



КАСТА ВИНОДЕЛОВ

Все для домашнего виноделия

Украина • Молдова • Грузия
www.casta-vinodelov.com

Дубовая бочка: все что Вы хотели
знать

В чем и как хранить вино

Украина, Одесса
+380503182323
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+37322 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995599653545
info_enogrup@te.net.ua

www.casta-vinodelov.com



Дубовый баррик – классика хранения вин

Хранение вина в дубовых классических барриках – самый изысканный способ. Это ёмкости, в которых вино не только хранится, но и формируется, приобретает окраску, свой неповторимый букет. Союз качественного вина и баррика - это создание неповторимой гармонии вкуса.

Секрет дубовых барриков – оптимальное соотношение объема вина к площади поверхности. Так называемая «золотая середина».

Для изготовления барриков используется дуб специальной плотности, который «подходит под французский стандарт». Дуб должен быть в меру рыхлый. Если он слишком плотный, то экстракция веществ, которые потом создают ароматику, идёт плохо. Если дуб слишком рыхлый, то он не только быстро отдаёт вещества, но и быстро изнашивается. Как правило, вина из дубовых барриков обладают повышенной танинностью. Чем больше вино выдерживается в дубовых бочках, тем плотнее должна быть порода древесины. Более насыщенный аромат получается у вин, которые проходят длительную выдержку при интеграции танинов и ароматов под жаривания. Взаимодействие вина и дуба (пористость и выдержка) тесно связано с толщиной древесины.



Обжарка дубовых барриков

Дубовые классические баррики проходят обжарку традиционным способом открытого огня и имеют несколько степеней поджаривания, которые зависят от их целевого использования:

- для белых вин;
- для красных вин;
- среднее;
- среднее+;
- интенсивное.

По просьбе заказчика, производители иногда поджаривают днища бочки для улучшения ароматических качеств дуба и подчёркивания тонов выдержки (днище бочки занимает примерно 30% от общей площади поверхности).



К выбору вина, которое идёт на закладку для выдержки, относятся очень ответственно. Предпочтение отдаётся только высококачественным виноматериалам лучших лет. Если вино не отвечает необходимым требованиям для выдержки, то положительного результата не будет. Для такого вина лучше использовать другие ёмкости. Также не рекомендуется заливать вина, которые имеют ярко-выраженную ароматику. При выдержке таких вин в дубовых бочках теряется фруктово-ягодный аромат. Эти вина обычно имеют вкусовые признаки сорта винограда, поэтому прекрасно зарекомендовали себя и без выдержки.

В среднем, в барриках белое вино выдерживается около 9 месяцев, красное около 12 месяцев. Причём виноделы отдают предпочтение в основном выдержке красных вин. При хранении вина в барриках постоянно необходимо следить за тем, чтобы бочка была полной. По необходимости, производить доливку вина из заранее подготовленного резерва. Проверку надо проводить не реже одного раза в неделю.



На практике очень мало виноделов-любителей используют баррики (225 литров), в основном это обусловлено материальными затратами (стоимость дубового баррика около 500 евро), а используются эти бочки для заливки всего 2-3 раза. Но вина, выдержанные в таких бочках очень высоко ценятся и разливаются для длительного хранения. Они также входят в разряд коллекционных вин. Часто бывает, что баррики не используются ежегодно из-за отсутствия качественного виноматериала.

- В таких случаях бочку моют, обрабатывают, окуривают и консервируют до следующего залива.
- Храните её при определённой влажности и температуре (14-16 градусов).
- Перед закладкой ёмкостей обязательно обрабатывайте и хорошо проветривайте помещения. Надо помнить о том, что дерево очень хорошо впитывает все запахи.
- Не допускайте нахождения в подвальных и других помещениях, где хранится вино, продуктов с резкими запахами (лук, чеснок, закваски из солки, краски, растворители и т. д.).

Помните о том, что вино – это конечный продукт огромного труда и не пренебрегайте мелочами, которые могут каким-либо образом повлиять на качество этого благородного напитка.



Как приготовить бочку: технология замачивания

Вино, выдержанное в дубовой бочке – это гордость винодела, но на его приготовление уходит немало усилий. Выдерживание в дубовой бочке требует ряд обязательных операций и соблюдения правил хранения и ухода. Любое отклонение от этих норм негативно скажется на качестве вина. Тем не менее, дубовая бочка пользуется успехом у виноделов всего мира и является «изюминкой» любого винного подвала.

- Хранить вино в новой дубовой бочке без предварительной подготовки нельзя.

Почему? Клёпка новых бочек содержит дубильные вещества. Если в неподготовленную бочку налить вино, оно поменяет окраску и приобретёт неприятный привкус. Основной приём подготовки новой бочки заключается в длительном вымачивании водой. Для этого, бочку наполняют доверху водой и вымачивают в течение 3-4 недель. Воду необходимо менять каждые 2-3 дня, а в жаркую погоду - 1-2 дня, так как она может протухнуть. Лучше всего использовать колодезную воду, пригодную для употребления. Если Вы используете артезианскую воду, то её придётся менять чаще, она быстрее застаивается и придаёт бочке трудно выводимый неприятный запах. Признак окончания вымочки – прозрачность вытекающей воды. Это легко установить, набрав воду в тонкостенный стакан из прозрачного бесцветного стекла. Для подстраховки можно влить каплю раствора хлорного железа - вода не должна давать почернения.

- После замачивания каждую бочку пропаривают. Если пар нет - обрабатывают кипятком, соблюдая при этом меры безопасности.

Кипятком заливают из расчёта 2 литра на 10 литров объёма для бочки емкостью до 50 литров и 1,5 литра на 10 литров объёма для бочек ёмкостью выше 50 литров. После этого плотно закрывают отверстие шпунтом и раскачивают бочку рывками, чтобы вода промывала все клёпки. Дальше бочку моют горячей водой с 10% раствором соды или санатона (100 гр на ведро горячей воды), в течение 20-30 минут, хорошо прополаскивают горячей, а затем тёплой водой, несколько раз меняя её, до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Окончательно бочку прополаскивают холодной водой.



Дубовая бочка влияет на качество вина при выдержке, только при двух, трёх разовом использовании. После этого она используется, как обыкновенная ёмкость для хранения вина. Некоторые виноделы гордятся возрастом дубовых бочек, но на практике возраст бочки обычно создаёт лишние проблемы. Чем старше бочка, тем тяжелее содержать её в хорошем состоянии. При первом заливе древесина впитывает себя некоторое количество вина (в зависимости от



объёма). Приследующих заливах происходит тот же процесс. То есть вино материал, заливаемый в этом году, зависит от того, какие вина хранились в этой бочке до этого. Представьте себе бочку, в которой 50 лет хранились разные вина, как эту бочку обрабатывали, в каких условиях она хранилась во время отдыха, соблюдались ли правила гигиены. Какие могут быть гарантии, что вино в такой бочке будет хорошего качества. Ведь и вино оставляет бочке память о себе.

Санатон: для чего нужен?



Если Вы используете такую ёмкость, старайтесь тщательно контролировать её состояние. Используйте санатон. Санатон - это специализированное дезинфицирующее, моющее и восстанавливающее средство для винных емкостей и винодельческого оборудования.

Выпускается в килограммовой упаковке производства Италии, стоимость которой около 10. Постоянно в наличии на складе компании «Каста Виноделов».

Как использовать?

- Засыпьте санатон через заливочную лейку в бочку и залейте горячей водой (100 - 200 гр на 10 литров воды);
- Закройте плотно отверстие шпунтом;
- Прокрутите бочку, чтобы раствор вымыл бочку изнутри;
- Соблюдайте меры предосторожности. Чтобы горячая вода не выливалась из лейки, необходимо, чтобы носик лейки не прилегал плотно к шпунтовому отверстию бочки. Это даст возможность сбить давление, образованное паром в бочке;
- После процедуры поворачивайте медленно бочку по кругу так, чтобы нижние клёпки поочередно находились в растворе не менее 5 минут;
- Поставьте бочку на одно, затем на другое днище;
- Подставьте бруски под днище, в которое вкручен кран;
- Если есть возможность, выкрутите кран, а отверстие заглушите деревянным чопиком;
- Помните о мерах безопасности. Раствор горячей воды и моющего средства создаёт давление. Не находитесь напротив шпунта и следите, чтобы он не был направлен в сторону окружающих;
- После такой обработки бочку промывают 2 раза горячей, а затем холодной водой до состояния прозрачности.



- Важно помнить, что споры бактерий и плесени гибнут во влажной среде при температуре 60-75°, а в сухом состоянии - при температуре 125-140° при получасовом нагревании.
- Температура воды при парке бочек достигает 100°, поэтому споры могут сохраниться и, следовательно, обработка серными таблетками или сухим паром (создающим более высокую температуру) крайне важна и может быть рекомендована, как предупредительное мероприятие при обработке дубовых ёмкостей.

Окуривание бочки

Окуривание - это процесс сжигания внутри ёмкости определённого количества серы.

Окуривание имеет очень хорошее стерилизующее действие и является обязательным при обработке дубовых бочек. Для окуривания применяются серные таблетки, которые очень хорошо себя зарекомендовали. Их используют для дезинфекции и стерилизации бочек, как финальный этап обработки после предыдущих моющих средств.

- Серная таблетка имеет форму диска весом 2,5; 5; или 10 грамм и имеет отверстие, при помощи которого её можно закрепить проволокой. Её поджигают, и когда она начинает дымить, опускают в бочку и закрывают отверстие шпунтом.
- При горении таблетка серы не плавится и не стекает (масса несгорающего вещества составляет около 10%). Дым проходит в щели между клёпками и в те места, куда жидкость не может проникнуть, убивая вредные микроорганизмы, которые при заполнении бочки вином начинают себя проявлять.
- Рекомендованная доза обработки: 1 таблетка (10г) на ёмкость от 70 до 100 литров. Норму можно уменьшить до одной таблетки. Результат останется положительным.
- Серные таблетки дают очень хорошие результаты и при окуривании свободных ёмкостей для размещения их на хранение, а также для окуривания помещений для их хранения. До недавнего времени для окуривания использовали серные фитили. Это узкая полоска тонкой бумаги (3x40 см), покрытая очень тонким слоем серы (вес серы около 5-6 гр). В целях дезинфекции сжигали 1-2 таких фитиля, или больше, в зависимости от объёма и целевого назначения ёмкости.
- При равной массе серный фитиль образует SO₂, больше чем таблетки. Часть серы плавится и попадает на дно бочки, поэтому применение фитилей требует определённого опыта.
- После сгорания серы сернистый газ неравномерно распределяется в атмосфере бочки и остаётся на дне ёмкости, так как он тяжелее воздуха. Перекатывая бочку, можно отрегулировать его распределение.



На практике, через несколько дней после заливки, сливают и заливают обратно некоторое количество вина, при этом оно перемешивается.



Наши советы:

- Покупайте дубовые бочки только у производителей, которые могут представить Вам соответствующие документы, гарантирующие качество материала, из которого они изготовлены;
- Убедитесь в отсутствии сучковых пятен на бочке. Если такие места есть, то это говорит о низком качестве древесины, используемой при заготовке клёпки;
- Не допускайте того, чтобы грязные бочки мыли горячей водой, так как клёпка впитает в себя запахи;
- Не допускайте остывания воды в бочке после парки;
- Не используйте бочки, кадки и другие ёмкости из дерева, в которых хранились пиво, квас, огурцы, капуста, яблоки, масло и т.д.;
- Помните: бочки с тухлым запахом, запахом и привкусом плесени, с запахом уксуса содержат вредные микроорганизмы и уксусные бактерии, которые трудно удалить промыванием. Такая ёмкость не пригодна для хранения и повлияет на качество продукта.
- Для уничтожения гнилостного и плесневелого запаха можно использовать марганцово-кислый калий. В течение трёх-четырёх дней вымачивайте бочку раствором (на ёмкость 50 дкл берут 50 г KMnO₄)
- После обработки раствор сливают, а бочку тщательно ополаскивают водой и промывают горячим 10%-процентным раствором соды или санатона;
- Нельзя использовать бочки, в которых хранилось красное вино, под белое вино и наоборот. Если этого нельзя избежать, бочки из-под красного вина подвергают, кроме общей обработки, пропариванию в течение часа 10-15%-процентным раствором соды;
- Рассохшиеся бочки перед пропаркой ставятся на замочку.
- Нельзя подтягивать (набивать) обручи на рассохшейся бочке, это может привести к короблению боковых и донных клёпок, значительно расширяющихся при замачивании или парке.
- При обработке тары кислотами, запрещено лить в воду кислоту, так как при этом образуются брызги, которые могут вызвать опасные ожоги. Кислоту необходимо вливать, а соду засыпать в бочку.
- Нельзя проверять зажёванным фитилём бочку, освободившуюся от коньяка или виноматериала, имеющего более 30 об.% крепости, это грозит взрывом.
- Нагретая на солнце бочка, отдаёт запахом разогретого дуба, который может сделать плохо ощутимыми посторонние запахи. С утра же, после прохладной ночи, хорошо ощущаются обонянием все средние для вина запахи.

Будем рады обсудить этот и другие наши материалы на нашей странице в Фейсбуке: www.facebook.com/casta.vinodelov/