**О пользе натурального вина**

**Введение**

Еще доисторические люди заметили, что всякий сладкий сок плодов, ягод или иная жидкость, оставленные про запас, приобретают особые свойства – способность веселить человека, увеличивать его силы, вызывают приятное чувство легкого опьянения. Напиток получил название ”вино” – от слова “вис”, что означает силу. Древние люди считали, что сок плодов становится пьянящим вином благодаря тому, что в нем поселяется особый дух, который у римлян назывался спиритус вини. В начале 19 века химик Бехер открыл, что спирт образуется во время брожения сахаристых веществ, однако древнее определение алкоголя сохранилось до сих пор.

По своей природе, химическому составу и диетическим свойствам вино удивительно подходит человеку, его физиологии. Луи Пастер говорил, что вино является одним из самых гигиенических и целебных напитков. Вино оказывает общее положительное биоэнергетическое и укрепляющее воздействие на человеческий организм, способствует восстановлению жизненных сил при их упадке (например, у стариков), повышает тонус и дарует бодрость. Вообще говоря, целебные свойства вина – это отдельная тема. Существует целая наука об использовании виноградных вин в лечебных целях – энотерапия. Разумеется, целебными свойствами обладает лишь абсолютно натуральное, качественное вино. Фальсификаты не лечат.

**Натуральные вина**

Так что же такое натуральное вино? Под этим названием понимают лишь такое вино, которое приготовлено брожением чистого виноградного, фруктового или другого растительного сока, без добавления каких бы то ни было посторонних веществ, не содержащихся в соке. Натуральные вина бывают весьма разнообразных сортов и качеств. По роду продукта, из которого они изготовляются, различают:

* Виноградные вина, приготовленные из чистого сока винограда.
* Плодовые – приготовленные из сока яблок, груш.
* Ягодные – из сока ягод лесных и садовых, а также из косточковых плодов – вишен, слив, абрикосов, персиков и т. п.
* Растительные – из сока арбузов, дынь, березы, клена, огородных растений (таких как пастернак, ревень), лепестков роз и т. п.
* Изюмные – из вяленого или сушеного винограда.

Абсолютное большинство промышленных вин, которые мы видим на наших прилавках, являются виноградными. Остальные, как правило, готовят в домашних условиях и для собственного употребления.

В зависимости от сорта винограда, вина бывают белыми, красными или розовыми.

По крепости они делятся на легкие столовые, где спирта содержится 8– 11% от объема (объемных процентов), столовые – 12-14% об., и крепкие вина– с содержанием спирта 18-20% об.

По содержанию сахара различают сухие вина, в которых сахара не более 1%, полусухие(3-6% сахара), полусладкие и сладкие. В сладких десертных сортах – от 15 до30% сахара, а в ликерных – более 30%.

Надо сказать, что речь идет не о том спирте и сахаре, который иногда добавляют в вино. Мы говорим об их естественном содержании – только тогда вино считается натуральным.

Качество вина определяется его выдержкой. Молодое вино (только натуральное сухое!) реализуют до 1 января следующего за урожаем винограда (и его переработкой) года.

Выдержанное вино – вино улучшенного качества. Срок его выдержки перед разливом не может быть менее 6 месяцев со дня окончания обработки.

Марочное вино – вино высокого качества, отличающееся постоянством качественных показателей. Готовят марочные вина по специальной технологии из определенных сортов винограда (или смеси нескольких сортов), произрастающего в определенном регионе. Общий срок выдержки марочного вина обязательно должен превышать 1,5 года.

Коллекционное вино – это высококачественное марочное вино, разлитое в бутылки и выдержанное в них не менее трех лет.

**Правила выбора вина**

К сожалению, универсального рецепта, защищающего от покупки подделок, не существует. Но все же есть некоторые признаки, на которые следует обратить внимание.

Прежде всего – этикетка. Она не должна быть аляповатой. По общему правилу, чем лучше вино, тем скромнее этикетка. Высокосортные вина имеют их целых три – этикетка на лицевой стороне, контрэтикетка (сзади), и кольеретка (на горлышке). На этикетке обратите внимание на сорт винограда и название вина. Сортовые вина называются по сорту винограда – “Каберне”, “Мерло” и т. д. Кроме таких вин, есть сипажные и купажные. Сипажные – это когда несколько сортов бродят одновременно. Купажные–когда брожение разных сортов происходит по отдельности, а затем их смешивают. Обязательно посмотрите на зону, где выращен виноград – один и тот же сорт в разных зонах вызревает по-разному, соответственно, различается и вкус вина. Этикетка, на которой указано, что вино, например, трехлетней выдержки, не говорит ни о чем, если не указан год урожая или изготовления. А арифметику мы и сами знаем.

Если в бутылке есть осадок или на соприкасающемся с вином конце пробки видны кристаллы, это свидетельствует о наличии в вине безвредных тартратов (солей винной кислоты). Заплесневелая же с обоих концов пробка указывает на пороки вина. Скорее всего, пробка пропускает воздух, что способствует развитию бактерий.

Есть способы отличить настоящее виноградное вино от смеси спирта с анилиновым красителем. Налейте в небольшой пузырек, зажмите горлышко пальцем, переверните и опустите в сосуд с водой, после чего отпустите палец. Натуральное вино не будет смешиваться с водой. В противном случае – чем быстрее происходит смешивание, тем больше в вине примесей. Другой способ: если в натуральное вино добавить глицерин, он опустится на дно сосуда, оставаясь бесцветным; если же вместо вина суррогат, то глицерин окрасится в оттенки красного или желтого цвета. Только, увы, при покупке эти методы неприменимы.

**Как его подавать?**

Существует правило: менее выдержанные вина употребляют перед более выдержанными. Сначала – шампанское и легкие сухие вина (белые, затем красные), а потом – крепкие. В последнюю очередь следует подавать к столу сладкие вина – десертные и ликерные. Вермут и портвейн лучше пробовать незадолго до еды в небольшом количестве (не более 50-60 г), чтобы возбудить аппетит – в качестве аперитива. Белые вина идеально подходят к морепродуктам и мясу птицы. Красные вина – к мясным блюдам (впрочем, их можно употреблять и с мясом птицы). К мясу надо обязательно подать зелень.

Французы любят сочетать вина (особенно белые сухие) с различными сырами. Шампанское и белые сухие и полусухие вина прекрасно сочетаются с фруктами.

Острые или жареные блюда, обильно приправленные специями и уксусом, с вином сочетаются плохо, а соленые огурчики или квашеная капуста вину просто противопоказаны. Врагом вина является и табачный дым.

Температура подачи напитков также имеет важное значение. Для белых вин оптимальная температура потребления – 10-12 град. Красные вина содержат больше экстрактивных, красящих веществ: их вкус воспринимается полнее при температуре 15-17 град. Вкус и аромат десертных вин ощущаются лучше при 12-16 град. Игристым и шипучим винам предписана температура около 10 град.

**Из какой тары пить?**

Вино наливают в рюмки или бокалы из бесцветного стекла, гладкие, тюльпановидной формы, сильно суженные сверху. Такая форма позволяет наиболее полно распознать оттенки букета, так как летучие вещества концентрируются в зауженной части бокала. Для игристых и шипучих вин используют бокалы с расширенной верхней частью.

Мудрый старик Гамзатов сказал:

“Пить можно всем,

Знать нужно только

Что, где, зачем,

Когда и сколько”.

Как и любое лекарство, вино в большом количестве может принести вред. Современные ученые считают, что норма потребления вина, выпиваемого во время еды, для взрослого здорового мужчины составляет до 300-350 мл, а для женщины – до 150 мл в день.

**Список использованной литературы**

1. Журнал “Лиза”-2005-№43-с.54-55