Автор: admin
26.04.2014 16:59 -

Истина в вине? Истоки виноделия

Алкоголь в малых дозах безвреден в любом количестве.
(М. Жванецкий)
А известно ли Тебе, Уважаемый Читатель, что, вопреки распространенному, но неверному мнению, раньше на кораблях в больших бочках держали **отнюдь** (как говорил Гайдар, и чему по-детски восхищался Жванецкий) не воду. Хранилось в таких емкостях разбавленное спиртное. Ты спросишь, Дорогой мой Читатель, почему? Отвечу: стерильных емкостей, как и стерильной воды, тогда не существовало, а обычная вода при длительном путешествии сгнивала.

Наблюдательные Читательницы, конечно же, вспомнят, как благоухает вода в забытой цветочной вазе. При употреблении такой «воды» славным матросам и их капитану (служивший на флоте Отважный Читатель обязательно припомнит и боцмана) пришлось бы иметь дело отнюдь (см. выше) не со штормом и не с «Летучим Голландцем» или, на худой конец, русалками (кому как нравится), а с банальной диареей, то бишь с **очень** жи дким предметом мебели (Сальвадор Дали тут ни при чем), со всеми вытекающими отсюда пахучими и летальными последствиями. А вот добавление алкоголя в воду напрочь уничтожало всякую нечисть, то бишь – болезнетворные микроорганизмы.

Как доктор-кардиолог уполномочен заявить, что **умеренное** употребление алкоголя (да простят меня плачущие жены нашей необъятной страны!) предотвращает и развитие многих заболеваний сердечно-сосудистой системы. Кроме того, напомню Осведомленному Читателю, что алкоголь, хотим мы того или нет, является общепринятым условием социального общения и кладезем гениальных мыслей – in vino veritas – но это уже совсем другая история.

Сопровождает нас алкоголь в радости

Подкрепите меня вином, освежите меня яблоками, ибо я изнемогаю от любви. (Книга Песни Песней Соломона, 2;5)

…и в печали

Слышишь, песню выводит
На опушке кукушка.
Вспоминаю я бабку свою.
И на пне, на колоде
Четвертинку с полушкой
За её упокой достаю.

(А. Розенбаум)

И, конечно, Неунывающий Читатель, в малых дозах алкоголь является естественным биологическим стимулятором для не очень сексуальных или чересчур застенчивых персон *(применять внутрь мужчинам – А. А.)*. Дело в том, что умеренные дозы алкоголя являются отменным афродизиаком. Как говорил поэт:
«Афродизиак! Как много в этом слове для сердца русского слилось, как много в нем отозвалось!»
(Или я что-то напутал?) Но тут главное – не перебрать…

Я наутро проснулся с хмельной головой,
Я понять не могу, что же стало со мной,
Где хозяйка моя, что всю ночь обнимал.
В чистом поле один на снегу я лежал.
(А. Малинин, Белый конь)

В далеком (и не очень) прошлом алкоголь играл, конечно, более важную роль в повседневной жизни людей, чем в наше время (хочется верить). В течение последних десяти тысяч лет, если память мне не изменяет, спиртные напитки были чуть ли единственным, притом относительно безопасным источником утоления жажды. Тут Образованный Читатель, конечно же, вспомнит коронную фразу, произносимую героями книг нашего детства: *«Каналья! (Как вариант – «Разрази меня гром!», «Тысяча чертей!» и т.п.) Ты, наконец, принесешь выпить? У меня во рту пересохло».*
Кроме того, не стоит забывать, что спиртные напитки являются высококалорийным пищевым продуктом, чем и объяснялась (-ется) его «
народная популярность
» (цитируя Черномырдина) среди самых широких слоев населения.

Вот тебе пятак на водку
И пошел отседа вон!
(Леонид Филатов, Про Федота-стрельца)

Немного химии

Попытаемся еще раз вспомнить, Просвещенный Читатель, химию старших классов *(и мурашки по телу под тяжелым взглядом спецов «ШЖ» по химии)*
. В процессе брожения образуется этиловый спирт, для дрожжей – это продукт жизнедеятельности (как говорил брат Эйнштейн,

«все относительно»
). Когда-то угрюмые, заросшие, ужасные люди-дикари (добрые внутри) случайно пробовали забродившие сладкие плоды (скорее всего, это были яблоки) или мед, после чего они неожиданно для всех (и, в первую очередь, для себя) становились не столь уж угрюмыми. Кто-то (явно свободный от уз Гименея), заинтригованный этими ощущениями, пытался воспроизвести оные в «домашних условиях» неолита. Эти первые доморощенные энологи составили первые устные рецепты изготовления браги. Метод оказался прост:
«Оставь перебродить, сын мой, мед (яблоки) и употребляй, пока не окосеешь»
. Как говорится:
«И я там был – мед-пиво пил…»

С брагой понятно. Для создания пива же необходим был качественно иной уровень развития сельского хозяйства. Около 5 тысяч лет назад или в Египте, или в Междуречьи, или в Армении родилась блестящая идея ферментации растений, содержащих крахмал (в основном пшеницы и ячменя), в спирт. Так и родилось первое пиво, правда, «*мерзопакостного*» (цитируя Райкина) качества.

Вино было создано еще раньше, для этого была использована целенаправленная селекция фруктов. Проблема заключалась в том, что виноградные соки «дикого» происхождения содержат недостаточное количество сахара для «винной» ферментации. *«Девственный виноград не дает вина. С девственницами всегда сложно!»* Потребовалась умелая селекция винограда, направленная на значительное повышение сахаристости винограда, тогда и возникло настоящее необыкновенное чудо – вино!

Не отнимай то, что Тобой дано:
Свет чуда засвети во тьме житейской.
Так воду сын Твой превратил в вино
На брачном пире в Кане Галилейской.
(Григор Нарекаци, Книга скорбных песнопений)

Впервые виноград необходимой сахаристости был создан (трепещите, о, злопыхатели!) в Армении примерно 8000 лет назад. Хотя, конечно, никто точно, кроме меня, не знает, когда именно.

Ах, Эривань, Эривань, ничего мне больше не надо,

Я не хочу твоего замороженного винограда!
(Осип Мандельштам, Армения)

Согласно Ветхому Завету, истоки виноделия восходят к девятому поколению от Адама – к патриарху Ною. *Ной начал возделывать землю и насадил виноградник; и выпил он вина, и опьянел (Бытие, 9:20)*

Продолжение следует…

Автор - **Армен Ананян**
Источник