

Натуральные вина. Классификация вин

Натуральными называют вина и другие спиртные напитки, изготовленные без добавления «постороннего» алкоголя, — весь спирт в них образован за счет их собственного брожения.

Натуральное вино, к которому для крепости добавлен виноградный спирт, становится **крепленным**.

Каждый вид вина имеет немало ключевых признаков, по которым его можно охарактеризовать. Так, вино классифицируют по исходному материалу; по содержанию спирта, сахара и кислот; по способу и местности приготовления; по способности храниться (по прочности); по возрасту, вкусу и цвету.

Конечно, запоминать все эти показатели не нужно — я привожу их здесь просто для вашего ознакомления.

Например, по исходному материалу (сырью) вина бывают:

- ~ *виноградными* — только из винограда;
- ~ *изюмными* — из изюма и вяленого винограда;
- ~ *плодовыми* — из яблок, груш, айвы и т. д.;
- ~ *ягодными* — из всевозможных садовых и лесных ягод и косточковых плодов, таких как абрикосы, персики, сливы, черешня, вишня и др.;
- ~ *растительными* — из пастернака, ревеня, свеклы и других огородных растений; из березового и кленового соков; из лепестков роз; из дынь и арбузов.

По содержанию спирта вина делятся:

- ~ на *сидр* (до 7,5 объемного процента спирта);
- ~ *легкие столовые вина* (до 11 % об.);
- ~ *крепкие столовые вина* (12–16 % об.);
- ~ *крепкие вина* (от 18 % об.).

По массовой доле сахара вина могут быть:

- ~ *сухими* (около 1 весового процента сахара);
- ~ *полусухими* (2–3 %);
- ~ *десертными* (от 15 до 30 %);
- ~ *ликерными* (более 30 %).

По кислотности вина подразделяют:

- ~ на *пресные* — с низким содержанием кислот и невыраженным вкусом — они, как правило, плохо хранятся;
- ~ *средние* — содержат количество кислот, оптимальное для вкусовых качеств и прочности вина;
- ~ *терпкие* — отличаются повышенным количеством дубильной кислоты и явственным вяжущим послевкусием, однако характеризуются большой прочностью;
- ~ *кислые* — долго хранятся, однако имеют ярко выраженный кислый вкус, поэтому, как правило, массовая доля сахара в них не должна быть менее чем 15 %.

Следует учитывать, что достоверно определить кислотность вина на вкус зачастую мешают сахар и спирт, содержащиеся в напитке. В частности, вино с повышенной кислотностью и значительной массовой долей сахара и спирта вовсе не кажется кислым, тогда как в некислем, но некрепком вине без сахара зачастую ощущается кислинка.

По способу изготовления вина делятся:

- ~ на *натуральные* — как уже говорилось, это вина без добавок;

- ~ *разбавленные* — в процессе производства к соку добавляют воду (так часто бывает с ягодными винами); кроме того, к разбавленным относят патио и виноградные полувины;
- ~ *подслащенные* — отличаются значительным процентным содержанием сахара (ликерные и десертные вина). К этой же категории относятся вина, в которых в качестве подсластителя используют мед;
- ~ *шипучие* — пенятся за счет содержащегося в них углекислого газа. Среди них выделяют вина, которые были искусственно насыщены углекислым газом, и игристые вина, углекислый газ в которых стал результатом процессов брожения;
- ~ *крепленые* — вина с добавлением винного спирта (их также называют спиртованными).

Прочность вина — весьма существенный показатель. Долше всего хранится вино с повышенным содержанием сахара, спирта и дубильной кислоты. На общее содержание в вине этих компонентов указывает *коэффициент прогности* вина. Поскольку считается, что 1 весовой процент спирта так же важен для хранения вина, как 6 весовых процентов сахара, весовую долю спирта умножают на 6 и прибавляют к ней весовую долю сахара. Полученный таким образом коэффициент прочности не учитывает количество дубильной кисло-

ты в вине, поэтому кислотность обычно указывают отдельно.

Добавлю, что весовой процент спирта не равен объемному, который является мерой крепости напитка. Если условно принять объемный показатель спирта за 100 %, то показатель веса будет равен 80 %. Например, сидр крепостью 7,5 % об. содержит всего 6 весовых процентов спирта. Для каждого конкретного случая весовые проценты можно пересчитать в граммы (умножив их на вес вина), а объемные проценты — в кубические сантиметры.

Итак, по прочности вина делятся:

- ~ на *непрозные* (коэффициент прочности 30–40 единиц). Такие вина сохраняются менее 6 месяцев даже в самых благоприятных условиях. К этой категории относятся сидр и часть легких столовых вин;
- ~ *малопронные* (коэффициент прочности 40–50 единиц). Такие напитки хранятся в благоприятных условиях не более года. По большей части это легкие столовые вина;
- ~ *пронные* (коэффициент прочности 70–80 единиц). В благоприятных условиях эти вина сохраняются до трех лет. Таковы, например, многие качественные десертные вина;

~ *весьма прогные* (коэффициент прочности 80–120 единиц). Эти вина способны храниться более трех лет.

По возрасту вина могут относиться:

~ к *молодым* — свежие вина, в которых еще не завершились процессы брожения;

~ *выдержанным* — в таких винах процессы брожения уже завершились, и напиток приобрел фиксированный вкус;

~ *старым* — эти вина хранятся более десятилетия; процессы брожения в них пошли на более глубоком уровне: напиток полностью утратил начальный аромат и приобрел *букет*.

Еще одна характеристика, которую стоит упомянуть, — разделение вин по цвету:

~ *красные* — рубиновые, кирпично-красные, темно-красные с лиловым отливом и прочие вина насыщенного красного цвета;

~ *белые* — почти бесцветные вина легкого желтого или зеленоватого оттенка, золотистые, зеленовато-желтые и даже коричневые;

~ *мутные* — напитки со своеобразной тонкой дымкой, которая с трудом выпадает в осадок и легко поднимается.

ется; также к этой разновидности относятся вина с более заметной и легко выпадающей в осадок мутью;

~ *тусклые* — вина, лишенные блеска, с едва различимой дымкой; матовые вина;

~ *прозрачные* — блестящие и маслянистые вина, практически не имеющие осадка.

О классификации вин по вкусу, пожалуй, говорить не стоит: в ней учитываются десятки характеристик, каждая из которых требует пояснений. В нашем случае эта терминология не так уж существенна, напротив, она гарантированно уведет нас в сторону от основной темы. А виноделы, интересующиеся, можно ли их домашнее вино назвать жгучим, тупым, жестким или отжившим, всегда могут удовлетворить свое любопытство, воспользовавшись доступными информационными ресурсами.