



Wine

A Global History

Marc Millon

THE EDIBLE SERIES

Вино

Глобальная история

Марк Миллон

Вступление



Вино - самое чудесное, сложное, загадочное и волшебное из всех сельскохозяйственных творений человека. В то же время он один из самых простых и естественных.

По сути, вино - это просто сброженный сок свежего винограда. *Vitis vinifera* вино из винограда содержит высокую концентрацию фруктозы. После измельчения натуральные дрожжи, присутствующие на кожуре винограда, питаются этим сахаром, превращая его в спирт и выделяя углекислый газ в качестве побочного продукта. В результате получается ферментированный напиток, который можно пить, а может и нет. Если оставить на воздухе, он быстро испортится и превратится в непригодный для питья уксус. Но ухаживайте за ним осторожно, и его можно будет хранить месяцами, годами, десятилетиями и даже столетиями.

Истоки вина восходят к истокам современного человечества. Когда ранний человек вышел из кочевого образа жизни охотников-собирателей и начал оседлое приручение, казалось, что практика сбора винограда для изготовления сброженного напитка, вина, развивалась - возможно, уже 8000 лет назад. С самого начала своего возникновения, скорее всего, в Закавказье, виноградная лоза быстро распространилась по Малой Азии и Средиземноморью, а вино стало чем-то вроде символа самой цивилизации.

Действительно, почти с первых дней своего открытия и создания вино считалось чем-то особенным, почти божественным. Несомненно, значительные усилия, необходимые для производства вина, означали, что оно было самым ценным и ценным из сельскохозяйственных продуктов. Подумайте, что вошло - что все еще входит в - создание вина: тщательный уход и выращивание растения в течение многих лет, прежде чем оно сможет плодоносить; годовой цикл работы на винограднике, ведущий к получению разового урожая раз в год; тщательный сбор винограда и его транспортировка на винодельню; прессование винограда и спиртовое брожение для превращения сока в вино; а также хранение готового вина таким образом, чтобы оно не испортилось. Добавьте к этому

Тот факт, что вино обладает способностью вызывать измененные состояния сознания, и нетрудно понять, почему с самого начала его так высоко ценили, приобретая оттенок божественного и чудесного.

Действительно, с тех пор вино считалось напитком королей и знати. Во всех цивилизациях, от шумеров до египтян, вином не только наслаждались в самые важные моменты здесь и сейчас, но и сопровождали высокородных личностей в их путешествиях в загробную жизнь.

Вино, напиток королей, фараонов и воинов, считалось настоящим подарком богов. Культы, основанные на потреблении вина и наслаждении им, возникли в Древней Греции и Риме, а вино стало центральным элементом как еврейских, так и христианских ритуалов и литургий. Ежедневная потребность в вине для празднования чуда Евхаристии - превращения вина в кровь Христа - означала, что по мере распространения христианства в Новом Свете и за его пределами необходимо было высаживать виноградники для производства вина для повседневного празднования Рождества Христова. Масса.



Амфора, вероятно, изготовленная на Кипре, 300–100 г. до н.э. Амфора была сосудом для транспортировки и хранения вина в древнем мире. Амфоры можно было складывать в трюмы кораблей для перевозки через Средиземное море, и с ними было легко обращаться благодаря их форме и размеру.



Ритуальный сосуд для вина из династии Шан, 13 век до н.э.

Сегодня виноградные лозы высаживают по всему миру. Вино теперь является не только напитком, отмечающим важные моменты религиозной и светской жизни, но и важным ежедневным продуктом для многих. Действительно, регулярное употребление и наслаждение вином во время еды является частью европейского образа жизни и культуры, которые имеют огромную глобальную привлекательность. Потребление вина растет в таких странах, как Великобритания и США, а также в развивающихся странах, потребляющих вино, в Индии, Юго-Восточной Азии и на Дальнем Востоке.

Как *Vitis vinifera*, один вид из рода *Vitis* наверное, зародившись в Закавказье, так успешно распространившись по миру? Сегодня виноградная лоза встречается на всех континентах земли, за исключением Антарктиды. А почему виноград? В конце концов, практически все фрукты и многие другие части растений ферментируемы, благодаря чему их натуральный сахар превращается в алкогольный напиток: например, яблочный сидр; фруктовые вина; рисовое вино; различные дистилляции из зерна, картофеля и других углеводов; и пиво из ячменного солода. И все же вино, произведенное из свежего винограда, уникально. Он не только способен произвести великолепное алкогольное возлияние, но и является единственным напитком, имеющим целую культуру и даже культ, окружающий его производство и потребление.

История вина очень интересна. Этот том только царапает поверхность, поскольку он углубляется в историю внутри вашего стакана. Я надеюсь, что это вызовет у вас интерес и приведет к более глубокому изучению. Чтобы понять, откуда происходит вино, его историю и традиции, его бесконечное разнообразие, а также культуру вина и виноделия, нужно глубже понять и получить удовольствие от этого, самого чудесного, сложного и захватывающего напитка на земле. .

Виноград



И Ной начал возделывать землю, и насадил виноградник, и он пил вина, и напился; и он был обнаружен в своей палатке
(Бытие 9: 20–21)

Ной определенно был не первым человеком, который наслаждался и страдал от опьяняющих эффектов этого самого волшебного, благородного и чудесного из всех напитков - вина. Археологические данные показывают, что наши неолитические предки где-то в Малой Азии начали выращивать одомашненные виноградные лозы, *Vitis vinifera*, возможно уже 6000 до н.э.

Эта стойкая евразийская лиана в своем диком проявлении обильно росла в умеренном климате Закавказья, Анатолии, Турции и Ближнего Востока, а также, возможно, и над средиземноморскими землями. Первоначально доисторические охотники-собиратели просто собирали дикие ягоды вместе со всем остальным съедобным. Нетрудно представить себе избыток дикого винограда, ферментирующий сам по себе из-за действия диких дрожжей, присутствующих на кожуре винограда, питающегося собственными натуральными сахарами фруктов. Случайный результат, хотя и менее приятный, чем сегодняшние точно контролируемые винтажи, тем не менее имел бы такой же бодрящий и изменяющий сознание эффект: интоксикацию.

Представьте себе, что в мире, в котором жизнь, несомненно, была «мерзкой, грубой и короткой», каким божественным напитком, должно быть, было это рудиментарное вино, эликсир, способный вывести древнего человека из его уродливого и жестокого существования в другое. земля за гранью снов. Неудивительно, что вино издревле считалось подарком богов.

Одомашнивание растений и животных позволило человеку неолита построить сообщества, в которых можно было жить как постоянные поселения круглый год -

истоки западной цивилизации, какой мы ее знаем. Является ли простым совпадением то, что колыбели цивилизации находятся в тех районах с умеренным климатом, где *V. vinifera* смог процветать? Развитие систематического земледелия привело к более надежному и обильному снабжению продуктами питания, чем случайные кочевые скопления, а более постоянные поселения и дома позволили развить все более изощренные средства потребления, включая приготовление пищи, выпечку и освоение ферментации для изготовления хлеба, пива и вина.



Кувшин для хранения вина, украшенный горными козлами, Иран, 4 тысячелетие до н.э.



Движение количества жидкости - будь то вино или масло - поставило наших предков перед технологическими проблемами. Эта терракотовая модель, обнаруженная на Кипре, датируется 600–500 гг. до н.э. изображает двухколесную тележку, на которой установлена подбиконическая амфора, позволяющая перемещать вино из погребов в частное жилище или даже на большие расстояния.

Казалось бы, развитие гончарного дела сыграло центральную роль в развитии систематического виноделия, поскольку для жидкого брожения требовались сосуды, достаточно большие, чтобы вместить виноградный сок. Сосуды меньшего размера позволяли хранить полученное вино. Керамические сосуды начали появляться около 6000 г. до н.э. и научный анализ подтвердил присутствие вина в глиняных горшках, найденных в горах северного Ирана, около 5000 г. до н.э.

Как только вино можно было хранить, например, в горшках, закопанных в землю, чтобы оно оставалось прохладным, или при постоянной температуре в пещерах, его можно было хранить в течение нескольких месяцев или даже дольше без порчи. Таким образом, его не нужно было употреблять немедленно, но его можно было использовать для самых важных банкетов, ритуалов и социальных, гражданских и религиозных мероприятий, а также для возможного повседневного потребления, хотя, вероятно, только высшим эшелоном общества.

Vitis vinifera

Виноградная лоза принадлежит к ботаническому семейству Ampelidaceae, которое включает любое количество сильнорослых вьющихся растений. Есть буквально тысячи видов виноградных лоз, причем все из них подходят для выращивания винограда и относятся к этому роду. *Vitis*. Из многочисленных *Vitis* разновидность, *V. vinifera*, родом из Европы, Азии и Ближнего Востока, в подавляющем большинстве случаев стал самым важным для виноделия. Другие разновидности включают *V. labrusca*, родом из Северной Америки, и *V. amurensis* с Дальнего Востока, а также *V. riparia*, *V. rupestris* а также *B. берландиери*, среди прочего.

Что такого особенного *V. vinifera*? Довольно просто, *V. vinifera* виноград, выращенный в правильных условиях, способен полностью концентрировать натуральный сахар до одной трети своего веса по объему. Это, в сочетании с естественным балансом кислотности, а также танина и других составляющих элементов и вкусовых соединений, позволило производить вина, которые можно было консервировать. Другими словами, *V. vinifera* имели наибольший потенциал и способность производить вина с достаточным содержанием алкоголя и других элементов, которые позволили бы им оставаться пригодными для питья, а не быстро портиться и превращаться в невкусный уксус или что-то еще хуже.

V. v. Silvestris, дикая виноградная лоза давала плоды, которыми случайно наслаждались наши предки-охотники-собиратели. В тех областях, где они все еще растут, дикие виноградные лозы остаются смесью мужских и женских растений. В течение, вероятно, столетий, если не тысячелетий, благодаря селекции первобытного человека, возделываемый сорт, *V. v. Sativa*, стал плодовитым растением-гермафродитом, способным к самораспространению. С тех пор развитие виноградной лозы сопровождалось постоянно растущим отбором и адаптацией. Действительно, одна из замечательных особенностей *V. vinifera* его стойкая способность адаптироваться к разным условиям и

микроклимата, даже если это необходимо, чтобы выжить, видоизменяясь.



Виноград Неббиоло растет на виноградниках Бароло в итальянском Пьемонте. Большая часть вина в мире сегодня, как и в древнем прошлом, производится из *V. vinifera*, вид виноградной лозы, произрастающей в Европе, Азии и на Ближнем Востоке.

Человек постоянно помогал в этом процессе, выбирая те сорта винограда, которые лучше всего подходят для каждой конкретной среды виноградника. Это не простое совпадение, что определенные сорта винограда были посажены и особенно хорошо растут на определенных почвах, ландшафтах и климатах, а не на других.

Сила биоразнообразия

Сегодня существуют буквально сотни, если не тысячи разновидностей *V. vinifera*

виноградники, из которых производят вино, виноград, адаптированный к уникальным условиям виноградников во всем мире виноградарства. Каждый сорт имеет свой типичный вкус и характер, хотя они могут значительно отличаться, когда один и тот же сорт выращивается в разных условиях, будь то на другом конце света или даже на соседних виноградниках с разным рельефом в одном и том же регионе, суб-регион или сообщество.

Сегодня *V. vinifera* виноградные лозы растут на высоких горных склонах в Альпах в итальянской Валле д'Аоста и почти зарыты в глубокие, обдуваемые ветром песчаники в португальском Колареше; в высокой разреженной атмосфере Анд в Чили и Аргентине и в адски жарких степях центральной России; в виноградниках, посаженных миссионерами в Калифорнии и поселенцами, которые привезли виноградную лозу с собой для выращивания на мысе Южной Африки; на обширном континенте Австралии и в местах с прохладным климатом Южного острова Новой Зеландии. Вина производятся из винограда, выращенного в Соединенных Штатах, даже в таких местах, как Техас, Северная Каролина, Вирджиния, Айдахо и Огайо; и все большее количество вин - хороших вин - производится из винограда, выращенного на всей территории Англии и Уэльса. Между тем на Дальнем Востоке *V. vinifera* чтобы утолить растущую жажду европейских вин из самой большой и густонаселенной страны. Удивительно, но Китай уже входит в десятку ведущих винодельческих стран мира.

Некоторые сорта винограда, кажется, растут только в определенных местах, на определенных территориях или в особых микроклиматах. Другие, похоже, могут быть пересажены и адаптированы к условиям, которые значительно различаются по всему миру. Станьте свидетелем огромного успеха таких всемирно известных сортов винограда, как каберне совиньон, мерло, шардоне и совиньон блан, которые адаптируются к самым разнообразным условиям, ландшафту и микроклимату.

Если естественная склонность лозы приспосабливаться к новым условиям - одна из устойчивых черт этого удивительного растения, то другая заключается в том, что благодаря вмешательству человека новые сорта могут быть созданы из старых путем совместного скрещивания сортов. Популярный немецкий сорт винограда мюллер-тургау был создан из скрещивания рислинга и сильванера более ста лет назад, в результате чего получился новый сорт, который является довольно плодовитым и более легким в выращивании, чем темпераментный рислинг. Есть еще много других сортов винограда, созданных таким же образом благодаря изобретательности человека.

Более того, исследования лучших клонов одних и тех же сортов винограда продолжаются быстрыми темпами. Клональный отбор позволяет виноделу выбирать образцы лоз с определенными атрибутами или характеристиками. Один клон мог бы лучше себя чувствовать на определенной почве; другой может быть более устойчивым к вирусным заболеваниям; пока еще один

может производить вина с немного более высокой или более низкой кислотностью, в зависимости от конкретных требований винодела. В рамках исследовательского проекта «Кьянти Классико 2000» было проанализировано более 200 клонов основных сортов винограда, используемых для изготовления кьянти классико, из которых были отобраны 24 предпочтительных клона винограда санджовезе, каждый со своими особыми и индивидуальными характеристиками.

Гибридный виноград

V. vinifera может производить подавляющее большинство мировых вин - и, безусловно, лучших - но также производятся вина из винограда других видов. В частности, *V. labrusca* Виноградная лоза разрастается по всей Северной Америке, и виноград, который она дает, долгое время использовался для создания отличительных (хотя иногда и отталкивающих от европейского вкуса) вин в таких штатах, как Огайо и Нью-Йорк. Возможно, это были виноградные лозы, обнаруженные норвежцем Лейфом Эриксоном, который считается первым европейцем, ступившим в Америку в 1003 году, оставив после себя поселение на земле, которую он назвал Винланд, возможно, на территории современной Новой Англии. Нет никаких свидетельств того, что Лейф и его соотечественники-норманны делали вино из найденного винограда или наслаждались им, но виноградная лоза, должно быть, была доминантой для новой земли, получившей такое название.

Сегодня были выведены гибридные сорта винограда, которые представляют собой скрещивания разных видов, *V. vinifera* с участием *V. labrusca* или же *V. amurensis*. Эти гибридные сорта винограда, хотя и запрещены или избегаются на признанных виноградниках Европы, тем не менее способны производить достойные вина в тех областях, где успешно выращивают виноград. *V. vinifera* в лучшем случае маргинальна, например, в Англии и некоторых частях Северной Америки. Действительно, в Великобритании в последние годы и десятилетия все большее количество виноградников засаживается преимущественно гибридными сортами винограда, такими как сейваль, мадлен-анжевен, рондо и другими, и результаты обнадеживают.



Виноград Сейвал растет в Девоне, Англия. Гибридные сорта винограда, являющиеся скрещиваниями *V. vinifera* с другими видами, такими как *V. labrusca*, может производить замечательные вина в тех областях, где успешно выращивают виноград из чистого *V. vinifera* в лучшем случае маргинальна.

Филлоксера вастатрикс

К середине девятнадцатого века все большие и второстепенные виноградники Европы были в основном хорошо укоренившимися, с глубокими корнями, уходившими в некоторых случаях ко временам древних римлян, греков и других стран. Представьте себе ужас, когда прожорливая тля, которую окрестили *Филлоксера вастатрикс* - «опустошитель» - был обнаружен во Франции, когда он начал проедать корни виноградников по всей стране, убивая при этом растения. Немногие виноградники избежали его разрушения, за исключением тех, чьи корни лежали почти в чистом песке, как в некоторых частях французского Лангедока. Все остальные были уничтожены один за другим, катастрофа, опустошившая экономики и

средства к существованию виноградарей по всей Франции. Виноградники были окурены в попытке искоренить вредителя, но в конечном итоге большинство из них погибло, во многих случаях никогда не пересаживались. *Л. Вастатрикс* был не только прожорливым, но и быстрым, и в конечном итоге распространился по виноградникам Европы к 1920-м годам.

После долгих поисков души и экспериментов в конце концов было найдено радикальное решение. Казалось, что этот вредитель не мог возникнуть в Европе, иначе виноградные лозы выработали бы какую-то естественную защиту для борьбы с ним. Если *Л. Вастатрикс* прибыл из Америки, чьи лозы, очевидно, были невосприимчивы к этому, что бы произошло, если бы европейские лозы были привиты к *Филлоксера*-устойчивый американский подвой? Хотя в некоторых кругах это решение вызвало большое сопротивление, в конце концов было принято, что *Филлоксера* нельзя было полностью искоренить химическими средствами, и не было альтернативы, кроме как полностью выкорчевать виноградники, а затем заново засеять *Vitis vinifera* привитые на подвои таких сортов, как *V. labrusca*.

Таким образом, виртуальная массовая реплантация основных виноградников Европы произошла в течение первых десятилетий двадцатого века. Хотя в то время некоторые ценители посчитали получившийся пост- *Филлоксера* уступать винам, произведенным до *Филлоксера*, это решение было единственным способом спасти всю европейскую винодельческую промышленность.

Необходимость пересадить виноградники в Европе привела к отказу от регионов, где виноградарство было в лучшем случае маргинальным (а вина в основном безразличными), в то время как в классических винных регионах концепция систематического выращивания винограда при установленных законом ограничениях привела к созданию *наименование d'origine contrôlée* (АОС) во Франции. В АОС определяли такие важные вопросы, как разрешенные сорта винограда, урожайность, винодельческие процессы и правила выдержки, и служили потребителям некой гарантией подлинности и происхождения вина, чтобы они могли идентифицировать и наслаждаться винами с большей уверенностью.

Концепция чего-либо *Терруар*

Критичным для французского подхода является *терруар* термин, для которого нет точного перевода на английский язык. *Терруар* указывает на комбинацию характеристик - географических, климатических и микроклиматических, а также исторических и человеческих - которые используются при производстве вина. В его основе лежит вера в то, что чем лучше вино, тем точнее можно определить его происхождение, поскольку только вина с грандиозными и особыми личностями способны продемонстрировать уникальность своей индивидуальности и особой точности. *терруары*.

Например, в регионе Бургундия производят вина из пино нуар,

отличается от вин пино нуар, производимых где-либо еще в мире. Те из бургундского Кот-д'Ор могут иметь более глубокий и глубокий вкус и индивидуальность, чем те, которые имеют право только на простое региональное бургундское наименование. Конкретное деревенское или общинное наименование, такое как *gevreys-Chambertin* или *vosne-romanée*, является еще более точным, поскольку вина демонстрируют характеристики, уникальные для их мест происхождения. Наконец, лучшие и самые индивидуальные вина производятся с виноградников, классифицируемых по индивидуальному принципу, которым были предоставлены свои собственные наименования, такие как *le Chambertin* или *la romanée*. Такие вина - вершина, высшее и величайшее выражение *терруар* а также может быть удостоен дополнительных наград, таких как статус премьер или гранд.

Галльское рассуждение, довольно простое и логичное, состоит в том, что качество вина определяется уникальными условиями его хранения. *терруар*. Те вина, которые способны выразить самую яркую индивидуальность и индивидуальность, можно идентифицировать по еще более точным наименованиям, вплоть до отдельных участков земли.

Концепция чего-либо *терруар* как определено и систематически каталогизируется АОС не ограничивается только Францией, но аналогичным образом применялся во всех классических винных регионах Европы, с *denominazione d'origine controllata* (ДОС) в Италии и *denominación de origen* (ДЕЛАТЬ) в Испании оба в некоторой степени отражают французскую модель АОС. В Германии классификации качества *Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete* (Q Б А) а также *Qualitätswein mit Prädikat* (Q М П) оба идентифицируют вина по месту происхождения, в некоторых случаях по отдельному винограднику, а также по сорту винограда и Q М П вина по степени спелости.



Французская концепция *терруар* основана на предпосылке, что вино - это уникальный продукт, который является результатом совокупности бесчисленных элементов, входящих в его создание - географических, климатических и микроклиматических, а также культурных и человеческих.

Сортовой подход

К европейским чувствам, *терруар* таким образом, долгое время служил для определения вин, которые мы пьем и которыми наслаждаемся - Сент-Эмильон, Эльзас, Бароло, Риоха и Рейнгау - все это одновременно названия как вин, так и городов или регионов происхождения. Это фундаментально для понимания и оценки вин классических регионов Европы.

И все же место действительно более важно для любителя вина, чем самый фундаментальный элемент, который входит в создание вина: виноград, *V. vinifera*? Повсюду в Новом Свете, а также во все большей степени в Европе, вина идентифицируются и продаются в основном по основным сортам винограда, которые использовались для их производства. Любители напитков могут выбрать шардоне, совиньон блан, мерло, пино гриджо,

например, каберне совиньон или пино нуар. Конечно, место происхождения по-прежнему важно, но все чаще это имя производителя или, что более вероятно, бренд, который потребители ищут и которому доверяют.

Легко понять, почему нынешнее поколение любителей вина может предпочесть такой подход. Знания, необходимые для того, чтобы уметь различать различные нюансы между названиями деревень или разобраться в сбивающем с толку количестве итальянских региональных и местных вин. *деноминации* основанный на иногда неясных географических названиях, получить нелегко. Конечно, гораздо проще выбирать по сорту винограда и по марке. Но делать это исключительно, без привязки к месту и *терруар* значит упустить такой уровень понимания и признательности, который может значительно улучшить удовольствие от бокала или бутылки вина.

Мир вкусов

Как это ни парадоксально, может показаться, что сортовой подход вместо того, чтобы вести к большему пониманию и оценке винограда, из которого сделано вино, может иметь противоположный эффект. Ведь вместо того, чтобы прославлять огромное биоразнообразие *V. vinifera* и бесчисленное множество сортов винограда, из которых делают вина, разве мы не видим, что число сортов винограда, используемых для производства вин, которые пьет большинство людей, постоянно сокращается? Рост и рост мировых брендов означает, что все больше и больше, к сожалению, богатство местных местных сортов винограда с названиями, известными немногим, заменяется всего лишь горсткой так называемых международных сортов, известных и узнаваемых по своим безопасным, знакомым названиям и вкусам. .

Наши предки освоили выращивание *V. vinifera* Тысячи лет назад и на протяжении веков изобретательность человека привела к разработке и созданию самого сложного и прекрасного напитка на земле - вина. Число все еще выращиваемых сортов винограда и разнообразие вин, производимых по всему миру, остается огромным, стили и типы вин удивительно и гениально разнообразны. Стойкая способность винограда приспосабливаться к различным глобальным условиям и обстоятельствам обеспечила его выживание. Будем надеяться, что стойкая жажда и любопытство сегодняшних и завтрашних любителей вина обеспечат выживание вина во всем его великолепном разнообразии и биоразнообразии.

2

Через темно-винные моря: краткий обзор распространения виноградарства



Vitis vinifera зарекомендовал себя как стойкое растение, способное выживать и процветать в различных регионах, странах и континентах, которые демонстрируют резкие колебания климата и микроклимата. Интересно рассмотреть, как виноградарство распространилось по всему миру.

Раннее происхождение

Где началось вино? Патрик Макговерн, ведущий специалист по происхождению древнего вина, участвовал в открытии, возможно, самого раннего известного идентифицируемого вина человека эпохи неолита в Хаджи Фируз Тепе, археологическом памятнике в горах Загрос в Иране. Здесь Макговерн и его коллеги обнаружили остатки глиняных сосудов, которые содержали остатки того, что, по данным научных исследований, было сброженным виноградным соком: вина. Сайт датируется с. 5400– 5000 до н.э и имеет большое значение, поскольку считается самым ранним свидетельством виноделия в домашних условиях.

Хотя исторические и древние тексты могут быть основаны на легендах и слухах, исследование Макговерна продемонстрировало, что археология и другие естественные науки могут предоставить конкретные доказательства самых ранних попыток систематического производства вина.

Фрагменты глины, содержащие, например, остатки винной кислоты и тартрата кальция, свидетельствуют о вине, поскольку можно ожидать, что только вино будет содержать эти вещества в количествах, достаточных для измерения. Остатки дрожжей - еще одно свидетельство ферментации. Присутствие древесных остатков указывает на то, что такие примитивные вина часто обрабатывали смолой, возможно, в качестве консерванта.

Сравнивая ^{днк} из дикого винограда *V. vinifera silvestris* к тому из

современных сортов, Макговерн и его коллеги надеются пойти еще дальше: выявить точный переход от бессистемного виноделия от дикого винограда к систематическому производству вина из одомашненных сортов винограда. *V. v. Sativa*.

Нетрудно представить, как впервые случайно был получен сброженный виноградный сок. Человек каменного века, собирающий пищу в какой-нибудь плодородной речной долине, возможно, в горных районах нынешних Грузии, Турции, Армении, Азербайджана или Ирана, встретил бы дикие лозы, поросшие ягодным плодом: виноградом. Кто мог устоять перед их выбором и дегустацией: одновременно сладкими и терпкими? Виноград собирали для употребления в пищу именно так, а любые излишки помещали бы, возможно, в шкуру животного, в каменную корыто или емкость или в деревянное дупло. Вес самого верхнего винограда раздавил бы те, что ниже, налет дрожжей на коже вызвал бы естественное брожение, питающееся виноградным сахаром, и полученная жидкость была бы своего рода вином с низким содержанием алкоголя, но все же сброженным напитком. тоже самое.

Если бы такой результат мог быть результатом интуитивной прозорливости, то возможность регулярно создавать такой чудесный нектар представляла бы для доисторического человека значительный вызов и возможность. Уникальное состояние человека с самых давних времен заключалось в использовании нашего интеллекта, изобретательности и врожденных умственных способностей для поиска решений проблем, связанных не только с выживанием вида, но и с созданием и развитием самой цивилизации.

Итак, рассмотрим некоторые шаги, необходимые для перехода от случайного сбора фруктов и случайного брожения к домашнему виноградарству и систематическому виноградарству. Чтобы преобразовать дикую виноградную лозу, потребовались бы согласованные усилия на протяжении поколений и столетий. *V. v. Sylvestris* в своего культурного родственника *V. v. Sativa* путем отбора саморазвивающихся растений, которые не только более равномерно удобрялись, но и давали лучшие плоды. За виноградниками нужно было ухаживать в течение всего года, что требовало значительных усилий, учитывая, что недавно посаженные виноградные лозы не приносили плодов в течение первых нескольких лет и что щедрость растения дает только один урожай в год.



Красота и функциональность неразрывно связаны, как в этой паре сосудов для вина, датируемых 2700 годом до н.э. возможно, использовался для смешивания вина с водой или другими ароматизаторами, как это часто делалось в древнем мире.



История вина раскрывается на бесчисленных артефактах, обнаруженных в древнем мире. Этот мраморный римский саркофаг, например, иллюстрирует уменьшение *мустум* - свежееотжатый виноградный сок - кипячением в казане. В *мустум* возможно, использовались для подслащивания вин.

После того, как виноград был тщательно собран, навыки, связанные с систематическим виноделием даже на самом базовом уровне, были бы немалыми. Если *V. vinifera* полностью созревший виноград можно было бы осторожно культивировать для достижения достаточного уровня сахара, чтобы в результате получилось ферментированное вино с превышением, скажем, восьми или девяти градусов алкоголя на объем (любое меньшее, чем это, привело бы к нестабильному продукту), а также потребовались бы шаги для достижения более последовательных и удовлетворительных результатов. Ранний человек понял, что кислород - это спойлер, превращающий вино в уксус, поэтому были приняты меры, чтобы уменьшить его воздействие. Например, когда было освоено производство глиняной посуды, были изготовлены приземистые глиняные сосуды с горшечными брюшками и узкими горлышками, которые можно было запечатать глиной или деревянными пробками, чтобы не пропускать воздух. В других случаях древние добавляли в вино ароматические смолы как в качестве консерванта, так и для маскировки неприятных запахов.

Процесс систематического виноградарства и виноделия уходит корнями в глубочайшие глубины веков, и исследования происхождения вина продолжаются. Но что можно сказать наверняка, так это то, что ни один другой сельскохозяйственный продукт не требовал такой осторожности при выращивании и последующей длительной обработке, прежде чем им можно было бы пользоваться. Одно вино было - *является* - уникальный. Результаты

таких значительных усилий были по достоинству оценены и оценены: создание особого и уникального напитка, который считался почти божественным!

Напиток для королей, королев и фараонов

С древнейших времен этот особенный напиток пользовался чем-то вроде священного и, безусловно, королевской репутацией. Конечно, только самые возвышенные и привилегированные могли позволить себе роскошь производить что-то, требующее такой заботы и времени. Неудивительно, что к такому возвышенному напитку относились с величайшим почтением и уважением, и с древнейших времен развивалась культура вина и виноделия.

Покрытые серебром виноградные лозы 3000 г. до н.э. были обнаружены в курганах на юге Грузии - возможно, кто знает, чтобы умершие могли унести виноградную лозу с собой в какую-то воображаемую плодородную загробную жизнь (действительно, кто может представить себе рай без вина?). Ассирийские барельефы изображают царей, наслаждающихся чашками вина под затененными виноградными беседками. В шумерском кодексе Хаммурапи есть ограничения, касающиеся винных магазинов, а артефакты из погребальной камеры королевы Пуаби включают рифленые золотые кубки для вина и кубки. Вино было неотъемлемой частью жизни всей Анатолии, и сложная винная культура проявлялась в сложных сосудах для питья, кувшинах и сосудах для хранения, используемых на королевских торжествах. Красивые хеттские серебряные рожки для питья в форме животных были обнаружены в 1600 году до н.э.

Хотя дикий виноград, вероятно, не был уроженцем Египта, там процветала винодельческая промышленность еще в начале Древнего царства (около 3000 г. до н.э.). Таким образом, мы можем узнать о древних процессах виноделия из картин египетских гробниц, на которых изображены груженные виноградом решетчатые виноградники, а также подробные изображения виноделия, от походки по винограднику босиком до хранения вина в различных глиняных кувшинах. Есть также изображения наслаждения вином, питья из винных кубков царскими особами и сцены радостного пира. Кажется, что вино с древнейших времен ассоциировалось с застольем и празднованием самого высокого уровня.



Фрагмент базальтовой клепсидры (водяных часов) с изображением Филиппа Арридея в красной короне, выступающего в килте с бычьим хвостом и предлагающего два кувшина с вином. Египет, с. 320 до н.э.



Вино всегда считалось возлиянием королей, воинов и правящей элиты. Это ассирийское гипсовое панно, обнаруженное в северном Ираке, изображает восседающую на троне царицу и лежащего царя, пирующего в беседке среди виноградных лоз, изображение земного рая.



Кувшин для египетского вина, 18 или 19 династия. Такие кувшины, как эта, содержали марочные вина, помещенные в гробницы, чтобы обеспечить пропитание в следующем мире. Этот сосуд посвящен леди Неджнет (1340–1300 гг.). до н.э.

Египетская стела с изображением безымянного царя, предлагающего вино Гебу, князю богов, 31 до н.э.



В гробницах фараонов были «винные погреба», наполненные винными кувшинами, которые сопровождали их в путешествии в вечную и счастливую загробную жизнь. Когда гробница Тутанхамона была раскопана, среди множества великолепных и чудесных сокровищ было обнаружено 26 амфор с вином. На этикетках кувшинов указаны имена примерно пятнадцати виноделов. Также были отмечены происхождение и возраст винтажей, причем винные кувшины были помечены как принадлежащие разным поместьям и даже Сирии и разного возраста. Кажется, что более старые вина, в древности, как и сегодня, считались самыми ценными, потому что, конечно, только лучшие, величайшие вина были погребены, чтобы утолить жажду фараона в его последнем и неизвестно сколько времени путешествии.



Культура употребления вина в Древнем Египте была хорошо развита, и гробницы фараонов были выложены винными погребами, чтобы сопровождать их в их путешествии в загробную жизнь. Были обнаружены многочисленные артефакты, связанные с вином, такие как перфорированная трубка для питья или ситечко для вина времен 18-й династии.

Распространение виноградарства

Виноградная лоза - стойкое растение, которое легко пересаживать: воткните черенок в землю, и растение пустит корни. Похоже, что виноградная лоза быстро распространилась из своего первоисточника в Закавказье, Малой Азии и Месопотамии через Левант в средиземноморские страны. Кажется, средиземноморские климатические условия, а также разнообразие ландшафтов идеально подходят для выращивания *V. vinifera*, с дневными температурами и ритмами, обеспечивающими достаточное количество тепла днем для созревания винограда в течение вегетационного периода и свежесть ночью, необходимую для поддержания баланса фруктовой кислотности, которая помогает сохранить полученные вина. Среднее количество осадков обеспечивало достаточно влаги, чтобы виноград набухал.

Несомненно, виноградная лоза хорошо прижилась на Ближнем Востоке. Во втором тысячелетии до н.э. Финикийские торговцы, в основном из Тира и Сидона на территории современного Ливана, возили виноградную лозу с собой в путешествия по Северной Африке и итальянскому полуострову, а затем и в Иберии. Современный Кадис в Андалусии был одним из таких финикийских торговых форпостов, и вполне вероятно, что виноградники, на которых сейчас производится херес, одно из величайших вин мира, изначально были посажены этими бесстрашными мореплавателями.

Недавние археологические открытия в легендарном древнем городе Петра, на территории современной Иордании, выявили прекрасные древние настенные росписи, демонстрирующие важность вина для набатейцев. Хотя набатейцы изначально были кочевниками, в конце концов они поселились и создали торговую сеть по всему Ближнему Востоку, которая была присоединена к Римской империи. Последние данные свидетельствуют о том, что Петра была окружена древними виноградниками и виноградниками.

сайты, сюжеты которых запечатлены в недавно найденных настенных росписях.

Еще раньше материковая часть Греции и острова Эгейского моря были заселены народами, которые восхищались выращиванием виноградной лозы и оливы, двух растений, которые стали символами западной цивилизации. Оба производили жидкие продукты, которые можно было легко транспортировать, и это способствовало развитию морской торговли и последующему обмену идеями, а также социальной мобильности за счет распространения колоний. Действительно, вскоре виноградную лозу начали выращивать на территории современной материковой Греции, а также на островах по всему Эгейскому морю, на греческих заставках на итальянском и Пиренейском полуостровах и в Черном море. Отдельные острова стали известны своими винами, особенно Хиос и Лесбос, оба расположены в Восточном Средиземноморье. Такие вина,

В ту эпоху большая часть южной Италии и Сицилии была известна как Великая Греция, а сорта винограда, культивируемые сегодня, указывают на греческие корни, такие как аглианико и греко. Такие лозы с греко-итальянских виноградников ценились еще в древности. Крошечный, ныне забытый винный пост в Калабрии, известный как Чиро, когда-то был знаменитым источником вина Кремисса, которое традиционно использовалось для возлияния победителей на древних греческих Олимпийских играх.

На землях и островах, населенных различными греческими фракциями, были обнаружены бесчисленные археологические артефакты и руины, которые демонстрируют древним центральное место вина: амфоры для транспортировки вина; красиво оформленные винные чашки и миски для смешивания; и фриз, изображающие виноградные лозы и вино, а также питье и наслаждение вином как людьми, так и богами.

Это вино - хорошее вино насыщенного цвета - стало характерной чертой греческой жизни, это видно из упоминаний слепого поэта Гомера о «темных винных морях» и изображении употребления вина как повседневной деятельности и священного ритуала. Особенности вина во всем *Илиада* и *Одиссея*. Богам постоянно совершаются возлияния, и мужчины пьют у кораблей, выброшенных на берег в Трое, в то время как воин Ахилл дуется в своем шатре. Вино всегда предлагается гостям в знак гостеприимства, а встречи на высшем уровне проходят во время обмена вином.

Каким было вино в древние времена? Из перевода Э. В. Рье романа Гомера. *Одиссея*, мы получаем представление:

Я взял с собой в козьей шкуре немного темного и мягкого вина, которое мне подарил Марон, сын Еванта. . . Этот человек подарил мне несколько прекрасных подарков: семь талантов кованого золота и миску из чистого серебра, и он также вытащил для меня дюжину кувшинов мягкого несмешанного вина. Это был замечательный напиток. Это держалось в секрете от всех его

слуги и горничные, фактически от всех в доме, кроме него самого, его хорошей жены и домработницы. Чтобы выпить этот красный и медовый урожай, он наливал одну чашу вина в двадцать стаканов воды, и букет, который поднимался из чаши, был чистым небом - это были случаи, когда воздержание не могло иметь никаких прелестей.

Каким же, должно быть, эпическим вином было Maron's! И, конечно, хотя мы редко думаем о разбавлении таким количеством воды, мы можем хорошо представить себе небесный букет такого великолепного урожая.

Вино помогло исцелить не только разум, но и тело. Гиппократ, отец медицины, считал, что вино может излечить любое количество недугов, прописывая определенные вина для лечения различных заболеваний и даже оговаривая температуру, при которой они должны быть приняты. Теплое вино было смешано с ароматными специями и медом, смесью, которая по звучанию не сильно отличается от глинтвейна или горячего пунша, которые мы можем выпить, чтобы поднять себя, когда мы плохо себя чувствуем или в плохую погоду.

Древние греки редко пили свои вина несмешанными. Действительно, ритуал смешивания вина был важным, и навыки, необходимые для получения желаемого напитка, высоко ценились в греческом обществе. Вина смешивались с водой или морской водой, и иногда к ним добавляли ароматические вещества, специи, травы или мед. Такие возлияния устраивают на мужских собраниях: слово «симпозиум» означает просто совместное питье. Симпозиум стал важным общественным собранием, где мужчины собирались, чтобы обсудить самые насущные проблемы дня или поговорить на такие темы, как поэзия, философия, медицина, музыка или любовь. Распитие вина было центральным в таких случаях, следуя обрядам Диониса, бога вина.



Греческий храм в Метапонто, Базилика. Распространение виноградарства по Средиземноморью во многом было связано с усилиями греков. Большая часть южной части итальянского полуострова входила в состав Великой Греции, и сорта винограда, культивируемые сегодня, восходят к греческим корням.



Красная фигура чашечки кратера, изображающая Нику, наливающую подношение вина в блюдо, которое держит Посейдон, с. 480–460 до н.э.

Фестивали в честь Диониса проводились в течение всего года и обычно включали щедрое потребление священной травы, которая праздновалась, что приводило к массовым неистовым танцам и фаллическим ритуалам. Такие торжества были не просто поводом для пьянства и распутства. Культ Диониса вращался вокруг смерти и возрождения - символического конца года и дробления винограда, за которым весной следовало возвращение бога и дегустация молодого вина.



Для древних греков культ питья вина последовал за обрядами Диониса, бога вина. На этом голландском офорте Яна де Бишопа (1672–1689) изображена статуя Диониса, держащего чашу с вином и гроздь винограда, его левая рука обнимает сатира с пантерой между ног.

Вино, с самого начала связанное с божественным, стало больше, чем просто продуктом для употребления: это было даже не просто даром богов, но священным возлиянием, которое связывало человека с божественным и, возможно, даже имело силу чтобы сделать его более богоподобным.

Энотрия, страна виноградных лоз

Греки называли южную часть итальянского полуострова Энотрия, или Страна виноградных лоз. Еще до прихода греков таинственная цивилизация этрусков имела сложное и хорошо развитое виноградарство по всей Этрурии, большей части того, что сейчас является центральной Италией, простираясь по всей территории современной

Тоскана, Умбрия и Лацио. Виноградные лозы выращивались вместе с другими культурами, и вполне вероятно, что система подготовки виноградных лоз к деревьям и другим живым растениям (сельскохозяйственная практика, которая все еще встречается в некоторых частях Тосканы сегодня) была взята на вооружение этрусками.

Виноделие было хорошо развито. Действительно, в этрусских городах на вершинах холмов, таких как Волсини (возможно, современный Орвието), археологические находки демонстрируют изысканность и изобретательность древних виноделов. Сложные пещеры были выкопаны вручную из мягкого вулканического туфа на трех этажах. Виноград, привезенный с виноградников ниже на вершину города, измельчали и прессовали, а затем позволяли соку течь под действием силы тяжести по подземным каменным каналам, ведущим к большим глиняным сосудам для брожения. Сок ферментировался в вино в почти идеальных условиях пещерной прохлады, и, вероятно, в результате улучшилось качество вин, сохранив аромат и свежесть, а также небольшую остаточную сладость. После завершения брожения вино снова переносили самотеком,



Этрусский *Bucchero* винный кубок. Хрупкая сложность этой красивой винной чашки, датируемой 620–580 гг. до н.э., указывает, что он будет использоваться только для самых особых или священных случаев.

Этруски были высокоразвитой торговой и сельскохозяйственной цивилизацией, и вино явно занимало центральное место в их культуре. Это был товар, которым пользовались не только на местном уровне, но и как ценный предмет торговли. О том, что вино занимало центральное место в этруском образе жизни, свидетельствуют многочисленные образцы этруской глиняной посуды, обнаруженные археологами, такие как отличительные и характерные домашние украшения. *Bucchero* посуда, черная фаянсовая посуда в виде красиво декорированных винных кубков и мисок. Сплен действительно церемониальные артефакты, особенно образцы, найденные в гробницах по всей центральной Италии, дополнительно демонстрируют изысканность этруской цивилизации, а также важность вина в повседневной схеме жизни и смерти.

Римляне одержали победу над этрусками, захватив Волсинии и другие города этруской конфедерации к третьему веку. до н.э. Как и все хорошие завоеватели, они учились у побежденных. Действительно, когда был захвачен Волсинии, новый римский город Урбс Ветус продолжил этрусские методы виноделия, используя те же многовековые винные погреба. При римлянах полученные вина продавались через речной порт Палианум (где были обнаружены многочисленные амфоры).

Ко второму веку до н.э. выращивание винограда было важной сельскохозяйственной деятельностью Рима, и на производстве этого ценного товара были нажиты состояния. Полученные вина хлынули в столицу, чтобы утолить жажду богатых граждан, жаждущих наслаждаться прекрасными вещами в жизни. Повседневные напитки, приготовленные из брожения винограда, могли нравиться широким массам, но лучшие вина ценились и предназначались для тех, кто имел более патрицианские вкусы - и деньги, чтобы ими потакать. Действительно, с самого начала римляне установили существенную связь между происхождением и качеством, всеобъемлющую концепцию *терруар* это остается отличительной чертой европейского виноградарства сегодня. Вина названы в честь превосходных областей - *falernum* и *surrentium* (оба в Кампании), *albanum* (Альбанские холмы над Римом), *praetutium* (на побережье Адриатического моря) или *rhaeticum* (винные холмы к северу от Вероны), и это лишь некоторые из вин Рима. *grands crus* '- были драгоценными товарами, которые могли продаваться по завышенным ценам.

В винной таверне в Помпеях (которых археологи обнаружили более 200) нарисованный на стене прайс-лист дает некоторое представление о качественной иерархии:

Для одного *в виде* Ты можешь пить вино, За
двоих ты можешь пить самое лучшее, За
четверых ты можешь выпить фалернум.



В римскую эпоху вино предназначалось не только для особых случаев: им могли наслаждаться все, как плебеи, так и знать. Руины Помпеи показали, что уличные винные таверны мало чем отличались от современных баров.

Систематическое специализированное виноградарство было важным элементом экономической жизни римлян. Люциус Колумелла написал двенадцатитомный трактат о сельском хозяйстве, *Де Ре Рустика*, который охватывал большинство аспектов римской сельскохозяйственной деятельности, включая выращивание винограда. В этой ранней работе он обсуждает расположение виноградника, выбор сорта винограда, то, как выкладывать лозы и ставить на них стебли, выращивать ли их на деревьях или других средствах для поддержания жизнедеятельности, даже о том, как использовать рабов для работы.

Для римлян вино было сердцем культуры и цивилизации. Это было особенностью повседневной жизни как богатых, так и бедных. Естественно, вина, которыми наслаждались различные классы римского общества, сильно различались: от выдержанных вин с виноградников Гранд Крю до жидких, слабых вин, подходящих только для низших классов. Как и греки, римляне обычно пили вина, смешанные с водой или морской водой, и часто приправляли их вареным виноградным суслом, медом, травами или специями.

Старые урожаи, выдержанные более 25 лет, подверглись окислению. Кислород заставил бы такие вина стать золотыми, а затем темно-коричневыми, хотя, если бы вина содержали достаточно алкоголя, они бы не испортились. Согласно римской литературе, ценились такие редкие старые урожаи, причем лучшие урожаи сохранялись более ста лет.

Римляне, как и греки, по-видимому, были склонны к сладким винам, отсюда и практика добавления вареного виноградного сусла или меда в готовое вино. Другой метод изготовления таких липких десертных вин заключался в том, чтобы собрать виноград, а затем оставить его сушиться на солнце, пока он не станет почти изюмом. Богатый сахаром полусухой виноград затем прессовали и ферментировали, а затем

дрожжи не могут превратить весь натуральный сахар в спирт, вино сохранить остаточную сладость, которая была густо концентрированной.

Римская экспансия привела к тому, что виноградная лоза была взята и посажена на большей части ее западной империи. Полученное вино утоляло жажду легионеров и в то же время представлялось завоеванным варварам - дар римской цивилизации. Виноградники были засажены вдоль римских маршрутов снабжения и торговых путей - коридора Роны, ведущего через Бургундию на север; вдоль долин Рейна и Мозеля в Германии; вокруг Средиземного моря до Пиренейского полуострова; через Паннонскую равнину, которая привела к Константинополю и Восточной Империи; и вниз по далматинскому побережью Иллирика в Грецию. Бурдигала (современный Бордо) был важным морским портом, особенно для торговли вином в Британии и на Балтике. И, конечно же, виноградную лозу даже перевезли через канал и посадили в римской провинции Британия.

Вскоре вино из провинции хлынуло обратно в Рим, и великие виноградники Европы начали становиться прочно обоснованными.

3

Великие виноградники Европы



С самых ранних корней и происхождения в Месопотамии, на протяжении веков и тысячелетий, *Vitis vinifera* неуклонно прокрадывался через Малую Азию в восточное Средиземноморье, а оттуда быстро распространился по греческим островам, итальянскому полуострову и, в конечном итоге, по большей части Западной Европы. В самом деле, именно здесь, больше, чем где-либо еще на Земле, в первую очередь между умеренными широтами от 30 до 50 градусов, виноградная лоза пустила свои самые глубокие корни, процветая в своих наиболее благоприятных и плодородных средах обитания, а также в районах, где она очень хорошо растет. выживание иногда было в лучшем случае лишь незначительным.

По всей Италии, на Пиренейском полуострове, во Франции, Германии и большей части Центральной Европы столетия и тысячелетия назад были созданы виноградники, которые исторически производили одни из лучших вин в мире, и вина которых даже сегодня продолжают служить эталоном против которую судят все остальные.

Истоки виноделия в Западной Европе

По мере того, как римское влияние распространилось по южной Галлии и провинции Нарбоненсис, а также к иберийским провинциям Тарраконенсис, Бетика и Лузитания, похоже, стало и выращивание винного винограда. Империя расширилась по всему континенту, и вино было необходимо, чтобы утолить, казалось бы, ненасытную жажду ее легионеров. Таким образом, транспортировка вина из Рима и его провинций была необходимым и значительным мероприятием. Торговые пути для доставки не только вина, но и других товаров первой необходимости из Рима пролегали вдоль.

дороги, которые вели вверх по долине Роны в Центральную Францию и на север до Германии, а также на запад вокруг Средиземного моря выходили в Испанию и через юго-запад Франции, в конечном итоге, в Бурдигалу (Бордо), откуда вино и другие торговые товары были доставлены морем в Британию и в Низины.

В течение относительно короткого периода времени большая часть Галлии подчинилась превосходным благам, которые могла предложить римская цивилизация, не последней из которых было производство вина. Поскольку средиземноморский климат был идеальным для виноградной лозы, вскоре она была пересажена в эти новые римские провинции. Вскоре вино производили, наслаждались местными жителями и даже переправляли обратно в Рим, где оно часто могло продаваться дешевле местного продукта. Виноградная лоза процветала не только на тех землях, которые наиболее подходят для ее выращивания: действительно, что, пожалуй, наиболее удивительно, так это ее способность адаптироваться к более северным климатам и, действительно, ее способность выживать - и давать превосходные результаты - в тех областях, где он был посажен почти на самом пределе своей жизнеспособности, особенно на северных виноградниках, таких как Шампань,



После Карло Дольчи, *Христос с Евхаристией*, 1840–1900, хромофотограф. Христианская эпоха наполнила вино новым и особым смыслом и значением благодаря празднованию Евхаристии. Действительно,

Христианству, с его постоянной потребностью в вине для празднования этого ежедневного таинства, в значительной степени приписывают выживание виноградарства в Средние века.

Если вино было подарком римской цивилизации, который принимался наиболее охотно, то присутствие римлян не всегда приветствовалось всеми. Вторжения варваров с севера были постоянными и в конечном итоге успешными, и Европа вступила в Темные века. И все же виноградарство и виноделие сохранились, особенно под защитой церкви. Перед падением Рима император Константин был первым христианским правителем, и христианство восторжествовало в Галлии, когда в 496 г. был обращен франкский король Меровингов Хлодвиг и крестился в соборе Реймса. Франция.

Христианство, конечно, поощряло производство вина, поскольку оно было необходимо ежедневно для совершения Евхаристии. Более того, для многих в эпоху, когда надежные источники чистой и пресной воды не всегда были доступны, вино также стало чем-то необходимым даже для обычных людей, а не только для духовенства, богатых или дворян. Таким образом, даже в так называемые темные века - период более четырех веков, когда Европа не обладала объединяющими силами - виноградарству, науке о выращивании винограда и производстве вина, никогда не позволялось исчезнуть. В периоды хаоса, когда беззаконные, языческие, мародерские племена пронесли по континенту, изучение и улучшение виноградарства и виноделия продолжалось.

Великие успехи как в виноградарстве, так и в виноделии были достигнуты в христианских монастырях по всей Европе. Монашеская жизнь вращалась вокруг молитвы и работы, и правила бенедиктинцев предписывали аскетическую диету, которая включала потребление вина в качестве ежедневной потребности. Таким образом, выращивание виноградных лоз для изготовления вина как ежедневного напитка, так и для совершения Евхаристии было важной задачей монастыря. Неудивительно, что монастыри приобретали большие участки земли, часто завещанные им богатыми благодетелями, которые, возможно, надеялись получить более благоприятное место на небесах.

К средневековью у бенедиктинцев были обширные владения виноградниками по всей Бургундии, особенно в Жевре-Шамбертен и Вокс-Романе, в то время как цистерцианцы возделывали, возможно, самый известный обнесенный стеной виноградник в мире, легендарный Clos de Vougeot. Между тем аббатство Клерво имело обширные владения в Шампани. Schloss Johannisberg и Kloster Eberbach в Германии - два знаменитых винодельческих хозяйства со знаменитой монастырской историей. Винодельческие монастыри простирались по всей Испании, особенно вдоль Камино-де-Сантьяго, самого важного паломнического маршрута средневекового мира. В Италии современные виноделы исследовали средневековую десятину, чтобы обнаружить

виноградники, из которых были указаны вина, поскольку Церковь знала бы - и хотел - дарить только лучшие вина. Даже сегодня есть монастыри, где выращивание винограда и производство вина осуществляются набожными монахами. И, конечно же, монахи и миссионеры несли виноградную лозу с собой в Новый Мир.



Голландский меццо-тинт Николаса Вальравена ван Хефтена (1678–1715). Вино, одновременно священное и какое-то время напиток только для привилегированной элиты, постепенно превратилось в напиток, который нужно пить и наслаждаться всеми слоями общества. Действительно, в средние века и за его пределами, когда водные ресурсы часто вызывали подозрение, вино считалось полезным для здоровья.

Как хранилища знаний и знаний, монастыри способствовали обширным и кропотливым исследованиям в области выращивания винограда, поскольку, несомненно, производство лучших вин рассматривалось как способ почтить славу Бога (а также удовлетворить земные желания). Технология виноделия была усовершенствована монахами, и средневековые монастырские подвалы были столь же развиты, как и все в мире, с огромными прессами с балками и погребами, полными деревянных чанов для хранения вина. Вино также было бизнесом для монастырей, и эффективные монастырские цепочки поставок позволяли наслаждаться такими винами не только на месте, но и проникательными священнослужителями за стенами монастыря.

То, что такая неустанная монашеская работа велась на благо всех, - это

Об этом свидетельствует бенедиктинский монах семнадцатого века Дом Пьер Периньон, который в подвалах аббатства Отвиллер в регионе Шампань так усердно работал над улучшением местных вин. Самым большим вкладом Периньона были его исследования как в винограднике, чтобы улучшить качество винограда, так и в погребе, в частности, путем смешивания вин со всего региона для создания гармоничного кюве. Такое кропотливое исследование, проведенное в течение всей жизни монашеской преданности, олицетворяет вклад, который Церковь внесла в нашу жизнь. наслаждение вином сегодня.

Корни великих виноградников Европы закладывались, лелеяли и ухаживали за ними как во времена изобилия, так и во времена раздоров. Сегодня мы можем наслаждаться и ценить плоды немалых трудов наших предков. Действительно, наследие первых пионеров европейского виноградарства простирается непрерывной линией от римлян до наших дней.

Франция - ориентир

Франция издавна считается величайшей винодельческой страной мира. Виноградники, впервые посаженные римлянами, выращенные монахами или коммерчески развитые торговцами-предпринимателями много веков назад, до сих пор производят вина, которые по любым стандартам являются эталоном, по которому измеряются все остальные.

Бордо, центр винной торговли с тех пор, как был римским портом Бурдигала, по сей день многими считается величайшим винодельческим регионом в мире. Римский поэт Авзоний происходил из Бурдигалы и писал о своей родине, заросшей виноградной лозой. В средние века производство вина увеличивалось в долинах Дордонь и Гаронна, а также в районах Блей, Бург и Могил. Этот регион и его вина получили дальнейший коммерческий успех, когда в 1152 году Элеонора Аквитанская вышла замуж за Генри Плантагенета, который позже стал королем Англии. Виноделам были предоставлены многочисленные привилегии, и вскоре вина Бордо хлынули в Лондон, что положило начало роману англичан с их любимым кларетом, который продолжается и по сей день.



Великие виноградники Франции остаются эталоном, по которому традиционно оцениваются все остальные. Известные и исторические объекты, такие как Шато Марго в Медоке Бордо, производят вина, которые являются одними из самых престижных и востребованных в мире.

Бордо, как исторически, так и в настоящее время, прежде всего известен как источник красных вин, произведенных из винограда сортов каберне совиньон, каберне франк и мерло. Такие вина стали образцами для множества сортов, сделанных из одного и того же винограда, выращенного по всему миру. Тем не менее, кларет - английское название красного бордоского вина - остается, во многих глазах, высшим, не в последнюю очередь потому, что его лучшие вина, классифицированные премьер-кру или вина первого роста, такие как *château margaux*, *château lafite-rothschild*, *château latour*, *château mouton. -rothschild* и *château haut-brion*, постоянно могут устанавливать цены *en primeur* - еще до того, как они будут разлиты в бутылки и выпущены из винных погребов - они по-прежнему остаются одними из самых высоких в мире. Помимо этой возвышенной элиты, есть множество других *crus classés* - классифицированные вина, такие как Сент-Эмильон, а также неклассифицированные вина, такие как помероль, которые неизменно пользуются самым высоким спросом среди знатоков (например, *château pétus*, неклассифицированное, но одно из самых востребованных и дорогих вин в мире).

Можно утверждать, что Бордо - величайший винный регион в мире не только потому, что он производит одни из самых великих и самых дорогих вин в мире, но и потому, что это безграничный источник такого огромного ассортимента вин всех стилей и любого качества. уровня. Белое бордо, производимое в основном из винограда семильон и совиньон блан, может достигать высот, особенно в Graves, в то время как обильные и доступные вина поступают из Entre-Deux-Mers и других мест.

Между тем, в небольших винных анклавах Сотерн и Барсак замечательные сладкие белые десертные вина производятся из винограда семильон, совиньон блан и мускадель, которые подвергаются нападению. *Botrytis cinerea*, известная также как благородная гниль,

естественный процесс концентрирования виноградного сахара и ароматов, в результате чего получаются удивительные, насыщенные и медовые чудеса. Шато д'Икем - самое известное винодельческое хозяйство, и действительно, десертные вина производятся здесь, по крайней мере, с восемнадцатого века и, возможно, даже раньше.

Каберне совиньон и мерло культивируются повсюду во Франции, во многих случаях с большим успехом, особенно в Лангедоке и Провансе. Но нигде во Франции такие вина не достигают таких высот, как в Бордо. Действительно, одна особенно интересная часть развития виноградарства во Франции - это то, как путем проб и ошибок на протяжении веков некоторые сорта винограда стали особенно хорошо расти и ассоциироваться с определенными винодельческими регионами, а не с другими.

Бургундия, расположенная на востоке Франции, - еще один широко известный винный регион с давними историческими корнями. Возможно, что древние кельты выращивали виноградную лозу еще до того, как римляне завоевали Галлию в 51 г. до н.э. После падения Римской империи Меровинги продолжали возделывать виноградники, и вина из Бургундии получили высокую оценку.

Примерно с шестого века в регионе были основаны аббатства, монастыри и монастыри, и на протяжении столетий эти церковные ордена приобрели обширные участки ценных земель, построив здания, где можно было производить вина, и погреба, где они могли храниться. Для многих орденов ручной труд был частью монашеского правления, и действительно, такая преданность считалась частью духовного пути. Таким образом, систематический подход к выращиванию винограда, а также к производству вина осуществлялся бенедиктинцами Ключи, а также орденом цистерцианцев, который базировался в Сито, недалеко от современного Ньюи-Сен-Жорж. Известные виноградники, такие как Clos de Vougeot, La Romanée, La Tâche и другие, восходят к монашеским корням. Карл Великий, король франков, тем временем, 775.

Бургундия, как и Бордо, является источником выдающихся красных и белых вин. Если каберне и мерло - великие красные сорта Бордо, то в Бургундии царит пино нуар. Кроме ограниченного количества гаме, здесь не выращивают никаких других красных сортов винограда. Почему? Пино-нуар, признанный веками, - сорт винограда, наиболее способный проявить себя на знаменитых виноградниках Кот-д'Ор. Действительно, французская концепция *терруар* и забота о производстве вин, уникальных для данной местности или региона, настолько укоренилась, что даже подумать о том, чтобы сажать что-нибудь еще, казалось бы абсурдным.

Такая стойкость означает, что Бургундия может представить свои собственные архетипические вина, ставшие моделями: сладострастные, шелковистые красные вина.

почти исключительно из винограда пино нуар и насыщенных, концентрированных, иногда бочко-ферментированных белых вин из шардоне, винограда, который является коренным для этого региона, но с тех пор выращивают по всему миру.

Пино нуар - виноград, который известен своей темпераментностью и сложен в выращивании, но когда и где он полностью созревает, он способен давать удивительные и возвышенные результаты. Нигде нет *терруар* более уместно, чем в регионе Бургундия, где характер одного готового вина может полностью отличаться от характера другого вина, сделанного из того же сорта винограда, выращенного на прилегающем участке земли. Здесь, чтобы отразить такие вариации, историческое первенство привело к тому, что сама земля была точно классифицирована по еще более конкретным наименованиям, переходя из регионального бургундского *AOC* до все более точных обозначений, свидетельствующих о повышении качества и индивидуальности.

При такой системе не требуется указывать сорт винограда на этикетке. Красный бордовый из классического хартленда - это всегда чистый пино-нуар: он не может быть ничем другим. Точно так же белый бургундский на 100% состоит из шардона, нет, хотя это вездесущее название винограда никогда не нужно упоминать на этикетке вина (вы увидите шардоне на этикетке белого бургундского, только если вино происходит из винной коммуны Шардоне. сам город, давший название сорту винограда).

Как и самые знаменитые красные вина региона, лучшие белые бургундские вина могут иметь еще более точные наименования, а также классификации на премьер и гранд кру. Вина из таких коммун, как Мерсо и Пулиньи-Монтраше, пользуются большим спросом, в то время как Гранд Крю, такие как le Montrachet, из одного классифицированного виноградника, многими считается вершиной всех белых вин. Между тем, Шабли, небольшой винный остров к северу от Дижона, является еще одной винодельческой зоной Бургундии, известной своими винами шардоне и собственной очень точной иерархией вин премьер и гран кру.



Знаменитый бургундский виноградник, обнесенный стеной, известный как Clos du Vougeot, восходит к монастырским корням.

Хотя пино нуар и шардоне безраздельно властвуют в Бургундии, производя эталонные красные и белые вина, которыми восхищаются (и копируются) во всем мире, эти же два сорта винограда также процветают на севере, на мягко волнистых меловых холмах Шампани, производя то, что до сих пор считается величайшее игристое вино в мире.

Виноградники, безусловно, были здесь во времена святого Реми, епископа Реймса, который крестил Хлодвиг. я, король франков, в ОБЪЯВЛЕНИЕ 496. Вероятно, к этому времени вина уже хранились в огромном подземелье. *мелки* - галереи, которые были вырезаны римлянами из того же мягкого мелового грунта, который питает виноградные лозы. Но шампанское, игристое вино, каким мы его знаем, появилось сравнительно недавно. Конечно, в этом далеком северном винограднике вполне

Возможно, что в винах, хранящихся в прохладных меловых пещерах глубоко под землей, брожение могло быть остановлено до того, как весь сбраживаемый сахар превратился в спирт. Как только вина были доведены до уровня земли или при переходе от холодной зимы к более теплым весенним температурам, брожение могло возобновиться, вызывая углекислый газ или пузырьки в качестве побочного продукта. Однако до изобретения бутылок, достаточно прочных, чтобы выдерживать давление, это кипение невозможно было уловить.

И снова мы обращаемся к монастырям за совершенством этого уникального вина. Действительно, именно в аббатстве Hautvillers Дом Пьер Периньон и его товарищи-монахи усовершенствовали методы систематического и безопасного изготовления игристых вин. Путем завязывания закупоренных бутылок веревкой углекислый газ, образовавшийся в результате вторичного брожения в бутылке, улавливался вином. «Братья, идите скорее! Я пью звезды, - воскликнул, как говорят, слепой хозяин погреба.

Шампанское может производиться только в Шампани, защищенном названии, которое определяет как территорию, из которой происходит вино, так и уникальный процесс превращения тихих вин в игристые. Другие регионы мира могут попытаться подражать этому, выращивая пино нуар и шардоне, тщательно смешивая кюве и следя за процессом вторичного брожения в бутылке. Тем не менее, шампанское остается уникальным, сочетая особые характеристики далекого северного винограда, где виноград выращивают на пределе своей жизнеспособности, глубокую меловую почву, в которой он выращивается, прохладную подземную прохладу. *пещеры* вырезанные из того же мела, и буквально столетия опыта в выборе винограда, смешивании вин с разных виноградников и даже винтажах, виноделии, созревании и маркетинге.

Долина Роны исторически была естественным местом для торговли и коммерции и была заселена на протяжении тысячелетий. Греческие фокейцы основали Массилию (Марсель) в 600 г. до н.э. принесли с собой виноградную лозу и основали торговые общины на севере. Вслед за греками пришли римляне, увидели и покорили все, оставив после себя великие памятники древней цивилизации, такие как амфитеатр и триумфальная арка в Оранже, аристократические виллы в Везон-ла-Ромен, храмы в Вене и многое другое. Вина Роны превозносились древними писателями, такими как Плиний и Марсьяль.

После ухода римлян Церковь поддерживала виноградарство в Средние века. Намного позже, когда в 1308 году резиденция папы была перенесена в Авиньон, вина южной Роны получили еще больший подъем благодаря папскому покровительству, когда Шатонеф-дю-Пап стал летней резиденцией пап.

Сегодня вина долины Роны остаются классикой. Южная Рона

источник вин, произведенных из петушиных хвостов разных сортов винограда в различных пропорциях, красных и белых, с виноградников в Шатонеф-дю-Пап, Жигонда, Вакейрас, Сабле, Расто и других местах. Прекрасные, крепкие розовые вина производят Тавель и Лирак. В то же время северная Рона дает великолепные и мощные вина, произведенные в основном из сира, выращиваемого на чрезвычайно хорошо освещенном холме Эрмитаж, в Корнас и Сен-Жозеф, а дальше на север, на запеченных склонах Кот-Роти, чуть ниже Вены. Северная Рона также является источником великолепных компактных и концентрированных белых вин, которые могут быть удивительно долгоживущими, особенно белых эрмитажных (из сортов марсан и руссан) и кондрие, производимых в минимальных количествах из характерного и более нежного вионье.



Самое известное игристое вино в мире, шампанское, в долгу перед слепым винным погребом Домом Пьером Периньоном, который помог усовершенствовать метод производства игристых вин путем вторичного брожения в бутылке. Эта статуя монаха стоит у входа в знаменитые подвалы Moët et Chandon.



Типичный *Winstub* in Alsace воплощает в себе элементы как французской, так и немецкой винной культуры: вина производятся из немецких сортов винограда, таких как рислинг и гевюрцтраминер, но винифицируются в классическом французском стиле, чтобы ими можно было наслаждаться с едой.

Вино иногда является продуктом истории в той же мере, что и *терруар*. Взгляните на Эльзас, регион, который много раз перекашивался между Францией и Германией. Являясь частью Франции после окончания Первой мировой войны, этот регион даже сегодня кажется находящимся в подвешенном состоянии между Рейном и горами Вогезы: кухня сочетает в себе элементы обеих стран; живописная фахверковая архитектура кажется германской; в регионе есть собственный язык, который не является ни французским, ни немецким; Ассортимент вин произведен из немецких сортов винограда, винифицированных в классическом французском стиле. Действительно, тонкий, ароматный рислинг д'альсас со стальным сухим костяком вдохновил виноделов Австралии, Калифорнии и Новой Зеландии на попытку создать этот пикантный, захватывающий сухой стиль, сочетающий аромат с телом и структурой.

В другом месте виноград совиньон блан выращивают на виноградниках Верхнего

Луара, особенно в окрестностях Сансера и Пуьи-сюр-Луар, дает классические, интенсивно ароматные вина, которые являются источником вдохновения для совиньонных вин из Новой Зеландии, Южной Африки, Калифорнии и других стран. Вышеупомянутые мощные, крепкие вина северной Роны на основе сираза также являются образцом для вин-шираз-блокбастеров, производимых в Австралии. Между тем, Beaujolais nouveau - это квинтэссенция «нового» вина, произведенного с помощью уникального процесса цельнозерновой ферментации, в результате которого получаются фруктовые, легко смешиваемые вина, которыми можно наслаждаться уже через несколько недель после сбора урожая. И, конечно же, отличные, концентрированные, медовые десертные вина, такие как Сотерн, Барсак, Монбазийак и долины Луары, произведенные из винограда, пораженного *Botrytis cinerea*, пробные десертные вина, которые входят в число величайших вин мира - и самый дорогой.

Франция также является богатым источником множества более мелких вин, которые хорошо сделаны, интересны, высокого качества и контрастируют по стилю, от легких и эфирных горных вин Савойи и щедрых и относительно недорогих вин Лангедока и Прованса до винодельческих. крепкий, крепкий *vin doux naturels* Баньюльса и Руссильона. *Вин де платит*, или деревенские вина, широко производятся по всей Франции, и постоянно растет тенденция продавать такие вина по сортам - по названию винограда, а также по брендам - тенденция, которая отходит от традиционной галльской зависимости от *терруар*.

Что бы ни случилось в будущем, я думаю, что Франция еще долго будет считаться крупнейшей винодельческой страной в мире. Нигде в мире нет возможности предложить миру как возвышенную классику, служащую ориентиром для сравнения вин из других стран, так и более доступные вина, которыми можно наслаждаться на всех уровнях.

Пиренейский полуостров

Финикийцы, возможно, были первыми, кто принес виноградную лозу с собой на свою заставу в Кадисе, городе, основанном в 1100 году. до н.э. Вероятно, там они пустили корни виноградники, которые сегодня производят херес, одно из величайших крепленых вин мира. Кроме того, эти бесстрашные мореплаватели исследовали другие места Пиренейского полуострова, поэтому вполне вероятно, что они унесли виноградную лозу с собой вверх по рекам Тежу и Дору, и даже до самого берега, до реки Эбро, которая ведет к винодельческой стране Риоха.

Когда римляне колонизировали полуостров, они посадили виноградники в провинциях Тарраконенсис, Бетика и Лузитания. Ченицero в регионе Риоха был римским форпостом, и археологические данные показали, что

вина здесь производятся не менее 2000 лет.

По мере того как Римская империя постепенно распадалась и сюда вторгались варвары с севера, виноградарство продолжалось и, действительно, все еще существовало ко времени мавританской оккупации Пиренейского полуострова. ^{объявление 711}. Хотя Коран запрещал употребление вина, торговля вином продолжалась, причем Англия, в частности, импортировала большие количества вина. Мавры были культурными правителями, которые, как и римляне, принесли огромные блага цивилизации и были более чем счастливы позволить местным жителям продолжать жить своей жизнью и продолжать местные традиции и культуру.

Но если мавры были просвещенными правителями, сопротивление оставалось. В *Реконкиста* борьба за изгнание мавров продолжалась веками, пока постепенно, почти по частям, Испания не была окончательно возвращена христианам. В январе 1492 года последний эмир был вынужден сдать самый великолепный форпост мавров в Гранаде, что ознаменовало конец 700-летней мавританской оккупации Испании и Португалии. Конечно, в том же году Христофор Колумб отправился из Андалусии через Атлантический океан, чтобы открыть для себя новый мир.

В последующие столетия испанское вино, особенно виски из региона хереса или Канарских островов, приобрело значительную популярность, особенно в Англии. Его величайшим защитником был великолепный персонаж Шекспира сэр Джон Фальстаф, который в *Генри IV Часть 2*, заявляет: «Если бы у меня была тысяча сыновей, первым гуманным принципом, которому я бы их научил, было бы отказаться от жидкой еды и пристраститься к мешкам».

Даже сегодня самые известные вина Пиренейского полуострова, вероятно, по-прежнему являются отличным крепленным дуэтом хереса и портвейна. Оба вина являются историческими, несомненно, винными творениями, разработанными в первую очередь для экспортных рынков, а не для удовлетворения местного или национального спроса. Было обнаружено, что такие крепленные вина были достаточно крепкими, чтобы выдерживать длительные морские путешествия, а более сладкие сорта вина нравились англичанам и голландцам, которые особенно любили такие крепкие и согревающие напитки. Политика тоже вошла в такую торговлю. В 1703 году Великобритания и Португалия подписали Метуэнский договор, который привел к обмену английской шерсти на портвейн. Это позволило английским купцам занять доминирующее положение в винной торговле Португалии, и в этот период были основаны некоторые из великих портовых династий.

Похоже, что исторические события часто играли большую роль в развитии виноделия. В средние века самым важным маршрутом паломничества в Европе был Камино-де-Сантьяго, ведущий в Сантьяго-де-Компостела, где, как считалось, останки Святого Иакова были выброшены на берег. Паломники прибыли в Испанию из Франции двумя основными маршрутами: через перевал Ронсесвальес в Наварре и через Пуэрто-де-Сомпорт в соседнем Арагоне. По этой огромной трансъевропейской улице ушли буквально миллионы людей, которые считали ее

и долг, и приключение всей жизни - совершить трудное путешествие к гробнице Святого Иакова. Церкви, больницы, монастыри и гостиницы возникли на проторенных маршрутах, которые проходили через Наварру и Риоху, а затем продолжили путь в Галисию. Паломникам нужны были места для ночлега и, конечно же, еда и питье. Таким образом, средневековая туристическая индустрия выросла для удовлетворения их потребностей, не в последнюю очередь за счет предоставления вина, чтобы утолить безмерную коллективную жажду, возникшую в результате прогулки по этой пыльной древней улице.

Предполагается, что бургундские монахи по пути в Сантьяго прибыли в Риоху, нашли этот регион подходящим для выращивания винограда и поселились там, чтобы возделывать виноградники и производить вино, принес с собой сложные французские методы виноделия, особенно для хранения и созревания красных вин в дубовых бочках. Однако вряд ли такие вина были бы произведены таким образом, чтобы утолить жажду огромной массы паломников, которые наверняка предпочли бы пить самое молодое и дешевое. *vinos jóvenes* - молодые вина последнего урожая. Скорее всего, мода на риоху, выдержанную в дубе, возникла намного позже, когда регион смог вмешаться, чтобы поставлять такие вина на французские рынки после того, как виноградники Франции сначала были поражены особенно опасной формой оидиума, а затем и *Филлоксеры*, опустошающей тля, которая в конечном итоге уничтожила почти все виноградники Европы. Это было в этот период, до *Филлоксеры* пришел в Испанию, что Риоха смогла стать наиболее значительным регионом для качественных красных испанских столовых вин. Этой позиции он придерживается и по сей день, хотя другие регионы теперь соперничают с ним за превосходство, в частности, Рибейра-дель-Дуэро и Каталония.

После падения Франко Испания вышла из тени диктатуры, развила процветающую современную экономику и заняла свое место в центре Европы. Винодельческая промышленность получила большие выгоды, и теперь применяется более современный подход к виноделию и винному маркетингу. Изысканные вина, произведенные с использованием самых современных технологий, производятся из Галисии (особенно белых альбариньо), Каталонии (изысканные красные, белые и игристые), Кастилии и Леона (выдающиеся красные вина мирового класса) и Средиземноморского побережья.

Даже обширный центральный район, Кастилия-Ла-Манча, показал себя способным производить качественные вина, которые хорошо сделаны и по хорошей цене. В этом засушливом и безлесном нагорье, где древесины было мало, но много глины, вина традиционно ферментировались в огромной глиняной посуде. *тинахас* - огромные сосуды в форме амфор, которые возникли непосредственно в результате ферментации глиняной посуды. *долия*

встречается во всем римском винном мире. Вильярробledo долгое время был главным городом по производству *тинахас*. Здесь не только было много глины, но и местные гончары сохранили многовековые навыки, необходимые для их

производство, в то время как в городе все еще были печи, достаточно большие, чтобы их топить. Однако относительно недавнее появление чанов из нержавеющей стали с регулируемой температурой *тинахас* кстати, падение, поскольку испанская винная промышленность модернизировалась быстрыми темпами. Отсюда особый каменный вкус вина вальдепеньяс, сброженного в глиняной посуде. *тинахас* - вкус, который я помню еще с 80-х и 90-х годов.

- к сожалению, больше



В центральной Испании, где древесины мало, но много глины, вина традиционно ферментировались в глиняной посуде. *тинахас* огромные сосуды, которые являются прямыми потомками римских глиняных сосудов для брожения, используемых с древних времен.

Точно так же, если бочки или бочки не были обычными сосудами для брожения в безлесной внутренней части Испании, они также не всегда использовались для перевозки вина. Скорее, огромные стада овец, свиней и коз, которые паслись через бескрайние внутренние районы Испании, привели к использованию *пеллехос* или же *боррахос* для хранения и транспортировки вина. Эти сосуды из овечьей, свиной или козьей шкуры были сделаны из дубленой шкуры всего животного, ног и всего остального, сшиты вместе наизнанку и покрыты смолой, чтобы сделать их непроницаемыми для жидкости. Они могли вмещать около 60 литров и более, и их можно было удобно носить на плечах сильного мужчины, взяв мехи за передние лапы животного. Натуральная кожа *боты* также с внутренними волосами и смолой, служившие личными мехами для жителей Испании, знакомым сосудом, переносимым в поля, *бота* высоко поднял и сжал так, что вино удовлетворительно зашипело в задней части глотки.

По правде говоря, кто знает, на что было похоже вино, содержащееся в этих выстланных смолой шкурах животных? Несомненно, привкус животного побеждал бы даже самые крепкие вина. Сегодня этих живописных приемов больше нет. Испания - полностью современная страна, в которой используются самые современные технологии.

Технологии, позволяющие создать ряд выдающихся вин на всех уровнях. Современные технологии, разумно применяемые для выращивания и сбора урожая фруктов, теперь могут позволить производить качественные и иногда выдающиеся вина практически везде, где растет виноградная лоза. Но неизбежно что-то от романтики возможно, ушел.

Португалия, как и ее соседка Испания, всегда имела сильные традиции виноградарства, восходящие, по крайней мере, к временам Римской империи, когда легионеры пересекли реку Лима на крайнем севере страны и решили поселиться там, так красиво и нашли они плодородную землю. В самом деле, вероятно, именно римляне ввели буколический метод выращивания виноградных лоз на деревьях и других жизненных средствах, чтобы освободить землю под другими культурами. Этот метод выращивания был широко распространен в Минхо еще двадцать лет назад.

Португалия, как и ее вина, старалась держаться особняком. За исключением некоторых мировых брендов и, конечно же, портвейна, его вина в основном производились и наслаждались самими португальцами. Произведенные в основном из местных сортов винограда, не встречающихся где-либо еще, сегодня в Алентежу, Рибатежу, Эстремадуре, Дао, Бейрасе, Дору, Байрраде, Коларесе и других регионах производятся столовые вина с отличительными характеристиками, от повседневных до изысканных, собранных знатоками.

Эти вдохновленные римлянами виноградники, из которых растут деревья в Минхо, долгое время были источником особого света. *Vinhos Verdes* - «зеленые вина», термин, используемый для обозначения таких вин из региона Минхо (хотя они могут быть белыми, розовыми или красными). Лучшие образцы - освежающие и восхитительные, особенно те, которые произведены из характерных местных сортов винограда, таких как альвариньо (тот же сорт, что и альбариньо, выращиваемый через границу в Галисии) и лоуреиро.

Портвейн - один из самых известных экспортных товаров страны. Это крепленое вино, изготовленное из винограда, выращенного и обработанного в разграниченной винодельческой зоне долины Дору. Портвейн представлен во множестве стилей, чаще всего красных, но также и белых, от сухих, полусухих до сладких, от вин, длительно выдерживаемых в деревянных бочках, до винтажных и покрытых коркой портвейнов, выдержанных в бутылках в течение десятилетий. Многие из портвейнов Вила-Нова-де-Гайя, напротив города Порту, были основаны в семнадцатом веке, и до сих пор существуют семейные династии портвейна, производящие вино, которое часто подражают в других странах мира, но редко имеют себе равные. Действительно, это один из старейших охраняемых разграниченных винодельческих регионов в мире, где еще в 1756 году были приняты законы о виноделии для защиты подлинности и происхождения продукта. Винтажный портвейн - одно из величайших вин мира,

Еще одно из величайших в мире крепленых вин, мадера, происходит с португальского острова в Атлантическом океане у побережья Африки. Стратегическое положение острова делало его портом захода для торговцев, следующих через Атлантику в Северную или Южную Америку, а также в Африку или вокруг мыса Доброй Надежды по морским путям в Индию и на Дальний Восток. Корабли будут заходить, чтобы пополнить запасы провизии перед такими долгими морскими рейсами, не в последнюю очередь для того, чтобы запастись вином как в качестве балласта в трюмах судов, так и для потребления и торговли по прибытии в места назначения. Однако, поскольку вино должно было пересечь экватор, оно часто портилось, окислялось или превращалось в уксус. Один из способов остановить это - усилить его, добавив крепкий дистиллированный спирт из тростникового сахара.

Благодаря такой крепости вина стали практически неразрушимыми, и кажется, что морские путешествия, в которых им приходилось выдерживать адскую экваториальную жару, а также бурное вспенивание морского перехода, казалось, только улучшали их. Поэтому, когда винам больше не требовалось выдерживать длительные морские путешествия, местная промышленность в конечном итоге нашла способ воспроизвести эти условия путем выдержки вина в *эстуфы* отапливаемые помещения, которые помогли винам придать вину мадейризу, сконцентрировав ароматы и позволив им приобрести цвет и сложность.

Нельзя упускать из виду еще один важный вклад Португалии в мир вина. Страна по-прежнему является основным мировым источником того, что еще несколько десятилетий назад было незаменимым для производства качественного вина - натуральной пробки. Новые формы укупорки, возможно, становятся все более популярными, но кажется вероятным, что лучшие вина, особенно предназначенные для длительной выдержки, по-прежнему будут требовать высококачественных натуральных пробок для закрытия бутылки, а Португалия по-прежнему остается лучшим источником для них.

Италия, богатое винодельческое наследие

Вино производят в каждом из двадцати регионов Италии. От заснеженных Альп Валле д'Аоста, где расположены самые высокие виноградники Европы, вплоть до Пантеллерии, крошечного вулканического острова, расположенного между Сицилией и Северной Африкой, виноградная лоза процветает и выращивается для производства удивительного множества вин. .

Если на протяжении тысячелетий производство вина уникальным образом раскрыло особый творческий гений человечества, то разнообразие и виды вин, производимых древними римлянами, являются тому подтверждением. В пещерах из туфа, выкопанных глубоко под землей, они могли практиковать брожение при низкой температуре; вина подслащивали вареным виноградным суслом и раскисляли добавлением мела. Замечательные десертные вина получали путем полусушения винограда до тех пор, пока он не

были почти изюмом (процесс, который до сих пор используется в Италии для изготовления *Passito* вина). Другие римские обычаи включали смешивание вин с морской водой, медом и специями.

Рудиментарные игристые вина изготавливались путем запечатывания еще бродящих вин в амфорах пробками и смолой и хранения их в прохладной морской воде, в результате чего углекислый газ оставался в ловушке в вине, и т.

способствуя вскипанию.

Концепция чего-либо *терруар* Это такой фундаментальный принцип, лежащий в основе европейских виноделов, несомненно, понимали римляне. Земли классифицировались по почве, высоте и виду. Некоторые сорта винограда считались подходящими для выращивания в определенных условиях, в то время как другие были запрещены.

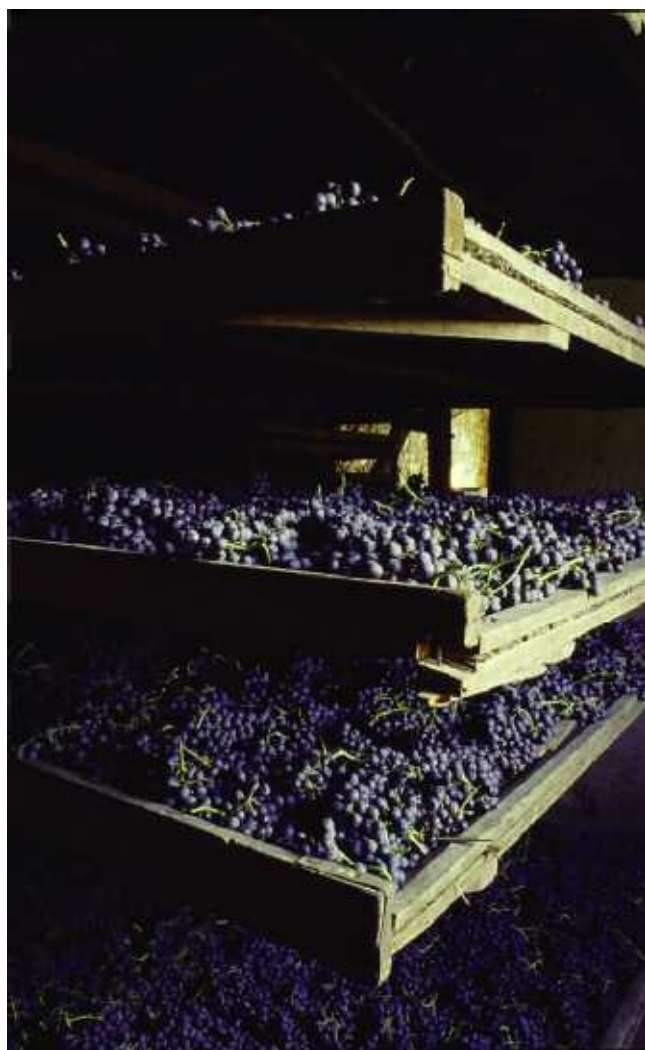
Если колонии, особенно Галлия и Испания, позже снабжали жаждущих жителей Рима их основными повседневными винами, то определенно существовала иерархия. Действительно, такие культовые вина, как фалернское, албанское, сурренциум и реетикум, ценились знатоками так же, как сегодня великие сорта Бордо и Бургундии. Такие римские гранкрю не только выдерживались более десятилетий, но и, должно быть, стоили по фантастическим ценам даже по сегодняшним меркам.

После упадка Римской империи Италия, как и остальная Европа, вошла в Средневековье, когда готы и лангобарды спустились с севера. Цивилизирующие космополитические влияния, оказанные римлянами, были заменены более внутренним обществом, основанным на феодальных системах сельского хозяйства. На протяжении большей части последующих периодов средневековья и Возрождения полуостров был раздроблен на независимые города-государства, королевства, княжества и республики, которыми управляли Генуя, Венеция, Флоренция, Сиена, Габсбурги, испанские Бурбоны и, конечно же, Ватикан. Действительно, Италия не могла вернуть себе чувство национальной принадлежности до тех пор, пока она не была объединена в 1861 году. Это, вероятно, одна из причин, по которой преданность остается такой сильной по отношению к местным и региональным властям.

В эпоху Возрождения аристократия и сословие банкиров, купцов и торговцев, несомненно, обеспечили рынок для хороших вин. Действительно, некоторые из самых известных (и лучших) итальянских производителей вина сегодня, такие как семьи Антинори и Фрескобальди из Тосканы, могут проследить свою историю до XIV века или ранее. Между тем, для простых людей виноград был просто еще одним сельскохозяйственным товаром, а простое повседневное вино было частью повседневной диеты, основанной на оливковом масле и хлебе, основных продуктах Средиземноморья.

Как и во Франции, традиции виноделия сохранялись в монастырях и других религиозных учреждениях. Вино, конечно же, было центральным элементом празднования Евхаристии. По мере того, как Церковь становилась все более богатой, а Ватикан соперничал даже со светскими властями, прелаты наслаждались

хорошая жизнь и плотские удовольствия нужно было принимать, а не отрицать. Действительно, священники, епископы, архиепископы и папы были не прочь насладиться прекрасным вином, а также едой. Как упоминалось ранее, изучение церковных записей средневековья и эпохи Возрождения, например, выявило положение о десятине применительно к винам с определенных виноградников: действительно, священники всегда знали, на каких виноградниках производятся лучшие вина, и стремились обеспечить их соблюдение. будут те, кто им понравится.



Сушка винограда почти до состояния изюма для сохранения и концентрирования виноградного сахара - это метод виноделия, восходящий к древней эпохе. Такой *Passito* вина по-прежнему производятся в Италии.

И все же, если греки, этруски, римляне, банкиры и священники эпохи Возрождения одинаково ценили лучшие вина, предлагаемые на итальянском полуострове, то где-то по пути это богатое винное наследие было потеряно. Что особенно удивительно, так это то, насколько недавно появилась концепция качества.

вина в современной Италии. Действительно, даже до 1960-х и 1970-х годов выращивание винограда во многом осуществлялось как любая другая сельскохозяйственная деятельность, при этом успешный урожай измерялся количеством привезенных плодов, а не качеством. При средневековой форме издольщины, известной как *Меззадрия* посредством чего фермеры-арендаторы получали дом и землю для обработки в обмен на передачу половины урожая *падроне* У землевладельца было мало стимулов производить меньше плодов более высокого качества. В *Меззадрия* был только постепенно выведен из употребления Центральная Италия в 1960-х годах и ее наследие продолжалось и в следующее десятилетие.

Только примерно в это время землевладельцы и виноградарства начали переоценивать свое наследие. Сассикайя было первым тосканским вином, покори́вшим мир штурмом, вином, изготовленным нетипично из классических французских сортов винограда каберне совиньон, каберне франк и мерло, выдержанных в новом французском дубе. Вскоре последовал тиньянелло, сделанный из великолепного местного винограда Тосканы санджовезе с добавлением некоторого количества каберне совиньон, и его немедленный успех породил совершенно новое поколение так называемых «супертосканцев». Это были элегантные дизайнерские вина с внушительными ценниками. И они доказали всему миру, что Италия действительно способна производить вина мирового класса высочайшего качества, стиля и цены.

С 1970-х годов виноградари по всей стране взяли на себя задачу обновить виноградники, снизить урожайность и работать над производством качественных вин из великолепного, хотя иногда и сбивающего с толку, выбора в основном местных сортов винограда.

Кьянти классико изменило свою историческую дисциплину, отказавшись от обязательного использования белого винограда в купаже, и в результате получаются все более качественные вина. Брунелло ди Монтальчино, еще одна классика Тосканы и одно из самых известных итальянских вин, является еще одним примером вина, которое за последние десятилетия улучшилось до неузнаваемости благодаря более современным методам, которые подчеркивают фрукты и мягкость за счет длительной выдержки в старые деревянные бочки.

Северо-запад Италии издавна был источником некоторых из величайших и самых аристократических красных вин Италии. Пьемонтский дом Савойи стал править недавно образованным Королевством Италии после Рисорджименто, и бароло и барбареско были и остаются винами, достойными королей. Сегодня винные регионы, расположенные вокруг Ле-Ланге вокруг винного города Альба, продолжают производить как традиционные вина из таких сортов винограда, как неббиоло, барбера и дольчетто, так и меньшие партии «дизайнерских» вин новой волны от известных производителей, использующих Французские сорта винограда, такие как каберне совиньон и шардоне.

Если в последние годы международные сорта винограда иногда привлекали внимание, то в Италии больше всего поражает ее неизменная приверженность местным и региональным вкусам. Сорта винограда могут быть найдены в одном регионе или местности и

нигде более. Вердиккио - один из лучших белых сортов винограда Италии, но его выращивают только в регионе Марке. Токай фриуляно, еще один сорт винограда, из которого можно производить великолепные белые вина, растет только на винных холмах Фриули. Верначча, величайший местный белый виноград Тосканы, не только уникален для этого региона, но и выращивается только на известняковой почве вокруг средневекового города Сан-Джиминьяно и нигде больше (другие производимые вина могут носить то же имя, но, что сбивает с толку, относятся совершенно разные и уникальные сорта винограда). Древний виноград сагрантино выращивают исключительно вокруг города Монтефалько в Умбрии. Почему? Его вкус крепко грубый, полностью индивидуальный и особенный, а в Италии по-прежнему очень сильно отдается предпочтение местным блюдам. В Тоскане, люди из Флоренции могут редко пить вино из соседней провинции Сиена; в Пьемонте, те, кто живет в Альбе, будут наслаждаться *barbera d'alba* с их *ризотто с грибами* но редко *barbera d'asti*, произведенный чуть дальше по дороге.

По всей Италии выращивают сотни, если не тысячи местных сортов винограда, многие из которых малоизвестны за пределами их местности или региона. Такие сорта винограда, как аглианико и греко, более широко распространены на юге страны, их названия указывают на древнее эллинское происхождение. Но как насчет таких сортов винограда, как корвина, рабосо и рефоско из Венето? фалангина и фиано из Кампании; арнейс, гриньолино и фаворита из Пьемонта; негроамаро и примитиво из Апулии; Галиоппо из Калабрии; монтепульчано из Абруццо; неро д'авола, катарратто и грилло из Сицилии; сагрантино и грекетто из Умбрии; верментино из Лигурии; бонарда из Ломбардии; лагреин и марземино из Трентино-Альто-Адидже; пиколит из Фриули; пагадебит из Эмилии-Романьи; цезанез из Лацио; и каннонау и моника из Сардинии, назвать лишь несколько самых характерных местных сортов винограда Италии? Ни одно из этих наименований, возможно, еще не стало нарицательным, но в винном мире, в котором все больше доминируют лишь несколько международных сортов винограда, такие примеры представляют собой не что иное, как великолепное виноградное наследие, которое следует защищать, поддерживать и чествовать.



В Италии вино издавна считалось сельскохозяйственным товаром, который можно было закупать оптом в *Damigiane* - 54-литровые полуфабрикаты. Затем вина переносили в бутылки более удобного размера дома, часто закрытые просто слоем масла, чтобы не допустить кислорода, поскольку они потреблялись почти сразу.



Идея хорошего вина появилась в Италии сравнительно недавно: так называемые «супер-тоscanские» вина, такие как Тиньянелло, появились только в 1970-х годах. Такие вина могут быть изготовлены из местных или импортных сортов винограда и почти всегда выдерживаются в новых бочках из французского дуба, как здесь, в подвалах Marchesi Antinori.

Наконец, в качестве интересного исторического примечания, в последние годы произошло возвращение к производству вин, как это было изначально со времен Римской империи и намного раньше: путем ферментации не в нержавеющей стали, не в деревянных чанах или бочках, а в терракотовых амфорах, закопанных в землю. метро. На противоположных концах страны, Йоско Гравнер, во Фриули, и Азиенда Агрикола. cos в Восточной Сицилии производят восхитительные вина высочайшей чистоты и типичности, которые демонстрируют не только то, что древние обычаи все еще актуальны, но и то, что существует давняя преемственность на протяжении тысячелетий, которая напрямую связывает нас с нашими предками: действительно, мы можем пить прошлое !

Германия

Виноградная лоза обычно считается средиземноморским растением, наиболее подходящим для тех жарких земель, где растет и оливковое дерево. Тем не менее, в Северной Европе, далеко в Рейнской области Германии, виноградная лоза успешно выращивается, по крайней мере, со времен Римской империи. Интересно: две тысячи лет назад был ли климат настолько теплее, что способствовало выращиванию виноградной лозы? Или же римляне обнаружили все время назад, что крутые и крутые склоны Рейнской области Германии - тех земель, орошаемых реками Рейн и Мозель и их притоками - имели

потенциал для производства захватывающих, пикантных вин, способных сочетать редкий баланс спелости и фруктовой кислотности, в результате чего получаются твердые и фруктовые вина, которые могут быть одними из самых элегантных и соблазнительных в мире?

Вероятно, виноградную лозу занесли сюда, как и почти повсюду в Римской империи, как дар цивилизации. Рейн обозначал границу между Империей на западе и варварскими германскими племенами на востоке. Трир, самый старый город Германии, расположенный на Мозеле, был римским гарнизонным городом. Император Проб, правивший с 276–282, который помог укрепить границы Рейна и Дуная, обычно приписывают введение виноградарства в Германии, хотя первое письменное упоминание о нем появилось сто лет спустя римским автором Авзонием Бордоским в его стихотворении. *Моселла*.

Виноградная лоза, похоже, распространилась вместе с распространением христианства. Карл Великий поощрял выращивание виноградной лозы и поддерживал церкви и монастыри, возделывая виноградники для производства вина для повседневного потребления, а также для священного таинства. В средние века некоторые из самых важных виноградников Германии были заложены в аббатствах и монастырях, в частности, в монастыре бенедиктинцев в Рейнгау, который позже стал замком Йоханнисберг, имением, которому приписывают производство первых немецких вин из винограда, пораженного благородной гнилью в восемнадцатый век. Кластер Эбербах, первоначально цистерцианский монастырь, сегодня является штаб-квартирой Немецкой винной академии.

Какими были эти исторические немецкие вина? Сложно сказать. Римский поэт Венантиус Фортунатус пишет о немецком красном вине шестого века, но только несколько столетий спустя самый известный сорт винограда Германии, рислинг, впервые был задокументирован в 1435 году. ароматные сорта, такие как мускат и траминер, посаженные рядом с рислингом. Кажется, был вкус и к пряным винам, которые иногда крепили.

Виноградники Германии на протяжении веков страдали от разрушительных последствий войны. Начиная с Тридцатилетней войны в начале семнадцатого века и до двух мировых войн двадцатого, винодельческая промышленность была опустошена, поскольку виноградники были уничтожены в результате боевых действий, люди были вынуждены или вынуждены сражаться, а внутренний и экспортный рынки практически не сузились. Однако со второй половины двадцатого века немецкая винная промышленность значительно расширилась, виноградники были реструктурированы, а в 1971 году был введен Немецкий закон о вине. Этот закон не только привел к регистрации всех виноградников, но и определил уровни качества, исходя из спелости винограда. Они варьируются от простых *Дойчер Тафельвейн* через уровни качества, которые указывают не только на указанный регион (Q б А) но также все более высокие степени спелости (Q м П), с уровнями спелости, обозначенными такими различиями, как *Кабинетт*, *Шпетлезе*,

Ауслезе, Бееренауслезе, Айсвайн а также *Trockenbeereaus lese*. Такие обозначения, основанные на уровне сахара, обычно (хотя и не всегда) указывают на повышение уровня сладости.

По всей Германии, несмотря на выращивание множества сортов винограда, аристократический и темпераментный сорт рислинг безраздельно господствует в ряде обозначенных винодельческих регионов. Мозель-Саар-Рувей является источником некоторых из самых отличительных качественных вин страны. В Миттельмозеле, над винодельческими городами, такими как Бернкастель, виноград рислинг выращивают на высоких, обращенных на юг виноградниках, на склонах, покрытых тощим серым сланцем, с рекой далеко внизу. В этой разреженной среде виноград рислинг может греться на полуденном солнце, а холодными ночами виноград согревается теплом, исходящим от каменистой земли, в результате чего вина сочетаются ароматно-фруктовым вкусом со стальной основой кислотности. Лучшие немецкие вина производятся отдельными производителями и с четко названных отдельных виноградников, таких как знаменитый Bern kasteler Doktor.

В Рейнгау, между Рюдесхаймом и Хоххаймом, виноградники простираются на более мягких и плодородных землях, принося виноград рислинг, из которого получают вина с концентрированным и великолепным вкусом, фруктовостью и сложной, интригующей элегантностью. Когда с Рейна поднимаются осенние туманы, создаются идеальные условия для производства некоторых из лучших вин Германии и мира. Такой влажный туман, сопровождаемый теплым полуденным солнцем, приводит к *Edelfäule* или же *Botrytis cinerea*, благородная гниль, которая также встречается в регионе Саутерн Бордо, в долине Луары и в австрийском Бургенланде. *Edelfäule* концентрирует натуральный виноградный сахар и придает редкий, запоминающийся, медовый аромат.



Крутые сланцевые склоны немецкой реки Мозель создают идеальные условия для созревания темпераментного винограда рислинг.

Помимо рислинга, на немецких виноградниках выращивают множество менее темпераментных сортов винограда. Такие сорта винограда, как сильванер, урожайность почти вдвое больше, чем рислинг, и мюллер-тургау, гибрид рислинга и сильванера, легко разрастаются. В Райнхессене плодородная почва и более мягкий климат, и такой виноград является источником обилия мягких, фруктовых, легко пьющихся вин, некоторые из которых находят свое применение в коммерческих смесях, таких как лиебфрауильх.

Еще дальше на юг, в верховьях Рейнской низменности, которые ведут к склонам гор Хардт, Рейнпфальц - это жаркая, яркая земля, которая кажется почти средиземноморской по своему характеру. Помимо виноградной лозы в Рейнпфальце растут инжир и пальмы. Неудивительно, что вина, сделанные из особого винограда

такие сорта, как рулендер, шойребе и морио-мускат, обладают чувственным и пряным характером, в то время как на лучших виноградниках, расположенных в Миттельхардт, классический рислинг созревает до глубокого и насыщенного состояния, в результате чего вина становятся одновременно огненными.

и очень хорошо.

Каждый из винодельческих регионов Германии производит вина, которые являются уникальным и индивидуальным выражением земли. В крошечной долине Наэ, впадающей в Рейн, производят элегантные, золотистые вина, которые кажутся почти такими же, как и террасы из обожженного на солнце песчаника, на которых растет виноградная лоза. Баденские вина Kaiserstuhl приобретают свой пикантный и стойкий характер благодаря винограду, выращенному на обнажении богатого вулканического туфа рядом с немецким Шварцвальдом (Шварцвальд). Сухой пикантный силванер из Франконии, разлитый в характерную форму бутылки. *bocksbeutel* (Форма бутылки напоминает козью мошонку), обладает уникальным вкусом и ароматом, в отличие от вина, сделанного из этого довольно обычного винограда в других странах. Бледные, легкие красные вина производятся из региона Ар, ароматные рислинги с Гессиш-Бергштрассе и фруктовые, мягкие, легкие для питья вина из региона Миттельрайн. У всех этих вин есть свои горячие поклонники.

В последние десятилетия немецкие вина, возможно, вышли из мировой моды из-за стремления к более сухим, а не сладким стилям. Но вкус непостоянен, и изменения в современном вкусе не должны иметь никакого отношения к винам, которые исторически удовлетворяли буквально веками. Ни один ценитель вина не должен пропустить уникальные предложения Германии, приготовленные из винограда, выращенного на самых северных виноградниках Европы.

В другом месте Европы

Франция, Италия, Испания, Португалия и Германия могут быть источниками классических европейских вин, известных и популярных во всем мире, но *Vitis vinifera* растет по всему континенту, а вина производятся в разных странах. Действительно, великое наследие римлян означает, что виноградники, которые были посажены более чем 2000 лет назад культивирование продолжается и сегодня, даже если в некоторых случаях производимые вина в основном служат для утоления жажды местных, региональных и национальных любителей вина. В таких обстоятельствах, когда спрос превышает ограниченное предложение, единственный способ попробовать определенные вина - это лично посетить соответствующую страну или регион.

Например, швейцарские вина редко встречаются за пределами Швейцарии. Тем не менее, виноградники украшают берега Женевского озера и Невшатель, теплую область верхней долины Роны, известную как Вале, и Тичино, итальянскую часть Швейцарии. Производимые вина, от легких пикантных белых до полнотелых и

ароматные красные, разнообразные и самобытные. Они не известны и никогда не будут хорошо известны за границей просто потому, что их не хватает на всю жизнь. Швейцарцы большие любители вина и потребляют почти все вина, которые они производят сами.

Австрия - еще одна альпийская страна, которая производит замечательные вина, хотя и в относительно небольших количествах по мировым стандартам. Пейзаж этой страны, не имеющей выхода к морю, варьируется от высоких Альп до жаркой и парной Паннонской равнины, по которой когда-то проходили римские легионы по пути в Константинополь и Восточную империю. Виноградная лоза широко культивируется в Нижней Австрии до границы с Чехией, в Штирии, до границы со Словенией, в Бургенланде, особенно вокруг Нойзидлерзее, и даже в самой Вене. Стили вин варьируются от фруктовых сухих вин, изготовленных из винограда сорта Грюнер Велтliner в Нижней Австрии, до пряных, насыщенных белых вин из Штирии. Между тем Бургенланд является источником выдающихся красных вин, изготовленных из местных сортов винограда, таких как блауфранкиш, цвайгельт и сен-лоран, а также одни из самых интригующих десертных вин в мире. Они сделаны из винограда, выращенного вокруг Нойзидлерзее, где условия просто идеальны для регулярного и надежного формирования *Botrytis cinerea*.

Конечно, когда-то Австрия находилась в центре Европы и контролировала огромную Австро-Венгерскую империю. Действительно, вина из виноградников на территории современной северо-восточной Италии, Словении, Хорватии и Венгрии, а также в самой Австрии когда-то украшали столы императоров, королей и царей. Знаменитые венгерские виноградники Токайи, расположенные на востоке страны почти на границе Словакии и Украины, издавна производили сочные и уникальные десертные вина, которые особенно ценились царями и такими королевскими особами, как Людовик. XIV. В течение десятилетий, когда Восточная Европа была отрезана от Запада железным занавесом, исторические виноградники попали под контроль государства, и качество вин пострадало. Сегодня Токадзи переживает период возрождения, и вина здесь лучше, чем когда-либо, и, безусловно, достойны своей известной исторической родословной. Действительно, в Венгрии, а также в других странах, таких как Словения, Болгария и Румыния, частное предпринимательство стимулирует некогда умирающую винодельческую промышленность коммунистического государства, и снова появляются прекрасные вина, в которых используются как местные сорта винограда, так и более известные международные сорта.

Можно предположить, что Греция как родина европейского виноградарства все еще должна иметь значительные и глубокие винные корни, заложенные тысячелетия назад. Как мы отмечали, вино занимало центральное место в культуре древней Греции, и виноградарство действительно продолжалось в средние века, когда Греция была частью Византийской империи, а Константинополь был центром очень активной средиземноморской торговли вином. Однако, когда Византия пала, и

Османские турки оккупировали материковую Грецию в конце пятнадцатого века, коммерческое производство греческого вина практически прекратилось. Вполне вероятно, что выращивание винограда и производство вина продолжались, как в моде, для личного потребления, конечно, как на островах, так и на материке. Хотя грекам удалось освободиться от Османской империи после войны за независимость 1829 года, беспорядки на Балканах продолжались в течение девятнадцатого и большей части двадцатого века. Две мировые войны привели к раздорам и оккупации, а после Второй мировой войны в Греции разразилась ожесточенная гражданская война. В результате современная греческая винодельческая промышленность действительно началась только после того, как Греция присоединилась к тому, что позже стало Европейским Союзом в 1981 году.

На протяжении многих лет и столетий оккупации крепкие и плодовые *Vitis vinifera* никогда не был заброшен. Действительно, наряду с другими местными растениями, такими как оливковый куст и каперсы, виноградные лозы продолжали расти как на материке, так и на островах. Сегодня Греция может предложить широкий выбор местных сортов винограда, выращиваемых здесь (и практически нигде на земле) с незапамятных времен: малоизвестные, но характерные сорта винограда, такие как ассиртико, ротит, саватиано, агиоргитико, лимнио, манделария и другие. Поскольку Греция находится в относительно горячей зоне для виноградарства, современные технологии, в частности ферментационные сосуды из нержавеющей стали с контролем температуры, позволяют производить современные вина с индивидуальным характером, который происходит из его древних винодельческих угодий.



Исторические вина, такие как токайи, произведенные из винограда, выращенного в восточной Венгрии, когда-то украшали столы императоров и царей. Сегодня, оправившись от десятилетий государственного контроля, это историческое десертное вино вновь обретает былую славу.

Сегодня Грецию можно считать развивающейся современной винодельческой страной. И все же среди вещей, которые все еще связывают современную страну с ее древним прошлым, - национальный вкус к винам, приправленным сосновой смолой. В древности смолу использовали для облицовки пористых амфор, как для обеспечения водонепроницаемости таких сосудов, так и в качестве консерванта для вина. Использование такой добавки повлияло на вкус и характер вина. Сегодня так же ароматизируют белые и розовые вина. Это добавление сосновой смолы придает характерный сочный вкус полученным винам рецина, любимым как местными жителями, так и туристами, которые приехали, чтобы ассоциировать такие смолистые вина со вкусом летнего отдыха в Греции.

Как мы видели, римляне брали виноградную лозу с собой практически во все земли, которые они завоевали и колонизировали. Виноградники были широко засажены в Римской Британии около 2000 лет назад. Если производство вина прекратилось после ухода римлян, Британия, тем не менее, сохранила долгую и выдающуюся историю виноделия.

нация. Паломники Чосера пили вино по дороге в Кентербери и Шекспира. персонажи неоднократно превозносили достоинства вина.

В последние десятилетия Англия и Уэльс превратились в серьезные винодельческие страны, способные производить вина с характером, отчетливо отражающим уникальный прохладный климат. *терруар*. Новые виноградники высаживаются с невероятной скоростью, а ассортимент английских и валлийских вин сейчас больше, чем когда-либо. Этого количества никогда не хватит, чтобы утолить огромную национальную жажду, тем не менее, сейчас к этим винам нужно относиться серьезно. Выдающиеся игристые вина производятся из гибридных сортов винограда, таких как сейваль блан и *V. vinifera* такие сорта, как пино нуар и шардоне. Такие вина сейчас выигрывают награды у лучших в мире, даже шампанского. Английские тихие белые и розовые вина могут быть привлекательными, способными демонстрировать острую фруктовую кислотность и относительно низкий уровень алкоголя, что соответствует сегодняшним вкусам, поскольку потребители избегают более тяжелых, более алкогольных образцов из других стран. Производятся даже красные вина, особенно из пино нуар, среди других сортов винограда.



Pebblebed, английское розовое игристое вино. Виноград выращивают в Британии со времен Римской империи, хотя современное возрождение английского и валлийского вина произошло сравнительно недавно.

Поскольку изменение климата приводит к повышению температуры в Британии, кажется, что переход к выращиванию виноградников в Англии и Уэльсе будет только увеличиваться, в то время как получаемые вина должны продолжать улучшаться по качеству и характеру.

4

Мир вина



Если *Vitis vinifera* зародившись в Закавказье, интересно исследовать, как на протяжении веков и тысячелетий он распространился в самые отдаленные уголки мира.

Северная и Южная Америка

Как известно каждому школьнику, Христофор Колумб при поддержке короля Фердинанда и королевы Кастилии Изабеллы в 1492 году пересек Атлантический океан, чтобы открыть для себя Америку. Колонии должны были обеспечить неизмеримые богатства сырьем, а также готовый рынок для экспортных товаров. Испания, возможно, надеялась, что Новый Свет приведет к появлению готовых рынков для ее обильных вин, но одна проблема заключалась в том, что вину оказалось трудно пережить длительное морское путешествие через тропики, чтобы попасть в питьевое состояние.

Ко времени конкистадоров виноградные лозы уже высаживались на недавно открытых землях, на которые претендовали от имени королевств Испании. Кортес проинструктировал всех землевладельцев Новой Испании (современная Мексика) сажать виноградники, и вскоре эта отрасль пустила глубокие корни на новых континентах. Действительно, по всей Америке, от высокогорья Мексики, через южные прибрежные долины Перу до нижних склонов Анд и даже в районах, совершенно непригодных для выращивания виноградной лозы, были высажены виноградники, что привело к появлению большого количества вин. очевидно более или менее пригодного для питья качества.

Таким образом *V. vinifera*, растение, изначально не родом из Америки, утвердилось. Сегодня мы можем вспомнить вина из Аргентины, Чили, Уругвая или Мексики,

не говоря уже о калифорнийских долинах Напа или Сонома, влажных, прохладных холмах Орегона и Вашингтона или заснеженных винных склонах Онтарио, как приезжих. Но производство вина и его употребление на протяжении веков были прочной частью культуры и образа жизни в Северной и Южной Америке.

Северная Америка

Задолго до путешествия Христофора Колумба в норвежских легендах рассказывается о Лейфе Эриксоне, который пересек Атлантику, чтобы основать колонию Винланд, названную так из-за обилия диких виноградных лоз на вновь обретенной земле. Были ли эти лозы виноградными? Нет никаких упоминаний о том, что производятся вина или употребляются фрукты. Тем не менее, местная виноградная лоза процветает в Северной Америке, и преобладающие виды, *V. labrusca*, действительно способен производить питьевой напиток.

Европейцы, пришедшие в Северную Америку в шестнадцатом и семнадцатом веках, принесли *V. vinifera* с ними, но растение боролось за выживание. Кажется, что зимы были слишком холодными, а лето слишком жарким, сырым и влажным, а *Филлоксера* тля, которая в последующие века должна была уничтожить виноградники Европы, с радостью проела новые посаженные виноградники. Тем не менее, виноградарство продолжал упорно, прежде всего по восточному побережью в Нью-Йорке, Новой Англии, штат Пенсильвания, Вирджиния и в южных штатах; в канадском Онтарио; на Среднем Западе вдоль долины реки Огайо и вокруг Великих озер; и на Западном побережье, особенно в Калифорнии, а также в штатах Орегон и Вашингтон, а также в Британской Колумбии.

Винодельческая промышленность Калифорнии была основана францисканскими миссионерами, которые первыми посадили *V. vinifera* около 1770 г., следуя испанскому указанию всем землевладельцам сажать виноградники. Когда Мексика сбросила оковы Испании и стала независимой страной, многие из этих миссий были секуляризованы, и выращивание винограда продолжилось. После аннексии Соединенными Штатами, за которой вскоре последовала Золотая лихорадка, производство вина расширилось по всему штату от южной Калифорнии до винных холмов к северу от Сан-Франциско и за его пределами.

V. vinifera всегда был предпочтительным видом в Калифорнии. Конечно, сказочный средиземноморский климат штата больше способствовал выращиванию *vinifera* чем где-либо в стране. Furthermore, *vinifera* был предпочтительнее, предположительно потому, что из него можно было производить вино, которое было - и остается - бесконечно более вкусным, чем образцы, произведенные из местных *V. labrusca*. К концу 1880-х годов около 300 разновидностей *V. vinifera* выращивались в Золотом штате почти 800 винодельнями. *Филлоксера* в конце концов прибыл в ранний

двадцатое столетие. Еще большей неудачей было введение сухого закона, который действовал с 1920 по 1933 год. После Второй мировой войны

Вскоре после этого потребовались десятилетия, прежде чем калифорнийская винодельческая промышленность восстанови

Сегодня Калифорния остается крупнейшим источником американского вина; действительно, само государство является одним из крупнейших производителей вина в мире. Хотя еще в 1970-х и 80-х годах многое из того, что производилось в Калифорнии, было довольно безразличным, в том числе огромное количество вин в кувшинах и бутылок, продаваемых с эрзац-родовыми европейскими названиями - «бургундский», «портвейн», «шабли» и т. Д. - Сегодня Калифорния, несомненно, является источником одних из величайших вин в мире. Калифорнийское вино может производиться вручную на бутиковых винодельнях или массово производиться на крупных винных заводах, в основном из знакомых европейских сортов винограда, таких как каберне совиньон, мерло, сира и пино нуар для красных вин и шардоне, совиньон блан и шенин блан для белых. Зинфандель, связанный (как

днк свидетельства указывают на то, что малоизвестный сорт винограда с далматинского побережья Словении является уникальным калифорнийским деликатесом. Другие известные сорта, выращиваемые с некоторым значительным успехом, включают санджовезе и барбера (соответственно тосканские и пьемонтские), пино гри (или гриджио), рислинг, гевюрцтраминер, семильон и вионье.

Между тем, штаты Орегон и Вашингтон на северо-западе Тихого океана стали выдающимися поставщиками вин, произведенных из избранных *V. vinifera* виноград. Живописная и деревенская долина Уилламетт в Орегоне может контрастировать с суровыми, отдаленными и иногда негостеприимными долинами Колумбия и Якима. Оба являются источниками гармоничных вин, которые выигрывают в прохладном климате, со значительными колебаниями между дневными и ночными температурами и длительным вегетационным периодом. Орегон наиболее известен своими прекрасными бордовыми пино-нуарами, а в штате Вашингтон хорошо растут мерло и каберне совиньон. Ароматные сорта винограда, такие как рислинг и совиньон блан, могут создавать вина, сочетающие аромат и элегантность.

Если винная промышленность Америки изначально зародилась на другом конце страны, то Восточному побережью еще предстоит догнать Запад по качеству. Проблема всегда была в том, что *V. vinifera* там сложнее прижиться. Мало того, что климат менее благоприятен, с продолжительной суровой зимой и адски жарким влажным летом, но и *Филлоксеры* исторически сложнее искоренить, неоднократно уничтожая виноградники, которые были на грани основания. Однако гибридные сорта, полученные от скрещивания европейских растений с местными, были не только достаточно крепкими, чтобы выдерживать суровые северо-восточные зимы, а также разрушительные воздействия окружающей среды. *Филлоксеры*, но они также были способны производить вина с гораздо более приемлемым вкусовым профилем, чем тяжелые, «хитрые» вина, сделанные полностью из местных *V. labrusca*.



Виноградник долины Напа. Виноделие в Калифорнии восходит к 18 веку, когда виноградники были посажены францисканскими миссионерами.



Виноградники с прохладным климатом в штатах на северо-западе Тихого океана, таких как Вашингтон и Орегон, являются выдающимися источниками как красных вин из сортов винограда пинор нуар, мерло и каберне совиньон, так и белых вин из ароматных сортов винограда, таких как рислинг и совиньон блан.

Штат Нью-Йорк производит вино коммерчески, по крайней мере, с 1860 года. Сегодня виноградники разбиты по всему штату, от Лонг-Айленда до озера Эри, и насчитывается более 200 виноделен. Некоторые из лучших вин производятся

виноградники, посаженные над прекрасными озерами Фингер. Гибридные сорта винограда включают сейваль блан, аврора, каюга и видаль блан. *Винифера* Успешные сорта включают шардоне, рислинг, гевюрцтраминер и совиньон блан. Вездесущий *V. labrusca* Конкорд широко распространен и используется не только для изготовления вино сорта, но также столовый виноград, виноградный сок и виноградное желе.

В то время как виноград выращивают в изолированных районах вверх и вниз по Восточному побережью, Вирджиния может претендовать на исторические виноградники, относящиеся к семнадцатому и восемнадцатому векам. В конце концов, Томас Джефферсон был заядлым виноградарём, а в Монтичелло были виноградники. «Мы могли бы в Соединенных Штатах производить столько же разнообразных вин, сколько производят в Европе, не совсем тех же сортов, но, несомненно, не менее хороших», - заявил третий президент США.

Хотя к 1960-м годам винодельческая промышленность Вирджинии почти полностью вымерла, в последние десятилетия наблюдается возрождение, и результаты более чем обнадеживают, с некоторыми превосходными образцами вин Вирджиния, сделанными из классических европейских сортов винограда, таких как шардоне, рислинг, совиньон блан, мерло и каберне совиньон. В настоящее время в штате насчитывается не менее шести американских виноградников (*AVA S*) с монтичелло *AVA* назван в честь Джефферсона. Фактически, Винная тропа Монтичелло ведет примерно к 24 бутикам винодельни, а также проходит мимо домов трех бывших ^{нас} президенты (Мэдисон и Монро в дополнение к Джефферсону).

В другом месте Огайо может похвастаться хорошо развитой (если не особо выделяющейся) винной промышленностью, в то время как есть также известные виноградники в таких штатах, как Айдахо, Техас, Нью-Мексико, Миссури, Арканзас и в других местах.

В Канаде выдающиеся вина производятся в Онтарио; есть также производство вина в Новой Шотландии и Квебеке, а также на крайнем западе в Британской Колумбии. Похоже, канадцам удалось обогнать своих американских соседей на юге, основав виноградники в эпоху сухого закона, и с тех пор канадская промышленность продолжает производить вина.

Климат Онтарио может дать образцовые результаты. Чрезвычайно сухая и холодная погода зимой Онтарио означает, что виноград можно оставить на лозе, чтобы он достиг максимальной спелости. Как только наступят заморозки, виноград можно аккуратно собрать и сразу же отжать, пока лед внутри винограда не растает. Этот концентрированный виноградный сок, богатый сахаром, может стать источником великолепных, ароматных десертных ледяных вин с ароматом, которые просто великолепны и поистине мирового класса.



Ледяное вино производится из винограда, который оставляют на лозе так поздно, что фактически замерзают. Онтарио является источником некоторых из лучших в мире примеров.

Центральная и Южная Америка

Подобно римлянам, которые унесли виноградную лозу с собой в завоеванные ими земли, европейские конкистадоры, пришедшие в Мексику, Центральную Америку и Южную Америку, принесли *V. vinifera* с ними. Вслед за конкистадорами прибыли миссионеры, которые высадились на новом континенте, чтобы спасти души встреченных туземцев. Потребность в вине для празднования Евхаристии была бы острой, и поэтому многие из первых виноградников, успешно посаженных в Новом Свете, могли иметь церковное происхождение. Миссионерские вина Калифорнии (в то время часть Новой Испании), а также вина, произведенные миссионерами-иезуитами.

в Перу с семнадцатого века, тому подтверждение. Тем не менее, уже в середине шестнадцатого века вино было уже больше, чем напиток, предназначенный только для церкви: оно стало незаменимым элементом повседневной жизни, особенно для тех европейцев, которые приехали, чтобы поселиться на новом континенте, чтобы вырезать из **новую жизнь и удачу для себя.**

В самом деле, вино было напитком, связанным со старой страной, который был полезен для здоровья. - и часто лучше и безопаснее для питья, чем местная вода. Но перевозить вина из Испании или Португалии в Америку по морю было непросто - деревянные бочки с жидким вином занимали бы значительное место в трюмах кораблей, а из-за перегрева и взбивания следовала бы транспортировка по суше, иногда сотнями и тысячами. миль, означало бы, что вина часто оказывались испорченными и непригодными для питья по прибытии в пункт назначения. Посадка виноградников для производства домашних вин была очевидным ответом при условии, что *V. vinifera*

мог противостоять новой, а иногда и враждебной среде.

Хотя, возможно, всем новым землевладельцам в Новой Испании требовалось сажать виноградники, Мексика так и не смогла создать яркую винную культуру. Было ли это потому, что коренные жители и последовавшие за ними метисы предпочитали домашний вкус пульке, доколумбовского алкогольного напитка, приготовленного из сброженного сока кактуса магуэй? Пульке считался священным и, вероятно, изначально предназначался для священников, жертвенных жертв и правителей. Популярность напитка возросла после испанского завоевания, и, несомненно, именно испанцы принесли дистилляцию в Америку. Путем ферментации, а затем дистилляции сула, сделанного из магей, они создали мескаль, мощный крепкий спиртной напиток, похожий на текилу. Эти сильнодействующие, иногда галлюциногенные напитки стали широко популярными.

Конечно, чрезмерная жара Мексики в сочетании с тропическими или почти тропическими широтами на большей части страны никогда не была слишком благоприятной для производства качественных вин из *V. vinifera*. Поэтому неудивительно, что одни из лучших результатов дают виноградники с прохладным климатом в Южной Америке. Не только климат и география были факторами успеха вин в Северной и Южной Америке, но и исторические поселения из Европы также имели отношение к развитию винодельческой промышленности.

В самом важном винодельческом регионе Аргентины, например, в долине Мендоса, еще с 1557 года были земли под виноградными лозами, которые первоначально возделывались поселившимися здесь миссионерами-иезуитами. Действительно, виноградарство в промышленных масштабах существовало уже в конце шестнадцатого века. После того, как Аргентина получила независимость от Испании в 1820-х годах, пришли волны поселенцев из Европы,

принося с собой традиции выращивания винограда, обрезку виноградных лоз, навыки и знания виноделия из своих домов во Франции, Испании и Италии. Они также принесли с собой культуру употребления вина: к 1960-м годам Аргентина могла похвастаться третьим по величине потреблением вина на душу населения в мире. Сегодня потребление снизилось; виноградные лозы для производства необработанных столовых вин, которые раньше составляли основную часть производства, были выкорчеваны, и теперь страна является источником как здоровых повседневных, так и высококачественных вин из *V. vinifera* виноград, выращенный в предгорьях Анд. Мальбек, первоначально французский сорт, особенно хорошо переместился на другой конец света и сегодня является самым характерным красным вином Аргентины.



V. vinifera выращивается в аргентинском Мендосе у подножия Анд еще в 1557 году, когда миссионеры-иезуиты впервые посадили виноградную лозу. В последующие века переселенцы из Европы привезли с собой собственные традиции виноградарства и виноделия.

По другую сторону этого впечатляющего и высокого горного хребта виноградники в Чили также исторически были высажены еще в середине шестнадцатого века, особенно на плодородных землях за пределами и вокруг Сантьяго, столицы страны. Как и повсюду на континенте, конкистадорам, поселенцам и миссионерам приписывают привнесение виноградарства в страну. Действительно, некоторые виноградники вокруг Сантьяго могут претендовать на более чем 400 лет непрерывного производства вина. Когда виноградники Франции были опустошены *Филлоксерой*, Французские виноделы приехали в Чили в поисках новых средств к существованию. Промышленность росла в девятнадцатом и двадцатом веках, и сегодня Чили является источником ряда выдающихся вин, сделанных в основном из международных сортов вин. *V. vinifera*, включая совиньон блан, мерло, каберне совиньон, сира и пино нуар.

В другом месте Южной Америки виноградную лозу привезли в Бразилию португальские поселенцы, хотя жаркий и влажный климат большей части страны затруднял *V. vinifera* утвердиться. Действительно, коренные американские сорта винограда выращивали легче, и сегодня столовый виноград остается более важным для населения.

Бразильская экономика, чем вино из винограда. Лучшие вина прибывают с юга страны к границе с Уругваем и Аргентиной.



Долина Эльки, Чили. Виноградники в Чили могут требовать более 400 лет непрерывного производства. Страна получила дополнительный импульс, когда виноделы приехали сюда из Франции в конце 19 века после того, как их виноградники были опустошены. *Филлоксеры*.

По объему производства Уругвай может уступить Бразилии, но виноградники, первоначально посаженные баскскими и итальянскими поселенцами, способны производить замечательные вина. Основная часть продукции либо пьет внутри страны, либо продается через границу жаждущим бразильцам.

Австралия

Австралийский континент, населенный местным населением около 40 000 лет назад, был открыт голландскими исследователями в 1606 году и востребован британцами в 1770 году, после чего он стал исправительной колонией. В 1782 году в Новый Южный Уэльс привезли черенки виноградной лозы, а к 1820 году коммерческое виноградарство было основано на виноградниках, засаженных исключительно виноградными лозами. *V. vinifera* вина импортированы из Европы, поскольку на континенте не было собственных местных сортов.

Европейские иммигранты привезли с собой не только виноград, но и винные традиции и культуру: из Италии, Германии, Швейцарии, Франции, Балкан и других стран. *V. vinifera*, кажется, он довольно хорошо процветал на этом континенте в южном полушарии, от долины Хантер к северу от Сиднея в Новом Южном Уэльсе до долин Клэр, Иден и Баросса в Южной Австралии; и от долины Ярра и полуострова Морнингтон в Виктории, реки Маргарет и Лебединой долины в Западной Австралии до виноградников с прохладным климатом Тасмании.

Хорошо выращенные фрукты, выращенные в благоприятном микроклимате, подходящем для

выращивание *V. vinifera*, в сочетании с искусным виноделием, отвечающим европейским вкусам, дало значительные результаты. К концу девятнадцатого века австралийские вина уже получали награды и похвалы даже по сравнению с лучшим, что могла предложить Франция (к немалому огорчению французов).

Было посажено больше виноградников, часто в более теплых регионах, и стиль вина перешел в сторону производства сладких и крепленых вин, которые были чрезвычайно популярны у британцев. Действительно, между 1927 и 1939 годами Австралия экспортировала в свою давнюю метрополию больше вина, чем Франция.

Сегодня Австралия имеет развитую винодельческую промышленность, которая является источником как обильных и доступных по цене повседневных вин, так и премиальных вин высочайшего качества. Несмотря на то, что вина, производимые на всей территории этой огромной страны, отличаются значительным региональным разнообразием, качество фруктов в сочетании с самыми современными технологиями виноделия означает, что Австралия всегда может производить широкий выбор доступных и самобытных вин, продаваемых как брендами, так и сортами винограда, находящими пользуется спросом у потребителей по всему миру.

В самом деле, не будет преувеличением сказать, что если классические вина Франции исторически служили эталоном для вин, производимых в других странах мира, то Австралия указала путь с производством своей собственной классики Нового Света. Я думаю о культовых винах, таких как Pen fold's Grange (вино такое же впечатляющее и такое же дорогое, как и вина из лучших шато Бордо), а также другие тяжеловесные красные сорта шираз и каберне из долины Баросса, Макларен Вейл и долины Хантер. ; более элегантные красные вина в европейском стиле от пино нуар и каберне совиньон из долин Маргарет и Лебедь в Западной Австралии; выдержанные в дубе шардоне и семейоны из долин Ярра, Хантер и полуострова Морнингтон; колоритный, сухой рислинг из долин Клэр и Иден; острые, но не раздутые бланки совиньона Нового Света из Маргарет-Ривер и Аделаид-Хиллз; и выдающиеся игристые вина из Тасмании. Этот список можно продолжить.



Долина Баросса в Южной Австралии - один из лучших винодельческих регионов страны, наиболее известный своими мощными и шелковистыми красными винами, произведенными из винограда сортов шираз и каберне совиньон.

Что, пожалуй, больше всего освежает в винной индустрии Австралии, так это то, что она не ограничена традициями. Экспериментируются с новыми (или, по крайней мере, относительно новыми для Австралии) сортами винограда, включая белые, такие как саваньин, альбариньо, вердельо, верментино, и красные, такие как темпранильо, санджовезе и неббиоло. Результаты всегда впечатляют. Австралия по-прежнему лидирует с точки зрения готовности внедрять современные винные технологии. То, что было бы инновационным где-либо еще, здесь теперь стандартно: например, ночная и механическая уборка; использование специальных дрожжей; созревание с использованием дубовых досок или щепы для придания аромата; и укупорка по Стельвину или закручивающаяся крышка (на самом деле трудно найти австралийское вино, не закручивающееся). В конце дня, хорошее - и отличное - вино производится из качественных фруктов в сочетании с хорошими винодельческими технологиями, которыми руководят страстные люди, стремящиеся производить самое лучшее. У Австралии есть множество всех этих особенностей.

Новая Зеландия

Как и везде в мире, вероятно, именно миссионеры из лучших побуждений впервые привезли европейский виноград в Новую Зеландию где-то в начале девятнадцатого века. К счастью, первый британский житель страны, Джеймс Басби, также был заядлым виноградарем, который основал виноградник еще в 1836 году и пытался производить вино на своей земле в Вайтанги. Однако индустрия так и не достигла большого успеха, поскольку поселенцы, в основном британские, не принесли с собой культуру потребления вина, предпочитая вместо этого пить пиво. Когда

Филлоксеры опустошили виноградники островов, проблема была решена не путем прививки американского подвоя, как в других местах, на *V. vinifera*, но вместо этого сажая американские и гибридные сорта винограда. Кроме того, ограничения на продажу алкоголя были еще одним препятствием на пути создания национальной винодельческой промышленности.

Современная винодельческая промышленность Новой Зеландии, сформировавшаяся в настоящее время во всем мире, восходит к 1960-м и 70-м годам. В то время гибридные лозы начали выращивать, и новое поколение виноградарей занялось выращиванием высококачественного винограда, способного расти в более прохладном микроклимате.

В самом деле, мир должен был обнаружить, что Новая Зеландия, никогда ранее не считавшаяся серьезной винодельческой страной, обладает огромным потенциалом. *терруар* который особенно хорошо подходит для производства вин с тонким ароматом из ароматных сортов винограда, таких как совиньон блан. Было обнаружено, что печально известный непостоянный и сложный в выращивании пино-нуар способен давать выдающиеся результаты: вина с тонкостью и характером, которые считаются почти бургундскими.

Сегодня виноградники созданы как на Северном острове (особенно в Окленде, Хокс-Бей и Веллингтоне), так и на Южном острове, причем Мальборо является главной винодельческой зоной. В то время как новозеландский совиньон блан стал считаться эталоном сам по себе, производя вина с уникальным и прекрасным характером, который отличается от знаменитых французских вин сансер и пуйи-фюме, разнообразных вин страны. Страна зарекомендовала себя как благоприятная среда для выращивания ряда сортов, включая шардоне, рислинг, семильон и пино-гри для белых и каберне совиньон, мерло и сира для красных, в дополнение к пино-нуар.



Виноградники на острове Вайхеке, Новая Зеландия. Хотя винный виноград выращивают в Новой Зеландии с начала 19 века, только в последние десятилетия страна превратилась в захватывающий источник выдающихся вин из ароматных сортов, таких как совиньон блан, шелковистых и бургундских.

источник выдающихся вин из ароматных сортов, таких как совиньон блан и шелковистые и бургундские красные из пино нуар.

Сегодня все еще молодая и развивающаяся винодельческая промышленность Новой Зеландии динамична. Он зарекомендовал себя как источник вин мирового класса, которые просто не могли быть получены из других мест. Действительно, Новая Зеландия является постоянным примером того, как мир качественного вина расширился за относительно короткий период времени.

Южная Африка

Легко рассматривать страны так называемого Нового Света как новичков в мире хорошего вина. Вовсе нет: виноградники на мысе Южной Африки были заложены с середины семнадцатого века и возделывались черенками *V. vinifera* привезен из Франции и других стран. Вина из Констанции, произведенные на поместьях, основанных в семнадцатом веке, являются историческими винами, которые в свое время считались достойными лучших из Франции или Германии. Его концентрированные мускатные десертные вина особенно ценились и нравились европейской аристократии и королевской семье.

К началу двадцатого века в стране было перенасыщение вином, и его производили больше, чем можно было продать или потребить. Был образован кооператив - Koöperatieve Wijnbouwers Vereniging van Zuid-Afrika Bpkt (^{KWV}) - и ее решение состояло в том, чтобы стимулировать производство вин для дистилляции в виноградный бренди и для производства крепленых десертных вин.

В годы апартеида Южная Африка была изолирована из-за бойкота своей продукции. Лишь в конце 1980-х и 1990-х годах винная промышленность начала восстанавливаться и переживала нечто вроде возрождения. Виноградники были повторно засажены такими сортами винограда, как шираз, каберне совиньон, шенин блан и совиньон блан. Тем временем, ^{KWV} уступили место частным владениям, и был создан здоровый экспортный рынок.

Сегодня Южная Африка производит ряд выдающихся и захватывающих сортовых вин настоящего класса и качества. Его винная страна, в первую очередь Западный Кейп, хорошо развита для туризма и является одной из самых гостеприимных в мире.

Малая Азия, Ближний Восток и Северная Африка

Истоки виноделия лежат где-то в глубине Закавказья, на землях, расположенных между Черным и Каспийским морями. Именно здесь

Человек неолита освоил приручение *V. vinifera*, посадил виноградники и сделал первое в мире вино. Археологические находки демонстрируют высокую степень изощренности, с оросительными каналами, подземными винными погребями, изготовлением глиняных сосудов для брожения и хранения вина, а также прекрасным украшенными винными чашками, чтобы насладиться плодами трудов первых людей.

Сегодня виноград по-прежнему выращивают в Азербайджане и Армении в относительно небольших коммерческих масштабах, в результате чего получается ряд вин, пользующихся спросом, особенно среди россиян. Винодельческая промышленность Грузии развита гораздо более полно. В этой независимой республике, ранее входившей в состав Советского Союза, существует многовековая культура употребления вина. При Советской власти Грузия поставляла огромное количество вина, чтобы утолить жажду российского рынка. Этой старой государственной индустрии больше нет. Однако были вложены значительные частные инвестиции, и сохранилась сильная историческая винная культура. По оценкам, здесь до сих пор выращивают около 500 местных сортов винограда. В небольших масштабах некоторые вина по-прежнему производятся традиционно, как и на протяжении веков, не делая уступок международному вкусу. Немного белых вин,



Вполне естественно, что в той части мира, где, скорее всего, возникло вино, сегодня в Грузии вина все еще ферментируются в терракотовых банках, иногда закапываемых в землю, как это было буквально тысячи лет.



Святая Земля издавна была благоприятным местом для выращивания виноградной лозы. Сегодня в современном Израиле выращивают виноградники и производят вина, как для повседневного потребления, так и для использования в церемонии Кидуш.

Из Закавказья виноградная лоза попала в Левант и Средиземное море. Действительно, виноградная лоза была широко посажена на Святой Земле, как отмечено в Библии. Если кто-то верит, что Ной был первым, кто сделал вино, то может показаться, что виноградная лоза выращивалась на этих землях с самых ранних дней творения. Несомненно, что на землях, которые образуют современный Израиль, а также в соседнем Ливане, виноград процветал в почти идеальных условиях, а вина производились непрерывно буквально на протяжении тысячелетий.

Вино, конечно, имеет жизненно важное значение для еврейской культуры и религии. В субботу кидуш читается над сакраментальным вином, и поэтому вино является неотъемлемой частью еврейской жизни. Далеко не вся винодельческая промышленность Израиля занимается производством кошерных вин. Все чаще виноградники, засаженные на больших высотах в таких областях, как Галилея, с международными сортами винограда, включая каберне совиньон, мерло, совиньон блан и шардоне, демонстрируют, что здесь можно производить прекрасные столовые вина.

Ливан - еще одна древняя винодельческая страна с долгой и известной историей. Финикийцы, те древние морские купцы, которые возили виноградную лозу с собой через Средиземное море, происходили из нынешнего Ливана. Греки и римляне ценили вина Ханаана и долины Бекаа. Даже во времена Османской империи, когда виноделие было запрещено, христианам было дано особое разрешение производить вино «для религиозных целей».

После Первой мировой войны Ливан был передан под мандат Франции и окончательно обрел независимость в 1943 году.

космополитический стиль столицы Бейрута, в том числе процветающая культура виноделия. Виноградники в долине Бекаа, возделываемые тысячелетиями, могли поставлять вина не только для домашнего потребления, но даже на экспорт. После обретения независимости, в годы гражданской войны в стране и продолжающихся конфликтов с Израилем винодельческие хозяйства, находящиеся под французским влиянием, в частности Château Musar, продолжали бороться с невзгодами, производя вина высочайшего качества из классических сортов винограда в одном из самых старых в мире непрерывных виноградники.



Виноградники в замке Хуадонг, Циндао. В Китае, который в настоящее время не известен как крупная страна-производитель вина, с 1980-х годов наблюдается значительный рост плантаций виноградников. Сегодня это источник высококачественных вин, которыми в основном пользуются внутри страны, которые почти наверняка станут известны во всем мире в ближайшие годы.

Если французы вдохновляли виноделов Ливана, то влияние галлов в Северной Африке оказало еще большее влияние на местную винодельческую промышленность. В то время как виноградные лозы росли по всей Северной Африке в классическую эпоху, виноградарство возродилось в девятнадцатом веке на севере континента, отчасти в ответ на опустошительные *Филлоксеры*. Виноградники были посажены в Алжире, бывшей французской колонии, и страна стала богатым источником вин с высоким содержанием алкоголя и цвета. Такие вина впоследствии попадали в чаны для купажирования, чтобы поддержать безвкусные урожаи из метрополии. В самом деле, даже такие изысканные вина, как бургундское, явно выиграли от усиления цвета и алкоголя, которое могли дать вина из жарких стран - это, конечно, в эпоху, когда контроль над такой практикой был значительно более слабым, чем сегодня. Однако винная промышленность Алжира пережила некоторый коллапс после обретения независимости в 1962 году и так и не восстановилась полностью.

Марокко, как и Алжир, - еще одна бывшая французская колония, в которой когда-то была развитая винодельческая промышленность, особенно в 1950-х и 60-х годах. Независимость потеряла свой самый важный рынок, и площади под виноградниками резко сократились. Обе страны пользуются классификационными системами по образцу французской *наименование d'origine contrôlée*.

Азия

Обширный континент Азии никогда не считался серьезным источником вин, производимых из *V. vinifera*. Однако в самое ближайшее время это вполне может измениться. По мере того как азиатские страны стали экономическими центрами, появилось и новое поколение любителей вина - энтузиастов, жаждущих учиться, пробовать, пить и покупать. Азиатские страны, такие как Китай, Япония, Южная Корея, Индонезия, Таиланд, Вьетнам, Тайвань и Индия, являются важными развивающимися рынками для виноделов всего мира.

Китай, самая густонаселенная страна в мире, по оценкам, станет крупнейшим рынком вина всего за несколько десятилетий, поскольку процветание вызывает желание западных потребительских товаров. Чтобы удовлетворить спрос, виноградники были высажены с 1980-х годов, и вполне вероятно, что однажды страна станет мировой силой в производстве вина, способной производить как объемные, так и качественные вина. Крупные известные бренды включают Dynasty (совместное предприятие с Rémy Martin) и Great Wall Wine Company. Последний производит около 100 различных сортов вина, большая часть из которых сейчас потребляется на внутреннем рынке. Поскольку китайская экономика расширяется, а продукты западного образа жизни продолжают рассматриваться как символы статуса,

Индия - еще одна страна, в которой быстро растет население, пьющее вино. Здесь также высаживаются виноградники, чтобы удовлетворить растущий спрос. Столовые вина производятся из *V. vinifera* такие сорта винограда, как шардоне, каберне совиньон и мерло, ценятся новым поколением индийских любителей вина из среднего класса. Grover Vineyards, базирующаяся в Бангалоре, является ведущей компанией, чьи вина пользуются успехом как на внутреннем, так и на экспортных рынках, в то время как Indage, Sula, Sankalp и Renaissance - все это подающие надежды компании. Индийские вина, включая ограниченное, но постоянно увеличивающееся количество игристых вин, также находят дальнейший успех в индийских ресторанах по всему миру.

Благодаря современным технологиям виноделия, особенно ферментации в емкостях из нержавеющей стали с регулируемой температурой, можно производить питьевые вина.

из винограда, выращенного в странах, которые раньше считались слишком жаркими. Вероятно, что в ближайшие годы и десятилетия появится еще больше новых стран, которые станут серьезными производителями вина.

5

От винограда к стеклу



Характер, а также качество вина определяются качеством винограда, использованного для его производства, при этом в игру вступает множество факторов: сорт винограда, *терруар* урожайность, колебания погоды и осадков до момента сбора урожая, а также важные решения, принимаемые в процессе виноделия в течение года. Все эти факторы могут определять, будет ли вино просто питьевым или полностью исключительным.

Технологический процесс превращения винограда в консервированный алкогольный напиток имеет фундаментальное значение для создания этого уникального сельскохозяйственного продукта. Превращение винограда в вино на одном уровне является на удивление простым, практически неизменным на протяжении веков; с другой стороны, это комплексная демонстрация невероятной изобретательности и творческих способностей человека.

Действительно, после самого сорта винограда важнейшим определяющим фактором стиля и качества является человеческий фактор, решения, принимаемые на винограднике и винном погребе для переработки и преобразования свежего винограда в вино.

Технология виноделия

На самом базовом уровне вино можно производить так же, как и всегда. Виноград собирают вручную и транспортируют на винодельню, где его измельчают и добавляют в емкость для брожения. Натуральные дрожжи, присутствующие на кожуре, начинают питаться виноградным сахаром, и это вызывает брожение, которое продолжается до тех пор, пока либо не исчерпается запас сахаров, либо алкоголь не достигнет уровня, достаточного для уничтожения дрожжей (обычно

около 15 или 16 процентов).

Наши предки, жившие в эпоху неолита, делали вина, следуя этому основному процессу. Человеческая ступня, вероятно, была обнаружена на ранней стадии, была идеальным инструментом для мягкого, но эффективного измельчения винограда. Хотя современные технологии широко доступны сегодня, этот процесс все еще используется в некоторых частях винного мира даже сейчас, особенно в португальских квинтах Верхнего Дору, где проводится ежегодный ритуал, когда мужчины и женщины раздавливают виноград босыми ногами до упора. ритмичный ритм народной музыки очень живой. И это не просто живописный фольклор: оказывается, что использование стопы по-прежнему остается одним из лучших способов выделения сока, а также мягкого измельчения виноградной кожуры, чтобы облегчить максимальное извлечение цвета и вкусовых элементов без повреждения виноградных косточек, что может вызвать горький или неприятный привкус.

Открытие способа производства вина систематически и надежно восходит к периоду неолита, времени, которое совпало с техническими достижениями, которые повлияли не только на развитие вина, но и на историю и эволюцию самой цивилизации. Способность делать глиняные сосуды закаленными от огня и, следовательно, способными удерживать определенное количество жидкости, была одним из таких значительных технологических достижений, которые позволили развить виноделие. Такие сосуды использовались для брожения, а также для хранения и транспортировки вин по всему древнему миру. Интересно отметить, что в Закавказье, недалеко от места, где, возможно, возникло вино, особенно в Грузии, вина все еще ферментируются в глиняных кувшинах, закопанных под землей, в результате процесса, который мало изменился за последние 8000 лет.

С древнейших времен древние разработали гениальные методы виноделия. Египетские иероглифы изображают простые, но эффективные механические средства отжима или отжима винограда: остатки винограда или выжимки помещали в мешок, удерживаемый между двумя полюсами, и полюса вращали вокруг, чтобы выдавить сок и уложить в банки. ниже. После того, как вина закончили брожение, другие глифы изображают слуг, запечатывающих винные кувшины глиной, чтобы не пропускать кислород и таким образом позволять хранить вина в течение длительного времени.

Мы уже отмечали, что этрусские погреба, которые до сих пор используются в винодельческих городах, таких как Орвието, демонстрируют сложную и хорошо продуманную систему виноделия, использующую естественную прохладную подземную температуру. Подумайте, как сегодня современные производители вина идут на самые большие расходы, используя бродильные чаны из нержавеющей стали с регулируемой температурой, пытаясь отразить те же самые старые естественные условия с регулируемой температурой.

Другие технологические разработки сыграли фундаментальную роль в эволюции вина. Например, римляне стали использовать деревянную бочку вместо

амфора как сосуд для вина, когда она была завезена из Галлии где-то в третьем веке. ОБЪЯВЛЕНИЕ. Искусство создания водонепроницаемого сосуда из деревянных посохов, сформированных и согнутых под действием огня, вероятно, было усовершенствовано несколькими столетиями ранее. В качестве сосудов для вина бочки были дешевле и прочнее амфор; в случае поломки их можно было отремонтировать; и их было легче транспортировать. Действительно, деревянные бочки стали использоваться не только для хранения и транспортировки вина, но и для ферментации, при этом большие бочки и чаны сконструированы подобным образом умелыми бондарями.

Если деревянные бочки в основном использовались в качестве емкостей для хранения и транспортировки, а также в качестве сосудов для брожения, одним из следствий этого было то, что пористость деревянных бочек позволяла происходить микрооксигенации, позволяя вину, содержащемуся внутри, созревать и развиваться с возрастом. Еще одним преимуществом было то, что вкус и аромат, которые древесина, особенно новый дуб, придавала вину, хотя и посторонние по отношению к вкусу и аромату самого винограда, считались приятными. Действительно, шелковистые ванильные тона, исходящие от нового французского дуба, стали считаться важным компонентом самого вина. По этой причине сегодня даже вина, ферментированные в нержавеющей стали, могут иметь дубовые ароматы, которые им придают созреванием в новых дубовых бочках, а также из дубовых стружек, взвешенных в вине, как гигантские чайные пакетики.

Производство стеклянной бутылки было еще одним изобретением, сыгравшим важную роль в истории вина. Амфора и бочка служили вместилищами для большого количества вина, но ни одна из них не могла быть легко использована для обслуживания за столом. Такие сосуды были не только неудобно большими, но и содержащееся в них вино, если его не потреблять очень быстро, быстро окислялось, превращалось в уксус и, следовательно, портилось.

Хотя римляне усовершенствовали искусство выдувания стеклянных бутылок и, вероятно, использовали их для хранения и обслуживания вина (в музее в Шпейере, Германия, до сих пор хранится римская стеклянная бутылка с древним вином), обычно римские вина переносились из амфор в декоративные керамические сосуды для вина. По всей Европе, от средневековья до эпохи Возрождения, керамические кувшины и кувшины продолжали использоваться для подачи вин вплоть до шестнадцатого века, когда венецианцы усовершенствовали искусство стеклоделия и начали производить стеклянные графины.

Однако выдуваемые вручную бутылки начали коммерчески производиться только в семнадцатом веке. Каждую бутылку нужно было выдувать индивидуально, поэтому они были разных форм и размеров без единой вместимости. Бутылки часто закрывали стеклянными пробками, которые шлифовали по форме горлышка каждой бутылки. Такие стопоры продолжали использоваться, как и

стеклянные пробки в графине, еще в девятнадцатом веке. Однако открытие (или повторное открытие) натуральной пробки постепенно привело к наиболее эффективным - а также экономически выгодным - средствам закрытия бутылки.



Эволюция вина была связана с технологическими достижениями, от мастерства создания сосудов для ферментации и хранения керамики, водонепроницаемых бочек и бочек до производства стеклянных бутылок. Эта римская винная бутылка с двумя ручками датируется объявлением 70–150.



Создание игристых вин стало возможным, когда можно было производить бутылки, которые могли выдерживать значительное внутреннее давление, не разбиваясь. Изначально бутылки были запечатаны пробками, которые были привязаны веревкой, чтобы удерживать их в бутылке и, таким образом, улавливать пузырьки внутри вина.

Таким образом, переход к розливу вина в бутылки, запечатанные пробками, стал важным моментом в эволюции вина. Хотя давно известно, что лучшие вина обладают способностью улучшаться с возрастом, до этого времени выдержка проводилась в больших сосудах - амфорах, деревянных бочках или бочках. Размещение бутылок с вином, запечатанных пробками, позволяло выдерживать бутылки, в результате чего прекрасные вина, такие как винтажный портвейн, бордо и бургундия, винифицированные с помощью длительного экстракта и богатые танинами и другими консервантами, могли постепенно улучшаться через созревание в бутылке в течение нескольких лет. (в некоторых случаях столетия). В случае с шампанским использование бутылки и пробки (привязанной веревкой или удерживаемой проволоочной клеткой) позволило добиться совершенства вторичного брожения в бутылке, в результате чего получилось самое игристое вино в мире.

мир.

В этих случаях технический прогресс привел к созданию или развитию типов и стилей вин, а также к повышению качества.

Действительно, только в последние десятилетия новые технологии заменили некоторые из этих традиционных средств производства, такие как введение бродильных чанов из нержавеющей стали с регулируемой температурой (вместо деревянных, бетонных или глиняных бродильных чанов). использование альтернативных средств закрытия бутылок, таких как стельвин (завинчивающаяся крышка) или пластиковые пробки, и даже использование других емкостей, помимо бутылки, таких как коробка для вина или бумажная бутылка.

Луи Пастер

Если наши предки понимали многие основы виноделия, производство современного вина стало настоящей наукой только после исследований Луи Пастера. Благодаря своим новаторским исследованиям ферментации, проведенным в середине девятнадцатого века, Пастер идентифицировал микроорганизмы, участвующие в процессе преобразования алкоголя в сахар, и доказал необходимость сдерживания вредных микробов. Ранний человек понимал необходимость предохранять вино от окисления и превращения его в уксус, поэтому были приспособлены средства для достижения этого путем тщательной гигиены и хранения в герметичных емкостях. Однако даже во времена Пастера регулярная сквашивание вина (а также пива и молока) было серьезной проблемой, имевшей реальные экономические последствия. И только тогда, когда Пастер, химик и биолог, провел свои точные и научные эксперименты, чтобы более полно понять химические и биологические основы ферментации. Своими исследованиями Пастер помог сделать тайны вина более понятными и заложил научные процедуры, которые сегодня остаются краеугольным камнем современного виноделия.

Современное виноделие

Как же тогда производятся вина сегодня? Как и раньше, изготовление вина начинается на винограднике. Очевидно, что на винограднике на всех этапах годового цикла требуются забота и внимание, чтобы получить фрукты с достаточным содержанием сахара, сбалансированной кислотностью и концентрацией вкуса, чтобы в результате получилось хорошее вино. Виноград

разновидность или разновидности; местность, микроклимат и *терруар*; особые климатические условия в точные и критические моменты в течение года; методы обучения; обработки, используемые для уничтожения вредителей, а также для уменьшения болезней; обрезка и зеленая обрезка для достижения желаемых урожаев; а решения относительно спелости винограда и оптимального момента для сбора урожая являются одними из многих факторов, определяющих качество и характер виноградника.

После сбора урожая на готовое вино влияет еще больше факторов и решений. Однако существуют обширные схемы производства основных типов и стилей современных вин: белых, розовых, красных, игристых, десертных и крепленых вин.

По прибытии с виноградника на винодельческий завод и независимо от стиля вина, которое будет изготовлено, первым шагом обычно является пропускание винограда через десеммер-дробилку, машину, которая отделяет стебли от ягод и слегка измельчает. их для выделения сока (исключение составляет ферментация цельного винограда для таких вин, как Божоле нуво).

Белые вина

Современные белые вина ферментируются из сусла или сока, которые выделяются при измельчении винограда. В отличие от красных вин, они обычно не ферментируются в контакте с виноградной кожицей (хотя иногда сок оставляют мацерироваться на коже на короткое время, чтобы добиться большего вкуса и характера). Затем измельченный виноград прессуется - в современных винодельнях обычно в горизонтальном прессе, который мягко выделяет сок, не извлекая грубый или резкий вкус или танин из кожуры или виноградных косточек. Все твердые вещества удаляются из чистого виноградного сусла или сока, которые затем переносятся в емкость для брожения. Это может быть нержавеющая сталь, бетон, стекловолокно или дерево. Для начала ферментации могут быть добавлены культивированные дрожжи, или же дикие дрожжи, присутствующие в винограде или на винодельне, могут быть сочтены достаточными, действительно предпочтительнее, чтобы брожение продолжалось. Сегодня современные винодельни предпочитают нержавеющую сталь, потому что ее легко чистить, а также потому, что она способствует ферментации при контролируемой температуре. Контроль температуры во время ферментации очень важен, особенно при производстве белых вин: низкие температуры могут привести к очень чистым белым винам, которые сохраняют фруктовый аромат и свежесть, прежде всего.



Одним из наиболее значительных достижений в области технологий за последние десятилетия стало повсеместное внедрение бродильных чанов из нержавеющей стали с регулируемой температурой. Это позволяет производить вина даже в жарком климате и дает виноделам более точный контроль над бесчисленными, а иногда и случайными переменными.

Другие емкости для ферментации могут быть бетонными, большими деревянными бочками или стекловолокном. Некоторые белые вина ферментируются в бочках, то есть виноградное сусло добавляется в небольшие 225-литровые дубовые бочки для брожения, а затем для выдержки на осадке, остатке после брожения. Для вин с достаточной структурой и концентрацией брожение в бочках может привести к более полному, богатому вкусу и характеру, а также к мягким ванильным тонам, которые исходят от нового дуба.

Красные вина

Напротив, виноград для красных вин после очистки и измельчения

обычно перекачивают шкуры и все в емкость для брожения или чан. Кожица, косточки и другие твердые вещества имеют жизненно важное значение для придания красному вину цвета, а также танинов и других элементов, которые позволяют сохранять такие вина и таким образом улучшать и развиваться с возрастом. Масса кожуры естественным образом находится наверху чана для брожения, и его следует поддерживать в пропитанном вином, часто перекачивая виноградное сусло со дна чана обратно вверх, чтобы оно просочилось через него, таким образом извлекая больше цвета, танина и ароматизирующие элементы. Этот процесс перекачивания, возможно, потребует проводить не менее трех раз в день во время первичного брожения.

Как только винодел считает, что брожение завершено и вино достаточно долго вымачивается на кожуре, вино сливают с кожуры, а образовавшийся твердый осадок затем пропускают через пресс. Отжимное вино по своей природе жестче и богаче танином, чем вино, которое ферментировалось в резервуаре или чане, и его осторожно добавляют в финальную смесь для придания консистенции и структуры. После этого твердая масса виноградной кожуры отправляется на винокурню для преобразования в сильнодействующие спиртовые дистилляции, такие как выжимки и граппа.

Для большинства красных вин через некоторое время после завершения первого или бурного брожения обычно допускается повторное брожение. Это яблочно-молочная ферментация, бактериальная ферментация, которая превращает более жесткую яблочную кислоту в более мягкую молочную кислоту. Белые вина также могут подвергаться этому естественному процессу, хотя те вина, которые стремятся сохранить хрустящую свежесть, могут отказаться от яблочно-молочной ферментации, чтобы сохранить освежающий вкус зеленого яблока и ароматы, исходящие от яблочной кислоты.

Простые красные вина, предназначенные для питья, пока молодые и свежие, переливаются, то есть переносятся с осадка или осадка в чистую емкость, и их можно продолжать хранить в инертных чанах из нержавеющей стали или других чанах. Перед розливом вино должно быть очищено, что вызывает выпадение твердых веществ в осадок, и, возможно, отфильтровано для удаления любых других веществ или твердых частиц перед розливом в бутылки.



Традиции виноделия все еще живут в исторических и классических винных регионах, таких как Бургундия. Здесь шелковисто-красный

Традиции виноделия все еще живут в исторических и классических винных регионах, таких как Бургундия. Здесь выдерживаются шелковистые красные бордовые вина в дубовых бочках, и этот процесс придает более сложный вкус и структуру винам, которые способны их поддерживать.

Более серьезные красные вина подвергаются дальнейшей выдержке в деревянных бочках, либо в больших традиционных старых деревянных бочках (которые обычно не придают аромата древесины), либо в новых или почти новых бочках меньшего размера, изготовленных из французского или американского дуба. Происхождение дуба влияет на вкус и характер. Американский дуб придает совершенно иной характер, чем французский дуб, и даже дуб из разных лесов, например, Вогеzy, Лимузен, Тронсе, Невер или Алье, будет иметь особый характер. Даже степень, в которой бочки были поджарены, когда они были построены (огонь помогает сгибать палки), может иметь значение для характера, который бочки придают готовому вину. Время, проведенное в дереве, может варьироваться от короткого периода в месяц или два, просто чтобы отполировать любые неровности, до длительного пребывания в течение двух или трех лет.

Вышеупомянутое описывает процесс производства красного вина в его самом основном. Есть множество вариаций. Углеродная мацерация, например, представляет собой процесс ферментации цельного винограда, при котором виноград сначала не измельчают, а помещают целиком в герметичный бродительный чан. В результате этого процесса получаются особенно свежие и фруктовые вина, которые используются для изготовления вин, предназначенных для употребления в очень молодом возрасте.

Розовые вина

Популярность розовых вин в последнее время возросла. Они могут варьироваться по цвету от бледно-розового до довольно насыщенного цвета, почти граничащего с красным. Мякоть большинства винных сортов винограда бледная, не окрашенная. Цвет вина возникает из-за контакта сока с кожицей - процесса, при котором извлекается не только оттенок, но также танин и другие вкусовые элементы. Лучшие розовые вина получают, когда измельченный и прессованный виноград имеют достаточную мацерацию на кожуре, чтобы получить желаемый оттенок. Как только это будет достигнуто, сок удаляется с кожицы, и ферментация продолжается, как при производстве белых вин.

Игристые вина

Все вина производят углекислый газ как побочный продукт брожения. Игристым винам удастся различными способами улавливать этот растворенный в вине газ.

Этого можно добиться множеством хитроумных средств. Одним из предварительных условий производства игристых вин было постоянное создание бутылок, достаточно прочных, чтобы выдерживать значительное внутреннее давление без разрушения. Ранние попытки производить игристые вина, несомненно, привели к тому, что бутылки взорвались над местом. Но результат оправдал риск.

Классический и наиболее трудоемкий метод приготовления игристого вина - вторичное брожение в бутылке. Из него производят одни из лучших игристых вин в мире, в том числе шампанское, франчапорта, каву и игристые вина из других стран мира, особенно отмеченные наградами образцы из Англии. Сначала производятся тихие базовые вина - в случае шампанского из классического купажа или кюве из пино нуар, шар донне и пино менье. Вина разливаются по бутылкам, затем вызывается вторичная ферментация путем добавления в вино дополнительных дрожжей и сахара и запечатывания бутылки (в первые дни пробки привязывались веревкой, чтобы они не выталкивались; сегодня обычно используют коронную пробку. использовал). Дрожжи питаются сахаром в бутылке, производя углекислый газ, который растворяется в вине, делая его шипучим. Тем не менее,

Этот стойкий осадок просто не попадет в горлышко бутылки. Скорее, его нужно тщательно подталкивать в течение нескольких дней или недель, вручную, резко поворачивая каждую бутылку, удерживаемую на специальных стеллажах, или *пупитры* или с помощью машины, которая вращает целый поддон бутылок, постепенно перемещая бутылки из почти горизонтального положения в более вертикальное. В конце концов дрожжевой осадок собирается в каждую бутылку до тех пор, пока не останавливается в узком горлышке, теперь фактически перевернутым. Для завершения процесса горлышки бутылок замораживают, корончатые пробки удаляют, давление внутри вина выбрасывает замороженные винные блоки, содержащие дрожжевой осадок, и затем в бутылки доливают дозировку, обеспечивающую различную степень выдержки. сладость готовому вину. Наконец, бутылки запечатываются готовыми пробками, которые прикрепляются проволокой, чтобы удерживать их на месте, и на горлышко бутылки надевается декоративная капсула.

Этот классический метод дорог и трудоемок, но он позволяет получать игристые вина с самым изысканным вкусом, а также с самыми тонкими и стойкими пузырьками. Значительно менее дорогой способ изготовления игристых вин известен как *Cuve Close* метод. В *Cuve Close*, «закрытый резервуар» - это просто большой резервуар, который можно герметично закрыть и поддерживать под давлением. Таким образом, вторичное брожение происходит в резервуаре, а не в бутылке, и углекислый газ остается растворенным в вине, поскольку резервуар герметичен. Когда-то вторичный

брожение завершено, вина можно перекачивать из емкости под давлением прямо в линию розлива. Между тем дрожжевой осадок остается на дне резервуара и удаляется после переливания вина. Следует отметить, что такой метод - это не только способ более рентабельного производства игристого вина: игристые вина, производимые *Cuve Close* (например, итальянское просекко из классического центра Вальдобьядене-Конельяно к северу от Венеции) способны сохранить особенно привлекательную свежесть и бодрость.

Десертные вина

Изобретательность человека в производстве стольких различных стилей и типов напитков из одного сельскохозяйственного продукта - винограда - не перестает удивлять. Рассмотрим на мгновение производство сладких десертных вин из винограда, пораженного *Botrytis cinerea*, что сморщивает их до состояния, близкого к изюму, оставляя на поверхности уродливую плесень. *Ботритис* происходит только при определенных условиях, в определенных микроклиматах и не равномерно каждый год. Но из пораженного винограда можно производить самые великолепные сладкие десертные вина. Грибок концентрирует сок в винограде и придает запоминающийся медовый вкус и аромат, которые могут быть просто удивительными. Будь то виноград семильон, выращенный в регионе Сотерн недалеко от Бордо, виноград шенин-блан из долины Луары, рислинг из немецких долин Мозеля или Рейна или вельшрислинг из парного австрийского Нойзидлерзее, эти вина, несомненно, входят в число величайших и самых уникальных в мире.

Альтернативный древний способ производства сладких вин, восходящий к грекам и даже раньше, который используется до сих пор, - это использование полусухого винограда. Сначала собирают свежий виноград, а затем оставляют его сушиться либо на палящем солнце, либо в хорошо вентилируемых сараях. Виноград сморщивается, теряя при этом влагу, концентрируя виноградный сахар и усиливая вкус и аромат. Известный как *пассито* Эти вина, такие как *vin santo*, *zibibbo di pantelleria* или *recioto di soave*, имеют древние корни, напрямую связывая нас с теми, которые, возможно, наслаждались нашими предками.



Vin santo - традиционное десертное вино из Центральной Италии, изготовленное из винограда, высушенного до состояния полусухого изюма. Это концентрирует виноградный сахар, усиливая вкус и аромат. В результате получается вино, ферментированное в небольших запечатанных бочках, которые переносят летнюю жару и холод зимы, и может быть великолепным и поистине уникальным.

Крепленые вина

Борьба за производство стабильно пригодного для питья вина, которое можно было бы консервировать, долгое время была самой большой проблемой для виноделов. Поэтому не случайно, что вина, исторически считавшиеся величайшими в мире, - это вина, которые можно хранить годами и даже десятилетиями: вина Бордо, Бургундии и долины Роны, сладкие вина из Сотерна, Долины Луары и Германия или итальянские тяжеловесы, такие как брунелло ди монтальчино, бароло и им подобные. Такие великие вина обычно имеют достаточно алкоголя, танина и кислотности, чтобы их можно было хранить в течение длительного времени, и это позволило бы им развиваться и развиваться в бочках и бутылках в течение десятилетий - и

иногда намного дольше.

Еще одно средство, помогающее винам стабилизироваться и, следовательно, их легче хранить и транспортировать, - это обогащение, то есть добавление дистиллированного спирта в вино или частично сброженное виноградное сусло, чтобы сделать его более крепким. Богато окрашенные и ароматные частично ферментированные вина из Верхнего Дору в Португалии, когда их крепили бренди, могли выдерживать длительные морские путешествия без порчи. Кроме того, эти вина сохранили свою остаточную сладость и приобрели силу, огонь, сладострастную текстуру и гладкость от добавленных спиртов и могли выдерживаться в течение десятилетий в бутылке или бочке. Такие вина пользовались особой популярностью в странах Северной Европы, где любители ценили такие обильные и согревающие возлияния. Портвейн изготавливается в огромном разнообразии стилей и типов, от белого портвейна до яркого молодого рубинового портвейна.

Херес - еще одно историческое крепленое вино, которое изначально производилось в первую очередь для экспортных рынков Северной Европы, а теперь транспортируется по всему миру. Он производится с использованием уникальной и оригинальной системы фракционного смешивания, известной как *солера* Система, при которой небольшое количество вина берется из самых старых бочек, которые затем доливаются винами следующего по возрасту и так далее, вплоть до самого молодого урожая. В результате получаются вина, которые могут варьироваться от сухих на кости светлых финос и мансанильяс до янтарных сухих или полусухих амонтильядо; от сухого до очень сладкого олоросо и сливочного хереса цвета красного дерева; и, наконец, почти черные, суперсладкие десерты из вяленого винограда педро хименес. В каждом случае в конечном итоге получается сложное законченное вино, которое имеет характер старых вин, но при этом остается свежестью самых молодых.

Другие исторические крепленые вина, разработанные в основном не для местного потребления, а для экспортных рынков, включают марсалу из западной Сицилии; Малага (известная также как гора); Мадейра с острова у берегов Африки; вермут, крепленое вино, ароматизированное травами, растениями и другими ароматизаторами; и *vins doux naturels* из Франции, изготовленные из частично ферментированного мускатного винограда, усиленного виноградным бренди.

Винтажи

Большинство вин, но не все, производятся только из одного урожая. Есть исключения. Невинтажное шампанское производится из вин урожая каждого года, разумно смешанных со старыми запасами, чтобы поддерживать постоянство дома.

стиль. Большинство крепленых вин (за исключением марочного портвейна) представляют собой купажи разных лет. В случае с хересом *солера* система гарантирует, например, что вина 100-летней выдержки *солера* будет содержать хотя бы крошечный процент своего самые старые вина в составе финального купажа.

Однако обычно на этикетках бутылок со столовым вином указывается год или год сбора винограда. Естественно, климатические условия могут значительно варьироваться - температура, осадки, град (который может разрушить виноградники), мороз или дождь во время цветения или влага, отложившаяся в подпочве за зиму - от года к году. Эти факторы могут иметь огромное влияние как на качество, так и на количество урожая, приводя к реальным различиям от одного к другому.

Как правило, наиболее ценимые урожаи винограда дают виноград с оптимальным балансом сахара, кислотности, танина и других элементов, что позволяет производить вина с потенциалом старения и улучшения в процессе созревания. Инвесторы ценят такие винтажные годы больше всех остальных, потому что получаемые вина, вероятно, будут иметь способность не только улучшаться в бутылках, но и расти в денежном выражении.

Однако следует подчеркнуть, что вина таких лет не обязательно должны считаться «лучше», чем вина так называемых малых лет, которые, тем не менее, могут принести другие удовольствия. В самом деле, вина из менее знаменитых лет часто готовы к употреблению в более молодом возрасте, чем вина из так называемых великих винтажей; и они часто доступны по более низкой цене в качестве дополнительного бонуса.

Каждый винтаж уникален и должен оцениваться как таковой. Для различных винодельческих регионов доступны винтажные карты, хотя следует отметить, что они дают только самый общий ориентир. Вариации, безусловно, будут существовать в пределах любой отдельно взятой территории или региона виноградников. Не только климатические условия могут меняться даже на небольших территориях, но и, что более важно, решения, принимаемые людьми в течение года на винограднике, будут иметь столь же значимое влияние на стиль и качество готовых вин любого поместья.

6

Последние мысли



Из всех созданий, созданных человеком для питья, вино уникально своей способностью поднимать настроение, питать, вдохновлять, лечить, восхищать и опьянять. Вино настолько важно, что является частью религиозного ритуала; тем не менее, он также считается основным продуктом повседневной жизни, без которого (для многих) жизнь вряд ли стоит жить.

Будущее вина кажется безопасным, если не позитивно радужным. Вино - это продукт, связанный с прошлым, с традициями поколений, с самим собой. *терруар* это рождает. Тем не менее, наряду с традициями, инновации являются мощной и постоянной силой в эволюции вина. Действительно, в ближайшие годы и десятилетия вино, вероятно, будет развиваться быстрее, чем когда-либо прежде за его долгую и выдающуюся историю.

Изменение климата

Без сомнения, изменение климата окажет драматическое влияние на мир вина. Фактически, это уже оказывает драматический эффект. В развитых странах-производителях качественного вина средняя температура повысилась. В результате виноград часто достигает очень высокой степени созревания, что приводит к получению вин с более высоким содержанием алкоголя и более низкой кислотностью, которым может не хватать тонкости или сложности аромата. С другой стороны, из-за более высоких температур винодельческие районы, которые раньше были в лучшем случае лишь маргинальными, могут обнаружить, что изменение климата приносит реальные выгоды. В результате в будущем могут появиться новые винодельческие регионы и страны, способные производить качественные вина.



Галечный виноградник, Девон. Один из самых интересных новых винодельческих регионов для производства игристых вин - южная Англия. Может ли это быть результатом изменения климата?

Канаду с ее виноградниками с более прохладным климатом называют страной, которая может составить конкуренцию своему южному соседу как страна-производитель качественного вина. Страны Восточной Европы, ранее не связанные с вином, такие как Украина, Молдова, Хорватия и Польша, также могут стать серьезными производителями качества в ближайшие десятилетия. Между тем СОЕДИНЕННОЕ КОРОЛЕВСТВО, особенно на существующих и еще не выращенных виноградниках в южной Англии и Уэльсе, он может стать источником качественных белых, розовых и даже красных столовых вин, а также отмеченных наградами игристых вин, изготовленных классическим методом вторичное брожение в бутылке. В самом деле, неудивительно, что производители шампанского уже начали инвестировать в виноградники на юге Англии, которые имеют такую же почву, что и шампанские виноградники Марны.

Изменение климата и глобальное потепление могут принести пользу некоторым, но, несомненно, будут и проигравшие. Изменение климата и глобальное потепление могут не только привести к повышению температуры. Мы уже видим, что эти явления приводят к более резким колебаниям погодных условий - от чрезмерных осадков, которые могут вызвать наводнения, до продолжительных периодов засухи. Некоторые винодельческие страны и регионы могут пострадать от таких

изменения климата и просто становятся слишком жаркими и засушливыми или слишком не по сезону влажными или непредсказуемыми, чтобы можно было выращивать виноград в больших масштабах в течение всего года. На данный момент еще слишком рано говорить наверняка, какие погодные условия могут установиться. Что больше не вызывает сомнений, так это то, что изменение климата происходит.

Технология

У древних цивилизаций были изощренные средства производства вина, которые зависели от новейших технологий того времени. От замысловатых многоярусных винных погребов до огромных средневековых прессов для деревянных балок; от создания амфор, которые можно было складывать в трюмы римских торговых галер, до мастерства в создании деревянных, непроницаемых для жидкости бочек и бочонков для вина; от использования кожи *пеллехос* а также *ботас* к производству стеклянных бутылок и натуральных пробок: с давних времен производство вина шло рука об руку с развитием технологий.

За последние 150 лет или около того научные достижения привели к лучшему пониманию научных принципов виноделия. Луи Пастер внес большой вклад в понимание микробной активности во время ферментации и помог виноделам в большей мере контролировать процесс виноделия и производить вина, которые были неизмеримо более стабильными, чем когда-либо прежде.

В последние десятилетия широкомасштабное внедрение бродильных чанов из нержавеющей стали с регулируемой температурой привело к огромным достижениям в виноделии во всем мире. В прошлом во многих частях мира чрезмерно высокие температуры во время сбора урожая приводили к тому, что вина были грубыми или запеченными по вкусу и которые часто быстро окислялись. Сегодня чаны для брожения из нержавеющей стали можно размещать в винных погребах или даже на открытом воздухе под прямыми солнечными лучами. Покрытие из холодной воды вокруг резервуара гарантирует, что виноградное сусло (отжатое из винограда, который часто собирают рано, даже иногда ночью при низких температурах) может быть ферментировано при низких температурах, что приводит к свежему, чистому стилю вина, даже из выращенного винограда. в жарких регионах, регионах и странах.

За последние десятилетия произошло так много технологических достижений, которые продолжают входить в массовое производство. Виноградники теперь засаживаются с помощью сложных спутниковых изображений и лазеров. Компьютеры контролируют каждый этап производства, как на винограднике, так и в винном погребе. Широкое распространение получило использование сложных технических процессов, таких как микрооксигенация, для развития более прогрессивного характера вин. дуб

Характер может быть придан за счет использования дубовых клепок, вставленных в сосуды из нержавеющей стали. Продолжается бесчисленное множество достижений в области борьбы с вредителями и **борьба с болезнями винограда.**

Одной из областей, которая может развиваться быстрыми темпами в ближайшие годы и десятилетия и которая, вероятно, может оказать значительное влияние на производство вина за короткий период времени, является использование генетически модифицированных технологий как для сортов винограда, так и для дрожжей. Естественный отбор привел к изменениям растений, которые происходили веками и даже тысячелетиями. Генетическая манипуляция ДНК позволит добиться таких изменений практически в кратчайшие сроки.

Несомненно, нетрудно представить, как генетическая модификация сортов винограда может принести коммерческую выгоду промышленным производителям вина. Проще говоря, виноградные лозы можно было бы генетически модифицировать, чтобы они были более продуктивными, чтобы они были более устойчивыми к болезням и патогенам, или чтобы расти с меньшей потребностью в пестицидах или гербицидах. Если ГМ технология была доступна в конце девятнадцатого века, если бы европейские виноградники были вырваны с корнем, чтобы искоренить *Филлоксеру*?

Оборудование для манипуляций с посевами уже существует и используется, так что же помешать применению такой технологии для выращивания? *Vitis vinifera*? Если ГМ Можно создать томаты синего цвета или с разными вкусовыми характеристиками, тогда точно так же винный виноград может быть генетически модифицирован, чтобы иметь определенные ароматы или вкусы или иметь более или менее цвет, а также более высокие урожаи или более высокие уровни сбраживаемого сахара. Эти вещи вполне могут происходить сейчас. Кроме того, продолжаются исследования по созданию генетически модифицированных винных дрожжей, которые могут быстрее инициировать брожение, более устойчивы к сульфидам, способны бродить при более низких температурах или работать при более высоком уровне алкоголя. Коммерческая выгода для производителя вина от возможности контролировать такое множество переменных потенциально значительна.

Тем не менее, является ли такая технология перспективной для производства вина? ГМ пищевые продукты могут быть вредными для здоровья, а могут и не быть, но, несомненно, они могут оказать пагубное воздействие как на окружающую среду, так и на мировую экономику. Более того, потребители продемонстрировали заметное коллективное сопротивление их массовому внедрению.

Более того, есть ощущение, что вино всегда считалось самым чистым и натуральным продуктом. Перенос его продукции из виноградников и винных погребов в лабораторию ученого может быть если не откровенно опасным шагом, то по крайней мере коммерчески неразумным. ГМ технологии могут быть способны контролировать некоторые из потенциально проблемных переменных, которые возникают с натуральным продуктом, в зависимости от стольких факторов. Хотя это может привести к промышленному производству вин, обладающих одинаковым вкусом.

производимых безалкогольных напитков, компромиссом, конечно же, будет потеря большей части индивидуальности, прекрасного разнообразия, ежегодных капризов урожаев и даже той самой непредсказуемости, которая доставляет любителям вина наибольшее удовольствие и удивление.

Упаковка, коммуникации и маркетинг

В сфере укупорки винных бутылок натуральная пробка быстро заменяется искусственными пробками и винтовой крышкой Stelvin. Не все приветствуют это изменение. Для многих эстетическое удовольствие от рисования натуральной пробки является неотъемлемой частью удовольствия от бутылки вина. Более того, поскольку система Стельвина уже в течение многих лет используется для производства качественных вин, появилась возможность сравнить одно и то же вино в бутылках, закрытых как пробкой, так и завинчивающейся крышкой. Вопреки тому, во что нас хотят убедить сторонники Стельвина, последний не всегда дает самые лучшие, свежие и чистые результаты. Действительно, точно так же, как натуральные пробки играют свою роль в эволюции вина в бутылке, способствуя развитию аромата и более сложному букету выдержки в бутылке, похоже, что завинчивающаяся крышка может иметь собственное влияние на эволюцию вина в бутылке. Действительно, некоторые винные критики считают, что способ укупорки конкретного вина может иметь такое же значение при определении характера, как само происхождение самого винограда.

А как насчет упаковки вина? Интересно, как долго стеклянная бутылка будет оставаться основной формой упаковки для вина в мире, где необходимо экономить энергию? Стоит помнить, что бутылки широко используются только около 300 лет. Сегодня стоимость перевозки тяжелых винных бутылок по всему миру высока, и во многих случаях вина уже отправляются морем в пузырьках в контейнерах для розлива в стране назначения. Зачем тогда вообще использовать стеклянную бутылку? В 2011 году была выпущена первая бумажная бутылка для вина. При весе всего 55 граммов по сравнению с 500 граммами для стекла бумажный контейнер выглядит как бутылка и полностью поддается биологическому разложению. Хотя пуристы и винные снобы могут вскинуть нос при таком развитии событий, когда площадь мусорных свалок будет в цене, кажется очевидным, что, возможно, придется найти альтернативы стеклу.

В самом деле, по мере того, как объемные вина все чаще становятся промышленными продуктами, продаваемыми как бренды, и по мере того, как новое поколение начинает наслаждаться такими алкогольными напитками без привязки к контексту места или традициям, которые долгое время ассоциировались с вином, не будет причин, по которым другие творческие формы упаковки не будут адаптированы, как это было в случае с другими

продаваемые напитки. Я предполагаю, что творческие маркетинговые тенденции могут все больше стремиться увести новое поколение любителей вина от традиционных бутылок и пробок, которые могут считаться невероятно старыми. вылеплен.

Если передовые научные технологии и изменения в упаковке являются частями движения к тому, чтобы вино стало в большей степени производимым, многонациональным, брендированным товаром, в то же время мелкие индивидуальные производители будут продолжать бороться за свои права. Один из способов сделать это - наилучшим образом использовать глобальные коммуникационные технологии для прямого диалога со своими потребителями. В прошлом единственная информация, которую производитель вина мог передать напрямую потребителю, заключалась в самой этикетке вина. Сегодня веб-сайты производителей вина могут включать подробную информацию о методах выращивания, а также о техническом производстве, а также примечания о дегустации. Может быть включена информация о традиционных блюдах и вине, а также видеоролики, которые приведут заинтересованного потребителя прямо в виноградник или погреб.

Такая информация больше не ограничивается персональным компьютером. В портативных мобильных устройствах и смартфонах уже есть винные приложения, которые напрямую связывают производителей с потребителями. Смартфон указал на QR Штрих-код на бутылке в винном магазине может дать потребителю целый мир информации. Некоторые рестораны теперь предлагают посетителям винные карты на iPad, позволяя потребителям щелкать мышью, чтобы узнать больше о конкретном вине, тем самым предлагая способы получить больше информации, чем мог бы когда-либо предоставить самый знающий сомелье.

В эпоху, когда информация находится буквально у нас под рукой, для производителей вина никогда не было лучшей возможности напрямую общаться с теми, кто наслаждается их винами. Это, вероятно, ускорится в будущем. Такое прямое общение - один из мощных инструментов, который позволит небольшим производителям вина-ремесленника конкурировать с огромными многонациональными конгломератами и брендами.

Возвращение к природе

Изменение климата, возможно, уже оказывает влияние на географию винного мира. Технологические и научные разработки и инновации, связанные с выращиванием винограда и производством вина, могут позволить производить более стабильные и большие объемы вина в странах по всему миру. Генетическая модификация может помочь виноделам создавать вина, отвечающие потребностям рынка и текущим вкусам, но какой ценой для окружающей среды? Изменения в упаковке и маркетинге вин как глобальных

бренды - это тенденции, которые будут продолжаться. Вина уже продаются по сортам с использованием постоянно уменьшающегося числа общепризнанных международных сортов винограда за счет биоразнообразия. Конечным результатом является то, что вино все больше рискует стать промышленным товаром, а не товаром, который индивидуальность и индивидуальность ручной работы.

Но в то же время, я уверен, останутся давние традиции и культура виноделия, которые существовали почти с незапамятных времен. В отличие от растущего влияния транснациональных брендов, как производители, так и потребители осознают, что маленькое зачастую лучше. В исторических винодельческих хозяйствах, где одна и та же земля обрабатывалась буквально на протяжении нескольких поколений, а также в новых бутиковых отелях, созданных энтузиастами, стремящимися производить самые лучшие вина, происходит возвращение к производству вин, как они всегда были в прошлом. .



Возвращение в прошлое: некоторые производители сегодня избегают более однородных результатов, которые приносят современные технологии. В некоторых случаях они возвращаются к ферментации даже в глиняных горшках или амфорах, как это впервые сделали наши предки несколько тысяч лет назад.

несколько тысяч лет назад.

По мере того как все больше и больше людей озабочены чистотой и безопасностью того, что они предпочитают есть и пить, органическое и биодинамическое сельское хозяйство все чаще рассматривается как важное и уже не нишевое занятие. Как следствие, значительно увеличилась доступность органических и биодинамических вин. Знание того, что виноград, используемый для производства вина, был выращен как можно более естественным образом и без чрезмерного использования химикатов, добавок или других софитов, важно для потребителей, и многие с радостью платят премию, которую могут иметь такие сертифицированные вина.

Даже те производители, которые не хотят, чтобы их вина были сертифицированы официальным органом, все же могут стремиться производить вина как можно более естественным образом. Действительно, наряду с ростом количества органических вин, растет число производителей, стремящихся производить так называемые «натуральные вина». Это означает, что производители могут выбрать другие методы борьбы с вредителями и болезнями на виноградниках, такие как использование натуральных продуктов, тиссанов или иногда введение хищных насекомых. В погребе используются натуральные дрожжи, присутствующие на цветке винограда, вместо их удаления в пользу культивированных дрожжей, поставляемых лабораторией. Для таких натуральных вин использование серы как на виноградниках, так и в процессах виноделия сводится к минимуму или вообще не используется. Вина стабилизируются не химическими веществами, а традиционными методами, такими как простое перемещение вина на улицу зимой, чтобы твердые частицы естественным образом выпали в осадок на холоде. Часто такие натуральные вина не фильтруются, а это значит, что в бутылке может образоваться осадок. Это рассматривается не как недостаток, а как признак добродетели: отфильтровать природные элементы, присутствующие в вине, означало бы потерять часть души вина, говорят сторонники таких естественных и вневременных методов.



Из всех созданий, созданных человеком для питья, вино обладает уникальной способностью приносить удовольствие в нашу жизнь. Это праздничное возлияние, утешение во время печали или печали и просто ежедневный напиток, который заставляет нас чувствовать себя счастливыми, оставаясь живыми.

На заре создания вина производители неолита ферментировали измельченный виноград в рудиментарных глиняных кувшинах и горшках; Сегодня некоторые производители предпочитают возвращаться к таким старым методам, отказываясь не только от нержавеющей стали с регулируемой температурой, но и даже от деревянных сосудов для ферментации, и вместо этого отказываются от ферментации в терракотовых амфорах. Результаты просто восхитительны.

Точно так же в винном мире, где количество сортов винограда постоянно сокращается, поскольку многонациональные конгломераты и винодельни крупных брендов ищут новые способы сбыта своих вездесущих бланков совиньон, шардоне, ширазе, каберне и мерло, существует то же самое. время сделать шаг к защите и, по сути, прославить малоизвестные местные и региональные коренные сорта винограда. Из такого винограда можно производить вина со вкусом, который совсем не похож на то, что вы когда-либо пробовали раньше, - факт, который заслуживает всяческих похвал. Мир уже наводнен правильными, чистыми, произведенными винами из нескольких международных сортов винограда, выращиваемых и обрабатываемых промышленным способом по всему миру.

Мировая история вина - длинная и увлекательная история, которая никогда не заканчивается. Это сказка, которая переносит нас от истоков цивилизации до наших дней и далее по всему миру. Это сказка, которую следует смаковать с бокалом вина в руке, во всем ее великолепном и бесконечном разнообразии и цветах. Эта маленькая книга - всего лишь отправная точка в путешествии открытий. Я призываю вас быть бесстрашными, любопытными, предприимчивыми и, прежде всего, разумно, вдумчиво и радостно наслаждаться своим вином.

Рецепты



Подходящая еда и вино

Вино - это предмет, который, кажется, порождает ненужную загадку. Одна из таких областей - подбор «правильных» вин и продуктов. По правде говоря, не должно быть никакой тайны в выборе дополнительных съедобных продуктов. Если вы предпочитаете запивать рыбу красное вино, то это определенно не повешение. Если вы предпочитаете сладкое белое вино с красивым, редким и сочным стейком, то вам стоит его выпить.

Вкус полностью личный, и у каждого есть вкусовые комбинации, которые он может предпочесть, что бы ни случилось. Тем не менее, если вы заинтересованы в более глубоком изучении предмета, то обдуманное размышление и внимание к сочетанию еды и вина, безусловно, могут добавить восхитительного уровня удовольствия к еде.

Сочетания регионов, испытанные веками и поколениями, обычно оказываются успешными. Сладкие сотерны или монбазильяк действительно фантастически хорошо сочетаются с насыщенными *фуа-гра с уткой* или соленый сыр голубого рокфор из овечьего молока, как бы удивительно ни звучало такое сочетание. Другие классические сочетания еды и вина могут показаться очевидными. Спаржа прекрасна, полностью дополнена острым травяным привкусом Совиньон Блан; пощипывание моллюсков во рту, когда их запивают свежесловленным вином с высокой кислотностью, например мускадет или альбариньо; баранина, приготовленная в дровяной печи, особенно аппетитна в сочетании с глубоким, богатым, дубовым ароматом риоха резерва; горькие десерты из темного шоколада, которые, как известно, сложно сочетать с винами, могут быть великолепными, если их сочетать с изюмом и очень сладким хересом Pedro ximénez.

Часто выбор вина зависит не от основного элемента блюда - морского окуня, курицы или оленины, но и от всех различных элементов, входящих в состав вина.

создание блюда. Следует также учитывать и эти компоненты: например, сладкие ли они, кислые, травяные? Если это так, то выбор вина, которое дополняет эти ароматы, так же важно, как и сочетание его с основным компонентом блюда.

Естественно, если вы готовите с вином, то лучшим вином для питья может быть то же вино, которое было в кастрюле (если только вы не готовили с «плонком», чего вам, безусловно, не следует делать!). В классических блюдах винодельческих регионов может звучать название вина, как в *соq au beaujolais*, *ризотто аль барбера*, *стракотто аль кьянти*. Сопровождать такие блюда чем-то еще было бы почти ересью (хотя нет ничего плохого в том, чтобы быть счастливым еретиком).

Подбирать вино и еду можно по счастливой случайности («Какое вино у нас есть в доме?») Или это может быть вообще более продуманная наука. Если вы находитесь в ресторане, где есть сомелье, обязательно воспользуйтесь его или ее опытом и попросите совета, основанного на том, что вы собираетесь съесть.

Просто помните, что после теории, ограничений и предостережений все сводится к вопросу личного вкуса. В конце концов, пейте то, что вам нравится, и будь к черту!

Вино - идеальный напиток сам по себе, с едой или без нее. Его также можно использовать в качестве основы для некоторых потрясающих напитков. Вот три фаворита.

Glühwein, он же *Вин Чауд* или глинтвейн

Glühwein классический альпийский зимний напиток. Горячее вино с пряностями идеально подходит для того, чтобы согреться изнутри после дня прогулок или катания на лыжах в высоких горах.

1 бутылка насыщенного красного вина (без дубильных или кислых веществ) 1 палочка корицы

6 зубчиков

2–3 столовых ложки сахара (или по вкусу) 1 рюмка бренди

дольки лимона или апельсина для украшения

Выложите ингредиенты (кроме ломтиков лимона или апельсина) в кастрюлю и доведите до кипения примерно 10 минут (не кипятите, иначе весь спирт испарится). Подавайте в бокалах для вина или бокалах, каждый из которых украшен долькой лимона или лайма.

Сангрия

Сангрия - восхитительный напиток. Виртуальная противоположность альпийскому *Glühwein*, это напиток Испании и Португалии, освежающий и бодрящий в разгар иберийского лета.

1 бутылка красного испанского или португальского вина 2 апельсина, нарезанных дольками

2 лимона, нарезанные дольками

другие сезонные фрукты (клубника, малина и т. д.) сахар по вкусу 1 бокал трипл-сек или 200 мл бренди (7 жид. оз) лимонад или газированная вода Смешайте все ингредиенты и хорошо охладите. Подсластить по вкусу и подавать в стаканах со льдом.

Spritz

Это классический венецианский *аперитив* наслаждаться в типичных *бакари* или бары по всему водному городу.

Кампари или Апероль

Белое вино Венето или газированная газированная вода Просекко

дольки лимона для украшения

Налейте примерно 1 палец Campari или Aperol в каждый бокал, затем долейте равное количество белого вина Veneto или игристого просекко и такое же количество газированной воды. Украсить долькой лимона.

Рецепты блюд с вином

Forelle Blaue или же *truite au bleu* (синяя форель)

Что касается классической «голубой форели», вам нужно следить за тем, чтобы рыба была очень свежей, и ее нужно было как можно меньше обрабатывать. Если вы добьетесь этого, то рыба действительно приобретет самый яркий и восхитительный оттенок синего.

Для придворного бульона

150 мл (5 фл. оз) белое вино рислинг или силванер 4 столовые ложки белого винного уксуса

1 литр (36 эт. оз) вода 1 морковь, нарезанная

1 очищенная и тонко нарезанная луковица 1 букет гарни

1 очищенная и тонко нарезанная луковица 1 букет гарни

1 лавровый лист

1 столовая ложка соли 6 горошин черного перца

Для форели

4 очень свежая форель, потрошенная и очищенная, но с минимальной обработкой

свежемолотая петрушка

дольки лимона

Выложите все ингредиенты для придворного бульона в большую кастрюлю и тушите на медленном огне около 30 минут. Выложите форель в другую большую кастрюлю и добавьте столько бульона, чтобы покрыть рыбу. Варить на медленном огне около 15 минут (в зависимости от размера рыбы) или пока рыба не станет синей и полностью не приготовится. Процедить, разложить на блюде и украсить петрушкой и дольками лимона. Подавать с отварным картофелем.

Предлагаемые вина: рислинг кабинетт из Мозель-Саар-Рувей, сиванер трокен из Франконии или рислинг д'альсас.

Mejillones al Jerez (мидии в хересе)

Приготовление мидий на пару в вине - классический способ приготовления этого популярного моллюска. Можно использовать много сортов белого вина. Вот как это делают в Андалусии с использованием хереса фино.

1,5 кг (3 фунта 5 оз) мидии, очищенные и очищенные кусочки испанского оливкового масла

2 целых зубчика чеснока, измельченные

1 небольшая луковица, мелко нарезанная

1 столовая ложка муки

полбутылки фино шерри

Очистите мидии и выбросьте все, что не закрывается при резком ударе. Налейте немного испанского оливкового масла в большую кастрюлю с толстым дном и осторожно обжарьте чеснок до мягкости. Добавьте в кастрюлю половину бутылки фино и доведите до кипения. Добавьте очищенные мидии и готовьте около 5 минут на сильном огне, пока все мидии не раскроются. Вынуть мидии и отложить, оставив жидкость для приготовления.

Очистите кастрюлю, добавьте еще немного оливкового масла и слегка обжарьте нарезанный лук. Добавьте жидкость для приготовления мидий и оставшийся херес и доведите до кипения.

Добавьте муку, чтобы соус загустел, и готовьте еще 5 минут или около того. Верните мидии в кастрюлю и хорошо полейте соусом. Подавать с большим количеством хрустящего хлеба, чтобы вытереть сок.

Рекомендуемое вино: фино херес или мансанилья.

На 2–4 порции

Coq au vin

Тушение мяса в вине традиционно было способом смягчить старые нарезки и придать им аромат. *Coq au vin* должно быть приготовлено из петуха, то есть старой вареной птицы, хотя в наши дни обычно используют более молодых птиц. *Coq au vin* - классическое блюдо Бургундии, хотя в других винных регионах мира есть свои вариации.

50 г (1¾ унц) сливочное масло 100 г (3½ унц) сало или бекон нарезать кубиками 20 молодых луковиц
1,5 кг (3 фунта 5 унц) курица, нарезанная 8 частями соли по вкусу
свежемолотый черный перец
маленький стакан бренди
1 бутылка молодого красного вина (например, mâcon или beaujolais) 250 мл (9 fl. унц) богатый
куриный бульон 1 букет гарни
2 очищенных и измельченных зубчика чеснока 2 лавровых листа
веточка свежего тимьяна или майорана
250 г (9 унц) шампиньоны со сливочным маслом, смешанным с мукой (beurre manié)
свежемолотая петрушка

Нагрейте сливочное масло в большой запеканке и осторожно обжарьте сало или кубики бекона. Добавить молодой лук и обжарить до золотистого цвета. Удалите и отложите в сторону. Добавить приправленные кусочки курицы и обжарить до коричневого цвета. Верните лук и бекон в кастрюлю. Нагрейте бренди в черпаке и подожгите. Полить им курицу и лук. Встряхните кастрюлю назад и вперед, пока пламя не утихнет.

Добавьте красное вино и достаточное количество бульона, чтобы покрыть его вместе с букетом гарни, измельченным чесноком, лавровым листом и тимьяном или майораном. Готовьте медленно от 45 минут до часа или пока курица не станет мягкой. А пока жарим кнопку

грибы целиком, чтобы выпустить из них воду, и добавить к курице и вину примерно за 20 минут до окончания времени приготовления.

Вынуть курицу, лук и грибы со сковороды, выложить в горячее блюдо и поставить в духовку. Снимите жир с варочной жидкости, затем увеличьте огонь и быстро вскипятите, чтобы он уменьшился. Удалите лавровый лист и букет гарни и поправьте приправу. Добавьте *beurre manié*, чтобы соус загустел до густых сливок. Полейте курицу соусом и сразу подавайте, украсив нарезанной петрушкой.

Рекомендуемые вина: макон руж, божоле-деревня, моргон, мулен-а-вент.

На 4 порции

Брасато аль бароло (Говядина, тушеная в Бароло)

Часто названия блюд пышно хвастаются винами, использованными в их приготовлении, как в *Coq au Chambertin* или в этом случае *brasato al barolo*. По нашему опыту, только когда вы обедаете в доме винодела, вы действительно испытаете такие блюда - если только вы не приготовите их сами. Вот как Эльда Фонтана из Cascina Fontana готовит классическое блюдо *Le Langhe*, используя бароло, нарисованное прямо из чана в подвале под кухней.

1,5 кг верхней части говядины 1 бутылка бароло

2 очищенные и крупно нарезанные моркови 2 очищенные и крупно нарезанные луковицы 2

палочки сельдерея, крупно нарезанные 1 лавровый лист

1 веточка розмарина

½ красного перца

2 очищенных и крупно нарезанных зубчика чеснока

кусоч оливкового

масла ручка сливочного масла

Примечание: это блюдо лучше всего готовить за день.

В фаянса, огнестойкие запеканка или чугунный горшок, разогреть оливковое и сливочное масло и обжарить мясо хорошо. Добавить нарезанные овощи и варить до размягчения. Добавьте около ½ литра бароло, накройте кастрюлю и продолжайте готовить на очень слабом огне около 90 минут, время от времени проверяя и добавляя немного бульона или оставшегося вина, если жидкость слишком уменьшилась.

После приготовления дайте остыть, в идеале, на ночь. На следующий день вывезти

мясо и нарезать толстыми ломтиками. Пропустите овощи через кухонный комбайн, верните в кастрюлю и уменьшите жидкость до консистенции густого соуса. Возвращаться мясо в кастрюлю и прогрейте перед подачей на стол.

Подавайте кусок мяса, полейте ложкой соуса. Это хорошо с морковью, или с картофельным пюре и салатом, или с полентой.

Предлагаемое вино: бароло

На 4-6 порций

Забальоне алла марсала

Забальоне - восхитительный заварной десерт из взбитого яичного желтка, сахара и вина марсала. Это достаточно просто сделать, хотя нужно время и значительные усилия, чтобы медленно и терпеливо взбивать смесь, пока она не загустеет. Марсала, крепленое десертное вино из западной Сицилии, является классическим вином, используемым для приготовления забальоне, хотя вы можете поэкспериментировать с другими винами, такими как москато д'асти, для более легкого результата.

6 яичных желтков

6 столовых ложек сахара

300 мл (10 жид. оз) марсала вино

Взбейте яичные желтки и сахар до кремообразной консистенции. Поместите в верхнюю часть пароварки (или кастрюлю, которая поместится в другую кастрюлю большего размера). Добавьте воду в нижнюю кастрюлю (следя за тем, чтобы вода не касалась дна верхней кастрюли) и доведите до слабого кипения. Постоянно взбивая смесь яиц и сахара, постепенно добавляйте марсалу. Вода в кастрюле не должна закипать - в противном случае яйцо может взбиться. Продолжайте взбивать смесь, смешивая вино с яйцом и сахаром. По мере нагревания он должен увеличиваться в объеме и становиться восхитительно пенистым. Когда смесь загустеет, переложите ее ложкой в стакан или на бисквит и сразу подавайте.

На 4 порции

Выберите библиографию



Андерсон, Бертон, *Вино* (Лондон, 1987 г.)

--, *Атлас вин Италии* (Лондон, 1990) Берк, Кэтлин и Майкл Байуотер, *Эта бутылка закупорена?* (Лондон, 2008) Чартерс, Стивен, *Вино и общество* (Оксфорд, 2008) Кларк, Оз, *Позвольте мне рассказать вам о вине* (Лондон, 2009 г.) --, *Атлас вин* (Лондон, 1995) Джонсон, Хью, *История вина* (Лондон, 2004 г.) --, *Винный компаньон* (Лондон, 2009 г.)

--, и Робинсон, Дженсис, *Всемирный атлас вина* (Лондон, 2007) Макговерн, Патрик Э., *Древнее вино: поиски истоков виноградарства* (Принстон, Нью-Джерси, 2003) Миллон, Марк и Ким Миллон, *Вино и еда Европы* (Эксетер, 1982) --, *Винные дороги Франции* (Лондон, 1993) --, *Винные дороги Италии* (Лондон, 1991) --, *Винные дороги Испании* (Лондон, 1993) Паркер, Роберт, *Путеводитель покупателя вина*, 7-е изд. (Лондон, 2008 г.) Робинсон, Дженсис, изд., *Оксфордский компаньон вина* (Оксфорд, 2006 г.)

--, *Вина, виноград и вина* (Лондон, 1996) Шустер, Майкл, *Эссенциальная дегустация вин* (Лондон, 2009 г.) Смит, Барри, изд., *Вопросы вкуса: философия вина* (Оксфорд, 2007) Стивенсон, Том, *Энциклопедия вин Sotheby's* (Лондон, 2007 г.)

Сайты и ассоциации



Австрийское вино Западной и Восточной Европы

www.austrianwine.com

Английские производители вина

www.englishwineproducers.com

Вина Франции

www.frenchwinesfood.com

Вина Грузии

www.winesofgeorgia.com

Вина Германии

www.germanwineusa.com

Греческие виноделы

www.greekwinemakers.com

Сделано в Италии

www.italianmade.com

Вина Португалии

www.winesofportugal.info

Вина из Испании www.winesfromspainuk.com

Северная Америка

Американское винное общество
www.americanwinesociety.org

Советник по винодельням Калифорнии www.californiawineryadvisor.com

Вина Канады

www.winesofcanada.com

Южная Америка

Вина Аргентины

www.winesofargentina.org

Вина Чили

www.winesofchile.org

Национальный винный центр Австралии, Новой Зеландии и Южной Африки

Австралия www.wineaustralia.com.au

Новозеландское вино

www.nzwine.com

Вина ЮАР

www.wosa.co.za

Азия

Информация о вине Китая

www.wines-info.com

Организации

Алкоголь в умеренных количествах (цель) www.drinkingandyou.com

Институт Мастеров Вина www.masters-of-wine.org

Шерри

www.sherry.org

Union des Grands Crus de Bordeaux www.ugcb.net

Фонд образования в области вина и спиртных напитков (WSET) www.wset.co.uk

Совет по стандартам вин

www.wsb.org.uk

Благодарности



Изучение вина - это путешествие на всю жизнь, и мне повезло, что моим постоянным спутником была моя жена Ким. Все, что я знаю о вине - бесчисленное количество бутылок, которые я пробовал и которыми наслаждались, встречи с виноделами, исследование винодельческих земель, открытие историй в бутылках, - поделился с ней. Многие фотографии Ким иллюстрируют этот том, и она также провела тщательное исследование изображений, чтобы найти ряд иллюстраций, которые оживляют историю вина. Я в долгу перед ней (или, по крайней мере, одной-двумя бутылками хорошего бароло).

Эндрю Ф. Смит, редактор Edible, составил серию книг, охватывающих широкий круг вопросов. Я благодарен ему за то, что он пригласил меня стать участником, и горжусь тем, что являюсь его небольшой частью. Я хотел бы поблагодарить Майкла Лимана, издателя Reaktion Books, за его понимание и терпение, поскольку мне потребовалось гораздо больше времени, чтобы доставить эту рукопись, чем я ожидал. Я также хотел бы поблагодарить Марту Джей и редакционные и дизайнерские группы Reaktion за их внимательность и бдительность при редактировании, проверке и выпуске этой книги. В век электронных публикаций, когда все делается на экране, а целые этапы производства часто упускаются из виду, обнадеживает тот факт, что традиционные издательские навыки, необходимые для тщательного редактирования и выпуска книги, по-прежнему ценятся.

Этот небольшой том на огромную тему от зарождения и до конца был щедро и обильно смазан, делясь вином и мыслями со многими друзьями и товарищами. Мой брат Дэвид - серьезный и знающий ценитель вина, и мы вместе с моей сестрой Мишель делили много бутылок и обсуждали. Мне много раз нравилось обсуждать вино и литературу с бокалом чего-нибудь хорошего в руке с Дэвидом Линном, редактором журнала *Kenyon Review*. Виноделы Марио Фонтана и Джефф Боуэн - особые друзья; мы провели много времени вместе, делились винами, учились, дегустировали, наслаждались. Майкл Кейнс, шеф-повар, удостоенный двух звезд Мишлен, вероятно, обладает самым прекрасным и точным вкусом из всех, кого я когда-либо встречал: мы провели много приятных часов вместе, дегустируя, обсуждая вино, еду и вселенную. Двое особенных друзей, которые делились с нами самыми важными моментами жизни, чаще всего за бокалом или двумя вином, - это Джон и Джейн Спри среди других дорогих друзей. Наконец, для меня настоящее удовольствие, что наши дети Гай и Белла полюбили вино так же сильно, как и мы, и что мы можем продолжать пробовать, открывать, учиться, наслаждаться и путешествовать вместе как по суше в винную страну, так и через рюмку.

Фото Благодарности



Автор и издатели хотят выразить свою благодарность приведенным ниже источникам иллюстративного материала и / или разрешению на его воспроизведение:

Shutterstock: стр. 61, 62, 96–7, 98, 100–01, 104, 105, 108–9, 110, 113, 114, 116–17;
Изображения Британского музея: стр. 9, 10, 13, 14, 29, 30, 32, 33, 34, 39, 40, 42, 49, 51, 124; Фотография Кима Миллона: стр. 6, 16, 20, 24, 38, 44, 54, 58, 68, 74, 78, 79, 83, 88, 90, 125, 129, 131, 136, 142–3, 151, 152.

Индекс



курсив цифры относятся к иллюстрациям; **смелый** к рецептам Ahr 84

Алжир 117

Эльзас 62, 63

амфора 9, 36, 80, 114, 122, 123, 145, 153, 151

апелласьон d'origine contrôlée (АОС) 22

Аргентина 17, 103–04, 104

Армения 28, 113

Ассирия 31, 32

Австралия 18, 106–09

Австрия 86

Азербайджан 28, 113

Баден 84

Барбареско 76

Бароло 76, 137

ствол 122, 132

биодинамический 152

Бразилия 105

Бордо 46, 53–5, 126, 54 *Botrytis*

cinerea 55, 64, 82, 86, 135 бутылка

59, 123–6, 125, 133, 145, 148 бумага

148

Brasato al Barolo **162–3**

brunello di montalcino 76, 137

Бургундия 23, 55–9, 126, 131

Калифорния 17, 94–5, 96
Камино де Сантьяго 66
Канада 99–102, 144, 100
Кастилья Ла Манча 67
Кастилия и Леон 67
Каталония 67
кава 133
Шампанское 59–60, 126, 133
Шатонеф-дю-Пап 60
Кьянти Классико 19, 76
Чили 17, 105, 105
Китай 18, 116–17, 118
бордовый 53, 54
изменение климата 141–4
клональный отбор 18
Колумелла, Люциус 45
Coq au vin **160–61**
пробка 71–2, 124, 145, 148
Христианство 50–53
Cuve Close 134

Damigiane 78
denominación de origin (ДЕЛАТЬ) 23
denominazione d'origine controllata (DOC) 23
Дионис 39–41, 40

Edelfäule 82, 84
см. также *Botrytis cinerea* Египет 31–4, 32, 33, 34, 122
Англия 17, 21, 89–91, 90, 142, 143, 144 Энотрия 41

Эрикссон, Лейф 19
Этрурия 41–3, 42, 122
Евхаристия 49, 50, 75, 102

Фальстаф, сэр Джон 65–6
ферментация 128–31
яблочно-молочный 131
чан для брожения
бочка 130

бочка 130

нержавеющая сталь 128, 129, 145

тина 68, 68

Forelle Blaue **159**

Франция 53–64

franciacorta 133

Франкония 84

Галисия 67

генетическая модификация 146–7

Грузия 28, 31, 113, 114, 122 Закон

Германии о вине 81

Германия 80–85

глобальные коммуникации 149–50

Glühwein **157**

виноград

Aghiorghitiko 89

Альянико 77

albariño / alvarinho 67, 70

arneis 77

ассиртико 89

Аврора 98

Барбера 76, 95

Blaufrankisch 86

бонарда 77

каберне франк 54, 75

каберне совиньон 18, 25, 54, 55, 75, 76, 95, 98, 105, 107, 111, 112, 115, 119, 153

каннонау 77

Catarratto 77

Каюга 98

цезанский 77

шардоне 18, 25, 56, 76, 90, 95, 98, 99, 107, 111, 115, 119, 153

ченин блан 95, 112, 135

согласие 98

Corvina 77

долчетто 76

фалангина 77

избранное 77

фиано 77

фиано 77
Galioppo 77
гевюрцтраминер 62, 95, 98
гречетто 77
gresco 77
Гриньолино 77
гриль 77
grüner veltliner 86
гибрид 19–21
лагрейн 77
Limnio 89
Loureiro 70
мальбек 104
Mandelaria 89
Марсанна 63
марземино 77
мерло 18, 25, 54, 55, 75, 95, 98, 105, 111, 115, 119, 153
моника 77
Монтепульчано 77
морио-мускат 84
Мюллер-Тургау 18, 84
мускат 81, 138
Неббиоло 76, 108, 16
негроамаро 77
Nero d'avola 77
pagadebit 77
Педро Хименес 138
пиколит 77
пино гриджио 25, 95, 111
пино нуар 25, 56–7, 90, 95, 105, 107, 110
примативо 77
Raboso 77
рефоско 77
ротит 89
рислинг 18, 63, 81, 82, 83, 95, 98, 99, 107, 111, 135
рондо 21
Руссанна 63
ruländer 84
сагрантино 77
St Laurent 86

St Laurent 86
санджовезе 19, 76, 95, 108
совиньон блан 18, 25, 55, 63, 95, 98, 99, 105, 107, 110, 112, 115, 153
саваньен 108
Savatiano 89
Scheurebe 84
семильон 55, 95, 107, 111, 135
сейвал 20, 21, 90, 98
сильванер 18, 84
шираз 63, 107, 112, 153
сира 63, 95, 105, 111
темпранильо 108
токай фриуано 77
траминер 81
вердиккио 77
верментино 77
Верначча 77
видал блан 98
Вионье 63, 95
Вельшрислинг 135
цинфандель 95
цвайгельт 86
граппа 131
Греция
 древние 35–41, 38, 39
 современный 87–9

Hajji Firuz Tepe 27
Hessiche Bergstrasse 85
Гиппократ 37
Гомер 36–7
Венгрия 86

 ледяное вино 99, 100
Айдахо 18, 99
Индия 119
Иран 27
Израиль 115
Италия 17, 36, 72–80

Италия 17, 36, 72–80

Кидуш 114, 115

Ливан 35, 115

Макговерн, Патрик 27–8

Мадейра 71, 138

Марс 131

Марсала 138

Mejillones al Jerez 160

Метуэнский договор 66

Мексика 103

Меззадрия 75

Молдова 144

Мавры 65

Марокко 118

Мозель-Саар-Рувейр 82, 83, 135

Наэ 84

Нью-Йорк 19, 98

Новая Зеландия 18, 109–11, 111

Ноя 12, 115

дуб 123, 130

Огайо 18, 19, 99

Онтарио 99, 100

органический 152

Орегон 95

Passito 72, 73, 135

Пастер, Луи 126–7, 145

Пеллехо 69, 145

Периньон, Дом Пьера 52, 59, 61

Петра 35

Финикия 35

Филлоксера вастатрикс 21–2, 67, 93, 94, 95, 98, 105, 110, 117, 146

Пьемонт 76

Польша 144

Помпеи 44, 44 год

порт 66, 70, 121, 126, 137

Португалия 17, 69–72, 121

керамика 14, 30, 121, 124

Просекко 135

пульке 103

Qualitätswein

bestimmter Anbaugebiete (Q б_A) 23

mit Prädikat (Q м_П) 23

Recioto di Soave 137

Реконкиста 65

Рецина 89

Рейнгау 82

Райнхессен 84

Рейнпфальц 84

Долина Роны 60–63

Риоха 67

Рим 30, 43–6, 44, 48, 53, 65, 72 розовое

132

Россия 17

сангрия **158**

Сотерн 55, 64, 82, 135

херес 35, 65–6, 138

ЮАР 112

Испания 64–9

Spritz **158**

Стельвина 109, 148

супер-тосканский 76

Швейцария 85

симпозиум 39

терруар 22–3, 24, 44, 56–7, 64, 72, 120

тиная 68, 68

Токайи 86, 88
Тоскана 73, 75, 77

Украина 144
США 94–9
Уругвай 106

вермут 138

Вин Ду Натурель 64, 138

Вин Санто 135, 136

vinho verde 70

винтажи 138–40

Вирджиния 18, 99

Витис амурский 15, 19

Vitis berlandieri 15

Vitis labrusca 15, 19, 22, 93–8

Vitis riparia 15

Vitis rupestris 15

Vitis vinifera 7, 10, 12, 15–19, 22, 25, 26, 27, 30, 35, 47, 85, 87, 92, 93–8, 102, 103, 104, 106, 110, 112, 113, 118

Vitis vinifera sativa 17, 28, 29

Vitis vinifera silvestris 15, 28, 29

Уэльс 89–91, 144

Вашингтон 95, 98

вино, производство

в древности 41–3

десерт 135–7

крепленный 137–8

натуральный 153

красный 130–32

розовое 132–3

игристое 133–5

белый 128–30

Забальоне Алла Марсала **163**

zibibbo di pantelleria 135–7