



Красные столовые вина по сравнению с белыми имеют более высокую биологическую и пищевую ценность. В них содержится больше ценного для организма человека витамина Р, бактерицидное действие красных вин более выражено чем белых. Это вовсе не значит, что нужно пить только красные вина и тем более не значит, что пить нужно много. Хотя дубильные вещества, содержащиеся в красных столовых винах в больших количествах, смягчают действие алкоголя на организм человека, но это справедливо в разумных пределах.

Красящие вещества винограда находятся в кожуре ягоды, сок же, как правило, не окрашен. То есть при желании из красных сортов винограда можно получить белое вино. Но красные вина как раз и притягивают большей экстрактивностью (насыщенностью), терпкостью, и, безусловно, красивым цветом: темно-красным, рубиновым, гранатовым. И этим всем мы обязаны виноградной шкурке – на первый взгляд не самой вкусной части виноградной ягоды.

Каберне



Одним из популярных сухих красных вин является Каберне. Это вино сортовое, производится из сорта винограда Каберне-Совиньон. Этот сорт относится к средне-поздним, так как сбор винограда производят в конце сентября - начале октября. Каберне-Совиньон отличается универсальностью: его можно использовать для производства всех типов красных вин, а также шампанских виноматериалов и соков. Это французский сорт винограда, но культивируется во многих странах мира. Ягода средней величины (диаметром 13-15 мм), округлая, темно-синяя, с обильным восковым налетом, кожица толстая и грубая. Мякоть сочная, с бесцветным соком. Вкус ягод гармоничный с привкусом, напоминающим паслен – отсюда и пасленовые тона в готовом вине. Выход сула достаточно высокий. Есть еще сорт винограда Каберне-Фран – также французский сорт, дает ароматное вино с запахом малины и привкусом ежевики, но имеет более слабый цвет.

Технология. Таинство получения незабываемого напитка начинается со сбора винограда, причем здорового и зрелого. Виноград для получения вина должен быть переработан не позже чем через 4 часа после сбора. При этом для получения красных вин чаще всего используется так званый "красный способ" с плавающей "шапкой". То есть после измельчения винограда сок не отделяется от кожуры, а сбразивается вместе с ней. При этом под действием выделяющегося в процессе брожения CO_2 кожура всплывает на поверхность и образует "шапку". Периодически "шапку" перемешивают. Можно пойти по другому пути – нагреть суло вместе с кожурой, обеспечив тем самым максимальный переход дубильных, красящих и ароматических веществ из кожуры. После того как виноматериал приобретет в процессе брожения характерный для него цвет, терпкость и полноту вкуса, его отделяют от твердых частичек мезги. Далее для получения однородной партии производят купаж – смешивание виноматериалов одного и того же сорта и назначения. Также проводят демееталлизацию вина - обработку специальными веществами, которые образуют осадки с тяжелыми металлами, содержащимися в вине. В результате повышается стабильность и улучшается вкус вина. Чтобы обеспечить кристальную прозрачность вина проводят его оклеивание – обработку с помощью желатина, танина или специальных глин. Также применяют охлаждение и тепловую обработку вина, фильтрование. Приемы могут быть разными, главное чтобы в конце получилось красивое, вкусное и стабильное вино.

ТЕСТИРОВАНИЕ

На этот раз свое пристальное внимание мы обратили на сухое красное вино Каберне. Это сортовое вино, которое изготавливается из европейского сорта винограда сорта Каберне-Совиньон. Поэтому ключевым моментом тестирования стало определение соответствия вина своему сортовому наименованию. Кроме того, вина проверили по солидному списку физико-химических показателей, провели две дегустации. В целом, позитивных результатов – оценок больше. В тесте 7 популярных марок вина, все отечественного производства.

Маркировка и Упаковка

К маркировке и упаковке вин существенных замечаний не было, кроме одного: на этикетках некоторых вин не

указан состав продукта. По сути, сухое вино – однокомпонентный продукт, добавлять в него сахар или спирт не разрешается. Но разрешается использовать определенные вещества в процессе приготовления, которые переходят в вино. Например, диоксид серы, лимонную или сорбиновую кислоту. Информацию об использовании таких веществ хотелось бы видеть на этикетках.

Лабораторные исследования

Крепость и массовая концентрация титруемых кислот - показатели, характеризующие правильность ведения технологического процесса и в определенной мере качество исходного виноматериала. Крепость, она же объемная доля этилового спирта заявлена на этикетках всех образцов и должна составлять для сухих вин 9...14%. Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту должна составлять 5...7г/дм³. С этими показателями вина традиционно справились.

Среди новых показателей, которые мы решили проверить в Каберне, сахара: глюкоза, фруктоза и собственно сахароза. Протестированные образцы не содержали сахарозу (сахар), как и должно быть, ведь в сухие вина добавлять сахар нельзя. В одном вине ("Французский бульвар") сахароза была обнаружена, но в следовых количествах, что не может трактоваться как намеренное внесение. Глюкоза и фруктоза – основные углеводы вина, были обнаружены в незначительных количествах, что и не удивительно: сахара в сухом вине должны быть сброжены до спирта.

Кроме сладкой стороны вин, обратили внимание на кислые составляющие напитков и определили содержание винной, яблочной и лимонной кислот. В вине обязательно должна быть винная кислота, ее количество в образцах вполне характерно. Яблочная кислота также характерна для вин. А вот в отношении лимонной кислоты есть принципиальный момент: ее добавляют в сусле или виноматериалы для предупреждения побурения (изменения цвета) вин. Лимонная кислота снижает pH и оказывает в определенном смысле консервирующее действие, тем самым препятствует порче вин. Существует определенный перечень веществ, которые можно использовать при изготовлении вин. В него входят, как и более привычный для вин и соков диоксид серы, так и лимонная кислота, и сорбиновая кислота. По отечественным нормам лимонной кислоты должно быть не более 2г/л, по международным требованиям Ассоциации виноделов (ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN - www.oiv.org) – не более 1г/л. Протестированные вина содержали лимонную кислоту в пределах и отечественной, и международной нормы. На грани – ровно 1г/л лимонной кислоты содержало вино "Чизай".

Сорбиновая кислота – классический консервант для пищевых продуктов, ее внесение в вина также разрешено. В конечном продукте должно обнаруживаться не более 300 мг/л сорбиновой кислоты. Из 7 протестированных Каберне сорбиновая кислота была найдена только в вине "Золотой вол" в количестве 192 мг/л. Такое содержание консерванта не превышает норму, но с точки зрения потребителя хотелось бы, чтоб о его использовании упоминалось на этикетке продукта.

Идентификация вин: Каберне или не Каберне?

С одной стороны, идентификация вин порадовала, поскольку все протестированные образцы содержали антоцианы (пигменты) именно винограда и не содержали каких-либо синтетических или натуральных не характерных для винограда красителей. С другой стороны, огорчило несоответствие двух вин своему сортовому наименованию. Дело в том, что сорт винограда Каберне-Совиньон, из которого производят сортовое вино Каберне, является европейским сортом винограда. Кроме чисто европейских сортов винограда есть еще гибриды европейских и американских сортов и американские сорта винограда. Специфическим маркером (индикатором) межвидовых гибридов является пигмент темноокрашенного винограда мальвидин-3,5-дигликозид. В европейских сортах винограда и вин из них, в том числе и в Каберне это вещество не должно присутствовать. Правильнее сказать, не должно обнаруживаться в концентрациях выше 15мг/л. В вине "Золотой вол" было обнаружено 150мг/л мальвидина-3,5-дигликозида, в вине "Чизай" – 35мг/л мальвидина-3,5-дигликозида. Значит, эти вина не соответствуют своему сортовому наименованию.

Органолептическая оценка

Каберне дегустировали и потребители, и сомелье. Их оценки по органолептике совпали далеко не во всех образцах, но плохих оценок не получило ни одно вино. Комментарии по внешнему виду, аромату и вкусу всех протестированных вин приведены в таблице.

Каберне имеет нарядный темно-красный цвет и отличается благородством, тонкостью и нежностью вкуса с мягким бархатисто-гранатовым оттенком. В букете чувствуются пасленовые тона, аромат черной смородины, можжевельника и даже фиалки. Особенно ценится выдержанное марочное Каберне, ибо "старая" это вино приобретает тонкость и благородство. Молодое вино имеет интенсивный фиолетово-рубиновый цвет. В процессе выдержки фиолетовые тона исчезают и появляются гранатовые. Самое интересное, что когда говорят гранатовый цвет вина, имеют в виду только минерал, а никак не плод.



Что касается сочетания вина и блюд, то Каберне - прекрасное дополнение к блюдам из жареного мяса, в том числе баранины, дичи. Каберне смело можно брать на природу к шашлыку или мясу "гриль". Температура подачи вина 15-17⁰С.



Цена и качество



Общую оценку "отлично" по результатам тестирования получили Каберне марок "Коблево", "Шабо", Магарач" и "Золота Амфора". Оценка "хорошо" у вина "Французский бульвар". Винам "Золотой Вол" и "Чизай" оценка была снижена до "плохо" из-за несоответствия своему наименованию "Каберне".

Самый дорогой образец в тесте "Магарач", бутылка Каберне этой марки обойдется в 35,03грн, самый дешевый образец "Золотой вол" с ценой 15,02грн за бутылку. Стоимость остальных протестированных вин укладывается в интервал 17-19грн.

И ПОМНИТЕ! ЗЛОУПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЕМ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ!