

УДК 663.2  
ББК 36.87  
Б73

**Богачев, Евгений Сергеевич.**

Б73 Домашнее виноделие от А до Я: виноградное вино : пошаговое руководство / Евгений Богачев. — Москва : Эксмо, 2024. — 112 с. : цв. ил. — (Домашний алкоголь. Крафтовые напитки своими руками).

ISBN 978-5-04-159771-9

Евгений Богачев — винодел и винокур из Санкт-Петербурга, больше известен как «ленинградский винодел». Его вино и другие алкогольные напитки десятки раз получали высокую оценку на известных алкогольных фестивалях и конкурсах.

В книге Евгений подробно рассказывает, как приготовить вино в домашних условиях. На примере вина из двух сортов винограда — Молдовы и Изабеллы — автор буквально за руку проводит читателя по всем этапам технологии производства вина. Он раскрывает секреты, которые позволят читателям избежать ошибок и получить качественный, экологически чистый продукт.

Книга предназначена для начинающих виноделов, а также для тех, кто уже начал экспериментировать с приготовлением домашних вин и хочет повысить свое мастерство.

**УДК 663.2**  
**ББК 36.87**

ISBN 978-5-04-159771-9

© Богачев Е. С., текст, фото  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ДОМАШНИЙ АЛКОГОЛЬ. КРАФТОВЫЕ НАПИТКИ СВОИМИ РУКАМИ

Богачев Евгений Сергеевич

## ДОМАШНЕЕ ВИНОДЕЛИЕ ОТ А ДО Я: ВИНОГРАДНОЕ ВИНО ПОШАГОВОЕ РУКОВОДСТВО

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Редактор *Е. Гладских*

Художественный редактор *Г. Булгакова*

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

Neiakiott, Nata\_Alhontess / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Daniel\_Gauthier, ESOLex, muART, il21, Jacob Lund, Evgeny Karandaev, Tim UR, ValentyN Volkov, Zsolt Biczo,

Ganna Zelinska, SANDIP NEOGI, barmalini, qnak, Khumthong, AlexandrMusuc,

Kishivan / Shutterstock / FOTODOM

Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

**Литрес** 

Я ТАК ЧИТАЮ

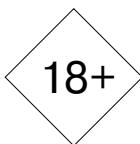


**eksmo.ru**

Официальный  
интернет-магазин  
издательства «Эксмо»



Хочешь стать  
автором «Эксмо»?



**ХЛЕБ\*СОЛЬ**

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-159771-9



9 785041 597719 >

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндүрүш: «Издательство «Эксмо» ЖШК  
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-қурлыс, 20 қабат, 2013-қаб.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»  
Казахстан Республикасында импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибутор и представитель по приему заказов на продукцию  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»  
Дистрибутор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар  
қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92. E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:  
[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сайкестігін растау  
туралы меліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification>

Произведено в Российской Федерации  
Ресей Федерациясында өндiрiлген

Сертификацтауға жатпайды

 **ЧИТАЙ·ГОРОД**

Дата изготовления / Подписано в печать 15.08.2024. Формат 72х94<sup>1/16</sup>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,77.

Тираж экз. Заказ

# СОДЕРЖАНИЕ

- Введение 4
- Словарь домашнего винодела 8
- Минимальный набор оборудования домашнего винодела 10

## 01 ПОДГОТОВКА 12

- Выбираем виноград 14
- Столовые и технические сорта винограда 15
- Как качество винограда влияет на вкус вина 18
- Выращивать или покупать 19
- Молдова и Изабелла 21
- Определяем свежесть и зрелость винограда 26
- Определяем уровень сахара и кислотности 28
- Чем хорош мелкий виноград 30

## 02 ПЕРЕРАБОТКА ВИНОГРАДА 32

- Мыть или не мыть 33
- Перерабатываем виноград в мезгу 35

## 03 ХОЛОДНАЯ МАЦЕРАЦИЯ 38

- Почему мы выбираем холодную мацерацию 39
- Что происходит при холодной мацерации 40
- Какую емкость выбрать 41
- Рассчитываем предполагаемую крепость будущего вина 43
- Внесение серы и задача дрожжей 44

---

## **04 ОТЖИМ ИЛИ ПРЕССОВАНИЕ** 50

---

## **05 ОСНОВНОЕ БРОЖЕНИЕ** 54

- Емкости для основного брожения 56
- Как работает гидрозатвор 56
- Спиртовое брожение 57
- Добавляем дубовую щепу 58

---

## **06 ДЕКАНТАЦИЯ И СНЯТИЕ С ОСАДКА** 60

- Снятие с грубого осадка 62
- Снятие с тонкого осадка 63

---

## **07 РОЗЛИВ ВИНА ПО БУТЫЛКАМ** 66

---

## **08 ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ С ТЕХНИЧЕСКИМИ СОРТАМИ ВИНОГРАДА** 72

- Красное вино из технических сортов винограда 73

---

## **09 БЕЛОЕ ВИНО** 78

- Особенности приготовления домашнего белого вина 80

---

## **10 ХРАНЕНИЕ ВИНА** 84

- Общие правила хранения 85
- Хранение вина после открытия бутылки 87

---

## **11 КАК ПРАВИЛЬНО ПИТЬ ВИНО** 90

- насыщение вина кислородом 91
- С какими продуктами сочетается вино 93
- Сколько вина можно пить без вреда для здоровья 95

---

## **ПРИЛОЖЕНИЕ** 98

- Рецепт виноградного дистиллята 99
- Рецепты наливок из клубники и вишни 106

# Введение

В конце 80-х годов прошлого века харизматичный француз Жан-Люк Тюневен приобрел небольшой, всего в полгектара, виноградник и через несколько лет выставил на полки своей бакалейной лавки домашнее вино. Он вспоминал, что из-за недостатка средств сумел арендовать для производства вина помещение размером с гараж. Иногда он называл это помещение курятником. Деньги Жан-Люка закончились раньше, чем он приобрел оборудование, поэтому виноград для первых партий вина они с женой давили ногами. Супруги Тюневен изучили все доступные им книги по виноделию, уделяли улучшению процесса приготовления вина все свое время и через полтора десятка лет смогли поднять цену на бутылку своего вина до 160 долларов. Крупные виноделы поначалу смотрели на Тюневена и его продукт снисходительно и даже скептически, но именно он положил начало гаражному виноделию как явлению. И с тех пор оно только процветает.

---

**МЫ — МИКРО-ВИНОДЕЛЫ. ЕЩЕ НАС НАЗЫВАЮТ ГАРАЖИСТАМИ, ЭТОТ ТЕРМИН РОДОМ ИЗ ФРАНЦИИ.**

подавляющее большинство микровиноделов — самоучки. Это люди, для которых виноделие — настоящая страсть, они готовы изучать и экспериментировать. Это совсем не значит, что они менее компетентны, чем профессионалы. Деятельность профессиональных виноделов строго регламентирована, они лишены возможности творить. В этом огромное преимущество квартирных виноделов, многие из которых серьезно изучают историю создания вина, ищут секреты, строят гипотезы и проверяют их. Иногда локальные виноделы привлекают в качестве консультантов именитых специалистов. В их «гаражах» нередко создаются ограниченные партии настоящих шедевров.

В России первые виноделы-самоучки появились на Кубани, в начале 90-х годов, а сейчас гаражное виноделие в этом регионе развивается более чем активно. И хотя многие начинающие виноделы по-прежнему делают свой продукт либо в бане, либо в гараже, термин «микровинодельня», в моем понимании, все-таки более уместен и благовзвучен.

Ведь гараж у нас обычно ассоциируется с чем-то совсем прозаичным, а виноделие — своего рода искусство.

Я начал серьезно интересоваться виноделием в 2010 году. В Ленинградской области, где я живу, в то время очень сложно было найти хорошее вино. А я вырос на юге, где вино делали чуть ли не в каждом доме, часто помогал отцу и общее представление о предмете имел. Я начал экспериментировать с двумя сортами винограда — Изабеллой и Молдовой — их можно было приобрести на любом питерском рынке. К 2012 году вино нашего домашнего производства могло смело конкурировать с винами государственного стандарта.

С 2013 года я начал делать вино из технических сортов винограда и через пару лет был очень доволен результатом — мое вино по качеству превосходило многие заводские аналоги. При этом стоимость бутылки выходила как минимум в 10 раз дешевле. Мне нравилось, что я контролировал весь процесс «рождения» вина и, помимо вкусовых качеств, мог поручиться за его чистоту и экологичность.

С тех пор я вышел на более высокие объемы производства, обзавелся профессиональным оборудованием. Сейчас для переработки винограда я использую электрическую дробилку с насосом и функцией отделения гребней, процесс брожения идет в цистернах из нержавеющей стали, появились большие дубовые бочки для выдержки марочных вин и другое оборудование.

Важность технологии в виноделии сложно переоценить, но при этом в нашем деле всегда есть место творчеству. Каждый микровинодел волен экспериментировать, составляя купажи и ассамбляжи на свое усмотрение, и это всегда очень интересно. Можно пробовать сбраживать сусло под давлением, делать игристые вина. Все зависит от того, насколько увлечен и любопытен сам винодел, и от винных предпочтений его близких.

Культура потребления вина в России за последние десятилетия заметно выросла. Наши родители, бабушки и дедушки до 1985 года, когда в целях борьбы с пьянством началась массовая вырубка лоз, пили в основном грузинские и кубанские вина. Столовое вино «Саперави» было, пожалуй, самым массовым и культивируемым продуктом на винном рынке. Уважали советские граждане и «Портвейн 777» — недорогое крепленое вино. Сейчас в моде более легкие, изящные и элегантные вина. Людям хочется иметь возможность позволить себе за вечер два-три бокала и остаться при этом в твердой памяти.

Справедливости ради надо отметить, что раньше не было такого количества синтетических удобрений, и виноград не подвергался интенсивной обработке. Столовые вина тех лет были экологически чистыми. Сейчас ни одно заводское вино в среднем ценовом сегменте не может этим похвастаться. Когда я только начинал заниматься виноделием, в одном специализированном магазине меня спросили, буду ли я брать добавки, и предложили около 40 позиций. Я ответил, что мне достаточно дрожжей и серы. Но крупные заводы добавками не брезгают — они вынуждены это делать, потому что не могут рисковать большими объемами сырья.

В этой книге я подробно расскажу, как в домашних условиях приготовить очень достойное вино из двух сортов винограда всего за три с половиной месяца. Вам не нужно покупать виноградники, арендовать помещения и приобретать дорогое оборудование. Все, что вам понадобится — знание технологии и некоторых секретов приготовления вина, несколько ящиков хорошего винограда и, конечно, любовь к виноделию.

Мы вместе пройдемся по всем этапам производства вина — от выбора и покупки правильного винограда до грамотной подготовки божественного напитка к розливу в бокалы на вашем столе.

Если после прочтения книги у вас останутся вопросы, вы можете задать их мне в Telegram:



@LENWIN

# СЛОВАРЬ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛА

---

**Сепаж** — смешивание винограда одной сортовой группы перед тем, как отправить его на переработку. Допускается смешивание винограда лишь одного цвета, нельзя смешивать красные и белые сорта.

**Ассамбляж** — смешивание вин из разных сортов винограда, собранных в одном регионе.

**Гребни** — составляющая виноградных гроздей, их «скелет». Состоят из главной ветки и ее ответвлений, к которым крепятся ягоды.

**Мезга** — масса из переработанного механическим путем винограда. Включает в себя кожицу, косточки, мякоть и иногда гребни.

**Сусло** — сок, отжатый из виноградных ягод.

**Мацерация** — процесс настаивания сусла на мезге, во время которого оно насыщается цветом, ароматом и различными веществами.

**Декантация** — процесс насыщения вина кислородом путем его переливания из одной тары в другую или перемешивания в специальной емкости — декантере.

**Пастеризация** — нагревание вина с целью уничтожить часть микрофлоры и увеличить срок его хранения.

**Снятие с осадка** — отделение сусла от осадка, который образовался при настаивании.

**Самотек** — отделение виноградного сусла от мезги без использования пресса.

**Танины** — природные дубильные вещества, которые содержатся в кожице виноградных ягод, косточках и гребнях.

**Шапка** — пена, которая образуется в результате брожения на мезге. Поднимается на поверхность сусла и состоит из мелких частиц кожицы, косточек и гребней.

**Батонаж** — перемешивание вина и осадка после того, как процесс брожения завершен.

**Спиртовое брожение** — процесс, при котором сахара, содержащиеся в сусле, под воздействием дрожжей превращаются в этиловый спирт, углекислый газ и другие микроэлементы.

**Яблочно-молочная ферментация** — процесс, при котором яблочная кислота под воздействием молочнокислых бактерий превращается в молочную кислоту и углекислый газ.

**Редукция (редуктивность)** — нежелательные ароматы, которые образуются и удерживаются в вине во время его хранения из-за отсутствия в бутылке кислорода.

**Окисление** — химическая реакция, которая происходит при контакте вина с воздухом и меняет его структуру и вкус в худшую сторону.

# МИНИМАЛЬНЫЙ НАБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДОМАШНЕГО ВИНОДЕЛА

**Первые эксперименты с приготовлением домашнего вина можно проводить, не вкладываясь в профессиональное оборудование. Но все же кое-что я рекомендую приобрести, даже если вы собираетесь сделать свое первое вино.**

---

1. Кухонные весы.
2. Дробилка (мялка) для давки винограда.
3. Измерительные приборы:
  - пирометр — для бесконтактного измерения температуры ягод,
  - термометр — для определения температуры сусла,
  - рефрактометр — для определения сахаристости ягод и сусла,
  - pH-метр — для определения кислотности,
  - ареометр с мерной колбой — для определения уровня сахара в вине.
4. Лавсановый мешок-фильтр для отжима мезги.
5. Шланг длиной 1-2 метра или сифон для снятия с осадка.
6. Тара для брожения из стекла, пищевого пластика или нержавеющей стали с гидрозатвором.
7. Бутылки и устройство для их укупорки.