



Сегодня мы вместе со специалистами ДП "Укрметртестстандарт" разобрались с качеством вина, продающегося в украинских супермаркетах

Французский парадокс

Как нетрудно догадаться, красное вино производится из красных сортов винограда. Всего в мире существует порядка 4,5 тыс. сортов этого напитка, и все они содержат биологически активные вещества.

Содержание биологически активных веществ зависит от сорта винограда и от технологии производства. В мякоти винограда - яблочная, лимонная и винная кислоты, пектин, минеральные и азотистые соединения. Из кожицы наряду с минеральными веществами и органическими кислотами в вино попадают различные полифенолы, а в зернышках содержится большое количество дубильных веществ.

Надо сказать, что с древних времен вину приписываются лечебные свойства. В качестве лекарства оно применялось в Месопотамии, Китае и Древнем Египте задолго до нашей эры. Гиппократ применял вино в качестве антисептика, успокоительного и даже растворителя для лекарств.

Немало исследований и сегодня свидетельствуют, что употребление вина в разумных пределах снижает риск развития сердечной недостаточности и инфаркта миокарда. Недаром именно с этим напитком часто связывают так называемый французский парадокс. Дело в том, что у жителей Франции наблюдается сравнительно низкий уровень сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний при высококалорийном рационе питания и обилии в нем жиров. Ученые выдвигают различные гипотезы для объяснения этого явления, и по наиболее распространенному представлению причиной

французского парадокса является регулярное употребление французами красного сухого вина.

Проверяем образцы

В последнее время все большую популярность у украинских покупателей завоевывает вино в коробках-пакетах. Производители утверждают, что качество такого вина ничем не уступает бутилированному, к тому же транспортировать его - скажем, на дачу или пикник - гораздо удобнее.

Специалисты ДП "Укрметртестстандарт" решили проверить, насколько пакетированное вино, продающееся в наших супермаркетах, соответствует действующим стандартам.

ДСТУ 4806:2007 предъявляет к красным винам четкие требования.

- Вино должно быть прозрачным с блеском, без осадка и посторонних включений
, - рассказывает начальник научно-исследовательского центра испытаний продукции ДП "Укрметр-тестстандарт" Владимир Семенович. -

Цвет может быть от красного до темно-красного различных оттенков, вкус и аромат - соответствовать группе и типу вина. Напиток должен содержать природные антоцианы (красящие вещества растений), характерные именно для красного винограда. Наличие искусственных красителей не допускается.

Кто есть кто

Хорошая новость: искусственные красители не были выявлены ни в одном из проверенных образцов. Однако и с антоцианами вышла осечка.

Интересный факт: сок, отжатый даже из черного винограда, прозрачный и имеет легкий янтарный оттенок, а красный цвет вино получает от виноградной кожицы. При

изготовлении розовых вин кожицу убирают на раннем этапе брожения, что делает цвет светлым. Так вот: во всех проверенных образцах были обнаружены природные красящие вещества, не характерные для красного винограда (см. Таблицу). Как разъяснил "Комсомолке" Владимир Семенович, дело в том, что красные вина производители нередко подкрашивают "посторонними" ягодами красных оттенков - бузиной, черноплодной рябиной.

Впрочем, даже такая "подкраска" помогает далеко не всем: цвет половины образцов оказался с коричневым оттенком, а значит, не соответствующим действующим нормативам.

Не лучшим образом обстоят дела и со вкусом: в трех образцах из шести специалисты почувствовали вкус брожения, в одном - кислый привкус.

Общий итог неутешителен: ни одно вино не смогло похвастаться полным соответствием требованиям нормативных документов.



Ни в одном из выбранных для проверки экземпляров не обнаружили искусственных красителей. Тем не менее выяснилось: наши производители в отличие от признанных мировых лидеров подкрашивают вино бузиной и рябиной, чтобы придать ему насыщенный красный окрас.

Красное - к мясу, белое - к рыбе...

Это правило является немного неточным, поскольку большее значение имеет не цвет, а вкус вина. У красных вин решающим фактором является терпкость, у белых - содержание сахара. Температура вина влияет на его способность раскрыть и отдать весь спектр вкуса.

Температура красного сухого вина, которое подают зимой, должна составлять 18-20 градусов, летом - чуть холоднее (16-18 градусов). Это позволяет вину напитаться кислородом. Красные полусладкие и сладкие вина должны иметь температуру 12-14 градусов, белые сухие вина лучше охладить до 10 градусов.

Вино никогда не наливают до краев - максимум на три четверти бокала. И это не эстетическое требование. Дело в том, что когда аромат вина распространяется по незанятому объему, пары вдыхаются одновременно с попаданием вина на вкусовые рецепторы. Красное вино предпочтительнее пить из "пузатых" бокалов (у которых верх несколько уже, чем середина) объемом 120-150 мл. Для белого вина выбирают бокалы похожей формы, но меньшего объема. Молодые вина - и красные, и белые - подают в вытянутых бокалах, зрелые - в более широких.

КСТАТИ

Игристое к ростбифу? Прекрасный выбор!

Красные сухие вина прекрасно дополняют мясные блюда из говядины, непостной свинины, баранины, блюда из печени и мясных субпродуктов. Красные полусладкие вина подают к овощам, дичи, птице, буженине. К десертам, фруктам и мороженому подбирают красные сладкие вина.

Белые сухие вина сочетаются с рыбой, морепродуктами, легкими мясными блюдами, сыром. Полусладкие белые вина подают к горячим овощным закускам.

Игристые вина предлагают не только к десертам. Красные сухие игристые вина можно подать к ростбифу, бифштексу, антрекоту, а белый брют хорош для рыбы - гриль.

Полусладкие и сладкие игристые вина традиционно сочетают с фруктами.

Однозначных правил сочетаемости вин и блюд не существует: иногда вино может заглушить тонкий вкус приготовленного блюда, и наоборот: блюдо с сильным вкусом может загубить сложный букет вина. Если говорить в общем, то плотная еда нуждается в плотном вине. Сложные вкусы требуют простых вин, а сложные вина нуждаются в простых блюдах. Вегетарианцам стоит обратить внимание на полусухие и полусладкие вина - именно они особенно хороши с овощными блюдами.

Предлагаемые вина, меняясь по ходу обеда, должны повышать свои вкусовые достоинства: от ординарного вина - к марочному, от легкого столового - к крепкому десертному.

В ТЕМУ

Винный погреб

Несмотря на то что Украина славится своими винами, все же импорт у нас в полтора раза превышает экспорт. Как свидетельствуют данные Госкомстата, в январе-октябре 2011-го мы продали 27 млн литров вина по средней цене \$1,1/литр, а купили 41 млн литров по \$1,6/литр. Примечательно, что среди привычных нам молдавских и грузинских вин на прилавках отечественных супермаркетов появились чилийские напитки: если верить статистике, каждая 24-я бутылка, ввезенная в Украину, - именно из Чили. Зачем к нам везут вино с другого конца планеты и чем оно лучше, мы заинтересовались у эксперта.

- **Структура винного ассортимента изменилась не только у нас - она изменилась во всем мире** , - уверяет начальник аналитического отдела консалтингового агентства "ААА" Мария КОЛЕСНИК. - **На сегодняшней день в мире наблюдается**

большой бум на вина из Нового света - они становятся суперпопулярными. При этом Европа теряет свои позиции. Дело в том, что климат во всем мире меняется, соответственно меняются свойства различных сортов винограда и, как следствие, меняется вкус вина. Плюс цена: столовые вина из Аргентины и Чили гораздо дешевле не только французских и итальянских, но зачастую грузинских и молдавских.

Вино в пакете: сравнительный анализ

Производитель

Цена

за 1 литр,

грн.*

Искус

ственные

красители

Комментарии

экспертов

ДП «Укрметртестстандарт»

Вино

виноградное

ординарное

столовое

полусладкое красное

«Кадарка

Винлюкс»

по ДСТУ 4806:2007

23.10.2011,

12 месяцев

ООО "Агро-Дар",

Одесская

область

18,00

не

выявлено

Напиток непрозрачный, коричневый

с красным оттенком.

Вкус и аромат - слабовыраженные,

с тонами брожения.

Искусственных красителей нет,

но вместе с тем экспертиза

не выявила и природных антоциан,

характерных для красного винограда.

Вино

виноградное ординарное

крепленое

специального типа

красное

«Портвейн  Таврида»

по ДСТУ 4806:2007

03.08.2011,

12 місяців

ОАО "Коблево",

Николаевская

область

18,00

не

выявлено

Прозрачный напиток

красного цвета

с коричневым оттенком.

Аромат - слабовыраженный

плодово-ягодный

без характерных тонов

портвейнизации.

Содержит не только

природные антоцианы,

характерные для красного винограда,

но и посторонние

антоцианы, для красного

винограда не характерные.

Вино

виноградное

ординарное

крепленое красное

«Портвейн 555

приморский

таировский премиум»

по ДСТУ 4806:2007

29.09.2011,

12 месяцев

ООО "Вин Агро",

Одесская

область

18,59

не

выявлено

Прозрачный напиток

красного цвета. Аромат

с оттенком брожения,

вкус неприятный,

без характерных винных

тонов и тонов

портвейнизации.

Содержит не только

природные антоцианы,

характерные для

красного винограда,

но и посторонние

антоцианы, для красного

винограда не характерные.

Вино

ординарное

столовое

полусладкое

красное

«Кадарка

Царская»

по ДСТУ 4806:2007

30.06.2011,

12 месяцев

ООО "Фрут

Мастер Фудс",

Закарпатская

область

18,60

не

выявлено

Прозрачный напиток

красного цвета.

Имеет слабовыраженный

вкус и аромат с тонами

брожения.

Искусственных красителей

не обнаружено,

но вместе с тем

обнаружены посторонние антоцианы,

не характерные

для красного винограда.

Вино

виноградное

ординарное

столовое

полусладкое

красное

«Кадарка»

Лагідна»

по ДСТУ 4806:2007

17.08.2011,

12 месяцев

ОАО "Коблево",

Николаевская

область

18,80

не

выявлено

Прозрачный напиток

красного цвета

со слабовыраженным

ароматом.

Вкус - разбалансированный

с кислым привкусом.

Как и предыдущие

образцы, содержит

не только природные

антоцианы, характерные

для красного винограда,

но и посторонние

антоцианы, для красного

винограда не характерные.

Вино

ординарное

десертное

сладкое

крепленое

красное

специального типа

«Кагор» украинский»

по ДСТУ 4806:2007

20.10.2011,

12 місяців

ООО "Евпаторийский

винзавод",

АР Крым

21,23

не

выявлено

Даже самый

дорогой образец

из представленных

вызвал у специалистов

массу нареканий.

Напиток оказался

непрозрачным, коричневого цвета

с красным оттенком.

Вкус и аромат

без характерных

для данного типа вина признаков.

И снова кроме

природных антоцианов

красного винограда

обнаружены

посторонние.

**Образцы были приобретены сотрудниками "ДП Укрметртестстандарт".*

Джерело: [«Комсомольская правда в Украине»](#) , Наталья МИЧКОВСКАЯ