

# Как отличить натуральное вино от фальсификата

Алла АМЕЛИЧКИНА

## В Украине 30% вин – подделка

Виноделы рассказали, что 30% вина, которое продается в Украине, является подделкой. У нас ежегодно производится 30-32 млн декалитров вин, но страна просто не может вырастить необходимый для этого урожай винограда.

АиФ.ua разобрался на что нужно обращать внимание при покупке вина, чтобы не приобрести продукт низкого качества.

### Как подделывают

К интернациональным способам подделки, которые применяют во многих странах относят частичную или полную замену вин на винные напитки, неправильное указание групповой принадлежности вина (подделка газированных вин или газированных винных коктейлей под игристые вина), искажение географического происхождения вина (выдача болгарских, венгерских, молдавских вин за вина французские, испанские, итальянские), подделку марочных наименований (выпуск контрафактной продукции).

### Выбираем вино

#### Место:

Приобретать вино только в магазинах. Лучше если это будут специализированные магазины, или фирменные магазины известных производителей.

#### Цена

Вино дешевым не бывает, если цена ниже 30 грн за бутылку – перед вами гарантированный фальсификат.

#### Бутылка

В глиняной таре вино лучше не покупать, на полках магазинов такое вино не сохранит своих качеств.

Марочные и коллекционные вина защищают от солнечных лучей и разливают в бутылки темного стекла.

Данные на этикетке, пробке и кольеретке (дополнительная этикетка на горлышке бутылки) должны совпадать с данными на пробке. На этикетке должна быть проставлена дата розлива заводским штампом. Если ее без усилий можно стереть, это подделка.

На этикетке настоящего вина есть словосочетание «натуральное вино». Если указано, что продукт «специальный», значит такое вино приготовлено из концентрата.

Пробка должна быть крепкая, не крошащаяся, не ссохшаяся без пятен и признаков плесени.

### Цвет

Натуральные белые вина имеют интенсивную соломенную окраску без зеленоватых тонов и характерный аромат, отвечающий сорту винограда.

Красные натуральные вина должны быть интенсивно окрашены, иметь характерный аромат сорта.

Белые игристые вина должны иметь слабую окраску желтовато-зеленоватого оттенка; букет легкий, с цветочным тоном без характерных оттенков какого-либо сорта винограда.

Вино не должно быть с осадком.

### Вкус и запах

У натурального вина не может быть «химический» слишком яркий вкус и запах. Виноделы советуют улучшать культуру питания. Нужно знать вкус настоящего вина, попробовав его хотя бы один раз, вы сможете отличить настоящую продукцию от фальсификата – «память» вкусовых рецепторов хорошо запоминает вкус.

### Три теста по определению натурального вина

Определить натуральное ли вино вы купили просто в домашних условиях: в прозрачный бокал насыпают ложку пищевой соды, если вино посинело, значит оно настоящее. Синтетический продукт не сменит цвет.

Капнуть в бокал с вином несколько капель глицерина. Если он опустился на дно не изменив окраску – вино натуральное, глицерин стал желтым или красным – перед вами фальсификат.

Набрать в глубокую посуду воды, налить небольшое количество вина в пузырек, и зажать горлышко пальцем. Опустить пузырек с вином в воду и перевернуть его. Убрать палец с горлышка пузырька. Если напиток смешался с водой – вино не натуральное.