

Запах серы

Чтобы оценить букет хорошего вина, нужна практика. Но чтобы почувствовать специфический запах серы из только что открытой бутылки, никакого особого опыта не требуется. Запах бывает настолько сильным, что пить уже не хочется. Можно ли найти вино без консервантов и бывает ли оно вообще?



Диоксид серы не дает винограду портиться

Похмельный сульфит SO₂

Специалисты Технического университета Картахены (Испания) пришли к выводу, что головная боль, которую многие испытывают после употребления бокала-другого вина, вызвана не собственно алкоголем, а аллергической реакцией на сульфиты или на диоксид серы.

О том, что в вине содержится сера — вернее, диоксид серы SO₂, или консервант E220, что, впрочем, одно и то же, — можно узнать из этикетки. Казалось бы, для чего вину консервант? Пыльная бутылка тысяча восемьсот дремучего года, извлеченная из подвала, хранилась сама по себе, безо всякой посторонней помощи, и именно поэтому ее содержимое приобрело в результате такой божественный вкус — об этом из романов знают даже те, кто не пьет вина в принципе.

На самом деле использовать серу в производстве вина люди научились задолго до того, как в нашем лексиконе появилось слово «консервант». Суть винного производства — брожение, а этапов производства несколько. И на каждом из них процесс может пойти «не в ту сторону». Сначала может заболеть виноград, потом сусло, потом само вино. Чтобы уберечь ценный продукт от порчи, виноделы еще в Средние века окуривали винные бочки серой. Бочка «брала» ровно столько SO₂, сколько было нужно для того, чтобы вино «уснуло» — перестало бродить и сохранило все свои свойства. К тому же вино содержит собственный диоксид серы, который образуется в винограде под действием дрожжей.

Если наливать вино из бочки в кувшины и сразу пить, такой консервации вполне хватает. Переворот в виноделии случился, когда вино начали разливать в бутылки и в них продавать. Вино быстро портилось. Луи Пастер обнаружил, что в закрытых бутылках продолжается так называемое анаэробное брожение — без доступа кислорода. Пастеризация позволила этот процесс прекратить, но сроки хранения это увеличило несильно.

— Ведь пастеризованное молоко не может храниться годами. Точно так же и пастеризованное вино нужно выпить достаточно быстро, — объясняет директор компании «Сысоевъ» Владимир Сысоев.

Мировая мода на вино, а также распространение мегамаркетов и, как следствие, необходимость транспортировать вино на дальние расстояния и продавать в особо крупных объемах заставили производителей прибегнуть к консервантам. Бутылка вина должна храниться долго, причем в условиях, для этого не приспособленных.

— Зайдите в любой супермаркет, — советует владелец марки «Вина Ведерникова» Леонид Попович. — Вино на полках стоит, а должно лежать. На вино светит солнце, что недопустимо. А какая температура в зале? Если этот магазин находится на юге России, то там и тридцать, и больше градусов выше нуля.

Так что консерванты в вине — это не хорошо и не плохо, считают винопроизводители, это — неизбежно. Наиболее распространенный из них — диоксид серы. Используют также лимонную и сорбиновую кислоту, известь. В последнее время виноделы начали охлаждать вино до очень низких температур (фактически замораживать его) и применять электрический ток высокого напряжения — обе эти процедуры останавливают брожение. Все эти ухищрения ухудшают вкус вина, обедняют его, но позволяют каждой бутылке в супермаркете дожидаться своего покупателя.



В Средние века серой окуривали бочки

Чтобы улучшить вкус, Леонид Попович советует дать напитку подышать — сначала в бутылке, а потом в бокале: не только для того, чтобы насладиться цветом и букетом, но и для того, чтобы из вина, соединившись с кислородом, ушла сера.

Правда, директор государственного экспертно-аналитического центра «Союз-Экспертиза» Марина Циренина смотрит на диоксид серы не так терпимо: «Чем больше в вине консервантов, тем хуже вино. Если во вкусе чувствуется сера — значит, использовали плохое сырье, нарушали технологию».

Не все виноделы считают, что диоксид серы — это неизбежное зло. Во многих винодельческих странах производится так называемое биодинамическое вино — в нем нет ничего, кроме вина. Пока его очень мало, поскольку оно требует больших затрат как от производителей, так и от потребителей. Во Франции сформировался целый апеласьон (винодельческий регион), намеренный отказаться от использования консервирующих веществ, а также от химических удобрений. Впрочем, вряд ли такое вино будет в ближайшем будущем продаваться в наших супермаркетах даже по 500 рублей за бутылку. А ведь именно с этой цены, по мнению экспертов, начинается ряд вин «приемлемого качества».

Больная пробка



прессованные.

Очень часто вкус вина страдает от болезни пробки. Есть такое профессиональное выражение — «пробка в вине».

Микроорганизмы, которые поражают пробку (ТСА — трихлоранизол), дают привкус подвальной сырости, и чем их больше, тем интенсивнее этот привкус. К сожалению, эта болезнь поражает любые натуральные пробки — и цельные, и

прессованные. Чтобы пробка меньше чувствовалась, недобросовестные сомелье часто пользуются неискрушенностью клиента. Например, белое вино сильно охлаждают — из-за этого аромат вина сильно уменьшается, зато пробка меньше чувствуется.

Анастасия Бахтина, эксперт по хранению вина

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)