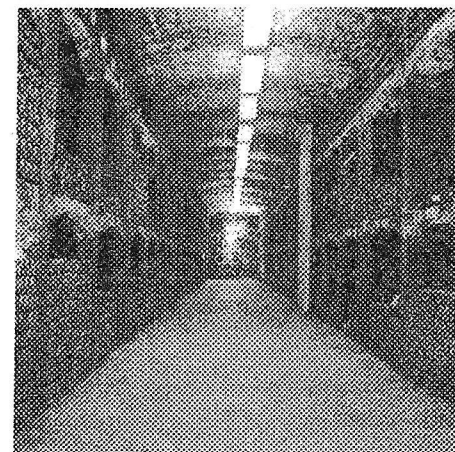


663.2
Т98

Семейная библиотека «Солнце в бокале»

С.Т. Тюрин, М.А. Гагарин, А.В. Покровский
А.В. Назаров, А.С. Тюрин

О коллекционных винах
и
современных требованиях к энотекам



г. Ялта-Москва, 2001 г.

Коллекционными называют марочные виноградные и плодово-ягодные вина высшего качества (11, 17, 25, 29 и др.), которые после окончания срока выдержки* и технологических обработок дополнительно, не менее 3-х лет, хранят в стеклянных бутылках в специально оборудованных помещениях, именуемых энотеками (4, 5, 16).

Различные обстоятельства в разное время служили причиной длительного хранения вин: снижение спроса (вследствие войн, экономического кризиса); неурожайные годы; при катастрофах (потонувшие с вином корабли, засыпанные в результате землетрясения подвалы); либо при захоронениях (согласно древним обычаям, вместе с умершим в склепы помещали еду и сосуды с вином). Кроме того, во все времена было доброй традицией сохранять лучшие вина до знаменательных дат (свадьбы, рождение ребенка, юбилей и другие торжества).

Многие истинные ценители вина занимались и занимаются в настоящее время коллекционированием уникальных и редких вин. Одним из них, как стало теперь известно, был генералиссимус Иосиф Виссарионович Сталин. После его кончины в 1953 году, грузинская компания «САВАНЭ» перевезла из Москвы в Тбилиси свыше 500 бутылок оригинальных коллекционных вин, на протяжении многих лет преподносившихся в качестве подарка странами Европы, Азии и Америки.

Коллекционные вина представляют большой научный и практический интерес. Профессорами З.Н. Кишковским и И.М. Скурихиным была в 1976 году издана книга «Химия вина» – учебник для студентов ВУЗов (14). К моменту издания в вине было определено порядка 350 различных химических соединений и веществ. Не прошло и два десятка лет, как учеными обнаружено до 800 только ароматических веществ (30). Коммерческий интерес к коллекционным винам связан с выявлением оптимальных сроков «жизни» вин и наиболее полным раскрытием дегустационных достоинств, что непосредственным образом связано с оценкой вин в денежном исчислении.

* Не из каждого сорта и не в каждом районе можно получать высокого качества вино материалы, отвечающие требованиям, предъявляемым к марочным винам (7, 9, 10, 13). Выдержка, в процессе которой протекают сложнейшие – химические, биохимические, физико-химические и физические процессы (3, 6, 13), длится не менее 1,5 – 3 лет либо только в дубовых бочках (классический способ, выработанный в течении многих веков), либо сначала в дубовых бочках затем в стекломатированных или других крупных емкостях, либо только в крупных емкостях (современные способы). За время выдержки вино материалы проходят различные технологические обработки (13, 18).

В брошюре обобщены разрозненные сведения, касающиеся основных требований к энотекам и казам для хранения коллекционных вин, интерес к которым в мире в последние годы заметно возрастает.

Modern requirements concerning wine libraries and niches for the storage of collection wines are described.

Дорогому

Михаилу Сергеевичу

с наилучшими пожеланиями
от авторского
коллектива



© Тюрин С.Т.

© Гагарин М.А.

© Покровский А.В.

© Назаров А.В.

© Тюрин А.С.

Периоды жизни вина энологи нередко отождествляют с периодами жизни всего живущего на Земле: вино рождается, формируется и созревает, стареет и умирает (10, 13). Например, легкие сухие белые вина полностью «раскрываются» к 4-5 годам выдержки, более экстрактивные белые и красные вина – к 10-15 годам, а крепкие и десертные вина – за еще более длительный срок. Тем не менее, порой встречаются прекрасные сухие вина в возрасте нескольких десятков лет. В отношении крепких, десертных вин, и как теперь выяснено, и шампанских, все они относятся к «долгожителям», сохраняя высокое качество сто и более лет.

Еще несколько слов об истории длительного хранения вин. В знаменитой поэме «Одиссея» Гомер^{**} повествует о винах 11-летней выдержки, а во время обследования одной из египетских пирамид была обнаружена запаянная ампула с вином, хранившаяся на протяжении нескольких тысячелетий. Провести исследования содержимого вина было поручено знаменитому французскому химику А.Л. Лавуазье^{***}. Было выяснено, что вино полностью разложилось. Из длительно хранившихся в мире вин известна одна бутылка уникального вина Херес урожая 1494 года, которая уцелела в коллекции Хосе Чикоте (Испания) из числа подаренных первооткрывателю Америки Христофору Колумбу (2). В музее истории Пфальца в Шпейере (Германия) хранятся четыре бутылки, на свинцовых колпачках которых написано, что в бутылках находится вино урожая 1687 года. Директор Музея, доктор М.М. Гревенинг пишет (12), что данное вино, вместе с римским вином III века н.э. относится к «самым старым, сохранившимся виноградным винам в мире». Из стран СНГ в энотеке знаменитой «Массандры» хранится испанское вино Херес де ля Фронтера 1775 года. Самое старое отечественное вино находится в коллекционном подвале музея истории Института винограда и вина «Магарач»^{****} – это Мускат розовый урожая 1836 года, вино, являющееся современником А.С. Пушкина (1, 2). Вино зарегистрировано в книге рекордов Гиннеса (1, 2).

Нередко, при обследовании затонувших кораблей, водолазы находят бутылки с винами, довольно длительное время пребывавших в пучине. Приведем лишь один пример. В 1916 году в Балтийском море затонуло судно «Йонкопинг», в трюме которого было большое количество бутылок с

^{**} По существующим предположениям, великий поэт жил между XII и VIII веками до н.э.

^{***} А.Л. Лавуазье (1743-1794), один из основоположников современной химии, казнен на гильотине в период французской революции.

^{****} В годы Великой отечественной войны коллекция вин была спасена благодаря организаторским способностям директора Всесоюзного научно-исследовательского института виноделия и виноградарства «Магарач» Алексея Георгиевича Глобы.

шампанским 1907 года. В 1998 году шведская экспедиция, возглавляемая К. Бегрвала, подняла со дна моря несколько сот бутылок. При опробовании экспертами, 90-летнему шампанскому была дана очень высокая оценка. Каждая сохранившаяся бутылка превосходного шампанского реализовывалась по цене от трех до четырех тысяч долларов США.

Самая большая в мире бутылка коллекционного вина емкостью двадцать семь литров «Мерло Дрейк Крик» была продана на аукционе казино Лас-Вегаса за 20 000 долларов.

Многие коллекционные вина являются своеобразными эталонами для винодельческих предприятий и научных организаций (15, 23). Эталонами объективно признаются лучшие вина на конкурсах по решению совета специализированных экспертов (20).

Даже небольшой опыт участия в международных аукционах и выставках вин заводов Новый Свет, Абрау-Дюрсо, Массандра и других, показал, что отечественные вина вполне могут составить достойную конкуренцию. Это подтверждают результаты участия в аукционе в Лондоне 1990 г. Здесь бутылка коллекционного вина «Портвейн белый Ливадия», созданная еще в царских подвалах 1891 г. была продана за 2900 фунтов стерлингов (около 5700 долларов США).

1. ФОНД КОЛЛЕКЦИОННЫХ ВИН

Крупные фонды коллекционных вин зачастую имеют три отделения: музейное, научно-исследовательское и коммерческое (5, 9)

1.1. Музейное отделение. Связано с культурой и историей государства.

Как правило, музеи Вина сооружают в наземных помещениях, с искусственным кондиционированием воздуха или без такового. Коллекционные вина в них не хранят. Редкие коллекционные вина, представляющие большой интерес для истории и науки, хранят в специально оборудованных помещениях.

1.2. Научно-исследовательское отделение. Здесь изучаются химические, физические и органолептические изменения, протекающие в винах за время хранения в коллекции. Эти вина являются государственным достоянием.

При научно-исследовательских институтах, кафедрах виноделия ВУЗов, а также на крупных винодельческих предприятиях, располагающих современной технической базой и квалифицированными кадрами, обычно формируется и находится на хранении научно-исследовательский фонд коллекционных вин. Здесь вина хранятся при температуре 10-16 °С. В специальном журнале учета отмечают: название организации, год урожая винограда, номер ниши (казы), год закладки вина в коллекцию, кондиции винограда и вина, основные условия переработки винограда, технологические приемы, применявшиеся при производстве данного вина и его дальнейшем хранении. Запись других сведений не ограничивается.

1.3. Коммерческое отделение. Решаются вопросы представления вин на конкурсы и аукционы в разных странах мира, организуется участие в международных выставках.

Вина хранят в подземных энотеках. Вопросами реализации коллекционного вина занимаются либо непосредственно сами предприятия-изготовители, либо их уполномоченные агенты по продаже. Особое внимание маркетологи уделяют качеству и ореолу рекламы.

Процесс ознакомления с представляемыми образцами проходит в специально оборудованных помещениях.

Потенциальный покупатель коллекционных вин должен предварительно ознакомиться с историей их создания. Следует иметь в виду, что старым

винам присуща отлежка – осадок, состоящий из естественных компонентов (полисахаридов, дубильных и белковых веществ, не несущих никакого вреда). Такие вина требуют бережного обращения. Примерно за сутки до опробования, бутылкам придают вертикальное положение для перевода осадка на дно бутылки. Непосредственно перед дегустацией, вино осторожно, при помощи декантатора****, разливают по бокалам.

Рекомендуемые температуры для опробования различных типов вин:

- Аперитивы – при температуре до 10 °С;
- Шампанские вина – при температуре 5-10 °С;
- Столовые белые вина – при 12-14 °С;
- Столовые красные вина – при 14-17 °С;
- Вина крепкие, десертные и специальных типов – при комнатной температуре. По различным источникам литературы рекомендуемая температура несколько различается (2, 8, 9).

2. ТРЕБОВАНИЯ К БУТЫЛКАМ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ КОЛЛЕКЦИОННЫХ ВИН.

За многовековую историю виноделия были испытаны различные материалы и емкости. В конечном итоге, лучшими были выбраны стекло и стеклянные бутылки, древесины дуба и бочки. Емкостям придавали разнообразные формы и объемы.

В странах СНГ до последнего времени изготавливались шесть типов бутылок: I, II, III, VI, VII, IX (ГОСТ 10117, ГОСТ 1306). Коллекционные вина разливают в бутылки I и II типов из темно-зеленого стекла. В таблице 1 приведены основные параметры бутылок (13, 18).

Табл.1

Тип бутылки	Емкость, мл		Общая высота бутылки, мм	Наружный диаметр цилиндрической части, мм	Масса 100 шт. бутылок, кг.
	Номинальная	Полная			
I	750 500 375	770 ± 10 520 ± 10 390 ± 10	296 ± 1,9 259 ± 1,7 226 ± 1,5	79 ± 0,5 69 ± 0,5 65 ± 0,5	66 47 35
II	800 400	835 ± 10 430 ± 10	306 ± 2,0 246 ± 1,5	88 ± 0,5 71 ± 0,5	99 53

**** От франц. Decanter – сцеживать, сливать. Аппарат для отстаивания суспензий и слива осветленной жидкости с осадка.

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5	6
III	500	540 ± 15	278 ± 1,9	69 ± 0,5	46
	250	275 ± 10	220 ± 1,5	55 ± 0,5	26
VI	500	540 ± 15	278 ± 1,8	69 ± 0,5	46
VII	500	540 ± 15	278 ± 1,8	69 ± 0,5	46
IX	500	540 ± 15	246 ± 1,7	74 ± 0,5	45
	250	270 ± 10	200 ± 1,5	60 ± 0,5	26

Обычно коллекционные вина разливают в бутылки наибольшей емкости. Воздушная камера при розливе вина при 20 °С составляет от верхнего края венчика бутылки до поверхности вина: в бутылке объемом 800 мл – 40-55 мм, в бутылке 500 мл – 30-35 мм. После укупорки воздушная камера не должна превышать объем 20 мл.

На хранение бутылки с вином поступают без оформления*****.

3. ТРЕБОВАНИЯ К УКУПОРЧНЫМ МАТЕРИАЛАМ.

Для укупорки бутылок с коллекционными винами применяют только корковые пробки по ГОСТ 5541. В таблице 2 приведены наибольшие по высоте винно-коньячные и шампанские цельные бархатные пробки (18).

Табл. 2

Название пробки	Диаметр, мм		Высота, мм	
	Номинальный	Допустимые отклонения	Номинальный	Допустимые отклонения
Винно-коньячная	21	± 0,8	25	± 1,0
	22	± 0,8	30	± 1,0
	23	± 0,8	35	± 1,0
	24	± 0,8	40	± 1,0
Шампанская	32	± 1,0	50	± 2,0

Перед укупоркой пробки промывают холодной, затем теплой водой. Иногда перед укупоркой столовых вин, пробки стерилизуют, погружая в 0,1 % раствор диоксида серы. После укупорки наружную (т.е. выступающую за горловину) часть пробки срезают острым ножом, обдувают теплым воздухом для удаления остатков влаги и крошек. Лишь после этого на сухую пробку и верхнюю часть горловины наносят специальную смолку (ГОСТ

***** Оформление бутылок с коллекционными винами, как правило, производится непосредственно перед их реализацией.

8678) или металлический колпачок. Изоляция производится с целью предохранения пробок от грызунов, от развития плесневых грибов и снижения проницаемости кислорода. Для длительного хранения вин в бутылках, наилучшими являются колпачки из свинца и сплава Вуда*****.

4. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОМЕЩЕНИЯМ И КАЗАМ ЭНОТЕК.

Объемы, оснастка и оформление хранилищ зависят от их назначения и использования. Так, хранилища коллекционных вин для рекламно-музейных целей, по объему сооружаются небольшими, но при современном дизайне. При этом обязательным атрибутом хранилища являются дегустационные залы для ознакомления потенциальных покупателей с продукцией.

Значительно проще и небольшими по объему оформляются хранилища с коллекционными винами, которые используются в научных целях. Что касается коллекционных вин для коммерческих целей, размеры и объемы хранилища с казами и стеллажами для вин предусматриваются весьма внушительными.

Несмотря на большие современные достижения в холодильной технике и технологии, до сих пор экономически выгодными являются подземные хранилища (26, 27).

Прежде чем приступить к сооружению подземного хранилища или к приспособлению пещер, шахт и других подземных выработок и пустот, проводятся их детальные геологические обследования. При этом учитывается сейсмичность региона. Хранилища не сооружают в местностях с частыми землетрясениями, при возможном выбросе газа, при близком залегании грунтовых вод, на оползневых участках, вблизи промышленных предприятий и магистральных дорог. Не разрешается возводить хранилища вблизи установок, создающих вибрацию грунта, а также около взлетно-посадочных площадок самолетов и ракет.

Рядом с хранилищем коллекционных вин не разрешается иметь даже смежные помещения и постройки с пахучими, ядовитыми, огне- и взрывоопасными и т.п. веществами, тем более совместное с ними хранение вин.

В подземных хранилищах в течение всего срока содержания вин температура практически постоянная, пониженная, не выше 10-16 °С. При

***** Сплав, состоящий из 50 % висмута, 25 % свинца, по 12,5 % олова и кадмия. Температура плавления сплава 60,5 °С.

необходимости над хранилищем возводят надземные постройки или высаживают деревья, а перед входом в хранилище предусматривается тамбур.

В течение года колебания температуры не должны выходить за пределы 2-3 °С. Помещения хранилищ должны быть сухими, проветриваемыми.

Основными составляющими хранилищ являются казы (ниши) для стеклянных бутылок. Значительно реже в нишах размещаются коллекционные вина в дубовых бочках и в емкостях из других материалов. Размеры каз в хранилищах не лимитированы. В разных странах они обычно имеют: ширину от 650 до 1250 мм, глубину - от 460 до 1105 мм, высоту - от 1000 до 1500 мм.

Для слива остатков вина из разрушенных бутылок и моющего раствора иногда при сооружении каз предусматривают в них сливное отверстие. Если днище каз имеет уклон 5-10° в сторону задней стенки, это обеспечивает большую устойчивость штабеля бутылок.

Ниши размещаются в один или несколько этажей хранилища, что определяется экономической целесообразностью. Для удобства выполнения работ на этажах сооружаются стационарные площадки, переходы между ними или передвижные подъемники. Площадки и переходы оборудуются перилами. Предусматриваются: подсобные помещения для инвентаря, грузовые и пассажирские лифты, транспортеры, система водопровода, канализации, сигнализации, освещения, вентиляции, при необходимости - установка кондиционеров. В некоторых хранилищах казы закрываются ставнями или решетками.

Прочностные показатели каз определяются с учетом материала, нагрузки и срока их эксплуатации. Материалы должны быть долговечными и не пористыми.

В казах размещают количество бутылок в пределах от 50 до 700, в среднем по 300. Бутылки хранят в положении лежа, в несколько приподнятом (до 5-10°) положении днища бутылок. При этом пробки постоянно смачиваются вином, а воздушная камера находится в выпуклой части бутылки, за горловиной. Когда днища каз горизонтальные, без уклона, то между каждым рядом бутылок помещают деревянные рейки толщиной до 5-10 мм. Смоченная вином пробка надежно герметизирует бутылку от проникновения в нее кислорода извне.

Каждая каза четко нумеруется. Все данные, характеризующие вино, отображаются в компьютере или в журнале у ответственного специалиста по хранилищу:

В энотеках дважды в год казы и бутылки осматривают. Нарушенную снаружи горловины смолку заменяют. При обнаружении поврежденных бутылок осколки удаляют, остатки вина смывают (24).

Широкое распространение в мире получило хранение марочных и коллекционных вин в домашних холодильных камерах.

Литература.

1. Авидзба А.М. Виноград и вино Крыма. «Магарач: виноградарство и виноделие» № 3. Ялта, 1997 г.
2. Акчурин Р.К., Акчурин А.Р. Чаша мудрости о винограде и вине. г. Львов, «Гриффонд», 1999 г.
3. Аношин И.М., Мержаниан А.А. Физические процессы виноделия. Москва, Пищевая промышленность, 1976 г.
4. Балануцэ А.П. Коллекционные вина. Энциклопедия виноградарства. т. 2. Кишинев, Молдавская Советская Энциклопедия, 1986 г.
5. Бойко Н.К. и др. «Солнечная Массандра, 1996 г.
6. Бурьян Н.И., Датунашвили Е.Н., Иванютина А.И., Огородник С.Т., Павленко Н.М., Тюрин С.Т., Тюрина Л.В. Методические рекомендации по проведению исследований процессов стабилизации вин. Ялта, ВНИИВиВ «Магарач», 1978 г.
7. Валушко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П., Трошин Л.П. Методические рекомендации по технологической оценке сортов винограда для виноделия. Ялта, ВНИИВиВ «Магарач», 1983 г.
8. Валушко Г.Г., Шольц-Куликов Е.П. Теория и практика дегустации вин. г. Симферополь, Таврида, 2001 г.
9. Валушко Г.Г. Технология виноградных вин. г. Симферополь, Таврида, 2001 г.
10. Герасимов М.А. Технология вина. Москва, «Пищевая промышленность», 1964 г.
11. Гиашвили М.Д., Стурца З.Ш., Тюрин С.Т., Макаров А.С. Лучшие вина Грузии. г. Ялта, ООО «Эльга», 2000 г.
12. Гревенинг М.М. Загадочное вино. «Магарач: виноградарство и виноделие» № 3, Ялта, 1997 г.
13. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. Москва, «Пищевая промышленность», 1984 г.
14. Кишковский З.Н., Скурихин И.М. Химия вина. Москва, «Пищевая промышленность», 1976 г.
15. Ламан Н.К., Белоусова А.Н. Князь Лев Сергеевич Голицын - выдающийся русский винодел. Москва, «Наука», 1998 г.
16. Мустяцэ Г.Ф. Энотеки. Энциклопедия виноградарства, т. 3. Кишинев, Молдавская Советская Энциклопедия, 1987 г.
17. Околелов И.Н., Семаков В.П., Акчурин Р.К., Тюрин С.Т. Лучшие вина Крыма. г. Ялта, ООО «Эльга», 1998 г.

18. Охременко Н.С., Тюрин С.Т., Ярославцева Т.А., Николаев П.И. Вспомогательные материалы в виноделии. Москва. «Пищевая промышленность», 1971 г.
19. Пелях М.А. Рассказы о вине. г. Кишинев, «Карта Молдовеняскэ», 1979 г.
20. Покровский А.В., Смирнова Е.А., Колобродов С.В., Скурихин И.М. Краткий обзор современных Международных методов органолептического анализа. Москва, МГУПП, 1999 г.
21. Ролло Д., Литвак В. Сонома. «Виноград и вино России» № 2, 1999 г.
22. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности (Мероприятия по улучшению качества вина) (Под ред. Валуйко Г.Г.) – Москва: Агропромиздат, 1985 г.
23. Смирнов А.П., Гагарин М.А., Черников Г.В. Кавалер Алмазной Шпаи. Москва, «Кругозор», 1998 г.
24. Справочник по виноделию. Коллектив авторов. Редакторы: Г.Г. Валуйко и В.Т. Косюра. г. Симферополь, Таврида, 2000 г.
25. Таран Н.Г., Тюрин С.Т. Лучшие марочные и игристые вина Молдовы. г. Ялта, ООО «Эльга», 2001 г.
26. Тюрин С.Т. Винохранилища. Энциклопедия виноградарства, т. 1, Кишинев, Молдавская Советская Энциклопедия, 1986 г.
27. Тюрин С.Т. Виноподвалы. Энциклопедия виноградарства, т. 1, Кишинев, Молдавская Советская Энциклопедия, 1986 г.
28. Тюрин С.Т., Литовченко А.М., Бублик Н.А. Экскурс в историю создания вина. Киев, Институт садоводства, 1996 г.
29. Юсупов Х.С., Тюрин С.Т. Лучшие вина Узбекистана. г. Ялта, ООО «Эльга», 1998 г.
30. Rapp A. Natural flavours of wine: correlation between instrumental analysis and sensory perception. Freseiuiz'z. Analytical Chemistry, 1989, № 7.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
1. Фонд коллекционных вин	6
1.1 Музейное отделение	6
1.2 Научно-исследовательское отделение	6
1.3 Коммерческое отделение.....	6
2. Требования к бутылкам для длительного хранения коллекционных вин.....	7
3. Требования к укупорочным материалам	8
4. Современные технико-технологические требования к помещениям и казам энотек.....	9
Литература.....	11

О коллекционных винах и современных требованиях к энотекам.

Составители:

Тюрин Сергей Тимофеевич

Гагарин Михаил Алексеевич

Покровский Алексей Викторович

Назаров Андрей Викторович

Тюрин Александр Сергеевич

Сдано в набор 10.12.2001 г.

Подписано в печать 20.12.2001 г.

Тираж 100 экз.

Бумага офсетная Формат 145x200/80

Отпечатано в тип. «ВИЗАВИ»,

г. Ялга, тел. 32-02-54.