**В каждой бочке затычка**

Сергей Апресов

Если театр начинается с вешалки, а родина - с картинки в букваре, то хорошее вино, безусловно, начинается с пробки

Хлопок, который издает пробка, извлеченная из бутылки, - это первый приветственный знак, по которому опытный любитель вина уже может многое сказать о качестве напитка. Глухой и тихий звук может означать, что пробка рассохлась, впустила внутрь слишком много воздуха и вино окислилось сильнее, чем следовало бы. В случае, если сорт вина предполагает длительное созревание, излишне звонкий хлопок может означать, что напиток еще слишком молод. От эластичности, упругости, плотности, влажности пробки зависит, насколько надежно вино будет укрыто от внешней среды в период созревания и в то же время сможет ли оно "дышать". Пробка во многом определяет условия созревания напитка, а значит, и его вкус. По разным оценкам, из-за проблем с пробкой ежегодно отбраковывается от 2 до 7% производимого в мире вина. Недаром в классическом ритуале вкушения вина пробке, извлеченной из бутылки, предназначается почетное место на специальной тарелочке. Эта традиция зародилась во времена, когда на бутылки еще не наклеивали этикетки, а маркировали лишь пробку, но она бережно хранится и в наши дни.

**Пробковое дерево**

Проблемой надежной укупорки сосудов озадачились еще древние греки. Гермесу, посланнику богов, а по совместительству покровителю воров и бродяг, приписывалась магическая способность так закрыть сундук с сокровищами, что ни один человек в мире уже не мог его открыть. Поэтому мы до сих пор называем воздухонепроницаемую упаковку герметичной. Тем не менее еще в середине XVII века бутылки с вином закупоривали кусочками ткани, пропитанными маслом. Сейчас до 80% из 20 млрд бутылок вина, производимых ежегодно, закрываются натуральными пробками. И несмотря на появление новых видов синтетических пробок, потребность в натуральных с каждым годом возрастает.

Сырьем для производства пробок служит кора пробкового дуба. Это вечнозеленое дерево произрастает преимущественно в Западном Средиземноморье.

Сегодня пробковые леса занимают на планете примерно 2 200 000 га. Из 340 000 т пробки, добываемой ежегодно, чуть более половины родом из Португалии, еще треть – из Испании, а оставшаяся часть – из Италии, Франции, Греции, Алжира, Туниса, Марокко. Совсем немного экзотического Quercus Variabilis (он же дуб изменчивый, или китайский пробковый дуб) выращивают в Поднебесной. Добыча пробкового материала не вредит дереву. Кора дуба состоит из двух слоев, причем верхний периодически отслаивается. С момента посадки желудя проходит не менее 15–20 лет, прежде чем с дерева снимают первый урожай коры. Эта кора называется фалькой. Качество фальки невысоко, поэтому она идет только на изготовление агломерата – пробковой крошки. Каждый последующий слой нарастает через 9–12 лет. Качество второго слоя также зачастую оставляет желать лучшего, а значит, лишь к 25–30 годам дерево обретает зрелость. Лучшей пробкой считается та, которая снята со 150-летнего дерева. Всего же пробковый дуб живет 200–250 лет.

Кору со ствола специалисты снимают вручную в летний сезон, когда она сама легко отделяется от ствола. Полученная пробка сушится на солнце в течение шести месяцев. Затем ее перевозят в цех и хранят еще полгода. В пробке ценится мягкость, эластичность, упругость, прочность, способность плотно прилегать к стенкам бутылки. Все эти качества существенно улучшаются после вываривания высушенной пробки в кипятке в течение часа. После кипячения кора отправляется в темное помещение еще на месяц. Лишь затем с нее можно срезать верхний и нижний слой (“спину” и “живот”), разрезать на полосы и отправить на сортировку.

Как видно, производство и, соответственно, поставки пробки носят сезонный характер. Технология производства натуральных корковых пробок мало изменилась за последние 200 лет, большинство технологических операций до сих пор выполняется вручную. Неудивительно, что в результате натуральная пробка оказывается весьма дорогим материалом.

**Предпочитаю натуральные!**

На дворе XXI век, и, по правде говоря, для герметичной укупорки сосудов уже не нужны дорогие натуральные материалы. Поэтому весь винодельческий мир сегодня разделился на два воинствующих лагеря: сторонников натуральных и синтетических пробок. Их позиции абсолютно непримиримы, и никто не может их рассудить. А главный зачинщик раздора – это кислород.

Окисление в большом объеме вредно для любого алкогольного напитка. При длительном контакте с воздухом вино попросту скисает. Когда пробку начали применять для укупорки сосудов, ее ценили именно за герметичность. И все же при длительном хранении натуральная пробка пропускает к напитку небольшую долю кислорода за счет диффузии и естественной пористости материала. И этот кислород, подаваемый в небольших количествах, участвует в формировании вкуса вина. При абсолютно герметичной укупорке в вине, напротив, могут начаться восстановительные процессы, нейтрализующие полезные органические кислоты и притупляющие вкус. Склонность к окислению или восстановлению зависит от сорта винограда, из которого делается напиток. В общем случае красные вина тяготеют к окислению и нуждаются в сильной защите, белые же, напротив, склонны к восстановлению. Проблема осложняется субъективностью восприятия вкуса и тем, что точно описать происходящие в бутылке химические процессы во всем многообразии факторов практически невозможно. Поэтому виноделам приходится принимать решение, полагаясь на собственный вкус и желание (или нежелание) следовать обычаям и добиваться традиционных вкусовых качеств напитка. Многие производители уже сделали решительный шаг вперед: к примеру, большинство новозеландских вин закрывают завинчивающимися крышками.

С крепкими напитками, такими как коньяк или виски, дела обстоят несколько проще. Они созревают в бочках, и от бутылки и пробки им требуется только одно качество: герметичность. “В глазах покупателя натуральная пробка прежде всего ассоциируется с солидностью, качеством, дороговизной и соблюдением традиций, – говорит эксперт по алкогольным напиткам, посол бренда Dewar’s в России Эркин Тузмухамедов. – Поэтому, к примеру, шотландский виски Dewar’s серии Signature закрывается именно натуральными пробками. В то же время мы ничуть не сомневаемся в герметичности металлической крышки Dewar’s White Label. В конце концов, закрывать виски завинчивающимися крышками придумали именно шотландцы”.

Веский аргумент в пользу натуральных пробок – экология. В отличие от синтетических конкурентов, биодеградируемая корковая пробочка не навредит природе, даже будучи брошенной на землю. Очевидно, что в течение всего жизненного цикла, от производства до утилизации, полимерная или металлическая пробка проигрывает натуральной по степени дружелюбности к природе. Кроме того, в пробковых лесах обитает иберийская рысь – один из самых редких, вымирающих видов семейства кошачьих на земле. Возможно, поэтому правительство Испании в 2006 году законодательно запретило применение ненатуральных винных пробок в 11 винодельческих регионах страны. Так извлечем же наконец пробку из бутылки, насладимся хлопком и поднимем тост за здоровье иберийских рысей!

**Забота о пробке**

Непосредственно перед укупоркой бутылки пробку вновь размачивают в горячей воде и вымывают в вине, спирте или коньяке. При длительном хранении бутылка должна лежать на боку, чтобы пробка постоянно смачивалась напитком. В противном случае она может рассохнуться и потерять герметичность. Плохое состояние пробки - очень недобрый знак для любителя вина. Как правило, это означает, что напиток испорчен. Известна поучительная история о том, как американец по имени Форбс, выложивший на аукционе "Кристи" £105 000 за бутылку кларета Chateau Lafite 1787 года с инициалами Томаса Джефферсона на этикетке, лишился удовольствия испробовать свое приобретение на вкус. Бутылка была оставлена на хранение под осветительными лампами, от тепла которых пробка рассохлась и провалилась.

**Цельность натуры**

Открывая бутылку вина, взгляните на пробку: она может многое рассказать о характере напитка

Цельная пробка

Важнейшая характеристика пробковой заготовки - пористость. Для производства настоящих цельных пробок используются только самые плотные и однородные полосы пробковой коры. Вырезанные из них цилиндрические пробки отправляются на линию автоматической сортировки. Специальная машина определяет пористость готовых цилиндров, и только самые безупречные из них становятся винными пробками. Качественные пробки шлифуются и полируются до нужных размеров. Поверхность пробки, соприкасающуюся с бутылкой, недаром называют зеркалом. Для плотного прилегания она должна быть идеально ровной. В торце пробки, непосредственно соприкасающемся с напитком, и вовсе не должно быть ни одного отверстия - это лишняя причина для проникновении в напиток нежелательного кислорода. Готовая пробка подвергается длительной обработке горячим водяным паром с антисептическими добавками. Пар существенно снижает вероятность возникновения "пробкового привкуса" в напитке. На обработанной и высушенной пробке выжигается клеймо производителя.

Пробка с натуральным диском

Пробки из агломерата применяются для укупорки недорогих вин со сроком хранения менее года, так как содержащиеся в напитке органические кислоты при контакте с клеем могут дать неприятный привкус или даже стать причиной отравления. А вот агломерированная пробка с наклеенным на ее торец натуральным диском - это уже неплохая альтернатива цельной пробке. И, кстати, единственный достойный вариант для шампанского, ведь изготовить большую и мощную пробку, способную в течение долгого времени сдерживать темперамент игристого вина, из цельного материала практически невозможно.

Комбинированная пробка

Пробки для крепких напитков -коньяков, бренди, виски - имеют шляпку из пластика, дерева или металла и называются комбинированными. Шляпка позволяет многократно открывать и закрывать бутылку без помощи штопора. Ведь, в отличие от вина, крепкие напитки не предназначены для употребления за один присест.

Кольматированная пробка

Цельная пробка - довольно редкое и дорогое удовольствие. Она используется для укупорки дорогих вин со срокам хранения более пяти лет. Пробки, которые были из коры, но отбракованы по критерию пористости, отправляются на кольматирование. Полости, раковины и микротрещины заполняются смесью пробковой пыли и пищевого клея. По своим свойствам кольматированная пробка близка к натуральной. Она приятна на ощупь и красиво выглядит. Кольматироваиными пробками закрывают бутылки вина со срокам хранения более года.

Агломерированная пробка

С каждым годом а мире все меньше вина разливают в бочки и все больше - в бутылки. Постоянно растущий спрос на пробки никогда не удалось бы удовлетворить, если бы в конце XIX века некий Джон Смит не придумал технологию использования пробкового агломерата. Все сырье, не прошедшее конкурс на производство натуральных пробок (пористые полосы, "живот" и "спина" коры), дробится на гранулы диаметром от 3 до 10 мм. Каждый производитель агломерированных пробок подбирает для себя особую композицию из гранул разного размера. Гранулы перемешиваются с парафином, пищевым силиконом и полиуретановым клеем, после чего смесь продавливается через трубку. Полученный цилиндр разрезается на пробки.

**Список литературы**

Популярная механика № 3 (77)март 2009