

Здравствуйте уважаемые единомышленники! Предлагаемые Вашему вниманию рецепты, можно так сказать, являются некоторым продолжением очерка «Мой путь от настоек к вину» от мая 2025 года.

Приближается сезон созревания винограда, а, следовательно, и работы по созданию напитков. В связи с этим возникло желание провести некоторые эксперименты по изготовлению оных с новыми вкусами, используя некоторые операции, о которых ранее у меня не было информации. Надеюсь, кому-то мои рецепты покажутся интересным и полезным. Буду рад услышать отзывы, замечания, дополнения и критику.

Вино из Изабеллы плюс петио. Из плана на 2025 год.

Замысел этих рецептов заключается в ином порядке изготовления и вина и петио, отличающимися от рецептов, часто упоминаемых нашими коллегами. Для приготовления этого купажа выбрал те же самые ингредиенты (виноград Изабелла, жмых и петио из Памяти Домбковской, сахар, вода и дрожжи), только решил применять их в иной последовательности и количествах.

Краткий смысл планируемого рецепта:

- а) изготовление петио (второго вина), с применением операций, отличающихся от упоминаемых другими виноделами - любителями;
- б) изготовление вина (без воды и сахара) из ягоды Изабеллы (Альфы);
- в) купажирование вина и петио;
- г) шапталлизация (добавление сахара) и повторное сбраживание.

Приоритетные цели моей затеи:

- а) повысить качество петио (ведь сок (мезга) Изабеллы) лучше, чем простая вода;
- б) сохранение и передача вкусовых качеств винограда Памяти Домбковской, Маркет, Вэлиант и других из жмыха в вино (петио) из Изабеллы;
- в) и, в последнюю очередь – увеличение общего количества напитков.

У меня ягода Изабеллы созревает позже того, как завершится брожение вина из основного винограда – Памяти Домбковской. Поэтому петио решил ставить примерно одновременно с началом изготовления вина из Изабеллы.

Изготовление петио.

В изготовлении петио у меня был перерыв в несколько лет. Просто в эти годы было достаточно винограда и его хватало на изготовление сухого вина даже без добавления воды и сахара. Да, занимался изготовлением петио в те годы чисто интуитивно (не прочитав не одной статьи). Вернуться к изготовлению петио подвиг скудный урожай винограда в 2024 году.

Кроме простого желанию восполнить недостаток вина – петио, познакомился с историей его возникновения, с азами изготовления, а также занимательными историями, связанными с ним. И сделал собственные выводы. Первый - если французский винодел Петио в середине 19 века придумал технологию этого напитка, и она до сих пор актуальна – значит, она имеет место быть, а также её можно интерпретировать и стоит поэкспериментировать.

Второй – если некоторым людям нравится петио, то стоит его и готовить. А занимательные истории следующие. Одна история связана с именем известного российского винодела князя Голицына Л.С., в которой, он на открытой дегустации вин оконфузился перед

коллегами, когда петио назвал лучшим вином. Во второй истории повествуется, как незадачливая «эксперт» выбрала петио в качестве лучшего вина. По её настоянию основная часть компании пила именно петио, предварительно забравив истинные вина. Одновременно обвинила владельца вина и петио в том, что он пытался «отравить «пойлом» и «бодягой», когда предлагал натуральные вина.

Первый рецепт.

Перебродившую мезгу Памяти Домбковской, *планирую подвергнуть* прессованию с помощью винтового пресса (брожение мезги провожу обычно в 18,9 литровых пластиковых бутылках). При этом прилагаю минимальное усилие на ворот, для того, чтобы в жмыхе осталось некоторое количество виноматериала. Предполагаю прессованию подвергнуть мезгу из двух бутылей, а виноматериал из третьей бутылки вылить самотёком через горлышко, затянутое тканевой сеткой типа армирующей для штукатурки. Таким образом, оставшийся жмых будет содержать большее количество виноматериала. В эту же бутылку помещу ранее полученный жмых из-под пресса, предварительно его измельчив.

Полученный виноматериал разолью по пятилитровым пластиковым бутылкам с целью: а) произвести измерение суммарного объёма виноматериала; б) первоначального отстаивания осадка, который в течение 2 – 3 суток образуется на дне (по опыту предыдущих таких манипуляций осадка образуется до 3 - 5 % от объёма бутылки). После выпадения осадка, виноматериал через шланг солью для дальнейшего тихого брожения и осветления.

В этом абзаце специально упомянул о накоплении осадка, который в дальнейшем использую в своём рецепте.

В бутылку со сборным жмыхом планирую залить **15 % (в редакции 24.07.25)** сахарный сироп, который приготавливаю в объёме 20 % от полученного виноматериала. Добавление дрожжей, надеюсь, не понадобится, но на всякий случай имею сушеные дрожжи белорусского производства. Через двое – трое суток в будущее петио добавлю накопленный осадок из виноматериала. Предполагаю, что время брожения при температуре в 20 – 22 °С будет протекать не дольше 7 – 10 дней. После завершения брожения проведу тщательное прессование, чтобы в жмыхе практически не осталось влаги.

Преимущественно виноделы – любители излагают и демонстрируют добавление воды до 30 %, а сахара до 20 – 25 %. Поясняю ход своих манипуляций, отличающихся, от изложенных другими коллегами.

Первое – прессую мезгу при производстве виноматериала, в полученном жмыхе оставляю совсем небольшое количество виноматериала, ведь у меня основная цель получение вина.

Второе – применяю меньшее количество воды – так и жмых у меня меньше содержит остатков виноматериала, в отличие от примеров, демонстрируемых коллегами.

Третье – небольшое количество (15 %) сахара. По моему мнению, этого количества достаточно для возобновления брожения, в результате которого все или (по крайней мере – большинство) полезных веществ, свойственных вину перейдут в будущее петио.

Четвёртое – осадок от вина добавит в петио много полезных веществ. Низкая спиртуозность петио – это означает, что и минимальное количество спирта и сахара окажется в отходах – жмыхе и в будущем осадке.

Одновременно имею в виду, что низко спиртуозное петио может быть подвержено заболеваниям. Для снижения риска возникновения заболеваний петио, а) брожение петио организую в бутылки с «полупроводниковой пробкой» (из ткани), замещающей гидрозатвор или перчатку; б) проведу сульфитацию; в) другие меры, например: максимально сокращу время контакта петио с воздухом при прессовании и переливании, сокращу до минимума воздушную пробку у горлышка посуды, хранение. Четвёртое - осадок из виноматериала, внесённый в бродящее петио, повысит экстрактивность будущего продукта.

Второй рецепт.

Жмых, полученный после легкого прессования, полностью выбродившей мезги планирую загрузить в свежеприготовленную мезгу из Изабеллы (соотношения ингредиентов будут зависеть от их наличия). Эту мезгу пока еще не определился, буду ли обрабатывать пиросульфитом калия или нет. В полученную смесь предполагаю добавить сахарного сиропа до 20 % от объема полученного виноматериала, а сироп сделать **15 % (в редакции 24.07.25)**.

Брожение проводить в 18,9 литровых бутылках под пробкой из ткани. На протяжении всего брожения не реже двух раз в сутки перешивать шапку, ведь её масса значительно увеличена. Предполагаю, что дрожжи дополнительно не потребуются.

Полностью выбродившее петио тщательно отпрессую и разолью по 5 литровым пластиковым бутылкам для первоначального отстаивания. Через 1 – 2 суток сниму с осадка в бутылки для повторного брожения, а весь осадок собрать в отдельные бутылки. Из этого осадка в течение 7 – 10 суток образуется до 20 – 25 % осветлившегося виноматериала (это установлено на практике), который долю в основную массу.

Для повторного брожения, сахара добавлю из расчета: **10 % (в редакции 24.07.25)** к объёму первоначального сиропа (таким образом, сироп для петио суммарно будет 25 %), плюс 5 % на объём мезги из Изабеллы (для доведения содержания сахара в мезге более 20 %).

После завершения брожения в каждой бродильной ёмкости петио доведу до максимального наполнения. Через 2 – 3 недели образуется слой осадка, который с помощью трубки отделю от петио.

Для измерения общего объёма продукта, из каждой бродильной ёмкости петио разолью по 5 литровым бутылкам. С осадком проведу такие же манипуляции, как и прежде.

Освободившиеся бродильные ёмкости помою, обеззаражу, и подготовлю для проведения ассамбляжа (смешивания петио из разных бродильных ёмкостей с целью получения содержимого одинакового качества).

По мере созревания на дне бутылей будет образовываться новый осадок. В конце декабря, при необходимости проведу оклейку с помощью желатина. Через 7 – 10 дней петио сниму с желатинового осадка, и бутилирую.

Сравнительная таблица, проводимых операций при приготовлении петио.

Проводимые операции	Порядок выполнения операций, предназначение	
	Планирую	По рецептам из других источников
Первый рецепт		
Получение жмыха (отжимок).	Легкое прессование двух объемов мезги + отжимки после самотёка одного объема мезги.	С помощью дуршлага.
Добавление воды	20 % от объёма отобранного вина.	30 % от отобранного объёма вина.
Добавление сахара	Дробное: 10 % для первого брожения петио, + 15 % при повторном брожении.	20 - 25 % сахарный сироп.
Добавление осадка	Добавить первичный осадок, полученный от основного вина.	Нет упоминаний.
Применение	Для приготовления купажа.	Употребление в чистом виде.
Посуда для брожения.	18,9 литровые бутылки с пробкой из ткани.	Открытые ёмкости.
Второй рецепт		
Получение жмыха (отжимок).	Легкое прессование.	Нет упоминаний.
Добавление воды	20 % от отобранного вина.	Нет упоминаний.
Добавление мезги из Изабеллы	Не менее 200 % (от жмыха + воды (сироп)), исходя из наличия ягоды.	Встречал упоминание о добавлении небольшого количества мезги из низкосортного винограда.
Процесс брожения	Проводится с целью передачи лучших качеств от жмыха вино, из винограда, уступающему по вкусовым качествам.	Нет упоминаний.
Добавление сахара	Дробное: 10 % для первого брожения петио, + 15	Нет упоминаний.

	% при повторном брожении + 5 % от объёма мезги из Изабеллы.	
Применение	Для употребления в чистом виде или приготовления купажа с другим вином.	Нет упоминаний.
Посуда для брожения.	18,9 литровые бутылки с пробкой из ткани.	Нет упоминаний.

Изготовление вина из ягоды Изабеллы (Альфы).

В большинстве рецептов, предлагаемых коллегами, авторы рекомендуют применять воду для снижения кислотности, сахар для возмещения недостатка природных сахаров в ягоде и «преобразование» воды в сироп, предположительно 20 – 22 % концентрации.

В этом году, вино планирую готовить без применения воды и свекловичного сахара. Сухое вино из моего винограда в предыдущие годы получалось достаточно кислым, даже при моей толерантности к наличию кислоты в нём. В связи с этим, в этом году предприму некоторые приёмы, которыми ранее не пользовался. А именно – собранный виноград разложу в один слой на тканевой подложке, на чердаке (днём температура более 40 °С), и выдержу 2 – 4 дня. Надеюсь, что за это время часть кислот преобразуются в сахар, а ягода подвялится (часть влаги испарится). Для чистоты такого эксперимента понадобится приобрести рефрактометр и РН метр.

Изготовление дрожжевой разводки (закваски). Для этого приготовлю 2 – 3 литра мезги, пастеризую её на водяной бане при температуре 50 °С в течение 30 минут, дам мезге остыть до температуры в 22 – 25 °С. В теплую мезгу внесу регидрированные дрожжи. Через 30 -40 минут начнётся проявление жизнедеятельности дрожжей, а через сутки дрожжевая разводка будет готова к применению.

Проведу анализ подвяленной ягоды на предмет содержания (изменения содержания) кислотности и сахаров. Грозди винограда, выращенного в черте городской застройки, помою струёй воды и подсушу на открытом воздухе в течение 2 – 3 часов, а виноград с дачного участка «водной процедуре» подвергать не планирую.

Далее отделию ягоду от гребней, приготовлю мезгу с использованием строительного миксера. Окончательно еще не решил, буду ли мезгу обрабатывать пиросульфитом калия или нет. Но точно знаю, что через 2 – 3 часа после внесения дрожжевой разводки возникнет процесс брожения. Предполагаю, что сахара в мезге чуть меньше 20 %, и поэтому процесс брожения должен продлиться не более 10 суток при двукратном перемешивании «шапки» в сутки. Брожение при комнатной температуре в 22 – 24 °С, плюс должна повыситься температура самой мезги в результате брожения, и в итоге должна поддерживаться оптимальная температура для жизнедеятельности дрожжей. В бродящую мезгу предполагаю внести 3 – 5 граммов на литр мезги измельчённой в пудру яичной скорлупы (т.е. углекислый кальций), предварительно прокипячённой в небольшом количестве воды. Думаю, что за 20 – 30 минут кипячения измельчённая скорлупа надёжно обеззаразится.

После завершения брожения мезгу подвергну тщательному прессованию. Полученный виноматериал также разолью в пятилитровые пластиковые бутылки для первоначального отделения осадка. Промежуточная выдержка продлится 2 – 3 суток.

С целью повышения экстрактивности петио предполагаю, его залить в жмых от вина (скорее всего из Маркета и Вэлианта), и выдержать 1 – 2 суток, уверен, что эта операция даст положительный эффект. Но эту операцию предполагаю провести при наличии свободного времени, так как ещё раз придется затрачивать время на повторное прессование.

Купажирование вина и петио

Ингредиенты для планируемого продукта готовы, осталось их смешать таким образом, чтобы во все ёмкости, предназначенные для смешивания, попало пропорциональное количество

и вина и петио. А также осталось достаточно свободного места для добавления сахара, и вторичного процесса брожения.

Шаптализация (добавление сахара) и повторное сбраживание

Получившийся купаж будет низко спиртуозным (сам виноград Изабелла привнесёт не более 8% спирта, петио из 10 % сиропа тоже придаст немного алкоголя), поэтому на очередном этапе приготовления напитка планирую внести свекловичный сахар. Для этого планирую добавить до 15 % сахара от общего объёма купажа. Предполагаю, что совместное брожение купажа повысит его спиртуозность, улучшит его качество, в том числе за счёт брожения с образованием дополнительного спирта. Так же во время брожения произойдет перемешивание купажа на молекулярном уровне. Предполагаю, что по отдельности каждый ингредиент и вино и петио могут уступать по вкусу купажу.

В результате многочисленных и продолжительных по времени манипуляций надеюсь получить продукт, значительно лучшего качества, чем отдельно петио, и отдельно вин за счёт понижения количества и воды и сахара.

А так же эти операции задумал, для сокращения расходов на приобретение сахара. Ведь при изготовлении петио будет применяться минимальное количество, а при приготовлении вина – так совсем не планирую одного, поэтому и сахара и продукта, полученного от сбраживания в отходах минимальное.

Уважаемые коллеги, если кто - то из Вас готовил напитки с выполнением описанных мною операций – отзовитесь. А от других готов выслушать (прочитать), мнения, отзывы и даже конструктивную критику.

Сергей Николаевич, 72 года. Оренбург.

20.07.2025