



ВИНО

БОЛЬШОЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГИД



УДК 663.2
ББК 36.87
Ш83

Шпаковский, Марк Максимович.
Ш83 Вино. Большой иллюстрированный гид / М. М. Шпаковский. — Москва :
Издательство АСТ, 2018. — 160 с. : ил. — (Большой иллюстрированный гид).
ISBN 978-5-17-982535-7.

Как известно, один бокал хорошего виноградного вина может добавить радости в праздник и снять усталость в будничном вечер. Но как узнать, какое вино действительно хорошее? Что скрывается за яркими этикетками выставленных на продажу бутылок? Почему порой два одинаковых сорта вина так сильно различаются по цене? Эти и другие тайны виноделия шаг за шагом откроются для вас в нашем иллюстрированном гиде. Информация в виде наглядных схем, сравнительных таблиц и диаграмм поможет легко ориентироваться в непростом мире вина, а сведения об условиях выращивания винограда, процессах производства и способах хранения вина помогут по достоинству оценить его вкусовые качества.

УДК 663.2
ББК 36.87

ISBN 978-5-17-982535-7

© В оформлении использованы материалы,
предоставленные Фотобанком Shutterstock, Inc.,
Shutterstock.com, 2017

© Оформление, обложка, иллюстрации
ООО «Интеджер», 2018

© ООО «Издательство АСТ», 2018

ВВЕДЕНИЕ

Вино — один из старейших напитков на Земле. В легендах многих народов ему даже приписывается божественное происхождение. Так, по преданиям, в Древнем Египте начало виноделию было положено Осирисом, в Древней Греции — Дионисом, а в Древнем Риме — Бахусом. В разных видах вина отражается не только история развития человечества, но и изменение вкусов людей с течением времени.

С момента, когда люди научились превращать сок виноградных ягод в вино, прошло много веков, но виноделы по сей день продолжают улучшать его качество и получать новые сорта. Это невероятно, но сейчас в мире больше сортов вина, чем за всю историю этого напитка. Никогда еще производители и ценители вина не обменивались опытом и знаниями так активно, как в наше время. И это совсем не зря, ведь любители вина по всему миру только выигрывают от этого взаимного обогащения идеями.

Как разобраться среди многочисленных названий сортов? Почему две на первый взгляд оди-

наковые марки вина отличаются по цене больше чем в 2 раза? Эти и другие вопросы волнуют всех, кому интересен мир вина. Знать секреты виноделия нужно не только для того, чтобы понимать, что мы пьем, но и суметь выбрать напиток и получить от него настоящее удовольствие. Ведь знания о вине превращают процесс его употребления в подлинное эстетическое наслаждение.

Данная книга поможет вам постигнуть глубины этого напитка богов и научиться с ним правильно обращаться, благодаря чему вы почувствуете себя намного увереннее. Издание богато иллюстрировано, поэтому знакомство с вином будет интересным и наглядным. А дополнительные сведения о виноделии и основных сортах вина помогут лучше оценить аромат и вкус напитка. Вы научитесь правильно подавать, дегустировать и оценивать различные сорта. Поближе познакомившись с миром виноделия, вы поймете, что никто не может знать о нем все, так как сведения о вине обширны и изменчивы, но процесс его изучения очень увлекателен.



КАК ВИНОГРАД ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ВИНО

Для производства хорошего вина нужно трудиться на протяжении всего года, каждый день ухаживая за виноградником. Качество напитка во многом зависит от почвы, на которой рос виноград, и климатических условий региона. Благодаря современным достижениям техники вино для повседневного употребления можно производить везде, где можно обустроить виноградники. Но для благородных вин высокого качества нужен виноград, выросший в идеальных условиях, и талантливые виноделы. Процесс изготовления включает ряд решений, которые зависят от сорта и характеристик винограда, а также стиля вина, которое хочет получить винодел. В современном виноделии применяются самые разные способы производства, но все они в основном состоят из нескольких основных этапов.



БЕЛОЕ ВИНО

КРАСНОЕ ВИНО



Виноград без кожицы и зерен
В 100 г белого вина (11% об.):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 82 ккал
- Жиры — 0 г

Виноград с кожицей и зернами
В 100 г красного вина (12% об.):

- Углеводы — 2,6 г
- Белки — 0,1 г
- Калории — 85 ккал
- Жиры — 0 г



Это интересно!

Цвет красного вина получается таким из-за кожицы ягод, а не из-за сока. Белое вино вполне можно получить из красного винограда. Производство розового вина начинается так же, как и красного, просто кожицы отделяются от сока как раз тогда, когда он окрашивается в розовый цвет. На оригинальные вкусовые компоненты любого вина приходится меньше 2% от всего состава. Современные технологии позволяют с высокой точностью определить их все. Но если собрать все эти ингредиенты вместе, а затем добавить воду и спирт, смесь по вкусу не будет похожа на вино.



СУХОЕ ВИНО



60—90 ккал

СЛАДКОЕ
КРЕПЛЕННОЕ
ВИНО



100—200 ккал

ВИТАМИНЫ И МИНЕРАЛЫ

ниацин



калий

пантотеновая
кислота



фосфор

пиридоксин



магний

рибофлавин



кальций



Традиционно для выдержки вина берут дубовые бочки. В современной практике виноделия также используют чаны из нержавеющей стали.

СОСТАВ ВИНА



ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

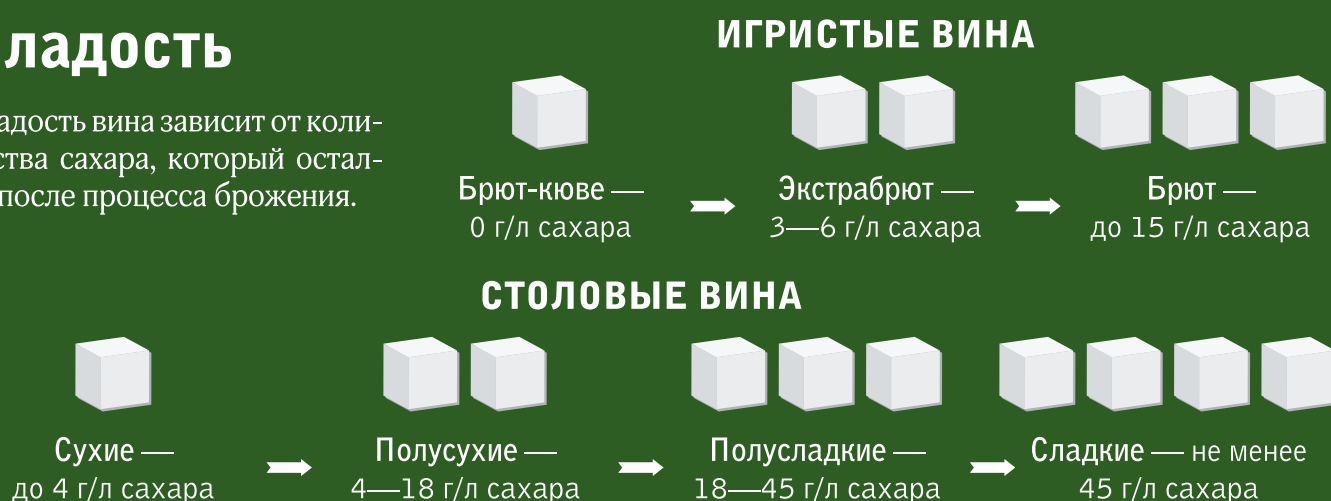
Вкусовые особенности вина ощущаются по мере того, как их улавливают рецепторы языка в

процессе употребления. Основные характеристики напитка определяются по пяти ключе-

вым признакам: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость, тело вина.

Сладость

Сладость вина зависит от количества сахара, который остался после процесса брожения.



Кислотность

Все вина содержат несколько видов кислот: винную, яблочную, лимонную, тартаровую и др. Степень кислотности вина в основном определяют винная и яблочная кислоты. Их общая доля — 90% от всех кислот в напитке. Уровень кислотности вина колеблется от 2 до 4,5 pH. Этот показатель отвечает за освежающее, бодрящее ощущение от напитка после первого глотка.

КЛАССИФИКАЦИЯ ВИНА ПО УРОВНЮ КИСЛОТНОСТИ



Это интересно!

У белых вин кислотность обычно выше, чем у красных, так как виноград, из которого они производятся, произрастает преимущественно в более холодных регионах.

Содержание танинов

Танины вина вызывают ощущение сухости и кисловатости во рту. Напиток, где они содержатся в большом количестве, называют терпким. Танины попадают в вино из кожицы, семян и веточек винограда. Кроме того, они содержатся в деревянных бочках. Поэтому напиток,

выдержанный в дубовой бочке, будет иметь больше танинов, чем тот, который бродил в стальном чане.

Содержание танинов для красного вина имеет такое же значение, как уровень кислотности для белого, то есть является основой его вкуса.

Крепость

Спирт в вине появляется в процессе брожения. Иногда его добавляют отдельно во время ферментации, чтобы прервать ее, сохранить больше остаточного сахара и получить десертное крепленое вино. Кроме того, вин-

ный спирт могут добавлять после брожения. Так делают сухое крепленое вино.

Спирт согревает и немного обжигает горло при дегустации. Также он добавляет вину ощущение вязкости.

КРЕПОСТЬ ВИНА



Тело вина

Тело вина — это общее впечатление от него, которое помогает классифицировать ощущение насыщенности во рту, возникающее при глотке. На этот показатель влияет уровень сахара, танинов, кислотности и спирта. В зависимости от их содержания одни вина кажутся насыщеннее, чем другие. На основании этого показателя выделяют вина с легким, средним и полным телом.

ВИНА С ЛЕГКИМ ТЕЛОМ

- ↑ Кислотность
- ↓ Сахар
- ↓ Танины
- ↓ Спирт



ВИНА С ПОЛНЫМ ТЕЛОМ

- ↓ Кислотность
- ↑ Сахар
- ↑ Танины
- ↑ Спирт

Винные бутылки и этикетки

Бутылки для вина бывают самых разных форм и размеров. Одни из них популярны в определенных регионах в силу сложившихся традиций, другие удобны в определенных обстоятельствах, третьи способствуют лучшей выдержке напитка. Существуют также редкие виды бутылок, которые особенно интересуют коллекционеров. Винные этикетки выполняют не только рекламную функцию. Они содержат данные, которые позволяют получить представление о качестве вина. Научиться расшифровывать информацию на этикетках совсем несложно. Этот полезный навык поможет выбирать нужное по качеству и характеристикам вино.



Стандартный бокал (150 мл)



=



Стандартная бутылка (750 мл)



Распространенные формы бутылок



Флейта
Рейнская
Хок

Бургундия

Бордо

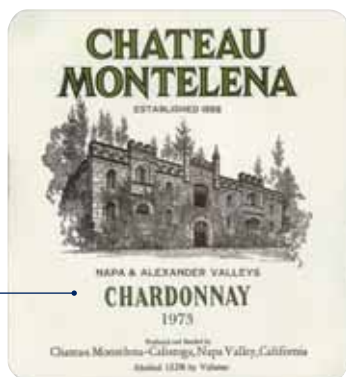
Шампанское

Емкость бутылок

Это интересно!

Примечательно, что почти все большие бутылки названы именами библейских персонажей.

Наименования вин



Вино может маркироваться по названию сорта винограда, из которого произведено. Такое вино — сортовое. В его наименовании указывается сорт основного или единственного винограда, из которого оно сделано. В каждой стране определено свое минимальное содержание основного сорта, например в Германии, Италии, Франции — 85%, в Аргентине — 80%.



Большинство европейских вин маркируются по названию региона, где выращен виноград. Название местности автоматически привязывается к определенным сортам винограда, которые в ней используются для производства вина. Считается, что регион выращивания оказывает свое особенное влияние на эти сорта, поэтому наименование по местности наиболее точное.



Вино маркируется по торговой марке. Порой также указывается сорт винограда или место производства, так как одна и та же фирма может выпускать разные вина на разных винодельнях.



Вино может маркироваться по оригинальному названию. Обычно такие наименования производители придумывают для особых купажных вин.

О чем расскажет этикетка

Сведения о производителе

Надпись, указывающая на класс вина

Год урожая

Наименование вина

Содержание спирта

Сведения о винодельческом хозяйстве

Страна происхождения

Характеристика вкуса и сорта вина

Сведения о компании, которая разливала вино

Данные о емкости бутылки

Официальный проверочный номер вкусового оттенка (гарантия аналитической и вкусовой проверки)

КАК ХРАНИТЬ ВИНО

Качественное вино не только оправдывает свою стоимость, но и заслуживает того, чтобы его правильно хранили. Если этим пренебрегать, даже самый лучший напиток может прийти в негодность. В процессе хранения нет ничего сложного: главное — подобрать оптимальные условия. В большинстве домов идеального места просто не существует. В этом случае выбор

условий хранения — это, скорее, вопрос компромисса. Бутылки с вином можно, например, держать в шкафу или чулане под лестницей, а вот в кухонном буфете для них не слишком подходящее место из-за частых перепадов температур. Остатки вина можно хранить в холодильнике; главное — перед подачей не забыть довести его до нужной температуры.

Температура

Температура хранения вина должна быть максимально стабильной. Идеальной считается 10–13°C, но в целом вино может содержаться и при 7–18°C. Важно, чтобы сезонные температурные изменения происходили постепенно. Для вина подойдет самое прохладное место в доме, подальше от обогревателей.



Освещение

Яркий свет неблагоприятно сказывается на винах, особенно на белых и игристых. Темнота — залог гармоничной и долгой выдержки. Можно, например, накинуть на бутылки полотенце.



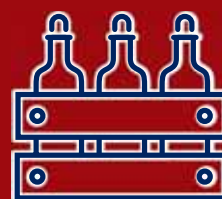
Влажность

При высокой сухости пробки у винных бутылок могут испортиться и начать пропускать воздух. Эту проблему можно исправить с помощью увлажнителя воздуха.



Покой

Помещение, предназначенное для хранения вина, желательно оградить от вибраций. Хранить вино в доме возле железнодорожных путей — далеко не лучшая идея.



Холодильные шкафы идеально подходят для хранения небольших запасов вина в теплых помещениях.



Температура хранения разных видов вин



Белые вина под действием кислорода со временем темнеют. Они приобретают насыщенный желтоватый оттенок. Это не является следствием неправильного хранения.

Владельцы цокольных этажей могут обустроить погреб под землей. Однотипные бутылки допустимо укладывать штабелями.



Бокалы для вина

Качественное вино достойно хорошего бокала. Как ни странно, вкус этого благородного напитка может меняться при опробовании его из разных бокалов. Вы можете легко убедиться в этом сами. Чтобы дегустация прошла успешно, бокалы, в которые наливают вино, должны соответствовать некоторым требованиям. Если они подобраны правильно, напиток изменит вкус в лучшую сторону. Подбирать бокалы нужно по трем основным критериям: цвет, форма, размер.

Критерии выбора бокалов



Цвет. Идеальный бокал для вина должен быть прозрачным, бесцветным и без рисунков, так как они мешают оценить оттенок и прозрачность напитка.



Форма. Края бокала должны немного сходиться к центру, чтобы аромат вина не улетучивался. Ножка должна быть достаточно высокой, чтобы бокал было удобно держать в руке. Для сухих белых вин не подходят бокалы с низкой ножкой, так как они быстро нагреваются от тепла ладони, в то время как это вино нужно пить холодным.



Размер. Бокал должен быть достаточно большим, чтобы в него можно было налить нужное количество вина и вращать, не выплескивая наружу, с целью высвободить ароматы. Небольшие бокалы подходят только для крепленых и десертных вин, которые имеют достаточно сильный аромат.



Универсальный стандартный бокал для дегустации всех типов вина



Узкий и высокий бокал для шампанского



Бокал для молодых белых вин



Бокал для насыщенных красных вин с высоким содержанием танинов



Бокал для ароматных красных вин



Бокал для крепленых и десертных вин



Бокал для насыщенных белых, легких красных и розовых вин



Наличие или отсутствие у бокала ножки никак не сказывается на аромате и вкусе вина. Так, для обычных случаев вполне подойдут бокалы без ножки. Но если вы собираетесь пить высококачественное вино по особому случаю, без подходящих бокалов на тонкой ножке не обойтись.



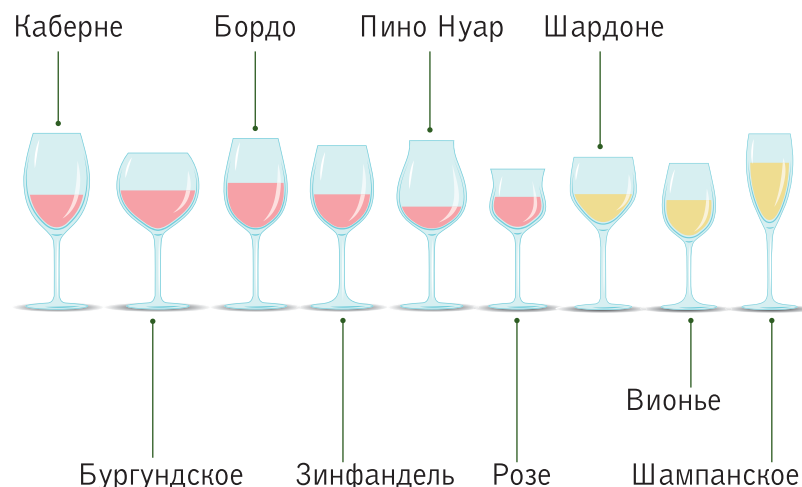
Уход за бокалами

Моющие средства оставляют на бокалах осадок в виде тонкой пленки. Впоследствии она может повлиять на вкус и аромат вина. Поэтому винные бокалы желательно мыть хозяйственной или пищевой содой.

Традиционные бокалы

Некоторые бокалы считаются идеальными для конкретных типов вина. Впрочем, вовсе не обязательно покупать их отдельно для каждого сорта. Большинству любителей вина достаточно универсальных бокалов, которые считаются оптимальными по форме и размерам.

ТИПЫ БОКАЛОВ ДЛЯ РАЗНЫХ СОРТОВ ВИНА



Это интересно!

В прежние времена Шампанское было принято подавать в кубках с широким горлом. Считалось, что это подчеркивает благородство напитка. Но на самом деле в широком бокале у Шампанского быстро исчезает аромат и оседает пена. Идеальными для игристых вин считаются бокалы удлинённой формы. Она способствует правильному и устойчивому образованию пузырьков газа, а узкое горло удерживает аромат напитка.



КАК ОТКРЫТЬ И ПОДАТЬ ВИНО

Вино начинает свой путь к столу с виноградника, а заканчивает в бокале. Обычно этот благородный напиток сопровождает трапезу. При этом важно не только правильно выбрать вино, но и подать его так, чтобы оно максимально раскрыло свои свойства. Значение имеет правильность откупоривания бутылки, подбор бокалов и соблюдение температуры подачи. Если следовать определенным правилам, вино принесет удовольствие, а при серьезных ошибках — разочарование.

Совет

Если пробка сидит слишком плотно, попробуйте нагреть горлышко бутылки под струей теплой воды. Важно при этом, чтобы вода не попала на саму пробку. Кроме того, можно попробовать ввинчивать штопор не под прямым углом, а с небольшим наклоном. Если пробка повреждена, осторожно ввинчивайте штопор под некоторым наклоном в часть, которая осталась целой.

Как открыть бутылку тихого вина



Удалите колпачок с горлышка так, чтобы вино не соприкасалось с ним, когда наливается в бокал, и вытрите венчик горлышка влажной тканью.

Медленно вытащите пробку, чтобы не раскрошить ее.



Поставьте бутылку на стол, мягко вкрутите штопор почти до упора, чуть сместив его относительно центра.



Открываем бутылку игристого вина



Если бутылка перевозилась с места на место, желательно дать ей отдохнуть перед подачей хотя бы сутки. Если открывать вино нужно в тот же день, желательно поставить его в ведро со льдом на полчаса.

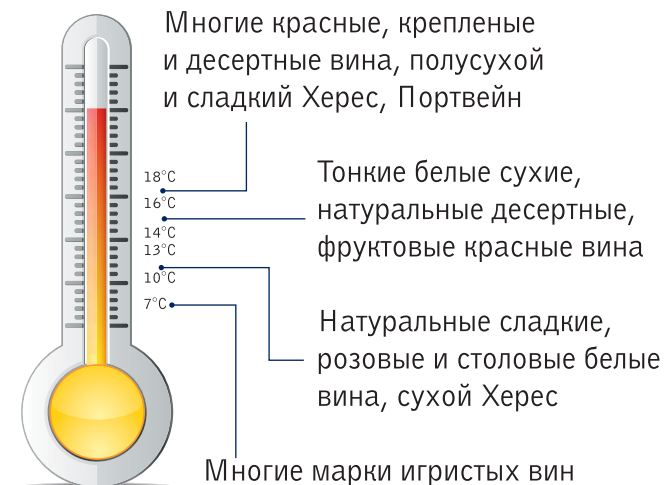


Удалите фольгу и проволоочный узелок, придерживая пробку одной рукой. Наклоните бутылку примерно на 45°. Одной рукой зажмите пробку и верхнюю часть горлышка, а другой вращайте бутылку за основание.



Когда почувствуете, что пробка выходит из бутылки, надавите немного на нее, чтобы она не выскочила. Медленно вытащите пробку из бутылки, тогда она выйдет со слабым шипением, а не с хлопком.

Температура подачи



Классические принципы подачи вина к столу

Каждый из этих принципов действует независимо от других. Соблюдать их все необязательно, это только рекомендации:

- белые вина подаются перед красными;
- сухие вина — перед сладкими;
- легкие вина — перед тяжелыми;
- простые вина — перед винами со сложным букетом.

Оставляем вино подышать

Под дыханием подразумевается процесс насыщения вина кислородом. Букет и вкус некоторых вин улучшаются после такого «проветривания». Для этого вино переливают в специальный сосуд — декантер — или обычный графин с широким горлом.



По форме декантеры бывают очень разными. Можно выбрать любую на свой вкус, так как она не имеет особого значения. Главное, чтобы вам было удобно пользоваться декантером и его емкость была больше емкости стандартной бутылки.



Вино не спеша переливают в графин, чтобы оно максимально распределилось по стенкам, пока у горлышка бутылки не останется только осадок.



Чем насыщеннее вино, тем больше времени ему нужно подышать. В среднем на это уходит 15—30 минут.



Насыщенное кислородом вино без осадка переливают в бокалы.

Как наполнять бокалы



Красные вина со сложным букетом — 1/3 бокала



Белые вина — 1/2 бокала



Игристые вина — 3/4 бокала

КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО ПО ВИДУ

Первое знакомство с вином происходит визуально. Необходимо обратить внимание на чистоту, блеск, цвет и тягучесть напитка. Опытный дегустатор может рассказать всю историю вина, оценив его только на глаз. Изучив прозрачность,

оттенок и «ножки» напитка, можно получить представление о происхождении, возрасте, качестве и других особенностях вина. Иногда цвет так красив, что стоит рассмотреть его некоторое время, предвкушая наслаждение от дегустации.

Прозрачность

Прозрачность определяют при проходящем и боковом освещении. Вино нужно оценивать при естественном дневном свете. Для удобства бокал держат на белом фоне, слегка наклонив. Молодое вино должно быть прозрачным без сторонних включений. Старые вина часто содержат осадок, который является признаком их элитарности и долгой выдержки.



Характеристика прозрачности по убыванию: кристально прозрачное, прозрачное, пыльное, тусклое, мутноватое, мутное.



Это интересно!

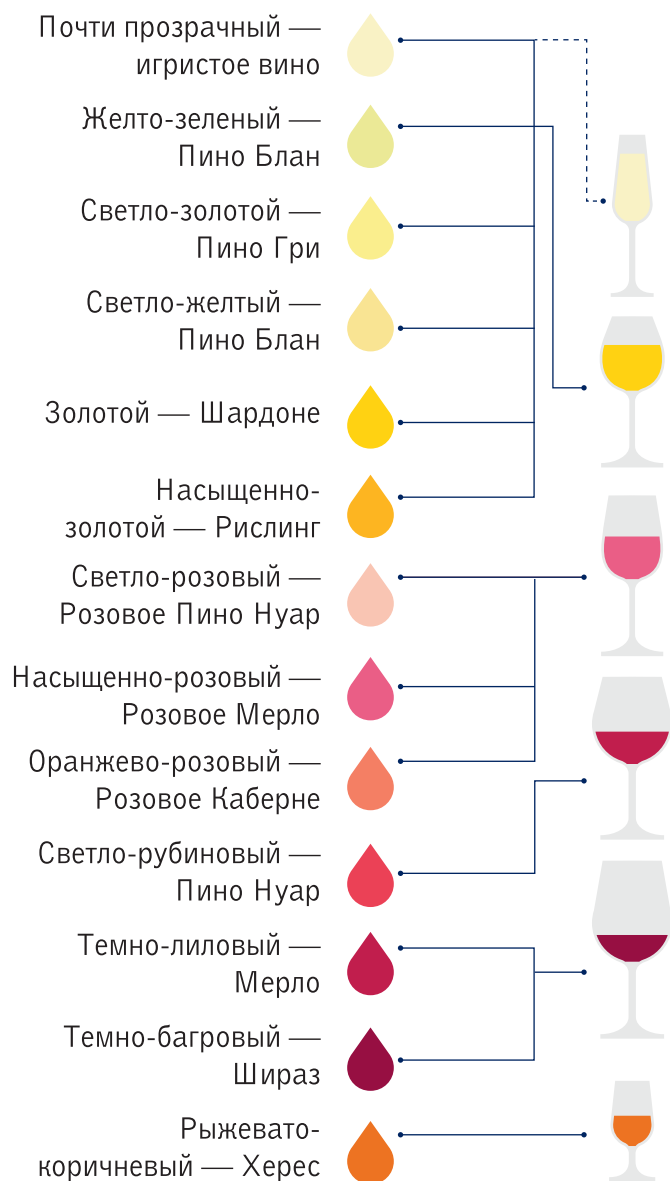
Специалисты нередко оценивают прозрачность темноокрашенных вин в темных помещениях на фоне слабого источника света. Так поступают, например, с Кагором и Портвейном.



Цвет

Цвет первым указывает на качество вина после оценки прозрачности. Его определяют по двум параметрам: оттенку и интенсивности. По окраске вина бывают белыми, розовыми или красными. У каждой из этих разновидностей есть свой спектр оттенков. Их может быть много, так что для более точной оценки используют критерий интенсивности. Ни в коем случае нельзя оценивать вино при искусственном освещении: оно искажает восприятие. Например, при свете флюоресцентных ламп некоторые насыщенные красные вина выглядят как медные.

Примеры оценки конкретных вин по цвету



Факторы, влияющие на цвет



- Сорт винограда
- Спелость винограда
- Место произрастания
- Метод виноделия
- Выдержка вина



Яркие и насыщенные цвета присущи насыщенным, сладким винам из жарких районов.

Светлые цвета характерны для легких, сухих вин из районов с прохладным климатом.

«Ножки» вина

Если поворачивать бокал вина, появятся тонкие следы, стекающие по стенкам бокала, — это так называемые ножки, или слезки. Если капли стекают медленно, это свидетельствует о высоком содержании спирта. Он влияет на вязкость напитка и его текучесть. В легких столовых винах «ножки» выражены слабо, а в более крепких сортах они достаточно рельефные и образуют красивые рисунки. У испорченного вина вместо «ножек» может появиться бесформенный подтек.

Черты качественного игристого вина



- Достаточно обильная пена держится продолжительное время.
- Пузырьки очень маленькие и одинаковые по размеру.
- Каждый пузырек держится недолго.
- После оседания пены пузырьки поднимаются со дна, образуя цепочки.



ДЕГУСТАЦИЯ ПО ЗАПАХУ

Аромат вина создается сочетанием летучих эфирных масел, которые содержатся в том или ином сорте винограда. Запах может многое рассказать об особенностях напитка. Так, интенсивная и широкая палитра ароматов — признак высокого качества вина. Анализируя преобладающие запахи,

опытный дегустатор может определить основной сорт винограда и возраст вина, а иногда даже способ его изготовления и год выпуска. В то же время у новичков процедура оценки аромата вызывает растерянность. Почувствовать себя уверенно можно только после некоторой практики.

Процесс дегустации



«Первый нос» (первичные запахи). Налейте вино в бокал и вдохните его, не взбалтывая. Цель: подготовить рецепторы, ощутить аромат летучих соединений, которые быстро испаряются с поверхности вина.



«Второй нос» (вторичные запахи). Покрутите бокал, чтобы насытить вино кислородом и высвободить ароматические вещества. Близко поднесите нос к бокалу и глубоко вдохните. Цель: составить представление о силе, богатстве и интенсивности букета, а также определить его составляющие.



а затем понюхать его содержимое. Цель: определить, как меняются ароматы, оценить их интенсивность и устойчивость.

Распространенные ароматы



Винный. Самый простой аромат, присущий столовым винам.



Аромат винной ягоды. Присущ свежим винам.

Сливовый. Термин обычно применяют для описания насыщенных вин.



Фруктовый. Термин, буквально отражающий присутствие фруктового аромата в вине.



Медовый. Присущ полусладким и десертным винам.

Ореховый. Обычно присущ белым и крепленым, десертным винам.



Запах нефти. Присущ зрелым Рислингам и некоторым Семийонам.

Цветочный аромат. Тонкий запах полевых цветов свойственен для качественных столовых вин.



Это интересно!

Почти каждый человек может улавливать и различать более 1000 запахов. Большинство из них распространено в повседневной жизни. В винах насчитывается более 500 ароматических субстанций. Запахи одного и того же вина можно интерпретировать по-разному, что совершенно нормально. При оценке вина по запаху большинство людей пользуются аналогиями из повседневной жизни.

Группы запахов

Обычно, вместо того чтобы определять конкретный аромат, гораздо легче отнести его к той или иной группе. Первичные запахи выражают преимущественно фруктовый характер, присущий основному сорту винограда, из которого сделано вино. Вторичные запахи связа-

ны с ферментацией. Они зависят от дрожжей и винодельческих приемов. Вторичные запахи в основном принадлежат к группе химических ароматов. Ароматы третьего ряда приобретаются при выдержке, во многом они впитывают запахи дубовой бочки.

ПЕРВИЧНЫЕ АРОМАТЫ



Темные ягоды



Красные
ягоды



Тропические фрукты



Садовые фрукты



Цитрусовые



Цветочные и травяные
запахи

ВТОРИЧНЫЕ ЗАПАХИ



Дрожжи



Химические запахи:
сера, ацетон и пр.

Совет

Для тренировки дегустатору полезно привыкать к окружающим повседневным запахам и запоминать их. Пробуя вино, не стоит пользоваться сильными духами: они мешают различать другие ароматы. По этой же причине не рекомендуется нюхать вино в окружении еды с сильным запахом.

ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

Приятный аромат вызывает вполне понятное желание попробовать вино на вкус, но делать это нужно после того, как вы оценили напиток по запаху и виду, что позволяет получить первоначальные сведения. Оценка вкуса вина — завершающий этап, окончательно раскрывающий индивидуальность напитка. Вина, в которых органично сочетаются ощущения сладости, кислотности, содержания танинов и

крепости, называются гармоничными, так как в них ни одна из основных характеристик не доминирует над остальными. Избыток или недостаток каких-либо компонентов приводит к нарушению гармонии. Такие вина называются грубыми.

При дегустации напиток никогда не следует пить залпом. Вино потребляется медленно и небольшими глотками.

Как дегустировать вино



Сделайте глоток вина так, чтобы рот наполнился примерно на треть. Тогда напиток подействует на все рецепторы языка и внутреннюю поверхность щек. Постарайтесь различить основные вкусовые нотки вина.



Погоняйте глоток вина по полости рта, а затем сложите губы трубочкой и втяните немного воздуха, чтобы он прошел через вино. Это поможет ароматическим компонентам продвинуться по носовой полости. В результате можно ощутить множество запахов, и вино полностью проявит себя.



Вино проглатывается или выплевывается (если речь идет о профессиональной дегустации), затем следует сделать вывод о гармоничности его основных характеристик. Необходимо оценить, как долго вкус сохраняется нёбом — это хороший показатель качества. Обязательно запишите свои впечатления о вине, постаравшись систематизировать вкусы и ароматы.

Это интересно!

Сам язык ощущает только базовые вкусовые ощущения. Оттенки вкуса мы различаем, скорее, с помощью обоняния. Любая пища или напиток испускают во рту ароматические вещества, которые поднимаются к носовому проходу. Там они различаются и фиксируются в памяти. Так как процесс происходит во рту, нам кажется, что ощущения относятся к вкусовым.



Как мы ощущаем вкус вина

ВКУСОВЫЕ ЗОНЫ ЯЗЫКА



- Горькая
- Кислая
- Сладкая
- Соленая



О чем говорят дегустаторы — краткие характеристики вкуса



Изящное — благородное вино с тонким вкусом.



Свежее — молодое вино с ярко выраженными фруктовыми оттенками вкуса.



Бархатное — мягкое вино, приятно услаждающее нёбо.



Легкое — вино с небольшим содержанием спирта или бледным оттенком.



Устойчивое — вино с гармоничным сочетанием вкусов и ароматов.



Зеленое — слишком молодое вино с высокой кислотностью.

На столах для профессиональной дегустации стоят ведра, в которые участники сплевывают вино, чтобы не захмелеть.

Почему об одном вине разные мнения

Описать специфические вкусы любому человеку сложно. Трудность заключается в выборе слов. Кроме того, у людей разный пороговый уровень восприимчивости к вкусам и запахам, а также разный уровень их переносимости, который во многом определяется генетически.



- Низкая чувствительность
- Средняя чувствительность
- Высокая чувствительность



ДЕЛАЕМ ВЫВОДЫ О ВИНЕ

Оценить вино намного проще, чем передать свои впечатления словами. Определения для вкуса не столь богаты, как, например, для звука и цвета. Однако слова, описывающие вкусовые ощущения, помогают их прояснить. Заметки о вине, которое вы пьете, важны по разным причинам. Во-первых, они заставляют больше сосредоточиться на своих ощущениях, а это обязательно для человека, который хочет научиться правильной дегустации. Во-вторых, подобное занятие заставляет обращать внимание даже на легкие вкусовые оттенки и учить различать их. В-третьих, со временем вы сможете сделать нечто вроде краткого справочника, который поможет четко определиться с тем, какое вино вам нравится. В-четвертых, вы наглядно сможете сравнить свои ощущения от вин разных урожаев, виноградников и производителей.



Пример заметок во время дегустации

ЧТО ДЕГУСТИРУЮ: сорт винограда рислинг, производитель Kabinett, год 2015, регион Мозель-Саар-Руввер. ВНЕШНИЙ ВИД. Вино водянисто-белое, скорее всего, произведено в холодном климате. Очень прозрачное, с вертикальными «слезками».

ЗАПАХ. Бодрящий, яркий аромат. Зеленое яблоко, ваниль, мускат, жасмин.

ВКУС. Резкий, плодово-цветочный. Легкая сладость, умеренная кислотность. Приятнее, чем ожидалось. Сухое, пикантное вино с легким абрикосовым послевкусием.

ОЦЕНКА: 4 из 5.



Профиль вкуса

Постарайтесь сначала записать самые яркие ароматы и вкусовые оттенки. Разделите их на группы в соответствии с основными категориями.



Варианты дегустаций

- ✍ Сравниваем регионы. Попробуйте вина из одного и того же сорта винограда, но выращенного в разных регионах. Так вы ощутите, как сильно природные условия могут повлиять на вкус напитка.
- ✍ Сравниваем качество. Попробуйте схожие по характеристикам, но разные по цене вина. Так вы сможете оценить разницу в качестве вина.
- ✍ Угадываем вино. Ознакомившись с основными категориями вин и правилами их оценки, вы можете устроить дегустацию «вслепую». Не смотря на этикетку, постарайтесь угадать сорт винограда и место выращивания, а также определить качество вина.



Что можно распознать при дегустации



Одинаковые по качеству вина от разных производителей



Год урожая



Сорт винограда



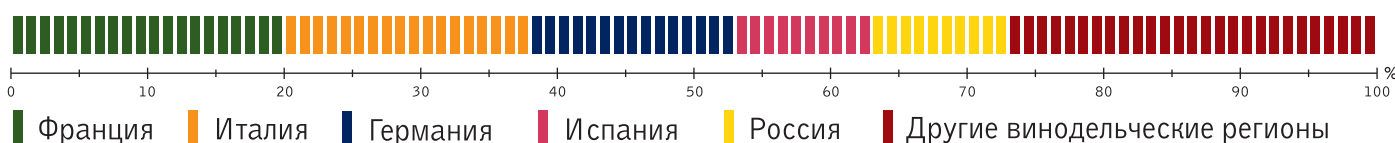
Насколько ценно данное вино

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина производятся почти в каждой винодельческой стране и сильно различаются по характеристикам и стоимости. Они бывают белыми, розовыми и изредка красными. Могут содержать разное количество сахара и иметь характерные вкусовые оттенки. Но для всех игристых вин характерно одно — наличие пузырьков углекислого газа, которые должны быть продуктом естественного брожения. Игристые вина не следует путать с напитками, которые искусственно насыщаются углекислым газом под давлением. Такие вина называются шипучими или газированными. Самым лучшим игристым вином считается шампанское, которое производят исключительно в винодельческом регионе Шампань во Франции.



Основные регионы производства



Бокалы



Бокал «флейта». Наиболее популярен

Бокал «тюльпан». Больше подходит для ароматных сортов



=



1 стандартная бутылка = 6 бокалов «флейта»

История

Во времена Средневековья игристость вина считалась дефектом и с ней старались бороться. Стоило одной бутылке начать «извергаться», и это могло вызвать цепную реакцию, из-за чего виноделы теряли огромные запасы вина. В итоге для удержания винной пробки

изобрели специальную уздечку из проволоки — мюзле.

Игристыми вина часто получались в северных регионах Франции, особенно в Шампани. Местные виноделы считали это настоящей проблемой. Французские покупатели в основном

предпочитали тихие вина. Первыми игристые сорта из Шампани оценили англичане, особенно в высших слоях общества. Они же изобрели особое прочное бутылочное стекло и пробки,

которые способны выдержать высокое давление в бутылке. Заметив повышенный спрос, со временем все больше виноделов Шампани специально стали производить игристое вино.

Методы производства

Обычно игристые вина проходят две стадии брожения. Первичное брожение осуществляется для превращения виноградного сусла в тихое вино, в котором нет пузырьков углекислого газа. Вторичное брожение необходимо для

превращения базового вина в игристое. Для стимуляции этого процесса виноделы добавляют сахар и дрожжи. Вторичное брожение в основном осуществляется двумя разными методами.



Это интересно!

Многие винодельческие регионы с прохладным климатом специализируются именно на производстве игристых вин. Когда виноград не вызревает полностью из-за преобладания холодных температур, из него получаются кислые и слабые тихие вина преимущественно с бледной окраской. Но для игристых вин недостатки холодного климата превращаются в достоинства.



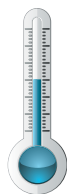
Асти (Asti)

Асти — изысканное, сладкое и богато насыщенное фруктовыми нотками игристое вино. За выдающиеся характеристики и огромный вклад в экономику Италии ему присвоена высшая категория по винной классификации этой страны. На сегодняшний

день производство игристого вина Асти взято под контроль государственных органов Италии, так как оно фактически является национальным брендом. Этот легкий, ароматный и вкусный напиток имеет миллионы поклонников по всему миру.

Характеристики

Сладость		8/10
Кислотность		8/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		8/10



Температура подачи — 7—12°C



Бокал «флейта»



Средняя стоимость — 10—15\$



Средний срок выдержки — до 2 лет

Основные вкусы и ароматы



Персик



Апельсин



Липа



Акация



Мед

Сладкие фрукты:
дыня, абрикос, груша, персик, желтое яблоко, карамбола

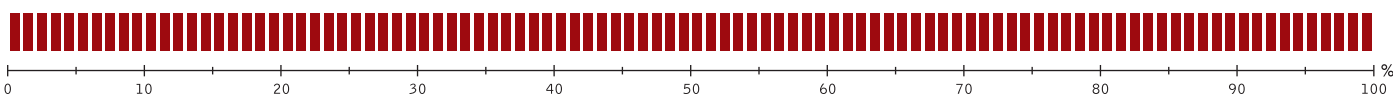
Растения:
липа, акация, глициния, тысячелистник, бергамот, яблоневый цвет, шалфей, бузина

Цитрусовые:
лимон, апельсин, лайм

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

Другое:
мед, морская вода, морская ракушка, графит

Регион производства



Пьемонт, Италия

Распределение по рынкам сбыта



Технология производства

Вторичное брожение вина происходит в герметичных резервуарах по методу Шарма. Он не подходит для сложных игристых вин, но Асти к ним не относится. Некоторые разновидности, например Асти Мартини, не подвергаются вторичному брожению вообще. Считается, что это позволяет более полно раскрыть потенциал сорта москато в игристом вине и сохранить его первичные ароматы.

Сорт винограда

Игристое вино Асти производится только из винограда москато, выращенного в Пьемонте. Он происходит из восточной части Средиземноморского бассейна, предположительно из Египта и Сирии. Считается, что в Италию его завезли венецианские торговые компании. Москато характеризуется высокой сахаристостью и кислотностью, за счет чего считается универсальным. Его используют как технический и пищевой виноград.



Виноградники Пьемонта осенью.

Популярные марки



Асти Мартини (Asti Martini) — сладкое игристое вино. Содержание спирта — 7–9%.



Москато д'Асти (Moscato d'Asti) — полусладкое, слегка игристое вино с приятным ароматным букетом и средним телом. Содержание спирта — 5–7%.



Фонтанафредда Асти (Fontanafredda Asti) — умеренно сладкое вино с вкусовыми оттенками фруктов и долгим послевкусием. Содержание спирта — 7–9%.



Чинзано Асти (Cinzano Asti) — вино с изящным мягким вкусом, мелкими пузырьками и бархатистой текстурой. Содержание спирта — 7–9%.



Еда

Асти отлично подходит к десертам, особенно к тортам и пудингам, а также в качестве аперитива. Его можно сочетать с салатами и сильно приправленными блюдами, вкус которых нужно немного оттенить изысканным напитком.



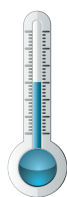
КАВА (CAVA)

Кава — игристое вино, которое производится только в Испании с использованием определенных сортов винограда. Название напитка происходит от испанского слова cava — «погреб, пещера». Именно пещеры в давние времена использовали для хранения этого напитка. В Испании и Каталонии его изначально называли

«шампань» (Champaña) от французского Шампанского. Но в 1970-е гг. французы добились запрета на использование корня «шампань» для вин, возделываемых за пределами Шампани. Производителям нужно было выбрать другое название для испанского игристого вина — так и возник бренд «Кава».

Характеристики

Сладость		3/10
Кислотность		10/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		6/10



Температура подачи — 5—8°C



Бокал «флейта»



Бокал «тюльпан»

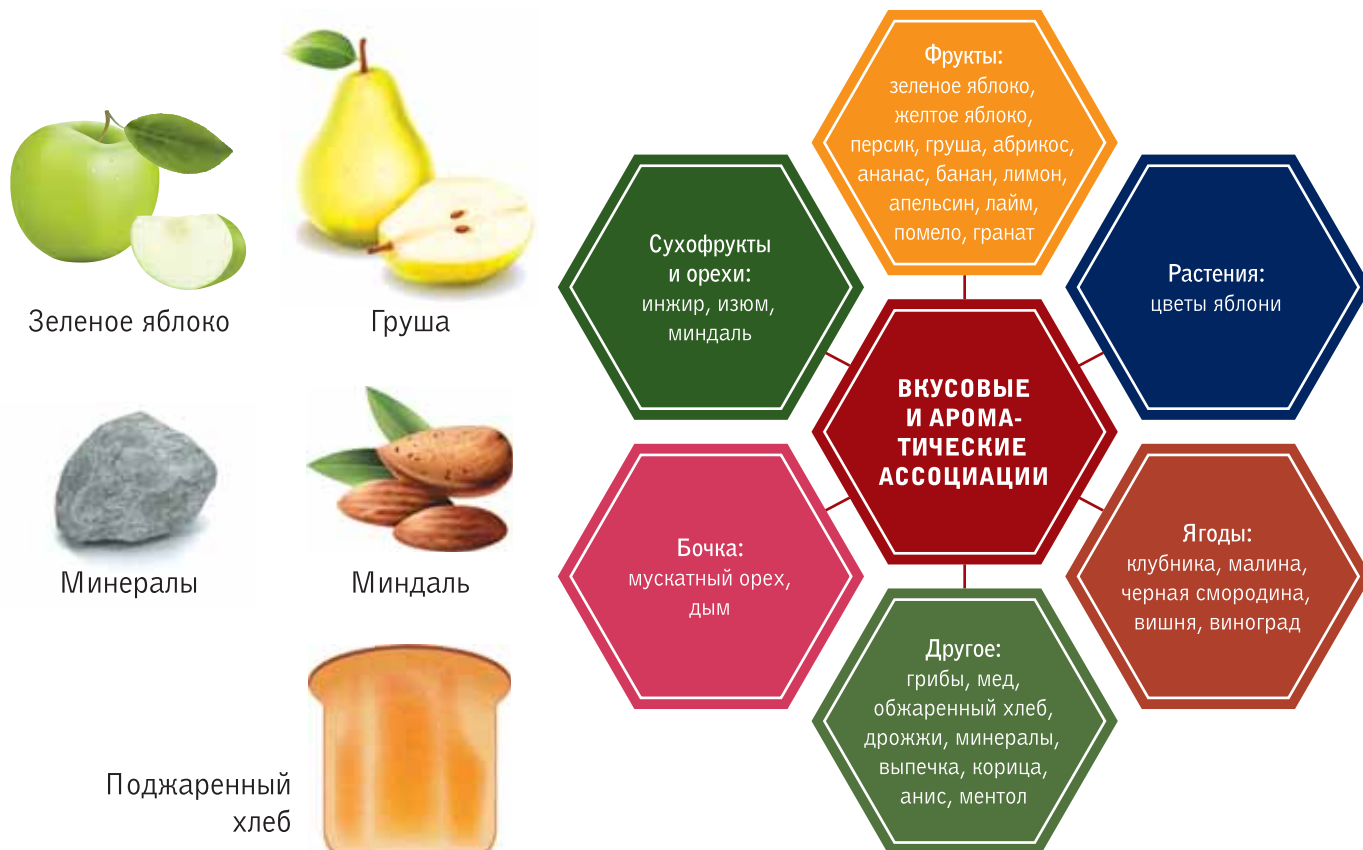


Средняя стоимость — 5—12\$

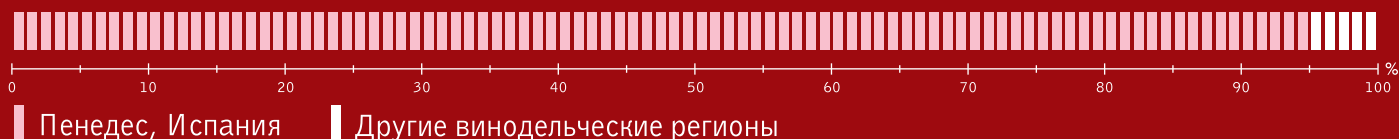


Средний срок выдержки — 1—3 года

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



История

Рождением Кавы можно считать 1872 г., когда каталонец дон Хосе Равентос из компании Codorníu вернулся из Франции и сделал первое игристое вино по технологии, которой он обучился в Шампани. Дону Хосе удалось успешно внедрить методы шампанизации вин в Испании. До конца XIX в. в винодельческом регионе Пенеде их произво-

дили из французских сортов красного винограда. Но после эпидемии виноградной тли красные сорта стали заменять автономным белым сортом, который считали более устойчивым к этому заболеванию. Так Кава стала производиться преимущественно из местного винограда и приобрела свои уникальные свойства.

Основные сорта винограда



Макабео — вино с фруктовыми и цветочными ароматами.



Шарелло — вино с высокой кислотностью и плотностью.



Парельяда — вино с насыщенным нежным ароматом, выраженными нотами цитрусов и яблока.

Это интересно!

В 2012 г. Кава была признана самым экспортируемым игристым вином на планете. Такой успех объясняется отличным сочетанием цены и качества, особенно по сравнению с главным конкурентом — французским Шампанским.

Виды Кавы по выдержке



Еда

Классической закуской к испанскому игристому вину считаются тосты с чесноком и помидорами. Кава Стандарт также станет идеальным дополнением к холодным закускам, морепродуктам и сырам. Кава Резерва и Кава Гран Резерва отлично сочетаются с птицей и мясом. А розовые и полусухие разновидности можно подавать к десерту.



ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

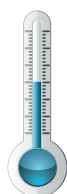
Ламбруско — итальянское игристое вино, производящееся из винограда с одноименным названием. История этого напитка насчитывает не одно столетие. Когда вы пьете Ламбруско, то наслаждаетесь вином, которое любили еще древние римляне. О нем писали Вергилий и Катон Старший. Кроме того, есть археологические свидетельства того, что выращиванием винограда ламбруско занимались даже этруски.

Сорт очень многообразен. К концу XX в. насчитывалось более 60 разновидностей этого винограда. Ламбруско обычно ассоциируется с красным полусладким игристым вином. Однако оно также бывает белым и розовым, сухим и сладким. Существует даже тихое вино Ламбруско. За счет такого разнообразия вам может попасться как дешевая и невкусная разновидность, так и вполне достойное вино Ламбруско с насыщенным фруктовым букетом.



Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		7/10
Крепость		4/10
Тельность		4/10
Фруктовость		8/10



Температура подачи — 8—10°C



Бокал для белого или красного вина



Средняя стоимость — 5—30\$



Средний срок выдержки — 1—3 года

Основные вкусы и ароматы



Малина



Клубника



Вишня



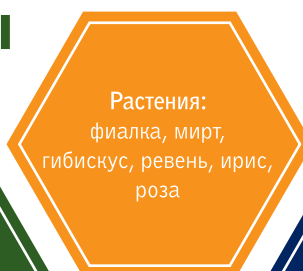
Ежевика



Фиалка



Фрукты:
дыня, персик, ананас, груша



Растения:
фиалка, мирт, гибискус, ревень, ирис, роза



Ягоды: малина, клубника, слива, вишня, земляника, черная смородина, красная смородина, ежевика, виноград, черешня

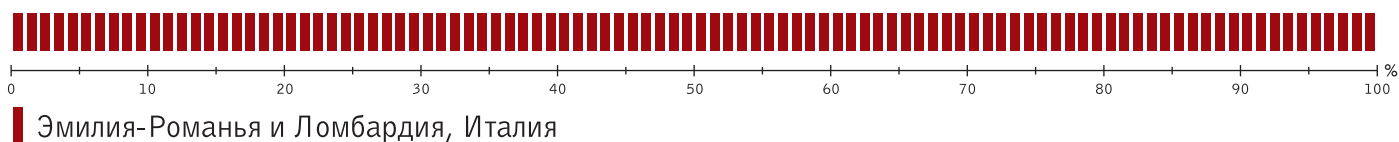


ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ



Другое:
мед, миндаль, зеленый перец, чернозем

Регионы производства



Основные стили



Ламбруско ди Сорбара (Lambrusco di Sorbara) — светло-красное игристое вино с выраженным фиалковым послевкусием. Самое кислотное из всех Ламбруско.



Ламбруско Граспаросса ди Кастельветро (Lambrusco Grasparossa di Castelvetro) — темно-красное игристое вино с выраженным малиновым вкусом, нотками фиалки, сливы, клубники и вишни. Полнотелое, содержит больше спирта и танинов, чем остальные вина Ламбруско.



Ламбруско Саламино ди Санта Кроче (Lambrusco Salamino di Santa Croce) — светло-рубиновое вино с полнотелым вкусом.



Ламбруско Мантовано (Lambrusco Mantovano) — вино с насыщенной фруктовой палитрой из вишни, земляники и сливы.



Почти все Ламбруско изготавливается по методу Шарма, при котором вторичное брожение происходит в больших стальных емкостях. Если вы встретите бутылку Ламбруско с надписью на этикетке: «традиционный метод» — вам попало исключительное вино и большая редкость среди Ламбруско.

Этикетки

Итальянские виноделы пытаются добиться того, чтобы использование названия «Ламбруско» на этикетках было допустимо только для вина, произведенного в конкретных винодельческих регионах. Пока это название не относится к контролируемым по происхождению, поэтому под надписью «Ламбруско» можно встретить не слишком удачные варианты из сортов, выращенных где угодно. Лучшие вина Ламбруско отмечаются категорией DOC. Они производятся в восьми регионах неподалеку от городов Модена и Реджо-нель-Эмилия.



Еда

Ламбруско подходит почти ко всем блюдам. Особенно хорошо это игристое вино сочетается с жирной и тяжелой пищей, а также с итальянской пиццей, мясными закусками, морепродуктами, салатами, свежими фруктами и десертами.



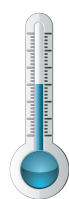
ПРОСЕККО (PROSECCO)

Просекко — итальянское сухое игристое вино из сорта винограда глера, иногда с добавлением других сортов. Первое официальное упоминание о Просекко относится к 1593 г. С тех пор его можно считать закрепившимся. В 2009 г. игристое вино Просекко удостоилось категории DOC — вина с наименованием, контролиру-

руемым по происхождению. С начала XXI в. виноград глера выращивают также в Бразилии, Румынии, Австралии и Аргентине, однако вино с этикеткой, на которой значится «Просекко», может быть только из итальянских винодельческих регионов Фриули-Венеция-Джулия и Венето.

Характеристики

Сладость		3/10
Кислотность		8/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		8/10



Температура подачи — 5—7°C



Средняя стоимость — 12—18\$



Средний срок выдержки — 1—3 года



Бокал для белого вина

Основные вкусы и ароматы



Груша



Персик



Желтое яблоко



Абрикос



Дыня

Сладкие фрукты:
дыня, персик, груша, желтое яблоко, абрикос, зеленое яблоко, айва, ананас, киви

Растения:
жимолость, акация, гардения

Цитрусовые:
лимон, лимонная цедра, апельсин, грейпфрут

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

Другое:
мед, ваниль, сливки, банановые сливки, фундук

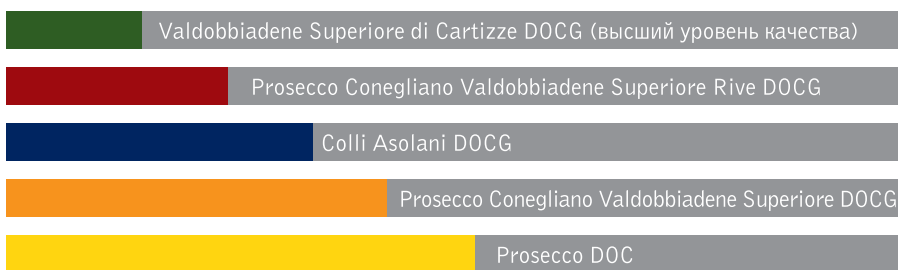
Регионы производства



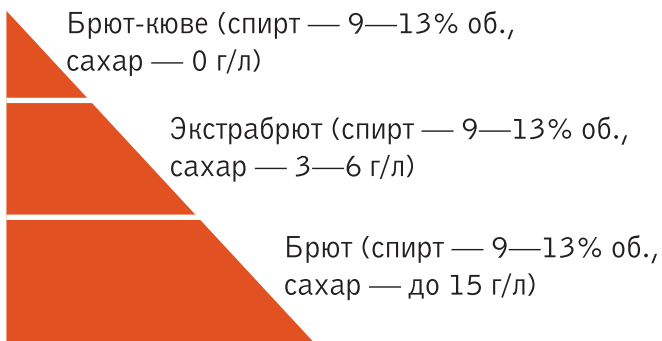
0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 %

Венето и Фриули-Венеция-Джулия, Италия

Основные уровни качества



Уровни сладости



Основные сорта винограда



Это интересно!

Производство Просекко строго регламентировано. Это игристое вино может быть только белым. Красных и розовых Просекко не бывает. Напиток разливают только в традиционные стеклянные бутылки определенных цветов. Допустимо желтое, зеленое, коричневое или затемненное прозрачное стекло.

Еда

Просекко прекрасно сочетается с легкими закусками: маринованными овощами, анчоусами, кальмарами, саями. Его часто подают как аперитив. Это игристое вино также отлично подходит к азиатской кухне: китайской лапше, остро-сладким салатам и суши.



Коктейли

Просекко входит в состав некоторых популярных коктейлей. Это игристое вино является одним из основных ингредиентов коктейля «Беллини» (Просекко, персиковое пюре). Часто его берут как основу коктейля «Венецианский спритц» (Просекко, Кампари или Апероль, содовая вода). Кроме того, Просекко может использоваться как полноценная замена Шампанского в других коктейлях.



ШАМПАНСКОЕ (CHAMPAGNE)



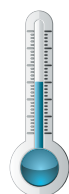
Настоящее Шампанское делают только в винодельческом регионе Шампань на северо-востоке Франции. У этого напитка слишком богатая и многогранная история, чтобы приписывать его изобре-

тение лишь одному человеку, но немалый вклад в это дело внес монах Дом Периньон. Он добился существенного прогресса в производстве Шампанского в том виде, в каком теперь известно это игристое

вино. Дом Периньон не только усовершенствовал метод получения белых игристых вин из красного винограда, но и разработал технику составления превосходных купажей из разных сортов винограда.

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		10/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		4/10



Температура подачи —
7—12°C



Средняя стоимость —
25—50\$



Бокал
«флейта»

Бокал
«тюльпан»



Средний срок выдержки —
10 лет

Основные вкусы и ароматы



Персик



Миндаль



Сливки



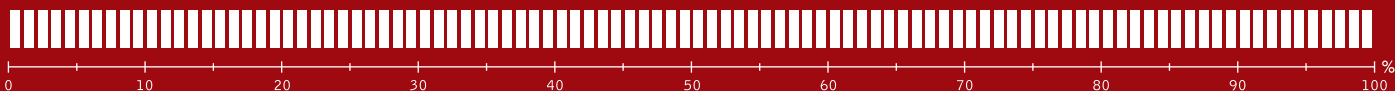
Ваниль



Поджаренный хлеб



Регион производства



Шампань, Франция

Сорта винограда



Пино менье — изысканное вино с мягким фруктовым вкусом и цветочными ароматами.



Шардоне — самое ароматное и мягкое Шампанское с освежающими цитрусовыми нотками.



Пино нуар — насыщенное вино с нотками апельсина и красных ягод.

Шампанское без года урожая

На этикетках около 85% всего производимого Шампанского не ставится год урожая. Такое игристое вино является купажированным. Купаж обычно состоит из виноматериалов 3—4 предыдущих урожаев. Погодные условия в Шампани позволяют лишь каждый второй год собирать такой урожай винограда, чтобы не прибегать к дополнительным виноматериалам прошлых лет.

Это интересно!

Всего в Шампани производится около 4000 марок Шампанского, но прославлены из них не более двух десятков. Каждый год этот винодельческий регион производит и поставляет на рынок порядка 27 млн бутылок игристого вина.

Виноградники провинции Шампань, Франция.



Основные стили



Блан-де-блан (Blanc de blancs) — легкое изысканное шампанское из 100% шардоне. Букет полноценно проявляется с выдержкой.



Блан-де-нуар (Blanc de noirs) — игристое вино из 100% черного винограда (обычно пино нуар). Молодое Шампанское, как правило, яркое и свежее, с выдержкой приобретает глубину и богатство вкуса.



Розовое (Rosé) — розовый цвет приобретает при перетирании кожицы винограда пино нуар и пино менье с соком. Ароматное и фруктовое шампанское, которое хорошо раскрывает букет при минимальной выдержке.



Винтажное (Vintage) — вино определенного года урожая, без добавления виноматериалов предыдущих лет. Обычно более насыщенное и качественное по сравнению с невинтажным.



Невинтажное (Non-vintage) — традиционное Шампанское без определенного года урожая.



Еда

Так как большинство шампанских вин очень сухие и имеют высокую кислотность, они отлично подходят в качестве аперитива. Их подают к икре, моллюскам, сырам, хрустящим жареным закускам и овощам. Шампанское замечательно сочетается с печенью фуа-гра, жареной олениной и рыбой. Кроме того, это хорошее дополнение к тарту, пудингу и многим другим десертам.



БЕЛЫЕ ВИНА

Белое вино с давних пор ассоциируется с чем-то особенным и изысканным. Оно служит отличным аперитивом и прекрасным дополнением к различным сырам. Причем благодаря отсутствию дубильных веществ белое вино утоляет жажду намного лучше, чем красное, что особенно полезно в жаркую погоду. Подавать его рекомендуется охлажденным, но не таким холодным, как лед. Только тогда оно сполна раскрывает свои вкусовые и ароматические свойства.

Вкусовые нотки



Оттенки



Легкие сухие белые вина

В таких винах невысокое содержание спирта, они легко пьются и прекрасно утоляют жажду. В букете преобладают цветочные и фруктовые оттенки.



Мягкие сухие белые вина

В этих винах преобладают цитрусовые оттенки аромата и вкуса. Они отличаются бодрящей свежестью и мягким фруктовым послевкусием.



Это интересно!

Некоторые витамины, эфирные масла и микроэлементы, которые содержатся в белом вине, не найти даже в виноградном соке.

Полнотелые сухие белые вина с богатым букетом

На вкус кажутся более плотными, чем вина предыдущей группы. Обладают мягкой кислинкой,

продолжительным послевкусием и приятной свежестью.



Ароматные сухие белые вина

Эти вина легко отличить по насыщенному вкусу и аромату. Фруктовые, ягодные и цветоч-

но-травяные нотки так сильно выражены, что легко определяются по запаху.



Полусухие, полусладкие и сладкие белые вина

Для этих вин характерен преобладающий сладкий вкус. У них мягкая, приятная консистенция, а в случае самых сладких сортов — даже немно-

го вязкая. Для данной разновидности характерны фруктово-медовые нотки с насыщенным ароматом и продолжительным послевкусием.

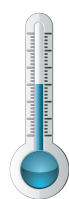
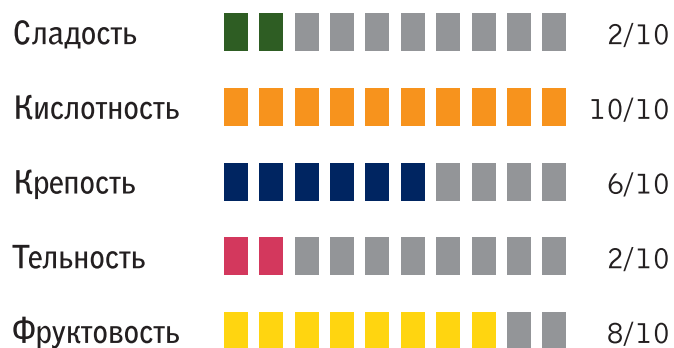


Альбариньо (Albariño)

Альбариньо — сортовое белое вино, которое изготавливают преимущественно в Испании и Португалии. Отличается высокой кислотностью, маслянистостью, бодрящим ароматом цитрусовых и тонким минеральным послевкусием. Это вино предпочтительно употреблять молодым, с выдержкой не более 2 лет. В этом

возрасте у него отмечается особенно яркий и свежий вкус. Тем не менее некоторые разновидности Альбариньо прекрасно хранятся 7—10 лет. В процессе старения у них появляются приятные медовые нотки. Другие распространенные названия винограда альбариньо: азал бланко (Azal Blanco), галего (Galego).

Характеристики



Температура подачи — 8°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 13—19\$



Средний срок выдержки — 1—2 года

Основные вкусы и ароматы



Персик



Лимон



Зеленое яблоко



Абрикос



Жасмин

Сладкие фрукты:
персик, груша, абрикос, зеленое яблоко, айва, ананас, нектарин, дыня, мандарин, маракуйя, личи

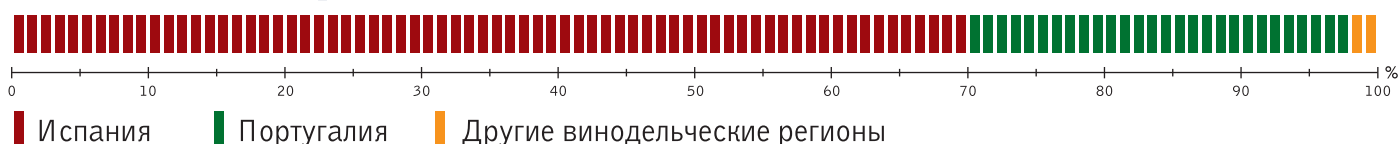
Растения:
фенхель, лакрица, жасмин, мята, липа, жимолость, тайский базилик, цветы горошка

Цитрусовые:
лимон, апельсиновая цедра, апельсин, грейпфрут, лайм

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

Другое:
соль, пчелиный воск, влажный гранит, минералы, имбирь, миндаль, анис, ореховая паста

Регионы производства



Виноградники



Риас Бахас (Rias Baixas), Испания. На 90% виноградников выращивается сорт альбариньо. Возможны значительные вариации между вкусовыми оттенками вин из разных провинций региона, так как он отличается сложным мезоклиматом.



Минью (Minho), Португалия. Альбариньо обычно используется для производства купажного вина Винью Верде (Vinho Verde). Это белое вино с легкой игристостью стало первым португальским вином, широко узнаваемым по сортовому названию.



Виноградники сорта альбариньо, Галисия, Испания.

Это интересно!

В последние годы сорт винограда альбариньо привлек внимание австралийских виноделов. Однако один французский эксперт, посетивший Австралию в 2008 г., выказал сомнение по поводу того, что местные виноделы выращивают именно альбариньо. Анализ ДНК показал, что в австралийских виноградниках на самом деле выращивается французский совиньон блан. Получается, более 10 лет виноделы Австралии имели дело вовсе не с альбариньо. То есть многие австралийские вина, отмеченные как Альбариньо, в действительности являются Совиньон Блан.

Лучшие вина Альбариньо



Альбариньо До Феррейро (Albariño Do Ferreiro) — ароматное, мягкое вино с маслянистой структурой и нотками зеленого яблока.



Дон Олегарио Альбариньо (Don Olegario Albariño) — вино с интенсивным вкусом, в котором преобладают оттенки спелых фруктов, цитрусовых и ароматных трав.



Кастро Мартин Альбариньо (Castro Martin Albariño) — в вине выделяют оттенки персика и груши, подкрепленные ярким вкусом свежего лимона.



Морайма Альбариньо (Moraima Albariño) — вино со сбалансированной, легкой кислотностью, которую прекрасно дополняют цветочные ароматы.



Мар де Фрадес Альбариньо (Mar de Frades Albariño) — освежающее вино с яркими нотками зеленого яблока и соленым оттенком.

Еда

Альбариньо отлично подходит для любителей морепродуктов и рыбных блюд. Кроме того, это вино станет хорошим сопровождением овощным закускам, молодым сырам и легким мясным блюдам, которые включают цитрусовые и пряности. К Альбариньо отлично подходят и многие блюда русской кухни: блины со сметаной, вареники, голубцы. Свежесть и яркие ароматные нотки вина также делают его отличным вариантом в качестве аперитива.



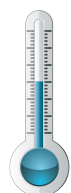
Вионье (VIOGNIER)

Вионье — полнотелое белое вино, появившееся на юге Франции. В зависимости от производителя и того, как сделано, оно бывает самым разным: от светлого и легкого с оттенком горечи до насыщенного и кремового. Моносортовые вина из винограда вионье, как правило, отличаются маслянистым ощущением на середине языка. Их типичный цвет — насыщенно-золотой. Вкусо-ароматический профиль Вионье часто сравнивают с Гевюрцтраминером, Рислингом и Шардоне. Тем не менее моносортовые вина из этого винограда сохраняют свою индивидуальность, благодаря которой их ни с чем не спутать. Лучшие образцы Вионье обладают отчетливой фруктовыми с долгим свежим послевкусием.



Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		4/10
Крепость		8/10
Тельность		6/10
Фруктовыми		10/10



Температура подачи — 8—10°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 17—40\$

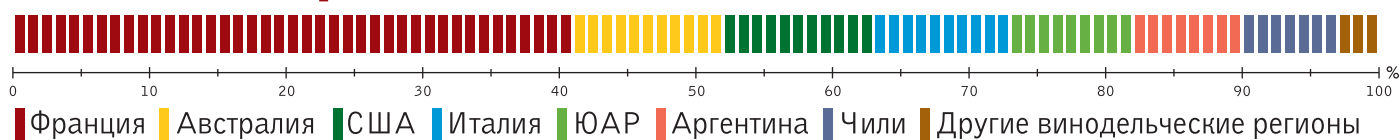


Средний срок выдержки — 2 года

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Виноград

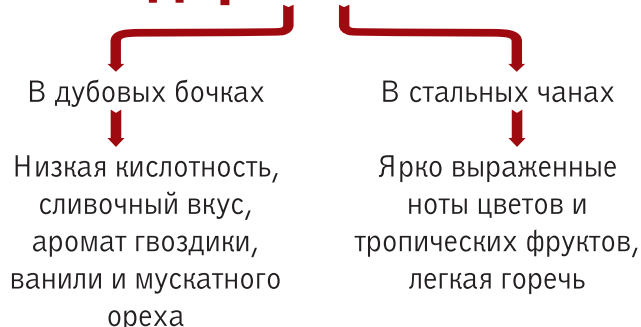
Сорт винограда вионье довольно прихотлив в выращивании и дает скромные урожаи. Он легко поддается гниению и цепляет мучнистую росу. Из-за трудностей его возделывания и желания виноделов заработать на редкости этого винограда моносортовые вина Вионье стоят довольно дорого. Зато вионье хорошо удаётся в купажах с другими сортами. Его часто используют для усиления аромата и смягчения шираза и шардоне.



Содержание спирта



Стиль вина в зависимости от выдержки



Вкус и аромат в зависимости от климата



Еда

Вионье славится совместимостью с любой кухней. Это вино одинаково хорошо подходит к мексиканским блюдам, кавказскому пикантному ягненку и японским морепродуктам. Главное — при выборе сочетаний учитывать среднюю кислотность и тонкие цветочные нотки Вионье. К нему не подойдет слишком кислая или острая пища. Запахи блюда должны усиливать фруктовые нотки этого вина.

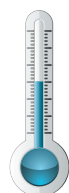
ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (GEWÜRZTRAMINER)

Гевюрцтраминер — ароматное полнотелое вино с агрессивным шармом. Сочетание насыщенных запахов и экзотического вкуса с тяжелой маслянистой структурой делает его сложным для восприятия неискушенных любителей. Напиток с первых глотков поражает своей чувственной пряностью и головокружительным

ароматом розовых лепестков. Этому вину также порой присуща горечь, которая усиливается с созреванием. У гевюрцтраминера существует множество других названий: мускатный траминер (Traminer Musque), парфюм-траминер (Traminer Parfume), траминер rosso (Traminer Rosso) и пр.

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		2/10
Крепость		8/10
Тельность		6/10
Фруктовость		10/10



Температура подачи — 12—16°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 12—16\$

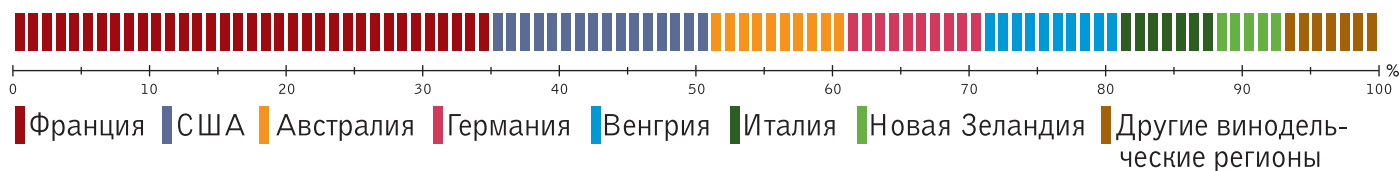


Средний срок выдержки — 2 года

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



История

История гевюрцтраминера началась в Тирольских Альпах. Этот виноград произошел от древнего сорта траминер, который культивируют здесь уже более 1000 лет. Траминер легко мутирует, и одна из таких мутаций несколько веков назад привела к появлению лозы с темными золотисто-желтыми или розовато-коричневыми ягодами, из которых получилось яркое оригинальное вино — Гевюрцтраминер.

Характеристики винограда

- Рано созревает.
- Развивает умеренную урожайность.
- Слабоустойчив к болезням.
- Прихотлив к выращиванию.
- Чувствителен к изменениям климата.



Это интересно!

Поскольку гевюрцтраминер очень капризный сорт винограда, в начале XX в. виноделы попытались скрещивать его с другими сортами, чтобы получить такое же ароматное, но более простое в изготовлении вино. В результате появилось множество производных сортов: вюрцер, сантимер, перле и др.

Основные стили



Сладкий Гевюрцтраминер. В Эльзасе производят два редких и дорогих десертных вина: Vendanges Tardives позднего сбора и Selection de Grains Nobles (SGN) из ягод, затронутых благородной плесенью.



Сухой Гевюрцтраминер. Престижные вина производятся в Трентино-Альто-Адидже (Италия), Эльзасе (Франция) и в северной части Калифорнии (США).



Еда

К вину Гевюрцтраминер сложно подобрать идеальное гастрономическое сочетание. Лучше всего оно подойдет в качестве самостоятельного аперитива или в сочетании с паштетами, свежими фруктами и сыром. Гевюрцтраминер благодаря своему пряному характеру отлично подходит к острым блюдам, особенно азиатским. Кроме того, это вино хорошо сочетается с суши, сашими, фуа-гра и копченой рыбой. Десертные разновидности прекрасно подходят к сладким штруделям.

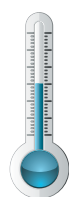
ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР (GRÜNER VELTLINER)

Каждая винодельческая страна, которая претендует на серьезные позиции в винном мире, стремится популяризировать напиток, который стал бы своего рода национальным достоянием и иконой стиля. Для Австрии такой гордостью стало вино Грюнер Вельтлинер. Оно производится из винограда, который растет преимущественно на австрийских землях. Это самый узнаваемый сорт в Австрии, занимающий около трети от площади

всех ее виноградников. Он хорошо прижился на относительно прохладных берегах Дуная и дает неплохие урожаи. Причем вино Грюнер Вельтлинер бывает очень разным — от легкого сухого до насыщенного десертного. На характеристики напитка во многом влияют регион производства и время сбора урожая. Название вина довольно сложно произносить, поэтому часто его сокращают до «Гру-Ве» и даже «Груви».

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		9/10
Крепость		6/10
Тельность		4/10
Фруктовость		7/10



Температура подачи —
7—11°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость —
10—20\$



Средний срок выдержки —
2—5 лет

Основные вкусы и ароматы



Груша



Минералы



Белый перец



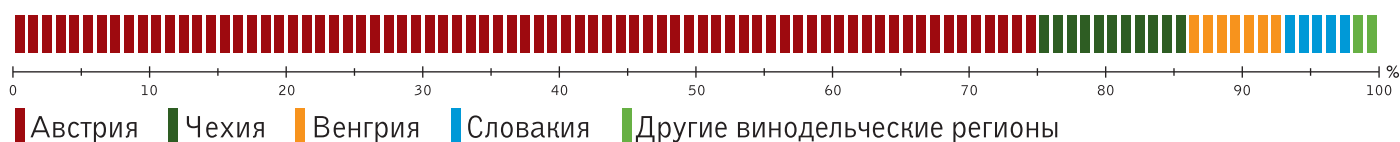
Грейпфрут



Лайм



Регионы производства



Виноград

Сорт винограда грюнер вельтлинер получен путем природного скрещивания траминера и санкт-георгена. На сегодняшний день он занимает лидирующие позиции в общем реестре виноградников Австрии.

Чем выше уровень сахара в вине Грюнер Вельтлинер, тем позднее был собран виноград для его изготовления и тем насыщеннее в букете ощущается вкус кураги, цукатов, изюма и меда.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Вкус в зависимости от региона



Вахау (Wachau) — вина со сложным букетом, включающим аромат сладких спелых фруктов и цветочные нотки.



Кремшталь (Kremstal) — насыщенные вина с ярко выраженным фруктовым вкусом.



Камптал (Kamptal) — легкие вина с минеральным оттенком вкуса.



Вайнфиртель (Weinviertel) — сухие освежающие вина с перечным букетом и минеральными нотками.

Основные стили

Легкий и пикантный
Грюнер Вельтлинер
обычно маркируется
как Classic

Зеленый оттенок

Нотки зеленой
фасоли и лайма

Насыщенный и пряный
Грюнер Вельтлинер, как
правило, маркируется
Reserve DAC

Золотисто-зеленый оттенок

Нотки лимона, орехов,
меда, сливочного крема



Еда

Благодаря высокой кислотности и пряным ноткам Грюнер Вельтлинер отлично подходит к мясным блюдам. Вино также замечательно сочетается с омлетами, рыбой на гриле, анчоусами и практически любыми овощами. Оно не теряет свой насыщенный вкус даже при употреблении с острой и пряной пищей. Идеальным дополнением к Грюнер Вельтлинер станет одно из традиционных блюд австрийской кухни — телячий шницель с огуцом и салатом.



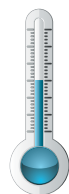
МАРСАН (MARSANNE)

Сорт винограда марсан обычно используется для производства купажных вин, однако некоторые виноделы, особенно в Северной Роне, выпускают прекрасные моносортовые вина, которые высоко ценятся среди гурманов. Вина Марсан обычно имеют яркий золотисто-жел-

тый цвет и маслянистую структуру. В молодом возрасте они отличаются соломенным и даже золотисто-зеленым оттенком, который со временем темнеет. Выдержанное вино Марсан имеет сложный букет, насыщенный вкус и медовую текстуру.

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		5/10
Крепость		8/10
Тельность		4/10
Фруктовость		5/10



Температура подачи — 7—11°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 18—20\$



Средний срок выдержки — до 10 лет

Основные вкусы и ароматы



Груша



Персик



Жимолость



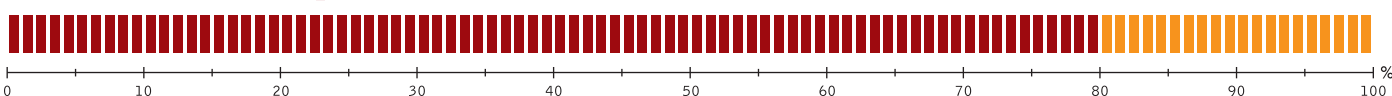
Дыня



Айва



Регионы производства



Франция Другие винодельческие регионы

История

Считается, что виноград марсан впервые был культивирован в местечке Марсан неподалеку от Монтелимара в северной долине Роны. Из этого сорта в купаже с руссаном начали изготавливать вино Эрмитаж, которое в XVII в. считалось одним из лучших в мире. Томас Джефферсон похвалил этот напиток как «первое вино в мире без единого исключения». В 1860 г. виноград марсан привезли в Австралию, где с тех пор он успешно выращивается на виноградниках штата Виктория. Австралия оказалась гостеприимным домом для этого сорта винограда. Здесь из него производятся замечательные купажные и моносортовые вина.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Айва



Лимон



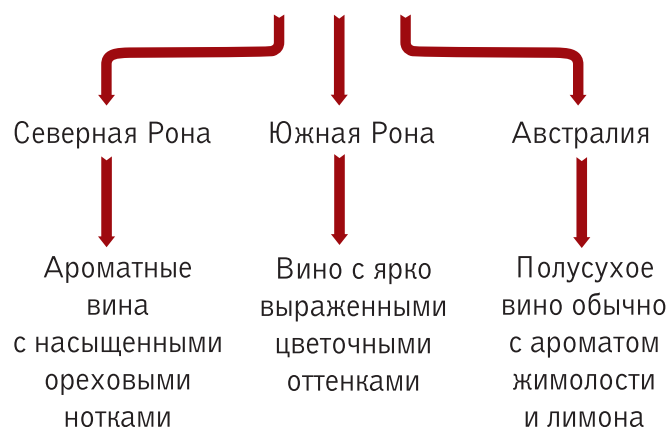
Персик



Абрикос



Стиль вина в зависимости от региона



Еда

Марсан прекрасно сочетается с телятиной под винным соусом, жареной форелью с миндалем, салатом Капрезе и пастой Карбонара. Кроме того, это вино хорошо подходит к запеченной рыбе с баклажанами и подкопченным раком.



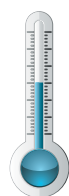
МЮЛЛЕР-ТУРГАУ (MUELLER-THURGAU)

Легкое и освежающее вино Мюллер-Тургау производится из одноименного сорта винограда. Это один из самых распространенных сортов в Германии, где он прочно занимает второе место по посадкам после рислинга, благодаря большому спросу по всему миру на дешевое, легко пьющееся и сладковатое немецкое вино. Для изготовления Мюллер-Тургау используются только самые спелые, тщательно отобранные

ягоды. При идеальных условиях выращивания винограда вино имеет светлый цвет с зелено-желтым оттенком. Мюллер-Тургау обладает простым букетом с яркими нотками мускатного ореха и приятными фруктовыми ароматами. Сорт винограда, из которого его получают, порой называют риванер (Rivaner), рислингсилвани (Rizlingszilvani), рислинг-сильванер (Riesling-Silvaner), рисванец (Rizvanac).

Характеристики

Сладость		7/10
Кислотность		5/10
Крепость		7/10
Тельность		4/10
Фруктовость		8/10



Температура
подачи —
7—11°C



Бокал
для белого
вина



Средняя
стоимость —
4—20\$



Средний срок
выдержки —
1—3 года

Основные вкусы и ароматы



Персик



Зеленое яблоко



Абрикос



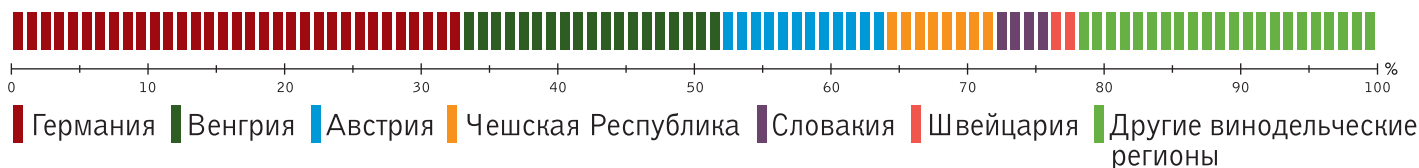
Мускатный орех



Цветы бузины

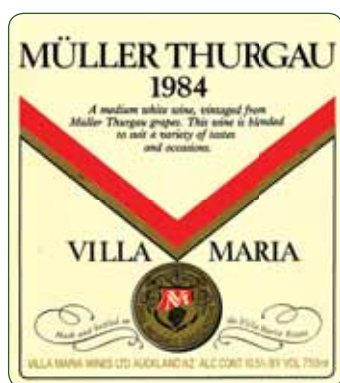


Регионы производства



История

Сорт винограда мюллер-тургау был выведен в 1882 г. ученым Германом Мюллером, который был родом из Швейцарии, из кантона Тургау. Он экспериментировал со скрещиванием сортов, и однажды помощник исследователя, доктор Шелленберг, заметил, что одна из культивированных лоз показала многообещающие характеристики: быстрый рост, раннее созревание, хорошие плоды. С тех пор новый сорт винограда стали активно использовать в вино-



делии. Мюллер-тургау стал особенно популярен в Германии после Второй мировой войны, когда местной винодельческой промышленности для быстрого восстановления понадобился продуктивный и неприхотливый сорт винограда.

Еда

Многие критики утверждают, что Мюллер-Тургау присуща излишняя мягкость и сухость. Благодаря этим органолептическим свойствам вино отлично подчеркивает вкус неординарных блюд: сырного торта

Монтазио, креветок на пару, тонко нарезанных ломтиков осьминога. Кроме того, Мюллер-Тургау хорошо сочетается с рыбными и мясными блюдами, закусками, сырами и овощными супами.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Зеленое яблоко

Груша

Абрикос

Персик

Это интересно!

Поскольку Герман Мюллер изучал много разных образцов, точных «родителей» нового сорта винограда установить было сложно. Один из них был обнаружен сразу и не вызывал сомнений — это рислинг. А вот с определением второго возникли трудности. Благодаря последним тестам ДНК удалось установить, что наиболее вероятные кандидаты на эту роль — французские сорта мадлен рояль и шасла де куртилье.

Характеристики винограда



Дает на 30% больше урожая, чем рислинг.



Созревает во второй половине сентября.



Хорошо переносит прохладный климат.



Нуждается в почве с хорошим дренажем.



Дает особенно качественные вина в годы с небольшим урожаем.

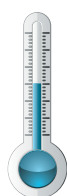
МЮСКАДЕ (MUSCADET)



Мюскаде — белое и сухое французское вино с виноградников долины Луары, которое производится только из одного сорта винограда — мелон де бургонь. С 1937 г. оно относится к категории АОС (наименования, контролируемые по происхождению). Для того чтобы использовать на этикетке название «Мюскаде», производитель должен гарантировать, что вино находилось в чанах или бочках не дольше одной зимы и было на отстое в момент розлива в бутылки. Бутилирование Мюскаде происходит рано, чтобы сохранить свежесть напитка, фруктовый вкус и тонкость букета. Вино получается легким и обычно пьется молодым.

Характеристики

Сладость		2/10
Кислотность		8/10
Крепость		4/10
Тельность		2/10
Фруктовость		2/10



Температура подачи — 8—10°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 14—25\$



Средний срок выдержки — 2—3 года

Основные вкусы и ароматы



Персик



Зеленое яблоко



Минералы



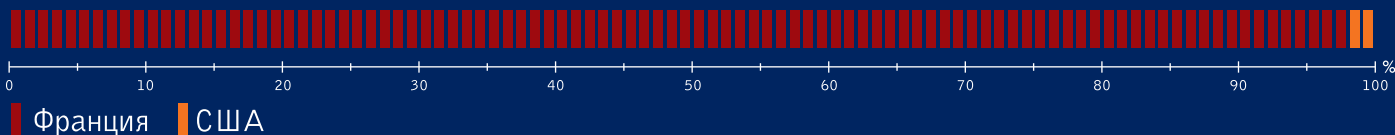
Зеленая груша



Морская соль



Регионы производства



Особенности выдержки

Из всех французских вин только у Мюскаде на этикетке ставится надпись *sur lie*, что значит «на осадке». Это свидетельствует о том, что в процессе изготовления применяется особый метод выдержки. После брожения вино не снимается с дрожжевого осадка, а настаивается на нем в течение 4—5 месяцев вплоть до розлива по бутылкам. Благодаря этому Мюскаде лучше защищено от окисления и содержит больше углекислого газа, придающего ему особую свежесть. Данная технология требует, чтобы для производства вина использовались только тщательно отобранные, здоровые ягоды, а процесс изготовления строго контролировался.

Это интересно!

Во французском винопроизводстве действует натуральный налог, согласно которому винодел должен безвозмездно отдавать на фармацевтические нужды 2% от производства алкоголя, который он получает из осадка.

Основные стили



Мюскаде (Muscadet) — вино с выраженными цветочными и фруктовыми ароматами.



Мюскаде Севр э Мэн (Muscadet Sèvre et Maine) — самый распространенный и лучший из стилей Мюскаде. Вино отличается выраженным ароматом белых цветов и привкусом морской соли.



Мюскаде Кото де ля Луар (Muscadet Coteaux de la Loire) — вино содержит приятные минеральные нотки с оттенком спелых фруктов.



Мюскаде Кот де Гранльё (Muscadet Cotes de Grandlieu) — самый молодой стиль Мюскаде. Вино обладает изящным букетом с нотками белых цветов, минералов, цитрусовых и экзотических фруктов.



Еда

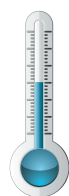
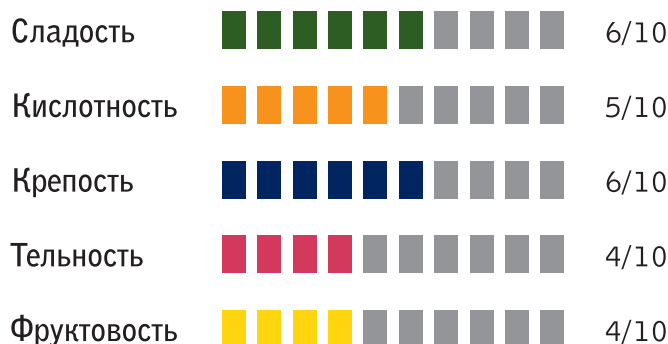
Благодаря высокой кислотности, а также минеральному и цитрусовому привкусу Мюскаде отлично сочетается со многими блюдами. Оно имеет ярко выраженные нотки морской соли в букете, что делает его идеальным дополнением к блюдам из морепродуктов. Мюскаде часто подают к ракообразным и моллюскам, так как они отлично подчеркивают свежесть и кислинку вина.

Пино Гри (PINOT GRIS)

Пино гри — сорт белого винограда с розовой кожицей. Иногда его используют для изготовления купажей, но чаще всего из пино гри делают моносортовые вина. Причем вкус и аромат вина из этого сорта винограда заметно различается в зависимости от региона и особенностей производства. Обычно из пино гри получают сухие вина с хорошим кислотным балансом. Их оттенки вкуса и аромата лучше раскрываются после декантации. Тогда вино в полной мере проявляет свой сложный букет. Гармония сладковатых вкусов с приятной свежестью делает его особенно привлекательным. Виноград сорта пино гри имеет множество других названий, например: пино гриджио (Pinot grigio), граубургундер (Grauburgunder), грауэр рислинг (Grauer Riesling), оксеруа гри (Auxerrois Gris), цуркебарат (Szurkebarat), руландер (Rulander), грауэр бургундер (Grauer Burgunder), грауклевнер (Grauclevner).



Характеристики



Температура подачи — 7°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 10—15\$

Средний срок выдержки — до 3 лет



Основные вкусы и ароматы



Персик



Груша



Яблоко



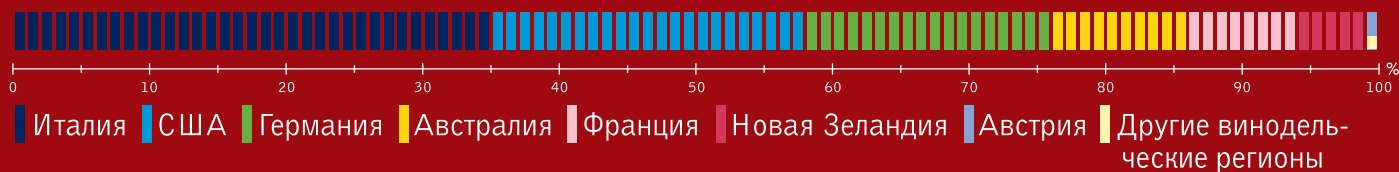
Лимон



Мед



Регионы производства



История

Первые упоминания о пино гри относятся к XIII в. Этот сорт винограда был впервые замечен в Бургундии как одна из мутаций пино нуар.

Два сорта винограда неразличимы в винограднике, пока ягоды не созреют. Вино из пино гри было любимым напитком римского императора

Карла IV. Во время его правления сорт стал повсеместно распространяться в Европе. В США пино гри выращивают с середины XX в.

Особенности производства

Большинство виноделов избегают присутствия бочки во вкусе Пино Гри. Обычно его выдерживают в металлических чанах, чтобы избавиться от тяжелого запаха дуба и сохранить чистоту вина. Вторичная ферментация длится недолго. У Пино Гри особенно яркий вкус в молодости, поэтому его выдерживают не больше 3 лет. Для создания полновесных вин со сложным букетом нередко применяется выдержка на осадке.

Это интересно!

В Эльзасе пино гри был известен на протяжении многих веков под названием токай или токай д'Эльзас. Однако в 2007 г. Евросоюз запретил французам использовать это название во избежание путаницы с венгерскими Токаями.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Лайм



Зеленое яблоко



Лимон



Персик

Еда

Мощная индивидуальность Пино Гри отлично сочетается с пряными блюдами. К нему превосходно подходят телятина, мясо домашней птицы и свинина, приправленные ароматными соусами. Кроме того, это вино благодаря гармонии сладости и свежести хорошо дополняет сладкие блюда, а также становится прекрасным самостоятельным аперитивом.

Вкус в зависимости от региона производства



Италия — сухое вино с высокой кислотностью и горькой миндальной нотой. Едва уловимый аромат с оттенками зеленого яблока и цитрусов.



Франция — насыщенное вино с нотами меда, дыма, шерсти, яблок и груш.



Россия — темно-золотое десертное вино с глубоким вкусом. Выдерживается в дубовых бочках.



Страны Нового Света — вино с насыщенными фруктовыми ароматами и меньшей кислотностью, чем европейские разновидности.



Рислинг (RIESLING)

Рислинг наряду с Шардоне и Совиньон Блан входит в тройку самых популярных вин мира. Традиционно считается, что виноград предпочитает теплый климат, но Рислинг делают из одноименного сорта винограда, который растет преимущественно в прохладных температурах. Это вино особенно ценится за необыкновенную свежесть. Существуют Рислинги всех классов качества и любых уровней сладости. Их вкус во многом зависит от региона производства и времени выдержки, но даже в десертных

Рислингах сохраняется высокая кислотность, благодаря которой они никогда не бывают приторными. Причем повышенный уровень кислоты не мешает вину сохранять отличный вкусовой баланс за счет относительно высокого содержания остаточного сахара. Сорт винограда рислинг имеет также следующие названия: белый рислинг (Weisser Riesling), рислинг йоханнисберг (Johannisberg Riesling), рейнский рислинг (Rheinriesling, Rhine Riesling), йоханнисбергер (Johannisberger).

Характеристики

Сладость	■■■■■□□□□□	4/10
Кислотность	■■■■■■■■■■	10/10
Крепость	■■■□□□□□□□	3/10
Тельность	■■■□□□□□□□	2/10
Фруктовость	■■■■■■■■■□	8/10

Температура подачи — 8—12°C

Бокал для белого вина

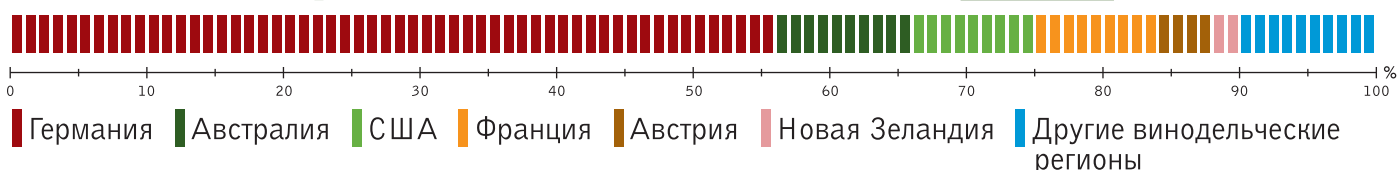
Средняя стоимость — 10—15\$

Средний срок выдержки — до 15 лет

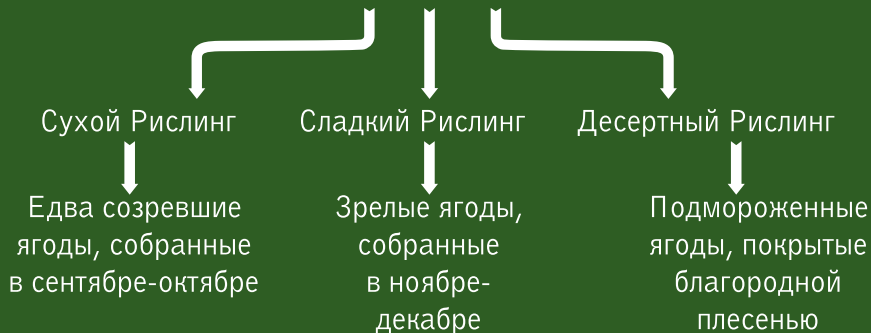
Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Особенности производства



Это интересно!

Изначально вино Рислинг считалось чересчур сухим и не пользовалось особым спросом. По легенде, однажды гонец, который должен был привезти в монастырь разрешение от епископа на сбор винограда, сильно задержался. Он приехал только в ноябре, а к тому времени ягоды успели перезреть и покрыться благородной плесенью. Монахам пришлось собирать «испорченный» виноград, но оказалось, что вино из него получается гораздо слаще и ароматнее, чем из обычного.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда



Ноты нефти

Ароматы нефти, керосина, бензина и резины появляются в выдержанном Рислинге, но не портят его, а гармонично встраиваются в букет и придают вину своеобразную чувственность. Определить эти ноты как «нефтяные» или «резиновые» обычно можно только с подсказки сомелье, но после нее не согласиться с таким определением трудно.



Виды немецкого Рислинга

- Кабинетт (Kabinett)** — наиболее сухое вино из винограда раннего сбора.
- Шпэтлесе (Spätlese)** — сухое вино из едва созревших ягод.
- Ауслесе (Auslese)** — полусладкое вино из полностью созревших виноградных ягод.
- Беренауслесе (Beerenauslese)** — полусладкое вино из перезревших ягод с благородной плесенью.
- Айсвайн (Eiswein)** — сладкое вино из подмороженных ягод, собранных при температуре примерно -7°C .
- Трокенберенауслесе (Trockenbeerenauslese, TBA)** — десертное вино выборочного сбора из совершенно заплесневевших ягод.



Виноградники Рислинга в Канаде.



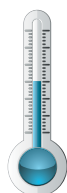
СЕМИЛЬОН (SÉMILLON)



Виноградники сорта семильон занимают третье место по площади во Франции. По посадкам их опережают только совиньон блан и шардоне. Зачастую семильон используют в купажах, однако некоторые виноделы производят также благородные моносортовые вина. Они отличаются приятной шелковистой текстурой, которая обусловлена сравнительно высокой концентрацией сахара и глицерина. Свои лучшие качества моносортовые вина из семильона проявляют со временем. В купажах этот сорт винограда в основном используется в сочетании с совиньон блан и шардоне.

Характеристики

Сладость		6/10
Кислотность		5/10
Крепость		6/10
Тельность		6/10
Фруктовость		6/10



Температура подачи — 8—11°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 10—15\$



Средний срок выдержки — от 1,5 до 10 лет

Основные вкусы и ароматы



Персик



Лимон



Абрикос



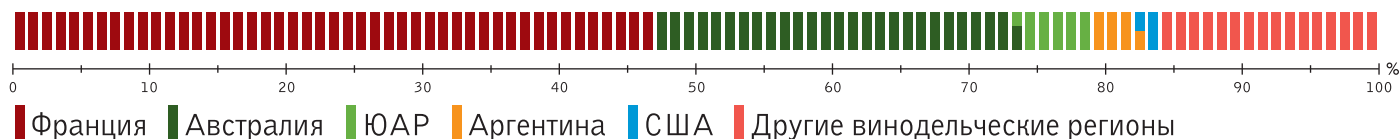
Мед



Манго



Регионы производства



Характеристики винограда

- Устойчив к болезням.
- Хорошо растет в регионах с солнечными днями и прохладными ночами.
- Дает высокую урожайность.
- Лучшие вина получаются из ягод с благородной плесенью.



Виноградник сорта семильон в Чили.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Лимон



Зеленое яблоко



Груша



Папайя

Еда

Подбирая гастрономическое сочетание к Семильону, лучше остановиться на ароматных и пряных блюдах из рыбы, белого мяса и морепродуктов. К этому вину хорошо подходят соусы с добавлением индийских и азиатских специй, но не слишком острых. Семильон также отлично подходит к сырам, жареным и тушеным овощам. А самым удачным гастрономическим сочетанием с десертами можно назвать союз с карамельным мороженым, грушевым пирогом и чизкейком.

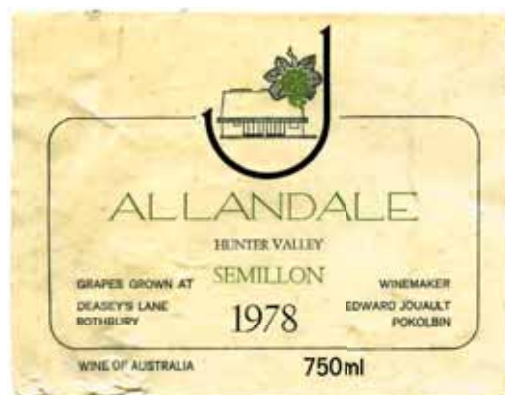


Семильон в жарком климате

Особенности: нередко выдерживается в дубовых бочках, что придает вину маслянистость во вкусе. Основные ноты: манго, папайя и персик. Главные регионы производства: Калифорния, Аргентина, ЮАР, Южная Австралия. Крепость: 12—14% об.

Семильон в прохладном климате

Особенности: высокая кислотность, вино похоже на Совиньон Блан. Основные ноты: если не выдерживается в бочках, в букете преобладают ноты лимона, зеленого яблока, грейпфрута и цедры с насыщенными цветочными и копчеными ароматами. Главные регионы производства: Бордо, некоторые регионы Южной и Западной Австралии. Крепость: до 12% об.



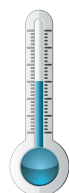
СИЛЬВАНЕР (SILVANER)



Сорт винограда сильванер часто используется в купажах, кроме того, из него изготавливают нейтральные моносортовые вина с зеленоватым оттенком, подчеркивающим их характерную свежесть и тонкий вкус. Многие вина сильванер рассчитаны на массового потребителя и не отличаются выразительным букетом, но при регулировании урожайности они получаются весьма насыщенными, с нежным фруктовым ароматом. Сорт сильванер имеет множество других названий, среди которых наиболее часто встречаются грюнер сильванер (Grüner Silvaner), сильванер верде (Sylvaner Verde), зэлэни сильванец (Silvanac Zeleni).

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		6/10
Крепость		6/10
Тельность		5/10
Фруктовость		3/10



Температура подачи — 8—11°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 10—25\$



Средний срок выдержки — до 3 лет

Основные вкусы и ароматы



Персик



Груша



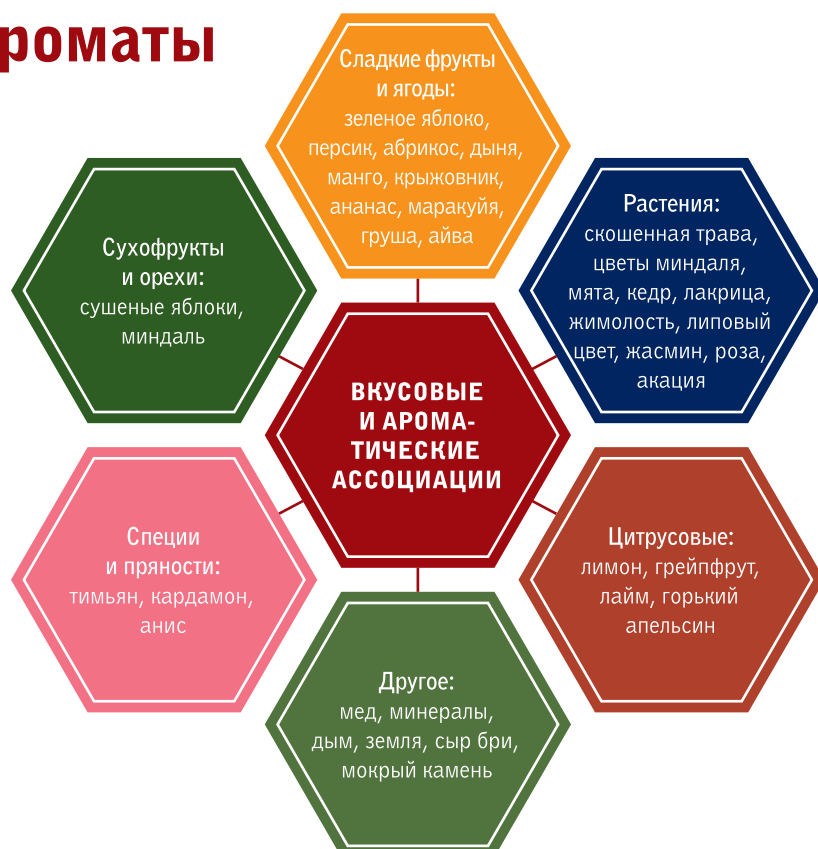
Зеленое яблоко



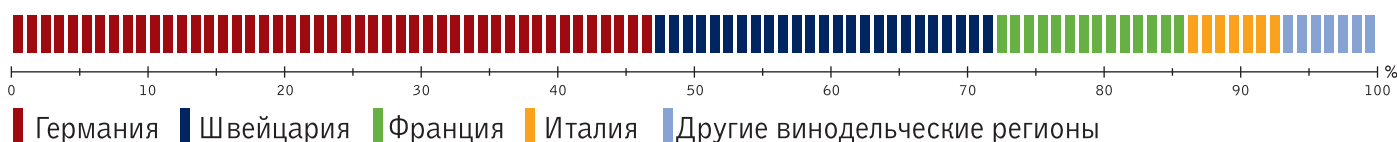
Минералы



Айва



Регионы производства



История

Сильванер относится к старейшим культивирующимся сортам винограда. Наибольшее распространение он получил в Германии, куда был завезен из Австрии. С австрийских земель Сильванер вытеснил грюнер вельтлингер, который более стойко переносит холода и болезни. Вплоть до середины 70-х гг. XX в. сильванер являлся ведущим сортом Германии, где занимал более 30% площади виноградников, но со временем его вытеснил рислинг. В 2009 г. в Германии торжественно отметили юбилей, посвященный 350-летию лозы сильванер.



Характеристики винограда

- Чувствителен к заморозкам.
- Дает стабильную урожайность.
- Лозы созревают раньше, чем у рислинга.
- Не привередлив к выбору места произрастания.
- Приживается там, где большинство других сортов не могут выжить.

Вкус в зависимости от региона

Немецкий Сильванер. Виноград, растущий на глинистых почвах, дает нейтральные плоские вина. На горных, выветренных склонах вырабатываются тонкие вина, напоминающие Шардоне. На юге Германии получают насыщенные вина Сильванер с нотками минералов, оттенками цитрусовых, свежей травы и дыни.

Французский Сильванер. В Эльзасе производят вина с ярко выраженным полнотелым стилем, нотками дыма и фруктовыми оттенками.

Итальянский и швейцарский Сильванер. Вина получаются легкими, освежающими, с яркими нотками цитрусовых и меда. Их желательно употреблять в первые 2 года после сбора урожая.



Это интересно!

Поначалу в Германии сильванер называли «австриец», указывая таким образом на страну происхождения винограда.

Еда

Благодаря своей натуральной свежести вино Сильванер отлично подходит в качестве самостоятельного аперитива. Кроме того, оно станет отличным дополнением к морепродуктам, копченостям, легким салатам и рыбным блюдам.



СОВИНЬОН БЛАН (SAUVIGNON BLANC)

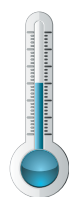


В настоящее время совиньон блан является вторым по распространению сортом среди белого винограда после шардоне. Оба сорта приобрели огромную популярность в 80-е гг. XX в., когда появилась мода на легкие белые вина с освежающей кислинкой. Они не нуждаются в долгой выдержке и готовы к употреблению почти сразу после ферментации. На сегодняшний день производятся моносортовые вина из совиньон блан с разным уровнем сахара и практически любой ценовой категории. Наиболее распространены

среди них сухие вина с высокой кислотностью и без выдержки в дубе. Их главная изюминка состоит в живой кислинке и бодрящем аромате. Буquet отличается прямоотой. Ароматы редко прячутся на втором плане и хорошо различимы, что делает Совиньон Блан идеальным вином для начинающих дегустаторов. Сорт винограда совиньон блан имеет множество других названий, среди которых особенно распространены блан фюме (Blanc Fume), мускат-сильванер (Muscat-Silvaner), фюме (Fumé), сотерн (Sauternes).

Характеристики

Сладость	■■■■■□□□□□	5/10
Кислотность	■■■■■■■■■■	10/10
Крепость	■■■■■□□□□□	6/10
Тельность	■■■■□□□□□□	2/10
Фруктовость	■■■■■■■■■■	10/10



Температура подачи — 8—10°C



Бокал для белого вина

Средняя стоимость — 10—15\$



Средний срок выдержки — до 3 лет



Основные вкусы и ароматы



Зеленое яблоко

Минералы

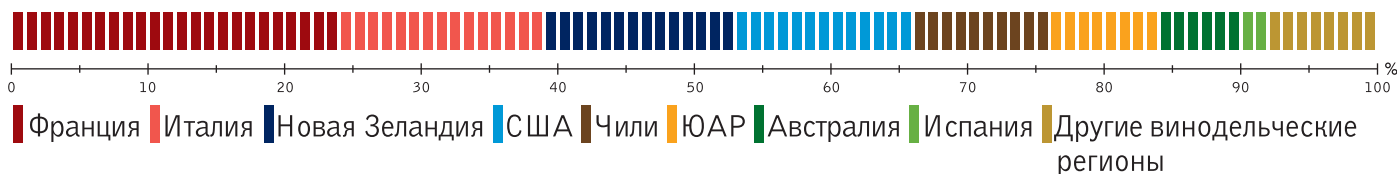
Маракуйя

Крыжовник

Дыня



Регионы производства



Особенности производства

Урожай совиньон блан собирают не сразу, а через неравномерные промежутки времени, чтобы получить ягоды разной степени зрелости и разных вкусов. Традиционной технологии изготовления не существует. Виноделы сами решают, как проводить каждый этап, поэтому вино в зависимости от региона и производителя получается очень разным.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Вкус в зависимости от климата

Прохладный климат Теплый климат



Вкус в зависимости от региона

- Франция, Чили и Бразилия ➡ Лайм, грейпфрут
- Австралия ➡ Белый персик, лайм
- Новая Зеландия ➡ Крыжовник, ананас, спаржа, минералы
- США ➡ Тропические фрукты, цитрусовые, дыня
- Италия ➡ Персик, грейпфрут
- Германия ➡ Яблоко, груша, персик
- Австрия ➡ Лайм, зеленый болгарский перец, сено



Еда

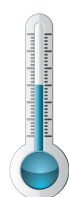
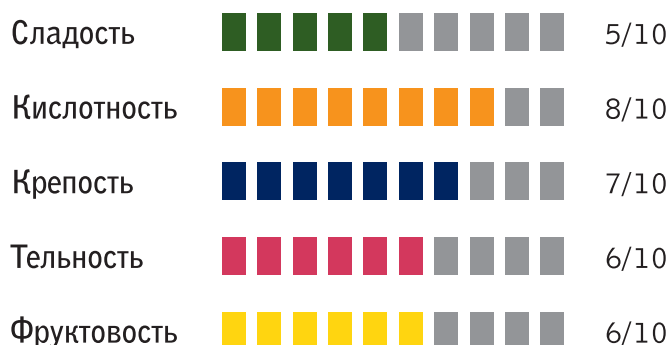
Совиньон Блан — один из немногих видов алкоголя, который сочетается с суши. Это вино также составляет хорошую гастрономическую пару с рыбой, сыром, морепродуктами и белым мясом. Благодаря травянистым нотам оно станет особенно удачным выбором, если вы решили добавить в блюдо побольше зелени: петрушки, розмарина, кинзы, базилика. Существует также сочетание, которое родилось в долине Луары и уже считается классическим: французский козий сыр и Совиньон Блан.

Токай Самородный (Токай Szamorodni)

Токай Самородный — одно из белых токайских вин, изготовленное из неотсортированного винограда сортов фурминт и харшлевелю. Напиток бывает сухим или сладким. Причем слово

«самородный» в названии не венгерского происхождения. Так данную разновидность Токая прозвали поляки, которым очень понравилось это вино.

Характеристики



Температура подачи — 10—13°C



Бокал для белого вина



Средняя стоимость — 5—15\$

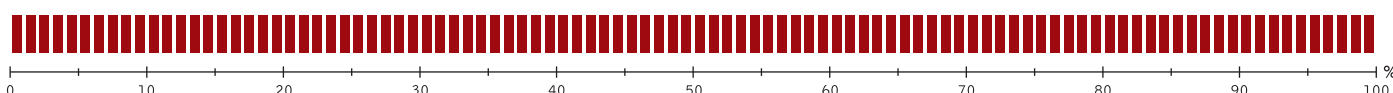


Средний срок выдержки — до 2,5 лет

Основные вкусы и ароматы



Регион производства



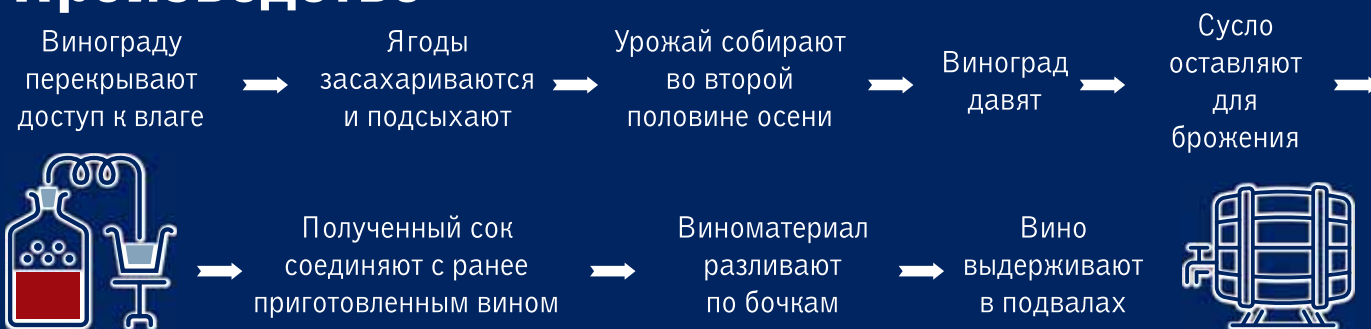
Токай, Венгрия

Виноград

Виноград поздних сортов фурминт и харшлевелю остается на лозе даже поздней осенью. Уникальный микроклимат Токая способствует тому, что ягоды сушатся и становятся более сладкими

под воздействием благородной плесени. Причем в других частях земного шара токайские виноградники должным образом не приживаются: виноград в большинстве своем просто сгнивает.

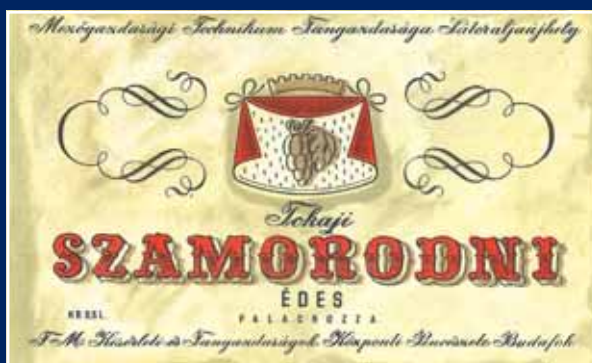
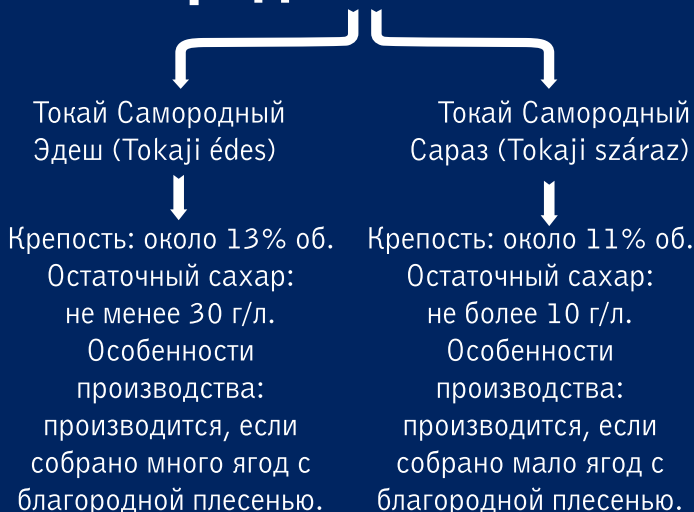
Производство



Это интересно!

Токайские вина выдерживаются в особых погребах. Они построены около 600—700 лет тому назад. Общая протяженность погребов превышает 40 км. Их стены покрывает толстый слой плесени, которая питается винными парами и создает уникальный микроклимат. Именно в нем вызревает настоящее токайское вино.

Виды Токая Самородного



Разновидности токайских вин

-  **Токай Асу (Tokaji aszu)** — сладкое вино из отобранных вручную ягод с благородной плесенью. Делается из винограда одного сорта, но собранного в разное время: в сентябре и ноябре. Выдержка в бочках — до 10 лет. Содержание спирта — 11—14% об.
-  **Токай Асу Эссенция (Tokaji aszu esszencia)** — более сладкое вино, чем Токай Асу, производится в особенно благоприятные годы.
-  **Токай Эссенция (Tokaji esszencia)** — сладкая и самая дорогая разновидность токайских вин. Для изготовления используют сок, который вытекает из винограда без давления, только под собственной тяжестью. После долгой выдержки вино становится густым и сахаристым, как сусло.
-  **Токай Харшлевелю (Tokaji harslevelu) и Токай Фурминт (Tokaji furmint)** — недорогое вино из местных одноименных сортов.

ШАРДОНЕ (CHARDONNAY)

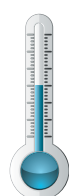


Шардоне — самый распространенный сорт белого винограда в мире, из которого можно сделать достойное вино в любом климате, причем в зависимости от региона, времени сбора ягод и умений винодела оно бывает очень разным. Шардоне используют для приготовления од-

ноименного сортового вина и различных купажей. Эталонном моносортовом вине считается бургундское Шардоне. В то же время достойную конкуренцию ему составляют разработки канадских, австралийских и американских виноделов.

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		6/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		8/10



Температура подачи — 8—12°C



Средняя стоимость — 5—20\$



Бокал для белого вина



Средний срок выдержки — до 5 лет

Основные вкусы и ароматы



Лимон

Персик

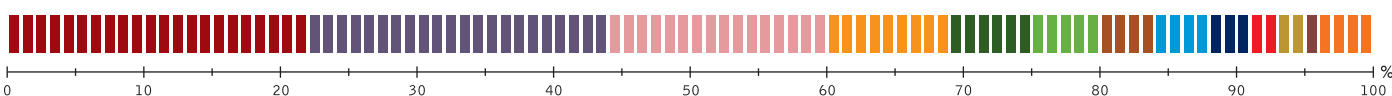
Зеленое яблоко

Манго

Ананас



Регионы производства



История

В 1998 г. ученые Калифорнийского университета провели генетический анализ и установили, что шардоне — результат естественного скрещивания сортов пино нуар и гуэ блан. Существуют разные теории происхождения этого винограда. В Ливане и Сирии его родиной считается Средний Восток, будто бы рыцари привезли лозы шардоне в Европу из крестовых походов. А на Кипре бытует мнение, что этот сорт — мутация одного из местных виноградов. Тем не менее официально родиной шардоне считается Бургундия. Этот сорт винограда назвали в честь деревушки Шардоне, в виноградниках которой его «довели до ума» и стали выращивать ягоды, позволяющие получить настоящий эталон белого вина.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда



Вкус в зависимости от региона

-  **Франция.** Мед, белые цветы, жимолость, груша, персик, айва, мирабель, манго. С выдержкой: лесной орех, сухофрукты, сливочное масло, поджаренный хлеб.
-  **Австралия.** Орехи, восточные сладости, крыжовник.
-  **США.** Ваниль, тона дуба, пряности.
-  **Испания.** Ананас, желтое яблоко.
-  **Чили.** Карамбола, айва.



Выдержка без бочки

Шардоне напоминает по вкусу Пино Гри и Совиньон Блан. Вино раннего урожая имеет ярко выраженные оттенки лимона и зеленого яблока. В Шардоне позднего урожая преобладают нотки ананаса и инжира.

Регионы производства:

-  Северная Калифорния, США;
-  штат Орегон, США;
-  Западная Австралия;
-  Луара и Шабли, Франция;
-  долина Колхауга и Касабланка, Чили.

Выдержка в бочке

Полнотелое насыщенное вино с дополнительными нотками ванили, карамели, сливочного масла и дуба. При выращивании винограда в холодном климате в вине преобладают ароматы цитрусовых, а в теплом — Шардоне имеет больше оттенков тропических фруктов.

Регионы производства:

-  Южная и Восточная Австралия;
-  Южная Калифорния, США;
-  Мендоса, Аргентина;
-  Бургундия, Франция;
-  Апулия, Италия.

Это интересно!

Выдержка в дубовых бочках позволяет получить вино Шардоне с уникальными оттенками вкуса. Часто виноделы даже добавляют в бродящее сусло дубовые щепки.

ШЕНЕН БЛАН (CHENIN BLANC)

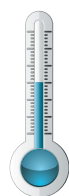


Сорт шенен блан считается самым разносторонним виноградом в мире. Из него получают игристые и тихие белые вина с различным уровнем сладости. Оттенки вкуса и аромата в них во многом зависят от региона и технологии производства. Если попробовать Шенен Блан из разных стран, может показаться, что вина изготовлены совершенно из другого винограда, настолько они непохожи. Но все же из шенен блан обычно полу-

чают легкое тихое вино, похожее на Пино Гри и Совиньон Блан. С каждым годом популярность этого напитка растет, во многом благодаря винодельням Южно-Африканской Республики — крупнейшего производителя вин из этого сорта. В зависимости от региона производства шенен блан имеет множество других названий: пине д'Анжу (Pinet d'Anjou), пино бланко (Pino Blanco), тэт-де-краб (Tete de Crabe), капбрегон (Capbreton) и др.

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		10/10
Крепость		6/10
Тельность		2/10
Фруктовость		6/10



Температура подачи —
8—11°C



Средняя стоимость —
5—10\$



Средний срок выдержки —
до 2 лет

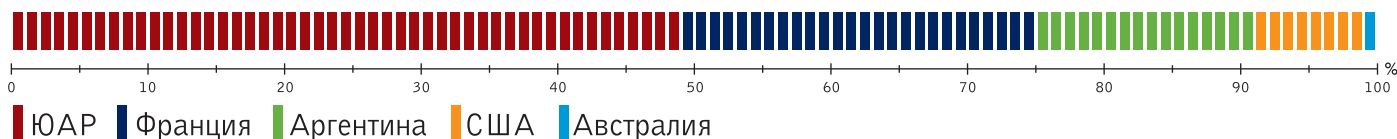


Бокал для белого вина

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Маракуйя



Зеленое яблоко



Груша

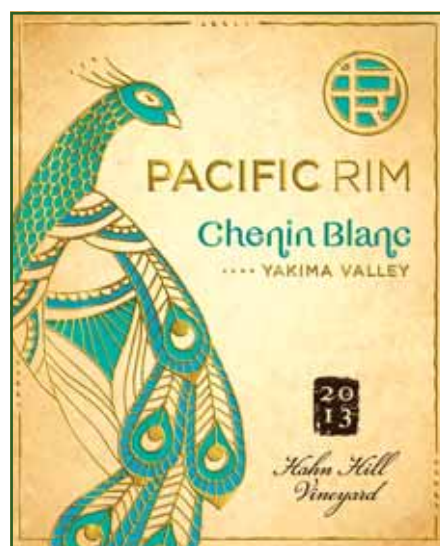
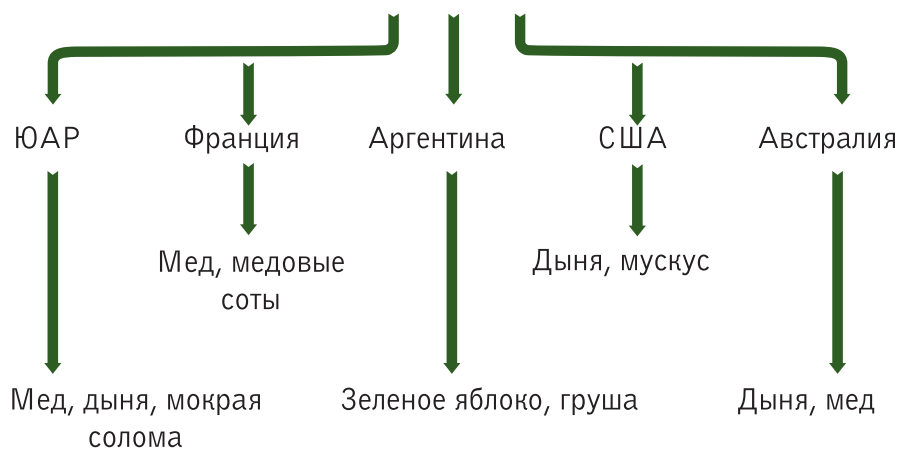


Персик



Виноградник Шенен Блан в Дурбанвиле, Южно-Африканская Республика.

Вкус в зависимости от региона



Это интересно!

Во Франции из ягод сорта шенен блан с благородной плесенью производят десертное вино Вувре (Vouvray) — одно из лучших сладких белых вин с долгой выдержкой.

Еда

Благодаря высокой кислотности и сладковатому аромату вино Шенен Блан составляет превосходную пару кисло-сладким азиатским блюдам. Оно также замечательно подходит к средиземноморской кухне, телятине и суши. А сладковатые освежающие нотки южноафриканского Шенен Блан смягчают даже пересушенную в духовке дичь и мясо.

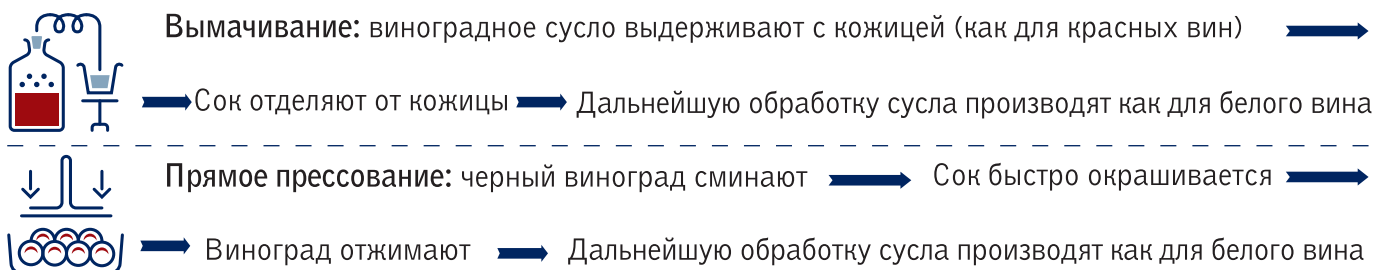


РОЗОВЫЕ ВИНА

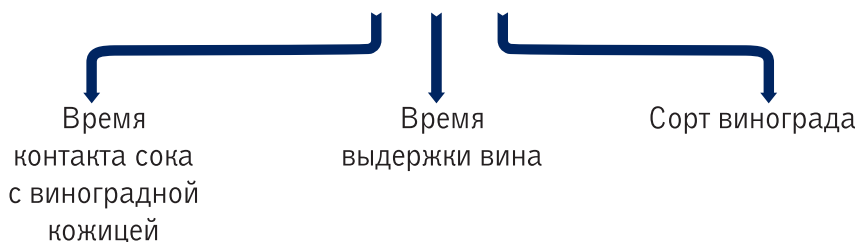
Розовое вино стали производить с XV в., но популярность оно начало приобретать только с XIX столетия. Несмотря на относительную сложность технологии изготовления, этот напиток полюбился многим виноделам благодаря легкому вкусу и разнообразному аромату. Букетом розовое вино больше напоминает белое, в то время как его цвет приближен к красному. Молодое розовое вино по вкусовым качествам считается лучше, чем выдержанное. Поэтому его рекомендуется пить в течение двух лет после розлива по бутылкам. На сегодняшний день центром производства розового вина считается французский Прованс. В этом регионе изготавливается порядка трети от мирового объема этого напитка. Кроме того, розовое вино в большом количестве производится в таких французских регионах, как Бургундия и Бордо, а также в Италии, Португалии и Испании.



Как вино становится розовым



От чего зависит цвет вина



Общие описания цвета розового вина



Цвет луковой шелухи
Цвет лосося
Оранжевый
Оранжево-розовый
Светло-розовый
Розовый
Малиновый
Клубничный
Вишневый

Это интересно!

Напиток, полученный смешением красного и белого вина, не считается натуральным тихим розовым вином. Такой способ применяют только для получения некоторых видов розового игристого вина.

Типичные вкусы и ароматы розового вина



Клубника



Красная смородина



Малина



Миндаль

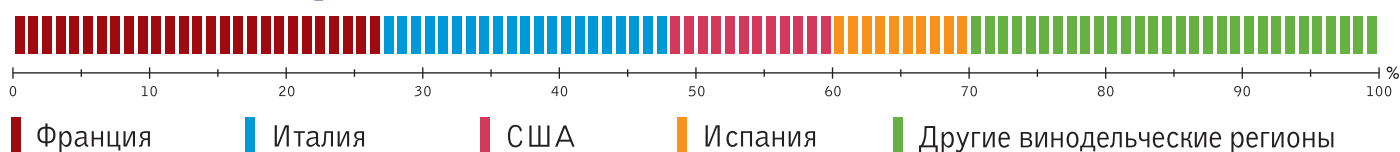


Липа



Грейпфрут

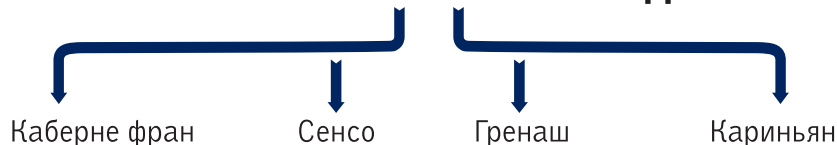
Регионы производства



Легкие розовые вина

Легкие розовые вина прекрасно освежают, обычно они имеют яркие фруктовые ноты и легкую кислинку. Как правило, их получают методом прямого прессования плодов черного винограда.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



Крепкие розовые вина

Крепкие розовые вина отличаются меньшей кислотностью, чем легкие разновидности, и более полным телом. Для них характерны вкусовые нотки красных плодов, иногда с пряным оттен-

ком. В крепких розовых винах содержится больше дубильных веществ, и у них более насыщенная темная окраска. Во многих случаях такие вина производятся по технологии вымачивания.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

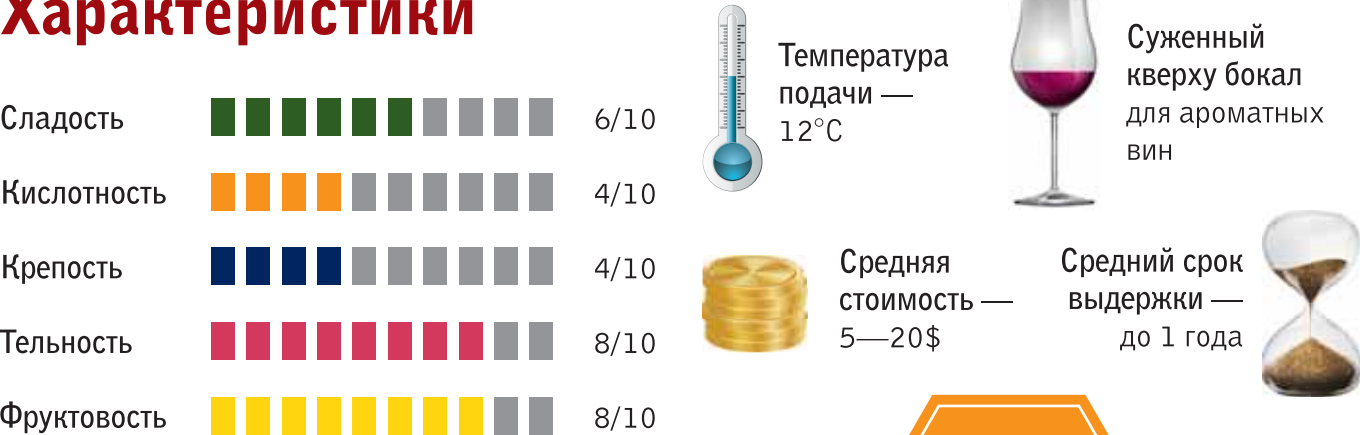


БЕЛЫЙ ЗИНФАНДЕЛЬ (WHITE ZINFANDEL)



Белый Зинфандель вопреки названию является розовым вином. Чаще всего его делают довольно сладким с насыщенными фруктовыми оттенками. Вино изготавливают преимущественно из красного винограда зинфандель, но для придания сладости и аромата к нему могут добавлять сорта мускат и рислинг. Белый Зинфандель не предназначен для длительного хранения. Его принято пить молодым, когда это вино в большей степени раскрывает свои вкусовые нотки.

Характеристики



Основные вкусы и ароматы



Клубника

Малина

Дыня

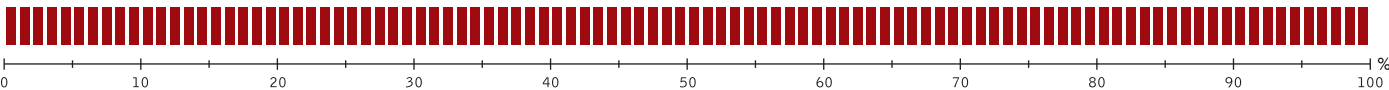


Мускатный орех

Гвоздика



Регион производства



Калифорния, США

История

Впервые розовое вино из сорта винограда зинфандель было изготовлено в 1869 г. в Калифорнии. Получившийся напиток был столь высокого качества, что некоторые виноделы выступили за то, чтобы в дальнейшем использовать зинфандель для производства белого вина, но это предложение не реализовалось. В 70-е гг. XX в. стало набирать популярность

белое вино. Американские виноделы, выращивающие черный виноград зинфандель, не захотели терять ценный рынок сбыта и стали производить из него нежное розовое вино, получившее название Белый Зинфандель. Напиток стал очень популярен в США благодаря насыщенным фруктовым нотам и невысокой цене.

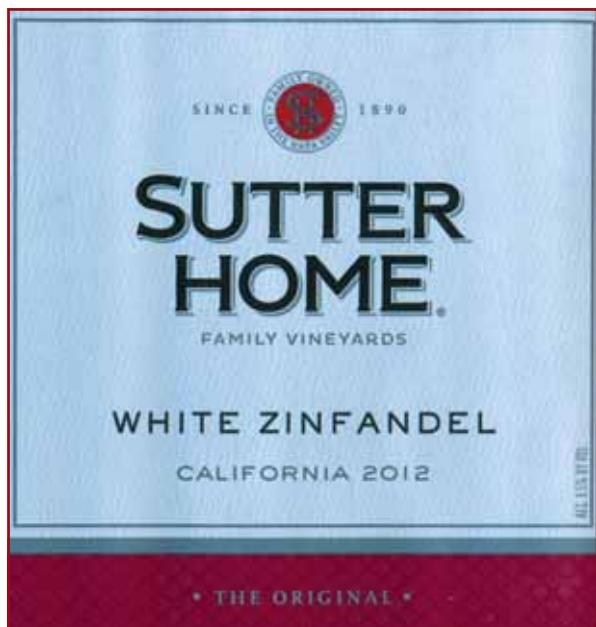
Производство

Для производства Белого Зинфанделя используется метод вымачивания, согласно которому часть виноградного сока сливают после непродолжительного контакта с кожицей и выдерживают 6—12 месяцев. Напиток получается нежно-розового цвета со сладким букетом без тяжелых нот, которые характерны для красных вин.

Долина Напа в штате Калифорния — один из основных регионов выращивания сорта Зинфандель.

Это интересно!

Белый Зинфандель — одно из самых популярных вин в США. Как утверждает его основной производитель — компания Sutter Home, каждая десятая бутылка столового вина, которую открывают американцы, — это Белый Зинфандель.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Груша



Персик



Малина



Клубника

Еда

Белый Зинфандель отлично подходит к макаронам под сливочным соусом, рыбе и свинине. Благодаря легким освежающим ноткам это вино также является удачной гастрономической парой к фруктовым салатам. Напиток не подают слишком холодным, только из холодильника. Он должен немного нагреться, чтобы сполна раскрыть свои мягкие вкусовые оттенки.

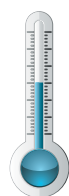
КОТ ДЕ ПРОВАНС РОЗЕ (CÔTES DE PROVENCE ROSÉ)

Многие ценители розового вина называют Кот де Прованс Розе лучшим вином французского региона Прованс. И действительно, оно является одним из эталонных образцов и отличается сияющим цветом, элегантным вкусом и тонким букетом. В год производится в среднем 800 000 гектолитров Кот де Прованс Розе, лучшие образцы которого можно попробовать преимущественно во Франции.



Характеристики

Сладость	■■■■■□□□□□	5/10
Кислотность	■■■■■□□□□□	6/10
Крепость	■■■■■□□□□□	6/10
Тельность	■■■■■□□□□□	6/10
Фруктовость	■■■■■□□□□□	10/10



Температура
подачи —
10—12°C

Суженный
кверху бокал
для ароматных вин



Средняя
стоимость —
30—60\$



Средний срок
выдержки —
3—4 года

Основные вкусы и ароматы



Клубника



Малина



Земляника



Вишня



Дыня

Экзотические
фрукты:
личи, помело, гуава,
папайя, ананас

Садовые фрукты:
белый персик, слива,
дыня, персик, груша

Растения:
фрезия, роза, мимоза

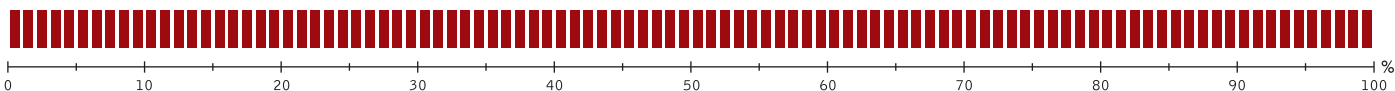
**ВКУСОВЫЕ
И АРОМА-
ТИЧЕСКИЕ
АССОЦИИ**

Цитрусовые:
лимонная цедра,
апельсин, грейпфрут

Другое:
зефир, минералы,
цукаты, засахаренные
апельсины, ваниль,
миндальное печенье,
поджаренный хлеб,
пастила, фруктовые
леденцы

Ягоды:
вишня, клубника,
малина, красная
смородина,
земляника

Регион производства



Кот де Прованс, Франция

Основные сорта винограда



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Особенности региона

Кот де Прованс — крупнейший апелласьон винного региона Прованса, расположенный на юге Франции. Он охватывает более 20 000 га, отданных под виноградники. Здесь производят подавляющее большинство розовых вин Прованса. Солнечный климат, сухая и ветреная погода лучшим образом способствуют выращиванию винограда. Согласно древней технике виноделия, в Провансе каждый сорт винограда выдерживается отдельно. Данная практика обеспечивает идеальный баланс кислот, спирта и дубильных веществ.



Это интересно!

Большинство виноделов для изготовления вина Кот де Прованс используют металлические резервуары с контролируемой температурой. Считается, что это в большей степени подходит для легких розовых вин. Однако некоторые виноделы начали внедрять нетрадиционные методы производства этого напитка. Они применяют выдержку в дубовых бочках, что позволяет получить вина с более полным телом и насыщенным вкусом.

Еда

Кот де Прованс Розе превосходно сочетается с разнообразными закусками: свежими козьими сырами, креветками в меду с имбирем, мясным карпаччо, ветчиной. Кроме того, это розовое вино составляет отличную гастрономическую пару к рыбе, пицце, блюдам из белого мяса и салатам.



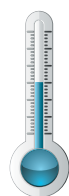
Розе д'Анжу (ROSÉ D'ANJOU)

Родиной Розе д'Анжу является долина Луары во Франции. Это приятное, освежающее вино с легким фруктовым ароматом, сладковатым, свежим вкусом и долгим послевкусием. Оно отличается красивым розовым цветом с серебристым оттенком. Розе д'Анжу было очень популярно во второй половине XX в. В конце 1980-х гг. на его долю приходилось почти 55% всего вина, изготавливаемого в районе Анжу. Однако на сегодняшний день объемы его производства неуклонно сокращаются, так как достойную конкуренцию Розе д'Анжу составляют другие розовые вина региона.



Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		6/10
Крепость		6/10
Тельность		8/10
Фруктовость		10/10



Температура подачи —
8—10°C



Средняя стоимость —
5—15\$



Суженный кверху бокал для ароматных вин

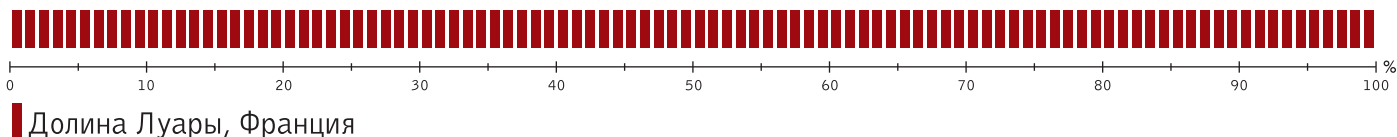


Средний срок выдержки —
1—2 года

Основные вкусы и ароматы



Регион производства



Основные сорта винограда



Производство

Сбор винограда на пике зрелости

Для придания розового цвета используется метод выдерживания с виноградной кожицей

Ферментация в стальных чанах при температуре 13°C

Розлив по бутылкам



Регион

Район Анжу находится на западе Турени. Общая площадь виноградников составляет 14 500 га. Основа производства — розовые вина. Они выпускаются в среднегодовом объеме 360 000 гектолитров.

Другие вина Анжу



Каберне д'Анжу (Cabernet d'Anjou) — полусухое, зачастую довольно сладкое розовое вино из винограда каберне.



Каберне де Сомюр (Cabernet de Saumur) — сухое, деликатное розовое вино.



Розе де Луар (Rosé de Loire) — сухое розовое вино, изготавливаемое из винограда сортов каберне, гролло, кот и гаме.

Это интересно!

Вина Розе д'Анжу могут маркироваться как Primeur или Nouveau. Это означает, что они обладают ярко выраженным фруктовым вкусом и почти не содержат танинов. Согласно официальному закону, чтобы получить этот титул, вино не может быть выпущено до 38-го дня, предшествующего третьему четвергу ноября года урожая.

Еда

Мягкий, освежающий вкус Розе д'Анжу делает его отличной гастрономической парой к мясным блюдам, салатам, легким закускам, фруктам, морепродуктам и рыбе. Кроме того, оно может сопровождать любой десерт и легкие сыры.



КРАСНЫЕ ВИНА



Красные вина производятся во всех винодельческих регионах мира из черно-синих и красных сортов винограда. Всего существует около 4500 сортов красного вина, но только чуть больше 30 разновидностей используются для изготовления большей части вина,

доступного на международном рынке. В зависимости от выдержки, содержания танинов, региона производства и многих других факторов цвет красного вина может варьироваться от насыщенного розового до коричневого оттенка.

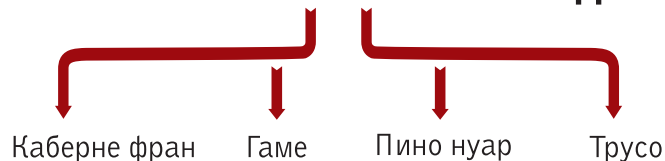
Оттенки вкуса в красном вине



Мягкие фруктовые красные вина

Легкие вина с сильным ароматом фруктов и ягод отличаются невысоким содержанием танинов, которое компенсируется в них приятной кислинкой. Они хорошо утоляют жажду и обладают стабильным послевкусием.

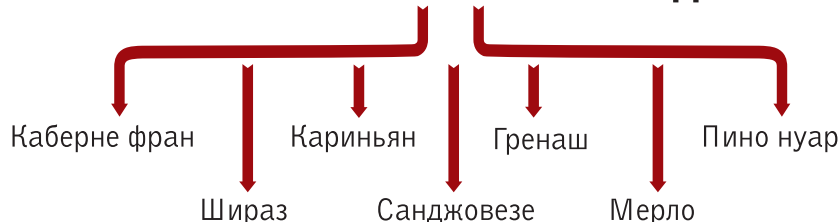
ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



Мягкие красные вина со средним телом и фруктовым привкусом

Эти вина отличаются от предыдущей категории большей плотностью и более высоким содержанием танинов. Фруктовые оттенки вкуса выражены в них не так сильно. Преобладают ароматы красных плодов и пряностей.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



Душистые красные вина со сложным букетом

К этой категории относятся вина с высоким содержанием танинов и тонким, изысканным вкусом. Как правило, они очень дорого стоят и требуют долгой выдержки. В молодом возрасте эти вина могут показаться чересчур резкими из-за высокого уровня дубильных веществ. Только со временем они становятся более мягкими и обретают благородную бархатистость. Обычно эти напитки выдерживаются в новых дубовых

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



бочках, что придает им пряные ароматы, прекрасно сочетающиеся со вкусом темных плодов.

Крепкие красные вина с насыщенным вкусом

Это полнотелые вина с высоким содержанием танинов, спирта и сложным букетом. Такие сорта нуждаются в долгой выдержке, обычно они вызревают в дубовых бочках, где приобретают оттенки пряностей и поджаренного хлеба. Крепким красным винам присущи вкусовые оттенки темных плодов.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



Оттенки красного вина



Легкое тело
Низкое содержание танинов, высокая кислотность



Среднее тело
Среднее содержание танинов, средняя кислотность



Полное тело
Высокое содержание танинов, низкая кислотность



Красное вино в зависимости от региона

Вино с высоким содержанием танинов и насыщенным вкусом, как правило, производится из винограда, выросшего в теплом климате. Соответственно, более легкие разновидности обычно изготавливаются в регионах с прохладным климатом.



Теплый климат:

Калифорния (США), Аргентина, Австралия, южная Италия, греческие острова, центральная и южная Испания, центральная и южная Португалия, большая часть Южно-Африканской Республики, южная Франция



Прохладный климат:

северная Франция, Вашингтон, Орегон и Нью-Йорк (США), Чили, Венгрия, Новая Зеландия, северная Италия, Южно-Африканская Республика, Австрия, Германия

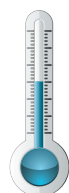
АМАРОНЕ (AMARONE)

Амароне — красное итальянское вино с насыщенным вкусом, сделанное из подвяленного винограда. Его полное название — Амароне делла Вальполичелла (Amarone della Valpolicella). На сегодняшний день оно относится к числу наименований, контролируемых по происхождению. Амароне может производиться только в провинции Верона, которая находится в обширном регионе Венето. В лучших своих версиях оно считается одним из самых

великих вин Италии. Амароне приобрело популярность в XX в., когда сухие вина стали входить в моду, и пользуется огромным спросом по сей день. За последнее десятилетие ни одно красное вино Италии не показало такой восходящей динамики по изготовлению и продажам, как Амароне. Многие производители заявляют о том, что спрос на их вина иногда даже превышает предложение, что провоцирует постоянный рост цен на Амароне.

Характеристики

Сладость		3/10
Кислотность		5/10
Крепость		10/10
Тельность		7/10
Фруктовость		6/10
Танины		4/10



Температура подачи — 16°C



Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 20—50\$

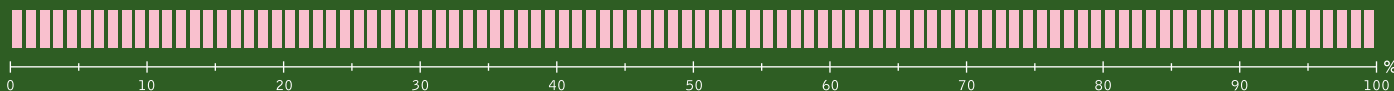


Средний срок выдержки — от 2 лет

Основные вкусы и ароматы



Регион производства



Провинция Верона, Италия

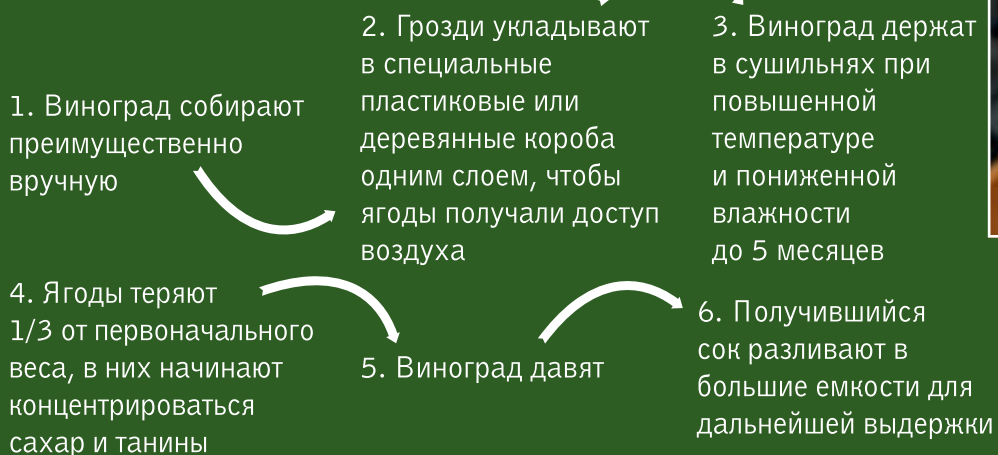
Сорта винограда



Это интересно!

Существует легенда о том, что первое вино Амароне появилось по недосмотру. Виноград для производства сладкого Речото оставили бродить слишком долго, и получилось не десертное вино, как было запланировано, а сухое. Но со временем такой стиль получил признание и стал пользоваться спросом.

Производство



Деревянный короб со свежесобраным виноградом для производства Амароне.

Маркировка по региону

- Classico.** Виноградники находятся в исторической области производства Амароне.
- Valpatena.** Виноградники находятся в географическом районе Вальпатена.
- EST.** Другие субрегионы провинции Верона.

Виноградники в субрегионе Вальполичелла, провинция Верона.



Стили Амароне

- Normale** — выдержка минимум 2 года.
- Riserva** — выдержка минимум 4 года.

Еда

С Амароне отлично сочетаются оленина, выдержанные сыры, шоколад и ризотто. Кроме того, его можно подавать к дичи, жаркому и мясным деликатесам.

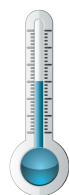
БАРБЕРА (BARBERA)

Сорт винограда барбера к началу XXI в. был на третьем месте среди самых распространенных итальянских сортов после санджовезе и монтепульчано. Он выращивается преимущественно в регионе Пьемонт. Здесь для барберы выделено больше 30% площади посадочных земель. Сорт используется при изготовлении купажей, но в большей степени из него производят моносортовые вина. Среди них особенно распро-

странены Барбера д'Асти (Barbera d'Asti) и Барбера д'Альба (Barbera d'Alba). Сортковые вина в молодом возрасте получаются освежающими, легкими и фруктовыми. Их принято пить как обычные столовые вина. После выдержки в бочке и нескольких лет в погребе они обретают более полное тело и бархатистую структуру. Сорт барбера порой называют также перриконе (Perricone) или пиньятелло (Pignatello).

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		10/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		10/10
Танины		3/10



Температура подачи — 16°C



Суженный кверху бокал для ароматных вин



Средняя стоимость — 20—50\$

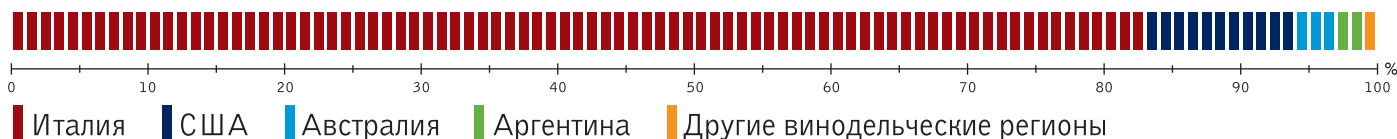


Средний срок выдержки — от 2 лет

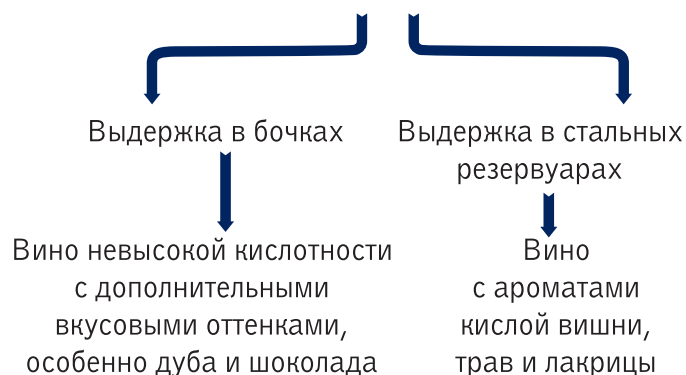
Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Стили Барбера



Виноград барбера.

Это интересно!

Любопытно, что все названия сортов винограда в итальянском языке мужского рода, и только барбера — женского. Так сложилось исторически. Часто барберу описывают как виноград с мужественным телом и женской душой.

Маркировка по региону

-  **DOCG Barbera d'Asti** — вино из виноградников неподалеку от города Асти региона Пьемонт.
-  **DOC Barbera d'Alba** — вино из виноградников неподалеку от города Альба региона Пьемонт.
-  **DOC Barbera del Monferrato** — вино из виноградников неподалеку от города Казале-Монферрато региона Пьемонт.
-  **DOCG Barbera del Monferrato Superiore** — вино из виноградников неподалеку от города Казале-Монферрато, прошедшее как минимум 12-месячную выдержку, включая 4 месяца в дубовых бочках.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда



Еда

Барбера — повседневное вино с несложным букетом, подходящее под простые блюда со спагетти, темным мясом, грибами и ароматными сырами. Разновидности этого вина с высоким содержанием танинов хорошо сочетаются с корнеплодами и тушеными овощами.



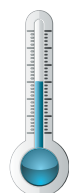
Бароло (Barolo)

Бароло — самое известное и почитаемое вино итальянского региона Пьемонт. Оно производится из винограда неббиоло и имеет насыщенный кирпичный оттенок. С июля 1980 г. Бароло удостоено знаком качества DOCG, означающим, что название вина контролируется и гарантировано по происхождению. Качество напитков, произведенных из неббиоло в разных регионах, существенно различается. Поэтому ни в одной другой зоне Италии не изготавливается вино, похожее на Бароло. Виноград для него выращивается только в окрестностях одноименного города в провинции Кунео региона Пьемонт.



Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		10/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		8/10
Танины		4/10



Температура подачи — 18—20°C



Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 50—100\$



Средний срок выдержки — от 3 лет

Основные вкусы и ароматы



Черешня



Шоколад



Роза



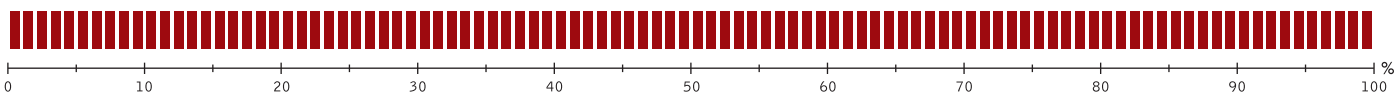
Слива



Фиалка



Регион производства



Пьемонт, Италия

Разновидности вина



Бароло (Barolo) — выдержка 38 месяцев, из них 18 месяцев в бочке. Поступает в продажу 1 января на 4-й год после сбора урожая.



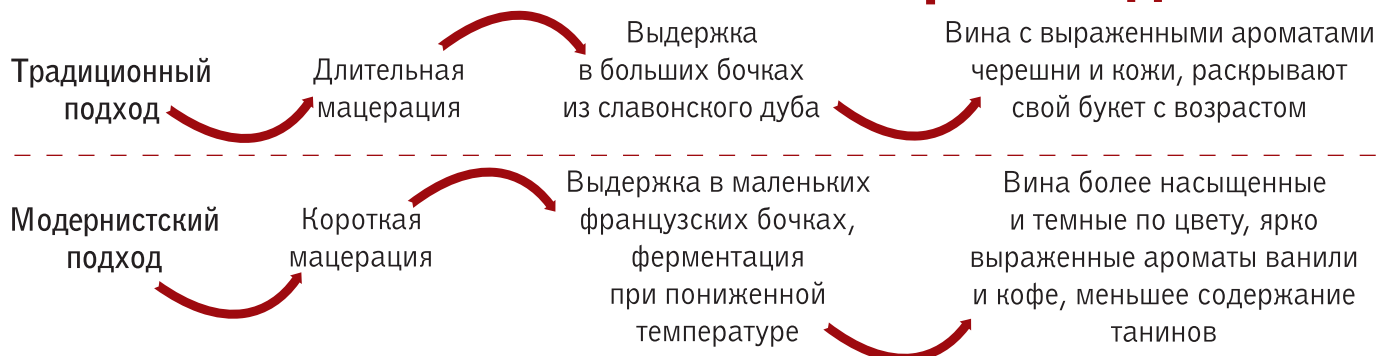
Бароло Ризерва (Barolo Riserva) — выдержка 62 месяца, из них 18 месяцев в бочке. Поступает в продажу 1 января на 6-й год после сбора урожая.



Бароло Кинато (Barolo Chinato) — ароматизированное вино, которое дополняют настоями некоторых трав и специй: ревеня, корицы, ванили, корня горечавки, кориандра, мяты. Выбор пряностей зависит от винодела.



Стили вина в зависимости от производства



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Малина



Вишня



Слива



Ежевика

Виноградники в окрестностях города Бароло, Италия.

Это интересно!

Бароло должно изготавливаться только из небиоло. Однако в 90-е гг. XX в. некоторые виноделы пытались узаконить включение 10% примесей других сортов винограда в состав вина, но эта идея не получила распространения.



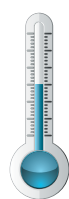
Дольчетто (Dolcetto)

Дольчетто — мягкое столовое вино, которое обычно принято пить во время обеда или ужина. Оно производится из одноименного винограда, обширно распространенного в Пьемонте, где имеет статус DOC в семи районах. Название «Дольчетто» в переводе с итальянского означает «малень-

кий сладкий». Виноград действительно сладкий по вкусу, но вина из него получаются сухими и низко кислотными. Они отличаются довольно высоким содержанием спирта и ароматным винным запахом. Оттенок вина Дольчетто колеблется от глубокого рубинового до фиолетового.

Характеристики

Сладость		2/10
Кислотность		3/10
Крепость		7/10
Тельность		5/10
Фруктовость		8/10
Танины		4/10



Температура подачи — 14—16°C

Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 10—25\$

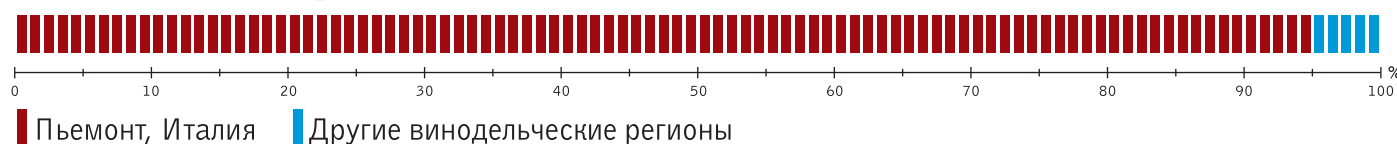
Средний срок выдержки — 2 года



Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Характеристики винограда

- Неприхотлив к условиям выращивания.
- Рано созревает.
- Предпочитает крутые склоны с известковыми рыхлыми почвами.



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Виноградники на холмах района Ланге, область Пьемонт, Италия.

Еда

Дольчетто хорошо сочетается с мясными блюдами, особенно с ягнёнком и дичью. Кроме того, к нему отлично подходят легкие закуски с сыром и колбасой. Для более насыщенных вариаций Дольчетто хорошей гастрономической парой является фаршированный перец.



Стили в зависимости от региона



Дольчетто д'Акви (Dolcetto d'Acqui) — крепкое вино, которое немного слаще и мягче, чем другие разновидности Дольчетто. Может выдерживаться до 5 лет.



Дольчетто д'Альба (Dolcetto d'Alba) — ароматное вино с ярко выраженными нотами черешни и сливы.



Дольчетто д'Асти (Dolcetto d'Asti) — не такое ароматное и структурированное в сравнении с другими винами из этого сорта.



Дольчетто делле Ланге Монрегалези (Dolcetto delle Langhe Monregalesi) — вино насыщенного красного цвета с ярко выраженными нотами вишни и лесных ягод.



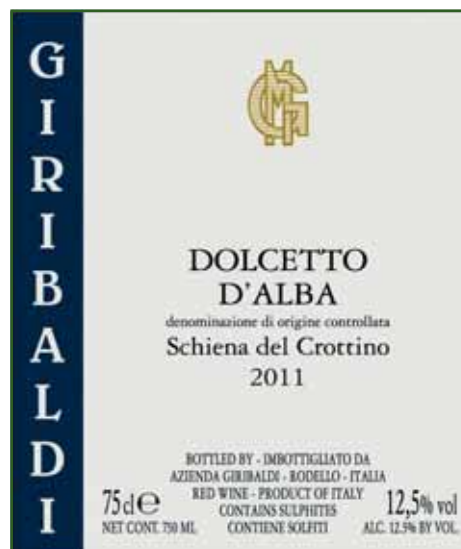
Дольчетто ди Диано д'Альба, или Диано д'Альба (Dolcetto di Diano d'Alba, или Diano d'Alba), — сладковатое и очень ароматное вино с нотами красных ягод.



Дольчетто ди Дольяни (Dolcetto di Dogliani) — вино с ароматом ежевики и дикой черешни.



Дольчетто д'Овада (Dolcetto d'Ovada) — вино долго остается молодым, даже через 10 лет в нем ощущаются приятные фруктово-ароматные нотки.



ЗИНФАНДЕЛЬ (ZINFANDEL)

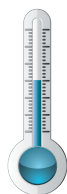


Сорт зинфандель настолько популярен в США, что многие считают его символом американского виноделия. Наибольшее распространение этот виноград получил в штате Калифорния. Здесь его используют как доминантную составляющую купажа в премиальных винах высокого качества, а также как основу для сортовых вин со сложным букетом. С каждым годом поклон-

ников зинфанделя становится все больше, во многом благодаря тому, что сортовые вина из этого винограда получаются очень разнообразными по вкусу. Встречаются как легкие фруктовые, так и насыщенные крепкие разновидности. Другие названия сорта: примитиво (Primitivo), крлженак каштелански (Crljenak Kaštelanski), трибидраг (Tribidrag), прибидраг (Pribidrag).

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		6/10
Крепость		10/10
Тельность		10/10
Фруктовость		10/10
Танины		6/10



Температура подачи — 15—17°C

Бокал для красного вина

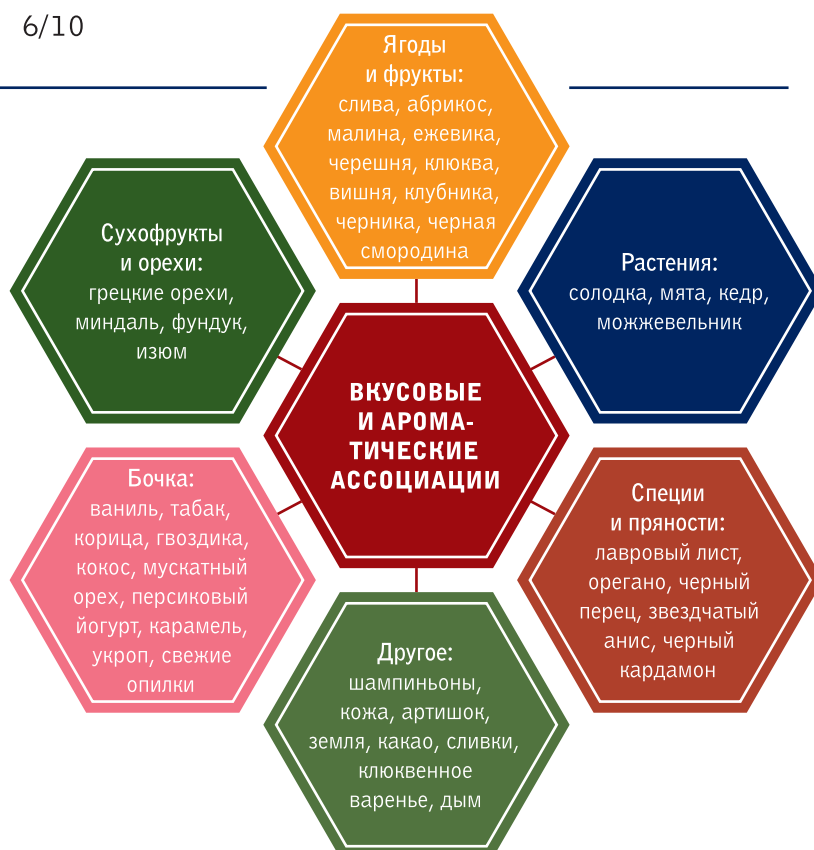


Средняя стоимость — 10—15\$

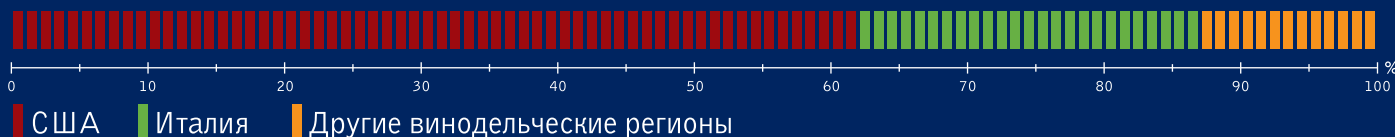


Средний срок выдержки — 2 года

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Происхождение сорта

Долгое время считалось, что зинфандель происходит от итальянского сорта примитиво, с которым у него обнаружилось неполное сходство на уровне ДНК. Однако современные исследования показали, что оба винограда — зинфандель и примитиво — клоны более древних хорватских сортов. В 2001 г. были найдены полные генетические совпадения с образцами лоз, известных в Хорватии как крлженак каштелански и прибидраг, или трибидраг.

Это интересно!

Популярность зинфанделя в США так велика, что в 1991 г. в Сан-Франциско была создана ассоциация его производителей и защитников — ZAP (Zinfandel Advocates & Producers). В нее вошли более 6000 американских потребителей и около 300 виноделов. Ассоциация занимается исследованием сорта, проводит дегустации, организует семинары и образовательные программы, а также ежегодно в конце января устраивает фестиваль в честь вина Зинфандель, который длится 3—4 дня.

Виноград-долгожитель

Зинфандель очень устойчив к болезням и вредителям, поэтому часто встречаются кусты этого сорта, возраст которых больше 80 лет. Пусть урожайность таких старых лоз невелика, но ягоды на них созревают равномернее, а содержание экстрактивных веществ достигает максимума. Вина из такого винограда получают более насыщенными и концентрированными.

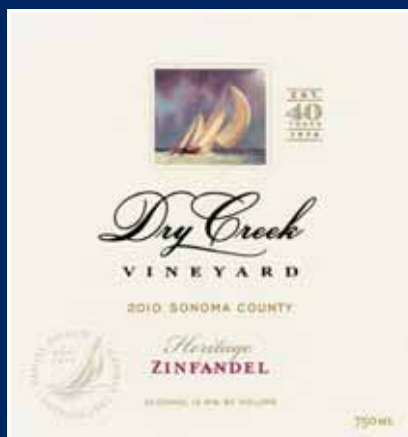
Характеристики винограда

- Предпочитает скудные почвы.
- Нужно много солнца.
- Интенсивно накапливает сахар.
- Рослые кусты.
- Прекрасно сочетается с другими сортами в купажах.
- Отсутствие необходимости в длительной выдержке.



Стили в зависимости от региона Калифорнии

- Мендочино. Насыщенный цвет, малиново-вишневый привкус.
- Сьерра. Высокое содержание танинов, вишневый аромат.
- Сонома. Аромат и привкус пряностей.
- Напа. Аромат и привкус малины.
- Залив Сан-Франциско. Ароматы специй, можжевельника и кедра.



Еда

Зинфандель универсален и подходит к самым разнообразным блюдам. С этим вином можно смело ставить гастрономические эксперименты. Оно прекрасно сочетается даже с любимой американской едой: бургерами и тако. Зинфандель хорошо переносит большое разнообразие соусов, которые используются в индустрии фаст-фуда.

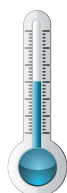
КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (CABERNET SAUVIGNON)

Каберне совиньон — один из самых распространенных сортов винограда в мире. Он одинаково успешно используется как для изготовления сортового красного вина, так и в составе купажей, которым придает насыщенный вкус и высокую терпкость. Каберне

Совиньон — синоним элегантного красного вина, способного с выдержкой обретать тонкость и благородство. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать интригующий напиток с богатым букетом.

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		6/10
Крепость		8/10
Тельность		7/10
Фруктовость		8/10
Танины		8/10



Температура подачи — 16—18°C



Большой бокал для красного вина



Средняя стоимость — 10—30\$



Средний срок выдержки — 8—10 лет

Основные вкусы и ароматы



Фиалка



Черная смородина



Зеленые оливки

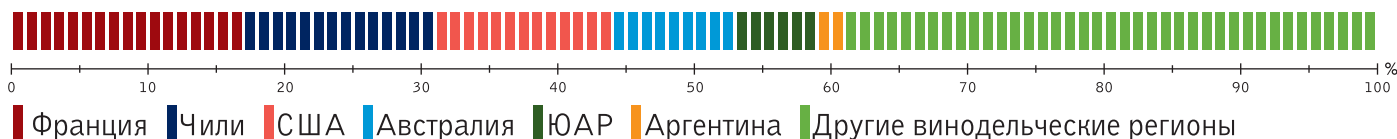


Имбирь

Зеленый болгарский перец



Регионы производства



История

Каберне совиньон появился в XVII в. в Бордо как результат случайного скрещивания каберне фран и совиньон блан. Долгое время был самым распространенным и культивируемым сортом в мире, пока в 90-е гг. XX в. его не превзошел мерло. На сегодняшний день каберне совиньон является ключевым сортом во многих винных регионах Нового Света: долине Напа в Калифорнии, Кунаваре в Австралии, долине Майпо в Чили и др.



Вкус вина в зависимости от климата



Прохладный климат. Бордо (Франция), Вашингтон (США), Чили. Черная смородина, мята, зеленый болгарский перец, кедр, орегано.



Умеренный климат. Северная Италия, Северная Калифорния (США). Вишня, зеленые оливки.



Теплый климат. Австралия, ЮАР, Испания, Южная Калифорния (США), Аргентина, центральная и южная Италия. Вишневый джем, эвкалипт, мята, черный перец, какао.

Характеристики винограда



Относительно морозоустойчив.



Поздно созревает.



Не боится засухи.



Слабо подвержен болезням.



Хорошо приспосабливается к разным климатическим условиям и почве.



Дает высокую урожайность.



Это интересно!

В четверг перед американским Днем труда (3 сентября), в конце августа, отмечается день каберне совиньон. В честь этого сорта винограда проводятся грандиозные дегустации в крупных городах Нового Света. Праздник стали отмечать с 2010 г.

Еда

Насыщенный вкус Каберне Совиньон может заглушить легкие блюда, поэтому его рекомендуется сочетать с тяжелой и жирной пищей. Это вино прекрасно подходит к жареному мясу, гамбургерам, грибной пицце и копченостям. Нежелательно подавать его с острыми блюдами, рисом и пастой. Они плохо оттеняют танины, поэтому вы не сможете насладиться напитком в полной мере. Каберне Совиньон из прохладных регионов имеет отчетливые травяные нотки, поэтому хорошо сочетается со свежими овощами и зеленью. Кроме того, к нему можно подавать горький шоколад. Вино Каберне Совиньон также отлично подходит для приготовления различных соусов и маринадов.



КАБЕРНЕ ФРАН (CABERNET FRANC)

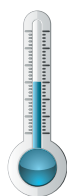


Каберне фран входит в двадцатку наиболее распространенных виноградных сортов. В основном он используется для создания купажных вин в сочетании с каберне совиньон и мерло, куда он привносит травянистый акцент с нотами табака и специй. В некоторых странах из него делают высококачественные моносортовые вина. По особенностям вкуса их легко принять за Каберне Совиньон, но они обладают

более легким телом, менее насыщенным букетом и структурой. Моносортовые вина из каберне фран получаются довольно мягкими, но значительно более насыщенными, чем Мерло. Их любят за сладкие перечные вкусы и среднюю кислотность. Другие распространенные названия сорта каберне фран: бордо (Bordo), буши (Bouchy), буше (Bouchet), каберне франко (Cabernet Franco), бретон (Breton).

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		5/10
Крепость		6/10
Тельность		6/10
Фруктовость		6/10
Танины		8/10



Температура подачи — 15°C



Средняя стоимость — 15—20\$



Бокал для красного вина



Средний срок выдержки — от 5 лет

Основные вкусы и ароматы



Фиалка



Черная смородина



Ежевика



Малина

Зеленый болгарский перец



Фрукты и ягоды:
малина, ежевика, белая смородина, черная смородина, клубника, вишня, слива

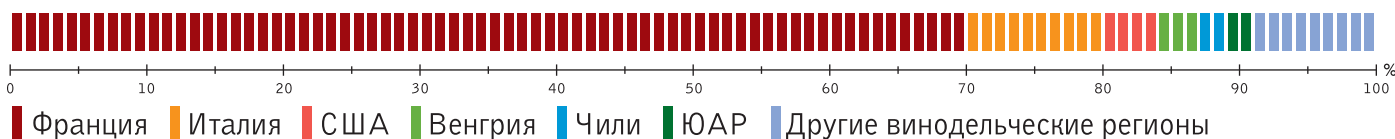
Растения:
листья смородины, фиалка, зеленая фасоль, сушеные травы, оливки, зеленый болгарский перец, красный болгарский перец

Бочка:
табак, выделанная кожа, кофе

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

Другое:
гравий, графит, лакричные конфеты, карандашная стружка, перец чили, минералы

Регионы производства



История

По основной версии сорт каберне фран появился в регионе Либурна на юго-западе Франции в XVII в. Отсюда кардинал Ришелье перевез первые лозы в долину Луары. Их посадили в аббатстве Бургейль под опекой аббата Бретона. Впоследствии с именем этого монаха стали

ассоциировать сорт каберне фран. Существует также версия о том, что каберне фран привезли во Францию из Испании паломники, которые возвращались из Сантьяго-де-Компостела. Как бы там ни было, уже к началу XVIII в. этот сорт винограда стали выращивать по всей Франции.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Зеленый болгарский перец



Малина



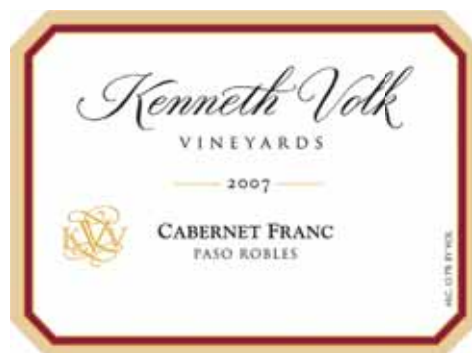
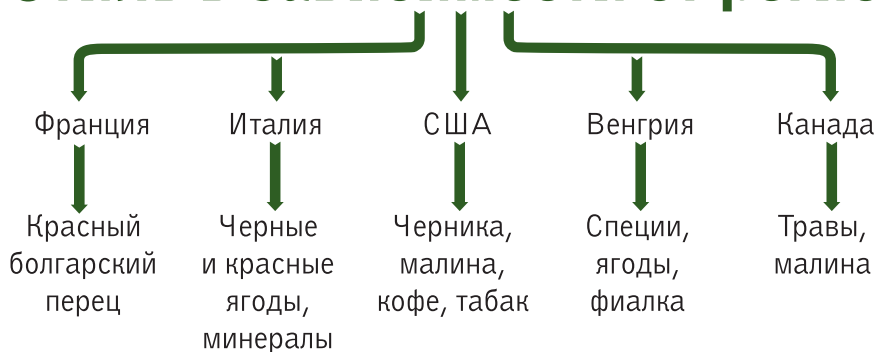
Клубника



Ежевика



Стиль в зависимости от региона



Еда

Легкотелое вино Каберне Фран подходит к нежирным мясным блюдам, салатам и копченой или жареной рыбе. Разновидности с более полным телом хорошо сочетаются с блюдами из говядины, баранины и жареной свинины со сладкими соусами. А старое вино Каберне Фран с выдержкой более 10 лет станет достойной гастрономической парой к дичи и свежим овощам.



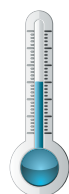
КАРМЕНЕР (CARMÉNÈRE)

Карменер — один из старейших сортов винограда, из которого традиционно готовят купажи в сочетании с каберне совиньон и мерло. Однако в последнее время все чаще из него производят моносортовое вино. Оно отличается глубоким цветом, довольно высоким содержанием та-

нинов и ягодными ароматами. Вино Карменер предпочтительно пить молодым, хотя лучшие сорта могут выдерживаться до 10 лет. Сорт имеет множество других названий, среди которых наиболее распространены бутон блан (Bouton Blanc), битурика (Biturica) и карбоне (Carbonet).

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		6/10
Крепость		8/10
Тельность		6/10
Фруктовость		8/10
Танины		8/10



Температура подачи — 15°C



Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 40—50\$

Средний срок выдержки — от 2 лет



Основные вкусы и ароматы



Черная смородина



Зеленый болгарский перец



Слива



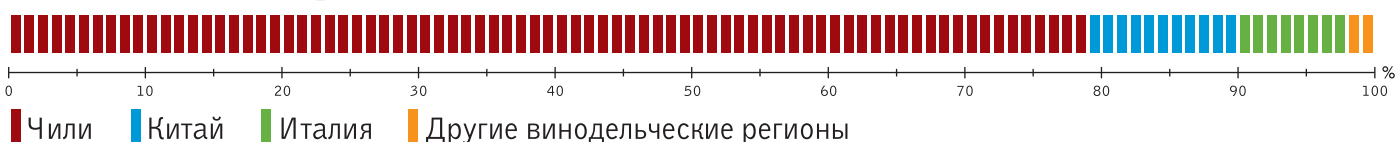
Инжир



Чернослив



Регионы производства



История

Родиной карменера считается Франция. До начала XIX в. он был одним из классических сортов области Медок, где использовался для создания купажей бордосских вин. В 1867 г. карменер был почти полностью истреблен в Европе эпидемией филлоксеры. Его пытались возродить, но все

попытки были безуспешны. Тогда о сорте забыли вплоть до 1994 г., пока не обнаружилось, что половина плантаций с мерло в центральной долине Чили в действительности засажена карменером. Оказывается, чилийские виноделы увезли некоторые лозы на родину еще до эпидемии, перепутав их с



Выдержка вина Карменер в бочках.

мерло. Так простое недоразумение спасло карменер от вымирания.

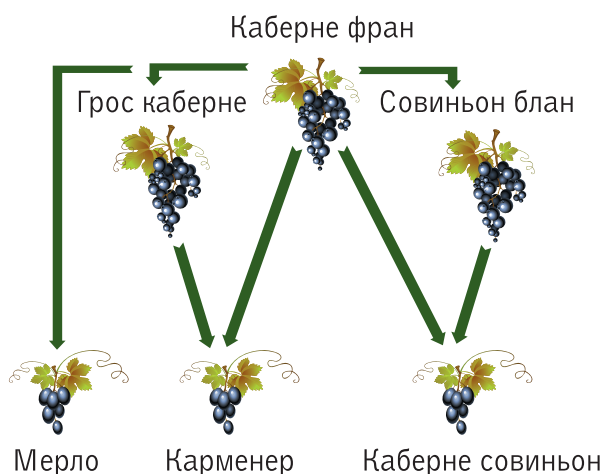


Это интересно!

24 ноября 1994 г. карменер официально признали отдельным сортом. С тех пор некоторые чилийские виноделы ежегодно отмечают 24 ноября как день карменера.

Виноград карменер в долине Майпо, Чили.

Происхождение



Стили в зависимости от региона



Долина Майпо, Чили — легкое вино с вишневым привкусом и цветочными нотами гибискуса и розы.



Долина Качапоаль, Чили — вино с высокой кислотностью и ярко выраженными нотами зеленого перца.



Пеумо, Чили — лучшие вина Карменер с высоким содержанием спирта и насыщенными ароматами сладких красных ягод.



Долина Колхагуа, Чили — вина с привкусом малинового соуса и зеленого перца.



Еда

Вина из винограда карменер нельзя назвать простыми и аперитивными. Они хорошо подходят к сытным блюдам, особенно мясным. Высокая кислотность делает Карменер прекрасной гастрономической парой к самой разной пище. Лучшим сочетанием для этого вина станет дичь, выдержанные сыры, красное мясо, паста, шашлык, кукуруза, тушеная фасоль.



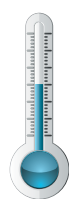
Кьянти (СНІАНТІ)

Кьянти — сухое красное вино из одноименного итальянского региона в центральной Тоскане. Его производство контролируется по происхождению: носить такое название может только вино из региона Кьянти, созданное с соблюдением установленных для него правил виноделия. На сегодняшний день оно счита-

ется своеобразной визитной карточкой Италии. Тосканские виноделы производят порядка 98 млн л Кьянти в год. Вкусовые особенности и характеристики вина сильно разнятся в зависимости от способа производства, сортов винограда, почвы и климатических условий, в которых он был выращен.

Характеристики

Сладость		4/10
Кислотность		6/10
Крепость		6/10
Тельность		6/10
Фруктовость		5/10
Танины		6/10



Температура подачи — 16—18°C



Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 15—30\$

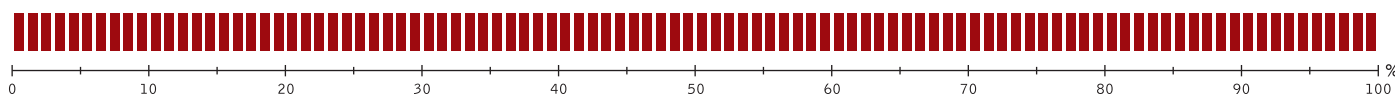


Средний срок выдержки — от 2 лет

Основные вкусы и ароматы



Регион производства



Кьянти, Италия

Основные сорта винограда

Санджовезе — 75%	→ {	Каберне совиньон	
Другие сорта — 25%		Мерло	
		Шираз	
		Канайоло	
		Колорино	

Лучшее вино Кьянти

Среди разнообразия стилей Кьянти наиболее ценятся вина, изготовленные в микроне Кьянти Классико (Chianti Classico), где находятся самые старые, исторически ценные виноградники. Здесь выращивают только сорт санджовезе, который местными виноделами считается исконно итальянским виноградом. Кьянти Классико производится по старинной технологии, которая не менялась уже сотни лет. Вино достигает зрелости к 10 годам.

Виды Кьянти

2,5 года →	Гран Селезьоне (Gran Selezione)
2 года →	Ризерва (Riserva)
1 год →	Кьянти Классико (Chianti Classico)
	Кьянти Колли Фиорентини (Chianti Colli Fiorentini)
	Кьянти Руфина (Chianti Rufina)
	Кьянти Супериоре (Chianti Superiore)
9 месяцев →	Кьянти Монтеспертоли (Chianti Montespertoli)
От 6 месяцев →	Кьянти (Chianti)
	Кьянти Колли Аретини (Chianti Colli Aretini)
	Кьянти Коллине Пизане (Chianti Colline Pisane)
	Кьянти Колли Сенези (Chianti Colli Senesi)
	Кьянти Монтальбано (Chianti Montalbano)

Эмблема

Многие Кьянти имеют специфическую эмблему — черный петух в красном круге. Этот символ — знак Консорциума Кьянти, то есть свидетельство того, что производитель вина входит в торговую ассоциацию, созданную для продвижения продукта на рынке. Отсутствие эмблемы вовсе не выдает подделку, просто винодел не имеет членства в данной ассоциации.



Бутылка

Вина Кьянти поставляются на рынок в бутылках стандартной формы. Но раньше, когда средневековые виноделы были людьми преимущественно небогатыми, оно разливалось в дешевые пузатые сосуды из тонкого стекла, которые называются фьяски. Чтобы бутылки не разбились, их оплетали соломой и лыком. Сегодня в такие сосуды разливаются только подарочные версии вина.



Кьянти (Chianti) — недорогое вино с самым простым букетом по сравнению с другими разновидностями. Обычно оно только на 75—80% состоит из санджовезе.



Кьянти Супериоре (Chianti Superiore) — более сложное и насыщенное вино, чем простое Кьянти, обычно содержит немного больше спирта и отличается мягкой кислотностью.



Кьянти Классико (Chianti Classico) — вино с тонким ароматом и изысканным букетом, эталон настоящего Кьянти.



Кьянти Классико Ризерва (Chianti Classico Riserva) — вино премиальной категории с насыщенным вкусом и потенциалом к долгой выдержке.



Гран Селезьоне (Gran Selezione) — лучшие вина из микроне Кьянти Классико.



Экспериментальные Кьянти — вина, изготовленные по уникальному семейному рецепту винодела. Для их производства могут использоваться, например, только старые лозы или виноград исключительно с солнечной стороны. Качество и вкус зависят от производителя.

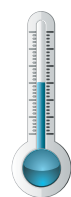
МАЛЬБЕК (MALVЕС)

Мальбек — насыщенное красное вино из одноименного сорта винограда. Отличается ярким ароматом темных плодов и дымными нотами. Это хорошая альтернатива более дорогим Каберне Совиньон и Сира. Виноград мальбек появился во Франции, но на сегодняшний день он является флагманским сортом Аргентины. Ему нравится теплый климат этого региона с оби-

лием солнечных дней. Мальбек имеет много других названий, например, во Франции он известен под именем пье нуар (Pied Noir), что переводится как «черная нога», а также кот (Cot), прессак (Pressac), керси (Quercy) и оксеруа (Auxerrois). Всего существует около 400 наименований этого сорта, которые в настоящее время уже практически не используются.

Характеристики

Сладость	■■■■■□□□□□	4/10
Кислотность	■■■■■□□□□□	6/10
Крепость	■■■■■□□□□□	8/10
Тельность	■■■■■□□□□□	8/10
Фруктовость	■■■■■□□□□□	10/10
Танины	■■■■■□□□□□	6/10



Температура подачи — 16—18°C



Средняя стоимость — 5—15\$



Бокал для красного вина



Средний срок выдержки — от 1 года

Основные вкусы и ароматы



Фиалка

Ежевика

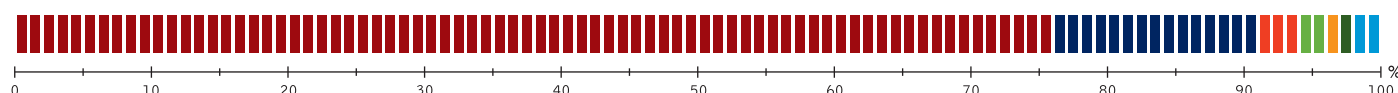
Вишня

Слива

Шоколад



Регионы производства



■ Аргентина ■ Франция ■ США ■ Чили ■ ЮАР ■ Австралия ■ Другие винодельческие регионы

История

Родина мальбека — юго-западная Франция. Этот виноград получился в результате скрещивания сортов монпелье и гайак. Вначале он использовался только для создания купажей, но впоследствии стал так популярен, что из него стали производить моносортовые вина. Со временем из-за недостаточной устойчивости к холоду и сопротивляемости вредителям мальбек потерял свои лидирующие позиции во Франции, однако хорошо прижился в Аргентине, куда в 1868 г. его привез французский фермер Мишель Пуже. В этой стране мальбек приобрел свой настоящий статус и стиль.



Это интересно!

В 80-е гг. XX в. многие виноделы Аргентины отказались выращивать мальбек, посчитав его неперспективным сортом. Его виноградники стали уничтожаться, так что в итоге уцелело всего 10 000 акров. Но спустя несколько лет вина из мальбека стали так популярны, что пришлось срочно высаживать молодые лозы, которые, впрочем, не обладают таким потенциалом, как старые.

Аромат в зависимости от климата

Прохладный климат

Теплый климат



Вишня



Малина



Слива



Ежевика

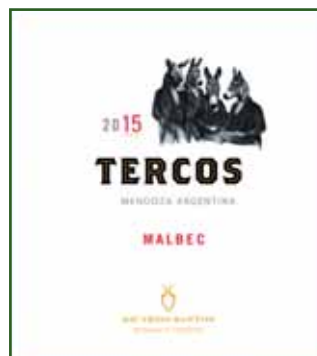
Вкус и аромат в зависимости от региона

Франция

Кожа, спелая слива, смородина с терпкими нотами в послевкусии

Аргентина

Слива, фиалка, ежевика, черешня, молочный шоколад, кожа и какао, с выдержкой дополняется нотами табака в послевкусии



Еда

Мальбек отлично сочетается с продуктами, обладающими яркими вкусами и ароматами, например с выдержанными сырами. Кроме того, это вино станет достойной гастрономической парой к сытным блюдам: стейку, шашлыку, пасте с томатным соусом, тушеному мясу и т. п. Некоторые разновидности Мальбека хорошо сочетаются с шоколадом.

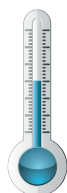
Мерло (MERLOT)

Мерло — второй по распространенности сорт после каберне совиньон. Из этого винограда делают не только купажные, но и высококачественные сортовые вина. Они похожи на Каберне Совиньон, но более мягкие и светлые. В каждом регионе Мерло проявляет себя по-разному. На вкус и аромат оказывают влияние климатические условия, почва, погода и мастерство винодела. Одна из главных отличительных особенностей хорошего Мерло — ощущение приятного

шелковистого послевкусия. Оно прекрасно подходит тем, кто только начинает разбираться в богатстве букета сухих красных вин. Вкусовые оттенки этого вина хорошо различаются даже начинающими дегустаторами. На сегодняшний день виноград мерло выращивают в каждой стране, заявляющей о своих амбициях в виноделии. Сорт имеет и другие названия: аликанте нуар (Alicante noir), крабуте (Crabutet), лангон (Langon), пикар (Picard), видаль (Vidal).

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		5/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		7/10
Танины		8/10



Температура подачи — 16°C

Большой бокал для красного вина



Средняя стоимость — 5—20\$

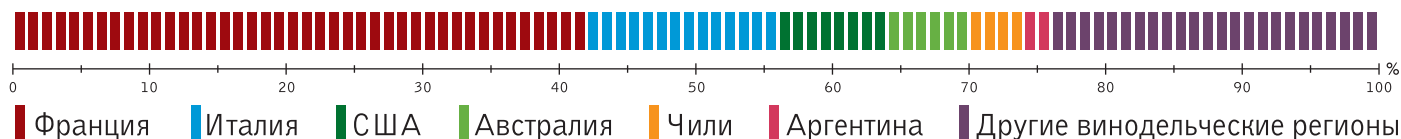


Средний срок выдержки — до 5 лет

Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Характеристики винограда

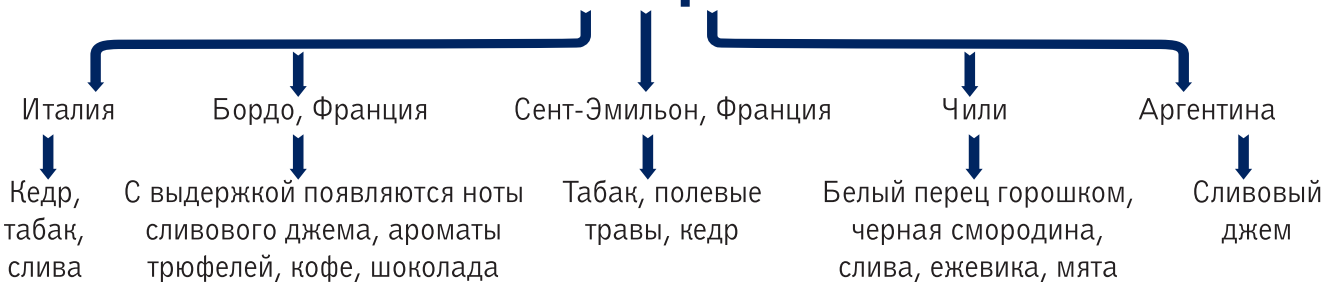
- Устойчив к засухам, высокой влажности и заморозкам.
- Дает высокую урожайность.
- Легко приживается в новых погодных условиях.
- Хорошо растет на глинистых почвах.
- Рано созревает.



Это интересно!

Сорт мерло в основном ассоциируется с красными и розовыми винами. Мало кто знает, что в итальянском регионе Тичино изготавливается так называемое мерло по-белому — типичное сухое белое вино.

Стиль в зависимости от региона



Ароматы в зависимости от климата

Прохладный климат (Франция, Италия, Чили) Теплый климат (Калифорния, Австралия, Аргентина)



Табачный лист



Кедр



Ежевика



Слива



Еда

Благодаря шелковистому послевкусию и сбалансированным характеристикам Мерло сочетается практически с любой пищей. К нему хорошо подходит мясо, в том числе приготовленное на гриле, овощное рагу, паста, салаты, птица, острые и полутвердые сыры. Мерло отлично смягчает острые блюда с обилием восточных пряностей.

МОНТЕПУЛЬЧАНО (MONTEPULCIANO)

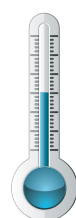


Монтепульчано — один из самых распространенных сортов винограда в Италии. Он широко выращивается в центральной части страны, особенно в регионах Абруццо, Молизе и Марке. Сорт весьма популярен благодаря приятному стилю получаемого вина и стабильно хоро-

шим урожаем. Из этого винограда производят как купажные, так и моносортные сухие вина, которые особенно ценятся за мягкий аромат и нежные танины. Вино Монтепульчано лучше всего употреблять молодым и в сочетании с хорошей закуской.

Характеристики

Сладость		3/10
Кислотность		7/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		6/10
Танины		8/10



Температура подачи — 16—19°C



Большой бокал для красного вина



Средняя стоимость — 30—40\$



Средний срок выдержки — 3—4 года

Основные вкусы и ароматы



Вишня



Слива



Фиалка



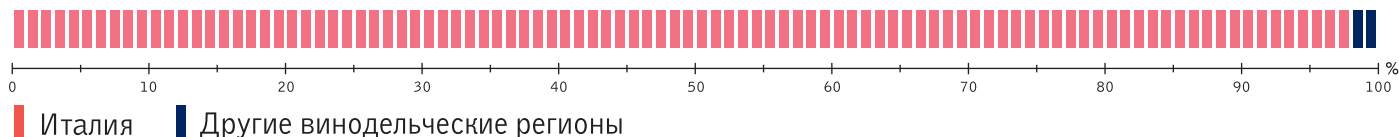
Ежевика



Черный перец



Регионы производства



Маркировка по названию региона

Абруццо (Abruzzo)	Марке (Marche)	Молизе (Molise)	Апулия (Puglia)
• Монтепульчано д'Абруццо (Montepulciano d'Abruzzo DOC) — минимум 85% монтепульчано в вине; • Монтепульчано д'Абруццо Коллине Терамане (Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG) — минимум 90% монтепульчано; • Контрогуэрра Россо (Controguerra Rosso DOC) — минимум 60% монтепульчано.	• Россо Конеро (Rosso Conero DOC) — минимум 85% монтепульчано; • Россо Пичено (Rosso Piceno DOC) — 30—70% монтепульчано; • Оффида Россо (Offida Rosso DOCG) — минимум 85% монтепульчано.	• Биферно (Biferno DOC) — 60—70% монтепульчано.	• Сан-Северо Россо (San Severo Rosso DOC) — минимум 70% монтепульчано.

Стили вина в зависимости от производства



Выдержка в новых дубовых бочках — вино с насыщенными ароматами ежевики, чернослива и солодки, а также нотами какао, кофе и ванили, приобретаемыми от бочки.



Розовый стиль — сусло меньше контактирует с кожей винограда при ферментации, благодаря чему вино получается более мягким, с бледным оттенком и ароматами красных плодов: вишни, клюквы, клубники.

Еда

Благодаря высокой кислотности Монтепульчано прекрасно сочетается с разнообразными блюдами, особенно с сытными и ароматными. Вино станет достойной гастрономической парой к мясу, запеченной утке, а также обжаренным или тушеным овощам.

Монтепульчано д'Абруццо

Наиболее известные вина Монтепульчано производятся на восточном побережье Италии, в частности в регионе Абруццо. Здесь они маркируются как Монтепульчано д'Абруццо. Лучшие вина данной разновидности изготавливаются в предгорьях Коллине Терамане.

Это интересно!

Сортовое вино Монтепульчано часто путают с Нобиле ди Монтепульчано (Nobile di Montepulciano), которое производится из винограда санджовезе и названо по месту производства — городу Монтепульчано.



НЕГРОАМАРО (NEGROAMARO)

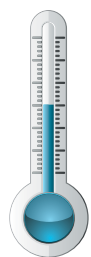
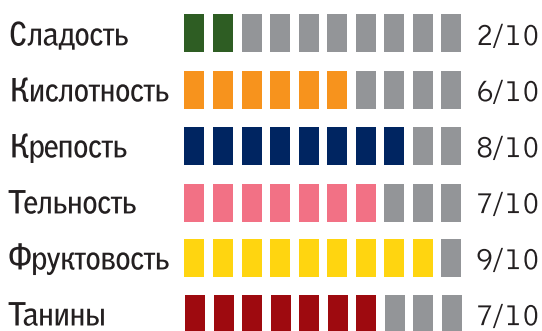


Из винограда негроамаро производят красные и розовые моносортовые вина с низким уровнем сахара и сбалансированным содержанием танинов. Кроме того, он используется в купажах, органично сочетаясь с монтепульчано, зинфанделем и другими сортами.

Сортовое красное вино Негроамаро обладает рубиновым оттенком, который с годами дает кирпично-красный отлив, интенсивным пряным ароматом и бархатистым, гармоничным вкусом.

Розовое вино отличают ровные вишневые тона, легкая фруктовоcть и приятный вкус, особенно в молодом возрасте. Негроамаро может изготавливаться с выдержкой как в дубовых бочках, так и в стальных чанах. Сорт винограда носит также следующие названия: абруццезе (Abruzzese), альбезе (Albese), арбезе (Arbese), йонико (Jonico), манджаверде (Mangiaverde), неграмаро (Negramaro), nero леччезе (Nero Leccese), нигра амару (Nigra amaru), ниуру мару (Niuru maru), ува кане (Uva Cane).

Характеристики



Температура
подачи —
16—19°C



Большой бокал
для красного вина



Средний срок
выдержки — до 5 лет

Средняя стоимость —
5—20\$



Основные вкусы и ароматы



Вишня



Черный перец



Черешня



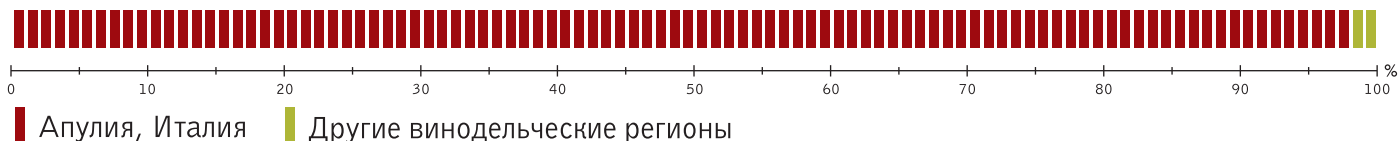
Слива



Чернослив



Регионы производства



Маркировка по названию региона

Итальянское вино Негроамаро маркируется преимущественно по названию местности, в которой выращен виноград. Одним из лучших считается вино с маркировкой Саличе Салентино (Salice Salentino DOC). Кроме того, встречаются разновидности в основном со следующими маркировками:

- Алецио (Alezio DOC) — минимум 85% сорта негроамаро в вине;
- Нардо (Nardo DOC) — минимум 85%;
- Бриндизи (Brindisi DOC) — минимум 70%;
- Копертино (Copertino DOC) — минимум 70%;
- Матино (Matino DOC) — минимум 70%;
- Скуинцано (Squinzano DOC) — минимум 70%.



Вкус и аромат в зависимости от выдержки

2—3 года выдержки от 4 лет выдержки



Вишня



Ежевика



Чернослив



Черный перец

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Вишня



Черешня



Ежевика



Чернослив

Это интересно!

Сорт негроамаро снискал музыкальную славу. Известная итальянская рок-группа из Апулии назвала себя в честь этого винограда «Неграмаро».

Еда

Негроамаро хорошо сочетается с телятиной, ягненком, цыпленком барбекю, жареными грибами, овощами и оливками. Кроме того, вино замечательно подходит к спагетти с фрикадельками.



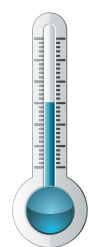
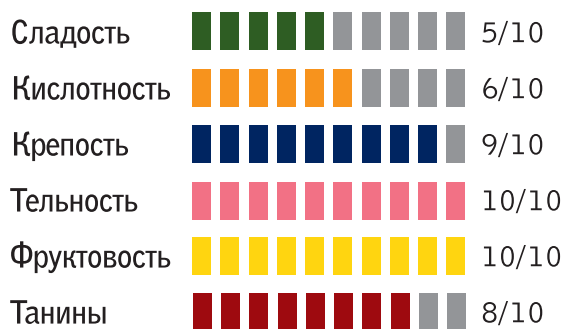
Неро д'Авола (NERO D'AVOLA)



Неро д'Авола — один из самых значимых сортов винограда на острове Сицилия. Из него производят как купажные, так и сортовые вина. Название «Неро д'Авола» переводится как «черный из Аволы» — города, находящегося на юго-востоке Сицилии. Сортовые вина из этого винограда отличаются полным телом, сладкими танинами и средним уровнем кислотности. Они имеют хо-

роший потенциал к долгой выдержке и в то же время готовы к употреблению уже в молодом возрасте. Неро д'Авола также распространен в Калабрии, где его чаще называют калабрезе (Calabrese). У сорта есть и другие названия, которые используют виноделы: калабрезе д'Авола (Calabrese d'Avola), черный калабрезе (Calabrese nero), сладкий калабрезе (Calabrese dolce).

Характеристики



Температура подачи —
16—20°C



Большой бокал
для красного вина



Средний срок
выдержки — до 10 лет

Средняя стоимость —
15—20\$



Основные вкусы и ароматы



Вишня



Ежевика



Мята



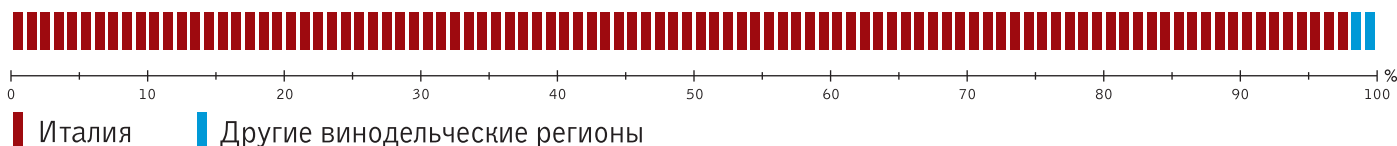
Слива



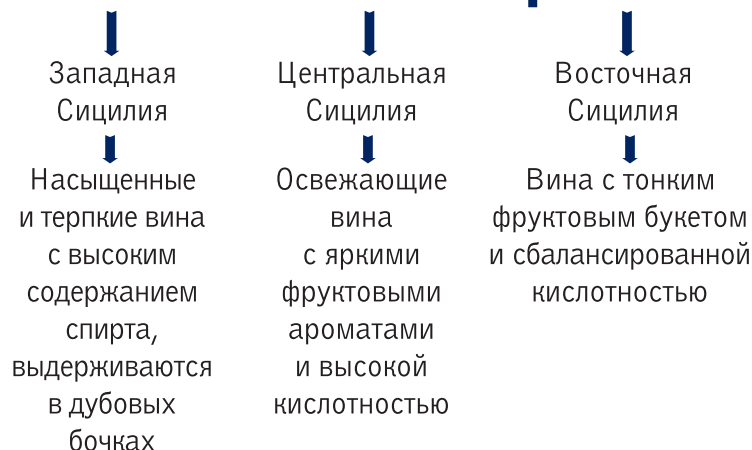
Лакрица



Регионы производства



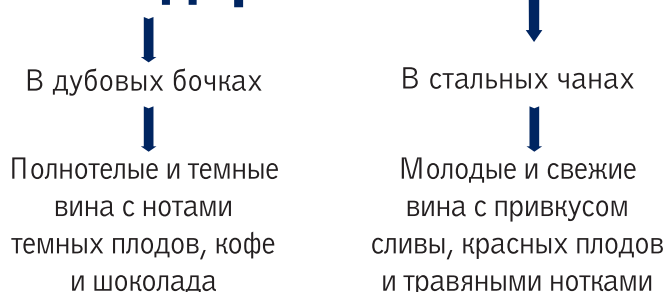
Стиль вина в зависимости от региона



Это интересно!

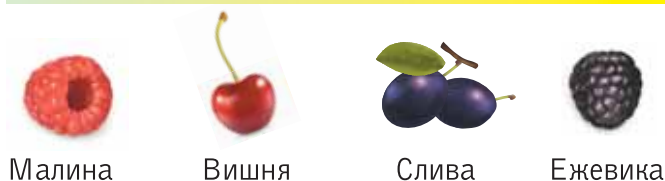
В XX в. сорт nero д'Авола преимущественно использовался в купажах. Его название редко появлялось на этикетках. Однако на рубеже XXI в. судьба винограда кардинально изменилась, во многом благодаря энологу Джакомо Такису. Он буквально умолял виноградарей острова Сицилия прекратить продавать nero д'Авола за пределы региона. Многие из них послушались энолога, и сегодня любители итальянских вин могут по достоинству оценить сортовые красные вина из nero д'Авола с настоящим южным темпераментом.

Стиль вина в зависимости от выдержки



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый Более спелый



Характеристики винограда



- Гроздь средняя.
- Мелкие, округлые, темно-синие ягоды.
- Дает невысокую урожайность.
- Предпочитает сухой и жаркий климат.
- Устойчив к непогоде и заболеваниям.
- Выращивается на шпалерах или кустом.
- Не требователен к плодородию почвы.

Еда

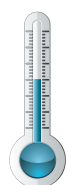
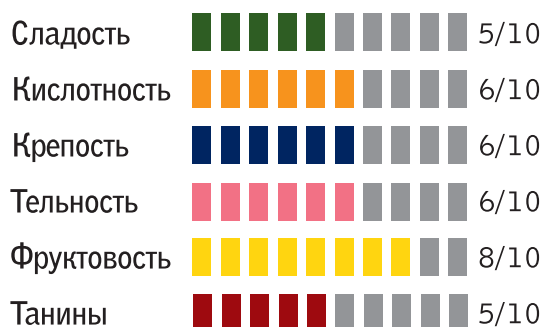
Благодаря ярким фруктовым ароматам, сбалансированной кислотности и мягким танинам Неро д'Авола замечательно подходит к мясным блюдам. Вино отлично сочетается с супом из бычьего хвоста, тушеной говядиной, гамбургерами, поджаренным беконом, куриным салатом, свиными котлетами, стейком и фаршированной бараниной. Чем мягче мясо, тем сильнее заметны ягодно-фруктовые нотки Неро д'Авола. Из специй с этим вином особенно хорошо сочетаются анис и шалфей.

Пино Нуар (PINOT NOIR)

Пино нуар — один из самых популярных сортов черного винограда в мире. В переводе с французского его название означает «черная шишка», поскольку небольшие плотные гроздья по внешнему виду немного напоминают шишки. Пино нуар редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, в основном выпускают односортные разновидности. Кроме того, этот сорт используется для производства игристых вин. Пино Нуар обладает таким широким спектром ароматов

и вкусов, что даже опытные дегустаторы не всегда могут полноценно определить букет. В каждом винодельческом регионе этот сорт приобретает свои особенности, которые отражаются в вине. Этой многогранностью он завоевал множество поклонников по всему миру. Другие используемые названия пино нуар: блау бургундер (Blau Burgunder), пино nero (Pinot Nero), пино негро (Pinot Negro), пино фэн (Pinot Fin), нуарьен (Noirien), шпетбургундер (Spätburgunder).

Характеристики



Температура подачи —
14—15°C



Большой бокал
для красного вина



Средний срок выдержки —
5—10 лет



Средняя стоимость —
10—50\$

Основные вкусы и ароматы



Вишня



Ежевика



Малина



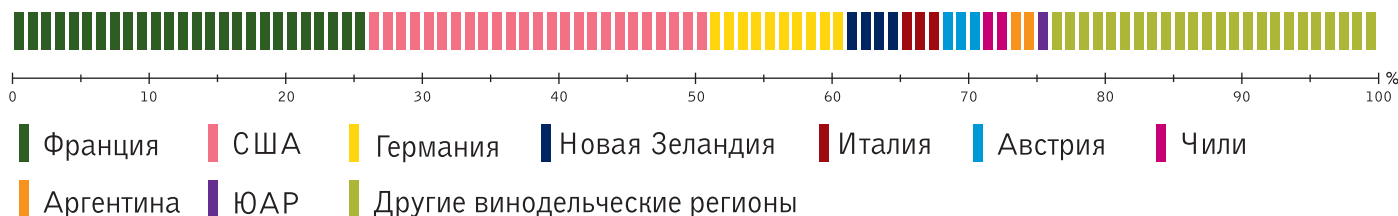
Клубника



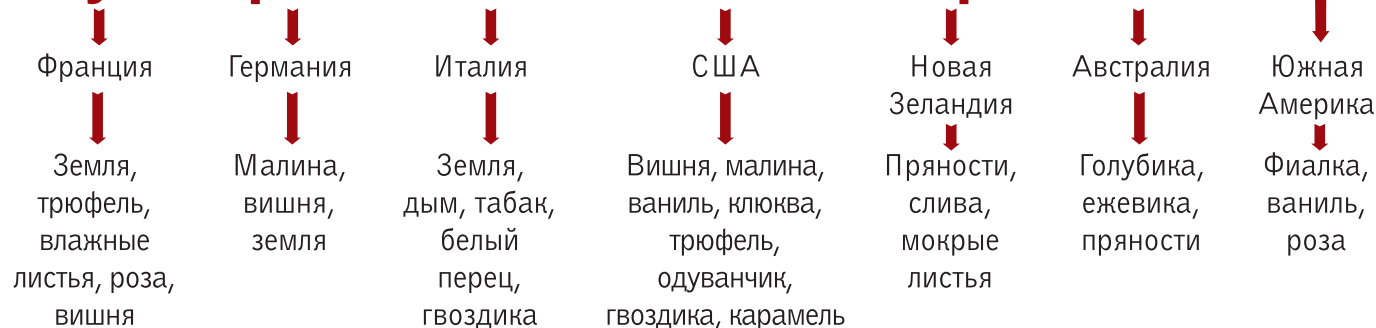
Фиалка



Регионы производства



Вкус и аромат в зависимости от региона



Характеристики винограда

- Требователен к составу почвы.
- Предпочитает прохладный климат, но боится заморозков.
- Чувствителен к погодным условиям.
- Округлые листья средней величины.
- Небольшие гроздья цилиндрической формы.
- Дает невысокую урожайность.

Вкус и аромат в зависимости от выдержки

2—3 года от 4 лет
выдержки выдержки



История

Родиной пино нуар считается Бургундия. Еще в XII в. его потенциал оценили местные монахи. Они стали высаживать этот виноград в больших количествах, а в XIV в. пино нуар стал основным сортом и в других регионах Франции. Он пришелся по вкусу знатым особам, а в 1395 г. Филипп II Смелый повелел заменить распространенный тогда гаме на виноград пино нуар. Французские аристократы еще столетие продвигали вино из него как самое совершенное в христианском мире, затем сорт гаме стал вновь отвоевывать свои позиции, однако всегда находились виноделы, желающие вернуть пино нуар былое величие.

Еда

Благодаря высокой кислотности Пино Нуар отлично сочетается с самыми разными блюдами. Вино составляет особенно удачную гастрономическую пару с ароматной дичью, красным мясом и птицей. Мягкие танины Пино Нуар гармонично оттеняют вкус рыбы. А вино с полным телом хорошо подходит к некоторым сырам и белому мясу. Шоколадные десерты и ассорти из красных фруктов также станут превосходным дополнением к Пино Нуар.



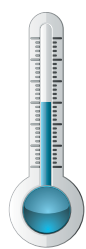
Пинотаж (PINOTAGE)

Сорт винограда пинотаж считается гастрономическим символом ЮАР. Он выращивается и в других винодельческих регионах, но именно в этой стране к нему относятся с особым почетом и гордостью. Из винограда пинотаж получается насыщенное и полнотелое сортовое вино со сложным букетом и бархатистой текстурой. Многие виноделы недолюбливают этот сорт, потому что из него сложно сделать качественный напиток. За его производство берутся лишь немногие профессионалы. В лучших образцах Пинотаж имеет легко узнаваемый букет с характерными тонами черных ягод, банана, запеченных фруктов и специй. Вино можно пить молодым, но с выдержкой оно становится только лучше.



Характеристики

Сладость	■■■■■□□□□□	4/10
Кислотность	■■■■■□□□□□	5/10
Крепость	■■■■■□□□□□	9/10
Тельность	■■■■■□□□□□	9/10
Фруктовость	■■■■■□□□□□	8/10
Танины	■■■■■□□□□□	8/10



Температура подачи —
16—18°C

Бокал
для красного вина

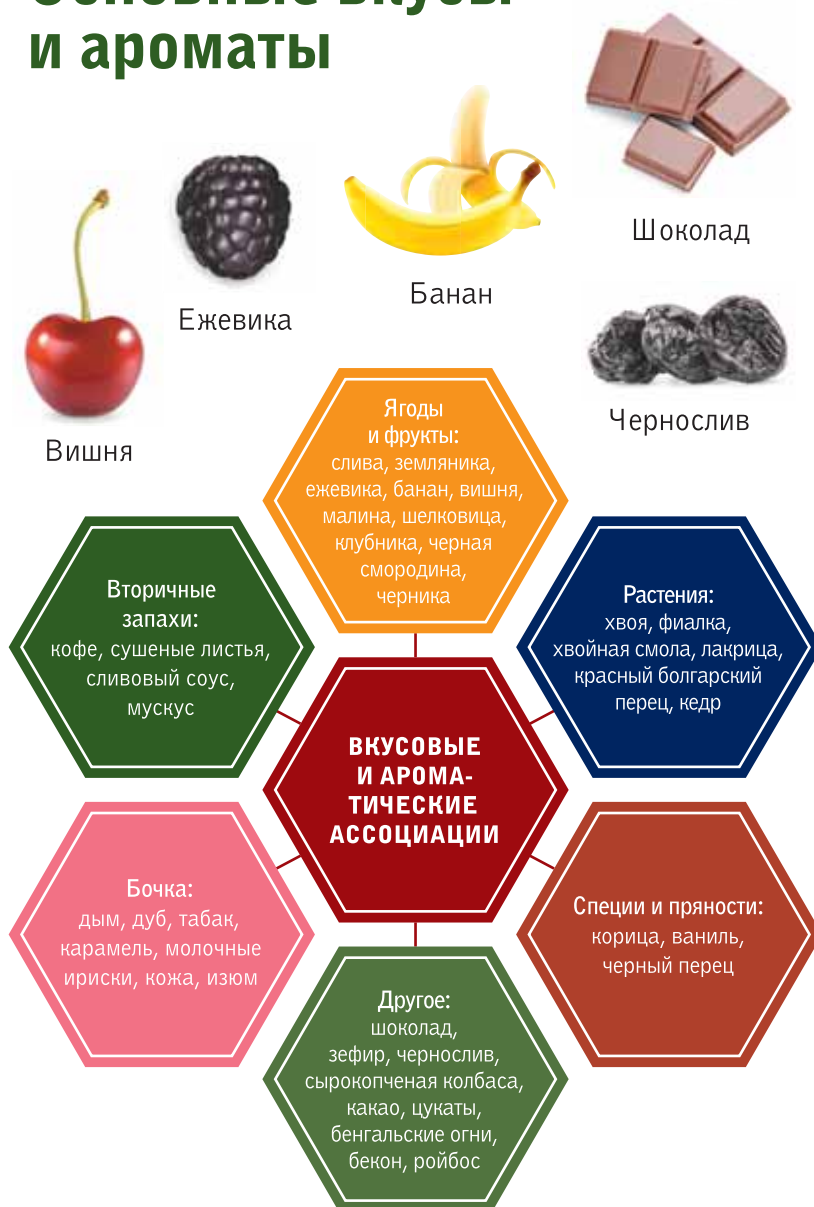


Средний срок
выдержки — 3—5 лет

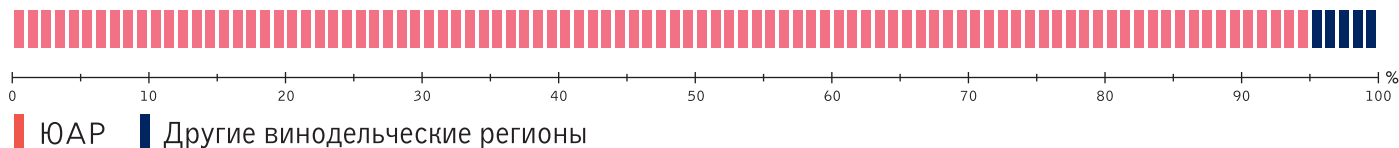
Средняя стоимость —
10—20\$



Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



История

Официальный создатель сорта пинотаж — профессор Авраам Исаак Перольд, который в попытках вывести идеальный виноград в 1925 г. скрестил пино нуар и сенсо. Первое время вино Пинотаж не пользовалось популярностью, но в данном случае были виноваты, скорее, не его характеристики, а недостаточно отработанная технология производства. После того как она была отлажена, вино Пинотаж со временем вышло на мировую арену и заняло прочные позиции среди других популярных сортов. В 1991 г. оно даже завоевало золотую медаль на престижном лондонском международном конкурсе International Wine & Spirits Competition.

Характеристики винограда



Предпочитает скудные почвы.



Устойчив к заболеваниям и вредителям.



В созревших ягодах содержится высокий процент сахара.



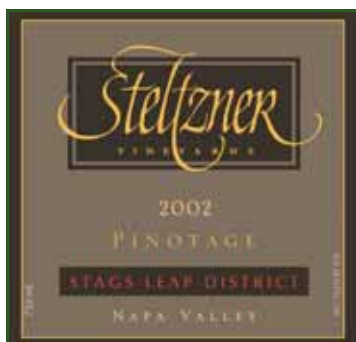
Рано созревает.



Небольшие грозди средней плотности.



Имеет невысокую морозостойкость.



Это интересно!

При неправильной технологии производства, например при изготовлении вина из недозрелого винограда, в букете Пинотажа появляется ацетоновый запах. Избежать его помогает длительная холодная ферментация. В основном для этого используются дубовые бочки, где виноматериалы выдерживаются не менее 2 лет. Тогда неприятные запахи проходят, и вино становится более мягким, сбалансированным.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Малина

Вишня

Ежевика

Чернослив

Еда

Молодое вино Пинотаж хорошо подходит к мясу ягненка, японской кухне и лососю, а выдержанное лучше подавать к красному мясу, приготовленному на гриле. Напиток прекрасно дополняет вкус пря-



ной и острой кухни, а также кисло-сладких восточных блюд. Кроме того, это едва ли не единственное вино, которое сочетается с соусом карри любой степени остроты.

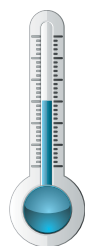
Речото (Ресіото)

Речото — ароматное красное вино из подсушенного винограда с высоким содержанием сахара. Его название происходит от слова *gessia*, которое на веронском диалекте означает «ухо». Его употребляют не только в отношении части тела: виноделы называют так выступающую часть кисти винограда, которая получает наибольшее количество солнца и содержит высокую концентрацию сахара. Именно из таких ягод производят вино, полное название которого — Речото делла Вальполичелла (*Recioto della Valpolicella*). С давних пор оно изготавливалось только для знати Венецианской республики, а нижнюю часть грозди использовали для производства не столь сладких и более дешевых напитков.



Характеристики

Сладость		10/10
Кислотность		6/10
Крепость		9/10
Тельность		7/10
Фруктовость		6/10
Танины		7/10



Температура подачи — 16—18°C



Бокал для красного вина



Средняя стоимость — 20—40\$



Средний срок выдержки — 1—2 года

Основные вкусы и ароматы



Вишня



Шоколад



Фиалка



Ирис



Роза

Другое:
гвоздика,
черный перец,
ваниль, тамаринд,
табак, карамель,
какао, шоколад,
черничный джем

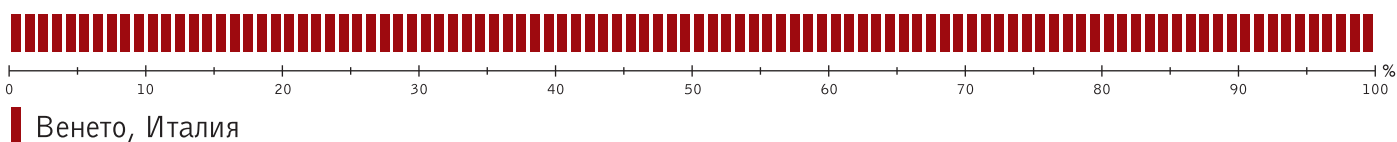
Ягоды и фрукты:
черника, вишня,
ежевика, слива,
черешня, малина,
мараска, черноплодная
рябина, черная
смородина

Растения:
фиалка, ирис, роза,
кедр, лакрица

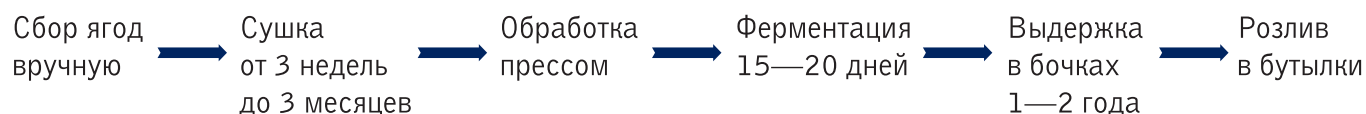
**ВКУСОВЫЕ
И АРОМАТИЧЕСКИЕ
АССОЦИАЦИИ**

Сухофрукты и орехи:
изюм, чернослив,
миндаль, жареный
фундук

Регион производства



Производство



Основные сорта винограда



Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Малина



Вишня



Слива



Чернослив



Красный виноград, готовый для сбора и производства Речото делла Вальполичелла.

Еда

Речото делла Вальполичелла можно наслаждаться в качестве самостоятельного напитка или как дополнением к кондитерским изделиям, в особенности к миндальному печенью. Кроме того, вино отлично сочетается с шоколадом, голубыми сырами, свежими фруктами, ягодами и сухофруктами.

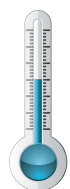
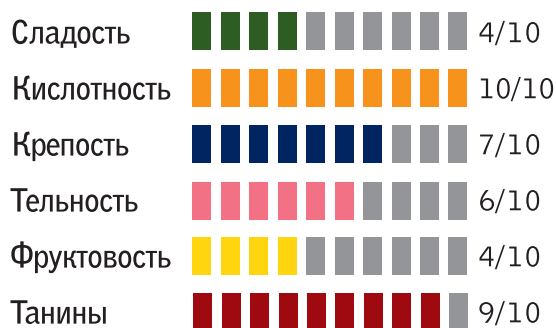


САНДЖОВЕЗЕ (SANGIOVESE)

Сорт санджовезе называют виноградным королем Италии. Здесь он занимает первое место по площади посадок: им засажены 11% виноградников страны. Санджовезе считается одним из гастрономических символов Тосканы. Он занимает 75% площади всех «темных» виноградников данного региона. Из этого винограда делают розовые и красные купажные вина, а также моносортовые разновидности. Часто им требуется долгая выдержка, чтобы напиток достиг своего пика. Моносортовые вина Санджовезе обладают насыщенной структурой, выраженными фруктовыми ароматами и бархатистой танинностью. Другие названия сорта: брунелло (Brunello), мореллино (Morellino), ньеллучо (Nielluccio), пруньола джентиле (Prugnolo Gentile), санджовезе грощо (Sangiovese Grosso), санджовезе пикколо (Sangiovese Piccolo), санджовето (Sangiovetto).



Характеристики



Температура подачи —
18°C

Бокал
для красного вина



Средний срок выдержки —
от 4 лет

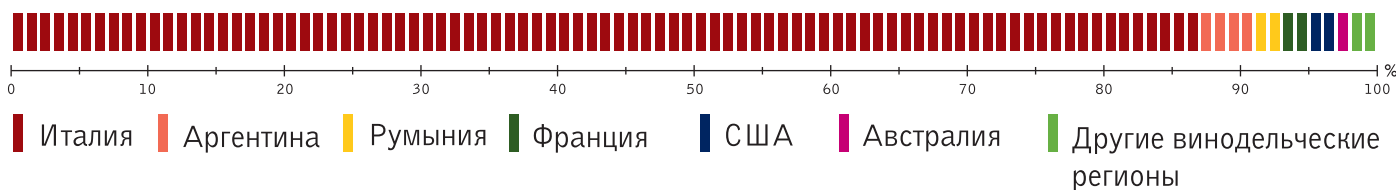
Средняя стоимость —
20—30\$



Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



Характеристики винограда

- Предпочитает теплый, но не жаркий климат.
- Плохо переносит заморозки и перепады температур.
- Поздно созревает.
- Дает высокую урожайность.
- Светолюбивый.
- Имеет много клонов.
- Любит кальциевые почвы, не любит песок и глину.

Маркировка

Сортовое вино Санджовезе может маркироваться не только по названию сорта, но и по наименованию региона, где был выращен виноград. На этикетках можно встретить следующие названия:

- Кьянти (Chianti);
- Карминьяро (Carmignano);
- Нобиле ди Монтепульчано (Nobile di Montepulciano);
- Мореллино ди Скансано (Morellino di Scansano);
- Брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino);
- Россо ди Монтальчино (Rosso di Montalcino);
- Санджовезе ди Ромагна (Sangiovese di Romagna);
- Монтекукко (Montecucco);
- Монтефалько Россо (Montefalco Rosso).

История

Название сорта санджовезе происходит от латинского Sanguis Jovis, что означает «кровь Юпитера». На основании этого перевода появилась теория о том, что виноград возделывался еще во времена Древнего Рима. Первое письменное упоминание о санджовезе зафиксировано в источниках 1590 г. Сорт упоминается как Sangiogheto. Строго не доказано, что это название тождественно санджовезе, но большинство исследователей склоняются к этому мнению. В XVIII в. этот сорт распространился в Тоскане, однако широкой известности вино из него не имело, его мало экспортировали и считали местным сортом. Только к концу XIX в. напиток приобрел настоящую популярность. Italianские виноделы решили вывести Санджовезе на мировой рынок, и им это удалось.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Красная смородина



Помидор



Вишня



Чернослив

Еда

Полнотелое вино Санджовезе с пикантным характером хорошо подходит к самой разной пище. Его фруктовые нотки особенно хорошо раскрываются с зеленью и помидорами. Санджовезе с высоким содержанием танинов отлично сочетается с жареным мясом, твердыми сырами, морепродуктами и копченой колбасой. В Италии это вино часто подают к жирным местным блюдам. Главное — при их приготовлении не скупиться на пряные травы и оливковое масло.

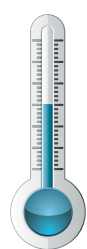
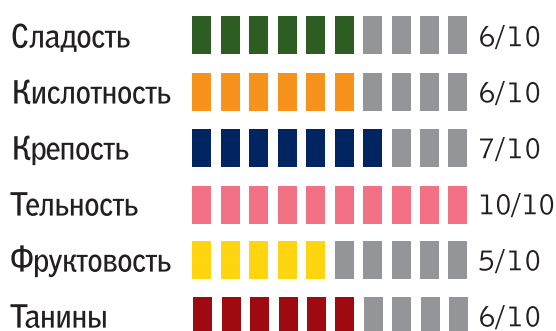


СИРА (SYRAH)

Сира — сорт винограда, используемый для изготовления красных и розовых вин. В странах Нового Света он обычно называется шираз. Моносортовое вино Сира получается бархатистым, с высоким содержанием танинов и сложным букетом, в котором преобладают пряные ноты. Оно производится преимущественно в Австралии, Франции и США. Виноград сира хорошо сочетается с другими сортами, привнося в купажи оригинальные вкусы трав и специй.



Характеристики



Температура подачи —
18°C

Бокал
для красного вина

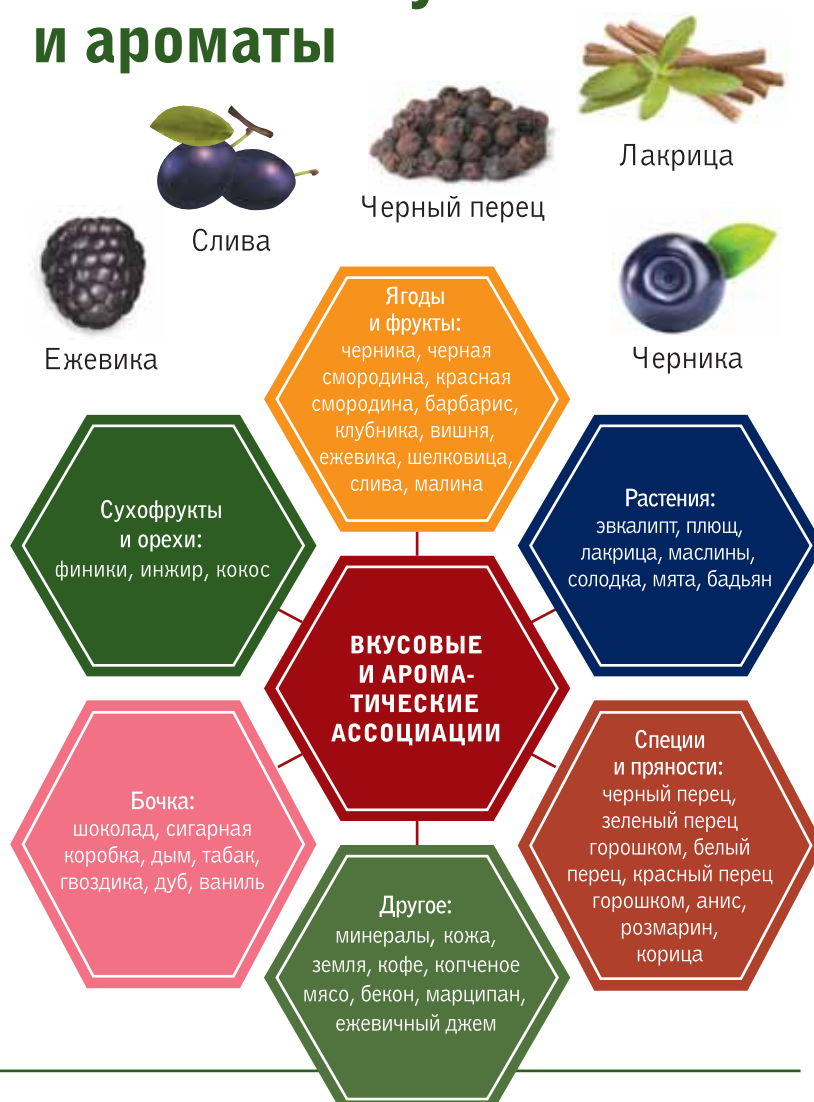


Средний срок выдержки —
5—9 лет

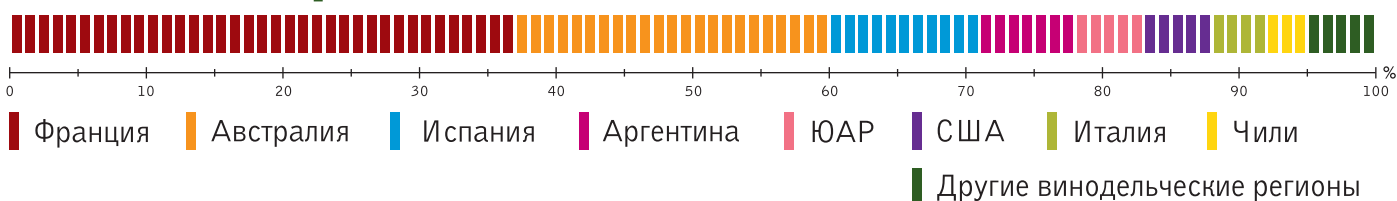
Средняя стоимость —
5—15\$



Основные вкусы и ароматы



Регионы производства



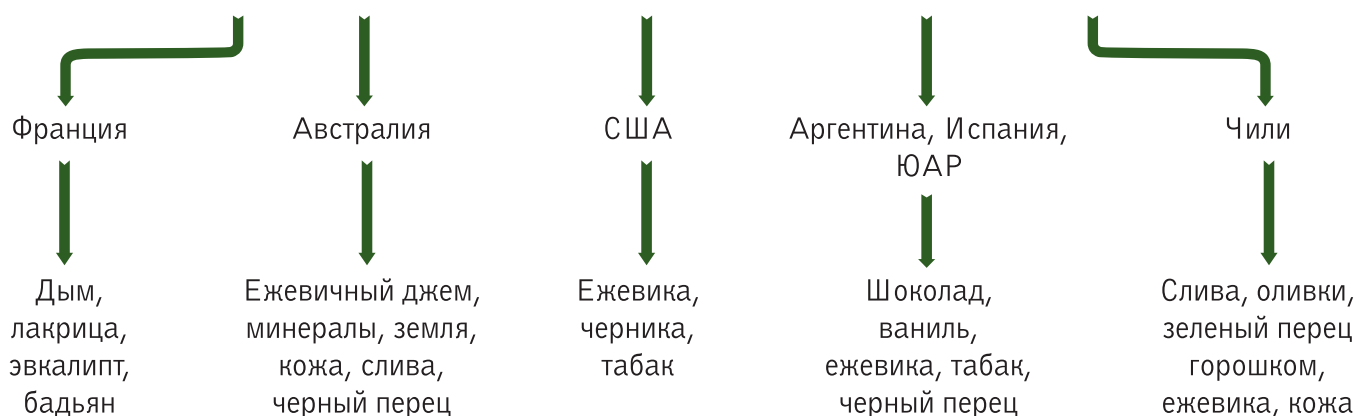
Характеристики винограда

-  Хорошо переносит прохладный и теплый климат.
-  Чувствителен к морозам.
-  Устойчив к заболеваниям.
-  Не требователен к почве.
-  Дает урожай в середине сезона.
-  Ягоды с толстой кожурой, темные, почти черные.
-  Низкая урожайность является условием хорошего вкуса вина.



Бочки с вином Сира в регионе Кокимбо, Чили.

Вкус и аромат в зависимости от региона



Вкус и аромат в зависимости от климата

Прохладный климат

(Франция, Северная и Западная Австралия, Чили)



Маслины



Слива



Черника



Ежевика

Теплый климат

(Калифорния, Южная Австралия, Испания, Аргентина, ЮАР)

Еда

Вино Сира с насыщенным вкусом хорошо подходит к ароматным блюдам. Его можно смело сочетать с мясом на гриле, дичью, салатами, пастой, пиццей, кебабом и выдержанными сырами. Эти блюда помогут выявить тонкие нюансы вкуса вина. Сира хорошо дополняет пищу с обилием пряностей. А если букет этого напитка в большей степени обладает ягодными нотами, к нему отлично подойдут открытые пироги с ягодной начинкой.

Это интересно!

Виноделы часто говорят, что «сира любит виды». А все потому, что лучшие виноградники обычно находятся на вершинах холмов, где более бедная почва. Лозы дают меньший урожай, но сок в ягодах более концентрированный, что позволяет получать вина лучшего качества.

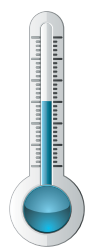
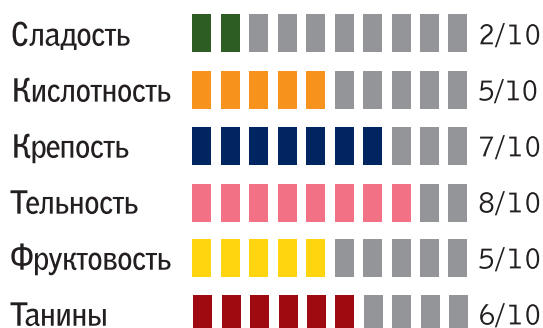
ТЕМПРАНИЛЬО (ТЕМПРАНILLO)



Сорт винограда темпранильо широко распространен в Португалии и Испании, где составляет основу многих столовых и крепленых вин высокого качества. Для лучшего структурного баланса его часто используют в купажах. Односортовые вина Темпранильо в Португалии производятся нечасто. В основном их выпускают в Испании, где климатические условия больше подходят для вызревания винограда этого сорта. Несмотря на насыщенный вкус, сортовые вина

Темпранильо отличаются легкостью и свежестью. В них нет ожидаемой тяжелой маслянистости. Этот сорт винограда можно встретить под другими именами: арагонес (Aragonez), аринто тинто (Arinto Tinto), охо де льебре (Ojo de Liebre), сенсибель (Cencibel), тинта рориш (Tinta Roriz), тинта де сантьяго (Tinta de Santiago), тинто дель паис (Tinto del Pais), тинто де топо (Tinto de Toro), тинто мадрид (Tinto Madrid), уль де льебре (Ull de Llebre).

Характеристики



Температура подачи —
16—18°C



Бокал
для красного вина

Средний срок выдержки —
от 1 года

Средняя стоимость —
15—20\$



Основные вкусы и ароматы



Вишня



Клубника



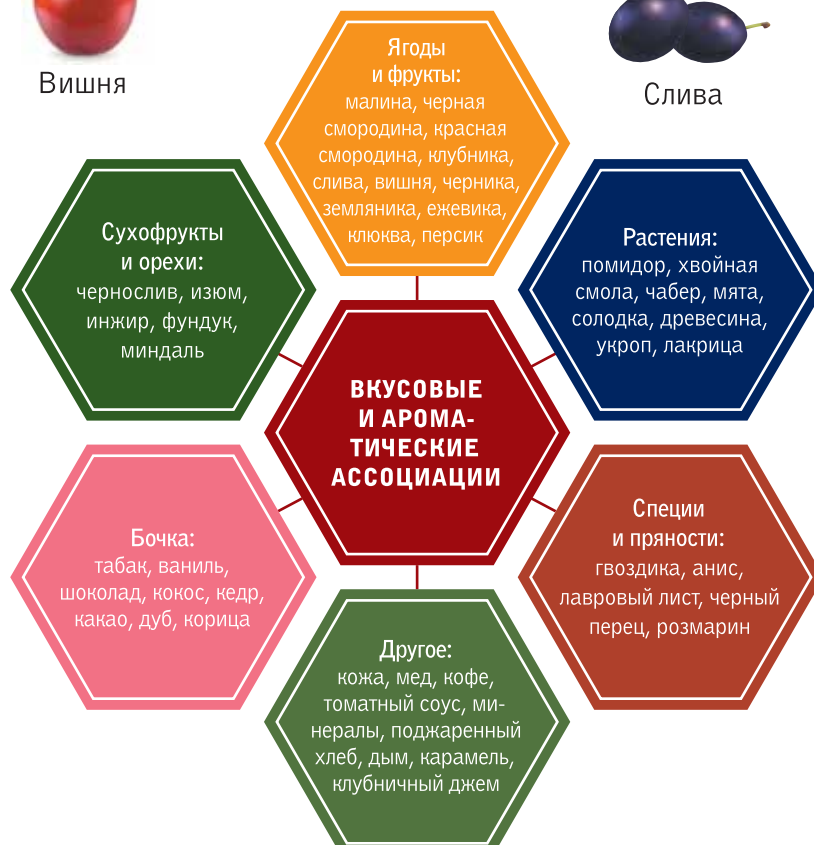
Помидор



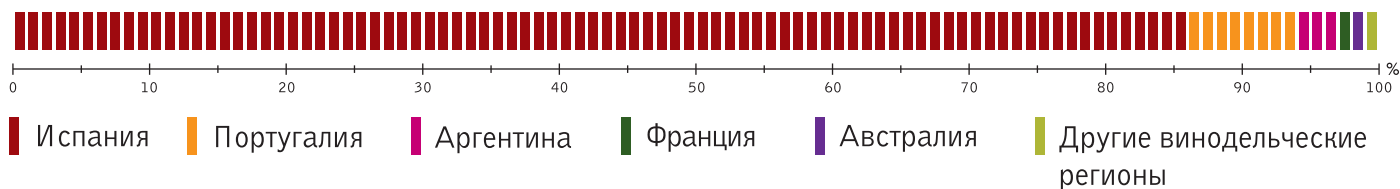
Черная смородина



Слива

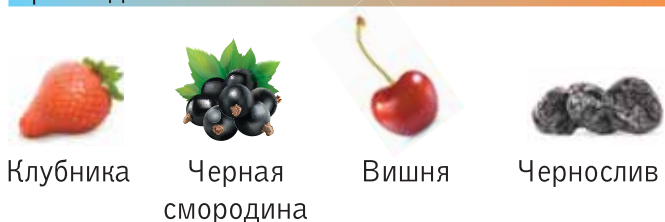


Регионы производства



Вкус и аромат в зависимости от климата

Прохладный климат Теплый климат

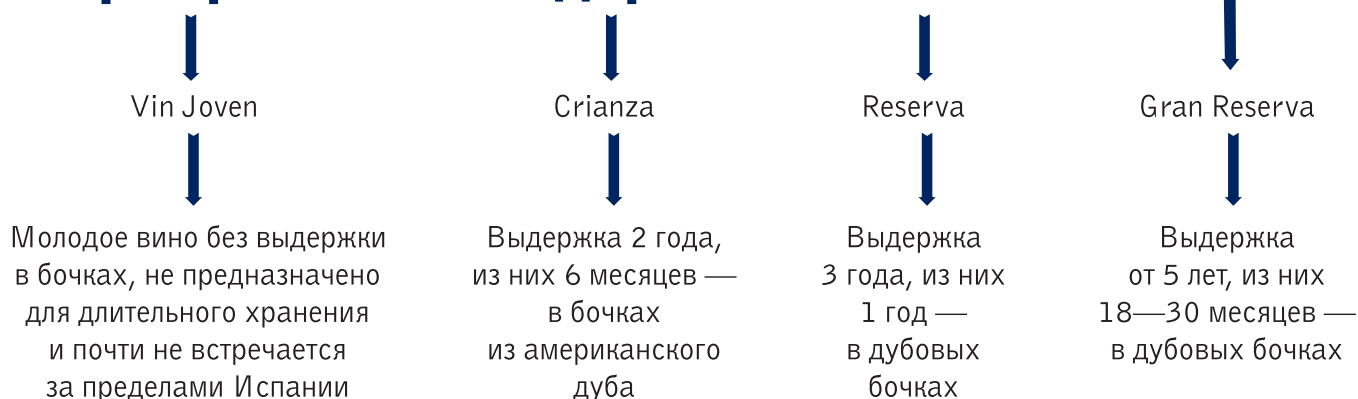


Вкус и аромат в зависимости от выдержки

До 2 лет выдержки От 3 лет выдержки



Маркировка по выдержке



Характеристики винограда

- Хорошо переносит перепады температур.
- Предпочитает прохладный климат.
- Имеет средний период созревания.
- Дает высокую урожайность, которую нужно ограничивать.
- Уязвим к вредителям, болезням, засухе, заморозкам и повреждениям ветром.

Еда

Вино Темпранильо сочетается практически со всеми видами блюд. В Испании его принято подавать к обжаренным овощам, хамону и колбасам, вкус которых замечательно подчеркивает букет напитка. Кроме того, приятную пару Темпранильо составляют блюда итальянской и мексиканской кухни: лазанья, паста с томатным соусом, пицца, тако, буррито, начос, чили релено. Даже жгучее сочетание специй не перебивает вкус этого полнотелого вина.

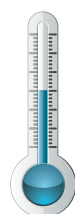
Эгри Бикавер (EGRI BIKAVÉR)



Эгри Бикавер — красное купажное вино, которое может производиться только в венгерском винодельческом регионе Эгер. Его изготовление строго регламентировано и контролируется. Качественное вино имеет средне-темный рубиновый оттенок с выраженными нотами пряностей, красных и черных ягод. Эгри Бикавер также иногда называют «Эгерская бычья кровь» или просто «Бычья кровь».

Характеристики

Сладость		5/10
Кислотность		7/10
Крепость		9/10
Тельность		7/10
Фруктовость		7/10
Танины		7/10



Температура
подачи —
16—18°C



Бокал
для красного
вина



Средняя
стоимость —
5—15\$

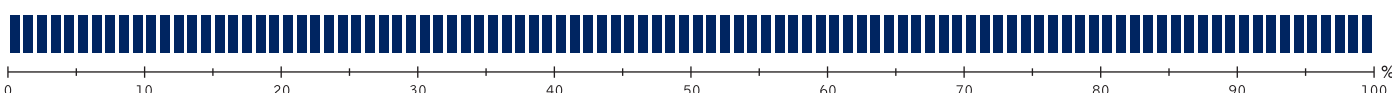


Средний срок
выдержки —
от 1 года

Основные вкусы и ароматы



Регион производства



Эгер, Венгрия

Используемый виноград

- Кекфранкош
- Португизер
- Кадарка
- Блаубургер
- Туран
- Биборкадарка
- Цвайгельт
- Каберне фран
- Каберне совиньон
- Мерло
- Пино нуар
- Менуар
- Шираз

Разновидности Эгри Бикавер

Классическое Эгри Бикавер

- Используется минимум 3 сорта винограда.
- Доля каждого сорта не превышает 50%.
- Преобладающий сорт в купаже — кекфранкош.
- Доля сортов туран и биборкадарка вместе и по отдельности не превышает 10%.
- Выдержка в бочках минимум 6 месяцев.
- Продажа только в бутылках.

Эгри Бикавер Супериор

- Используется минимум 5 сортов винограда.
- Доля каждого сорта не превышает 30%, за исключением сорта кекфранкош.
- Доля сорта кекфранкош — 30—50%.
- Доля сорта туран — не больше 5%.
- Доля сортов каберне фран и каберне совиньон — не больше 30%.

История

В XIX в. название «Бычья кровь» не обозначало конкретную разновидность вина. Оно применялось к любому крепкому вину темного оттенка. Впервые сознательно производить вино под маркой «Бычья кровь» начали в XX в. В те времена оно признавалось как лучшее венгерское вино. Однако из-за сложного метода изготовления его не производили в больших количествах. В годы советской власти качество «Бычьей крови» существенно снизилось, и напиток потерял международную славу. На сегодняшний день виноделы Эгерского региона стараются восстановить репутацию вина, поэтому технология производства напитка строго контролируется.

Это интересно!

Современное вино Эгри Бикавер производят только последние 130—150 лет. Раньше большую часть сырья для напитка обеспечивал сорт кадарка, из которого производили насыщенное красное вино с пряным ароматом. Однако в 1886 г. в Эгере появился вредитель филлоксер. Из-за нашествия насекомых большинство виноградников погибло. Тогда в купаже Эгри Бикавер стали в большей степени добавлять другие сорта, из-за чего изменился состав и характер вина.

Вкус и аромат в зависимости от спелости винограда

Менее спелый

Более спелый



Красная смородина



Гранат



Вишня



Ежевика

Еда

Эгри Бикавер отлично подходит к пряным блюдам, особенно из говядины и дичи, например к бифштексу, гуляшу или жаркому. Из специй лучше всего с ним сочетается паприка.



КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

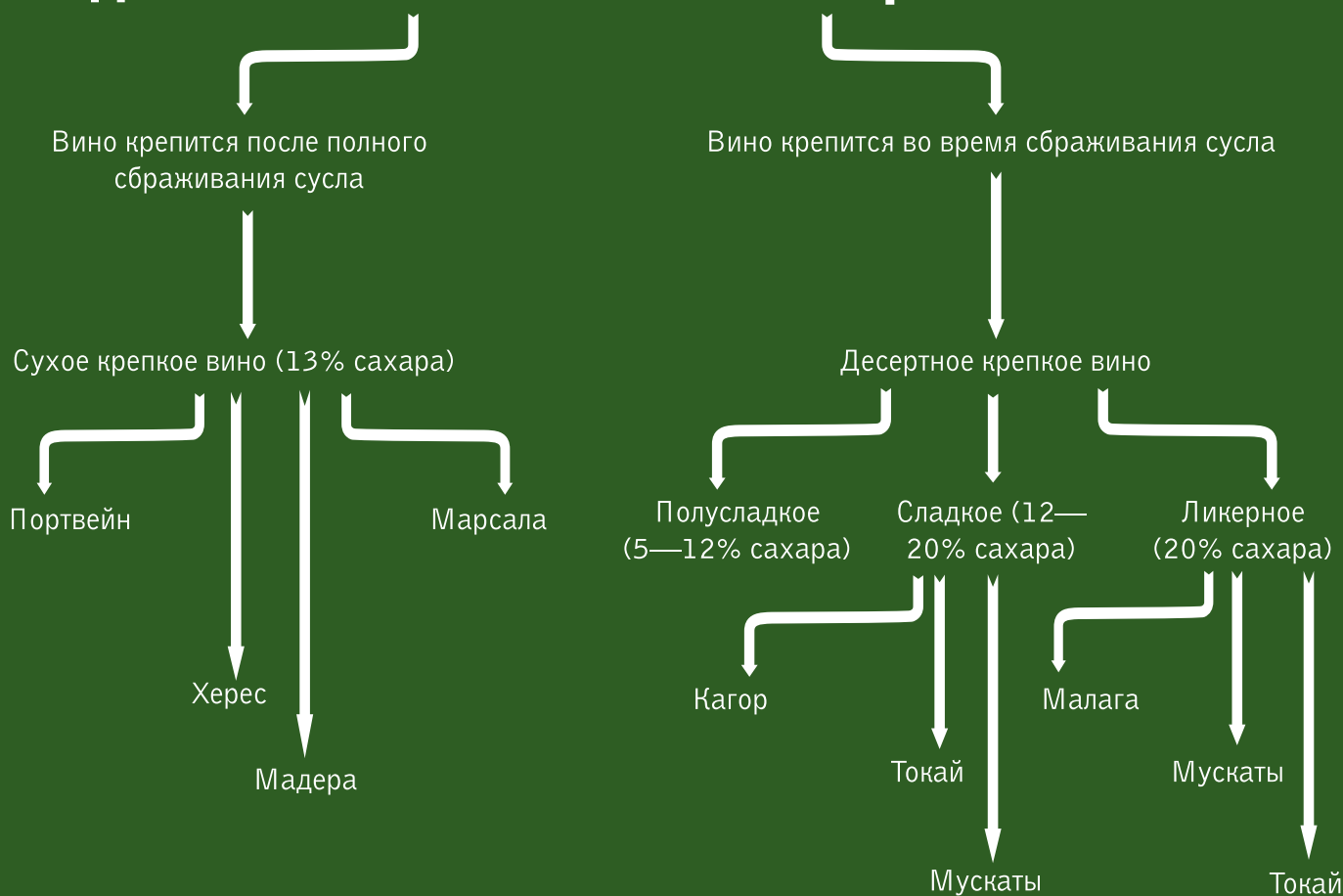
Крепленые вина не вписываются в общий ряд тихих вин. Они называются «специальными», так как производятся особым способом, позволяющим получить гораздо большую концентрацию спирта. В данном случае алкоголь образуется не естественным образом, а путем добавления спирто-содержащих продуктов: бренди или этилового спирта. Крепленые вина содержат 16—20% спирта. Обычно их подают в качестве угощения по особым поводам.



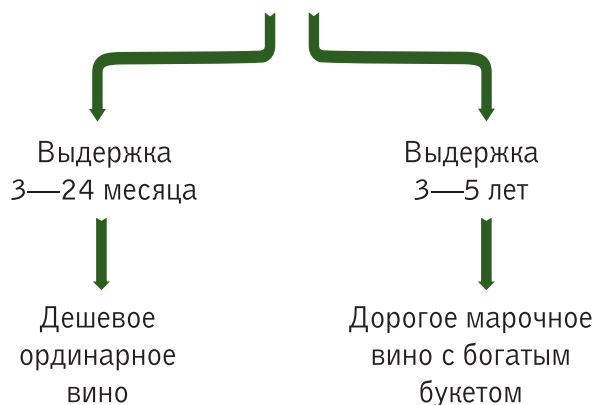
История

Первые крепленые вина начали производить в XVI—XVII вв. Виноторговцы, перевозящие алкоголь на кораблях, обнаружили, что вино плохо выдерживает длительные торговые рейсы, перепады температур и постоянную тряску. Тогда они придумали добавлять в напиток бренди. В итоге вино не только лучше переносило перевозки, но и приобрело новый вкус, который завоевал большое количество поклонников. Со временем виноделы стали практиковать данную технологию в условиях производства. В наши дни при изготовлении крепленых вин применяется практически тот же процесс.

Виды вина в зависимости от крепления



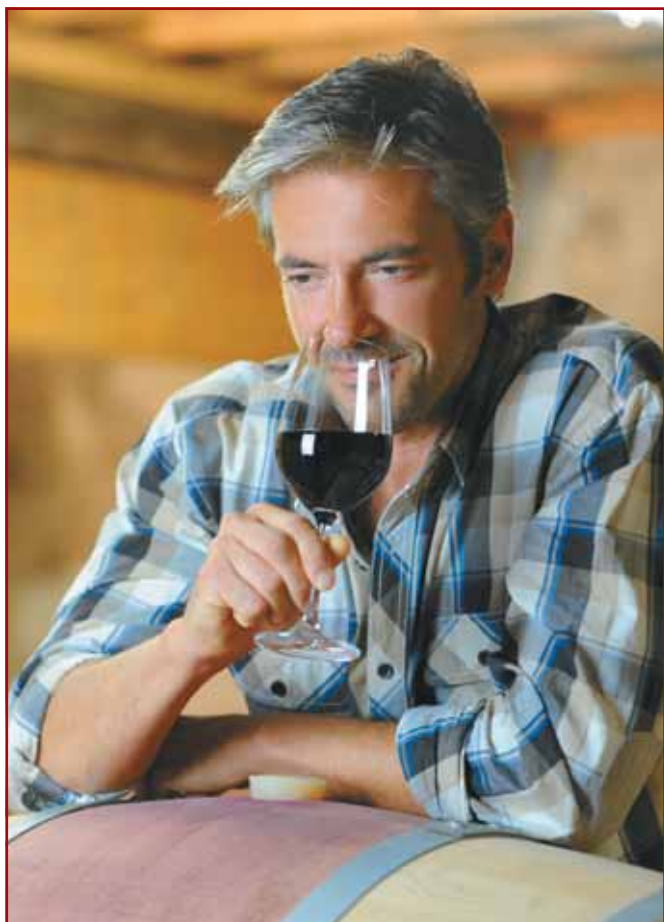
Виды крепленого вина в зависимости от выдержки



Бочки с Портвейном в винном погребе, Португалия.

Как пить

Крепленые вина обычно пьют охлажденными до температуры 10—18°C из специальных бокалов или рюмок емкостью 75 мл. Иногда их употребляют в качестве аперитивов — напитков, возбуждающих аппетит, или дижестивов — напитков, способствующих пищеварению. Кроме того, многие крепленые вина приятно пить в чистом виде, без сочетания с едой. Не менее достойно они выглядят и в качестве ингредиентов для пуншей и грогов, а также как элемент коктейлей.

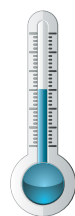


ВЕРМУТ (VERMOUTH)

Вермут — крепленое ароматизированное вино. В переводе с немецкого его название означает «полынь» — это основной растительный компонент, использующийся для создания уникального букета напитка. Сладкий вермут может быть белым или красным. В зависимости от конкретного состава напиток может иметь соломенно-желтый, золотистый или коричневый

оттенок. Белый сладкий вермут имеет нежный вкус со слабой горчинкой. Для окрашивания напитка в красный цвет обычно используют карамель. Красный сладкий вермут имеет более насыщенный аромат и вкус. Сухой вермут бывает только белым. У него более светлый оттенок, чем у сладкой разновидности, и он отличается более выраженной горечью.

Характеристики



Температура подачи —
8—12°C



Бокал для крепленого вина



Средняя стоимость —
5—20\$



Средний срок выдержки —
до 1 года

Основные вкусы и ароматы



Мускатный орех



Полынь



Лимон



Ромашка



Ваниль

Другое:
лимонная цедра,
апельсиновая цедра,
хвойная смола, мед

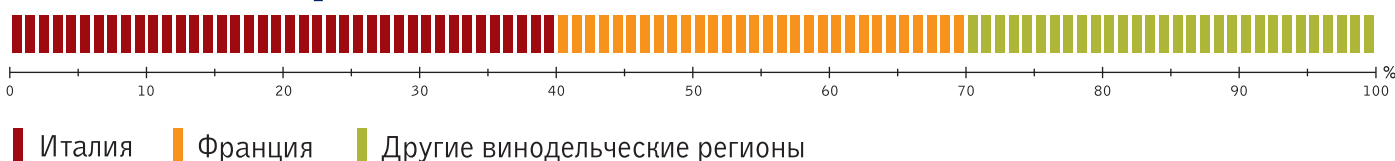
Фрукты и ягоды:
черная бузина,
можжевельная ягода, малина, лимон,
мандарин, апельсин, лайм

Растения:
полынь, тысячелистник, мята, пижма, шандра, бессмертник, зверобой, мелисса, котовник, ромашка, ирис, аир

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

Специи и пряности:
корица, кардамон, мускатный орех, кориандр, розмарин, ваниль, гвоздика, тмин

Регионы производства



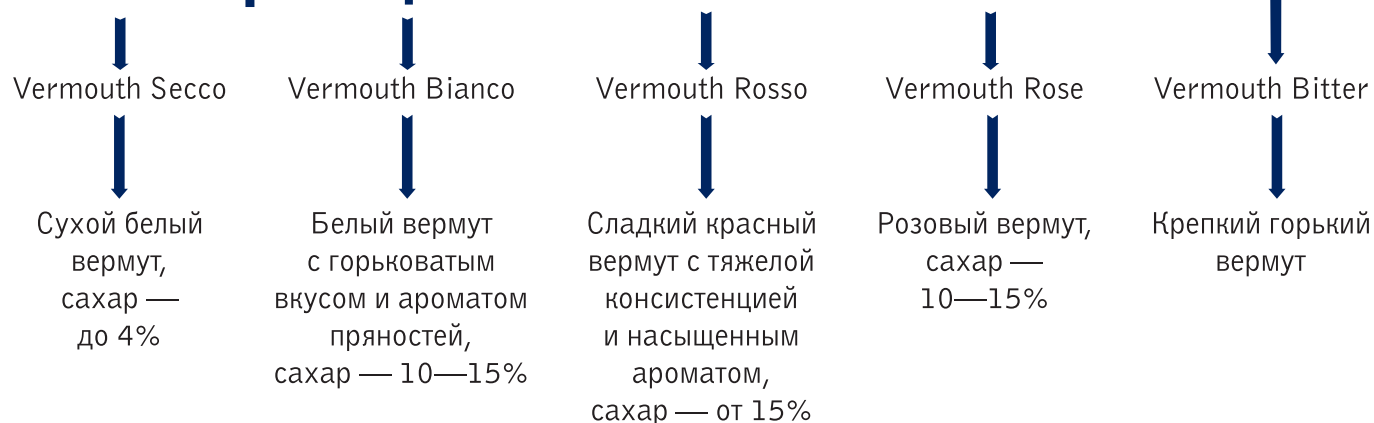
История

Первое промышленное предприятие по производству вермута основал Антонио Бенедетто Карпано в 1786 г. в итальянском городе Турин. Для придания уникального аромата в напиток добавляли травы, а затем стали также дополнять его пряностями и фруктовыми эссенциями. С конца XIX в. вермут становится значимым ингредиентом многих классических коктейлей. Кроме того, с начала XX столетия стали появляться рецепты блюд, в которых он используется как альтернатива белому вину.

Основные ароматизаторы



Классификация



Вкус в зависимости от региона



Еда

Вермут отлично сочетается с мясом, фруктами и птицей. Его также нередко подают в качестве аперитива в сочетании с соленым миндалем и оливками.



МАДЕРА (MADEIRA)

MADÈRE DE L'ÎLE

VINOS FINOS SUPERIORES

ESPAÑA Y PORTUGAL

IMPORTADOS
A CLAUZEL

Характеристики

[illegible]

Основные вкусы и ароматы



Фрукты и ягоды:
абрикос, персик

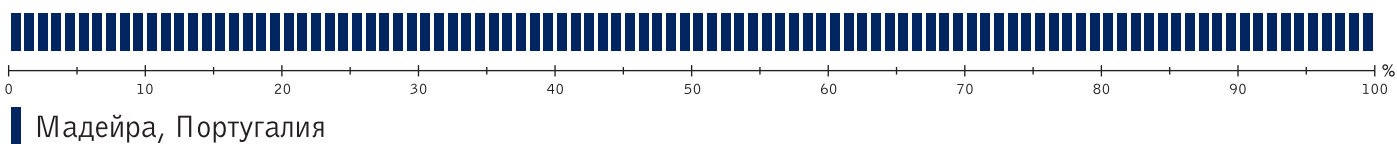
Фрукты и ягоды:
абрикос, персик

Растения:
дуб, сено, перец чили

ВКУСОВЫЕ И АРОМА- ТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

**Сухофрукты
и орехи:**
миндаль, инжир,
изюм, грецкий орех,
лесной орех

Регион производства



Классификация



Рейнвотер (Rainwater) — полусухое фруктовое вино из винограда тинта негра. Выдержка — от 3 лет.



Файнест (Finest) — самый распространенный вид Мадеры, составляющий 60% объема всего производства. Изготавливается из винограда тинта негра. Выдержка — от 3 лет.



Резерв (Reserve) — Мадера от одного из элитных сортов винограда с выдержкой от 5 лет.



Спешиал Резерв (Special Reserve) — отличается от Резерв длительностью выдержки: не менее 10 лет.



Экстра Резерв (Extra Reserve) — отличается от Резерв длительностью выдержки: не менее 15 лет.



Колейта (Colheita) — вино из винограда благородных сортов одного года урожая. На бутылке обязательно указывается год. Выдержка — 5—7 лет.



Фраскейра Винтаж (Frasqueira Vintage) — главное отличие от Колейта — выдержка в бочке не менее 20 лет.



Солепа (Solera) — купаж нескольких урожаев с разным сроком выдержки в бочках.

Стили в зависимости от винограда



Мальвазия (Malvasia) — кофе, карамель, перец чили. Самая сладкая разновидность Мадеры.



Боал (Bual) — дым, миндаль, изюм. Полусладкое вино.



Террантеш (Terrantez) — специи, миндаль, изюм. Полусладкое вино.



Вердельо (Verdelho) — мед, дым, орехи, персик. Полусухое вино.



Серсиаль (Sercial) — морская соль, специи, апельсиновая цедра, миндаль. Сухое вино.



Тинта Негра (Tinta Negra) — цитрусовые, грецкий орех. Полусухое вино.

Методы производства



Эстуфа (Estufa) — дешевый и быстрый метод. Вино заливают в стальные или бетонные резервуары и на протяжении минимум 90 дней выдерживают при температуре 55°C. Емкости подогреваются при помощи системы труб.



Кантейро (Canteiro) — дорогой способ. Бочки с вином ставят на чердак так, чтобы на них падали прямые солнечные лучи. Напиток может вызревать от нескольких месяцев до нескольких десятков лет.

Это интересно!

По легенде, в XV в. во время одного из рейсов португальский корабль попал в штиль, надолго застрял в экваториальных широтах, а затем был вынужден развернуться обратно. Вино в его трюмах испытало воздействие жаркого климата, морского воздуха и качки. Из-за этого в конце путешествия оно существенно изменило свой букет и оттенки. Так совершенно случайно получилось потрясающее вино Мадера.

Еда

Мадера отлично сочетается с мясными закусками из ветчины, печени и телячьего языка. Кроме того, вино хорошо раскрывает свой букет при подаче к основным блюдам из мяса и птицы. Рыбу в качестве дополнения к напитку использовать не рекомендуется. К десертам и сырам подают сладкие разновидности Мадеры, предварительно напиток можно слегка подогреть. А сухое вино из сорта серсиаль отлично подходит к утиным и гусиным паштетам, салатам из морепродуктов, французскому луковому супу и стейкам.

Уровни сладости



Экстрасухое — 0—50 г/л сахара.



Сухое — 50—65 г/л сахара.



Полусухое — 65—80 г/л сахара.



Полусладкое — 80—96 г/л сахара.



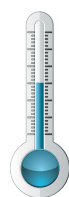
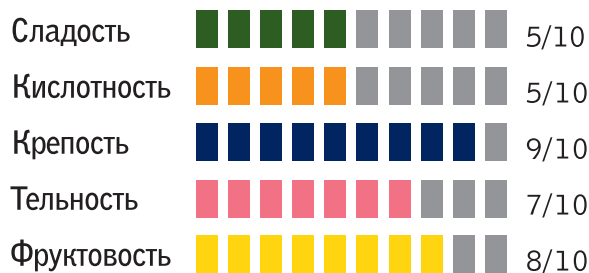
Сладкое — от 96 г/л сахара.

МАЛАГА (MÁLAGA)

Малага — десертное вино, производимое в одноименной испанской провинции. По содержанию спирта бывает природно-сладким (не выше 13%) и крепленным (15—22%). Производство этого вина ограничено по региону: оно может изготавливаться только в окрестностях города Малаги. В настоящее время производится около 230 000 декалитров этого напитка в год. При этом на Малагу высшей категории приходится только 15% от общего объема выпуска.



Характеристики



Температура подачи —
11—12°C



Бокал для крепленого вина



Средняя стоимость —
15—50\$



Средний срок выдержки —
3—5 лет

Основные вкусы и ароматы



Мед



Чернослив



Карамель



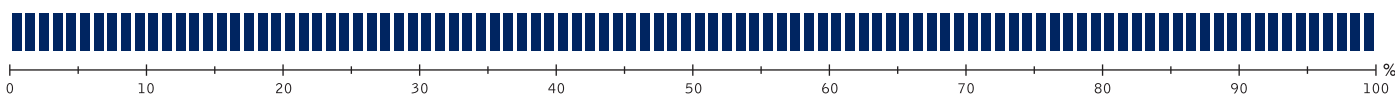
Апельсин



Кофе



Регион производства



Малага, Испания

Используемые сорта винограда

Альбильо Мальвазия Педро хименес Москатель



Производство

Когда приходит время сбора, виноград оставляют на несколько дней увяливаться на кустах, чтобы повысить сахаристость сусла. В дальнейшем купажируется три вида сусла: самотек, сусло первого давления и сусло второго давления. Для получения самотека собирают сок, который стек с ягод, оставленных в ситах, без механического давления. Затем ягоды бережно отжимают, чтобы получить сусло первого давления. Третий вид сусла получается путем отжима остаточной массы. Брожение всех трех типов сусла происходит отдельно и разными способами.

Маркировка по выдержке

↓ Málaga Pálipo ↓ До 6 месяцев	↓ Málaga ↓ От 6 до 24 месяцев	↓ Málaga Noble ↓ От 2 до 3 лет	↓ Málaga Añejo ↓ От 3 до 5 лет	↓ Málaga Trasañejo ↓ Более 5 лет
--	--	--	--	--

Маркировка в зависимости от добавок

 **Dorado**, или **Golden**, — без добавок.
 **Rojo dorado**, или **Rot gold**, — 5% сиропа.
 **Oscuro**, или **Brown**, — 5—10% сиропа.
 **Color** — 10—15% сиропа.
 **Negro**, или **Dulkel**, — более 15% сиропа.

Это интересно!

Чаще всего на этикетке Малаги указано *Sirvase frio* — «подавать охлажденным», хотя есть и так называемые горячие вина. Их подают при температуре около 20°C, что позволяет максимально прочувствовать богатый букет напитка.

Уровни сладости

 Dry Pale, или Pale Dry, — не больше 45 г/л сахара.
 Pale Cream — от 45 г/л сахара.
 Dulce Crema, или Cream, — 100—140 г/л.
 Sweet — больше 140 г/л сахара.



Еда

Малагу традиционно подают к жаркому, особенно из дичи, и десертам. Она хорошо сочетается с шоколадными кондитерскими изделиями, сливочным кремом, мороженым, орехами и фруктами. Кроме того, Малага нередко употребляется как дижестив, то есть для улучшения пищеварения после еды.

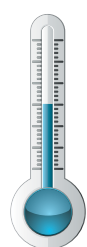
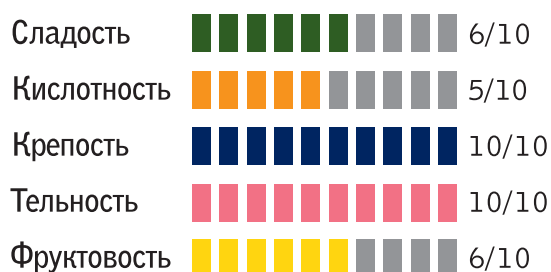


МАРСАЛА (MARSALA)

Марсала — крепкое десертное вино родом с Сицилии. Название этого напитка контролируется и гарантируется по происхождению. Его могут носить только вина из провинции Трапани на острове Сицилия, за исключением восточной коммуны Алькамо и островных территорий. Существуют разные виды Марсалы в зависимости от содержания сахара. На экспорт идут преимущественно полусладкая и сладкая разновидности. На Сицилии также распространена сухая Марсала.



Характеристики



Температура подачи —
10—12°C

Бокал
для крепленого вина



Средний срок выдержки —
2—3 года

Средняя стоимость —
10—35\$



Основные вкусы и ароматы



Мед



Карамель



Инжир



Ваниль



Яблоко

Сухофрукты и орехи:
лесные орехи,
инжир, миндаль,
жареный миндаль,
грецкие орехи,
изюм

Сладкие фрукты и ягоды:
яблоко, персик, слива,
абрикос, вишня,
черешня, виноград

Растения:
лакрица, осенние
листья, рис

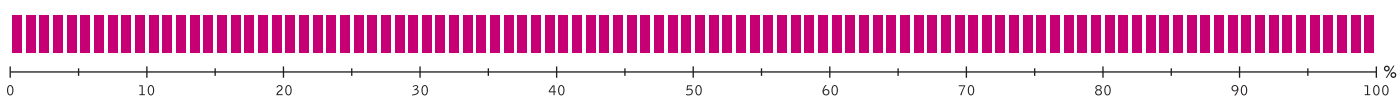
**ВКУСОВЫЕ
И АРОМАТИЧЕСКИЕ
АССОЦИИ**

Бочка:
табак, дуб,
ваниль, дым,
шоколад, кожа, земля,
коричневый сахар,
смола

Другое:
поджаренный
хлеб, сушеные белые
грибы, корабельный канат,
рогожа, сливки, мед,
абрикосовые цукаты,
карامل

Цитрусовые:
апельсин,
лимонная цедра,
апельсиновая цедра,
запеченный лимон

Регион производства



Трапани, Италия

История

Создание Марсалы приписывают английскому купцу Джону Вудхаузу. В 1773 г. он собрался везти молодое дешевое вино с Сицилии на Британские острова. Путь предстоял долгий, и, чтобы напиток не испортился, купец добавил в бочки немного коньячного спирта. Первый опыт оказался неудачным: англичане сочли вино непримечательным. Но Вудхауз предпринял еще несколько попыток обогатить вкус вина в соответствии с предпочтениями соотечественников. В конце концов он покорила британскую публику, и Марсала стала настолько популярной, что ее подавали на самых торжественных приемах и раутах. Вслед за Вудхаузом производством напитка на Сицилии занялись и другие британские виноделы.

Разновидности Марсалы

Золотая (Oro)



грилло, каттарато, инсолия, дамаскино, грекиано

Янтарная (Ambra)



Рубиновая (Rubino)

пиньятелло, неро д'Авола, нерелло маскалезе



Маркировка по выдержке



Самородное с удвоенным сроком выдержки (Vergine Soleras Stravecchio / Vergine Soleras Riserva) — от 10 лет.



Самородное (Vergine / Vergine Soleras) — от 5 лет.



Высшего качества с удвоенным сроком выдержки (Superiore Riserva) — от 4 лет.



Высшего качества (Superiore) — от 2 лет.



Отборное (Fine) — от 1 года.

Уровни сладости



Сухое (Secco) — 0—40 г/л сахара.



Полусладкое (Semisecco) — 40—100 г/л сахара.



Сладкое (Dolce) — от 100 г/л сахара.

Это интересно!

Знаменитый итальянский полководец Джузеппе Гарибальди отметил прекрасный вкус одной из разновидностей Марсалы. Польщенные виноделы назвали это вино в его честь — Marsala Superiore Garibaldi Dolce (Гарибальди сладкое).

Еда

Вино Марсала отлично подходит к сырам, дичи, сухофруктам, орехам и различным десертам. Кроме того, оно гармонирует даже с такими нестандартными для сочетания продуктами, как спаржа, брюссельская капуста и шоколад. Марсала также является отличным дижестивом — напитком, помогающим лучше переварить пищу после трапезы.

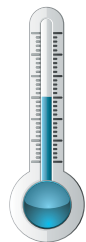
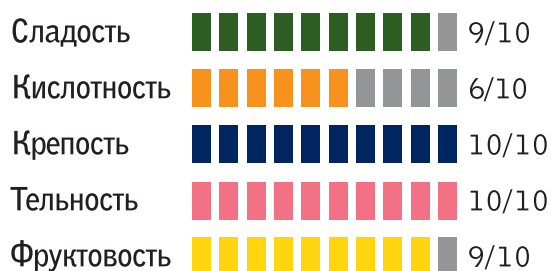


ПОРТВЕЙН (PORTO)

Портвейн носит название в честь города Порту на северо-востоке Португалии. Здесь расположен порт, через который раньше экспортировали крепленые вина из винограда, растущего в долине реки Дору. Английские торговцы называли их «порто-вино». Вина с маркировкой «Портвейн» производят во многих странах мира, но подлин-

ный Портвейн попадает в категорию спиртных напитков, название которых контролируется по происхождению. Его могут носить только вина, изготовленные в долине реки Дору по определенной технологии. У них на этикетке указывается слово Porto, а на горлышке бутылки помещается марка португальского Института Портвейна.

Характеристики



Температура подачи:
красное вино — 18°C,
белое — 10—12°C

Бокал
для ароматных вин



Средний срок выдержки —
от 2 лет

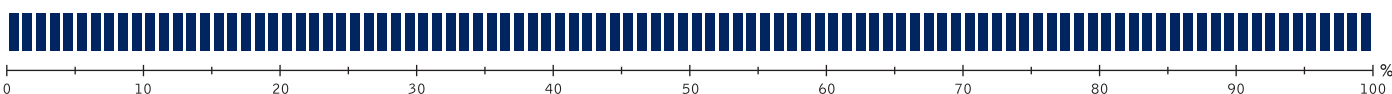
Средняя стоимость —
25—30\$



Основные вкусы и ароматы

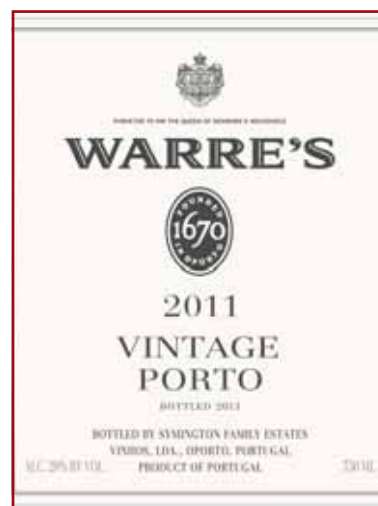


Регион производства

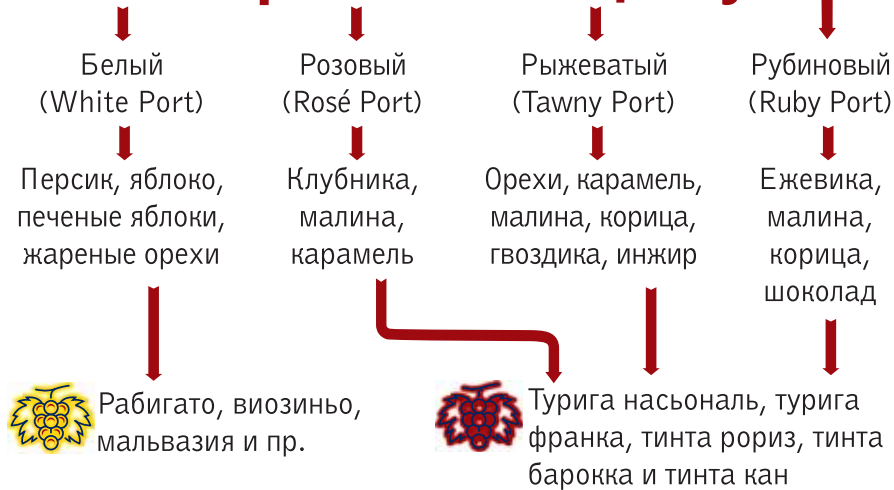


История

Портвейн обязан своим происхождением англичанам. В XI в. из-за постоянных конфликтов с французами Англия отказалась от поставок вина из Франции и стала закупать его в Португалии. В те времена в долине реки Дору делали только грубые, высококислотные вина с содержанием спирта 12—13%. Они плохо переносили морские перевозки. Для сохранения напитка англичанам пришлось добавлять в него бренди. Затем подобное решение стало частью производственного процесса. Но тот Портвейн, который известен сейчас, появился только в 1820 г., когда стала практиковаться новая технология изготовления, основанная на прерывании брожения для сохранения высокого уровня сахара и добавлении спиртосодержащего продукта.



Типы Портвейна по цвету



Элитные Портвейны по выдержке

-  **10 лет** — малина, корица, черника, карамель.
-  **20 лет** — карамель, корица, курага, апельсиновая кожура.
-  **30 лет** — орехи, карамель.
-  **40 лет** — орехи, ваниль, курага, карамель, табачный лист.

Другие типы Портвейна

 **Гаррафейра (Garrafeira)** — редкий Портвейн из урожая одного года. Сначала напиток выдерживается минимум 3 года в бочке, а потом еще 8 лет в бутылке.

 **Винтажный позднего розлива (Late Bottled Vintage (LBV))** — Портвейн одного года урожая, выдерживается в дубовой бочке от 3 до 6 лет перед бутелированием. Отличается пряным, сложным букетом и насыщенной структурой.

 **Нефильтрованный (Crusted)** — Портвейн с осадком, который смешивается из вин разных урожаев. Перед употреблением нужно декантировать. Минимальный срок выдержки — 3 года.

 **Винтажный (Vintage)** — элитный Портвейн из винограда удачного урожая. Отличается насыщенным красным цветом, стойким ароматом, вкусом спелых красных ягод и черного шоколада. Может развиваться в бутылке от 20 до 50 лет, меняя оттенки и вкусовые ноты.

Еда

Портвейн можно использовать в качестве аперитива или дигестива. Он хорошо подходит к сырам, морепродуктам, мясной нарезке и традиционным блюдам португальской кухни. Кроме того, он хорошо сочетается с десертами. Портвейн можно пить с шоколадом, орешками, цукатами, крепким кофе, экзотическими фруктами.

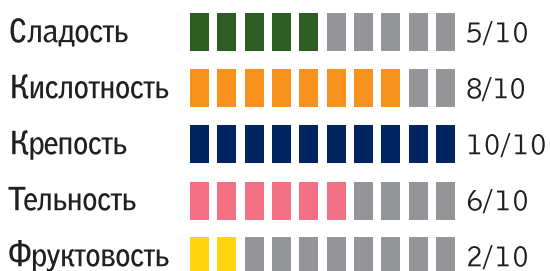


ХЕРЕС (JEREZ)

Херес — крепленое вино, производимое в испанском автономном сообществе Андалусия. Оно также встречается под названием Шерри (Sherry). Крепленые вина, похожие на Херес, производят в США, Украине, Молдове и многих других странах, однако подлинный напиток, имеющий право называться Хересом, изготавливается только в особом климате южной Андалусии. Даже в других регионах Испании невозможно получить вино такого типа и качества. Подобная особая зависимость Хереса от региона производства делает его привлекательной темой для энотуризма и удачным сувениром.



Характеристики



Температура подачи — 5°C



Бокал
для
крепленого
вина



Бокал
для
ароматного
вина



Средний срок выдержки —
от 2 лет

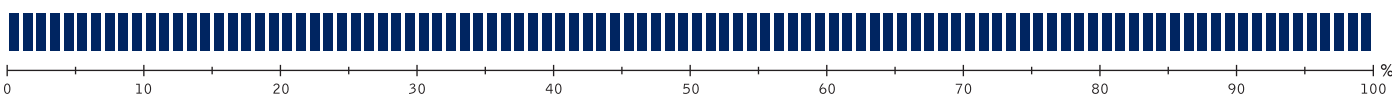
Средняя стоимость —
10—20\$



Основные вкусы и ароматы



Регион производства

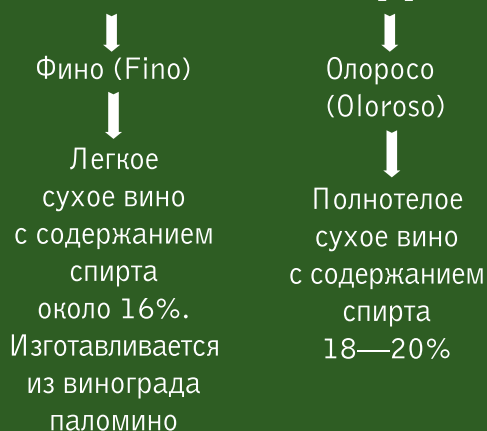


Андалусия, Испания

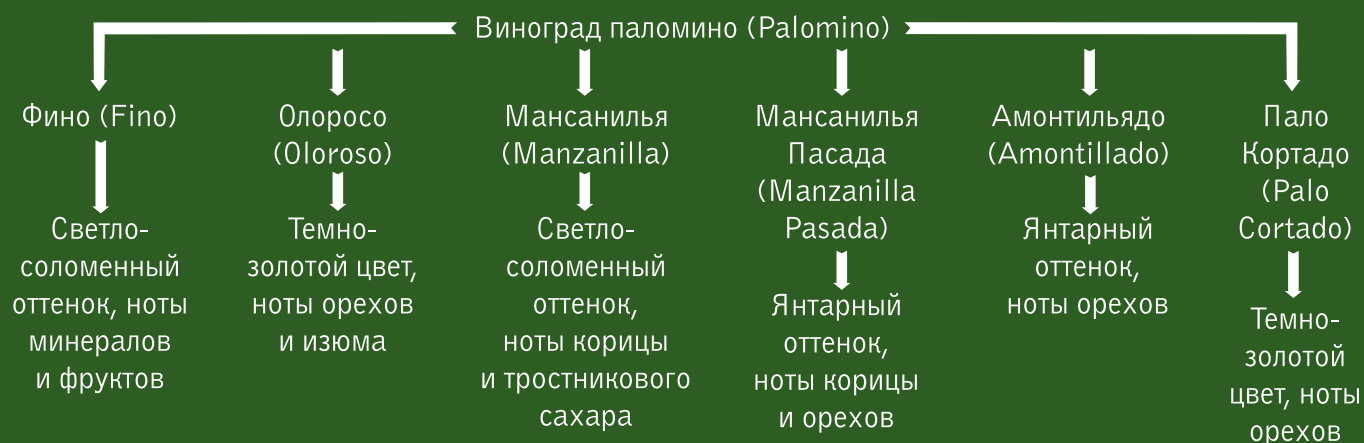
История

Херес получил свое название от испанского города Херес-де-ла-Фронтера, в окрестностях которого выращивается виноград для производства этого крепленого вина. В жарком климате Андалусии вина быстро портились, и виноделы терпели немалые убытки. Пока однажды кто-то не додумался добавлять в бочки немного винного спирта. В результате вино стало храниться намного дольше и приобрело новые вкусовые качества. Со временем их особенно оценили англичане, благодаря которым Херес распространился по всему миру. Лондонские вельможи спонсировали импорт этого вина в разные города и контролировали технологию его изготовления.

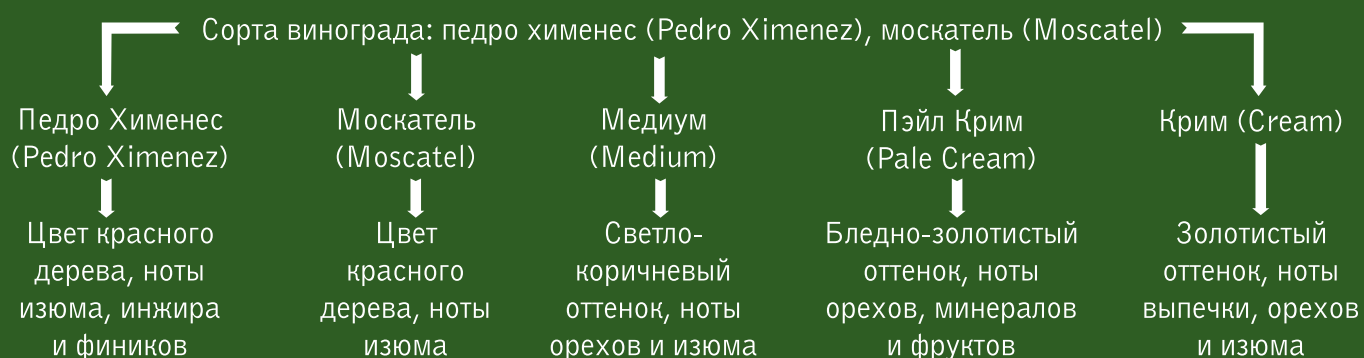
Основные виды



Сухие разновидности



Сладкие разновидности



Это интересно!

Настоящий Херес довольно легко отличить от подделки. Если налить пару капель подлинного Хереса на ладонь и растереть их, можно почувствовать аромат белых грибов.

Еда

Гастрономическую пару к Хересу выбирают в зависимости от уровня сахара в напитке. К сухому вину хорошо подходят пикантные сыры, морепродукты, рыбные блюда, дичь и паштеты. А сладкий Херес удачно сочетается с фруктами и десертами.

ОСНОВНЫЕ СТРАНЫ — ПРОИЗВОДИТЕЛИ ВИНА

Основные зоны виноградарства располагаются в субтропическом поясе. Изначально виноградная лоза — средиземноморское растение, которое требует теплого лета и мягкой зимы. В умеренном поясе для нее слишком холодно, а в тропическом и экваториальном — чересчур сухо. Жара, сильные морозы и высокая влажность губительны для виноградных сортов. Винодельческие регионы располагаются в основном на 30°–50° северной широты и на 30°–40° южной. Лучше всего виноград чувствует себя в климате Средиземноморья. Здесь

находится ведущая тройка мировых производителей вина — Италия, Франция и Испания. В винодельческих регионах этих стран тепла достаточно для полного вызревания ягод. Виноградной лозе необходим долгий, тихий сезон, включающий и часть осени, чтобы грозди постепенно налились соком. Вместе с тем, в связи с улучшением винодельческих технологий, вино стали производить там, где это раньше не представлялось возможным. Энологи полагают, что винная карта мира сильно изменится в ближайшие 30 лет.

Вкус вина в зависимости от климата

Климат, в котором выращивается виноград, во многом влияет на вкус вина. В прохладном климате производят в основном освежающие вина с высокой кислотностью, а в теплом — сладкие вина с насыщенной текстурой.

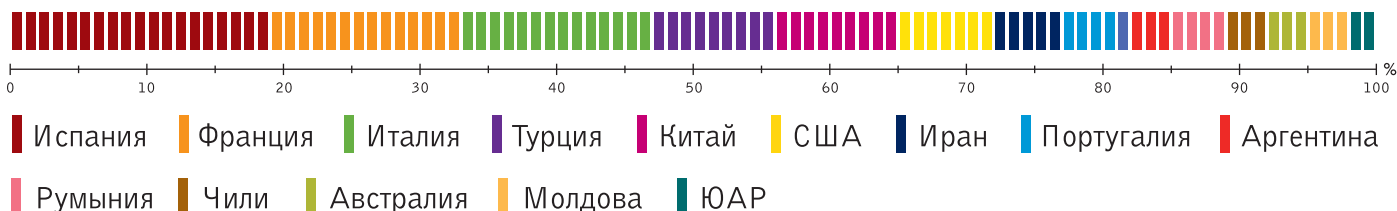


Это интересно!

До 2007 г. Франция была неизменным лидером по производству вина, но в последнее время в борьбу за первенство с азартом включилась Италия. Теперь она все чаще и чаще упоминается в связи с определением «мировой лидер виноделия».



Страны с крупнейшими по площади виноградниками

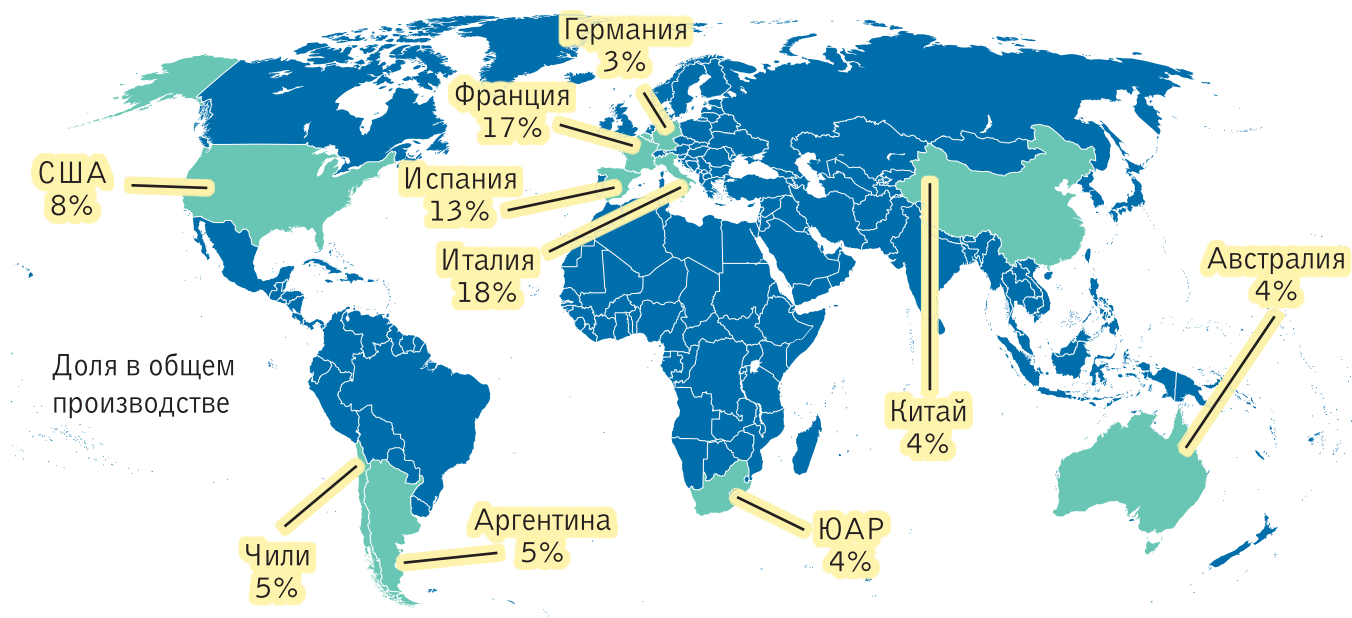


Страны с наибольшим потреблением вина



Приблизительное количество литров на душу населения за 2017 г.

Мировые лидеры по производству вина



На эти 10 стран приходится около 80% мирового производства вина.

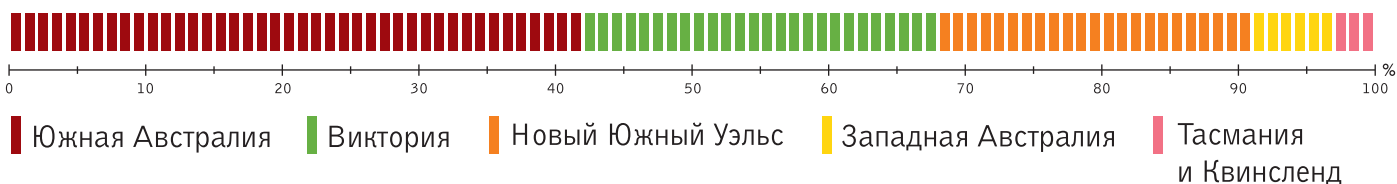
АВСТРАЛИЯ

Ни одна из винодельческих стран в мире не достигла такого прогресса в области производства вина за относительно короткий промежуток времени, как Австралия. На сегодняшний день австралийская винодельная промышленность считается самой динамичной, обладающей богатым потенциалом. Она развита в каждом штате, хотя большинство виноградников находится на юго-востоке Австралии. Самый распространенный сорт — сира. Он отлично проявляет себя в производстве купажного и сортового красного вина.

Это интересно!

Виноделие в Австралии стало развиваться в результате борьбы за трезвость. В начале XIX в. проблема чрезмерного употребления крепкого алкоголя стала довольно актуальной в австралийских колониях. Тогда власти попытались отучить местных жителей от пагубного пристрастия, предложив в качестве альтернативы легкие столовые вина, для производства которых стали выращивать соответствующие сорта.

Регионы производства



Южная Австралия

Вкусы вин Южной Австралии разнятся от лаймового освежающего Рислинга до насыщенного пряного Каберне Совиньон и Сира. Штат выпускает продукцию различного ассортимента, включая самое лучшее и дорогое вино страны — Гранж (Grange). Основная доля производства приходится на массовые вина, то есть среднего качества.



Виктория

Большинство виноградников штата Виктория было засажено в конце XX в., поэтому в регионе встречаются в основном молодые лозы. Разнообразие стилей вина здесь боль-

ше, чем в других австралийских штатах, так как новые винодельни стремятся экспериментировать в поисках напитков лучшего качества.



Новый Южный Уэльс

В регионе выращивается более 60 виноградных сортов. Здесь производят преимущественно насыщенные, полнотелые вина с элегантным букетом. Белые вина, по мнению многих специалистов, получаются лучше красных.



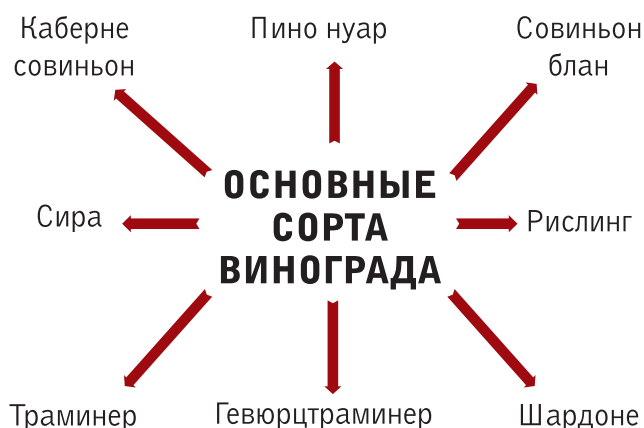
Западная Австралия

Вина Западной Австралии очень разнообразны: от элегантных Шардоне до насыщенных крепленых в стиле Портвейна. В этом регионе виноградники сосредоточены на побережье неподалеку от главного города Перт. Уникальный климат и почвы Западной Австралии способствуют формированию у винограда насыщенной зрелости, чистоты и сбалансированности вкуса.



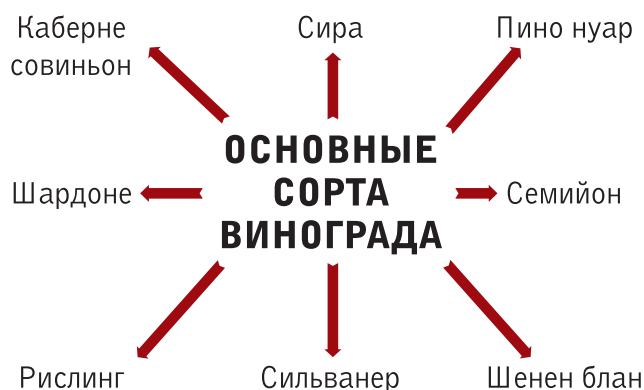
Тасмания

В прохладном климате Тасмании производят вина с утонченным букетом. В основном они легкие, но насыщенные, со сбалансированными характеристиками. Основная особенность тасманских вин — сочетание европейского прохладного климата с современными технологическими находками Австралии. Виноделием занимаются в основном небольшие компании, которые финансируют несколько крупных инвесторов.



Квинсленд

Виноград в этом регионе растет преимущественно на высоте 750—900 м над уровнем моря. В основном из него производят легкие столовые вина. Из-за повышенной влажности и прохладного климата урожайность в регионе невысокая. В таких условиях виноград чувствителен к воздействию плесени. Для борьбы с ней в Квинсленде на законодательном уровне введен карантин на ввоз черенков.

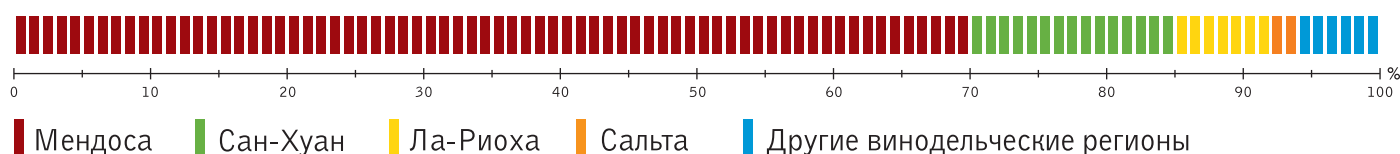


АРГЕНТИНА

Аргентина — самая крупная винодельческая страна Южной Америки. В XX в. вино производилось здесь в основном для внутреннего рынка, но в последние десятилетия акценты сместились на выпуск высококачественных вин для потребителей за пределами Аргентины. Они экспортируются в основном в Великобританию, Японию, страны Скандинавского полуострова и континентальную Европу. Природное разнообразие страны позволяет производить вина самых разных типов и стилей. Популярность аргентинских вин находится на подъеме.



Регионы производства



Мендоса

Крупнейший винодельческий регион Аргентины. Здесь производятся преимущественно красные, ароматные вина с ярко выраженными нотками черной смородины и пряностей.



Сан-Хуан

Здесь преобладает сухой и жаркий климат, в котором получаются вина с большим содержанием спирта и сниженной кислотностью.



Ла-Риоха

Жаркий регион, в котором делают богатые спиртом вина с невысоким содержанием кислоты. Потенциал виноградников Ла-Риоха пока полностью не раскрыт, хотя считается, что они способны давать вина высокого качества.



Классификация вин по срокам выдержки

- **Vino de mesa** — простое столовое вино без выдержки.
- **Vino fino** — вино утонченного вкуса, с небольшой выдержкой.
- **Reserva** — качественное вино с выдержкой около 4—5 лет.



Виноградник в аргентинском регионе Сальта.

Сальта

Виноградники в области Сальта располагаются на высоте 1500—1700 м над уровнем моря. Здесь преобладает прохладный климат. Регион славится производством игристого вина, а также довольно качественных по аргентинским меркам тихих вин с освежающей кислинкой.

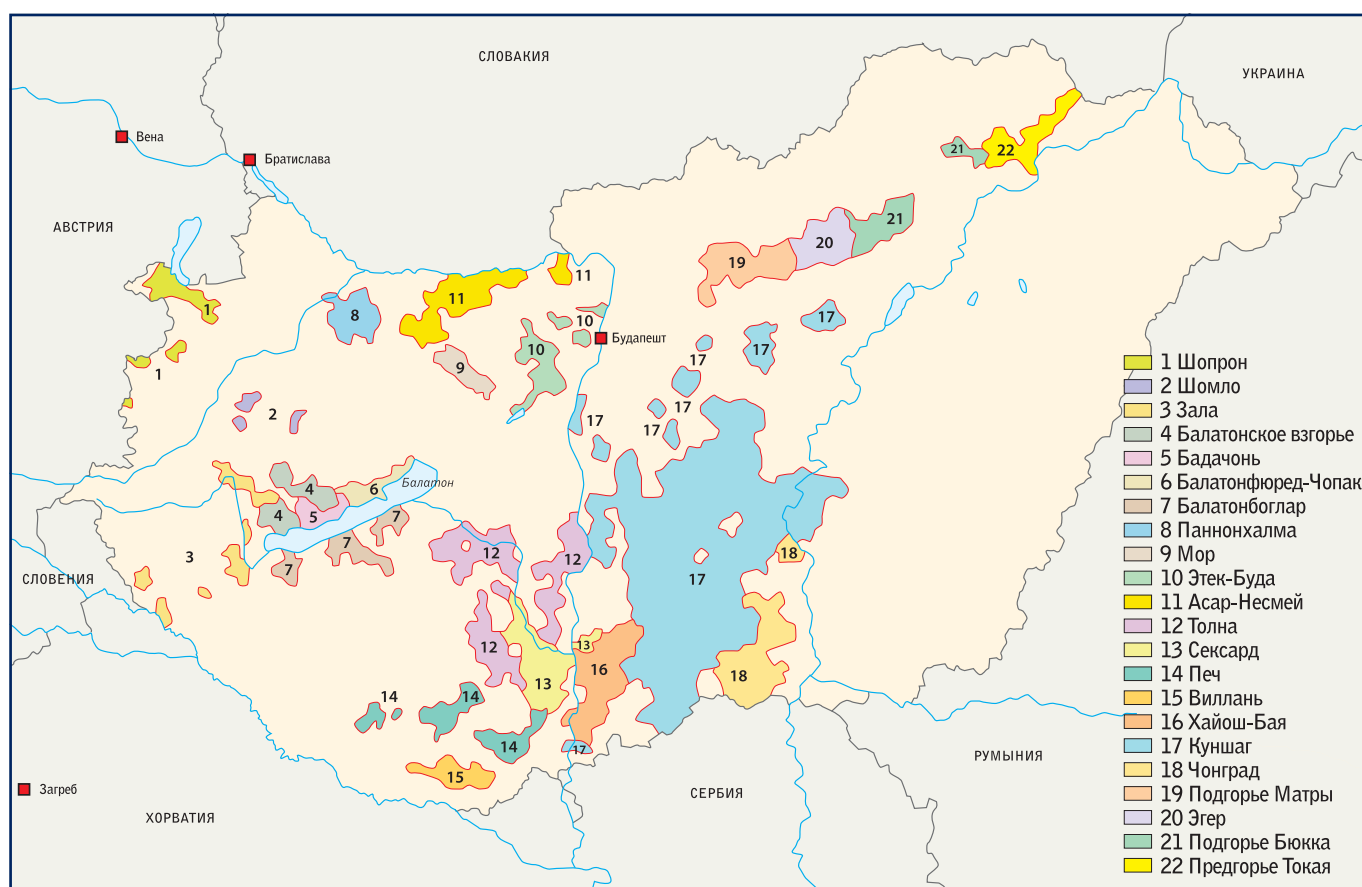
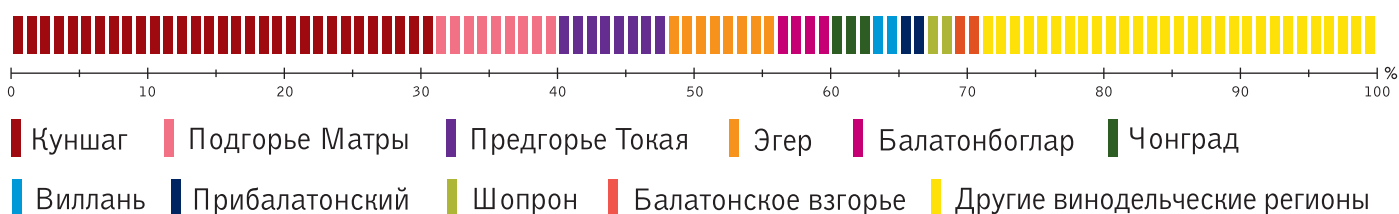


Венгрия

Венгрия — страна с многовековыми винодельческими традициями и огромным потенциалом в производстве вина. Здесь выращивается множество местных и международных сортов винограда, для которого отведены обширные площади с самыми разными почвенно-климатическими условиями. Ежегодно в Венгрии производится порядка 65 млн ящиков вина, большая часть которого является белым или, скорее, янтарно-золотистым. Для него характерны пряные, даже немного агрессивные нотки. Красные сорта винограда в Венгрии пока в меньшинстве, хотя в настоящее время начинают предприниматься меры по устранению этого дисбаланса. Всего в стране 22 винодельческих региона, определенных законодательством в 1997 г.



Регионы производства



Основные сорта винограда



Белые

Эзерйо, фурминт,
харшлевелю,
кекнелю,
лэанька, мускат,
итальянский
рислинг



Красные

Пино нуар,
кекфранкош,
каберне совиньон,
кадарка, цвайгельт,
мерло, каберне
фран



Классификация венгерских вин



Tajbor — местное вино.

Asztali Bor — столовое вино.

Minosegi Bor — качественное
марочное вино.



Kulonleges Minosegi Bor —
вино высшего класса, контро-
лируемое по происхождению.

Эгер

Эгер — северная область Венгрии. Здесь производят в основном красные вина. Самое известное марочное вино — Эгри Бикавер, которое также называется «Бычья кровь». Лидер среди белых вин — ароматная Лэанька (Leányka).



Балатон

Область Балатон в окрестностях одноименного озера включает сразу несколько винодельческих регионов: Балатонское взгорье, Бадачонь, Балатонбоглар, Прибалатонский, Балатонфюред-Чопак. Здесь производятся преимущественно полусухие и сладкие вина. Основной сорт белого винограда — итальянский рислинг. Из него получают освежающие вина, которые хороши уже после года выдержки. Особенно мощные вина с насыщенными медовыми тонами производятся из сортов фурминт, сюркебарат и кекнелю. Кроме того, в окрестностях озера Балатон выпускают лучшие в стране вина из шардоне и совиньон. Красное вино изготавливают в небольших количествах, преимущественно из сорта кекфранкош.



Пресс для виноделия на озере Балатон, Венгрия.



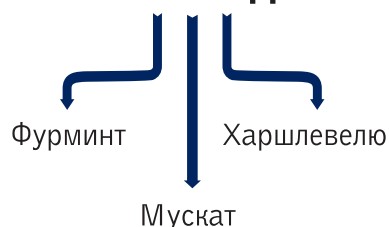
Токай

Предгорье Токая находится на северо-востоке Венгрии. Здесь производят знаменитые медово-золотистые токайские вина. Многие исследователи считают, что это самый древний винодельческий регион страны.



Дубовые бочки в туннеле старого
винного погреба в Токае.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

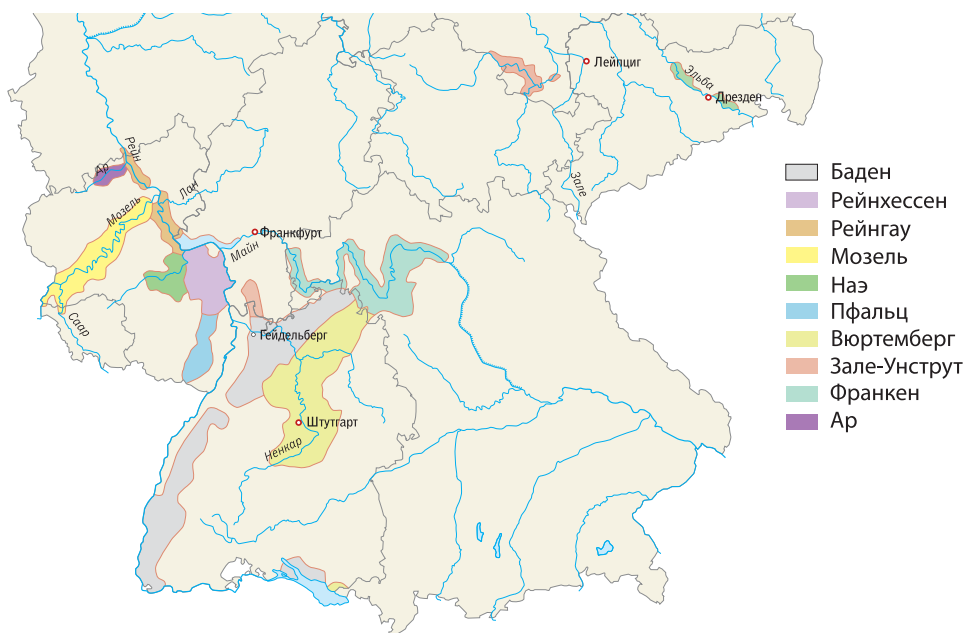
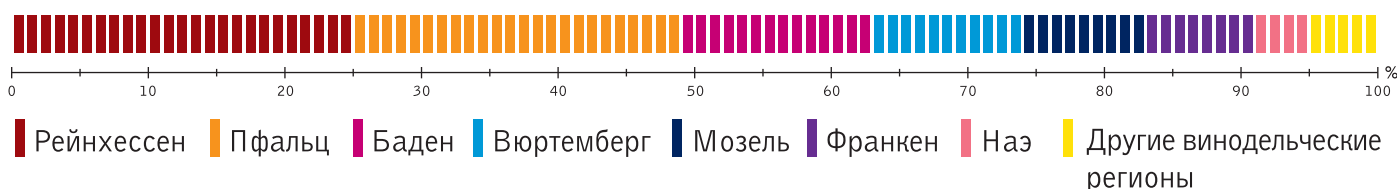


ГЕРМАНИЯ

Германия — самый северный винодельческий регион Европы. Здесь довольно прохладный климат, и на местном вине отражается каждое колебание погодных условий, будь то заморозки или сильный дождь. Красный виноград может вызревать полностью только в самых южных районах страны, поэтому виноделы в основном специализируются на производстве белого

вина. Самый распространенный здесь виноградный сорт — рислинг. Немецкие вина относительно некрепкие, обладают сильным цветочным и фруктовым ароматом. Они редко выдерживаются в дубовых бочках. Сухих вин производится очень мало, в основном они полусухие и сладкие. Виноделием занимаются преимущественно в юго-западных районах страны.

Регионы производства



Основные сорта винограда



Категории качества

Qualitätswein mit Prädikat (QmP) — качественное вино с особыми свойствами.

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) — качественное вино из конкретного региона, контролируется по происхождению.

Landwein — местное вино невысокого качества.

Tafelwein — столовое вино невысокого качества.



Виды качественных вин



Kabinett — сухое, легкое вино из полностью созревшего винограда.



Spätlese — вино из спелого винограда, собранного по меньшей мере через 7 дней после обычного времени сбора урожая.



Auslese — вино из отборных, самых спелых виноградных гроздей.



Beerenauslese — вино из отборных ягод позднего сбора, тронутых благородной плесенью и слегка заизюмленных.



Trockenbeerenauslese — вино из засушенных отборных ягод, сильно заизюмленных, с большим содержанием сахара.



Eiswein — вино из ягод, собранных так поздно, что они замерзли на лозе естественным образом.

Рейнхессен

В этом самом крупном винодельческом регионе Германии производится множество простых вин для обычного употребления. Рейнхессен отличается самым большим в стране разнообразием выращиваемых сортов винограда. Лучшие вина изготавливаются из рислинга. Они обладают цветочными ароматами и почти всегда мягкие. Достойные вина также производятся из мюллер-тургау и силванера. Обычно они получаются сладковатыми, с довольно насыщенной текстурой.

Пфальц

В Пфальце относительно теплый климат, что позволяет производить качественные белые и красные вина. По количеству посадок преобладают сорта шойребе, рислинг и блаубургер. В Пфальце производится больше сула, чем в большинстве других регионов Германии. Вина представлены в большом разнообразии: от крепких насыщенных до легких освежающих напитков с тонким фруктовым ароматом.

Баден

Самым распространенным сортом в регионе является мюллер-тургау. Он занимает около 2/3 всех виноградников. Кроме того, достаточно распространены такие сорта, как рислинг и гевюрцтраминер. Третья часть баденской винодельческой продукции приходится на красные вина. Их делают легкими и сладковатыми. Белые вина изготавливаются преимущественно сухими.

Вюртемберг

В регионе Вюртемберг летом обычно жарче, а зимой холоднее, чем в большей части Германии. Если в летние месяцы преобладает солнечная погода, красные сорта созревают лучше, чем в других областях. По этой причине почти половина виноградников засажена красными сортами. Наиболее популярны троллингер и пино менье. Из них производят легкие красные вина со сладковатым вкусом. Кроме того, белые и красные сорта винограда часто смешивают для изготовления розовых вин.

Мозель

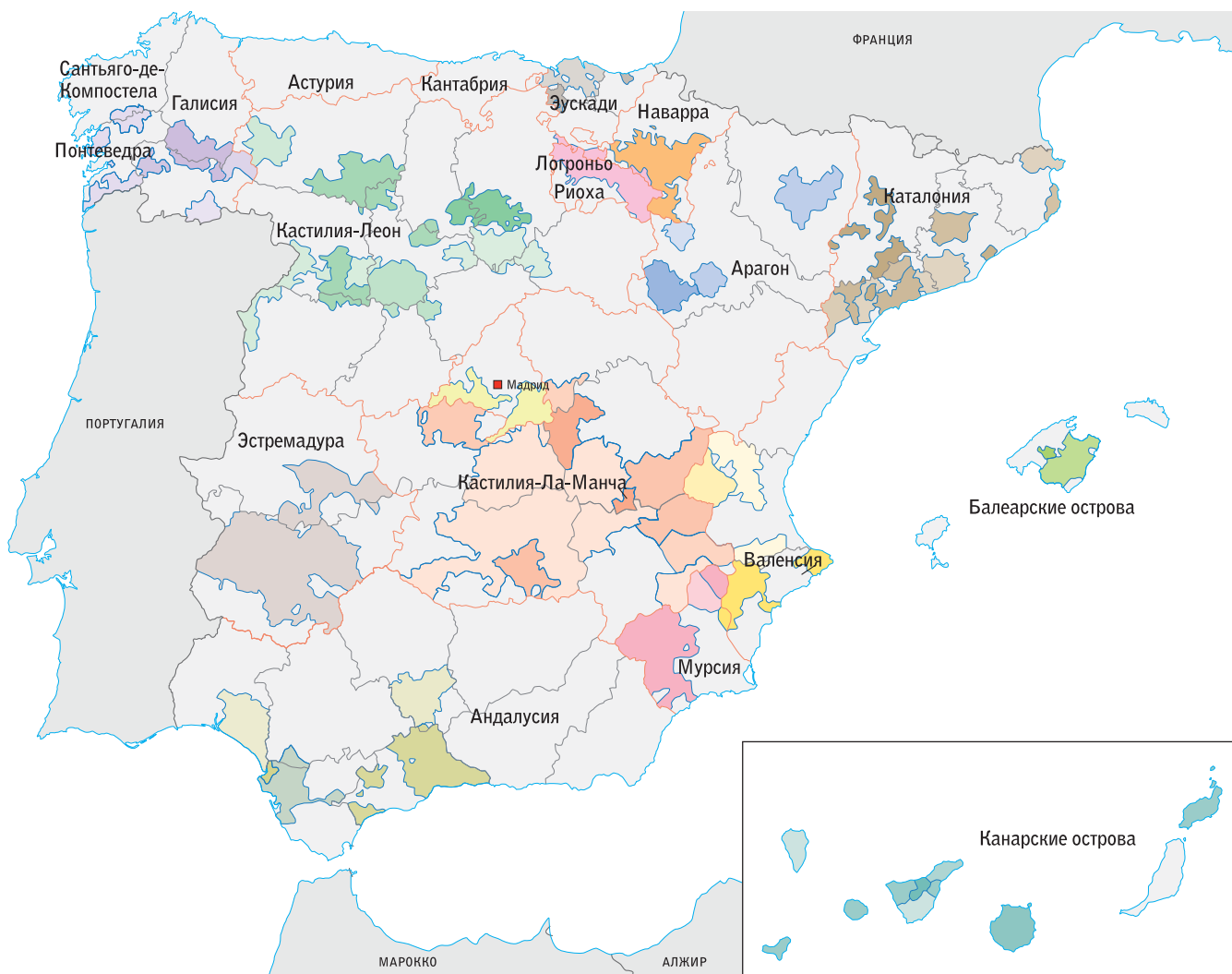
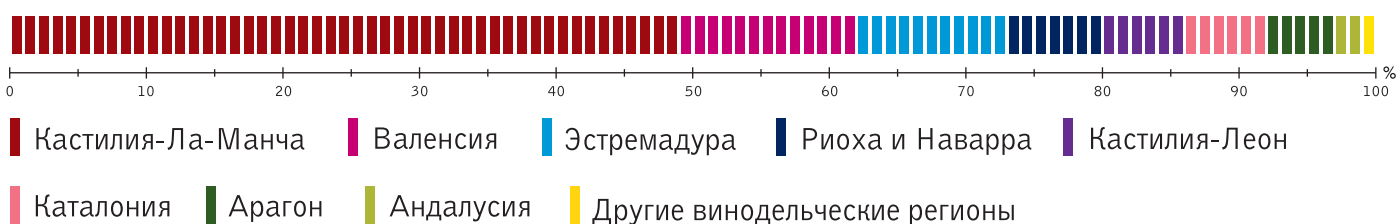
Господствующее положение в долине реки Мозель занимает виноградный сорт рислинг. Им засажены больше половины виноградников. Мозельские белые вина считаются одними из самых легких и освежающих в Германии. В них обычно не больше 10% спирта и довольно резкая кислотность, что делает их идеальным гастрономическим дополнением ко многим блюдам. На крутых сланцевых склонах долины в довольно прохладном климате сложно получать зрелый виноград. Поэтому уровни минимальной зрелости для мозельских вин снижены, что не влияет на качество производимых напитков.

Испания

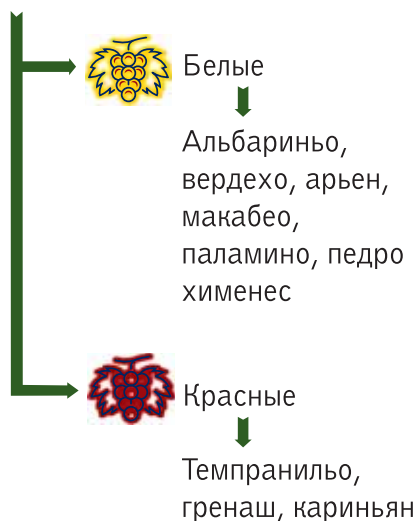
В отличие от многих европейских стран, в Испании климат отдельных регионов существенно различается. Это обусловлено гористой местностью, влиянием Средиземного моря и Атлантического океана. Все это способствует получению довольно разнообразных вин. Испания — первая в мире страна по площади виноградников. Здесь 17 автономных провинций, в каждой из

которых производят вино. В стране находится около половины виноградников Евросоюза. Они занимают более 1 млн га. Тем не менее Испания находится не на первом месте в мире по производству вина. Это во многом объясняется тем, что сухие почвы мешают сажать виноград плотно, урожаи получаются относительно невысокими, поэтому вина производят не много.

Регионы производства



Основные сорта винограда



Классификация испанских вин



Vinos de Mesa — столовые вина и вина из неклассифицированных виноградников.



Vinos de la Tierra — местные вина, на этикетке которых указывается сорт винограда, год урожая и место производства.



Vinos de Pagos — вино, по качеству немного превышающее обычные столовые разновидности. На этикетке обязательно указывается винодельческое хозяйство.



Calidad con Indicaciones Geográficas — вино с указанием места происхождения.



Denominaciones de Origen (DO) — элитные вина, которые производят по строгим стандартам, установленным для каждого региона.



Denominaciones de Origen Calificadas (DOCa) — вино высшей категории качества, произведенное в определенном регионе.

Северо-восточная Испания

Основные винодельческие регионы на северо-востоке Испании — Риоха, Наварра и Каталония. Здесь производят красные, белые и розовые вина. Основные сорта красного винограда — темпранильо, гренаш и кариньян, а белого — вируа и макабео. Северо-восточная Испания обычно ассоциируется с мягкими красными винами, выдержанными в бочках. Кроме того, здесь производят молодые освежающие белые вина, которые изготавливаются современным холодным способом.

Северо-западная Испания

Основные винодельческие регионы северо-западной Испании — Галисия и Кастилия-Леон. Здесь относительно прохладный климат, в котором прекрасно чувствует себя сорт винограда альбариньо. Из него делают кисловатое белое вино с выраженным абрикосовым ароматом. Красные вина северо-западной Испании обычно полнотелые, со сложным букетом.

Южная Испания

На юге Испании производят в основном крепленые вина: Херес, Малагу, Монтилья-Морилес. Кроме того, в этом регионе изготавливаются качественные столовые вина. Они отличаются средней кислотностью и ароматами сладких фруктов.

Центральная Испания

Этот огромный винодельческий район начинается юго-западнее Мадрида и заканчивается на востоке Валенсии. Вина в основном производятся в крупных кооперативах. Для ферментации применяют преимущественно выдержку в нержавеющей чанах. Белые вина получаются освежающими, бодрящими, а красные обладают выраженными нотами спелых темных плодов.

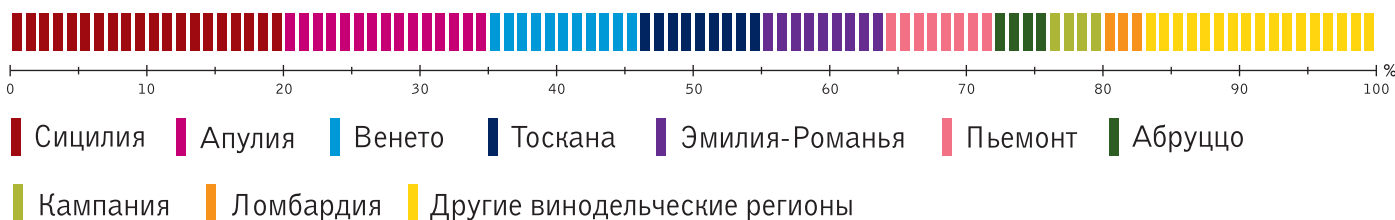


Италия

Италия как нельзя лучше соответствует по условиям для выращивания хорошего винограда. Ее особый географический профиль с высокими горными хребтами позволяет высаживать лозы на любой оптимальной для них высоте над уровнем моря. Соответственно, типы итальянских вин отличаются большим разнообразием. Виноград возделывается во всех регионах страны. Начиная с 30-х гг. XX в. для совершенствования производства вина в Италии стали создаваться кооперативы. Они успешно улучшают технику возделывания винограда и качество изготавливаемых вин.



Регионы производства



Классификация итальянских вин



Vino da tavola — простые столовые вина.



Indicazione Geografica Tipica (IGT) — столовые вина с указанием места географического происхождения на этикетке. Подвергаются контролю в отношении урожайности, используемых сортов, технологии изготовления и содержания спирта.



Denominazione di Origine Controllata (DOC) — вина, контролируемые по происхождению. В Италии более 300 зон DOC.



Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) — высшая категория вин, которые производятся только в отдельных регионах со строгим контролем урожайности и методов производства.

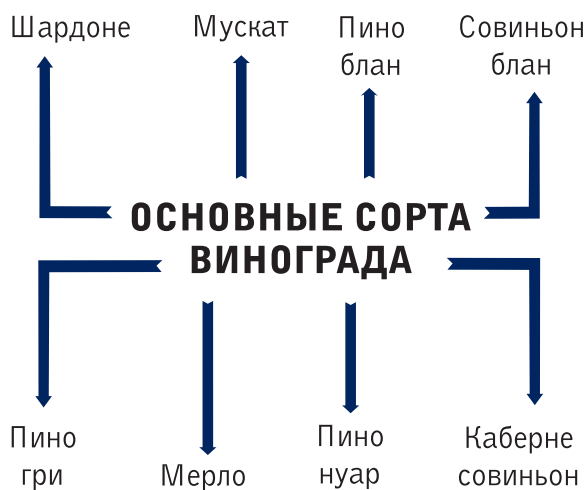
Северо-западная Италия

В этот район входит знаменитая винодельческая область Пьемонт, а также Лигурия, Ломбардия и Вале-д'Аоста. Пьемонт славится в основном своими красными винами с сильным букетом с насыщенными вкусами темных плодов. Лучшие белые вина производятся из сортов арнеис и мускат.



Северо-восточная Италия

На северо-востоке Италии располагаются такие главные винодельческие области, как Венето, Фриули-Венеция-Джулия и Зюлтироль. В этой части страны производится ряд высококачественных белых вин. Разновидности с самым ярким букетом изготавливаются из сортов шардоне, гевюрцтраминер и мускат. Белые вина получаются очень свежими, с выраженным фруктовым ароматом, а красные — легкие, но с насыщенным букетом.



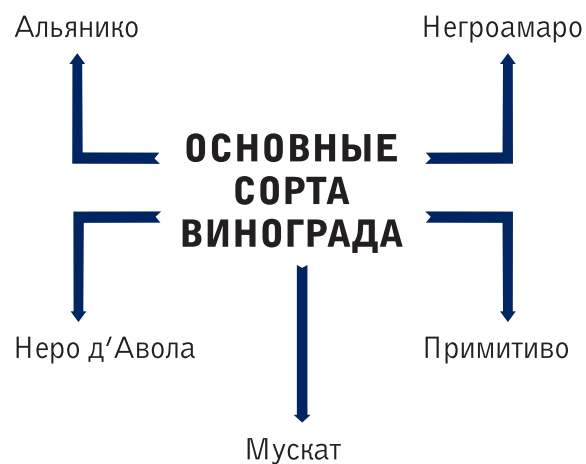
Центральная Италия

Центральная часть Италии занимает территорию от южного берега реки По до областей Лацио и Молизе. Климатические условия здесь различны в зависимости от конкретного региона. Несмотря на такое разнообразие, в виноделии доминируют лишь несколько сортов винограда. Белые вина по большей части легкие, с ореховыми тонами, а красные отличаются насыщенным ароматом спелых плодов, земляными и пряными оттенками.



Южная Италия

Чем дальше к югу, тем выше урожайность винограда и больше разнообразие вин. Наиболее обширные виноградники юга Италии расположены в Апулии. Кроме того, к этой части страны относятся такие основные винодельческие регионы, как Кампания, Базиликата, Калабрия, Сицилия и Сардиния. На юге производятся в большей степени качественные вина с тонкими индивидуальными букетами, которые отличаются умеренной кислинкой и ароматами сладких фруктов.

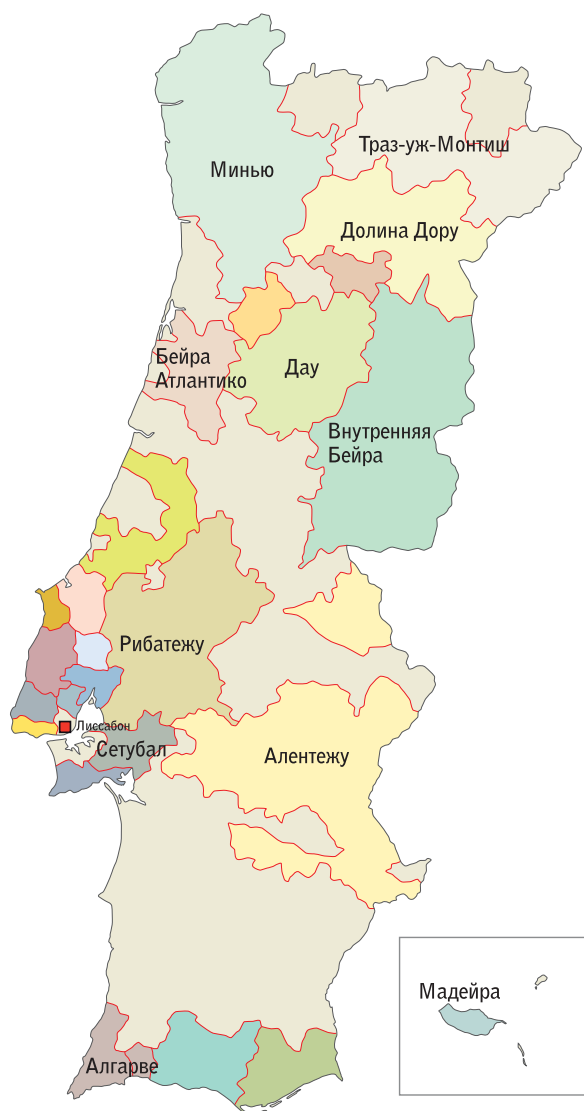
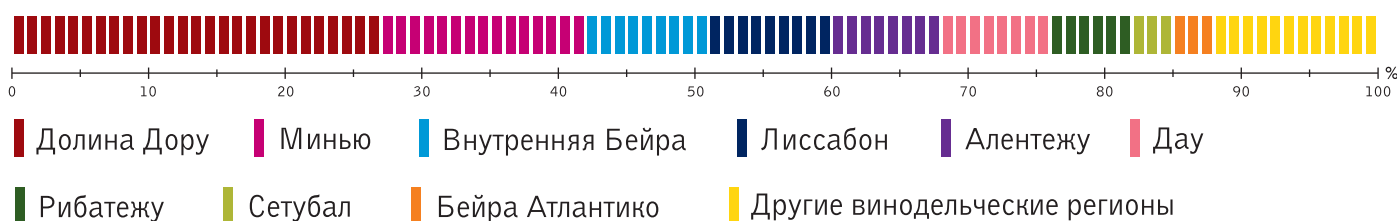


ПОРТУГАЛИЯ

Португалия — одна из самых старых винодельческих стран мира. Она традиционно ассоциируется с классическими креплеными винами — Портвейном и Мадерой. Однако в последние десятилетия португальские виноделы поняли, насколько значительным потенциалом обла-

дают их виноградники, и стали развивать производство других вин. В Португалии сохранено богатейшее наследие — автохтонные сорта винограда, из которых изготавливаются оригинальные вина. Их не встретишь ни в одной другой стране мира.

Регионы производства



Основные сорта винограда



Классификация португальских вин



Vinho de Mesa — столовые вина невысокого качества.



Vinho Reginal — местные вина, на порядок лучше обычных столовых, производятся в основном на юге страны.



Indicação de Proveniencia Regulamentada (IPR) — вина с указанием места происхождения, обычно из небольших новых винодельческих регионов.



Vinhos de Qualidade Produzidos em Regioes Determinadas (VQPRD) — вина с названием, регулируемым по происхождению. С 1988 г. правительство Португалии определило 28 виноградников, которые могут выпускать вина подобного рода.



Denominação de Origem Controlada (DOC) — вина высшего качества с названием, регулируемым по происхождению. Данное обозначение применяется для 19 самых известных португальских вин.



Сбор винограда для изготовления Мадеры.

Северная Португалия

На севере Португалии производят белые ароматные сухие вина. Большая часть из них идет на экспорт. Красные вина отличаются пряным вкусом, насыщенным фруктовым ароматом и бодрящей кислотностью. Они производятся в небольшом количестве и мало идут на экспорт.



Виноградники в долине реки Дору, Португалия.

Центральная и южная Португалия

В центральной и южной Португалии производят освежающие красные вина с выраженными фруктовыми тонами. Они бывают как креплеными, так и столовыми. Белые вина полноценно раскрывают свои достоинства в молодом возрасте. Они не предназначены для долгой выдержки и лучше всего подходят для употребления в возрасте 1—2 года.



Виноградник в горной деревне в северной части острова Мадейра, Португалия.

Это интересно!

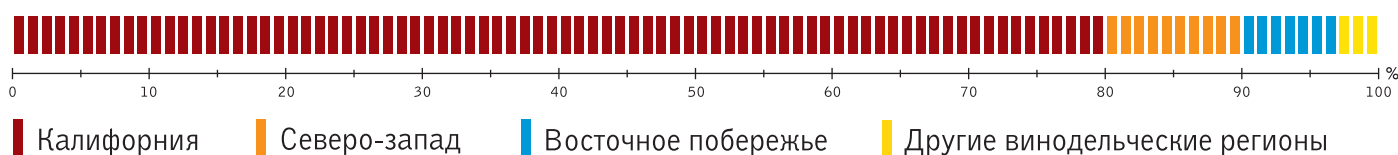
Около 25% винодельческой продукции Португалии приходится на так называемые зеленые вина (*vinho verde*). В данном случае в названии идет указание не на цвет напитка, а на его возраст. Зеленые вина готовы к употреблению уже на следующую весну после сбора урожая. У них приятный освежающий вкус и небольшая кислинка, которые обусловлены ранним сбором винограда.

США

Соединенные Штаты Америки являются самым крупным производителем вина в Новом Свете. Здесь культивируются в основном европейские сорта: каберне совиньон, мерло, совиньон блан, гевюрцтраминер, шардоне, шенен блан, пино нуар. Особенно широко используется виноград зинфандель, из которого получают крас-

ные и розовые вина. Кроме того, известно более 10 сортов винограда, родиной которых является Северная Америка. Основной винодельческий регион США — Калифорния. Вино также производят на северо-западе и северо-востоке страны, но объем продукции здесь намного меньше, а качество и разнообразие вин несколько хуже.

Регионы производства



Выдержка

При производстве по традиционной технологии основная часть вин в США выдерживается в бочках из американского дуба, который поставляется из штатов Кентукки и Огайо.



Винные бочки на складе города Санта-Мария, штат Калифорния.

Что такое AVA

В конце XX в. в США были изданы нормативы для определения AVA (American Viticultural Area) — винодельческих областей. Если на этикетке указывается такое обозначение, значит минимум 85% винограда, использованного для вина, собрано в этой области. Однако нормы не определяют ни сорт винограда, ни тип производимого вина. То есть к категории AVA не всегда относится спиртное хорошего качества. Поэтому в последние годы практикуются другие маркировки:



American или **United States** — для вин, экспортируемых за рубеж; могут производиться из смеси винограда из нескольких штатов.



Названия нескольких штатов/графств — смесь из 2—3 виноматериалов соседних штатов/графств, количество каждого вина должно быть указано на этикетке.



Название штата/графства — вино содержит минимум 75% винограда из указанного штата/графства.

Калифорния

Климат Калифорнии может существенно различаться в зависимости от конкретной местности. Потенциал виноградников почти не зависит от широты, но во многом определяется расстоянием до океана. Большая часть калифорнийского винограда выращивается в Центральной долине. Здесь умеренно жаркий климат, который не позволяет получать в большом количестве качественные белые вина. Зато виноградники дают насыщенные красные вина с богатым фруктовым букетом.



Северо-запад

Вино на северо-западе США производится преимущественно в штатах Вашингтон и Орегон. В этих регионах выращивается в основном виноград, который предпочитает прохладный климат. Белые вина по большей части легкие и изящные. Несмотря на высокую урожайность, виноград созревает так, что букет остается богатым. Среди лучших красных вин штата Вашингтон — Мерло, а штата Орегон — Пино Нуар. Они получаются с выраженной кислотой и ароматами спелых фруктов.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



Восточное побережье

Данная область включает в себя штаты, расположенные между Атлантическим океаном и Великими озерами. На Восточном побережье выращивают в основном американские гибридные сорта винограда. Они дают вино со сладковатым, экзотическим ароматом, который называют фоксированным, или лисьим.

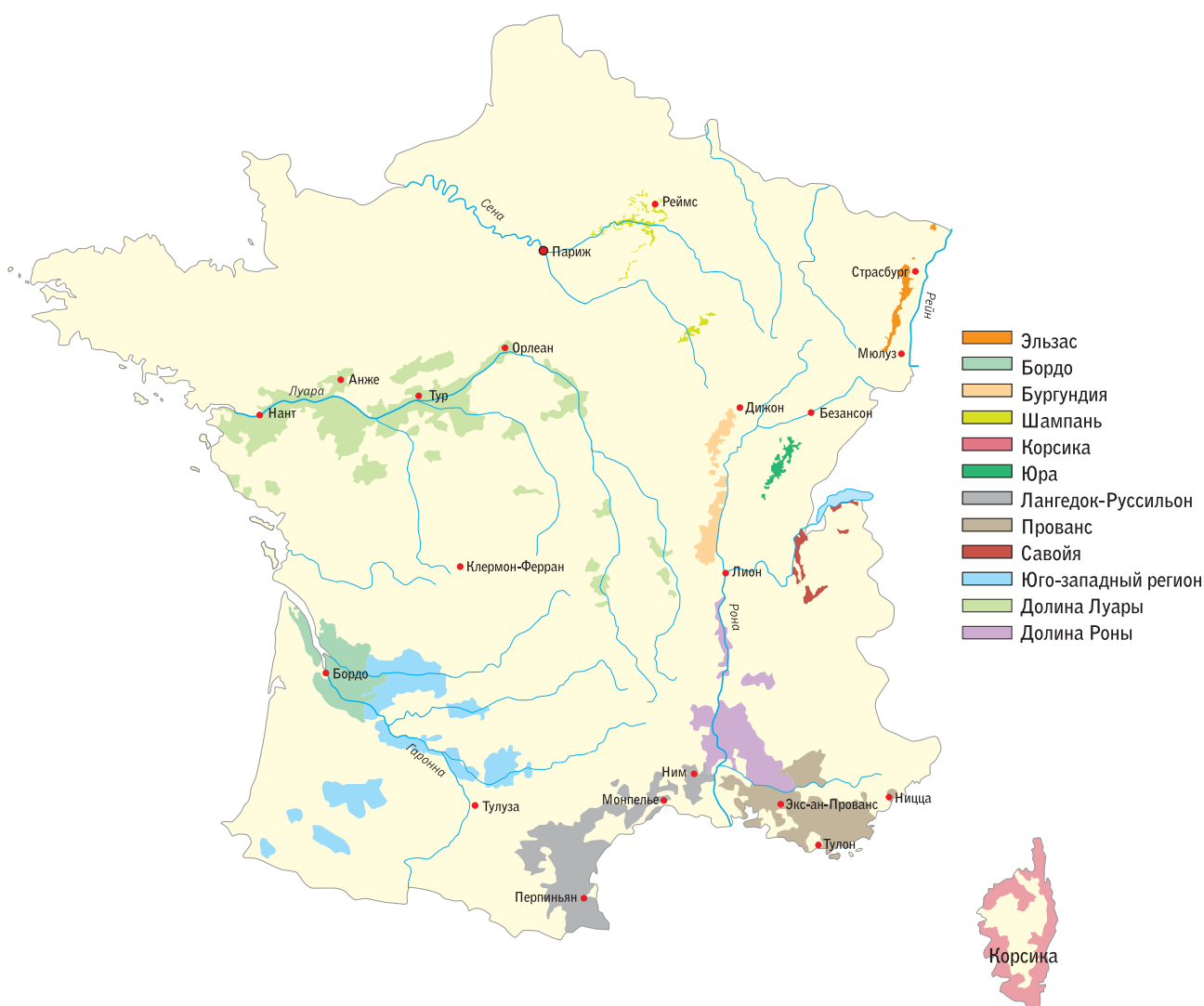
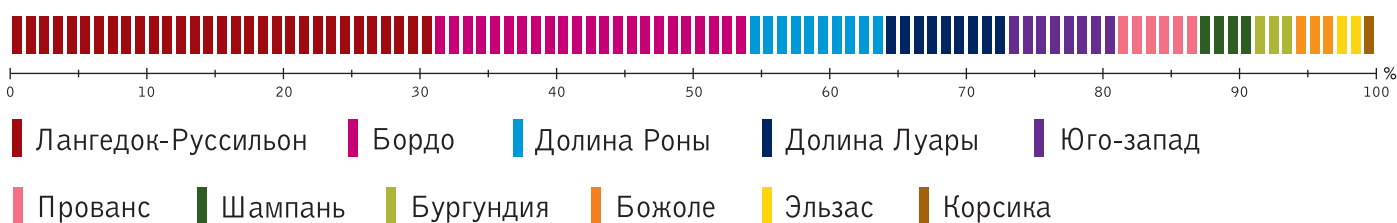


ФРАНЦИЯ

Во всем мире французское вино признано эталонным. Благодаря удачному географическому расположению и климатическим условиям эта страна считается величайшей винодельческой державой. В ней созданы идеальные условия для произрастания огромного количества виноградных сортов. По качеству и разнообразию

вина этой стране нет равных. Для производства французских вин используют более 130 сортов винограда. Каждый из них придает напитку свой характерный вкус и аромат. Во Франции производятся все разновидности вина: от бодрящих игристых до тихих столовых и насыщенных сладких.

Регионы производства



Классификация французских вин



Vin de table — ординарное вино с минимальным контролем изготовления.



Vin de pays — вино из винограда, выращенного в определенной местности. Перед поступлением в продажу проходит обязательную проверку.



Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) — вина, ограниченные по производству, изготавливаются в относительно небольших регионах и должны отвечать жестким требованиям.



Appellation d'origine contrôlée (AOC) — вина из определенных регионов, производятся из конкретных сортов винограда по установленным технологиям.

Объем производства вина разных категорий

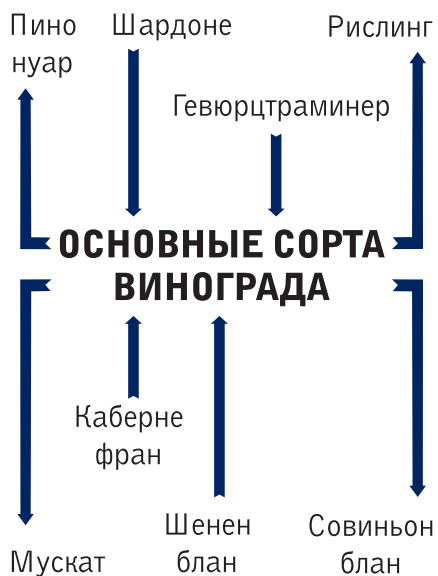


Объем производства французских вин по типам



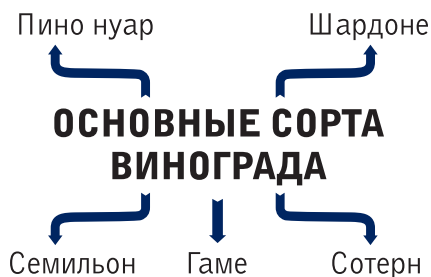
Северная Франция

На севере Франции производятся ароматные легкие вина с относительно высоким уровнем кислотности и минеральными нотками.



Центральная Франция

В теплом климате центральной Франции получают освежающие белые вина с минеральным привкусом и насыщенные красные вина, сочетающие вкус спелых красных плодов и аромат пряностей.



Южная Франция

Южные регионы Франции специализируются в основном на производстве красного вина. В них преобладают ароматы красных спелых плодов и пряные ноты в сочетании с умеренной кислотностью и разным уровнем сахара.

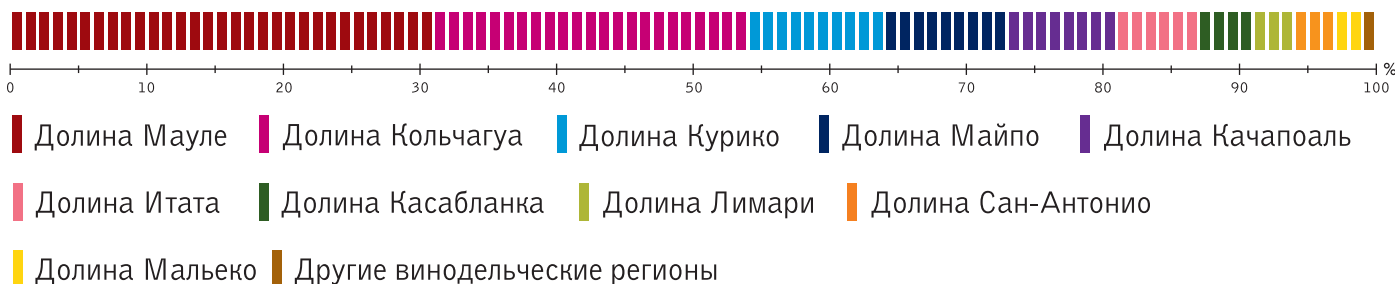
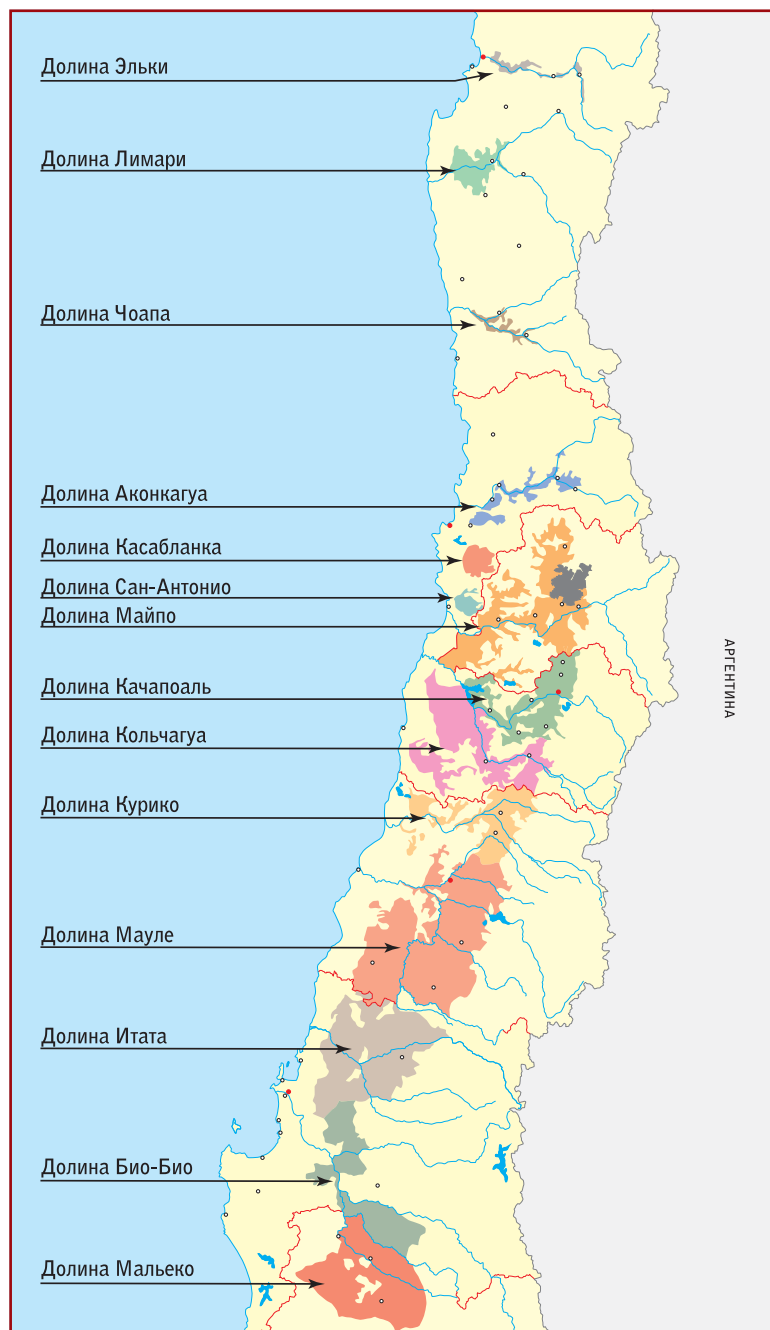


Чили

Благодаря особенностям географического расположения Чили считается одной из лучших стран для выращивания винограда. С одной стороны ее окружает Тихий океан, а с другой — горы Анды. Важный плюс такой обособленности — отсутствие губительных для винограда вредителей. Кроме того, высокие горы защищают виноградные лозы от повышенной влажности с океанского побережья, а относительно жаркий климат смягчается влиянием океана. Для чилийских вин характерно отсутствие насыщенных фруктовых оттенков. При этом они не настолько тонкие и сдержанные, как французские вина. Красные чилийские вина в среднем лучше, чем белые, тем не менее обе разновидности довольно хороши. Виноделие Чили направлено на производство высококачественных и элитных напитков. Многие эксперты считают, что чилийские вина являются лучшими среди винодельческой продукции Южной Америки.



Регионы производства



Основные сорта винограда



Классификация чилийских вин



Vinos de Mesa — дешевые столовые вина без указания сорта винограда, года урожая и региона производства.



Vinos sin Denomination de Origen — вина, не контролируемые по месту происхождения, но выпускающиеся с указанием бренда, сорта и года урожая.



Vinos con Denomination de Origen — вина, контролируемые по происхождению.

Северные регионы

На севере Чили производится основной объем белого вина страны. Здесь на побережье преобладает прохладный климат, в котором получают белые вина с минеральными и цитрусовыми нотками, а также хорошие красные вина Каберне и Пино Нуар с ярким букетом спелых ягод и фруктов.



Центральная долина

Центральная долина Чили с довольно жарким климатом знаменита насыщенными красными винами. Виноделы специализируются на купажах из адаптированных бордоских сортов, в которых преобладают вкусовые оттенки красных ягод.



Южные регионы

На южных территориях Чили преобладает прохладный и влажный климат, но без заморозков, характерных для севера страны. Погодные условия позволяют получать великолепные белые вина с минеральным привкусом, а также насыщенные красные вина с ярко выраженной кислинкой.



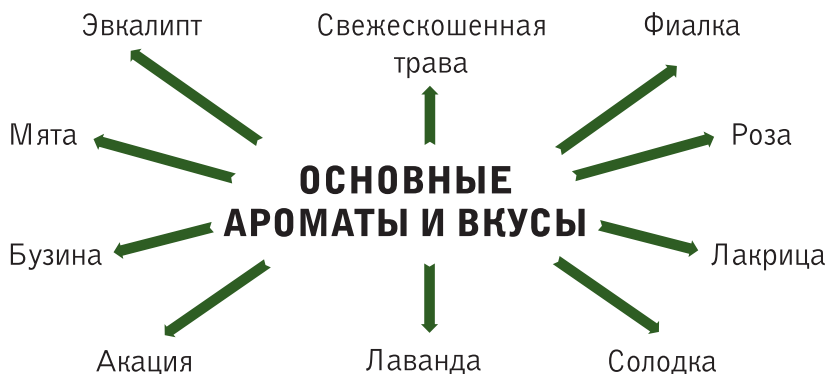
ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА

Вина содержат множество химических элементов, которые соотносятся со многими характеристиками ароматов и вкусовых оттенков. При дегустации некоторые из них весьма мимолетны, но все равно узнаваемы. Анализируя вкус и запах вина, вы можете понять, что мозг реагирует на что-то как очень знакомое, но испыты-

вать сложности с его определением. В этом случае вам пригодится дегустационная карта, которую можно составить самостоятельно, пробуя разные виды вина. Порой достаточно лишь бегло просмотреть список вкусов и ароматов, которые в ней указаны, чтобы соотнести их с нужным ощущением от вина.

Растения

Ароматы цветов и трав характерны для молодых белых вин. Они могут быть основными нотами в легких, сбалансированных винах или одним из тонких компонентов в сложном букете. Древесные ароматы чаще всего преобладают в насыщенных красных винах.



Фрукты и ягоды

Оттенки спелых фруктов и ягод свойственны для выдержанного, полнотелого вина. Эти нотки усиливаются с повышением уровня кислотности и сладости. Ароматы цитрусовых фруктов характерны для легких белых вин, особенно в молодом возрасте.



Сухофрукты

Выраженные оттенки сухофруктов свойственны для крепленых и десертных вин. Они органично переплетаются с ароматами спелых фруктов, так что порой их сложно различить.



Овощные

Овощные ароматы в основном дополняют сложный букет вина и редко являются основными. Уловить подобные ноты бывает довольно сложно.



Специи и пряности

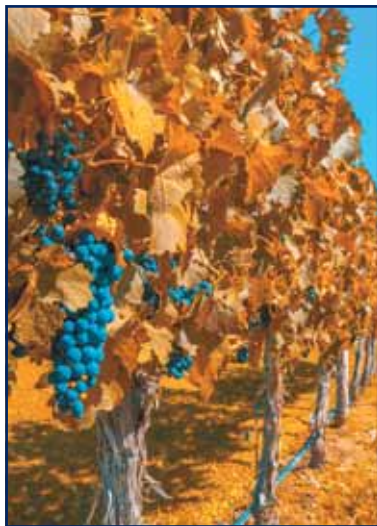
Пряные ароматы усиливают ощущение сухости и маскируют сладость вина. Обычно они характерны для насыщенных красных вин с небольшим содержанием сахара, а также для молодых освежающих белых вин.



Прочие ароматы и вкусы

К этой категории в основном принадлежат оттенки, которые появляются от выдержки в дубовых бочках, а также с возрастом. Большинство из них не портит вкус вина, а придает ему пикантные нотки, усложняя букет.





СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	3
Как виноград превращается в вино.....	4
Характеристики вина.....	6
Винные бутылки и этикетки.....	8
Как хранить вино	10
Бокалы для вина.....	12
Как открыть и подать вино.....	14
Как оценить вино по виду.....	16
Дегустация по запаху.....	18
Вкусовые ощущения.....	20
Делаем выводы о вине	22
Игристые вина	24
Асти (Asti).....	26
Кава (Cava).....	28
Ламбруско (Lambrusco)	30
Просекко (Prosecco).....	32
Шампанское (Champagne).....	34
Белые вина.....	36
Альбариньо (Albariño).....	38
Вионье (Viognier)	40
Гевюрцтраминер (Gewürztraminer).....	42
Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner).....	44
Марсан (Marsanne).....	46
Мюллер-Тургау (Mueller-Thurgau).....	48
Мюскаде (Muscadet)	50
Пино Гри (Pinot Gris).....	52
Рислинг (Riesling).....	54
Семильон (Sémillon).....	56
Сильванер (Silvaner)	58
Совиньон Блан (Sauvignon Blanc).....	60
Токай Самородный (Tokaji Szamorodni)	62
Шардоне (Chardonnay).....	64
Шенен Блан (Chenin Blanc)	66
Розовые вина.....	68
Белый Зинфандель (White Zinfandel)	70
Кот де Прованс Розе (Côtes de Provence Rosé)	72
Розе д'Анжу (Rosé d'Anjou).....	74

Красные вина	76
Амароне (Amarone).....	78
Барбера (Barbera).....	80
Бароло (Barolo).....	82
Дольчетто (Dolcetto).....	84
Зинфандель (Zinfandel).....	86
Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon).....	88
Каберне Фран (Cabernet Franc).....	90
Карменер (Carménère).....	92
Кьянти (Chianti).....	94
Мальбек (Malbec).....	96
Мерло (Merlot).....	98
Монтепульчано (Montepulciano)	100
Негроамаро (Negroamaro).....	102
Неро д'Авола (Nero d'Avola).....	104
Пино Нуар (Pinot Noir)	106
Пинотаж (Pinotage).....	108
Речото (Recioto).....	110
Санджовезе (Sangiovese).....	112
Сира (Syrah).....	114
Темпранильо (Tempranillo).....	116
Эгри Бикавер (Egri Bikavér).....	118
Крепленные вина.....	120
Вермут (Vermouth)	122
Мадера (Madeira).....	124
Малага (Málaga).....	126
Марсала (Marsala).....	128
Портвейн (Porto).....	130
Херес (Jerez).....	132
Основные страны — производители вина	134
Австралия	136
Аргентина.....	138
Венгрия.....	140
Германия.....	142
Испания	144
Италия.....	146
Португалия	148
США.....	150
Франция	152
Чили.....	154
Дегустационная карта	156





Издание для досуга

ШПАКОВСКИЙ Марк Максимович

ВИНО. БОЛЬШОЙ ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГИД

Ответственный за выпуск *И. В. Резько*

Подписано в печать 15.01.2018.

Формат 60x84¹/₈.

Усл. печ. л. 18,6. Тираж экз. Заказ

ООО «Издательство АСТ».

129085, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, комната 39

www.ast.ru

Перелистывая страницы этой книги, вы шаг за шагом познакомитесь с известными винами мира. Здесь же вы прочтете о том, каким сложным, интересным, а порой и рискованным бывает процесс их изготовления. Богатая история уникальных виноградников разных стран, возрождение старинных традиций виноделия и внедрение современных технологий — эти и многие другие сведения помогут вам лучше оценить вкус этого древнего напитка. Информация представлена в виде наглядных схем, сравнительных таблиц и диаграмм, поэтому сопоставить различные сорта вин будет очень легко. В сопровождении нашего иллюстрированного гида вы просто не сможете заблудиться в их разнообразии.

Путешествие в мир виноградных вин вместе с этим хорошо иллюстрированным изданием может стать небольшим праздником, который навсегда останется с вами.

