



НАСТОЛЬНАЯ
КНИГА

ДОМАШНЕГО
ВИНОДЕЛА

Людмила Михайлова

**Настольная книга
домашнего винодела**

«Центрполиграф»

2010

Михайлова Л. М.

Настольная книга домашнего винодела / Л. М. Михайлова —
«Центрполиграф», 2010

В книге описаны способы приготовления в домашних условиях десертных, крепленых и игристых вин, ликеров, наливок, настоек, водки. Кроме того, вы узнаете о пользе винных напитков и о диетических винах, ознакомитесь с приготовлением медицинских вин и напитков на меду. Узнаете, как приготовить уникальные вина по старинным рецептам (даже из цветков одуванчиков!), спотыкачи, домашний коньяк. Всё о приготовлении винного сула и болезнях вин... Книга предназначена для широкого круга читателей, интересующихся вопросами домашнего виноделия.

© Михайлова Л. М., 2010

© Центрполиграф, 2010

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 5 |
| НЕМНОГО ИСТОРИИ | 8 |
| ЦЕЛЕБНЫЕ ОСНОВЫ АЛКОГОЛЯ | 10 |
| ДИЕТИЧЕСКИЕ ВИНА | 14 |
| «МЕДИЦИНСКОЕ ВИНО» | 17 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 18 |

Людмила Михайлова

Настольная книга домашнего винодела

ВВЕДЕНИЕ

*Вино несет и яд, и мед,
И рабство, и свободу.
Цены вино не знает тот,
Кто пьет его как воду.*

Мирза Шафи Вазех

Так уж повелось – ни одно радостное или печальное событие в нашей жизни не обходится без чарки хорошего душистого вина, будь то виски, ром, коньяк или виноградное вино.

И какой же праздник – свадьба, день рождения, именины, встреча с друзьями и особенно новогодний праздник, самый радостный и веселый, обходится без бутылки шампанского, без бутылки хорошей водки, без добрых тостов, без звона бокалов? И по сей день не утихают споры и разворачиваются целые дискуссии на тему: алкоголь – это хорошо или плохо?

Замечено, что в зонах развитого виноделия и умеренного, хотя и постоянного потребления вина люди меньше подвержены атеросклерозу и сердечно-сосудистым заболеваниям, потребление вина в разумных пределах сдерживает появление жира в печени и холестерина в крови, печени и надпочечниках.

Но, как и каждое лекарство, принимаемое в избыточном количестве, вино-водочные напитки становятся ядом. Так что все зависит от дозы и чувства меры. Мера мерой, но трудно признать за алкоголем добрые качества, видя разрушительные последствия пьянства, от которого страдают все: каждый конкретный человек, семья, общество, экономика и т. д.

Можно вполне резонно заметить: а при чем тут само вино, водка? Скажем, «автомобилизация» нашей жизни приводит к росту несчастных случаев. Но ведь при этом никто не предлагает отказаться от автомобилей, прочно вошедших в повседневный наш быт. Выход в ином: улучшить сами машины, совершенствовать организацию движения и, что не менее важно, изучать его правила. Везде нужен разумный подход.

На Востоке к спиртному относятся по-разному. Коран запрещает мусульманам употреблять спиртное. Выдерживается этот запрет или нет – вопрос другой.

Большинство за новогодним столом, поднимая сверкающие хрустальные бокалы с шампанским, скажут: пьянство – это плохо, очень плохо, вино же в меру – что ж тут скверного? Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта, крепкие напитки и аперитивы (несколько глотков до еды, не более 50—100 г) повышают аппетит, благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

В России было принято пить рюмку водки перед обедом. Для аппетита. В разных странах свои традиции. И связаны они не с ростом пьянства. В винодельческих странах к вину относились как к лекарству.

Водка (от слова «вода») приготавливается из зерна ржи, пшеницы, кукурузы, ячменя и других пищевых продуктов.

Для придания особого вкуса и запаха водку настаивают на душистых растениях: корице, мяте, можжевельных и других ягодах, подслащают медом, раньше отдушивали ладаном.

Основное сырье для производства водки – этиловый спирт и вода в определенных соотношениях. Их тщательно фильтруют, а затем обрабатывают березовым активированным углем.

Водки различают по вкусу, зависящему от качества спирта и воды и от характера вкусовых добавок: сахар, мед, лимонная кислота, уксуснокислый натрий, питьевая сода и др.

В Китае и Японии к горячительным напиткам относятся вполне благосклонно. В Японии особой популярностью пользуется рисовая водка – сакэ, которую потребляют не только в холодном, но и в подогретом виде (даже чаще). Как и европейцы, японцы обожают конкурсы на количество выпитого. И придают им столь большое значение, что фиксируют их в хрониках как важные события в своей истории.

В настоящее время выпускается множество названий, наиболее распространенные. Содержание спирта в водках отечественного производства 40–56 %.

По данным отечественной медицины, считается безопасным потребление не более 20 г алкоголя в день. Это 7,3 л чистого алкоголя в пересчете на год. ВОЗ считает опасным для существования нации потребление 8 л алкоголя в год на человека. В России потребляют 15–16 л алкоголя в год на человека.

«Алкоголь» – слово арабского происхождения, означает «тонкий, летучий порошок». Водка – спиртовой напиток, смесь очищенного этилового спирта (40–56 %) с водой, обработанная активированным углем.

Что пьянство вредно – прописная истина. Еще Шекспир дал красочное определение алкоголя: «Люди впускают врага в свои уста, и он похищает их мозг».

Спиртные напитки известны с незапамятных времен.

В средневековой Европе монах-алхимик Валентаус в процессе опытов получил «волшебный» напиток – «эликсир жизни». Отведав этой жидкости с резким запахом, человек ощущал прилив сил, бодрости, свежести и веселья. То, что после употребления так называемого «эликсира» у многих людей появлялась рвота и наркотический сон, не настораживало монахов, считавших подобное явление несущественным. Так под маской «эликсира жизни», «эликсира молодости» появился на свет коварный искуситель – этиловый спирт, самый концентрированный алкоголь в истории человечества.

Современный, японский обычай: выпивать недопитое в прошлый раз. Можно взять в баре виски, выпить немного, а остальное оставить под своей фамилией на полочке у стойки. Хоть через десять лет приходи – будет стоять на том же месте!

Некоторое время техника получения этого вещества оставалась тайной алхимических лабораторий, но уже с VII века началось производство спирта во многих странах. Джин, водка, виски, ром – дети и внуки этилового спирта – постепенно проникали во все государства и континенты. Бурные ветры эпохи географических открытий вместе с каравеллами Колумба, Васко да Гамы и Магеллана разнесли и алкоголь по всему миру. Захват новых территорий, закабаление народов Азии, Африки, Америки сопровождалось употреблением спиртных напитков местными жителями.

На Руси торговля вином была выгодным делом. Царь Иван Грозный, поняв это, открыл на Балчуге в Москве первый «царев кабак», названный так за то, что большая часть прибыли шла в казну. В дальнейшем водка превратилась в одну из главных статей дохода.

Водка в современном понимании – «крепкий спиртной напиток» известна во многих странах мира. В России водку звали долгое время вином. Другим спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогольный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы – березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбраживания сока ягод, березы, меда.

В других странах тоже широко употребляют крепкие спиртные напитки – французский коньяк, русскую водку, ямайский ром, шотландское виски, английский джин, немецкий шнапс.



НЕМНОГО ИСТОРИИ

Лечебные свойства виноградных вин были известны еще в древности. Вином как лечебным средством пользовались врачи при осаде Трои. В «Илиаде» Гомера давали вино раненым и старикам для восстановления сил и пользовались им при перевязке. В I в. н. э. Цельсий, Плиний и Диоскорид советовали применять его при самых разнообразных болезнях.

Широко осветил физиологические и лечебные свойства вина Гиппократ, указывая на его применение при различных заболеваниях и на противопоказания в некоторых случаях. «Вино, – говорил он, – удивительно приспособлено к организму человека, как здорового, так и больного». Он отчетливо различал вина по их свойствам и, следовательно, назначению и придавал особенное значение вину при восстановлении сил, например у стариков, одновременно указывал и на случаи, когда вино противопоказано. Он также пишет, что при глазных заболеваниях хорошо помогает употребление неразбавленного вина.

Знаменитый Асклепиад, обосновавшийся в Риме, известен своей диетической медициной, где отведено место и вину. Характерны его слова: «Могущество богов едва равняется пользе вина».

Авиценна писал, что «умеренное употребление вина способствует прохождению пищи, улучшает пищеварение и восстанавливает притупившийся аппетит». Более 200 лекарственных средств, описанных Авиценной в «Каноне врачебной науки», приготавливается на вине, так как он видел в вине средство, мобилизующее собственные силы организма. Именно поэтому он заканчивает главу о напитках следующими словами: «Вознесем же хвалу Аллаху, который сделал вино лекарством, помогающим прирожденным силам».

Авиценна признавался: «Если меня одолевал сон или я чувствовал усталость, то бывал вынужден выпить кубок вина, и ко мне возвращались мои силы».

Положительное лечебное действие вина доказывалось и в Средние века, и в последующее время. Настоями трав на вине издавна лечили различные болезни.

В старину водку измеряли ведрами. В старых кулинарных книгах можно прочитать: «...выдать четверть ведра водки».

Ведро водки в старину равнялось 10 штофам, или кружкам, по 1,23 л каждая, или 20 водочным бутылкам, которые назывались полуштофами, по 0,62 л. Одна бутылка содержала 5 чарок, каждая по 0,12 л, а в чарке – 2 шкалика по 0,06 л. Выпить чарку означало употребить 120 г водки. Не многовато ли?

В настоящее время виноградное вино в Западной Европе стало объектом многочисленных клинических исследований. Там насчитываются сотни работ о применении вина в медицине.

Итальянские ученые Альбертони и Росси представили в Болонскую Академию наук работу, посвященную влиянию вина на человеческий организм. Вот заключения, к которым приходят эти авторы:

1. Вино почти всецело сгорает и служит для поддержания температуры тела и жизнедеятельности.
2. Будучи принято в умеренном количестве, вино увеличивает выделение соков желудочно-кишечного тракта и особенно соляной кислоты, словом, благоприятно действует на пищеварение.
3. Вино – сберегательное средство для жиров и белков человеческого тела.
4. Вино действует как возбуждающее средство, как средство, укрепляющее нервную систему и, наконец, повышающее гемоглобин.

Вино – средство питательное, восстанавливающее, возбуждающее, вяжущее и мочегонное. Как терапевтическое средство вино употреблялось во все времена. Как возбуждающее средство вино дают теплым и с прибавкой сахара; шампанское дается как противорвотное средство; крепкие вина рекомендуются для стариков, тифозных и туберкулезных больных.



ЦЕЛЕБНЫЕ ОСНОВЫ АЛКОГОЛЯ

Вкус и обоняние вместе с тактильными и температурными ощущениями становятся все более чувствительными с ростом культуры. Влияние вкусовых ощущений сказывается на всей сознательной жизни человека.

Из всех пищевых продуктов наиболее богатыми вкусовыми качествами, несомненно, обладают виноградные вина, представляющие бесконечную гамму вкусовых оттенков. Недаром виноградные вина в древности назывались «напитком богов», воспевались и воспеваются поэтами всех стран и времен.

Вино обладает потенциальной энергией, используемой организмом почти полностью. Литр сухого вина дает около 600–700 калорий. Более калорийны десертные сладкие вина с большим содержанием сахара.

Прежде чем перейти к показаниям к винотерапии и к способам применения, необходимо хотя бы кратко остановиться на химическом составе виноградного сока и на том немногом, что нам известно о физиологическом и терапевтическом свойствах виноградных вин, так как эти свойства зависят от совокупного влияния входящих в его состав веществ, удачной комбинации многих солей, кислот, сахара и др.

Больше всего в виноградном соке воды – 70–80 %, Сахаров от 20 до 30 %, в зависимости от местности и от сорта винограда. Около 1,5 % азотных веществ. Затем стоят растительные кислоты: яблочная, лимонная, щавелевая и др. Кроме того, соли органических кислот, главным образом кислый виннокислый калий, незначительное количество красящих и дубильных веществ; растительная слизь, пектин, эфирные масла и, наконец, минеральные вещества: калий, натрий, известь, магний, железо, алюминий, марганец, хлор, фосфорная и кремневая кислоты. Сухого остатка до 2–3 %.

Установлено, что вода виноградного сока разжижает секреты и экскреты, усиливает мочеотделение, способствует удалению продуктов жизнедеятельности, разжижает в кишечнике содержимое, чем способствует продвижению каловых масс, наконец, вызывает прилив крови к коже, усиливая испарение через кожу и легкие.

Виноградный сахар помимо того, что является быстроусвояемым и, следовательно, высокопитательным продуктом, при неполном расщеплении разлагается на молочную, уксусную и другие кислоты, которые, соединяясь с щелочами, выводятся почками и кишечником, действуя мочегонно и усиливая перистальтику.

Несколько глотков вина перед обедом усиливают секрецию эндокринных желез.

Кроме того, доказано, что виноградный сахар понижает процессы кишечного гниения. По некоторым работам, виноградный сахар также увеличивает отделение желчи.

Менее всего изучены в вине минеральные соли, а также растительные кислоты и их соли. Прежде всего они играют роль вкусовых веществ. Благодаря им виноград получает нежный, приятный, слегка охлаждающий вкус. Их действие суммируется с действием других кислот, образующихся из сахара в процессе брожения, и тем самым они улучшают работу желудочно-кишечного тракта и других органов.

Витамины группы В и С разрушают холестерин и перерабатывают его в желчные кислоты, которые затем также выводятся из организма.

Компоненты вина, составленные из основных органоенов: водорода, кислорода, азота, углерода, являются питательными, так как принимают участие в пластических процессах и обмене веществ. Хотя содержание азотистых веществ невысоко, ценными для организма являются аминокислоты, которых в сухих винах найдено до 19.

Содержащиеся в вине микроэлементы являются катализаторами и регуляторами обмена веществ. Некоторые из них входят в состав ферментов (например, железо и медь в окислительных ферментах) и гормонов (йод в составе тироксина).

Несколько глотков вина после еды улучшают работу пищеварительного тракта.

Вино, как это видно из его свойств, обогащает организм важнейшими витаминами и другими биокатализаторами.

Вместе с вином в организм вводятся важнейшие для него элементы – калий и фосфор.

В последнее время в результате опытов некоторые авторы пришли к выводам, что меньшая величина алкоголя в крови из вина по сравнению с количеством алкоголя в крови после употребления водно-спиртового раствора такой же крепости указывает на присутствие в вине каких-то веществ, которые уменьшают токсичность спирта. Это весьма важно, когда требуется энергетические, легко усвояемые вещества. Вино способствует увеличению мускульной работы, экономии протеинов, углеводов и жиров и уменьшению выделения из организма азота.

Ряд авторов рекомендует вино как противоядие от укусов змей и других ядовитых животных. Другие авторы считают вино противоядием от алкалоидов. Особенно показательно действие вина на стрихнин и спортеин.

В опытах Ламброзо кролики под воздействием вина переносили дозу стрихнина в два раза выше смертельной.

Обнаружено также действие вина на токсины кишечника и на дифтерийный токсин. Растворы только спирта обладают меньшими антитоксическими свойствами, чем виноградное вино.

Известно, что соли органических кислот, сгорая в организме (как и при озолении вина), превращаются в карбонаты. Поэтому вино, несмотря на кислую реакцию и кислый вкус, накапливает в организме щелочи. Литр виноградного сока приравнивается к 6 граммам углекислой соды. Литр вина эквивалентен несколько меньшему количеству соды. При этом благоприятно большее содержание калия в вине, чем натрия, так как калийные соли накапливаются клетками.

Вино, пиво, мед, квас и прочие алкогольные напитки, которые пользовались популярностью в старые времена, являлись непременным атрибутом молодецкой силы. Илья Муромец, богатырь русский, «по семи ведер пива выпивает, по семи пудов хлеба кушает».

Непрямое действие вина на желудок и пищеварительный тракт отмечается увеличением аппетита и лучшим усвоением пищевых веществ; рН вина (2,7–3,2) близко к рН желудочного сока. Увеличивается секреция слюнных желез, и вино действует рефлекторно через нервы ротовой полости, а также психически (через вкус и запах). Увеличивается секреция пищеварительных желез, что способствует регуляции как самой секреции, так и моторной функции желудка при их функциональных расстройствах.

При хронических воспалительных заболеваниях желудка (гастриты с пониженной и повышенной кислотностью) без органических нарушений моторной функции вино уменьшает количество слизи, облегчает чувство тяжести и боли в подложечной области и способствует устранению запоров, часто сопровождающих подобного рода заболевания.

В умеренном количестве перед едой белое вино возбуждает клетки печени, способствует оттоку желчи в двенадцатиперстную кишку и увеличивает мочеотделение; активируется амилаза печени и уменьшается содержание в ней гликогена. Чем более вино способствует выведению жидкости (а таким является в особенности белое), тем легче удаляются вредные продукты: фенолы, индол, скатол в виде парных соединений и токсины.

Русские люди никогда не были горькими пьяницами, но они с удовольствием пили хмельные напитки, поскольку в старину последним приписывалась сила влаги небесной, оживляющей природу, поддерживающей жизнь и стимулирующей рост всего нового, молодого.

О воздействии вина на функцию почек:

1. Вино сухое, обладая умеренным диуретическим действием, не искажает кривой нормального мочеотделения.

2. Не меняя в сколько-нибудь значительной степени состава мочи, оно вызывает сдвиг рН в кислотную сторону.

3. Сильным диуретическим действием с нарушением монотонности кривой мочеотделения отличается спиртное виноградное сусли (так называемое сифоне).

4. Вместе с тем, сифоне повышает удельный вес мочи и увеличивает выделение мочевой кислоты; несколько снижается содержание хлоридов, рН немного уменьшается.

На вегетативную нервную систему вино действует как симпатико-тоническое средство. Известно, что вино вызывает состояние эйфории, способствует обострению умственных способностей, быстроте восприятия.

Исследования о влиянии вина на отдельные системы организма привели к следующим выводам:

Вино активирует ваго-симпатическую систему и усиливает секрецию эндокринных желез.

В процессах пищеварения усиливает слюноотделение и секрецию пталина (амилаза слюны).

Крепкие напитки (не более 50—100 г) повышают аппетит и благотворно влияют на работу желез внутренней секреции.

Шампанское употребляется как противорвотное средство (один бокал).

Сухое вино (до 200 г) употребляется как мочегонное средство, умеренно воздействуя на почки.

Благодаря спирту и солям способствует лучшему выделению желудочного сока и перевариванию протеина. Обладая буферными свойствами, вино поддерживает рН желудочного сока на нормальном уровне.

Воздействуя на кишечник, оказывает легкое послабляющее действие (белые вина, в противоположность красным, богатым танинами).

Своими желчегонными свойствами, зависящими от содержания винокислого калия и глицерина, благоприятствует выработке желчи в печени.

На почки оказывает диуретическое действие (благодаря солям калия, которым также приписывается успокаивающее влияние на сердце, сосуды и нервную систему). Также увеличивается количество плотного осадка в моче и уменьшается количество форменных элементов. Улучшается функциональное состояние почек при наличии хронических заболеваний.

Возбуждая дыхательные центры (особенно игристые вина), способствует вентилированию легких. Дыхание становится глубже и реже, увеличивается жизненная емкость легких, а респираторный газообмен повышается.

Воздействуя на сердечно-сосудистую систему, расширяет сосуды, оказывая определенное влияние на кровяное давление: систолическое давление повышается, а диастолическое либо остается без изменений, либо умеренно снижается, отчего сердечные тоны усиливаются, а пульс становится полнее и реже. В крови выявляют ощелачивающие свойства, действуя против ацидоза. Повышается процент содержания гемоглобина в крови, увеличивается количество эритроцитов; регулируется соотношение между лейкоцитами и лимфоцитами.

Осмотическая резистентность эритроцитов повышается, давая сдвиг влево, что говорит о стимулирующем действии на костный мозг и ретикуло-эндотелиальную систему, способствует улучшению функций кроветворных органов.

В результате лечения наступает улучшение общего самочувствия больных, исчезают головные боли, слабость, раздражительность и возвращается трудоспособность.

Исходя из вышеперечисленных физиологических свойств винограда и виноградного вина, нетрудно установить и терапевтические показания к лечению.



ДИЕТИЧЕСКИЕ ВИНА

Для облегчения выбора вин в диетических и лечебных целях предложены вина режимные. Под ними подразумеваются вина, которые по своему химическому составу и органолептическим свойствам соответствуют определенным диетическим и лечебным режимам.

1. Вина белые сухие.

Кондиции их: крепость не менее 12 % об., титруемая кислотность выше 5 г/л, летучая – наполовину меньше лимитируемой; рН выше 3,1. Перманганатный показатель ниже 15 м-экв. Содержание сернистой кислоты ниже 100 мг/л, в том числе свободной не более 25 мг/л. Рекомендуются при болезнях с нарушением обмена веществ, желудочных и изнурительных болезнях, анемии. Дозы умеренные.

2. Вина розовые и бордосского типа (клареты). Те же кондиции в отношении спирта, титруемой и летучей кислотности и рН. Перманганатный показатель до 25 м-экв. Для лиц с нарушенным обменом веществ. Эти вина предлагают при желудочных болезнях (с повышенной кислотностью), колитах, при болезнях печени, угнетающих неврозах, выздоровлении, повышенном артериальном давлении, недостатках сердечной деятельности.

3. Красные вина ординарные.

Кондиции: крепость ниже 12 % об., титруемая кислотность выше 6 г/л, рН 3,2–3,8. Значительное содержание дубильных и красящих веществ. Перманганатный показатель 70–80 м-экв. Применяются при желудочных заболеваниях (с повышенной кислотностью), при колитах (диарея), при тучности.

4. Вина классные, выдержанные более 3-х лет, красные.

Кондиции: крепость выше 12 % об., титруемая кислотность ниже 7 г/л, экстракт выше 24 %, рН выше 3,5. Перманганатный показатель ниже 65 м-экв. Рекомендуются слабым больным, выздоравливающим, гипотоникам, страдающим анемией.

5. Полусладкие белые и красные, с игрой.

Высокое отношение фруктозы к глюкозе, давление углекислого газа менее 2 атм. Рекомендуются при анемии.

6. Вина игристые и ароматные.

Давление углекислого газа выше 3 атм. Рекомендуются при адинамическом состоянии (у лежачих больных).

В пределах той или другой категории важно далее определить род и вид данного образца вина. Столовые вина бывают красные, белые, розовые, различающиеся по своему составу и свойствам. Крепкие вина характеризуются принадлежностью их к определенному типу или роду (херес, мадера, марсала). Десертные сладкие и ликерные вина отличаются значительным содержанием сахара, в мускатах имеются и ароматические вещества.

Игристые вина бывают разной сладкости в зависимости от марки: сухие, полусухие, сладкие.

Независимо от категории и рода вина должны быть гармоничны и соответствовать данному типу.

Наряду с технологией переработки большое значение имеет происхождение вина (район, сорт). Есть районы количественного и качественного виноделия. Широко известны как высококачественные: столовые вина Кахетии и Черноморского побережья, десертные и крепкие (мадера, херес) Армении, десертные сладкие (мускат) и портвейны Южного берега Крыма и Армении, игристые – шампанское Абрау-Дюрсо.

Само собой разумеется, что вина, применяемые в лечебных целях, должны быть экологически чистыми, здоровыми и непорочными, т. е. без посторонних привкусов и запахов, без

вредных примесей. В винах должно быть не более 2 грамм летучих кислот на 1 литр (по уксусной кислоте), и не более 200 мг.

Для медицинского применения имеется огромный выбор вин. Можно руководствоваться следующими общими свойствами вин разных категорий и родов: **белые столовые вина** – способствуют выведению жидкости из организма и возбуждают; **красные** – питательны и повышают тонус; **крепкие** – энергетичны; **сладкие** – высококалорийны; **ароматные** (мускаты) – воздействуют на нервную и дыхательную системы; **игристые** (шампанские) – быстро действуют, ускоряя всасывание спирта благодаря углекислому газу.

Из многочисленных клинических наблюдений видно, что виноградное вино оказывалось наиболее эффективным при следующих заболеваниях и болезненных состояниях.

Вино с успехом применяется при гриппозно-бронхиальных и легочных заболеваниях, особенно эффективно оно при лечении старческой пневмонии.

Крупные специалисты по туберкулезу считают предрассудком отказ в вине туберкулезным больным. Вино здесь более эффективно, чем спирт (до 600 г водки по Тодду), благодаря содержанию в нем, кроме спирта, танинов, минеральных солей (железа, фосфора и микроэлементов), глицерина и биоактиваторов. Обеднение организма кальцием, на что указывалось некоторыми авторами, не наблюдается. Наоборот, вино реминерализует организм. Весьма важно также благоприятное воздействие вина на психику туберкулезного больного, всегда более или менее угнетенную.

При необходимости избегать слишком возбуждающих (тонических) вин рекомендуются игристые, при повышенной кислотности – более легкое вино, разбавленное наполовину или на две трети газированной водой. В отдельных случаях предпочитают красные тонические вина, разбавляемые водой (кагор, розовый мускат).

Наконец, на вино указывают как на особенно эффективное средство при всех анемических состояниях, для выздоравливающих, перенесших тяжелые операции и вообще ослабленных лиц, особенно для стариков. В Бургундии говорят, что «молоко стариков – это вино». Вино рекомендуется ежедневно в количестве не менее полулитра при анемии, золотухе, малярии, диабете, туберкулезе, переутомлении, диспепсии, кахексии и многих других заболеваниях.

В Кисловодске найдена старинная рецептура и возрождена методика винолечения столовыми, десертными винами и ординарными коньяками в сочетании с нарзаном.

Вино находит применение и как наружное средство, и в хирургии. Как тоническое и укрепляющее средство оно полезно и в предоперационный, и в послеоперационный периоды. Особенно эффективно вино при операционном шоке, обмороке, асфиксиях. Оно оказывает помощь при анестезии, заменяя отчасти сильнодействующие анестезирующие вещества.

Наконец, по своему химическому составу и стерильности выдержанное вино может с успехом применяться при обмывании ран (о чем говорится еще в «Илиаде»), при мелких порезах и т. п. В быту при порезах полезно красное вино.



«МЕДИЦИНСКОЕ ВИНО»

Медицинское применение виноградных вин требует специального обсуждения клиницистов и практикующих врачей. За границей накоплен уже значительный материал о виноградном вине, изученный с диетической и медицинской точек зрения.

В профилактическом отношении особенно показательно предупреждение вином желудочно-кишечных инфекций благодаря его бактерицидным и антитоксическим свойствам.

Профилактическое действие вина на коллибациллез объясняется не только бактерицидными свойствами вина, но и тем, что некоторые его составные части, например, танины, гумми, слизи защищают слизистые оболочки от инфекций и зарубцовывают царапины – ворота инфекции.

Есть наблюдения о профилактическом действии вина на малярийных плазмодиев.

Известно, что даже пожилые люди, прожившие много лет в сильно малярийной местности, ни разу не заболели малярией благодаря замене питьевой воды вином. Хинные препараты в смеси с вином оказываются более эффективными в борьбе с малярией, чем один хинин.

Белые столовые вина тонизируют. Их рекомендуется давать при атеросклерозе. При гриппе, пневмониях и бронхопневмониях часто применяют горячее красное вино с сахаром. При авитаминозах полезны все сухие вина.

Но нужно помнить, что вино – высококалорийный продукт и употреблять его надо в меру. «Кувшину, брат, не подражай в одном: не наливайся до краев вином» – таков совет поэта Расула Гамзатова.

Имеются статистические данные о меньшей смертности от туберкулеза в винодельческих районах, чем в невинодельческих, и о вспышке туберкулеза при сокращении производства вина. Также замечено меньшее количество заболеваний аппендицитом.

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.