МИФЫ ВИННОГО МИРА

СЕРГЕЙ ПОПОВ

ИЛЛ. ЧЕРНОВА НАТАЛЬЯ

Сергей Попов

Мифы Винного Мира

«Издательство «Перо»

2020

УДК 663.25
ББК 36.87

Попов С. А.

Мифы Винного Мира / С. А. Попов — «Издательство «Перо», 2020

ISBN 978-5-00171-595-5

Эта книга для каждого, кто Видит в вине больше, чем просто алкогольный напиток! Здесь простым языком рассказано о 25 самых известных заблуждениях, которые помогут понять многообразие винного мира. Откроют завесу аромата, вкуса и Выбора. А картинки, которые специально создавались для книги, поднимут Вам настроение, так как Вино надо употреблять с удовольствием и в окружение счастливых людей! Наслаждайтесь прочтением с бокалом Вина! В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 663.25
ББК 36.87

ISBN 978-5-00171-595-5

© Попов С. А., 2020
© «Издательство «Перо», 2020

Содержание

Предисловие 5
Миф № 1: Порошковое вино! 8
Миф № 2: «Винт» – крышка для дешевого вина! 13
Конец ознакомительного фрагмента. 17

Сергей Попов
Мифы винного мира

Предисловие

Это моя вторая книга, которая должна была стать первой!

Я, Сергей Попов, частный консультант в области напитков. Моя цель – развитие культуры пития в России.

Более 10 лет я нахожусь в мире напитков: общаюсь с профессионалами рынка, посещаю мастер-классы, встречаюсь с виноделами, дегустирую и провожу более 120 мероприятий ежегодно. Это лекции, обучение персонала в ресторанной области, частного персонала, подбор напитков для личных нужд, составление винных карт, консультации по открытию винных бутиков. Но, чаще всего – это проведение корпоративных мероприятий, где в легкой, доступной, а

порой игровой форме, участники узнают про многообразие винного мира и получают ответы на самые разнообразные вопросы. Такие мероприятия позволяют их участникам расширить свои представления о напитках. А мне доставляет удовольствие делиться своими знаниями и опытом!

Мифы – это представление людей о том или ином мире, людях, событиях. Многие из данных пересказов, рассказов, историй и сказаний до сих пор не имеют четкого подтверждения в их существовании.

В мифы либо верят, либо нет!

Мифы, как и другие сказания, позволяют людям поверить в свои силы и умения. А это помогает выбрать правильный путь в жизни, не совершать ошибок. Это ли не чудо!

Всем известны мифы Древней Греции: 12 подвигов Геракла, история о золотом руне, легенда о Прометее и другие. История и обряды древних народов передаются посредством устного народного творчества от поколения к поколению. Так и сохраняются легенды и сказания.

Многие ученые до сих пор спорят о происхождении слова «миф» и его значении. Существует множество определений данного слова, каждое из которых имеет право на свое существование.

Но, в одном все ученые сходятся: миф – это слово, речь!

И, если этот миф представить определенным образом, то он может получить огромный отклик и собрать большое количество последователей!

В современном мире многие мифы получили опровержение. Но проблема современного человека в том, что имея возможность получить огромный объем информации, не всегда получается воспользоваться ей правильно. Информация же, которая нам нужна и важна, задерживается. Информация, которая прошла сквозь нас, но имеет второстепенное значение, задерживается «на тонких связях, нитях», т. к., возможно, может быть полезной. Информация, которая по сфере деятельности от нас далека и малоинтересна, может перерасти в миф.

Особенно, если большинство людей утверждают, что это истинная правда.

Уже более 10 лет я слышу одни и те же вопросы, которые действительно волнуют людей. С течением времени, они слегка трансформируются, но суть остается та же! Появляются новые «последователи», которые продолжают с периодичностью транслировать информацию, которая искажена. Это можно встретить в любой сфере нашей жизни.

Приведу несколько примеров. Изначально, все говорили о пользе хлеба. Потом он стал врагом. Следом пошла мука, белки, яйца и наступил ЗОЖ. Нужен он или нет – это второстепенно. А то, что это модно – важно!

Ботокс в губах очень опасен и в 2000-х года все говорили об этом. А специалисты смеялись над данными ораторами, так как в губы его не ставят. Зато везде была информация и все верили.

Сегодня нас пугают продуктами питания, спортом, Е-добавками, солнцем, животными, водой, газировкой и добрались, наконец, до алкогольных напитков. Да, здесь тоже появились свои МИФЫ, которые весьма долго держаться и с периодичностью всплывают. Появляются ролики про порошковые вина, консерванты, подделки и прочие заблуждения!

Мифы Винного Мира – это ограничители, которые лишают удовольствия и создают множество комплексов и неуверенности.

Многие заблуждения возникают по незнанию, а кто-то на этом зарабатывает. Так было и будет всегда. А Вы в «приличном» обществе можете попасть в неловкую ситуацию.

Именно по этой причине я и решил развеять самые распространенные мифы о напитках, чтобы Вы могли сделать правильный выбор и получить удовольствие от того, что и каким образом Вы употребляете!

А алкогольное опьянение пусть будет дополнительным, приятным бонусом в разумных количествах!

Миф № 1: Порошковое вино!

На дворе XXI век, у людей появилось очень много возможностей. Любую информацию можно найти в считанные секунды в Интернете. Сейчас все можно приобрести, если позволяет финансовое положение. По своей профессиональной деятельности я очень часто общаюсь с людьми, которые могут себе позволить покупать и употреблять вина, но которые не акцентируют внимание на его качестве.

Много лет назад в Интернете появилась информация о порошковых винах. Да что скрывать, даже на юге России совсем недавно проводились эксперименты, когда смешивались различные винные компоненты. Затем сей «продукт» выставляли на конкурс, где он занимал почетное место.

Данных провокаций у нас в стране достаточно много и все они, чаще всего, связаны с «волшебным порошком». Но, присмотритесь внимательнее, на каких конкурсах выставляются такие вина, и кто является на них экспертами. Это же самые обычные люди, которых просто пригласили «попить» вина. Чаще всего, это люди старшего поколения, которые совсем не разбираются в винах и культуре питья, а делят вино на группы «вкусно» или «не вкусно». А если вино сделано еще и сладким, то, конечно же, оно окажется лидером на таком конкурсе.

Часто у меня спрашивают: «Какое количество «порошковых вин» присутствует на магазинных полках?» Иногда люди просто утверждают: «На наших полках около 80 % вин – «порошковые»!» Конечно, подобные вопросы и высказывания вызывают у меня улыбку, и слушатели понимают, на это есть свои причины! Тогда, я задаю встречный вопрос:

«А что Вы подразумеваете под «порошком»? Как вы себе его представляете?»

Практически всегда слушатели задумываются. А далее, вспоминается напиток «YUPI – просто добавь воды», который был в моем детстве в 90-х годах. (Кстати, он до сих пор существует, только под другим названием. Встречается в Турции и в Египте, где по системе «Все включено» стоят желтые, оранжевые соки в неограниченном количестве. Выпивая их, полость рта приобретает оттенок сока.) Далее, я привожу пример про восстановленный сок, который сегодня стоит сотнями брендов на полках наших магазинов. И слушатели тоже соглашаются с этим.

Возьмем апельсиновый сок. Да, есть натуральный, когда собирают апельсины и отжимают при Вас. А как же производят восстановленный сок? Процесс производства апельсинового сока довольно простой, с точки зрения потребителя. Собирают апельсины, перебирают и отправляют в пресс. В прессе происходит отжим и получение сока. Далее, происходит концентрирование с помощью термического вакуумного испарителя, специального оборудования, позволяющего уменьшить объем и сохранить срок жизни будущего сока. Концентрированный экстракт в несколько раз больше, чем просто концентрированный сок. И поэтому, для производителя он более выгоден. Его транспортировка и хранение более удобна, чем, если бы у вас был просто свежевыжатый сок, который хранится всего несколько часов. После транспортировки его начинают восстанавливать. Разводят с водой, следят за содержанием сахара и кислот, а также цвета и аромата. А потом происходит розлив по тарам, которые далее поступают на полки наших магазинов. Соки, произведенные с помощью современных технологий, даже сохраняют витамины или же их на производстве искусственно добавляют, что в сегодняшний день стало возможным. Конечно, я рассказал вкратце про производство сока, только для примера.

А теперь давайте посмотрим, возможно ли сделать «порошок» из вина.

Изначально, надо вырастить виноград. Пожалуй, если стоит задача производить вино «без изысков», то это самый простой этап. Урожай надо собрать и переработать. Здесь тоже винодел может не заморачиваться со временем брожения, мацерацией, температурой и прочими процессами, которые используются при производстве качественного вина. И вот, у вас

появилось на свет вино! Правда, если честно, это еще не вино, а винный материал, винное сусло!

Вином может называться продукт, который уже розлит по бутылкам, прошел сертификацию, дегустацию и все «законодательные пункты»!
До этого момента – это виноматериал!

Белое или красное, крепостью 12 %. Поскольку винодел изначально делал его «тяп-ляп», то решил пустить его на «порошок». Если мы просто отожмем сок из винограда, то у нас получится восстановленный виноградный сок. Пока процесса брожения не было, то и вином называться данный продукт не имеет права.

Вино – это продукт полного или частичного сбраживания виноградного сока!

Здесь уже возникает вопрос – зачем? Если уже имеется готовый продукт, зачем его еще раз перерабатывать, создавая для самого себя сложности? Логичный ответ: «Восстановленные соки же тоже делают. Зачем, если имеется готовый продукт хорошего качества, свежий и полезный?» А здесь уже включается экономика. Создавая восстановленный сок, мы можем увеличить его объем. Сэкономить на транспортировке и логистике, а это даст увеличение прибыли. Все хотят зарабатывать много денег!

Хорошо, мы не ищем легких путей. Вино, кроме влаги содержит спирт, в отличие от соков! Если влагу мы можем убрать, как при производстве сока, то куда мы денем спирт? Для этого требуется очень сложная установка, которая поможет удалить из виноматериала спирт. Стоит эта установка дорого. Дополнительные расходы винодела – это серьезный вопрос. Допустим, винодел «заморочился» и сделал «порошок», потратив кучу сил, времени и денег. Сколько данный продукт может стоить? Это вопрос и очень важный, т. к. эта цена будет влиять на стоимость конечного продукта – вина. Если при производстве сока нужна вода, то при производстве вина данным методом, Вам потребуется еще и спирт. У Вас должна быть лаборатория и специалисты, которые смогут собрать все компоненты воедино, и создать продукт хорошего качества для потребителя. Только такое вино не будет натуральным, а станет винным продуктом, т. к. сюда придется добавлять краситель, сахар и спирт, не считая ароматизаторов.

Такой процесс производства может понравится многим, если добавить в него «вкусняшки» – сахара! Но, люди, которые разбираются в вине, или весьма часто его употребляют, поймут подвох в аромате и вкусе. А это приведет к потере потребителя.

Если вы пробовали крепленые вина наших производителей, то в них спирт очень сильно чувствуется, даже количество остаточного сахара (100 г/л) не позволяет скрыть горечь от ректификата. А дистиллят, который делают во всем мире и используют в крепленых винах, требует других сил, знаний и затрат. Сами видите, что производство «порошкового» вина довольно сложный и кропотливый труд. Да и стоить данное вино будет дорого, только вряд ли оно пройдет экспертизу и дегустацию.

Опять же, если «собирать вино по кусочкам», то на этикетке будет красоваться надпись – «винный продукт». А это значит, что в него можно будет «накидать» много чего, что к вину имеет весьма отдаленное отношение!

Тогда откуда у нас на полках так много дешевого вина? Из чего его производят?

В это сложно поверить, только его производят из винограда.

Виноматериал, о котором я писал чуть раньше, является основой для производства недорогих вин. Его еще называют «Bulk (Балк)». Для его производства также используют виноград, только менее качественный. Это может быть урожай с молодых лоз, это может быть остаток сырья от производства более качественного вина, который, по каким-то причинам, не был использован, а также, может быть «третий отжим». И все это из винограда, а не из «порошка» или с использованием химии. К нам «Bulk» стал поступать давно и большое заблуждение, что этим балуется только Россия. Он путешествует по всему миру. Он не так страшен, как о нем говорят. Это вино, которое имеет крепость порядка 10–11 %. Только оно не розлито в коммерческие упаковки, а транспортируется в цистернах, флекситанках, IBS-контейнерах. Чаще, данный виноматериал сухой, то есть без остаточного сахара в сусле. Если он будет с остаточным сахаром, то потребуется более тщательная стабилизация, чтобы не произошло брожение во время транспортировки. А его уже «доводка до ума» происходит на месте получа-

телем. И на этикетке производителя иногда, только это не обязательно по законодательству нашей страны, можно увидеть надпись «Сухой виноматериал». Увидев эту надпись, потребитель думает, что данное вино произведено из «порошка». Только данная фраза подразумевает как раз «Bulk». Его качество также бывает разным. Стоимость литра начинается от 30–50 евроцентов. Мне доводилось разговаривать с производителями из Болгарии, которые занимаются производством вина, а также делают «Bulk». Они его создают по необходимости. Болгария, для большинства стран, совсем не винная страна, малоизвестная, и мало кто ее воспринимает как производителя качественных вин. Хотя это большое заблуждение. Там есть достойные вина, производители и качество вин постоянно растет. Но, сейчас не об этом. Они привели пример. Только не воспринимайте цифры всерьез, я их округлил для понимания. Есть виноградник в 100 га. Производитель делает вино с половины урожая и реализовывает его. А с другой половины, он не может найти рынок сбыта. Тогда производитель создает вино, но не заморачиваясь маркетингом, переговорами, поисками новых покупателей, тарой и прочим. Зато у него есть покупатели, которые готовы покупать по всех устраивающей цене «Bulk». Так вот, они продают литр за 2,5 Евро. То есть, в пять раз дороже начальной цены. Естественно, качество данного «виноматериала» высокое, поэтому и стоимость такая. Покупателем была Великобритания, где на полках данное вино стоило 8-12 Евро.

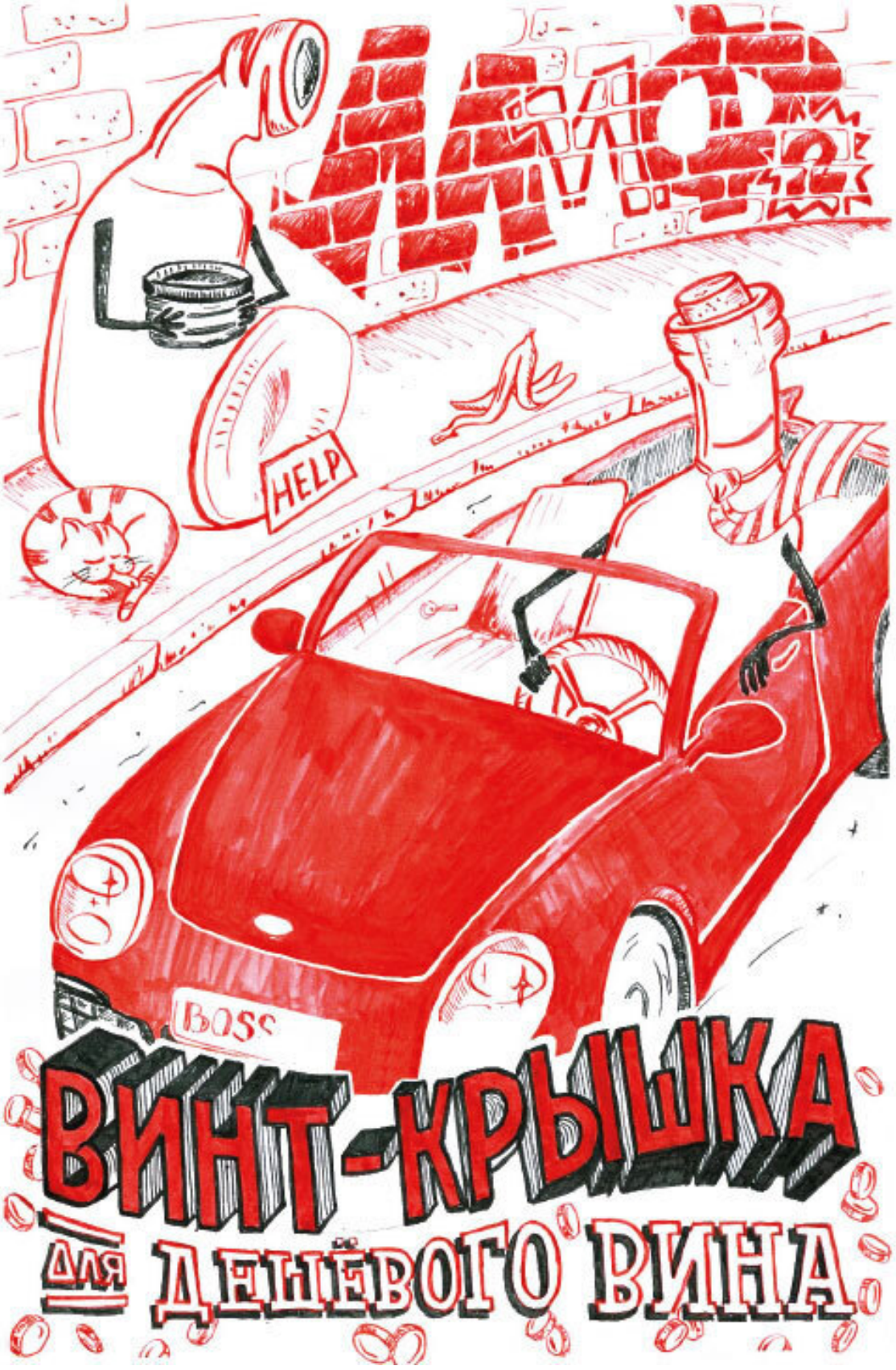
Виноматериал – это будущее вино, которое не розлито в коммерческую тару.

А сухой виноматериал – это тоже будущее вино, в котором естественный сахар был полностью переработан дрожжами (сброжен).

Да, «винный порошок» существует. Я это не отрицаю, и найти его на просторах Интернета легко. Он имеет свои названия по разным сортам винограда. Правда, производится он, чаще всего, из фруктов и плодово-ягодных культур. Если там и присутствует виноград, то его процент весьма низок. Назвать это вином в конечном итоге будет сложно. Для производства потребуется вода, сахар, дрожжи, бентонит, а еще емкость, где будет происходить процесс брожения. А еще – время. Какое вино получится в итоге, я не знаю. Ведь данный продукт создается из всего, что осталось от «качества». И все это лишит Вас настоящего аромата, вкуса и погрузит в бесконечность «подделки».

Надеюсь, теперь, после моих разъяснений, Вы больше не будете бояться купить в магазине некачественное вино!

Миф № 2: «Винт» – крышка для дешевого вина!



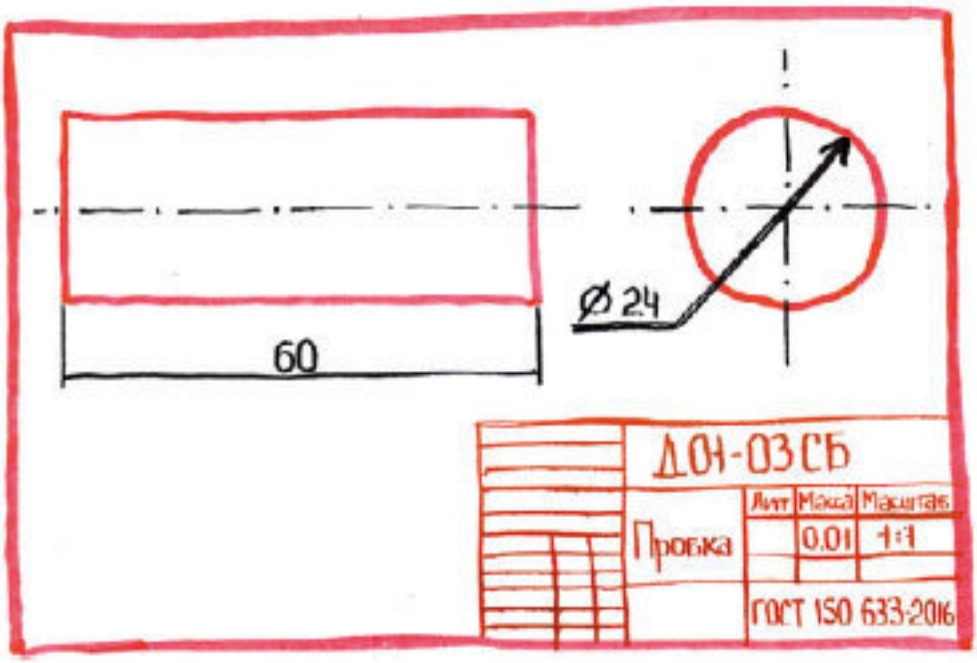
Сегодня винтовой крышкой уже никого не удивишь. Мы, сотрудники сферы напитков, называем сокращенно данный вид пробки/крышки – «винт». Именно так я и буду ее называть в данном мифе.

Чтобы понять, почему стали использовать «винт», надо разобраться, когда он появился, а также, какие виды пробок вообще существуют на данный момент? Это очень важно, т. к. большинство потребителей очень переживают при покупке и сохранности вин в домашних условиях. Когда мы поймем, какие пробки используют сегодня виноделы, а также преимущество или недостатки тех или иных видов пробок, то нам станет ясно, так ли страшна винтовая крышка.

1. Корковая пробка – натуральная. Ее все любят, уважают и, конечно, она вызывает восторг. Когда стали использовать корковую пробку из коры пробкового дерева, точно не известно. По некоторым источникам, она появилась в XV–XVI веках. До этого времени использовали паклю (тряпки, пропитанные глиной или смолой), вытачивали пробки из древесины мягких пород.

Создание пробки – довольно сложный процесс и требует много усилий и терпения. Для производства пробки подходят специальные дубы. Основной ареал произрастания таких деревьев расположен в Португалии. И, именно эта страна является основным поставщиком корковой пробки. И сегодня виноделы Португалии используют натуральную пробку для закрытия бутылок. Подобные деревья произрастают во Франции, Италии, Испании и других странах. Только их количество слишком мало. Португалия имеет порядка 40–50 % пробковых деревьев в мире. Кору с дерева можно снимать только в определенное время. Первый слой используют, когда дуб достигает возраста 20–25 лет. Информация о возрасте в разных источниках разная. Да и сами сборщики путаются в цифрах. Первый слой используется в промышленности и к вину он не имеет никакого отношения. Первый срез не очень высокого качества. Данная кора чаще поступает на производство напольных покрытий. Второй слой коры уже лучше, только его снимают не раньше, чем через 8-10 лет, после снятия первого слоя! Именно столько требуется для восстановления коры дуба, а также для получения материала хорошего качества и без последствий для дерева. Самым лучшим первым слоем, который идет на производство пробки, считается третий срез. Дуб уже достигает возраста минимум 40 лет.

А далее, кора снимается каждые 8-10 лет и может быть использована для изготовления винной пробки. Продолжительность жизни дуба около 200 лет. Но сделать это может не каждый человек, а квалифицированный специалист – мастер, который умело и филигранно, как хирург, может обращаться со своим острым инструментом – топориком с длинной ручкой. Оставлять дерево полностью голым нельзя, поэтому, разрешено снимать «одежду» с дерева не более, чем на 70 %. После этого, начинается процесс производства. Кора поступает на предприятие, где изначально она сушится под открытым небом в течение года, а иногда и дольше. После этого, происходит сортировка по классам, структуре, качеству и прочим характеристикам. Далее ее варят, в прямом смысле, т. е. производят термическую обработку. И, после этого, начинается подготовка к производству «заветных цилиндров».



Они могут быть разного диаметра и длины. Обычно, длина пробки не превышает 6 см. Хотя могут быть и спецзаказы. Диаметр пробки чаще всего 24 мм, но он тоже может варьироваться. Далее, пробку обрабатывают обеззараживающими растворами, шлифуют, наносят логотипы, если в этом есть необходимость, озонируют, одним словом, делают все, чтобы уничтожить микроорганизмы, которые могут повлиять на качество укупоренного вина. Все это сложные и достаточно долгие процессы. **Плюсы корковой пробки.**

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.