

Библиотека журнала

чернозёмочка



А.П.Безяев

Домашнее виноделие

Библиотека журнала «Чернозёмочка»

Анатолий Безяев

Домашнее виноделие

«Социум»

2013

Безяев А. П.

Домашнее виноделие / А. П. Безяев — «Социум»,
2013 — (Библиотека журнала «Чернозёмочка»)

Для тех, кто уже получает урожай винограда, брошюра расскажет о рецептах приготовления домашнего вина и способах использования винограда в лечебных целях.

© Безяев А. П., 2013

© Социум, 2013

Содержание

От автора	6
Введение	7
Технология изготовления вина	8
Рецепт приготовления домашнего красного вина	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

А. П. Безяев
Домашнее виноделие. Рецепты
приготовления вина и использование
винограда в лечебных целях

© Издательский дом «Социум», 2013 год

От автора

Человек, выростивший на своём участке хотя бы один кустик винограда, навсегда полюбит это удивительное творение природы. Вот и я, выросший среди виноградников на берегу Азовского моря, пронес через все годы своей жизни любовь к этому растению. И сейчас на моих участках на ближних садах под Воронежем, растут и плодоносят более 200 сортов этой замечательной культуры. С некоторых сортов получаю по 70–80 кг солнечных ягод, грозди вырастают весом до 2 кг и более, а вкус их и сахаристость не уступают тем же сортам, только выращенным на юге, где-нибудь в Молдавии или Крыму. В предыдущей брошюре я поделился своим тридцатипятилетним опытом выращивания солнечной ягоды на Воронежской земле. Уверен, что наша область уже в недалеком будущем станет одним из «виноградных» регионов России. Об этом наглядно говорит постоянно растущая популярность этой культуры в Черноземном крае. И для тех, кто уже получает урожай винограда, я хочу рассказать о рецептах приготовления домашнего вина и способах использования винограда в лечебных целях.

Анатолий Безяев

Введение

Виноград – одно из немногих растений на земле, который содержит значительное количество винной кислоты. Кроме неё в ягодах винограда найдены яблочная, лимонная, хлорогеновая и хинная кислоты.

Ягоды содержат витамины (А, В, С, В₁, В₁₂) ферменты и фитонциды, фенольные вещества; в них обнаружены около 20 макро и микроэлементов. Содержание пищевых и биологических активных веществ существенно колеблется в зависимости от сорта винограда и степени его зрелости.

С глубокой древности известны лечебные свойства винограда. Он оказывает тонизирующее, бактерицидное, мочегонное, слабительное, потогонное, отхаркивающее и общеукрепляющие действия. Нежные и сочные ягоды полезны при нарушениях жирового и белкового обмена жиров, более мясистые – при пониженной кислотности желудочного сока. Виноград – эффективное средство при хронических заболеваниях почек, легких, печени, при гипертонии, подагре, физическом и нервном истощении организма, мочекишечной диатезе. Но людям, страдающим сахарным диабетом и ожирением, виноград противопоказан. Ягоды винограда употребляют в пищу свежими, сушеными (изюм), консервированными или переработанными в различные вина. Для заготовки компотов наиболее пригодны сорта с «мускатным» или «изабельным» привкусом. Для них можно брать и зеленоватые грозди, а для сока, наоборот – самые спелые. Компот отличного качества получается из бессемянных сортов винограда (кишмиш).

Для приготовления джема отбирают крупный виноград с тонкой кожицей и приятным ароматом. Больше всего для этой цели подходят бессемянные сорта; кишмиш Запорожский, Г – 342, к-ш Новочеркасский и другие с хорошей сахаристостью.

Виноградное повидло готовят из сортов винограда с мясистой мякотью ягод и высоким содержанием сахара. К таким сортам относятся; Крымская жемчужина, Надежда Аксайская, FVR – 7–9 (Светлана), Алекса, Ланселот, Ливия, Вера и много других.

Но главное из винограда, (а это около 90 % всего собираемого винограда в мире), изготавливают вина, наливки, кагор и множество других напитков. Рассмотрим несколько рецептов таких напитков.

Технология изготовления вина

При изготовлении виноградного вина различают первичное и вторичное виноделие. Первичное виноделие включает сбор, переработку (дробление и гребнеотделение), приготовление сусла вместе с мезгой (красный способ) или отжатого сусла (белый способ), прессование, снятие с осадка, осветление.

Вторичное виноделие – выдержка, доливка, переливка, в отдельных случаях купажирование, затем розлив в бутылки и выдержка. Обычные вина могут употребляться уже через 3 месяца после переработки, выдержка марочных вин не менее от 1 до 5 лет. Коллекционные, как правило, лучшие из марочных вин, после выдержки в бочке, выдерживаются в бутылках не менее 3 лет.

Рецепт приготовления домашнего красного вина

Виноградное вино можно изготавливать из любых сортов винограда, но для приготовления высококачественных вин лучше всего подходят винные сорта винограда. В нашей центрально-чернозёмной зоне для приготовления вина можно использовать в основном такие сорта: Регент, Северный Саперави, Аметистовый, Неретинский, Мукузани, Платовский, Цветковий, БЧЗ (Памяти Домбковской), Августа, Бианка, Бордо, ГИС – 1-31, Кристалл, Платовский, Шасла розовая, Ритон, Гурзуфский Розовый, РФ – 65, Северный плечистик, Фиолетовый ранний, Чёрный султан. Такие сорта растут у меня на участке. И вот из этих сортов винограда я изготавливаю прекрасные вина, ликёры, коньяки и другие замечательные напитки.

Виноградное вино – самый древний, благородный здоровый и полезный напиток. Его часто называют солнечным нектаром. В вине не только сохраняются витамины из самого винограда, но и в процессе брожения появляются новые полезные вещества. Хорошее виноградное вино – это лекарство от многих болезней. С его помощью лечат анемию, нормализуют кровяное давление, улучшают аппетит. А если употреблять по одной столовой ложке красного вина каждый день, то оно выведет радионуклиды из вашего организма. Добавьте в вино щепотку корицы, гвоздики, муската, кардамона, шафрана или других пряностей и вы получите прекрасный напиток!

Как видите вино – это ценный напиток. Его не только пьют, но и добавляют в разные блюда, что придаёт последним неповторимый оттенок. Да и сложно представить романтический ужин, семейный праздник или корпоративный обед без бокала вина. Так что, вино не только прочно вошло в нашу жизнь, но и лечит наши болезни и поднимает настроение.

Не слишком вдаваясь в детали, рассмотрим, к примеру, в общих чертах изготовление красного вина. Первое: собранный виноград должен быть зрелым и без единой загнивающей ягодки, иначе ваше вино будет иметь неприятный вкус и запах.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

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

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