|  |
| --- |
| Домашний портвейн |
| [Домашний портвейн](http://www.povarenok.ru/images/all/420579.jpg)Хочу поделится своим опытом в области виноделия со всеми желающими. Ознакомившись со многими материалами, посвященными домашнему виноделия и найдя информацию полезную мне, как виноделу-любителю со стажем, я решил реализовать своё стремление к самовыражению и поделиться навыками в производстве напитка, который я называю "портвейн". Портвейн как и многие другие напитки начал своё шествие по завоеванию мира с Пиренейского полуострова. Поскольку им длительное время владели мавры и наверняка они первыми додумались закрепить слабоалкогольный виноградный напиток крепким продуктом дистилляции. Так вот жители Пиренеев в вкратце описывают процесс производства портвейна как волшебство превращения «рубина в янтарь». Расшифровка выглядит так:рубин - забродивший виноградный сок,янтарь – портвейн (напиток не имеющий ничего общего с известными брендами «777» и т.д. Так как настоящий портвейн априори не может быть дешевым из-за больших вложений составляющих и трудности производства).В большое плавание по миру портвейн отправили британцы, после побед над испанцами попробовавшими в их портах множество различных вкусностей. Так вот привезя домой этот вкусный, сладкий, а самое главное согревающий душу и тело напиток они влюбились в него навсегда и до сих пор львиная доля рынка продажи портвейна приходится на Великобританию. Как я делаю "портвейн"?Покупаю черный виноград, делаю из него виноградный сок (я признаю только ручной отжим) даю ему побродить дней 15, про способы придания виноматериалу наилучшего брожения знают все виноделы и процеживаю. Дальше идет именно моё «ноу-хау», так как портвейн обязан дозревать в дубовой бочке, а таковой у меня нет и пока не предвидится, я пошел по пути «голь на выдумки хитра». Я беру стеклянные банки, вливаю в них свой виноматериал, добавляю сахар(лучше мед) по вкусу, вливаю коньяк или бренди (стараюсь брать получше так как это одно из важнейших составляющих удачного вкуса конечного продукта) и наполняю банки специально подготовленными дубовыми щепками. Готовлю я их так: в лесу пилю ветку с дуба – желательно с дерева постарее, раскалываю поленицы на щепки, обжигаю на газу и бочка готова. После начинается самое интересное: поскольку напиток может именоваться портвейном только после нескольких лет выдержки(минимум 2-3 года) в течении этого времени периодически мы сливаем его с осадка, добавляем сахар (мед) и наблюдаем процесс изменения колера напитка. Из личного опыта могу сказать самые нетерпеливые могут продегустировать напиток и годовалой выдержки, но продукт более длительной выдержки божественно вкусен и ароматен. Процентное содержание полуфабриката таково: на литр виноматериала я добавляю 200 граммов коньяка 4-5 летней выдержки, содержание сахара довожу до приятного мне вкуса постепенно.Закончить свой коротенький рассказ я бы хотел пожеланием тем кто решит воспользоваться моим рецептом чтобы их вино было вкусней чем моё и тостом «НА ЗДОРОВЬЕ». |  |