им кислорода. Решите эту проблему заранее, и небольшое количество VA не испортит ваше вино; запустите её, и ваше вино превратится в маринад и сгодится только для смешивания с маслом и поливания салата. Скоро вы сможете ознакомиться с моей новой работой *«Приготовление винного уксуса без мучений для чайников»*.

Глава 9

Отделка и розлив

.....

В этой главе

- ▶ Оклейка для осветления, стабильности и баланса
 - ▶ Фильтрация для придания вашему вину блеска
 - ▶ Монтаж линии розлива
 - ▶ Стильное завершение
-

Заключительные этапы виноделия — окончательная очистка вина и розлив его в бутылки — заставляют домашних виноделов и их помощников погружаться в работу почти так же интенсивно, как в начале процесса во время дробления и ферментации. В этом действе используется множество движущихся предметов, которые хоть и не чрезмерно сложны, но всё же требуют к себе внимания. Вы уже хорошо продвинулись: осталось правильно закончить.

Оклейка: работаем над очисткой вина

Оклейка — добавление в вино различных сжиженных веществ с целью удаления чего-то нежелательного — часто служит чисто косметической цели, но иногда решает проблему, действительно мешающую наслаждаться вином. На рынке присутствует больше препаратов по оклейке, чем количество страниц в этой книге; в следующих разделах представлены основные моменты.

Виноделы расходятся во мнениях и практиках относительно порядка многократного оклеивания и того, что с чем можно сочетать. Обычно стандартный порядок их применения такой: бентонит перед холодной стабилизацией, танинсодержащие осветляющие вещества перед укупоркой, такие как поликлар и спарколлоид.

Учет тепла, холода и белков

В вашей домашней винодельне вино живет в узком, умеренном температурном диапазоне. В этой благополучной обстановке ваше вино становится все прозрачнее и прозрачнее. Но что произойдет, если вино в бутылках окажется в холодильнике при температуре около 40°F (4°C) или проведет несколько часов в вашей машине в солнечный день, когда температура нагревается до 90°F (32°C)? Что может произойти, так это белковое помутнение, комки белка, которые выходят из раствора и проявляются в виде взвешенных частиц при стрессовых температурах.



Большинство ваших вин могут быть совершенно прозрачными и без оклейки. Но потом, когда ваш вожделенный «Гевюрцтраминер», вынутый из холодильника, будет выглядеть как грейпфрутовый сок, это станет разочарованием. Оклейка – это превентивная мера, и ее стоит сделать.

Оклеивающим агентом для удаления белка является бентонит, глина, образовавшаяся из вулканического пепла (впервые обнаруженная недалеко от Форт-Бентона, штат Вайоминг), которая притягивает молекулы белка и удерживает их, пока сама опускается на дно емкости с вином. Смешав бентонит с большим объемом горячей воды, размешайте его в кашу — бентонит быстро расширится и загустеет — а затем вылейте смесь в вино, тщательно помешивая. Бентонит, белок и все остальное, что он впитает, должно осесть примерно через неделю, а затем вы сможете аккуратно перелить более чистое вино.

Упакованный бентонит поставляется с конкретными инструкциями по дозировке, температуре и так далее. Осторожные виноделы, коммерческие или домашние, сначала проводят тестовые испытания, пробуя различные дозировки, заполняя несколько бутылок наполовину, давая вину отстояться, а затем нагревая и охлаждая образцы, чтобы увидеть, какая дозировка лучше работает. Испытания помогут убедиться, что вы используете не слишком много и не слишком мало бентонита.

Вы можете использовать бентонит, внося его в сок перед брожением, а также в готовое вино. Бентонит, входящий в наборы для вина, часто сопровождается инструкциями по добавлению его перед внесением дрожжей.

Удалить бентонит из бутылей и бочек может быть непросто; осадок состоит из не слипающихся частиц, которые легко взбалтываются. Чтобы вино стало прозрачным, может потребоваться не одна переливка.

Стабилизируем тартраты

Технически стабилизация путем охлаждения вообще не является операцией оклейки, поскольку в вино не добавляется ничего, кроме использования пониженной температуры. Но этот процесс также помогает очистить вино, поэтому я говорю об этом здесь.

Помимо белкового помутнения, низкие температуры также могут привести к образованию кристаллов тартрата — светлых, хрустящих кусочков винной кислоты без запаха, которые выпадают из раствора. Вы, вероятно, встречали эти «винные бриллианты» в покупном вине; кристаллы ничему не мешают, просто причудливо смотрятся на дне последнего бокала.



Коммерческие винодельни обычно стабилизируют белые вина холодом, охлаждая их почти до замерзания в течение приблизительно двух недель,

чтобы удалить кристаллы тартрата прежде, чем они появятся в чем-то холодильнике. Если у вас есть морозильная камера, достаточно большая, чтобы вместить бутылки на несколько дней, это прекрасно. Даже половинчатые меры также могут сделать часть полезной работы. Бутылки с вином, хранящиеся при обычной температуре в холодильнике — около 40°F (4°C) — в течение двух недель, потеряют по крайней мере часть кристаллов тартрата, уменьшая вероятность того, что они появятся позже, когда вино будет подано.

Оклеиваем красные вина для смягчения танинов

Оклейка удаляет избыточный танин и улучшает питкость, а не только внешний вид. Виноград и вина с высоким содержанием танина — Каберне Совиньон, Темпранильо, Таннат — могут оказаться неприятно вяжущими, даже если у них было время для выдержки в бочках или бутылках. В идеале, умеренность в виноделии предотвращает появление этой проблемы, и в любом случае немного избыточного танина обычно пропадает из поля зрения (или вкуса), когда вино сочетается с едой, которая скрадывает вяжущую терпкость (ощущение, которое вы можете испытать, пососав чайный пакетик).

Но если слишком много танина мешает вам насладиться вином или если вы делали легкое вино для употребления летом, а танин не был частью замысла, оклейка может устранить проблему.

Лучшим и щадящим средством для удаления танинов является рыбий клей, изготовленный из плавательных пузырей осетровых рыб (видите, каким увлекательным может быть виноделие). Растворите лиофилизированный препарат в воде в соотношении примерно 1:250 и добавьте в вино, а затем через две недели перелейте его.

Сравнение оклейки с фильтрацией



Оклейка и фильтрация удаляют из вина все, что вам не нужно, но они действуют по-разному и могут иметь совершенно разные последствия.

Оклеивающие агенты действуют за счет электрических зарядов и притяжения противоположностей: положительно заряженные агенты притягивают отрицательно заряженные соединения, отрицательно заряженные вещества притягивают положительно заряженные соединения. Оклеивающие агенты не разбираются в том, что они притягивают; если заряд соответствующий, они это делают. Следовательно, оклейка может привести к удалению как плохих, так и хороших веществ, лишая вино вкуса, цвета или текстуры. Оклеивание весьма полезно — например, удаление белка с помощью бентонита — довольно стандартная практика, — но это может

быть очень грубым инструментом. Фильтрация, с другой стороны, удаляет объекты в зависимости от их размера. Фильтрующие пластины разбираются не больше, чем оклеивающие агенты, в том, что это за частицы, но сам размер оказывается довольно хорошим критерием. Многие микробы, присутствие которых в готовом вине нежелательно, довольно крупные; ароматические соединения, дубильные вещества и пигменты намного меньше и вряд ли попадут в ловушку даже самого плотного фильтра. Виноделы бесконечно спорят о фильтрации, о том, лишает ли она вина жизненно важных ингредиентов и является ли это насилием над природой. В вашем гараже, где ваша способность осуществить по-настоящему стерильную, полностью очищающую фильтрацию невозможна, она, скорее всего, нанесет меньший побочный ущерб, чем оклейка.

Помимо препаратов из осетровых, оклейка для смягчения дубильных веществ производится яичным белком или жидким желатином и некоторыми химическими реагентами. Тестовые испытания любого из этих методов требуют времени, но это хорошая идея; вам нужно удалить ровно столько танина, чтобы восстановить баланс в вине, а передозировка в то же время лишит других желательных вкусов.

Крайние меры

Эти последние два продукта можно считать последним средством, потому что они представляют собой очень широкомасштабные оклеивающие агенты, которые имеют тенденцию вытягивать хорошие вещи вместе с плохими, но они могут пригодиться.

Если ваше вино приобрело неприятную затхлость или стало буроватым в ходе выдержки перед бутилированием, вы можете освежить его, оклеив *поликларом* — поливинилполипирролидоном или ПВПП — который удаляет окисленные соединения и нежелательные пигменты.



Если ваше белое вино совершенно не становится прозрачным после нескольких переливок, дозы бентонита и достаточного количества времени, чтобы продолжать испытывать ваше терпение, мой осветлитель

для крайнего случая — *спарколлоид*, который содержит кремнезем, полученный из окаменелых морских животных, найденных на сухом морском дне (кто-нибудь, выясните, хорошо ли вина с рыбьим клеем и морским кремнезёмом сочетаются с рыбными блюдами). Спарколлоид — настоящий помощник: он не только удаляет мусор из вашего вина, но и утрамбовывает любой другой оклеивающий агент, который вы могли использовать, в красивый, твердый слой осадка внизу ёмкости.

Фильтрация: заставьте ваше вино блеснуть

Многие домашние виноделы полностью пропускают этот шаг, и их вина получаются превосходными. Фильтрация в основном служит косметической цели, делая вино более блестящим и прозрачным. Если ваше вино со временем и под действием силы тяжести полностью осветлилось и является химически и биологически стабильным, фильтрация не требуется. Но если вы хотите производить вино, которое выдержит конкуренцию с коммерческим, сделайте фильтрацию частью своего арсенала.

Зачем заморачиваться с фильтрацией?

Фильтрация делает ваше вино красивым и близким по внешнему виду к коммерческим винам, за которые вы платите хорошие деньги. Даже легкая фильтрация — а в большинстве случаев это всё, что нужно — имеет огромное значение для прозрачности, в том, как свет танцует сквозь стекло, и в том, насколько аппетитным выглядит вино, когда его наливают и пьют. Арендуйте фильтровальную установку в винодельческом магазине и пропустите через нее только одну бутылку своего вина; разница между «до» и «после» поразительна. То, что вам раньше казалось чертовски прозрачным, теперь покажется помоями.

Фильтрация не может сделать некоторые вещи, например удалить излишки танина или снизить летучую кислотность. Она также не может надежно выполнить то, что коммерческие винодельни называют стерильной фильтрацией — удаление частиц размером до 0,45 микрона (миллионных долей метра), гарантируя, что ваше вино не содержит микробов. Самые плотные целлюлозные фильтрующие прокладки для домашнего использования обещают «стерильную фильтрацию» до уровня «0,5 микрона» (или даже 0,2 микрона). Но это обещание оказывается «номинальным 0,5 микрона» — "номинальным" только по названию, а точнее - «большинство отверстий имеют размер около 0,5 микрона». А некоторые нет. Настоящая стерильная фильтрация невозможна для домашних фильтров, но серьезная очистка вполне осуществима.

Я начал с фильтрации вина, затем на какое-то время отказался от этого, поскольку это слишком хлопотно, а затем снова вернулся к этой привычке пару лет назад. Я никогда не вернусь к нефiltroванному вину. Помимо значительного улучшения визуальных эффектов, мои коллеги-виноделы и я думаем, что вкус вин немного чище, ярче и свежее, с меньшим вмешательством случайных вещей, которые не

добавляют ничего полезного. Возможно, это психологический эффект; но тогда что плохого в том, чтобы чувствовать себя лучше?

Процедуры и меры предосторожности

Фильтрация — это тот этап домашнего виноделия, для которого всегда требуется электрическое оборудование. Из-за высокого давления вам понадобится насос или какое-либо устройство всасывания, чтобы толкать или вытягивать вино, а для этого вам нужна электрическая розетка. Исключением являются виноделы, хранящие вино в пивных бочонках, которые могут пропускать вино через пластинчатый фильтр под давлением газа. Где-то есть домашние виноделы, которые придумали, как прикрепить велосипедные насосы к шлангам и бутылкам, и могут фильтровать вино через сетку — но их немного.

Доступны десятки вариантов, охватывающих широкий диапазон цен, возможностей фильтрации и возможностей справиться с различным уровнем взвесей. Во всех вариантах вино всасывается через шланг из исходной ёмкости — бочки или бутылки — а затем проталкивается через фильтрующий материал, который улавливает осадок и выпускает более чистое вино. Затем вино поступает через второй пластиковый шланг в целевую ёмкость или, в очень интегрированных системах, непосредственно в оборудование для розлива.

Наименее дорогими вариантами являются небольшие контейнеры с фильтрующим материалом, которые работают с небольшими насосами и рядом соединительных шлангов. На более высоком уровне находится стандарт домашнего виноделия — установка Buon Vino Super Jet, которая может пропускать большие объёмы вина через набор из трех фильтрующих пластин, имеющих разную пропускную способность. Последний, высококлассный вариант — это комбинированное устройство для розлива вина и фильтрации Enoomatic, в котором вакуумный насос, входящий в состав устройства розлива по бутылкам, всасывает вино из ёмкости через корпус фильтра с многократным картриджем в само разливное устройство. Ко всему этому оборудованию прилагаются инструкции.

Для домашнего фильтрующего оборудования обычно предлагается три класса картриджей или пластин: грубые, с размером пор от 5 до 8 микрон; тонкие, толщиной 1 или 2 микрона; и стерильные — опять же, так их называют, а не то, чего они достигают — примерно на уровне 0,5 микрон или меньше.

Для большинства целей, даже с белыми винами, где прозрачность очень важна, грубая фильтрация имеет огромное значение, достаточное, чтобы удовлетворить большинство из нас. Тонкая фильтрация вин белого и розового цветов делает их абсолютно похожими на драгоценные камни. Домашняя фильтрация на уровне 0,5 микрон делает вино еще более блестящим, но, на мой взгляд, обычно оно не стоит усилий.



Даже грубая фильтрация предполагает, что исходное вино достаточно прозрачное, без взмученного осадка; если количество твердых частиц слишком велико, фильтр засорится, мотор перегреется, и вам придется вылезти из машины и начать все сначала. Если вы планируете провести тонкую или стерильную фильтрацию, начните сначала с грубой фильтрации, чтобы облегчить прохождение второго этапа.

При использовании любых систем фильтрации первым шагом является тщательная очистка всего, что находится в самой фильтрующей установке, путем пропускания воды, затем чистящего/дезинфицирующего средства, такого как перкарбонат натрия, затем раствора диоксида серы и, наконец, раствора лимонной кислоты – это последний шаг, который корректирует pH фильтрующей среды с pH воды 7 до более близкого к вину, между 3,0 и 4,0. Затем прокачивается само вино. Как только то, что вытекает, станет похоже на вино, начинайте переливать его в другую емкость. Когда вы закончите, повторите шаги очистки еще раз, чтобы убедиться, что внутри ничего не осталось из того, что может привести к размножению микробов.



При всех формах фильтрации будьте осторожны и ограничивайте количество кислорода, воздействию которого подвергается вино. Если вино по пути сильно аэрируется и в целевой ёмкости появляется пенная масса, похожая на пиво, это означает, что в вине растворилось большое количество кислорода, что может отрицательно повлиять на его цвет, вкус и долговечность.

Убедитесь, что фурнитура и соединения фильтрующего устройства затянуты, его прокладки надежно закреплены и ничто не пропускает воздух; если целевое вино полно пены, остановите процесс, уплотните соединения и повторите попытку.



Другая хитрость при фильтрации та же, что и при переливке вручную: поддержание сифонного потока. Насосы кажутся мощными устройствами, и многие из них рекламируются как «самовсасывающие». Но, к удивлению, в закрытой трубке будут присутствовать как участки жидкости, так и карманы с воздухом — поэтому не удивляйтесь, если потребуется время, чтобы научиться управлять потоком. Попробуйте пропустить чистую воду через установку фильтрации, прежде чем пропускать вино.

Подготовка домашней линии розлива

После всех месяцев ожидания - когда же ваше вино будет, наконец, готово - этап розлива проходит на удивление быстро. Полдюжины человек на сборочной линии могут легко заполнить, закупорить, этикетировать и капсулировать 30 или 40

галлонов (115–150 литров) вина — 15 или 20 ящиков — за пару часов. Однако быстрота работы этой команды зависит от решений и подготовки в преддверии Большого Дня.

Бутылки и наполнители

Начнем с того, что для розлива необходимы бутылки и способы их наполнения.

Покупаем или берём б/у

Большинство домашних виноделов начинают с мысли, что они могут сэкономить немного денег, просто восстанавливая свои собственные винные бутылки и, возможно, бутылки своих друзей, очищая их и отмачивая этикетки.

Восстановление собственных бутылок действительно дешевле и, возможно, более экологично, и у вас будет чем заняться, пока ваше вино выдерживается и готовится к розливу в бутылки. Но всё же это утомительная работа. Вы можете замачивать этикетки в чём угодно, от растворов пищевой соды до аммиака, но часто их приходится всё равно соскабливать. Вам нужно снять колпачки — капсулы из фольги в верхней части бутылок — обычно для этого требуется нож или ножницы. Затем вам придется промыть бутылки, ополоснуть их еще раз и, возможно, еще раз обработать дезинфицирующим средством — и снова прополоскать.

Если у вас дома есть подросток, которого вы хотите наказать, это самое то. Восстановление бутылок экономит деньги: новые стеклянные бутылки такого же цвета обычно стоят около 1 доллара США каждая. Но большинство домашних виноделов, которые делали вино более двух-трех раз или производят более одной-двух бутылей в год, всё же покупают бутылки.

Другим недостатком переработки бутылок является то, что они не будут подходить друг к другу. Это может показаться тривиальным, но, на мой взгляд, Шардоне, разлитое из высокой темной бутылки в стиле Бордо, теряет часть своего очарования.

Форма бутылок

Различия в размерах бутылок — 1,5-литровые магнумы по сравнению со стандартными 750-миллилитровыми бутылками и 375-миллилитровыми полубутылками — могут повлиять на скорость созревания вина с течением времени. Различия же в форме — это просто вопрос традиционной эстетики различных винодельческих регионов, равно как и различия в цвете стекла.

Вы можете наливать вино в бутылки любой формы, но большинство друзей тяготеют к той форме бутылки, в которой обычно продается конкретное вино. Каберне, Мерло и остальные сорта Бордо обычно продаются в бутылках с высокими плечами, известных как Бордо или кларет; Пино Нуар, Шардоне, а также красные и белые вина Роны обычно разливают в бутылки с наклонными плечами, известные

как бургундские. Однако вина Каберне Фран из долины Луары продаются в «бургундских» бутылках, а многие розовые вина со всего мира, независимо от основного сорта винограда, представлены в высоких, прозрачных бутылках с длинным горлышком в немецком стиле. На рис. 9-1 показаны наиболее распространенные формы бутылок; получайте удовольствие от их использования.



Немецкая бутылка для белого рейнского вина



Бутылка Бордо (кларет)



Бутылка вин Бургундии (Роны)

Рисунок 9-2:

Бутылки во всём разнообразии форм

Очистка и дезинфекция бутылок

Ваши бутылки должны быть чистыми и свободными от какой-либо живности или веществ, которые могут свести на нет ваш тяжелый труд. Если вы используете бутылки, восстановленные лично, убедитесь, что они не только становятся чистыми, но и остаются чистыми в течение долгого времени, пока они ждут фактического розлива. Если вы покупаете бутылки, вы можете считать, что они вышли с завода чистыми, а поскольку в картонных коробках они обычно помещаются вверх дном, их следует защитить от попадания мусора. Если ящики с бутылками попали под

дождь или хранились в заплесневелом подвале, возможно, им потребуется еще одна чистка.

Привередливые производители бутылок ополаскивают их мягким чистящим средством еще раз непосредственно перед розливом, желательно таким, которое легко смывается чистой водой. Стандартная практика на самой линии розлива — промывать каждую бутылку легким раствором диоксида серы, подаваемым с помощью пружинного ополаскивателя, а затем ставить бутылки вверх дном на спицы так называемой рождественской елки — остроконечной стойки для хранения бутылок, как показано на рисунке 9-2 — для слива жидкости перед заполнением.

Рисунок 9-2:

Рождественская ёлка.

Но не надейтесь увидеть рядом Санту



Наполнители для бутылок

Вы можете наполнять бутылки вручную, используя простую воронку и мерный стакан. Однако заполнение вручную имеет тенденцию быть неточным; вы всегда нальёте слишком много или слишком мало, часть сольёте или добавите еще; после одного-двух случаев это может стать утомительным. Но если ваш общий объем производства составляет одну бутылку вина, то есть два ящика, воронка и чашка могут справиться с этой задачей.

Для крупномасштабного розлива доступны два решения. Самый простой — это разливочная трубка - тонкая пластиковая трубка с подпружиненным наконечником. При нажатии на кончик, который упирается в дно винной бутылки — вино течет, а когда нажатие прекращается, поток останавливается. Пространства, которое занимала трубка в бутылке, достаточно, чтобы после того, как ее вытащат, осталось место для пробки и небольшого свободного объёма под ней. Вы можете прикрепить трубку к отрезку пластикового шланга, через который вино будет сливаться из бутылки или другой емкости самотеком/сифоном.

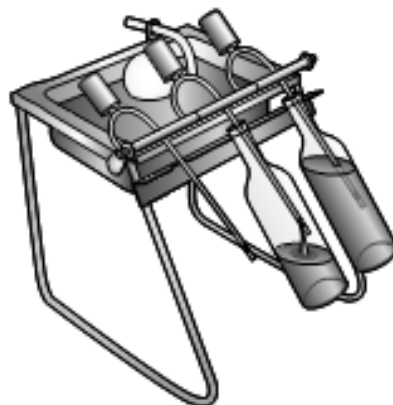
После того, как вы проделаете эту процедуру раз десять, трубка, как и воронка, вам надоест. При больших объемах жизнь облегчают ручные наполнители бутылок с двумя или тремя носиками, как на рис. 9-3. В этом устройстве вино самотеком попадает в поддон; узел, похожий на поплавок для унитаза, останавливает поток, когда поддон полон; бутылка, давя своим весом на носик, наклоняет его настолько,

что из него начинает течь вино; поток прекращается, как только бутылка наполняется.

Благодаря волшебству гидравлики бутылки, надетые на носики, наполняются только до уровня вина в поддоне; они не могут переполниться. После того, как полная бутылка снимается с носика, в ней остаётся достаточно места для пробки и небольшого свободного пространства под ней. Половинки бутылок, бутылки двойного размера — не имеет значения; любая бутылка, которая подходит к носику, наполняется правильно (хорошая идея — провести пробный запуск, наполнив поддон чистой водой).

Рисунок 9-3:

Вам наверняка понравится такое гениальное приспособление, созданное на основе поплавка для унитаза



Несмотря на то, что большую часть работы выполняет наполнитель поддона, обязательно проверяйте бутылки, чтобы убедиться, что они наполняются до нужного уровня и имеют достаточно пространства, соответствующего длине используемой пробки (которая может варьироваться) и для полудюйма (около 15 миллиметров) воздуха под пробкой. Слишком низкий уровень вина оставляет в бутылке слишком много кислорода; слишком высокий уровень может привести к тому, что вино вытеснится из бутылки, когда будет вставляться пробка.



Хотя вы можете налить вино в наполнитель-поддон через трубку или другим способом, одним из хороших решений является создание специального «наполнителя». Возьмите небольшой (20 галлонов/75 литров) пластиковый ферментер и проткните или прожгите в нем небольшое отверстие сбоку, очень близко к дну. Вставьте небольшой пластиковый кран с фитингом так, чтобы отверстие находилось внутри ёмкости, а кран с запорным механизмом снаружи. Присоедините к крану шланг, идущий к трубке или наполнителю поддона. Поместите ёмкость достаточно высоко, чтобы сила тяжести могла выполнять всю работу; залейте в неё вино для розлива; откройте кран и вставьте трубку в бутылку или дайте вину стечь в поддон.

Можно найти более современное оборудование для домашнего розлива, в том числе специализированные резервуары для розлива и интегрированные системы, сочетающие фильтрацию и розлив.

Пробки и укупориватели

Для домашних виноделов основные варианты укупоривания бутылок сводятся к натуральным или синтетическим пробкам, а для пивоваров – кронен-пробкам. Увы, для использования закручивающихся крышек требуется оборудование на сумму около 150 000 долларов США, что может серьезно разбалансировать ваш бюджет на домашнее виноделие. Приведённая ниже врезка «Сложности укупорки» рассматривает плюсы и минусы различных пробок для вина; а в этом разделе рассматриваются практические аспекты.

Натуральная пробка в пять-десять раз дороже синтетической, но за свою традиционность она получает бонусные баллы. Всегда существует небольшая вероятность «пробкового» вина — неприятного, сильно заплесневевшего результата действия химического вещества, известного как ТХА (2,4,6-трихлоранизол – прим. перев.), которое иногда содержится в натуральных пробках, — но эта вероятность неуклонно снижается. Если вы предпочитаете натуральную пробку, потратьте деньги на хорошие их разновидности - цельные или агломерированные. Я предлагаю убедиться, что ваши пробки произведены одним из производителей, входящих в Совет по качеству пробки (www.corkqc.com).



Если вы выбираете синтетику, убедитесь, что ваш укупориватель справится с ней; некоторые укупориватели и некоторые синтетические материалы не подходят друг к другу; крошечные дорожки из-за заломов могут нарушить гладкую боковую часть пробки и через них может проникнуть воздух или вылиться вино.

Как натуральные, так и синтетические пробки бывают разной длины: от 3/4 дюйма (15 миллиметров) до 2 дюймов (51 миллиметр). Общая идея заключается в том, что чем короче ожидаемый срок службы бутылки, тем короче пробка; чем больше предполагается срок хранения, тем длиннее пробка. Для домашнего виноделия подойдет что-то среднее; качество важнее размера.

Кроненпробки прекрасно подходят в качестве пробок для вина, которое будет употреблено в течение года; Коммерческие винодельни постоянно используют кронен-пробки для своих собственных образцов и пробных проектов. Но помимо того, что кронен-пробки пропускают воздух в бутылки с вином, которое необходимо выдерживать, они также серьезно ограничивают формы и размеры самих бутылок, которые вы можете использовать, и повышают вероятность того, что ваше вино в бутылках будет очень похоже на бутылочное пиво. Но если у вас уже есть оборудование для розлива пива и вы знаете все тонкости, кронен-пробки — вполне практичное решение.

Непосредственно перед использованием натуральные и синтетические пробки следует быстро промыть слабым раствором диоксида серы, чтобы избавиться от пробковой пыли или других частиц мусора, и дать воде стечь перед укупоркой, или высушить на бумажном полотенце.

Сложности укупорки

Как укупоривать бутылку с вином, стало одним из самых дискутируемых вопросов в мире вина. В течение 300 лет единственным ответом было закупорить его пробкой; За последние два десятилетия синтетические пробки, завинчивающиеся крышки и другие их варианты вызвали очень острые дебаты.

Натуральная пробка получила большой удар в 1990-х годах из-за преобладания пробкового запаха — плесневелого, неприятного запаха, появляющегося в слишком большом количестве бутылок вина. Скандал был связан с соединением под названием ТХА (трихлоранизол), которое иногда содержится в пробке в природе, а иногда попадает случайно в результате использования хлора при мытье и чистке пробкового материала. Синтетические пробки быстро завоевали большую долю рынка в качестве решения, особенно для массовых вин, но натолкнулись на собственные препятствия, когда испытания показали, что многие из них со временем пропускают слишком много кислорода, что сокращает продолжительность жизни вина, а некоторые прилипают к горлышкам бутылок, из-за чего их было практически невозможно удалить.

Завинчивающиеся крышки, десятилетиями используемые для спиртных напитков и недорогих вин в кувшинах, стали следующей новинкой, обещая сохранить вино в том виде, в котором оно было в день, когда его разлили по бутылкам. «Винткэпы» по-прежнему набирают обороты, быстро приобретая сторонников, но

также подвергаясь критике за то, что они слишком хороши. Исследования показывают, что вину для выдержки требуется небольшое количество кислорода, а некоторые вина с завинчивающимися крышками, лишенные кислорода, в конечном итоге приобретают неприятный серный запах или иным образом ухудшают ароматику. Приверженцы завинчивающихся крышек говорят, что проблема не в закупорке; это недостатки вина, которые некоторые люди приписывают пробке.

Чтобы поддерживать накал страстей, производители натуральных пробок, которые за последнее десятилетие значительно сократили количество ТХА в своих пробках, добавили еще один аргумент: защиту окружающей среды. Что вы предпочитаете, спрашивают они: пробку из дубовых лесов, которые улавливают углекислый газ и сохраняют традиционный образ жизни, или искусственные пробки из пластика и алюминия?

У любых пробок для бутылок есть свои преимущества и недостатки, и под давлением конкуренции все они с каждым днем становятся лучше. Идеальное решение, как и идеальное вино, вероятно, является скорее вдохновляющей целью, чем ближайшей перспективой. Между тем, поскольку мы всё больше и больше беспокоимся об углеродном следе, проблема может заключаться в бутылках, которые доставляются по всему миру, а не в крышках: у какого еще продукта упаковка часто весит столько же, сколько содержимое?

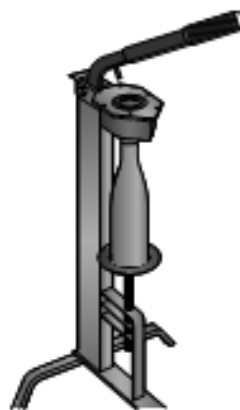
Укупориватели бывают двух основных видов. Для небольших тиражей подойдут ручные устройства для вставки пробок: пробка вбивается в бутылку сильным давлением руки или небольшого резинового молотка. Как только вы выйдете за пределы пары ящиков, покупка или аренда напольной ручной укупорочной машины большего размера, такой как показанная на рис. 9-4, станет насущной необходимостью. Использование рычага значительно облегчает усилие на вашу руку, а конструкция укупорщика также даёт вам возможность контроля того, насколько глубоко пробка входит в горлышко бутылки.



Сила, с которой пробка вставляется в бутылку, также вталкивает в бутылку дополнительный воздух, создавая внутреннее давление. Чтобы оно в бутылках уравнилось, оставьте их в вертикальном положении несколько дней; давление внутри и снаружи уравнивается. Затем, для более длительного хранения, поставьте коробки или бутылки с натуральными пробками на бок или вверх дном, чтобы концы пробок оставались влажными.

Рисунок 9-4:

Напольный укупориватель спасает ваши руки и спину



Внешний вид: этикетки и колпачки

Ваше вино будет лучше восприниматься вашей командой по розливу, вашими друзьями и всеми, кто получит бутылку в качестве праздничного подарка, если оно приобретёт последние штрихи, которых оно заслуживает. Создание этикеток — это развлечение, шанс продемонстрировать свое чувство юмора или высокий уровень винного фанатизма, а также отличное место для фотографий вашей семьи, домашних животных или лучших цветов из вашего сада. Дайте своей винодельне причудливое имя. Вы можете, копируя требования к этикеткам коммерческих винодельческих предприятий, указать уровень алкоголя, год урожая, зону выращивания и т. д., ну или просто придумать что-то новое. Все, что вам нужно, это компьютер с базовыми инструментами обработки текста и графики, и вы можете распечатать свои этикетки на клейкой бумаге любого размера и формы.

Колпачки не приносят никакой пользы по удержанию воздуха или вина внутри бутылки, но они выглядят круто и стоят всего около пяти центов каждая. Самое приятное в этих насадках из пластика и фольги — наблюдать, как они сжимаются: наденьте колпачок на горлышко бутылки, направьте на неё струю пара, выходящего из кипящего чайника, и — ух! Колпачок плотно усаживается вокруг горлышка (этот процесс показан на рис. 9-5). В качестве альтернативы можно воспользоваться феном и покрутить бутылку. Я гарантирую, что члены вашей команды по розливу будут бороться за право заниматься этой операцией.

Рисунок 9-5:

Использование пара для запечатывания колпачка



Контрольный список линии розлива

Линии по розливу домашнего вина имеют больше конфигураций, чем кто-либо может сосчитать, поэтому я не буду пытаться составить исчерпывающую спецификацию. Следующий список содержит полезные советы, особенно если вы впервые запускаете сложный розлив:

- ✓ Завершите работу над вином — окончательную переливку, фильтрацию и любые другие корректировки — за день до начала или утром перед розливом. Не торопитесь в последнюю минуту и не сделайте какую-нибудь глупость, когда прибудет ваша бригада по розливу и начнётся суэта.
- ✓ Добавьте в вино перед розливом в бутылки последнюю прощальную добавку SO₂ — около 25 частей на миллион. Это помогает бороться с кислородом, попадающим при розливе в бутылки, и способствует долгосрочной стабильности вина.
- ✓ Продумайте планировку вашей линии розлива, прежде чем приступить к ее эксплуатации. Решите, где вы это сделаете, и посмотрите, сколько у вас места; выясните, как расположить ёмкости и оборудование достаточно близко друг к другу или на нужной высоте, чтобы использовать силу тяжести. Найдите все прокладки, подпорки и разные вещи, которые могут вам понадобиться — чайник или фен для колпачков, мерные чашки, воронки, побольше ткани и бумажных полотенец, а также ведер.
- ✓ Перед использованием тщательно всё очистите — сифонные трубки, наполнители, внутренние части укупоривателей, ведра, воронки. Если поверхность будет соприкасаться с вином, очистите ее.
- ✓ Прежде чем приступить к работе, подготовьте всю линию, даже место и оборудование для последних деталей, таких как колпачки, и решите, где размещать ящики с бутылками. Вам и так придется принимать достаточно неожиданных решений во время розлива.
- ✓ Начинайте медленно и обдуманно, убедившись, что всё работает, всё оборудование в порядке, и все знают свою работу, а затем наращивайте темп. Устройство для розлива бутылок с тремя носиками наполняет бутылки быстрее, чем один человек у укупорщика вставляет пробки, в результате чего вам придётся оставлять открытые бутылки, стоящие вокруг, впитывающие воздух и ожидающие, пока их обработают.



Когда вы закончите и перед тем как начинать получать слишком много удовольствия, очистите все еще раз. Половина времени при розливе будет потрачена на очистку и повторную очистку, а половина — на сам розлив... плюс питьевая часть.

Закрываем сделку

Если у вас больше нескольких галлонов или ящиков вина, розлив в бутылки может усложниться из-за множества мелких решений и совместной работы нескольких человек. В особо шумной команде работа по розливу может быть такой же сумбурной, как и во время суетного дробления и прессования. Это также ваш последний шанс добиться успеха в качестве винодела и устроить своему вину отличные проводы.

Последнее предупреждение о кислороде и санитарии

В ту секунду, когда пробка вставлена, ваше вино остается наедине с самим собой, и поэтому в качестве вашего последнего официального винодельческого действия обязательно защитите его от кислорода и бесполезных форм жизни.

Последовательность этапов розлива — перемещение вина из бочек или бутылей в накопительный поддон, в наполнительный механизм, в бутылку и в укупорщик — открывает множество возможностей для воздействия кислорода и нарушения санитарных норм. Делаете ли вы всё остальное правильно, но затем наполняете бутылки через наливные горловины, на которых в межсезонье выросли букеты плесени? Не годится. Увеличиваете количество кислорода в вине и везде вокруг с помощью аэрации через сифон, негерметичных шланговых соединений или оставив слишком много свободного пространства в бутылке? Не идите этим путём.



Во время розлива периодически ополаскивайте руки (всей командой) дезинфицирующим раствором. Надевайте шляпы или сетки для волос — волосы в вине нежелательны. Почистите обувь. Время, когда можно, наконец, ослабить бдительность — через пять минут после того, как будет допита последняя бутылка.

Обед в день розлива

Удивительно, но большинство других книг по домашнему виноделию не освещают этот важный момент: день, когда вы разливаете вино по бутылкам, нужно отпраздновать!

Вы, несомненно, придумаете свои собственные ритуалы. Здесь, в моей гаражной винодельне, известной как "подземные погреба", мы за дюжину лет выработали стандартный распорядок дня: три или четыре небольших розлива по бутылкам в год. Мы приглашаем несколько человек для работы над розливом, обычно немного больше, чем требуется для полной эффективности. Мы разливаем вино на линии, которая простирается от двери винодельни/гаража до подъездной дорожки, а затем

уже внутри дома доделываем колпачки и этикетки. Мы все время от времени останавливаемся, чтобы налить бокальчик того, что разливают по бутылкам — чисто из соображений контроля качества, как вы понимаете, — и поддразниваем друг друга по поводу неправильного размещения этикеток или случайных незначительных разливов. Затем мы выходим на задний двор, чтобы пообедать и начинаем вынимать только что вставленные пробки, сравнивая наши усилия с одной-двумя покупными бутылками. Жизнь хороша.

А за десертом мы начинаем размышлять о том, какой новый виноград мы хотели бы попробовать в следующем году.

Глава 10

Храним, обслуживаем и начинаем всё с начала

.....

В этой главе

- ▶ Хранение и проверка вашего вина
 - ▶ Вносим корректировки в бутылочное вино
 - ▶ Подача вина с максимальной пользой
 - ▶ Готовимся к следующему урожаю
-

После того, как ваше вино разлито в бутылки — особенно первое — возникает желание сразу начать его безудержно пить. Конечно, откройте пару бутылок, чтобы отпраздновать это событие, поделитесь ими на месте со своей командой по розливу и откройте бутылочку с одним из ваших друзей-виноделов. Но только лишь потому, что завершена ваша работа над вином, не думайте, что само вино завершено — оно просто вступает в новую фазу развития. Помните, насколько разным был его вкус от месяца к месяцу, пока вы его сторожили? Даже когда пробка укупорена, надо ждать.

Вам по-прежнему нужно следить за своим вином и время от времени его тестировать — только теперь «тестирование» предполагает выпивание бутылки за ужином. Держите свои глаза, нос и вкусовые рецепторы настороже, поскольку вино раскрывает всё больше присущих ему качеств и результатов вашей работы. А пока вы наслаждаетесь своим творением, готовьтесь к следующему урожаю — он появится раньше, чем вы думаете.

Храним и дегустируем

Относитесь к своему вину с таким же уважением, как и к коммерческому вину, за которое вы отдаёте хорошие деньги, — особенно потому, что вы тоже потратили реальные деньги на собственное вино и много тяжёлой работы в течение многих месяцев. Подарите ему хороший дом, дайте ему немного времени и уделите ему немного внимания.

Остерегаемся бутылочного шока

День, когда вы разливаете вино по бутылкам, может быть для вас очень весёлым, но, пожалуй, это худший день, который когда-либо был у вашего вина (в Главе 9

подробно описан процесс розлива по бутылкам). Некоторое время вино мирно отдыхало. Потом его начали сжимать и выдавливать через фильтрующие пластины; ему пришлось впитать последнюю дозу диоксида серы (SO₂); потом пройти через трубки, шланги и трубы; и разлиться по бутылкам. Бутылки забились пробками, увеличив давление воздуха под ними, а затем мудрили с горлышками для надевания колпачков. Это похоже на крушение поезда, после которого следует ещё и автокатастрофа.

Поговорим о дегустации вина

Помимо виноделия, есть ещё одно интересное занятие — дегустация вин, у которой есть свой жаргон. Эта книга не место для целых девяти ярдов о том, как дегустировать вино ("целых девять ярдов" — разговорная американская идиома, обозначает фразу "от и до" — прим. перев.). Для этого вы можете обратиться к «Вину для чайников» Эда Маккарти и Мэри Юинг Маллиган, которые оба могут меня в этом превзойти. Но я предлагаю краткий список терминов, связанных с дегустацией вин, с которыми вы, возможно, захотите ознакомиться:

✓ **Внешний вид:** и красные, и белые вина должны быть прозрачными — при достаточном освещении вы должны ясно видеть даже сквозь самые темные красные вина. Готовые вина, которые имеют мутный цвет (это более очевидно для белых), могут быть просто нефильтрованными или в них может наблюдаться непредвиденная биохимическая активность. Если ваше собственное вино мутное, вам нужна веская причина.

✓ **Аромат, букет и нос.** Строго говоря, *аромат* включает в себя запахи, присущие винограду и получаемые в результате брожения. *Букет* описывает запахи, которые развиваются с течением времени по мере бутылочной выдержки. Нос вина — это то, что вы улавливаете, когда нюхаете его в бокале.

✓ **Тело и послевкусие:** эти термины описывают текстуру вина. *Тело* — это кажущаяся масса вина во рту, обычно классифицируемая как *легкотелая*, *среднетелая* или *полнотелая*. Количество тела не является мерой качества; некоторые вина должны быть очень легкими. *Послевкусие* относится к впечатлению, которое вино оставляет во рту, особенно в задней части рта, и включает в себя *стойкость*, то есть как долго сохраняется впечатление. Вина с недолгим

послевкусием или без него часто называют короткими; длительный финал — это хорошо.

✓ **Цвет:** *белый, красный и розовый* говорят сами за себя. Различные оттенки красного — рубиновый, гранатовый и т. д. — не так важны. Но *пурпурные* тона обычно указывают на молодое вино, а *кирпичные* или *коричневые* тона являются признаком возраста, а для молодого вина — преждевременного окисления из-за воздействия кислорода. Белые могут быть очень *бледными, соломенными* или *золотистыми*; молодые белые с буроватым оттенком, скорее всего, окислились раньше времени.

✓ **Вкус:** Решить, какое вино имеет вкус ежевики или вишни, не так уж и сложно. Главное значение имеет баланс, гармоничное (или негармоничное) соотношение нескольких элементов: *интенсивность* фруктовыми; *кислотность*, терпкость вина, качество, делающее его освежающим; *алкоголь*, вещество, из которого получается вино, но уровень которого может быть слишком низким, придавая вину вкус виноградного сока, или слишком высоким, из-за чего вино в конце кажется *горячим* и *жгучим*; *сладость*, желательная в некоторых винах, но нежелательная в других; *танин*, соединения, которые имеют больше текстуру, чем вкус, придавая красным винам большую *структуру*, более плотный вкус и, возможно, *терпкость*; и иногда *дубовый аромат*, в первую очередь *ваниль, специи и дым*.

✓ **Ощущение во рту:** Текстура вина во рту, которая может быть полной или тонкой, гладкой или резкой и вязущей, бархатистой и т. д., в зависимости от вина.

Неудивительно, что ваше вино может возражать против такого обращения. Все эти толчки, выбросы SO₂ и внезапное заточение в тесных помещениях вызывают так

называемый *бутылочный шок* — временное притупление ароматов и вкусов вина. На следующий день после розлива в бутылки, вероятно, у вашего вина будет самая низкая сенсорная точка.



Хорошей новостью является то, что бутылочный шок проходит через две или три недели. Давление воздуха в бутылке, создаваемое вбиванием пробки, уравнивается с атмосферным давлением снаружи. SO₂ начинает связываться и становится менее летучим, и вино вас прощает.

Храним благополучно сделанное вино

Все вина — красные, белые, розовые, сухие, сладкие, домашние, коммерческие — заслуживают хорошего дома, пока они выдерживаются в бутылке и ждут, когда их употребят. Общее мнение об идеальных условиях хранения имеет четыре экологических аспекта:

✓ **Температура:** где-то между 55° и 60°F (от 13° до 16°C), желательно постоянная, без колебаний вверх и вниз.



Температура — самая важная переменная. Хранение в тепле или в горячем состоянии — при температуре выше 70°F (21°C) — в течение длительного времени приводит к быстрому старению вина, что не очень хорошо — настоящий характер развивается при медленном вызревании. Винные предания гласят, что один день на заднем сиденье раскаленной машины с закрытыми окнами — это как год в хорошем погребе.

✓ **Влажность:** довольно высокая, около 70 процентов. Влажность предохраняет натуральную пробку от высыхания и ограничивает испарение. Если воздух за пределами бутылки влажный, у воды в вине нет стимула испаряться.

✓ **Свет:** как можно меньше. Свет, проходящий через стекло, может ускорить некоторые химические реакции.

✓ **Вибрация:** как можно меньше. Почему именно вибрация нежелательна, никогда толком не объяснялось, но этот пункт есть во всех списках.

В реальном мире — в вашем доме или квартире — соответствовать этим стандартам может быть сложно, но делайте хотя бы то, что в ваших силах. Если у вас много вина в бутылках и нет места для его хранения, попросите друга, у которого есть прохладный подвал или гараж с кондиционером. Обмен вина на хорошее место для хранения — это выгодная сделка, которая может окупаться годами. Если у вас есть даже больше этого количества — как это делают некоторые плодовые домашние виноделы — подумайте о том, чтобы поместить его в коммерческие хранилища для вина, как если бы вы хранили коммерческое вино.



Выделите часть своего вина — может быть, две или три бутылки, а может быть, два или три ящика — для более длительной выдержки: два, три, пять

или десять лет. Вы кое-чему научитесь, попробовав их по дороге, и у вас будет возможность похлопать себя по спине (но не той рукой, которая держит бокал).

Дегустация на качество и развитие

Я не пытаюсь отговорить вас от употребления вина; но я советую вам растянуть его настолько, чтобы насладиться им в полной мере. Домашние вина часто разливаются по бутылкам на год или ещё раньше, чем коммерческие вина того же урожая, поэтому им нужно некоторое количество времени, чтобы созреть. По мере приближения к конечному результату, вы одновременно наблюдаете и наслаждаетесь развитием вина в бутылке и следите за тем, чтобы не происходило ничего странного.

Точно так же, как ваше вино менялось по мере созревания, оно претерпевает дальнейшую трансформацию в бутылке — медленнее, но столь же существенно. Сначала вино преодолевает бутылочный шок и снова становится тем вином, которое вы помните. Через месяцы или годы, в зависимости от вина, свежий, молодой, фруктовый характер ослабевает, а некоторые экзотические цветочные ароматы исчезают.



Если в конкретном белом или розовом вине вам нравятся качества молодого вина, пейте его, пока оно расцвело. Не все вина хотят длительного созревания.

В долгосрочной перспективе, особенно для более мощных красных вин, различные элементы баланса вина — кислота, танин, фруктовость, дуб — становятся более интегрированными. Вино приобретает одно общее вкусовое определение, а не набор движущихся частей. После некоторого времени выдержки в бутылке, возможно, от двух до пяти лет, как красные, так и белые вина начинают развивать новый набор ароматических характеристик — так называемый бутылочный букет — наслоенный поверх фруктов и, возможно, дуба, который попал внутрь при розливе в бутылки. Нет предела тому, что может возникнуть: оттенки кожи, табака, орехов, сухофруктов, бензина, грибов, трюфелей... Эти бутылочные ароматы не являются недостатками вина; они являются частью нормального развития с течением времени. Любители старых вин ищут и наслаждаются этими ароматами.



Как для винодела, ваше обоняние и умение дегустировать имеют еще одну составляющую. Вам необходимо оценить влияние решений, которые вы приняли на этом пути, например, выбор сорта винограда, дрожжей или дуба; ваше решение по уровню кислотности; ваши решения по смешиванию. Вы можете прийти к выводу, что фрукты великолепны, но получилось слишком много танинов, или что подвергать вино яблочному-молочному брожению было ошибкой. Дегустация одного урожая помогает извлечь уроки для следующего.

По мере того, как вы пробуете, делайте записи в своем журнале виноделия для дальнейшего использования.

Но если вы обнаружите, что что-то пошло не так — по серьёзному не так, — возможно, вам придется это исправлять даже на таком позднем этапе. Читай дальше.

Исправляем вина в бутылках

Вытаскивать пробки, разливать вино, возвращаться на стадию корректировки вина и снова разливать по бутылкам — это невесело, но это лучше, чем наблюдать, как вино портится и становится окончательно плохим. Если вы дойдете до этого момента (поверьте мне, это не очень вероятно) помните, что вы находитесь в хорошей компании бесчисленных коммерческих виноделен, которые отозвали свою продукцию публично.

Не отказывайтесь от своего виноделия из-за чего-то незначительного — вина, которое не идеально сбалансировано, решения о купажировании, которое вы хотели бы принять по-другому, десертного вина, которое недостаточно сладкое. Низкий уровень дефектов вина часто вполне терпим, о чем свидетельствует дегустация в местном винном магазине. Если ваше вино приятно пить, пейте его и в следующий раз исправьте свою технику. Но если вино определенно движется на юг ("движется на юг" — эвфемизм, означающий "умирает", по аналогии с направлением на картах на юг — т.е. вниз — прим. перев.) — обычно из-за незапланированных микробных приключений — снова надевайте свою винодельческую шляпу.

Диагностируем проблемы

Помните таблички на шкафах с пожарными шлангами в общественных зданиях, на которых написано: «Разбить стекло только в случае чрезвычайной ситуации»? Читайте этот раздел только в случае настоящей чрезвычайной ситуации в погребе.



Прежде чем массово выдергивать пробки, откройте одну или две бутылки для тестов, чтобы сузить проблему. Правильный диагноз — ключ к правильному решению.

Некоторые проблемы можно определить по запаху вина:

✓ **Сульфиды:** если аромат вашего вина в бутылках напоминает страну тухлых яиц — что вызвано сероводородом, меркаптанами и т.п. — уже слишком поздно для переливки с аэрацией, что могло бы сработать сразу после ферментации. Проведите тест с медным купоросом (как описано в Главе 8), откупорьте бутылки и исправьте ситуацию.

✓ **Скотный двор и лейкопластырь:** неприятный, птичий или медицинский запах — это ароматические визитные карточки *Brettanomyces*, разбойничьих дрожжей, которые могут активизироваться в бутылке. Вы сможете убить их диоксидом серы (см. Главу 6), но ароматы могут остаться. Поймайте это на ранней стадии, и всё будет в порядке. Если же можете это терпеть, продолжайте пить.

✓ **Уксус:** крайне маловероятно, поскольку бактерии, производящие уксус (*ацетобактерии*), требуют большого количества кислорода. Для уничтожения бактерий требуется диоксид серы (так же см. Главу 6), но остаточные запахи могут сохраняться. Опять же, если вы поймете это раньше, вы сможете позаботиться об этом и двигаться дальше.

Другие проблемы могут проявляться через визуальные подсказки. Если белое или розовое вино совершенно прозрачное при нормальной температуре хранения, мутнеет при охлаждении или нагревании, проблема в нестабильных белках. С этим можно просто жить — я, конечно, так и делаю — потому что это чисто косметический эффект. Или же вы можете откупорить вино, обработать его *бентонитом* (процесс, который я описываю в Главе 9), дать ему отстояться, а затем перелить.

Если вино мутнеет при обычной комнатной температуре, или вскоре после розлива в бутылки в них начинает формироваться видимый осадок, или на поверхности вина появляются крошечные пузырьки, это приходят в движение микробы. Это может указывать на заключительную фазу дрожжевого брожения, результат того, что в вине все еще присутствует небольшой процент сахара и некоторое количество живых дрожжей; или это может быть малолактическая активность, последний вздох желаемой малолактики, либо начало незапланированного, нежелательного бактериального проекта.



Лучший способ диагностировать проблему — протестировать образец вина. Проверьте наличие остаточного сахара — признак того, что может продолжаться дрожжевое брожение. Проведите тест на завершение яблочно-молочной активности (я говорю об этих тестах в Главе 7).

Порядок ваших действий зависит от того, что вы найдёте. Если вы хотели получить сухое вино, но, судя по всему, это не так, добавьте дрожжи и питательные вещества, чтобы они завершили работу. Если проблема в начавшем бродить сладком вине, обработайте его диоксидом серы и, возможно, сорбатом (см. Главы 6 и 20). При незавершенном яблочно-молочном брожении добавьте яблочно-молочную закваску, питательные вещества и завершите его; но если малолактика не была частью программы, попробуйте SO₂ и, возможно, лизоцим (см. Главу 7).

Самая ясная подсказка из всех определяется на слух: звуки пробок, выскакивающих из бутылок из-за повышения внутреннего давления. Доказательства могут быть и менее драматичными, и пробки могут просто начать медленно подниматься над

краями бутылок. Виновником почти гарантированно является яблочно-молочное брожение в бутылке, один из худших кошмаров домашнего винодела, и решение состоит в том, чтобы либо закончить малолактику еще одной дозой малолактической закваски, либо остановить его раз и навсегда с помощью SO₂ и, возможно, лизоцима.

Повторный розлив

Когда вы определите, что не так с вашим вином, начинайте вынимать пробки. Перелейте проблемное вино в чистые бутылки, а не в бочки, чтобы было легче обрабатывать его и смотреть, как оно реагирует. Проведите назначенное лечение. Открывая, переливая, обрабатывая и повторно разливая вино, постарайтесь свести к минимуму дальнейшее воздействие кислорода.

Если проблема незначительная — запах сероводорода — возможно, вы сможете устранить её и повторно разлить вино по бутылкам уже через несколько дней. Более сложные проблемы — например, брожение, при котором последняя часть активности требует своего приятного времени — могут длиться дольше.

Используйте свой нюх, вкусовые рецепторы и лабораторное оборудование, чтобы убедиться, что проблема действительно решена, а затем дайте вину постоять хотя бы неделю, чтобы быть еще более уверенным — вы же не хотите заниматься этим снова.

Вы можете прополоскать и повторно использовать бутылки, и если вы будете осторожны, этикетки выдержат все испытания. Пробки, увы, остаются в прошлом. Запишите свои соображения, двигайтесь дальше и наслаждайтесь спасенным вином еще больше — вы его заслужили.

Подаём и наливаем с гордостью

Вы приложили немало усилий, чтобы сделать свои вина, ждали много месяцев начиная с даты сбора урожая, и теперь вы можете пожинать плоды. Наслаждайтесь этим опытом. Чтобы выпить вино, не требуется много усилий, но правильная презентация вашего вина будет справедлива — как по отношению к виноделу, так и по отношению к вину.

Правильно преподносим своё вино

Вино, которое вы приготовили, — это не просто еще один напиток, алкогольная альтернатива холодному чаю. Вы создали то, что большинство ваших друзей, вероятно, считают невозможным. Превращение грозди винограда в хорошее вино

кажется волшебством. Вы имеете полное право наливать вино с удовлетворением и улыбкой. Ваше вино не просто "домашнее". Правильно говорить: «Да, это сделал я».



Подача вина семье и друзьям наряду с коммерческим соревнованием — отличный способ продемонстрировать свои умения. Вы можете попробовать Мерло с одной или двумя коммерческими версиями премиум-класса и сравнить их. На званом обеде, где вы подаете вино под закуску, вино для основного блюда и десертное вино, используйте собственное вино для одного из блюд, чтобы сказать: «Мое вино тоже в их лиге». Контекст — это всё, что нужно для дегустации и оценки вина, поэтому продемонстрировать результат своего труда в компании с винами, за которые люди согласны платить хорошие деньги, — это не только приятно, но и — уж извините за выражение — хороший маркетинг.

Каждый раз, когда мы с друзьями разливаем немного вина по бутылкам, я стараюсь найти бутылку или две — обычно по цене от 10 до 20 долларов — сопоставимых коммерческих вин, и мы пробуем их за обедом. Для недавнего розлива сухого Шенен Блан я открывал бутылки из французской долины Луары, Южной Африки и Калифорнии; для купажа из трех сортов винограда в стиле португальской долины Дору (мой виноград, конечно, был из Калифорнии), мне удалось найти настоящий Дору, сделанный из тех же сортов. Цель этих упражнений не в том, чтобы заставить людей говорить мне, что моё вино лучше, а в том, чтобы поместить домашнее вино в контекст, продемонстрировав сильные и слабые стороны всей линейки. Это марка, которую держите вы (и ваше вино).

Подбираем температуру и бокалы

Температура — важнейшая часть брожения вина, но она также важна и при подаче вина — вашего или чужого — для демонстрации его лучших свойств.

Белые вина - по крайней мере, в Соединенных Штатах - часто подают на несколько градусов прохладнее, при температуре, которая ослабляет их ароматические качества. Белые обычно подаются прямо из холодильника, при температуре не намного выше 40°F (4°C). Такое холодное вино, конечно, освежает, но это ещё не всё, что оно может делать. То же вино при температуре 50°F (10°C) демонстрирует более летучие ароматы, которые можно уловить через нос и рот. Если вино было сильно охлаждено в холодильнике, прежде чем открывать, выдержите его полчаса при комнатной температуре.

Красные вина часто подают слишком тёплыми, что подчеркивает алкоголь и нарушает баланс элементов. Небольшие рестораны иногда хранят вино слишком близко к кухне, а температура во многих домах тоже теплая (представление о том, что красные вина следует подавать при «комнатной температуре», восходит к Англии 19-го века, к туманной погоде и домам без центрального отопления — определенно не сегодняшнее представление о комнатной температуре).

Большинство красных вин следует подавать при температуре от 60 до 65°F (от 16° до 18°C), также более светлые красные вина — Божоле, Пино Нуар — часто выигрывают от того, что они на несколько градусов прохладнее. Если выбранная вами бутылка простояла в теплом доме, прежде чем открывать, подержите ее полчаса в холодильнике.



Как и любой аспект оценки вина, температурные предпочтения субъективны; личный вкус может варьироваться, и разные сорта винограда и стили вина также могут лучше проявляться при разных температурах. Найдите температуру, при которой ваше вино звучит ярче всего, и попробуйте подавать его именно так.



Подавайте вино в хороших, подходящих стеклянных бокалах. Обслуживание компании друзей с подачей соответствующих стеклянных бокалов — приятный штрих; это делает вас и ваше вино более профессиональными и оставляет у каждого более глубокие впечатления.

Если у вас нет неограниченного места для хранения и возможности бесконтрольно тратить деньги, не стоит покупать десятков комплектов разных бокалов, якобы откалиброванных под разные сорта винограда. Форма бокала действительно влияет на то, как ароматы поднимаются из бокала, но поскольку диапазон ароматов в дюжине Зинфанделей различается так же, как разнятся между собой Зинфандель и Пино, расслабьтесь и используйте одну и ту же стеклянную посуду для обоих (отдельно конечно).



Для белых вин подойдет скромный бокал объемом от 10 до 12 унций (от 300 до 350 миллилитров). Для красных вин используйте бокал немного большего размера, емкостью от 18 до 20 унций (от 530 до 600 миллилитров), оба имеют стандартную форму тюльпана. Для десертных и игристых вин используйте бокал меньшего размера. Это все, что вам нужно.

Круговорот от урожая к урожаю

Когда у вас появится привычка к виноделию — а я готов поспорить, что так и будет — конец одного урожая превращается в подготовку к следующему. Фактически, если вы выдерживаете красные вина в течение года или более, урожаи начинают перекрываться: новые сорта винограда появляются до того, как старые будут разлиты в бутылки. Какими бы ни были сроки, частью завершения каждого цикла является обеспечение того, чтобы винодел и оборудование винодельни были правильно подготовлены для следующего цикла.

Применяем выученные уроки

Вину требуются месяцы или даже годы, чтобы показать, из чего оно сделано — насколько хороши были фрукты, насколько тщательным было виноделие, насколько точными или невежественными были различные решения по управлению стилем вина. Ветераны-виноделы с выдающейся карьерой получают только тридцать, а может быть, и сорок шансов за свою жизнь сделать всё правильно; сравните это с тем, сколько раз профессиональный шеф-повар пытается приготовить идеальное суфле или сколько раз музыкант работает над новой композицией. Единственный способ стать лучше — это выдоить из каждого винодельческого опыта максимум пользы (простите за неподходящую метафору о напитке).

Начните с оценки самого вина, включая то, что вам в нем нравится и что не нравится. Получилось ли оно сбалансированным? Обеспечили ли танины достаточную структуру или их слишком много? Не слишком ли много кислорода попало в вино в процессе изготовления? Интересно было бы снова сделать это вино, только ещё больше?



Соберите мнения по результатам многочисленных дегустаций и спросите своих друзей и семью. С учетом вашего и их суждений постарайтесь получить больше, чем просто голоса «за» или «против», например, вместо «Мне очень нравится это вино!» - более конкретное описание: «Мне понравилось в этом вине то, что оно ощущается у меня во рту завершённым на всех стадиях: в начале, середине и финале».

Просмотрите журнал, в котором вы делали записи от момента прибытия винограда до момента, когда вы наклеили последнюю этикетку. Постарайтесь найти связь между тем, что вы делали, и тем, каким получилось вино. Были ли вы довольны выбором дрожжей, или они заставили вас понервничать? Уделяли ли вы пристальное внимание добавлению и контролю диоксида серы или пустили на самотёк в критический момент? Могло бы добавление пары галлонов вина из винограда X улучшить купаж? Может быть, лучше было бы внести дуб только в одну из двух бутылей? Надо ли поискать другой виноградник для своего следующего Виньоля? Продумайте контрольный список вариантов — например, деревья решений по производству красного и белого вина как в Главах 11 и 16 соответственно — и подумайте, что вы могли бы сделать по-другому.



По возможности я стараюсь использовать какой-либо новый сорт винограда или новый стиль вина два года подряд. Это шанс исправить все ошибки первого раунда, поэкспериментировать с вариациями этого выбора, выяснить, насколько хорош этот виноград на самом деле, а также увидеть, понюхать и прочувствовать в деталях влияние моей работы и принятых решений. Эти два урожая дают отличное сравнение.

Даём вашему оборудованию отдохнуть

Некоторое винодельческое оборудование — щетки, инструменты для тестирования, вор для взятия проб и все эти ведра — используется часто, практически круглый год, поэтому чистка, обслуживание и замена являются обычными составляющими виноделия. Более дорогое оборудование — по размеру и цене — вы, возможно, не используете постоянно, например дробилки, прессы, установки фильтрования и розлива в бутылки. Или же они подолгу используются для выдерживания в них вина, например, бутылки и бочки.

Несколько советов по уходу за вашим оборудованием в межсезонье:

✓ **Бочки.** Пустые бочки создают проблемы, это обсуждалось в Главе 8. Немного оставшегося вина, немного влаги, много воздуха и немного окружающего тепла создают хорошую среду для патогенных микроорганизмов. Если по вашему производственному графику бочку, которую еще можно использовать, нельзя снова наполнить вином в ближайшее время, держите ее тогда наполненной водой и мягким раствором диоксида серы и лимонной кислоты.

✓ **Корзиночный пресс:** Тщательно всё очистите, особенно щели между деревянными планками (или ячейки сетки из нержавеющей стали), с помощью дезинфицирующего средства и щетки. Хорошо промойте. Если вы прессовали красный виноград, не пытайтесь вытереть с деревянных реек все красные следы от него, потому что у вас это не получится; если вы планируете прессовать и красные, и белые, вам понадобятся два комплекта планок корзины. По возможности храните пресс накрытым.

✓ **Установка для розлива:** после использования тщательно её промойте, чтобы удалить остатки вина. При очистке наполнительных трубок нужно пойти на хитрость. Наполните поддон чистой водой, и, надев на концы наливных носиков бутылки, слейте поток вытекающей воды. Затем в воде, находящейся в поддоне, растворите небольшое количество дезинфицирующего средства и снова наполните бутылки, но теперь оставив их на носиках с чистящей жидкостью внутри трубок. Через пять минут все тщательно промойте. Храните установку закрытой.

✓ **Бутылки:** Бутылки, которые остаются пустыми некоторое время, даже неделю, следует тщательно очистить, промыть диоксидом серы, дать полностью высохнуть, а затем запечатать — используйте гидрозатвор или кусок полиэтиленовой пленки, закреплённый на горлышке резинкой.

✓ **Укупориватель:** с помощью минерального масла и бумажного полотенца очистите верхнюю, нижнюю и внутреннюю часть отсека, в который вставляются пробки; закройте эту область полиэтиленовым пакетом.

✓ **Дробилка:** после заключительного использования в сезоне тщательно промойте дробилку сильным напором воды, особенно между валиками и вокруг всех лопастей или спиц, которые отделяют виноград от гребней. Храните дробилку, накрыв каким-

нибудь чехлом, хоть занавеской для душа или мешками для мусора, склеенными скотчем, чтобы внутри не скапливались пыль и мусор.

✓ **Ферментеры:** пластиковые ферментеры после использования тщательно очистите с помощью дезинфицирующего средства и многократно промойте водой. Тщательно высушите их и держите в межсезонье сухими, потому что влага способствует размножению микробов. Если тонкая пластиковая стенка порвется (что рано или поздно произойдет), очистка будет уже бесполезной, поэтому включите в список покупок на следующий год еще один ферментер.

✓ **Установка фильтрации:** после каждого использования тщательно очистите её, промыв дезинфицирующим средством, например перкарбонатом натрия, раствором диоксида серы и чистой водой. Хорошо высушите и слейте воду из шлангов. Керамические пластины также очищайте вручную с помощью щетки. Храните закрытой.

✓ **Остатки продуктов брожения:** Дрожжи, запечатанные в пакеты, могут храниться в холодильнике год и сохранить работоспособность. Лиофилизированная яблочно-молочная закваска, если ее не открывать, может оставаться жизнеспособной в морозильной камере еще год. Питательные вещества для дрожжей и яблочно-молочных бактерий, а также большинство ферментов и осветляющих средств могут храниться год при комнатной температуре, если их плотно завернуть во избежание попадания влаги.

Часть III

Глубже в красные

В этой части...

В большинстве книг по домашнему виноделию есть разделы, посвященные приготовлению красных вин, и разделы, посвященные приготовлению белых. Но никто не делает просто «красное вино». Люди делают Зинфандель, Пино Нуар или Бако Черный.

Хоть винодельческие приёмы и универсальны, разные сорта винограда всё же требуют разных подходов. В этой части рассматриваются различные «продвинутые» методы, которые могут сделать Мерло запоминающимся, а Сиру — великолепной.

Глава 11

Что особенного в красных винах?

.....

В этой главе

- Осознание того, что красные вина делать легче, чем белые
 - Рассмотрение множества вариантов
 - Выдержка домашних красных вин
 - Принимаем решения шаг за шагом
-

Домашних виноделов красные вина притягивают так же, как женщин шоколад, а маленьких мальчиков желание ломать игрушки. Красные вина мощнее, смелее, имеют бóльший эффект, когда вы демонстрируете свою первую бутылку. Мускулистые красные вина довольно легко получить, так как в винограде всего этого в избытке. Но искусство красного вина – это баланс силы и утонченности.

В этой главе рассматривается ряд дополнительных «продвинутых» методов, которые можно использовать для приготовления вкусных красных вин, а также некоторые общие соображения о стиле красного вина. Общая нить, проходящая через эти методы — быстрое и свободное использование базовых, обычных приёмов производства красного вина, но при этом более тонкое и осторожное. Все они относятся к периоду брожения, когда принимаемые решения имеют наибольшее значение. В последующих главах этой части даются методики изготовления вина, учитывающие особенности конкретных сортов винограда и даются советы профессиональных виноделов.

Двигаемся дальше: переходим к красным!

Исследуем обманчивую легкость красных вин

В этом разделе обсуждается философия красного виноделия. Чтобы делать обычное вино, философия не нужна, но для изготовления хорошего вина без неё не обойтись.

Вопреки мнению большинства людей, красные вина, как правило, легче приготовить дома, чем белые. Белые кажутся легче и проще и имеют меньше этапов; красные, однако, более снисходительны и более терпимы к небольшим неприятностям. Даже намёк на неприятный запах в белом вине может оказаться фатальным; в красном же вине он может выглядеть особенностью, вызывающей похвалу за «землистый тон». Красный виноград содержит очень много вкусовых веществ, которые он сам легко отдаёт в ферментер; белый же виноград нужно уваривать.

Окиньте своим мысленным взором старинное домашнее виноделие: все эти европейские иммигранты в Новом Свете, ферментирующие вино в своих погребах и сараях, и не имеющие никакого соответствующего образования. Что они делают? Красное вино.



Тот факт, что производство красного вина может показаться вполне обыденным и неустойчивым занятием, может стать ловушкой для начинающего винодела. Самое лёгкое, что можно сделать, занимаясь производством вина из красного винограда, — это переборщить, что значит сделать вино чрезмерно экстрагированным

Баланс мощности и утончённости

Красное виноделие — это вечный поиск баланса мощности и утонченности. Мощность и утончённость — удобные точные образы, и каждый винодел на земле поддержит их, но ни тому, ни другому нелегко дать определение. Вы можете измерить алкоголь, кислоту и сахар. Но какой прибор проверяет процент утончённости? Какая шкала измеряет мощность? Ответ в том, что эти качества субъективно оценивает только любитель вина.

Понятие мощности красного вина должно означать следующее (как минимум):

- ✓ Интенсивность вкуса.
- ✓ Достаточно сложности, чтобы дать ощущение каждой части рта, и передней, и задней.
- ✓ Яркость оттенков, структура, четкость, которые исходят от кислоты и танинов и создают вино, а не фруктовый сироп.
- ✓ Длительное послевкусие (надеюсь, приятное).
- ✓ Впечатление единого целого, а не набора отдельных компонентов.

Качества, определяющие утончённость красного вина (поистине скользкий термин), включают следующее:

- ✓ Целостность аромата и вкуса вина.
- ✓ Гармоничный баланс элементов, ничто — ни дуб, ни танин, ни кислота — не подавляет остальное.
- ✓ Никаких раздражающих, отвлекающих нот брожения и посторонних ароматов.
- ✓ Освежающее ощущение, даже в насыщенном вине, которое вызывает желание сделать еще один глоток (а не просто смотреть на него с благоговением).

Несколько сортов красного винограда и присущих ему стилей — например, раннее Божоле из Гаме, идеально подходящее для пикника — вращаются вокруг свежих фруктов и молодого изобилия. И хотя они восхитительны, их, увы, редко считают

«серьёзными» винами. Громкие имена в Великих Красных — Каберне Совиньон, Мерло, Зинфандель, Сира, Темпранильо, даже Пино Нуар — дают полноценный глоток вина, или, по крайней мере, от них этого ждут. Но если они лишь мощные, но в то же время неуклюжие, перетяжелённые или тупые как валенок — другими словами, им не хватает утончённости — такие красные вина никого не впечатлят.



Чтобы развить собственное представление о мощности и утончённости, попробуйте много вин из разных мест, сортов винограда и производителей, и судите сами. В вашей винодельне, несмотря на отсутствие гарантированных технологий, отправной точкой является следующее: ваш виноград будет нести в себе элементы мощности; ваша работа как винодела — воспитывать утонченность.

Получаем кайф от сахара, алкоголя и pH

На протяжении веков европейские виноделы боролись за то, чтобы виноград хорошо вызрел, приобрёл насыщенный фруктовый вкус и достаточное количество сахара, чтобы иметь возможность получить полнотелое и сбалансированное вино. Сегодня во многих основных винодельческих регионах Нового Света — Калифорнии, Австралии, Аргентине и Чили — виноделы сталкиваются с противоположными проблемами: перезрелым виноградом, сверхвысоким уровнем сахара, несбалансированным процентным содержанием алкоголя и показателями pH, которые не позволяет иметь ни один учебник.

В регионах с более прохладным климатом меньше проблем с этими основными параметрами химического состава соков и вина. Новая Зеландия, долина Оканеган и Ниагарский полуостров в Канаде, группа озёр Фингер и Лонг-Айленд в Нью-Йорке и Орегон — в этих регионах существуют разные проблемы. Но поскольку Калифорния является основным поставщиком винограда для домашних виноделов Северной Америки, а уровень сахара растёт практически повсюду, на вашей домашней винодельне может появиться перезревший виноград.



Высокое содержание сахара не приводит автоматически к созданию великого и мощного вина; единственное, что оно делает наверняка, — это производит много алкоголя. Массив сахара может перевесить интенсивность фруктов, сложность или округлость вкуса и вряд ли создаст чудо: одновременно мощное и тонкое вино. Попытка компенсировать вино сильными нотками дуба сделает его только более странным. Чтобы добиться некоторой утонченности, вам, возможно, придется брать бразды правления в свои руки.

Если вы работаете с проверенным источником фруктов и знаете, что, несмотря на повышенное содержание сахара или алкоголя, из винограда можно создать сбалансированное вино, отлично. Но если какой-то неизвестный виноград

неожиданно падает на вас с неба (или в вашу дробилку) с уровнем Брикс выше 20, лучше всего немедленно разобраться с ним — для этого и нужна вода. Точно так же, если ваш сок или только что перебродившее вино имеет повышенный pH, приближающийся к 4,0, будьте готовы добавить немножко, а может быть, даже много кислоты.

Виноград не виноват — не он решал, когда его соберут. Чем раньше вы выровняете все составляющие элементы баланса, тем выше ваши шансы получить выигрышное вино.

Танины – правда и выдумки



Классическое устоявшееся в народе мнение о танинах в винодельческой промышленности звучит примерно так: танины в винограде либо незрелые, либо спелые; в вине танины бывают жёсткими или мягкими; танины кожицы лучше (мягче), чем танины семян. Также — что со временем танины образуют все более длинные химические цепочки, округляясь и смягчаясь, пока, наконец, после долгой выдержки не становятся настолько большими, что просто выпадают в осадок.

Недавние исследования показывают, что каждое из этих предположений сомнительно.

Никто еще не смог произвести образец «незрелых», или «спелых», «твердых», или «мягких» танинов. Танины — это просто танины. Ощущение «жёстких» танинов в вине в основном просто является результатом большого их количества, а не какой-то их разновидности.

Более длинные цепочки танинов (танины склонны связываться друг с другом) во время вкусовых тестов оказываются не "менее", а более вяжущими. И это имеет объяснение: более крупные частицы более абразивны, чем

мелкие. Глоток песка уже достаточно плох; но глоток гравия...

Отсюда понятно, что танины семян обычно короче и, следовательно, менее вяжущие, чем танины кожицы. Танины семян имеют длину в среднем десять единиц, а танины кожицы — чуть более тридцати единиц, что делает их в три раза более «жёсткими». Со временем танины образуют более длинные цепочки, но затем распадаются на более короткие, а потом и вовсе формируются, по видимому, случайным образом. Но они никуда не исчезают: когда специалисты из Австралийского института исследований вина (AWRI) изучили партию одного конкретного Каберне Совиньон 50-летней выдержки, они обнаружили разновозрастные вариации в структуре танинов, но не обнаружили общего их снижения со временем выдержки. «Одна вещь, которая хороша в работе исследователя танинов, — говорит Пол Смит из AWRI, — это то, что ты знаешь, что у тебя хватит работы на всю жизнь — если, конечно продолжит поступать финансирование!»

Управляем танинами

Красным винам присущи танины. Они присутствуют в каждой виноградине красного сорта; они также присутствуют в любом красном вине. Танины,

содержащиеся в кожице, семенах и гребнях гроздей винограда придают красному вину структуру, тело и характер, которые отличают его от бесструктурного фруктового сока (аналогично тому, как на белые вина влияет кислотность). Танины также помогают сохранить цвет красного вина, связываясь с течением времени с антоциановыми пигментными соединениями и играют ключевую роль в созревании и долговечности.

Танины делают свою работу лучше всего, когда они особо себя не проявляют в виде резкого, вяжущего послевкусия. Некоторое количество танинов просто необходимо для обеспечения полного и округлого вкуса; слишком высокая концентрация танинов делает вино совершенно непригодным для питья.

В виноделии по-белому проблемы управления танинами не существует, поскольку виноградная кожица обычно не используется. Извлечь избыточное количество танинов в домашних условиях труднее, чем в коммерческих; в домашнем виноделии хуже условия для соблюдения точной температуры брожения, усилий при перемешивании шапки и прессовании мезги, которые могут привести к передозировке танинов. Также нет возможности протестировать вино на уровень танинов; вам придется полагаться на свои вкусовые рецепторы.



Вот моё правило: для винограда, который от природы богат танинами, включая Каберне Совиньон, Пти Сира и Темпранильо, не утяжеляйте условия ферментации и старайтесь получить фруктовость в вине, а не танин. Для сортов винограда с низким содержанием танина (а также для винограда с менее насыщенным цветом) — таких как Пино Нуар и Гренаш — создавайте условия для большей экстракции и создания структуры при брожении. Следующий раздел посвящен конкретным техникам.

Размышляем о дубе в стиле "всё тин-тон"

У вина с дубом классические отношения любви и ненависти. В правильном количестве ароматы дуба дополняют профиль вина, делают его цельным и добавляют богатства. При передозировке дуб делает вино туповатым; это, несомненно, самый распространенный враг утонченности. Если вам нравятся пиломатериалы, дерзайте в лесном хозяйстве, а не в виноделии.

Подходящие способы обработки вина дубом для разных сортов красного винограда и стилей сильно различаются. Дуб, безусловно, является тем местом, где шаблонное виноделие, применимое во многих случаях, теряет смысл. Некоторым сортам винограда подходят свежие дубовые ароматы; некоторым нужен лишь малейший намек на дерево. В оставшихся главах Части III представлены предложения по использованию дуба с максимальной эффективностью.

Играем по Правилам: варианты, альтернативы и эксперименты

Большую часть очень вкусных коммерческих красных вин производят с использованием основных методов, описанных в предыдущих главах этой книги: дробят виноград, добавляют дрожжи, сбраживают сусло, прессуют вино, выдерживают его (обычно в бочках), очищают и т.д., а в конце разливают по бутылкам. В некоторых по-настоящему интересных, более современных винах используются дополнительные методы и опции, каждая из которых отличается от стандартных приёмов температурой, использованием кислорода или временем брожения.



Некоторые из этих альтернатив особенно хорошо подходят только для конкретных сортов винограда и стилей вин, а некоторые, возможно, будет интересно попробовать и на вашей винодельне, при условии, что вы уже овладели основами.

Применяем холодное замачивание

(автор, похоже, специально использует менее профессиональный вариант термина "холодная мацерация" – прим. перев.)

Основное извлечение вкусов из кожуры красного винограда — пигментов, танинов, вкусоароматических соединений — обычно происходит во время ферментации в присутствии повышающегося количества этанола и высоких температур. Некоторые виноделы, особенно мастера Пино Нуар, стараются провести экстракцию как можно раньше, до того, как проявится действие спирта и температуры.

Техника

Этот метод называется *холодным замачиванием*: дробленому красному винограду и его соку дают настояться от одного до трех дней, прежде чем добавлять дрожжи или позволить активироваться «диким» дрожжам (для обсуждения дрожжей обратитесь к Главе 6). В раствор, содержащий только воду и сахар, кожица винограда выделяет свое содержимое, хотя и медленнее, чем в случае теплой ванны со спиртом.



Правильное холодное замачивание требует контроля за температурой и защиты от кислорода. Сусло следует выдерживать при температуре ниже 60°F (16°C), предпочтительно ближе к 50°F (10°C). Для поддержания такой низкой температуры обычно требуется либо охлаждаемое помещение, либо пищевой сухой лед. Сусло должно быть защищено от кислорода, чтобы препятствовать микробной активности, что требует изоляции ёмкости пластиковой пленкой и покрытия сусла слоем углекислого или какого-либо другого инертного газа.

Для защиты замачиваемый виноград должен получить начальную дозу SO₂ в размере 50 частей на миллион.

Создать такие условия в вашем гараже может быть непросто, но если вы фанат Пино Нуар, вы, вероятно, хотя бы один раз попробуете. Потребители замороженного красного винограда автоматически становятся владельцами винограда, подвергнувшегося холодному замачиванию - плодам потребуется два или три дня, чтобы оттаять.

Плюсы и минусы

Мнения о пользе холодного замачивания расходятся:

✓ Сторонники утверждают, что более щадящая экстракция дает более нежный вкус, лучший цвет и более мягкие танины. Плюс выполнив часть работы заранее, у вас появляется возможность раньше прессовать, не дожидаясь, пока ферментация полностью закончится, и таким образом избежать чрезмерной экстракции в конце.

✓ Скептики отмечают, что на самом деле эти утверждения не имеют никакого научного подтверждения, а есть только отдельные свидетельства, и что оставить измельченный виноград на несколько дней — гарантированно его испортить.

Споры о холодном замачивании — еще одно свидетельство того, что виноделие не является точной наукой, что делает его еще более увлекательным.

Отделяем розовое

Глава 19 превозносит достоинства розе и других сортов розового вина. Дело в том, что выделение некоторого количества сока — от 5 до 10 процентов от общего количества — из недавно передробленного винограда может стать инструментом в производстве красного вина. Что может быть проще для повышения мощности, чем уменьшение соотношения жидкого сока к твердой кожуре, что тем самым повышает его концентрацию?

Самое приятное то, что позже вы сможете не только поблагодарить ваше розе за его вклад в программу по производству красного вина; вы также сможете его выпить.

Размножаем штаммы дрожжей

Первая задача штамма дрожжей — выбродить вино насухо, в основе чего лежит контроль за температурой и уровнем спирта в процессе виноделия. Помимо этого, разные штаммы дрожжей обладают разными эффектами: от извлечения определенных ароматических соединений до стимулирования химических реакций, которые улучшают структуру вина. По моему опыту, утверждения поставщиков

дрожжей о различных штаммах и их возможностях вполне реальны. То есть в лабораторных условиях этот штамм действительно произвел такой эффект.

И те же результаты вполне могут быть достигнуты, а может быть и нет, в вашем гараже. Ваш виноград — это не тот виноград, который использовали в лаборатории, и он может иметь не тот pH, не тот уровень питательных веществ и так далее. Многие из очевидных результатов работы различных штаммов дрожжей, которые бросаются в глаза сразу после ферментации, с течением времени имеют тенденцию уменьшаться, где-то от шести месяцев до года.

Тем не менее, если у вас достаточно винограда, чтобы разделить его на партии, экспериментирование с несколькими штаммами дрожжей может оказаться поучительным. В последующих главах Части III предлагается описание общедоступных штаммов, и вы сможете узнать больше, проведя небольшое исследование. Попробуйте разные комбинации, подчеркивающие разные типы фруктовых качеств, или одну, которая максимально подчеркивает фруктовость, или ту, которая обеспечивает максимальную структуру. Даже если все это в конечном итоге приведёт к одному и тому же вину, применение различных подходов на этом пути обычно становится откровением.



Каждый штамм дрожжей лучше всего работает с отдельной партией вина; не надо делать из них коктейль в одном ферментере. Один из штаммов начнёт воспроизводиться быстрее остальных и через день или два станет доминировать, сведя на нет ваш эксперимент.

Ферментируем несколько сортов винограда

Объединение двух или более сортов винограда в ходе одной ферментации имеет давнюю традицию в виноделии, уходящую корнями в те времена, когда производители сажали несколько сортов винограда на одном винограднике и собирали все сразу. В настоящее время совместное брожение менее распространено, но все же практикуется. Совместное брожение имеет смысл в ситуациях, когда вы знаете, что вина в любом случае будут купажированы позже — из компонентов купажа Бордо, купажа Роны или из купажа вашего собственного состава. Смешивание двух или трех вин после того, как они завершили ферментацию и ЯМБ и приобрели некоторый характер, позволяет лучше контролировать пропорции и конечный вкус; смешивание винограда в ферментере с самого начала усредняет вкус. Если возможно, ферментируйте небольшое количество каждого винограда отдельно, чтобы впоследствии можно было настроить окончательную смесь.



Конечно, для проведения совместного брожения винограда необходимо, чтобы он прибыл одновременно (преимущество замороженного винограда состоит в том, что вы можете планировать время его готовности). Время не обязательно должно быть абсолютным. Никакого вреда не будет, если

добавить второй виноград через день или максимум два дня после того, как начнется брожение первого винограда. Но убедитесь, что добавляемый виноград имеет ту же температуру, что и бродящий, чтобы не шокировать и не убить популяцию дрожжей.

Одним из интригующих вариантов совместного брожения является практика добавления кожуры белого винограда к ферментируемому красному. Наиболее ярким примером является распространенная в южной части Роны практика добавления кожуры Вионье (после его прессования) в бродящую Сиру или другое красное вино; Результатом может быть как усиление ароматики красного вина, так и, как это ни парадоксально, улучшение цвета красного вина. Техническая основа этой практики известна как совместная пигментация, при которой определенные соединения в белой коже помогают стабилизировать цветные пигменты красной кожицы. Если вы решитесь это сделать, добавьте не более 10 процентов белой кожуры — то есть 10 фунтов (4,5 килограмма) отпрессованного белого винограда — к 100 фунтам (45 килограммов) измельченного красного винограда.

Ферментируем целые ягоды и грозди

В большинстве технологических приёмов при сбраживании красного винограда используют измельченный виноград в виде мезги, что позволяет дрожжам получить контроль над каждой частицей кожицы и семян. Иногда виноделы вместо этого добавляют в смесь некоторую часть целых гроздей или просто целых ягод винограда.

Целые грозди позволяют извлечь из гребней немного дополнительного танина, поэтому небольшое их количество может помочь сделать сравнительно легкое вино, такое как Пино Нуар, более насыщенным, но большое количество гребней придадут вину резкость и аромат зелени, поэтому используйте их разумно. Целые грозди также помогают снизить температуру брожения по-красному и придают вкусу пряные нотки. Для этого положите слой целых гроздей на дно ферментера, а затем добавьте сверху измельченный виноград.

Коммерческие винодельни все больше и больше переходят на использование целых ягод, просто очищенных от семечек и не измельчаемых. Этот метод брожения по-красному добавляет вину фруктовый элемент. Дрожжи попадают во внутреннюю часть виноградных ягод через отверстия, образующиеся при отделении их от гребней, но извлекают немного меньше танина и цвета как из семян, так и из неповрежденной кожуры. Однако отделить ягоды от плодоножек целыми может оказаться в домашних условиях сложным трюком. Если ваша дробилка-гребнеотделитель позволяет демонтировать ролики, вы сможете позволить всем гроздьям падать на уровень отделения гребней (подробнее о работе дробилок с гребнеотделителями см. Главу 5). Возможно, вы сможете изобрести другие способы отделения целых ягод вручную.

Ферментация внутри ягод винограда — углекислотная мацерация.

Целые грозди неповрежденного винограда иногда подвергаются совершенно другому процессу ферментации, известному как углекислотная мацерация, при которой брожение происходит внутри виноградных ягод. Без дрожжей и без кислорода ферментативные процессы в винограде находят альтернативные способы превратить сахар в спирт, при этом экстрагируя вещества из кожицы в гораздо меньшем объеме.



Углекислотная мацерация применяется преимущественно для изготовления вин, предназначенных для употребления молодыми. Этот процесс подчеркивает мягкий фруктовый вкус и приглушает танины. Эта практика довольно широко распространена для вин Божоле и некоторых вин южной Роны; она также играет заметную роль в производстве Пино Нуар. Углекислотная мацерация часто применяется к небольшому количеству винограда, который затем смешивается с остальной партией, изготовленной стандартным способом.

Чтобы провести углекислотную мацерацию в домашних условиях, необходимо держать фрукты в достаточно прохладном месте, при температуре около 50°F (10°C), в закрытом контейнере, полностью заполненном углекислым газом для защиты фруктов. Это рискованное дело, так как фрукты могут подвергнуться воздействию кислорода и всевозможных насекомых. Но когда всё получается, это добавляет прекрасного молодого задора.

Поговорим о температуре

Стандартный совет при производстве красного вина (в том числе и в этой книге) — стремиться провести хотя бы один или два дня брожения при температуре около 85°F (30°C) или немного выше и постараться избежать всего, что превышает 90°F (32°C). Высокая температура способствует хорошей экстракции; предлагаемый верхний предел её является мерой предосторожности против перегрева дрожжей, их гибели и сжигания фруктового вкуса.

Естественно, некоторые виноделы нарушают правила. Производители Пино Нуар часто допускают температуру ферментации выше 90°F (32°C); по какой-то причине Пино, похоже, склонен к брожению при повышенной температуре, а в ферментерах с открытым верхом и без охлаждающих рубашек контроль температуры может быть затруднен. В течение короткого времени температура 90°F (32°C) не убьет большую часть дрожжей; тем более почти наверняка температура остановится на продолжительное время на 100°F (38°C). Высокотемпературное брожение — это

виноделие на грани: если оно сработало, вино восхитительно; если же нет – вино испорчено.

У более низких температур также есть свои поклонники. «Прохладнее» здесь не означает, что белое вино холодное, речь скорее о пиковой температуре 80°F (27°C) или немного ниже. Преимущества, о которых заявляют сторонники "холодных температур", заключаются в немного более длительной ферментации на мезге, что позволяет извлечь больше вкусов и получить более мягкие и фруктовые вина. Другими словами, вы получаете некоторые из тех же преимуществ, которые заявлены при описании приёма холодного замачивания, о котором я говорил ранее в этой главе в разделе «Применяем холодное замачивание».

Контролировать с такой точностью температуру брожения в вашем гараже – непростая задача. Это скорее вопрос попытки подтолкнуть температуру к верхнему пределу или не допустить ее падения ниже нижнего предела.



Одна из ситуаций, когда температура, безусловно, имеет значение — это ферментация с высоким содержанием алкоголя и высоким содержанием Брикс. Опасность остановки брожения этого винограда уже высока по умолчанию, а очень высокие температуры ещё более усиливают стресс для бедных, борющихся дрожжей. Для красного винограда с показателем Брикс более 25° поддержание температуры брожения ниже на несколько градусов является отличной мерой предосторожности. Будьте вежливы со своими дрожжами.

Отделяем вино: переливка с возвратом

Виноделы в Австралии и некоторых частях Франции используют технику, которую австралийцы называют *переливкой с возвратом*, а французы называют *делестаж*. В середине брожения вино отделяется от кожуры и семян. В промышленных масштабах вино из бродильного резервуара сливают в другой резервуар; шапка подвергается воздействию воздуха на протяжении одного-двух часов; затем вино перекачивается обратно в исходный резервуар, вновь соединяясь с кожурой.

Первое, что достигается этой процедурой, —преднамеренное воздействие кислорода. Сок или вино во время перекачивания поглощают немного кислорода, а шапка какое-то время остается открытой. Эта своевременная оксигенация помогает возобновить брожение и устранить задушку - аромат сероводорода, который создают уставшие дрожжи. Кроме того, если из ферментера убрать массив кожуры, то появляется возможность удалить большую часть семян, опустившихся на дно, что снижает, по мнению некоторых виноделов, опасность возникновения горечи от их влияния.



Выполнить дома переливку с возвратом легко. Просто вычерпайте ситом шапку из ферментера, оставив в нём один сок; поместите шапку в новый

чистый ферментер; подождите час или два, чтобы дать ей немного проветриться; затем перелейте вино из старого ферментера в новый, оставив в нём осевшие на дно семена.

Раннее прессование

Красное сусло обычно прессуют, когда вино выбродило насухо и весь сахар превратился в спирт. В некоторых случаях более раннее прессование дает более мягкое вино.



Причины раннего прессования обычно делятся на две категории:

- ✓ Для придания мягкости, фруктовости.
- ✓ Для предотвращения накопления вяжущих, избыточных танинов.

Во время ферментации весь цвет, который можно извлечь, проявляется в первые несколько дней, как и большинство вкусовых соединений. Ближе к концу главное, что получается извлечь — это больше танина. Вы можете стремиться к этому; но можете этого и не хотеть.

Коммерческие винодельни могут измерять уровень танинов и других фенольных соединений в вине; вы, скорее всего, нет. Это означает, что вам следует дегустировать вино изо дня в день по мере его приготовления — это стоит делать в любом случае. Если вы обнаружите много танина в почти выбродившем вине — сухое, царапающее послевкусие в задней части рта, несмотря на то, что в вине остался сахар — возможно, пришло время прессовать. Брожение сможет продолжаться и без кожуры.

Раннее прессование — с оставшимся от 2° до 6° Брикс — также может быть способом подчеркнуть фруктовость, даже когда не существует опасности перегрузки танинами. Эту операцию делают для вин, употребляемых молодыми, что также позволяет вам страховать свои ставки на будущие купажи, оставляя возможность добавить в смесь хотя бы одну более мягкую партию вина.

Позднее прессование

Зеркальным отражением раннего прессования является расширенная мацерация: сухое вино после завершения ферментации оставляется на кожуре в течение двух-трех недель, а иногда и больше. Теория, лежащая в основе расширенной мацерации (хотя и не очень хорошо документированная), заключается в том, что чем дольше кожура остаётся в готовом вине, тем больше смягчаются танины и тем округлее становится вино.



Некоторым виноделам не везло с длительной мацерацией, и в результате у них получались вина с зашкаливающими танинами. У некоторых вино портилось. А некоторые делают превосходные вина, особенно из винограда с высоким содержанием танинов, такого как Каберне Совиньон. У меня нет опыта изготовления вин таким способом, только опыт их питья. Я не рекомендую этот прием домашним виноделам, но упоминаю о нем, потому что это модно.



Не делайте ставку на длительную мацерацию всей ферментации. Продолжительная мацерация в домашних условиях — это еще более сложная задача, чем на коммерческих винодельнях. Шансы вызвать порчу высоки, как и вероятность потери фруктовых качеств. В течение первых двух недель восприятие танина наверняка увеличится, что вызовет соблазн выжать вино в неподходящее время. Этот процесс работает, если он вообще работает, только при наличии достаточного времени для решения проблем с танином.

Если вы настойчивы, уменьшите температуру и не допускайте попадания кислорода в вино. Используйте контейнер с как можно меньшим свободным пространством; покройте вино углекислым или другим инертным газом; плотно накройте полиэтиленовой пленкой.

Переходим к бочке, чистой или грязной

После прессования вы переливаете вино в ёмкости для длительного хранения. Вопрос в том, перельёте ли вы его туда как есть или сначала очистите.

Как всегда, мнения расходятся. На одном полюсе находятся те, кто предлагает немедленно фильтровать вино, чтобы избавиться от всех оставшихся твердых частиц; почему ваши дорогие бочки должны тратить свой аромат на мертвые дрожжевые клетки? На другом полюсе находятся любители грязной бочки, переливающие вино со всей присущей ему грязью прямо в бочку, позволяя вину продолжать извлекать из отработанных дрожжей полезные вещества. Критикующие школу кристальной чистоты говорят, что у их вин характер менее выражен и нет души; критики грязной школы предупреждают об опасности неприятного запаха серы от осадка, тем более что от него, в конце концов, всё равно надо избавляться.



Для большинства из нас важно понимать разницу между *грубым осадком* — всей массой частиц, которые прошли с вином через пресс — и *тонким осадком* — тем, что остается в объеме вина после того, как осядет первая, тяжёлая волна. Дав вину отстояться в течение двух-трёх дней, ну, может быть, недели, вы можете перелить его ещё раз в окончательное место, оставив только тонкий осадок. А поскольку вино еще далеко не очистилось, в нём осталось достаточно дрожжевых клеток, чтобы внести свой вклад. Безопасное виноделие

утверждает, что лучше повысить свои шансы на изготовление хорошего вина, снизив риск возникновения задушки.

Обращаемся к выдержке

Даже для известных коммерческих виноделен прогнозирование того, насколько хорошо будет выдерживаться вино в конкретной бутылке и как долго, является далеко не точной наукой. Долговечность явно связана с наличием полимерных цепочек танинов и других фенольных соединений, которые борются с окислением и позволяют вкусу развиваться, не теряя своей остроты. Многие виноделы (и исследователи) полагают, что относительно низкий pH (в диапазоне 3,5) и хорошая кислотность (общая кислотность 5,5 или выше) также способствуют выдержке — и что новое поколение красных вин с высоким pH и низкой кислотностью не обладает стойкостью. Что ж, через 100 лет этот спор может быть урегулирован.



Чтобы сделать успешную выдержку более вероятной, ваши усилия как винодела должны включать четыре пункта:

✓ Обеспечьте в результате брожения хорошее извлечение вкуса путём использования высококачественного винограда, выбора подходящего штамма дрожжей и контроля температуры — чтобы вино имело больше возможностей для хранения.

✓ Держите под контролем pH, а кислотность на достаточно высоком уровне.

✓ Убедитесь, что вино стабильно (защищено от микробов) за счет разумного применения диоксида серы и соблюдения правил чистого розлива.

✓ Помните, что только те вина остаются сбалансированными, которые изначально попадают в бутылку уже сбалансированными, где все элементы находятся в гармонии.

В любом случае для надёжного виноделия вам следует придерживаться этих правил. Откладывайте по несколько бутылок всех вин, которые вы делаете — белого, красного или любого другого — и пробуйте их со временем. Как минимум, вы узнаете больше о том, как созревает вино, и сможете преподнести себе несколько приятных сюрпризов.



Убедитесь, что вам нравится пить старые красные вина, прежде чем прикладывать большие усилия, пытаясь их создать и сохранить. Сегодня модно пить вино, даже серьёзное красное, начиная как можно раньше, чтобы максимизировать удовольствие от всех этих свежих фруктов.

Некоторые сорта красных вин специально созданы для употребления сразу после розлива в бутылки, и они доставляют массу удовольствия. Вкус хорошо выдержанных вин может сильно отличаться от молодых, они полны ароматов и вкусов, которых жаждет не каждый — например, табака, коробки для сигар, кожи,

сухих цветов, копчёностей. В качестве домашнего задания по употреблению вина поищите старые вина у друзей или в винных магазинах. И решите для себя – влюблены ли вы в них, или вам не стоит ими заморачиваться.

Бесконечная череда решений

Начиная от выбора сорта винограда и заканчивая маркировкой бутылок, виноделу приходится принимать одно решение за другим. На рис. 11-1 показаны этапы производства красного вина — обязательные, такие как прессование, и необязательные, такие как купажирование, — в виде дерева решений (схема, включающая перечень всех выборов, которые вы можете сделать или не сделать на этом пути). Вы можете обращаться к этому дереву решений снова и снова, пока ферментируете свои красные вина.

ДЕРЕВО РЕШЕНИЙ В КРАСНОМ ВИНОДЕЛИИ



Рисунок 11-1:

Дерево решений
в виноделии
по-красному

Глава 12

Мужественные красные вина Бордо

.....

В этой главе

- ▶ Понимаем, как вина Бордо стали мировым эталоном
 - ▶ Смотрим на жоака стаи - Каберне Совиньон
 - ▶ Отдаем должное Мерло
 - ▶ Обзор замечательных второстепенных игроков
 - ▶ Смешивание вин путем купажирования
 - ▶ Выбор правильных дрожжей
-

На протяжении двух столетий красные вина Бордо правили как цари международной винной горы. Карьера винных критиков взлетает и падает в зависимости от того, насколько хорошо они упоминают тот или иной урожай в Бордо. Каберне Совиньон, опора Бордо, остается самым популярным сортом красного вина у североамериканских производителей после короткого периода, когда чарты возглавляло Мерло.

Сорта Бордо являются фаворитами домашних виноделов, как по отдельности, так и в сочетаниях, и не зря: их названия знакомы, и их, как правило, не так уж сложно приготовить. Все красные вина Бордо являются хорошими кандидатами для изготовления больших и смелых вин, но будьте осторожны, чтобы не переусердствовать.

Из Бордо через Лондон по всему миру

Как и в остальной части Франции, в регионе Бордо почти всегда, еще со времен Римской империи, выращивали винный виноград. Сорта, возникшие там, теперь появляются в большинстве винодельческих регионов земного шара. Если вы спросите жителей Бордо, как так получилось, они, скорее всего, ответят, что их виноград и вина намного превосходят остальные. Ну что ж, может быть и так.

Климат Бордо значительно прохладнее, чем во многих регионах выращивания винограда в Новом Свете. Например, температурный профиль долины Напа больше похож на профиль Тосканы, чем на Бордо; даже больше на штат Вашингтон. Помимо умеренных температур, влажность Бордо означает большое количество

болезней. А опасность наносящих ущерб дождей, случающихся прямо перед осенним сбором урожая, является источником ежегодного беспокойства.

Чтобы справиться с капризами природы, производители в Бордо всегда полагались на посадку нескольких сортов винограда. Если один из них пострадает от непогоды или милдью, другой сможет подставить плечо. А в удачный для всех или даже для большей части виноградных лоз год купажированием можно создавать многогранную сложность. Во многих солнечных регионах Нового Света виноград вызревает, а иногда и перезревает каждый год, поэтому необходимости в подстраховке из нескольких сортов, как в Бордо, нет. Но с переходом к моносортным винам сложность, которая прославила Бордо, может потеряться и в других местах.



Наиболее широко выращиваемый сорт в Бордо — это Мерло, а не Каберне Совиньон; Мерло созревает раньше и может чаще избегать плохой осенней погоды. Вообще говоря, вина Левобережья — западного берега реки Жиронды, впадающей в Атлантику — делают упор на Каберне Совиньон, вина Правобережья — восточного берега Жиронды и ее притоков — Мерло. За некоторыми исключениями, другие сорта винограда Бордо — Каберне Фран, Мальбек и Пти Вердо — играют меньшую роль.

Как британцы прославили Бордо

В Бордо выращивают прекрасный виноград, но своим превосходством этот регион обязан британцам. Взаимоотношения впервые были установлены посредством знаменитого династического брака, когда в XII веке поженились Генрих Плантагенет и Элеонора Аквитанская. Это сделало Аквитанию (включая регион Бордо) официально частью Англии и открыло огромный новый рынок для местных вин. В 18 веке Бордо пережил период бума, резко увеличив население, площади виноградников и производство вина. Опять же, британцы, не имевшие собственного винограда, но правившие в то время миром, были главными законодателями стандартов в винном мире. И больше всего они любили свой кларет (красное бордо)! У богатых англичан также были ресурсы и прохладный климат, чтобы хранить ящики с винами Бордо в своих подвалах, где хорошее Бордо выдерживалось десятилетиями.

Когда бароны Бордо учредили знаменитую Классификацию 1855 года, разделив производителей на First Growths, Second Growths и остальных, основой были цены,

устанавливаемые различными шато, — то есть то, чего британцы больше всего хотели.

Чума филлоксеры в середине XIX века, вызванная корневой тлёй, случайно завезенной из Соединенных Штатов, уничтожила почти все виноградники Франции. Поэтому винные дома Бордо отправились в другие места, особенно в Испанию, чтобы восстановить потери, таким образом распространяя таланты виноделов и предпочтения винограда во многих направлениях. Столетие спустя, когда винодельческие регионы Нового Света серьезно взялись за конкуренцию на международном уровне, они, естественно, попытались заявить о себе с помощью винограда Бордо, с почвами и климатом, похожими или нет на Бордо. Вскоре Каберне и, в меньшей степени, Мерло, производился повсюду, от Тосканы до Венгрии, от Лонг-Айленда до Чили и Греции. Если в наши дни многие вина в мире кажутся одинаковыми на вкус, благодарите британцев.

Король Каберне

Саморазоблачаюсь: Каберне — не мой любимый красный виноград. Любимый - Гренаш. Но из уважения к тому факту, что остальной мир, очевидно, с этим не согласен, этот обзор начинается с Каберне Совиньон.

Маленькие ягоды, большие вина

Среди зыбучих песков популярных вкусных вин, у Каберне Совиньон есть одно неотъемлемое преимущество, делающее этот виноград великолепным: маленькие ягоды. Виноград Каберне не содержит каких-то особых вкусовых составляющих в больших объёмах, или танинов с превосходной родословной: у него просто более высокий процент кожицы по отношению к мякоти. А это означает, что сок при ферментации Каберне Совиньон имеет больший объем кожуры, с которой можно работать, в результате чего на галлон получается больше полезных веществ (цвет, танин и т.д.). Меньше ягода, лучше вино. Это еще не вся история, есть одно но...



Естественное преимущество высокого соотношения кожицы и мякоти имеет и обратную сторону: опасность чрезмерной экстракции. Некоторые сорта винограда требуют предварительной обработки, нагревания или тщательного дробления, чтобы усилить их внутреннюю винодельческую составляющую; Каберне Совиньон может быть чересчур щедрым, особенно что касается количества танина, больше, чем кому-либо нужно. По моему опыту дегустации и оценки домашних вин, наибольшая доля несбалансированных и неприятных бутылок приходится на Каберне. Он очень мощный; будьте в работе с ним осторожны.

Каберне фруктовое, выдержанное, или и то и другое вместе

Задача винодела из Каберне Совиньон заключается в том, чтобы использовать природные богатства винограда, не позволяя им проявляться сверх меры. Вам надо насладиться глубиной цвета, мощным, насыщенным вкусом и потенциалом выдержки, который дает танин. Но если в итоге вы получите перенасыщенность цвета, много вяжущих танинов и мало фруктов, вино может получиться тонким и грубым одновременно.

Качество и состав винограда, как всегда, имеют решающее значение. У недозрелого Каберне Совиньон могут проявляться нотки зелени и болгарского перца. Легкая травяная и овощная нотка в Каберне — как и в любом бордоском сорте — некоторым может и понравиться (в том числе и мне), но вино, кричащее «Зеленое!» это уже слишком. Округ Монтерей в Калифорнии производил Каберне со слишком большим количеством «овощей» в течение многих лет, к ужасу винных критиков,

пока новые методы виноградарства не вытеснили зелень во вкусе. В регионе Фингер-Лейкс в северной части штата Нью-Йорк прилагают все силы для того, чтобы Каберне Совиньон вызрел, но там больше везёт Каберне Фран, которому для полного созревания требуется меньше тепла. В жарком же климате из Каберне получается плоское, скучное вино.

Каберне Совиньон является еще одним примером того, что высокий уровень сахара и уровень полной спелости не всегда совпадают. В более прохладном климате уровень Брикс повышается медленно, и развитие вкуса достигает оптимального уровня при сравнительно небольшом количестве сахара. В более теплом климате уровень сахара повышается быстрее и может достичь довольно высокого уровня раньше, чем начнет проявляться вкус. В калифорнийском виноделии новой волны страх перед любым намеком на зеленые ароматы и любовь к высокоспиртуозным винам удерживают виноград на лозе намного дольше, чем требуется для набора сахара или развития аромата.



Если ваши предпочтения вкуса вина тяготеют к калифорнийскому блокбастеру, стилю фруктовой супербомбы — а такой вкус есть у многих людей — вам стоит начать с винограда, из которого делают мощные вина, вероятно, из более теплого региона и, возможно, с сахаром 26° Брикс или выше. Если же вы предпочитаете более легкие, европейские, хорошо сочетающиеся с едой вина, ищите более прохладный регион, где виноград полностью вызревает при значениях сахара 23-25 Брикс.

Из-за небольшого размера ягод вина из Каберне Совиньон часто имеют высокую экстракцию танинов. Это придает вину структуру, вкусовые ощущения и играет важную роль в легендарном долголетии Каберне. Слишком много танина, конечно, дают излишнюю терпкость. Когда виноделы говорят о «мягких танинах», на самом деле они имеют в виду, что в конкретном вине либо меньше танинов, либо присутствует что-то еще — остаточный сахар или полисахариды (углеводные структуры), — помогающее замаскировать остроту танинов (подробнее об управлении танинами читайте в Главе 11). Ваша миссия как винодела, работающего с Каберне, уж если вы его выбрали, состоит в том, чтобы либо обуздать мощност танинов, либо увеличить количество элементов, их уравнивающих.



По моему опыту, при приготовлении Каберне Совиньон стремитесь получить зрелый виноград; фенольные соединения (цвет, танин) позаботятся о себе сами.

Создаём свой стиль Каберне

Во время дробления винограда Каберне Совиньон будьте внимательны. Чем сильнее измельчаются ягоды, тем больше кусочков гребней попадает в мезгу и тем грубее

будет экстракция танинов во время ферментации. Если у вас есть способ просто удалить гребни, не измельчая их, тем лучше.



В коммерческих винодельнях по отношению к Каберне Совиньон холодное замачивание (которое я описываю в Главе 11) не применяют. Но использование этой техники всё же может дать вам преимущество в управлении танинами. Раннее начало экстракции цвета и танинов при прохладных температурах без дрожжей или этанола дает вам возможность провести раннее прессование до полного выбраживания сахара, на уровне 2–4 Брикс, остановив дальнейшую экстракцию танинов при завершении ферментации.

В зависимости от исходного химического состава вина, вашему Каберне могут потребоваться некоторые корректировки. Если содержание сахара и потенциального алкоголя слишком велико, отберите немного сока для розового вина (да, из Каберне Совиньон в Бордо получается отличное розовое вино) и добавьте воду, чтобы отрегулировать параметры суслу (цели и методы описаны в Главе 5). Перезревший виноград также имеет повышенный уровень pH, который вам нужно взять под контроль на раннем этапе. Виноград, выращенный в прохладном климате и поэтому слегка недозревший (с сахаристостью ниже 20° по Брикс) возможно, придется подсахарить, скажем, до 22° Брикс.

При производстве мощных красных вин влияние различных штаммов дрожжей (при условии, что они позволяют выбродить вино насуху) не имеет большого значения, особенно после года или более выдержки в бочках или бутылках. Тем не менее, если у вас достаточно Каберне, чтобы разделить его на партии, то одну можно сбраживать дрожжами, улучшающими структуру и вкусовые ощущения, а другую теми, которые придают фруктовость — например, штаммом дрожжей Bordeaux в одном ферментере, а RC-212 в другом — с целью создания впоследствии окончательного купажа.

Сравниваем Каберне и Мерло: профессионалы о лидерах



Учитывая их большую потребительскую популярность и широкий спектр климатических зон, почв и условий, в которых они выращиваются, Каберне Совиньон и Мерло производятся большим количеством способов, чем можно снять шкуру с кошки (старая поговорка США, которой дают понять, что существует несколько способов выполнить задачу — прим. перев.). Вот примеры высказываний хороших виноделов с разным опытом, целями и сортами винограда, с которыми они работали:

✓ Дэн Дакхорн, пионер серьезного Мерло в Напе, говорит, что вплоть до 1970-х годов Мерло рассматривалось только как вино для купажа, средство разбавить Каберне Совиньон (это была эпоха, когда калифорнийские Каберне часто были невыносимо танинными). Полагая, что Мерло может быть самостоятельным игроком, Дакхорн и другие решили относиться к Мерло почти так же, как они относились к Каберне: нормирование урожая, схожие почвы, аналогичная технология виноделия, более длительная, чем обычно, мацерация и большая бочка. Поскольку у Мерло ягоды крупнее, чем у Каберне, он решил, что при тщательном отношении Мерло получится хоть и мягче, но все же намного лучше, чем просто элемент купажа, — и он оказался прав. Теперь он говорит, что важны не столько различия между этими сортами, сколько то, как с ними обращаются на виноградниках Duckhorn Vineyards.

✓ Роман Рот из Wolffer Estate на Лонг-Айленде говорит, что он стремится создать все условия, чтобы сделать свое Мерло, флагманским красным вином региона, и проявляет некоторую сдержанность в отношении к своему Каберне. Мерло он ферментирует при более высокой температуре и мацерирует несколько дольше,

даже после выброживания насухо. Он рад производить оба сорта с конечным содержанием алкоголя до 14 процентов.

✓ В штате Вашингтон Майк Януик, бывший винодел Château Ste. Michelle, у которого теперь есть собственный бренд, говорит, что его Мерло часто путают с Каберне, поскольку оба вина демонстрируют структуру, сформировавшуюся в результате длительного вегетационного периода. Его Мерло редко подвергается длительной мацерации, которая, скорее всего, привела бы к чрезмерной экстракции. Мерло получает меньше нового дуба.

✓ Холодное замачивание почти обязательно в мире Пино Нуар, реже — Каберне, но Тед Эдвардс из Freemark Abbey в Напе является поклонником этой техники для сортов Бордо. Он считает, что они обеспечивают лучшую экстракцию цвета и более яркую фруктовость, а также что некоторые важные вкусовые соединения лучше экстрагируются в раннем растворе, чем в более позднем с высоким содержанием этанола.

✓ Винодельня Chimney Rock, расположенная в знаменитом районе Стагс-Лип в Напе, стремится производить из своего Каберне элегантные вина, хорошо сочетающиеся с едой, а не демонстрирующие просто грубую мощь. Виноделы Эйлсабет Вианна и Дуг Флетчер приносят вина домой во время купажирования и пробуют их с едой. Вианна говорит, что вина Chimney Rock могут быть одновременно выдержанными и при этом «женственными», потому что они обладают хорошей кислотностью и низким уровнем pH, а не только танинами, обеспечивающими долговечность.

Большое значение имеет температура ферментации. Стратегия достижения высокой экстракции, при которой вы выполняете частые и агрессивные перемешивания шапки, требует очень высокой температуры — от 85° до 90°F (от 30° до 32°C) или

даже на пару градусов выше в течение дня или двух — желательно в начале ферментации.



Сочетание высокой температуры и высокого содержания сахара/алкоголя может стать двойным ударом для бедных дрожжей, повышая риск остановки брожения, поэтому будьте бдительны (если брожение застопорилось, обратитесь к Главе 6 за советами о том, как его перезапустить). Чтобы получить больше фруктовости и меньше фенольной экстракции, установите температуру термостата (или электрического одеяла) на 80°F (27°C). Когда подойдет время прессования, храните вино, которое получено самотёком, и прессовое вино отдельно, по крайней мере, в течение нескольких дней, пока вино отстоится. В этом случае вы сможете попробовать и сравнить результаты с после оседания взвешенного осадка и проверить, не является ли прессовая фракция чрезмерно жесткой и не потребует ли она специальной обработки в дальнейшем.

Хорошо вызревшему и хорошо сделанному Каберне Совиньону, безусловно, необходимо добавить нового дубового аромата, либо выдержкой в бочках, либо добавлением дубовой щепы в бутылки. Но это не значит, что оно должно стать дубовым, если только в вашей винодельческой повестке дня не стоит полномасштабное задубливание вина. Вы можете постепенно добавлять вину дубовый характер, продолжая пробовать, пробовать, пробовать. Если старая бочка имеет слабый аромат дуба, или вино в бутылки даже после добавления порции щепы нуждается в дополнительном усилении дуба, внесите ещё немного щепы. Если вы используете новую небольшую бочку — в половину или четверть размера стандартной коммерческой бочки емкостью 55 галлонов (210 литров) — помните, что чем выше соотношение площади поверхности к объему вина, тем быстрее развивается дубовый вкус. Дайте вину три или четыре месяца выдержки в бочке, попробуйте его, и если дуб навязчив, разлейте вино по бутылкам, чтобы оно отдохнуло.

Пластичный Мерло

В 1990-е годы в Соединенных Штатах Мерло, казалось, испытывал неудержимый рост, ненадолго заняв первое место в чартах продаж красных вин. А затем, почти в одночасье, многие люди обнаружили, что на рынке представлено много действительно посредственного Мерло. Публичный резонанс вызвал фильм «*На обочине*», ставший фоном для празднования Пино Нуар. Но фильм лишь подтвердил то, что любители вина, сомелье и критики открыли для себя самостоятельно.

Сделать плохое Мерло легко; вам для этого даже не нужна эта книга. Но для получения советов о том, как приготовить действительно хорошее Мерло, читайте дальше.

Выходим за общепринятые рамки

Не бывает плохого винного винограда, есть только виноград, испорченный на винограднике или винодельне, который затем мстит ни в чём не виноватым любителям вина. Стремительный взлет Мерло произошёл потому, что многие люди видели в нем (или пробовали) его как более мягкую и менее танинную альтернативу Каберне Совиньон. Расширяющееся количество поклонников привело к тому, что Мерло стали выращивать все чаще и чаще во всё менее подходящих местах - многие из них были слишком теплыми — урожайность начала подниматься, что снизило концентрацию вкуса. Хуже того, винодельни компенсировали невыразительные, дряблые фрукты большим количеством дуба (с ощущением сладости) и более высоким уровнем спелости, чтобы обеспечить больше алкоголя.

Первым шагом в реабилитации Мерло является признание того, что оно лучше себя чувствует в умеренном, а не в теплом климате. В Бордо, где Мерло является лучшим сортом винограда, прохладнее, чем во многих регионах Нового Света. Там, где температура в течение вегетационного периода слишком высокая, накопление сахара опережает развитие вкуса. А если виноградные лозы также несут слишком большую нагрузку урожаем, ситуация только ухудшается, открывая возможность появления как зеленых ароматов, так и высокого содержания алкоголя. Фу!



Особенно важно найти и выбрать хороший виноград Мерло. Если у вас есть несколько вариантов, выбирайте те, где виноград выращивался в относительно прохладном климате — не из холодного Юкона, но и не запечённого на солнце. Виноград, которому нужно постараться, чтобы полностью созреть до того, как испортится осенняя погода, обычно приобретает более глубокий характер, чем виноград, который каждый год созревает рано и легко. И узнайте всё, что сможете, об урожайности и методах выращивания, принятых на винограднике. Я не могу назвать волшебную цифру, определяющую количество тонн на акр или килограммов на гектар, поскольку условия на виноградниках очень сильно различаются. Но что действительно важно, так это то, стремится ли ваш производитель иметь выше качество винограда (и, соответственно, брать за это плату) или его объём.

В вашей винодельне к Мерло следует относиться как к серьезному вину, с использованием методов, разработанных для того, чтобы добиться от винограда как можно более выразительного вкуса и структуры. Если предостережения по приготовлению хорошего Каберне Совиньон в домашних условиях звучат так: «Полегче» и «Не переусердствуйте с экстракцией», то мантрой для Мерло будет что-то вроде: «Дерзайте!» У меня нет неприязни к мягким фруктовым винам; я пью их постоянно. Но у Мерло потенциал всё же больше, и даже если вы немного усложните техпроцесс, ваше Мерло всё равно должно выйти чуть мягче и доступнее даже в раннем возрасте.

Месть Мерло за оскорбление в фильме "На обочине"

Большинству любителей вина известна история о том, как фильм «На обочине» 2004 года отгрыз кусок славы Мерло, раскритиковав его, и воздав вместо него почести Пино Нуар, сделав последний лидером продаж (что правда) и вытеснив Мерло из чартов продаж (что неправда). Однако внимательные зрители фильма отметили, что Майлз (Поль Джаматти) в какой-то момент утешает себя, опрокидывая бутылку Шеваль Блан, символа Бордо, сделанного в основном из... Мерло.

Большая часть фильма была снята в Hitching Post, давнем ресторане и питейном заведении страны вин Санта-Барбары, владельцы которого также производят свои собственные вина, в том числе

несколько сортов Пино. Естественно, популярность фильма привела к тому, что вина «Хитчинг Пост» начали распродаваться ещё до того, как их разлили по бутылкам.

Два года спустя владельцы Фрэнк Остини и Грей Хартли расставили всё по местам, выпустив два Мерло с защищённым наименованием места происхождения, под лейблом Hitching Post. Они объяснили, что оба всегда любили это вино и подумали, что продавать Мерло на рынке, помешанном на Пино, это может быть круто. Кроме того, они считают, что Мерло лучше сочетается с барбекю в стиле Санта-Мария, которое они подают в ресторане.

Формируем стиль Мерло

В настоящее время в коммерческом виноделии наблюдается тенденция к очень и очень мягкому дроблению, а иногда и к удалению гребней вообще без дробления. Для винограда Мерло подойдет стандартное домашнее измельчение и удаление гребней, хотя пропускать его через соковыжималку нежелательно. Вам нужно получить от виноградных ягод как можно больше, и в этом может помочь их растрескивание и раздавливание на пути к брожению.

Двухдневное замачивание примерно половины вашего винограда в холоде может добавить еще один слой вкуса в будущий окончательный купаж. Это в том случае, если у вас вообще есть возможность безопасно осуществить холодное замачивание: измельченный виноград следует изолировать от воздуха и случайных бактерий с помощью полиэтиленовой пленки, а температура должна быть значительно ниже 60°F (16°C) (холодное замачивание рассматривается в Главе 11).



Чтобы повысить концентрированность сусла Мерло, слейте с него через несколько часов после измельчения небольшую порцию сока — примерно 5–10 процентов от потенциального общего количества. Некоторые сомнительные алкогольные напитки на рынке имеют маркировку «Белое Мерло», но сухое розовое вино, приготовленное из винограда Мерло, может быть потрясающим — спросите у тех модных шато в Бордо, кто его делает.

Как и в случае с любым другим сортом винограда, перед началом ферментации убедитесь, что базовый химический состав сока/вина находится в разумном

диапазоне. В зависимости от того, откуда родом ваш виноград, вам, возможно, придется внести различные корректировки:

✓ Калифорнийский виноград, скорее всего, имеет высокий уровень pH и низкую кислотность, поэтому добавьте винную кислоту.

✓ Виноград из более прохладного климата — возможно, из Нью-Йорка или с полуострова Ниагара — может быть привезен со слишком низким содержанием сахара (ниже 22° по шкале Брикс) и слишком большим количеством кислоты (более 8 граммов на литр), что предполагает некоторую корректировку с помощью сахара и воды.

Для добавления сложности, если у вас достаточно виноградного материала, попробуйте разделить ферментацию на две или более партии и использовать разные штаммы дрожжей. Там, где Каберне Совиньон иногда нуждается в помощи дрожжей, которые формируют фруктоность, а не танинность, Мерло может использовать хотя бы один штамм, подчеркивающий структуру и ощущения во рту.

Температура брожения должна быть достаточно тёплой, а один или несколько дней в диапазоне между 85°F (30°C) и 90°F (32°C) как можно раньше в течение недельного цикла брожения. Мерло обычно прессуют после выбраживания насухо, не раньше, хотя, если вы чувствуете нарастающий вкус танинов, имеет смысл отпрессовать чуть раньше, до того, как вино станет сухим. Два или три энергичных перемешивания шапки в день помогут извлечь необходимые вещества из винограда в вино.

Мерло, как и большинство красных вин, должно пройти полную яблочно-молочную ферментацию. Выдержка в одной или нескольких бочках имеет большое значение для вкусовых ощущений и концентрации, но для дубового вкуса хорошо подходят бутылки и дубовая щепка. Мерло не может впитать столько дубового аромата, как Каберне Совиньон, и при этом сохранить свою индивидуальность; однако чем полнее и насыщеннее вино, тем бóльшую роль может играть дуб. Вкус дуба — дело личных предпочтений: добавляйте больше дуба поэтапно, дегустируя по ходу процесса.

Замечательные второстепенные игроки

Каберне Совиньон и Мерло имеют самый большой рекламный бюджет среди красных вин Бордо, но внимания заслуживают ещё три других сорта винограда; в следующих разделах я расскажу о каждом из них.

Каберне Фран: уменьшенная копия Каберне

С генетической точки зрения Каберне Фран является «отцом» Каберне Совиньон; нотка сторонней крови, *sauvage* (по-французски «дикий»), отраженная в названии последнего, происходит от «мамы» - Совиньон Блан. Да, Каберне Совиньон, самый распространённый сорт в округе, является результатом самопроизвольного скрещивания между менее известным Каберне Фран и белым сортом винограда.

Каберне Фран обладает всеми атрибутами Каберне Совиньон: схожим вкусовым профилем, глубоким цветом и хорошим содержанием танинов без особой опасности чрезмерного их проявления в результате ферментации. Та же картинка, только немного в меньшей рамке. Среди множества красных и черных сортов винограда, Каберне Фран является самым ароматным из сортов Бордо. Он хорошо себя чувствует в прохладном климате (например, в северной части штата Нью-Йорк), куда боится ступить Каберне Совиньон, а также в умеренно теплом. В самом Бордо Каберне Фран обычно используется в небольших пропорциях в качестве купажного вина, хотя он (наряду с Мерло) является основой знаменитых вин Шеваль Блан. Каберне Фран играет главную роль во французской долине Луары, включая вина Шинон и Буржуа.

В слишком прохладном климате или в слишком прохладный год в хорошем климате Каберне Фран может сохранить нотки зелени и сладкого перца. За пределами Калифорнии это не считается преступлением, и многие из лучших вин Луары имеют в своём букете нотки зелени или трав. В слишком теплом климате или тёплом году Каберне Фран может стать жертвой обычного перезревания с опасностью получить в вине высокое содержание сахара/алкоголя, низкую кислотность и высокий pH.



Я получаю Каберне Фран из мест на теплом западном побережье Соединенных Штатов и обычно выбираю самый крутой вариант из имеющихся.

Карменер: От Бордо до Чили, но, пожалуй, не в вашем гараже

В прежние времена в Бордо было шесть красных сортов, а не пять, которые сегодня составляют его виноградный набор. Частью старой гвардии был Карменер, но по какой-то причине, когда в Бордо восстанавливали насаждения после эпидемии филлоксеры в середине девятнадцатого века, никто Карменер не высадил.

В то же время, ещё до филлоксеры, лозы Карменера вместе с остальным букетом сортов Бордо отправились в Чили, чтобы основать современную винодельческую промышленность этой страны, после чего со временем люди забыли, что это за сорта. На протяжении десятилетий посадки Карменера в Чили

идентифицировались, винифицировались, разливались по бутылкам и маркировались как Мерло. Но в 1990-х годах ученые поняли, что это совершенно другой сорт, давший Чили свой собственный фирменный сорт винограда.

Я выпил изрядное количество Карменера, как в блендах, так и отдельно, и это прекрасный представитель семейства Бордо. Но мне никогда не попадался этот сорта винограда для изготовления вина. Если вам повезет, мой единственный совет — думать о нем как о Мерло — как это делали чилийцы на протяжении 150 лет.

Если вы хотите сделать из Каберне Фран самостоятельное вино или главный компонент купажа, используйте технологию, обычную для большого семейства вин Бордо: теплые температуры брожения, дрожжи, придающие структуру и вкус, прессование при полном выбраживании и, возможно, холодное замачивание. Если вы собираетесь придать вашим Каберне Фран пикантность купажу, используйте штамм дрожжей, благоприятный для фруктовых вкусов, и понизьте температуру брожения на несколько градусов (от 80 до 85°F [от 27 до 30°C]). Таким образом вы подчеркнете фруктовые качества и привлекательный, почти цветочный аромат.

Каберне Фран прекрасно уживается с древесными ароматами, но лишь в качестве легкого их прикосновения. Несмотря на то, что это «папа» Каберне Совиньон, из него получают вина более приятные и менее мускулистые, поэтому дубовый аромат должен добавлять очарования, а не тела и мощи.

Мальбек: от Каора до Мендосы

Мальбек уже много лет играет второстепенную роль в создании купажей Бордо. Во Франции Мальбек занимает центральное место в регионе Каор (то есть "кагор", что для нас является более распространённой транскрипцией этого слова — прим. перев.), восточнее Бордо, где его называют в честь глубокого цвета «черное вино Каор». Но что сделало слово Мальбек нарицательным (ну, во всяком случае, в семьях, пьющих вино), так это его дом в Новом Свете в Аргентине. Мальбек из региона Мендоса, расположенного высоко в восточных предгорьях Анд, произвел большой фурор на международном экспортном рынке. А виноделы Каора усердно пытаются напомнить миру, с чего начинался Мальбек.

Помимо легендарного вклада в цвет (более толстая кожица предполагает больше пигмента), Мальбек обладает множеством фруктовых вкусов: от красных фруктов до черных, от черники до ежевики и сливы. Он лучше раскрывается в климате немного более прохладном, чем тот, который предпочитает Каберне Совиньон. Вина из него обычно готовы к употреблению более молодыми, чем некоторые из их бордоских соотечественников. Откуда бы они ни были родом, эти вина обладают качеством, которое я могу назвать сочностью — что-то очень аппетитное и манящее, что заставляет вас хотеть сделать ещё глоток.

Мальбек не отличается высоким содержанием дубильных веществ, но его, безусловно, достаточно для изготовления плотного вина. А цвет позаботится о себе сам. Это означает, что ваша работа в основном состоит в том, чтобы сконцентрироваться на выделении фруктовых ароматов. Одним из вариантов является холодное замачивание части винограда, при условии, что вы тщательно контролируете процесс; другой вариант — использование части целых ягод или небольшого количества — от 5 до 10 процентов — целых гроздей.



Если вы решите ферментировать целые грозди, гребни должны быть коричневыми (именно так они выглядят, когда они «вызревшие»), а не зелеными. Зеленые гребни на вкус примерно такие же вкусные, как "красиво" звучат.

Температуру ферментации необходимо держать на уровне 80 градусов по Фаренгейту (выше 20 градусов по Цельсию); перемешивание шапки - дважды в день; прессовать при полном выбраживании сахара. Расширенная мацерация часто проводится в Бордо, но редко в Аргентине, где многие Мальбеки ориентированы на довольно раннее употребление, а не на выдержку во французском стиле. Бочки всегда хороши для развития красных вин, но Мальбек — это прекрасное красное вино из бутылки, в котором есть только оттенок дуба, а не его мертвая хватка.

Лучшего винограда вы никогда не встретите.

Пти Вердо: загадочный элемент Бордо

Пти Вердо — последний из пяти распространенных красных сортов Бордо, вышедший из тени Каберне Совиньон и Мерло и анонимности купажей. Только сейчас виноделы всего мира осознают, что это может быть секретное оружие Бордо.

Точно так же, как Пти Сира совсем не миниатюрен, Пти Вердо сам по себе впечатляет. Название переводится примерно как «мелкий и зелёный»; «зелёный» в названии указывает на длительный вегетационный период для полного созревания, чего легче достичь в Новом Свете. В соотношении "фунт за фунт" он может быть чемпионом по яркой интенсивности: сильные, концентрированные фрукты, обилие

танинов, запас цвета, а также достаточное количество вкусов и ароматов, чтобы произвести большое впечатление при небольшом присутствии.

Второстепенные персонажи и виноделы, которые их любят



Винодел Дэвид Уайтинг из Red Newt Cellars в Фингер-Лейкс в Нью-Йорке говорит, что Каберне Фран в этом районе выдерживает холодные зимы.

В прохладный сезон для созревания крайне важно ограничить нагрузку на урожай и открыть нижнюю часть виноградной лозы солнечному свету. Он стремится поднять температуру брожения до 90°F (32°C) и даже до 95°F (35°C) на короткий период в начале процесса, мотивируя это тем, что дрожжи лучше выдерживают высокие температуры, когда уровень алкоголя еще низкий.

Чак Рейнингер из винодельни Reininger в вашингтонской долине Уолла-Уолла отмечает, что Мальбек иногда может скрывать свои ароматы на винограднике, раскрывая их только после ферментации. Он говорит, что важно пробовать Мальбек на протяжении всего процесса ферментации и принимать решения о частоте перемешивания шапки и времени прессования исходя из того, насколько резко начинают проявлять себя танины. Рейнингер прессовал партии с сахаристостью от 8° по шкале Брикс до полного сбраживания сахара. Его Мальбек выдерживается в 100-процентно новом французском дубе.

Семья Люсьена Димани производит Мальбек в Domaine Le Bout du Lieu в Каоре во Франции, но

я встретился с ним, когда он работал на виноградниках Afton Mountain Vineyards в Вирджинии. Его комментарий о цвете Мальбека таков: в ту минуту, когда виноград попадает на сортировочный стол, тот становится темно-фиолетовым. В Каоре, где главным продуктом является Мальбек, виноград проходит полную обработку: удаление гребней без дробления ягод, холодное замачивание, большое количество целых ягод в процессе ферментации, температура около 80°F (27°C) или немного выше, а также расширенная мацерация в течение 52 дней.

Среди восторженных поклонников Пти Вердо — Брендан Эйласон из Periscope Cellars в Эмеривилле, штат Калифорния, одной из многих городских складских виноделен в районе залива Сан-Франциско (в данном случае — винодельня разместилась на территории бывшего предприятия по ремонту подводных лодок). Он говорит, что Пти Вердо «похож на Каберне, только в большей степени» — много цвета и танинов, приятный вкус. По его словам, цвет Каберне темно-красный; Пти Вердо имеет чернильно-фиолетовый цвет, а его аромат напоминает Каберне Фран с ароматом фиалки. Он делает его как сольный сорт и смешивает с такими невероятными соседями по бутылкам, как Пино Нуар.

В качестве фонового партнера купажа Пти Вердо заполняет пустоту, усиливает цвет и обеспечивает структуру танинов. Если уделить ему больше внимания, он демонстрирует широкий спектр вкусов, помимо основных фруктов, таких как коробка для сигар, кожа, перец и дым, а также пряные и цветочные ароматы. Но использовать его надо в небольших количествах; Пти Вердо сам по себе граничит с массивностью, но эта массивность интригуяща.

Поскольку Пти Вердо является очень мощным, то для получения хорошей экстракции в процессе виноделия не требуется никаких хитростей. Относитесь к Пти Вердо так же, как к Каберне Совиньон, другому сорту Бордо, который может стать слишком перетяжелённым, если вы не будете осторожны. Аккуратно дробите;

используйте штамм дрожжей, ориентированный на фрукты; пик ферментации приходится на 85°F (29°C); мягкое перемешивание шапки; прессование после полного выбраживания или непосредственно перед ним. Пти Вердо, как и Каберне Совиньон, возможно, придется оклеить из-за избытка танинов, если произошло их излишнее экстрагирование во время ферментации.

Чтобы найти Пти Вердо на рынке для домашнего виноделия, придется потрудиться, но если вы его обнаружите, это будет увлекательная вещь.

Смешиваем стратегии

Где-то кто-то когда-то перепробовал все возможные комбинации сортов Бордо, и почти все хотя бы раз добились успеха. Каберне Совиньон и Мерло часто смешивают со многими сортами не из семейства Бордо, от Санджовезе до Сира и Зинфанделя. Мерло, вероятно, является самым универсальным партнёром для купажа, который хорошо себя ведет практически в любой компании, тогда как Каберне Совиньон имеет тенденцию быстро завоевывать в смеси лидерство.

Возможности смешивания только в рамках «Большой пятерки» Бордо включают:

✓ **Фруктовая бомба Напа:** возьмите нормированный низкоурожайный Каберне Совиньон с высоким содержанием Брикс; очень тщательно отсортируйте и мягко передробите; отберите немного сока на розовое вино для увеличения концентрации сула; оставьте некоторое количество ягод целыми; проведите высокотемпературную ферментацию с использованием экстрактивных, структурно-ориентированных дрожжей; отпрессуйте после полного выбраживания сахара; поставьте на выдержку с сильным влиянием дуба; добавьте немного Мерло и/или Каберне Фран, чтобы смягчить острые края.

✓ **Левобережный Бордо:** похож на «Фруктовую бомбу», за исключением более скромного винограда по сахару и спирту; обычно немного более низкий pH (3,5, а не 3,7) и более высокая кислотность (6 грамм на литр, а не 5); добавьте немного дуба; пропорции купажа могут составлять 75 процентов Каберне Совиньон, 20 процентов Мерло и 5 процентов Пти Вердо.

✓ **Правобережный Бордо:** купаж из Мерло, Каберне Фран и Каберне Совиньона в указанном порядке, можно добавить небольшое количество Мальбека или Пти Вердо, если они у вас есть; стремитесь сделать экстрактивный Мерло, поскольку он является основным драйвером смеси; обязательно добейтесь фруктовых ароматов от Каберне Совиньон; поддерживайте умеренно теплую температуру брожения; используйте сдержанную, но настоящую древесину.

✓ **Серьезное Мерло:** Даже хорошее Мерло может выиграть от небольшой доли — от 10 до 20 процентов — Каберне Совиньон или, возможно, порции Пти Вердо; не забывая сильную фруктоность Мерло, такое укрепление может обеспечить структуру и, возможно, более длительную жизнь в погребе.

✓ **"Фруктовый" Бордо:** я взял это в кавычки, потому что идея фруктоности может не соответствовать стереотипу выдержанного Бордо. Но из этого семейства винограда вполне по силам приготовить восхитительные ранние питкие вина. Возьмите перезревшие Мальбек и Мерло; разбавьте водой сахар (будущий спирт) и при необходимости добавьте кислоту. Инокулируйте фруктовыми штаммами дрожжей и поддерживайте умеренную температуру брожения. Как вариант, отпрессуйте один компонент непосредственно перед полным выбраживанием сахара и осторожно залейте в дуб. Надеюсь, ваши внуки простят вам, что вы сделали вино, которое они никогда не попробуют.

Выбираем дрожжи и стиль

Когда вы ферментируете вина Бордо, вы можете выбрать мощный, структурированный стиль «Левобережный» или более мягкий, фруктовый стиль «Правобережный». В Таблице 12-1 представлены варианты дрожжей для выбранного вами стиля:

Таблица 12-1. Выбор дрожжей для сортов Бордо	
<i>Сорт винограда</i>	<i>Штаммы виноградных дрожжей</i>
Любой красный сорт Бордо, для мощного, структурированного стиля	Bordeaux Red (BDX) для создания классического профиля; MT для создания танинности и цветочных ароматов; D254, D80 для объема и вкусовых ощущений; RP15 для концентрированных фруктов
Любой красный сорт Бордо, для более мягкого, фруктового и свежего стиля	D21, GRE, RC212 для свежих фруктов; CSM уменьшает травянистый привкус в слабоалкогольных винах

В Таблице 12-2 перечислены варианты стилей, на которые можно ориентироваться при изготовлении вина. Поскольку это виноделие, то это не рецепты, а просто советы, которые вы можете принять или игнорировать.

Таблица 12-2. Варианты стилей для красных вин Бордо		
<i>Варианты</i>	<i>Структурированный, «Левый берег»</i>	<i>Мягкий, «Правый берег»</i>
Как отдельный сорт или основной сорт в купажах	Каберне Совиньон	Мерло
Целые грозди/ягоды	Ягоды	Ягоды
Холодное замачивание	Можно провести с порцией винограда	Можно провести с порцией винограда
Углекислотная мацерация	Нет	Нет
Совместное брожение с белыми сортами	Нет	Нет
Температурный режим	85°F (30°C) или выше	от 80° до 85°F (от 27° до 30°C)
Перемешивание шапки	3 раза в день	2 раза в день
Переливка и возврат	Редкая	Редкая
Время прессования	При полном выбраживании насухо	При полном выбраживании насухо или немного раньше
Влияние дуба	Высокая доля, новая древесина	Низкая доля, новая древесина
Оклейка	Может потребоваться для снижения танинов	Может потребоваться для снижения танинов

Глава 13

Восхитительные красные вина Роны

.....

В этой главе

- ▶ Раскрываем многообразие Сиры
 - ▶ Оцениваем Пти Сиру
 - ▶ Выделяем некоторых второстепенных игроков
 - ▶ Идеальный купаж
 - ▶ Принимаем решения о дрожжах и стиле
-

Скажу со всей откровенностью: я люблю сорта винограда Роны. Я не могу быть объективным в их отношении, хотя и приложил все усилия, чтобы не переусердствовать.

Точно так же, как виноград, снискавший свою славу в Бордо, теперь растет на всех континентах, так и красные сорта Роны охватывают весь земной шар. Большинство из них начали жизнь не во Франции, а некоторые пережили лучшие дни в других местах. Прочтите сегодня мелкий шрифт на этикетках винных купажей международного образца, и вы, скорее всего, найдете в списке хотя бы один сорт Роны. В многопрофильном домашнем виноделии и купажировании вы не сможете их превзойти.

Конец редакционной статьи. Перейдем к обсуждению лучшего винограда в мире (упс, это мой последний стеб, обещаю).

Потягивая Сиру по всему миру

Некоторые сорта винограда, такие как Пино Нуар, хорошо растут только в довольно ограниченном климатическом диапазоне. Сира растет как сорняк практически везде, кроме самых прохладных регионов. Это один из наименее проблемных сортов на винограднике и один из наиболее надежных сортов в погребе. Кроме того, он очень приятный на вкус и хорошо сочетается практически со всеми красными винами.

Сира проявляет себя в различных стилях, что может быть как преимуществом — свобода самовыражения для виноделов, так и недостатком — замешательство для потребителей.

Исследование происхождения и изменения названий сортов

Большинство выдающихся красных сортов винограда французской долины реки Роны вывезено из Испании; некоторые из них, вероятно, были привезены финикийскими путешественниками и к моменту прихода римлян уже культивировались. Поскольку этот виноград произрастает в теплом средиземноморском климате, для него было естественным распространиться на север и восток, в южную Францию.

В результате миграции виноград получил очень похожие названия. Испанская Гарнача – это французский Гренаш; Кариньена в Испании это Кариньян во Франции; испанский Монастрель (и португальский Матаро) – это французский Мурведр. Доказывая признаки переезда, Мурведр назван в честь города в Испании, хотя он расположен не в традиционном регионе выращивания Монастрея. Этот высаживаемый повсеместно виноград имеет несколько десятков названий в разных местах Средиземноморья.

Франция может похвастаться тем, что является родиной Сиры (см. врезку «Сира, Шираз, Сира»). Вина Роны на основе Сиры уже были известны в Европе, когда в девятнадцатом веке они стали общепринятым красным сортом винограда в Австралии, в результате чего название было изменено на Шираз. Примерно в то же время вся свита сортов Роны приехала в Калифорнию, претерпела еще некоторые изменения в именах, была высажена на многих участках виноградников со смешанными сортами и стала частью основы массового красного вина в Калифорнии.

Замыкая круг, Сира вернулась в Испанию в ходе великого глобального обмена виноградом в течение последних нескольких десятилетий, где виноград Кариньена, Гарнача и Монастрель встретили её, как давно потерянного родственника. Некоторые из лучших ронских вин в мире сегодня производятся в Испании, в районе Приорат.

В целом, двумя полюсами современного виноделия Сиры являются стиль Северной Роны, темный, интенсивный и сухой, и австралийский стиль Шираз, который является теплым, всепоглощающим и максимально фруктовым. В следующих разделах я расскажу об обоих.

Раскрываем стиль Северной Роны

Сира из северных частей Роны — Кот-Роти, Эрмитаж, Кроз-Эрмитаж, Сен-Жозеф — не обладает сильной фруктовыми; вместо этого она излучает характер. Лучшие вина из этих мест имеют четкую, заметную танинную структуру, довольно сильную кислотность (как для красных вин), перечное послевкусие и часто что-то дымное или мясистое в привкусе, а также интенсивные ароматы черных фруктов. Совершенно не фруктовый пунш.

Получение винограда

Самое сложное в подражании этому стилю в вашем гараже — это то, что ваш виноград, увы, не будет привезен из Северной Роны. Самое лучшее — это найти виноград с похожим профилем:

✓ Виноград должен быть с тех виноградников, где урожайность низкая или где старые лозы естественным образом обладают более низкой урожайностью, что повышает вероятность хорошей концентрации веществ. Сама величина урожая должна быть невысокой, 2 или 3 тонны на акр (от 4,5 до 7 метрических тонн на гектар) — это приблизительный диапазон.

✓ Виноград должен быть собран полностью вызревшим и иметь европейский уровень Брикс — 25°, не 28°.

Ультра-спелый виноград-бомба больше подходит для австралийского стиля; если же вы склоняетесь в сторону стиля Роны, вам может понадобиться немного воды.

Обработка винограда

Для усиления экстракции обычно используется холодное замачивание - до того, как на сцену выйдет этанол, также вы можете продлить мацерацию после окончания брожения (в Главе 11 рассказывается о холодном замачивании и мацерации). Для красных вин поддерживайте слегка повышенную кислотность — от 5,5 до 6,5 граммов на литр — и уровень pH до 3,5 или 3,6. Само брожение должно проходить при достаточно теплой температуре — от 85 до 90 °F (от 29 до 32 °C) — с частым перемешиванием шапки.

Многие из лучших дрожжей для Сиры, включая штамм с одноимённым названием Syrah, были выделены в Роне, что является естественным.

Для Сиры Северной Роны — и красных вин Роны в целом — не стоит использовать новый дуб, потому что этот стиль выигрывает в первую очередь от использованной, ну, или слегка использованной древесины (или, если вы ароматизируете дубовой щепой, то не слишком много). Сохраните выдающийся новый дуб для австралийского стиля.



Даже если ваша цель — моновино из Сиры, возможно, стоит попробовать немного смешать ее с Гренашем или Вионье. Вариант с Вионье довольно распространен в Кот-Роти, вероятно, самом ценном из регионов Северной Роны.

Вниз по глобусу к австралийскому стилю

Основное направление австралийского виноделия из Ширази сосредоточено на его фруктовости: её много, целые тонны, чистой, свежей, бьющей прямо в лицо любителю вина. Некоторые критики жалуются, что стиль австралийского Ширази слишком дерзкий и в то же время бесхитростный, но поскольку он послужил основным средством превращения Австралии в глобальный центр экспорта вина в 1990-е годы, австралийский Шираз должен был иметь некоторую

привлекательность. Как и в случае с любым первоклассным вином, низкая урожайность виноградника предпочтительнее. Австралийский виноград, как правило, получается насыщенным и довольно спелым, где-то около 25° по шкале Брикс или выше, а содержание алкоголя в конечном итоге часто превышает 14 процентов.

В отличие от некоторых калифорнийских производителей того же диапазона Брикс, австралийцы более настойчивы в снижении pH до традиционного уровня, около 3,5 или даже 3,4. Если виноград не набирает таких показателей естественным образом, виноделы исправляют химию добавками кислоты, чтобы pH в начале брожения находился в этом диапазоне.

Плюсы Сиры



Одна из причин роста популярности Сиры заключается в том, что она, по крайней мере в Новом Свете, кажется достаточно беспроблемной на винограднике и защищенной от идиотов в погребе. «Существует не так уж много способов все испортить», — говорит винодел McDowell Valley Vineyards Билл Кроуфорд, чье ранчо в округе Мендосино имеет, возможно, самые старые посадки сорта Сира в Калифорнии. А пионер Роны на центральном побережье Калифорнии Гэри Эберле из Eberle Winery говорит: «Мне просто хотелось бы, чтобы со всем, что я делаю, было так же легко работать».

Ветеран калифорнийско-ронского виноделия Джон Бюксенштейн говорит, что Сира в более прохладном климате является лучшим кандидатом для розлива в бутылки в виде моновина, в то время как Сира при более теплой погоде с большей вероятностью выигрывает от партнеров по купажированию. «Сира прохладного климата может быть похожа на Пикассо в его «голубой период» — много интриг и разнообразия, но всё голубое. Чем теплее

регион, тем больше вам нужна коробка с цветными красками». Что же касается Пикассо, то в его стиле можно использовать комбинацию методов для небольших партий и смешивать их вместе: с некоторыми проводить холодное замачивание, с некоторыми нет; использовать небольшое количество целых гроздей; вносить разные штаммы дрожжей; менять время прессования и так далее.

«Австралийские виноделы ценят сложность, выдержку и всё остальное в этом духе», — говорит Майкл Шольц, который прошел обучение в австралийской долине Баросса и сейчас возглавляет винодельню Сен-Супети в долине Напа. «Но они работают, чтобы обеспечить доминирование фруктов, чтобы показать лицо виноградника». Методы, которые могут найти применение во Франции или Калифорнии — например, ферментация на диких дрожжах или длительная мацерация на мезге — редко используются в Австралии, говорит он, потому что они могут снизить доминирование фруктов.

В австралийские красные вина также перед ферментацией часто добавляют небольшое количество дубового танина; дома это может означать добавление в процесс брожения от 3 до 4 унций (около 100 граммов) дубовой щепы на 100 фунтов (45 килограммов) винограда.

Виноделие для получения вина в этом стиле очень простое: передробите виноград, сразу же инокулируйте дрожжами, устойчивыми к высокому содержанию алкоголя,

и постарайтесь как можно скорее поднять температуру примерно до 90°F (32°C) (включите электрическое одеяло вокруг вашего ферментера). Идея состоит в том, чтобы извлечь как можно больше вкусов до того, как уровень алкоголя поднимется очень высоко, и простимулировать общий короткий период брожения.

В середине ферментации австралийский Шираз часто проходит процесс переливки с возвратом — отделение кожуры от бродящего сока/вина, кратковременное выдерживание на воздухе с последующим соединением опять вместе. На вашей винодельне это означает вычерпать плавающую шапку ситом, перелить виноград в чистый ферментер, подождать пару часов, а затем перелить вино обратно в исходный ферментер. Это снабжает вино и сусло кислородом и ускоряет окончание брожения.



Австралийский Шираз часто прессуют до полного выбраживания сахара, которого остается при этом от 2° до 6° Брикс. К этому времени вино извлекает весь необходимый ему цвет и танин, а раннее прессование позволяет избежать какой-либо резкости в конце. Брожение заканчивается в бутылках или бочках. Расширенная мацерация применяется редко.

Если впоследствии во время ферментации снижение pH приводит к чрезмерно высокой кислотности, рассмотрите возможность снижения кислотности с помощью бикарбоната калия. Снижение кислотности на 1 грамм на литр — скажем, со слишком жестких 6,8 грамм на литр до более мягких 5,8 грамм на литр — требует добавления 2 граммов бикарбоната калия на литр.

Выдержка австралийского Шираза часто проводится в американском дубе, а для вин с высоким содержанием экстрактов - в большом количестве новой древесины. Первоначально Австралия приобрела привычку к американскому дубу, потому что транспортные расходы были ниже, но со временем они обнаружили, что более сильные ароматы американского дуба хорошо сочетаются с их стилем фруктовой бомбы.



Вот отличное решение: разделите партию винограда Сира пополам, сделайте одну в стиле Северной Роны, другую в австралийском стиле и посмотрите, что произойдет.

Используем «улучшающие сорта»

Мировой бум производства Сиры за последние два десятилетия привел к тому, что на столах людей появилось много бутылок с надписью Сира (или Шираз). Но это означает, что еще больше Сиры смешивается с другими винами, часто за кулисами. Использование Сиры как «улучшающего сорта» имеет во Франции долгую историю; хорошо вызревший виноград Роны, особенно Южной Роны, выручил столько слабых, недозревших урожаев в Бургундии и Бордо, что их просто невозможно

сосчитать. На Сиру, а иногда и Гренаш вполне можно положиться, рассчитывая добавить немного алкоголя, а часто цвет и аромат.

Сегодня Сира играет аналогичную роль на нескольких континентах, заполняя дыры в некомплектных винах, усиливая цвет, добавляя мощной фруктовыми, сдерживая излишнюю кислотность — универсальный помощник. Обратной стороной популярности Сиры является то, что она способствует растущей «одинаковости» слишком многих вин на международном рынке.

Полезный урок для домашних виноделов заключается в том, что немного Сиры в вашей гаражной винодельне может стать универсальным другом для купажирования.

Живём на широкую ногу с Пти Сира



Маленькая Сира получила в этой главе отдельный заголовок по двум причинам. Во-первых, чтобы укрепить идею о том, что этот столь оклеветанный и неправильно понятый сорт Калифорнии принадлежит к более традиционным сортам Роны. А во-вторых, подчеркнуть, что маленькая Сира совсем не маленькая — это действительно отличный сорт, который может приобрести домашний винодел.

Поднимаемся от "полевой смеси" к сольному выступлению

Когда в конце 19-го века Пти Сира попала в Калифорнию и доказала, что хорошо растет, она как бы исчезла из общей массы (о происхождении Пти Сира и её связи с Сирой читайте во врезке «Сира, Шираз, Сира»). Подобно европейским виноградарям, которые подстраховываются, используя несколько сортов винограда, калифорнийские виноградари сажали немного одного и немного другого не только на одном и том же винограднике, но и в одном и том же ряду, чтобы увеличить шансы на успешное созревание достаточного количества урожая. Собранные одновременно, эти «полевые смеси» давали вино, которое было не только надежно крепким, но и удивительно сложным.

В миксе от Пти Сиры (как бы её не называли) можно ожидать, что она добавит в смесь цвет и танин. Время от времени кто-то пробовал изготавливать из неё моносортовое вино, но результаты были неоднозначными. В 1964 году виноградник Конканнон в Ливерморской долине выпустил первое вино с маркировкой Пти Сира, и с этого момента виноград начал свой долгий и медленный путь к респектабельности. Когда вино получалось, оно было очень, очень неплохим; когда же не получалось, оно было простым и не содержало ничего, кроме танина.

Пти Сира была естественным партнером другого единственного стоящего в Калифорнии сорта винограда (по крайней мере, мы так думали) — Зинфанделя.

Смешивание небольшого количества Пти с Зином стало стандартной практикой виноделия в Калифорнии. Зинфандель дает сочную фруктовоcть; Пти объединяет всё в одно целое.

В конце концов, ученые доказали происхождение Пти Сира из Роны, где она была выведена и названа в честь селекционера, доктора Дурифа. То, что в ДНК присутствовала Сира лишь подтвердило то, что обнаружили виноделы: Пти Сира выступала и имела вкус полноценного члена семьи Роны.

"Рейнджеры Роны", промоутерская организация производителей вин "Стиль Роны" в США, решила добавить Пти Сира в свой список разрешённых к выращиванию сортов винограда. И, наконец, это тот маленький сорт винограда, который смог обзавестись собственной организацией — P.S. I love you (www.psiloveyou.org).

Приручаем зверя

Пти Сира – великолепный сорт для домашнего виноделия. Вы гарантированно получите глубокий темный цвет; хорошую структуру; сильные ароматы черных ягод, чаще всего черники. Кроме того, виноград обычно собирают достаточно спелым, поэтому получение алкоголя и тела вина не вызовет проблем.



Вино хорошо как само по себе, так и является очень удобным партнёром в купаже. Единственное, на что следует обратить внимание при изготовлении Пти Сира, — это склонность к накоплению танинов.

Сира, Шираз, Сира (Syrah, Shiraz, Sirah – прим. перев.)



Это была запутанная история, когда любителям вина приходилось ломать голову над связью между Сира и загадочным виноградом под названием Пти Сира. Затем австралийцы вторглись на мировой винный рынок с чем-то под названием Шираз (произносится уверенно АС, а не ши-РОЗ). Хорошо, хоть не так мудрёно, как эти шестислоговые названия немецких сортов винограда, но близко к этому.

Самое простое объяснение – Сира и Шираз - два названия одной и той же виноградной лозы. Некоторые клоны высажены во Франции, некоторые - в Австралии, но это один и тот же сорт.

Когда и как именно был придуман и популяризирован вариант названия Шираз, до сих пор является предметом детективной работы, но термин Шираз распространен в Австралии уже более века. Даже во Франции долгое время считалось, что Сира имеет персидские корни — связь с городом Шираз в Иране — но это до сих пор не объясняет, почему только австралийцы приняли это имя. Было много предположений о том, как Сира/Шираз попала в Рону из Египта, Кипра или Персии через римлян или крестоносцев. Затем в дело вступила наука, и вся романтика закончилась. Согласно исследованию генетических маркеров, проведенному Жаном-Мишелем Бурсико с факультета винных исследований в Монпелье, Франция, и Кэрл Мередит из Калифорнийского университета Дэвиса в 2001 году, Сира является потомком двух ничем не примечательных местных сортов

винограда с юга Франции — Дюраса и Мондез Бланш. Никакой персидской связи, никаких римских легионов, никаких крестоносцев, просто пара добропорядочных лоз с наслаждением резвится своей пыльцой на винограднике. Оба родительских сорта винограда существуют в коллекциях и по разбросанным полевым посадкам во Франции, но ни один из них в течение какого-либо времени не выращивался намеренно (Мондез Бланш также фигурирует в линии Вионье). Поскольку счастливые родители и бесконечные родственники также являются коренными жителями юга Франции, внешнее происхождение Сиры маловероятно.

Путаница по поводу Пти Сира вышла за рамки названия из-за его необычного написания. Лозы с таким названием были зарегистрированы в конце 19-го века в Калифорнии, но в конечном итоге этот термин стал применяться к смеси «черного винограда», посаженной по всему штату (что привело к появлению ошибочно идентифицированного сорта Сира). Что еще хуже, наиболее ценными лозами Сиры во Франции были те, у которых были маленькие виноградные ягоды, то есть Пти Сира.

Специалисты по ДНК разобрались и в этом вопросе и подтвердили, что калифорнийская Пти Сира — это французский сорт Дюриф, гибрид Сиры и Пелурсина (тоже красного), названный в честь виноградаря, который вывел его в 1880-х годах. Под французским небом детище доктора Дюрифа оказалось подверженным плесени, но в Калифорнии он стал рабочей лошадкой.

Винодельческие приёмы с Пти Сира во многом повторяют виноделие с Сира — те же варианты, те же желательные характеристики винограда, то же количество предлагаемых штаммов дрожжей и так далее. Он прекрасно работает в обоих стилях Сиры, описанных ранее в разделе «Потягивая Сиру по всему миру».

Современное виноделие в значительной степени решило проблему избытка танинов за счет более бережного дробления и меньшего измельчения фруктов. Не

переусердствуйте с количеством или агрессивностью перемешивания шапки и рассмотрите возможность прессования непосредственно перед выбраживанием насухо, чтобы остановить накопление танина. Американский дуб — очевидный выбор. Если во время выдержки вино кажется слишком вяжущим, и танины явно в дисбалансе, сгладить края поможет оклейка желатином (об оклейке я говорю в Главе 9).

Представляем замечательных второстепенных игроков

В регионах Северной Роны и Нового Света, таких как Австралия и Калифорния, Сира часто остается единственной звездой. Но в Южной Роне, Испании и других местах Сира — всего лишь один из членов семьи винограда и вин, каждый из которых претендует на добротность, по отдельности или в разнообразных сочетаниях.

Вы говорите Гарнача, а я говорю Гренаш.

Гренаш, как правило, является популярным сортом винограда в Южной Роне и на юге Франции, но он столь же важен и в Испании, правда, уже как Гарнача. Он служит основой для многих купажированных вин и добавляет немного сложности сортам более высокого статуса. И в обеих странах ежегодно производят из него тонны розового вина.

Сорт, из которого получается хорошее базовое вино, часто выращивается без должного контроля, что увеличивает урожайность виноградника и содержание алкоголя в конечном продукте. Это, а также множество действительно низкокачественных сортов для розе создали Гренашу плохую репутацию. Но о любом винограде нужно судить по его лучшим образцам. Легендарные вина Шатонеф-дю-Пап и новые, почти культовые вина из испанского региона Приорат основаны на Гренаше, что, без сомнения, доказывает, что Гренаш/Гарнача встретил свою славу.

Для получения великолепного Гренаша надо соблюсти как минимум два взаимосвязанных условия: обеспечить относительно низкую урожайность и полную спелость при сборе урожая. Перегруженный Гренаш никогда не созреет, если только он не выращен в настолько жарком регионе, что чуть ли не печётся; хорошо прореженный Гренаш демонстрирует насыщенность фруктов и относительно высокий уровень сахара/алкоголя. Нормирование урожайности на винограднике и стремление получить очень спелые фрукты стоит того, если вы одновременно выращиваете виноград и делаете из него вино.



Имейте в виду, что большая часть Гренаша, посаженного в Соединенных Штатах (по крайней мере, в Калифорнии), происходит от клона, известного как Гренаш Гри, Серый Гренаш, а не Гренаш Нуар, Черный Гренаш. Из Гренаш Гри получается великолепное розовое вино, но с трудом получается насыщенное красное.

Если у вас есть настоящий виноград Гренаш/Гарнача, то вам подойдет технология классического виноделия: довольно высокие температуры брожения, те же надежные штаммы дрожжей, которые работают с Сира, и почти всё из набора хитростей для вин в стиле Роны. Если показатель Брикс слишком высок, добавьте немного воды.



В Гренаше есть две известные уязвимости:

- ✓ Тенденция к плохой окрашиваемости или потере цвета — не настолько плохо, как у Пино Нуар, но встречается часто. Основное решение проблемы цвета — низкая урожайность винограда. Но вы не сможете это контролировать, если у вас нет собственного виноградника. Поэтому ваш Гренаш может быть кандидатом на добавление фермента, закрепляющего во время ферментации цвет сула.
- ✓ Склонность к окислению — повышенная склонность поглощать кислород и становиться слегка бурым и немного тусклым.

Опасность окисления делает Гренаш плохим кандидатом для переливки с возвратом (цель которой намеренно ввести кислород) и означает, что переливки и доливку бочек следует производить осторожно.

Поддержание уровня диоксида серы (SO_2) в необходимом количестве помогает бороться с окислением, как и купажирование с Мурведром, вином, которое мощно впитывает кислород.

Как вино с более лёгким характером, Гренаш требует очень скромного контакта с молодым дубом, если таковой вообще нужен: должны петь плоды, а не древесина.

Если у вас в наличии достаточно светлый Гренаш, попробуйте через несколько часов отобрать большой процент — возможно, 20 процентов — сока, чтобы затем превратить его в розовое вино, и не добивайтесь чрезмерной экстракции у оставшейся части. Как партнёру в купаже Гренашу/Гарначе нужны свежие, лёгкие фрукты, хороший баланс и яркая кислотность, а не излишняя фруктовость — с этой функцией может справиться множество партнеров по купажированию.

Капризный, загадочный Мурведр

Во-первых, произношение: муур-вед-р — достаточно похоже на оригинал, хотя во Франции, скорее, просто мур-вед (это не МУУ-вед-р, такой звук похож на произносимый коровой).

Мурведр — тёмная лошадка среди сортов винограда Южной Роны; как и Монастрель, он уже давно стал основным продуктом винных купажей в Испании. В Калифорнии, где он произрастает уже более века, Мурведр десятилетиями предназначался для производства недорогих вин на розлив, или кувшинных вин, и некоторые виноделы утверждают, что именно по этой причине Gallo Hearty Burgundy, вино, не имевшее ничего общего с Бургундским, было таким потрясающе вкусным и недорогим вином 1960-х и 1970-х годов.

Мурведру нужен тёплый климат, чтобы полностью созреть, а при нормируемом уровне урожая (старые лозы автоматически снижают урожайность) из него получают мощные, тёмные, с глубоким вкусом, достойные выдержки вина. Район Бандоль на юге Франции является одним из эталонных мест для его выращивания; на втором месте с небольшим отрывом идёт испанский регион Хумилья.

Где бы он ни выращивался, Мурведр во время ферментации полон сюрпризов. Мурведр, вкус которого вначале будет идеален, на одной неделе будет напоминать ежевику, на следующей — нейтральную, безвкусную красную жидкость, а ещё на следующей — что-то среднее между жареным беконом и тлеющей газетой. По моему опыту и опыту многих коммерческих виноделов, Мурведр уступает только Пино Нуар по тому, насколько с течением времени он бывает изменчив.

Для производства вина из Мурведра не нужно никаких особых винодельческих хитростей. Относитесь к нему как к большому ронскому красному; попробуйте холодное замачивание, поднимите температуру брожения, возьмите более одного штамма дрожжей. Проведите переливку с возвратом. И не торопитесь.



У меня есть два совета по работе с Мурведром:

- ✓ Будьте терпеливы. Если потенциал у вина хороший, он проявится.
- ✓ Имейте в виду, что Мурведр имеет склонность к редукции, серной задушке в случае недостатка кислорода. Если это произошло, дайте вину немного подышать: особо не осторожничайте при переливке, дайте вину поплескаться, затем дайте ему передохнуть, после чего задушка должна исчезнуть (переливку я рассматриваю в Главе 7).

Когда вино приходит в согласие с самим собой, оно, скорее всего, предложит нечто большее, чем простые первоначальные фрукты — именно поэтому из него получается по-настоящему интересное вино. Возможен вкус дыма/дичи/мяса; могут

появиться травы/табак; добавьте немного дуба, и поверх сердцевины из ароматов темных ягод вы получите шоколад.

Сенсо - полная миска вишни

Из большей части винограда Сенсо (произносится как сэн-со, а пишется Cinsaut) во Франции делают очень изысканное розовое вино. Ягоды Сенсо имеют вкус вишни, иногда засахаренной вишни, и хотя он немного простоват, это самая веселая, самая по-весеннему яркая форма простоты вкуса винограда из всех известных мне сортов.

Из Сенсо редко делают моносортовое вино, хотя из малоурожайного винограда, с небольшим количеством сока, предварительно отобранном для розового вина, и, возможно, с небольшим количеством Сиры, это можно сделать.

Если вы не будете делать из него розовое вино, обращайтесь с Сенсо так, чтобы подчеркнуть его прекрасные фрукты; не надейтесь, что это будет Великое Красное. Дробите как можно мягче; используйте некоторое количество целых ягод или даже гроздей; используйте штамм дрожжей, выделяющий фруктовость, а не структуру; температуру ферментации держите немного ниже, чем для красных вин; поддерживайте повышенную кислотность и защищайте от доступа кислорода. Переосмысливая старое высказывание о том, насколько женщины действительно нуждаются в мужчинах - Сенсо нужен дуб, как рыбе велосипед.

«Другие» красные вина Роны



Несколько мыслей виноделов, хорошо разбирающихся в технологиях изготовления «второстепенных» красных ронских вин:

✓ **Мурведр:** Компания Cline Cellars в Калифорнии была одной из первых, кто осознал ценность старой лозы Мурведр, посаженной вдоль берегов дельты Сакраменто, почти лунного песчаного ландшафта, усеянного древними лозами. Фред Клайн, основатель винодельни, вспоминает тот день, когда он поначалу было решил, что в помещении, где хранятся бочки с вином, кто-то курил, но затем обнаружил, что это был всего лишь аромат, исходивший от переливаемого из бочки Мурведра. Согласитесь, это совсем не фрукты.

✓ **Кариньян:** Джефф Бринкман, винодел Husch Vineyards в округе Мендосино, говорит: «Мы не стремимся к чему-то сверхэкстрагированному;

мы хотим добиться фруктовой выразительности. Это больше похоже на изготовление Пино Нуар, чем Каберне».

✓ **Сенсо:** Билл Фрик — бывший домашний винодел, чей первый Зинфандель из винного комплекта много лет назад был, по его словам, «катастрофой» — один из немногих калифорнийских виноделов, которые делают Сенсо соло на своей винодельне в Драй-Крик округа Сонома. По его словам, крупные ягоды с большим количеством мякоти вместо кожуры означают вина с небольшим количеством танина и ненасыщенным цветом, что для него «не имеет большого значения». Он работает с ним, как с Пино Нуар, используя штаммы дрожжей, подчеркивающие фруктовость, часто перемешивает шапку, повышая экстракцию, и выдерживает в нейтральных бочках.

Кариньян или Керриган?

В Европе это название произносится как Кар-инь-ян, за исключением Испании, где оно произносится как Carinyena, Кар-и-ньен-а. В Калифорнии производители сдались и начали произносить это слово ближе к Керриган — что созвучно с первым заслуживающим внимания ирландским винным сортом (возможно, автор имеет в виду ирландский виски, а не сорт винограда – прим. перев.).

Первым красным вином, которое я когда-то сделал, был Кариньян. В тот год в моём местном винодельческом магазине были распроданы все сорта кроме этого, и меня заверили, что да, я смогу произвести настоящее вино из этого винограда. В итоге у меня получилось 3 галлона восхитительного розового вина и, к моему удивлению, 10 галлонов вполне питкого красного вина. Меня зацепило. Всякий раз, когда моя жена говорит мне, что мое хобби вышло из-под контроля, я говорю: «Во всем виноват тот первый Кариньян».

Многие сорта винограда не заслуживают уважения, но Кариньян единственный из этих сортов, достойный получить приз. В первых выпусках Oxford Companion to Wine Дженсис Робинсон высказала мнение, что Кариньян способствовал виноделию во Франции так же, как Черная чума - продолжительности жизни.

Как и в случае с любым виноградом, Кариньян - это контроль за урожайностью, общими приёмами выращивания и вообще, насколько много внимания уделяется винограду. На этот раз доказательство достоинств этого винограда пришло из Испании, где древняя, корявая, едва родившая лоза Кариньена из высушенного солнцем пустынного региона Приорат объединилась с местным сортом Гарнача (еще один сорт с низкой репутацией), чтобы создать один из самых потрясающих вин на мировом рынке.

В Калифорнии Кариньян раньше был основным источником недорогого вина на розлив в Центральной долине. Вот уже пару десятилетий он лидирует по количеству вырубаемых и заменяемых каждый год чем-то другим акров. Очаги со старыми и низкоурожайными лозами Кариньяна все еще существуют, в основном на Северном побережье, и из этого винограда получается совершенно замечательное вино.

Если Кариньян не изготовлен из испорченного винограда, он обладает цветом, танинами, алкоголем и ароматом черных фруктов — основным контрольным списком красных вин. Сырьё-блокбастер? Нет. Такое же сложное и шикарное, как Сира? Едва ли. Живее, чем обычный Мерло? Возможно. Добавьте его в партнёры для купажей вин Роны.

Смешиваем? Конечно

Красные вина Роны созданы для смешивания. Не потому, что взятые по отдельности, они лишены всех достоинств, и что им нужна экстренная помощь, но, как и в случае с сортами Бордо, любая смесь вин Роны представляет собой нечто гораздо большее, чем просто сумма ее отдельных частей.



Цель купажирования всегда состоит в том, чтобы добавить в смесь то, чего ей не хватает: освежающую кислотность, твердую структуру, оттенки темных фруктов, лёгкую нотку фруктовости, более продолжительное послевкусие.

Следующий список содержит предложения по стратегиям смешивания, а не конкретные рецепты. Насколько хорошо они будут работать и с какими модификациями, зависит от того, какой у вас виноград. Но они могут помочь вам начать думать и смешивать соки:

✓ **Базовый Кот-дю-Рон:** основа состоит из 80 процентов смеси Гренаша, Сиры и Мурведра — или любых двух из этих трех — с добавлением на оставшиеся проценты двух или трех других сортов Роны и, возможно, немного Вионье для мягкости. Минимум дуба, максимум свежести. Из таких смесей получаются великолепные, универсальные, полезные для еды, молодые вина с лучшим характером, чем у большинства конкурентов.

✓ **Мок-Шатонеф:** вина Шатонеф-дю-Пап похожи на остальные купажи Южной Роны, основанные на Гренаше, и почти всегда основаны преимущественно на интенсивном, насыщенном вкусе Гренаша (около 80 процентов) с множеством других сортов винограда в меньших количествах. Из всех вин южных Рон они демонстрируют бóльшую концентрацию и сильную структуру и дольше выдерживаются перед выпуском. В зависимости от качества вашего Гренаша, купаж может получиться похожим на мускулистый Шатонеф или на более легкий, очень приятный Кот-дю-Рон.

✓ **Специально для пикника:** создаётся для лета, а не для потомков. Используя Сенсо, Кариньян и Гренаш, уменьшите содержание алкоголя и повысьте кислотность.

подчеркните фруктовость в вине, не используйте дуб и разливайте вино в бутылки молодыми.

✓ **Сира Плюс:** Даже самая лучшая Сира может получить пользу от щепотки — от 5 до 10 процентов — Гренаша, чтобы придать фруктам яркость, или ложки Вионье, либо путем ферментации с мезгой от Вионье (обсуждение совместного брожения

см. в Главе 11), или смешивания с бóльшим количеством вина для усиления аромата.

✓ **Сира/Пти Сира:** Поскольку эти два сорта винограда генетически являются родительским и дочерним, семейное сходство способствует хорошему смешиванию. Пропорции могут варьироваться любые. Одна из моих любимых, украденная из калифорнийского коммерческого вина, содержит примерно равные порции: от 40 до 50 процентов каждого, плюс 10 процентов Зинфанделя, чтобы сделать его полностью калифорнийским.

✓ **Шираз/Каберне:** это основной продукт Австралии. Сочетание этих двух Великих Красных в одной бутылке звучит как крушение поезда, но, особенно при фруктовом виноделии в австралийском стиле, комбинация часто получается более элегантной, чем любой из компонентов по отдельности. Пятьдесят на пятьдесят — хорошая отправная точка для испытания купажа. Эта стратегия предлагает как доступное раннее употребление вина благодаря Ширазу, так и возможность выдержки благодаря Каберне.

✓ **Переходим к испанскому:** возьмите Гренаш и Кариньян, переименуйте их в Гарначу и Кариньену, добавьте Сиры или Каберне в качестве меньшинства, чтобы имитировать вина из испанского региона Приорат; или смешайте с Темпранильо для полного испанского преображения.

Выбираем дрожжи и другие опции

Разнообразие вин Роны открывает множество возможностей выбора дрожжей и этапов обработки. В Таблице 13-1 показаны варианты дрожжей:

Таблица 13-1. Выбор дрожжей для сортов Роны	
<i>Сорта винограда</i>	<i>Штаммы дрожжей</i>
Сира	Дрожжи Syrah для классических ароматов; D21 для танинной структуры при высоком pH, а также фруктовости; D80 и D254 для тельности и структуры; BM45 для усиления вкуса и пряностей; RP15 для концентрированных фруктов
Пти Сира	RP15, D80, D21, Syrah
Гренаш	GRE, RC212 для свежих фруктов; 71B для мягких фруктов и молодых вин; D80, D254, BM45 для серьезного стиля
Мурведр	D80, D254, Syrah
Сенсо, Кариньян	GRE, RC212, 71B

Таблица 13-2 расскажет вам о некоторых решениях, которые необходимо принять в отношении стиля вашего вина, а также о некоторых вариантах техники, которые могут помочь в достижении этой цели.

Таблица 13-2. Варианты стилей для красных вин Роны		
Варианты	<i>Сира Большого стиля, Пти Сира, Мурведр</i>	<i>Гренаш, Сенсо, более лёгкие смеси</i>
Целые грозди/ягоды	Некоторое количество	Некоторое количество
Холодное замачивание	Некоторое количество	Нет
Углекислотная мацерация	Нет	Некоторое количество
Коферментация с белыми	Небольшое количество кожуры Вионье с Сирой, Пти Сирой	Не принято
Температурный режим	85°F (30°C) или выше	от 80° до 85°F (от 27° до 30°C)
Перемешивание шапки	3-4 раза в сутки	2 раза в сутки
Переливка с возвратом	Применяется с Сирой, Пти Сирой	Не принято
Время прессования	Раннее прессование возможно с Сирой, Пти Сирой	Только полное сбраживание
Влияние дуба	Небольшое количество молодой древесины	Старая или нейтральная древесина
Оклейка	Может потребоваться у Пти Сиры для уменьшения танинности	Не принято

Глава 14

Работаем с тяжёлыми случаями

.....

В этой главе

- ▶ Бережно обращаемся с Пино Нуар
 - ▶ Приручаем дикий Зинфандель
 - ▶ Усмиряем Темпранильо
 - ▶ Наслаждаемся Санджовезе: суровое тосканское
-

Некоторые сорта винограда сложнее вырастить, чем другие, а некоторые сложнее превратить в хорошее вино, когда они находятся на винодельне. Святой Грааль виноделия – это достижение баланса в бокале, и усмирение винограда, который время от времени стремится выйти из подчинения, что может оказаться непростой задачей. Это не значит, что виноделы, профессионалы или любители, любят такие сорта меньше; это просто означает, что этому винограду нужно немного больше внимания и заботы.

Четыре сорта винограда, рассматриваемые в этой главе, не включают в себя весь список сортов, к которым предъявляются особые требования. Но все они являются хорошо известными сортами и являются источниками некоторых из величайших вин в мире, поэтому они заслуживают более пристального внимания. Проблемы, которые они вызывают, также могут всплывать и в обычном порядке, когда вы меньше всего этого ожидаете.

Работаем с Пино Нуар в лайковых перчатках

В своих лучших проявлениях Пино Нуар — это превосходное вино: с пьянящим ароматом, грациозное, со взрывающимся вкусом, никогда не бывающее тяжелым или неуклюжим. Но из всех сортов винограда, когда-либо переработанных в вино, он имеет самую пугающую репутацию. Легенда гласит, что Пино Нуар труден в выращивании, капризен и непредсказуем на винодельне, и непостоянен, как день долог. Короче говоря, некоторые считают, что изготовление Пино Нуар — проект только для виноделов с мазохистскими наклонностями. Бóльшая часть этой репутации — полная ерунда, самооправдательное нытьё неудачливых виноделов. Действительно, Пино — это необычный сорт винограда.

Как не стоит делать Пино

Ранние североамериканские виноделы, делая Пино, совершали ошибку, обращаясь с этим виноградом так, как если бы они собирались сделать Каберне Совиньон — катастрофический рецепт, как совмещение свиных отбивных с пророщенным горохом. С виноградом обращались так, как привыкли обращаться с Каберне: энергичное дробление, граничащее с шинковкой, и использование методов для извлечения цвета, которого у кожуры этого винограда никогда не было. Если вино не впечатляло, ему давали дополнительный дуб, чтобы заполнить пробелы. Результат: блёклые вина с высоким содержанием алкоголя, низким содержанием кислоты, несбалансированными танинами и лишённые живых, пикантных, неосвязаемо-тонких качеств, которые и делают хорошее Пино. В конце концов, виноделы это поняли. Грубые технологии виноделия заменили щадящими: ягоды почти не дробятся, перемещение под действием силы тяжести с минимальным количеством перемешиваний, с предоставлением вину возможности делать само себя самостоятельно.

Всем, как виноделам, так и любителям вина, нужно было четко определиться с цветом Пино Нуар. У этого сорта отсутствует целый класс антоцианов — фенольных пигментных соединений, придающих вину его цвет — поэтому никакие приёмы повышения экстракции не сделают Пино таким же непрозрачным, как Каберне. Что для любителей Пино вполне нормально; лучше смотреть на игру лучей света, танцующих в бокале, чем на хрустальную чернильницу.

Меньше — значит больше



Как только виноделы перестали слишком стараться со своим Пино Нуар, большинство из них остановилось на философии, которую можно резюмировать как «лучше меньше, да лучше». Чем меньше виноград подвергается измочаливанию, тем больше вкуса и аромата он раскрывает. Чем меньше вы будете возиться с виноградом, тем скорее вам понравится вкус вина. Другими словами, если вы всё будете делать правильно, изготовление вина из Пино Нуар на самом деле будет проще, чем из большинства других сортов, а не чрезмерно сложнее.

Определяемся с виноградом



Попытайтесь найти виноград Пино Нуар, выращенный в довольно прохладном климате или, по крайней мере, в прохладной зоне более теплого климатического региона. Чем дольше виноград созревает на лозе, тем полнее раскрывается его вкус и тем лучше его баланс.

В винограде Пино сбивает с толку то, что все — производители, виноделы и даже любители вина — с удовольствием погружаются в изучение разнообразия клонов,

анализируя, какая именно комбинация растительного материала вошла в конкретное вино. Но поскольку то, как ведёт себя тот или иной клон — вариант конкретного винограда с немного отличающимися характеристиками — в разных условиях, сильно варьируется, бесполезно заикливаться на нумерологии. Прогдегустировать вино, изготовленное из винограда, выращенного на конкретном винограднике, гораздо важнее, чем знать номер его клона (подробнее о клонах я поговорю в размещённой ниже вставке «Внедрение клонов».)

Пионеры Пино расскажут обо всём

Виноградари и виноделы Калифорнии и Орегона в 1950-х, 60-х и 70-х годах выучили скрытые особенности Пино Нуар на собственном горьком опыте: годами выращивая и делая неправильно и производя очень плохое вино. Пино был посажен в таких местах, как долина Напа, которые были слишком теплыми для хорошего развития плодов. Виноград получался слишком спелым (что приводило к избытку алкоголя) и имел слишком низкую кислотность (что приводило к плоскому вкусу).

Наконец, производители последовали примеру Бургундии, где все и так знали, что лучшие вина невероятны, и обнаружили, что посадки в более прохладном климате — в долине Уилламетт в Орегоне, в Санта-Барбаре в Калифорнии и в Карнерос на южной окраине Напы и Сономы — дают виноград лучшего качества.

Но у ветеранов этой борьбы остались боевые шрамы и множество историй. Их самокритичные описания того, как они плохо обращались с этим бедным, невинным виноградом, зачастую более резкие, чем любые жалобы самодовольных писателей о вине, которые никогда не пачкали руки, делая вино:

✓ «Вначале, — говорит Дик Понци, один из пионеров виноделия в долине Уилламетт в Орегоне, — Пино Нуар был монстром. Мы думали, что его нужно просто ферментировать на мезге, и не так уж важно, как он к нам попал, как вы его передробили и очистили от гребней. Мы

относились к нему как к любому красному винограду. С годами мы поняли, что это вредит плодам, и изменили процесс».

✓ У Джоша Дженсена, основателя винодельни Calera, расположенной высоко в горах Пиннаклс в калифорнийском округе Сан-Бенито, было достаточно историй, чтобы написать книгу «Виноград, разбивший сердце», название которой дает представление о том, насколько интересной была история с Пино. «В старые недобрые времена, — говорит Дженсен, — Пино производили по стандартной формуле красного вина — передробить, удалить гребни, отфильтровать, выдержать в резервуаре, снова отфильтровать. Или, если он был в бочке, переливать его снова и снова и так далее. Поскольку вино не имело никакого цвета, винодельни добавляли его к Аликанту или Пти-Сире, тем самым окончательно добывая вино. Оно совсем не походило на Бургундское».

Винодельни, которые пытались всё же понять, что к чему, в конце концов поняли, что Пино Нуар не любит, когда им помыкают. «Это виноград, который помнит, как с ним обращались и обрабатывали», — говорит Понци. «В отличие от большинства красных вин, при производстве которых можно немного злоупотребить процессом, Пино помнит все, что вы с ним делаете — и чем меньше вы делаете, тем лучше выразительность».

По сравнению с большинством сортов Великих Красных, виноград Пино часто собирают с немного более низким показателем Брикс — скорее 24°, чем 28° — и немного более высокой кислотностью — 7 или 8 граммов на литр. Уровень pH, вероятно, будет около 3,5 или ниже. В более прохладных местах, таких как северо-восток США и некоторые части Канады, показатели урожая могут демонстрировать

еще меньше сахара, больше кислоты и более низкий уровень pH. Эти цифры не означают, что у Пино анемия; они показывают, что это Пино, созревший для сбора в прохладном климате.

Удаление гребней и (нежное) дробление

У винограда Пино необходимо удалить гребни — вот и всё. Многие виноделы оставляют все ягоды, или бóльшую их часть целыми. Если вы не можете этого сделать, максимально раздвиньте ролики дробилки, чтобы уменьшить сжатие. Некоторые грозди с целыми ягодами, всё еще находящимися на гребнях, можно уложить на дно ферментера до того, как в него будут добавлены измельченные ягоды винограда, что внесет свой вклад в структуру вина — но только в том случае, если гребни достаточно коричневые и зрелые, а не зеленые. Некоторые производители подвергают часть винограда полной углекислой мацерации (обсуждается в Главе 11).

Применять холодное замачивание для Пино - обязательно... может быть



Практика холодного замачивания — оставление измельченного винограда в собственном соку на два-три дня перед ферментацией — является почти религиозным действием среди производителей Пино Нуар. Фанаты утверждают, что из кожицы можно вытащить разные вкусы без этанола; скептики говорят, что все это в любом случае рано или поздно и так выйдет наружу. Ни у кого нет строгих научных данных по этой теме. Тем не менее, большая часть экстракции цвета может быть произведена до ферментации, и, получив преимущество, вы сможете отжать вино раньше, прежде чем вино полностью выбродит, на случай, если в нем накопится слишком много танинов.

Вы можете попробовать осуществить холодное замачивание и самостоятельно потом сделать выводы, но будьте очень осторожны, потому что есть опасность испортить виноград. Дайте (слегка) раздавленному винограду начальную защитную дозу диоксида серы — от 25 до 50 частей на миллион; выдерживайте мезгу в прохладе, обязательно ниже 60°F (16°C); заполните всё свободное пространство CO₂ и накройте контейнер полиэтиленовой пленкой. Если в винограде появились признаки преждевременного брожения, нагрейте его и инокулируйте дрожжи.

Ускорение ферментации

По какой-то причине ферментация Пино происходит немного быстрее, чем у других красных вин; в вашей домашней винодельне оно может закончиться, возможно, на день раньше, чем у вашей Сиры или Мерло. Виноделы Пино любят увеличивать температуру, пока могут, доводя её до 90°F (32°C). Но при этом заигрывание с резким перегревом может убить ваши дрожжи; необходим тщательный контроль температуры и основательное перемешивание сусла во время разрушения шапки.

Чувствительность Пино распространяется и на процесс перемешивания шапки; чем чаще и агрессивнее, тем больше извлекается танина, поэтому будьте осторожны. Пробуйте вино во время брожения и будьте готовы прессовать на день раньше и дображивать последние несколько единиц Брикс в бутылках или бочках.

Для приготовления Пино Нуар обычно используются штаммы дрожжей, подчеркивающие фруктовость.

Сочетание Пино и дуба

Как только ваше Пино пройдет ЯМБ, возникнет вопрос: «Сколько дуба?» Ответ зависит от вашего личного вкуса и от того, считаете ли вы дуб навязчивым или естественным, соответствующим вкусу вина. Всё, что я могу предложить, это наблюдение (и не только моё) о том, что Пино Нуар, несмотря на всю его легкость и деликатность, очень хорошо сочетается с дубом, впитывая больше дубового аромата, чем вы думаете, но не перегружаясь им. Если ваш Пино выдерживается в бочке, хорошей идеей будет выдержать некоторое время в новом дубе; в бутылках попробуйте последовательно добавлять дубовые кубики и остановитесь, когда баланс будет соответствовать вашему вкусу.

Дегустируем на ходу



Подобно тому, как виноградные лозы Пино Нуар постоянно меняются, создавая новые клоны, вина Пино претерпевают в погребе немалую часть изменений. Попробуйте одно и то же вино дважды с интервалом в две недели, и его может быть трудно распознать: усиление фруктового характера; ослабление фруктового характера; ощущаемая кислотность повысилась; воспринимаемая кислотность снизилась, и так далее. Изменчивость — характерная особенность Пино, которая может проявляться даже после того, как вино разлито в бутылки. Не волнуйтесь; просто смириться с этим.

Смешивание? Какой ужас! (О, смиришься с этим)

Помимо холодных замачиваний, еще одно квазирелигиозное убеждение в отношении Пино Нуар заключается в том, что его никогда не следует смешивать: любой виноград менее высокого качества может только ухудшить результат. Такое отношение к смешиванию Пино глупо, учитывая многовековую практику в Бургундии усиливать тонкие вина более плотными, привезенными контрабандой из Роны. Если вам нравится ваше Пино таким, какое оно есть, хорошо; если же вам хочется пошалить, это тоже нормально.

Внедрение клонов



Виноградари и производители Пино, похоже, зациклены на клонах виноградной лозы (естественных мутациях), и не без оснований.

Виноград Пино — самый изменчивый сорт, подверженный спонтанным мутациям на винограднике; Пино Нуар, Пино Гри, Пино Менье и Пино Блан — это просто разные клоны — незначительные вариации, но с одинаковым генетическим составом — одного сорта винограда, хотя два из них красные, а два белые. Все пронумерованные клоны Пино — 115, 667, 777 и т. д. — на самом деле имеют свои особенности, такие как разный размер ягод, устойчивость к болезням и сроки созревания.

На протяжении тысячелетий виноградные лозы размножались черенками, срезанными с одной лозы, чтобы дать начало другой, а не выращиванием из семян. При семенном (половом размножении) новые растения совершенно непредсказуемы и могут иметь любую комбинацию характеристик видов *vinifera*. При черенковании (вегетативном размножении) лозы-потомки идентичны лозе-донору. Выбирая посадочный материал, производители выбирают

не только Мерло или Шардоне; они хотят знать, какой именно клон они покупают.

Однако слабое звено в поклонении клонам заключается в том, что знание того, что клон X демонстрирует определенный набор характеристик в конкретных почвенно-климатических условиях, не позволяет предсказать, как он будет вести себя на другом конце света. Например, многие из клонов Пино Нуар, сертифицированных и популярных во Франции, были выбраны из-за их способности рано созревать, что полезно в прохладном климате Бургундии. Однако пересаженные в солнечную Калифорнию, где созревание никогда не было проблемой, они могут давать сильно перезревший виноград — и это с великолепной родословной у клонов. Луиза Понци, винодел и дочь Дика Понци (см. «Пионеры Пино расскажут обо всём»), говорит, что те самые французские клоны, которые прославили Орегон в 1990-х годах, сегодня не работают так же хорошо из-за изменения климата. На клоны-старожилы приходится смотреть по-новому.

Для придания тельности легкому Пино хорошим выбором будет небольшое количество Сиры, Пти Сиры или Гренаша. Если вы смешиваете наоборот — используя немного Пино, чтобы оживить более крупное, но скучное вино — почти любая комбинация будет честной игрой.



Хуже всего, на мой взгляд, Пино сочетается с виноградом семейства Бордо.

Зинфандель: вино Дикой природы

Один из моих самых близких друзей из доисторических времен - 1960-х годов - занимается виноделием в Массачусетсе и имеет вкус, натренированный в Бордо и Бургундии. Во время визита в Калифорнию я угостил его большим, жирным, спелым, насыщенным, алкогольным Зинфанделем. Он понюхал, сделал глоток, наморщил лоб, осторожно поставил бокал, как будто он мог взорваться, и сказал: «Это... дикая... штука.... Дикарь. Неуправляемая вещь...» В конце концов он допил бокал, всё ещё впечатлённый его диким качеством и качая головой.

Именно поэтому мы, калифорнийцы, любим этот бандитский виноград. Зинфандель, пожалуй, самый выразительный — или, в зависимости от вашего вкуса, гиперактивный — красный сорт винограда в каталоге виниферы. Зин — визитная карточка Калифорнии, постоянный кандидат на официальный государственный сорт винограда, несмотря на то, что он родом из Хорватии, где он был создан в результате случайного переопыления винограда в каком-то другом столетии как сорт Црленак Каштелански.

Домашние виноделы часто начинают своё гаражное виноделие с Зинфанделя, так же, как дети с мотоциклами объемом 55 куб.см любят помечтать о Харлеях. Зин почти гарантированно заставит вас выпить большой глоток вина; проблема в том, что он может быть слишком большим.

В защиту страшно спелого винограда

Современные коммерческие калифорнийские Зинфандели из-за того, что они созревают на большой жаре — имеют чрезмерно высокий уровень алкоголя, часто 15 процентов и выше. Более того, многие из этих высококонцентрированных Зинов уже прошли процедуру снижения содержания алкоголя, при которой эти легковоспламеняющиеся готовые вина подвергаются обратному осмосу (экзотической форме фильтрации), который тушит часть пламени. Когда следующий раз вы будете покупать 15 процентный Зин, представьте, что первоначально он имел 17 процентов алкоголя.

Хотя виноделы могли бы предпринять меры для обуздания тенденции к высокому содержанию алкоголя, они не полностью виноваты — вина лежит на винограде.



В ДНК Зинфанделя заложены два не лучших свойства:

✓ **Внезапные скачки уровня сахара могут произойти чуть ли не в последнюю минуту прямо во время сбора урожая.** Виноградарь, думая, что всё рассчитал правильно, может лечь спать, уверенный, что с его виноградом всё хорошо, сахар примерно 25° Брикс, и он будет готов к сбору урожая через день или два; а проснувшись, он обнаружит, что сахар 29° Брикс.

✓ **Неравномерное созревание гроздей.** В одной грозди может быть несколько ягод винограда, которые едва изменили цвет с зеленого на розовый, некоторые - уже созревшие, а некоторые - сморщившиеся до состояния изюма.

Грозди Зинфанделя часто имеют так называемые плечи или крылья — отростки гребней, растущие вбок в верхней части грозди и созревающие по своему собственному графику. Вот когда приключается такая история, причём чуть ли не в

каждом ряду, считать ли, что виноград созрел? Когда его собирать? Пока часть винограда еще зеленая, или уже после того, как всё превратилось в изюм?

Большинство калифорнийских виноградарей предпочитают следить за тем, чтобы все участки Зинфанделя на винограднике были полностью созревшими, потому что справиться с высоким содержанием сахара/алкоголя легче, чем с зелеными ароматами. Но в результате получается сырье, которое на винодельне создает ряд проблем: алкогольный баланс, опасность остановки брожения и проблемы подавления микробов, связанные со сверхвысоким pH.

Приручаем дикую штучку

Поскольку проблемы Зинфанделя часто возникают ещё на винограднике, ваша самая важная работа как винодела начинается прямо с самого начала, еще до того, как начнется брожение. Если всё хорошо организовать, дальнейшая часть преобразования вашего Зина не должна привести к потере сна.

Поиск и закрепление баланса

Склонность Зинфанделя к накоплению высокого сахара и pH делает важным обладание точными показателями химического состава вина с самого начала. Даже те виноградары, которые утверждают, что пытаются избежать чрезмерной спелости, часто в конечном итоге собирают Зинфандель при сахаристости 28° Брикс, pH 4,0 и общем уровне кислотности примерно 4 грамма на литр. Это совсем другая реальность, чем в пособии с рецептами Великих Красных вин с сахаром 24° Брикс, pH 3,5 и начальным содержанием винной кислоты около 6 граммов на литр.



Получение хороших показателей осложняется неравномерностью созревания Зинфанделя и, в частности, присутствием определённого количества заизюмленного винограда. Изюм содержит очень высокий процент сахара, поскольку почти вся вода из него испарилась; но этот сахар не обнаруживается при быстрой полевой пробе, потому что он растворяется не сразу. Сахаристости 28° Брикс у собранного винограда уже достаточно, чтобы получить вино с содержанием алкоголя 15,4%, — а после дробления и холодного замачивания в течение одного или двух дней сахар может оказаться ближе к 30 Брикс, что предвещает вино с содержанием алкоголя 16,5%. Измеренные вначале pH и кислотность также можно смело выбросить.

Хотя параметры урожая и были объявлены, перепроверьте их примерно через день после дробления, тщательно перемешайте сусло для получения однородного состояния. Если у вашего Зинфанделя остались более-менее нормальные показатели, считайте, что вам повезло, и приступайте к непосредственному изготовлению красного вина. Но если цифры зашкаливают или находятся на грани, нужно вмешаться.

Если у вашего винограда переизбыток сахара, добавьте воды. Чтобы поддерживать правильный кислотный баланс, добавляйте воду, содержащую 6–7 граммов на литр винной кислоты. Да, вы (как, впрочем, и многие коммерческие винодельни) разбавляете драгоценный виноградный сок простой водой — чтобы спасти вино. К счастью, виноград Зинфандель имеет достаточно интенсивный фруктовый вкус, чтобы пережить небольшую фальсификацию.



Лучший способ предотвратить слишком сильное разбавление виноградного сока — отобрать немного сока для дальнейшего его превращения в розовое, а затем заменить этот объем водой, чтобы снизить содержание сахара при красном брожении. Например, если у вас есть 20 галлонов (76 литров) жидкости - сока для приготовления вина – сахаристостью 30 Брикс, добавление 2 галлонов воды даст 22 галлона (83 литра) жидкости с сахаристостью чуть выше 27° Брикс — это всё еще высокое значение, но с которым уже можно работать. Однако если вы отберёте 2 галлона (8 литров) на розовое вино, а затем замените этот объём водой, вы получите исходные 20 галлонов (76 литров) потенциального вина с сахаристостью 27°. Тот же конечный уровень алкоголя, но в то же время вкусовая составляющая винограда экстрагируется в меньший объем, делая вино более концентрированным (для розового также понадобится немного воды).

Точно так же не бойтесь резкого вмешательства в pH и кислотность. Откровенно высокий уровень pH — это проблема, химический дисбаланс, который может превратить ваше вино в лабораторный эксперимент по порче. Чтобы снизить pH, добавьте растворенную винную кислоту. Гипотетическое соотношение (это обоснованное предположение, поскольку другие вещества в конкретном вине могут влиять на связь между кислотой и pH) заключается в том, что каждый дополнительный грамм на литр винной кислоты должен снижать pH на 0,15. Для конкретной партии совсем уж некондиционного винограда может потребоваться добавка 2 или 3 граммов кислоты на литр. Внесите корректирующую добавку; оцените результат; измерьте pH, чтобы увидеть, насколько он снизился; возможно, придётся добавить ещё.

Соблюдение протоколов виноделия



Несмотря на огромные размеры, джемовый Зинфандель имеет самую большую известность — положительную или отрицательную, в зависимости от вашего вкуса — Зинфандель хорошо адаптируется к любым стилям:

- ✓ Сдержанные, элегантные вина в стиле «Бордо» с более яркой кислотностью и более заметными танинами.
- ✓ Легкие, пьющиеся молодыми, летние напитки божоле-стиля.

✓ Великолепное сухое розовое вино Зинфандель (несмотря на низкий статус Белого Зинфанделя).

Куда двигаться с Зинфанделем, зависит от вашего винограда, а также от ваших винных предпочтений. Если у вас жирный, спелый виноград с малоурожайных лоз, выбирайте мощный и концентрированный стиль. Если у вас более скромные фрукты, возможно, от молодых лоз или из немного более прохладного климата, стремитесь к элегантности — даже если «элегантный Зинфандель» и звучит иронично.

Легенда гласит, что одной из причин, по которой так много Зинфанделя рассылалось по всей стране во время Сухого закона, периода расцвета домашнего виноделия в Соединенных Штатах, было то, что виноград с такой толстой кожицей хорошо транспортировался. На самом деле, большинство Зинфанделей относятся к тонкокожим сортам. Тем не менее, классическое отделение гребней и дробление вполне годится, хотя некоторые виноделы используют часть целых ягод или выкладывают на дно ферментеров слой целых гроздей.

Поскольку сразу получить точные значения сахара сложно, многие виноделы замачивают свои Зины в холоде на день или два, в основном для того, чтобы иметь время лучше протестировать виноград и откорректировать параметры.



В зависимости от того, чего вы надеетесь достичь, выберите штамм дрожжей, способствующий структурированию, или тот, который усиливает фруктовость. Другой вариант — попробовать штамм, который помогает раскрыть нотки специй у Зинфанделя. А еще лучше разделить виноград на две партии и использовать два штамма, что придаст вину некоторую сложность. Большие стили требуют более высоких температур ферментации, вплоть до 80 градусов по Фаренгейту (ближе к 30 градусам по Цельсию); более сдержанные, фруктовые стили выигрывают от температуры ниже 80 градусов по Фаренгейту (немного выше 20 градусов по Цельсию).

Если вы имеете дело с чрезвычайно высоким уровнем сахара/алкоголя, увеличивается опасность остановки брожения. Грозди Зинфанделя со старой лозы также обычно содержат мало питательных веществ, что повышает вероятность остановки брожения. Используйте штамм дрожжей, устойчивый к алкоголю; попутно внесите несколько небольших добавок питательных веществ для дрожжей; внимательно следите за брожением; избегайте резких перепадов температуры; и скрестите пальцы.



Прежде чем инокулировать бактерии для яблочно-молочной ферментации, убедитесь, что ваш Зинфандель сухой (протестируйте на отсутствие сахара). Если некоторое количество сахара все еще присутствует, яблочно-молочные бактерии могут отнять питательные

вещества у дрожжей, которые пытаются завершить работу, что может привести к образованию нежелательной летучей кислотности.

Зинфандель редко бывает слишком танинным, поэтому нормальным является прессование после полного окончания брожения. Как и любое красное вино, выдержка в бочках помогает округлить вино, но Зин, залитый в бутылки с добавлением некоторого количества дубовых чипсов, по-прежнему останется Зином. Нынешняя мода на Зины с высоким содержанием алкоголя обычно отдает предпочтение большому количеству нового дуба, но, на мой вкус, присущие Зинфанделю интенсивные фрукты и натуральные специи лучше всего проявляются с умеренным дубом – короткая выдержка в новом дубе или в бочках второго или третьего года использования или небольшие добавки дубовых чипсов в бутылки. Зинфанделю есть чем похвастаться, не поощряя вырубку лесов.

Наслаждаемся райскими купажами

Зинфандель – универсальный партнёр для купажа. Он приветствует другие вина в своей компании и предлагает свои энергичные плоды всему миру. Давняя калифорнийская традиция Зинфанделя была построена на разумном купажировании, либо путем выращивания рядом с ним других сортов, либо в результате работы хороших виноделов в погребах. Немного Пти Сиры — почти стандартный вариант для Зина; Сира и Каберне также хорошо работают, опуская немного высокомерный и свободолюбивый Зин на землю. Зин и Каб в смеси пятьдесят на пятьдесят дают взрывную фруктовость и достойную выдержки структуру.

И наоборот, небольшая инъекция от 10 до 15 процентов Зинфанделя может оживить и придать энергию более тяжелому, возможно, более тусклому красному вину. Прочтите мелкий шрифт на обороте большинства запатентованных красных блендов из Калифорнии, и вы, скорее всего, найдете в этом списке Зинфандель.

Секреты от мастеров Зинфанделя



Успешные виноделы Зинфанделя имеют разные мнения о стиле и методах виноделия: дикие дрожжи или коммерческие дрожжи; очень мало дуба или много дуба; большие, джемовые вина или сдержанные, элегантные вина. Но спросите профессионалов, что делает Зинфандель особенным, и все они скажут, что это раздражающая неравномерность созревания винограда.

Перепробовав всё понемногу, Кэрол Шелтон из Windsor Vineyards основала собственный бренд, ориентированный на Зинфандель со всей Калифорнии. «Самая большая проблема, — говорит она, — это решить, когда его убирать. Из-за наличия заизюмленных ягод нельзя просто отобрать любые ягоды; вам придется отобрать целые грозди, отделить ягоды от гребней, раздавить их, измерить сахар, затем дать им отстояться ночь и повторить тест. Значение Брикс, скорее всего, поднимется на 2 или 3 единицы». И только после всего этого, отмечает она, вы принимаете решение о воде.

В Dashe Cellars в городе Окленд, штат Калифорния, Майкл Дэш делает Зины, используя виноград с нескольких виноградников. Поскольку он старается держаться подальше от сильноалкогольного стиля, он уделяет много внимания выбору мест произрастания и приёмов выращивания винограда. Дэш считает, что прохладная ночная температура и небольшой туман помогают замедлить созревание и сохранить кислотность. Низкая урожайность, удаление зеленых невызревших частей гроздей, когда большая часть винограда созрела, а также удаление листьев, чтобы пропустить солнечный свет, помогают свести к минимуму

неравномерность созревания. Например, один из его Зинов происходит из крошечного виноградника посреди акров Рислинга и других сортов винограда с прохладным климатом, а не из стандартной зоны выращивания Зинфанделя.

Дуэйн Даппен из D-Cubed Cellars работает с виноградом нескольких виноградников Напы и присоединяется к хору, предупреждающему о неравномерном созревании и необходимости точных показаний уровня сахара. Он часто прибегает к короткому холодному замачиванию, в основном для того, чтобы получить точные значения сахара, и предупреждает, что Брикс может подняться после прессования, когда из последней заизюмленной ягодки выдавливается последняя капелька сахара.

Разобравшись с проблемами сахара/спелости, дальше производители Зина пошли каждый своим путём. Дэш занимается брожением только на натуральных дрожжах; Шелтон делает ферментации на диких, но не советует так делать домашним виноделам; Даппен использует коммерческие штаммы дрожжей, которые безопасно перебраживают сахар/спирт. Дэшу нравится температура брожения, которая поднимается до 90°F (32°C) более одного раза за цикл; Даппен и Шелтон предпочитают температуру ниже 85°F (29°C). Шелтон считает, что энергичный виноград «американского произрастания» может впитать изрядную дозу нового американского дуба; и наоборот, чтобы продемонстрировать фрукты, Даше использует очень ограниченное количество дуба, используя для выдержки большие или бывшие в употреблении бочки.

Укрощение темпераментного Темпранильо

Темпранильо — великий красный виноград Испании, основа вин Риохи и Риберадель-Дуэро, а также, маскирующийся под сотней местных названий, виноград, лежащий в основе вин Вальдепеньяс и Ла-Манча (Сенсибель), Торо (Тинта де Торо), и ряд других регионов. В соседней Португалии его называют Тинта Рориш.

Темпранильо обладает интригующими ароматами, включающими не только сливу, вишню и клубнику, но и землистые оттенки табака и кожи. Он работает в стилях от легкого и живого до задумчивого и возрастного, хорошо сочетается с другими и предлагает необычное сочетание деликатности и глубины — качества, за которые его часто сравнивают с Пино Нуар. Он также может принести с собой на винодельню тонны танинов и заоблачные значения pH. Раньше я думал, что эти факторы — странности калифорнийских виноградников, пока не посетил конференцию по Темпранильо, на которой присутствовало множество испанских виноградарей — единственное, о чем все говорили, — это танин и pH.

Виноград с неожиданно крепкой хваткой

Толстая кожица Темпранильо содержит довольно высокий уровень танинов, но не больше, чем Каберне Совиньон или Таннат. Разница в том, что из Темпранильо обычно производятся вина средней плотности, вина, сдержанность которых делает их более сопоставимыми с Пино Нуар или Санджовезе, чем с Каберне или Мерло (не говоря уже о Таннате). Поэтому в Темпранильо накопленные танины чувствуются резче, чем в более тяжелых винах. Управление танинностью является одной из причин того, что вина из Риохи, как правило, проводят больше времени в бочке, а затем в бутылке перед выпуском, чем большинство больших красных вин — часто на год и дольше, чем сопоставимые вина Бордо.

Проблема pH в Темпранильо связана с ненасытным аппетитом виноградных лоз к калию из почвы. Чтобы вырасти большим и сильным, винному винограду нужно некоторое количество калия; пристрастие Темпранильо к калию, возможно, и радует виноградные лозы, но сводит с ума виноделов. Чем дольше виноград остается на лозе, развивая приятный, спелый вкус, тем больше калия усваивается. Повышенный уровень калия приводит к повышению pH — часто слишком высокому. Хуже того, из-за концентрации калия последующее добавление кислоты менее эффективно для снижения pH, чем обычно, а слишком сильное снижение pH может сделать вино излишне кислым.

Но не позволяйте небольшому количеству танина и pH вас испугать; люди делают хорошую Риоху уже тысячу лет.

Хитрости управления танинами

С Темпранильо вам необходимо контролировать содержание танинов на протяжении всего процесса виноделия. Следующие советы подходят для любого вина, склонного к накоплению танинов:

✓ Дробите осторожно, ровно настолько, чтобы дать вытечь соку, нельзя сильно измельчать виноград.

✓ Брожение проводите при температуре ниже 80 градусов по Фаренгейту (чуть выше 20 градусов по Цельсию). Постарайтесь в процессе ферментации достичь этой пиковой температуры как можно раньше, извлекая цвет и вкусовые качества до того, как уровень алкоголя поднимется очень сильно. Брожение заканчивайте при температуре 70 градусов по Фаренгейту (ровно 20 градусов по Цельсию). Таким образом, часть экстракции будет осуществлена в основном с помощью тепла, а часть - в основном с помощью этанола, а не с помощью того и другого одновременно.

✓ Сделайте переливку с возвратом в середине ферментации, чтобы избавиться от большей части семян с их танинами, что снизит итоговое количество танинов. Вы также можете немного раньше отпрессовать, когда останется от 2° до 4° Брикс.

✓ Откажитесь от длительной мацерации. Учитывая нарастающий уровень танина, очень немногие виноделы рассматривают возможность подвергнуть Темпранильо длительной мацерации после окончания ферментации.

✓ Перемешивайте осадок раз в неделю или две на ранних стадиях выдержки в бочке или бутылки. Такое перемешивание может улучшить округлость вкуса вина и скрыть грубые грани танина.

✓ Чтобы смягчить танины, попробуйте провести оклейку. Но постарайтесь не заходить так далеко, потому что оклейка всегда извлекает из вина больше соединений, чем только те, для которых она предназначена.

Будьте готовы к тому, что Темпранильо потребует немного больше времени, чтобы прийти в себя во время выдержки и набрать потенциал, чем многим красным винам после небольшой выдержки в бутылке.



Виноград Темпранильо к моменту созревания имеет тенденцию проявлять сравнительно низкую кислотность наряду с высоким уровнем pH. Чем раньше вы сможете изменить эти параметры, тем лучше. Не бойтесь добавить 2 или 3 грамма на литр винной кислоты, а возможно и больше, чтобы отрегулировать начальный уровень pH. Если после ферментации уровень pH остается высоким и ваши вкусовые рецепторы указывают на то, что они могли бы выдержать ещё бóльшую кислотность, добавьте ещё немного. Ваш уровень pH по-прежнему может оставаться немного завышенным, но чем бóльшую корректировку вы осуществляете, тем меньше в вине останется мародерствующих микробов.

Доводка Темпранильо

Если не считать необходимости справляться с высоким уровнем pH и слишком большим количеством танинов, технология изготовления Темпранильо довольно стандартна. После того, как только что отбродившее вино прошло малолактику и начало вызревать, полезным методом становится перемешивание осадка для

улучшения вкусовых ощущений. Землистые оттенки Темпранильо хорошо переключаются с небольшим количеством древесины (акцент на небольшом количестве); Темпранильо лучше себя чувствует при длительном выдерживании в использованных бочках, чем при кратковременном выдерживании в новых бочках, фонтанирующих дубовым ароматом.

Смешивание с небольшим количеством других вин — стандартная процедура в Риохе, где соседями по бутылке обычно являются немного Гарначи (Гренаша), немного Грасиано, или и то, и другое вместе.

Попробуйте вино на вкус, чтобы понять, есть ли в вашем Темпранильо провалы, и проанализируйте, чем их можно заполнить. Если нужно повысить яркость, хорошим вариантом может быть Гренаш; если нужно увеличить плотность, дать больше басовых нот, может помочь небольшой процент Каберне — это норма в Рибера-дель-Дуэро. Но будьте проще: Темпранильо достаточно деликатный, поэтому любые добавки, превышающие 10 или 15 процентов, могут сделать его почти неузнаваемым, даже если в результате получится вкусное вино.

Тестируем Темпранильо



Первый Темпранильо мирового класса, который я когда-либо пробовал от производителя в Соединенных Штатах, прибыл из неожиданного места: Орегона. Но именно в долине Ампуа на юге Орегона компания Abacela Vineyards нашла подходящий вариант. Основатель Эрл Джонс говорит, что этот район напоминает Риоху, потому что в сентябре и октябре здесь длинный, прохладный и засушливый период, когда виноград созревает, но не поджаривается. Он доволен урожаем с сахаром 24 Брикс, и сбором «до того, как кислота выйдет за рамки». И в отличие от большинства производителей Темпранильо в Испании и других странах, Джонс разливает в бутылки 100-процентное Темпранильо — не из принципа, а потому, что он не заметил, чтобы добавление какого-либо другого вина делало его лучше.

Луиза Линдквист из Вердада в Санта-Барбаре пробовала много различных методов ферментации в надежде укротить танины Темпранильо. Она пробовала ферментировать долго и медленно, в результате чего получилось «обжигающе танинное» вино; она попробовала ферментацию

очень горячую и быструю; и в конце концов она решила жить со «всеми, что дает нам природа» с ферментацией в ферментерах с открытым верхом. Её партнёры для купажа — Гренаш и Сира.

В долине Ливермор Murrieta's Well производит иберийскую смесь Темпранильо, Туриги Насьональ и Созао (а иногда и других сортов), называемую Сарсуэла. Винодел Карл Венте использовал купажирование как инструмент для борьбы с pH Темпранильо и обычный вариант добавления кислоты, но он также подчеркивает необходимость того, чтобы добавки диоксида серы соответствовали pH, даже если он вас не устраивает. Он использует приём переливки с возвратом в качестве тактики винодела, чтобы улучшить аэрацию и уменьшить количество семян.

«Не отчаивайтесь, — говорит Эрл Джонс, — если молодое вино станет чересчур танинным при дроблении или через три, шесть, девять, двенадцать месяцев. Со временем оно успокоится. Выдержка в бутылках творит с Темпранильо чудеса».

Наслаждаемся колючим Санджовезе

Санджовезе — самый известный виноград Италии, главным образом потому, что он является основным ингредиентом самого известного итальянского вина Кьянти, не говоря уже о Брунелло ди Монтальчино, Россо ди Монтальчино, Вино Нобиле де Монтепульчано, Мореллино ди Сканзано, Россо Пичено и множестве других названий.

Итак, если Санджовезе — самый распространенный красный виноград в Италии, какие могут быть с ним трудности? Дело в том, что итальянцам потребовалось несколько сотен лет, чтобы понять, как справиться с сочетанием высокой кислотности, обилием танинов и отсутствием стабильности цвета — загадкой, которую североамериканские виноградари и виноделы решают до сих пор. Очаровательный вкус Санджовезе делает усилия более чем оправданными; ваши труды также могут приблизить решение.

Столетия поисков решений

Поскольку Санджовезе выращивается на самых разных почвах и в разных климатических условиях и имеет множество клонов, урожай винограда не является везде идентичным. Санджовезе, по сути, является одним из наиболее чувствительных к месту выращивания сортов. Но слишком часто виноград поступает на винодельню с более высокой кислотностью, чем у большинства красных вин; в коже отсутствует одно из пигментных соединений (антоцианы), которых с лихвой в большинстве других красных сортов винограда; а деликатность этого сорта (как у Пино Нуар и Темпранильо) позволяет уверенно выпирать танинным оттенкам. Вместо плотного, крепкого вина Санджовезе может получиться бедным и ненасыщенным.

За последние несколько столетий было испробовано множество стратегий, чтобы сделать Санджовезе более приятным для употребления. В середине 19 века барон Беттино Рикасоли пропагандировал преимущества смешивания Санджовезе с небольшим количеством интенсивно окрашенного красного вина для цвета и небольшим количеством белого вина для смягчения кислотно-танинного оттенка; это стало своего рода рецептом, закрепленным в официальных правилах региона Кьянти и действовавшим вплоть до недавнего времени. Отколовшиеся «супертосканские» новаторы 1970-х годов отказались от всех этих старомодных сортов Канайоло, Колорино и Треббьяно — традиционных купажей — и добавили в свой Санджовезе Каберне Совиньон и Мерло.

Другие виноделы экспериментировали с ограничением урожайности виноградников, изменением температуры и времени брожения, а также настаиванием вина в сладком дубе, чтобы сгладить его резкость. В результате некоторых из этих усилий были получены богатые, плотные вина бордосского и калифорнийско-дубового

типа, но по вкусу они получались не очень похожими на Санджовезе. Хотя некоторые из них просто замечательны.

Притворяясь Пино

Отправной точкой для успешного Санджовезе, конечно же, является хороший виноград, в частности, виноград с лоз, которые не перегружаются урожаем. Слишком большой урожай означает больше трудностей в достижении спелости, что приводит к повышению кислотности, бледности цвета и значительному усложнению проблем с танинами.



Когда придет виноград, напомните себе, что из него должен выйти Санджовезе, а не Каберне Совиньон или Сира. Этому винограду не суждено стать источником вина-бомбы; но вместо этого из него можно произвести, возможно, самое универсальное в мире питкое гастрономическое вино средней плотности. Думайте о Санджовезе в одном ряду с Пино Нуар, Неббиоло (Бароло и Барбареско) или Темпранильо — винами, которые работают благодаря своей сложности и легкости, а не мощи и чистой силе. Отнеситесь к нему нежно и раскройте все его прелести; не пытайтесь заставить его стать тем, чем оно не является.



Бережное обращение с виноградом от начала до конца является ключом к управлению содержанием танинов. Дробите нежно; рассмотрите возможность оставить определённое количество целых ягод; попробуйте кратковременное холодное замачивание, чтобы ускорить экстракцию; поддерживайте температуру брожения на уровне 85°F (29°C); и рассмотрите возможность прессования непосредственно перед полным выбраживанием сахара, если вы почувствуете привкус танина.

Удивительный Санджовезе



Предполагалось, что Санджовезе станет многообещающей новинкой в Калифорнии в 1990-х годах; вместо этого вина, на этикетках которых появилось это название, во многом оказались посредственными винами с завышенной ценой. Два производителя, которые начали разбираться с этим с самого начала — это Монте Вольпе в округе Мендосино и Вино Ночето в округе Амадор в предгорьях Сьерры.

Виноградарь и винодел Монте Вольпе Грег Грациано так говорит об участках для выращивания этого винограда: «Дело больше в винограде и месте его выращивания, чем в виноделии. Покупайте виноград, выращенный на винограднике на склоне холма с бедной, каменистой почвой; хорошие почвы вам не нужны, и это усложняет задачу». Винодел Вино Ночето Расти Фолена соглашается: «Санджовезе не любит плодородную почву, он лучше всего растет чуть ли не на бетоне, самой каменистой и дрянной почве, какую только можно найти. В противном случае он будет слишком энергичным».

Оба винодела используют аналогии с другим известным капризным сортом винограда. Грациано советует: «Относитесь к нему как к Пино Нуар. Мы используем нежное перемешивание шапки или перекачивание и стараемся добиться как можно более продолжительного брожения. Для извлечения цвета необходима температура, но не слишком высокая». А Фолена говорит: «Однажды тебе это понравится, однажды — нет. Оно сильно меняется — во время ферментации, на винограднике, в бочке, в бутылке. Не паникуйте; это просто проявление темперамента».

Оба советуют использовать новый дуб с осторожностью.

Что самое сложное в приготовлении Санджовезе? Фолена: «Привыкайте к постоянно меняющимся вкусам на винограднике и в погребе». Грациано: «Искушение заниматься им слишком много».

Что касается цвета, то можно об этом просто не беспокоиться; не каждое вино должно быть чернильным, чтобы приносить удовольствие. Если для вас это важно, рассмотрите возможность добавления перед ферментацией фермента, стабилизирующего цвет. Добавление очень небольшого количества Каберне, Мерло, Сира или Зинфанделя может творить с цветом чудеса, не подавляя вкус Санджовезе; Возможно, самым лучшим вариантом будет отобрать немного сока перед ферментацией для изготовления розового Санджовезе, чем дополнительно сконцентрировать оставшуюся часть для красного вина.

Если держать под контролем танины, то кислотность Санджовезе является достоинством, а не недостатком, если только ваш виноград не имеет уж совсем неподходящие показатели. Наличие 7 или 8 граммов кислоты на литр при сборе урожая — это нормально. Во время брожения она немного упадет, еще немного упадет во время малолактики, и в конечном итоге вино станет освежающим и вкусным.

Расслабьтесь. С этим справляются несколько тысяч итальянских виноделов, справитесь и вы.

Выбираем дрожжи и определяемся со стилем

В Таблице 14-1 представлены широкодоступные штаммы дрожжей, которые хорошо зарекомендовали себя с трудными для работы сортами винограда, описанными в этой главе. Некоторые дрожжи имеют те же названия, что и сорта винограда.

Таблица 14-1. Хорошие дрожжи для сложных красных вин	
<i>Сорта винограда</i>	<i>Штаммы виноградных дрожжей</i>
Пино Нуар	RC212 – спелые, яркие фрукты; Assmanshausen - фрукты и специи; GRE - красные фрукты; RA17 – для вин, употребляемых молодыми
Зинфандель	RP15 - ягоды, специи, толерантность к алкоголю; D21 - насыщенность вкуса; D80 — танин, перец и пряности; Assmanshausen - специи; Сира; BM45
Темпранильо	MT, Syrah - фруктовые и цветочные ноты; D21 - ягоды и в случае высокого pH; RP15 - цвет и полнота вкуса.
Санджовезе	BM45 - насыщенность вкуса; D80 - объем и цветочные ноты; D254 – округлённые танины; MT - интенсивность цвета

Для справки, в Таблице 14-2 обобщены методы, которые могут помочь улучшить тот или иной из этих каверзных, но вкусных сортов винограда.

Таблица 14-2. Основные приёмы по уходу и подкормке для сложных красных вин				
<i>Варианты</i>	<i>Пино Нуар</i>	<i>Зинфандель</i>	<i>Темпранильо</i>	<i>Санджовезе</i>
Целые грозди/ягоды при дроблении	Очень распространено	Небольшая порция ягод	Небольшая порция ягод	Небольшая порция ягод
Холодное замачивание	Очень распространено	Краткое	Как вариант	Как вариант
Углекислотная мацерация	Определённая часть	Не применяется	Не применяется	Не применяется

Коферментация с белыми	Не применяется	Не применяется	Не применяется	Как вариант
Температурный режим	85°F (29°C) или выше	В широких пределах	От 80° до 85°F (от 27° до 29°C)	От 80° до 85°F (от 27° до 29°C)
Перемешивание шапки	2–4 раза в день	2 раза в день	2 раза в день	2 раза в день
Переливка с возвратом	Не применяется	Не применяется	Как вариант	Не применяется
Время прессования	Можно раньше, если накапливаются танины	После полного выбраживания	Можно раньше, если накапливаются танины	Можно раньше, если накапливаются танины
Влияние дуба	Выдержка в новом дубе	Выдержка в новом дубе	Выдержка в умеренном дубе	Выдержка в умеренном дубе
Оклейка	Не применяется	Не применяется	Для уменьшение танинов в случае необходимости	Для уменьшение танинов в случае необходимости

Глава 15

Перспективные и незаметные

.....

В этой главе

- ▶ Знакомимся с континентальным ассортиментом
 - ▶ Остаемся дома с аборигенами и гибридами
 - ▶ Наслаждаемся настоящим красным виноградом: Тентюрье
-

В Северной Америке и Новом Свете в целом в продажах и потреблении вина доминируют лишь несколько сортов винограда. Сложите цифры по Каберне Совиньон, Мерло, Зинфандель, Сира, Пино Нуар, Шардоне и Совиньон Блан, и вы получите более 90 процентов рынка сортовых вин премиум-класса, а также более 90 процентов продукции домашнего виноделия.

Все сорта заслуживают внимания. Так же, как и несколько десятков других сортов, некоторые из которых только сейчас высажены в Северной Америке, а некоторые остались без внимания на столетие или больше. Найти хорошее Каберне или Сира в ближайшем винном магазине совсем несложно. Но давайте подумаем о том, чтобы попробовать виноград, выпавший за рамки обычных знакомцев.

Аппетитная смесь красных

Мир полон замечательных виноградных лоз, многие из которых – к вашим услугам. В этих разделах я познакомлю вас с горсткой «других» красных сортов винограда, все они относятся к стандартным видам *винифера*, каждый со своим собственным очарованием. Это крошечная часть всего списка; ровно столько, чтобы раззадорить ваше любопытство.



Если вы натолкнулись на сорт винограда, который плохо знаете, но у вас есть основания полагать, что из него можно получить хорошее вино (скажем, вы попробовали его, купив бутылку в магазине), небольшая работа детективом по телефону или через Интернет может иметь большое значение. Спросите кого-нибудь из тех, кто гордится своим Терольдего, Шарбоно или Негрет, как они сделали такое интересное вино, и вы будете поражены, сколько виноделов, любителей или профессионалов, с удовольствием поделятся с вами своим опытом.

Наслаждаемся специальными предложениями из Северной Италии

Санджовезе — самый крупный и известный сорт винограда в Италии, но в то же время на местных почвах растёт и привлекает внимание пара сотен других сортов, из многих из которых получается великолепное вино. Несмотря на известность итальянских винодельческих семей в Соединенных Штатах, их родной виноград с трудом занял долю рынка. Но для тех, кто разбирается в винах, они определенно стоят затраченных усилий.

В ожидании Неббиоло

Неббиоло — это виноград, из которого на севере Италии, в регионе Пьемонт производятся великие вина Бароло и Барбареско, вина, которые выдерживаются, выдерживаются и выдерживаются и стоят немалых денег. В Пьемонте, поскольку вина рассчитаны на выдержку в течение нескольких лет, прежде чем они будут выпущены в продажу, не говоря уже о потреблении, методы виноделия предусматривают полную экстракцию.

Что привлекательно в винах Неббиоло, так это то, что, несмотря на всю их твердую танинную нотку молодости и легендарное долголетие, зрелые Бароло и Барбареско могут быть деликатными, почти неземными винами — больше похожими на Пино Нуар, чем на Каберне.

Поиск полностью созревшего винограда Неббиоло для вашего виноделия может стать отдельным проектом. Даже в жаркой Калифорнии виноградари изо всех сил пытаются добиться зрелости винограда, а когда это не удается, виноделам приходится иметь дело с резким кислым оттенком, а также со склонностью к танинам. Но, ох, какие же чудесные вкусы и ароматы!



Если вам в руки попал виноград Неббиоло, с самого начала убедитесь, что его базовые химические показатели на высоком уровне — содержание сахара, уровень кислотности, pH.

Для вашей первой попытки я бы посоветовал работать с ним понежнее: передробить как можно мягче, поддерживать относительно прохладную температуру ферментации, возможно, отжать немного раньше, чтобы избежать накопления танинов. Таким образом, вы лучшее прочувствуете этот виноград на разных этапах жизни.

Оцениваем повседневную Барберу

Пока пьемонтцы ждут появления своих Бароло, их повседневное красное вино — это Барбера — его много, и сочетается оно со всем, что может оказаться на столе.

Барбера может быть серьезным вином, но даже в самом простом качестве Барбера всегда богатая, сытная, сочная и привлекательная — кандидат на лучшее красное гастрономическое вино.

В большинстве регионов выращивания, и в Старом Свете и Новом, виноград Барбера, как правило, имеет слегка повышенную кислотность, что является одной из причин, по которой Барбера является таким живым, освежающим компаньоном к еде.

Как всегда, проверьте параметры винограда, и если природа (или виноградарь) каким-то образом снизила кислотность, исправьте ее; или, если она слишком высока, опустите её. Для хорошего цвета отберите немного сока, из которого вы получите превосходное ароматное розовое вино (подробнее о розовом вине читайте в Главе 18). В виноделии не обязательны какие-то хитроумные трюки.

Получаем двойную пользу от сокровищ Дору

За последнее десятилетие в Северной Америке большой фурор произвели испанские вина, а португальские вина стали следующей волной, принеся с собой множество сортов винограда, богатую историю виноделия и букет великолепных новых вкусов по выгодным ценам.

Регион, который привлек наибольшее внимание, — это долина Дору на севере Португалии. Этот район издавна известен выращиванием винограда, который идет на португальский порт, но — и португальцы знали это с самого начала — из этих же сортов винограда также получают потрясающие сухие красные вина.

Сухие красные вина Дору обычно представляют собой смеси нескольких сортов винограда, о которых вы, вероятно, никогда не слышали: Турига Насьональ, Турига Франко (или Франческа), Тинта Рориш (испанский Темпранильо), Тинта Као, Тинта Барокка, Тинта Амарела, Бастардо и кто знает что еще... С изменением потребительских вкусов, не говоря уже об изменении климата, эти сорта для теплого климата высаживают в Калифорнии, северо-западной Джорджии и Вирджинии. Они создают смелое красное вино и в качестве бонуса предоставляют вам сырье для изготовления портвейна по образцу оригинала. В качестве сольного сухого красного вина лучше всего подойдет Турига Насьональ.

А не заложить ли немного Лембергера

Один из лучших красных сортов Центральной Европы - это немецкий Лембергер, он же австрийский Блауфранкиш, хорватская Франковка и венгерский Кекфранкош, где он является основным сортом винограда для производства Эгри Бикавёр, знаменитого вина «Бычья кровь». Лембергер чувствует себя как дома в Новом Свете от штата Вашингтон до Фингер-Лейкс в Нью-Йорке и везде между ними. Повсюду,

где бы ни рос Лембергер, из него получаются вина с обилием цвета, танинов, пряностей и вишнево-ягодного аромата.

Современные виноделы Европы и Нового Света смело экспериментируют с этим универсальным и щедрым сортом: делают его лёгким фруктовым для употребления молодым, или проводят длительную выдержку в бочках; используют его для смешивания, или оставляют на моносортовое вино. Сорт несложный, из него получается вкусное красное вино. Вы также можете пополнить их ряды.

Заботимся о танинах Танната

Таннат имеет одну из самых грозных репутаций в виноградарстве: он настолько танинный, что вина практически невозможно пить. Родиной Танната является регион Мадиран на юго-западе Франции, и легендарная свирепость этого винограда помогает объяснить, почему именно в Мадиране была разработана современная техника микрооксигенации (нагнетание небольшого количества кислорода в молодое вино для быстрого его смягчения).

Однако то, каким получится виноград, во многом зависит от того, как и где растут лозы Танната. Неспешное распространение Танната в более теплой Калифорнии, как правило, не демонстрирует такого же скверного характера. Конечно, у него много танина и сопутствующего темного пигмента, но нет ничего, с чем вы бы не справились.



Будьте нежны со своим Таннатом. Не делайте ничего, что могло бы спровоцировать его грубые черты, и вы откроете для себя ароматное вино, богатое и глубокое, полное теплых тёмных фруктов - как раз то, что нужно для мясного рагу или, может быть, гуся. Добавьте немного Каберне для более полного вкуса. Если какое-либо из ваших вин в погребе нуждается в доработке, вспомните о Таннате.

В поиске отечественных гибридов

Скажу по секрету: хоть я и пробовал много вкусных вин, сделанных из французо-американских гибридных сортов винограда, и даже был судьёй на соревнованиях по винам из них, я ни разу не сделал из них вина. Признаюсь, что я увлёкся калифорнийским винным вихрем, что, вроде, и не является помехой, но вина из гибридов - это всё же не моё. Некоторые общие черты гибридных красных вин хорошо известны, а дополнительную информацию могут дать коммерческие виноделы, которые превосходно справляются с этими сортами.

Неистребимая филлоксера



История бедствия виноградников, вызванного опустошительным нашествием филлоксеры и установления окончательного контроля над ней, решительным образом изменила лицо виноградарства во всем мире.

В середине 19 века французские ботаники начали импортировать из Соединенных Штатов их аборигенные лозы. В 1863 году виноградники возле одной из экспериментальных станций в Южной Роне начали необъяснимым образом чахнуть и умирать, и вскоре чума распространилась по всем великим виноградарским регионам Франции и далеко за её пределы по всей Европе. Прежде чем ситуация изменилась, более двух третей виноградников Европы были уничтожены.

Виновницей оказалась крошечная, высасывающая сок тля под названием филлоксера, случайно занесенная на корнях импортированных американских лоз. Сложный жизненный цикл тли, состоящий из 18 стадий, затруднял понимание и контроль. Чтобы попытаться остановить это явление, в течение десятилетия применялась череда безумных мер — закапывание живой жабы

под каждой лозой или окуливание почвы огромным количеством серы.

Окончательное решение было найдено в 1880-х годах благодаря работе ботаников во Франции и США, основанной на наблюдении, что местный североамериканский виноград прекрасно сосуществовал с тлёй - эволюционная адаптация, которой не было у виниферы. Европейские сорта, привитые на подвой американских лоз, получали возможность сосуществовать с тлёй и давать урожай знакомых европейских сортов. В конечном итоге, таким способом была засажена вся Европа.

К концу XIX века филлоксера распространилась на плантации виниферы в Калифорнии, что привело к почти полной пересадке виноградников штата. Столетие спустя широко популярный подвой AxR1, в родословной которого было немного виниферы, стал жертвой нового штамма филлоксеры, что потребовало еще одной трансформации виноградной отрасли Калифорнии в 1990-х годах.

Откуда гибриды?

Когда европейцы впервые отправились в Новый Свет, они были поражены обилием местных виноградных лоз — настолько, что в качестве названия или, по крайней мере, рекламного слогана была предложена "Виноградная земля". Поселенцы на территориях, которые впоследствии стали Восточной Канадой и Восточным побережьем Соединенных Штатов, на протяжении веков пытались сделать хорошее вино из местного винограда, редко - успешно, в основном с разочарованием и неудачей. В то же время попытки импортировать европейские сорта винограда, которые обычно считаются более вкусными, дали столь же неоднозначные результаты; большинство насаждений, таких как виноградники Томаса Джефферсона в Вирджинии, пострадали от болезней и морозных зим.

Одним из решений было смешение — создание гибридов между европейскими видами виноградных лоз и местными. Осознанное скрещивание стало обычным явлением к середине 19 века, при этом большинство основ современного гибридного виноградарства развивалось во Франции.

С развитием виноградарства, начавшимся в 1960-х годах, на большей части территории Соединенных Штатов и Канады, где раньше выращивались только гибриды, начали высаживать всё больше и больше европейских сортов. Однако мощное нашествие виниферы не сделало гибриды и аборигены неактуальными. Они остаются достойным вариантом, а не просто климатологической необходимостью.

Ограничения и соглашения

Как правило — пусть и слишком обобщенно — гибридные красные вина, чаще всего, демонстрируют более высокую кислотность и более низкий уровень танина, чем у стандартной виниферы. Но в виноделии существуют приёмы, с помощью которых вы можете снизить кислотность (или сбалансировать кислотность сладостью) и повысить танинность.

Кроме того, многие местные сорта винограда видов лабруска, белые и красные, а также их гибридные потомки несут характерный ароматический элемент, называемый «лисьим». Мне потребовались годы, чтобы понять, что означает этот термин, пока я не почувствовал запах нескольких лис. Сегодня, когда я думаю о лисьем запахе, я представляю запах засахаренной клубники с легким оттенком затхлой мочи — особенностью, малопривлекательной для публики. Виноград и вино Конкорд являются эталоном; некоторые франко-американские гибриды отличаются наличием этой черты, а некоторые вообще не имеют даже её следов.

Прежде чем пугаться этого списка потенциальных недостатков, подумайте о том, что в мире виноделия вина из Шойребе обычно пахнут кошачьей мочой, а Совиньон Блан по вкусу напоминает пюре из зеленого сладкого перца, а Темпранильо и Таннат часто содержат больше танина, чем хотелось бы виноделам, имеющим с ними дело. Гибриды и аборигенные сорта винограда — не единственные сорта, которые сложно выращивать и винифицировать, или к которым любителям вина нужно привыкнуть.

Коммерческие виноделы, с которыми я разговаривал, и которые хорошо справляются с гибридами, разделяют мнение, что гибриды часто страдают от плохого ведения сельского хозяйства, в частности от чрезмерной нагрузки кустов урожаем. Основная логика, по-видимому, заключается в том, что, поскольку вина никогда не будут такими же очаровательными, как и вина из виниферы, в любом случае вы хотя бы можете получить большой урожай и сделать много вина. Но слишком большой урожай усугубляет проблему: лишний виноград на лозах никогда не созреет, а это ослабляет вкус и сохраняет слишком высокую кислотность.

Как профессионалы работают с гибридами



Чтобы получить полную информацию о виноделии из гибридных и аборигенных сортов винограда, я связался с отмеченными наградами профессиональными виноделами, которые знают свое дело. Все они имеют опыт выращивания как виниферы, так и гибридных сортов винограда, и все они подчеркивали важность места произрастания виноградников и сельскохозяйственных методов выращивания, направленных на формирование разумного баланса сахара, кислотности и pH.

✓ **Нортон:** Дэвид Джонсон возглавляет команду виноделов в Stone Hill в Херманне, штат Миссури, в винодельне, основанной в 1847 году и производившей более миллиона галлонов в год в 1900 году. Закрытая из-за сухого закона, Stone Hill вновь открылась в 1965 году и с тех пор производит Нортон как флагманское вино своей винодельческой компании. Джонсон говорит, что у этого полностью американского винограда нет многих проблем, к которым склонны гибриды с лабрусской, но в то же время он часто проявляет двойной недостаток: высокую кислотность и высокий уровень pH. Если оставлять виноград на лозе дольше, это помогает снизить кислотность. Поскольку Нортон содержит очень высокую долю яблочной кислоты, проведение яблочно-молочной ферментации приводит к сравнительно большому падению уровня кислоты в вине и повышению pH, чему, как правило, приходится противодействовать последующим добавлением винной кислоты. Балансировка начинается рано и продолжается на протяжении всего процесса.

Джонсон предполагает, и в этом лишь доля шуток, что один из способов увязать высокую кислотность и pH Нортон — это превратить его в вино в стиле портвейн. Сахар маскирует высокую кислотность, а высокий уровень алкоголя справится с любой опасностью порчи, связанной с высоким pH. Плюс то, что в этом стиле он очень вкусный.

✓ **Шамбурсен:** на виноградниках Хармони Хилл в Бетеле, штат Огайо, выращивают отмеченный наградами сорт Шамбурсен. Винодел Билл Сварка чуть ли не извиняется за то, что ему не нужно ничего делать на винодельне, чтобы виноград превращался в хорошее вино. Длительное выдерживание на винограднике — сбор урожая нередко приходится на начало ноября — создает умеренную кислотность и полный сортовой вкус; фруктовые дрожжи, такие как RC-212, раскрывают характер; добавление некоторых гребней в ферментер дает небольшой прирост танинов. Если требуется некоторое снижение кислотности, в качестве корректирующего действия он использует бикарбонат калия. Вина выдерживаются в бочках. «Если вы относитесь к любому винограду с уважением, — говорит Сварка, — вы получите от него отдачу вдвойне».

✓ **Бако Нуар:** виноградники Giradet в долине Ампуа на юге Орегона отличаются тем, что в центре штата, богатого виниферой, являются производителем, ориентированным на гибриды. Основатель Swissborn Филипп Жираде знал этот виноград ещё по дому и решил, что его стоит попробовать в Орегоне. И он оказался прав. Его сын Марк, ныне винодел, говорит, что в климате Орегона, если виноград продержат достаточно времени на лозе, гибридные сорта развивают винный химический состав в пределах обычного диапазона виниферы. Отмеченный наградами Vaco Noir от Giradet вывешивается на лозе максимально долго, так как имеет тенденцию к высокой кислотности; при ферментации перед прессованием могут использоваться немного более низкие температуры и более короткое время экстракции. Дубовый танин, полученный при выдержке в бочках, восполняет естественный дефицит танинов в винограде. Фильтрация удаляет высокую концентрацию твердых веществ, которые могут привести к появлению неприятного привкуса.



Домашние виноделы должны проявлять бдительность при выборе гибридных и местных сортов винограда. Узнайте, кто выращивает эти

фрукты и как они ухаживают за своими виноградниками. Пытается ли производитель сохранить баланс и ограничить урожайность? Если виноград поступает на коммерческие винодельни, попробуйте их вина. Если вы нашли коммерческий образец, который вам понравился, попробуйте проследить путь обратно к производителю и посмотреть, сможете ли вы получить немного этого винограда.

При необходимости уменьшите кислотность несколькими небольшими добавками карбоната кальция или Ацидекса или однократным добавлением бикарбоната калия (подробнее о снижении кислотности см. в Главе 7). Если вы хотите вернуть сладость, сначала проведите дегустационные пробы, а затем обработайте вино сорбатом калия (химическое соединение, обсуждаемое в Главе 20), чтобы остановить возможное возобновление брожения.

Будьте готовы засучить рукава, внимательно следить за химическим составом винограда и вин и вмешаться, когда это необходимо. Не бойтесь регулировать кислотность или добавлять у некоторых сортов в красное вино немного сахара. Возможно, вам придется работать усерднее, чем вашим друзьям, которые имеют дело с идеально спелым, хорошо сбалансированным виноградом с доброкачественного Западного побережья — тем больше поводов для гордости!

Проверенные победители

Следующий список лишь поверхностно описывает местные и гибридные красные сорта. В этот перечень входят сорта, которые вновь и вновь демонстрируют достаточно хорошие результаты, чтобы побеждать на соревнованиях среди вин из виниферы:

✓ **Бако Нуар:** Бако — это гибрид французского винограда Фоль Бланш — нейтрального белого сорта, используемого в основном для изготовления коньяка и бренди Арманьяк — и американского вида Витис рипариа. Из Бако делают много красного вина в более прохладном климате Северной Америки — Онтарио, Нью-Йорк, Мичиган, Пенсильвания, Висконсин и Орегон. От него нужно ожидать яркую кислотность, аромат тёмных фруктов и немного танина.

✓ **Шамбурсен:** Происхождение гибрида Шамбурсен малоизвестно, но его выведение, по-видимому, произошло во Франции в 1860-х годах, хотя сорт стал коммерчески доступным в Соединенных Штатах только столетие спустя. Шамбурсен не имеет лабрускового аромата и при правильном выращивании дает глубоко окрашенное, ароматное, сухое красное вино. Если виноград разбалансирован, возможно, вам придется снизить кислотность.

✓ **Конкорд:** Поговорим о винограде с плохой репутацией. Многие люди впервые столкнулись с вином, приготовленным из винограда Конкорд, в сладких,

безвкусных, массово производимых кошерных винах Манишевица еще в детстве. Большинство людей думают о Конкорде как о винограде для желе или сока, а не о вине, и действительно, именно на эти продукты идет большая часть урожая.

Тем не менее, Конкорд является кандидатом в этот перечень. Его происхождение от вида *Vitis labrusca* поставило его на первое место в списке винограда с лисьим запахом, но засахаренная клубника всё же может быть очаровательной. В тех редких случаях, когда Конкорд выращивают для виноделия и дают ему полностью созреть, из него можно делать сухое вино, но чаще он встречается в винах с небольшим количеством сахара. Стандартный метод при домашнем виноделии заключается в том, чтобы сбрасывать вино насухо, затем добавлять сахар по вкусу и обрабатывать сорбатом калия, чтобы уничтожить дрожжи.

✓ **Маршал Фош:** Гибридизированный во Франции и названный в честь маршала Фердинанда Фоша, участника переговоров по перемирию после Первой мировой войны, этот виноград подходит для разных стилей: от молодого вина до выдержанного в бочках. Бутилированные вина в коммерческих объёмах поступают из восточной Канады, долины Оканеган в Британской Колумбии, восточной части США и Орегона. Маленькие ягоды дают глубокий цвет; кислотность обычно низкая для гибрида. Вкус может варьироваться от чисто фруктового до мяса дичи, что некоторые из нас считают плюсом.

✓ **Нортон:** Безусловно, лучший из местных красных сортов винограда. Нортон, известный как Цинтиана — это вариант вида *Vitis aestivalis*, с возможностью присутствия в генетической смеси некоторых других родовых видов. Какое-то время Нортон был доминирующим красным виноградом в стране; это официальный сорт винограда штата Миссури; а Riedel crystal company, производитель стеклянной тары для вин ведущих сортов винограда, имеет в ассортименте бокал Norton.

Однако, как показывает врезка «Как профессионалы работают с гибридами», создать хороший Нортон непросто. Он имеет тенденцию к высокой кислотности и высокому уровню pH. Поэтому шаги по снижению кислотности, включая яблочно-молочную ферментацию, могут еще больше повысить pH, что потребует внимания по контролю за микробами.

Обращаемся к сортам-красителям: всё в красном

Еще одна категория сортов винограда, находящаяся под зонтиком виниферы, но стоящая особняком — это *Teinturier* (по-французски «красить», «краситель»): виноград с красным пигментом не только в кожуре, но и в мякоти, и в соке. Хотя эта характеристика кажется настоящей находкой для красных виноделов, сорта-красители также имеют тенденцию накапливать большое количество танинов, что

часто делает вина из них слишком резкими, чтобы их можно было использовать как сольные сорта. Но как партнеры в купаже они имеют важное значение.

Наиболее распространенными сортами-красителями являются Аликант Буше, французский сорт, который часто встречается в калифорнийских смесях на основе Зинфанделя; Сузао — португальский сорт, используемый в портвейне; Саперави, главный красный виноград Грузии; и Рубиред, гибрид, разработанный в рамках программы виноградарства в Калифорнийском университете в Дэвисе, который используется для купажирования, как пищевой краситель и для производства виноградного концентрата для придания цвета красным винам.

При очень бережном обращении и оклейке в случае необходимости удаления излишков танина, из этих сортов можно получить насыщенные, крепкие, незамысловатые красные вина. Имея под рукой 50 фунтов (23 килограмма), можно получить 3 или 4 галлона (11–15 литров) очень полезного материала для смешивания.

Часть IV

Глубже в Белые

В этой части...

Одинаковым для Шардоне и Рислинга является то, что и тот и другой являются названиями сортов винограда, а так же названиями хорошего белого вина, но на этом их сходство заканчивается. Чтобы выявить лучшее в каждом из них, нужно думать как виноград, и это интереснее, чем кажется.

Пино Блан, Совиньон Блан, Сейваль Блан, Блан де Блан...
Уловите нюансы белого цвета в этих названиях.

Глава 16

Что особенного в Белых Винах?

.....

В этой главе

- ▶ Понимаем, почему белые вина производить труднее, чем красные
 - ▶ Разбираем варианты изготовления белых вин
 - ▶ Ищем правильный баланс
 - ▶ Узнаём, могут ли белые вина подвергаться выдержке и как
-

В домашнем виноделии доминируют красные вина. В сезон 2009 года мой местный магазин виноделия, который привозит виноград со всего мира, предложил 19 различных сортов красного винограда и всего три белых. Поговорка старого любителя вина: «Первая обязанность каждого вина — быть красным», в домашнем виноделии, кажется, применяется с удвоенной силой.

Но если на вашем столе появляется белое вино, найдите для него место в домашнем виноделии. Виноград стоит дешевле; процесс виноделия требует меньше труда; а вино будет готово к употреблению быстрее. Но настоящая причина попробовать себя в белых винах заключается в том, что они проверяют ваши винодельческие навыки и преданность делу — на самом деле сделать хорошее белое труднее, чем красное.

В этой главе рассматривается ряд дополнительных «продвинутых» методов приготовления вкусных белых вин, а также приводятся некоторые общие соображения по поводу стилей белых вин.

Белые: сложнее красных?

Даже опытные любители вина удивляются, когда я говорю им, что белые вина труднее производить, чем красные. Но большинство виноделов со мной согласятся, даже те, чьи средства к существованию зависят от производства только красных вин. Как это может быть? Что ж, о некоторых причинах я расскажу в следующих разделах.



Нельзя делать белые вина, считая их чем-то второстепенным, производя их потому, что считаете, что это необходимо, или потому, что ваша сестра любит белое вино, или потому, что вам нужно выпить что-нибудь алкогольное, пока выдерживается «настоящее» красное вино. Белые

чувствительны; они могут много рассказать, если воспринимать их должным образом.

Сокращаем предел погрешности

Белые вина более лёгкие, чем красные — не только по цвету, но и по телу и текстуре. Многие успешные и приятные белые вина созданы, чтобы быть свежими, а не сложными, чтобы их можно было пить сразу, а не после выдержки. Почти все белые вина готовы к розливу и употреблению раньше, чем красные. Белые вина стоят меньше на каждом этапе пути, от средней цены винограда до средней цены бутылок. Так почему же они сложнее?



Белые вина производить сложнее, потому что предел погрешности при работе с ними намного меньше, чем у красных:

- ✓ Результат контакта с каким-то сторонним бактериальным побочным продуктом незаметно растворится в бокале насыщенного красного — но выскочит наружу из бокала белого.
- ✓ Красные вина, богатые танинами и другими соединениями, могут безболезненно поглощать большое количество кислорода, который белое вино может сделать более плоским, чем блин.
- ✓ Небольшая дымка в тёмно-красном вине может остаться незамеченной; мутное белое заставляет задуматься о том, что вы пьете.

Чтобы избежать этих недостатков, не нужны изощренные хитрости виноделов: вам просто нужно уделять пристальное внимание тому, чтобы ваши белые вина оставались довольными.

Та самая деликатность, которая делает белые вина живыми и приятными для созерцания и питья, делает их также уязвимыми. Полезные обязательные навыки, о которых я говорю в Главе 4 — контроль температуры, контроль кислорода и соблюдение правил санитарии — в случае изготовления белого вина имеют обратное значение.

Для большинства белых сортов и стилей ферментация при прохладной температуре приносит большие дивиденды, в то время как перегрев белых вин может оказаться слишком тяжелым испытанием для их деликатной чувствительности. Слишком много кислорода после ферментации ослабляет белые ароматы и может значительно сократить срок жизни вина. А наличие плохо очищенной бутылки или грязной пробки вообще будет торчать, как больной палец (идиома, значит "из ряда вон" — прим. перев.).

Довольно тактики запугивания — вы всё поняли. Белые вина не столь сложно приготовить, сколько легко испортить. Обращайте пристальное внимание на детали

и эффективно используйте свое собственное встроенное сенсорное оборудование — этот важнейший во всех случаях нос и всегда полезные вкусовые рецепторы (в отличие от сложного оборудования и загадочных добавок, они абсолютно бесплатны).

Делаем белые с характером

Сделать ваши белые вина чистыми важно, но это еще не все. Кристально-чистые белые вина могут быть жиденькими и скучными, с чем мы все слишком часто сталкиваемся в коммерческих винах. Белые вина должны проявлять такой же характер, как и красные.



Чрезвычайно важно начинать с хороших фруктов. Из белого винограда, выращенного на перегруженных урожаем лозах, получаются водянистые вина, и никакие винодельческие уловки или инъекции дуба не смогут компенсировать разбавленный виноград. Многие, но не все, белые сорта лучше растут в прохладном климате, где они созревают дольше и не превращаются в сахарные бомбы от неумолимой жары. Слишком много солнца может обжечь белый виноград, что ухудшит его вкус.

Варианты, альтернативы и эксперименты

Большинство коммерческих белых вин производятся практически так же, как вы делаете это дома: виноград очищается и измельчается, прессуется, сок ферментируется при прохладных температурах в ёмкостях из нержавеющей стали (дома в стекле), затем вино осветляется путём переливок, фильтруется и разливается по бутылкам молодым. Однако значительная часть востребованных, самобытных, элитных белых вин изготавливается с отступлением от этих правил, причём строго контролируемым образом. Даже если вы уверены в своих винодельческих навыках, в следующих разделах предлагаются некоторые «правила», которые можно нарушить, и несколько вариантов, которые стоит попробовать.

Прессуем целые грозди

Для получения некоторых высококачественных белых вин выгоднее прессовать гроздь целиком — полностью отказываясь от отделения ягод от гребней и дробления, и выжимая под давлением сок прямо из гроздей винограда. После того, как сок собран, он перерабатывается, как и любой другой сок.

Сторонники прессования целых гроздей называют два основных преимущества:

✓ Поскольку сок очень мало времени контактирует с потрескавшейся и разорванной кожурой винограда, он получается более чистым и нежным, без следов

грубой терпкости, которая может возникнуть при более длительном контакте с кожицей.

✓ Переход от виноградной грозди к соку происходит в закрытой системе прессов, труб и резервуаров, что снижает воздействие кислорода, которое имеет место при стандартном процессе дробления.

Эта техника подходит для широкого спектра сортов винограда, от Шардоне до Рислинга и Совиньон Блана, и набирает популярность во всем мире. Ограничением, как в коммерческих, так и в домашних условиях, является стоимость прессового оборудования.



В домашних условиях прессование целыми гроздьями на небольшом корзиночном прессе происходит не очень качественно. Создать достаточное давление с помощью храпового механизма ручными усилиями сложно, и вы, скорее всего, получите низкий выход сока на фунт винограда. Возможно, вам больше повезет с домашними закрытыми мембранными прессами из нержавеющей стали, которые, к сожалению, стоят более чем в два раза дороже, чем корзиночные прессы той же мощности. Если вы серьезно занимаетесь домашним белым виноделием, возможно, вам стоит приобрести небольшой мембранный пресс.

Пускаем кожуру в дело

В то время как большинство виноделов из всех сил стараются свести к минимуму взаимодействие между кожурой белого винограда и соком, другие молятся на возможность такого контакта — позволяя соку измельченного белого винограда настояться на кожуре в течение нескольких часов перед прессованием. Некоторые винодельни, экспериментирующие с вариантами смешивания, делают и то, и другое: одну партию винограда прессуют целыми гроздьями, а другой позволяют накапливать вкусоности посредством контакта с кожурой.



Кожура белого винограда не содержит цветных пигментов, но содержит некоторое количество дубильных веществ, а также ароматических и вкусовых соединений. Контакт с кожицей может экстрагировать в сок некоторые элементы, которые усиливают характер и сложность вина.

Слишком долгий контакт может привести к появлению резких, горьких и вяжущих составляющих вкуса, которые подрывают очарование белого вина. Непродолжительный контакт имеет большое значение, поэтому этот приём чаще встречается у насыщенных сортов с выраженным вкусом — Совиньон Блан, Мускат, Вионье — чем у более сдержанных или нейтральных сортов — Пино Гри/Гриджио, Шардоне, Шенен Блан.



Попробовать применить небольшой контакт с кожицей на винодельне очень просто, к тому же это может поспособствовать увеличению

сложности вина. Возьмите небольшую порцию измельченного белого винограда и его сока — 20–25 процентов. Оставьте смесь в закрытом контейнере в прохладном месте (предпочтительно при температуре ниже 60°F (16°C) на три-шесть часов, а затем отпрессуйте виноград. В зависимости от объема сок, соприкасавшийся с кожурой, может просто войти в состав остального или пройти ферментацию в отдельной бутылки (второй сценарий идеально подходит для того, чтобы ощутить различия после ферментации и получить представление о том, что добавляет контакт с кожурой). Я использовал метод контакта с кожицей с Мускатом и Вионье и получил отличные результаты.

Ферментируем в бочках

Брожение белого вина в бочках когда-то было редкостью. Но этот способ становится все более популярным и почти обязателен для Шардоне высокого класса. Ферментация в новых или относительно новых бочках с самого начала придает дубовый аромат, и как новые, так и старые бочки вносят в вино дубовые танины, которые способствуют более округлому и насыщенному вкусу.



Ферментация в бочках меняет два стандартных параметра белого виноделия: бродящее вино подвергается воздействию немного большего количества кислорода, чем в герметичной бутылки или резервуаре из нержавеющей стали; температура брожения повышается, обычно до приблизительно 65°F (18°C) или даже намного выше — удобного способа охладить бочки не существует (кроме кондиционирования воздуха во всем помещении). Вы можете потерять некоторую ароматическую деликатность, сложность и свежесть, но компромиссом будет получение более серьезного и мощного вина.



Предпочтительны размеры бочек от 15 галлонов (55 литров) и выше; размеры меньше этих могут принести больше проблем, чем пользы.

Многие коммерческие винодельни используют бочковую ферментацию для производства части белого вина и затем, для достижения баланса фруктовости и тела, смешивают ее с вином, ферментированным в резервуарах. Если у вас достаточно сока/вина для работы, это отличная стратегия для вашей домашней винодельни. Вы получаете преимущества большей сложности и меньшего риска создания несбалансированного, одномерного вина.



Бочки, используемые для ферментации белого вина, должны быть новыми или ранее использовавшимися *только* для белого вина. Бочки, в которых выдерживались красные вина оставляют свой цветной пигмент; вы можете найти лучший способ приготовления розового вина (я расскажу вам, что вам нужно знать о розовых винах, в Главе 19.) Использованные бочки из-под белого вина для красного вина подходят.

После прессования дайте соку постоять 24 часа, чтобы осела часть твердых частиц. Затем заполните бочку примерно на 80 процентов, оставив достаточно свободного пространства для брожения. Внесите дрожжи и питательные вещества, заполните свободное пространство углекислым газом (CO₂), если таковой имеется, и используйте гидрозатвор для бутылки с горлышком большого диаметра для выпуска пузырьков CO₂ (плотно закрытый шпунт не пропустит CO₂, поэтому газ просто его вышибет.)

Когда вино выбродит досуха, снимите его с осадка — мертвых дрожжей на дне бочки — и перелейте в другой контейнер — бочку или бутылку — по вашему выбору для выдержки. Если вино заливать в бочку, она должна быть полностью заполнена, чтобы предотвратить окисление, поэтому убедитесь, что у вас достаточно вина.

Я делаю все свои белые вина в бутылках — иногда их слишком много — и добился успеха с помощью того, что я называю ферментацией в ложной бочке. Добавьте небольшое количество дубовых кубиков — примерно 2 унции (55 граммов) — в одну или несколько бутылей, когда добавляете дрожжи, и оставьте там кубики, пока вино не перебродит, а затем перелейте его. Один из вариантов — необжаренные дубовые кубики, которые просто добавляют немного танина и не придают вкуса. Этот простой домашний метод не совсем похож на бочковое брожение, но он добавляет вину немного танина и аромата. Брожение в ложных бочках похоже на коммерческую практику добавления древесных танинов при ферментации белого вина в резервуарах, только в меньших масштабах.

Размножаем ваши дрожжи

Каждый штамм дрожжей уникален. Все они преобразуют сахар в спирт, но всё же имеют небольшие различия:

- ✓ Как они реагируют на разные температуры.
- ✓ Насколько им нужны определенные питательные вещества.
- ✓ С какими ароматическими и вкусовыми соединениями они взаимодействуют в соке.
- ✓ Как они влияют на химический баланс вина.

Некоторые эффекты, которые дают дрожжи, весьма кратковременны, а некоторые сохраняются вплоть до розлива в бутылки и после него (более подробно о дрожжах я рассказываю в Главе 6).

Поставщики дрожжей иногда делают экстравагантные заявления, но по большей части, когда они говорят о конкретных штаммах дрожжей, они довольно точны. Так, например, один штамм действительно был протестирован и доказал свою способность вытягивать терпены, важные ароматические соединения из Рислинга и подобных сортов, а другой действительно стабилизировал цвет красного вина. Но

эти утверждения подтвердились в исследовательской лаборатории. Смогут ли те же самые дрожжи подействовать на вашу партию винограда — это другой вопрос, и он стоит того, чтобы провести несколько экспериментов.



Поскольку дрожжи в домашнем виноделии очень дешёвы — одного или двух долларов достаточно, чтобы сбродить виноград стоимостью несколько сотен долларов — попробовать новые дрожжи и смешать несколько штаммов — отличная инвестиция. Подумайте о том, чтобы сделать испытания дрожжей регулярной частью домашнего виноделия и обязательно делайте заметки о влиянии каждого штамма на будущее (последующие главы содержат конкретные рекомендации по дрожжам для белых сортов винограда).

По возможности, подумайте о том, чтобы разделить партию сока белого винограда на несколько небольших ферментаций и попробовать два, три или четыре разных штамма дрожжей. Возьмите, например, 15 галлонов (55 литров) сока, разделите его на четыре бутылки для брожения и используйте два проверенных штамма для белых вин и два модных штамма, которые обещают большую пользу для сорта, который вы собираетесь сбродить. Проверьте их характеристики, особенно разницу во вкусе и запахе после ферментации — вы будете удивлены.



Применяя несколько штаммов дрожжей, используйте соответственно несколько контейнеров. Соединяясь при брожении в одной ёмкости, штаммы начинают конкурировать, иногда взаимно уничтожая друг друга, и остается неясным, какой эффект внес каждый штамм. Некоторые «коктейли» из мультиштаммовых дрожжей дают предсказуемые результаты, но если вы проводите собственные испытания дрожжей, не смешивайте их.

Некоторые различия со временем сглаживаются, и все вина могут оказаться в одном купаже. Вы можете влюбиться в один штамм; другой вы можете навсегда изгнать из своей винодельни. Ваше вино в конечном итоге станет более сложным, а в ваших заметках будут записаны ваши собственные проверенные идеи, а не только рекламный текст продавца дрожжей.

Если вы любите приключения, не бойтесь позволить одной бутылке вступить в самопроизвольное или дикое брожение, позволяя любым штаммам дрожжей, которые случайно болтаются на вашей винодельне или на винограде, проникнуть в ваш сок. Иногда дикое брожение дает изумительное вино; иногда из него получается уксус. Более безопасный вариант — оставить небольшую партию вина на несколько дней для начала спонтанного брожения, а затем внести коммерческий штамм дрожжей, который гарантированно завершит работу. Но действовать надо с осторожностью.

Охлаждаем, нагреваем



Белые вина более чувствительны к температуре, чем красные, особенно во время ферментации; даже несколько градусов вверх или вниз имеют значение. Моя общая рекомендация — и норма для современного коммерческого виноделия — поддерживать температуру брожения белому в диапазоне от 50 до 60 °F (от 10 до 16 °C) и повышать температуру на несколько градусов (до 60 градусов по Фаренгейту или выше первого десятка по Цельсию) ближе к концу для обеспечения полного выраживания сахара. Цель состоит в том, чтобы сохранить в вине свежесть и всю фруктовость.

В то же время при ферментации белых вин в бочках (см. «Ферментируем в бочках» ранее в этой главе) температура становится немного выше: 65°F (18°C) и выше. Полученные вина — особенно Шардоне, ферментированные в бочках — получают признание критиков и продаются по впечатляющим ценам.

До появления нержавеющей стали и холодильного оборудования в 1960-х годах белое вино производилось на протяжении веков при любой окружающей температуре. Практика охлаждения — явление недавнее. Исследования показывают, что дрожжи, даже устойчивые к холоду штаммы, чувствуют себя лучше при несколько более высоких температурах. Прохладное брожение может быть правилом, которое вы можете и нарушить, но осторожно.

Если у вас есть несколько бутылей белого вина, попробуйте дать одной из них сбродить выше на 10–15°F (3–6°C), чем остальные, и сравните результаты. Как минимум, это добавит вашему вину еще один элемент. Вы даже можете обнаружить, что для некоторых сортов предпочтительнее более теплое брожение.

Делаем ЯМБ или нет?

На протяжении многих столетий яблочно-молочная ферментация — преобразование яблочной кислоты в молочную различными штаммами бактерий — либо проходила в вине, либо не проходила, в зависимости от местной микробной популяции. Механика малолактики, существа, которые ее выполняют, а также методы стимулирования или предотвращения стали известны всего около 40 лет назад.

Пытаясь конкурировать с лучшими белыми винами Бургундии, производители калифорнийского Шардоне в 1970-х годах присоединились к моде на ЯМБ. Жирный, маслянистый вкус и аромат стали определяющими чертами калифорнийского стиля. Вскоре уже всё стало проводиться через ЯМБ с неоднозначными и даже специфичными результатами. В наши дни малолактическая ферментация для белых вин — это уже не прихоть, а осознанный стилистический выбор.



Малолактическая ферментация белых может служить двум полезным целям:

✓ Первое - это стилистика, добавление веса и округлости, а также немного аромата масла для попкорна. Шардоне — хороший кандидат, потому что в его относительно нейтральную фруктоность могут быть внесены дополнительные ароматы. Но таким ароматным винам, как Гевюрцтраминер и Рислинг, ЯМБ обычно мешает.

✓ ЯМБ улучшает баланс, снижая остроту у вина с избыточной кислотностью, особенно с избытком яблочной кислоты; замена яблочной кислоты на молочную снижает воспринимаемую кислотность вина.

Для многих белых вин хорошим компромиссом может быть частичное малолактическое брожение, которого можно достичь, пропустив через малолактику часть вина или остановив яблочно-молочную ферментацию всей партии в середине процесса. В любом случае, это очень сложно для домашних виноделов, так как увеличивает вероятность того, что часть яблочно-молочных бактерий останется в вине и позже решит съесть яблочную кислоту окончательно. Коммерческие винодельни решают проблему стабильности вина путём стерильной фильтрации, которая удаляет все бактерии; у вас нет такой возможности. Остановка ЯМБ в домашних условиях основана на добавлении диоксида серы в количестве, достаточном для уничтожения бактерий, и, в качестве страховки, на использовании лизоцима. Мои предпочтения в оценке вкуса белых вин склоняются к яркой кислинке и пикантности, поэтому в своих белых винах я почти всегда подавляю яблочно-молочную активность, даже с Шардоне. Но ваш вкус — это ваш вкус, и проведение частичного ЯМБ может быть одним из ваших инструментов.



Суть ЯМБ, как я подробно объясняю в Главе 7, заключается в том, что вам нужно сделать сознательный выбор: поощрять его или предотвращать; если вы простопустите это на самотёк, отряд микробов вполне может испортить ваш день.

Окисление как цель

Современное виноделие по-белому требует любой ценой исключить попадание кислорода в вино — иногда его называют редуктивным виноделием. В большинстве случаев предотвращение доступа кислорода должно занимать первое место в контрольном списке правил вашей домашней винодельни. Но, как и в случае с любым другим правилом виноделия, их нарушение может привести к созданию интересных вин; в данном случае речь о намеренном контакте вина с небольшим количеством воздуха.

До и во время брожения белый сок нуждается в кислороде, как и дрожжи, которые выполняют работу по брожению. Однако после того как вино сбродило, кислород

может сгладить вкус и способствовать появлению нежелательных микробов, поэтому доступ к кислороду обычно перекрывается. Но окисление может дать белым столовым винам то же, что и хересу - добавить сложный ореховый вкус. Намеренное окисление сброженного вина — это эксперимент, который вы можете когда-нибудь попробовать на небольшой партии вина или на небольшой части большой партии.

Медленное, намеренное окисление является частью старомодного винного стиля под названием рансио, который до сих пор практикуется в некоторых частях Испании и Франции. Основной прием — безнадзорность: вы выдерживаете вино в бочках, но не доливая их и не используя диоксид серы для защиты от окисления. Получающиеся вина являются очаровательными, хотя и не совсем мейнстримными.



Плановое окисление — это не способ приготовить первое домашнее белое вино, но вы можете запомнить его для экспериментирования в будущем. Если вы не хотите рисковать целой бочкой — а я не хочу — просто выдержите немного вина в небольшой бутылке и оставьте свободное пространство, заполненное воздухом.

Последние штрихи

Вы можете приготовить вкусное белое вино, позволив гравитации выполнить работу по осветлению. После того, как вино станет чистым и прозрачным, вы делаете переливку и разливаете вино по бутылкам. Все последние штрихи по холодной стабилизации, оклейке и фильтрации не являются обязательными. Они требуют много дополнительной работы и оборудования, но эти дополнительные шаги дадут вам блестящее прозрачное вино, которое останется таким в течение долгого времени и при любой температуре. Чем дольше вы делаете вино, тем более важными для вас могут стать эти маленькие штрихи. Некоторые последние штрихи, которые вы можете попробовать, включают:

✓ **Холодная стабилизация:** этот процесс предотвращает образование кристаллов тартрата в охлажденном вине, позволяя избавиться от них перед розливом вина в бутылки. Холодная стабилизация работает лучше всего, когда вино можно хранить при температуре, близкой к нулю, в течение нескольких недель, чего трудно добиться в домашних условиях. Тем не менее, помещение бутылей в холодильник с температурой 40°F (4°C) на две-три недели делает значительную часть работы. Подробнее об этом в Главе 9.

✓ **Фильтрация.** Фильтрация вина удаляет твердые частицы, все еще взвешенные в вине после того, как большая часть дрожжей и других включений осядет. Она создает вино с великолепной прозрачностью и ярким цветом — вино, которое кажется танцующим в бокале. Пластины для домашних фильтров различаются по размеру частиц, которые они улавливают, что позволяет вам выбирать между вином

прозрачным и хрустально прозрачным. Бóльшая часть коммерческого белого вина проходит стерильную фильтрацию, удаляющую все мыслимые микробы. Настоящая стерильная фильтрация в домашних условиях трудновыполнима, но профильтровав вино, вы можете сделать его намного красивее.

✓ **Оклейка:** Оклейка белых вин бентонитом стабилизирует в дальнейшем реакцию вина на изменения температуры. Оклейка путём добавления в вино оклеивающего агента удаляет из вина определенные соединения. В этом случае бентонит выводит из раствора белки, которые впоследствии могли бы выпасть в осадок и создать помутнение в ответ как на высокие, так и на низкие температуры. Подробнее об этом читайте в Главе 9.



Все эти методы очистки полезны, но необязательны и применимы к любому сорту винограда. Что касается потрясающей эффектности вина в бокале, я бы поставил на первое место фильтрацию, на второе — обработку бентонитом, а на третье — холодную стабилизацию; с точки зрения сложности выполнения их дома, порядок, вероятно, обратный.

Формируем баланс в белом вине

Помимо конкретных методов, применяемых при изготовлении белых вин, ключевым элементом, которого следует придерживаться, является баланс. Баланс — это гармоничное сочетание элементов, составляющих вкус вина: фруктовости, кислотности, алкоголя, танинов, дуба и так далее. Но баланс в конечном итоге субъективен и определяется вкусовыми рецепторами, предпочтениями и опытом употребления вина каждым его любителем. Ваши вина должны отражать ваше представление о балансе.

Красные вина с их насыщенным вкусом прощают небольшие нарушения баланса; белые вина подчеркивают их. Наиболее распространенные дисбалансы в белом вине, домашнем или коммерческом, возникают из-за слишком малого количества кислоты и слишком большого количества дуба.

Поддерживаем кислотность

Белым винам необходима хорошая кислотность, чтобы раскрыть весь спектр вкусов, быть освежающими и служить контрастом к еде. Вялые белые вина без остроты скучны. Яркая кислотность также снижает pH, помогая стабильности вина.

Кислотность измеряется как числами, так и вкусом. Титруемая кислотность (ТК) белых вин обычно должна находиться в диапазоне от 6 до 8 граммов на литр, и, как правило, чуть выше для не-сухих и сладких десертных вин. Проверьте кислотность при получении винограда или сока, еще раз после брожения и еще раз перед

розливом в бутылки и при необходимости отрегулируйте её (подробности в Главе 5).

По мере того, как проявляется характер зреющего вина, дегустация кислотности имеет решающее значение для окончательного его вкуса; проведение дегустационных испытаний с эталонными образцами может быть поучительным. Белый виноград и вина из более теплых мест обычно требуют добавления винной кислоты. И наоборот, виноград, выращиваемый в прохладном климате, обычно имеет лучшую и более высокую кислотность, и виноделам иногда приходится снижать уровень кислотности, используя бикарбонат калия (о чем я рассказываю в Главе 7).



Кислотность — это один из параметров вина, при регулировании которого я советую: «Не стесняйтесь!».

Помягче с дубом

Некоторые белые вина хорошо сочетаются со вкусом дуба, но, честно говоря, не многие. Дубом можно переборщить, испортив деликатес, превратив вино в жидкую древесину. Дубовые вкусы также противоречат еде, которую вы хотели бы сочетать с белым вином.

Полная обработка в дубе — ферментация в бочках, выдержка в небольших дубовых бочках — это стиль, который хорошо подходит для Шардоне, но он не очень хорош для более ароматных белых вин (в Главе 18 я расскажу вам подробнее об ароматических составляющих белого вина). Во многом это связано с тем, что фруктовый вкус Шардоне не столь ярок. И аромат дуба может уничтожить или приглушить нежный и соблазнительный характер ароматных белых вин. Вот почему использование дуба в ароматических белых винах находится где-то между редким и отсутствующим явлением. Хотя между ними есть где-то место для разумного оттенка дуба, который придаст вашему вину некоторую сложность.



То, как вы обращаетесь с дубом, во многом зависит от ваших собственных винодельческих предпочтений. Чтобы исследовать сочетаемость дуба с белым вином на собственной винодельне, я бы посоветовал начать без дуба, затем внести небольшую партию дубовых кубиков, а через некоторое время её изъять.

Подвергаем выдержке белые вина

В наши дни большинство белых вин пьют сразу после розлива в бутылки, пока они имеют свежий фруктовый вкус. Однако многие белые вина могут продолжать развиваться в бутылке в течение нескольких лет, и со временем они раскрывают

себя больше. На самом деле многие утверждают, что лучшие белые вина, как и лучшие немецкие рислинги, могут превзойти по выдержке лучшие красные вина.

Чтобы сделать успешную выдержку белого вина более вероятной, ваша работа как винодела состоит из трех частей:

- ✓ Добейтесь хорошего извлечения ароматов во время ферментации благодаря высококачественному винограду, выбору штамма дрожжей и контролю температуры.
- ✓ Поддерживайте низкий уровень pH и относительно высокую кислотность.
- ✓ Убедитесь, что вино стабильно — защищено от микробов — посредством аккуратного применения диоксида серы и чистых методов розлива.

Вот и всё — тем более что вы бы делали всё это в любом случае. Отложите в сторону несколько бутылок всего, что вы делаете, белого, красного или любого другого вина, и пробуйте их с течением времени. Вы узнаете больше о том, как созревает вино, и, возможно, преподнесете себе несколько приятных сюрпризов.

Постоянное принятие решений

Следующие две главы посвящены конкретным сортам белого винограда — всем основным и некоторым менее знакомым, но интересным — и предлагают способы сочетания и смешивания методов из этой главы для получения различных стилей вина.

Я разделяю мир белого винограда — немного произвольно — на сорта фруктовые и/или травянистые, а также сорта, которые в основном известны своим цветочным ароматом. Все сорта винограда дают плоды; все сорта винограда по своему ароматны. Но поскольку доминирующие стили виноделия, как правило, различаются, то и мы разделим их рассмотрение на Главу 17 (фруктовые/травянистые) и Главу 18 (ароматные).

На рис. 16-1 показаны этапы производства белого вина — обязательные, такие как прессование, и необязательные, такие как купажирование — в виде дерева решений, обозначающего все варианты, которые вы можете сделать (или не сделать) на этом пути. В следующих главах мы обсудим, подходят или не подходят эти варианты, а также предложим подходящие штаммы дрожжей.

ДЕРЕВО РЕШЕНИЙ В ВИНОДЕЛИИ ПО-БЕЛОМУ

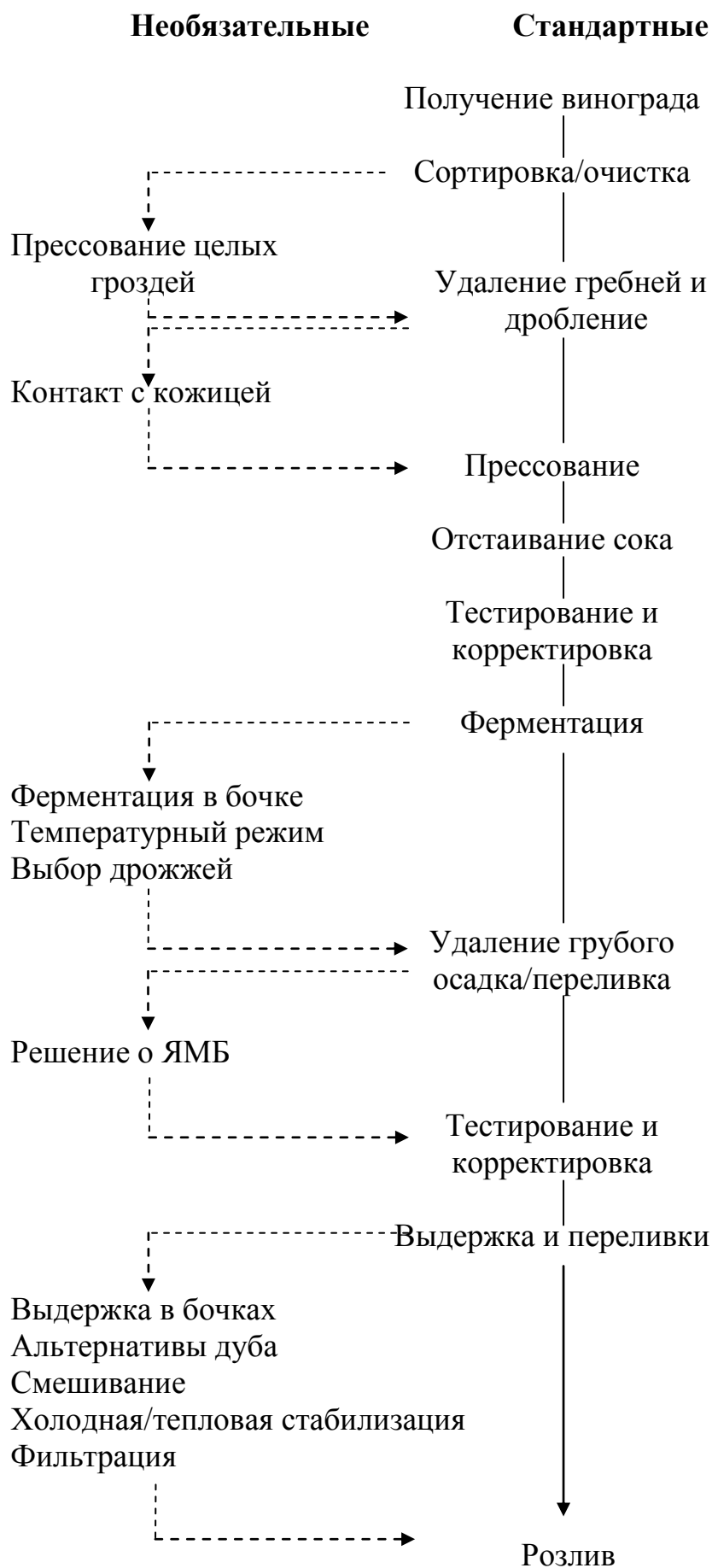


Рисунок 16-1:

Основные этапы и возможные варианты изготовления белого вина

Глава 17

Фруктовые и травянистые белые вина

.....

В этой главе

- ▶ Приготовление Шардоне, стиль за стилем
 - ▶ Наслаждаемся Совиньон Блан, с травянистым привкусом и без него
 - ▶ Путешествуем по огромному миру белой виниферы
 - ▶ Гармоничное сочетание с белыми гибридами
-

Весь белый виноград — и вообще, весь винный виноград — фруктовый, и многие из них имеют что-то травянистое в аромате и вкусе. Из этой общей категории исключаются определенные сорта винограда — те, которые в основном известны своими цветочными ароматическими качествами (информацию о них я даю вам в Главе 18).

Среди всей фруктово-травяной вселенной есть две доминирующие позиции: Шардоне и Совиньон Блан. Этим двум основным сортам уделено много внимания на этих страницах, но кроме них существует длинный список других белых сортов, которые определенно стоит попробовать.

Шардоне: риски популярности

Шардоне — самое популярное белое вино на планете и доминирующее белое вино в Северной Америке по всем параметрам — засеянные акры, собранные тонны, произведенные ящики, потребленные вагоны. Массовая популярность, как всегда — это обоюдоострый нож: виноград должен обладать какими-то привлекательными качествами, чтобы привлечь столько народа, однако такой объем производства и потребления гарантирует, что на рынке будет присутствовать много вина сомнительного качества.

Проверяем его изменчивые характеристики

Шардоне достаточно хорошо растет в широком диапазоне климатических зон и дает приятное, питкое вино на всех континентах. Тем не менее, по-настоящему великолепное, самобытное Шардоне, предоставленное само себе, производится лишь в очень немногих местах. Как такое может быть?



Ответ заключается в том, что присущий Шардоне ароматический и вкусовой профиль довольно нейтральный и общий. Всегда присутствует

невыраженная фруктовость, чаще всего намеки на яблоко или зеленое яблоко, но зачастую не более того. В то же время Шардоне обычно получается более плотным, чем многие белые вина, с сочетанием текстурных соединений и, конечно, если речь о более теплом климате, со сравнительно высоким содержанием алкоголя. Больше тела делает его плотнее, но не обязательно интереснее. Я не говорю, что Шардоне неприятно; но по сравнению с Мускатом с его опьяняющими цветочными ароматами или Совиньон Блан с его напористой травянистостью Шардоне совершенно кротко.

Отсутствие острых сенсорных ответвлений у Шардоне, конечно, является основной причиной его популярности; невозможно устоять перед аналогией со светлым пивом. Более того, чистый холст Шардоне почти требует художественного винодельческого мастерства — хитростей и техник виноделия, позволяющих превратить этот скромный виноград во что-то более яркое.

Возьмем, к примеру, выбор дрожжей. Большая часть элитного Шардоне получается в результате спонтанной ферментации на диких дрожжах, поскольку виноделы надеются, что менее одомашненные штаммы дрожжей добавят немного сложности. Выбирая коммерческие дрожжи, виноделы часто отдают предпочтение экзотическим, так называемым ароматическим штаммам, которые подчеркивают такие вещи, как ароматы и вкусы тропических фруктов, которые обычно не проявляются в самом винограде.



Чаще, чем любое другое белое вино, коммерческое Шардоне регулярно проходит яблочно-молочную ферментацию, усиливающую текстуру и формирующую маслянистые вкусы.

А ведь ещё есть дуб. Шардоне возглавляет список белых вин, ферментированных в бочках, приобретая тело, текстуру и — в новом дубе — первый шаг к дубовым ароматам и вкусам. Выдержка в бочках является обычным явлением, опять же, часто с большой долей нового дуба; при выдержке в контейнерах — использование дубовых чипсов. Основным фактором подъема Шардоне на вершину Калифорнии стало широкое использование нового дуба, который придал вину его фирменный аромат: не что-то из фруктового царства, а ваниль и карамель. Вот этот дуб — а иногда и щепотка остаточного сахара — это то, что сделало Шардоне вездесущим и породило реакцию ABC — Anything But Chardonnay (всё что угодно, только не Шардоне — прим. перев.). Мало какой виноград может похвастаться протестным движением против себя самого.

Если вы никогда его не пробовали, то окажется, что простое Шардоне, сделанное хоть в стекле, хоть в нержавеющей стали, без дуба или малолактики — замечательный освежающий напиток для взрослых. Ни один из распространенных дополнительных методов обработки этого вина не является злом по своей сути; ничто не является предательством «настоящего» Шардоне; все эти способы внесли свой вклад в создание потрясающих вариантов этого вина. Но также легко увидеть,

как винодельческие манипуляции могут перетяжелить скромный виноград и почему Шардоне известно в коммерческой индустрии как виноград для виноделов.

Подбираем технологию, соответствующую винограду

Задача с Шардоне состоит в том, чтобы выбрать одну из доступных технологий виноделия в зависимости от имеющегося у вас конкретного винограда. Передача ответственности винограду — хорошая практика для любого сорта, но Шардоне является особенно хорошим примером. Некоторым сортам винограда противопоказана ферментация в бочках, некоторым — нет. Некоторые сорта получают пользу от яблочно-молочной ферментации, а некоторые выходят лучше без неё.

Единственный способ узнать наверняка, на что способны плоды конкретного виноградника, — это взять немного винограда, сделать предположение, применить некоторые знания виноделия и попробовать, что получится. Коммерческие виноделы каждый год проводят дополнительные испытания, чтобы оценить различные подходы, и со временем стили виноделия меняются. В этом духе некоторые виноделы Шардоне отказались от дуба и даже щеголяют бутылками с вином, которое не выдерживалось в дубе и не проходило ЯМБ.



Климат, нагрузка на урожай и химический состав винограда дают важные подсказки о том, какой метод виноделия можно применить к конкретной партии винограда Шардоне. Шардоне получается наиболее насыщенным в регионах с более прохладным климатом — ярким примером является Бургундия. Но то же влияние проявляется в Шардоне из Новой Зеландии, Фингер-Лейкс в штате Нью-Йорк, винодельческих регионах Британской Колумбии и Онтарио в Канаде, а также на верхнем Среднем Западе Соединенных Штатов.

Более насыщенные фрукты могут предоставить больше возможностей проявить искусство виноделия. В теплом климате обычно получается виноград с разбавленным вкусом и низким содержанием кислоты, что делает его лучшим кандидатом для простого брожения и повседневного питья.

Как и любой другой виноград, Шардоне дает наилучшие результаты, когда нагрузка урожаем ограничена меньшим объемом винограда, который может созреть на лозах. Чем прохладнее климат, тем меньше должна быть нагрузка на урожай для полного созревания; некоторые места — например, большая часть немецких областей, где растёт Рислинг — слишком холодны для этого предпочитающего прохладный климат винограда (зато выгодно в Шампани, где Шардоне, идущее на игристое вино не должен быть очень спелым). В более теплых местах возможен больший урожай; но когда лозы находятся в более тёплом климате, включая большую часть Австралии и Калифорнии, уровень сахара резко возрастает, а уровень кислоты резко снижается, задолго до полного проявления вкуса. Высокоурожайное Шардоне

может быть вполне пригодным для питья — и в вашем местном винном магазине прямо сейчас оно занимает одну или две полки — но вряд ли оно вам запомнится.

Последним показателем того, что можно сделать с вашим Шардоне, является химический состав урожая, основные цифры, с которыми поступает ваш виноград или сок. Шардоне из прохладных мест, с нормировавшимся урожаем и высокой насыщенностью вкуса часто показывает не более 23° Брикс, общую кислотность 7 или 8 граммов на литр и пониженный pH примерно с 3,2 до 3,3. Десятки тысяч акров калифорнийского Шардоне имеют сахаристость около 26° Брикс, 5 граммов кислоты и pH около 3,6 — хорошие цифры, но обычно ассоциирующиеся с Большими Красными винами.

Общеконтинентальное Шардоне



Хотя Шардоне, которое доминировало на рынке и в журналах в 1990-е годы, было родом из Калифорнии, великолепное Шардоне вырастает в самых разных местах, в том числе не очень подходящих, и вино из него изготавливают во всех мыслимых стилях.

В долине Оканаган в Британской Колумбии Ян и Мэтт Мавети на винограднике Blue Mountain делают Шардоне, как говорит Ян, «не совсем в стиле Нового Света», собирая виноград при сахаристости около 22 Брикс и концентрируясь на кислотности, а не на сахаре. Одна половина вина ферментируется в бочках возрастом от одного до четырех лет, другая половина ферментируется в резервуарах; небольшая часть вина в бочках проходит малолактику, а все вино в бочках остается на осадке до момента купажирования в апреле.

На другой стороне континента, на Лонг-Айленде, штат Нью-Йорк, винодел-консультант Mascari Vineyard Хельмут Гангл говорит, что винодельням следует смешивать

несколько клонов Шардоне, чтобы избежать «монотонного» виноделия. Макари использует различные методы виноградарства и осуществляет выборочный сбор винограда в разное время, чтобы объединить четыре стиля Шардоне: свежий и фруктовый, стандартный, насыщенный и липко-сладкий — вот уж действительно, универсальный винодельческий подход к вину.

Спенсер Стегенга с виноградников Bowers Harbour, расположенных посередине материка, недалеко от Траверс-Сити, штат Мичиган, очень любит снег, который выпадает зимой, потому что он защищает виноградные лозы от гибели. Климат способствует тому, что в винограде содержится много яблочной кислоты, но общая кислотность достаточна, чтобы пройти через ЯМБ, а также взять всё полезное от французского дуба. Его правило в отношении дрожжей: «Никаких дополнительных ароматов».

Более сбалансированные вина с сильным характером Шардоне, как правило, лучше получаются из урожая с первым перечнем параметров. Виноград со вторым химическим профилем будет с трудом впитывать дубовые ароматы, не будет иметь

достаточной кислотности, необходимой для проведения ЯМБ, и будет тяготеть к дряблости. По иронии судьбы, именно такие параметры наблюдаются не только у дешевого винограда Шардоне, продаваемого на массовом рынке, но и у винограда, из которого затем делают слишком дорогие, напыщенные и прошедшие множество технологических операций Шардоне. Неудивительно, что на них повсюду "отпечатки пальцев" виноделия.

В следующих двух разделах описываются полярно противоположные подходы к приготовлению Шардоне: один постный и свежий, другой насыщенный и густой. Оба называют искусственными (по-французски «ложными»), потому что ваш виноград не из Франции. Технология «искусственного Шабли» является самой безопасной, поскольку в ней основное внимание уделяется фруктам, а все остальные оттенки минимизируются. Качественного «искусственного Монраше» с одной бочкой в гараже добиться труднее, но можно сделать хотя бы более мощное вино. Даже при минимальных возможностях выбора винодельческих техник я призываю вас экспериментировать. Пробуйте использовать несколько штаммов дрожжей, сбрасывайте вино в бутылках с добавлением дубовых чипсов и узнавайте, какие инструменты лучше подходят для вашего винограда.

Движемся в направлении «искусственного Шабли»

Регион Шабли в Бургундии имеет международную репутацию благодаря ярким, хрустящим, освежающим и полезным для еды винам — все они изготовлены из Шардоне и большинство из них имеют ценники, которые обычные люди могут себе позволить. Популярность этих вин в Европе и Северной Америке объясняет, почему винодельческая промышленность Соединенных Штатов на протяжении десятилетий называла почти все белое «Шабли», независимо от сорта винограда или виноделия.



Ниже приводится обзор технологии по изготовлению Шардоне в стиле Шабли от начала до конца:

✓ **Тщательно сортируем виноград.** Переберите его (если вы начинаете с винограда, а не с сока), удалите все ягоды с ожогами, подпорченные насекомыми, заизюмленные или заплесневелые, а также листья и другой мусор. После того, как вы передробите виноград, ещё раз перед прессованием тщательно удалите все листья и остатки гребней. Этот стиль не терпит посторонних привкусов.

✓ **Быстро прессуем.** Идеальным является прессование целых гроздей. Следующее по важности — свести к минимуму время, в течение которого измельченный виноград впитывает нежелательные соединения из кожуры; прессуйте быстро.

✓ **Обращаем пристальное внимание на химический состав винограда.** Если виноград имеет чрезмерно высокий уровень pH и/или низкую кислотность, немедленно устраните дисбаланс, добавив винную кислоту до уровня примерно 7

граммов на литр; если необходимо добавить много кислоты, возможно, рациональнее будет использовать более мягкую смесь винной кислоты с небольшим количеством яблочной и лимонной, которая позже будет менее заметна.

✓ **Принимаем упреждающие защитные меры.** Получив сок, добавьте в него 25–50 частей на миллион (ppm) диоксида серы, чтобы уничтожить вредные микроорганизмы, и 75 частей на миллион лизоцима, чтобы расширить запретительную полосу для малолактических бактерий.

✓ **Отстаиваем сок.** Оставьте сок отстояться на 24–36 часов, сохраняя его как можно более прохладным — по крайней мере, не выше 60°F (16°C) — и без доступа кислорода. Покройте сок углекислым газом, если таковой имеется.

✓ **Разливаем по ферментерам.** Бутыли прямо созданы для приготовления шабли; оставьте несколько дюймов свободного пространства в каждом для пены, поднимающейся при брожении.

✓ **Используем фруктовые дрожжи.** В Таблице 17-2 представлено несколько вариантов; выбирайте штамм, который переносит прохладные температуры, сбрасывает насухо, производит при брожении очень мало сероводорода и является ароматически нейтральным — извлекает фрукты, но не оставляет своего собственного отпечатка на ароматике.

✓ **Ферментируем в прохладе.** Поддерживайте температуру ферментации ниже 60°F (16°C), чтобы сохранить скромные ароматические вещества Шардоне и замедлить скорость ферментации, чтобы она завершилась в течение двух-трех недель. Если для этого надо поставить бутылки в кадки со льдом или выставить на улицу, на холодный ночной воздух, пусть будет так.

✓ **Проверяем на сухость.** Когда мертвые дрожжи и другие неприятные вещества начнут оседать на дно ферментера, убедитесь, что вино выбродило насухо. Начните измерения с ареометра, но продублируйте их с помощью таблеток Clinitest. Причина, по которой нужно сделать это как можно скорее, — необходимость быстрого перехода к следующему этапу.

✓ **Предотвращаем яблочно-молочное брожение.** Получите точные показания pH сброженного вина и внесите соответствующую добавку диоксида серы (SO₂), чтобы предотвратить яблочно-молочную ферментацию. В качестве страховки добавление 250 частей на миллион лизоцима помогает победить бактерии.

✓ **Аккуратно переливаем вино для обеспечения прозрачности.** Как только вино в значительной степени осветлится, перелейте его с осадка в чистый контейнер, используя углекислый газ (CO₂) для уменьшения поглощения вином кислорода во время переливки. Заполните новый контейнер, минимизировав свободное

пространство, а для предотвращения попадания кислорода закройте контейнер гидрозатвором, наполненным водой.

✓ **Добиваемся быстрого осветления.** Поскольку искусственное Шабли — вино с довольно коротким сроком хранения, его необходимо ещё как минимум дважды перелить, спустя несколько недель, пока вино не станет достаточно прозрачным. Попутно продегустируйте вино, чтобы убедиться, что с ним всё в порядке.

✓ **Удаляем белки оклейкой.** Обработайте вино бентонитом, чтобы удалить белок и свести к минимуму риск белкового помутнения.

✓ **Проводим холодную стабилизацию.** Если у вас есть доступ к холодильнику, а контейнеры достаточно маленькие, чтобы в нём поместиться, дайте вину постоять пару недель при температуре 40°F (4°C) или ниже, чтобы избавиться от кристаллов тартрата (прозрачных, зернистых кусочков винной кислоты); таким образом, при последующем охлаждении бутылки в вине не останется этих хрустящих частичек.

✓ **Фильтруем.** После того, как вино было достаточно выдержано и стало совершенно прозрачным, включая удаление остатков бентонита и стабилизацию холодом, профильтруйте его для окончательной очистки. Даже после лёгкой фильтрации вино в бокале будет смотреться намного лучше. Тем более, что при таком графике у вас может не хватить времени, чтобы гравитация выполнила всю работу по осветлению вина.

✓ **Бутилируем.** Добавьте последнюю дозу SO₂ в размере 25 частей на миллион непосредственно перед розливом в бутылки, и с соблюдением санитарных норм к апрелю разлейте по бутылкам вино из винограда, собранного в сентябре.

По этой технологии из 5 галлонов (19 литров) сока или около 100 фунтов (45 килограммов) винограда, с помощью одной бутылки, гидрозатвора, трубки для переливки, пакета дрожжей и пары препаратов менее чем за шесть месяцев вы сможете получить два ящика отличного вина.

Можете попробовать следующие дополнительные варианты для изготовления искусственного Шабли:

✓ Для придания сложности используйте несколько ферментеров с несколькими штаммами дрожжей.

✓ В один или несколько небольших ферментеров во время ферментации добавьте 4 унции (115 граммов) обжаренных или необжаренных дубовых кубиков, чтобы придать вину дополнительный вкус.

✓ Рассмотрите возможность небольшого купажирования, добавив чуточку чего-нибудь с более сильными ароматами — Муската, Вионье, Совиньон Блан — если ваши тесты на купажирование покажут, что эта добавка улучшает вино.

Калифорнийские леса



Я никогда не забуду случая, когда калифорнийский винный писатель - ветеран Боб Томпсон, сделав первый в жизни глоток уважаемого вина Sonoma Шардоне по цене 75 долларов за бутылку, немного помедлив, сказал: «Это вино является преступлением против окружающей среды из-за всех тех деревьев, которые были вырублены». Дуб и его обилие превратили Калифорнийское Шардоне в мощную силу, а затем в боксерскую грушу для многих винных писателей и критиков. Среди всех этих критиков, к числу которых отношусь и я, есть единодушное мнение, что за последние несколько лет многие винодельческие компании сбавили обороты и сменили акцент вкуса Шардоне от дубового на хрустящие фрукты (причём в то же время Шардоне вообще без выдержки в дубе стало самостоятельным мини-трендом).

Однако, общаясь с виноделами и поставщиками бочек, я обнаружил, что древесины используется ничуть не меньше; просто винодельни стали лучше сочетать фрукты и дуб. Постепенные изменения включают в себя изменение методов выращивания винограда, позволяющие производить более качественные плоды; прессование целых гроздей; технологические приёмы, дающие более чёткую кислотность при контролируемом pH; бесконечные тесты на дуб; использование штаммов малолактических бактерий, дающих менее явную маслянистость.

«Мы стали тоньше понимать, как пользоваться бочками», — говорит винодел из Buena Vista Джефф Стюарт, говоря об элитной отрасли в целом, — «и мы работаем с виноградом, который может выдерживать ферментацию в бочках. Хотя сами режимы ферментации не так уж и изменились».

Осваиваем «искусственное Монраше», или делаем Большое Шардоне

Величайшие из белых бургундских вин, в названии которых часто присутствует слово Монраше, производятся из того же скромного винограда, что и Шардоне из Шабли, но демонстрируют удивительную сложность и почти такую же долговечность, как великие Рислинги. Вина в стиле Монраше изготавливаются по технологии «Большое Шардоне» — которая действительно изобретена во Франции, а не в Калифорнии — и имеет достаточное наполнение, чтобы до сих пор противостоять винодельческим новшествам. Если вы уверены в своём винограде и

любите его стиль, дерзайте (ваша бутылка, может, и не будет стоить 400 долларов, ну и что из того?)

Многие этапы технологии «Большое Шардоне» идентичны методу «искусственного Шабли» (см. предыдущий раздел), но имеют некоторые важные отличия:

✓ **Предварительная ферментация:** переберите фрукты, быстро отожмите сок и оставьте на ночь.

Обязательно откорректируйте химический состав вина по мере необходимости, особенно если у вас фрукты с низкой кислотностью. Поскольку вы запустите у этого вина ЯМБ, что снизит кислотность, на старте ему потребуется достаточная начальная кислотность. Умеренная первая доза SO₂ и немного лизоцима вполне подойдут; однако некоторые виноделы предпочитают воздерживаться от добавления SO₂ до завершения ферментации. Если вы проводите ферментацию на диких дрожжах, не вводите эти добавки.

✓ **Ферментация в бочках:** новый дуб придает больше вкуса и танинов во время ферментации, старый дуб — в данном случае дуб, ранее использовавшийся только для белых вин — всё ещё способен придавать округлость. В любом случае убедитесь, что бочки чистые. Теоретически, для брожения можно использовать очень маленькие бочки — до 5 галлонов (19 литров), но на практике предпочтительнее полноразмерные бочки емкостью 60 галлонов (около 225 литров) и половинные бочки, поскольку в них меньше соотношение поверхности древесины к объёму вина. Наполните бочку(и) отстоявшимся соком, оставив четыре или пять дюймов (от 10 до 13 сантиметров) свободного пространства под отверстием в бочке. Заполните это пространство углекислым газом для защиты вина до тех пор, пока не начнется брожение и не образуется собственный слой CO₂. Закройте бочку пробкой с гидрозатвором, чтобы пары брожения могли выйти наружу.

✓ **Выбор дрожжей:** спросите десять виноделов о дрожжах, и вы получите двадцать ответов. При изготовлении вина в стиле искусственного Монраше спонтанное брожение встречается часто, но оно не рекомендуется для вашего гаража. Используйте штамм дрожжей, который может полностью сбродить сахар по вашему уровню Брикс/потенциальному алкоголю, без особого риска застревания брожения и образования сероводорода. По иронии судьбы, широко доступный штамм Montrachet, выделенный именно в этом месте, печально известен производством сероводорода с его запахом тухлых яиц – вот и угадай здесь.

✓ **Более высокая температура:** ферментация в бочках протекает при более высоких температурах, чем ферментация в резервуарах или бутылках. Единственный способ охладить бочку — это охладить помещение, где она стоит. Если Шардоне в нержавеющей стали ферментируется при температуре ниже 60°F (16°C), то брожение в бочках обычно происходит при температуре где-то между 65°F (18°C) и

70°F (21°C). Этой разницы температур достаточно, чтобы повлиять на то, какие виды летучих ароматических веществ, в соответствии с вашими предпочтениями, будут производиться и сохраняться. Но есть предел: ферментация белого вина в бочках в гараже при температуре 85°F (30°C) — не лучшая идея.

✓ **Стимулирование ЯМБ:** как только вино выбродит насухо, инокулируйте закваску малолактических бактерий и небольшую дозу малолактических питательных веществ. Здесь хорошо бы слегка повысить температуру бочкового брожения, благодаря чему яблочно-молочное брожение завершится быстрее. Во время ЯМБ продолжает выделяться некоторое количество CO₂, но в гораздо меньшем количестве, чем при алкогольном брожении, поэтому наполнив бочку, оставьте дюйм (3 сантиметра) свободного пространства.

✓ **Тестирование на окончание ЯМБ:** в неотапливаемых винных погребах в холодных регионах Франции яблочно-молочное брожение может закончиться только весной. В теплом климате и в изолированных помещениях малолактика проходит за две или три недели. Протестируйте вино на завершение как алкогольного, так и яблочно-молочного брожения, и когда вино фактически станет вином, добавьте в него SO₂ в соответствии с pH вина.

✓ **Выдержка в бочках.** Вина типа «Большое Шардоне» можно подвергать выдержке разными способами. Некоторые виноделы просто оставляют вино с отмирающими дрожжами и всеми остальными делами в бочке, доливая её доверху и оставляя на несколько месяцев до момента переливки. Другие переливают перебродившее вино, избавляясь от осадка и снова заливают вино в бочку. В процессе выдержки некоторые виноделы рекомендуют часто перемешивать вино, взмучивая осадок, тем самым улучшая вкусовые ощущения, а некоторые этого не любят, чтобы не переусердствовать. Сроки между переливками длиннее, чем у искусственного Шабли, и делаются раз в три или четыре месяца.



В случае изготовления в стиле искусственного Монраше вино выдерживается в бочках дольше, чем в стекле или нержавеющей ёмкостях; несколько месяцев медленного, постоянного воздействия бочек на вино могут придать ему невероятное богатство. Но будьте осторожны с неприятными запахами: если у вашего Шардоне в бочке появляется посторонний запах или оно начинает пахнуть тухлыми яйцами, как можно скорее снимите его с осадка и дайте вину немного чистого воздуха. Обязательно контролируйте и регулируйте уровень свободного SO₂, чтобы предотвратить окисление и образование затхлых или неприятных запахов альдегидов.

✓ **Отделка:** когда приближается время розлива по бутылкам, проведите оклейку вина в бочке бентонитом для белковой стабилизации, а затем уже разливайте по бутылкам. Длительная выдержка в бочках творит чудеса с прозрачностью вина,

поэтому решайте сами, нужно ли вам усиливать яркость вина за счет фильтрации. Бутилируйте с последней дозой диоксида серы 25 ppm.

Вы можете попробовать следующие дополнительные варианты искусственного Монраше:

✓ Сделайте половину Шардоне в бочке, половину в бутылках с разными штаммами дрожжей, а затем смешайте их вместе, чтобы повысить сложность вина.

✓ Попробуйте не проводить при брожении в бутылки яблочно-молочную ферментацию, чтобы подчеркнуть свежий и фруктовый вкус смеси; но будьте готовы в этом случае, объединяя две партии вина, что ЯМБ пройдет во всём объёме объединённого вина.

Совиньон Блан — дерзкий и не очень

Совиньон Блан — извечный белый винный сорт номер два — безусловно вторая скрипка после Шардоне, — но его до сих пор широко выращивают и охотно потребляют от Франции до Новой Зеландии, от Австрии до Калифорнии. В каких бы климатических условиях и каких бы стилей эти вина ни производили, все они одинаково освежающие и всегда узнаваемые. В отличие от Шардоне, которое часто словно умоляет винодела придать ему форму и содержание, Совиньон Блан имеет тенденцию заявлять о своих намерениях, которые остаётся либо принять, либо отставить.

Совиньон Блан демонстрирует такую же интенсивность аромата, как и когорта Мускат-Рислинг-Гевюрцтраминер, но это другие ароматы: травы, а не цветы; травянистость, а не парфюмерность. Эта травянистость, основанная на соединениях под названием пиразины — центральная винодельческая проблема для этого сорта: подчёркивать её, разбавлять или пытаться скрыть.

Стили, диктуемые климатом



Как правило, чем прохладнее климат, в котором растёт Совиньон Блан, тем выше концентрация пиразинов — ароматов травы, болгарского перца — и тем больше образуется летучих соединений, называемых тиолами — химических веществ, формирующих ароматы грейпфрута, крыжовника, кошачьей мочи (честно, не вру!), а во время брожения — ароматы маракуйи. Так же их повышенный уровень можно создать в более теплом климате с помощью неумелых методов выращивания виноградников, когда блокируется солнечный свет и кусты дают много тени. Правильно выращенный Совиньон Блан в более теплом климате также может обладать этими ароматическими характеристиками, но они постепенно уступают место более традиционным ароматам дыни и груши.

Вина из новозеландского региона Мальборо являются образцом для эталонного Совиньон Блан, безошибочно узнаваемого среди других регионов выращивания. Воспользовавшись очень прохладным климатом и результатами исследований штаммов дрожжей, дружелюбных к тиолам, новозеландские производители решили всё это продемонстрировать как есть — и увидели резкий рост продаж на экспортном рынке.

Двумя или тремя десятилетиями ранее виноделы и потребители в Калифорнии считали, что травянистости как свойства сорта не существует — что это якобы травянисто-перцовый вкус винограда, который просто ещё не созрел. Приверженцы этой идеи начали превращать Совиньон Блан в Новое Шардоне, выращивая его в более теплых местах, пропуская через малолактику и обогащая дубом. Некоторые из получившихся вин были довольно вкусными, но как-то не похожими на Совиньон Блан.

На другом краю света, на прохладной стороне, в Южной Африке, Совиньон Блан обгоняет Шенен Блан в качестве доминирующего белого вина, хорошая динамика Совиньон Блан и в австрийском регионе Штирия, определенно перспективном на международном уровне. В более теплом регионе Франции Бордо специализируется на Совиньон Блан, обычно выдержанном в бочках и часто смешанном с Семильоном. Это вино является неотъемлемой частью долины Луары, его стиль обычно находится посередине между стилями Новой Зеландии и Бордо.



По результатам этого обзора вы можете сделать очень многое, чтобы вкус винограда был таким, будто он выращен где-то в другом месте, а не там, где он был выращен на самом деле. Сделать Совиньон в новозеландском стиле из калифорнийского винограда — задача более чем сложная, хотя виноделы могут подтолкнуть ситуацию в этом направлении. Даже когда новозеландцы пропускают свои вина через малолактику и выдерживают в бочках, они все равно каким-то образом получаются по вкусу новозеландскими. Потому что всё дело в винограде. Имейте это в виду при его покупке.

Чувствительность Совиньона



Ветеран калифорнийского виноделия Джон Бюхсенштейн сделал много вин из большого количества сортов винограда из разных частей штата по разным ценам. Его последним проектом — теперь, увы, ставшим жертвой Великой рецессии — стала Республика Совиньон, производящая Совиньон Блан, и только Совиньон Блан, из лучших регионов выращивания винограда по всему миру, таких как Новая Зеландия, Южная Африка и Русская Река в Калифорнии.

И неудивительно, что у Джона Б. есть несколько мнений об этом винограде. По его словам, виноград из прохладного климата способствует виноделию при прохладных температурах: ферментация происходит при температуре от 10 до 13°C в инертных

контейнерах медленно, чтобы дрожжи могли преобразовать все тиолы «большой пятерки» — ананас, грейпфрут, маракуйю, кошачью мочу и пот. Сбор винограда разной степени зрелости приводит к смешиванию ароматов. Альтернативный вариант, ферментация в бочках, устраняет пиразиново-растительный характер Совиньона и лучше всего подходит для виноделов, которые в течение длительного времени предпочитают именно этот стиль.

По его словам, контакт с кожицей может улучшить выход сока, как и пектиновые ферменты; а вот в случае с виноградом, собранным машинным способом, где кожица уже повреждена, его надо сразу прессовать.

Варианты, варианты, варианты

Какой Совиньон Блан лучше всего? Он может быть: травянистым или дынным, с дубовым оттенком или без, прошедшим ЯМБ или нет, абсолютно сухим или липко-сладким, приправленным благородной плесенью (гриб, о котором я расскажу в Главе 20). Совиньон — отличное вино, с которым можно поэкспериментировать в домашней винодельне. Каждый год пробуйте разные трюки: смешивайте штаммы дрожжей, добавляйте дубовые кубики, смешивайте их с другими винами или делайте отдельно. Совиньон Блан — почти беспроегранный сорт.

Два конца стилистического спектра Совиньон Блан почти идентичны двум вариантам Шардоне в статье «Шардоне: риски популярности» в начале этой главы. Переименуйте их в «искусственная Новая Зеландия» и «искусственный Грав» (лучший регион белых вин Бордо), а затем вырежьте и переставьте — с несколькими вариациями.

Совиньон Блан традиционно поступает на винодельню с относительно высокой кислотностью и уходит в таком же состоянии; нотка свежей кислинки должна

присутствовать в любом стиле. Шардоне воспринимается — по крайней мере, некоторыми людьми — мягким и спелым; Совиньон Блан, каким бы богатым он ни был, должен освежать ваш рот.



Выбор дрожжей частично совпадает, а некоторые штаммы, максимально усиливающие аромат Совиньон, широко доступны, и их стоит попробовать. Увеличение содержания тиолов было основным направлением селекции дрожжей на протяжении десятилетия; вы также можете этим воспользоваться.

Мой вкус — если вы не заметили — тяготеет к Совиньонам, которые по вкусу являются Совиньонами. Но если не учитывать технологию Большого Шардоне, у вас есть множество вариантов, выходящих за рамки простого и кристально чистого вина:

✓ **Контакт с кожурой:** чаще применяется с Совиньоном, чем с Шардоне, но лучше всего делать это в умеренных количествах — оставьте настаиваться только часть винограда на несколько часов между дроблением и прессованием.

✓ **Увеличение количества дрожжей:** проведите две, три или четыре ферментации в бутылках, в каждой из которых используется отдельный штамм дрожжей. Попробуйте один стандартный сорт - «рабочую лошадку», пару ароматических сортов и один из семейства Шардоне.

✓ **Бутыль - имитатор бочки:** во время ферментации поместите обжаренные или необжаренные дубовые кубики в одну или несколько бутылей и оставьте их на время брожения. Это может улучшить вкусовые ощущения, а дубовый привкус в очень умеренном количестве усилит ощущение богатства и полноты, не придавая сильного аромата дерева.

✓ **Осадок:** для более насыщенного вкуса вместо выдержки в бочке и ЯМБ перемешивайте осадок после ферментации каждые две недели в течение трех или четырех месяцев.

✓ **Частичное ЯМБ:** хотите немного сливочности? Пропустите одну бутылку через малолактику, подавите ЯМБ в остальных и смешайте все вместе, с помощью диоксида серы и лизоцима управляя стабильностью смеси.

✓ **Купажирование:** улучшите свой Совиньон добавлением 10 процентов Шардоне; оживите аромат пятью процентами Рислинга или Муската.

Вошебная страна белых вин

Закончив с Шардоне и Совиньон Блан и оглянувшись по сторонам, мы обнаружим что коммерческая популярность остальных белых вин резко падает, равно как и поставки винограда и соков для домашних виноделов. В последние годы Пино Гри/Гриджио пополнил ряды популярных белых вин; однако бóльшая его часть импортируется из Италии, однако виноград из Италии импортировать нельзя — по прибытии он либо будет изюмом, либо сгниёт.

Тем не менее, из десятков белых сортов, культивируемых по всей Северной Америке, получается очень хорошее вино — вам лишь необходимо найти виноград. Ваш ближайший винодельческий магазин может иметь представление о Вионье, Рислинге или белых гибридах; но вряд ли в каком-нибудь из них они есть в наличии.

Но всё же не за горами и хорошие новости для домашних производителей белого вина. В рамках движения BWC — Bored With Chardonnay ("Наскупило Шардоне" - не путать с Anything But Chardonnay – "Всё что угодно кроме Шардоне") — виноградари экспериментируют с сортами из Испании, Италии, Австрии и других стран. К тому же, в каждом штате и провинции появляются винодельни, часто использующие виноград, не присутствующий в перечне обычно культивируемых. Может быть, вы даже знаете этих виноградарей; возможно, вам удастся подружиться с винодельней и выпросить у них пару сотен фунтов, если вы пообещаете остаться в их винном клубе. Азарт охоты – это половина удовольствия.

Поскольку я не знаю, какие белые вина могут попасть вам в руки, я даю краткий обзор некоторых достойных сортов винограда и его категорий с подсказками по стилям.

Пино Гри/Гриджио

Пино Гри — это по-французски итальянское Пино Гриджио — виноград, который может быть любым: лёгким и постным или насыщенным и жирным. Более скромный стиль Grigio подчеркивает сохранённые фрукты и ароматические вещества, поэтому основное обсуждение этого сорта находится в Главе 18, посвященной ароматным белым винам. Но и более мощный стиль Grigio отлично зарекомендовал себя во многих местах.

Пино Гри большого стиля (ПГ) проходит тот же путь, который описан в разделе «Осваиваем «искусственного Монраше» или делаем Большое Шардоне» ранее в этой главе. Два необходимых условия для подталкивания вас к ПГ:

- ✓ Вам нравится дубовый привкус в белых винах.

✓ Сам виноград обладает достаточно выраженным вкусом, чтобы противостоять дубу и яблочно-молочному брожению, не теряя при этом своего очарования.

Пино Гри/Гриджио, как и Совиньон Блан, является отличным сортом для экспериментов с домашним вином: здесь и несколько штаммов дрожжей, несколько дубовых кубиков, ЯМБ в одной бутылки. И он также хорошо сочетается с другими винами как универсальный партнер в купаже.

Пино Блан

Семейство Пино всё продолжается и продолжается, не так ли? Пино Блан (ПБ) — не путать с желейным аккомпанементом (PB - peanut butter jelly — это бутерброд, состоящий из двух кусочков хлеба, арахисовой пасты и джема или желе – прим. перев.) — всего лишь еще один клон этого склонного к мутациям сорта, который также включает в себя красный Пино Нуар. Пино Блан (также называемый Пино Бьянко) получил свое название в связи со своим цветом, потому что его кожица белого цвета, точнее, желто-зеленого при созревании и не приобретает розоватых оттенков Пино Гри/Гриджио.

ПБ, в случае полной спелости, дает полнотелое белое вино с цитрусовыми, яблочными, а иногда и цветочными ароматами. Это еще один экземпляр в конюшне белых вин Эльзаса, где из него также делают игристое Cremant d'Alsace. ПБ распространен в Германии, Италии и на большей части территории бывшей Югославии.

Насыщенный характер Пино Блан, казалось бы, делает его кандидатом на обработку в стиле «Большое Шардоне», но это случается редко. Большая часть ПБ ферментируется и выдерживается в емкостях и не подвергается ЯМБ, поэтому сохраняет яркую кислотность. Нейтральная древесина при ферментации и во время выдержки — это практика высокого класса. Пино Блан обычно употребляют молодым и свежим.

Марсан и Русан

Эти два основных белых вина Северной и Южной Роны часто встречаются в одном предложении, главным образом потому, что они часто встречаются в одной и той же бутылке. Традиционно сочетание следовало той же логике, что и сочетание Совиньон Блан и Семильон в Бордо: Марсан, как и Семильон, придаёт вину вес и тело, а Русан, как и Совиньон Блан, добавляет пикантности и аромата. Для винограда, выращенного в климате и на почвах Нового Света, эта формула может применяться, а может и не применяться. Из любого этого винограда можно сделать бутылку самостоятельного приятного вина, или в сочетании с более отчетливо ароматным сортом Вионье, еще одним стойким приверженцем Роны.

Вкус Марсана стремится к таким ароматам, как орехи, мед, груши и дыни. Цвет часто более глубокий, чем в среднем у белого вина. Виноград может давать довольно высокое содержания алкоголя, не нарушая баланса. Марсан является хорошим кандидатом для ферментации и выдержки в бочках, а также для ароматизации дубовыми кубиками при производстве в бутылках. Как и в случае с любым белым, с дубом можно легко переборщить, но внести некоторый его оттенок, безусловно, стоит попытаться.

Русан — еще один белый сорт винограда, у которого при полной спелости кожица приобретает красновато-коричневатый цвет. Чем теплее климат, тем вино потенциально плотнее и богаче; чем прохладнее климат, тем Русан становится нежнее и цветочнее. Очень ароматные версии происходят из небольшого французского региона Савойя, где Русан известен как Бержерон.

Коммерческие методы производства вина сильно различаются в зависимости от винограда. Если бы я мог достать немного Русана, которого у меня до сих пор не было, я бы, вероятно, начал с его изготовления в довольно сдержанном стиле, чтобы лучше почувствовать фрукты и ароматы. А во втором заходе я бы уже соответствующим образом увеличил его плотность.

Испанские белые вина

Вина из Испании за последнее десятилетие произвели фурор на мировом экспортном рынке. Наибольшей популярностью пользуются красные вина на основе винограда Темпранильо, Монастрель и Гарнача. Испанские белые вина заслужили плохую репутацию из-за того, что они плоские, окисленные и довольно скучные. Затем на сцену вышел хорошо сделанный Альбариньо, который стал любимцем винных карт (подробнее об этом полуароматическом белом вине см. Главу 18).

Пересаженная Рона

Боб Линдквист, винодел и владелец винодельни CalRhône flagship Quré в Санта-Барбаре, является поклонником винограда из прохладного климата и вин с высокой кислотностью и контролируемым сахаром. Его Марсан происходит из долины Санта-Инез, где немного теплее, чем на виноградниках Бьен-Насидо в долине Санта-Мария, где растет его Русан. Если в Роне принято считать, что Марсан жирнее, а Русан ярче и пикантнее, то в истории Линдквиста все наоборот.

Он собирает Марсан немного раньше, часто при сахаристости от 21 до 21,5 Брикс, сохраняя низкий уровень pH и количество алкоголя. «Возможно, он не имеет того тела, который мог бы иметь, но это не главное». Перед ферментацией он дает соку хорошо, долго отстояться на протяжении 48 часов,

потому что твердые вещества мякоти имеют тенденцию производить ароматы пшеницы и консервированной кукурузы (что не входит в планы). Марсан ферментируется в нейтральных бочках с использованием чистых, устойчивых к температуре местных дрожжей и имеет кислотность, позволяющую провести ЯМБ.

Русан подвергается обработке в стиле Шардоне: виноград сохраняет кислотность при более высоком уровне сахара; твердые вещества сока более дружелюбны, поэтому отстаивание короче; бочки для брожения достаточно новые, редко абсолютно новые; и кислотности достаточно для проведения ЯМБ.

Оказывается, Альбариньо — это лишь верхушка испанского белого айсберга. Страна полна вкусных, привлекательных сортов, которые просто нуждаются в современных технологиях виноградарства и виноделия, таких как ограничиваемая урожайность на виноградниках и контроль температуры на винодельне. Новые испанские белые сорта начинают высаживать в более теплом климате Северной Америки, поэтому следите за Годелло, Гарнача Бланка, Лурейру, Макабео, Торронтес (которые начали свою жизнь в Испании, прежде чем переехать в Аргентину), Трейшадур и Вердехо.

Испанские белые вина, как правило, предпочитают чистый и сдержанный подход к виноделию — немного дуба или полное его отсутствие, ЯМБ не приветствуется, а также прохладные температуры для сохранения свежести и привлекательных ароматов.

Итальянские белые вина

Пино Гриджио — не единственный итальянский белый сорт винограда. Италия есть Италия, по всей стране разбросаны сотни разных сортов винограда. Как и испанские

белые, итальянские белые вина имели шаткую репутацию на рынке. Отчасти это произошло потому, что многие из них были сделаны из Треббьяно — не самого интересного сорта винограда в мире, — а отчасти потому, что небрежное виноделие привело к преждевременному окислению в бутылке.

Но не вините виноград: из итальянского белого винограда получаются прекрасные вина. В то время, когда производители ищут сорта для более теплого климата (в качестве защиты от изменения климата) и ищут альтернативы господству Шардоне, внимание привлекают итальянские белые вина. Выпейте коммерческие образцы вин, изготовленных из таких сортов винограда, как Верначча, Верментино, Вердиккио, Фриулано, Мальвазия, Фиано и Арнейс, а затем найдите виноград.

Немецкие белые вина

Рислинг — это немецкая икона и вообще образец стиля белого виноделия страны, но это еще не всё. Многие хорошие вина производятся из сортов винограда, более известных под своими французскими названиями, таких как Пино Гри (Граубургундер) и Пино Блан (Вайсбургундер). То же самое касается и местных сортов, таких как Сильванер и Траминер.

Немецкие селекционеры в 20 веке создали целый список гибридов, скрещивая одни виниферы с другими, надеясь справиться с холодным климатом, в котором даже Рислинг с трудом созревал. Среди важных потомков этих усилий — Мюллер-Тургау, Кернер, Шойребе, Зигерребе, Хуксельребе и Ортега.

Почему эти относительно малоизвестные сорта могут иметь значение для домашних виноделов Северной Америки — потому что они созданы для произрастания в прохладном и холодном климате, от Британской Колумбии до Орегона, а также в холодном восточном климате. Тот факт, что критики не ценят многие Кернеры или Зигерребе, не означает, что из них нельзя сделать хорошую бутылку вина. Добавьте к этому списку Мадлен Анжевин, еще одну помесь, выведенную во Франции, которая неплохо себя чувствует в районе Пьюджет-Саунд в штате Вашингтон, спасибо.

Грюнер Вельтлинер

Грюнер Вельтлинер (грю-нер вельт-лин-ер) — главный белый сорт Австрии, хотя страна также заслуженно гордится своим Рислингом. Грюнер, который иногда называют просто ГВ или Грюве, демонстрирует умение широко мыслящих, изобретательных сомелье и составителей винных карт, продвигающих этот бывший малоизвестным в Северной Америке сорт, превратить его в законодателя моды в винном наборе. Мы в долгу перед ними, потому что Грюнер — это потрясающий сорт, из которого можно приготовить всё: от дешёвых вин для любителей просто

выпить до сложных выдержанных вин с глубоким вкусом, которые часто сравнивают (или ошибочно принимают за них) с белыми бургундскими винами.

Грюнер находится на травянистом фланге пространства ароматов белого вина, он немного слабее Совиньон Блан, но все же довольно пикантный, не цветочный, и часто с небольшим привкусом черного перца в послевкусии. Грюнер — одно из величайших гастрономических вин на планете. К счастью, дальновидные производители в Орегоне, Вашингтоне, Нью-Йорке, Мэриленде и Калифорнии начинают сажать Грюнер, а в магазинах появляются бутылки этого вина отечественного производства.

Производство этих вин должно вестись при прохладной температуре, с низким содержанием дуба или без него, без ЯМБ. Добивайтесь богатства вкуса вина за счёт спелого винограда сорта Грюнер, перемешивания осадка и, возможно, выдержки в нейтральной древесине.

Гибриды, удерживающие свои позиции

Должен признаться (как я это сделал в аналогичном разделе о красных гибридах в Главе 15), что я никогда не делал вино ни из одного из сортов винограда, представленных в этом разделе. Но я попробовал тонну гибридных белых вин, и им нечего стыдиться в мире вин, где доминируют чистые виноградные сорта.

Пару лет назад я судил конкурс вин в Сан-Франциско ChronicleWine, и комиссии, в состав которой я входил, были представлены как красные, так и белые гибриды/аборигены (наша группа вызвалась судить нестандартные вина — мысль о трехдневной дегустации типового Мерло не вызвала аппетита). Красные вина, все с северо-востока США, включали несколько вин из категории «хорошая попытка». Белые вина, около двух дюжин Сейваля, Каюги, Виньоля и Даймонда, в основном оказались винами, с которыми я бы не прочь был иметь дело.



По сути, общепринятое мнение заключается в том, что из белых гибридов и аборигенов Северной Америки легче сделать вино от хорошего до очень хорошего, чем из красных гибридов. Красные гибриды с трудом вырабатывают достаточное количество танинов; белым же танины не нужны. Виноделы, работающие с красными гибридами, часто борются с повышенной кислотностью; виноделы, производящие белые гибриды, жаждут кислотности и имеют возможность сохранить немного остаточного сахара для баланса. А что же этот лисий аромат, который якобы преследует аборигенов и гибриды и трудно поддающийся определению клубничный вкус засахаренного варенья? Он не так очевиден, как у красных.

Среди местных североамериканских винных сортов виноград Делавер, Даймонд и Ниагара могут отлично справиться с этой задачей. К наиболее эффективным

гибридам относятся Сейваль, Виньоль, Видадь и Каюга. Катавба, по-видимому, естественный межвидовой гибрид, представляет собой полностью розовый виноград, из которого так и хочется сделать игристое вино розового цвета. Если те Катавбы, которые вы пробовали, были слишком сладкими и сочными, вините в этом виноделов.

Даже не имея личного опыта, я могу смело посоветовать вот что по поводу технологий виноделия с гибридами:

- ✓ Все эти сорта выигрывают от ферментации при прохладной температуре — ниже 60°F (16°C).
- ✓ Ни один из этих сортов винограда не получает от дуба какой-либо пользы.
- ✓ Несмотря на то, что эти сорта не являются кандидатами для виноделия в стиле Большого Шардоне, стоит рассмотреть возможность использования яблочно-молочной ферментации для снижения чрезмерной кислотности.
- ✓ В зависимости от региона выращивания, виноградарства, химического состава урожая и некоторых других факторов, почти все эти сорта (за исключением Катавбы) успешно превращаются в сухие столовые вина.
- ✓ Некоторые гибриды являются отличными кандидатами для сухого и десертного вина, включая Виньоль, Каюгу, Ниагару и Видадь. Если вам нравится сладкий напиток, гибриды могут быть потрясающими.

Выбираем дрожжи и стили

В Таблице 17-1 представлены некоторые общедоступные штаммы дрожжей, позволяющие максимизировать различные качества фруктово-травянистых белых вин.

Таблица 17-1. Стилль вина и выбор дрожжей	
<i>Стилистическая цель</i>	<i>Дрожжевые штаммы</i>
Устойчивая полная ферментация, фрукты	CY3079, EC1118, D47, GRE, Epernay2, Montrachet
Усиливают пиразины, терпены, тиолы	QA23, BA11, VL3, K1
Способствуют формированию тропических тонов и полноты вкуса	T306, BA11, D254, Rhône 4600, R2

В Таблице 17-2 подытожены обсуждавшиеся в этой главе методы, позволяющие получить большие, насыщенные белые вина (например, Калифорнийское Шардоне) и нежные, чистые вина (например, Новозеландский Совиньон Блан).

Таблица 17-2 Варианты фруктово-травяных белых вин		
<i>Варианты</i>	<i>Большой стиль</i>	<i>Сдержанный стиль</i>
Прессование целых гроздей	По возможности; в противном случае нежно	По возможности; в противном случае нежно
Контакт с кожицей	Только у Совиньон Блан	Нет
Ферментация в бочках	Признак Big Style	Нет — за исключением нейтральной древесины
Температурный режим	Температура окружающей среды, 65°F (18°C) или выше	Проводить при температуре ниже 60°F (16°C)
Яблочно-молочная ферментация	Почти обязательна	Не приветствуется
Стиль дуба/влияние дуба	С начала ферментации до выдержки	Нет или очень осторожно
Контакт/перемешивание осадка	Распространено	Необязательно
Купажирование	Редко	Почему бы и нет?
Остаточный сахар	Нет	Нет (за некоторыми исключениями для десертных)

Глава 18

Ароматные белые вина

.....

В этой главе

- ▶ Обзор производства ароматных белых вин
 - ▶ Отмечаем интересные сорта
 - ▶ Потягиваем полуароматические белые вина
 - ▶ Размышления о дрожжах и стилях вин
-

Скажу откровенно: я люблю этот виноград, и быть полностью объективным в отношении него — это больше, чем просто попытка. Тем не менее, в духе «Для чайников», я приложил все усилия, чтобы ограничить эту главу истинными утверждениями и ограничить гиперболы. Границы категории «ароматические белые» условны: ведь каждый виноград и каждое вино обладают ароматом. Некоторые сорта, не включенные в эту главу — например, Совиньон Блан — могут быть очень ароматными. Но по неформальным традициям винного мира (и для этой книги) определение ароматного белого вина сочетает в себе как сорт винограда, так и стиль виноделия, включая сорта, которые:

- ✓ Имеют сильные, характерные ароматические качества, обычно включающие цветочные и/или пряные, а также фруктовые нотки.
- ✓ Почти всегда проходят через винодельческие процедуры, которые подчеркивают и сохраняют эти ароматические свойства, что означает отказ как от яблочно-молочной ферментации, так и от дубовых привкусов.

В этой главе рассматриваются пять «ароматических звезд» — Шенен Блан, Гевюрцтраминер, Мускат, Рислинг и Вионье — а также множество полуароматических сортов.

Предварительные сведения о стилистике

Эти обобщения о технике виноделия применимы (почти) ко всем ароматным белым винам, поэтому я собрал их в одном месте для вашего удобства чтения. Этот стиль — прохладные температуры, отсутствие дуба и ЯМБ, быстрая обработка, защита от кислорода на каждом этапе — иногда описывается как редуционное виноделие, поскольку оно препятствует доступу кислорода, а не приветствует его в процессе обработки вина.



Критики говорят, что редуccionное виноделие дает предсказуемые, безопасные, фруктовые вина без особого характера. Они утверждают, что попадание большого количества кислорода делает вина более сложными и живыми. Однако я обнаружил, что в контексте домашнего виноделия, где контроль над кислородом изначально затруднён, использование редуccionного подхода является более безопасным выбором, поскольку дает вам больше контроля над вином по мере его развития. И особенно хорошо он подходит к ароматным белым винам.



Мой совет по поводу ароматных сортов винограда — выбирайте стандартную, редуccionную технологию. Когда же вы освоитесь со стилем, корректируйте её по своему вкусу.

Сохраняем хладнокровие

Прохладные температуры на каждом этапе процесса виноделия являются нормой для ароматных белых сортов. Виноград хорошо себя чувствует при прохладной температуре, и его собирают утром, прежде чем солнце его нагреет. Он должен оставаться прохладным на винодельне во время дробления и прессования, подвергаться ферментации при температуре 60°F (16°C) и оставаться охлажденным за счет пониженной температуры окружающей среды до тех пор, пока вино не будет разлито в бутылки. Хранение в прохладном месте подчеркивает чистоту фруктов и усиливает ароматы и вкусы тропических фруктов. Есть ли исключения? Конечно.

Дробление, прессование, контакт с кожицей



Тенденция в коммерческом производстве ароматных белых вин направлена на прессование целых гроздей, что сводит к минимуму контакт с кожицей и воздействие кислорода, возникающее в результате разделения этапов дробления и прессования. Дома, если вы не выложили деньги на небольшой мембранный пресс, отжим целыми гроздьями невозможен. Но вы можете снизить температуру и быстро перейти от отделения гребней и дробления к прессованию. Затем сразу же добавьте в сок начальную дозу диоксида серы (SO₂) от 25 до 50 частей на миллион и заполните свободное пространство контейнера нейтральным газом.

Для всех ароматных сортов некоторые производители допускают контакт с кожей в течение нескольких часов или даже суток после дробления. Преимущество в том, что вы извлекаете больше полезных веществ, которые делают этот виноград таким привлекательным и неповторимым; обратной стороной является то, что попутно из кожуры можно извлечь более резкие, горькие фенольные соединения — танины, которые придают красным винам их основу, но могут показаться неуместными в белых.

Когда используется контакт с кожицей, вина получаются более энергичными и структурированными; если содержание фенолов становится навязчивым, их может замаскировать, не нарушая баланса вина, немного сахара — от 0,5 до 1 процента. Стоит попробовать использовать контакт с кожурой части одного из ароматных сортов, чтобы получить компонент для последующего купажирования.

Разрабатываем стратегию в отношении дрожжей

Что касается мира ароматов, виноделы расходятся во мнениях относительно того, какие качества следует искать в штаммах дрожжей. В регионах, где эти вина производились на протяжении веков — Рислинг в Германии, Шенен Блан в Луаре — довольно распространено естественное брожение с использованием диких штаммов дрожжей, обитающих на виноградниках и винодельнях.

Поскольку ваш гараж не имеет такой богатой истории, как регион Мозель в Германии, где многим винодельням приблизительно уже пять столетий, у вас остается два варианта: использовать штамм дрожжей, который способствует более полному производству экзотических ароматических соединений, или отказаться от него в пользу нейтрального штамма, часто одного из сортов для производства шампанского, которые полагаются на собственные ароматические свойства винограда.



В любом случае, идеалом для ароматных белых вин является медленная ферментация, при которой показатель Брикс в день падает на градус или меньше. Чтобы обеспечить полное сбраживание, помогите дрожжам завершить свою работу, немного повысив температуру, возможно, до 65°F (18°C), на последние один или два пункта Брикс.



Основным требованием при сбраживании ароматных белых вин является использование штаммов дрожжей, хорошо работающих при низких температурах и не имеющих склонности к образованию сероводорода (H_2S). Вам не нужно будет аэрировать эти вина, чтобы избавиться от вонючего H_2S . Учитесь ориентироваться в дрожжевом лабиринте, делая небольшие партии и пробуя более одного штамма, дегустируя результаты и становясь умнее к следующему году.

Предотвращаем ЯМБ

Ароматные белые вина редко подвергаются яблочно-молочной ферментации — разве что в результате ошибки. Некоторые штаммы малолактических бактерий производят свои собственные характерные ароматы (например, «попкорн с маслом»), в то время как другие относительно нейтральны. Но яблочно-молочное брожение всегда снижает кислотность вина, а яркая кислотность — отличительная черта лучших ароматных белых сортов винограда. Кроме того, для успешного

прохождения ЯМБ обычно требуются более высокие температуры, а это означает, что некоторые из этих тонких ароматических веществ могут потеряться. Наконец, ЯМБ приводит к увеличению маслянистости во вкусе; производители вин из ароматических белых сортов обычно предпочитают добиваться аналогичного эффекта путем контакта с осадком и перемешивания его с вином.



Основная ситуация, при которой стоит провести ЯМБ для ароматного белого вина — это чрезвычайно высокая кислотность — 9 или 10 граммов на литр или более — при которой её смягчение сделает вино более привлекательным. Если преобразование всей яблочной кислоты сделает вино пресноватым, добавление щепотки винной кислоты может вернуть этот показатель обратно. Альтернативная стратегия в случае с высокой кислотностью — это сохранить при брожении или повторно ввести немного сахара, сбалансировав избыточную кислотность небольшим количеством сладости и сохранив свежее послевкусие. Есть ли примеры ароматных белых вин, прошедших ЯМБ? Конечно.

Учитываем кислотность

По большому счету, ароматные белые вина попадают в ваш бокал с яркой кислотностью выше среднего, и обычно она проявляется уже при сборе урожая. Хотя найти калифорнийское Шардоне с содержанием кислоты до 6 граммов на литр в наши дни сложно, убеждённые сторонники ароматики находят в своих закутках Старого Света 8 или даже 9 граммов кислоты на литр.

Кислотность немного снижается во время брожения и ещё раз, если вино проходит стабилизацию холодом перед розливом в бутылки. Но поддержание концентрации от 6 до 8 граммов на литр готового вина является стандартной процедурой.



Дело не в цифрах: ароматы и вкусы этих вин вырываются из бокала благодаря хорошей кислотной поддержке, что также вносит вклад в их замечательную долговечность.

Создаём зону, свободную от дуба

Любители вина тратят много энергии, обсуждая роль дуба у Каберне Совиньона или Зинфанделя. Но в стране ароматов дуб лучше использовать для мебели. Если вам посчастливилось унаследовать от деда-винодела огромные, старые, кристально чистые, нейтральные, без малолактических бактерий бочки, смело ферментируйте в них особенно выдающуюся партию Рислинга, осветляйте её за счёт естественной силы тяжести и разливайте в бутылки (древесина пропускает в вино немного полезного кислорода, не добавляя при этом аромата). Некоторые суперсладкие десертные вина также выдерживаются в полностью нейтральной древесине. Но выдерживать или ферментировать эти вина в новых дубовых бочках — это все равно, что наливать на мороженое острый соус.

Перемешивать осадок или нет

Поскольку яблочно-молочное брожение исключено, а бочковое брожение и выдержка встречаются редко, оставшимся вариантом улучшения вкусовых ощущений является продление контакта с осадком и его перемешивание. Получение максимальной пользы от мертвых дрожжей творит чудеса с текстурой и консистенцией. Некоторые производители предпочитают уделять особое внимание чистоте фруктов и интенсивности аромата, и в этом случае план состоит в том, чтобы как можно скорее удалить сброженное вино с осадка. Решать вам.

Подслащиваем по вкусу

Каждое из пяти вин - Ароматических Суперзвёзд (подробнее вы познакомитесь с ними в следующем разделе «Благородное дворянство») хорошо раскрывается на различных уровнях сладости. Запоминающиеся композиции могут быть совершенно сухими, почти сухими, очень сладкими и удивительно сладкими. Цветочный/медовый/тропический/экзотический ароматический пакет естественным образом сочетается с добавлением небольшого количества сахара, а интенсивный аромат может прекрасно выдержать конкуренцию со сладостью во вкусе. Фактически, полностью сухие версии этих вин часто «пахнут» сладко — аромат заставляет потенциального пьющего ожидать, что в бокале окажется сахар, даже когда его там нет.

Как обращаться с сахаром в этих винах, зависит от вас, но попробуйте сделать абсолютно сухие вина: сочетание яркой кислинки и аромата может вызвать мурашки по спине.

Отделка

Поскольку ароматные белые вина обычно разливают в бутылки молодыми, чтобы сохранить свою свежесть и неуловимые качества, они значительно выигрывают от методов отделки. Облагораживание бентонитом для белковой стабилизации — это просто и стоит того, а даже не очень тонкий уровень фильтрации обеспечит чистоту и искристость вина (об обоих процессах я говорю в Главе 9).

Белые вина, выдержанные в бочках, могут стать совершенно прозрачными сами по себе, и в конце, возможно, не потребуется так много работы; белые вина, предназначенные для употребления молодыми, рискуют выглядеть мутными без финальной отделки.

Благородное дворянство

В команде Ароматических Суперзвёзд есть пять основных игроков и длинная и разнообразная скамейка запасных. Они произрастают в разных странах, регионах и климате; производятся в стилях от абсолютно сухого до очень сладкого; а сочетаний в купажах их больше, чем может сосчитать даже самый преданный ценитель вина. Все эти вина нюхать так же интересно, как и пить.

Ароматные белые вина и азиатская кухня

Волна иммигрантов из Юго-Восточной Азии и их ресторанов, хлынувшая в Северную Америку после войны во Вьетнаме, произвела прорыв в сочетании вина и еды: ароматные белые вина, особенно Гевюрцтраминер и Рислинг, и острая кухня Юго-Восточной Азии. Кто ж мог знать?

Удивительным фактом в этом ныне привычном сочетании является то, что вина развивались на протяжении веков вместе с кухнями (немецкой, австрийской), которые были совсем не острыми, а на родине острых продуктов (особенно Вьетнама и Таиланда) ни сейчас, ни когда бы то ни было, не существовало стран-производителей вина. Эта случайная комбинация сложилась из-за длительного военного конфликта, массовой миграции и глобализации.

Во время поездки по Австрии и дегустации вин я ужинал в сельской местности Кремшталя в ресторане, специализирующемся на традиционных блюдах — шницеле, картофеле и тому подобном. Мой товарищ-винодел отметил, что все критики и писатели согласились с тем, что конкретное вино, которое он наливал, прекрасно сочеталось с острой едой Юго-Восточной Азии. Я посмотрел в окно на сельскую местность, посмотрел на свою тарелку с домашней вкусной едой и спросил: «Руди, а где здесь ближе всего можно купить эту острую еду Юго-Восточной Азии?»

Он подумал немного, а затем сказал: «в Лондоне».

Рислинг: Белое вино королей

По опросам винных экспертов — писателей, сомелье, мастеров вина — Рислинг вполне может возглавлять чарты. Глоток за глотком, Рислинг поражает большей фруктовой интенсивностью, ароматической интригой, сложностью вкуса и потенциалом долговечности, чем любой белый сорт (возможное исключение — белые вина Бургундии высшего качества, которые никто из нас не сможет себе позволить).

Широкий ассортимент Рислингов

Рислинг тесно отождествляется с Германией, но Эльзасский регион Франции производит свою долю великолепных сортов, а австрийский Рислинг пользуется

большим уважением, чем более богатый Грюнер Вельтлинер. Вы также можете найти первоклассный Рислинг из Австралии, Новой Зеландии, Восточной и Западной Канады, Фингер-Лейкс в Нью-Йорке, Вашингтона, Орегона и даже Калифорнии.



Два общих замечания по поводу этого чудесного изобилия Рислинга:

✓ Все великолепные Рислинги происходят из прохладного климата, условия которого позволяют винограду созревать с довольно низким показателем Брикс, сохраняя при этом сильную естественную кислотность.

✓ Большинство Рислингов в мире производятся полностью сухими — вопреки широко распространенному в США мнению, что Рислинг всегда немного сладкий.

На рынке США большая часть немецкого Рислинга имеет остаточный сахар, пусть и совсем немного. Но основная часть немецкого Рислинга, предназначенного для внутреннего и международного потребления (за пределами США), ферментируется насухо.

Ароматы Рислинга бесконечно пленительны. Они источают гамму ароматов цветов, специй и фруктов. Мой самый любимый аромат Рислинга — это редко встречающийся замечательный запах красных ягод — клубники, малины — весьма необычный для белого винограда. В то время как большинство ароматных белых вин специализируются на одном семействе ароматических соединений, Рислинг, как правило, содержит всего понемногу, что дает ему выигрыш в сложности. С выдержкой Рислинг может демонстрировать фирменный аромат, обычно называемый бензином, которым восхищаются поклонники Рислинга, а другие считают его чертовски странным. В этом многоликом сорте нет ничего посредственного.

Приёмы виноделия

Рислинг вписывается в шаблон — хотя, возможно, именно он и создал этот шаблон — технологии ароматного виноделия по-белому. Соберите виноград с показателем Брикс ниже 20, когда кислотность все еще довольно высока, а уровень pH низкий. Держите виноград и вино в прохладе от начала до конца. Передробите, отпрессуйте, дайте отстояться в течение дня или двух и ферментируйте в прохладном месте — 60°F (16°C) — это верхняя граница нормального диапазона. Заблокируйте прохождение ЯМБ диоксидом серы и лизоцимом. Перелейте вино, очистите отстаиванием, отфильтруйте, чтобы добиться блестящей прозрачности и разлейте по бутылкам молодым — через три-шесть месяцев после сбора урожая — чтобы сохранить свежесть.

Современный немецкий Рислинг является знаменосцем редуktивного, бескислородного стиля ароматного виноделия по-белому. Когда вы освоитесь с Рислингом, попробуйте расширить свой репертуар, используя несколько штаммов дрожжей; дайте температуре брожения подняться немного выше (возможно, в одной бутылки); и укрепите тело вина перемешиванием осадка.

Мускат: мощь аромата

Мускат — бесспорный ароматический чемпион, наполненный эфирными веществами более чем любой другой виноград. Вкусовые предпочтения здесь разделяются так же, как и в отношении некоторых вонючих французских сыров: кто-то безумно любит Мускат, а кто-то резко отпрянет от бокала. Подсказкой к моему собственному отношению к мускатам является мой никнейм в блогосфере: Слепой "Мускат" Паттерсон (<http://blindmuscat.typepad.com>).

Благоухающая семья

Сложный ароматический коктейль, который испускает Мускат, включает в себя как аромат обычных цветов, специй и фруктов, так и что-то похожее на запахи феромонов и трюфелей — вспомните из парфюмерного мира «мускус». Как ни крути, Мускат часто имеет склонность к странным запахам, и некоторые из нас думают, что это нормально.

О Рислинге откровенно



Регион Фингер-Лейкс в северной части штата Нью-Йорк признан лучшей землёй Рислинга, достойной включения в те же винные карты, что и лучшие вина Старого Света. На протяжении десятилетий холодный климат считался подходящим только для гибридов, но, начиная с новаторских усилий доктора Константина Франка и некоторых других в конце 1950-х годов, сорта виниферы пробили себе дорогу к новому пристанищу, а Рислинг стал среди них настоящим ледоколом.

Производители Рислинга в этом регионе сходятся во мнении по большинству аспектов приёмов виноделия из Рислинга: прохладные температуры, отсутствие яблочно-молочного брожения, отсутствие дубового вкуса (хотя для выдержки используется немного нейтрального дуба) и ранний розлив в бутылки. Причина, по которой это минималистское виноделие даёт потрясающие вина, кроется в винограде, а не в винодельне: в таком климате Рислинг полностью вызревает с 19–22 Брикс и хорошей естественной кислотностью, а виноделие позволяет сохранить фруктовость вина. Стили имеют тенденцию становиться все суше и суше.

Производители Рислинга из Фингер-Лейкс отличаются от своих коллег из Старого Света в вопросах использования дрожжей. Естественное брожение на диких дрожжах — это Европейская норма, но виноделы Фингер-Лейкс обычно предпочитают известные коммерческие сорта, опасаясь, что деликатность Рислинга может быть нарушена неконтролируемыми патогенными микробами. «Это стоит учитывать, — говорит Мортон Холлгрэн из Ravines, — но есть проблема с уровнем комфортности, и я просто не хочу ею рисковать». Как и многие производители вина, Холлгрэн усложняет процесс, используя длинный список дрожжей для разных партий.

Как и в Германии, в Фингер-Лейкс есть заметное меньшинство виноделов, которые утверждают, что при контакте с кожей вина имеют больший потенциал выдержки. Стив диФранческо, винодел Glenora Wine Cellars, говорит, что обнаружил этот потенциал в один год на другой винодельне, когда сломался пресс. Неисправность привела к трехдневному незапланированному контакту с кожурой, а вино выиграло Двойное Золото на соревнованиях. Собственная практика Glenora включает контакт с кожей от 12 до 24 часов, что даёт «более интенсивный вкус без резких фенольных соединений».

Ароматическая сложность Муската сравнима только с количеством его сортов в этой подгруппе. Мускат Белый, также известный как Мускат Канелли, он же Мускат Блан а Пти Гран (Мускат Белый мелкоплодный – прим. перев.) или Мускат де Фронтиньян, является лучшим выбором во Франции и Италии; Мускат Жёлтый (Гельбер Мускателлер) получил признание в Германии. Мускат Александрийский, Мускат Гамбургский (Чёрный Мускат) и несколько других вариантов дают вино от хорошего до превосходного. То же самое и с Мускатом Оранжевым, хотя, скорее всего, и не генетическим родственником.

Из большинства ароматных белых сортов винограда в основном получают сухие вина, но они хорошо сочетаются с сахаром. Мускат имеет тенденцию быть сладким, хотя он также хорош и сухим. Большинство любителей вина впервые знакомятся с Мускатом либо сладким и крепленным — Muscat Beaumes de Venise во Франции, испанским и португальским Moscatel, либо старым добрым Muscatel Skid Row, — либо сладким и шипучим — как итальянский Moscato d’Asti. Всё это достойные вина, но стоит поискать (или сделать) и сухой Мускат. Мускат отличается от других ароматических белых сортов тем, что он может расти только в более теплом климате; Центральная долина Калифорнии, например, является великолепной зоной произрастания Муската, как и средиземноморский Прованс на юге Франции.

Приёмы виноделия

Основной целью при изготовлении вин из Муската является сохранение аромата по стандартной методике: держать в прохладе, поддерживать повышенную кислотность, избегать ЯМБ, не использовать дубовых нот. Проведение долгой, медленной и прохладной ферментации до полного сбраживания даёт вам новые возможности. Вы можете усилить мускатный аромат и подсластить его, газировать (подробнее об обоих методах см. Главу 20) или просто разлить его по бутылкам и наслаждаться им, как сухим Рислингом или Гевюрцтраминером. Делая вино сухим, попробуйте провести следующий эксперимент со своими друзьями: сначала предложите им понюхать Мускат, спросите, считают ли они его сладким, а затем сразите их наповал.

Мускатный виноград обостряет постоянные споры по поводу контакта с кожурой: опасность резких фенолов и других неприятных ощущений выше, но соблазн получить больше дополнительных ароматических и структурных соединений очень силен. Стоит попробовать дать части мускатного винограда настояться несколько часов на кожуре. Если вино начинает царапать, добавьте немного сахара.

Гевюрцтраминер: специи в бутылке

Имея, несомненно, германское название, Гевюрцтраминер ведёт свою родословную из северной Италии, из Альто-Адидже, где, по общему признанию, проживает много говорящих по-немецки. Его эталонным регионом является Эльзас, часть Франции, в которой также есть доля говорящих на немецком языке. Он появляется во многих местах Нового Света, обычно в прохладных, часто в районах, где почти никто не говорит по-немецки.

Гевюрцтраминер ставит перед виноделом задачу, необычную для белых вин: возможность создать очень большое вино.

Горе от богатства

Аромат целого букета специй Гевюрцтраминера может быть восхитительным, освежающим и аппетитным. Часть названия "Гевюрц" буквально описывает пряный характер сорта винограда "Траминер", хотя «парфюмный», вероятно, ближе к реальности — розы, гардении и личи, а также мускатный орех и гвоздика. Но Гевюрцтраминер также может получиться тяжелым, плотным и подавляющим — что чрезмерно для хорошего вина. Как говорит Дженсис Робинсон в «Оксфордском справочнике по вину» - «недостатки Гевюрцтраминера заключаются только в том, что у него всего слишком много».

Для получения богатого вкуса Гевюрцтраминеру требуется полная спелость, но это является предпосылкой для повышения уровня алкоголя и увеличения плотности вина до величин, превышающих существующие нормы для ароматных белых вин. Из-за небольшого количества остаточного сахара к уже и так внушительному напитку добавляется повышенная вязкость. Кожура Гевюрцтраминера обычно содержит немного розовато-красновато-коричневатого пигмента, который может просачиваться в сок, придавая вину слегка красноватый оттенок. Чаще цвет становится золотистым, может быть медным, может быть персиковым (кстати, эта характеристика является отличным подсказкой для узнавания Гевюрца при слепой дегустации).

Гевюрц в Ниагаре



Анджело Паван из Кейв-Спрингс, полуостров Ниагара в Онтарио, говорит, что кислотность является ключевым фактором при принятии решения о том, когда собирать Рислинг, но «Гевюрцтраминер не имеет ничего общего с кислотностью». По его словам, в Гевюрцтраминере главное — текстура, маслянистость и тело, поэтому вам придется подождать, пока не проявятся

его классические ароматы — лепестки розы, личи. Самые прохладные годы — лучшие, они способствуют созреванию и накапливанию вкуса. Он считает, что, сброженный абсолютно досуха, Гевюрц теряет свой характер и приобретает горьковатый вкус; 2 процента сахара — это как раз то, что нужно.

Приёмы виноделия

Виноделие по-белому обычно требует, чтобы вы выжали из винограда как можно больше сока; Гевюрцтраминер требует сдержанности и пристального взгляда на нашего старого друга — баланс. Нос и рот также являются инструментами контроля.

Виноград должен быть спелым, но не перезревшим. Виноград, выращенный в прохладном климате — на большей части территории Канады, в долине Андерсон в Калифорнии, на озерах Фингер в штате Нью-Йорк — может иметь зрелый вкус с показателем Брикс около 20 и содержанием алкоголя где-то в диапазоне от 12,5 до 13,5 процентов.



Если ваш виноград Гевюрцтраминер содержит очень много сахара, подумайте о том, чтобы разбавить сусло водой — у вас останется ещё много аромата и вкуса. Или подумайте о том, чтобы остановить брожение раньше, чтобы сохранить немного сахара и алкоголя.

Контакт с кожицей может представлять опасность для этого полуокрашенного винограда, особенно для сухих стилей. Тем не менее, контакт с кожицей в промежутке между дроблением и прессованием на протяжении 12 - 24 часов (при этом виноград выдерживается при температуре значительно ниже 60°F (16°C) и вдали от кислорода) — обычное дело среди производителей небольших партий Гевюрцтраминера более высокого класса. Для по-настоящему сладких десертных вин из винограда позднего сбора, которые в любом случае имеют тенденцию к более насыщенному цвету, контакт с кожицей вполне допустим.

Самым важным параметром является кислотность: чем более плотным является Гевюрцтраминер, тем более важной становится сильная кислотность для поддержания баланса и сдерживания импульса к избыточности вкуса. У меня нет волшебного значения общей кислотности, которое я могу здесь раскрыть, это просто напоминание о вкусе, вкусе, вкусе — не бойтесь добавлять кислоту, если необходимо. Гевюрцтраминер имеет тенденцию иметь более низкую кислотность и более высокий pH, чем Рислинг; проблема слегка сладкого и очень невыразительного Гевюрцтраминера массового рынка не в том, что в нем есть немного сахара, а в недостатке кислоты. Если ваш Гевюрц окажется слишком кислым или с терпкостью от кожицы, добавьте щепотку сахара — многие виноделы в Эльзасе, родине знаменитого «сухого» Гевюрцтраминера, поступают именно так.

Нормой для Гевюрца является прохладная, медленная и длительная ферментация, недопущение ЯМБ, контакта с дубом и отсутствие доступа кислорода (одно примечательное исключение: некоторые производители в Эльзасе пропускают свой Гевюрц через ЯМБ, получая действительно очень серьёзные вина). Отсутствие доступа кислорода является стандартным для белых вин, но Гевюрц — это отдельный случай: слишком большое воздействие кислорода делает вкус вина пресным а цвет бурым — путь, по которому Гевюрц уже идет. Осветлите его бентонитом и легкой фильтрацией. Гевюрц хорош и сухим, и полусухим, а также насыщенно-сладким или игристым.

Вионье: изменчивый и чувственный

Вионье — это вклад Роны в создание ароматных белых вин. Еще несколько десятилетий назад распространение этого вина было ограничено регионом Северной Роны, разливалось отдельно в крошечном Кондриё (в ещё более маленьком Шато-Грийе) и иногда смешивалось в небольших количествах с красными винами из Кот-Роти. Затем этот изящный виноград «открыли» виноделы Калифорнии и Австралии, и теперь это имя стало нарицательным — по крайней мере, в домохозяйствах, серьезно любящих вино. Это слово нужно произносить, скорее всего, как «ви-ОГ-ни-ир», а не «ВИ-о-ния».

Когда виноделы Нового Света пытались разобраться в этом сорте винограда, они, конечно, допустили свою долю ошибок — возможно, даже больше, чем свою долю. Если Вионье сделать слишком сдержанным, слишком терпким, слишком строгим, то он получится плохим Совиньон Бланом и обнаружит неприятную горчинку. Если «Вионье» сделать слишком жирным, слишком насыщенным, слишком ароматным и фруктовым, на вкус он будет напоминать сок из консервированного фруктового ассорти.

А я говорил, что баланс важен?

Получаем хороший виноград

Поскольку Вионье имеет только 20-летний опыт выращивания в Северной Америке, окончательные суждения о том, где он растет лучше всего, преждевременны. Поскольку он родом из Северной Роны и принадлежит к ароматному белому братству, можно ожидать, что лучше всего подойдет довольно прохладный климат. Действительно, некоторые очень хорошие сорта винограда происходят из Санта-Барбары и Монтерея в Калифорнии и некоторых частей Канады. Но более теплые места с большими ночными перепадами температуры — предгорья Сьерры, Пасо-Роблс и северная оконечность Центральной долины Калифорнии — также дают хороший, сбалансированный виноград. В этом отношении наибольшая концентрация производителей качественного вина Вионье может находиться не в какой-либо части доминирующей на рынке Калифорнии, а в Вирджинии. Работы по посадкам Вионье продолжаются.

Хитрость заключается в том, чтобы получить полностью спелый вкус (со всеми этими соблазнительными ароматами), не теряя при этом кислотности. Виноград Вионье, определенно из более теплых регионов, часто имеет показатели урожая, больше похожие на показатели для красного вина: Брикс до 25°, общая кислотность (ТК) до 5 граммов на литр, рН 3,7 или выше. Виноделу обычно необходимо вернуть кислоту и рН в норму — примерно 7 граммов кислоты и рН 3,4 — чтобы избежать невыразительности вина.



Немного Вионье в отжатом или неотжатом виде часто добавляют в ферментируемую Сирю, где он добавляет сложности, сглаживает смесь и помогает стабилизировать цвет красного вина. Изготовление Вионье и Сиры в одном году — беспроигрышный вариант.

Приёмы виноделия

Из всего перечня основных ароматных вин Вионье — ароматное белое вино, которое лучше всего получается по технологии «Большое Шардоне», которую я описываю в Главе 17 — ферментация в бочках, яблочно-молочное брожение, выдержка в дубе, весь джентльменский набор. Иногда сделанный таким образом Вионье выходит совершенно бестолковым. Но это может сработать, если виноград обладает достаточной интенсивностью вкуса, чтобы выдержать все технологические этапы, сохранив достаточную кислотность для получения вина со освежающим вкусом. Мой совет — начать со стандартного, минималистского подхода к ароматным белым винам (который я описываю ранее в этой главе) — ферментер из стекла или нержавеющей стали, низкотемпературная ферментация, без ЯМБ, без дуба, без всяких экспериментов. Но когда вы найдете надежный источник винограда, подумайте об усложнении технологии.

Производители Вионье Старого Света часто уверяют в том, что используют небольшой контакт с кожей; большинство виноделов Нового Света не

поддерживают эту идею. Некоторые виноделы экспериментируют с новыми, более экзотическими и ароматными штаммами дрожжей, некоторые придерживаются проверенных и надежных. Я думаю, что использование каждого из перечисленных — хорошая идея. Попробуйте поместить в одну бутылку дубовые кубики, что-то вроде ферментации в "ложной бочке"; во второй сделайте всё без добавок и в конце смешайте.

В Северной Америке Вионье известен преимущественно как сухое вино. Но, как и остальная часть ароматной команды, он может быть как сухим, так и десертным.

Вионье в Вирджинии



Вионье дебютировал в Соединенных Штатах через Калифорнию, но его более постоянным домом может стать Вирджиния. У Томаса Джефферсона лучше получилось разработать Конституцию, чем вырастить виноград, но сегодня в его родном штате производятся прекрасные вина, а Вионье является одним из его фирменных сортов винограда.

Как бы отцом-основателем Вионье в Вирджинии является Деннис Хортон (который также производит первоклассное вино Horton Norton), бывший домашний винодел. Хортон решил производить «Вионье» в больших масштабах — несколько тысяч ящиков в год — это крупный масштаб для «Вионье» — и распространять его за пределами Вирджинии, чтобы подчеркнуть потенциал штата. Это сработало.

Винодельня Blenheim не имеет такой производительности и известности, как

Хортон, но у нее есть интересный владелец: рокер Дэйв Мэтьюз. Мэтьюз нечасто моет бочки самостоятельно, оставляя основную работу по виноделию Кирсти Хармон с университетским образованием. Хармон говорит, что глинистые почвы Вирджинии хорошо сочетаются с Вионье, а рыхлые грозди винограда подходят для влажного климата Вирджинии.

Наконец, говорит Хармон, Вионье в Вирджинии можно делать в разных стилях: от сладкого до сухого. И Бленхейм, и Хортон делают свои Вионье сухими, смешивая вина, ферментированные в бочках и в резервуарах, и оба полагаются в основном на относительно нейтральные и простые штаммы дрожжей — D47, GRE, EC1118 — исходя из теории, что виноград сам по себе производит достаточно ароматных вкусов.

Шенен Блан: мёд и цветы

Шенен Блан — великий сорт винограда, переживающий трудные времена, по крайней мере, в Северной Америке. Шенен хорошо зарекомендовал себя как Белый Зинфандель своей эпохи (1950-е и 1960-е годы) — приятный, освежающий, с лёгкой сладостью остаточного сахара, идеально подходящий для распития в жаркий день или в качестве перехода к употреблению более изысканного вина. Некоторые мои друзья, которых я не буду здесь называть, нашли это безболезненным и недорогим

способом напиться с удовольствием, и в этом была проблема: поскольку это было так очаровательно и несложно, Шенен заработал репутацию вина для бедных. Продажи резко упали, и тысячи акров были выкорчеваны и заменены на ... на всё, что было под рукой. Шенен из Калифорнии теперь внесен любителями вина в список исчезающих сортов.

Веру в этот сорт сохранила лишь горстка виноградарей и виноделов, год за годом производя потрясающее вино. Французы, чьи вина «Шенен из долины Луары» — от обжигающе сухих до соблазнительно сладких — никогда не сомневались в превосходных качествах этого вина, ломали голову над непостоянством американских потребителей. Внесите свой вклад: сохраните жизнь Шенен Блану.

Милое очарование

Из пяти Ароматных Суперзвёзд Шенен — самый скромный, наименее защищённый и самый маловероятный кандидат на громкую заявку о себе. Он превосходно подходит на роль вина, которое обычные люди пьют большую часть времени.

Аромат Шенен, полный мёда, цитрусовых и цветов, редко выпрыгивает из бокала, но он так и манит засунуть нос обратно снова и снова. Шенен обычно имеет высокую кислотность, среднее тело и фруктовый вкус — если только он не сильно обработан до совершенно нейтрального. Диапазон стилей, в которых он может быть представлен — как из апелласьонов Луары, таких как Савеньер, Сомюр, Анжу и Вувре, так и из Южной Африки (где он известен как Стин), — ставит его среди самых универсальных сортов планеты в один ряд с Рислингом.

При заражении в нужное время на правильном винограднике плесенью Ботритис, благородной грибковой гнилью (см. Главу 20), и изготовлении затем десертного вина, стандартные медовые тона Шенен усиливаются, к ним добавляются пряные ароматы, уравновешиваемые оттенком горечи в послевкусии. И предоставьте бурной южноафриканской винодельческой промышленности возможность предложить крепленный вариант вина по образцу Муската Бом-де-Вениз. Да и просто сам по себе, полностью сухой, Шенен превосходит большинство конкурентов.

Приёмы виноделия

Ищите виноград, выращенный ради качества, а не ради тоннажа. Если Шенен выращивается с разумной нагрузкой урожая, в умеренном или прохладном климате, он приобретает приятный, спелый вкус при 20–22 Брикс — ему не нужно много сахара и, как следствие, много алкоголя, они ему только мешают.

Шенен в Кларксберге

Если Шенен Блан в Калифорнии является вымирающим сортом, то территория вокруг города Кларксберг в дельте Сакраменто является его последним оставшимся местом обитания. На виноградниках, находящихся на уровне моря или на пару футов ниже, окруженных дамбами и речными дорогами и охлаждаемых бризами с дельты реки, Кларксберг выращивает тысячи тонн винограда премиум-класса и несколько сотен тонн винограда ультра-премиум-класса Шенен Блан.

Некоторые превосходные фрукты Кларксберга поступают на рынок под брендами местных винодельческих предприятий — Bogle, Ehrhardt Estate, Wilson Farms — но больше идут на винодельни таких известных мест, как Пайн-Ридж в Напе и винодельню Драй-Крик в Сономе. Обе винодельни поначалу в 1970-х годах производили Шенен из своего местного винограда, но когда стало экономически глупо выращивать Шенен на фешенебельном Северном побережье, оба перешли на виноград Кларксберга и ни разу об этом не пожалели. Среди новых убеждённых

практиков в Напе, работающих с Шенен — винодельня Vinum Cellars — совладелец и винодел которой Крис Кондос учился этому ремеслу в Пайн-Ридж.

Виноделие в Пайн-Ридж и Драй-Крик минималистично: брожение при прохладных температурах, ёмкости из нержавеющей стали, отсутствие ЯМБ, розлив в бутылки перед Рождеством. «Я помню, как однажды разлила его по бутылкам перед Днем Благодарения», — говорит винодел из Пайн-Ридж Стейси Кларк (в США День Благодарения празднуется в четвёртый четверг ноября — прим. перев.). Vinum проводит ферментацию некоторого количества вина в бочках, иногда используя новые. Яблочно-молочное брожение на винодельне не приветствуется — за некоторым исключением, конечно, когда есть необходимость немного повысить сложность. В смеси Pine Ridge и Vinum содержится около 20 процентов Вионье; Драй-Крик придерживается 100-процентного Шенен.

Возможно, потому, что его ароматы немного менее агрессивны, чем у остальных членов его ароматной группы, Шенен имеет множество вариантов изготовления в коммерческом мире. Многие производители применяют контакт с кожицей; многие этого не делают. Ферментация в бочках — обычно в использованном или нейтральном дубе — является обычным явлением, но ферментация в резервуарах из нержавеющей стали также является нормой. Виноделы Нового Света, как правило, поддерживают брожение при прохладных температурах, в то время как многие производители Луары предпочитают, чтобы температура поднималась до 60 градусов по Фаренгейту (полтора десятка градусов по Цельсию). Никто не стремится производить дубовый Шенен, но выдержка в бочках в нейтральной древесине может способствовать получению удовлетворительной округлости. Какие бы техники вы ни пробовали, сохраняйте яркую кислотность.

Лучшую подсказку о том, какой стиль больше всего подойдет к винограду Шенен, можно получить, попробовав вина, изготовленные из винограда, выращенного в том

же регионе. Как и в случае с остальными ароматными сортами группы, если у вас есть сомнения, делайте всё стандартно: ферментируйте вино в прохладе, без дуба, а в следующем году вернитесь к этому способу и внесите одно-два изменения.

Смешивание

Ароматные белые вина отлично подходят для смешивания. Два, три или пять процентов Рислинга, Муската или Гевюрцтраминера могут превратить обычное Шардоне во что-то гораздо более привлекательное (спросите ребят из Kendall-Jackson); немного Вионье может сделать Сиру намного интереснее (спросите несколько сотен производителей в Северной Роне); и, по крайней мере, в одном случае эталонный калифорнийский Каберне Совиньон выиграл от разумного смешивания с консервированным концентратом Муската.

К Рислингу, Гевюрцтраминеру и Мускату редко добавляют что-нибудь еще; солирование — лучший способ продемонстрировать всю силу своей личности. Вионье смешивают с другими белыми винами Роны (Марсан, Русан), а в Калифорнии часто купажируют с Шардоне. Также Вионье присутствует в некоторых красных винах и блендах Роны. Хорошо сочетаются вместе Шенен Блан и Вионье.

Потенциал выдержки

Среди всех белых вин ароматические сорта, особенно Рислинг, демонстрируют наибольшую способность развиваться с возрастом. Гевюрцтраминер, Вионье, Шенен Блан — особенно если они сделаны с небольшим количеством остаточного сахара — могут извлечь выгоду из десятилетия, проведенного в вашем погребе. Крепленые мускаты из Испании становятся лучше десятилетие за десятилетием; хорошо приготовленный Рислинг может пережить сорта First Growths (высшая классификация вин, переводится как "Первоклассный виноградник" – прим. перев.) — да-да, красные вина Бордо. То, что объясняет удивительное долголетие, пока остается лишь предположением, но высокая кислотность и низкий уровень pH явно являются частью картины.

Ваша первая попытка бутылки ароматного вина, возможно, не понравится вашим внукам. Но пару бутылочек любого вина из этого списка Ароматических Суперзвезд, в любом стиле, обязательно сохраните на несколько лет. Вы будете поражены тем, как развивается ваше собственное произведение.

Полуароматические белые вина

Если категория ароматических белых вин несколько условна, то категория полуароматических вин тем более условна. Полуароматические белые вина

действительно обладают потенциалом для интригующего аромата, не имеют склонности к травянистым нотам и, как правило, извлекают пользу из того же прохладного, нежного виноделия без дуба, что и сильные ароматические вина.

Пино Гри/Пино Гриджио

Пино Гри и Пино Гриджио (ПГ) — один и тот же сорт винограда или, возможно, одна и та же часть семейства близкородственных клонов вечно меняющегося, с раздвоением личности, винограда Пино. И французское (Gris), и итальянское (Grigio) названия обозначают сероватый, иногда голубоватый, коричневатый или розоватый оттенок кожуры (в Германии это Граубургундер, опять-таки серый, хотя и не из Бургундии). Два наиболее распространенных названия также стали сокращением двух школ виноделия. ПГ — один из наиболее быстрорастущих сегментов белых вин на рынке Северной Америки.

Ожидание винограда

Пино Гри/Гриджио, по-видимому, не самый воспитанный гражданин виноградника, поскольку созревание происходит неравномерно и сахар может внезапно подскочить перед самым сбором урожая, уничтожая естественную кислотность. Нежный виноград, совсем не сильный игрок, ПГ может быстро стать неинтересным из-за перегрузки урожаем или перезревания (возможно, вы на себе испытали несколько случаев этого виноградарского несчастья).

ПГ не создан для производства блокбастерных сухих белых вин, поэтому ему не нужен высокий показатель Брикс; в прохладном регионе он благополучно созревает с содержанием сахара около 20 процентов. Исключением является стиль, известный в Эльзасе как Vendange Tardive (урожай позднего сбора), при котором Пино Гри собирают при сахаристости 30 Брикс или выше и превращают в вино с 15 процентами алкоголя и, приблизительно, с 3 процентами остаточного сахара, что не является в точности десертным вином и больше похоже на мощное вино-аперитив. Попробуйте бокал с фуа-гра и спелой дыней, и в вашем списке интересных отведанных блюд появится новая запись, которую вы непременно успеете написать перед тем как вас поведут на расстрел.

Даже у своевременно собранного и правильно созревшего винограда Пино Гри/Гриджио есть ещё одна проблема: одноимённая серая кожица. В отличие от пигмента Гевюрцтраминера, который придает вину аппетитный золотистый оттенок, кожица ПГ становится в вине розовой, причём не красивой, насыщенной, яркой, как у розе, а больше похожей на сыпь. Следовательно, Пино Гри/Гриджио требует нежного прессования — целыми гроздьями, если вы можете это организовать — и не является хорошим кандидатом на контакт с кожурой (подсказка, как определить ПГ в анонимной линейке вин: это вино с легким оттенком розового).

Приёмы виноделия

Поскольку этот сорт под разными названиями выращивается для производства вина во многих различных местах — в нескольких регионах Италии, Эльзасе, Германии, Канаде, Орегоне, Калифорнии — он подвергается почти всем технологическим приёмам, известным виноделию. Однако есть два широких лагеря: производители Grigio, стремящиеся к легким, ярким, пикантным винам, и фракция Gris, стремящаяся к более полным, округлым и насыщенным винам. С технической точки зрения, в эту главу входит только ПГ в стиле Grigio; полнотелый, в стиле калифорнийского Шардоне, ферментированный в бочках, прошедший ЯМБ Gris более уместен в предыдущей главе, посвященной фруктово-травяным нотам в белых винах.

Нежирное, яркое Пино Гриджио начинается с мягкого дробления и прессования, чтобы свести к минимуму серый цвет. Не выжимайте из винограда всю последнюю унцию сока; это последнее усилие может извлечь ненужный вам пигмент. Делайте всё стандартно от начала до конца; предотвратите ЯМБ, не используйте дуб, разлейте вино по бутылкам как можно скорее. Убедитесь, что кислоты много, около 7 граммов на литр или чуть выше.

Чтобы немного обогатить Пино Гриджио, но при этом не получить слишком жирное вино, проведите ферментацию приёмом "ложная бочка" путём добавления в бутыл, где идёт брожение, нескольких унций дубовой щепы; а позже усильте вкус, перемешивая осадок, сформировавшийся после переливки, каждые несколько дней в течение двух или трех месяцев, вплоть до фильтрации вина для розлива в бутылки.

Удивительный Альбариньо

Несколько лет назад этот испанский сорт винограда (Альвариньо в Португалии) начал массово попадать в винные карты Нового Света, будучи авангардной частью фаланги вкусных иберийских вин. Хотя большинство из нас думают об Испании и Португалии как о жарких винодельческих регионах, в обоих есть свои прохладные зоны, расположенные близко друг к другу. Яркость этих вин обусловлена морским влиянием и обилием прохладного ветра.

Благодаря своему неудержимому жизнелюбию, Альбариньо завоевывает площади в более прохладных частях Калифорнии и появляется под все большим количеством торговых марок. Если вы его приобрели и прочитали эту главу с самого начала, вы знаете суть: относительно низкие показатели по шкале Брикс (около 20 градусов), низкие температуры ферментации, отсутствие ЯМБ, никакого дуба.

Смешивать Альбариньо с приятными на вкус сортами — это хорошо, но только не с терпкими. Возможно, худшим белым вином, которое я когда-либо пробовал на коммерческой дегустации, было Альбариньо, которое, как сообщил нам разлищик,

было экспериментальным: ферментированное в бочках, прошедшее ЯМБ, и выдержанное в новом французском дубе. Мы с другим критиком попробовали его, посмотрели друг на друга и навсегда вычеркнули этот стиль из своих личных списков.

А также тысячи и тысячи других...

Все больше и больше этих полуароматических белых сортов винограда распространяется по виноградникам Северной Америки, поскольку и виноделы, и любители вина постепенно переходят от мощных, тельных Шардоне к более легким и живым винам. Верментино из Испании; Торронтес из Аргентины; Фалангина и Фиано из Италии; и ещё больше сортов, не поддающихся счёту, из Греции (начиная с Асиртико, Мосхофилеро и Родитиса): следите за ними на винной полке как потребитель и хватайте партию, если получится, как домашний винодел.

Выбираем дрожжи и стили

В Таблице 18-1 представлены некоторые рекомендации по штаммам дрожжей для различных ароматических/полуароматических стилей.

Таблица 18-1		Выбор подходящих дрожжей
<i>Сорт винограда</i>		<i>Дрожжевые штаммы</i>
Любые ароматные		Для чистой и простой ферментации: EC1118, D47, 71B, GRE, Epernay2, R-HST
Любые ароматные		Для дополнительного ароматического акцента/экстракта: QA23, BA11, R2, W15, VL1, VL3
Полуароматные		D47, GRE для обычного сбраживания; BA11, VL3 для большей интриги

В Таблице 18-2 суммированы обсуждения в этой главе того, как различные методы применяются с ароматическими и полуароматическим белыми сортами

Таблица 18-2			Варианты ароматного стиля
<i>Варианты</i>		<i>Ароматические вина</i>	<i>Полуароматические вина</i>
Прессование	целых гроздей	Если возможно; в противном случае нежно	Если возможно; в противном случае нежно
Контакт с кожицей		Распространено, хотя и сложно; хорошо для не сухих вин	Практически никогда

Ферментация в бочке	Редко, и только с в бочках из нейтральной древесины	Редко, и только с в бочках из нейтральной древесины
Температурный режим	Держать при температуре ниже 60°F (16°C)	Держать при температуре ниже 60°F (16°C)
Яблочно-молочная ферментация	Что именно в слове "нет" тебе не понятно?	Что именно в слове "нет" тебе не понятно?
Дуб стиль/влияние	Нет	Нет
Контакт с осадком/перемешивание	По желанию	По желанию
Купажирование	Добавлять к этому вину другие не надо; добавлять это вино в другие можно	Нет предела совершенству
Остаточный сахар	Может быть как сухим и полусухим, так и сладким	Редко

Часть V

Кроме красных и белых вин

В этой части...

Самое интересное в домашнем виноделии и домашнем винопитии связано с категориями, выходящими за рамки доминирующей красно-белой парадигмы.

Не будьте старой клячей (или в данном случае изюмом), год за годом делающим одно Каберне. Немного встряхнитесь и поэкспериментируйте с розовыми винами, игристыми винами, креплеными портвейнами и хересами, сладкими винами позднего урожая, да со всем чем угодно, что течёт мимо вас или наполняет ваш бокал.

Глава 19

Размышляем и употребляем розовое

.....

В этой главе

- Рассуждаем о ценности розового цвета
 - Рассматриваем методы производства розовых вин
 - Оцениваем подход saignée
-

Розовые вина — розе́, румяные, vin gris, rosado, rosato — занимают обширную, разнообразную и увлекательную территорию между белыми и красными винами. Каждое лето по всему средиземноморскому побережью Европы выпиваются цистерны за цистернами розового вина. В Северной Америке розе́ только сейчас начинает выбираться из-под гнёта ужасной репутации — пренебрежения, вызванного, по иронии судьбы, ошеломляющим успехом именно розового вина — Белого Зинфанделя (ирония в том, что из этого чёрного винограда делается чрезвычайно распространённое в США полусладкое розовое, но не сухое — прим. перев.). Однако если вы заглянете в местные винные магазины и в винные карты престижных ресторанов, вы обязательно заметите, что розе́ набирает популярность. Не упустите волну; поддержите её!

Спросите любого коммерческого винодела, и вы почти всегда обнаружите поклонника розового вина. Я знаю нескольких, кто делает его немного для себя и на сторону, даже если саму винодельню и застукают на неофициальной торговле розовым вином. Сухое розовое освежает в теплую погоду, универсально сочетается с широким ассортиментом блюд и, с точки зрения домашнего виноделия, является отличным способом улучшить качество ваших красных вин.

Зачем делать розовое вино?

Розовое вино — это то, что получится, если применить метод виноделия по-белому к соку красного винограда. Результат обладает некоторыми из лучших характеристик каждого из них: свежестью, деликатностью, ароматной интригой и освежающими свойствами белого вина с оттенком цвета, вкуса, тельности и танинов красного вина. Практически беспроигрышный вариант. Кроме того, розовые вина имеют самую великолепную цветовую гамму среди всех винных категорий. Розе́ создан для развлечения, для чаепития и повседневной еды, для солнечных дней и пляжных пикников. Как можно не хотеть выпить такого вина?

Скорее всего, ни один домашний винодел никогда не ставил перед собой цель приготовить великолепное розовое вино. Большинство домашних виноделов начинают с попыток сделать серьёзное, плотное красное вино. Со временем некоторые из них начинают осознавать ценность сдержанности и начинают работать в этом направлении с более светлыми красными сортами винограда и стилями. Некоторые домашние виноделы — больше на Восточном побережье и в Канаде, чем в Калифорнии — рано или поздно пробуют свои силы в производстве белых вин, возможно, даже в сладких десертных стилях. А ведь есть ещё розовое.

Конечно, если вы не любите пить розовое вино, у вас не возникнет соблазна его приготовить. Если его еще нет в вашем ассортименте, попробуйте. Чем шире перечень вин, которые вы осваиваете, тем лучше станет качество вашего собственного виноделия.



А теперь последний аргумент: обращение к вашей личной заинтересованности как домашнего винодела: изготовление розового вина улучшит качество ваших красных. Отобрав часть сока из измельченного красного винограда (метод сенье, который я обсуждаю в разделе «Сенье шаг за шагом» далее в этой главе), и оставив его для розового вина, вы снижаете соотношение объема жидкости к объему кожуры. Престо! Вы получаете более концентрированное красное вино, потому что все преимущества цвета, вкуса и текстуры переходят в меньшее количество вина.

Изучаем методы изготовления розового вина

Розовое вино производится из всех известных сортов красного винограда. Некоторые сорта винограда — Гренаш, Темпранильо, Пино Нуар — являются источниками для получения розового чаще, чем другие, но стиль розе не знает сортовых границ. Каким бы ни был виноград, розовое вино, разлитое в бутылки ранней весной, обеспечивает предварительный анонс красных вин прошедшего урожая и всегда получается восхитительным.



Обычно я отбираю небольшое количество сока — может быть, 5 или 10 процентов — из каждого красного винограда, с которым работаю (их несколько при каждом урожае), и ферментирую их вместе, получая сборное беспородное розе. Состав постоянно меняется, а удовольствие никогда не прекращается.

Существует три основных метода изготовления розового вина, неважно, в коммерческих масштабах или в гараже. И виноделы расходятся во мнениях относительно того, какой именно способ изготовления хорошего розе является лучшим. Лагерь сторонников прямого отжима настаивает на том, что они делают «розовое по проекту» — используя виноград, выращенный именно для этой цели, — а не как второстепенное сырьё из программы по производству красных вин. А

виноделы, работающие в стиле сенье, точно так же настаивают на том, что из более спелого винограда получается и более серьёзное вино (серьёзное для розового). В следующих разделах я даю краткий обзор каждого из трех методов.

Прямой отжим сразу на розовое

При методе прямого отжима красный виноград прессуется целыми гроздьями или целыми ягодами без гребней, без предварительного измельчения (тот же метод используется для некоторых белых вин; см. Главу 16.). Поскольку контакт с красной кожицей кратковременный, розовые вина прямого отжима имеют тенденцию быть очень светлыми по цвету. Классикой является французское *vin gris* — буквально «серое вино» — из винограда сорта Пино Нуар в Бургундии. Этот метод также широко используется на юге Франции. После извлечения сока виноделие продолжается по технологии белых вин.



Прямой отжим имеет как преимущества (отмечены +), так и недостатки (отмечены –):

- + Поскольку виноград используется только для розового, а не для красного вина, его выращивают ради качеств, необходимых розовому вину — относительно низкого уровня сахара (ближе к 20 Брикс вместо 24 Брикс для красных вин) и более яркой кислотности.
- + Этот процесс проще, чем метод сенье, и не требует отбора сока от измельченного винограда, использования нескольких ёмкостей или беспокойства о том, когда отбирать сок.
- + Поскольку сок доступен для переработки сразу, он быстрее получает необходимые добавки и дрожжевую разводку, что снижает риск появления бактерий, вызывающих порчу.
- Домашние виноделы редко готовы покупать красный виноград по соответствующей ему цене, чтобы делать из него розовое вино.
- Прессование целыми гроздьями/целыми ягодами на обычном домашнем винодельческом оборудовании (корзиночном прессе) дает очень мало сока.

Отбор сока — сенье

Метод *saignée* — «кровотечение» по-французски — используется для приготовления розового вина по всему миру, особенно на винодельнях, которые производят небольшое количество розового вина вместе с большим количеством красного вина (я подробно расскажу об этом методе чуть дальше в разделе «Сенье шаг за шагом»).

При методе сенье вы дробите красный виноград, а затем оставляете его настояться на короткое время — от нескольких часов до двух или трех дней. Затем вы сливаете небольшую часть несброженного сока (который уже приобрел некоторую окраску) для розового вина, а оставшуюся бóльшую часть винограда и сока используете для приготовления красного вина. В виноделии розовой фракции используются технологии белого вина.

Метод сенье имеет как преимущества (отмечены +), так и недостатки (отмечены –):

- + Основная ценность сенье - повышение качества красного вина путём уменьшения количества сока, повышающего его концентрацию при ферментации по-красному.
- + Этот метод легко реализовать в домашних условиях, и он не требует специального оборудования.
- Из красного винограда, собранного перезревшим, с высоким содержанием сахара и низкой кислотностью, может получиться плоское, сильноалкогольное розовое вино, которое может потребовать спасательных работ. Если у вас получился высокооктановый сок, добавьте, пожалуйста, немного воды.
- Превратить одну партию винограда в два типа вина может быть непосильной задачей для некоторых домашних виноделов.

Смешиваем белое и красное

Многие думают, что розовое вино получается путем смешивания белого и красного вина. Конечно же, налейте понемногу каждого в бокал и — вуаля! — вот вам розовое вино. Но люди, знакомые со стандартными методами прямого отжима и сенье для розового вина, обычно считают получение розового вина таким смешиванием обманом.

Купажирование действительно играет важную роль в производстве розовых вин, в том числе в некоторых довольно модных бутылках. В Шампани и других регионах, делающих игристые вина премиум-класса Brut Rosé — игристое сухое розовое вино — технология предусматривает смешивание перед ферментацией в бутылке небольшого количества красного вина с большим количеством белого вина. Поклонники метода прямого отжима часто корректируют цвет конечного розе, добавляя немного вина насыщенного красного цвета. Поэтому, даже если смешивание не является нормой, вы можете добавить немного домашнего белого или красного вина в смесь розового, чтобы придать дополнительный аромат и вкус.

Приготовление розе путём купажирования имеет как плюсы (отмечены +), так и минусы (отмечены –):

- + Купажирование позволяет более точно контролировать цвет вина.
- + Купажирование может повысить шансы превратить вино во что-то вкусное.

– Купажирование производится в самом конце игры, когда красные и белые вина уже готовы, и вероятно, не создавались с учетом использования как партнёры купажа розе.

Регулируем интенсивность цвета

Некоторые виноделы злятся, когда вина с румянцем — бледно-розовые и немного сладковатые — смешиваются с «серьёзным» сухим розе. Что я могу сказать? Вина с румянцем — это тоже розовые вина, и они продаются в сумасшедших количествах.

Коммерческие вина с румянцем, такие как Белый Зинфандель (и Белое Что-нибудь еще), обычно производятся из винограда, собранного очень рано, едва созревшего, со сравнительно низким содержанием сахара и высоким содержанием кислоты. Виноград измельчают и сразу же прессуют, в результате чего сок приобретает лишь намек на цвет, и ферментируют при прохладных температурах. Вино получается слегка сладким либо за счет остановки брожения, с небольшим количеством остаточного сахара, либо в результате добавления в вино несброженного сока со снижением содержания алкоголя. При необходимости цвет корректируется красным вином. Для большей интриги добавляется концентрат сока из ароматного белого винограда, прежде всего Муската. Вино фильтруется и разливается в бутылки молодым и свежим.

Похоже на "деланое" вино? Возможно. Но вина с румянцем могут быть вполне питкими и приятными. Искусство бледно-розовых вин "с румянцем" — это баланс сладости и хорошей, сильной кислотности. Таким образом, вино будет освежающим, а не приторным.

Обратимся к мнению профессионалов о розовых винах

Большинство коммерческих виноделов сходятся во мнении, что все розе имеют общий ароматический и вкусовой профиль, который Крис Фелпс из Swanson Vineyards в Напе описывает как «яркую вишню, клубнику, ревень и малину с большим количеством эфирных [цветочных ароматических] нот». Фелпс, сторонник прямого отжима, считает, что ранний сбор винограда для розового вина стирает сортовые различия. Жером Черри, уроженец Франции, винодел Saintsbury Vineyards в Напе, считает, что розовое вино на самом деле не демонстрирует терруар, то есть место, откуда родом виноград. Винный сенсорный аналитик и педагог Джон Бюхсенштейн, сделавший множество розе, говорит, что розовое вино может дать подсказку о том, из какого винограда оно

произведено: «Но в большинстве случаев вы не можете этого сказать, ну и кого это волнует?»

Даже самые увлечённые производители розового вина предостерегают от чрезмерных волнений по поводу конечного результата. Джефф Вирниг, винодел компании Robert Sinskey Vineyards в Напе, говорит, что их розе является освежающим напитком, а не средством медитации: «Если кому-то захочется открыть ещё одну бутылочку, мы выполнили свою миссию». Но никто не передает дух розе лучше, чем Джон Макферсон, винодел South Coast Winery в долине Темекула на юге Калифорнии. «Проблема розе в том, что слишком много людей пьют его в одежде», — говорит он.



Производство розовых вин — это скорее стиль, чем техника. И знайте, что вы вполне можете приготовить отличное розовое вино с небольшим количеством остаточного сахара, поэтому, если вам нравится пить вина в этом стиле, вы можете для этого хорошо поработать дома. Глава 20 посвящена вину с остаточным сахаром.

Сенье шаг за шагом

Изготовление розового вина из красного винограда с помощью техники сенье, безусловно, является наиболее вероятным в домашнем виноделии, поэтому она заслуживает более пристального внимания.

Настаиваем на кожуре

Ваше розовое вино начинается с отделённых от гребней и передробленных ягод красного винограда. Годится сок практически любого красного винограда или комбинация двух или более красных сортов.

Розе методом сенье можно приготовить в любом количестве, но чтобы усилия окупились, я рекомендую минимум 3 галлона (11 литров) сока — этого достаточно для получения вина в объёме приблизительно ящика бутылок. Объём розового сока должен составлять от 5 до 10 процентов от ожидаемого общего объёма красного сока; отбор более 15 процентов может уже плохо повлиять на ваше красное вино. Таким образом, чтобы приготовить 3 галлона (11 литров) розового вина, вам нужно приготовить около 30 галлонов (114 литров) красного вина.



При ферментации красного и розового вина обычно используются разные штаммы дрожжей, поэтому не добавляйте дрожжи в измельченный красный виноград перед тем, как выжать сок для получения розового вина. Вы можете добавить обычную профилактическую дозу диоксида серы (SO_2) ко всей партии винограда и внести все необходимые корректировки — кислоту, воду, сахар — как описано в Главе 5, но воздержитесь от дрожжей.

Ваше первое решение — как долго настаивать сок на кожуре, прежде чем отбирать его для розового проекта. Чтобы получить желаемый цвет, вы можете подождать от пары часов до дня; в некоторых случаях настаивание длится дольше, но я бы не стал так делать.



Три переменные определяют, насколько розовым станет сок и как быстро изменится цвет:

- ✓ Чем дольше сок находится в контакте с кожурой, тем сильнее

проявляется цвет.

✓ Сорта винограда, из которых получаются вина насыщенного цвета (например, Каберне Совиньон), окрашивают сок быстрее, чем сорта, из которых получаются вина более светлых тонов, такие как Пино Нуар или Гренаш.

✓ Чем ниже температура измельченного винограда, тем медленнее выделяется цвет.

Также важны и ваши собственные предпочтения. Хотите что-нибудь очень нежно-розовое, как прикосновение весенней поры? Или вы стремитесь к более глубокому и насыщенному розовому, чуть ли не красному цвету?



Для первого знакомства с сенье хорошим началом будет шесть часов контакта с кожицей. Удвойте это время до 12 часов, если вы уверены, что хотите получить более насыщенный цвет. Это время может означать, что вам придется сливать розовый сок в 2 часа ночи, может, чуть раньше, может - чуть позже — добро пожаловать в виноделие! Помните, что если цвет не совсем тот, который вы хотели, вы можете осветлить его, добавив немного белого вина, или сделать его более глубоким, добавив немного красного.

У каждого домашнего винодела свой собственный способ получения сока. Моя стандартная процедура такова — помещаю измельченный красный виноград с соком в ёмкость, в которой он вскоре будет ферментироваться; вношу все необходимые дополнения, поправки и настройки, включая первоначальную дозировку SO₂; ферментер крышкой не закрываю, но заполняю верхнее пустое пространство углекислым газом для ограничения окисления; виноград держу настолько прохладным, насколько это позволяет мой гараж. Когда приходит время сливать сок, я зачёрпываю виноград с соком и сливаю его через мелкаячеистое сито в ведро, из которого затем переливаю сок в бутыль для последующего брожения. Для получения больших объемов вы можете вдавить сито в виноград и перекачивать сок в бутыль прямо из лужи, которая собирается внутри сита. С этого момента красное и розовое вина движутся совершенно разными путями.

Если ваш розовый сок нужно немного продержать без ферментации — например, если вы используете два или три красных сорта винограда, и не все они собраны — вы можете поставить сок в холодильник, что значительно замедлит начало брожения. Вы даже можете заморозить сок и разморозить его позже. Или, как я часто делаю, просто добавить сок из винограда номер два к уже забродившему соку из винограда номер один.

Делаем розовое по-белому

Сразу после того, как вы отобрали розовый сок, забудьте о его происхождении из красного винограда и начните думать о виноделии по-белому. В Таблице 19-1 обобщены необходимые методы:

Таблица 19-1 Варианты методов изготовления розового вина	
<i>Варианты техники</i>	<i>Стиль Розе</i>
Прессование целыми гроздьями	Используется при методе прямого отжима
Контакт с кожицей	Используется при методе сенье
Брожение в бочке	Редко для любого розового вина
Температурный режим	От 50° до 55°F (от 10° до 13°C)
ЯМБ	Редко
Дуб стиль/влияние	От незначительного до нулевого
Купажирование	Применяется при всех методах
Тепловая/холодная стабилизация	Применяется при всех методах
Фильтрация	Применяется

Проверяем кислоту, добавляем дрожжи

Прежде чем начинать что-либо делать, проверьте кислотность вашего потенциального розе. Многим красным сортам винограда из теплого климата не хватает кислоты, а розовое вино должно быть пикантным. Попробуйте сок и протестируйте его. Можно, конечно, положиться на свои вкусовые рецепторы, но всё же общая кислотность должна быть около 7 граммов на литр или даже выше, поэтому коррективы необходимо внести с самого начала.



Хорошими штаммами дрожжей для розового вина обычно являются штаммы для белых вин, способные бродить при более низких температурах и производить фруктовые, цветочные ароматы. Некоторые штаммы, особенно предназначенные для ароматных белых сортов — Рислинга, Гевюрцтраминера — могут работать хуже, поскольку красный виноград редко содержит те же соединения, которые эти штаммы обнаруживают в ароматных белых сортах. Легкодоступные варианты включают Côte des Blancs (ранее известный как Epernay II), D47, 71B, BA11 и штамм, названный, что вполне уместно, Rosé.

Переходим к медленному, прохладному брожению



Розе должно ферментироваться медленно и при прохладной температуре. Поддерживайте температуру немного ниже 60°F (16°C), используя те же методы, которые вы используете при производстве белых вин: найдите прохладное место, поместите бутылки в ванны с ледяной водой, меняйте места их в холодильнике, вставляя одни и убирая другие и так далее... Розовые вина немного крепче, чем белые, но всё равно их нужно делать в прохладе.

Медленное брожение розового может занять от двух до четырех недель, прежде чем вино выбродит досуха. Если вы используете более одного вида красного винограда для изготовления розового вина, и вторая партия сока появляется, когда первая партия уже некоторое время бродит, это не проблема. Добавьте новый, ещё не бродивший сок к уже бродящему (новые дрожжи не нужны), растягивая совместное брожение.

Предотвращаем ЯМБ и используем осадок

После завершения алкогольного брожения розовое вино обычно не подвергается вторичной яблочно-молочной ферментации. Стилистические акценты у розового вина — свежесть и лёгкость, и маслянистость малолактики редко с ними сочетается.

Чтобы предотвратить яблочно-молочную ферментацию, обязательно измерьте pH вина и добавьте необходимое количество диоксида серы, чтобы воспрепятствовать активности бактерий. Я также предлагаю добавить около 250 частей на миллион лизоцима, который сдерживает малолактическую активность (Глава 7 дает более подробную информацию о контроле яблочно-молочной ферментации).



Хотя вы и стремитесь избежать маслянистости розового вина, вы можете улучшить вкусовые ощущения, перемешивая осадок. Когда брожение завершено и вино перелито в новые контейнеры — стеклянные или из нержавеющей стали, но почти никогда в бочки — перемешивайте продолжающий оседать на дно дрожжевой осадок раз в неделю или две с помощью длинной палочки. В течение двух или трех месяцев улучшенный контакт с осадком помогает вину завершить работу, не теряя пикантности.

Разливаем по бутылкам и наслаждаемся

Розе разливается рано, после двух-трех переливок. Оно должно быть готово через шесть месяцев или даже меньше после сбора урожая. Обычно я разливаю свое вино по бутылкам примерно 1 апреля, сочетая причудливую природу розового вина с духом Дня смеха.

Очаровательная цветовая палитра розового вина проявляется лучше всего, если вино прошло холодную и горячую стабилизацию и хотя бы легкую фильтрацию перед розливом в бутылки. Вы должны добиться, чтобы ваше вино сверкало в бокале.

Начинайте его пить сразу, свежим и молодым, пока оно еще источает фруктовый аромат. Не волнуйтесь, если вы всё выпьете; вы всегда сможете сделать ещё больше.

Глава 20

Десертные, креплёные и игристые вина

.....

В этой главе

- ▶ Нарушаем правила виноделия
 - ▶ Контролируем остаточный сахар, обеспечиваем стабильность
 - ▶ Бродим вокруг сладких вин позднего урожая
 - ▶ Делаем креплёные портвейн, херес и vin doux naturel (фр., натуральное сладкое вино - прим. перев.)
 - ▶ Дарим вашему вину пузырьки
-

Добро пожаловать в Высшую школу домашнего виноделия! Технология вин, рассматриваемых в этой главе, сильно отличается от методов изготовления сухих столовых вин, которым посвящена основная тема книги. Все вина, упоминаемые в этой главе, содержат высокий уровень сахара, высокий уровень алкоголя или пузырьков — и, возможно, комбинацию этих характеристик.

Если у вас есть навыки базового виноделия, готовить и пить эти вина будет очень приятно. Вы можете легко приготовить вина позднего сбора и крепленые вина в очень небольших объёмах — чего вполне достаточно, потому что большинство людей пьют их в небольших количествах, скажем, на званых обедах и в особых случаях. Сделать эти вина дома такими же, как лучшие вина коммерческих производителей, сложно; но сделать их приемлемо похожими и с потрясающим вкусом вполне возможно.

Делаем исключения для исключительных вин

Особые качества десертных, крепленых и игристых вин требуют особых технологий виноделия, большинство из которых нарушают основные правила изготовления стандартных сухих столовых вин.

Для столовых вин требуется чистый виноград; самые ценные десертные вина позднего сбора наполнены сумасшедшими ароматами заплесневелого винограда. Основная цель столового виноделия — обеспечить брожение насухо; во всех этих специальных винах присутствует некоторое количество сахара, либо благодаря остановке брожения, либо из-за повторного введения сахара позже. Столовые вина не должны продолжать брожение в бутылке, а вот у игристых — в этом весь смысл.

Поскольку виноград собирают все более и более спелым, а уровень сахара в нем все выше и выше, виноделы с трудом сохраняют баланс алкоголя; в крепленые вина они беззастенчиво добавляют дополнительный алкоголь. В то время как большинство производителей белого вина избегают контакта с кислородом, херес расцветает за счет преднамеренного окисления. Что касается других сладких стилей, то вместо того, чтобы срочно отправлять виноград в дробилку, они проводят недели или месяцы на соломенных циновках, превращаясь в изюм, прежде чем начинается виноделие.

Работаем с остаточным сахаром

Сахар – важнейший фактор в виноделии: нет сахара - нет превращения в спирт, нет вина. Но сахар, оставленный в вине или добавленный в вино, делает его очень нестабильным, т.к. несчётное количество существ ищут себе сладкую еду.

Стили вин, включающие некоторое количество остаточного (несброженного) сахара, требуют для балансирования другие элементы — кислоту и алкоголь, а также уровень самой сладости — для правильного вкуса. Они также требуют различных производственных процедур для обеспечения стабильности вина в бутылке. Итак, вам нужно уметь соответствующим образом корректировать свои методы виноделия.

Выбираем пути подслащивания

Тех людей, которые утверждают, что не любят сладкое вино, мне хочется спросить: любите ли вы другие сладости — мороженое, шоколад, пирожные? Если да, то почему бы не любить и вино?

Помимо сладости (вкус, который очень нравится большинству людей), сладкие вина преуспевают благодаря другим качествам, в частности кислотности. Если сбалансировать сахар и кислотность, можно получить освежающее, а не приторное вино. То же самое относится и к выпечке или конфетам: сладость сама по себе неприятна и отталкивает, но сладость, смягченная кислинкой фруктов или горечью шоколада, доставляет удовольствие.

Для вин позднего сбора кислотность работает как уравниватель. В крепленых винах сахар балансируют кислотность и повышенное содержание алкоголя. В игристых винах балансирующую роль играет естественная высокая кислотность винограда в сочетании со сливочными элементами вкуса.



Сахар попадает в вина этих стилей двумя способами. Один из них — остановить брожение, пока в сусле еще осталось немного сахара. Другой

способ — добавить сахар (а часто - не бродивший виноградный сок) в сухое вино, а иногда и подсластить сахаром уже сладкое вино.

В винах позднего сбора брожение останавливается за счет сочетания охлаждения и внесения диоксида серы (SO_2). В крепленых винах дрожжи убивает в середине брожения добавление крепких спиртов. В игристое вино небольшое количество сахара добавляется на двух разных этапах сложного процесса виноделия.

Существуют различные варианты сохранения стабильности этих вин. Крепленые вина с содержанием алкоголя от 17 до 20 процентов создают неблагоприятную среду для дрожжей и микробов, вызывающих порчу, так что это довольно безопасный подход. Из коммерческих вин позднего сбора все оставшиеся жизнеспособные дрожжи удаляет стерильная фильтрация, хотя она может быть затруднена в винах с высокой вязкостью, в которые добавлен сахар. В игристых винах дрожжи удаляются под действием силы тяжести, а не фильтрации, поэтому последнюю щепотку сахара можно безопасно снова добавить в конце. Некоторые из этих методов возможно применить в вашем гараже, а некоторые нет.

Обеспечиваем стабильность в домашних условиях

В домашних условиях, с помощью домашнего оборудования, стабилизировать крепленые вина несложно. Вы можете сбалансировать сахар и алкоголь — в округлённых значениях: 6 процентов сахара и 20 процентов алкоголя — либо добавив в него крепкий нейтральный спирт (дистиллированный виноградный спирт без ароматизаторов — попросите его в местном винном магазине), пока в вине ещё есть остаточный сахар, либо путем полного сбраживания насухо с последующим добавлением как сахара, так и спирта. В любом случае готовое вино будет биологически стабильно.

С игристыми винами существует два способа, оба простые. При использовании традиционного *метода шампанизации*, описанного далее в этой главе в разделе «Создаём пузырьки в ваших бутылках», отработанные дрожжи собираются на пробке в горлышке перевернутой бутылки, ненадолго замораживаются и физически удаляются, чтобы сделать вино безопасным перед добавлением последней небольшой порции сахара. А если останется одна или две дрожжевые клетки, что тогда? Пузырьки в вине появятся в любом случае. Как альтернативный способ, вы можете обработать сухое базовое вино сорбатом калия (подробнее об этом химическом соединении я расскажу через секунду), отфильтровать его для прозрачности, а затем добавить в него искусственные пузырьковые имплантаты с CO_2 под давлением. В любом случае, контроль стабильности не является серьёзной проблемой для игристого вина.

Сложнее всего стабилизировать вина позднего сбора. Уровень алкоголя в этих винах, как правило, ниже, чем в столовых, обычно 10 процентов или меньше, так

что он один не поможет. Хотя я настоятельно рекомендую для обеспечения прозрачности проводить фильтрацию, вы не сможете сделать в своем гараже стерильную фильтрацию. А нейтрализовать активность дрожжей только с помощью добавок диоксида серы (SO₂) рискованно по двум причинам: он не сможет полностью подавить сильный штамм дрожжей, а в высокой концентрации SO₂ может испортить аромат и вкус вина.

Домашнему виноделу остаётся воспользоваться *сорбатом калия* — химическое соединение, которое убивает дрожжи и стабилизирует вино. Осторожная обработка сорбатом оставляет незаметный вкусовой след. Используйте и другие методы контроля — популяцию дрожжей немного сокращает фильтрация, диоксид серы также важен — но сорбат ставит окончательную точку.

В ожидании винограда позднего урожая

Десертные вина позднего сбора — одни из самых дорогих и востребованных на планете: немецкие Trockenbeerenauslese из Рислинга и французские Сотерны из Семильона и Совиньон Блан. Венгерский токай, приготовленный из винограда, о котором вы, вероятно, никогда не слышали (например, Фурминт и Харшлевелю), прямо упоминается в государственном гимне Венгрии. В некоторых семьях бутылки выдержанного Сотерна из Шато д'Икем оставляют в наследство следующему поколению. Ваши вина в этом стиле будут бесценны — особенно потому, что, будучи домашним виноделом, у вас вообще не будет возможности их продать.

Вина позднего сбора получили свое собирательное название из-за того, что винограду позволяют оставаться на лозе дольше, чем обычно - иногда на месяцы дольше - вырабатывая достаточно сахара, чтобы обеспечить как алкогольное брожение, так и некоторую остаточную сладость.

Протоколы виноделия

Девяносто процентов приёмов производства вина из винограда позднего сбора неотличимо от технологии изготовления белого столового вина:

- ✓ Очистите и передробите виноград.
- ✓ Дайте соку в течение дня или двух отстояться для осветления.
- ✓ Сразу внесите необходимые коррективы по кислотности и pH.
- ✓ Ферментируйте осветленный сок в прохладном и медленном режиме, стремясь к температуре 60°F (16°C) или немного ниже с суточным уменьшением Брикс между 0,5 и 1 градусом.
- ✓ После завершения алкогольного брожения предотвратите яблочно-молочную ферментацию с помощью SO₂ и, возможно, лизоцима. Это поддержит высокий уровень кислоты, уравнивая сахар и позволит избежать потенциальных

проблем со вкусом (нотки герани) из-за взаимодействия молочной кислоты и сорбата.

✓ Держите вино в прохладном месте, со временем оклейте его бентонитом для обеспечения белковой стабильности и перед розливом в бутылки отфильтруйте для прозрачности.

Единственное отличие — это такая штука как сахар. Правда, это всё равно, что сказать, что единственная разница между татарским бифштексом и хорошо приготовленным на гриле стейком Тибон — это их готовка. То, как вы будете справляться с сахаром, зависит от состояния винограда на момент его доставки.

Полезные советы от профессионалов



Растущая винодельческая промышленность Канады имеет скромную международную известность, особенно по сравнению

с ее более крупным и громким соседом на юге. Единственным исключением является всемирная репутация ледяных вин с полуострова Ниагара в Онтарио, включая высоко ценимый (и дорогой) розлив от Iniskillin Wines, сделанный, прежде всего, из Каберне Фран.

Винодел из Инискиллина Брюс Николсон описывает производство ледяного вина как «экстремальное виноделие». Виноград может оставаться на лозах до января и даже февраля, подвергаясь воздействию непогоды, медведей, оленей и птиц. Ветер может легко сдуть урожай с лоз. Когда все идет хорошо и виноград находится приблизительно неделю при температуре -8°F (-22°C), объем сока после прессования целых гроздей (при этом замёрзшая вода в сок не попадает) снижается примерно до 150 литров (40 галлонов) на тонну, что составляет менее трети выхода сока у обычного винограда. Ферментация при высоких значениях Брикс дело непростое, а фильтровать вино с таким большим количеством сахара ещё более непростое. Неудивительно, что эти вина недешевы.

Калифорнийский винодел Джим Кляйн с виноградников Наварро в долине Андерсон округа Мендосино (кстати, бывший домашний винодел) подчеркивает осторожность, которую необходимо проявлять с ботритизированным

виноградом (см. раздел «Ботритис: благородная гниль» в другом месте этой главы). Он советует разламывать грозди, чтобы убедиться, что они не покрыты черным грибом; у вас должны получиться фиолетовые ягоды (из ранее белого винограда) с серыми пучками спор серой гнили на них. Если вы получили виноград, где часть гроздей с ботритисом, а часть без него, разделите их и приготовьте две партии вина. Кляйн подпрессовывает виноград и оставляет его на несколько часов, а бывает, и на ночь, чтобы действительно начал течь густой сок. Чтобы облегчить прессование, он предлагает смешивать с виноградом рисовую шелуху или виноградные гребни. Когда виноградная отпрессованная лепёшка станет твердой, разберите пресс, разрыхлите лепёшку, засыпьте мезгу обратно в пресс и еще раз отожмите.

Кляйн предпочитает нейтральные дрожжи, так называемые шампанские штаммы, такие как EC-1118, и проводит прохладное, медленное брожение с понижением Брикс около одного градуса в неделю. Если исходный сахар был достаточно высоким, брожение остановится само собой. Малолактику предотвращает охлаждением и внесением диоксида серы. Он отмечает, что из-за большого количества сахара в вина позднего сбора SO_2 обычно добавляет в дозах, немного превышающих обычные, включая финальную страховую дозу при розливе в бутылки.

Само собой, отправной точкой для производства вина позднего урожая является виноград позднего сбора: содержание сахара около 35° Брикс или выше, по крайней мере с небольшим количеством *Botrytis cinerea*, грибковой инфекции, которая может быть полезна для винограда, собранного поздно. В следующем разделе «Ботритис: благородная гниль» я расскажу о Ботритисе более подробно.

В случае действительно винограда позднего сбора контроль сахара означает остановку брожения в заданной точке путем охлаждения вина, добавления диоксида серы и (для домашних виноделов) добавления сорбата калия для стабилизации смеси алкоголя и сахара.

Альтернативная стратегия — используя стандартный белый виноград, отферментировать его насухо, обработать вино сорбатом, чтобы убить дрожжи, а затем снова ввести сахар в желаемом количестве — либо растворяя тростниковый сахар, либо добавляя неферментированную часть исходного сока.

Преимущество этой ретроактивной стратегии позднего сбора урожая заключается в том, что вы имеете более точный контроль над точным количеством сахара в вине; Обратной стороной является то, что в вине будет больше алкоголя, чем в классических образцах позднего сбора, и, конечно же, не будет следов серой гнили.

Настоящая технология работы с виноградом позднего сбора

Ферментация винограда позднего урожая требует дополнительных усилий как для обеспечения начала брожения, так и для его остановки. Чрезвычайно высокий уровень начального сахара — 35° и даже 45° Брикс — это несколько многовато даже для голодных дрожжей, поэтому производство алкоголя обычно запускается введением удвоенной нормы дрожжей.

Коммерческие винодельни останавливают брожение, охлаждая вино в резервуарах со встроенным охлаждающим оборудованием с одновременным добавлением SO₂. В домашних условиях регулирование температуры занимает больше времени и поэтому процесс менее точен. Лучше всего для быстрого охлаждения поместить вино в морозильную камеру; если бутылка внутри морозильной камеры находится ещё и в ванне с холодной водой, тем лучше. Использование холодильника несколько замедляет скорость брожения, но не быстро. В любом случае добавьте SO₂ в дозировке, соответствующей pH вина, а также дозу сорбата калия. В итоге у вас может получиться немного больше алкоголя и немного меньше сахара, чем вы хотели, или наоборот, но поскольку сорбат делает вино стабильным, содержание сахара и алкоголя вы сможете отрегулировать позже.

Точные целевые цифры указать невозможно; в каждом случае то, что подойдет конкретному вину, зависит от интенсивности фруктового вкуса и уровня кислотности. Классические параметры — это набор десятков: около 10 процентов алкоголя, 10 и более процентов сахара и около 10 граммов на литр кислоты. Но

легкие полусладкие вина тоже могут доставлять удовольствие. Например, начальный показатель 26° Брикс — который будет означать очень высокую спелость для некоторых сортов в некоторых климатических условиях — можно ограничить 11 процентами алкоголя (на что уйдёт 20° из 26° Брикс) и 6 процентами сахара, что даст отличный результат в виде отличного питкого летнего вина. То есть, точного рецепта нет. Узнать, что работает, а что нет, можно только методом проб и ошибок, а также постоянными тестами и дегустациями.



Не бойтесь экспериментировать, определяя нужный момент остановки брожения. Проведите несколько дегустационных тестов с образцами, в которых незначительно изменён уровень сахара, кислотность и процент алкоголя, что может повлиять на консистенцию вина. Используйте результаты дегустационных испытаний для улучшения всей партии вина.

Корректировка вин позднего урожая постфактум

Внесение изменений в вино задним числом не является методом создания десертного вина мирового класса, но, тем не менее, с его помощью можно получить очень вкусное десертное вино. Вы, как винодел, управляете химическим составом вина, а не полагаетесь на виноград и дрожжи. Но поскольку найти настоящий виноград позднего сбора сложно, создание нужных параметров постфактум имеет свои преимущества.

Начать можно, например, с ароматного белого винограда с сахаристостью 22 или 23 Брикс. Отферментируйте сок насухо до содержания алкоголя около 12 процентов. Слейте вино с осадка, обработайте его SO₂ и лизоцимом, чтобы предотвратить начало ЯМБ, и дайте ему осветлиться в течение нескольких недель. Обработайте бентонитом для термо- и холодоустойчивости, а затем добавьте сорбат для предотвращения повторного брожения. После этого проведите дегустацию и добавляйте разное количество сахара и, возможно, кислоты, пока то, что вы пьете, вам не понравится.

Преимущество этого подхода в том, что вы лучше контролируете точное количество сахара в вине; обратной стороной является то, что, как правило, содержание алкоголя в конечном итоге выше, чем при использовании настоящего метода создания вина позднего сбора.

Так или иначе

Поскольку десертные вина позднего сбора ценятся за пьянящий, манящий аромат, выбор штамма дрожжей, который подчеркивает цветочные и экзотические фруктовые свойства, кажется логичным. Однако большинство коммерческих виноделов, работающих в этом стиле, делают это по-другому. Они утверждают, что, поскольку сорта винограда, обычно изготавливаемые в этом стиле — Рислинг, Гевюрцтраминер, Шенен Блан — в любом случае насыщены ароматическими

веществами, усиленными некоторым влиянием ботритиса, лучшим выбором является более нейтральный штамм дрожжей, который может выдерживать более сладкое сусло и не производить ничего плохо пахнущего. Вы также можете рассмотреть штамм дрожжей с низкой толерантностью к алкоголю, у которого запал закончится раньше, чем будет переработан весь сахар.

Для увеличения сладости идеально подходит несброженный сок той же партии винограда — то, что немцы называют Süssreserve (сладкий резерв — прим. перев.). Виноградный сок усиливает фруктовый вкус вина и не разбавляет вино, как вносимый сахар, растворённый в воде. Если вы планируете приготовить вино позднего сбора, оставьте после отжима часть осветленного сока — возможно, 5 или 10 процентов — добавьте в него диоксид серы для стабильности в зависимости от pH сока и заморозьте его, потому что охлаждение не поможет сохранить сок до того момента, когда он потребуется для регулировки сладости. Сколько сока оставить, зависит от того, насколько сладким вы хотите получить конечное вино. Если вы используете тростниковый сахар, растворите его в как можно меньшем количестве теплой/горячей воды (или вина).

Выполнить математические расчеты по определению пропорций для пробных образцов в случае с соком сложнее, чем для сахара (математические расчеты определения количества сахара приведены в Главе 5). Возьмите карандаш и бумагу или калькулятор, помня, что каждый градус Брикс соответствует 10 граммам на литр сахара, и дальше вы всё посчитаете.



Помимо управления уровнем сахара, ещё одним ключом к формированию правильных параметров вин позднего сбора являются проведение тестов и дегустирование на кислотность, так как кислотность, безусловно, более важна, чем алкоголь. Низкая кислотность — вот что делает некоторые полусухие (слегка сладкие) вина — например, недорогой Белый Зинфандель — раздражающими, а некоторые сиропообразные десертные вина — приторными. Яркая кислотность освежает вкусовые ощущения, поэтому необходимы дегустационные пробы и точные тесты.

Замороженный сок как кратчайший путь

Еще одна хитрость домашнего винодела — начать с замороженного сока. Если вы покупаете замороженный сок, дайте оттаять его большей части, оставив в середине кусок льда хорошего размера. Поскольку для воды с растворённым в ней сахаром требуется более низкая температура замерзания, чем для простой воды, удаление куска нерастаявшего льда снижает общее содержание воды, повышая показатель Брикс в оставшемся соке. Вуаля: вы получили сок позднего урожая.

Ботритис: благородная гниль

Часто, когда погода подходящая, то есть плохая, виноград, оставленный на лозе, заболевает особой плесенью, называемой *Botrytis cinerea*. Эта плесень обладает такими удивительными свойствами, что ее называют «благородной гнилью». Когда эта же грибковая инфекция поражает виноград в начале цикла созревания, это называется гроздовой гнилью (серой гнилью – прим. перев.), и производители прилагают большие усилия, чтобы её предотвратить.

И наоборот, здоровому винограду в конце сезона, накопившему много сахара, ботритис придает волшебный ореховый вкус, аромат жимолости и сухофруктов с привлекательной горчинкой в послевкусии. Вызывая растрескивание кожицы ягод, он способствует обезвоживанию и дальнейшему повышению содержания сахара, иногда превышающего 40 процентов. Для развития ботритиса необходимо, прежде всего, наличие гриба. Производители иногда распыляют тучи микроорганизмов на винограднике, надеясь, что они сотворят свое волшебство. Привередливые виноделы используют только лучшие грозди — то есть самые зараженные — или даже просто лучшие ягоды, собранные по одной вручную.

Ботритису также необходимо определенное количество дождя и влажности в конце сезона; слишком сильный дождь или небольшое количество града, смешанного с дождем, могут уничтожить весь урожай. Если виноград в нужное время сильно охладится вплоть до замерзания, из него можно приготовить вариант, называемый ледяным вином (*ice wine*, айсвайн – прим. перев.); в замороженных ягодах содержится еще больше сахара, что делает вина более насыщенными. Если же они замерзнут в неподходящее время, они пойдут на мульчу. Следовательно, оставлять виноград на лозе до ноября, а может быть, и до января — очень рискованное дело.

Найти идеальный виноград позднего сбора — непростая задача. Любой виноградарь, который выращивает его намеренно, вероятно, не будет им делиться, потому что из этих драгоценных, хорошо зараженных малышей получаются ценные вина. Вы можете найти производителя, у которого будет несколько рядов подходящего сорта, не собранного вовремя, и заключить сделку, чтобы он подержал его на лозах подольше. А если вам не удалось найти идеальный виноград, можно приготовить нечто подобное дома.



Будьте осторожны в части *Botrytis*; убедитесь, что ваш производитель отличает благородную гниль от гнили отбросов. Вы можете легко почувствовать разницу, понюхав виноград. *Botrytis* испускает пьянящий, экзотический запах увядания, в то время как другие грибковые инфекции пахнут чем-то давно забытым в задней части холодильника.

Выбираем хороший виноград

Кто-то где-то, несомненно, делал вино позднего сбора из любого винограда, красного и белого. Однако бóльшая часть вин позднего урожая производится из белого винограда, как с сильным ароматом, так и обычным вкусом, даже травянистым.

В ароматической группе сортов естественные летучие соединения взаимодействуют с серой гнилью, в случае её присутствия, и увеличивают свою интенсивность. Звездой подобной техники является Рислинг, хотя Гевюрцтраминер позднего сбора может быть не менее прекрасным, а Шенен Блан позднего сбора с медовым оттенком - еще один победитель в этой группе. Мускат тоже используют в этой технике, но из него чаще делают креплёные вина (см. следующий раздел «Крепим ваше вино»); Мускат также лучше всего растет в более теплом климате, где вероятность заражения серой гнилью невелика.

Существуют и другие сорта, такие как Семильон, Совиньон Блан и Фурминт, а также несколько белых гибридов. На удивление хорошо получается Шардоне позднего урожая. Для этих сортов винограда наличие некоторых признаков ботритиса является несомненным плюсом; без этого вина могут потерять сложность.

Крепим ваше вино

Добавление дополнительного алкоголя в вино стало популярным в 18 веке. Поскольку виноделы понятия не имели о дрожжах и малолактических бактериях, но перевозили огромные объемы вина по всему миру, многие вина портились при транспортировке. Благодаря креплению некоторых вин вся эта порча таинственным образом прекратилась; и в качестве бонуса эти вина - в частности португальский портвейн и испанский херес — стали просто сногсшибательными, практически в буквальном смысле.

Три основные группы крепленых вин — портвейн, херес и виноградные вина с сильным ароматом — все включают добавление алкоголя и сохранение сахара в несколько разных пропорциях и с использованием немного разных методов. Из всех фирменных вин, представленных в этой главе, легче всего приготовить дома крепленые вина, и они могут добавить определенный восклицательный знак к вашей следующей вечеринке.

Портвейн — португальский и другие

Порт получил свое название от города Порту (ну, точнее, Опорту) в устье реки Дору на севере Португалии. Виноград, а это, в основном, местные португальские сорта, выращивается выше по реке, на удивительных крутых, спускающихся к реке

склонах, покрытых террасами с виноградными лозами. Большая часть винограда перед отправкой в остальной мир перерабатывается на вино и выдерживается в Порту и его пригороде через реку, Вила-Нова-ди-Гая.

Портвейн бывает разных стилей: некоторые (например, Рубиновый Портвейн) разливаются в бутылки молодыми и фруктовыми, некоторые (например, Тауни Портвейн) годами выдерживаются в бочках; некоторые в особенно хорошие годы объявляются винтажными портвейнами. Дору — последняя серьёзная линия обороны сторонников использования работы ногами — дробления и мацерации винограда путем многократного хождения по нему — что на самом деле является более щадящим процессом по сравнению с машинным дроблением.

В других странах мира всевозможные вина в стиле портвейна производятся из всех мыслимых красных сортов винограда, в том числе из большого количества калифорнийских Зинфанделя и Пти Сира. Что делает их похожими на портвейны, так это сочетание алкоголя и сахара, а не вкусовой профиль. В этих винах нет ничего плохого, за исключением тех случаев, когда их называют «портвейном».

Протоколы виноделия

Базовые целевые параметры портвейна составляют около 6 процентов сахара и 19–20 процентов алкоголя. Кислотность имеет тенденцию быть немного выше по сравнению с красными столовыми винами, поскольку портвейны обычно не подвергаются яблочно-молочной ферментации, снижающей кислотность. Уровень pH не вызывает большого беспокойства, поскольку повышенное содержание алкоголя предотвращает возможную микробную порчу.

В традиционном техпроцессе производства портвейна виноград начинают ферментировать как при обычном брожении по-красному, и когда уровень сахара падает примерно до 6° по шкале Брикс (к этому моменту содержание алкоголя может достигать примерно 10 процентов), вы добавляете достаточное количество нейтральных спиртов (дистиллированный, неароматизированный виноградный спирт), доводите содержание алкоголя примерно до 20 процентов и быстро, в течение часа или двух, останавливаете брожение.



Используйте самые крепкие спирты, какие только сможете найти. Если у вас есть друг на винодельне или ликеро-водочном заводе (я ничего не скажу), который может предоставить спирт крепостью 190 единиц (95% спирта – прим. перев.), это идеальный вариант. Если нет, то спирт Everclear, широко доступный и обычно используемый для усиления настроения на дружеских вечеринках, имеет 151 единицу (75,5% - прим. перев.). Хотя Everclear сделан из зерна, а не из винограда, он имеет нейтральный вкус и отлично подойдет. Не используйте что-то вроде водки, поскольку из-за сравнительно низкого процента алкоголя вы можете чрезмерно разбавить ваш драгоценный портвейн. Виноградный

бренди стандартной выдержки имеет ту же проблему; вам может понравиться дополнительное влияние дуба, но не разбавление им вина.

Высокий уровень алкоголя предотвращает малолактическую активность. Вы прессуете, осветляете, выдерживаете и смешиваете вино в соответствии с вашим стилем, а затем разливаете его по бутылкам после выдержки от нескольких месяцев до нескольких лет.

Естественно, вы можете найти множество вариаций на эту тему. В портвейнах используются различные комбинации сортов винограда — редко меньше трех, а часто полдюжины и более. Некоторые виноделы сначала отжимают перебродившую мезгу, а потом добавляют в полученное вино крепящий спирт, некоторые крепят спиртом на мезге, и лишь потом через некоторое время прессуют. Большинство используют совершенно нейтральные спирты, некоторые используют бренди, который придает вину аромат выдержки в дубе.

Волшебный момент крепления спиртом может наступить в 3 часа ночи. Но бывает и так, что исходя из показаний ареометра, вы спрогнозировали, что это должно произойти в 3 часа ночи, а встав в 2:30 обнаружите, что уровень сахара уже упал до 4 Брикс.



Всякий раз, когда количество сахара в бродящем сусле достигает нужного значения, вы должны решить, отжимать его до или после крепления спиртом. Добавление алкоголя в бродящее сусло с мезгой может извлечь немного больше веществ из кожуры, зато добавление спирта в вино после отжима значительно облегчает размешивание алкоголя и нейтрализацию дрожжей. В любом случае, сусло прессуют до того, как вино полностью выбродит, что приводит к меньшему извлечению танинов по сравнению со стандартным красным вином.

Пересчитайте всё пару раз, прежде чем вывалить весь спирт в вино. Вычислите, сколько вам нужно спирта, исходя из объема вина и процентного содержания алкоголя в добавляемых спиртосодержащих жидкостях — и помните, что добавление спирта увеличивает общий объем вина. Пять галлонов (19 литров) вина с содержанием алкоголя 10 процентов содержат 0,5 галлона (1,9 литра) алкоголя. Если вы добавите 1 галлон (3,8 литра) Everclear, который содержит 75 процентов спирта, общее количество спирта составит 1,25 галлона (4,7 литра). Но теперь общий объем жидкости составляет 6 галлонов (23 литра), а это означает, что содержание алкоголя составит около 20 процентов. Эй, осторожно, вы уже очень близко!



Прежде чем начинать ферментацию, тщательно измерьте начальный уровень сахара в Брикс (чтобы вы могли точно рассчитать объем спирта для крепления) и убедитесь также, что кислотность достаточно высока, по крайней мере, 6 или 7 граммов на литр. Сахару понадобится эта

кислотность для создания баланса в получившемся вине.

Когда брожение прекратится и вино будет отжато, дайте ему отстояться несколько дней, а затем разлейте по ёмкостям для хранения. Портвейн выигрывает от медленного окисления и округления вкуса в бочке, предпочтительно из бывшей в употреблении или нейтральной древесины. Но вы можете приготовить прекрасный напиток в бутылках, добавив небольшую порцию дубовых кубиков. Когда вино станет в значительной степени прозрачным, попробуйте его на предмет баланса и решите, нужно ли вам увеличить процент алкоголя, сахара или кислоты. Благодаря тому, что весь ваш сахар противодействует любой терпкости, ваш портвейн не нуждается в оклейке из-за избытка танинов. Фильтрация порта сделает его намного лучше.

План В

Альтернативный и часто практикуемый в домашнем виноделии метод во многом похож на стратегию "постфактум" при изготовлении вина позднего сбора, обсуждавшуюся ранее в этой главе. Сбродите вино насухо и проведите расчёты. Добавьте в вино сахар, растворенный в как можно меньшем количестве воды, и достаточное количество спирта, чтобы цифры соответствовали принятым для портвейна значениям. Если вы сделаете это сразу после ферментации, яблочно-молочное брожение никогда не начнется. Большинству любителей вина будет сложно отличить портвейн, приготовленный по традиционной методике, от созданного этим "конструкционным" способом (если речь идет об одной и той же партии винограда).

И таким образом вам никогда не придется вставать в три часа ночи.



При добавлении этого "конструкционного" метода будьте консервативны — добавляйте меньше сахара и алкоголя — чтобы у вас было пространство для маневра по тонкой настройке по мере созревания вина.

Выбираем хороший виноград

Создание собственного «портвейна» из традиционных португальских сортов — Турига Насьональ, Турига Франка, Тинта Рориш, Тинта Као — отличный проект, если вы сможете найти эти сорта винограда. Площади выращивания этих сортов в Калифорнии увеличиваются, частично для сухих красных вин, частично для портвейна, так что будьте оптимистичны и внимательны.

В противном случае вы можете сделать хорошее вино в стиле портвейн практически из любой комбинации насыщенных красных сортов с глубоким цветом: например, Каберне Совиньон, Сира, Зинфандель, Пти Сира или Нортон. Более светлый виноград, из которого делают вина средней полноты — Пино Нуар, Гренаш, Санджовезе — не является хорошим выбором, но из них можно будет сделать более

лёгкое вино для употребления молодым. Красные гибриды? Нет проблем. Если вы умеете работать с большим объёмом любого винограда красного цвета, подумайте о том, чтобы направить его часть на изготовление порта.

Несмотря на то, что получившееся вино содержит много сахара и спирта, сам виноград не обязательно должен быть очень спелым, он должен приближаться к показателям для создания из него портвейна, пока еще находится на лозе; обычная спелость — это нормально. После того, как вино будет разлито в бутылки, можете быть спокойны - оно будет хорошо развиваться в течение как минимум нескольких лет.

Высокоспиртуозные красавцы



Большинство калифорнийских «портвейнов» изготавливаются из винограда, которого нет в Португалии. Но горстка преданных своему делу виноградарей выращивает традиционные сорта долины Дору, которые растут в некоторых частях непривлекательной Центральной долины, где климат, как в Дору, может быть жарким, как огонь. Одним из пионеров является компания Quady из округа Мадера, которая не без юмора назвала свое вино в стиле портвейна "Starboard" (что переводится как "Правый борт". В морской терминологии "port" – это левый борт судна, со стороны которого, как правило, осуществляется доступ на него. Соответственно, "starboard" – это правый борт. Название придумано под словосочетание "Port-Starboard" – прим. перев.).

Винодел Quady Майк Блейлок говорит, что они собирают свой виноград при нормальной спелости и проводят стандартную операцию по дроблению. Температура ферментации достигает чуть менее 90 °F (32 °C) при четырех перемешиваниях шапки в день. «Самая большая проблема для каждого винодела, изготавливающего портвейн, - говорит он, — это забывание адекватно и непрерывно следить за брожением; оно ускользает от тебя. Дрожжи делают твою жизнь максимально трудной». Он предпочитает крепить вино после прессования, чтобы его было легче перемешивать — алкоголь не растворится в нём самостоятельно. Блейлок настаивает на использовании для крепления нейтральных виноградных спиртов, но ценит также и «грязный» (неочищенный, нефильтрованный) бренди, приготовленный в перегонном кубе, для финальных, точных

добавок. По его наблюдениям, портвейн в этом случае будет слегка острым и спиртуозным на вкус, когда его разливают в бутылки, но со временем он становится мягче. В Кукамонге в Южной Калифорнии владелец и винодел Galleano Winery Дон Галлеано использует для своих хересов традиционные сорта винограда Паломино и Миссион (или Мишн – прим. перев.), но признаёт, что для более сухих стилей с этой задачей могут справиться и многие другие белые сорта.

Галлеано не пытается воспроизводить сложную испанскую систему выдержки и не использует плёночные хересные дрожжи, распространенные в Испании — эти своеобразные микроорганизмы поставили бы под угрозу остальную часть его винодельни. Производство хереса в Галлеано во многом похоже на производство портвейна, только с использованием белого винограда и большего воздействия кислорода. Виноград собирают очень спелым, с относительно низким содержанием кислоты, измельчают и ферментируют на коже (это не обычная процедура для белого вина), пока содержание алкоголя не достигнет примерно 8 процентов. Поскольку виноград собирают в конце сезона, на винодельне достаточно дрожжей находящихся повсюду в воздухе, поэтому инокуляция не требуется. Сок/вино сливается и крепится до 20 или выше процентов спиртом, затем виноград прессуется, и тот сок, который крепился раньше, обеспечивает варианты смешивания. Для сухих хересов, обогащенных примерно до 16 или 17 процентов, он считает, что подходит виноград с более высокой кислотностью и более низким показателем Брикс.

Херес

Херес, возможно, является самым недооцененным винным стилем на планете. В более сухих версиях Фино, Мансанилья и Амонтильядо это потрясающее гастрономическое вино, причем не только для испанских тапас (закуска под вино или пиво – прим. перев.). В более тяжелом и пьянящем Олоросо и десертном стиле он не уступает лучшим портвейнам из соседней Португалии.

Протоколы виноделия

Классические хересы из региона Херес-де-ла-Фронтера на юго-западном атлантическом побережье Испании сочетают в себе две технологии виноделия, которые вы вряд ли сможете повторить дома. Самой известной является система выдержки "солера": бочки с вином каждого последующего урожая под действием силы тяжести медленно перетекают друг в друга. Вино идёт в розлив из нижней бочки, придавая каждому новому циклу бутилирования небольшой вклад от многих этапов выдержки. Вы могли бы соорудить это в своем гараже, но, вероятно, не станете.

Кроме того, при изготовлении многих хересов используется особый вид дрожжей, называемый флором (хересные плёночные дрожжи – прим. перев.), который переносит высокий уровень алкоголя и развивается на поверхности готового вина под воздействием воздуха. Флор придает сложный ореховый вкус, который больше нигде не встречается. В нормальном вине окисление под плёнкой флора было бы фатальной ошибкой; для хереса это секретный ингредиент. Вероятно, вы также не захотите хранить его в своем гараже из-за опасности заражения других вин. Но если вам повезёт, вы сможете достать дрожжи флор в коммерческой упаковке.



У вас также есть возможность приготовить что-то похожее на херес, используя технику портвейна — стратегию, которую используют многие коммерческие производители хереса за пределами Испании (см. врезку «Высокоспиртуозные красавцы»). Основные этапы приготовления сладкого хереса могут выглядеть следующим образом:

- 1. Начните с очень спелого винограда с высоким содержанием сахара.**
- 2. Переберите виноград и передробите его, но не прессуйте; надо сохранить кожуру для ферментации.**
- 3. Запустите обычное брожение, как если бы это был красный виноград.**
- 4. Постарайтесь добиться того, чтобы температура ферментации находилась где-то посередине между бродящими белыми и красными винами, примерно до 75°F (24°C) или немного выше.**
- 5. Отпрессуйте виноград, когда уровень сахара упадет до 6° или 8° Брикс.**

6. Закрепите вино виноградным спиртом (или виноградным бренди), чтобы поднять содержание алкоголя примерно до 20 процентов и остановить брожение.

7. Дайте вину отстояться и разлейте его по емкостям для выдержки.



Если вино заливается в бочку, наполните ее примерно на 85 процентов, оставив место для воздуха и окисления. В бутылки оставьте достаточно свободного пространства и не заполняйте гидрозатвор водой — небольшой кусочек ваты предотвратит попадание насекомых или грязи внутрь, пропуская в то же время воздух.

Спирта должно быть достаточно, чтобы предотвратить микробную порчу, устраняя или уменьшая потребность в SO₂. Обычные добавки SO₂ замедляют окисление, но в этом особом случае окисление необходимо. Периодически пробуйте вино, чтобы почувствовать, как оно развивается — для раскрытия вкуса может потребоваться год или больше.

Для изготовления сухого хереса начинайте с нормально созревшего белого винограда. Ферментируйте виноград на кожуре до тех пор, пока он не выбродит насухо, отожмите, затем проведите крепление спиртом, доведя содержание алкоголя до 16 или 17 процентов, и выдерживайте его так же, как и более сладкие сорта. Если вы хотите использовать плёночные дрожжи флор, что более характерно для сухих стилей, добавьте культуру вскоре после прессования и крепления. Сухие хересы, как правило, готовы к розливу раньше, чем сладкие.

Выбираем хороший виноград

Найти традиционные испанские сорта для хереса, особенно Паломино, — дело сложное. Поэтому вполне можно использовать большинство белых сортов винограда. Я полагаю, что, поскольку у вас может не быть преимущества, даваемого использованием штамма флор, вы можете сделать ставку на использование ароматических сортов — Мускат или, возможно, Шенен Блан — как для всей, так и для части ферментации.

Vin doux naturel

Последняя основная категория крепленых сладких вин — это то, что французы называют *vin doux naturel* — «натуральное сладкое вино». Вино, которое получило свой сахар честно, из винограда. Вина в этом стиле производятся по всему миру: крепленный Мускат Бом-де-Вениз в Южной Роне, крепленный Шенен Блан в Южной Африке, крепленный Мускат в Испании и Италии. Преобладают ароматные белые сорта винограда; но затем в семью вошёл Баньюльс, крепленный красный Гренаш с юга Франции.

Основная логика приготовления *vin doux naturel* такая же, как и в случае с портвейном и хересом: начать брожение, остановить его на полпути добавлением алкоголя, осветлить и разлить в бутылки. Разница в том, что *vin doux naturel* немного легче, немного свежее и содержат немного меньше алкоголя. Их винифицируют, чтобы сохранить и подчеркнуть фруктовость, а не силу и вес портвейна, или окисленность хереса.

Протоколы виноделия

Для ароматных белых вин виноград собирают нормальной спелости, измельчают, затем прессуют и ферментируют только сок. Температуру ферментации поддерживают на низком уровне, ниже 60°F (16°C). Поскольку это ароматный виноград, в производстве вина из него необходимо сохранить все эти цветочные вкусы.

Параметры этих вин составляют около 6 процентов сахара и от 16 до 18 процентов алкоголя, поэтому крепление, которым останавливают брожение, производят, когда в бродящем вине содержание сахара снижается до последних 6 процентов. Добавляемые спирты всегда нейтральны, никогда не содержат ароматизаторов дуба или чего-либо еще. На этом этапе вина также охлаждаются, что еще больше замедляет активность дрожжей и сохраняет фруктовый характер.

Уровень спирта после крепления хоть и ниже, чем в обычном портвейне, но всё же достаточно высок, чтобы предотвратить яблочно-молочное брожение.

Коммерческие версии *vin doux naturels* почти всегда выдерживаются в нержавеющей стали, чтобы сохранить свежесть. Для домашних виноделов идеально подходят стеклянные бутылки. Поскольку повышенное содержание алкоголя тормозит эволюцию вина, его можно быстро осветлить, отфильтровать и разлить в бутылки. Со временем в бутылке могут происходить процессы созревания.



Как и в случае с другими креплеными стилями, вы можете изменить порядок: сбраживать вино в сухом виде, а затем снова добавлять несброженный сок и спиртосодержащие жидкости для достижения желаемого химического состава. В домашних условиях, чтобы обеспечить стабильность, хорошей идеей является обработка ферментации сорбатом калия на случай, если в ней окажется какой-нибудь сверхактивный штамм дрожжей, способный выдерживать 17-процентный спирт.

Выбираем хороший виноград

Мускат — лучший кандидат для самостоятельного изготовления крепленого вина.

Если не считать этого кандидата, хорошим выбором может быть Шенен Блан, а также Гевюрцтраминер. Если у вас есть под рукой Гренаш, превратите его в галлон

псевдо-Баньюльса; и у вас появятся несколько изящных "половинок" (имеются в виду бутылки ёмкостью 0,375 л – прим. перев.) для необычных подарков.

Помещаем пузырьки в ваши бутылки

Скажу откровенно: производство игристого вина мне не по карману (покупка большого количества книг тоже выше моих финансовых возможностей, но это другое дело). Всё, что я знаю, я почерпнул из книг, или из разговора с кем-то, кто знает, как он это делает (и вы можете найти и эти книги, и этих людей так же легко, как я). К тому же, я пробовал много домашних игристых вин, которые были просто восхитительны и сделаны людьми, которые в остальном, казалось, не обладали сверхчеловеческими способностями. Так что, ребята, вы вполне можете сделать это дома.

Приобретаем игристое мышление

Производители игристого вина не такие, как все мы; они делают всё по-другому.

Десертные вина нарушают большинство основных правил изготовления столовых вин; игристые нарушают остальные. Виноград, какой бы сорт ни использовался, необходимо собирать до достижения нормальной спелости, примерно с 18–20 Брикс. Этот реально кислый виноград ферментируется в действительно кислое сухое вино, называемое базовым. Базовое вино имеет достаточно высокую кислотность, поэтому его дегустация требует железного вкуса, а прогнозирование того, каким оно будет в готовом виде с пузырьками, требует практики.

Базовое вино получает дозу сахара, свежую порцию дрожжей и разливается в тяжелые бутылки в стиле шампанского, закрывается кроненпробками наподобие пивных и подвергается еще одной мини-ферментации, формируя в бутылке пузырьки углекислого газа.

Бутылку, вставленную наклонно горлышком в стойку, раз за разом и совсем понемногу проворачивают, постепенно увеличивая угол наклона бутылки до вертикального кверху дном — процесс, называемый ремюажем — до тех пор, пока весь осадок из мертвых дрожжей не соберется в горлышке бутылки, которое теперь направлено вертикально вниз. Для окончания операции горлышко охлаждают с помощью холодильного оборудования, замораживая комок осадка, и всё. Бутылку снова ставят горлышком кверху, кроненпробку открывают, и под давлением газов замёрзший дрожжевой осадок выскакивает из бутылки.

В течение секунды или двух, с помощью рук и различного полуавтоматического оборудования, бутылка доливается, чтобы восполнить выплеснутое вино. Обычно добавляется и небольшая порция свежего сахарного сиропа, чтобы сбалансировать кислотность, и вставляется окончательная пробка в стиле шампанского.

Всё проще простого, как только освоишься.

Или, как всегда, вы можете попробовать план Б: сбродить базовое вино, осветлить его, убить оставшиеся дрожжи сорбатом калия и отфильтровать. Перелить вино в пивной кег и наполнить углекислым газом под давлением. Затем снова под давлением перелить его из кега в бутылки. В качестве альтернативы можно использовать сифонный баллон, с помощью которого можно газировать напитки путем закачки в них углекислого газа; просто вместо напитков вы используете вино.

Это не те методы, которыми монах-бенедиктинец Дом Периньон (мой герой виноделия) пользовался в монастыре в старину, когда он, якобы, «пробовал звёзды», изобретая игристое вино. Но это же работает? Ну и почему бы этому не быть в данной книге?

Выбираем правильный виноград

Регион Шампань во Франции создал свою репутацию на трех сортах винограда: Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье. Остальной мир склонен считать их «настоящими» сортами игристого вина. Но из множества других сортов тоже получается восхитительное игристое вино. Хорошими кандидатами являются ароматные белые вина — Рислинг, Шенен Блан, Мускат, Гевюрцтраминер. Из некоторых французско-американских гибридных сортов винограда, особенно Сейваля, получаются отличные игристые. И предоставьте также и австралийцам возможность добавить пузырьки в Шираз: большое, маслянистое, фруктовое, темное, шипучее красное вино.

Часть VI

Выделяем десятки

В этой части...

В этой части в удобной форме в виде списков представлены предупреждения о том, что может пойти не так (и как сделать это менее вероятным), идеи о том, как сделать виноделие более экономичным без снижения качества, а также мой вклад в вечные дебаты по сравнению домашнего пивоварения и домашнего виноделия.

Глава 21

Десять ошибок, которые большинство домашних виноделов делают хотя бы один раз

.....

В этой главе

- ▶ Остерегаемся биохимических злоключений, которые могут вас укусить
 - ▶ Предотвращаем ошибки, вызванные дефицитом внимания
 - ▶ Встречаем потенциальные проблемы лицом к лицу
-

Хорошее виноделие требует скрупулёзного внимания к деталям даже от самых рискованных и свободолюбивых виноделов. Конечно, никто не идеален; спросите любого опытного коммерческого винодела о чувствительных неудачах в погребах, и вас ждет долгий вечер. Эта глава может помочь вам избежать некоторых из наиболее распространенных ошибок домашнего виноделия, что делает её хорошим контрольным списком, к которому можно время от времени обращаться, чтобы понять, чему надо уделять внимание.

Скажу откровенно: я совершал все перечисленные ошибки, кроме последней.

Старый фокус «Малолактика в бутылке»

Вам необходимо контролировать яблочно-молочную ферментацию, либо предотвращая ее вообще, либо обеспечивая ее полное завершение. Незавершённое ЯМБ – это настоящий кошмар винодела. Когда это происходит, в хорошем прозрачном белом вине, которое вы разлили в бутылки три месяца назад, внезапно появляются плавающие нити грязи, не говоря уже о несвежих овощных ароматах и, возможно, давлении углекислого газа, достаточном для того, чтобы вышибить пробки.



Примите соответствующие меры, чтобы либо подавить яблочно-молочную ферментацию, либо завершить её, и всегда проводите тесты. В противном случае неизбежен неприятный сюрприз в том или ином винтаже (Глава 7 — это то место, где можно ознакомиться с подробным обсуждением проблемы). Уверяю вас, что неприятности от незавершённого ЯМБ случаются не только с новичками; свои бутылки приходится отзывать даже известным винодельням.

Отказываемся от тестирования

Проверка того, идёт ли ещё ЯМБ или уже закончилось — это лишь верхушка айсберга тестирования. Ваши вкусовые рецепторы могут сказать вам, насколько вам нравится виноград или вино, но они не могут сказать вам абсолютно всего. Как узнать, нужно ли добавлять воду или сахар, чтобы вино было сбалансированным, не измерив сахар при сборе урожая? Как узнать, что вино действительно выбродило насухо и повторное брожение не начнётся, не проверив его на остаточный сахар? Как узнать, сколько диоксида серы нужно добавить, чтобы вино оставалось стабильным, не измерив его pH? Можете ли вы представить себе шеф-повара, не знающего температуру духовки? О вопросах тестирования я говорю в Главе 7, а советы по количествам SO₂ даю в Приложении D.

Делаем вычисления в уме... Просто ужасно

Многие винодельческие операции требуют выполнения простых математических действий: деление A на B, а затем умножение на C, чтобы получить правильные цифры количества добавляемой воды, сахара, кислоты и диоксида серы, или для определения пропорций при смешивании или подготовке образцов — список можно продолжать бесконечно.

Вы можете произвести некоторые расчеты в уме. Но что-то может сбить вас с толку, например, надоедливые десятичные после точек. Если ученые НАСА все еще могут перепутать метрическую и американскую систему измерений на ракетах для полёта к Марсу, вы тем более можете что-то напутать в своем гараже. В случае с кислотой или SO₂ арифметическая ошибка может испортить ваше вино.



Делайте расчеты на бумаге, чтобы вы могли видеть все вычисления; сделайте их дважды; и не делайте их в спешке.

Санитария на уровне «сойдёт для домашнего виноделия»

Осознание того, что вам нелегко будет обеспечить надлежащий уровень санитарии вашего винодельческого оборудования в сарае или гараже, может заставить вас даже не пытаться это сделать. Очистка всего, принятая в виноделии, отнимает много времени и усилий, поэтому лёгкий путь может быть весьма привлекательным. Наиболее распространенные нарушения санитарии происходят из-за предположения, что то, что выглядит чистым, на самом деле и является чистым (несмотря на понимание того, что микробы, как следует из их названия, видны только в микроскоп), а также из предположения, что то, что вы почистили две

недели назад, по-прежнему остаётся чистым и сегодня. В Главе 4 я подчеркиваю важность санитарии.

Пренебрежение температурными режимами

Из всех переменных окружающей среды в домашнем виноделии чаще всего пренебрегают температурой. Я слышал много оправданий. «У меня в доме нет по-настоящему прохладного места, поэтому мои белые вина бродят в тепле — я ничего не могу с этим поделать». Возьмите немного льда; возьмите вентилятор. «Я ферментировал совсем небольшое количество красного винограда, а была зима, и температура так и не поднялась до нужных значений». Возьмите электрическое одеяло. Делайте хоть что-нибудь, особенно во время брожения — в это время температура имеет решающее значение. В Главе 4 температура рассматривается более подробно.

Неполная доливка ёмкостей

Свести к минимуму свободное пространство и ограничить доступ кислорода с помощью плотно закрывающихся пробок и гидрозатворов кажется достаточно простым. Но житейские мелочи могут отвлечь вас от виноделия. Легко упустить из вида, что бочка с вином давно не доливалась и не проверить объём испарившегося вина, что будет способствовать его окислению, или не заметить, что в камере гидрозатвора испарилась вся вода, позволив воздуху попасть внутрь бутылки. Делать хорошее вино — значит постоянно быть внимательным и за всем следить, даже если вам кажется, что ничего не происходит. Вы будете удивлены тем, как часто пробки или гидрозатворы просто отваливаются или выскакивают из-за того, что вино нагревается и увеличивается в объеме, или их сбивает ваш кот, обитающий на винодельне, или их вытесняет углекислый газ в результате алкогольного или яблочного-молочного брожения... Проверяйте всё с самого начала; проверяйте почаще.

Неподписанные ёмкости с вином

Как только у вас появляются две емкости с вином — ну, или хотя бы две емкости с вином одного цвета — вероятность их перепутать возрастает в геометрической прогрессии. Как только вы доберетесь до трех или четырех красных или белых, это будут джунгли. Коммерческие винодельни рассказывают полные ужаса истории о том, как случайно закачали резервуар Мерло в резервуар с Совиньон Бланом, а затем пришлось сбывать свое «розовое» вино на оптовом рынке.



Подписывайте всё, даже если содержимое бутылей кажется вам очевидным. И особое внимание на это обращайтесь сразу после переливок,

когда в бутыл, в которой только что был Зинфандель, уже перелита Сира. Нет, всё запомнить просто невозможно.

Отвлечение внимания во время стандартных операций

Позволить своему уму задуматься о чём-то постороннем — это естественно, но не полезно на вашей винодельне. Наблюдение за тем, как вино плавно перетекает из ёмкости А в ёмкость Б, завораживает. Переливание вина из бочки в несколько бутылей может занять пять минут на каждую ёмкость, и вместо того, чтобы стоять, вы убеждаете себя, что успеете сбегать домой и взять чашку кофе — а задержавшись всего на десять секунд, вы найдете своё вино уже растекающимся по всему полу. Запустив фильтрацию, вы завязываете разговор со своим помощником по работам в погребе и обнаруживаете, что уже некоторое время высасываете воздух из теперь уже пустой ёмкости, насыщая отфильтрованное вино кислородом. Как только вы подумаете, что процесс вполне может идти сам по себе, он тут же это делать перестанет: даю гарантию.

Ожидание (и желание), что проблемы исчезли сами собой

Виноделы часто убеждают себя, что время всё лечит. Поскольку некоторые аспекты вина действительно меняются со временем, эта иллюзия еще более привлекательна: всякие разные ароматы брожения рассеиваются; на ваших глазах плотность дубовых ароматов смягчается; вкусовые характеристики в процессе выдержки меняются. Но запах сероводорода не исчезнет; летучая кислотность сохранится; химический дисбаланс, такой как высокий pH или обжигающая кислотность, не устранился сами по себе (обо всем этом рассказывается в Главе 8). Ожидание, что проблема рассосётся со временем, только усугубляет ситуацию.

Недооценка своего вина (как результата серьёзной работы)

Повара, угощающие гостей домашними пирогами, получают заслуженные охи и ахи, а может быть, и аплодисменты. Домашние виноделы заслуживают того же, но слишком часто извиняются: «Это просто домашнее». Просто? Если вы будете следовать самым основным процедурам, описанным в этой книге, вы сможете производить вино коммерческого качества; если вы добавите несколько индивидуальных черточек — то, что обсуждалось в Частях III и IV, — вы действительно получите очень хорошее вино.

Не занимайте оборонительную позицию по поводу того, что вы любитель; вы заслуживаете бонусных баллов за то, что делаете это без оплаты.



Отношение, которое вы демонстрируете к своему вину (не хвастовством, а такими вещами, как наклеивание на него настоящих этикеток и подача его вместе с винами от профессионалов), влияет на то, как ваше вино будет оценено вами и вашим растущим кругом поклонников.

Глава 22

Десять способов сэкономить деньги (и сделать вино лучше)

.....

В этой главе

- ▶ Реализуем эффект масштаба
 - ▶ Обрезка винограда стоит... большого внимания
 - ▶ Растягиваем дубовый бюджет
 - ▶ Узнаём, какие углы срезать не следует
-

Пока я пишу эту главу, крупная мировая рецессия лишает многих людей возможности контролировать свои бюджеты и ставит под угрозу винный бизнес. Но даже во время экономического подъёма домашнее виноделие обходится недёшево, и тем из нас, у кого нет унаследованного богатства, приходится искать способы сэкономить доллар (или евро, или что-то еще). В этой главе предлагаются советы по сокращению затрат без ущерба для качества вина.

Делаем больше вина

Увеличение объёмов производства может показаться последним способом сэкономить деньги, но если вы посчитаете свои затраты удельно на бутылку, эффект масштаба окажется убедительным. Покупка винограда в больших количествах может снизить цену; использование бутылей и ферментеров более одного раза в сезон приводит к распределению капитальных вложений на больший объем продукции; бутылки, пробки, химикаты, наборы для тестирования и другие расходные материалы становятся дешевле, если вы покупаете их в больших объемах.

В случае если общий счет за сезон кажется огромным, распределите расходы. Вы не можете легально продавать свое домашнее вино, но вы можете нанять еще одного или двух единомышленников-виноделов в качестве партнеров в винодельню, наполняя «их» бутылки рядом с «вашими» бутылками и разделяя расходы. Бонусная возможность: ваши помощники смогут выполнять стандартные и рутинные работы на винодельне.

Делаем несколько вин из одного винограда

Вместо того, чтобы произвести больше вина, попробуйте сделать больше сортов вина из одного и того же сырья — и у вас возникнет ощущение, будто вы сделали больше вина. Например, практически любой красный виноград можно разделить на немного розе, много красного вина и небольшую порцию крепленого, подслащенного десертного вина типа портвейна. Если вам нравятся белые, приготовьте немного сухого, немного сладкого, половину сделайте с дубом, а вторую половину - без. А если вы работаете с двумя-тремя сортами винограда, варианты купаживания множатся, как дрожжевые клетки в сахарном сиропе.

Вместо того чтобы иметь лишь одно наименование вина в количестве, превышающем ваши возможности его выпить, вы получаете вина для употребления во многих случаях и по многим поводам. В качестве бонуса вы узнаете гораздо больше о различных стилях виноделия.

Ищем дешёвый виноград... с осторожностью

После пары сезонов вам начнут поступать выгодные предложения о покупке винограда. Вы можете услышать об излишках урожая, которые некоторые производители не могут продать, о так называемом винограде второго (пасынкового – прим. перев.) урожая, который созревает после сбора основного урожая, или о винограде начинающих виноградарей или просто с приусадебных виноградников. Это может быть потрясающий виноград, а может и нет: будьте осторожны.

Бесплатный виноград или виноград со скидкой может быть золотым дном, но он все равно должен соответствовать стандартам качества: выгодный виноград может быть «выгодным» по какой-то причине. Привлекательная цена не означает, что вина будут очаровательными. Независимо от цены, всегда узнавайте как можно больше о планируемом к закупке винограде, прежде чем доставить его домой. Виноград — основная часть вашего винодельческого бюджета, а хороший виноград — единственный способ сделать хорошее вино.

Делаем больше белого

Белый виноград часто дешевле красного, а затраты на производство белого вина, как правило, ниже, потому что на дуб вы практически ничего не тратите. К тому же белые вина быстрее созревают: через несколько месяцев они уже могут быть залиты в бутылки, гораздо раньше большинства красных, так что вы получите более быструю окупаемость своих инвестиций.

Я знаю, что некоторые домашние виноделы утверждают, что только серьёзные красные вина достойны внимания, но я позволю себе с этим не согласиться: белые

— это универсальные гастрономические вина, они более предпочтительны в жаркую погоду, являются более сложной задачей для домашнего винодела, имеют больше шансов выиграть на соревнованиях (из-за меньшего количества заявок), и это как раз то, что можно подарить тёте Марте.

Покупаем немодный виноград

Если у вас нет волшебных личных связей, первоклассный виноград Каберне Совиньон, вероятно, будет довольно дорогим, а цены на Пино Нуар могут затмить стоимость Каберне. Однако есть вероятность, что вы сможете найти выгодное предложение на виноград Барбера, Кариньян или Сейваль. Из немодного винограда получается множество великолепных вин, и ваши уменьшенные инвестиции принесут новые вкусовые впечатления, новые беседы за обеденным столом, новые знания в области виноделия и облегчение для измученного нёба — вашего и ваших друзей.

Получаем максимум от бочек

Переход на использование бочек, даже небольших, требует значительных изменений, поэтому мудрый винодел стремится получить максимальную отдачу от этих вложений. Бочки выполняют две задачи — придают дубовый вкус и делают вина более округлыми — и обе задачи можно растягивать во времени более экономичным способом. Правильно обслуживаемые бочки служат долгие годы; поток ароматов ванили и специй исчезает, но влияние на испарение, концентрацию и интеграцию продолжается. Если вам нужен дубовый привкус, добавьте немного щепы. С другой стороны, новые бочки — особенно меньшие по размеру, половинные и четвертные — могут легко придать больше дубового вкуса, чем нужно вашему вину, поэтому пропускайте два или более вин в течение нескольких месяцев за раз. Вы экономите деньги, используя в течение многих лет одну и ту же бочку для разных целей, и получаете более сбалансированное вино, поскольку можете более точно контролировать уровень дубового аромата.

Используем альтернативы дубу

Бочки в винном мире имеют статус тотема. Вот почему почти каждая винодельня показывает посетителям свои погреба, полные бочек, хотя большинство бочек уже ко второму визиту выглядят одинаково. С другой стороны, альтернатива дубу — клёпки, кубики, щепы — имеет сомнительную репутацию. Некоторые виноделы считают, что использование альтернатив дуба — это форма обмана, связанная с бездушным промышленным виноделием. На это я отвечаю: «Полная чушь».

Ваша цель как домашнего винодела — сделать лучшее вино, которое вы можете, в рамках имеющегося у вас бюджета, а дубовые добавки — ваши спасители. Дубовая

щепы, внесённая во время ферментации в бутылки, имитирует ферментацию в бочке; дубовые кубики улучшают вкус, явно или тонко, за небольшую часть стоимости бочек; горсть дубовой щепы дает виноделу более точную корректировку вкуса, чем настоящая бочка. Я полагаю, что в идеальном мире всё вино производилось бы в бочках; также в этом мире любое брожение никогда бы не застревало, а все вина набирали бы 100 баллов.

Не торопимся с розливом

Большинство начинающих домашних виноделов, воодушевленные тем, что их первые результаты действительно напоминают по вкусу вино, торопятся слишком рано разлить вина по бутылкам. На коммерческом рынке высококачественные белые вина обычно появляются через год или два, красные — через два, три или четыре. Слишком часто родственники хотят получить белые вина к февралю после сбора урожая, а красные — к июню, если не раньше.

Замедлите темп; дайте вашим винам вызреть, прежде чем вы (и ваши друзья) выпьете их. Таким образом вы уменьшите свой годовой бюджет и улучшите свое вино. Конечно, некоторые лёгкие белые и розовые вина готовы выступить с первым рассветом нового года и благословить свои сердца (поговорка, употребляемая в южных штатах Америки; в данном случае можно понимать как восклицание — "удачи!" — прим. перев.); но более серьёзные белые вина требуют времени, а сложные красные просто становятся лучше в бочке - даже в миниатюрной — лишь через год или больше. Время — это не только деньги; это также и качество.

Считаем затраты на оборудование

Для небольших объемов домашнего вина и, вероятно, для ваших первых опытов в этом домашнем увлечении, осторожно вкладывайтесь в крупное оборудование. Конечно, вам понадобится несколько бутылей и, возможно, ферментер из мусорного бака, некоторые принадлежности для проведения измерений и тестов и несколько ярдов пластиковых трубок, но воздержитесь вот от этого корзиночного пресса за 500 долларов США или фильтровальной установки за 400 долларов США, пока не поймете, что вы действительно настроены серьезно.

Конечно, на протяжении длительного времени все эти разовые платежи по 25 долларов США то за аренду дробилки, то пресса и тому подобные другие сборы складываются, делая владение собственным оборудованием более экономичным. Я сам начинал с того, что арендовал всё, затем купил моторизованную дробилку и корзиночный пресс, оба были больше, чем мне было нужно. Продав их с огромным убытком, я снова начал платить бешеные деньги за услуги, а затем, наконец, нашел бывшее в употреблении оборудование, которое окупилось за один урожай. Мне потребовались годы, чтобы понять, что потратив 100 долларов США на ручной pH-

метр, можно исключить все виды затрат на тестирование. Не будьте таким бестолковым, как я; считайте затраты.

Углы, которые нельзя срезать

Контролировать свой бюджет — это нормально, но остерегайтесь экономии, которая может ухудшить качество вашего вина. Экономия на санитарии, контроле температуры, точных измерениях и тестировании или качественном вине для доливки — и прежде всего на винограде — описывается определением «умный пенни да глупый фунт». Лучше сократить производство, понизить качество упаковки или отказаться от участия в конкурсе, не оплатив взнос. Чем лучше ваше вино, тем больше вам будет хотеться его пить, и тем меньше вы потратите на коммерческую конкуренцию — еще один чистый прирост денежного потока.

Глава 23

Десять различий между вино(делами) и пиво(варами)

.....

В этой главе

- ▶ Боги против Доппельбока (немецкое пиво двойной крепости – прим. перев.)
 - ▶ Призывы снобов против засилья пены
 - ▶ Фанаты, тусовщики и напитки для взрослых
-

Домашнее виноделие и домашнее пивоварение — отличные хобби. И то, и другое — хороший способ приготовить первоклассные напитки, и оба занятия удивят, произведут впечатление и расширят ваш круг друзей. В обоих случаях речь идет об алкоголе, и, в отличие от перегонки крепких спиртных напитков, оба случая легальны. Но в то же время культура вина и культура пива находятся гораздо дальше друг от друга, чем Марс и Венера.

Правила винных богов

В древнем мире были распространены и пиво, и вино, но только боги вина пользовались наибольшим уважением: Дионис в Греции и Вакх в Риме. Позже в христианстве появились библейские рассказы о том, как Иисус превращал воду в вино, а не в пилзнер, а таинство причастия в католических и некоторых протестантских службах не отмечается с индийским светлым элем. На протяжении нескольких тысячелетий вино ассоциировалось с экстатическим, романтическим, трансцендентным и артистичным, а пиво — главным образом с дартсом, трибунами и драками в барах.

Только вино требует учебных занятий

Начинающие любители вина часто боятся недостатка знаний: где я могу выучить правильный словарный запас? Как вы читаете этикетку немецкого вина? Что, черт возьми, означает «кассис»? Ответы на эти вопросы требуют огромной индустрии винного образования, полной классов для начинающих и продвинутых, критиков (как напыщенных, так и прочих) и тысяч книг о том, как правильно наслаждаться вином, не допуская досадных ошибок. Освоение пива предполагает знакомство с расположением полок внутри холодильника; умение открывать пивную бутылку — либо методом отвинчивания крышки, либо открывашкой для бутылок; наличие

способности наливать его без (большого) проливания; и умение залить его в собственный рот. Всё. Обучение закончено.

Только у пива есть реклама "Компашка пьяных пацанов"

Реклама пива, похоже, создана для того, чтобы как можно теснее связать напиток с безмозглым, грубым, движимым тестостероном поведением — странная, хотя и чрезвычайно успешная стратегия. Реклама же вина почти незаметна — и это тоже особенность стратегии. Некоторые из нас помнят золотые годы, когда в рекламном ролике Орсон Уэллс произнёс обещание «мы не продаём вино до определённого времени», что в случае с винами Поля Массона той эпохи (1970-е годы), вероятно, означало одну минуту задержки после того мгновения, когда оно было разлито в бутылки, а то и меньше... Уэллса отставили за признание, что он никогда не прикасался к бренду, который продвигал, а реклама вина так и не набрала обороты. А как насчет ясноглазых кокетливых девушек из женской компании, практикующих свой французский, пытаясь произнести Muscadet de Sèvre de Maine, одновременно его же понемногу потягивающих? Да даже сценка о, возможно, вернувшихся ветеранах, провозглашающих верность "флагу, яблочному пирогу и «тяжёлому, маслянистому, сочному, мать его, Зинфанделю!» Это всё было бы лучше, чем реклама пива.

Никого не волнует, может ли пиво улучшаться от выдержки

С возрастом изысканные вина приобретают превосходные качества, хотя одержимость выдержкой может зайти слишком далеко. Покупатель в винном магазине, выбирая бутылку, которую он выпьет через полтора часа, тем не менее, часто спрашивает сотрудника: «А улучшится ли оно после выдержки?» Сотрудник что-то отвечает, придумывая на ходу, и оба понимающе кивают. Такого рода обмен мнениями не происходит в пивном мире. Так, если кто-то захочет поделиться со мной редким Бароло 1970-х годов, я буду очень признателен; но если предлагаемое угощение — это Moosehead 1985 года выпуска (марка пива — прим. перев.), припасенное для такого случая, у меня, скорее всего, будут другие планы.

И в заключение: когда вы в последний раз видели в журнале статью о богатом коллекционере пива с подвалом на 65 000 бутылок?

Игристые вина, в одной ли пене дело, спуск кораблей на воду

Вино — особенно игристое вино, которое по виду больше всего похоже на пиво, — в особенных случаях разбивают обо что-то, ударяя им как молотком. Шампанское является предпочтительным напитком в любой стране, обладающей морским флотом, даже в Германии, где очень любят пиво. Возможно, именно высокая цена шампанского делает его подходящим для этих торжественных случаев; но почему-то кажется, что разбивание даже ящика с пивом о корпус нового океанского лайнера не будет выглядеть таким же престижным. Еще более странным выглядит, учитывая бесконечную ассоциацию пива со спортом, что раздевалки победителей Мировой серии пенятся от открываемых бутылок с шампанским, некоторые из которых выпиваются, а из некоторых встряхнув, "стреляют" пеной на камеры - поведение, гораздо более подходящее для пива. Я уверен, что где-то на некоторых свадебных приемах за счастливую пару поднимались кружки пива «Гиннесс», но меня ни разу не приглашали ни на одно из таких мероприятий. Что покупается в канун Нового Года? Шампанское. Но заметьте: на соревнованиях по пляжному волейболу верховенствует пиво.

Сочетание вина и еды — просто и сложно

Любители вина одержимы вопросом «правильного» вина к определенным блюдам — гораздо больше, чем повара беспокоятся о «правильных» овощах к сому или «правильном» десерте после употребления пасты примavera. Многие писатели о вине и издатели газет, журналов и книг считают, что ритуал сочетания представляет собой острую социальную проблему, заслуживающую бесконечного моря чернил и распространения. Часто рекомендуемые сочетания включают изысканное блюдо, в котором используются малоизвестные ингредиенты, и вино с труднопроизносимым названием, изготовленное из второстепенного сорта винограда в отдаленной части бывшей Югославии — и доступное только в одном винном магазине к западу от Миссисипи. Удачи вам в воспроизведении этого волшебного сценария.

Выход из этой комнаты смеха — пить любимое вино с любимой едой, как это делает публика, пьющая пиво. Если вы любитель эля, вам, вероятно, понравится стейк из телятины на рёбрышках, филе камбалы или палочки сельдерея под луковым соусом. А если вы настроены на лагерь, у вас не будет бессонницы из-за выбора между жареной курицей или тайским карри.

Никто не делает поддельное пиво

Нам говорят, что подражание — это самая искренняя форма лести. Исходя из этой предпосылки, оживленный бизнес на поддельном вине процветал на протяжении

веков, иногда путём наклеивания эффектных этикеток на чистую бормотуху, иногда прибегая к сложным махинациям, выдавая паршивое вино за выдержанное и знаменитое. Пресловутые «вина Томаса Джефферсона», появившиеся в 1980-х годах и представленные якобы винами лучших домов Бордо 1780-х годов, предположительно принадлежавших разбиравшемуся в винах третьему президенту Соединенных Штатов — были тщательно продуманными подделками, достойными написания восхитительной книги «Уксус для миллиардеров»... Лучшие химики-исследователи проводят международные конференции, посвященные новым и точным аналитическим методам выявления мошенничества с вином: знаете ли вы, например, что винтаж вин второй половины 20-го века может быть вычислен путём измерения количества Углерода-14, потому что они содержат этот след эпохи атмосферных ядерных испытаний 1950-х годов?

Вино стоит подделывать; пиво - не очень. Зачем вкладывать тысячи долларов в схему производства и сбыта эрзаца Molson Export Ale или Dos Equis Amber? Почему бы просто не сварить пива, присвоить ему дурацкое название и продать? Имя американского патриота Сэма Адамса украшает пивной бренд, но никто не утверждает, что оно вышло из его поместья.

Особое обхождение в ресторанах

Любителям вина в ресторанах уделяется значительно больше внимания, чем любителям пива, и чем шикарнее заведение, тем больше разница. Винные карты в кожаном переплете можно листать бесконечно; списки пива занимают в лучшем случае полстраницы. Сомелье в свободное время могут пить много пива, но платят им за советы по вину. Открытие бутылки вина за столом — тщательно продуманный ритуал; когда в последний раз официант предлагал вам понюхать кроненпробку от пива? Хорошие рестораны, демонстрируя, что клиент всегда прав, позволяют людям возвращать вина по поводу и без; можете ли вы представить выражение лица вашего официанта, если вы скажете: «Я думаю, что этот кувшин с Хейнекен - подделка»?

Лучшее в обоих мирах

Несмотря на весь свой высокий статус, снобистскую гордыню и атмосферу превосходства, винный мир имеет секрет, который уравнивает правила этой игры для взрослых: и коммерческие, и домашние виноделы пьют в процессе виноделия много пива. Но в то же время не существует никаких свидетельств того, что пивовары, пока сушили хмель, раскупоривали бутылочку хорошего Бордо.

Сочетание сдержанности с весельем

Сотрудники моего местного магазина пива и виноделия наблюдали за тысячами клиентов в течение почти 30 лет работы в этом бизнесе и предложили мне одно простое обобщение о двух лагерях производителей: домашние виноделы более сдержанные, а домашние пивовары более весёлые. Если вы дочитали книгу до этого места, то уже знаете, почему вино требует сдержанности; а вот что касается веселья, предлагаю присоединиться ко мне и опровергнуть это поверхностное сравнение. Ну, за здоровье!

Часть VII

Приложения

В этой части...

Этот последний раздел является справочным и включает подробные ответы на вопросы, возникающие на протяжении всей книги (или приходящие вам в голову) снова и снова:

- ✓ Словарь терминов виноделия
- ✓ Преобразование мер США в метрическую систему, килограммов винограда в литры вина и т. д.
- ✓ Ресурсы, содержащие информацию о виноделии, оборудовании и винограде
- ✓ Расчеты по определению количества внесения диоксида серы и его связи с уровнем pH.

Приложение А

Глоссарий

Бутыль: стеклянная или пластиковая ёмкость с узким горлышком, используемая для ферментации белых и розовых вин, а также для хранения белых, розовых и красных вин с целью выдержки.

Винифера: вид винограда, наиболее знакомый виноделам Северной Америки. Сюда входят Шардоне, Каберне и так далее. Хорошее вино также производят из местных североамериканских сортов винограда и французско-американских гибридов, таких как Шамбурсен и Сейваль.

Виноградарство: методы и приемы выращивания винного винограда; партнёр энологии.

Винодел: тот, кто производит вино или владеет винодельней, будь то любитель или профессионал.

Вор: Металлическая, стеклянная или пластиковая трубка, используемая для отбора небольших проб вина из больших емкостей.

Гидрозатвор: пластиковое приспособление, наполненное водой и вставленное в резиновую пробку, предотвращающее попадание воздуха в бутылки.

Диоксид серы (SO₂): химическое соединение, широко используемое на винодельнях для защиты вина от порчи и для дезинфекции оборудования. Это вещество стоит за фразой «содержит сульфиты» на винных этикетках.

Доливка: добавление вина в бутылку или бочку, чтобы минимизировать количество воздуха внутри.

Дробилка с гребнеотделителем: вид оборудования, ручного или моторизованного, отделяющего виноградные ягоды от гребней и раскалывающего кожицу ягод, позволяя вытекать соку.

Дробление: использование давления для растрескивания кожуры винограда и выделения сока - первый шаг в виноделии; также краткий термин, обозначающий весь период от сбора урожая до начала ферментации (crush – прим. перев.).

Кислота, кислотность: параметр винограда и вина, вызывающий кислое ощущение во рту; винный виноград в основном содержит винную кислоту, а также яблочную и небольшие количества некоторых других кислот.

Контакт с осадком, перемешивание осадка или батонаж: обеспечение контакта вина во время выдержки с осадком из отработанных дрожжей, а иногда и перемешивание этого осадка для усиления экстракции желаемых соединений.

Летучая кислотность (VA): аромат уксуса или средства для снятия лака, создаваемый уксусной кислотой и другими соединениями, часто являющийся результатом нежелательной бактериальной активности. Небольшое количество в вине неизбежно, слишком большое – брак вина.

Оклейка: использование различных химических или биологических агентов для удаления одного или нескольких соединений из вина с целью улучшения прозрачности, стабильности или баланса.

Осадок: мертвые, отработанные дрожжи после завершения брожения.

Остановка брожения: проблема, возникающая, когда дрожжи прекращают или значительно замедляют свою активность во время брожения, оставляя неферментированный сахар и производя неприятный запах, что нехорошо.

Остаточный сахар (Rs): непребродивший сахар, намеренно или непреднамеренно оставшийся в сброженном вине.

pH: мера баланса положительно и отрицательно заряженных ионов (или баланс кислотных и основных свойств) в веществе. Нейтральный баланс воды определяется как pH 7,0; вино имеет диапазон от 3,0 до 4,0. Для принятия многих винодельческих решений знание pH чрезвычайно важно.

Переливка: перемещение вина по мере его отстаивания и выдержки из одной ёмкости в другую, с целью отделения вина от осадка из оставшихся после брожения мертвых дрожжей и других твердых веществ. Осуществляется либо с помощью насоса, либо методом сифона под действием силы тяжести через перекачивающую трубку.

Перемешивание шапки: разбивание и окунание шапки из кожуры и семян, всплывающей наверх во время брожения красного вина, обратно в жидкость для улучшения экстракции веществ.

Полусухое: характеристика, описывающая слегка сладкие вина с содержанием остаточного сахара 1 или 2 процента, в отличие от сладких десертных вин.

Пресс: ручное или моторизованное оборудование, посредством которого выжимается сок из винограда до или после брожения.

Прессование целых гроздей: операция, при которой не требуется отделения ягод от гребней и их дробление, а сразу производится отжим сока. Этот метод, часто используемый коммерческими производителями белого вина, трудно реализовать в домашних условиях.

Пробка: твердая пробка, обычно изготовленная из силикона, для закрытия отверстия в бочке.

Самотёк: вино, вытекающее из-под винного пресса без приложения давления, в отличие от прессового вина.

Свободное пространство: пустая область в верхней части любой винной ёмкости, заполненная воздухом или инертным газом.

Сероводород (H₂S): наиболее распространенный и известный газ из группы серосодержащих соединений, вырабатываемый дрожжами, подвергающимися слишком сильному стрессу (например, из-за температуры или дефицита питательных веществ); ароматы варьируются от тухлых яиц до прогорклого чеснока.

Сусло: сок, готовый к брожению, либо чистый для ферментации белых вин, либо в смеси с виноградной кожурой, мякотью и семенами для ферментации красных вин.

Сухое или насухо: фаза брожения, когда весь доступный и способный к брожению сахар превратился в этанол.

Терруар: французский термин, обозначающий концепцию, согласно которой природный характер места выращивания винограда — почва, климат и т. д. — отражается в характерном вкусе вин, изготовленных из этого винограда.

Углекислый газ (CO₂): газ, образующийся во время ферментации и являющийся основным газом, содержащимся в игристых винах. CO₂ также используется в домашнем виноделии для формирования защитного слоя, предотвращающего окисление.

Фенольные соединения: важные соединения, находящиеся в кожуре винограда, включая пигменты (антоцианы) и дубильные вещества.

Ферментация: также упоминаемая как первичная или алкогольная ферментация; процесс, при котором дрожжи превращают сахар в этиловый спирт.

Фильтрация: удаление из вина твердых частиц путем пропускания его через фильтрующий материал под давлением; чем тоньше фильтрация, тем более мелкие частицы задерживаются.

Фрукты: плодами винограда являются отдельные ягоды, собранные в грозди, которые часто называют просто фруктами.

Шапка: плавающая масса из виноградной кожуры и семян, всплывающая на поверхность во время брожения красного вина.

Энология: систематическое научное исследование виноделия.

Яблочно-молочная ферментация (малолактика, ЯМБ): процесс, посредством которого бактериальные культуры преобразуют яблочную кислоту винограда в молочную.

Приложение В

Преобразования

В этом Приложении представлены общие руководства по различным полезным преобразованиям в виноделии.

Объем, вес и температура

На протяжении всей книги я привожу вам температуры и объемы как в американских мерах, так и в их приблизительных метрических эквивалентах. Но когда вам нужно посчитать самостоятельно, обратитесь к часто используемым преобразованиям, используемым в виноделии:

✓ **Объем жидкости:**

- 1 галлон = 3,79 литра
- 1 литр = 0,26 галлона

✓ **Вес:**

- 1 фунт = 0,45 килограмма
- 1 килограмм = 2,29 фунта

✓ **Температура:**

- Фаренгейт = $(C \times 9/5) + 32$
- Цельсия = $(F - 32) \times 5/9$

От земли до винограда и бутылок

Скорее всего, вам интересны преобразования, уникальные для выращивания винограда и виноделия — например, сколько фунтов винограда уходит на бутылку вина, или сколько литров вина в ящике, или сколько ящиков получается из акра виноградной лозы. Что ж, следующая таблица удовлетворит ваше любопытство:

Наименование измеряемого параметра	Система мер США	Метрическая система
Единицы площади виноградника	1 акр = 0,40 га	1 гектар = 2,47 акра
Единицы объёма урожая	1 тонна США = 0,91 метрической тонны; 1 фунт = 0,45 килограмма	1 метрическая тонна = 1,10 тонны США; 1 килограмм = 2,20 фунта
Единицы урожайности виноградника (виноград премиум-класса)	3 тонны США/акр	6,74 метрической тонны/га
Единицы объёма жидкости	1 галлон = 3,79 литра	1 литр = 0,26 галлона
Выход вина из винограда (коммерческая винодельня)	с 1 тонны - 175 галлонов красного вина; с 1 тонны - 160 галлонов белого вина	с 1 метрической тонны - 730 литров красного вина; с 1 метрической тонны - 667 литров белого вина
Выход вина из винограда (домашняя винодельня)	со 100 фунтов - 7 галлонов красного, 6 галлонов белого вина; с 1 тонны США - 140 галлонов красного, 120 галлонов белого вина	со 100 килограммов - 58 литров красного, 50 литров белого вина; с 1 метрической тонны - 583 литра красного, 500 литров белого вина
Жидкости в бутылках (750 мл)	1 галлон = 5,1 бутылки	1 литр = 1,33 бутылки
Жидкости в ящике с бутылками	1 ящик = 2,38 галлона	1 ящик = 9 литров
Ящиков на тонну (коммерческая винодельня)	из 1 тонны США - 75 ящиков красного, 68 ящиков белого вина	из 1 метрической тонны - 83 ящика красного, 72 ящика белого вина
Винограда на 1 бутылку (домашняя винодельня)	2,8 фунта красного винограда на бутылку 750 мл, 3,25 фунта белого винограда	1,27 килограмма красного винограда на бутылку 750 мл, белого — 1,47 килограмма

Приложение С

Ресурсы

(пропущено, т.к. все ссылки даны на поставщиков и продавцов исключительно из США – прим. перев.)

Приложение D

Диоксид серы (SO_2) и pH

Винодельни используют диоксид серы, также известный как SO_2 , для двух различных целей: очистки оборудования и защиты вина от порчи в результате воздействия микроорганизмов и кислорода. Для разных задач SO_2 добавляется в разных дозах, в различном виде и с разной степенью точности. Кроме того, чтобы правильно использовать диоксид серы при внесении в вино, вам необходимо базовое понимание происходящих в вине основных химических процессов, имея в виду, что в этом уравнении присутствует ещё и pH.

Формы SO_2

Диоксид серы доступен в виде жидкости, порошка, таблеток и газа. Виноделы, как коммерческие, так и домашние, имеют возможность приготовления препаратов любым способом, соответствующим их целям.



Чаще всего в качестве источника SO_2 домашние виноделы (и многие коммерческие винодельни) используют порошкообразный метабисульфит калия, иногда называемый PMBS (Potassium MetaBiSulfite ($\text{K}_2\text{S}_2\text{O}_5$) – прим. перев.) или КМВ/КМБС (К — химический символ калия). PMBS не идентичен SO_2 и даже не содержит чистого SO_2 . Но когда PMBS растворяется в воде или вине, химические реакции производят чистые молекулы SO_2 , который является активным агентом, выполняющим всю работу (*важное замечание: диоксид серы в чистом виде выделяется из метабисульфита не просто в чистой воде, а в подкисленной воде. Вино – сама по себе уже подкисленная среда, а вот при растворении метабисульфита в воде для ополаскивания оборудования, шлангов и т.д., если этот раствор так и не будет контактировать с кислотой, необходимо раствор метабисульфита в воде подкислить, например, лимонной кислотой – прим. перев.*). PMBS также доступен в удобных предварительно отмеренных таблетках

(таблетки Кэмпдена). Но поскольку виноделам необходим точный вес для измерения разных видов добавок и ингредиентов, вы можете сами отмеривать свой собственный PMBS в количествах, необходимых вам для различных целей (*не совсем понятно, почему автор не указывает для информации, что PMBS содержит ≈56% диоксида серы – в любом случае эта информация не лишняя – прим. перев.*).

Санитарная обработка SO₂

Диоксид серы, растворенный в воде, является на винодельнях основой санитарных обработок. SO₂ не является отличным чистящим средством – я предпочитаю для этого перкарбонат натрия и работу до седьмого пота - но он убивает вредных микробов. Использование SO₂ для очистки/дезинфекции бутылей, резервуаров, бочек, оборудования, шлангов, инструментов, бутылок и поверхностей должно быть неотъемлемой частью вашей повседневной деятельности на винодельне.



Я предлагаю использовать 10-процентный раствор PMBS. Растворите 1,5 стакана PMBS в галлоне прохладной воды (или 100 граммов на литр воды) и тщательно перемешайте. Храните раствор в закрытой таре. Если вы хотите использовать часть раствора, разбавьте его наполовину, добавив воды; при полной 10-процентной концентрации раствор SO₂ буквально перехватывает дыхание.

Используйте разведённый раствор для ополаскивания оборудования и емкостей для хранения после их очистки, а также для окунаения мелких инструментов — винного вора для взятия проб вина, палочки для перемешивания, ареометра для измерения Брикс — перед каждым использованием, чтобы не занести случайных микробов из одной бочки или образца в другие. Храните раствор в закрытом флаконе с четкой маркировкой и готовьте свежую порцию в любом необходимом вам количестве каждые два или три месяца. Сила SO₂ будет уменьшаться по мере испарения, но поскольку вы используете этот раствор для очистки, точная концентрация не важна.



Не используйте для приготовления раствора SO₂ теплую или горячую воду. Тепло немедленно приведет к тому, что запах серы начнёт распространяться в воздухе, вызывая ощущение жжения в носу и горле. Небольшой вдох не повредит большинству людей, хотя вдыхание SO₂ может быть опасным для людей, страдающих астмой. SO₂ во всех его формах является токсичным веществом. Помните - вы используете его, чтобы убивать микроорганизмы, поэтому обращайтесь с ним осторожно.

Добавление SO₂ в зависимости от pH

Помимо санитарной обработки на винодельне, SO₂ поддерживает чистоту самого вина и препятствует появлению патогенных микробов и разрушительному

воздействию окисления. Философские дебаты о добавках диоксида серы рассматриваются в Главе 4; в этом приложении описывается практическая часть.

Обычно диоксид серы добавляется (в форме метабисульфита калия или PMBS) на трех этапах процесса виноделия:

- ✓ Сразу во время или после дробления, чтобы снизить первоначальное количество микробов.
- ✓ Сразу после завершения ферментации (включая яблочно-молочную ферментацию, если она предусмотрена), чтобы стабилизировать вино во время выдержки.
- ✓ При розливе, чтобы обеспечить некоторую гарантию чистоты вина.



В дополнение к этим трем моментам в жизни вашего вина, длительная выдержка в течение нескольких месяцев (как красных, так и белых вин) означает, что вам следует периодически контролировать уровень SO_2 , который со временем падает, и, возможно, вносить в вино одну-две дополнительные дозы.

Вычислить время внесения легко; но вот расчет необходимого количества потребует тщательной работы. Определение количества PMBS, добавляемого в вино, зависит от комбинации следующих факторов:

- ✓ Цель добавления
- ✓ pH вина
- ✓ Существующий уровень SO_2 в вине
- ✓ Объем вина или сока, подлежащих обработке
- ✓ Результаты ваших расчетов



Вместо того чтобы еще больше усложнять расчёты, используя водный раствор PMBS, я предлагаю просто рассчитывать количество SO_2 , необходимое для конкретного добавления, отмерять соответствующее количество PMBS (см. таблицу ниже) на весах и, растворив его в немного прохладной воде, соке или вине — в три или четыре раза большем объёма PMBS — размешать его с вином.



У меня есть два совета по поводу внесения SO_2 :

- ✓ Одна большая доза SO_2 обычно оказывает большее воздействие — большой шок для микробов — чем серия малых; добавление 30 частей на миллион (ppm) один раз более эффективно, чем добавление 10 частей на миллион трижды.

✓ Если вы не совсем уверены в точности расчётов в конкретном случае добавления SO₂, выбирайте меньшее, а не бóльшее значение. Вы всегда сможете повторно измерить уровень препарата и добавить еще; но удалить его излишек вы уже не сможете.

Лучший способ понять, как работают вместе pH, уровни SO₂, объем вина и математические расчеты, — это рассмотреть различные случаи, когда вам может потребоваться добавление SO₂. В заключительных разделах этого приложения будут представлены конкретные примеры действий.

Во время дробления

Здесь всё просто. Цель добавления SO₂ в дробилку — убрать плохие микробы, оставив нужные, расчистив тем самым дорогу дрожжам, которые вы собираетесь внести. В этом случае pH сока не имеет значения, и существующий уровень SO₂ будет нулевым. Поэтому стандартной практикой здесь является добавление 25–50 частей на миллион SO₂ (в форме PMBS) к измельченному винограду или отжатому соку.

На 1 галлон измельченного винограда или отжатого сока первоначальная добавка составит от 0,20 до 0,33 грамма PMBS; умножьте это значение на количество галлонов отжатого белого сока или потенциальный объем красного вина (7 галлонов в 100 фунтах). На литр измельченного винограда или отжатого сока добавка составит от 0,05 до 0,08 грамма. См. Таблицу в Приложении D-1.

Взвесьте необходимое количество PMBS, растворите его в небольшом количестве прохладной воды и обязательно тщательно размешайте, затем внесите добавку в сок и перемешайте.

После ферментации

Это наиболее важное время для точного расчёта и внесения SO₂. После того, как дрожжи и (если вы захотите) яблочно-молочные бактерии выполнили свою работу, микробная активность вашему вину больше не нужна. Волна за волной химические реакции могут творить чудеса, но микробная фаза уже позади. На этом этапе относительно большое добавление SO₂, определяемое pH вина, закрепляет переход от брожения к выдержке.

SO₂, добавленный в дробилку, к этому времени уже исчез, связался с другими соединениями или выпал из вина, поэтому для всех практических целей его начальный уровень равен нулю. На расчёты влияют три переменные. Я

настоятельно советую вам хотя бы один раз прочитать следующие несколько абзацев, чтобы уловить логику; после этого вы можете просто использовать таблицы в этом приложении.

Наиболее важной переменной является рН вина, который, скорее всего, не будет таким, каким он был при сборе урожая. Поэтому вам нужно провести новое и точное его измерение.



От рН вина зависит то, как добавляемый РМБС вступает в химические реакции; с точки зрения технической химии важным является количество SO_2 в *молекулярной форме*. Что вам нужно знать, так это то, что чем ниже рН, тем большая часть внесённого SO_2 будет находиться в молекулярной форме; чем выше рН, тем меньше эта доля. Более того, эта зависимость не является простой и линейной; это логарифмическая функция, а это означает, что при небольшом увеличении рН потребуется гораздо большая добавка SO_2 для достижения того же эффекта (это одна из многих причин, почему высокий уровень рН в виноделии проблематичен).

К счастью, Таблицы Приложения D-1 и Приложения D-2 помогут вам в этом разобраться.

От того, сколько вы внесёте в вино SO_2 , зависит, пройдёт ли вино яблочно-молочную ферментацию (в Главе 7 обсуждаются плюсы и минусы ЯМБ). Если вы хотите использовать диоксид серы для предотвращения малолактической ферментации и уничтожения присутствующих в вине бактерий, могущих попытаться выполнить эту работу, в ваше вино потребуется внести большее количество SO_2 . Если вино уже прошло малолактику (как это происходит почти со всеми красными винами), вы можете обеспечить защиту меньшим количеством препарата. Эти более высокий и более низкий уровни равны количеству молекулярного SO_2 0,8 ppm и 0,5 ppm соответственно. Вам не нужно знать всю химию, стоящую за этими числами, вам просто надо знать, что именно они означают в таблице.

В конце концов, часть молекулярного SO_2 , который вы добавляете в вино, вскоре связывается с другими соединениями и фактически как боевая сила нейтрализуется; и только оставшаяся свободная часть его остается на дежурстве. Комбинация свободного и связанного SO_2 называется общим SO_2 . Вы можете измерить свободный и общий SO_2 и определить связанную часть, вычитая свободную часть из общего количества. Подразумевается, что для достижения уровня свободного SO_2 , необходимого в соответствии с рН вашего вина, вам нужно будет добавить больше целевого количества, поскольку некоторое количество SO_2 в конечном итоге окажется связанным.

Первым шагом по определению количества вносимого после ферментации диоксида серы является поиск уровня SO_2 , соответствующего рН вашего вина. Таблица

Приложения D-1 включает эту информацию для формирования молекулярного SO₂ на уровне как 0,5, так и 0,8 ppm (просто напомним, что 1 ppm, т.е. одна миллионная часть - это, если говорить об объеме, 1 мг/л – прим. перев.).

Таблица Приложение D-1			Целевые уровни SO ₂ для различного pH вина		
pH	0,5 ppm молекулярного	0,8 ppm молекулярного	pH	0,5 ppm молекулярного	0,8 ppm молекулярного
2.90	7 ppm	11 ppm	3.50	25 ppm	40 ppm
2.95	7 ppm	12 ppm	3.55	29 ppm	46 ppm
3.00	8 ppm	13 ppm	3.60	31 ppm	50 ppm
3.05	9 ppm	15 ppm	3.65	36 ppm	57 ppm
3.10	10 ppm	16 ppm	3.70	39 ppm	63 ppm
3.15	12 ppm	19 ppm	3.75	45 ppm	72 ppm
3.20	13 ppm	21 ppm	3.80	49 ppm	79 ppm
3.25	15 ppm	23 ppm	3.85	57 ppm	91 ppm
3.30	16 ppm	26 ppm	3.90	62 ppm	99 ppm
3.35	18 ppm	29 ppm	3.95	71 ppm	114 ppm
3.40	20 ppm	32 ppm	4.00	78 ppm	125 ppm
3.45	23 ppm	37 ppm			

Следующим шагом является определение количества PMBS, необходимого для достижения целевого молекулярного уровня SO₂ для данного объема вина. Цифры в Таблице Приложения D-2 включают два «коэффициента погрешности» — то есть они учитывают тот факт, что не весь PBMS превращается в SO₂ и что некоторая часть SO₂ быстро станет связанной и неэффективной. Определившись с нужной концентрацией SO₂ в ppm в левом столбце, выберите в верхней строке колонку с имеющимся у вас объемом вина и на пересечении этих значений найдите ячейку с количеством PBMS в граммах.

Таблица Приложение D-2		PMBS в граммах для различных объемов и уровней				
Целевое количество SO ₂	1 галл.	5 галл.	30 галл.	1 литр	10 литров	100 литров
10 ppm	0,07	0,33	1,97	0,02	0,18	1,85
20 ppm	0,13	0,66	3,94	0,03	0,34	3,43
30 ppm	0,20	0,99	5,91	0,05	0,53	5,28
40 ppm	0,26	1,31	7,88	0,07	0,69	6,86
50 ppm	0,33	1,64	9,86	0,09	0,87	8,71
60 ppm	0,39	1,97	11,83	0,10	1,03	10,29
70 ppm	0,46	2,30	13,80	0,12	1,21	12,14
80 ppm	0,53	2,63	15,77	0,14	1,56	15,57
90 ppm	0,59	2,06	17,74	0,16	1,56	15,57
100 ppm	0,66	3,29	19,71	0,17	1,74	17,41

Причина, по которой Таблица Приложения D-2 не охватывает каждое добавление ppm и каждый объем, заключается в том, что — поверьте мне — вам будет полезно выполнить некоторые математические расчеты самостоятельно. В ту минуту, когда вы небрежно относитесь к добавкам SO₂ — довольствуетесь беглым взглядом на потрепанную таблицу и небрежно добавляете химикаты — шансы испортить ваше вино резко возрастают.

Для выполнения более подробного расчета вам нужна общая формула. Для тех, кто все еще оперирует мерами США, поможет вот это:

$$(\text{галлоны вина}) \times (\text{ppm добавки}) \times (0,0066) = \text{граммы PMBS}$$

(Коэффициент 0,0066 переводит результаты в граммы, единицу измерения веса в метрической системе, и учитывает тот факт, что только часть PMBS превращается в SO₂).

Если вы вычисляете в литрах, вот соответствующая формула:

$$\frac{\text{литры вина} \times \text{ppm добавки}}{576}$$

После того, как вы дважды проверили свои расчеты, взвесьте необходимое количество PMBS, растворите его в небольшом количестве воды или вина — ровно в таком, чтобы он растворился — и внесите в вино. Хорошо перемешайте, чтобы препарат распределился по объему.

При розливе

Как и добавка, вносимая при дроблении, последняя добавка перед розливом в бутылки не требует сложных математических вычислений. Цель — заключительная операция, обеспечивающая защиту вина от окисления в бутылке. Диапазон от 25 до 30 частей на миллион является нормальной практикой для большинства красных и белых вин. Несколько незначительных корректировок заключаются в следующем:

- ✓ Для сладких вин обычно требуется немного большее количество препарата — примерно 50 частей на миллион, поскольку присутствие сахара ухудшает работу препарата.
- ✓ Для вин с низким pH — 3,3 и ниже — дозу можно уменьшить на треть. Высокий уровень SO₂ (высокий при низком pH) может привести к появлению летучих ароматов горелой спички вскоре после розлива (хотя со временем они в бутылке исчезнут).

✓ Для вин с высоким pH — 3,8 и выше — разумно увеличить заключительную дозу SO₂ до 50 ppm, при условии, что вы планируете хранить вино в бутылке в течение длительного времени.

Как описано в Главе 3 при обсуждении тестирования на содержание свободного и общего содержания SO₂, методы тестирования, доступные большинству домашних виноделов, весьма неточны. Если и существует единственный раз, когда стоит потратиться на то, чтобы профессиональная лаборатория проверила содержание SO₂ в вашем вине, то это момент перед розливом в бутылки. Единственный надежный способ узнать, сколько SO₂ необходимо вашему вину для новой жизни в бутылке (если таковое предполагается) — это определить, сколько его там уже есть — подробнее об этом говорится в следующем разделе.

Во время выдержки

Пока ваше вино настаивается на собственном вкусном соке, свободный SO₂ постепенно теряет силу — все большее его количество связывается, а часть улетучивается в атмосферу. Периодически необходимо измерять уровень свободного SO₂ и, возможно, восстанавливать его уровень новой добавкой. Обычно это можно сделать во время переливки вина для осветления, что делается в процессе выдержки два или три раза.



Процедура внесения препарата во время выдержки в основном такая же, как и добавление после ферментации, за исключением того, что в вашем вине ещё осталось хотя бы некоторое количество свободного SO₂. Поэтому процесс будет следующий:

1. Измерьте pH.

Этот параметр мог измениться с течением времени либо сам по себе, либо в результате смешивания, либо в результате изменения кислотности.

2. Найдите (или при необходимости рассчитайте) уровень SO₂, соответствующий данному pH.

См. Таблицу Приложения D-1.

3. Проведите тестирование вина, чтобы узнать, сколько в нем свободного SO₂.

Тестированию посвящена Глава 3.

4. Вычтите измеренный существующий уровень SO₂ из целевого показателя.

5. Найдите подходящее количество PMBS, чтобы восстановить убыль препарата в соответствующем объеме вашего вина.

В этом вам поможет Таблица Приложения D-2.

Например, если у вас есть бочка с Зинфанделем, имеющим pH 3,6, вам нужно иметь (согласно Таблице Приложения D-1) 31 ppm свободного SO₂, чтобы все оставалось в порядке. Когда вы проведёте тест на содержание свободного SO₂, вы обнаружите, что его количество снизилось до 19 частей на миллион. Это означает, что вам нужно

увеличить его на 12 частей на миллион, что, согласно Таблице Приложения D-2, соответствует количеству чуть более 0,07 грамма на галлон. Отмерьте количество PMBS, соответствующее вашему объёму вина, растворите его в небольшом количестве воды, добавьте в вино и спите по ночам спокойно.

=====