

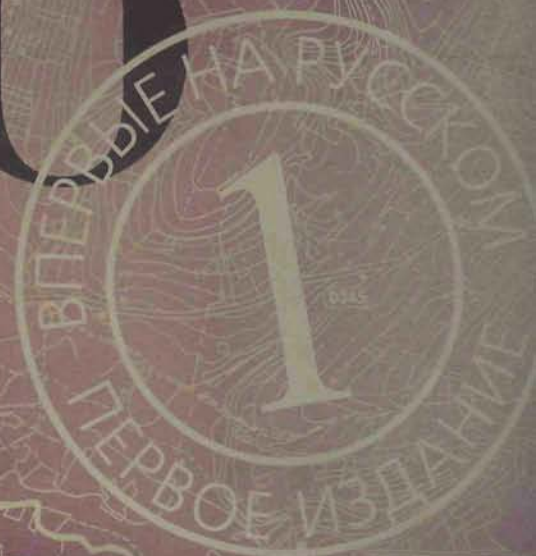
The background of the cover features a detailed topographic map with contour lines and place names. A large, dark silhouette of a person's head and shoulders is superimposed over the map, facing left. The map includes labels such as D35, D31a, D91, D462, D45, D62, and D2.

Хью Джонсон

Дженсис Робинсон

Атлас мира
ВИНО

Издательство Жигульского



«Издательство Жигульского» предлагает вашему вниманию впервые переведенную на русский язык самую знаменитую и самую успешную книгу о вине (ее первые четыре издания были проданы тиражом более 3,5 миллиона экземпляров).

В мире не много книг, которые оказали бы столь сильное воздействие на развитие целой области человеческой деятельности.

Провозглашенный журналом *Decanter* «винной книгой тысячелетия», *The World Atlas of Wine* вот уже 30 лет является бесценным источником информации как для профессионалов, так и для любителей вина во всем мире.

Книга, которую вы держите в руках, уникальна еще и потому, что впервые в истории создания книг о вине известные авторы Хью Джонсон и Дженси Робинсон, признанные во всем мире самыми блистательными и красноречивыми, объединили свои непревзойденные опыт и талант.

Хью Джонсон (*Hugh Johnson*) – один из самых знаменитых авторов и экспертов в области вина. Его уникальный подход к теме – серьезность и глубина и в то же время легкость и непредвзятость – завоевал восхищение профессионалов и ценителей вина во всем мире.

Хью начал уникальную винную серию в 1966 году, выпустив ставшую всемирным бестселлером книгу *Wine*. Успех был закреплен книгами *The Story of Wine* и *The Wine Companion*, которые в полной мере раскрыли талант писателя и послужили своего рода подготовкой к главному произведению его жизни.

Первое издание «Атласа» было опубликовано в 1971 году и с тех пор обошло весь мир, будучи переведенным на 14 языков.

Тираж книг Хью Джонсона, включая ежегодно издаваемую *Pocket Wine* и книги, посвященные садоводству, – *The Principles of Gardening* и *The International Book of Trees*, превысил 14 миллионов.

Дженсис Робинсон (*Jancis Robinson*) завоевала популярность благодаря своим остроумным и авторитетным произведениям. Ее книги, в том числе *Vines, Grapes and Wines* (1986) и имеющая большой успех *Oxford Companion to Wine* (1994, 1999), были удостоены многих наград и стали своеобразными ориентирами в литературе, посвященной вину. По оценкам критиков, она «самый умный и вдумчивый писатель» (*The Observer*), «устрашающая интеллектуалка» (*The Guardian*) и «писатель, чье творчество захватывает дух» (*Wine-Spectator*). Дженсис читает лекции, пишет и регулярно выступает по телевидению. Миллионы телезрителей знают ее как ведущую ряда церемоний награждения, таких как *Jancis Robinson's Wine Course* и *Vintner's Tales*.

Дженсис работает корреспондентом винного раздела в *Financial Times* и ведет колонку, которая печатается в газетах и журналах пяти континентов. Огромный интерес привлекает сайт www.jancisrobinson.com.

Хью Джонсон, Дженис Робинсон



Атлас мира ВИНО

Издательство Жигульского





Hugh Johnson, Jancis Robinson
THE WORLD ATLAS OF WINE

Впервые выпущено в Великобритании в 1971 г. издательством Mitchell Beazley, входящим в состав Octopus Publishing Group Ltd, 2-4 Heron Quays, London E14 4JP

Все права защищены

ISBN 1 84000 332 4 Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 1971, 1977, 1985, 1994, 2001
Text copyright © Hugh Johnson 1971, 1977, 1985, 1994; Hugh Johnson, Jancis Robinson 2001

ISBN 5-93679-053-3 © Издание на русском языке, перевод на русский язык. ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи», 2003
www.specialbooks.ru

Хью Джонсон, Джэнсис Робинсон
ВИНО: АТЛАС МИРА

Джонсон Х.
Вино: Атлас мира / Х. Джонсон, Дж. Робинсон. — М.: Издательство Жигульского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи»), 2003. — 352 с.
ISBN 5-93679-053-3

Издатель Антон Жигульский

Редактор Елена Лобачева
Дизайнер Леонид Краевский
Над книгой работали:

Ольга Воробьева, Мария Дунаева, Ирина Клушанцева, Ирина Леонтьева, Людмила Малова, Юлия Романенко

Изд. лицензия №00297 от 26.10.99. Подписано в печать 14.03.2003. Тираж 5000 экз.

Издательство Жигульского (ООО «Бизнес ту Бизнес Продакшн Групп «Би-Би-Пи-Джи»)
107082, Москва, Рубцовская наб., 3, офис 1722

Как работать с картой

Карты «Атласа» отличаются по масштабу, уровень детализации зависит от сложности территории, изображенной на карте. К каждой карте прилагается масштабная линейка. Шаг горизонтали указан на каждой карте. Шрифтом с засечками (например **MEURSAULT**) на карте выделяются названия, связанные с вином; рубленным шрифтом (например, **Meursault**) обозначается другая информация. Для удобства нахождения нужного региона, шато и т.д. по географическому указателю (с. 338–351) каждая страница с картой снабжена буквами на боковых полях и цифрами внизу.

Издательство будет благодарно всем читателям за конструктивные критические замечания, которые будут учтены в последующих изданиях «Атласа».

По вопросам распространения обращайтесь по тел.: (095) 263-9930, 265-6640
E-mail: trade@bbpg.ru

Содержание

Предисловие 6

Введение 7

Мир вина 10
Древний мир 12
Средневековые 14
Эволюция вина 15
Виноградная лоза 18
Вино и погода 20
Terroir 22
Международные сорта винограда 24
Региональные сорта винограда 26
На винограднике 28
Год винодела 30
Как делают вино 32
Искусство винодела 34
Анатомия винодельни 38
Вино и время 40
Хранение вина 42
Как подавать вино: 1 44
Как подавать вино: 2 46
Как пробовать вино и говорить о нем 48
Вино, еда и путешествия 50

Франция 52

Бургундия 54
Кот-д'Ор: фактор качества 56
Кот-д'Ор 58
Кот-де-Бон: Сантенз 59
Кот-де-Бон: Мерсо 60
Кот-де-Бон: Бон 62
Кот-де-Нюи: Нюи-Сен-Жорж 64
Кот-де-Нюи: Жевре-Шамбертен 66
Кот-Шалоннэз 68
Макоз 70
Пуйи-Фюиссэ 71
Божоле 72
Крю Божоле 74
Шабли 75
Сердце Шабли 76
Шампань 78
Сердце Шампани 80
Бордо 82

Бордо: фактор качества 84
Северный Медок 86
Сент-Эстеф 88
Пойяк 90
Сен-Жюльен 92
Центральный Медок 94
Марго и Южный Медок 96
Грав и Антр-Де-Мер 98
Пессак-Леоньян 100
Сотерн и Барсак 102
Либуэрнэ 104
Помероль 106
Сент-Эмильон 108
Бур и Блай 111
Вина Юго-Запада 112
Дордонь 115
Долина Луары и Мюскаде 116
Анжу 118
Сомюр 119
Шинон и Бургей 120
Вувре и Монлуи 121
Пуйи и Сансер 122
Эльзас 124
Сердце Эльзаса 126
Нижний Рейн 128
Северная Рона 129
Кот-Роти и Кондрие 131
Эрмитаж 132

Южная Рона 134
Шатонеф-дю-Пап 136
Восточный Лангедок 138
Западный Лангедок 140
Руссильон 142
Прованс 144
Бандоль 146
Корсика 147
Юра 148
Савойя 149
Vins de Pays 150
VDQS 152

Италия 153

Северо-запад Италии 156
Пьемонт 158
Барбареско 160
Бароло 162
Северо-восток Италии 164
Трентино 166
Альто-Адидже 167
Верона 168
Восток Венето и Фриули-Венеция Джулия 170
Центральная Италия 172
Побережье Тосканы 175
Сердце Кьянти 176
Монтальчино 179
Монтепульчано 180
Умбрия 181
Южная Италия 182
Сицилия 184
Сардиния 185

Испания 186

Риас-Байшас 189
Рибера-дель-Дуэро 190
Риоха 192
Наварра 194
Сомонтано 195
Каталония 196
Приорат 198
Страна хереса и юг Испании 199

Португалия 201

Эстремадура и полуостров Сетубал 203
Байррада и Дан 204
Алентежу 206
Дору — страна порто 207
Хранилища порто 210
Мадейра 212

Германия 214

Мозель 216
Рувер 217
Саар 218
Средний Мозель: Писпорт 220
Средний Мозель: Бернкастель 222
Наз 224
Рейнгау 226
Сердце Рейнгау 228
Пфальц 230
Рейнхессен 232
Баден и Вюртемберг 234
Франкония 236
Саксония и Заале-Унштрут 237

Швейцария 238

Вале, Во и Женева 240

Австрия 242

Вахау и Кремсталь 244
Вена и Терменрегион 246

Бургенланд 247

Венгрия 248

Токай 250

Чешская Республика и Словакия 252

Словения 253

Хорватия и Балканы 254

Болгария 256

Румыния 258

Бывшие советские республики 260

Греция 262

Восточное Средиземноморье 264

Кипр 266

Северная Африка 267

Северная Америка 268

Калифорния 270
Мендосино 272
Сонома 273
Долина Напа 276
Южная часть залива 280
Юг Центрального побережья 282
Предгорья Сьерры и Дельта 284
Юго-западные штаты 286
Мексика 287
Тихоокеанский Северо-Запад 288
Вашингтон 290
Орегон 292
Нью-Йорк 294
Канада 295

Южная Америка 296

Чили 297
Аргентина 300

Австралия 302

Новый Южный Уэльс 304
Виктория 306
Южная Австралия: Баросса, Клер и Иден 308
Южная Австралия: МакЛарен и Аделаида 310
Южная Австралия: дальний Юго-Восток 312
Западная Австралия 313
Тасмания 315

Новая Зеландия 316

Мальборо 318
Хокс-Бей 319

Южная Африка 320

Штелленбош и Парль 322

Азия 324

Япония 325

Англия и Уэльс 326

Глоссарий 328

Индекс 331

Географический указатель 338

Благодарности 352

Предисловие

От первого до пятого издания книги «The World Atlas of Wine» прошло ровно 30 лет. Эти годы были необычайно плодотворны и полны событий. Культура потребления вина, представлявшая интерес лишь для меньшинства, стала неотъемлемой частью повседневной жизни, а в некоторых странах обрела черты «высокой моды». Рынок виноторговли разрастался экспоненциально, то же можно сказать и о посвященной вину информации.

Первый «Атлас» увидел свет, когда мир вина по большей части еще не был нанесен на карты. Вниманию серьезных картографов привлекали лишь наиболее почитаемые регионы Франции. Строго говоря, появление «Атласа» стало для виноделов стимулом к составлению собственных карт. Проводя картографические съемки, они лучше узнавали самих себя, а мы – их, поскольку на картах впервые появились точные сведения о том, как добраться до виноградников. Доступный только профессионалам мир начал осознавать преимущества (и неудобства), связанные с вниманием публики.

Как сказано в первом Введении к «Атласу», «вино – это единственный сельскохозяйственный продукт, цена которого полностью зависит от того, где его произвели. (Слово «сельскохозяйственный» я бы, вообще говоря, опустил.) Чем лучше вино, тем точнее оно отражает свое происхождение, – по сути дела, вплоть до отдельного крохотного поля...» Почему отдельного? Потому что в неспешно развивающемся мире традиционного земледелия ценность каждого поля осознается поколение за поко-

лением теми, кто его обрабатывает, чье благополучие зависит от того, чем это поле засадили и как за ним потом ухаживали. Под виноградники были отведены каменистые склоны, на которых урожай каждого года либо преуспевает в борьбе за существование, либо терпит неудачу. Молодым лозам тоже приходится бороться, однако стоит им прижиться на каменистом грунте, как урожаи повышаются, а вино получается лучше, чем на плодородных полях. Виноградники обретали форму, имя и статус благодаря своим почвам и склонам, защищающим их от непогоды, – тем факторам, из которых складывается индивидуальный terroir. Terroir – вот глашатай земледельческого опыта.

Бурные дебаты

Основанные на понятии terroir воззрения за 30 лет существования «Атласа» не раз подвергались сомнению. Наиболее значительным сдвигом в философии виноделия стал перенос основного внимания на сорта винограда как на источник стиля, если не характера, большинства вин. Вышедшая в 1986 г. книга Дженсис Робинсон «Vines, Grapes and Wines» сыграла поистине просветительскую роль, впервые познакомив не имеющих отношения к ботанике людей с качествами и возможностями сотен разновидностей винограда. Ее появление в корне изменило отношение к вину.

Вплоть до этого момента основной упор на сортность – в противоположность географии, разграничению, идентификации и маркировке посредством этикеток – делали в основном страны Нового Света. (Признаюсь, это я придумал такое, столь часто теперь порицаемое, разделение мира вина. Времена изменились. Многие из принадлежавшего Старому Свету перешли в Новый, кое-что из Нового Света ныне относят к Старому.)

Приведу пример прежних, радикально отличающихся от нынешних взглядов на виноделие: калифорнийский университет Дэвиса, консультируя виноградарей относительно того, какие сорта им лучше высаживать, использовал всего один критерий – местную температуру. Сложная структура долин береговой Калифорнии была изучена в мельчайших подробностях, с тем чтобы определить прохладные участки для выращивания на них сортов винограда, прекрасно чувствующих себя во Франции. В 1980 г. юбилейный выпуск к 100-летию журнала «California Agriculture», целиком посвященный виноградарству, о почве, то есть о той среде, в которой живет корневая система лозы, не обмолвился ни единым словом.

Terroir считали французским модным словечком, применимым в основном к старым французским виноградникам. Некоторые придерживаются этих взглядов и поныне – что и понятно, скажем, на однообразных равнинах Риверны и Мюррей-Дарлинг. Однако подавляющее большинство виноделов теперь уверены: если их земля обладает каки-

ми-либо особенностями, выходящими за пределы того, что может дать ей вода, то именно они определяют характер вина. Это могут быть географическое положение, высота над уровнем моря, ориентация по отношению к солнцу, структура почвы и ее дренаж – либо все это в совокупности плюс многое другое. Во Франции, например, фанатичное (но чрезвычайно практичное) винное законодательство.

В современном мире жесткой конкуренции эти особенности имеют немалое значение. Виноградарь сталкивается с суровым выбором. Что должно стать основой его продаж – марка вина или отличительные характеристики виноградника? На рынке, буквально купающемся в реках вина, полученного из ограниченного количества сортов винограда, этот выбор может оказаться решающим. Неудивительно, что мы постоянно встречаем на этикетках вин названия виноградников. После того как проверены все клоны лозы, учтены бондари и леса, завершены мацерация и яблочно-молочная ферментация, вино, содержащееся в той или иной бутылке, – это просто-напросто виноградный сок. А своими особенностями оно обязано грунту, на котором выросла лоза. Новое вино – это одновременно и изобретение, и открытие. Виноградарь предполагает, terroir располагает.

В 1969 г., начав заниматься составлением карт и разъезжая в автомобиле с папкой и редакторским карандашом, я сознавал, что излся за весьма конкретное дело. Если ты пишешь что-либо, скрывая свою неосведомленность очень легко. А вот составляя карты, спрятаться не за что. Они придают смутным представлениям четкие очертания.

Работая над пятым изданием, я понял, что нуждаюсь в помощи. В пятый раз писать все ту же книгу совсем невесело – сохранить критический настрой и избежать повторов почти невозможно. Поскольку мир вина изменяется сейчас быстрее, чем когда бы то ни было, я рисковал потонуть в фактах. И поэтому обратился к самому замечательному из винных энциклопедистов мира и моему близкому другу Дженсис. Мы с ней никак не можем прийти к единому мнению насчет того, где и когда познакомились, но, кажется, на этом наши разногласия и кончаются. Когда бы это ни произошло, с той самой поры я восторгаюсь ее умом, слогом и целеустремленностью.

Вино Дженсис дегустирует с такой же дотошностью, с какой опрашивает его производителей. Ее невероятная энергия уже подарила нам «Vines, Grapes and Wines», «Oxford Companion to Wine», изданный дважды, мемуары (уже), телепередачи и комментарии в прессе, касающиеся мира вина. Совместные дегустации помогли нам разобраться во вкусах друг друга. Я не смог бы найти другого человека, которому можно было бы передать эстафету в надежде, что он понесет ее быстрее, дальше и с большим изяществом, чем она.

Введение

Как и все, кто профессионально занимается вином или просто его любит, я всегда находила «The World Atlas of Wine» бесценным. Вино как никакой другой предмет торговли позволяет проследить его географическое происхождение. Это одна из немногих вещей, которую мы можем снять с полки или выбрать из карты вин и с первого же взгляда определить, кто, когда и где его сделал.

Одно из особых качеств вина – это его давно доказанная способность точно соответствовать окружению, в котором оно возникло. Человек может прилагать любые усилия к тому, чтобы управлять вином, и все-таки в конечном счете отвечает за него природа. Разумеется, речь не идет о винах, сделанных из продукции десятков разных участков, что существенно смазывает различия. Такие вина часто называют по имени сорта винограда либо крупной географической зоны – Лангедока, юго-восточной Австралии, Калифорнии. Этикетки же наиболее интересных вин мира несут куда более конкретную информацию. Мало того, честолюбивые виноделы стараются, чтобы их вина в мельчайших деталях рассказывали о месте своего рождения. Все более привычным явлением становится розлив вина по бутылкам на отдельных виноградниках. Любознательному человеку, пробующему вино, необходимо средство, которое позволило бы соотносить апелласон либо адрес с картой, точно определить место, на которое указывает этикетка, и составить представление о географических и климатических особенностях. Все это, собственно, и делает «The World Atlas of Wine» столь бесценным помощником.

Всякий раз, когда я пишу что-нибудь, «Атлас» лежит у меня под локтем, как, подозреваю, и у большинства моих коллег. Карты его – лучшие из созданных до сей поры, слог Хью бесподобен. Однако, сказав об этом в прессе и увидев эти слова напечатанными на обложке четвертого издания «Атласа», я не могла и мечтать, что Хью попросит меня помочь ему с пятым изданием.

Хью сделал это (очень любезное) предложение в декабре 1998 г. Мне потребовалось пять месяцев, чтобы решиться принять его, поскольку, чувствуя себя крайне польщенной, я примерно представляла, какой объем работы меня ждет. И не ошиблась. (Собственно, как я позже узнала, жена и дети Хью взяли с него клятвенное обещание, что он никогда больше не станет в одиночку составлять столь объемистый справочник. Лен Эванс (Len Evans), «Мистер Вино» Австралии, находит чрезвычайно забавным коварство, с которым Хью воспользовался моим «трудоголизмом».)

Разумеется, Хью проделал огромную работу, проверив каждую картинку и каждую карту, прочитав все от корки до корки и многое изменив – особенно в разделе, посвященном его любимому То-кайскому и истории вина.

О новом издании

Моя работа состояла в том, чтобы привести пятое издание «Атласа» в полное соответствие с современным положением дел, а по опыту редактирования первого и второго изданий «Oxford Companion to Wine» я знала, что работа эта немалая. С 1994 г. мир вина изменился почти до неузнаваемости – в одних регионах больше, в других мень-

ше, поэтому настоящее издание существенно отличается от его предшественников. И в первую очередь тем, что все его карты, основа книги, были полностью перечерчены. Подробнее об этом сказано несколько ниже.

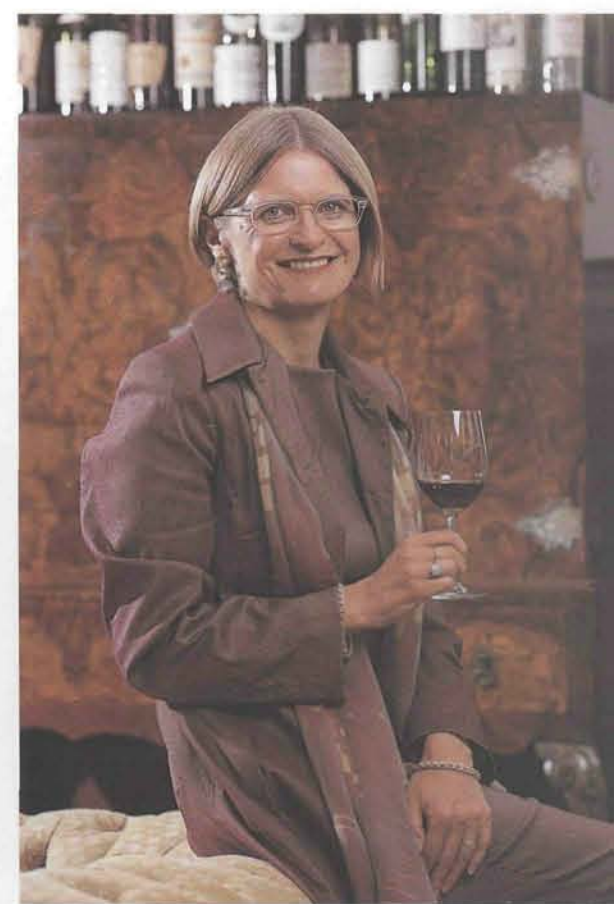
Изменения, которым подверглись вступительные страницы, также видны с первого взгляда, практически на каждой появились новые иллюстрации и новый текст. Исторический раздел практически сохранил свой прежний вид, однако, что касается остальных, должна признаться, я дала волю моей потребности узнать нечто новое. В большинстве своем они были полностью переработаны в соответствии с изменениями, произошедшими за последние годы в методах виноделия и науке о вине. Нынешние поклонники вина бесконечно мудрее и информированнее своих единоверцев 30-летней давности. Они, как правило, знают, что такое яблочно-молочная ферментация и mis en bouteille (хоть мы и добавили глоссарий для тех, кто в этом не разбирается). Помня об этом, мы постарались сообщить читателям «Атласа» побольше подробностей о выращивании винограда, изготовлении вина и наслаждении им (а ныне даже об этом вроде бы интуитивном занятии известно куда больше, чем прежде).

Однако основное содержание книги – это по-прежнему карты и описания отдельных винных регионов. Мне пришлось принять очень трудное решение относительно того, каким изменениям я должна буду подвергнуть то, что Хью так замечательно написал для предыдущих изданий. Только явный глупец стал бы это делать без необходимости.

В том, что касается классических винных регионов – Бургундии, Бордо и Германии, – я лишь отразила события последних лет. В сущности, перемены происходят в этих местах медленнее, чем где бы то ни было, хотя, скажем, Сент-Эмильон занимает ныне совсем другое место в иерархии Бордо, соответственно, изменился его карта и сопроводительный текст. Точно так же рост интереса к наилучшим образом зарекомендовавшим себя шато Entre-Deux-Mers и Premières Cotes de Bordeaux подтолкнул нас к решению полностью пересмотреть карты и текст.

Наиболее очевидной переменной, произошедшей в Бургундии, было появление серьезных вин в южном Макозе, результатом чего стала совершенно новая карта Пуйи-Фюиссе. В раздел, посвященный Германии, вошли карты, которых мне всегда не хватало, – удобные, показывающие, как соотносятся различные части Мозеля и Хокстайма, – однако текст Хью остался почти нетронутым.

Практически все остальные регионы пребывали в состоянии постоянной эволюции, а зачастую революции – включая и некоторые районы Франции, этой колыбели современного вина. В результате пришлось полностью переделать разделы, посвященные югу Франции, добавив карты Южной Роны, Лангедока, Руссильона, Прованса и Бандоля, а также существенно изменить текст, посвященный местам, лежащим к югу от линии, соединяющей Бюзэ и Женеву. Новые производители, новые методы, новые вина и даже совершенно новые винодельческие районы возникают не только в модной долине Роны, но и по всему югу Франции.



Однако французское виноделие регламентировано как нигде в мире. Вину, произведенному вне тщательно проведенных границ и норм Appellation Contrôlée, пробиться до крайности трудно (несмотря на признаки недовольства, вызываемого такими ограничениями). С другой стороны, винная администрация Испании и Италии, похоже, не возмущается нововведениями, а отчаянно пытается угодить за ними.

Многие из самых интересных новых вин Испании, которым предстоит появиться в ближайшие несколько лет, несомненно, будут произведены на виноградниках, расположенных вне регионов, подробно изображенных на с. 188–199. В попытке не отстать от испанской винной революции мы расширили посвященный этой стране раздел более решительным образом, чем какой-либо другой, не считая Италии. Подробное описание и карты Приората, Наварры, Сомонтано и Риас-Байшас представлены впервые, тогда как карта и текст, посвященные Рибера-дель-Дуэро, существенно расширены.

Мы уже свыклись с архаичностью винного ландшафта Италии, однако и там появились новые вершины, описанные в этом издании в подробностях, которых они заслуживают. Бароло, Барбареско, Монतालчино, Монтепульчано и побережье То-сканы – все получили по собственной карте и подробному описанию, так же как Апулия, неожиданно ставшая источником вин, экспортируемых в бутылках по всему миру, и Сицилия, которая произ-



Henry Jones

водит на поклонников вина все более сильное впечатление.

Что касается остальной Европы, для большинства ее винодельческих районов уже были составлены превосходные карты — нам оставалось лишь уточнить их и приблизить к современности. Однако и во многих европейских странах случилось так много нового, что мне пришлось собраться с силами и основательно переписать немало разделов.

А виноделие Португалии шагнуло так далеко вперед, что потребовало трех новых карт и множества новых слов.

Поражает темп изменений в восточном и южном Средиземноморье. Не то чтобы такие страны, как Марокко, Тунис, Израиль, Ливан и Греция, решили залить мир вином, бросающим серьезный вызов произведениям лучших виноградарей Франции, однако Тунис и Марокко способны сей-

час предложить нечто действительно интересное. А восточное Средиземноморье является источником изрядного количества вин — от просто хороших до изысканных (не говоря уж о том, что в косяках его уголках увлечение вином обретает черты мании), — что в 1994 г. представлялось немислимым.

Большая часть того, что называют, быть может, покровительственно, а может, неточно — Новым Светом, уже заняла свое место на картах четвертого издания, однако игнорировать прогресс невозможно. Поэтому все карты были уточнены и в некоторых случаях переделаны, а Северная Америка, Калифорния, предгорья Сьерры и Дельта, штат Нью-Йорк, чилийские Касабланка и Аконкагуа, а также залив Хокс-Бей в Новой Зеландии — получили новые. Никому не покажется удивительным и то обстоятельство, что самым большим переделкам подвергся текст в конце книги — настолько огромны перемены, произошедшие в таких странах, как Соединенные Штаты, Австралия и Южно-Африканская Республика.

Хью писал в четвертом издании: «Современность не знает прецедента революции в подходах и методах, которая за последние 15 лет превратила Новую Зеландию из сноски во всемирном каталоге вин в большую главу». Однако теперь число подобных примеров просто ошеломляет.

Аргентина и Канада относятся к числу тех стран, которые между появлением четвертого и пятого изданий с наибольшей очевидностью сменили статус сноски на статус главы, причем Аргентина обратилась в честолюбивого и потенциально плодотворного экспортера вин, а Канада — в самого важного в мире создателя уникального стиля.

Впрочем, им уже дышат в затылок такие страны (казавшиеся 30 лет назад, когда появилось первое издание этого «Атласа», немислимо экзотическими), как Уругвай, Бразилия, Мексика, Китай, Индия и Грузия. Сегодня каждая из них заслуживает отдельного разговора.

Мир вина расширяется

Современный мир вина намного обширнее, чем в 1971 г. Благодаря новым, раносозревающим сортам винограда, он начал расширяться от экватора в более прохладные регионы. Вследствие распространения холодильного оборудования и создания разного рода ирригационных систем новые виноградники скорее всего появятся в тех местах, которые долгое время считались слишком жаркими или сухими. Терморегуляция в теплых регионах необходима не только для охлаждения винограда и сушки, но и для продления процесса брожения, который позволяет экстрагировать из них больше цвета и вкуса, — а также для хранения вина как до, так и после розлива по бутылкам.

Успехи тропического земледелия, порой позволяющие собирать несколько урожаев в год, обманное погружение лозы в спячку и ее пробуждение с

помощью обрезки и введения специальных гормонов также сыграли роль в распространении мира вина вплоть до мест вроде Таиланда и северной Бразилии.

Интересно, однако, что более теплые винодельческие страны начинают осваивать регионы с прохладным климатом. По всей Австралии, к примеру, виноградары занимают самые возвышенные и расположенные в более высоких широтах места — карта юго-восточной Австралии с ее новым географическим указателем почти полностью отличается от той, что вошла в четвертое издание «Атласа». Виноградары Калифорнии смещаются к побережью и занимают холмы. Карту Новой Зеландии пришлось расширить в южном направлении, а для Чили понадобилась новая карта Касабланки и Анконкагуа к северу от Сантьяго.

Почти каждая винодельческая страна (за исключением, быть может, Алжира) переживает период роста, и все это благодаря популярности вина в современном мире.

Вино — всемирное увлечение

Десятилетия стали свидетелями всплеска интереса к вину по всему земному шару. В западных странах в качестве спутника досуга оно пользуется таким же уважением и любовью, как, скажем, опера и изящные искусства. У этого перебродившего виноградарского сока появились сотни тысяч новых поклонников. Пухлые бумажники некоторых из них привели к бесконтрольному росту цен на элитные вина. На востоке целые страны попали со времени выхода последнего издания «Атласа» под очарование вина. В некоторых из них коллекционеры исполнены такой решимости и обладают такими средствами, что уже успели перевернуть вверх дном весь рынок изысканных вин. Те же, кого мы называем просто любителями, с удовольствием тратят время на поиски того, что им особенно понравится и что можно недорого купить.

Повсеместный интерес к вину привлек внимание инвесторов, обычно сколотивших состояние на чем-то другом и готовых лишиться его самым приятным, как им кажется, способом. Однако похоже, что вино снова начинает интересовать крупные корпорации, и интерес этот в среднесрочной перспективе далеко не благотворительный.

С определенностью можно сказать, что если в данном «Атласе» и просматривается какая-либо тенденция, то состоит она в том, что национальные границы мира вина основательно размыты. Путешествия из страны в страну и из полушария в полушарие стали для виноделов привычным делом. Образовалось множество международных совместных предприятий. Винодел, который никогда никуда не выезжал и никогда не испытывал на себе чужеземного влияния, теперь скорее исключение, чем правило. Все это, разумеется, чрезвычайно опасно утраты индивидуальности, местного характера — и именно потому нужен «Атлас»,

способный громко и четко сказать, насколько важна география.

Как устроен «Атлас»

Карты подбирались с ориентацией на потребителя, а не на винного бюрократа. Если апелласьон — AC, DOC, DO, AVA, GI — существует, но не представляет интереса для потребителя вина, мы его опускали. Мы отмечали те винодельни, которые, как нам казалось, интересны любителям вина по всему миру, хотя, несомненно, до появления следующего, шестого, издания этого «Атласа» они будут возникать десятками, если не сотнями. (Исключение составляет Кот-д'Ор, чья на редкость подробная карта посвящена скорее виноградарям, чем винным погребам, как правило, сосредоточенным на одной улице одной и той же деревни.)

Одно из самых существенных изменений, которые претерпели карты настоящего издания, состоит в более рациональном выборе шрифта: все названия вин, независимо от того, входит ли в их состав название апелласьона или винодельни, набраны шрифтом с засечками (например, апелласьон **MEURSAULT**), а названия географические — рубленым шрифтом (например, деревня **Meursault**).

Принимая решение, в каком порядке перечислять регионы той или иной страны, мы старались примерно выдерживать направление с запада на восток и с севера на юг, хотя из этого правила, как и из всех прочих, делались исключения. Самый характерный пример — Франция, где винам Vins de Pays и VDQS посвящены отдельные разделы, однако их этикетки помещены на соответствующих географических страницах.

Система выбора этикеток стала более строгой. Я по мере сил старалась, чтобы они отражали мои собственные представления о лучших винах, производимых в той или иной стране, районе или регионе. Год сбора урожая особого значения не имел, мой выбор определялся послужными списками вин, составлявшимися многие годы. Число приведенных на той или иной странице этикеток определялось скорее особенностями макета, чем соображениями качества. (Лично я не думаю, к примеру, что Болгария производит втрое больше хороших вин, чем штат Нью-Йорк.) Равным образом и последовательность их расположения никакой полезной информации не несет.

Еще одно новшество настоящего издания — сводки данных, компактные таблицы с информацией по конкретным регионам, предназначенные для тех, у кого нет времени читать текст. Более подробно об этом говорится на с. 21.

Личные благодарности

Прежде всего, я должна поблагодарить Хью Джонсона — более благородного, всегда готового помочь, доброжелательного, и, разумеется, талантливого соавтора я бы найти не смогла. Выпускаю-

Сокращения

Ниже приведены сокращения, наиболее часто используемые в сводках данных и тексте.

г — грамм	AC Appellation Contrôlée
га — гектар	AVA American
г/л — гектолитр	Viticultural Area
кг — килограмм	EU European Union
км — километр	GI Geographic Indication
л — литр	INAO Institut National des
м — метр	Appellations d'Origine
мм — миллиметр	OIV Office International de
	la Vigne et du Vin

щий редактор Ребекка Спрай (Rebecca Spry) была неизменно бодрой и стоворчивой. Люси Бриджерс (Lucy Bridgers) сделала все, чтобы проект удачно стартовал, и затем передала его динамо-машине в человеческом облике Гиллу Питтсу (Gill Pitts), в котором весьма необычным образом сочетаются крайняя деловитость, усердие и чувство юмора. Редактор-картограф Зоэ Гудвин (Zoë Goodwin) также проявляла очаровательную жизнерадостность, несколько не мешавшую ее граничащему с колдовством делу, — то же можно сказать и о неизменно старательном Натане Берли (Nathan Burley). Можете не сомневаться, это была «команда мечты», разумеется, включавшая и проектно-производственную группу в лице Фила Ормерода (Phil Ormerod), Питера Герриша (Peter Gerrish), Колина Гуди (Colin Goody), Розы Гараи (Rosie Garai), Джулии Янг (Julie Young) и всех тех, чьи имена перечислены на с. 4. Для меня возможность получить любую редакторскую помощь, не говоря уже о поддержке такой группы аналитиков, была непривычной роскошью.

Огромную картографическую работу проделали Алан Гримуэйд (Alan Grimwade) со своими сотрудниками из «Cosmographics» и Колин МакКарти (Colin McCarthy) с коллегами из «Map Creation».

Я бесконечно признательна и тем, чьи имена перечислены в списке благодарностей на с. 352, и тем, кто в него по недосмотру не попал. Опорой нам служила добрая воля огромного числа снабжавших нас сведениями людей, живущих в разных концах света. Мы можем лишь благословить как их, так и новейшие технологии, которые позволили связываться с ними с такой устрашающей (когда речь шла о необходимости уложиться в намеченные сроки) быстротой. За все ошибки, которые обнаружатся в этой книге, несу ответственность скорее я, чем они, как, впрочем, и за субъективизм, и за тенденциозный подбор этикеток.

И как всегда, я более всех обязана Нику Джулии, Уиллу и Розе, в который раз проявившим по отношению ко мне великодушное терпение.

Janet Rosier

Слева. Элитных виноградарей Goldtröpfchen Писпорта было бы достаточно для того, чтобы написать эту книгу. На карте (см. с. 221) видно, насколько эти виноградники отличаются от расположенных на равнине, откуда происходят миллионы бутылок скверного вина Piesporter Michelsberg.

Мир вина

Согласно официальным данным парижского Office International de la Vigne et du Vin (OIV), в 1998 г. виноградники занимали без малого 8 млн га мировой суши. Это почти наверняка означает, что на самом деле показатель существенно занижен — далеко не все виноградари охотно сотрудничают со статистическими службами.

Несмотря на постоянную закладку виноградников в таких новых странах-винопроизводителях, как США, Австралия, Чили, Китай и Индия, старая гвардия (верхние строчки табл. на с. 11) стремительно выводила из эксплуатации свои виноградники, и их общая площадь в мире уменьшилась на 13% с 1988 г. Между тем мировое производство вин сокращалось медленнее (на 6% за тот же период). Отчасти это объясняется ростом эффективности виноградников, но свою роль сыграли удобрения и иные агрохимические средства, защищающие лозу от болезней.

Колебания среднего выхода продукции (см. нижнюю табл.) поучительны, с одной стороны, и способны привести к ошибочным выводам, с другой. (Этот показатель, как и другие, приводится в метрической системе мер, поскольку использующая эту систему Европа остается основным производителем вина. В таблице даны соотношения между этими мерами и акрами и галлонами. Для перехода от гл/га к размерности тонна/акр первое значение следует разделить на 17,5.)

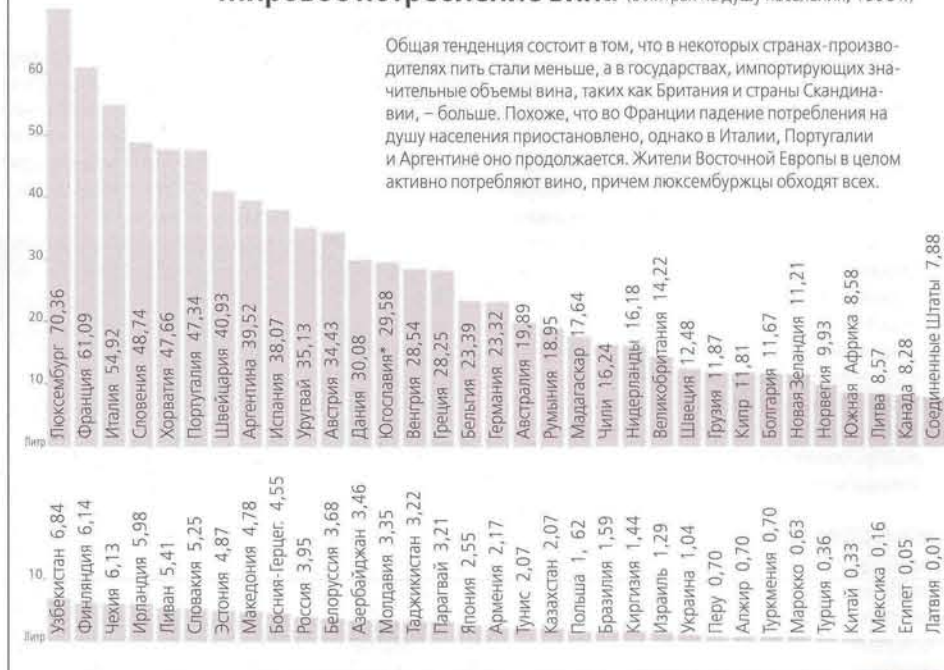
Виноградники Германии всегда были самыми урожайными. В Уругвае исключительно плодородная почва. Показатель Люксембурга, скорее всего, завышен, а Великобритании — занижен, что объясняется узостью их статистической базы. Другие страны, помеченные в столбце «Выход» значком †, выращивают значительную часть своего винограда не для изготовления вин, а для иных целей (свежий виноград, производство изюма), что уменьшает показатели выхода винной продукции. В ряде восточноевропейских стран многие виноградники настолько заброшены, что не в состоянии приблизиться к своему потенциалу. Естественно, что средний выход продукции низок в странах с сухим климатом и нехваткой ирригационных сооружений — к ним относятся Испания, страны Северной Африки и некоторые районы Португалии.

Глобальный сбор статистических данных по виноделию затруднен, поскольку многие страны лишь недавно приступили к производству вин (достаточно полная информация за 1998 г. получена только в 2001 г., более поздних данных пока нет). Границы мира вина расширило чистое любопытство, а потепление климата может в ближайшие годы ускорить этот процесс.

Данные таблицы на с. 11 неточны, поскольку страны, помеченные значком †, используют большую часть своих виноградников вовсе не для виноделия. Ирак, Афганистан и Йемен (№№ 24, 25 и 34 среди наиболее крупных производителей винограда) не вошли в этот список, так как официально вообще не производят вина.

В мире по-прежнему делают куда больше вина, чем выпивают, но это ни в коей мере не препятствует появлению новых виноградников (см. с. 24, 25). Не упускайте случая откупорить бутылки, привезенные из этих стран!

Мировое потребление вина (в литрах на душу населения, 1998 г.)

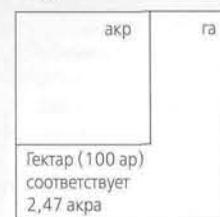


Общая тенденция состоит в том, что в некоторых странах-производителях пить стали меньше, а в государствах, импортирующих значительные объемы вина, таких как Британия и страны Скандинавии, — больше. Похоже, что во Франции падение потребления на душу населения приостановлено, однако в Италии, Португалии и Аргентине оно продолжается. Жители Восточной Европы в целом активно потребляют вино, причем люксембуржцы обходят всех.

Производство вина (в тыс. гектолитров)

Страна	1998	1988	Выход '98 гл/га
Северная Америка			
США	20450	18237	56
Канада	343	560	49
Южная Америка			
Аргентина	12673	20629	60
Бразилия	2782	3762	46 †
Чили	5475	4227	38 †
Мексика	1112	147	27 †
Уругвай	1132	740	103
Перу	120	100	11 †
Боливия	20	16	5 †
Европа			
Италия	54188	61863	60
Франция	52671	57530	58
Испания	30320	21565	26
СССР*	15093	28128	19
Германия*	10834	9708	102
Португалия	3621	3826	14
Югославия*	4025	5762	38
Венгрия	4180	4707	32
Румыния	5002	10000	20
Греция	3826	4500	30
Австрия	2703	2867	55
Болгария	3308	3399	30
Чехословакия*	940	1607	28
Швейцария	1172	1113	78
Албания	105	250	21
Люксембург	160	143	160
Мальта	32	19	32
Великобритания	12	6	12
Бельгия	1	2	—
Африка			
ЮАР	8156	8465	73
Алжир	360	1000	6 †
Тунис	352	204	13 †
Марокко	298	280	6 †

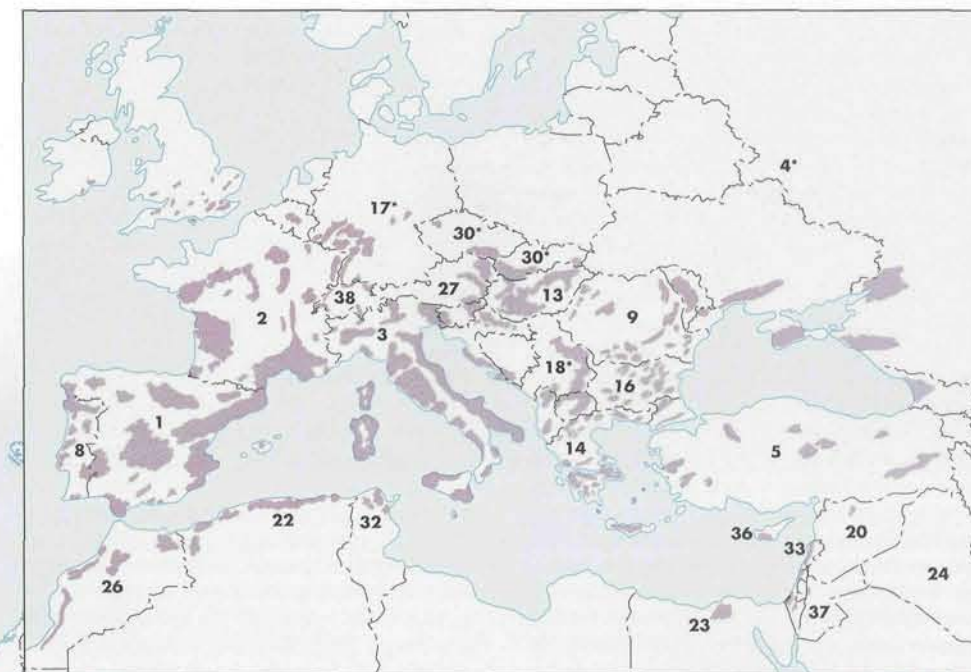
Гектолитр (100 литров) — общепринятая мера, используемая для оценки производства вина. Равен 22 английским галлонам (26,4 галлона США).



Страна	1998	1988	Выход '98 гл/га
Азия/Ближний Восток			
Кипр	710	630	36 †
Турция	278	390	0,5 †
Израиль	90	140	11 †
Ливан	186	50	7 †
Дальний Восток			
Китай	3550	—	18 †
Япония	1301	527	59
Австралия и Океания			
Австралия	7415	4030	76
Новая Зеландия	606	480	67
Всего по миру	258776	274417	33

Распределение виноградников по миру (в тыс. га)

Место	Страна	1998	1988	% изм.	Место	Страна	1998	1988	% изм.	Место	Страна	1998	1988	% изм.
1	Испания	1180	1525	-29	27	Австрия	49	58	-18	36	Кипр†	20	31	-55
2	Франция	914	1018	-11	28	Индия†	43	13	70	37	Иордания†	15	6	60
3	Италия	899	1074	-19	29	Мексика†	41	64	-56	38	Швейцария	15	14	7
4	СССР*	788	1124	-43	30	Чехословакия*	33	47	-42	39	Перу†	11	9	18
5	Турция†	602	600	0,5	31	Южная Корея	30	—	—	40	Уругвай	11	19	-73
6	США	364	319	12	32	Тунис†	27	31	-15					
7	Иран†	270	193	29	33	Ливан	26	22	15					
8	Португалия	260	385	-48	35	Япония	22	28	-27					
9	Румыния	253	268	-6										
10	Аргентина	210	268	-28										
11	Китай†	194	143	26										
12	Чили†	144	118	18										
13	Венгрия	131	142	-8										
14	Греция	129	171	-33										
15	ЮАР	111	102	8										
16	Болгария	109	139	-28										
17	Германия*	106	100	6										
18	Югославия*	106	227	-114										
19	Австралия	98	57	42										
20	Сирия†	86	114	-33										
21	Бразилия†	60	61	-2										
22	Алжир†	56	139	-148										
23	Египет†	56	47	16										
26	Марокко†	50	58	-16										



* Данные за 1988 г. относятся к прежним политическим границам.

† Страны, в которых значительные площади виноградников используются не для нужд виноделия.

Границы между странами
Виноградники

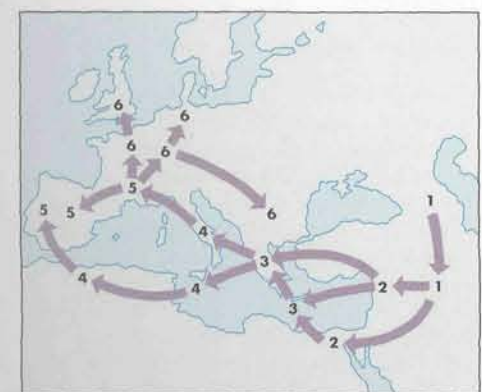
Древний мир

Вино старо как мир. Вместе с самой цивилизацией оно пришло к нам с Востока, о чем свидетельствуют таблички, папирусы и свитки, найденные в египетских гробницах. То человечество, к которому мы себя причисляем, трудясь, враждуя и любя, не обходилось без поддержки этого живительного напитка.

Делать какие-либо заключения о вине в эпоху фараонов по многочисленным работам художников и скульпторов мы не можем — слишком удалено от нас это время. Наша эра вина, истоки которой пока еще различимы, начинается с финикийцев, обосновавшихся на берегах Средиземного моря примерно в 1100 г. до РХ, и греков, поселившихся тут лет 350 спустя. Впоследствии эти земли — Италия, Франция и Испания — стали подлинным домом вина (хотя этруски уже между VIII и IV в. до РХ культивировали виноград). Греки называли Италию «землей, увешанной лозами» (см. с. 153) — так же, как викинги, побывав в 1000 г. после РХ в Америке, за обилие местного винограда дали ей имя Винландия. В Северной Африке, южной Испании, Провансе, Сицилии, материковой Италии и на берегах Черного моря первые виноградники появились во времена греческой и финикийской цивилизаций.

Вина самой Греции — не бог весть что с точки зрения времен более поздних — восхвалялись поэтами, оставившими о них множество свидетельств. В Афинах существовала даже широко распространенная послеппиршественная игра *kottabos*, в ходе которой игроки выплескивали из своих чаш остатки вина, стараясь попасть в уравновешенный на подпорке сосуд. Изысканных юношей обучали тонкостям этой игры. Однако такое обращение с вином, как и сведения о том, что его почти неизменно пили из того, что мы назвали бы «винной чашей», приправленной травами, пряностями, медом и разведенной водой (временами даже морской), позволяют усомниться в его достоинствах. Несомненно лишь одно — различные эгейские вина, в частности из Хиоса, ценились выше прочих, и спрос на них оставался неизменным. Узнать же, понравились ли бы нам эти вина сегодня, невозможно.

Греки занимались промышленным выращиванием винограда в южной Италии, этруски — в Тоскане и севернее нее, за ними пришли римляне. О вине и виноделии Древнего Рима было написано так много, что можно набросать примерную карту



распространения вин в ранней Римской империи. Величайшие из писателей, даже сам Вергилий, сочиняли наставления для виноделов. Одна из сентенций Вергилия — «Лоза любит открытый холм», — вероятно, лучший совет, какой можно дать европейскому виноделу.

Другие авторы были более расчетливыми и рассуждали о том, сколько может сделать раб при минимуме еды и сна, не снижая эффективности труда. Римляне занимались виноделием в крупных масштабах. Оно распространилось по всей империи, так что со временем Рим начал ввозить амфоры из колоний в Испании, Северной Африке — со всего Средиземноморья. Поскольку Помпея была курортом и важным пунктом транзитной торговли вином, превосходно сохранившиеся руины этого города дают нам множество детальных свидетельств.

Насколько хороши были римские вина? Некоторые из них, по-видимому, хранились необычайно долго, что предполагает тщательность изготовления. Для концентрации вкуса нередко использовали нагрев, а само вино держали над очагом, подвергая воздействию дыма, — видимо, для придания ему качеств теперешней мадеры.

Римские вина лучших урожаев становились предметом всеобщего обсуждения, а употребляли их куда дольше, чем мы можем себе представить. Знаменитое «Опимийское», урожая того самого года, в который Опимий стал консулом, — 121-й до РХ — пили, когда вину было 125 лет.

У римлян было все необходимое для выдержки вина, хоть они и не использовали те же материалы, что мы. Стекло, к примеру, для хранения вина не применялось. Деревянные бочки были в ходу только в Галлии (включавшей и часть Германии). Подобно грекам, римляне пользовались глиняными амфорами, вмещавшими около 35 л.

2000 лет назад итальянцы, вероятно, пили то же вино, что пьют их нынешние потомки: молодое, резкое, иногда более резкое и горьковатое, иногда более сильное и крепкое, в зависимости от урожая. Даже изобретенный римлянами метод выращивания лозы на деревьях — ее фестоны стали частью фризмов классических зданий, — и поныне применяется, хоть и в меньшей мере, на юге Италии и в северной Португалии.

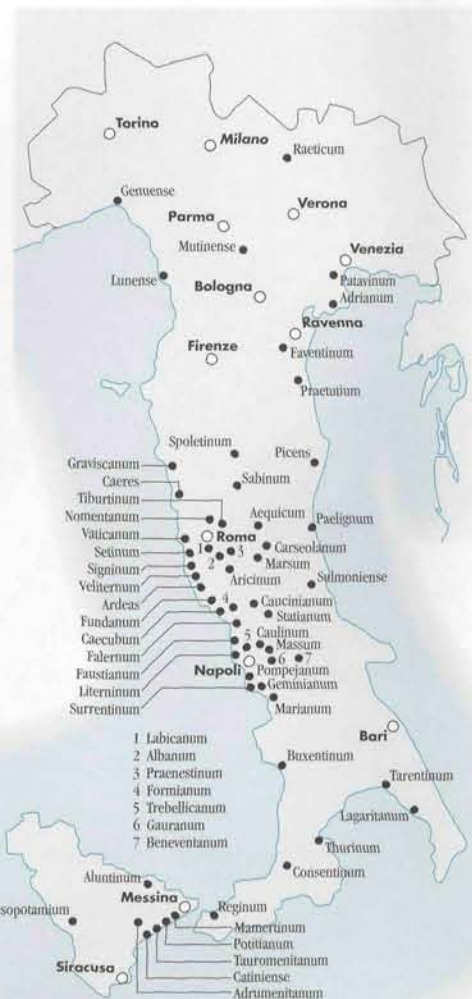
Греки завезли виноград на север, в южную Галлию. Римляне акклиматизировали его, и ко времени, когда в V в. после РХ они покинули места, став-

Слева. Раннее распространение виноградной лозы. Начав свой путь с Кавказа или Месопотамии **1** в 6000 г. (возможно) до РХ, она пришла в Египет и Финикию **2** около 3000 г. до РХ. К 2000 г. до РХ лоза попала в Грецию **3**, а около 1000 г. до РХ уже произрастала в Италии, Сицилии и Северной Африке **4**. В последующие 500 лет она достигла, по меньшей мере, Испании, Португалии и юга Франции **5**, а возможно, и южной России. И, наконец (см. карту на следующей странице), распространилась с помощью римлян до северной Европы **6**, попав даже в Британию.

Справа. Вина, которые пили римляне: примерная карта виноделия в Италии в 100 г. после РХ. Названия современных городов набраны жирным шрифтом, названия вин — обычным.



Вверху. Похоже, древнеегипетские боги пили вино с не меньшим удовольствием, чем люди. Фараон Тутмос III из 18-й династии (1479–1425 гг. до РХ) предлагает наполненные вином сосуды богу Нуна.



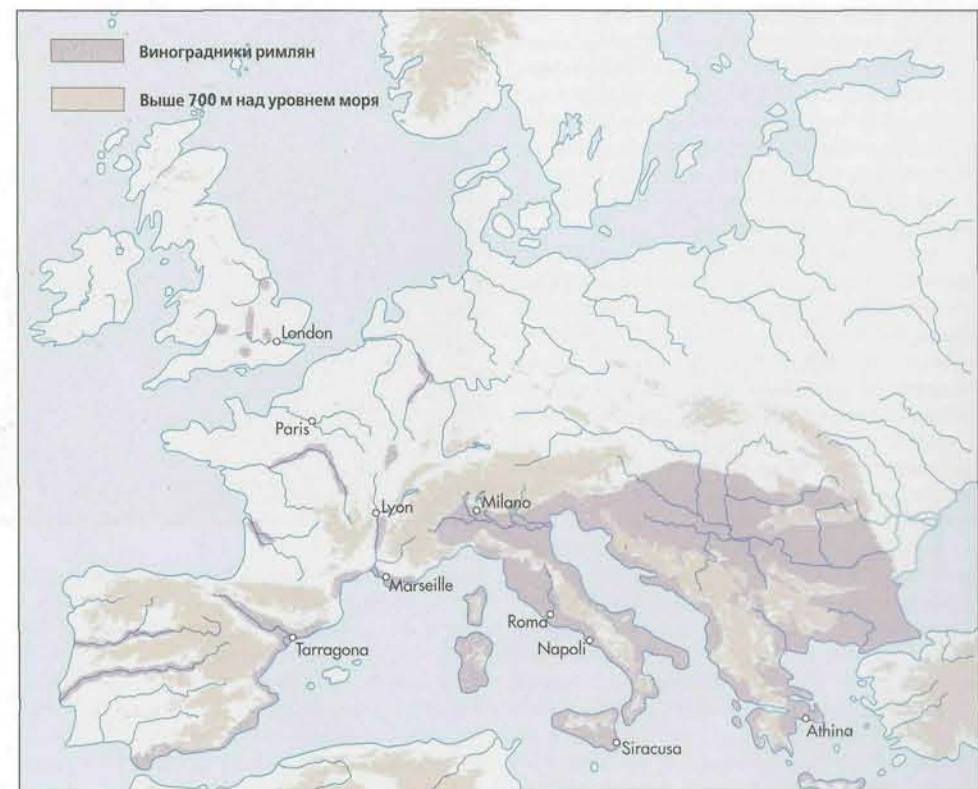
шие ныне Францией, были заложены основы почти всех наиболее известных сейчас виноградников современной Европы. Начав с Прованса, в котором уже несколько столетий существовали посаженные греками виноградники, римляне двинулись в долину Роны и Лангедок (Нарбонн). Даже сегодня, в XXI в., у нас нет достоверных свидетельств о начале виноградарства в Бордо. Самое раннее упоминание содержится в относящихся к IV в. до РХ сочинениях Авзония (поэт жил в Сент-Эмильоне, возможно даже в Château Ausone, но, скорее всего, виноград в этих краях выращивали задолго до него).

Раннее развитие виноградарства происходило в долинах рек и вдоль естественных путей сообщения, расчищенных римлянами от лесов изначально ради того, чтобы обезопасить себя от нападения из засад. Причина, помимо прочего, в том, что вино удобнее всего было перевозить на судах и лодках. Бордо, Бургундия, Трир на Мозеле (город, в музее которого выставлено высеченное из камня римское судно для перевозки вина), вероятно, возникли как центры торговли греческими и итальянскими винами. Позже появились собственные виноградники, постепенно вытеснявшие привозную продукцию.

К I в. виноградники были уже на Луаре и Рейне, ко II в. — в Бургундии и севернее, в Париже (не лучшая из идей), в Шампани и на Мозеле. Кот д'Ор в Бургундии так и остался наименее доступным из заслуживающих упоминания районов виноградарства — здесь нет удобных водных путей. Он лежит там, где главная северная дорога (ведущая к Триру на Мозеле — на север Римской империи) отбывает богатую провинцию Отён. Местные жители, усмотрев в своем положении большие коммерческие возможности, подыскивали и наиболее плодородные склоны. Так был заложен фундамент винной индустрии Франции.

Вверху. Помпеи и Геркуланум, римские прибрежные курорты, погибшие при извержении Везувия в 79 г. после РХ, и поныне не исследованы до конца. Однако их дома (здесь показан дом Луция Кая Секунда), улицы, погреба и питейные заведения позволяют составить ясное представление о том, что и как пили римляне.

Внизу. Эта карта показывает примерное распространение виноградной лозы *vitis vinifera* в Римской империи в 100 г. после РХ. Налицо удивительное сходство с виноградниками XXI в., хотя в Испании, Португалии и Франции их было гораздо меньше, а в Восточной Европе (и, по-видимому, в Британии) неизмеримо больше.



Средневековые

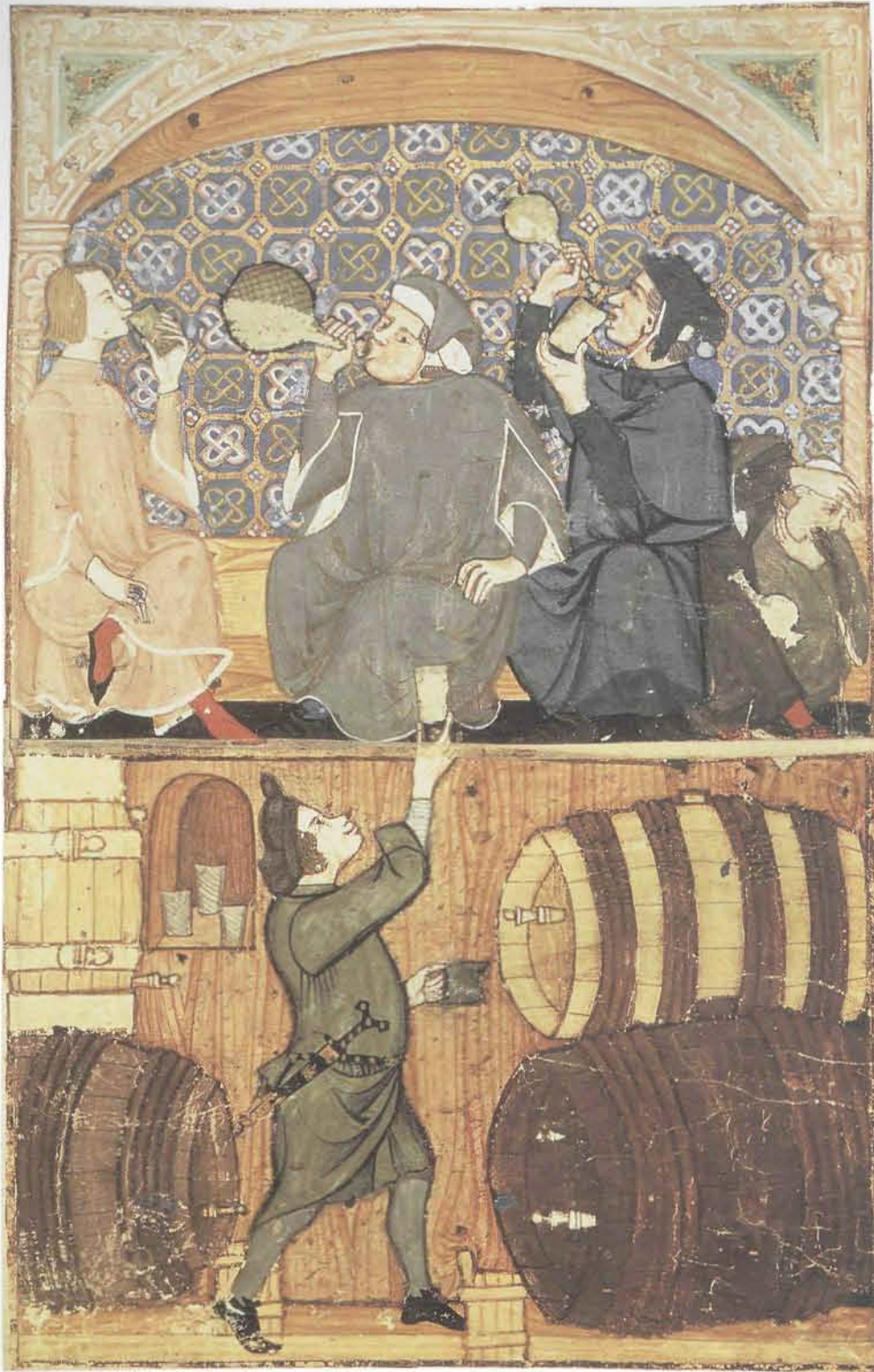
От раннего Средневековья, наступившего вслед за падением Римской империи, мы переходим к временам Просвещения и видим на прелестно расписанных страницах книг людей, с наслаждением пьющих вино. По сути своей тогдашние методы виноделия не претерпели изменений вплоть до XX в. В раннем Средневековье хранительницей навыков и ремесел цивилизации была Церковь. Император Карл Великий воссоздал имперскую систему и предпринял огромные усилия по изданию законов, защищавших высококачественные вина.

Возникавшие повсюду монастыри расчищали склоны холмов и обносили стенами поля с виноградными лозами. А поскольку и умиравшие виноградари, и отправлявшиеся в походы крестоносцы завещали свои земли Церкви, она стала вскоре отождествляться с вином не только как с Кровью Христовой, но и как с признаком роскоши и доминирования в этом мире. Кафедральные соборы, обычные храмы и, прежде всего, монастыри стали владельцами либо создателями большинства величайших виноградников Европы.

Первые монастыри бенедиктинцев находились на горе Монте-Касино в Италии и в Клуни (Бургундия). В их владения входили Фульда близ Франкфурта, Лорх близ Майнца, а также крупные хозяйства в Эльзасе, Швейцарии, Баварии и Австрии. Монахи сажали и возделывали лучшие сорта винограда до тех пор, пока убийственная характеристика: «Они встают из-за столов с венами, разбухшими от вина, и головами, охваченными огнем» — не стала общезвестной. В 1112 г. молодой Святой Бернард расстался с опорочившими себя бенедиктинцами и основал строгий Орден цистерцианцев, названный по имени нового аббатства в Сито, деревне близ Кот д'Ор. Орден не только заложил знаменитые виноградники Кю-де-Вужо в Бургундии и Штайнберг в Рейнгау, рядом с аббатством Клостер Эбербах, но и возвел величественные монастыри по всей Европе — и, разумеется, со временем прославился чревоугодием не меньше, чем бенедиктинцы. Принадлежавшее ему хозяйство Алькобака в Португалии, возможно, было бы помечено в современных путеводителях тремя звездами Мишлена.

Исключение составлял процветающий виноградник в Бордо — не принадлежавшее Церкви коммерческое предприятие, ориентированное на один-единственный рынок сбыта. С 1152 по 1453 г. великое герцогство Аквитанское, занимавшее большую часть западной Франции, было собственностью английской короны и прилагало немало усилий для заполнения огромных бочек легким красным вином, *vin nouveau* (вином последнего урожая). Этот весьма ценный англичанами напиток доставляли в Англию морем.

Тем не менее технология, терминология, стили вина и даже некоторые сорта винограда зарождались именно в устойчивых рамках Церкви. Вино и шерстяные ткани считались в северной Европе двумя главными предметами роскоши. Торговля одеждой и вином приносила огромные барыши, привлекая во Фландрию и на ежегодные ярмарки Шампани купцов даже из земель, лежавших по другую сторону Альп. Ни один регион не был захвачен производством вина в такой мере, как Гер-



мания, где изготавливали огромные бочки, известные ныне как таны. Гейдельбергский тан вмещал 19000 дюжин бутылок. Ценители вина были, скорее всего, малочисленны, однако в 1224 г. король Франции устроил соревнование — «Битву вин», в которой участвовали 70 «брендов» из Испании, Германии, с Кипра и со всей Франции. Судей назначили английскому священнику. Победа досталась Кипру.

Вверху. Миниатюра из итальянского манускрипта XIV в. *Tractatum de Septem Vitis*. При том что хозяин винного погреба явно проверяет вино на прозрачность, странно видеть его гостя, судя во всему, пьющего вино из бутылки.

Эволюция вина

Вплоть до начала XVII в. вино занимало уникальное положение, оставаясь единственным среди напитков предметом оптовой торговли, поддающимся — до известной степени — хранению. Соперников оно не имело. Вода была небезопасной для здоровья, во всяком случае в городах. Эль, не приправленный хмелем, быстро портился. Не было ни крепких напитков, ни тех, что содержат кофеин и играют столь важную роль в современной жизни.

Европа пила вино в таких количествах, что, похоже, наши предки не выходили из запоя. Относиться с доверием к дошедшим до нас описаниям вин той поры, за исключением выразительного замечания Шекспира — «Это вино на редкость забористое, и не успеешь спросить: «Что это со мной?», как оно тебе уже всю кровь надушило», — сложно. В основном это ссылки на отзывы королевских особ или легенды о целительных свойствах вина, нежели свидетельства о его вкусе и стиле.

Все переменялось в XVII в.: сначала из Центральной Америки завезли шоколад, затем из Аравии — кофе и, наконец, из Китая — чай. Голландцы освоили процесс перегонки, обратив обширные области западной Франции в поставщиков дешевого белого вина для своих винокурных заводов. Эль благодаря хмелю превратился в пиво, более терпимое к хранению, а в большие города начала поступать по трубам чистая вода, которой им не доставало еще с римских времен. Производство вина оказалось на грани катастрофы, спасти его могли лишь новые идеи.

То обстоятельство, что мы датируем создание большинства признанных ныне классическими вин второй половиной XVII в., отнюдь не случайное. Однако развитие событий не увенчалось бы успехом без своевременного изобретения стеклянной бутылки. Со времен римлян вино проводило всю свою жизнь в бочках. Бутылки

и иные емкости, как правило, глиняные или кожаные, нужны были для того, чтобы донести его до стола. В начале XVII в. в производстве стекла произошли изменения, в результате которых бутылки стали более прочными и дешевыми. Теперь их можно было бить, не неся особых убытков. Примерно в то же время были изобретены пробка и штопор, и вино обрело тот вид, к которому мы привыкли.

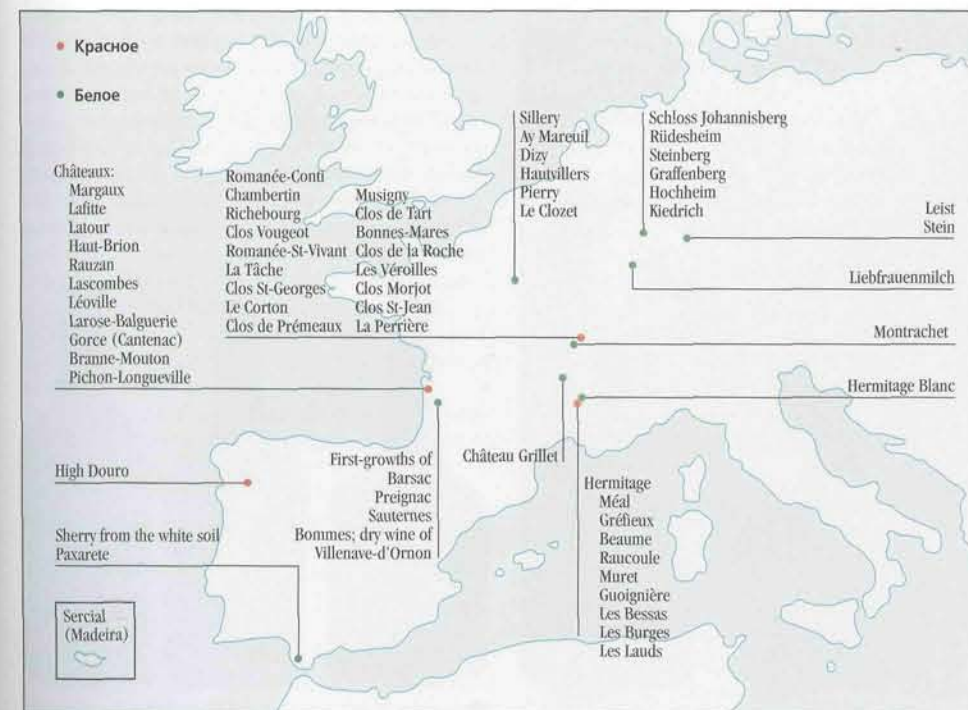
Мало-помалу пришло понимание, что в закупоренной бутылке вино сохраняется дольше, чем в бочке. Да и стареет оно в бутылке иначе, приобретая букет. Появилось качественное вино, способное жить и улучшаться в бутылке, а с ним и возможность удвоить и утроить цену на вино.

Первому мысль о том, что мы могли бы назвать «коллекционным» вином — отборным, более крепким, тщательно изготовленным и зрелым, — пришла в голову владельцу Château Haut-Brion. В 60-х гг. XVII в. он открыл в Лондоне первый ресторан, назвал его в свою честь — «Голова Понтака» — и принялся рекламировать свой товар.

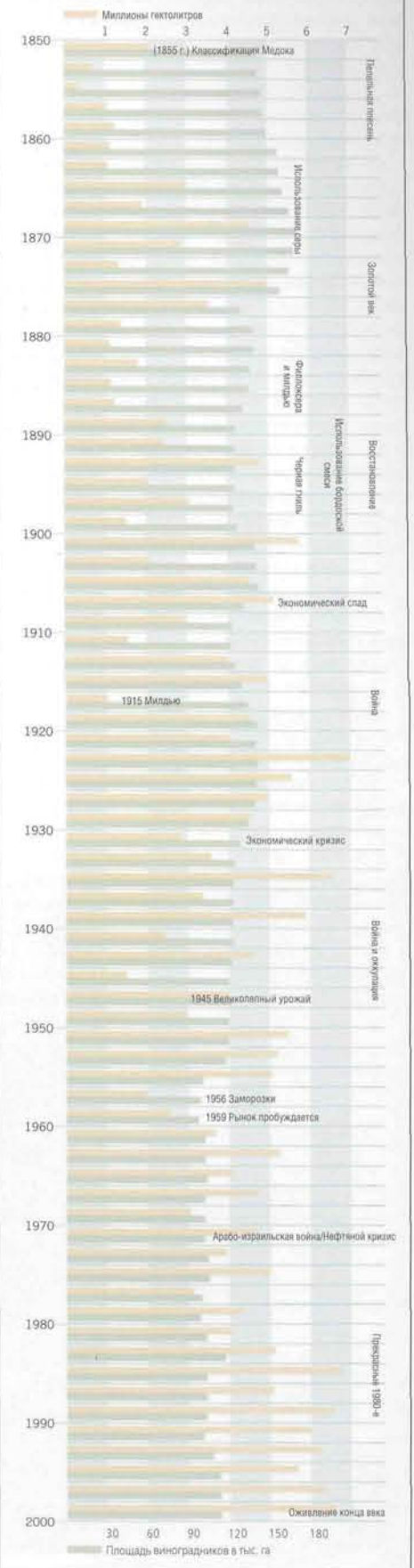
В Шампани монах-винодел Дом Периньон (Dom Pérignon) пошел еще дальше, создав посредством купажирования напиток столь превосходный, что аристократы буквально выманивали у не-

Справа. Влияние войн, нападений вредителей, болезней, экономических спадов и подъемов, а также погодных условий на производство вина в Бордо. Подготовлено до 1988 г. Филиппом Руди из университета в Бордо. Мгновенный эффект имели два химических средства: сера (против плесени) и бордоская смесь (сульфат меди плюс известь) против милдью. В 1990-х основную роль сыграли ценовые аргументы.

Внизу. Сравним классификацию лучших вин мира, данную Жюльеном в 1866 г., с современными представлениями. Его *Topographie de Tous les Vignobles Connus* содержит приведенный на этой карте список получивших наименования виноградников (используется их оригинальное написание).



Эволюция производства вина в Бордо



го несколько бутылок. По чистой случайности это вино, попав в бутылки, превращалось в игристое. Дом Периньон этого не одобрил. Зато одобрила его клиентура.

В начале XVIII в. изменился и характер бургундского. Когда-то наибольшей популярностью пользовались самые изысканные вина этих мест — Volnay и Savigny. Теперь эти простые, пьющиеся молодыми вина начали сдавать позиции под давлением спроса на выдержанные, более насыщенные и долгоживущие, в особенности те, что производились в Кот-де-Нюи. Между тем в Бургундии был определен в качестве одного из основных сортов Pinot Noir. Следуя этому примеру, Шампань также приняла Pinot Noir. Лучшие виноградники Германии перешли на Riesling. Однако в большинстве остальных регионов все еще продолжались эксперименты.

Больше всего выиграл от изобретения бутылки резкий портвейн, который англичане начали пить в конце XVII в. не по собственной воле: таможенный сбор с их любимых французских вин, вследствие почти непрерывного состояния войны, непомерно вырос. Поначалу портвейн вызывал у англичан сомнения, но по мере того, как век — и бутылки (см. рисунок) — становились старше, мнение их об этом вине менялось к лучшему.

В 1866 г. Андре Жюльен (André Jullien) опубликовал данные о содержании спирта в винах последних урожаев. По нынешним меркам бургундские вина выглядят просто пугающе: Corton 1858 — 15,6%; Montrachet 1858 — 14,3%; Volnay 1859 — 14,9%; Richebourg, 1859 — 14,3%. Напротив, крепость бордоских вин в те же два года колебалась от 11,3 (St-Emilion Supérieur) до 8,9% (Château Lafite). Их низкая крепость объясняет странную особенность виноторговли того времени. Вплоть до середины XIX в. вина, предназначавшиеся для Англии, — а в большинстве своем то были лучшие вина Бордо, — подвергались *le travail à l'anglaise* (английская обработка). Один из рецептов требовал добавлять в каждую бочку красного вина 30 л испанского вина Alicante или Benicarlo, 2 л неперебродившего белого сусли и бутылку бренди. В следующее после сбора урожая лето вино вновь подвергалось ферментации с этими добавками, а потом с ним обходились так же, как с прочими винами, и перед отгрузкой несколько лет выдерживали в бочке. Получилось крепкое вино с хорошим букетом, но «пьянящее и годное не для всякого желудка».

Внизу. Эволюция бутылки для портвейна с 1708 г., когда она походила на графин, и до 1793-го, приблизившего ее к современным формам. Это своего рода хроника марочного вина. Узнав, что вино улучшается при хранении, виноделы стали делать бутылки такой формы, чтобы их можно было укладывать в ряды.



1708

1719

1739

1741

1753

1780

1793



Вверху. Уборочная машина сыграла в современной винной революции существенную роль, заменив по большей части ручной труд. Экономия очевидна, к тому же возможность работать и по ночам позволяет собирать в жарких регионах охлажденный виноград.

Прогрессивная виноторговля была двигателем экономики: в 1880 г. благополучие 80% итальянцев зависело от производства вина. В основе первых современных коммерческих структур Италии и Испании лежал экспорт вин. Калифорния переживала пик первой винной горячки. По этому миру и нанесла удар филлоксеры (см. с.18). Когда были выкорчеваны едва ли не все виноградники Европы и Нового Света, казалось, миру вина пришел конец.

Рационализация насаждений, внедрение прививок и вынужденная селекция сортов винограда положили начало процессу возрождения — медленному и мучительному. На пути вставали различные препятствия — перепроизводство, подделки, сухой закон, депрессия, мировая война и ухудшение климата. В течение 40 лет (если взять в качестве примера Бордо) только 11 видов вин могли считаться достойными. Именно в этой гнетущей обстановке французское правительство предприняло первые шаги по регулированию виноделия и управлению им, установив еще только набиравший настоящую силу порядок контролируемых наименований вин (Appellations Contrôlées). Тогда же впервые вошло в обиход понятие *terroir* (совокупность климата и почвы).

XX в. стал свидетелем двух революций в мире вина — научной и индустриальной. В самом его начале было осмыслено значение открытий Пастера: брожение, утратив ореол загадочности, превратилось в управляемый процесс. В Бордоском университете появилась первая кафедра энологии, одновременно в Монпелье, Гайзенхейме, Дэвисе (штат Калифорния) и Роузворте (Австралия) открылись факультеты виноградарства. Перед миром вина стояло немало проблем. Предстояло принять множество решений, начиная с того, какие сорта винограда высаживать.

Но лишь в 1950-е, когда Америка еще преодолевала наследие сухого закона, а Европа начала оправляться от Второй мировой войны, в шато, винодельни и домены вернулось некое подобие процветания.

В теплых странах Нового Света революция началась с появления холодильников, где можно было охлаждать забродившее сусло. В Калифорнии для этих целей в скальной породе вырубали несколько винных погребов, в Австралии же ничто не могло остановить беспорядочный процесс брожения вина и потери им аромата. Поэтому уравновешенные, ароматные, дорожающие год от года столовые вина поступали почти исключительно из северной Европы.

Как только этот орешек удалось расколоть, сортовые вина стали для Калифорнии своего рода религией. Местным сортом винограда был только Zinfandel. Без Chardonnay, который называли «единственной основой великих белых бургундских вин», и Cabernet, «первейшего красного винограда Бордо», не могла обойтись ни одна винодельня. Австралии, первые виноградари которой рассаживали Shiraz, Sémillon и Riesling, пришлось переключаться на сорта, пользующиеся спросом по всему миру.

Современный мир вина берет свое начало в 1960-х, когда в Калифорнии и Австралии появились новые винодельни. Хотя, возможно, еще большее значение имел выпуск компанией E&J Gallo дешевых и вкусных столовых вин (пусть даже и носящих названия Chablis и Hearty Burgundy), предназначенных для совершенно новой категории потребителей. Австралийским их эквивалентом стал сладкий Moselle.

Честолюбивые виноделы, вооруженные научными познаниями, позволявшими повышать качество вина, и технологией, развивавшейся вместе со спросом, чувствовали себя способными взять любые вершины. Выдающееся открытие 1960-х состояло в том, что французские дубовые бочки оказались способны придавать винам самых разных *terroirs* отнюдь не мимолетное сходство с «классическими» винами Франции.

К сожалению, новые виноделы спутали вкус дуба со вкусом хорошего вина. Злоупотребление этой вкусовой присадкой все еще остается пробле-

мой не только Нового Света, но и Франции, Италии и Испании, чьи виноделы перестали доверять интуиции и пошли на поводу у моды.

Начало XXI в. знаменуется таким предложением (в действительности — бумом) хороших вин, какого мир прежде не знал. В конце XX в. огромный скачок совершили средства связи, а следовательно, и конкуренция, достигшая глобальных масштабов.

В сегодняшнем мире, некогда старавшемся не раскрывать свои карты, сохранилось не много секретов. Изобретением 80-х стал «летучий винодел»; этот владеющий высокими технологиями профессионал, как правило австралиец, которого изначально подражали на время австралийской зимы для совершенствования производства вина в Европе, ныне востребован во всем мире. Иногда начинает казаться, что виноделы, «летучие» или оседлые, непрерывно выбаттывают все подробности своей деятельности на оборотных этикетках бутылок или через свои службы информации. И, разумеется, опасность, связанная с возникновением «глобальной деревни», состоит в том, что людей с руками, покрытыми винными пятнами, вытеснят с рынка. Специалисты по маркетингу предпочитают играть наверняка, и, благодаря их рекомендациям, производители, не желая рисковать, станут выходить на рынок с вином, получившим наивысший рейтинг в прошлом году, например Chardonnay.

Опасность единообразия обсуждалась уже не раз. Стоит сказать, однако, что большинство потребителей никакой опасности тут не видит, поскольку предпочитает вина базового уровня и хочет одного: чтобы они продолжали поступать в продажу. Разнообразие, на взгляд большинства, ведет к неразберихе. Для англичанов существенным факто-

ром, побудившим их переключиться на вина Нового Света, стал английский язык этикеток последних. С другой стороны, мировой потребитель вина медленно, но верно учится, проникаясь все большим интересом к тому, что, собственно говоря, он пьет. Качественное вино понемногу отнимает прибыли у столового — тенденция, которую будущее изобилие самых разнообразных вин только усилит.

Времена, когда марочное Chardonnay крупных негоднотов могло, благодаря низкой цене и широкой рекламе, уверенно чувствовать себя на рынке, проходят. Все больше узнавая о вине, потребители готовы платить больше, даже если пить им придется меньше. В последние десятилетия XX в. стало ясно, что дни вина категории «ни то ни с» сочтены. Виноградники среднего класса для *vin ordinaire*, перешли теперь на Vins de Pays. Недовольных ростом цен оказалось немного, а производителей успех только подстегивает.

За разнообразие выступают и энергичные виноградари Нового Света, заменяя Cabernet и Merlot на Sangiovese, Syrah, а то и Nebbiolo или Tempranillo. 20 лет назад в Бургундии преобладали коммерческие купажные вина. Сегодня владельцы маленьких виноградников, преодолевая трудности, берут верх и своим примером воодушевляют новое поколение мелких, но честолюбивых негоднотов-продавцов. Вино вещь сложная — и тем лучше для него.

Внизу. Современная винодельня. Управление температурным режимом делает ее эффективной даже под жарким австралийским солнцем. Эти бродильные цистерны, или «виноматы», вращаются, увеличивая экстракцию красителей из виноградной кожицы при идеальной температуре.



Виноградная лоза



Стадия 1. Не позже марта в северной Европе и сентября в Южном полушарии почки, оставшиеся после зимней подрезки, начинают набухать, а в неогрубевшей древесине проступает первая прозелень. Это происходит в то время, когда температура поднимается примерно до 10°C, хотя для разных сортов винограда существуют отличия.



Стадия 2. В течение 10 дней после распускания почек в них начинают формироваться листья, появляются усики, слишком уязвимые в случае заморозков, которые могут разорваться в мае или середине ноября в наиболее холодных районах северного и южного полушария. Поздняя подрезка помогает затянуть распускание почек.



Стадия 3. Между 6-й и 13-й неделей с момента распускания почек начинается цветение — появляются крохотные цветки, очень похожие на миниатюрные виноградные гроздья, которые сформируются после того, как чашечки опадут. Но для этого оставшиеся на их месте пестики должны оплодотвориться пылью.



Стадия 4. Будущий урожай зависит от успеха опыления. Из-за ухудшения погоды в пору цветения, длящуюся от 10 до 14 дней, плодородные гроздья увянут, а сами виноградные гроздья опадут (*coulure*), кроме того, гроздь будет состоять из виноградных гроздья разного размера (*millerandage*).



Стадия 5. Место бутонов, не пострадавших от заморозков и дождей, занимают в июне/декабре крепкие зеленые крохотные ягодки. В течение лета и в августе/декабре они растут, приобретая красноватый либо желтый оттенок (*veraison*). Начинается процесс созревания, в ягодах быстро образуется сахар.

Как это ни удивительно, но отличающийся столь чудесным разнообразием, освежающий чувства напиток, который мы называем вином, представляет собой перебродивший сок единственного плода — винограда. Каждой своей каплей вино обязано дождевой (а в жарких регионах — оросительной) воде и минеральным веществам, извлеченным из почвы виноградной лозой, а также солнечному свету, который преобразует их в сахар.

В первые 2–3 года своей жизни молодая лоза слишком занята созданием корневой системы и крепкой опоры, способной выдержать более нескольких виноградных. Затем, если дать ей волю, она выпадает в неистовство, принося некоторое количество плодов, но тратя куда больше энергии на новые побеги и длинные, расползающиеся во все стороны, украшенные листовой плетью, идеально подходящие для поисков опоры, по которой можно взобраться вверх. В конце концов она покрывает почти 1/2 га почвы, причем каждая коснувшаяся земли ветвь образует новую корневую систему.

Именно эта естественная форма самовоспроизводства, которую во Франции называют *provingage*, использовалась в древности для создания виноградников.

Чтобы виноградины не подгнивали и до них не могли добраться мыши, под каждый побег подставляли подпорки. Если лоза росла вблизи деревьев, она использовала свои усики, чтобы взбираться на головокружительную высоту. Римляне специально с этой целью рассаживали ильмы. Для сбора урожая, чтобы не рисковать жизнями собственных рабов, нанимали поденщиков.

Разумеется, в наше время лозам, вопреки их желанию, не позволяют столь безрассудно расходовать драгоценную энергию (см. с. 29). Лоза, которую регулярно подрезают (не только на зиму), оставляя ограниченное число побегов, приносит виноград лучшего качества. Подобно большинству растений, лоза может воспроизводиться посредством семян, однако они редко дают хорошее потомство. Виноградари проводят размножение вегетативным способом, что позволяет сохранять свойства материнской лозы, а семена винограда используют лишь в экспериментах по скрещиванию.

При закладке новых виноградников высаживают черенки лозы, чтобы они отрастили корни, или прививают к подвою — укоренившемуся черенку другого вида, специально подобранный для данного типа почвы, хорошо переносящий засуху и устойчивый к паразитам, например нематодам.

Виноградари, работающим в питомниках, следует брать черенки только здоровых растений. Маленькие отростки высаживают на целый сезон, в течение которого они пускают корни. При опасности заболевания здоровые черенки доращивают в лаборатории.

По мере «возрелости» лозы ее главные корни все глубже уходят в землю. Чем лоза моложе, тем водянистее вино и тем меньше в нем изысканности — хотя в первые год или два, когда урожай еще невелик, лоза может давать очень вкусные плоды, поскольку концентрация ароматических веществ в них выше.

Где-то между тремя и шестью годами после высаживания лоза стабилизируется, заполняя отведенное ей над землей пространство и давая все бо-

Распространение филлоксеры по виноградникам Европы



Первые филлоксеры обнаружили в южной Англии в 1863 г., а три года спустя она уже поразила виноградники южной долины Рейна и Лангедока. К 1869 г. тля добралась до Бордо, сократив общее производство вина во Франции в 1875–1889 г. почти на три четверти. Прививать французскую лозу к корням

устойчивой к филлоксере американской лозы начали во Франции в конце 1870-х — к этому времени филлоксеры уже распространились по Италии, Испании, Португалии, Австрии, Швейцарии и Турции. Первые данные о поражении виноградников новой германской империи тлей относятся к 1881 г.

Вредители, болезни и их воздействие на лозу



На этом микроснимке показана тля филлоксеры. Из Северной Америки она попала в Европу на пароходах, которые пересекали Атлантику за время, достаточное для выживания тли. Американская лоза обладает иммунитетом к филлоксере, и единственное эффективное средство защиты — прививка европейской лозы к американской.



Flavescence dorée — это распространенная форма виноградной желтухи. Заболевание фитоплазмы, распространяемое цикадками, поразило многие районы Европы, Америки и Австралии. Одни разновидности лозы чувствительнее к нему, чем другие, молодая лоза может погибнуть, тогда как старая просто резко снижает урожайность. Средства лечения пока неизвестны.



У пораженной филлоксерой лозы сначала разрушаются корни, на уничтожение которых у тли уходит несколько лет. Затем прекращается рост побегов, теряющих здоровый зеленый блеск. На плодородных почвах лоза может в течение нескольких лет после заражения давать виноград коммерческого качества, а некоторые, особенно песчаные, почвы гарантируют иммунитет.



Эта цикадка, способная пролетать большие расстояния, распространяет болезнь Пирса, поставившую под угрозу виноградники северной Калифорнии. После заражения лоза умирает за 5 лет — на ее листьях появляются омертвевшие участки, а со временем они опадают. Обладающих иммунитетом разновидностей лозы не существует, средства лечения неизвестны.

Более насыщенное вино, — предположительно, благодаря разрастающейся корневой системе, которая регулирует подачу воды и, возможно, питательных веществ. После 25–30 лет жизни урожай обычно начинает снижаться (зачастую лоза гибнет от болезни либо данный сорт винограда теряет популярность), и ее выкорчевывают как неэкономичную. Вина, получаемые от более старых лоз, обычно стоят дороже и могут цениться как «продукция старой лозы» (по-французски *vieilles vignes*).

Самые лучшие почвы (см. с. 22–23) просыхают быстро и на большую глубину, в итоге корни в них уходят глубже в поисках постоянного, но не слишком щедрого источника воды. В то же время лоза продолжает выпускать все новые, расположенные близко к поверхности рабочие корни. Там, где необходимо орошение, наиболее эффективно увлажнение земли вблизи ствола, стимулирующее

формирование корневой системы на ограниченной площади.

Семейство европейских лоз, так называемое *vinifera*, имеет бесчисленных врагов, наиболее опасные из них — это болезни и вредители, к которым еще не выработан иммунитет, так как завезены они в Европу (главным образом из Америки) относительно недавно.

В XIX в. европейская лоза — как и европейская *vinifera*, посаженная в Новом Свете, — подверглась первому нападению оидиума, а следом и милдью, или мучнистой росы. Для борьбы с ними были разработаны разные методы профилактики и лечения, однако все заболевшие растения до сей поры требуют опрыскивания. В вегетационный период это также необходимо делать из-за поражающей гроздь серой гнили, особенно зловредной формы грибка *Botrytis* (не путать с его родственником, позволяющим получать исключительно сладкие

вина вроде тех, что описаны на с. 102). Эта гниль придает винограду вкус плесени и постоянно повышает устойчивость к химикатам (альтернативные методы описаны на с. 28–29). Особую проблему грибковые заболевания составляют во влажном климате.

К концу XIX в., вскоре после нахождения средств лечения от двух разновидностей милдью, обнаружился куда более опасный бич виноградников. Филлоксеры начала пожирать корни лозы, постепенно убивая ее. Европейские виноградники были почти полностью уничтожены, когда выяснилось, что американская лоза (тля пришла из Америки) устойчива к филлоксере. С течением времени каждую европейскую лозу заменили черенком вида *vinifera*, привитым к укоренившемуся черенку американской лозы.

Многим из новейших винных регионов мира (в частности, Чили и некоторым районам Австралии) еще предстоит столкнуться с этой хищной тлей, *vinifera* все еще высаживают там без оглядки, непривитыми черенками. В Орегоне и Новой Зеландии подобный подход уже истощил себя, а виноградари северной Калифорнии еще в 1980-х гг. уязвили, причем ценой немалых затрат, что корневые черенки следует выбирать очень тщательно. Там пришлось заново высаживать на тысячах гектаров более надежные, устойчивые к филлоксере черенки.

Верхушки побегов лозы также входят в меню вредителей. Жучки, клопы и клещи — все с удовольствием питаются ими. Большую часть этих вредителей удается отпугивать, распыляя химикаты, чему очень многие посадки лозы и подвергаются в течение лета (виноградари, отдающие предпочтение экологически чистым методам выращивания, прибегают к более естественным способам). Существуют, однако, два крайне опасных исключения.

В начале XXI в. цикадки с ужасающей быстротой распространялись по северной Калифорнии болезнью Пирса, заболевание лозы, эндемичное для юга США (см. с. 268). Несмотря на то, что предлагалось множество вариантов противодействия этой напасти, включая попытки отразить ее с помощью мексиканских ос, единственным эффективным средством пока остается высадка таких устойчивых к этой болезни южноамериканских видов лозы, как *Muscadines*.

Некоторые регионы Европы и Австралии пострадали от местного заболевания, виноградной желтухи, — наиболее распространена французская ее разновидность *flavescence dorée*. Лоза (как и другие растения), пораженная этой болезнью, перестает расти, листья ее желтеют, побеги никнут, а гроздья опадают. Зараженные растения становятся источником распространения болезни, в процессе участвуют все те же цикадки.

Тем временем у некоторых виноградарей вызывает тревогу набирающее обороты явление, которое они называют *black goo* (англ.) — это выделяемое грибом вещество, сочащееся из заболевших молодых лоз.

Итак, любителей вина становится все больше, а его производители сталкиваются со все возрастающим количеством проблем.

Вино и погода

После лозы — погода: это второй по значению фактор, влияющий на качество вина, причем очень изменчивый. Все остальные, включая и климат, более или менее устойчивы и известны заранее. В конечном счете, урожай того или иного года создают или губят капризы погоды.

Без достаточного количества осадков и тепла виноград может не вызреть. Избыток и того и другого вполне способен ухудшить качество вина. Единичные погодные явления — град или заморозки — влияют не столько на качество, сколько на количество, иногда сокращая урожай вдвое. Подлинный кошмар для виноградаря — заморозки в конце весны, когда почки особенно уязвимы, — то же можно сказать и о граде, но, по счастью, он затрагивает, как правило, лишь небольшие площади. Сильная буря способна не только навредить урожаю, но и побить почки и попортить саму древесину лозы, что скажется на урожае следующего года.



Климат винодельческого региона решительным образом воздействует на качество вина. Вина, произведенные в регионах с прохладным климатом, как правило, содержат меньше спирта и больше кислотности, чем произведенные в условиях жаркого климата, — их букет ярче выражен, хотя может показаться не столь изысканным.

На климат влияют многие факторы, однако важнейшие — это, конечно, температура и количество атмосферных осадков (разумеется, солнечный свет жизненно важен для фотосинтеза, но решающую роль все же играет температура, особенно в прохладном климате).

Для создания качественных столовых вин средняя температура (которая складывается из максимальных и минимальных дневных температур) последнего месяца созревания должна колебаться от 15 до 21°C. Более жаркий климат может давать хорошие столовые вина и чрезвычайно хорошие крепленые. Зима должна быть холодной

на столько, чтобы лоза могла погрузиться в зимний сон. Однако, если зимой температура регулярно падает ниже примерно –15°C — см. например, штат Вашингтон, с. 290, и Россия, с. 260, — возникает риск обморожения даже спящей лозы, что заставляет виноградарей принимать особые меры защиты.

Очень важна разница зимней и летней температур. При континентальном климате, таком, например, как в районе озер Фингер, Онтарио и в восточной Германии, температура осенью падает так быстро, что виноград может просто не вызреть. Близость моря или океана делает перепад между летними и зимними температурами менее заметным. При теплом морском климате, к примеру в районе реки Маргарет (Западная Австралия), зимы не всегда бывают холодными настолько, чтобы лозы «заснули» (особенно ценна эта спячка для Chardonnay), а вредители и переносчики болезней погибают. Это может стать серьезным препятствием для экологически чистого виноградарства. При более прохладном морском климате, как в Бордо или Лонг-Айленде, ключевую роль играет погода в пору цветения — определяя будущее количество винограда в самом начале лета, она зачастую бывает неустойчивой, а то и холодной, сказываясь и на том, сколько ягод завяжется, и на количестве завязи.

Температура меняется и в течение дня. Как правило, выше всего она после полудня, а ниже — на рассвете. В некоторых регионах контраст дневной и ночной температур заметнее, чем в других; считается, что им присущи и значительные колебания дневных температур.

Помимо тепла, лоза нуждается в воде. Для того, чтобы процесс фотосинтеза протекал оптимально, среднегодовой уровень осадков должен составлять 500 мм, а в более жарком климате, где вода испаряется быстрее, — 750 мм. Во многих винодельческих регионах уровень осадков ниже указанного, однако виноградары, имеющие доступ к поливной воде (из рек, водослоев, запруд и колодцев), восполняют эту недостачу. Некоторые разновидности лозы, например ламанская Airén, способны расти на невозделанной земле и переносить условия, близкие к засухе.

Если лозе не хватает воды, она испытывает так называемый водный стресс и дает некрупные ягоды с более толстой кожицей. Это хоть и приводит к снижению урожая, но позволяет получать вина с ярко выраженным букетом и цветом. Однако результатом суровой засухи, останавливающей процесс созревания, становятся неуровневенные вина. Недоступность поливной воды серьезно ограничивает возможности виноградарей в регионах с жарким летом, в частности в Южном полушарии и Калифорнии.

Теоретически, верхней границы ежегодных осадков не существует. Даже затопленные виноградники способны быстро приходить к себе,

Слева. Вода, которой специально опрыскивали молодую лозу в Марго, образовала, когда температура упала ниже 0°C, слой льда, защищающий зародышевые листья и, главное, почки от пагубного воздействия заморозков поздней весны.

особенно зимой, так что, например, районы Галисии на севере Испании и Минью на севере Португалии спокойно принимают в среднем более 1500 мм дождевой воды в год.

Самое важное — когда именно выпадет дождь. Если перед сбором урожая идут сильные дожди — особенно после периода относительно сухой погоды, ягоды винограда могут быстро набухнуть, а содержащиеся в них сахар, кислота и прочие вкусовые вещества — разжижиться (о мерах, которые помогают виноградарям избежать подобного развития событий, см. с. 34).

Продолжительная сырая погода во второй половине периода созревания провоцирует грибковые заболевания. Впрочем, виноделы северных районов воюют с ними, используя разного рода опрыскивания и методы формирования лозы (см. с. 28), так что, возможно, им приходится собирать недозревший виноград не так часто, как их предшественникам.

Важную роль играет и ветер. Он может быть благотворным, охлаждающим перетягивая виноградники и осушающим слишком сырые. Однако постоянные порывы ветра, как в долине Салинас (Монтерей, штат Калифорния), способны приостановить фотосинтез и замедлить процесс созревания. Виноградарям на наиболее открытых участках долины Роны приходится устанавливать щиты для защиты от печально известного мистрала, а виноделы Аргентины побаиваются своего горячего сухого *zonda*.



Вверху. Капельное орошение молодых лоз в поместье Кунаворра (Ричмонд-Гроув, Южная Австралия). Некоторые виноградары намеренно орошают лозу только с одной стороны, управляя образованием листьев без ущерба урожаю или качеству плодов.

Подборка фактов

Одна из особенностей этого издания — «подборки фактов», сопровождающие многие карты. Сравните очень разные статистические данные, относящиеся к жаркому сухому климату Мендосы (Аргентина) и более прохладному, влажному — Бордо.

Кривые на графиках показывают среднюю, максимальную и минимальную температуры, а также средний уровень осадков каждого месяца. По Мендосе приведены данные с июля по июнь, по Бордо — с января по декабрь. Исследования, проведенные в Австралии Ричардом Смартом и Питером Драйем, показали, что температура в период созревания может быть просто, но точно описана посредством сопоставления со средней температурой самого теплого месяца — июля в северном полушарии и января в южном.

Подборки фактов позволяют перевести кривые графиков в набор легко воспринимаемых цифр (предоставленных Смартом и Джоном Гвалтерами). Однако данные, естественно, зависят от местоположения метеорологических станций, которые в течение многих лет ведут наблюдения. Зачастую метеорологические станции (обозначены на картах перевернутым красным треугольником) размещаются на окраинах городов, а не в самих виноградниках. Соответственно, из-за разницы в высотах над уровнем моря, температура там, как правило, несколько выше.

Широта/высота (фут/м)

Как правило, чем меньше широта — или чем ближе экватор, — тем теплее климат. Впрочем, этот фактор может компенсироваться высотой над уровнем моря, также определяющей возможные колебания дневных температур. Чем выше расположен виноградник, тем больше разница между дневной (максимальной) и ночной (минимальной) температурами.

Средняя температура июля/января (°F/°C)

Средняя температура самого теплого месяца — это надежный прогноз, указывающий, какая температура скорее всего установится в сезон созревания.

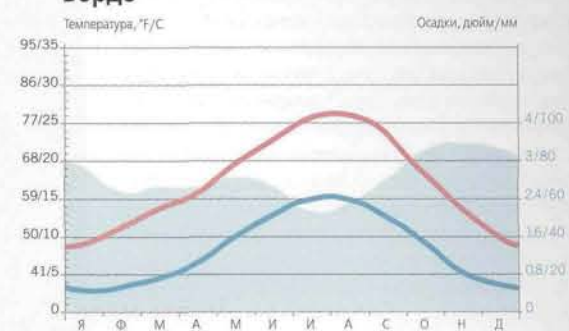
Среднегодовой уровень осадков (дюйм/мм)

Средний уровень осадков дает представление о том, сколько воды получит лоза.

Уровень осадков в месяц сбора урожая (дюйм/мм)

Чем обильнее осадки в месяц сбора урожая, когда лоза освобождается от большей части винограда (хотя возможны исключения, в зависимости от сорта и конкретного года), тем больше риск загнивания.

Бордо

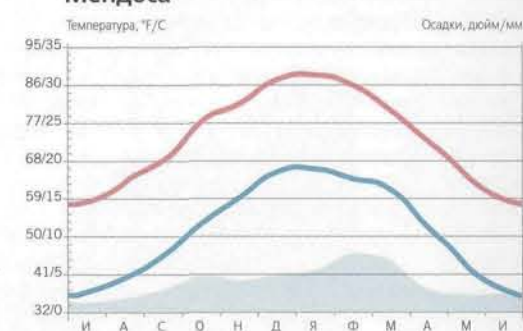


Бордо: Мериньяк

Широта/высота МС: 44,5°/197 футов (60 м)
Средняя температура июля на МС: 68,5°F (20,3°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 34 дюйма (850 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 2,8 дюйма (70 мм)
Главные факторы риска: осенние дожди, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle

— Макс. температура, °F/°C
— Мин. температура, °F/°C
— Осадки, дюйм/мм

Мендоса



Аргентина: Мендоса

Широта/высота МС: 32,5°/2493 фута (760 м)
Средняя температура июля на МС: 75°F (23,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 8 дюймов (200 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: март, 1,2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: летний град
Основные сорта винограда: Bonarda, Malbec, Criolla Grande, Cereza, Cabernet Sauvignon, Barbera, Sangiovese

Главные факторы риска

Обобщенные данные о климате и болезнях лозы. Пояснения приведены в глоссарии.

Основные сорта винограда

Список сортов (разумеется, не исчерпывающий), высаживаемых в данном регионе для изготовления вина.

Terroir

Точного перевода французского слова «*terroir*» не существует. Ближе всего к истинному значению — «территория», «местность», «участок земли», однако в них меньше эмоциональных оттенков. Быть может, поэтому многие англичане долго не доверяли ему, считая проявлением галльской фантазии — мистических объяснений превосходства французской почвы, ландшафта и их непостижимых особенностей, которые придают французским винам особые качества.

Между тем ничего мистического в *terroir* нет. У каждого места он свой. Ваш сад, как и мой, обладает своим, особым *terroir*. Та земля, что лежит перед домом, и та, что позади него, почти наверняка создают разные условия для роста растений. Среда произрастания — вот, собственно, и все, что означает *terroir*.

В самом ограниченном своем значении это слово соответствует «почве». Однако в расширенном и общепотребительном охватывает собственно землю, подпочву и камни под ней, ее физические свойства и то, как все это соотносится с местным климатом и макроклиматом региона, определяя и мезоклимат конкретного виноградника, и микроклимат конкретной лозы (хотя это профессиональное различие игнорируется многими из тех, кто настаивает на использовании слова «микроклимат» применительно к климату скорее виноградника, нежели лозы). Это также и способность участка земли быстро впитывать воду, отражать или поглощать солнечный свет, высота над уровнем моря, угол наклона склона, его ориентация относительно солнца, а также удаленность от насылающего прохладу леса или источающих тепло водоемов.

Таким образом, заморозки у подножия холма сказываются на всем склоне. Именно поэтому, например, в долине Уилламет (штат Орегон) лозу не высаживают на высотах ниже 60 м над уровнем моря. Чем выше расположен участок, тем ниже его средняя температура, особенно ночная (это объясняет, почему виноградарство возможно в таких приближенных к экватору местах, как Сакатекас в Мексике или Сальта и Мендоса в Аргентине). Тем



не менее микроклимат некоторых виноградников на склонах холмов северной Калифорнии может быть мягче, чем на дне долины, поскольку они находятся выше уровня образования туманов.

Подобным же образом, восточный склон, на который падают лучи утреннего солнца, может иметь ту же почву, что и западный, прогреваемый вечерним солнцем, однако *terroir* их, так же как и вина, различны. Даже на мозельских виноградниках, расположенных на северной границе культивирования лозы, качество вина зависит от точной ориентации склона.

Однако самая важная особенность *terroir* — при условии, что на нем высажена лоза и что лето там теплое и сухое настолько, что у винограда есть шанс созреть — состоит в степени доступности воды и питательных веществ. Если лозу высаживают на плодородных почвах с высоким уровнем грунтовых вод — таковы, к примеру, наименее благоприятные для нее участки долины Напа в Калифорнии или долины Уайрау (Мальборо, Новая Зеландия), — она получает почти постоянный доступ к воде и может даже затопливаться на часть сезона роста. В итоге в ней просыпается естественный инстинкт, стремление «набраться силы», то есть отрастить густую крону и корни с такой быстротой, что на образование ягод времени может и не хватить. Слишком мощная лоза порождает незрелый виноград и зеленое, отдающее листьями вино.

Если же лозу высаживают в почву крайне неплодородную, и доступ к воде почти отсутствует — а таковы многие традиционные виноградники южной Испании, южной Италии и северной Африки, — активность фотосинтеза снижается в течение значительной части лета. Лоза, претерпевающая такой водный стресс, «отключается». В итоге интересные компоненты букета не возникают, танины не формируются, и получается до крайности неуравновешенное вино с высоким содержанием спирта, резкими танинами и нестойким цветом.

Множество виноградарских приемов способно скомпенсировать эти недостатки природы (фор-

Слева. Подобно большинству долин с крутыми склонами, португальский район Дору, где производят порто, может наиболее очевидно продемонстрировать, как меняется *terroir*, в зависимости от того, например, как долго тот или иной участок земли освещается солнцем.

Вверху. Кунавора была первым австралийским винодельческим регионом, объявившим о наличии собственного *terroir*, главным образом благодаря ее знаменитому красному, ключевым фактором производительности этого высоко ценяемого типа почвы является слой хорошо осушаемого известняка под жирным красноватым суглинком. Красное встречается также в испанской Ла-Манче и в Северной Африке.

мирование кроны и контролируемый полив наиболее подходят для таких экстремальных условий) и помочь получить очень хорошее вино. Но какого же рода *terroir* могут естественным образом давать вино превосходное?

Нет ничего удивительного в том, что глубже всего этот вопрос исследован во Франции. Жерар Сегюн из Бордо показал (см. схему на с. 23), что самые лучшие почвы не особенно плодородны, а воду они впитывают быстро и на большую глубину, заставляя корни разрастаться, чтобы найти постоянный источник водоснабжения. Ключом к получению отличного вина является скорее способность почвы отводить воду, чем особенности ее химического состава.

Если взять в качестве модели Бордо, то наилучшие вина получают там и на быстро просыхающих гравиях Медока, и на глинах Помероля — при условии, что последние содержат органические вещества, достаточные для свободного перемещения воды. В обоих случаях большую часть времени вода остается доступной для растений, но в небольших количествах. В Бургундии виноградники, доказавшие свою способность производить тончайшие вина, как правило, расположены в центре прославленного Кот д'Ор, где сочетание мергеля, мелкоседа и известняка (см. с. 57) наиболее благоприятно для накопления воды и, следовательно, для качества вина.

Следует отметить, что сохранение качеств наилучших *terroir* требует применения методов не вполне естественных.

Владелец земель Grand Cru может позволить себе поддерживать их совершенство с помощью дренажных канав, строго отмеренных объемов удобрений определенного качества и идеальных методов обработки почвы, между тем как на участках, менее прославленных, подобные «нежности» экономически неоправданны. Для полного проявления *terroir* необходимы человек и его деньги. Пример тому — упадок Château Margaux

в 1966–1978 гг., когда его владелец лишился возможности поддерживать свои лучшие виноградники на достойном уровне.

Сторонники натуральных методов виноградарства считают, что *terroir* — это также местная флора и фауна, как видимая невооруженным глазом, так и микроскопическая, и что, поскольку химические удобрения неизбежно изменяют *terroir*, все производители вина, использующие такие классификации *terroir*, как французская система АС или итальянская DOC, должны отказаться от их применения.

Столетия использования монокультуры и такие повсеместно распространенные методы, как вспашка и высаживание покровных культур, почти

наверняка изменили изначальный характер почвы. Однако удивительно, до какой степени разницы могут быть вина, полученные с двух соседних виноградников.

Особые качества красноезема Коонаварры в Австралии и исключительный вкус Cabernet, выращенного на винограднике Марта в долине Напа, всегда сильно бросались в глаза, но в общем и целом явления такого рода отмечались и даже осмеливались большинством виноградарей, работавших вне Европы. Тем не менее к концу XX в. факт существования *terroir* (даже в пределах одного виноградника виноград созревает в разное время) был признан практически во всех винодельческих регионах.

Из всех элементов *terroir* почва легче всего поддается способам обработки. В результате картография почв стала точной и строгой наукой. Тысячи людей при закладке новых виноградников решают, используя сложные карты, какой участок земли закупить, как преобразовать различные его части и какой сорт винограда посадить (см. с. 28).

На этикетках большинства производимых в Новом Свете вин теперь указан не только регион происхождения вина, но и название виноградника. Очевидно, что «Другое Шардоне», как бы красиво ни была оформлена бутылка, еще должно завоевывать доверие потребителя. Для чего требуется нечто большее, чем просто сортовой букет и продуманный процесс созревания в дубовых бочках.

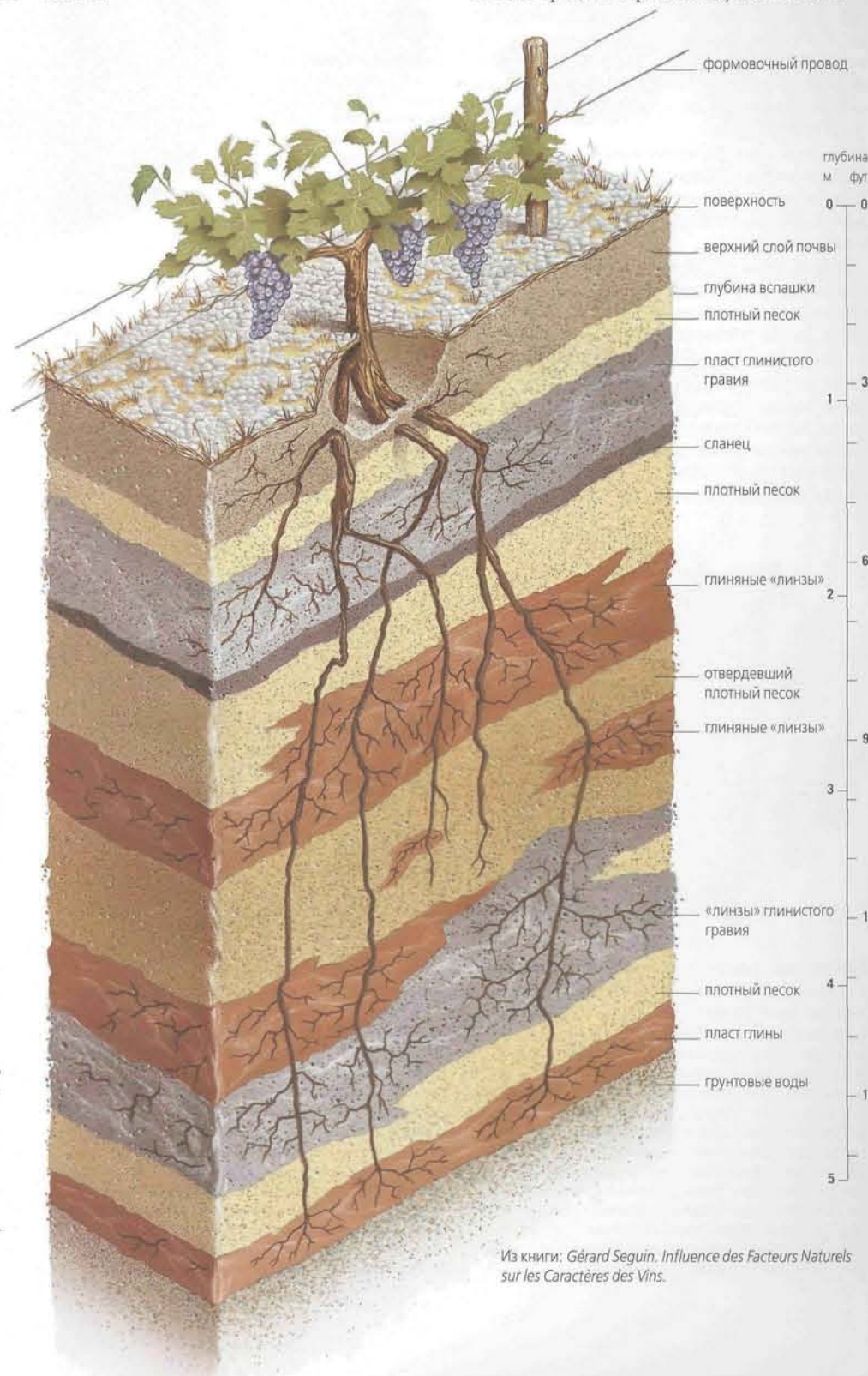
Профиль почвы Сен-Жюльена

Медок может по праву считаться местом, где производят многие лучшие вина мира. Изображенное на схеме поперечное сечение почвы района Сен-Жюльен показывает, что, собственно, придает местному *terroir* его особый характер. Если климат Медока нельзя назвать уникальным, то почву и чрезвычайно важную подпочву — можно. В сущности, Медок представляет собой ряд хорошо дренированных холмов из гравия. Под гравием лежат на редкость многочисленные и разнородные слои отложений, принесенных Гаронной и эстуарием Жиронды в различные фазы ледникового периода. Поскольку грунтовые воды залегают достаточно глубоко, корни лозы в поисках воды и питательных веществ уходят в эти слои на глубину в несколько метров, что и показано здесь на примере двадцатилетней лозы.

Песок и гравий делают почву легко проницаемой, позволяя ей до определенной степени, но не целиком, впитывать дождевую воду. В результате лоза получает постоянный, хоть и довольно скудный водный рацион (за исключением периодов сильной засухи) в течение всего времени роста.

Под верхним слоем почвы, который обрабатывают и иногда удобряют, лежит слой песка, слишком уплотнившийся за годы работы людей, лошадей и машин, чтобы предложить корням какие-либо питательные вещества или воду. Корни проходят сквозь этот слой в поисках питательных веществ и воды, содержащихся в следующем слое относительно недавно отложившихся глин и гравиев. Ниже лежит почти непроницаемый сланец, а еще ниже — слой плотного песка. Испытывающей жажду лозе приходится пронизывать их, запуская новые корешки в очередной слой — на этот раз тучной глины. В сухом плотном песке лозе приходится отыскивать небольшие вкрапления, или «линзы», влажной, питательной глины, оставляя корешки и здесь, точно так же как в нижнем слое глинистого гравия. Корни взрослого растения ухитряются проникнуть даже сквозь нижний слой плотного песка, чтобы внедриться в пласт глины, лежащий непосредственно над грунтовыми водами. Там, где грунтовые воды проходят выше (такие места есть всюду, даже в Медоке), корневая система не столь развита. Это облегчает лозе доступ к воде, но (что, вероятно, имеет немалое значение, хоть и не доказано) лишает ее большого количества питательных веществ — азотистых, фосфорных, калийных.

Более подробно о *terroir* и, в частности, о почвах и подпочвах различных винодельческих регионов рассказывается в книге Джеймса Е. Уилсона (James E. Wilson) «*Terroir*».



Из книги: Gérard Seguin, *Influence des Facteurs Naturels sur les Caractères des Vins*.

Международные сорта винограда

Если оттенки присущего вину вкуса определяются географией, исходным материалом для него служат все же сорта или сорт винограда, который, начиная с середины XX в., играет в языке вин все более важную роль.

Сегодня среди любителей Chablis очень немногим известно название винограда, из которого делается вина этого северофранцузского апелласьона: Chardonnay.

Хотя бы поверхностное знакомство с девятью международными сортами винограда – это хорошее начало для всякого, кто хочет стать образованным по части вин человеком. Указанные курсивом характеристики вина более или менее соответствуют содержанию большинства бутылок с «сортной» этикеткой, производимому как в Европе, так и вне ее.

Однако для того, чтобы начать основательно разбираться и в хороших, и в великолепных винах Европы, а также в тонкостях вин прочих регионов, необходимо удовлетворить своего рода географическое любопытство.

Книга, подобная этой, поможет разобраться, почему Hermitage, сделанный из того же самого сорта Syrah, но выросшего на 48 км выше по реке, на склонах Côte Rôtie, обладает иным вкусом.

Потребители вина так радовались (что и понятно) простоте языка виноградных сортов, что последнее десятилетие XX в. стало свидетелем лихорадочного разведения наиболее известных разновидностей винограда во всех уголках света, где они только способны расти. Виноградарей охватила лихорадка, связанная с увлечением сор-

Кисточка. Остается на плодonoжке, когда виноградины отделяют от нее на винодельне или выбивают из грозди в ходе механической уборки.

Мякоть (или плоть). Основной ингредиент вина, содержащий виноградный сахар, кислоты и, по преимуществу, воду. Мякоть почти всех винодельческих сортов имеет сероватый оттенок.

Косточка (или семя). Число, размер и форма косточек у разных сортов винограда различны. Все косточки, если их раздавить, выделяют горькие танины.

Кожица. Наиболее существенный ингредиент красных вин, с высокой концентрацией танинов, красящих веществ и соединений, определяющих конечный букет вина.

Вверху. Поперечный разрез виноградины Pinot Noir на исходе процесса созревания.

Гребень (или стебелек). По мере того, как виноград достигает полной зрелости, плодonoжки из зеленоватых и мясистых превращаются в бурые и одеревеневшие. Способны придавать вину терпкий вязкий вкус.

том Chardonnay, а потребители своенравно переключились с белых вин на красные. В результате появились десятки тысяч гектаров с молодыми лозами Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon и Syrah/Shiraz.

Затем стало набирать силу новое течение, которое можно коротко обозначить как ABC (Any-

thing But Chardonnay/Cabernet): «что угодно, только не Chardonnay/Cabernet». Местные сорта винограда, доказавшие за многие годы, что они лучше других приспособлены к своим климатическим особенностям, были оценены заново. Больше всего выиграли от этого сорта винограда, которые описаны на с. 26 и 27.



Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон)

С ароматами черной смородины, можжевельника, с высоким содержанием танинов

Синоним серьезного красного вина, способного, старея, обрести тонкость и благородство. Самый распространенный в мире сорт винограда, из-за относительно позднего вызревания жизнеспособный только в теплом климате. Ему не всегда удается достичь полного созревания даже на родине – в Медоке/Граве. Цвет, аромат и танины, содержащиеся в толстой кожуре его маленьких темно-синих ягод, не имеют равных. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать одни из самых долговечных и интригующих красных вин. В Бордо его смешивают с Merlot и Cabernet Franc, хотя этот виноград, выращенный в таких теплых местах, как Чили или северная Калифорния, его вторая родина, способен и без купажа давать упоительно вкусные вина.



Chardonnay (Шардоне)

Полное, неагрессивное, если не передерживать в дубовых бочках

Белый бургундский виноград, более многоликий, чем Pinot Noir. Chardonnay без труда растет и вызревает почти повсюду, за исключением крайних оконечностей ареала вина (ранняя завязь подвергает его риску весенних заморозков). Chardonnay стал самым популярным в мире винным виноградом, возможно, и потому (в отличие, к примеру, от Riesling), что не обладает собственным, особенно сильным букетом. Однако он послушен воле винодела, в равной степени легко превращается в шампанское и сладкие вина; переносит холодное брожение и хранение плодов, позволяющее создавать нечто вроде Chablis; и молочно-яблочную ферментацию, перемешивание осадка и выдержку в бочках (что может привести к некоторому выравниванию качества).



Merlot (Мерло)

Округлое и сочное

Традиционный партнер Cabernet Sauvignon с мясистыми ягодами менее насыщенного цвета. В Бордо Merlot выращивают чаще, чем любой другой сорт, из-за раннего созревания. В прохладные годы он вызревает лучше Cabernet Sauvignon, а в теплые набирает больше сахара. Его крупные и тонкокожие ягоды дают, как правило, вина с меньшим содержанием танинов и более богатые, к тому же они созревают раньше других. Из Merlot делают и сортовое вино, в частности в США, где оно считается напитком более легким, чем Cabernet, и в северо-восточной Италии, где этот виноград тоже хорошо вызревает. Своего апогея этот сорт достигает в Помероле, обретая роскошную бархатистость. Он очень распространен в Чили, где его путают со старым бордоским сортом Carmenère.



Pinot Noir (Пино Нуар)

Вишневое, малиновое, фиалковое, с ароматом дичи, среднерубиновое

Этот сорт винограда созревает рано и чрезвычайно чувствителен к *terroir*. Посаженный в жаркой местности, он будет созревать слишком быстро, не успевая развить букет. Лучшее для него место – Кот-д'Ор в Бургундии, где при правильном выборе клонов, условий роста лозы и способов виноделия он способен передавать тонкие нюансы *terroir*. Очарование лучших красных бургундских вин столь велико, что виноделы пытаются имитировать их по всему миру, однако до сих пор везло лишь Новой Зеландии, Орегону и прохладным уголкам Калифорнии. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, но вместе с Chardonnay и своим «кузеном» Pinot Meunier он входит в состав рецепта шампанского и других игристых вин высшего качества.



Sauvignon Blanc (Совиньон Блан)

Травы, зеленые фрукты; очень сухое, с высокой кислотностью, редко выдерживаемое в дубовых бочках

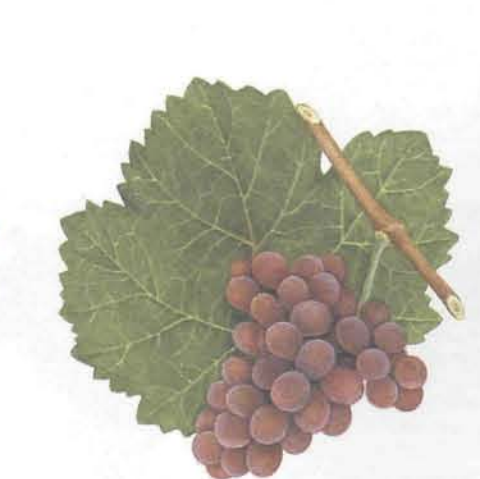
Дает вино с ярким ароматом, чрезвычайно свежее, имеющее наилучшее качество в молодом возрасте. Родина – Луара, в частности Сансер и Пуий-Фюмэ и их окрестности. В жарком климате может терять характерный аромат и кислотность, поэтому в большинстве районов Калифорнии и Австралии вино слишком тяжелое. Этот сорт очень хорошо проявил себя в Новой Зеландии, особенно в Марлборо, равно как и в прохладных районах Южной Африки, где его иногда смешивают с Chardonnay. В Бордо его традиционно смешивают с Sémillon для получения как сухих (часто выдерживаемых в дубовых бочках в стиле, известном в Новом Свете как «фюмэ-блан»), так и сладких вин.



Riesling (Рислинг)

Ароматное, тонкое, живое, выразительное

Для белых вин Riesling это то же, что Cabernet Sauvignon для красных: в разных местах он способен давать разные вина, которые к тому же великолепно выдерживаются. Во второй половине XX в. его называли «Reessling» и путали с другими, менее значительными сортами винограда, например Welschriesling и Laski Rizling. Вину из Riesling присущ сильный аромат с тонами минеральных веществ, цветов, известняка и меда в зависимости от его происхождения и сладости (в родной Германии делают великолепные вина из ботритизированного винограда). Riesling все еще остается самым благородным виноградом Германии и Эльзаса, получает все большее признание в Австралии, несмотря на то, что рислинг содержит низкий процент спирта и лишены привкуса дуба.



Gewürztraminer (Гевюрцтраминер)

Китайский личи, роза; пьянящее, с высоким содержанием спирта, насыщенным цветом

Название этого сорта выговаривается с трудом, но знакомство с ним доставляет блаженство. Его аромат столь силен, что этот виноград получил немецкую приставку «gewürz» – «пряное, ароматичное». Легко может прискутить из-за высокого содержания остаточного сахара, но лучшие образцы Gewürztraminer, сделанные в Эльзасе, где его высоко ценят, обладают обертонами крепости и нервности, равно как прямой законченностью. Несколько достойных образцов поступают также из Новой Зеландии, прохладных районов Австралии, Чили, Британской Колумбии и Орегона. Это сорт Musqué – мутация Traminer с красной кожцей, – впервые обнаруженный 1000 лет назад в Альто-Адидже близ Трими-на, и, вероятно, то же, что и Savagnin из области Юра.



Syrah/Shiraz (Сира/Шираз)

Черный перец, темный шоколад, примечательный цвет и высокое содержание танинов

Этот виноград переживает пору возвращения к жизни, поскольку с ним начинают экспериментировать виноградары узких климатических поясов. На родине – севере долины Роны из него производят такие прославленные темные, долго хранящиеся вина, как Hermitage и Côte Rôtie, традиционно добавляя для аромата немного Viognier. Сейчас Syrah растет по всей южной Франции, где его повсеместно используют для купажа. В Австралии – там его называют Shiraz – он имеет иной вкус и, будучи самым распространенным черным виноградом страны, дает в таких теплых местах, как Баросса, плотные, сильные вина, хотя и на более прохладных просторах штата Виктория сохраняет намерок на аромат черного перца.



Sémillon (Семильон)

Инжир, цитрусовые; полное, богатое

Sémillon включен сюда по причине исключительного качества сладкого вина, изготавливаемого из него, в частности, в Сотерне и Барсаке, где его смешивают в пропорции 4:1 с Sauvignon Blanc, добавляя немного Muscadelle. Тонкая кожица Sémillon делает его уязвимым для поражения благородной гнилью, способной при правильных условиях приводить к чудотворной концентрации в винограде необходимых веществ. Этот белый виноград наиболее распространен в Бордо, где он – особенно в Граве – дает тонкие сухие вина с привкусом дуба. В долине Хантер в Австралии можно производить из рано собираемого винограда долго сохраняющиеся, сложные вина с тонами минералов. Он также хорошо показал себя в штате Вашингтон и широко распространен в Южной Америке и Южной Африке.

Региональные сорта винограда

Описанные здесь и на с. 25 сорта представляют собой наиболее известные из европейской группы *Vitis vinifera*, к которому принадлежат также некоторые виды американских и азиатских лоз и дикий американский виноград.

В некоторых частях США вино делают из американских сортов винограда, однако такие его виды, как *labrusca*, имеют особенно сильный «лисий» запах (характерный для виноградного желе *Copcord*), который людям не местным кажется отталкивающим. Тем не менее американская и азиатская лоза незаменима для выведения новых сортов, приспособленных к конкретным условиям. Их скрещивание с европейскими разновидностями *Vitis vinifera* дало сотни гибридов.

Поскольку многие (не все!) гибриды дают вино низкого качества, к ним принято относиться с презрением, а в Европе они и вовсе поставлены вне закона. Многие европейские виноградары занимаются скрещиванием различных разновидностей *Vitis vinifera* как с целью удовлетворения спроса, так и в попытках приспособиться к той или иной окружающей среде. Сорт Müller-Thurgau, например, представляет собой один из первых результатов скрещивания, предназначенный для тех мест, где не вызревает Riesling.

Виноградарям приходится принимать решения не только в отношении того, какой сорт им использовать, но и клону какого сорта отдать предпочтение. Жизнь лозы обычно продолжается 30 лет. Владельцы питомников давно уже берут на заметку, отбирают и распространяют виды лозы с особыми характеристиками: высокой урожайностью, хорошей сопротивляемостью, ранним созреванием и т.д. Сегодня виноградарь имеет возможность выбрать один или, что обычно приводит к лучшим результатам, несколько клонов того сорта, который он хочет развести.

Разумеется, не всякая лоза снабжена этикеткой

с описанием ее свойств. Наука идентифицирования лозы по особенностям виноградин, форме листьев, цвету и т.п. называется ампелографией. Она позволила обнаружить удивительные связи между разными видами, однако ничто нельзя поставить в один ряд с последним открытием, сделанным с помощью анализа ДНК. Эти исследования пока-

зали, что сорта Cabernet Franc и Sauvignon — прапо- дители Cabernet Sauvignon, а Chardonnay, Aligoté, растущий в Божоле сорт Gamay, растущий в Мюс- каде сорт Melon de Bourgogne, Auxerrois и десятки других являются потомками Pinot Noir и малоизве- стного Gouais Blanc. Похоже, мы узнаем еще не- мало нового и интересного.

Анализируя виноградный сок

Портативный спектрометр используется на винограднике для определения количества сахара в соке. В процессе созревания уровень содержания кислот (вино-каменной и яблочной) падает, а сахаров (глюкозы и фруктозы) повышается. По мере приближения сбора урожая виногра- дари постоянно следят за накоплением сахаров — равно как и за прогнозами погоды — и на основании этих дан- ных принимают решение о времени начала сбора. Виноград с темной кожей многие виноделы предпочи- тают собирать в состоянии «физиологической зрелости». На этом этапе кожица слегка сморщивается, зеленые пло- доножки буреют, а виноградины созревают настолько, что легко сгибаются с плодоножкой, хотя спектральный анализ может показать, что достаточный уровень содер- жания сахара был достигнут несколькими днями раньше.



Измерение содержания сахара

Плотность	1,060	1,065	1,070	1,075	1,080	1,085	1,090	1,095	1,100	1,105	1,110	1,115	1,120	1,125
°Oechsle	60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125
Brix	8,2	8,8	9,4	10,1	10,7	11,3	11,9	12,5	13,1	13,7	14,3	14,9	15,5	16,0
Брикс	14,7	15,8	17,0	18,1	19,3	20,4	21,5	22,5	23,7	24,8	25,8	26,9	28,0	29,0
Содержание спирта, %	7,5	8,1	8,8	9,4	10,0	10,6	11,3	11,9	12,5	13,1	13,8	14,4	15,0	15,6

Составные ингредиенты виноградного сока

Вода	70–85%
Сахара	12–27%
Кислоты, всего	0,3–1,5%
Танины	0,0–0,2%
Азот	0,01–0,2%

Cabernet Franc (Каберне Фран)

Природный аромат

Менее танинный, чем Cabernet Sauvignon. Из-за раннего созревания его предпочитают разводить на Луаре и на более прохладных и влажных почвах Сент-Эмильона, где этот сорт часто смешивают с Merlot. В Медоке/Граве его выращивают на слу- чай, если не вызреет Cabernet Sauvignon. Обладая гораздо большей, чем Merlot, устойчивостью к хо- лодным зимам, он может давать вкусные вина в Но- вой Зеландии, на Лонг-Айленде и в штате Вашинг- тон. В северной Италии приобретает травянистый вкус, а своего шелковистого алого достигает в Ши- ноне, Бургее, Сомюр-Шампиньи и Анжу-Вилляж.

Nebbiolo (Неббиоло)

Смолла, роза, фиалка; темный цвет с оранжеватым оттенком

Отвечает Пьемонту на Pinot Noir. В винодельческих ре- гионах Бароло и Барбареско он чувствителен к из- менениям *terroir*. Вызывает только в наиболее благоприятных местах. При полном созревании содержит исключительно высокий процент тани- нов, кислот и пигментов, а долгое созревание в бочках и бутылках делает вино незабываемым. В северной Италии из Nebbiolo делают множество других вин. Подобно Pinot Noir, этот виноград дает хорошие результаты только в нескольких районах.

Tempranillo (Темпранилло)

Табачные листья, пряности, кожа

Самый известный виноград Испании. Как и Tinto Fino или Tinto del Pais, он составляет основу красных, с глубоким вкусом вин Ribera del Duero. В Риохе его смешивают с Garnacha. В Каталонии он известен как Ull de Llebre, в Valdepeñas — как Cencibel. В Наварре его смешивают с бордоскими сортами. Подобно Tinta Roriz, он используется для изготовле- ния портвейна, а в Португалии, где его разводят в Alentejo под именем Aragonès, приобретает все большую популярность сделанное из него столовое вино. Этот сорт чувствителен к весенним замороз- кам, тонкая кожица — к гнили.

Touriga Nacional (Торига Насьональ)

Танинное, искрометное

Величайшее сокровище Португалии, хотя это все- го лишь один из сортов винограда, выращивае- мых для изготовления портвейна в долине реки Дору. Таких, например, как Touriga Francesa, Tinta Barroca и Tinto Cão. По всей Португалии этот сорт все чаще служит для производства сортового ви- на, кроме того, он становится все более важным ингредиентом Dao. Скорее всего, этот сорт, не ли- шенный класса и индивидуальности, будет расса- живаться по всему миру. Он отличается высо- ким содержанием танинов, спирта и красящих веществ.

Grenache Noir (Гренаш Нуар)

Не очень насыщенное, с высоким содержанием сахара, зрелое

Разводят по всему Средиземноморью для изго- товления розовых вин. Это самый популярный сорт в Южной Роне, где его смешивают с Mourvèdre, Syrah и Cinsault. Он широко распрост- ранен в Руссильоне, где его используют вместе с Grenache Blanc и Grenache Gris для изготовления знаменитых *vins doux naturels* (крепленых сладких вин) этого региона (см. с. 142). Популярен в Ис- пании (где его называют Garnacha). Под именем Cannonau на Корсике и Grenache в Калифорнии и Австралии он ценится не очень высоко.

Zinfandel (Зинфандель)

Теплый ягодный аромат, спирт, сладость

Целое столетие считался собственно калифорний- ским виноградом, пока не установили, что он, как и Primitivo, был известен в Италии по меньшей ме- ре с XVIII в. Лоза его созревает неравно, но неко- торые ягоды накапливают почти беспрецедентное количество сахара, поэтому Zin, как его называют в США, может давать до 17% спирта. В основном его выращивают в Центральной долине (Кали- форния) для производства гораздо менее крепко- го вина, которое обесцвечивается, ароматизиру- ется добавлением Muscat или Riesling и продается как бледно-розовый White Zinfandel.

Malbec (Мальбек)

Пряное и богатое в Аргентине, с ароматом круп- ной дичи в Каоре

Долгое время его использовали в юго-западной Франции, включая Бордо, как купажный сорт. До- минирующим он считается только в Каоре, где под названием Auxerrois или Cot идет на изготовление грубоватых, выдерживающих лишь средние сро- ки выдержки вин. В Аргентине он так прижился в провинции Мендоса, что стал самым популяр- ным черным виноградом, из которого делают бархатистые, живые вина с большим содержанием спирта и экстрактов. В особенности процветает он в районе Луя-де-Куйо (Мендоса).

Vioigner (Вионье)

Пьянящее, полное; цветы боярышника, абрикосы Модная, разновидность винограда, шагнувшая за границы своей родины в Кондрье (Северная Рона) почти во все уголки мира вина. Своеобраз- ный чарующий аромат его не проявляется до пол- ного созревания — сложность состоит в том, чтобы сохранить также и кислотность. В Калифорнии это удается, чему есть немало примеров. Пить вино из Vioigner лучше молодым. Его все чаще смеши- вают с другими белыми сортами Роны: нервным, но ароматным Roussanne и обладающим мин- дальным привкусом Marsanne — особенно на юге Франции.

Pinot Gris (Пино Гри)

Полное, золотистое, с ароматом дыма, пикантное Имеет мощную базу в Эльзасе, где его наряду с Riesling, Gewürztraminer и Muscat относят к бла- городным сортам, из которых получают одни из самых мощных, пусть и вполне мягких вин. Эта об- ладающая розовой кожей мутация Pinot Noir является также «кузенком» Chardonnay. В Италии он известен как Pinot Grigio, из него делают ори- гинальные сухие вина, хотя большинство вин из это- го сорта отличаются высокой кислотностью и водяни- стостью. Виноградари называют его кто Gris, кто Grigio, не придавая особого значения стилю. Это основной компонент белого вина штата Орегон.

Mourvèdre (Мурведер)

Животный запах, аромат ежевики, высокое содер- жание спирта и танинов

Требуется обилие солнечного света. Служит основой Bando, самого благородного из вин Прованса, склонного, впрочем, к скисанию. В южной Фран- ции он добавляет «мясистиости» смесям, в частнос- ти, сортов Grenache и Syrah. В Испании, где его называют Monastrell, это второй по распространен- ности сорт, вина из него отличаются некоторой грубоватостью. В Калифорнии и Австралии он был известен, хотя и не привлекал особого внимания, как Mataro, пока во Франции его не переименова- ли в Mourvèdre и не возродили к новой жизни.

Sangiovese (Санджовезе)

Пряное, живое, многоликое; ароматы от черно- слива до скотного двора

Самый распространенный, имеющий много клонов виноград Италии, более всего приметный в Chianti Classico, Brunello di Montalcino и Vino Nobile di Montepulciano. Наименее благородные его клоны дают легкое, терпкое красное вино — океаны его плещутся в Эмилии-Романье. Традиционный сорт Chianti подразумевает купажирование с местным Canaiolo, небольшим количеством бело- го Trebbiano и Colorino. Виноделы Тосканы стара- ются добиться от него максимально возможного цвета и букета. Этот сорт разводят по всему миру.

Muscat Blanc (Мускат Блан)

С типичным ароматом этого сорта; относительно простое, нередко сладкое

Изысканнейший сорт Muscat с маленькими ягода- ми, как у менее благородного Александрийского Muscat (Gordo Blanco или Lexia в Австралии, где его разводят как столовый виноград). Под именем Moscato Bianco его используют в Италии для произ- водства Asti и изысканных шипучих вин. На юге Франции и в Греции из него изготавливают многие лучшие вина. В Испании это Александрийский Muscat. Австралийские мускаты делают из темно- окрашенной разновидности Коричневого Муската. Существует более легкий Muscat Ottonel.

Chenin Blanc (Шенэн Блан)

Чрезвычайно разнообразное; аромат меда и мо- рой соломы

Chenin Blanc — это виноград Средней Луары, стоя- щий между Melon de Bourgogne из Мюскадэ и Sauvignon Blanc с Верхней Луары. И в Калифор- нии, и в Южной Африке его разводят для произ- водства весьма заурядного сухого вина, однако на Луаре из него получают достойные вина, от су- хих до сладких. Например, ботритизированное Vouvray — одно из лучших долгоживущих сладких белых вин мира. Из Chenin Blanc получают тихие сухие вина с легким медовым ароматом и не ли- шенные характера игристые Saumur и Vouvray.

Pinot Blanc (Пино Блан)

Живое, легкое, похожее на Chardonnay

Светлокожая мутация Pinot Noir, которую часто пута- ют с ее «кузенком» Chardonnay, особенно в Италии, где этот виноград называют Pinot Bianco. Этот часто встречающийся в Эльзасе виноград, родственник Auxerrois, иногда называют Clevner. Из него полу- чают плотные вина, включая замечательно богатое Trockenbeerenauslese, известное в Австрии как Weissburgunder. Плотнота изготовляемых из него вин сделала этот сорт популярным и в Германии. Вино- град отличается низким содержанием кислоты и ароматичных компонентов, поэтому вино из Pinot Blanc, как правило, пьют молодым.

На винограднике

Теперь нам кое-что известно о том, какой сорт винограда стоит выращивать и каким образом погода и *terroir* могут влиять на вино. Но как точно выбрать место и способ посадки? Методы выбора участка для будущего виноградника, практически неизвестные в традиционных винодельческих регионах Европы, где руководствуются законами о наследовании и об апелласьонах, постепенно обретают черты точной науки.

В Испании или в Австралии (если взять в качестве двух примеров страны, винодельческие карты которых очевидным образом пересматриваются) человек, вкладывающий средства в виноградник, должен быть уверен, что на этом месте каждый год вероятнее всего будут вызревать приносящий доход урожай. Одна из возможных тактик состоит в том, чтобы действовать интуитивно, однако более надежен тщательный анализ особенностей топографии, климата и почвы.

Хорошим подспорьем могут оказаться примерные статистические данные о температуре, осадках и освещенности участка солнцем, хотя и они

не слишком надежны. Скажем, высокая средняя температура лета хорошо выглядит на бумаге, но превышение определенной границы (между 30 и 35°C, в зависимости от местоположения) практически прекращает фотосинтез, так что слишком большое число очень жарких дней может отрицательно сказаться на созревании. (Ветер, который из многих статистических сводок метеорологических данных исключается, также способен остановить фотосинтез, поскольку он закрывает устьица, крохотные отверстия на листьях и ягодах, регулирующие этот процесс.)

В областях с прохладным климатом важнее всего определить, возможно ли надежное созревание винограда. Если средние летние и осенние температуры относительно низки (как, например, в Англии и Люксембурге), или осень обычно наступает рано, принося с собой легко прогнозируемые дожди (как в Орегоне) либо понижение температуры (как в Британской Колумбии), тогда, возможно, придется высаживать относительно рано созревающий виноград. Для Северо-Запада тихо-

океанского региона хороши Pinot Noir и Chardonnay, однако в более прохладной северной Германии они созревают чересчур поздно. Riesling будет вызревать на Мозеле (при наличии должного *terroir*), но в Англии и Люксембурге это маловероятно. Поэтому здесь надежнее выбрать Müller-Thurgau и Auxerrois.

По среднему уровню летних осадков и предположительному времени их выпадения можно довольно точно предсказать вероятность возникновения грибковых заболеваний (см. с. 19). Данные о совокупных месячных осадках в купе с оценками испарения воды помогут будущему виноградарю составить представление о том, в какой мере необходимым может оказаться полив.

Если участок находится в зоне, где естественные атмосферные осадки лишь частично удовлетворяют потребность лозы в воде, следует подумать о других источниках водоснабжения. Их отсутствие служит, возможно, главным фактором, сдерживающим распространение виноградников в Калифорнии и, в особенности, в Австралии, где пресная вода зачастую недоступна или слишком засолена.

На «холодной границе» виноградарства критическими факторами являются продолжительность безморозного сезона и вероятность весенних заморозков. Например, в Онтарио и северо-восточных штатах США продолжительность сезона роста, а стало быть, и выбор сортов винограда, определяются числом теплых дней. В Шабли и прохладной долине Касабланка в Чили вода необходима для опрыскивания, которое защищает молодую лозу от мороза, покрывая ее слоем льда, однако в Касабланке воды явно не хватает, и заморозки представляют там реальную угрозу.

Тщательного анализа требует и почва, вернее, почвы того места, где предполагается разбить виноградник. Данные о химическом составе образцов почвы, высоте над уровнем моря и доступности воды отражаются на диаграммах вроде той, что показана слева.

Качество будущего вина напрямую зависит от того, насколько плодороден выбранный участок. Почва должна быть не слишком кислой и не слишком щелочной, содержать достаточное количество органики (остатки других растений, животных и насекомых) и такие минеральные вещества, как фосфор, калий и азот. Фосфор жизненно важен для фотосинтеза. Избыток калия может давать вина с опасно высоким pH и низкой кислотностью, а избыток азота (входящего во все удобрения) — слишком сильную лозу, которая тратит всю энергию не на созревание винограда, а на отращивание листьев. Гроздья, опасно затененные густой кроной и молодыми побегами, — типичная картина для плодородных почв, как правило относительно молодых, например, в Новой Зеландии и долине Напа. Сильная лоза требует специального обращения, в общих чертах описанного ниже.

Однако первым делом будущий виноградарь должен спроектировать виноградник. Ориентация рядов, оптимальное расстояние между лозами, наилучшие способы их формирования, высота кольев (впоследствии шпалер), число побегов, которые надлежит сохранять при обрезке, — все это необходимо учесть. Распахать землю между рядами,

Системы формирования лозы

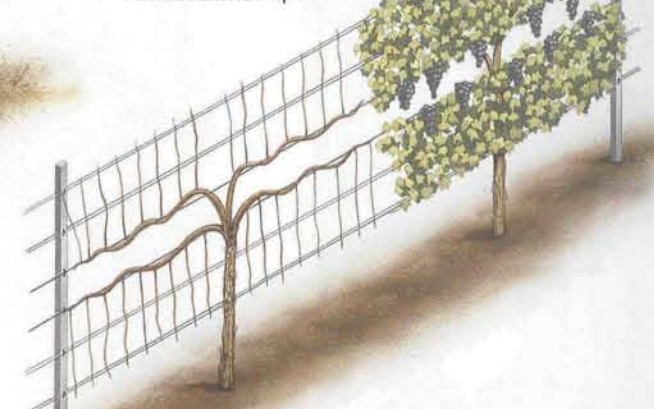
Здесь приведены два различных типа формирования лозы. С левой лозы листья и гроздья убраны, чтобы показать, как побеги винограда крепятся на проволоке.

Двойная система Гийо



Лозу подрезают так, чтобы осталось два плодородных рукава, вытянутые вдоль нижнего ряда проволоки. Верхний ряд поддерживает молодые побеги и листья, нижний — гроздья. Все остальные побеги подрезают, обеспечивая доступ солнца и воздуха к гроздьям, предохраняя их от загнивания после дождя. Кроме того, такая открытая крона позволяет солнцу добираться до не особенно плодородной почвы и согреть ее.

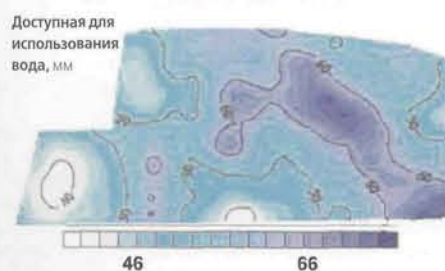
Система Скотта Генри



Система Скотта Генри, предназначенная для плодородных почв и сильной лозы, позволяет, насколько это возможно, подставлять гроздья и листья жизненно важному солнечному свету. Для этого лишние листья удаляют, а побеги обрезают или подвязывают к шпалерам. Нижние побеги тоже обрезают. В результате снижается риск заболевания и возрастает вероятность полного вызревания винограда.

Проектирование виноградника

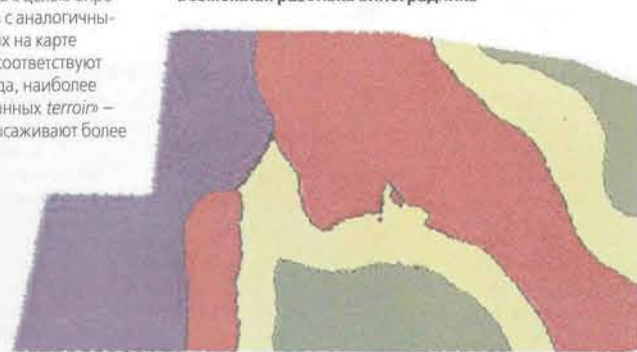
Диаграммы, подобные составленным в австралийском Центре точного земледелия, помогают определять, какие сорта винограда и корневые черенки следует высаживать и где, какие участки для виноградника непригодны, а какие нуждаются в удобрениях. (Например, слишком кислые почвы требуют внесения известняка.) Для анализа почвы на винограднике Нового Южного Уэльса образцы брались через равные интервалы — в узлах воображаемой решетки — для определения как глубины, так и текстуры почвы (к примеру, наличия подпочвенной глины), а также количества доступной для использования воды. Высотные данные были получены в результате геодезической съемки местности.



Все эти факторы анализировались с целью определения специфических участков с аналогичными характеристиками, показанных на карте справа. Такие участки примерно соответствуют рекомендуемым сортам винограда, наиболее подходящим для этих «оцифрованных *terroir*» — хотя на практике сорта обычно высаживают более аккуратными блоками.

■ Cabernet Franc
■ Chardonnay
■ Semillon
■ Shiraz

Возможная разбивка виноградника



оставить на ней траву или высадить какие-то покровные культуры; игнорировать беспорядочные летние побеги или обрезать их — это тоже важные вопросы. Ответом на них, найденным в ходе столетиями проводившихся в Европе экспериментов, стали наиболее ценные виноградники мира и почтительные повсеместно вина.

Следует ли высаживать ряды лозы с севера на юг, так, чтобы листья получили максимальный доступ к солнечному свету?

На склоне холма, где проектирование и уход стоят дороже, лозы высаживают вдоль горизонтальных террас, что облегчает движение по ним тракторов и людей. Затем наступает черед решения самого важного вопроса: какое расстояние выдерживать между лозами — это определяет объем будущего урожая (об урожайности см. более подробно на с. 84).

При средиземноморском климате, нередко слишком жарком и сухом, ответ прост и определяется водными ресурсами: в виноградниках низких широт расстояние между рядами велико, а плотность посадки меньше 1000 лоз на гектар. Естественно, и урожайность, ограниченная водными ресурсами, невысока.

До недавнего времени виноградники Нового Света, как правило, разбивали в теплых, а то и жарких регионах, нередко на плодородных почвах, создававших опасность перекармливания лозы. Расстояние между рядами, чтобы обеспечить прохождение машин, составляло 3,7 м, а между лозами — зачастую 2,4 м, так что плотность посадки ненамного превышала 1000 лоз на гектар. Это позволяло экономить на ростках, столбах и проволо-

ке — как и на числе рабочих, которые их устанавливали, — а также облегчало уход за лозой и механическую уборку урожая.

Однако слишком часто ценой, которую приходилось за это платить, становилась мощная крона. В итоге погруженный в глубокую тень виноград не созрел как следует, давая вина, которые своей неестественно высокой кислотностью и незрелыми танинами вступали в противоречие с климатом, да и древесина лозы, которой предстояло нести на себе урожай следующего года, тоже зрелости не достигала.

Почки, чтобы стать плодородными, требуют солнца. Избыток листьев приводит в действие порочную спираль: год за годом все меньшие урожаи и все более густая листва. Спасти урожай может щедрое орошение, однако при этом каждая лоза должна быть нагружена гроздьями.

Этот стереотип совершенно не подходит для традиционных виноградников Бордо и Бургундии, где урожайность в пересчете на гектар, как правило, более низкая, а в пересчете на лозу и того ниже. Здесь плотность посадки составляет 10000 лоз на гектар, расстояние между лозами, как и между рядами, всего 1 м (на этих виноградниках используют специальные комбайны на «журавлиных ногах», см. рисунок на с. 30). Лозе намеренно не дают разрастаться, формируя ее в соответствии с одинарной или двойной системой Гийо (Guyot). Это требует более высоких затрат, однако виноград получает наибольшие шансы для созревания, что благотворно сказывается на качестве вин (см. рисунок).

Возможно, величайшей за последнее десятилетие

революцией в виноградарстве стало применение так называемых методов управления кроной. Были разработаны весьма остроумные приемы. Так, система Скотта Генри (Scott Henry) и лирная система (см. с. 274), намеренно разделяют крону на две части. Однако выбор того или иного способа определяется местными условиями, в частности плодородием почвы и особенностями роста культивируемого сорта.

Гроздья Riesling, например, обычно свисают до самой земли, поэтому на Мозеле (см. с. 222) лозу поддерживает проволоочный каркас, замкнутые контуры которого, напоминающие формой сердце, не позволяют им соприкасаться с землей. При этом каждое растение (проволокой их не соединяют) получает максимальный доступ к солнечному свету. И что, быть может, еще важнее, рабочие могут свободно передвигаться по крутому склону.

Другим важным способом воздействия на качество вина и, где это возможно, урожайность является орошение. Контролируя количество получаемой лозой воды и время, в которое она подается, иногда, особенно под конец сезона, нарочно подвывая лозу «водному стрессу», виноградарь может благотворно влиять и на качество, и на количество производимого вина (при условии, что все его труды не пойдут прахом из-за обильных дождей или выпадения града).

И все же виноградарство, как и всякое земледелие, в большой мере зависит от природы и особенностей местности. Давно уже признано, что из всех аспектов виноделия именно они определяют вкус будущего вина.

Год винодела

Все работы на винограднике подчинены главной цели — предстоящему сбору урожая и следующему за ним производству вина. Между регионами и производителями существует немало различий, и, тем не менее,

мы предлагаем вам примерную схему ключевых операций каждого месяца (для северного/южного полушарий) на винограднике и в винном погребе.



Январь/июль

Обрезка. Эту операцию обычно производят вручную, в середине зимы. Вызревшие побеги (*sarments* — фр.) пользуются спросом у любителей барбекю. Сорта с рано зацветающими почками обрезают позже, чтобы задержать распускание почек и снизить риск, связанный с весенними заморозками.

Процесс яблочно-молочной ферментации должен уже идти в погребе полным ходом — в чанах либо в бочках. Необходимо постоянно следить за уровнем содержания кислот и развитием способствующих брожению молочных бактерий.



Февраль/август

Обрезка продолжается. Это лучшее время для починки свободных от лисья проволоки, кольев и столбов.

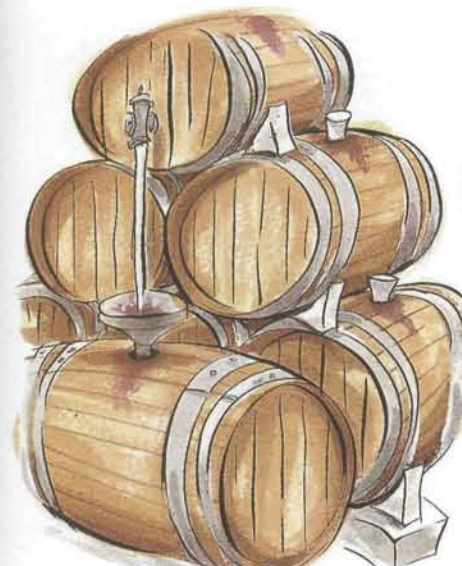
Долив. В холодную погоду объем вина уменьшается, а из-за проникновения в бочку воздуха вино может окислиться. Избежать этой неприятности помогает долив. Пробки, как правило, пластиковые, не должны пропускать воздух. Если пробка сверху, а не сбоку, где она постоянно увлажняется вином, долив следует производить чаще — возможно, раз или два в неделю.



Март/сентябрь

Высаживание новых лоз. Обычно высаживают привитую лозу. В наши дни на виноградниках все чаще монтируют отводы, оберегающие молодую лозу от таких вредителей, как кролики, при условии что она способна выдержать возникающий при этом тепличный эффект.

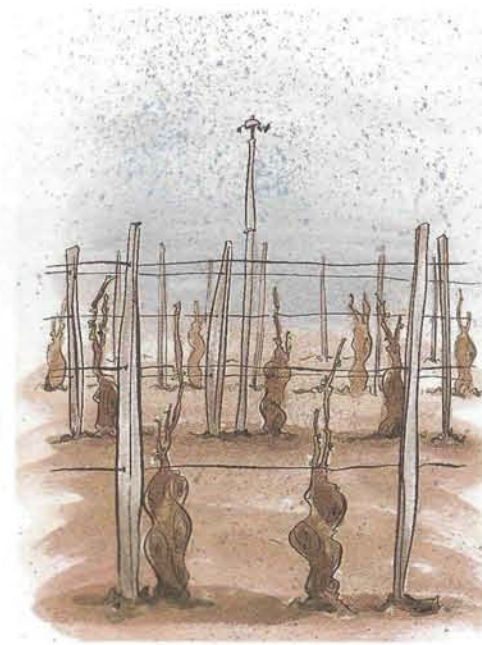
Розлив по бутылкам вина, которое должно употребляться молодым. На небольших винодельнях этому процессу предшествуют аренда передвижного автомата для розлива и проверка вина на кондиционность и стабильность.



Апрель/октябрь

Обрезка боковых отростков придает лозе опрятность и позволяет концентрировать энергию в новых побегах.

Переливание вина из одной емкости в другую позволяет избавиться от потенциально вредного осадка, оставшегося по окончании процесса брожения. Обычно это происходит сразу после окончания спиртового брожения — большинству очень молодых вин небольшое проветривание вреда не наносит. В первый год пребывания в бочке вино можно переливать до 3–4 раз.



Май/ноябрь

Опрыскивание с целью защиты от заморозков (при условии наличия достаточных запасов воды) — это современный метод спасения урожая в период, когда температура падает ниже точки замерзания (о защите молодой лозы ледяной коркой см. с. 20). Для предохранения почек используют также ветродувные машины и небольшие переносные нагреватели.

Подготовка и сбор заказов на вино позволяет организовать его отправку заказчикам до наступления летней жары.



Июнь/декабрь

Корректировка побегов имеет особое значение во влажном климате, где лоза склонна разрастаться. Молодые побеги привязывают к опоре так, чтобы лоза была открыта солнечному свету. Для хорошего урожая необходимо, чтобы в период цветения лозы стояла ясная погода (см. с. 18), а ее неустойчивость может избавить от необходимости сбора «зеленого урожая» в августе/феврале.

Тонкие вина могут потребовать в следующие несколько недель — до наступления летней жары — нового переливания.



Июль/январь

Полным ходом идет **опрыскивание для защиты** от вредителей и болезней. Из-за дождей и сырой погоды лозу часто поражает грибок. Опрыскивание могут производить и человек с емкостью на спине, и машина (как изображено на рисунке), и даже вертолет.

Розлив по бутылкам тонких вин на втором году их жизни происходит до того, как лето пойдет на убыль. Точное время зависит от состояния вина, производительности средств розлива и занятости персонала винного погреба.



Август/февраль

Veraison. Черные сорта приобретают мягкость и меняют цвет — от зеленого к красному. Виноградари практикуют летний, или зеленый, урожай: удаляют незрелые или избыточные гроздья, чтобы вино из оставшихся плодов получилось более плотным. Засуха может привести к неприятным последствиям — сухим ягодам и неуравновешенному вину.

В теплых регионах винодельню следует подготовить к урожаю, сбор которого в наиболее жарких местах может уже начаться.



Сентябрь/март

Сбор урожая — самая важная операция этого месяца, как и решение о времени начала сбора (см. с. 26 и 34). Необходимо нанять и расставить сборщиков. Если сбор механизирован — подготовить уборочные машины и их водителей.

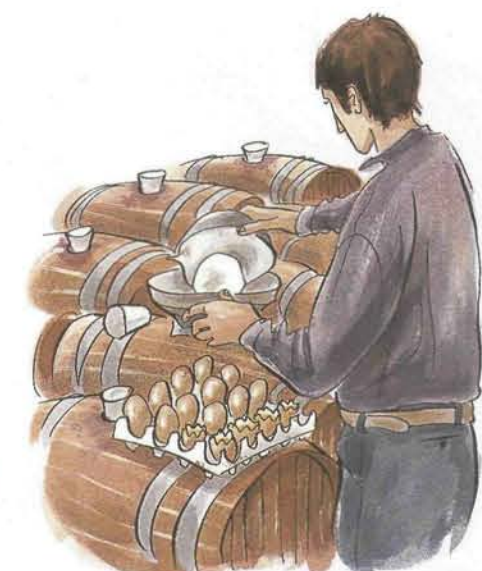
На винодельне это самый утомительный период года, когда людям зачастую приходится работать круглые сутки. Необходимо иметь под рукой все необходимое для производства вина: оборудование, дрожжи, сахар, кислоту и т.п.



Октябрь/апрель

Даже после того как виноград собран, солнце продолжает формировать в лозе запасы углеводов, помогающие ей пережить зиму и дать по весне новые побеги.

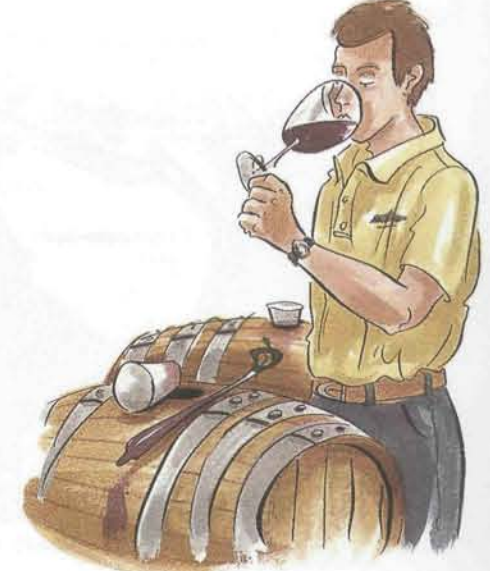
Перемешивание «шапки», всплывающей на поверхность бродящего чана. Эта ежедневная операция, необходимая для аэрации вина, экстрагирования цвета и букета, требует немалой силы, а обувь тех, кто ее выполняет, недолго остается белой. Изобретены также различные механические альтернативы.



Ноябрь/май

Листья лозы желтеют, становятся золотистыми, а затем, особенно если они заражены вирусом, приобретают красный цвет. После первых заморозков они опадают. В это время скашивают покровные культуры.

Оклейку, или осветление элитных красных вин взбитым яичным белком, притягивающим твердые частицы, проводят на втором году выдержки. В качестве осветляющих веществ используют также особые виды глины и желатин. Примерно в это же время вина первого года можно переливать из бродящего чана в бочку.

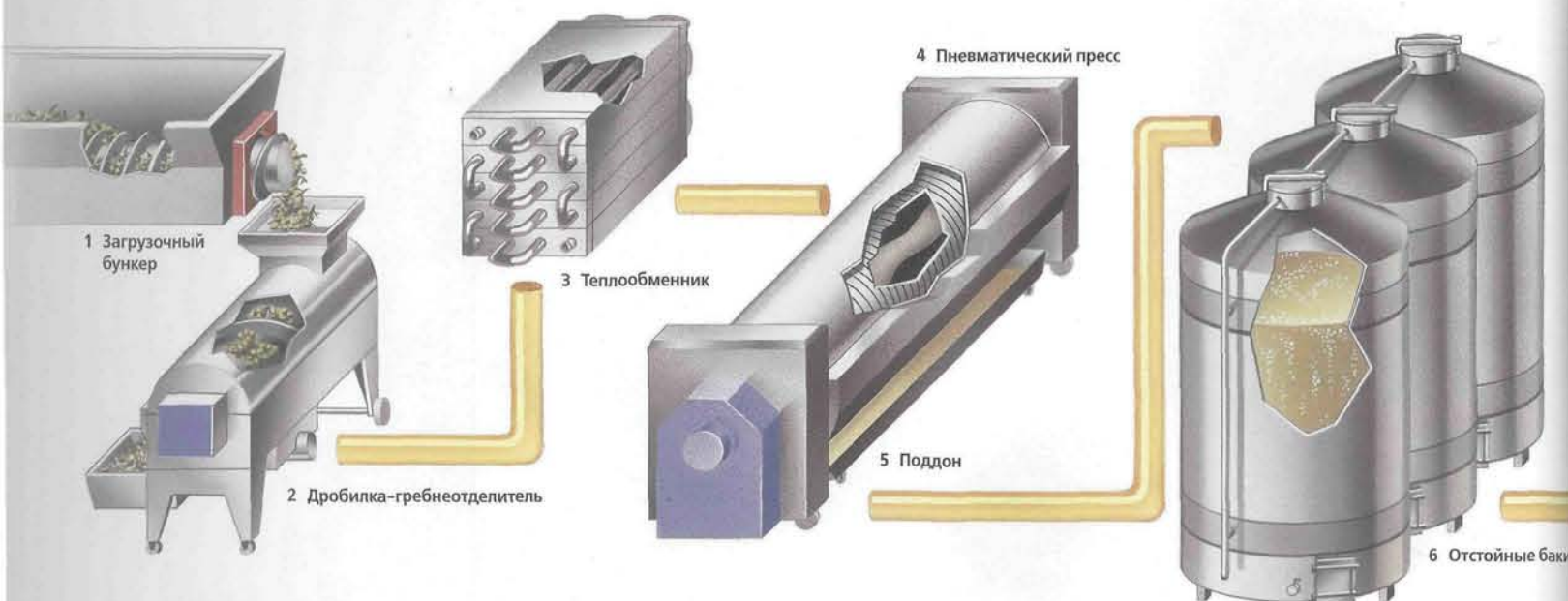


Декабрь/июнь

На виноградниках проводят черенкование. Лоза в это время спит и способна переносить зимний холод — при условии, что температура не опускается ниже примерно —20°C. Можно начинать обрезку.

Начинаются дегустации молодых вин, позволяющие принять решение о судьбе той или иной партии вина. В это время уже должна идти — в бочках или чанах — яблочно-молочная ферментация. Для интенсификации процесса в вино вносят специальные молочные бактерии и повышают температуру в погребе.

Как делают вино

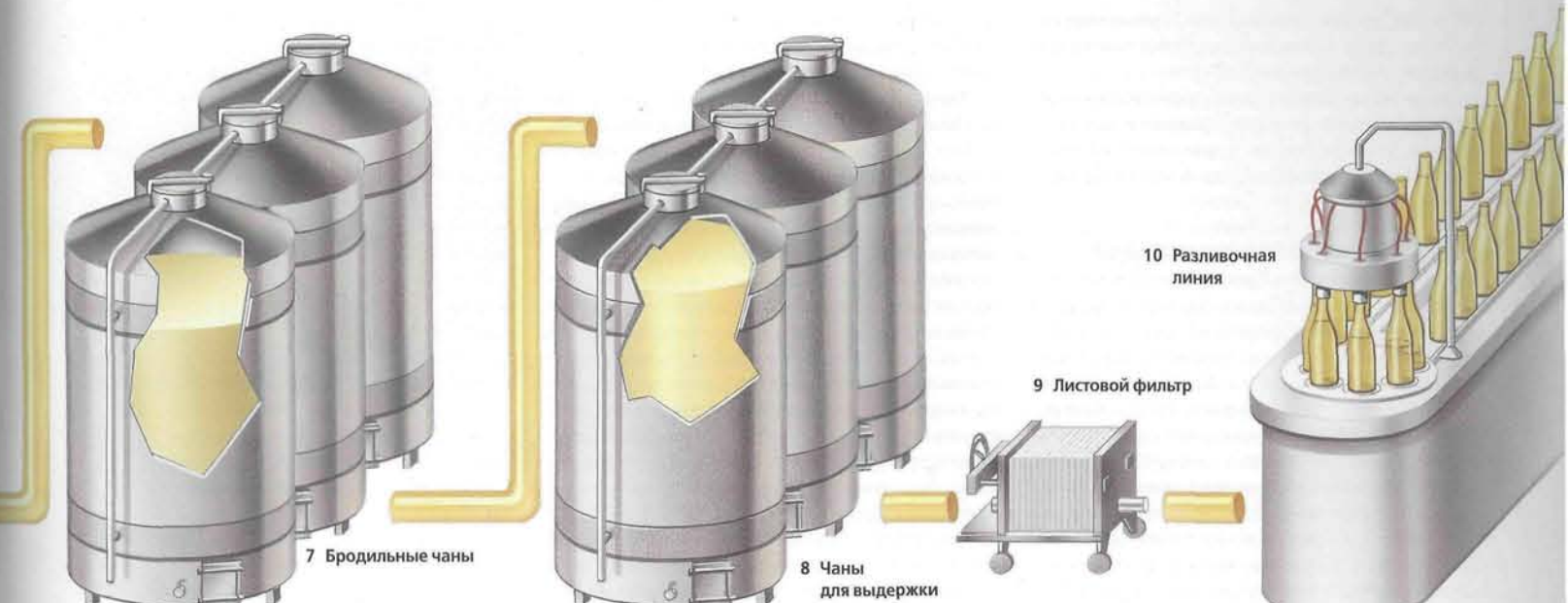


Как организовано массовое производство белого вина

На примере хорошо оборудованной, расположенной в теплом регионе винодельни показан процесс производства недорогого белого вина из винограда, собранного машинами. Грузовик задним ходом подходит к винодельне и наполняет загрузочный бункер **1** гроздьями винограда вперемешку с некоторым количеством МОГ (например, листьями). Вращающийся винт обрывает виноград с кистей и подает его в дробилку-гребнеотделитель **2**. Цилиндр с отверстиями,

достаточно большими, чтобы через них проходили виноградины (но не крупные фрагменты гребней и листьев), вращаясь, отделяет ягоды от гребней. Затем раздробленный виноград пропускается через теплообменник **3**. Охлаждение замедляет процесс окисления, что помогает предотвратить потерю букета и слишком раннее начало брожения. Из тех же соображений добавляется сернистый ангидрид. Полученная кашка закачивается в пневматический пресс **4**, резино-

вая мембрана которого медленно вздувается, продавливая кашку сквозь отверстия цилиндра из нержавеющей стали, но сохраняя целыми косточки, чтобы избежать выделения содержащихся в них горьких масел. Сусло собирается в поддоне **5**, а оттуда перекачивается в отстойные баки **6** из специальной нержавеющей стали. Здесь для предотвращения окисления ферментация может проходить под слоем инертного газа, например углекислого. Спустя 24 часа



Как делают красное вино высшего качества

Схема дает представление о традиционном процессе изготовления тонкого красного вина. Срезанные вручную гроздья осторожно извлекают из небольших ящиков и выкладывают на сортировочный стол **1**. Недозревшие, поврежденные или заплесневевшие виноградины, а также листья и другой мусор удаляют вручную. Ленточный транспортер **2** переносит гроздья в дробилку **3** (2 на верхней схеме), где гребни отделяются, а кожица большей части виноградин сминается. Процесс

регулируется в зависимости от того, сколько нужно сохранить гребней и целых виноградин. При обработке сорта с малым содержанием дубильных веществ, например Pinot Noir, для придания вину структуры гребни могут сохраняться частично, а то и полностью. Затем виноградное сусло вместе с чрезвычайно важной для цвета и букета кожицей перекачивают в открытый броильный чан **4**. В наши дни их часто делают из нержавеющей стали, традиционно же — из дуба,

бетона или даже сланца. Здесь содержащиеся в винограде дрожжи инициируют процесс спиртового брожения. Некоторые виноделы предварительно охлаждают сусло, чтобы дать кожице дополнительное время контакта с соком, другие сразу нагревают его для ускорения процесса ферментации. Содержание сахара снижается, а спирта растет, и углекислый газ выталкивает кожицу и мякоть на поверхность, где они образуют «шапку», защищающую сусло от окисления.

Эту «шапку» регулярно притапливают **5** или разбивают, чтобы не дать ей подсохнуть. По окончании ферментации одни виноделы проводят длительную мацерацию, позволяющую извлечь из кожицы максимальное количество танинов и красящих веществ, тогда как другие переливают вино в небольшие дубовые бочки **6** еще до того, как весь сахар перебродит, обратившись в спирт. В любом случае, происходит вторая яблочно-молочная ферментация. Твердый осадок, оставшийся на дне броильного чана, отправляют под вертикальный пресс **7**, где из него отжимают «прессовое вино» **8**. После этого вино выдерживают в дубовых бочках **9** до 18 месяцев. В результате естественного испарения их приходится доливать **10**, кроме того, время от времени вино переливают в новые бочки для аэрации, избавления от осадка и во избежание образования пагубных для вина соединений. Вино может также «океиваться» **11** — освет-

ляться специальными веществами, адсорбирующими оставшиеся во взвешенном состоянии твердые частицы, — и слегка фильтроваться для обеспечения его микробиологической стабильности. Перед розливом по бутылкам производят окончательное купажирование. Тщательно разлитое вино проходит выдержку в бутылках, уложенных в лари **12**, этикетки и капсулы наклеивают непосредственно перед отправкой.

Искусство винодела

За виноградник целиком и полностью отвечает природа, а человек командует в винодельне (*chai, cantina, bodega* или *keller*).

Процесс производства вина — это ряд решений, диктуемых сортом и состоянием винограда, а также стилем вина, к которому лежит сердце винодела (временами два эти фактора вступают в противоречие).

Сбор созревшего винограда

Возможно, самое важное решение винодела состоит в том, когда следует начать сбор урожая. В неделю, близкие к обычному времени сбора, необходимо отслеживать уровень содержания сахара и кислот в винограде, равно как и общее его состояние, принимая во внимание прогноз погоды. Если виноград созрел недостаточно, а метеорологи предсказывают дожди, придется выбрать оставить грозди на лозе до полного созревания в надежде на теплую и сухую погоду — или не рисковать. Некоторые сорта винограда чувствительнее других ко времени сбора. К примеру, вино из Syrah и Merlot, передержанных на лозе, утрачивает свежесть, тогда как Cabernet Sauvignon переносит несколько дней задержки куда более терпеливо. Если виноград уже успел заразиться грибковым заболеванием, то дождь только усугубит его, так что наилучшее решение может состоять в том, чтобы собрать виноград недозревшим. Белые сорта более терпи-

мы к соседству нескольких подгнивших ягод, чем черные, которые быстро меняют цвет, а вино приобретает привкус плесени.

Винодел должен также решить, в какой час дня надлежит собирать урожай. В жарком климате это делают либо по ночам (тут требуются машины с прожекторами), либо в ранние утренние часы, чтобы доставлять виноград на винодельню максимально охлажденным. Раньше виноград подолгу оставался под солнцем в кузовах грузовиков, иногда раздавленный и все более окисляющийся, а на винодельню попадал утратившим изначальный аромат и вкус. Ныне заботящийся о качестве вина винодел настаивает на том, чтобы виноград ему доставляли неперетретым и малыми партиями — как правило, в небольших пластмассовых устанавливаемых один на другой ящиках, в которых гроздья остаются неповрежденными (что, впрочем, практически невозможно при сборе винограда машинами, которые буквально стряхивают гроздья с лозы).

Машины все чаще используют на виноградниках не только для сбора урожая, но и для обрезки, подъема проволоки, а стало быть и кроны, в сезон роста. Тем не менее виноград для лучших вин собирают вручную, как бы много ни запрашивали и как бы ни капризничали сборщики, поскольку они не только сохраняют грозди в целостности, но и принимают разумные решения насчет того, какие из них следует снять, а какие оставить на лозе.

Подготовка винограда к ферментации

В регионах с жарким климатом винодельни оборудуют холодильными камерами, в которых виноград держат часами, а то и днями, пока не будут подготовлены бродильные чаны. На винодельнях, производящих вино наивысшего качества, проводят выбраковку винограда. Одним из нововведений 1990-х гг. стали сортировочные столы — обычно это медленно движущийся конвейер, на котором виноград тщательно осматривают перед подачей в обычную или удаляющую гребни дробилку. Для получения некоторых сортов высококачественного портвейна все еще используют механические давилки, заменяющие ноги человека.

Перед прессованием белый виноград в большинстве случаев освобождают от гребней, поскольку они содержат танины, способные испортить легкое ароматное вино. Однако производители некоторых более насыщенных белых — как игристых, так и сладких — вин высшего качества, предпочитают отправлять под пресс целые грозди. Это связано с тем, что гребни облегчают стекание сока, а танины не влияют на вкус вина, поскольку в дело идет только первая фракция сусла.

Приступая к изготовлению белого вина, винодел должен решить, будет ли он, насколько возможно, защищать вино от окисления, стараясь сохранить аромат свежих плодов с самого начала «оглушающей» дрожжи сернистым ангидридом, полностью

удаляя гребни, поддерживая температуру на низком уровне и т.п.), или прибегнет к методу умышленного окисления, подвергая виноград воздействию кислорода, чтобы получить более сложный вторичный букет. Сок Riesling, Sauvignon Blanc и других ароматичных сортов винограда, как правило, защищают от окисления, тогда как большую часть белого бургундского подвергают легкому воздействию кислорода. Окисление может включать период намеренного «контактирования с кожей». Звучит это более волнующе, чем выглядит: речь идет всего лишь о нескольких часах, проводимых раздробленным виноградом, перед его перемещением в чаны для выдержки, под прессом для усиления экстракции букета из кожицы в сусло. Однако, если речь идет о белом вине, слишком длительный контакт приводит к избыточному выделению танинов. Именно по этой причине кожицу белого винограда, в отличие от кожицы черного, насыщающей вино цветом и танинами, перед ферментацией прессуют.

При этом чем жестче выдавливание, тем более грубым получится белое вино. Поэтому винные прессы конструируют таким образом, чтобы они выдавливали сок по возможности мягче, не дробя семян и не извлекая из кожицы вяжущих веществ. Наиболее распространены сейчас пневматические прессы, горизонтальные цилиндры которых заполняют виноградом, после чего он сдвигается надутым резиновым мешком. Некоторые из таких прессов обеспечивают полную изоляцию сока от кислорода. Виноделы все больше отдают предпочтение легкому прессованию, позволяющему разделить сусло на разные фракции, поскольку первичный сок изысканнее и содержит меньше вяжущих компонентов.

Итак, получив сок белого винограда, винодел может подумать о том, чтобы осветлить его, очистить от все еще остающихся взвешенных частиц — это в особенности относится к защищаемым от окисления винам. Для этого часто используют центрифуги, однако они могут удалить слишком много твердых частиц, которым обычно позволяют осесть на дно баков для выдержки, после чего чистое сусло переливают в бродильные чаны. На этом этапе важно следить, чтобы ферментация не началась раньше времени: вот почему столь важную роль играют низкие температуры и сернистый ангидрид.

Между тем черный виноград обычно давят и очищают от гребней, хотя определенное их количество может добавляться в бродильные чаны для повышения содержания танинов, а некоторые особенно придерживающиеся традиций виноделы, в частности в Бургундии, предпочитают использовать при брожении целые грозди. Это дает хорошие результаты в тех местах, где сезон созревания достаточно долгий для того, чтобы гребни, как и ягоды, дозрели окончательно. В противном случае получится вино с грубым вкусом (большая часть австралийских вин отличается неприспособленным к низкому содержанию кислот, если виноград собирают до полного созревания гребней).

Весьма оригинальный метод ферментации, именуемый углекислой мацерацией и позволяющий производить малотанинные вина с фруктовым ароматом, применяют в Божоле, Кот-дю-Рон и Лангедок-Руссильоне. Целые грозди помеща-



Вверху. Для проверки плотности бродящего сусла, а стало быть, и содержания в нем сахара и спирта в винодельнях регулярно используют гидрометры.

ют в герметичный бродильный чан, нижний слой винограда раздавливается верхним, а брожение начинается естественным путем. Весь чан насыщается углекислым газом, под воздействием которого виноград в верхних слоях чана претерпевает особую рода внутреннее брожение, придающее вину характерно мягкий, почти резиновый запах.

Процесс ферментации

Теперь (и только теперь) винодел может начать думать о традиционном брожении, чудотворном процессе преобразования сладкого виноградного сока в сухое, обладающее более сложным букетом вино. Дрожжи, взаимодействуя с виноградным сахаром, преобразуют его в спирт, тепло и углекислый газ. Чем лучше созрел виноград, тем более крепкое вино из него может получиться. В ходе этого процесса бродильные чаны естественным образом нагреваются, поэтому в теплом климате для них вполне могут потребоваться охлаждающие рубашки, которые будут поддерживать температуру сусла на таком уровне, при котором не выпариваются драгоценные, определяющие букет соединения. Выделяющиеся при брожении испарения могут в пору сбора урожая обращать винодельню в место, где ничего не стоит опьянеть от витающих в нем запахов углекислого газа, винограда и спирта — особенно если бродильные чаны оставляют открытыми, как это делают производители некоторых традиционных красных вин.

Белые вина изготавливают в закрытых чанах, позволяющих уберечь вино от окисления и изменения цвета. Чан, заполненный суслом красного винограда, содержит собственное средство защиты — плотную «шапку» из плавающей на поверхности кожицы. В последние несколько десятилетий многие стороны виноделия были подвергнуты детальному изучению и усовершенствованию, однако ферментация по-прежнему остается своего рода загадкой и предметом споров. Несомненно, о воздействии различных видов дрожжей на различные сорта сусла мы узнали гораздо больше. Но и поныне начальный выбор винодела состоит в том, использовать

Справа. Альтернативный метод затопления «шапки» Бэйли Карродуса позволяет поддерживать ее во влажном состоянии: в бродильный чан плотно вгоняют дощатую крышку.

ли ему специально отобранную и подготовленную закваску — так называемые дрожжевые культуры — или положиться на те виды бродильных ферментов, которые естественным образом присутствуют в атмосфере и именуются некультивированной, или внешней закваской.

В новых винных регионах выбор такого рода отсутствует: для создания необходимой популяции винным дрожжам требуется время, а единственно доступная внешняя закваска может оказать скорее пагубное, чем благотворное воздействие. Поэтому за малым, но все возрастающим исключением, большую часть вин Нового Света изготавливают с помощью особых дрожжевых культур, причем сусло, если оно было охлаждено, может потребовать нагревания, без которого процесс брожения просто не пойдет. (После того, как ферментация начнется в одном чане, взятое оттуда сусло может «запустить» процесс во втором, однако некоторые виноделы предпочитают в течение нескольких дней проводить предварительную мацерацию постепенно подогреваемого красного винограда.)

Дрожжевые культуры, как правило, отбирают в тех винодельческих регионах, где они проявили себя более предсказуемо. Особенно сильнодействующие дрожжи берут из вин с высоким содержанием спирта, причем те, что способствуют коагуляции осадка, могут оказаться полезными при изготовлении игристых вин. Однако сторонники традиционных методов предпочитают полагаться на внешнюю закваску, веря, что, хоть ее поведение и не столь предсказуемо, она делает букет вина более интересным (и не приводит к выравниванию

характеристик вина, которому все мы были свидетелями в последние десятилетия).

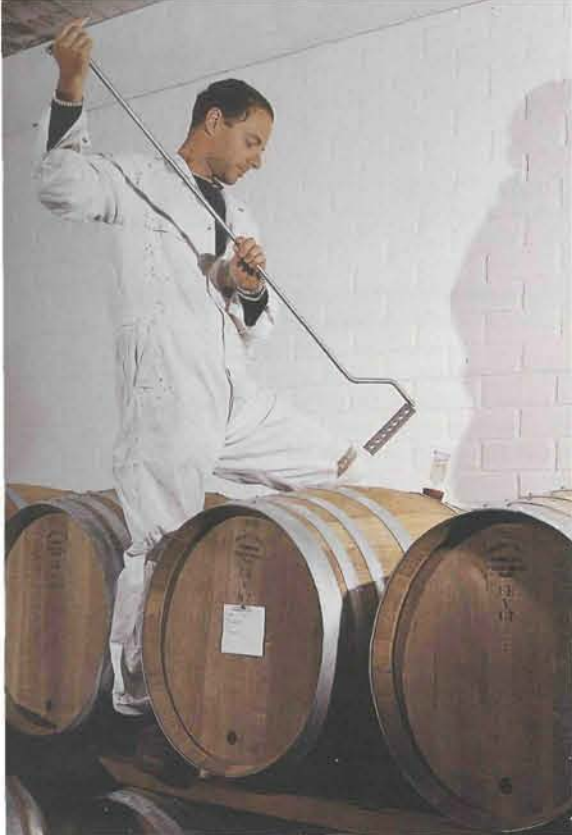
Кошмар винодела — «застывшее брожение», при котором ферментация прекращается еще до того, как весь сахар преобразуется в спирт, и остается опасно уязвимая смесь, слишком легко становящаяся жертвой окисления или вредоносных бактерий. Уровень спирта в готовом вине — это действенное оружие против многих бактерий.

От продолжительности ферментации и температурного режима зависит, какое вино получится. Чем выше температура, при которой происходит брожение (вплоть до опасного предела выпаривания букета), тем больше вкуса и цвета экстрагируется из винограда. Длительная прохладная ферментация дает легкие вина с фруктовым ароматом, однако вину, полученному в результате слишком короткого процесса, проходившего при высокой температуре, не хватает «тела» и букета. В ходе брожения температура возрастает, для полнотелых красных вин она колеблется между 22 и 30°C, а для белых температурный порог гораздо ниже.

Для извлечения танинов, вкуса и цвета из кожицы винограда необходим постоянный контакт между суслом и «шапкой». Как правило, для этого сусло прокачивают через «шапку» либо, наоборот, погружают ее в жидкость; есть немало других механических способов затопления «шапки». Этот процесс, как и мацерация, назначение которой состоит в том, чтобы экстрагировать и смягчать танины, — ключевой фактор, определяющий вкусовые качества большинства молодых красных вин. Для более бледных разновидностей винограда,



Слева. Доктор Бэйли Карродус (Bailey Carrodus) из Yarra Yering в австралийском штате Виктория перемешивает «шапку», образованную кожицей винограда Pinot Noir, чтобы она не пересохла и дала максимум цвета и букета. Во Франции этот процесс экстракции именуют *rigage*.



Вверху. Осадок, образующийся в бочках при брожении белых вин, взбалтывают различными инструментами. Такой *bâtonnage*, как его называют во Франции, предотвращает появление дурного запаха и делает вино более бледным и мягким, амортизируя экстракцию веществ из дуба.

таких как Pinot Noir, или для винограда не вполне зрелого, могут оказаться полезными «виноматы» — герметичные бродильные чаны, в которых кожица и сусло перемешиваются механически.

Помогая природе

Именно в ходе ферментации винодел принимает решение, следует ли ему добавлять в сусло кислоту либо сахар. Со стороны это может показаться жульничеством. Но многие виноделы считают такие добавки необходимыми для получения уравновешенного вина. Французские виноделы, за исключением самых южных, добавляли в бродильные чаны сахар, чтобы повысить содержание спирта (не сладость) в вине, за 200 лет до того, как этот процесс, известный ныне как «шапталлизация», был предложен министром сельского хозяйства Жаном-Антуаном Шапталем.

Законы АС содержат подробное описание предельных количеств добавляемого сахара; как правило, они эквивалентны не более чем 2% спирта, хотя в регионах с прохладным климатом — в Англии и Люксембурге — могут быть и выше. На практике повсеместное потепление климата и применение антигнилостных методов позволяет виноградарям собирать все более зрелый виноград, а значит, добавлять меньше сахара. Попробовать явно шапталлизированное вино удастся довольно редко, хотя некоторые божоле, произведенные в 90-х гг., кажутся странно крепкими для их вкуса и содержания экстрагированных веществ.

В прохладном климате, где собирают виноград менее зрелый, виноделам приходится также решать, не удалить ли из бродильного чана, в котором созревает красное вино, часть сока, чтобы увеличить чрезвычайно важное соотношение между определяющей букет кожицей и соком (практика, которую во Франции именуют *saignée* — «кровопускание»). На смену этому традиционному методу

все чаще приходят механические манипуляции. К примеру, в 1990-е гг. в главнейших поместьях Бордо появилось оборудование, позволяющее концентрировать сусло, удаляя из него определенное количество воды (при производстве основных вин такие машины оказываются слишком дорогостоящими). Используемое только в случае урожая похуже, это оборудование гармонизирует неуравновешенное сусло и может, по существу, заменять винодельческие центрифуги. При производстве сладких белых вин аналогом этих методов является криоэкстракция, метод вымораживания воды из белого винограда, не успевшего достичь идеального уровня содержания сахара, — своего рода аналог изготовления вина из винограда, который остается промерзатым на лозе.

С другой стороны, виноделы регионов с теплым климатом добавляют кислоту (называя это «регуировкой») в сусло, полученное из винограда, который дозрел до такого содержания сахара, какое в Божоле может только присниться, но при этом естественная его кислотность упала до низкого уровня. Обычно добавляется естественно присутствующая в винограде винная кислота, однако в Центральной долине (Калифорния) и в Риверленде (Австралия) виноград может созревать так быстро, что ему просто не хватает кислотности, в итоге получаются легкие и пустотелые вина.

Существует и другой, пожалуй, более естественный способ, позволяющий виноделам подчеркивать кислотность вина. За спиртовым брожением вина может следовать яблочно-молочная ферментация, при которой резкие яблочные кислоты винограда преобразуются в более мягкие молочные. Управление этой ферментацией посредством подогрева и внесения специальных молочных бактерий стало в середине XX в. ключевым фактором получения молодых красных вин с пониженной кислотностью и дополнительным букетом.

Однако в ароматичных белых винах такой букет может оказаться ненужным — при намеренном подавлении яблочно-молочной ферментации (посредством фильтрования или осветления вина, с выведением из него дрожжей и протеинов) получается вино с освежающей кислотностью. На практике в большинстве качественных Chardonnay яблочно-молочную ферментацию поощряют, усиливая структуру и букет вина, а в более теплом климате ее компенсируют добавлением кислот.

Яблочно-молочная ферментация неизменно идет на пользу красным винам; в последние годы возникла мода проводить ее не как прежде — в больших чанах, а в отдельных бочках. Этот более трудоемкий процесс оправдан только для высококачественных вин. В результате получается более гладкая, шармующая структура вина — характеристика, которую многие дегустаторы привыкли ассоциировать с качеством. Поэтому все большее число виноделов перед самым завершением брожения переливают красное вино из бродильных чанов в бочки, где оно проходит сначала спиртовую, а затем яблочно-молочную ферментацию.

Дуб и осветление

С другой стороны, ферментация в бочках стала требованием этикета (*de rigueur*) для любого пол-

нотелого белого вина, ориентированного на продажу по высокой цене. И действительно, к концу XX в. дуб стал «еще одной составляющей» вина, поскольку значительную часть хороших и элитных вин, как белых, так и красных, выдерживали, если не ферментировали, в небольших дубовых бочках. В сущности, практически все настоящие красные вина претерпевали сглаживающий процесс вызревания в дубе, а белые, кроме наиболее ароматичных и легких, и ферментировались, и созревали в маленьких (225 л) дубовых бочках.

Дуб использовался для хранения вина веками, поскольку он и водонепроницаем, и легко обрабатывается. Позднее были открыты другие его качества: оказалось, что аромат дуба близок к аромату вин, что он добавляет в них более сложные соединения, а его физические свойства не имеют себе равных для мягкого осветления и стабилизации, углубления цвета и смягчения структуры любого пропорционального вина.

Брожение белого вина в бочке, при условии, что оно не лишилось всех своих твердых частиц и не осталось беззащитным перед танинами и пигментами дуба, придает ему более гладкую структуру и, одновременно, более глубокий букет. Другая распространенная винодельческая уловка, позволяющая обогатить вкус вина, независимо от того, происходит ли брожение в бочке или в чане, — регулярное взбалтывание возникающего при брожении осадка, чтобы тот передал вину часть своего нередко молочного букета.

Белые вина могут выдерживаться в бочках до трех месяцев, приобретая лишь легкий дубовый привкус (чем старше бочка, тем меньше она дает букета и дубовых танинов). Серьезные красные вина обычно выдерживают дольше, до 18 и более месяцев, причем в более старых и объемных дубовых емкостях. Для адсорбирования крупных частиц, образующих «грубый осадок», вино переливают (см. с. 31) сразу после брожения в новую бочку, не-



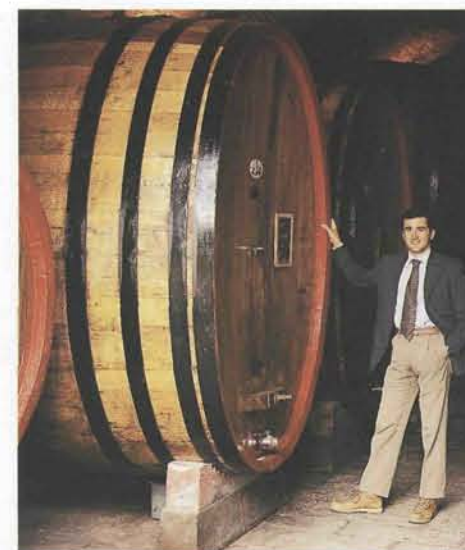
Вверху. Вот некоторые из способов сообщить вину привкус дуба, не трясая на бочки: использование дубовой щепы различных размеров, различного происхождения и по-разному обожженной. Емкости с щепой, а то и целые планки часто помещают в бродильные баки.



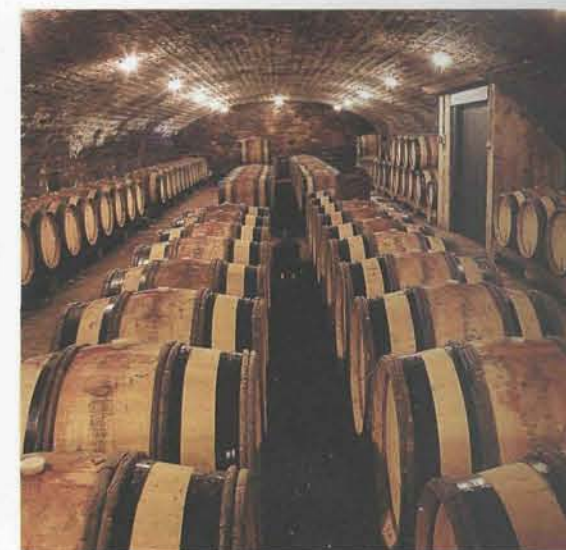
Вверху. Традиционные немецкие *Fuder*, или стоячие дубовые бочки на винодельне Buhl в Пфальце. Эти старинные емкости ценят не столько за привкус дуба, сколько за то, что они пропускают кислород и стабилизируют вино самым медленным и естественным образом.

сколько раз повторяя эту операцию — в Европе, как правило, чаще, чем в Новом Свете. Это обеспечивает аэрацию, смягчение содержащихся в нем танинов и предотвращает возникновение в бочке дурного запаха. Из-за потерь вина, связанных с испарением, бочки требуют регулярного долива — это еще один процесс, который подвергает вино благоприятному проветриванию и смягчает его резкость. При выдержке вина в бочках винодел должен регулярно пробовать содержимое каждой из них, чтобы решить, когда переливать вино, а затем разливать его по бутылкам.

Сколько бы времени ни выдерживалось вино после брожения, его все равно придется разливать по бутылкам. Прежде чем оно подвергнется этому, зачастую несколько насильственному, процессу, винодел должен удостовериться в его стабильности: в том, что вино не содержит никаких потенциально опасных бактерий и не изменит своих качеств в результате сильного охлаждения. Вино необходимо процедить, поскольку оно почти наверняка все еще остается более мутным, чем ожидает потребитель. Для этого недорогие белые вина часто переливают в чан и очень сильно охлаждают, чтобы перед розливом по бутылкам осадить оставшуюся в нем винную кислоту и не позволить ей в дальнейшем осесть в виде кристаллов (совершенно безвредных, но придающих вину неопытный вид). Большинство вин любого цвета так или иначе фильтруют, чтобы предотвратить опасность повторного брожения, и осветляют (см. с. 31) с целью удаления остаточных твердых частиц. Однако фильтрация представляет для виноделов серьезную проблему. Если переборщить, она лишит вино букета и возможности последующего созревания; если не довести до конца, вино может стать жертвой вредоносных бактерий или повторного брожения, особенно при чрезмерном нагреве бутылки.



Вверху. Джованни Манетти дает возможность оценить размеры *botte Fontodi*, традиционной винной бочки для кьянти-классико и большинства других итальянских вин. Подобно *Fuder*, эти бочки (обычно из словенского дуба) покрыты изнутри тартратом, оставленным предыдущими винами.



Вверху. Погреб Армана Руссо и Жевре-Шамбертен уставлен традиционными бургундскими бочками *piéces*. В каждом апелласоне новые бочки выбирают очень тщательно. Ни один уважающий себя винодел Бургундии не хочет, чтобы его вино имело привкус дуба.

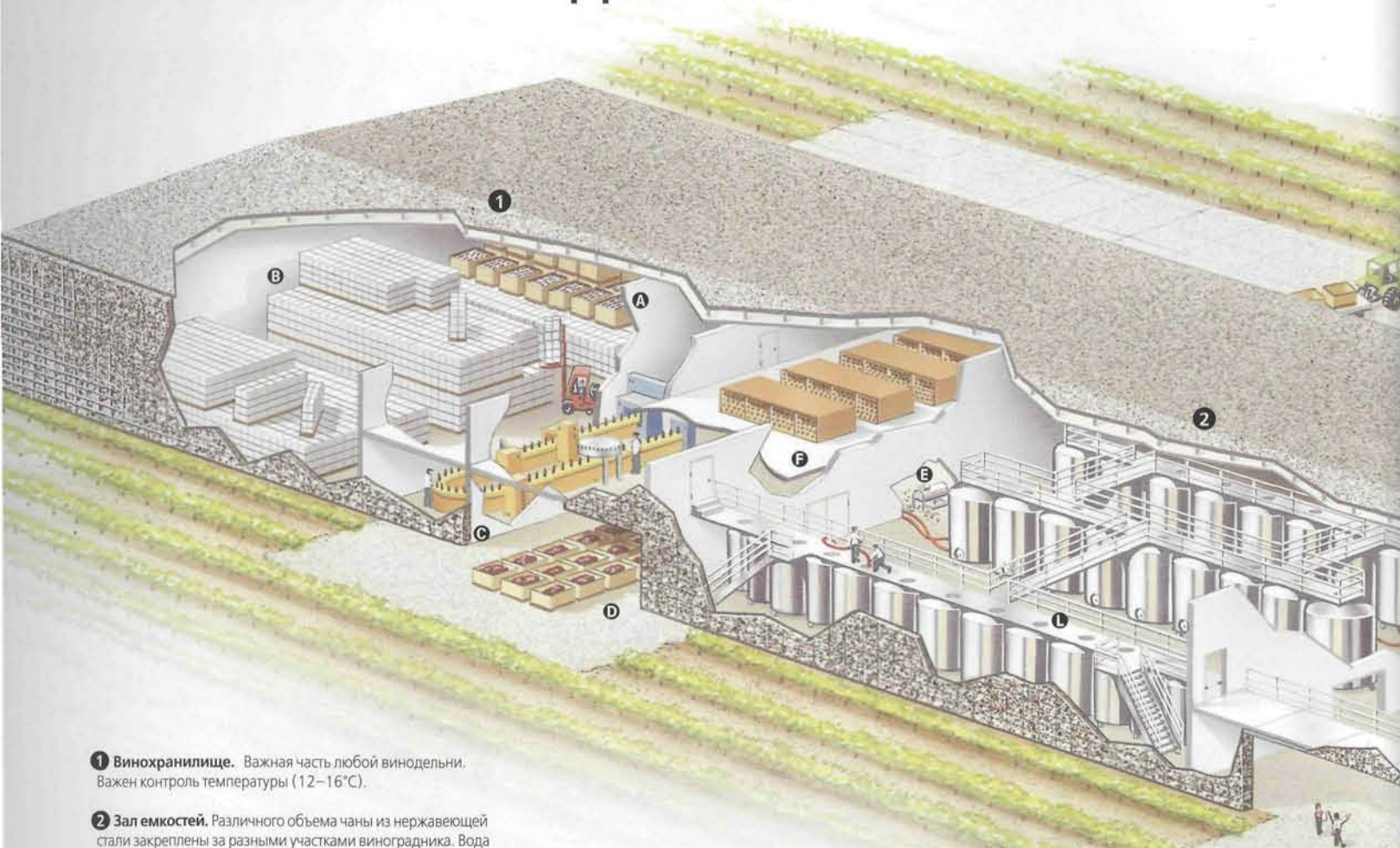
Откуда берется дуб

Важное значение имеют размеры и возраст бочки (чем она старше, тем более слабый привкус дуба сообщает вину), время выдержки, степень обжига (чем она выше, тем меньше древесных танинов будет отдавать новая бочка), продолжительность выдержки самого дуба под открытым небом (лишающая его грубости), прежде чем из него сделали бочку, и место происхождения (хотя приходится верить на слово бочару).

Американский дуб может обладать привлекательной сладковатостью с оттенком ванили. Балтийский особенно почитали в конце XIX столетия. Европейские дубы переживают сейчас пору возрождения, однако французские уважают более всех прочих — еще и потому, что леса в отмеченных на карте регионах, получали хороший уход. Для дуба из Лимузена (Limousin) характерна крупнозернистая структура древесины. Она содержит много дубильных веществ и подходит скорее для бренди, чем для вина. Дубы из Тронса (Tronçais), единственного принадлежащего государству леса в департаменте Алье (Allier), растут так медленно, что древесина получается плотной и считается наилучшей для вина. С ними схожи дубы Вогеза (Vosges) со светлой древесиной, предпочитаемые многими виноделами. Прочие просто просят «дуб из Центра» (le Centre).



Анатомия винодельни



1 Винохранилище. Важная часть любой винодельни. Важен контроль температуры (12–16°C).

2 Зал емкостей. Различного объема чаны из нержавеющей стали закреплены за разными участками виноградника. Вода для их очистки и охлаждения во время ферментации используется несколько раз. Нержавеющая сталь легко моется и поддается температурному контролю, однако многие производители красного вина высшего качества предпочитают деревянные бродильные чаны (15–20°C). Château Pétrus доказал, что можно с успехом применять и бетонные чаны.

3 Погреб с бочками. Хотя погреб не столь глубокий, в нем все же сохраняется прохлада (12°C зимой и 18°C летом). По завершении спиртового брожения вино переводят в бочки, где оно в течение 2 лет претерпевает мацерацию и осветление. Вторая, яблочно-молочная, ферментация проходит в баках.

4 Ящики для бутылок, в которых готовое вино хранят вплоть до отправки. Тогда же наклеивают этикетки, отвечающие требованиям заказчика, и снабжают бутылки капсулами. Большую часть вина выдерживают в бутылках, поскольку процесс розлива способен нарушить его равновесие.

5 Вино, готовое к отправке. Производители используют картонные либо деревянные (обычно сосновые) ящики, которые и долговечнее, и эстетичнее. На торцы ящиков наносят трафаретное изображение полученных вином наград, что облегчает идентификацию в период хранения.

6 Современная автоматическая линия розлива по бутылкам. Для тонких вин при розливе важны соблюдение гигиены и точность заполнения бутылок. Чтобы минимизировать воздействие кислорода, зазор между пробкой и молодым вином должен быть менее 10 мм, хотя за время хранения он увеличивается, поскольку пробка впитывает вино.

Перед вами схематичное изображение винодельни Dominus в долине Напа. На ее примере мы расскажем о рациональном устройстве современной винодельни. Выбор был сделан по нескольким причинам.

Во-первых, потому что весь процесс винификации проходит здесь естественным путем: сначала мы видим небольшой погреб, за ним — погреб побольше, а следом — помещение для хранения бутылок, с которым соединяется цех для розлива по бутылкам, и так далее.

Во-вторых, это необычная винодельня: она представляет собой предприятие, возникшее в самом сердце Нового Света, однако принципы ее устройства коренятся в Старом, поскольку владеет и управляет ею Кристиан Муэкс (Christian Moueix) из Libourne, хозяин Château Pétrus.

В-третьих, это уникальное архитектурное сооружение швейцарской фирмы Herzog & de Meu-

ron, спроектировавшей новую Художественную галерею Тейт в Лондоне.

А четвертая и самая основательная причина состоит в том, что для читателя, это, пожалуй, единственная возможность увидеть Dominus, поскольку, в отличие от других виноделен долины Напа, посетителей туда не допускают.

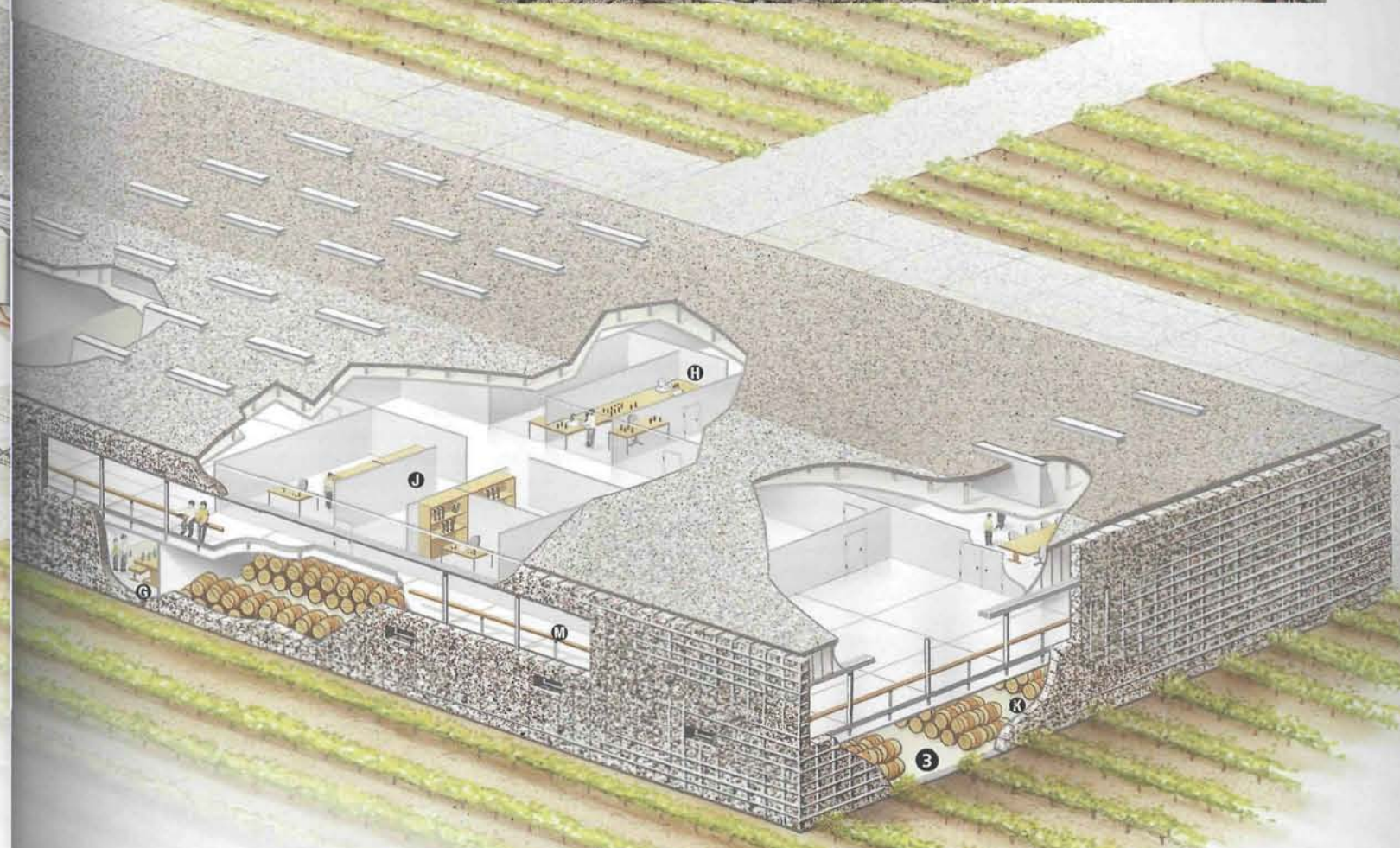
Климат долины Напа отличается крайностями. Днем там зачастую очень жарко, а ночью температура может резко понизиться. Едва ли не во всех прохладных винодельческих регионах мира с этой проблемой справляются монтируя воздушные кондиционеры.

Есть и более экономичный способ. Все большее число виноделен и особенно винных складов северной Калифорнии размещают в пещерах, выдолбленных в горных склонах. Это избавляет от постоянных расходов на электроэнергию, необходимую для искусственного поддержания низ-

ких температур, — дополнительным удобством является относительно высокая естественная влажность. Однако в данной винодельне архитекторы использовали совершенно новый подход.

Ее стены сделаны из габбионов — наполненных камнями проволочных ящиков, изолирующих помещения от крайних температур. Плотность заполнения габбионов меняется в зависимости от требований, предъявляемых к каждой из частей винодельни. В результате одни участки стен полностью непроницаемы, между тем как другие пропускают внутрь точечный свет: днем винодельня освещается ярким солнцем долины Напа, а ночью — искусственным светом. Для того, чтобы здание вписалось в ландшафт, был выбран местный базальт с уникальной окраской — от темно-зеленой до черной, — и, тем не менее, построенное в 1997 г., оно до сих пор поражает своей непохожестью на любую другую винодельню мира.

Справа. Трудно не заметить эту винодельню ранней весной, однако в разгар лета, когда вокруг нее разрастается лоза, а в Калифорнии она превышает 2 м в высоту, здание это полностью растворяется в пейзаже.



7 Рабочие ворота. В идеале, все пути винодельни должны пересекаться в том месте, куда в пластиковых (минимизирующих окисление) ящиках привозят свежесобранный виноград. Многие винодельни удалены от виноградников на сотни миль, при такой транспортировке виноград приходится поддерживать в охлажденном состоянии.

8 Давильня, из которой виноградная кашка перекачивается по рукавам в бродильные баки. Некоторые винодельни проектируются так, чтобы сусло или вино перекачивались под воздействием силы тяжести. Кое-кто из производителей считает такой подход потенциально опасным для качества вина. Окончательный вердикт пока не вынесен.

9 Коллекция вин. Здесь хранят вина прежних урожаев для контроля, исследований и приема гостей. Популярные в Америке благотворительные винные аукционы, как правило, рассчитывают на пожертвования от виноделов долины Напа в виде особых, нередко большого объема, бутылок.

10 Офис винодельни — здесь обрабатывают заказы и здесь же потенциальные посетители получают вежливые (предположительно) отказы.

11 Бочки, главная статья расходов многих виноделен. Некоторым производителям новые дубовые бочки обходятся куда дороже, чем виноград, сброженный сок которого по ним разливается. Бочки первого и второго года обычно держат отдельно, в Бордо, например, — даже в разных частях винодельни.

12 Рабочие мостики. Они нужны для того, чтобы персонал винодельни мог без затруднений наполнять баки с помощью рукавов, следить за накачиванием сусла поверх «шапки» и держать в поле зрения весь процесс. Менее удобным вариантом являются лестницы.

13 Крытые проходы соединяют различные части винодельни и позволяют осматривать виноградник.

14 Дегустационный зал. Постоянное дегустирование считается, с чем, впрочем, можно и поспорить, самой важной обязанностью любого винодела, хотя не у каждого есть для этого специальные помещения. Дегустационный зал ассоциируется с хорошим освещением, белизной и отсутствием посторонних запахов. Из здешнего зала видны бочки с вином.

15 Лаборатория есть в любой хорошей винодельне. Контроль качества вина подразумевает полный химический анализ на разных стадиях его развития и, особенно, в ходе яблочно-молочной ферментации. Страны-импортеры вина вводят ограничения на остаточный сахар, летучие кислоты, сернистый ангидрид и остатки пестицидов.

Вино и время

Существует миф о вине, которое отказывается чахнуть, тем более умирать, миф о том, что любое вино с возрастом лишь улучшается. Одно из самых волшебных свойств вина — способность развиваться и совершенствоваться десятилетиями, в очень редких случаях — веками, тем самым осуществляя связь с прошлыми поколениями. Большинство производимых ныне вин готовы к тому, чтобы их пили, примерно через год после розлива по бутылкам, а некоторые вина лучше всего пить сразу.

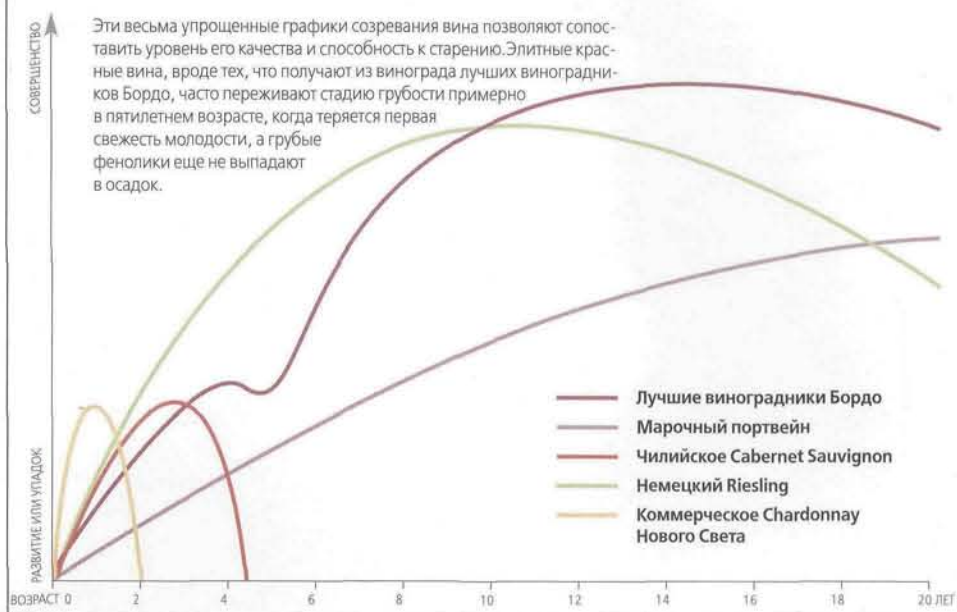
Практически все недорогие вина, в особенности белые и розовые, равно как и почти бестелесные, содержащие мало танинов красные, вроде тех, что делают из Domfelder, Gamay (божоле, например), Grignolino, Jaen, Lambrusco, Lagrein, болгарского Pamid, Portugieser и австралийского Tarrango, лучше всего пить молодыми. Ни с чем не сравнимое удовольствие доставляют их свежесть и фруктовый аромат. Как правило, чем дороже вино, даже молодое, тем в большей степени оно предназначено для выдержки. Один из очень немногих сортов белого винограда, который дает высококачественное вино, способное оказаться привлекательным в юности, это Viognier, чей чарующий аромат, сопровождающийся относительно низкой кислотностью, имеет свойство выпцветать после 2–3 лет хранения в бутылке. Шампанское и прочие игристые вина высшего качества — это второй и последний пример дорогих искрещенных вин, которые можно пить сразу после их изготовления.

Однако большинство великих белых вин и практически все наилучшие красные продаются задолго до того, как созреют. В юности они содержат нерастворимый комплекс кислот и сахаров, минералы и пигменты, танины и всякого рода вкусовые соединения. В хороших винах всего этого больше, чем в ординарных, а в великих — больше, чем в хороших. Потому-то они в конце концов и приобретают больше вкуса и характера. Однако такие элементы, как сортовой аромат, а также вторичный, возникающий вследствие брожения и во многих случаях благодаря дубу, требуют времени, чтобы обрести явленный аромат зрелости, называемый (по аналогии с цветами) букетом.

Роль кислорода была оценена лишь в 1863 г., когда Наполеон III попросил Луи Пастера выяснить, почему вино скисает на пути к потребителю, принося убытки французской виноторговле. Пастер установил, что частые контакты с воздухом вызывают рост бактерий, обрабатывающих вино в уксус. С другой стороны, очень малые количества кислорода способствуют постепенному созреванию вина. В бутылке достаточно кислорода — как растворенного, так и помещающегося в зазоре между вином и пробкой, — чтобы обеспечить процесс выдержки, который может длиться годами. Запечатывая вино в пробку, Пастер показал, что в заполненных не доверху за несколько недель выпадает такой же осадок, какой обнаруживают в очень старых бутылках, и что на цвет этого вина кислород воздействует точно так же, как очень долгая выдержка.

В сущности, Пастер значительно ускорил протекающий в бутылке процесс: кислород, содержащийся в вине, воздействует на его составляющие, обеспечивая их созревание, однако по достижении зрелости воздействие продолжается, и с этого момента вино начинает портиться.

Как созревает вино



Пастер обнаружил, что у вина, выдерживаемого в бочках, есть несколько способов впитать кислород: прежде всего сквозь планки, из которых сделана бочка (таким образом, толщина планок, наличие или отсутствие на них кристаллов солей винной кислоты, размеры бочки, ее местонахождение — все это приобретает значение), и когда вино переливают из одной бочки в другую или доливают.

Старение же, происходящее в бутылке, — это совсем иной процесс, в сущности, почти противоположный. Вино не впитывает кислород, но постепенно теряет. Жизнь всех его составляющих зависит от очень малого количества кислорода, растворенного в вине и помещающегося между ним и пробкой. По мере уменьшения запасов кислорода и придают остроту свежести кислоты выдерживаются, образуя соединения с медовым, ореховым или пряным вкусом. Если основной консервант красного вина — танины, то белого — кислоты. Белые вина с достаточной кислотностью (и достаточным количеством веществ, ее уравнивающих) созревают так же долго, как красные, а некоторые ботрилизированные сладкие белые вина — немецкие рислинг, токай и луарские вина из Chenin Blanc — даже дольше.

По поводу любого вина чаще всего задается вопрос: «Когда оно становится наилучшим?». Истина в том, что даже изготовитель вина может всего лишь строить догадки на этот счет, а нередко ответ становится понятным только после того, как вино начинает ухудшаться, теряя фруктовость и аромат. В элитном вине предсказуемо только одно — его непредсказуемость. Тот, кто покупает сразу дюжину бутылок вина и затем следит за его развитием, раскупоривая одну бутылку за другой, нередко обнаруживает, что вино кажется удивительно богатым в юности, затем проходит стадию приглушенности (в это время образуются многие сложные соединения), после чего становится еще более великолепным.

Разница между бутылками, даже взятыми из одного ящика, — явление самое рядовое. Возможно, дело в том, что бутылки принадлежат разным партиям (номер партии нередко наносится прямо на стекло бутылки), однако чаще всего разумного объяснения не существует — просто-напросто это

лишний раз доказывает, что вино — живое, капризное существо. С определенностью можно сказать, что одни и те же вина разных урожаев колоссально отличаются своей способностью к созреванию. В общих чертах: чем больше танинов в красном вине и кислот в белом, тем дольше оно будет созревать. Таким образом, черный виноград с толстой кожей в сухой год скорее всего даст вино, которое будет созревать дольше полученного из тонкокожего винограда в год обильных осадков. Подобным же образом белым винам из винограда, собранного в прохладный год, скорее всего потребуются больше времени, чтобы их кислотность понизилась до приемлемого уровня. Для Бургундии это явление общее (причем корреляция между кислотностью и сроками созревания объясняет, почему белые вина, претерпевшие вторую яблочно-молочную ферментацию, часто созревают быстрее, чем хорошие белые вина, через нее не прошедшие).

Другой фактор — это размер бутылки, в которой хранится вино. Объем свободного пространства в горлышке более-менее постоянен, какой бы бутылка ни была, а это означает, что в «половинке» (0,375 л) приходится в два раза больше кислорода на объем вина, чем в обычной бутылке, а в «магнуме» (1,5 л) — в два раза меньше. В «половинке» кислород воздействует на созревание быстрее, в емкостях большего размера — медленнее. Именно поэтому так быстро портится вино в маленьких бутылках, а коллекционеры готовы платить дороже за «магнумы». Величавое старение почитается наилучшим.

Однако в самых общих чертах можно сказать, какие вина наиболее достойны выдержки. Среди красных вин кандидатами на место в погребе (в порядке убывания) являются высококачественный марочный портвейн, Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, Hermitage, лучшие красные вина Бордо, Bairrada, Aglianico, Madiran, Côte Rôtie, элитное

красное бургундское, Châteauneuf-du-Pape, Chianti Classico Riserva, грузинское Saperavi, Ribera del Duero, Dão, австралийское и калифорнийское Cabernet, Rioja, аргентинские Malbec, Zinfandel, а также Merlot и Pinot Noir Нового Света.

Несомненно, заслуживают выдержки Crus Classés из Бордо. В прошлом такие вина делали долгоживущими, предполагая, что они будут храниться лет 7–8, а скорее всего — 15 и больше. Сегодняшние виноделы не настолько терпеливы. Современные вкусы требуют, чтобы вино содержало поменьше танинов (что дает столь ценное многими приятное ощущение во рту) и побольше зрелого вкуса, а это

означает, что вино можно пить примерно после 5 лет выдержки. Калифорния способна выпускать такие вина практически каждый год, а вот Бордо находится в большей зависимости от природы: вина урожая 1986 г., к примеру, определенно старомодны — многие из них все еще сохраняют грубость. Красное бургундское ставит сразу несколько проблем, поскольку танины его заметны не настолько, чтобы требовать от потребителя терпения, хотя некоторые Grand Cru столь переполнены ими в юности, что употребление этих вин до достижения ими 10-летнего возраста было бы пустой тратой денег. Все белые бургундские вина, кроме самых тонких, созревают быстрее, а Chardonnay не принято считать тем сортом винограда, из которого получаются долгоживущие вина.

В общем и целом среди белых вин, очевидно выигрывающих от выдержки в бутылках, заслуживают внимания (в порядке убывания) Tokaji, Sauternes, Chenin Blanc из долины Луары, немецкий Riesling, Chablis, Semillon из долины Хантер, сладкий Jurançon, белое бургундское из Кот-д'Ор и сухое белое бордо. Большинство хересов, мадер и игристых вин готовы к употреблению сразу после розлива по бутылкам, хотя марочные вина и шампанское де-люкс должны выдерживать длительное хранение и выигрывать от него.

Когда именно пить вино — зависит от личного и даже национального вкуса. Англичане известны пристрастием к старым винам, тогда как французы и американцы нередко пьют свои вина лет на десять раньше англичан. Наверняка можно сказать лишь одно — ныне почти все вина делают так, чтобы раннее их употребление было по меньшей мере возможным, пусть и не всегда желательным.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Старое и новое



Красное вино слева — это 4-летний южноавстралийский Shiraz, сохраняющий очень глубокие тона с намеком на лиловатость и особую глубину оттенка по ободку. Справа — другое вино из черного винограда, 8-летнее калифорнийское Cabernet. Обратите внимание на меньшую интенсивность цвета — в нем меньше синего, больше оранжевого и ободок бледнее.

Белое вино слева — это 2-летнее калифорнийское Chardonnay, однако его место могло бы занять любое молодое белое вино. Riesling был бы зеленее, а Muscadet — почти белым, как вода. Справа — 15-летнее белое бургундское с винограда Grand Cru. Обратите внимание: с возрастом белое вино приобретает коричневатый оттенок, но скорее набирает, чем теряет цвет.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Слева. Температура, при которой хранится вино, ощутимо влияет на то, как быстро оно созревает (см. на следующих страницах). Шампанское разумно держать внизу винного стеллажа, где прохладнее всего и бутылки меньше страдают от света.

Хранение вина

Хорошее вино не только стоит тех денег, которые за него обычно платят, но и заслуживает того, чтобы его хранили в достойных условиях. В этом процессе нет ничего мистического или сложного. Однако соблюдение определенных правил способно сделать ни с чем не сравнимым то удовольствие, которое доставляет вино, а пренебрежение ими — обратить нектар в бурду.

Все, что ему требуется, — это возможность мирно лежать в темном прохладном, в идеале слегка сыроватом месте. Длительное воздействие света может повредить вину, в особенности игристому (именно поэтому бутылки с шампанским часто заворачивают в бумагу). Тепло ускоряет все процессы, поэтому чем выше температура в помещении, где хранится вино, тем быстрее оно созревает и тем менее тонким становится. А в очень сухом помещении вино может просочиться сквозь пробку.

Практически каждый сталкивается с проблемой хранения. Далеко не в каждом доме есть подземные погреба вроде того, что изображен ниже. Можно, конечно, платить кому-то, кто обеспечит вашему вину идеальные условия. Такое решение связано с очевидными неудобствами — постоянными расходами и некоторым ограничением свободы (хотя чрезмерно импульсивный хозяин дома или его супруга могут и не считать это неудобством), — однако оно позволяет переложить ответственность на плечи профессионала. Эту услугу предлагают многие

Закупорка



Вино может храниться, только если оно как следует закупорено. Все показанные здесь пробки, разного качества и возраста (по старой пробке от шампанского видно, как действовали на нее годы, проведенные в бутылке; длинная пробка несколько десятилетий закупоривала бутылку бордо), даже дешевая, склеенная из пробочной крошки, подвержены заболеваниям. Пробка, контактирующая с плесенью, становится отталкивающе затхлой. Это итог воздействия трихлороанизола, или ТСА, который, попадая в вино, придает ему неприятный, «пробочный» вкус.

Изготовители пробок пытаются модернизировать их, однако многие виноделы, доведенные до отчаяния, прибегают к альтернативным средствам закупорки. Наиболее популярны, особенно в Новом Свете, синтетические пробки, обычно из пластика. Некоторые производители вина используют винтовые колпачки — в частности, для ароматных вин вроде рислинга, которому, как считается, необходим для созревания кислород. И тем не менее существует подозрение, что в конечном счете под синтетическими пробками вино будет созревать иначе, возможно менее элегантно.

торговцы изысканным вином. Лучшие из них действительно следят за вашей коллекцией и советуют, когда и что пить. Худшие, бывает, скрываются, прихватив вина своих клиентов. Большинство же, как брокеры рынка тонких вин, просто получает удовольствие от этой работы. Любое профессиональное винохранилище должно гарантировать идеальные температуру и влажность, а также надежную систему контроля и отбора.

Коллекционерам, не имеющим собственных погребов, но предпочитающим держать свои бутылки под рукой, приходится импровизировать. Некоторые заходят так далеко, что строят, начиная с нуля, собственные обширные погреба либо приспособливают для этой цели имеющиеся в доме помещения. В США, например, есть неплохие специалисты по проектированию и строительству винных погребов. В Европе роль погребов, позволяющих осматривать и пробовать вино прямо на месте, выполняют бетонные цилиндры (иногда подземные), как правило, с винтовой лестницей (фото слева). Такое решение вряд ли подойдет для многоквартирного, хорошо отапливаемого дома. В подобных обстоятельствах, как и в местах с очень жарким климатом, можно хранить вина в специаль-

Слева. Владельцы цокольных этажей могут устраивать погреба подобные этому, выкопанному в земле. Эти сооружения, возможно и не самые красивые, очень удобны, поскольку занимают совсем немного места, при условии, что вход в них оборудован чем-то вроде люка.

ных холодильных шкафах с множеством полок (фото на с. 43), однако они довольно дороги и занимают много места. При более прохладном климате в доме нетрудно найти уголок для обустройства небольшого винного погреба (помните, любой погреб начинается с первой бутылки). Многие старые английские дома оборудованы подвалами для хранения угля, часто расположенными ниже уровня тротуара. Они могут стать великолепными винными погребами при условии, что удастся защитить коллекцию от чрезмерной влажности, от которой этикетки покрываются толстым слоем плесени.

Для хранения вина вполне подойдет место под лестницей. Как правило, там темно, а переоборудовать это пространство в чулан не составит труда. Вино можно хранить и в неиспользуемых каминных — да, собственно, в любом пустующем, относительно прохладном помещении. Некоторые энтузиасты даже отводят под эти цели отдельную комнату, обеспечивая полную ее изоляцию.

Что касается температуры, тут вино не так уж и привередливо: 7–18°C вполне его устраивают, хотя идеальной была бы температура в 10°C. Гораздо важнее отсутствие перепадов (соседство с неизолированным паровым котлом или кипятильником для вина неприемлемо). Ни одно вино не в состоянии выдержать попеременные нагрев и охлаждение. При высокой температуре оно не только быстрее стареет — существует опасность, что пробка будет распираться и сжиматься так быстро, что вино начнет просачиваться. Если это произошло, по-

старайтесь как можно скорее выпить вино. Однако в тех домах, где нет ни одного прохладного места, подойдет и устойчивое, умеренное тепло. Опасаться стоит лишь высокой температуры — более 35°C, — способной лишить вино присущей ему тонкости.

Именно по этой причине вино обычно перевозят в контейнерах с регулируемой температурой, а лучше всего в холодное время года. Неудивительно, что вкус вина из бутылок, которые хранятся в самых холодных государственных погребах скандинавских стран, всегда отличается от тех, что созрели при более высокой температуре.

Винный погреб, углубленный подвал или чулан никакого специального оборудования не требуют. Традиционно бутылки, помещены ли они в ящики или хранятся по отдельности, должны находиться в лежачем положении — это не позволяет пробкам высыхать, съезжаться и пропускать воздух (того же эффекта можно достигнуть, поставив бутылки вверх дном, однако это затруднит чтение надписей на этикетках и капсулах). Бутылки одинакового размера можно укладывать штабелями, но лучше всего пользоваться стеллажами. Это упростит идентификацию и доступ к каждой из них.

Недавние исследования позволяют предположить, что вина становятся еще элегантнее, если бутылки хранят под углом, обеспечивая контакт пробки и с жидкостью, и с воздухом — впрочем, тем, кто проектирует винные стеллажи, еще предстоит освоить это нововведение. Пробки в шампанском остаются достаточно влажными, поскольку воздушный зазор в бутылках насыщен углекислым газом, так что вполне безопасно хранить их — во избежание контакта вина с возможно больной пробкой — в вертикальном положении.

Существует несколько хороших аргументов в пользу того, чтобы покупать некоторые вина молодыми, по начальным ценам, а затем, заложив их в винный погреб, ждать, пока они достигнут полной зрелости. Многие изысканные вина просто-напросто не поступают на рынок, а если поступа-



ют, как это случается, к примеру, с бордо, произведенным в микрошато, или культовым калифорнийским каберне, цена их в несколько раз превышает отпускную. Не следует думать, однако, что любое тонкое вино со временем становится более ценным — все зависит от капризов рынка и даже от изменения курсов валют. Что же касается вин попроще, погреб им нужен для того, чтобы сохраниться в лучшем виде к тому моменту, когда они достигнут зрелости, отвечающей вашим вкусам.

На с. 41 перечислены особо достойные претенденты на место в скромном винном погребе. Многие французские, итальянские и — во все возрастающей пропорции — австралийские красные вина

Слева. Холодильный шкаф идеален для хранения небольших запасов вина в слишком теплом или чересчур сухом помещении, поскольку поддерживает оптимальный уровень влажности. Три отделения с разными температурами могут вмещать от 3 до 20 дюжин бутылок.

Вверху. Этот винный погреб явно формировался естественным образом. Повсюду стоят нераспечатанные деревянные ящики с молодым вином. Это собрание готовых к раскупорке бутылок, для легкости доступа горизонтально уложенных на винные стеллажи в традиционных нишах. Однотипные бутылки туда можно укладывать штабелями.

только выигрывают, если после покупки их не выпивают сразу, а позволяют им созреть. Испанские и португальские виноделы традиционно выпускают вина в продажу только после того, как они обретут готовность к употреблению.

Обладатель даже самой скромной коллекции может часами заниматься сортировкой вин и составлением каталогов. В продаже имеются специально предназначенные для винных погребов учетные книги, куда вносятся записи о том, что вами куплено, у кого, по какой цене, а также когда вы откупорили ту или иную бутылку и каков был вкус содержимого.

Как подавать вино: 2

Следующий – и довольно очевидный – шаг состоит в том, чтобы открыть бутылку. В большинстве случаев это означает, что нужно удалить фольгу, или капсулу, и вытащить пробку. Капсулу, как правило, аккуратно обрезают чуть ниже края горлышка, чтобы бутылка выглядела нетронутой, однако это не более чем условность. Специальное приспособление для обрезки капсулы – вещь удобная, но не обязательная.

Штопоры на удивление разнообразны – коллекционирование их может обратиться в манию даже более сильную, чем коллекционирование вин. На рисунке показаны некоторые из лучших. Главная особенность штопора состоит в том, что он представляет собой скорее спираль с заостренным кончиком, чем шило, способное проткнуть пробку насквозь и не создать никакого рычага.

Откупоривание бутылок с игристым вином требует особой сноровки. Хорошо охлажденная бутылка открывается без особых хлопот (теплое игристое может дать пугающее обилие пены, что приведет к пустой трате вина). Стоит помнить, что давление в бутылке шампанского почти такое же, как в шине грузовика, так что вылетающая пробка

способна нанести немалый ущерб. После того, как снята капсула и раскручена проволочная уздечка (мюзле), следует, удерживая пробку, мягко свинчивать с нее бутылку, при этом лучше всего держать ее под углом. Пробка должна выходить без хлопка, с минимальной потерей жидкости. Для особо неподатливых экземпляров можно использовать «шампанскую звездочку». Вставленная в четыре бороздки, она позволяет увеличить крутящий момент.

Серьезные проблемы могут создавать и очень старые пробки. Под нажимом штопора они легко разваливаются. Для таких бутылок может оказаться полезным непотыкающий пробку штопор с двумя зубцами. Так называемый «друг дворцового» теоретически позволяет незаметно заменить содержимое бутылки вином похуже. Марочный портвейн, главный долгожитель среди вин, открывают предварительно нагретыми на открытом пламени металлическими щипчиками, сконструированными так, чтобы чисто прорезать горлышко под очень старой пробкой.

Марочный портвейн ассоциируется и с одним из наиболее спорных винных ритуалов: декантированием, или переливанием вина перед его пода-

чей из бутылки в другую емкость. Эта процедура позволяет оставить в бутылке любой образовавшийся в ней осадок, похрустывающий на зубах и нередко горький (а в бутылке зрелого марочного портвейна его будет немало). Другая, более спорная причина – проветривание. Напомним, что кислород, как установил Пастер, служит мощным ускорителем созревания вина (см. с. 40).

Декантирование часто становится темой дискуссий, главным образом потому, что его воздействие на вино непредсказуемо. Существует ошибочное мнение, будто оно необходимо лишь для древних бутылок с большим количеством осадка – как мера предосторожности, позволяющая получить бокал чистого вина. Однако опыт показывает, что больше всего от него выигрывают вина молодые. У кислорода, который растворен в этих винах, шансов подействовать на них не много. А содержащийся в декантере воздух срабатывает быстро и эффективно. Всего за несколько часов он способен заставить распуститься то, что походило на закрытый бутон. А это может в буквальном смысле удвоить и аромат, и вкус, за которые вы, собственно, и платите. Некоторые крепкие молодые вина – первым приходит на ум

Barolo – значительно улучшаются, проводя в декантере сутки. Для других достаточно и часа. Очевидно, что молодые, танинные вина нуждаются в более длительном декантировании, чем старые. Полные белые вина, такие как бургундские, тоже могут выиграть от декантирования и приобрести еще более соблазнительный облик, чем красные.

Самые страстные противники этого метода уверяют, что переливание вина и его развитие в декантере чревато опасностью утраты индивидуальности и вкуса вина. Лучше, считают они, разливать вино из бутылки, чтобы затем смаковать его и определять степень зрелости, а если нужна аэрация, вино можно немного раскрутить прямо в бокале. Безусловно, верно то, что некоторые очень старые вина способны после декантирования крайне быстро утрачивать то очарование, какое они еще сохранили, и все же именно они вернее всего будут содержать наибольшее количество осадка. В любом случае лучшими советчиками остаются дегустация и собственный вкус.

Способ декантирования показан на с. 44. Необходимое для этой процедуры оборудование – штопор и графин. Если вино очень молодо и еще не

развилося, небольшое взбалтывание в декантере ему не повредит, оно лишь получит больше кислорода, а если объем декантера достаточно велик, имеет смысл оставить его незакупоренным.

Некогда считали, что, если вытащить из бутылки пробку и дать вину «подышать», оно заметно изменится. На самом деле поверхность вина в горлышке бутылки слишком мала, чтобы как-то повлиять на содержимое. С другой стороны, кислород в полупустой бутылке может оказать на вино пагубное воздействие. Оно станет особенно явственным, когда вы попробуете недопитое вино, поэтому лучше держать его в бутылке поменьше, примерно того же объема, что и сам остаток, дабы на него воздействовало минимальное количество кислорода. Притормозить процесс порчи вина можно также холодом – низкие температуры замедляют протекание химических реакций.

Человеку, который собирается пить вино, требуется еще одно: бокал. На удивление сложные эксперименты и эмпирические пробы показали, что даже небольшое изменение формы бокала может подчеркнуть достоинство определенных типов вина. Однако это все же не более чем условность. Бе-

лые вина традиционно разливают в меньшие бокалы, чем красные, возможно потому, что некоторые из них от природы более ароматичны и нуждаются в менее широком устье бокала. Крепкие и сладкие вина подают, как правило, в меньших количествах, чем сухие столовые, поэтому логично выбирать для них и бокалы поменьше; в игристых винах особую ценность представляет длинная траектория, по которой поднимается вверх каждый пузырек, что подразумевает использование высоких и узких бокалов.

Быть может, это настолько очевидно, что не заслуживает и упоминания, однако бокалы должны быть чистыми, протертыми, без посторонних запахов. И хотя некоторые из них способны выдерживать современные моющие средства, лучше всего ополаскивать их горячей водой и протирать вручную льняной тканью – в идеале пока они еще остаются горячими. Запахи буфета обычно приобретают бокалы, хранящиеся доннышком вверх на полке. Лучше всего, чтобы они стояли устьем вверх в чистом, сухом, проветриваемом буфете. Приносите к ним, прежде чем выставлять на стол. Полезное для обоняния упражнение.

Штопоры

Приспособление для обрезки капсулы **1**, к которому привыкаешь, как к наркотику. **2** – старый классический штопор, позволяющий извлекать даже самую древнюю пробку, тогда как официанты чаще всего пользуются **3**, поскольку он снабжен и ножом, и вилкой. **4** – печально известный «друг дворцового», а **5** – относительно дорогое устройство, позволяющее извлекать пробку двумя простыми движениями и еще двумя свинчивать ее со штопора. **6** – «шампанская звездочка» для выкручивания самых упрямых пробок.

Декантеры

В качестве декантера можно использовать практически любую емкость. Идеальный же декантер оснащен пробкой, позволяющей не подвергать вино воздействию кислорода в количествах, превышающих необходимые. **7** – декантер типичной формы размером с бутылку, хотя для аэрации особенно плотных, закрытых вин подходят декантеры, вмещающие «магнум». **8** – традиционный декантер для портвейна, который подходит для любого вина.

Бокалы

Все бокалы **9–12** удовлетворяют основным требованиям, предъявляемым к хорошим винным бокалам. Их ножки и чаши позволяют раскручивать вино, не теряя ни капли. Форма и объем дегустационного бокала **10** много лет назад приняты международной комиссией официальных организаций по стандартизации, однако некоторые дегустаторы, особенно непрофессиональные, находят его несколько неудобным.

Специализированные бокалы

Бокалы основных форм годятся практически для любого вина, однако шампанское и игристые вина, поданные в особенно высоких бокалах, таких как **14**, обычно приобретают лучший вкус, и пена в них сохраняется дольше. В некоторые из них вино наливают до самых краев. Объем бокала **15** оптимален для портвейна, а традиционная «копитка» для хереса **16** почти пародирует стандартный винный бокал. Некоторые предпочитают пить красное бургундское из смахивающих на аквариумы бокалов наподобие **13**.

Охладители для вина

Традиционно вино охлаждают в ведре **17**, наполненном смесью воды и кубиков льда. «Рукав» или охлаждающая рубашка **18** с выдержанным в морозильнике хладагентом может быть не менее эффективной (при этом она куда компактнее), тогда как термос **19** сохраняет бутылки холодными или теплыми независимо от температуры окружающей среды.



Как дегустировать вино и говорить о нем

Зачастую хорошее и даже великолепное вино люди пьют, в сущности, не ощущая его вкуса. Они не в состоянии воспринять то, что оно предлагает, поскольку слишком заняты разговором; только что пили виски либо бренди, которое оглушило их вкусовые рецепторы; простужены или же им просто никто не рассказал о том, как получить максимум возможного от каждого глотка.

Искусство винодела обращено к чувствительному и заинтересованному потребителю вина. Если вместилищем вкусовых ощущений является рот (о чем свидетельствуют наши физиологические импульсы), каждый, кто делает глоток вина, в принципе может получить максимум удовольствия. Однако мало реагировать на основные градации сладкого, кислого, соленого и горького — хотелось бы оценить букет напитка, который пьешь, а это невозможно без обоняния.

За распознавание запахов отвечает верхняя часть носовой полости, куда воздух, которым мы дышим, не попадает никогда. Единственное, что достигает этой части носа — пары летучих веществ, где они и растворяются во влаге. Тонкие нервные

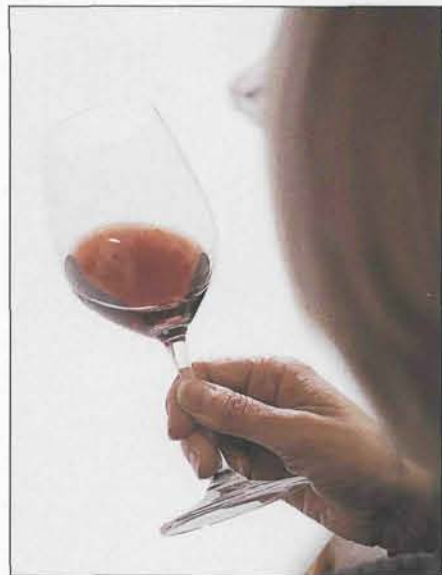
процессы (*vacilli*) переносят ощущения в обонятельную луковицу, находящуюся над носовой полостью, непосредственно в мозг. Нередко говорят, что запахи запечатлеваются памятью быстрее и живее прочих ощущений. Исходя из расположения обонятельной луковицы, ближайшей соседкой которой является височная доля, где и хранятся воспоминания, можно заключить, что обоняние, самое элементарное из наших чувств, обладает привилегированным положением, дающим ему мгновенный доступ к памяти.

Опытные дегустаторы нередко основывают свои заключения на мгновенной реакции их памяти на первый же запах, какой они улавливают в вине. Если им не удается соотнести эту реакцию непосредственно с вином, которое они пробовали когда-то в прошлом, приходится прибегать к анализу, подключая к работе теменную долю. Окончательное суждение о вине формируется в лобной доле (и затем сохраняется для будущих ссылок в височной). Объем доступных ссылок такого рода и образует разницу между опытным и начинающим дегустаторами. Отдельное ощу-

щение, хоть оно и может быть очень приятным, мало что значит. Подлинное наслаждение вином основано на перекрестных ссылках, пробуждении воспоминаний, сравнении схожих и все же обладающих тонкими различиями образов. Вина отличаются одно от другого цветом, складом, силой, структурой, телом и возрастом, равно как и комплексом порождаемых ими вкусовых ощущений. Все это дегустатор обязан принимать во внимание.

Формы дегустации различны — от простого наслаждения вином за дружеским столом, до профессиональных, производимых вслепую проб, необходимых для получения квалификационного звания «мастер вин». Одна из таких форм, ставшая в тупик многих неопытных, — это исполняемый во многих ресторанах ритуал проверки вина, в ходе которого официант наливает в бокал немного выбранного вами вина, чтобы вы его попробовали. Это позволяет вам убедиться в том, что, во-первых, оно имеет нужную температуру, и, во-вторых, у него нет очевидных изъянов, чаще всего связанных с пробкой (см. с. 42). Отказаться же от вина просто

Как дегустировать и оценивать вино



Глаз

Наполните бокал вином на четверть объема. Проверьте, прозрачно ли вино (мутность и наличие пузырьков указывают на дефекты вина) и посмотрите сверху на дно, чтобы выяснить, насколько глубок цвет (чем глубже красный цвет, тем моложе вино и/или тем толще была кожица винограда — это надежный способ, если вам приходится пробовать вино «вслепую»). Красные вина с возрастом выцветают, белые приобретают более глубокий цвет. Наклоните бокал от себя (фон должен быть белым), чтобы оценить цвет в центре чаши и у ее ободка. Все вина приобретают с возрастом коричневатый оттенок, ободок же — то место, где заметнее всего кирпичный цвет красных вин. У молодых красных вин цвет скорее лилово-синеватый, чем кирпичный. Старые красные вина полностью теряют цвет у ободка. Чем стекляннее цвет и тоньше его оттенки, тем лучше вино.



Нос

Принюхайтесь один раз, затем покрутите вино в бокале и принюхайтесь снова. Чем сильнее полученное впечатление, тем интенсивнее аромат или букет. Тонкие, зрелые вина нужно покрутить, прежде чем они дадут сколько-нибудь сильный запах. Если вам нужно оценить вино, отметьте чистоту (качество большинства вин нашего времени) и интенсивность его запаха. Подумайте об ассоциациях, которые он вызывает. Запах вспоминается намного легче, если его можно назвать каким-либо словом. Когда вы дегустируете или пьете вино (а эти занятия способны порождать совершенно разные ощущения), отмечайте, как изменяется его запах. У хороших вин он со временем становится более интенсивным, а у коммерческих — менее. Аносмией, то есть неспособностью полностью пользоваться обонянием, страдает лишь очень небольшой процент людей.



Рот

Следует сделать хороший глоток вина, чтобы оно действовало на все вкусовые рецепторы языка и внутренности щек. Если нос позволяет наилучшим образом ощутить тонкие ароматы вина, рот наиболее подходит для измерения составляющих его вкуса: кончик языка обычно ощущает сладость, верхние его края — чрезвычайно важную кислотность, основание языка — горечь, внутренность щек — придающие вину сухость танины, а вход в горло — любой чрезмерный избыток спирта. После того, как вино проглатывается или, если речь идет о профессионале, выплевывается, можно сделать заключение о том, пребывают ли все эти элементы в равновесии (в молодых красных винах содержание танинов нередко намеренно завышается), и о том, как долго вкус вина сохраняется небом — это хороший показатель качества. На этом этапе можно вынести полное суждение о вине и даже распознать его.



потому, что оно вам не понравилось, вы при этом не вправе.

Оценить вино гораздо проще, чем передать создаваемые им ощущения. Для вкуса не существует обозначений подобных тем, что созданы для звука и цвета. За исключением таких слов, как сладкое, соленое, кислое и горькое, каждое определение в языке вкусовых ощущений заимствуется из языков иных чувств. И все же слова, так или иначе идентифицирующие ощущения, помогают их прояснить. Некоторые, наиболее полезные из великого множества дегустаторских терминов приведены в глоссарии. От разговоров о вине один шаг до литературы о нем — хотя делают этот шаг лишь немногие из тех, кто вином наслаждается. И все же существуют самые веские соображения в пользу ведения более или менее подробных заметок о том, что вы пьете или пробуете. Во-первых, необходимость перенести свои ощущения на бумагу заставляет сосредоточиться, а это необходимо человеку, который хочет должным образом дегустировать вино. Во-вторых, подобное занятие вынуждает вас анализировать и так или иначе различать ощущения, мимолетно осеняющие ваше небо. В-третьих, у вас появится подобие краткого справочника: если кто-нибудь спросит, какое вино вам нравится, вы всегда можете заглянуть туда и дать четкий ответ. В-четвертых, вы можете сравнивать одни и те

же вина разных урожаев или разные, но родственные вина и т.д.

Короче говоря, ведение таких записок сходно с ведением дневника: идея определенно хорошая, но непростая. Облегчить задачу могут некоторые правила. Профессиональные дегустаторские ведомости часто делятся на три части, напоминающие дегустаторам о необходимости отметить внешний облик вина, его аромат и воздействие на небо. Возможен также и четвертый раздел, в котором следует описать общее впечатление. Разные дегустаторы разрабатывают собственные словари и стенографические значки, поэтому в особенно подробных предписаниях нет никакого смысла. Самое важное, что следует фиксировать, это полное название каждого вина. Полезной может оказаться и датировка каждой записи — на случай, если у вас возникнет впоследствии возможность еще раз попробовать это же вино и сравнить новое впечатление с прежним. А запись о месте дегустации и/или тех, кто в ней участвовал, поможет подстегнуть вашу память, когда вы станете перечитывать свои заметки (имеющие обыкновение со временем становиться все менее понятными).

Можно ли оценить вино, используя систему очков или баллов? При определенных обстоятельствах (в ходе соревнований или заседаний экспертных комиссий) это неизбежно. Стобалльная систе-

Вверху. Дегустация в бургундском погребе, подобная этой — в знаменитой Hospices de Beaune, — может стать серьезным испытанием для нервов. Как правило, температура вина гораздо ниже той, при которой его обычно подают, а крохотные плевательницы едва возвышаются над полом. Помните о последовательности — от вин похуже к винам получше.

ма оценки вин стала в наши дни мощным орудием розничной торговли, поскольку международный рейтинг (отражающийся на рыночных ценах) понятен всякому, независимо от языка, на котором он говорит. Однако, несмотря на кажущуюся точность этой системы, не следует забывать, что дегустирование — процесс индивидуальный. Усредненная оценка группы экспертов способна вызвать серьезные подозрения, в ее рамки не вписывается обладающее подлинной индивидуальностью, вино, а это далеко не всем по душе. И даже официальное суждение одного-единственного неба может оказаться ошибочным. В том, что касается вкуса и стиля вин, у каждого из нас свои симпатии и антипатии. Все мы начинаем с определенного набора предпочтений, а затем наш вкус развивается, продолжая меняться все то время, что мы сохраняем способность пробовать вино. Лучший судья по части вкуса и стиля — это ваше собственное небо. В оценке вин не может быть ни абсолютной истины, ни абсолютной ошибки.

Вино, еда и путешествия

В этих трех словах присутствует некое волшебство, не правда ли? Ведь взяв в руки бокал вина, вы непременно обнаружите рядом и тарелку с едой. А познакомившись с виноделом, готовым поделиться с вами своим драгоценным напитком, окажетесь если и не за его столом, то уж наверняка в ближайшем ресторане, дорогу куда он же вам и укажет, поскольку чаще всего именно ему он и принадлежит. Итак, вы поняли, что речь пойдет о входящем в моду винном туризме.

Вино и делается для того, чтобы запивать им еду. Практически любое блюдо становится с вином только вкуснее, и практически любое вино кажется более вкусным с едой. Да и медицина рекомендует употреблять с этой упоительной жидкостью что-либо твердое – какое бы вредное воздействие ни оказывал алкоголь, оно ослабляется хорошей закуской. Жестких правил насчет того, какую еду с каким вином надлежит употреблять, не существует. Если вы пьете то, что вам нравится пить, и едите то, что вам приятно есть, вкус вина и еды, скорее всего, будет фантастическим или, по меньшей мере, приятным.

Существуют, однако же, некоторые исключения, к которым и применимы так называемые «пра-

вила». Красные вина обычно содержат больше «жестких» танинов, чем белые. Требуемая разжевывания еда, мясо к примеру, больше подходит к такому вину – или, по крайней мере, лучше маскирует его жевкость. Отсюда и правило – запивать мясо красным вином. Рыба обычно требует чего-нибудь кисленького (ломтика лимона, каперсов, майонеза). А белые вина кислее красных. Из чего и следует другое правило: к рыбе – белое вино.

Но, как и прочие правила, эти созданы для того, чтобы их нарушать. Нет ничего ни страшного, ни позорного в том, чтобы запивать мясо белым вином – на самом деле полнотелые Chardonnay, Pinot Gris и Sémillon могут быть вкуснейшим к нему дополнением. Подобным же образом такие легкие красные вина, как Beaujolais или Pinot Noir, могут божественно сочетаться с рыбой – в частности, но ни в коем случае не исключительно, такой ароматной и богатой, как лосось или тунец. (Виноделы Бордо запивают красным вином практически все, включая и деликатесную белую рыбу.)

То, что любое вино можно пить с любой едой, – факт, и факт доказуемый. Но если вы предпочитаете действовать по правилам, отправляйтесь в те солидные рестораны, где меню почти не меняется от

одной недели к другой. В таких заведениях должен иметься знающий свое дело сомелье, работа которого в том и состоит, чтобы предлагать для каждого блюда два-три в совершенстве подходящих к нему разных (и по цене тоже) вина.

Кто-то может счесть жизнь слишком короткой, чтобы тратить ее на поиски вин, идеально соответствующих тому, что мы едим. Впрочем, полезное правило состоит в том, что тяжелое блюдо (с сильным вкусом и сложным составом) следует запивать тяжелым – то есть крепким – вином. Таким образом, тушеное мясо может вызывать к Châteauneuf-du-Pape, молодой пикантный козий сыр – к Sancerre, а краб с Аляски – к богатому калифорнийскому Chardonnay.

Обратите внимание на географическую логику каждого из этих первых приходящих на ум сочетаний. Вполне можно ожидать, что кухни издавна признанных винодельческих регионов должны были развиваться таким образом, чтобы прийти в соответствие с винами своего региона – похоже, что это правило выполняется и в регионах поновее.

Сильный открытый вкус и аромат калифорнийских вин требует сильной открытой *cuisine* (кухня, кулинарное искусство – фр.). Использование французского слова может показаться англоязычной нации обидным, однако, «кухня», «готовка», не вполне пригодны для описания яркого и живого букета высококачественных ингредиентов, типичных для современного калифорнийского меню.

Относительно недавно усвоенные Австралией азиатские вкусы в применении к превосходным местным морепродуктам привели к переоценке наиболее изысканных местных белых вин, в частности рислингов.

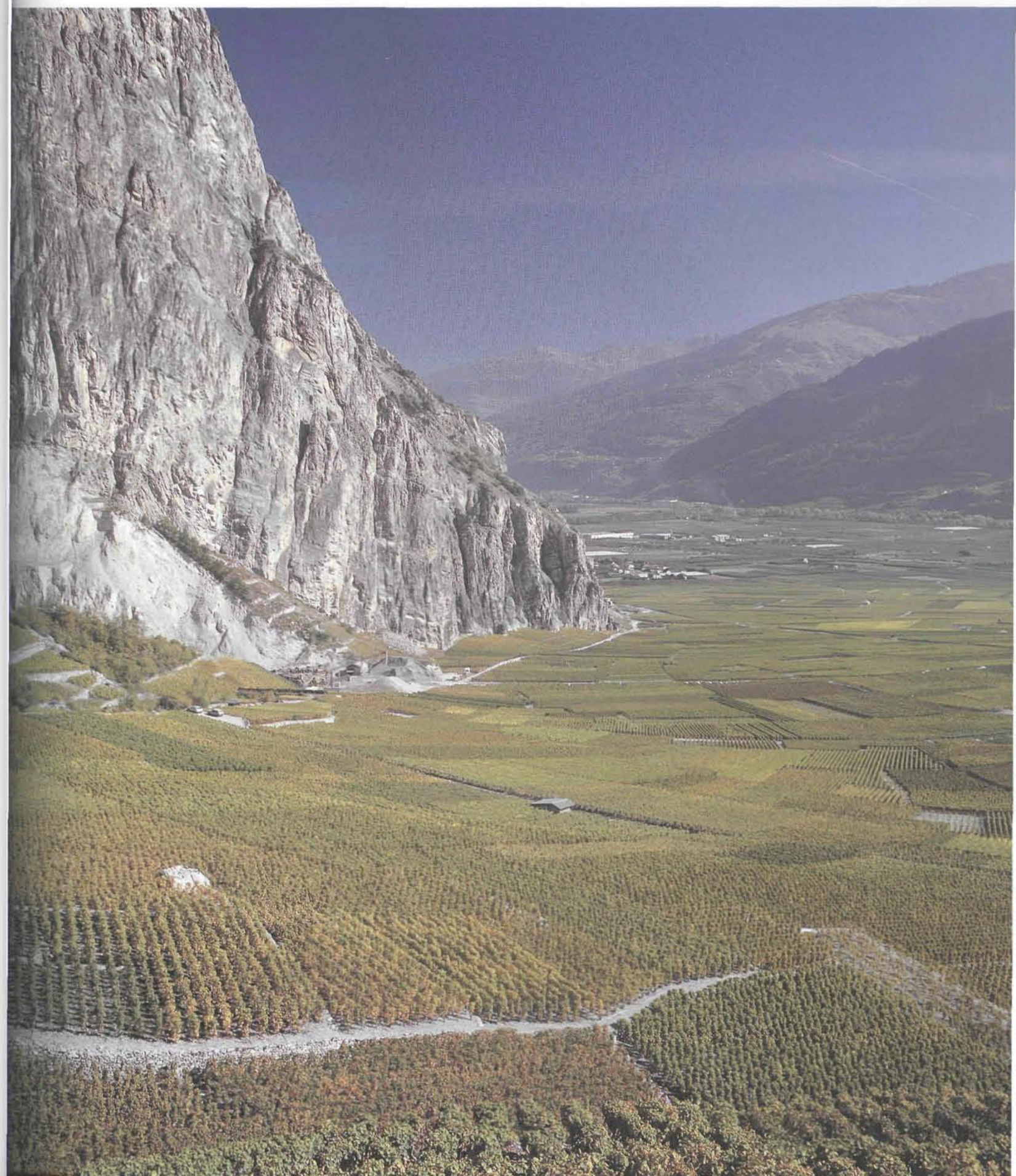
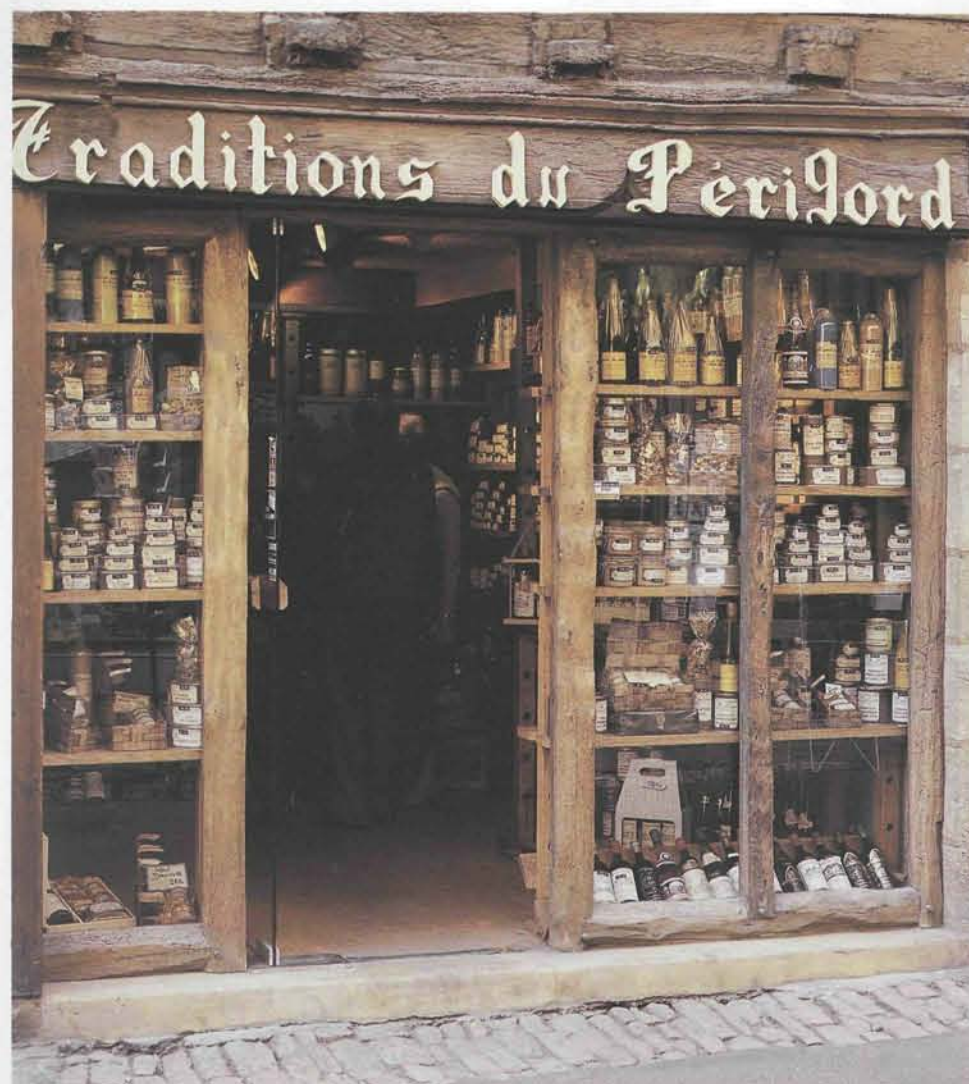
Австрийские вина стали более тонкими и самыми элегантными из всех современных вин – как и блюда лучших австрийских поваров, – ничуть не утратив национального колорита.

Винодельческие регионы, как правило, находятся в красивейших местах (в этой книге вы не увидите ни одной карты промышленных или финансовых районов). Скептики могут призывать нас снять розовые очки, однако виноделы действительно намного интереснее и самобытнее производителей какой бы то ни было другой продукции. Деньги для них не главное, а если есть между ними что-то общее, так это щедрость, желание поделиться с вами своими знаниями и, конечно, вином.

Умный турист не посещает винодельни во время обеденного перерыва; помнит, что сначала ему, скорее всего, предложат вино попроще, чтобы не слишком быстро привести его в восторженное состояние; выплевывает вино только туда, куда говорят (в плевательницу); знает, где можно найти действительно хорошее вино, и старается непременно купить что-нибудь на память, пусть даже это будет майка с эмблемой винодельни.

Слева. Одно из главных удовольствий всякого винного туриста – это пикник. Обычно их организуют магазины, столь же привлекательные, как этот, в Дордони (округ Бержерак). Паштеты, блюда из мяса, дичи, гусятины и свинины великолепно идут под местное каберне.

Мир вина



Франция

Виноделы либо обожают Францию, либо терпеть ее не могут. Их французские коллеги имеют так много неоспоримых преимуществ, что смотрят на собратов по цеху с выводящей из себя смесью высокомерия и безразличия. Но что же делает Францию бесспорной госпожой лозы, источником и производителем великих вин, в разнообразии которых с нею не может сравниться весь прочий мир?

Дело не только в национальном характере, в его поглощенности всем, что имеет отношение к сердцу, нёбу и печени. Дело еще и в географии. Франция, омываемая Атлантическим океаном и Средиземным морем, расположена на редкость удачно. Климат в ней скорее средиземноморский, чем континентальный, она не испытывает недостатка в винодельческих регионах, расположенных на самой границе вызревания винограда, где он доходит до нужной кондиции очень медленно и долго.

Однако Франция не только обладает хорошими виноградниками, она также дает им определение, классифицирует и контролирует их. Упорядоченный список лучших виноградников поддерживается в течение уже 200 лет. В последние 80 лет или около того он систематизировался, обрстая все большими подробностями и обретая во всех отношениях характер принятого страной закона.

Все началось с Appellation d'Origine Contrôlée (система контроля по происхождению и качеству), ограничившего использование названия «Рокфор» сырами, произведенными в определенном районе, изготовленными по определенному методу и из определенного молока. Тот же принцип был применен к каждому винному апелласьону: район, метод, сорт винограда. Закон оговаривает также максимальную урожайность с гектара и минимальный естественный уровень спирта. За соблюдением этого АОС (или АС) следит ИНАО.

Сразу за АС следует многочисленная категория вин VDQS (см. с. 152), способных со временем подняться до статуса АС. Вторую крупнейшую категорию французских вин образуют Vins de Pays (см. с. 150–152). Низшую ступеньку занимают Vins de Table. Еще одна существенная доля каждого урожая французского винограда, до 20%, продается для дальнейшей перегонки: из винограда департамента Gers делают арманьяк; Charente — коньяк, а избыточную продукцию ЕС перегоняют в промышленный спирт.

Язык этикетки

Обозначения качества

Appellation (d'Origine) Contrôlée (AC) Вина, географическое происхождение, сорта винограда и методы изготовления которых определены законом

VDQS Вина, ожидающие присвоения категории АС (с. 152)

Vin de Pays Местные вина, нередко из больших, чем АС, областей, где допустимо использовать нетрадиционные сорта винограда и более высокие урожаи (с. 150)

Vin de Table Вина, для которых географическое происхождение, сорта или год урожая могут не объявляться

Другие распространенные обозначения

Blanc Белое

Cave (coopérative) Кооперативная винодельня

Château (шато) Винодельческое поместье или ферма, как правило, в Бордо

Coteaux de, Côtes de Обычно склоны холмов

Cru (Крю) Буквально «виноградник», участок превосходной земли

Cru Classé (Крю Классе) Крю, отмеченный в важной классификации, такой как принятая в Бордо в 1855 г. (с. 84)

Domaine (домен) Участок земли, занятый виноградником. В Бургундии это уменьшенный вариант шато

Grand Cru (Гран Крю) Буквально: «великий виноградник»; в Бургундии так называют лучшие виноградники; в Сент-Эмильоне это словосочетание ничего не значит

Méthode classique, méthode traditionnelle (классический, традиционный метод) Изготовление игристых вин тем же способом, что и шампанское

Mis (en bouteille) au château/domaine/propriété Вино, разливаемое теми, кто выращивает виноград

Négociant (негоциант) Торговая компания, разливающая вино по бутылкам (сравните с доменом)

Premier Cru (Премье Крю) Буквально: «первый виноградник»; в Бургундии — на ступень ниже, чем Гран Крю; в Медоке — одно из четырех лучших шато

Propriétaire-récoltant Владелец-виноградарь

Récoltant Виноградарь

Récolte Урожай определенного года

Rosé Розовое

Rouge Красное

Supérieur С более высоким содержанием спирта

Vieilles vignes Старая лоза, дающая более плотное вино, хотя понятие «старая» не регламентируется

Vigneron Виноградарь

Villages При апелласьоне обозначает определенные коммуны

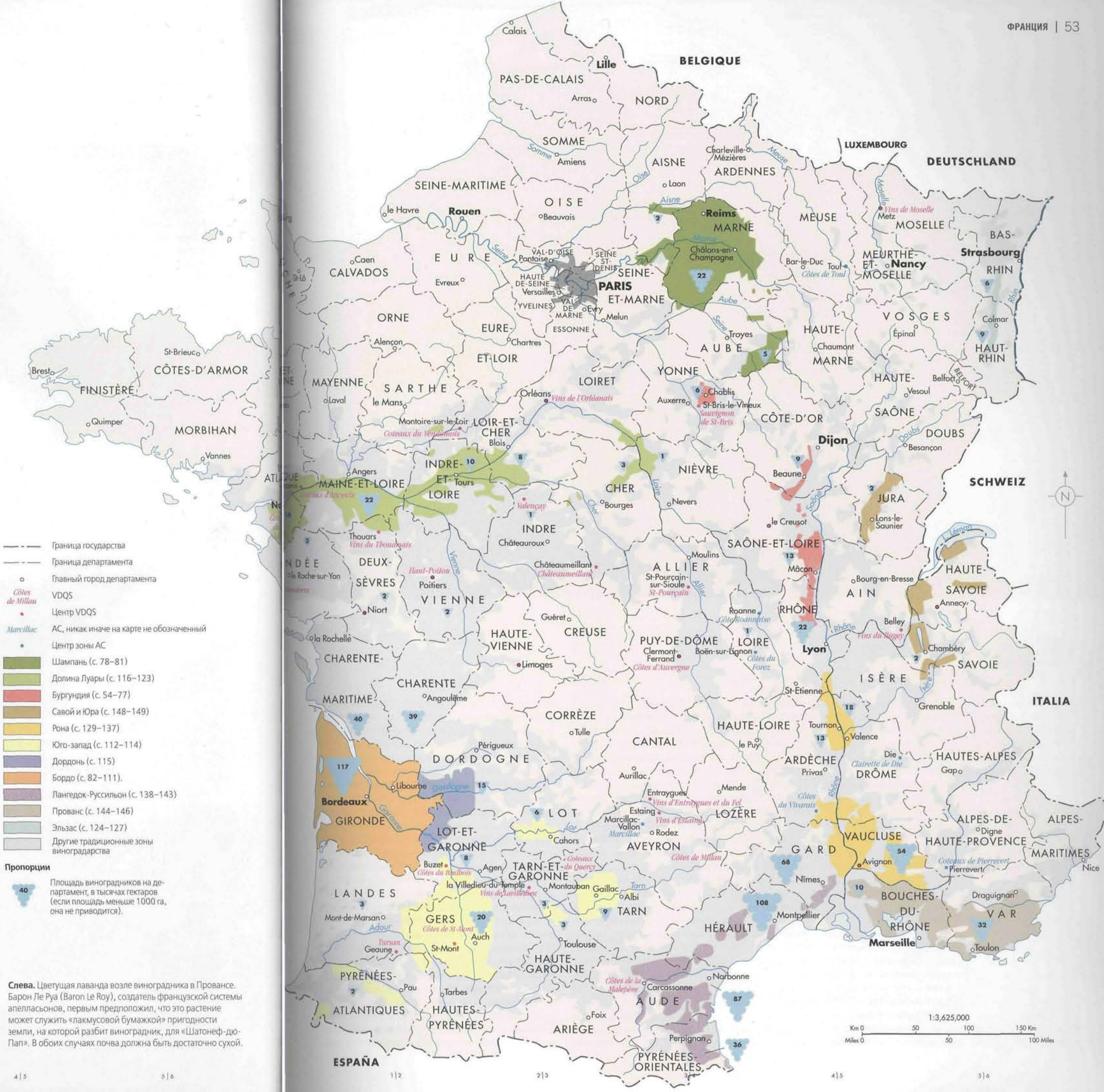
Vin Вино

Viticulteur Виноградарь



40

Слева. Цветущая лаванда возле виноградника в Провансе. Барон Ле Руа (Baron Le Roy), создатель французской системы апелласьонов, первым предположил, что это растение может служить «лакмусовой бумажкой» пригодности земли, на которой разбит виноградник, для «Шатонеф-дю-Пап». В обоих случаях почва должна быть достаточно сухой.





Бургундия

Само название Бургундия (Bourgogne) напоминает звон колокола. К чему он зовет — к молитве или к обеденному столу? Если Париж — сердце Франции, а Шампань — душа, то Бургундия — ее желудок. Это земля долгих трапез, поставившая для них лучшую еду (говядина из Charolais на западе, куры из Bresse на востоке, рыба в реках и улитки на лозах). Бургундия была богатейшим из герцогств Франции. Но еще до того, как Франция стала христианской страной, эти места славились своим вином.

Бургундия — не просто один большой виноградник, но также провинция, вместившая по меньшей мере три лучших винодельческих области Франции. Безусловно, самый знаменитый и богатейший из них — это сердце Бургундии, Кот-д'Ор, который делится на южный Кот-де-Бон и северный Кот-де-Нюи. Впрочем, Шабли и Мако́н также имеют прекрасную репутацию, и им нет нужды завидовать своему более богатому собрату. А сразу к югу от Мако́нэ лежит Божоле, совершенно отличная от прочих по масштабам, стилю, почве и сортам винограда (см. с. 72–74) винодельческая область Бургундии.

И тем не менее, при всей ее древней славе и богатстве, Бургундия и поныне производит впечатление деревенской простоты. Во всем Кот-д'Ор едва

ли удастся найти хотя бы один роскошный дом — там нет ни единого элегантного сельского поместья из тех, что, скажем, в XVIII и XIX вв. сделали Медок символом праздности и богатства. Большая часть крупных земельных владений, принадлежавших Церкви, была ликвидирована Наполеоном. Бургундия и поныне остается самым раздробленным виноградарским районом Франции. Средняя площадь винодельческого поместья, хотя и не такая мизерная, как прежде, сегодня не превышает 6 га.

Раздробленность виноградников Бургундии и стала причиной единственного серьезного изъяна ее вин: их поведение непредсказуемо. А виной всему человеческий фактор, который играет здесь большую, чем где бы то ни было, роль. Даже если мы привяжем вино к одному конкретному *climat* (участку земли) одной конкретной коммуны в один конкретный год, все равно в большинстве случаев обнаружится, что его мог изготовить любой из 6–7 владельцев крохотного клочка земли, заложив его в любой из 6–7 винных погребов. *Monopoles*, то есть целые виноградники, принадлежащие одному хозяину, здесь редкие исключения. Даже у самого мелкого собственника есть участки на 2–3 виноградниках. Совокупные владения крупных виноградарей могут достигать до 20–40 га, но на самом

деле это маленькие участки, раскиданные по десяткам виноградников всего Кот-д'Ор. Так, 50 га Клоде-Вужо поделены между 80 собственниками.

Именно по этой причине 65% молодого бургундского в бочках все еще покупают у виноградарей негоданты, они же смешивают его с другими винами того же апелласона, чтобы получить рыночные объемы стандартного вина. Вино это предлагается миру не как изделие определенного виноградаря, чей вклад именно в это вино может составлять всего-навсего бочку-другую, но как вино данного района (будь он столь конкретен, как виноградник, или столь расплывчат, как деревня). *Élevé* (буквально) — «выведенное».

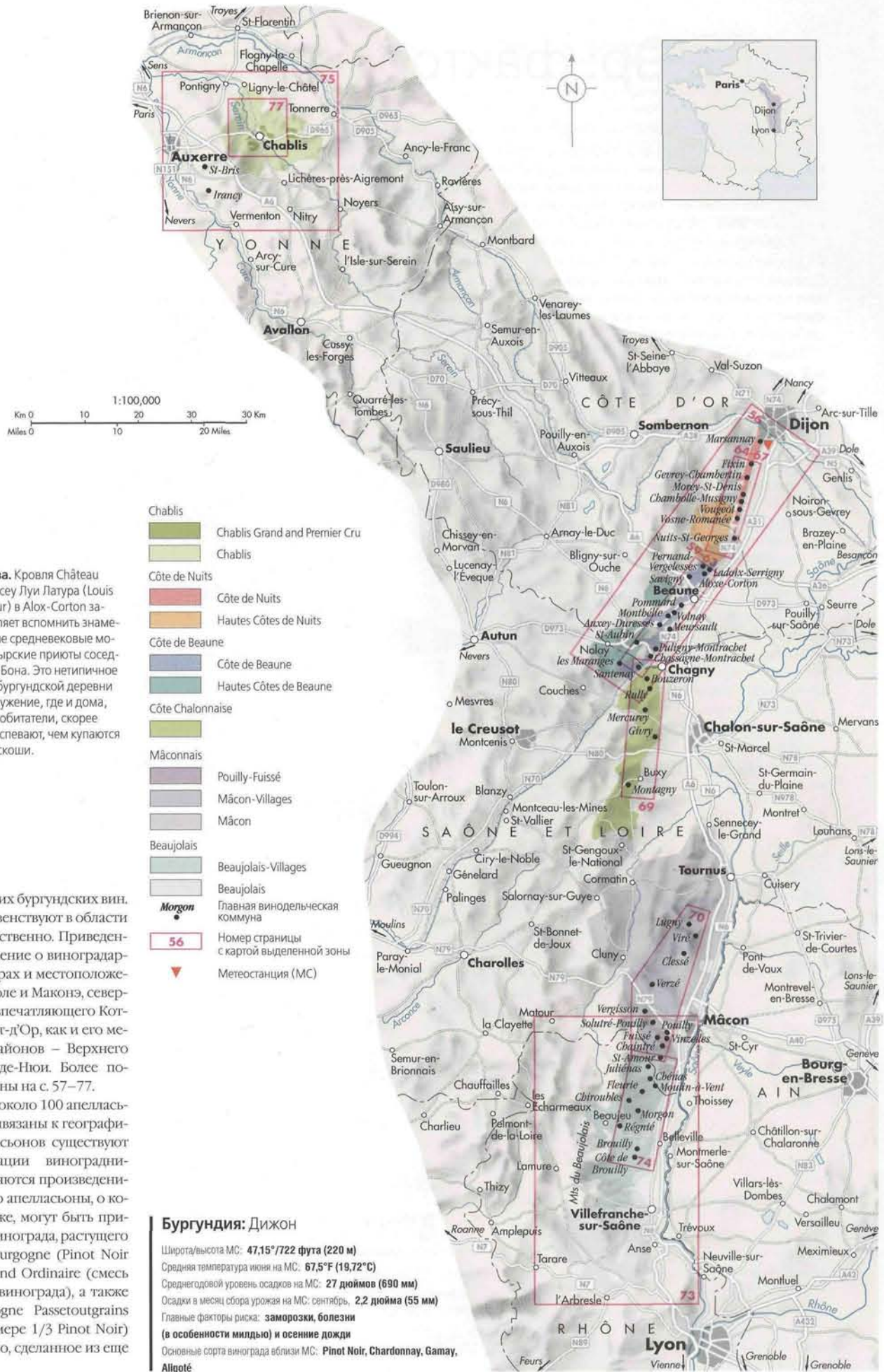
В 1980-х годах несколько жадных и беспечных негодантов-виноделов приобрели дурную славу, смешивая вина в огромных количествах. Репутации поставщиков и теперь еще в значительной степени разнятся, однако из числа крупных вполне надежными считаются (они же владеют большими виноградниками) вновь воскресшие Bouchard Père et Fils, Joseph Drouhin, Faiveley, Louis Jadot и Louis Latour.

Эта профессия обрела былую респектабельность в конце столетия, благодаря появлению множества молодых честолюбивых негодантов, про-

изводящих некоторые из лучших бургундских вин. Dominique Laurent и Verget главенствуют в области красных и белых вин, соответственно. Приведенная здесь карта дает представление о виноградарстве Бургундии в целом: размерах и местоположении больших южных зон Божоле и Мако́нэ, северной области Шабли, не столь впечатляющего Кот-Шалоннэ и узкой полоски Кот-д'Ор, как и его менее известных внутренних районов — Верхнего Кот-де-Бон и Верхнего Кот-де-Нюи. Более подробно эти регионы изображены на с. 57–77.

Всего в Бургундии имеется около 100 апелласонов. Большинство из них привязаны к географическим зонам. Внутри апелласонов существуют дополнительные классификации виноградников, которые сами по себе являются произведением искусства (см. с. 58). Однако апелласоны, о которых мы будем говорить ниже, могут быть присвоены винам, сделанным из винограда, растущего в любой части Бургундии: Bourgogne (Pinot Noir и Chardonnay), Bourgogne Grand Ordinaire (смесь местных бургундских сортов винограда), а также красные и белые — Bourgogne Passetoutgrains (смесь Gamay и по меньшей мере 1/3 Pinot Noir) и Bourgogne Aligoté (белое вино, сделанное из еще одного сорта Бургундии).

Слева. Крыша Château Grancey Луи Латура (Louis Latour) в Aloх-Corton заставляет вспомнить знаменитые средневековые монастырские приюты соседнего Бона. Это нетипичное для бургундской деревни сооружение, где и дома, и их обитатели, скорее преуспевают, чем купаются в роскоши.



Кот-д'Ор: фактор качества

Бургундцы относятся к довольно заурядной с виду гряде холмов Кот-д'Ор (Côte d'Or) примерно как афиняне к невдомому божеству. Остается только удивляться тому, что одни расположенные на этих холмах маленькие участки земли дают превосходные вина, обладающие каждое собственным характером, а другие не дают никаких. Уж верно, кто-нибудь мог бы отыскать те геофизические факторы, что отличают один клочок земли от другого, наделяя некоторые сорта винограда большим количеством сахара, более толстой кожей и богатой минералами мякотью?

Может быть, и мог бы... Но хотя характер здешней почвы и подпочвы анализировался многократно, регистрировались температура, влажность и направление ветров, а сами вина исследовались средствами газовой хроматографии, главная загадка так загадкой и осталась. Все, что мы можем, это изложить факты и подкрепить их репутацией великих вин. Но никому пока не удалось обосновать связь первых со второй (и это при том, что обожающие вина геологи слетаются в Кот-д'Ор, как мотыльки на пламя).

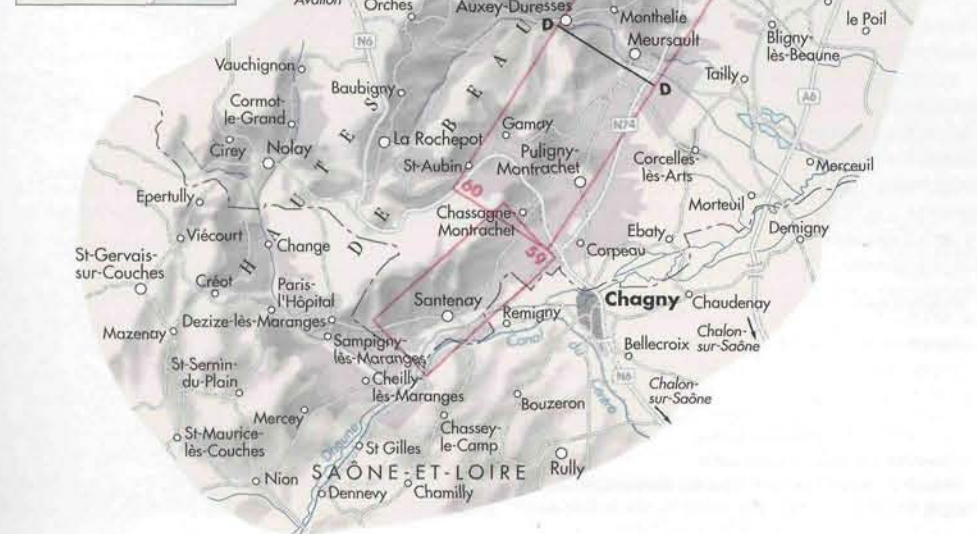
Кот-д'Ор расположен вдоль геологической линии разлома, где морские отложения нескольких геологических эпох выходят наружу подобно слоеному тарту, причем каждый слой богат кальцием. Выветривание сделало состав почвы необычайно пестрым. Свою роль в этом процессе сыграли и склоны холмов, расположенные в разных направлениях, и незначительные сдвиги пластов.

Высота середины склонов остается примерно постоянной – около 250 м. На покрытых тонким почвенным слоем каменистых вершинах холмов климат более резкий, и виноград там вызревает позже. Ниже, где почва в большей мере аллювиальная,

чаще случаются поднимающиеся из долин туманы и заморозки не по сезону.

Склоны Кот-д'Ор смотрят на юго-восток, некоторые (особенно в Côte de Beaune) – на юг и даже на запад. У подножия холмов, примерно на треть вверх по склону, на поверхность почвы выходит мергель. Сам по себе он дал бы почву слишком богатую для вин высшего качества, однако, смешиваясь с камнями и щебнем, смываемым с расположенных выше по склону твердых известняковых пород, он образует совершенную глинисто-известняковую почву.

— — — Граница департамента
 Зоны виноделия
 59 Номер страницы с карты выделенной зоны
 A—A Почва в разрезе (см. с. 57)



ствяковую почву. Эрозия продолжает смешивать породы и в нижней части склона.

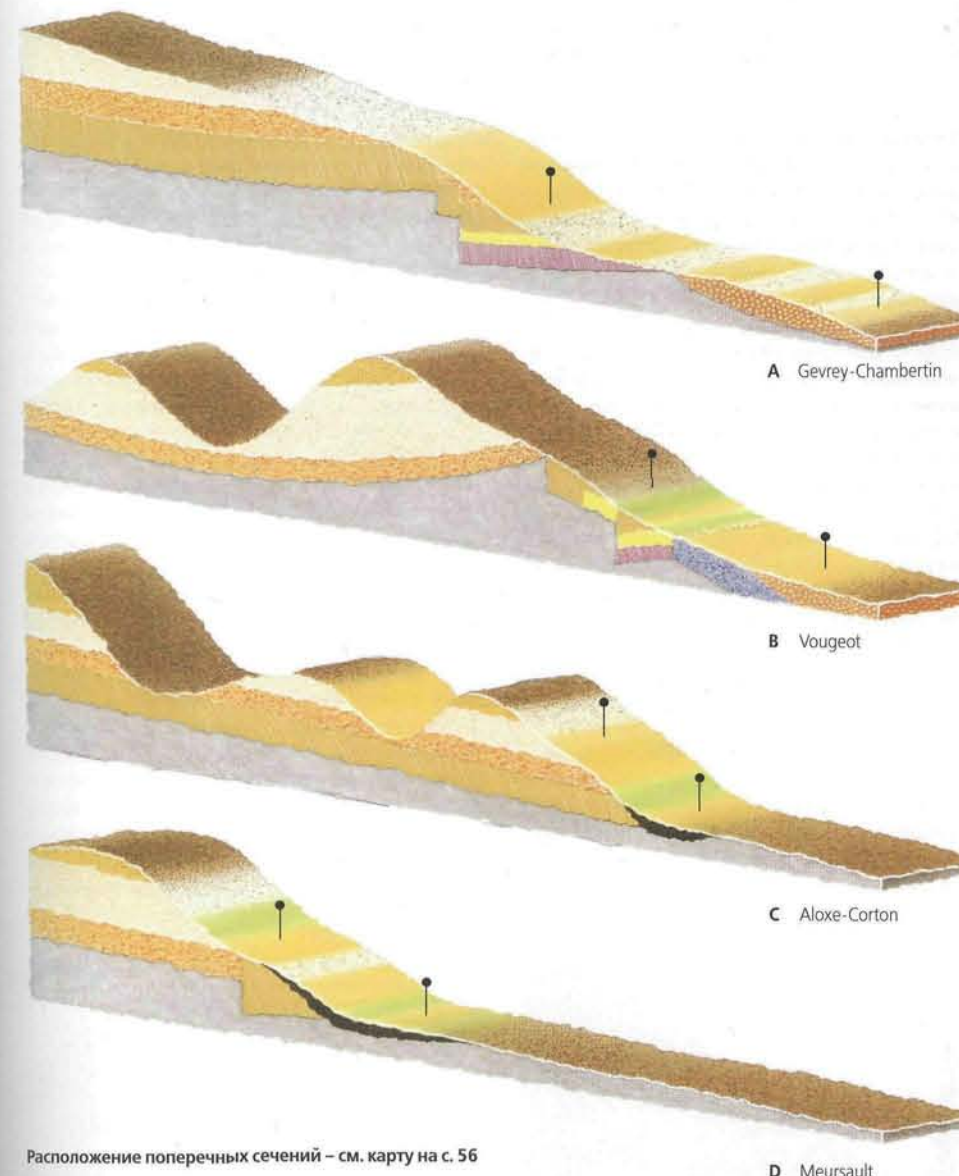
В Côte de Beaune полоса мергеля шире и расположена выше по холму. Узкую полоску виноградников под нависшими над ними выступами известняка здесь сменяют обширные пологие склоны. В некоторых местах лоза добирается почти до вершины холма.

На обособленном холме Corton лучшая часть виноградника растет на богатой мергелем почве, а выше – лишь небольшая покрытая лесом известняковая вершина.

В Meursault известняк выходит наружу ниже полосы мергеля, образуя второй очень каменистый склон холма – превосходное место для получения белого вина.

Все это выбранные наугад примеры разнообразных структур почвы Кот-д'Ор. Малейший нюанс оказывает влияние на дренирование и ориентацию склона, температуру и множество других факторов, воздействующих на лозу, а стало быть, и на вино.

Бургундия – самый северный винодельческий регион Европы, где производят великое красное вино. Очень важным является то обстоятельство, что Pinot Noir созревает еще до того, как устанавлива-



Расположение поперечных сечений – см. карту на с. 56

Слева. Почва четырех великих виноградников Кот-д'Ор многим обязана разнообразию пород, расположенных как под ними, так и выше по холму. В укрытом от непогоды Gevrey-Chambertin молодая почва, или *rendzinas*, уходит в глубину вплоть до слоя мергеля. На мергеле и под ним расположен великолепный известняковый бурозем. Эти смешанные почвы, как нельзя лучше подходящие для разбивки виноградников, тянутся до долины. В Vougeot мергель выходит на поверхность дважды. Под верхним участком расположен Grands-Echézeaux, на втором и под ним – Clos de Vougeot. На холме Corton широкая полоса мергеля доходит почти до вершины – здесь расположены лучшие виноградники. Однако почву, смываемую с крутого склона, приходится постоянно возвращать на место. Там, где сверху осыпается известняковый щебень, выращивают виноград для лучшего белого вина (Corton Charlemagne). В Meursault широкая полоса мергеля опять-таки залегает высоко, но достоинства его сказываются ниже – там, где он образует каменистую почву на выходах известняка. На этой погнутой поверхности склона и расположены лучшие виноградники.

Почва
 Бурозем со «скелетным» известняком
 Обычный известняковый бурозем
 Глеевый бурозем со «скелетным» известняком
 Обычный глеевый известняковый бурозем
 Бурозем
 Rendzinas (молодая почва)
 ↑↑ Границы зон виноградарства

Породы
 Argovien (мергель)
 Bajocien Supérieur (мергель)
 Callovien и Bathonien Supérieur (мягкий известняк, глина или глинистый сланец)
 Bathonien Moyen and Inférieur (твердый известняк)
 Bajocien Inférieur (песчаный известняк)
 Oligocène Supérieur (смесь известняка, песчаника и глины)
 Quaternary pebbles (четвертичная галька)
 Rauracien (твердый известняк)
 Loess (лёсс)

ются осенние холода и сырость. Решающую роль, несомненно, играет климат, присущий каждому из виноградников, так называемый мезоклимат (см. с. 22), в сочетании с геофизической структурой почвы. Лучшие виноградники Кот-д'Ор обращены на восток, утреннее солнце постепенно нагревает здесь землю, которая сохраняет тепло в течение всего дня. С юго-запада, откуда приходит большинство несущих дожди ветров, они защищены, но не полностью, что предохраняет почву от застойных явлений, чреватых резким похолоданием.

Другой фактор качества, который невозможно нанести на карту, это выбор виноградарем разновидности лозы, а также способа подрезки и удобрения. Существуют более или менее мощные клоны классических сортов, и виноградарь, выбирающий наиболее продуктивную лозу, а затем неправильно обрезавший ее или чрезмерно удобряющий почву, неизбежно ставит под угрозу качество вина. В 1970-х гг. именно так появилось множество невыразительных и недолгоживущих вин, но теперь стремление к качеству возобладавало над алчностью.

Причины, по которым мы приводим столь подробные карты Кот-д'Ор, проистекают из единственного в своем роде строения его почв, мезоклимата и уникальной истории.

Этот регион, в котором качество вин исследовалось дольше, чем где бы то ни было – определенно с XII в., когда цистерцианские и бенедиктинские монахи всерьез занялись за эту работу. Говорят, они «пробовали почву на вкус», пытались оценить ее возможность и отличия. Основная цель их неутомимых исследований – понять, где должна пройти граница того или иного виноградарства.

В XIV и XV вв. герцоги бургундские из династии Валуа предпринимали все, чтобы поддержать местное виноделие и сделать его прибыльным. С тех пор каждое поколение добавляло что-то свое к сумме местных знаний, выраженных в представлениях о *climat* и *Cru* холмов, которые тянутся от Dijon до Chagny.

Карта на с. 56 дает общий обзор местности. Вершины холмов образуют неровное плато с крутыми откосами там, где выходит на поверхность линия разлома. Эти Hautes Côtes, из которых одни относятся к Côte de Beaune, а другие к Côte de Nuits, возвышаются более чем на 400 м, подвержены холодам и иным атмосферным воздействиям, из-за которых виноград здесь созревает недель позже, чем в более низком, изнеженном Кот-д'Ор.

Отсюда не следует, что в их более защищенных, обращенных к востоку и югу лощинах Pinot Noir

и Chardonnay не способны порождать легковатые, но временами изысканные вина, отличающиеся истинным характером Кот-д'Ор. Среди лучших коммун верхнего Côte de Beaune – Nantoux, Echevonne, La Rochepot и Meissey, а верхнего Côte de Nuits, в котором преобладают красные вина, – Marey-lès-Fussey, Magny-lès-Villers, Villers-Fontaine и Bévry.

На южной оконечности Côte de Beaune расположен недавно возникший апелласьон Maranges, которому мы обязаны деликатными красными винами из лежащих к западу от Santenay трех коммун, объединенных общей составляющей названия – lès-Maranges.

Защищенные виноградники двух Côtes сосредоточены на севере, на более-менее твердом и ровном обращенном к востоку склоне. К югу от Нюи-Сен-Жорж, где расположены коммуны Comblanchien и Corgoloin, есть мрамор, что в виноградарском районе несколько неожиданно. К югу от Ladoix-Serrigny, самой северной деревни Côte de Beaune, лоза простирается на юг и на запад от холма Corton по беспорядочному ландшафту с многочисленными южными склонами. Côte de Beaune производит вина в два раза больше, чем Côte de Nuits, почти половина его – белое, а Côte de Nuits сосредоточен лишь на Pinot Noir.

Кот-д'Ор

Кот-д'Ор (Côte d'Or) – Côte de Beaune и Côte de Nuits, разделенные всего несколькими милями, на которых лоза уступает место мраморным карьерам, – это неправильной формы череда склонов, протянувшаяся примерно на 50 км. Сверху расположено лесистое плато, внизу начинается равнинная долина реки Соны. На довольно узком, от 2,5 до нескольких сот метров, склоне лежат все лучшие виноградники.

Классификация винодельческих районов Кот-д'Ор разработана в таких тонкостях, каких не встретишь больше нигде в мире, она усложняется еще и различиями в номенклатуре и написании похожих названий и фамилий. Это результат трудов INAO, базирующихся на классификации, созданной более ста лет назад. Она подразделяет виноградники на четыре класса и, соответственно, устанавливает точное обозначение каждого вина.

Внизу. Hospices de Beaune – одна из главных достопримечательностей города Бон и место, где в каждом ноябре проводится всемирно известный винный аукцион. В построенном в середине XV в. здании до конца XX в. размещалась бесплатная больница (Hôtel-Dieu), содержавшаяся на средства от продажи вин. Она была основана канцлером герцога бургундского Николя Ролленом (Nicolas Rollin) и его третьей женой Гигон де Сален (Guigone de Salin) и получила в дар расположенные вокруг виноградники. С тех пор виноградари завещали свои виноградники Hospices de Beaune. На картах такие виноградники помечены крестом.

Первый класс образуют Grand Cru, из которых в настоящее время эффективно эксплуатируются 30 виноградников. У каждого имеется собственный апелласьон. Само название виноградника – Musigny, Corton, Montrachet или Chambertin (иногда с артиклем «Le») – знак родovitости бургундского вина.

Следующий по порядку ранг – это Premier Cru, использующие название коммуны, за которым следует название виноградника (или, если вино происходит из более чем одного виноградника Premier Cru, – название коммуны плюс слова Premier Cru). Например, Chambolle-Musigny, (Les) Charmes или, если вино представляет собой смесь продукции Amoureuses и другого виноградника либо виноградников Premier Cru, – Chambolle-Musigny Premier Cru. Из 561 виноградника Premier Cru одни лучше, другие хуже, а Grand Cru имеются только в 5 коммунах всего Côte de Beaune. Такие Premier Cru, как Perrières в Meursault и Rugiens в Pommard, равно как Les Amoureuses в Chambolle-Musigny и Clos St-Jacques в Gevrey-Chambertin, неизменно дают превосходное вино.

Третью категорию образуют вина коммунальных апелласьонов, обладающие правом использовать название коммуны. Такие вина часто называют коммунальными, или деревенскими (*village*), например, village Meursault. Использование названия конкретного виноградника, или *lieu-dit*, допус-

кается и все чаще указывается на этикетках этих вин, однако его надлежит печатать более мелким, чем название коммуны, шрифтом. Несколько таких виноградников, хоть они официально и не признаны в качестве Premier Cru, могут считаться принадлежащими к этому классу.

В четвертую категорию входят виноградники, расположенные не так удачно, как названные выше (в основном, к востоку от главной магистрали №74), – они обладают лишь правом присваивать своим винам имя «Bourgogne». Их качество обычно оставляет желать лучшего, однако умелым виноделам удастся сделать недорогое и качественное вино.

INAO устанавливает также правила контроля качества, требуя использования только классических сортов винограда (Pinot Noir для красных вин и Chardonnay для белых); ограничивая количество получаемых вин (35 гл/га для самых лучших, 60 или около того – для более заурядных); устанавливая минимальную крепость (от 12% для наилучшего белого и 11,5% для наилучшего красного – до 10% для более заурядного красного).

Следует различать названия виноградника и коммуны. Многие деревни (Vosne, Chassagne, Gevrey и т.д.) присоединяют свое название к наименованию лучшего виноградника. Разница между Chevalier Montrachet, происходящего с одного из самых знаменитых виноградников, и Chassagne-Montrachet не очевидна, но чрезвычайно важна.

Кот-де-Бон: Сантенэ

Карты, размещенные на этой и следующих восьми страницах, представляют собой результат первой предпринятой INAO официальной полной геодезической съемки и классификации идущих с севера на юг виноградников Кот-д'Ор. Мы изменили ориентацию карт на 45–90 градусов, чтобы они поместились в нижней части страниц каждого раздела.

Кот-де-Бон (Côte de Beaune) начинается с малоизвестных деревень Sampigny, Dézize и Cheilly, совместно использующих один хорошо известный апелласьон Maranges (все расположены за пределами данной карты – см. на с. 56), и тянется далее к коммунам Сантенэ (Santenay). Миновал деревушку Haut-Santenay и городок Bas-Santenay – курорт с минеральными водами, часто посещаемый местными игроками и прожигателями жизни, – Кот-де-Бон немного изгибается на восток.

Ожная окраина Кот-де-Бона наиболее запутанна в геологическом отношении и наименее типична для Côtés в целом. Сложные разломы в строении холмов радикально меняют почву и подпочву Сантенэ. Часть коммуны, так же как и некоторые части Côte de Nuits, производит глубокое, хоть и не очень тонкое красное вино, пригодное для долгой выдержки. Остальные дают легкое вино, характерное для Кот-де-Бон.

Почва некоторых, расположенных выше всех прочих, виноградников оказалась слишком каме-

нистой, чтобы приносить доход. Les Gravières (это название, так же как Graves в Бордо, свидетельствует о каменистом характере почвы) и La Comme – вот лучшие climats Сантенэ.

По мере приближения к Chassagne-Montrachet качество этих великолепных, дающих красные вина виноградников находит все больше подтверждений. Название Montrachet прочно связано с белым вином. Однако почти все виноградники юга деревни Chassagne дают по меньшей мере одно красное вино. Наиболее известны среди них Morgeot, La Boudriotte и Clos St-Jean (см. с. 60). Это сбалансированные, долгоживущие, обладающие глубоким цветом вина, по характеру стоящие ближе к Gevrey-Chambertin, чем, скажем, к Volnay.

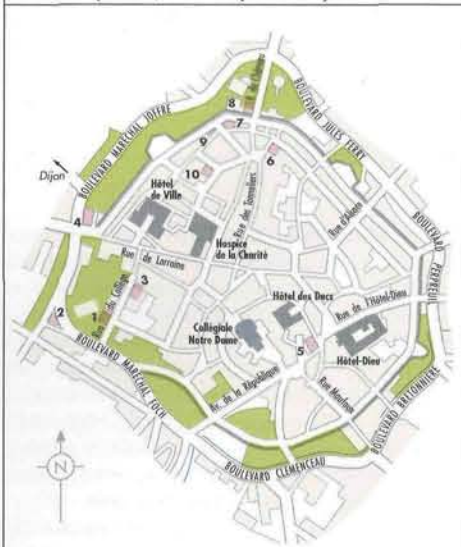
Побывавший здесь во времена Великой французской революции Томас Джефферсон писал, что местным виноградарям, выращивающим белый виноград, приходится довольствоваться жестким ржаным хлебом, между тем как производители красного вина могут позволить себе мягкий белый. Однако Le Montrachet славилась белыми винами еще с XVI в. и часть почв этой деревни больше подходит для Chardonnay, чем для Pinot Noir. Во второй половине XX в., когда весь мир влюбился в шардоне, белый виноград возобладал над черным. В наши дни Chassagne-Montrachet славится на весь мир главным образом своим сухим, но сочным золотистым, с цветочными тонами белым вином.



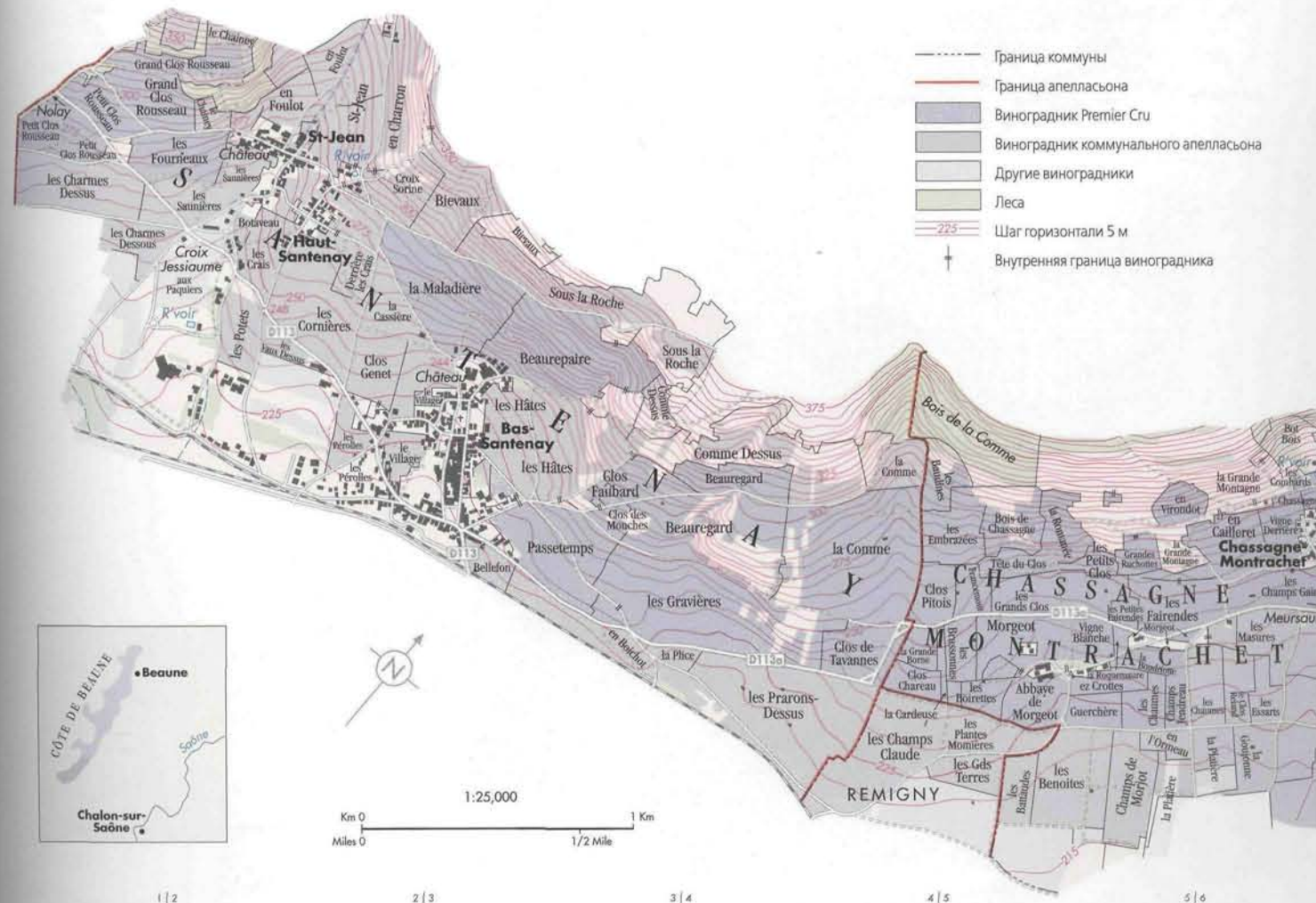
Некоторые виноградары Chassagne-Montrachet владеют также участками Grand Cru Montrachet и их соседей. Подобным же образом, название Chassagne-Montrachet можно обнаружить на этикетках многих производителей вин из других деревень. Здесь приведены этикетки некоторых лучших виноделов Chassagne и Santenay.



Виноторговцы Бона (Beaune)



- 1 Chanson Père & Fils
- 2 Bouchard Aîné & Fils
- 3 Patriarche Père & Fils
- 4 Caves de la Reine Pédaque
- 5 Joseph Drouhin
- 6 Louis Latour
- 7 Remoissenet Père & Fils
- 8 Bouchard Père & Fils
- 9 Louis Jadot
- 10 Champy



Кот-де-Бон: Мерсо

Долина, расположенная на севере от Chassagne, приводит к деревушке St-Aubin, родине весьма недорогих сильных вин. Южные виноградники коммуны дают превосходное белое вино, однако особое внимание здесь уделяется красному; северные, граничащие с Puligny, — лучшее в Бургундии, если не во всем мире, белое вино.

Grand Cru Montrachet заслужили славу почти невероятной концентрацией качества белого бургундского. В лучшем своем виде (после десятилетней выдержки) это вино отличается ярким букетом, великолепным золотистым цветом, необыкновенно долгим послевкусием. Почти все в нем достигает своего апогея — признак великого вина. Идеальная ориентация на восток под таким углом, что солнечный свет заливает ряды лоз и в 9 часов летнего вечера, а также выход на поверхность твердого известняка (см. с. 57) — вот факторы, обеспечивающие винограду превосходство над соседями. И все же спрос на его прославленное вино настолько превышает предложение, что разочарования, причем дорогостоящие, случаются довольно часто.

Другие окружающие этот виноградник Grand Cru расположены не так идеально, однако их вина иногда отличаются изысканным вкусом. Почва Chevalier Montrachet не столь глубока (и более ка-

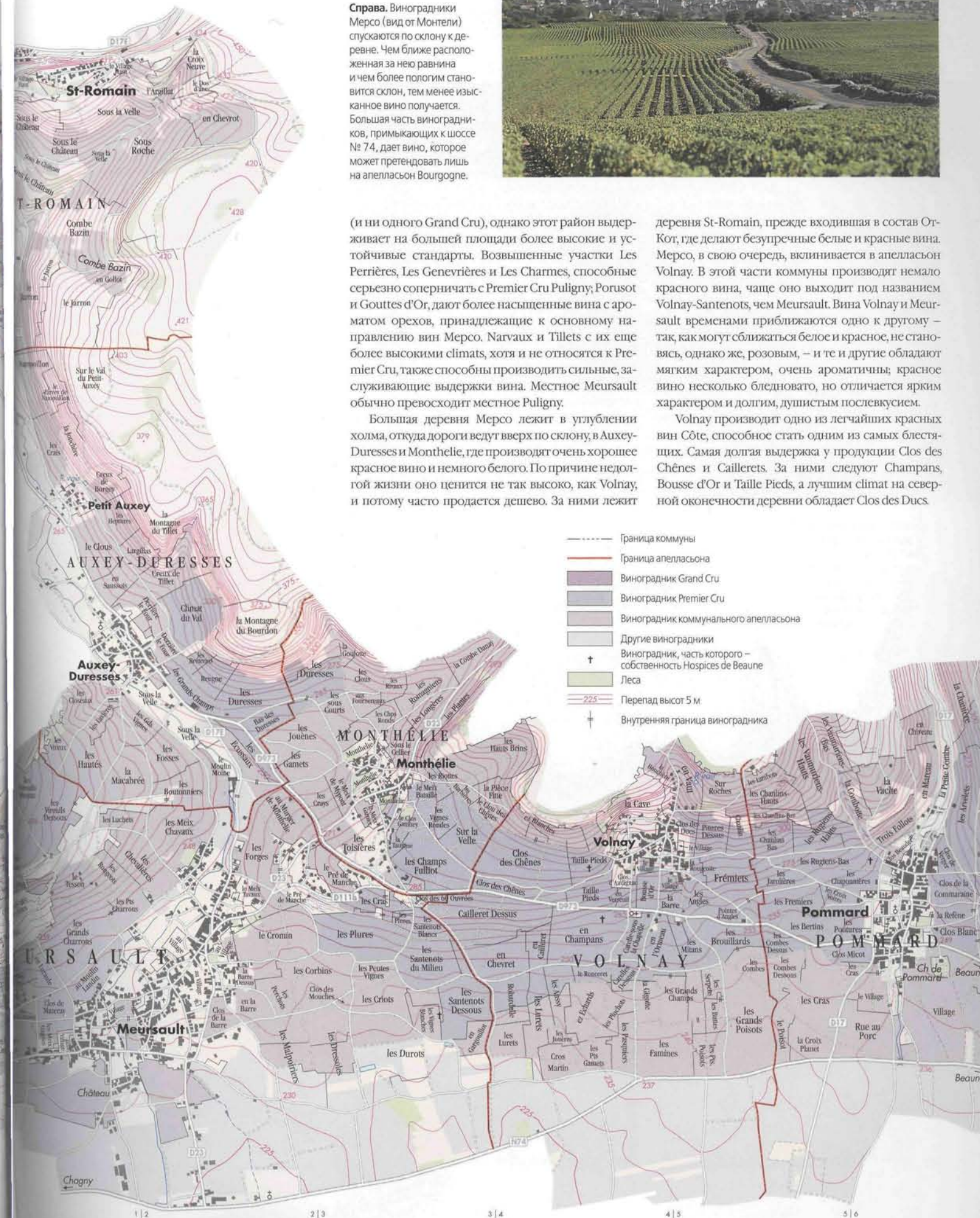
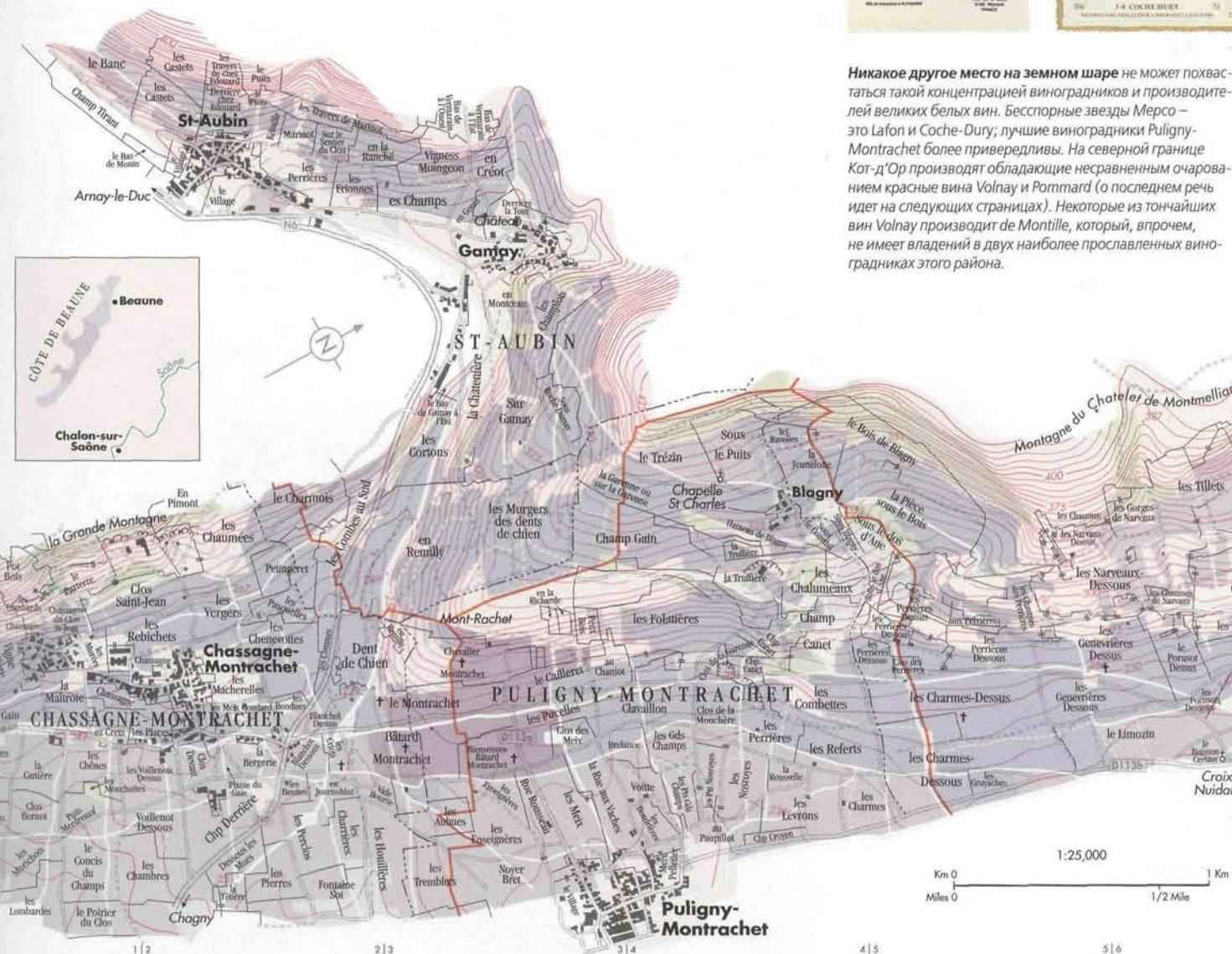
мениста; лучшая часть ее была использована для возрождения Le Montrachet). Bâtard-Montrachet расположен на земле более плодородной, и вино его нередко оказывается неспособными достигать той же высоты, хотя и может выдерживаться так же долго. Les Criots в Chassagne и Bienvenues принадлежат к тому же классу, равно как и Puligny Premier Crus Les Pucelles, Les Combettes, Les Folatières и Les Cailleret, а также лучший в Мерсо (Meursault) виноградник Les Perrières.

Между Puligny-Montrachet и Мерсо немало различий, несмотря на то, что виноградники одного района плавно перетекают в виноградники другого. В сущности, деревенка Blagny, расположенная высоко на каменистой почве, относится к обоим районам и может гордиться классически сложными винами под апелласонами: Premier Cru в Мерсо, Premier Cru Blagny в Puligny-Montrachet и AC Blagny, когда речь идет о довольно редком здесь красном вине.

Meursault — вино чуть более мягкое и богатое, но в нем меньше тонкости, живости и фруктовости, чем в Puligny-Montrachet. К нему применяют определения «маслянистое» и «мясистое», тогда как Puligny с его более высокой и нервной кислотностью, напоминает скорее о яблоках и персиках. В целом у Мерсо меньше блестящих особенностей



Никакое другое место на земном шаре не может похвастаться такой концентрацией виноградников и производителей великих белых вин. Бесспорные звезды Мерсо — это Lafont и Coche-Dury; лучшие виноградники Puligny-Montrachet более привередливы. На северной границе Кот-д'Ор производят обладающие несравненным очарованием красные вина Volnay и Pommard (о последнем речь идет на следующих страницах). Некоторые из тончайших вин Volnay производит de Montille, который, впрочем, не имеет владений в двух наиболее прославленных виноградарских этого района.



Справа. Виноградники Мерсо (вид от Монтели) спускаются по склону к деревне. Чем ближе расположена за нею равнина и чем более пологим становится склон, тем менее изысканное вино получается. Большая часть виноградников, примыкающих к шоссе № 74, дает вино, которое может претендовать лишь на апелласон Bourgogne.



(и ни одного Grand Cru), однако этот район выдерживает на большей площади более высокие и устойчивые стандарты. Возвышенные участки Les Perrières, Les Genévrières и Les Charmes, способные серьезно соперничать с Premier Cru Puligny, Porusot и Gouttes d'Or, дают более насыщенные вина с ароматом орехов, принадлежащие к основному направлению вин Мерсо. Narvaux и Tillet с их еще более высокими climats, хотя и не относятся к Premier Cru, также способны производить сильные, заслуживающие выдержки вина. Местное Meursault обычно превосходит местное Puligny.

Большая деревня Мерсо лежит в углублении холма, откуда дороги ведут вверх по склону, в Auxey-Duresses и Monthelie, где производят очень хорошее красное вино и немного белого. По причине недолгой жизни оно ценится не так высоко, как Volnay, и потому часто продается дешево. За ними лежит

деревня St-Romain, прежде входившая в состав От-Кот, где делают безупречные белые и красные вина. Мерсо, в свою очередь, вклинивается в апелласон Volnay. В этой части коммуны производят немало красного вина, чаще оно выходит под названием Volnay-Santenots, чем Meursault. Вина Volnay и Meursault временами приближаются одно к другому — так, как могут сближаться белое и красное, не становясь, однако же, розовым, — и те и другие обладают мягким характером, очень ароматичны; красное вино несколько бледновато, но отличается ярким характером и долгим, душистым послевкусием.

Volnay производит одно из легчайших красных вин Côte, способное стать одним из самых блестящих. Самая долгая выдержка у продукции Clos des Chênes и Caillerets. За ними следуют Champans, Bousse d'Or и Taille Pieds, а лучшим climat на северной оконечности деревни обладает Clos des Ducs.

Кот-де-Бон: Бон

Логично было бы ожидать, что виноградники Pommard, граничащие с Volnay (см. с. 61), станут давать примерно такие же, как и там, ароматные и легкие вина. Но нет. Граница коммун помечает и изменение характера почвы, которая делает Les Rugiens — что означает «красноватый», из-за богатой железом земли — лидером в производстве вин совсем иного стиля: с насыщенным цветом, хмельных и танинных. Многие виноградники, имеющие право использовать простой коммунальный апелласон Pommard (а это 80% коммуна), производят именно такие вина, лишенные изысканности. Однако здесь есть 2-3 выдающихся Premier Cru — прежде всего Rugiens и Epenots — и 4-5 производителей тонких вин. В Бургундии виноградари ценятся не меньше, чем виноградники, и местная поговорка гласит: «Не существует великих вин — есть конкретная бутылка вина».

Самый престижный виноградник Pommard — это нижняя часть Les Rugiens — Les Rugiens-Bas (см. карту на с. 61), занимающая склон над деревней. Одно из лучших юве Hospices de Beaune — Dames de la Charité — делается из смеси вин Rugiens и Epenots. Clos de la Commaraine и произведения таких виноделов, как Courcel, Armand, Gaunoux и de

Montille, это лидирующие вина Pommard — крепко сбитые, требующие десятилетней выдержки, чтобы приобрести прелестную душистость лучшего бургундского.

В череде знаменитых виноградников, занимающих то, что в Бургундии именуют «поясницей склона», и тянущихся на высоте 250 м над Боном (Beaune), значительная часть принадлежит городским негодантам: Drouhin, Jadot, Bouchard Père et Fils, Chanson и Patriarche. Покойный Морис Друэн (Maurice Drouhin) был одним из последних, кто попал в знаменитый список жертвователей Hospices de Beaune. Принадлежащая его фирме часть Clos des Mouches пользуется заслуженной славой, под этим апелласоном производит как сочный белый, так и превосходный красный Beaune. Часть Les Grèves, принадлежащая Bouchard Père et Fils, известна как Vigne de l'Enfant Jésus и производит еще одно великолепное вино. Grand Cru в Боне отсутствуют, лучшие здешние вина обычно нежны, могут жить долго, но не требуют, в отличие от Romanée и Chambertin, 10 и более лет для созревания.

Когда едешь из Бона на север, холмы с виноградниками остаются позади. Впереди вздымается отрог Corton, единственного во всем Côte d'Or изо-

лированного холма, покрытого лесом. В этом месте чары, не позволяющие Кот-де-Бону (Côte de Beaune) производить красные вина Grand Cru, рассеиваются. Обширные ровные склоны Corton с виноградниками наверху обращены на восток, юг и запад, и все они великолепны. На самом деле здесь не один, а два Grand Cru: один для красных, другой для белых вин. Белое Corton-Charlemagne порождает верхние, обращенные к югу и западу склоны. Станным представляется тот факт, что на винограднике Шарлемань Chardonnaу начали культивировать лишь 100 лет назад. Получившееся в итоге плотное, изысканное белое вино, лучшее среди соперников Montrachet, появилось на свет совсем недавно.

Танинный Pinot Noir растет на огибающем холм участке — слишком широком на восточных склонах, где почва нижнего виноградника Grand Cru не очень богата. Лучшее красное Corton получают только с самого Le Corton, Les Bressandes, Les Clos du Roi и Les Renardes. Некоторую путаницу вносит то обстоятельство, что часть виноградников, помеченная на карте как Corton Charlemagne, производит и красное вино (верхняя) и белое Corton (нижняя). Юридические тонкости территориального

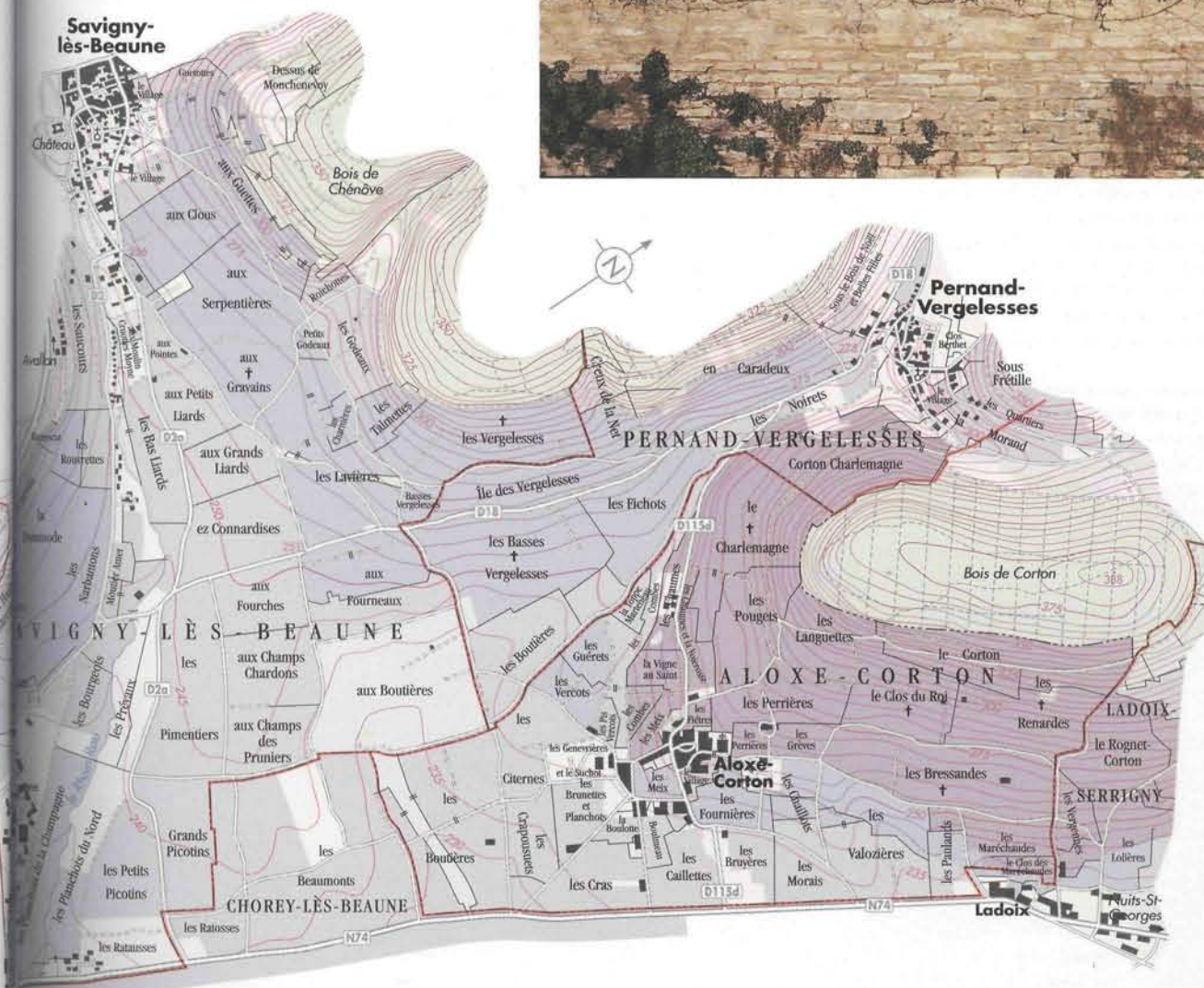
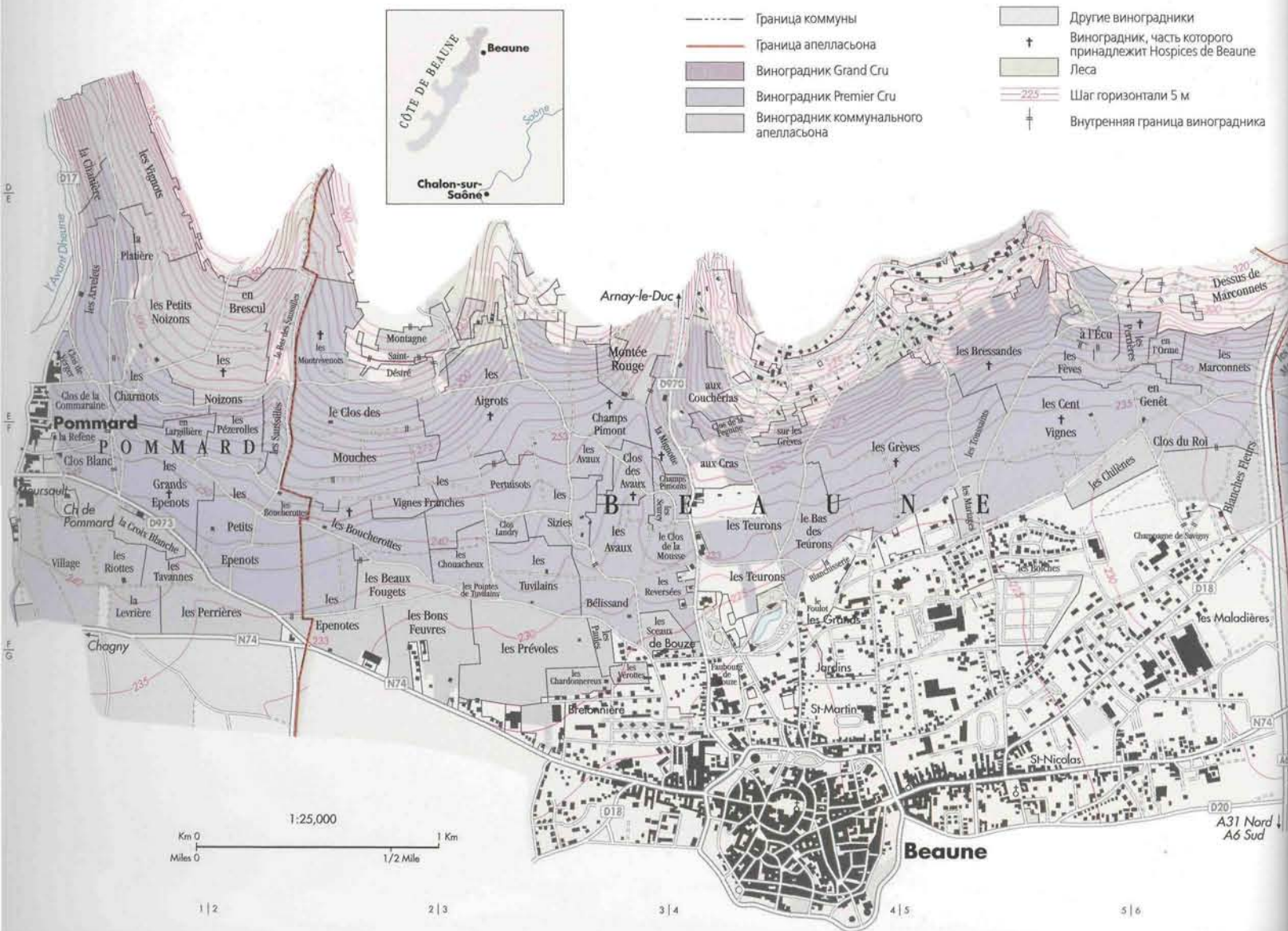
деления несколько отдают «Алисой в Стране Чудес», однако о самом вине этого никак не скажешь.

Самый прославленный виноградарь Corton — Луи Латур, чей великолепный Château Grancey (см. с. 54) издавна соперничает с Les Perrières. Под апелласоном Aloxе-Corton производят вина попроще (красные и белые) с нижней части южного склона, тогда как Pernand-Vergelesses может похвастаться несколькими виноградниками Premier Cru на восточном склоне и Grand Cru на западном, как собственно, всем холмом Corton.

Лучшие виноградары апелласонов Savigny и Pernand производят свои менее известные вина на уровне лучших вин Бона. Изысканные вина Savigny, расположенного в верхней части одного из склонов Corton, называют *nourrissants, théologiques et morbifuges* (питательными, богословскими и целительными).



Вверху. Зима в Алохе-Кортон — время, когда драгоценные лозы Pinot Noir могут отдохнуть и набраться сил, чтобы дать еще один урожай в этом относительно прохладном климате.



Hospices de Beaune изготавливает вино из собственного винограда и разливает его по бутылкам. Бон — дом большинства бургундских негодантов, двое из которых, чьи этикетки показаны здесь (Louis Jadot и Bouchard Père et Fils), владеют собственными превосходными виноградниками. Большая часть виноградарей прославленного холма Corton живет в Алохе-Кортон либо в Pernand-Vergelesses.





Слева. Угол, под которым виноградники спускаются к средневековому Clos de Vougeot (месту большинства праздников в честь Бахуса, помеченному на карте словом «Château»), показывая, насколько полого большая часть «золотых» склонов Côte d'Or.

Кот-де-Нюи: Нюи-Сен-Жорж

Более полнотелое, долгоживущее, с более глубоким цветом – вот признаки вин Кот-де-Нюи (Côte de Nuits), отличающие их от вин Volnay или Beaune. Это страна красного вина: белое встречается здесь редко.

Линия Premier Cru, проходящая по холмам Кот-де-Нюи, время от времени прерывается виноградниками Grand Cru. Она следует за мергелем, выходящим на поверхность ниже твердых известняковых вершин холмов. Именно здесь смесь мелкозема и щебня поверх мергеля обуславливает пик качества винограда. Здесьние вина максимально передают неподражаемо сочное богатство Pinot Noir. Эти особенности почвы характерны и для других участков, защищенных от ветра и освещаемых солнцем.

Вина Prémieux поступают на рынок под АОС Nuits-St-Georges. Они отличаются мощностью и плотностью, приближаясь по стилю к лучшему Chambertin. Clos de la Maréchale – это «монополия», сдаваемая ее владельцами в аренду великолепному торговому дому Faiveley, столь же безупречна еще одна «монополия» – Clos Arlot. Не менее великолепны вина Les St-George и Vaucrains, лежащих за границей коммуны. Их интенсивный аромат раскрывается только после долгой выдержки в бутылке, чего нельзя сказать о большинстве вин Côte de Nuits-Villages, младшего апелласьона на северной и южной оконечностях Кот-де-Нюи.

В отличие от бурлящего жизнью Бона, Нюи – городок всего с одним рестораном, тем не менее в нем живет немало negociants. Горд делит надвое маленькая речка Meuzin. Premiers Crus, идущие на север от ее долины к Vosne-Romanée, – достойное начало знакомства с этой необычайной коммуной.

Vosne-Romanée – это скромная маленькая деревня. Кроме множества прославленных имен на табличках с названиями улочек, в ней нет ничего, позволяющего заподозрить, что прямо под вашими ногами в погребах хранится самое дорогое вино мира.

Ближе всего к деревне, на довольно плодородной почве, богатой глиной и известняком, расположен виноградник Romanée-St-Vivant. Сердцу склона занимает La Romanée-Conti с почвой победнее. Выше склон La Romanée становится более крутым, здесь суше и меньше глины. Справа изгибается обращенный на северо-восток большой виноград-

ник Richebourg. Слева узкой полоской тянется La Grand Rue, а за ним – длинный склон с виноградником La Tâche. Romanée-Conti и La Tâche – это «монополии» Domaine de la Romanée-Conti, владеющего также крупными участками и Richebourg, и Romanée-St-Vivant, а вдобавок Echézeaux и Grands Echézeaux. Изысканность, бархатистая теплота в сочетании с толикой пряности и почти восточной обильностью здешних вин, похоже, позволяет местным торговцам запрашивать за них любую цену. Лучшее из них, конечно, – Romanée-Conti, однако всем присущи черты семейного сходства: результат мизерности урожая, почтенного возраста лоз, позднего сбора и великих забот.

Каждый старается отыскать среди вин, производимых по соседству, нечто похожее, но не столь дорогое (даром что цены Domaine Leroy обладают пугающим сходством со здешними). Все остальные указанные на карте виноградники Vosne-Romanée также великолепны. И действительно, в одной из старых, посвященных Бургундии книг сухо отмечается: «В Vosne нет заурядных вин».

Большой (30 га) Echézeaux Grand Cru включает большинство climats (помеченных на карте красным цветом), окружающих Echézeaux du Dessus, равно как и меньший по площади виноградник Grands Echézeaux. В действительности они относятся к коммуне Flagey, расположенной над вос-

Здесь представлены некоторые из самых дорогих и прославленных вин Бургундии, а также необычное белое вино Henri Gouges, изысканный представитель возвышающихся над Côte d'Or холмов Hautes Côtes.

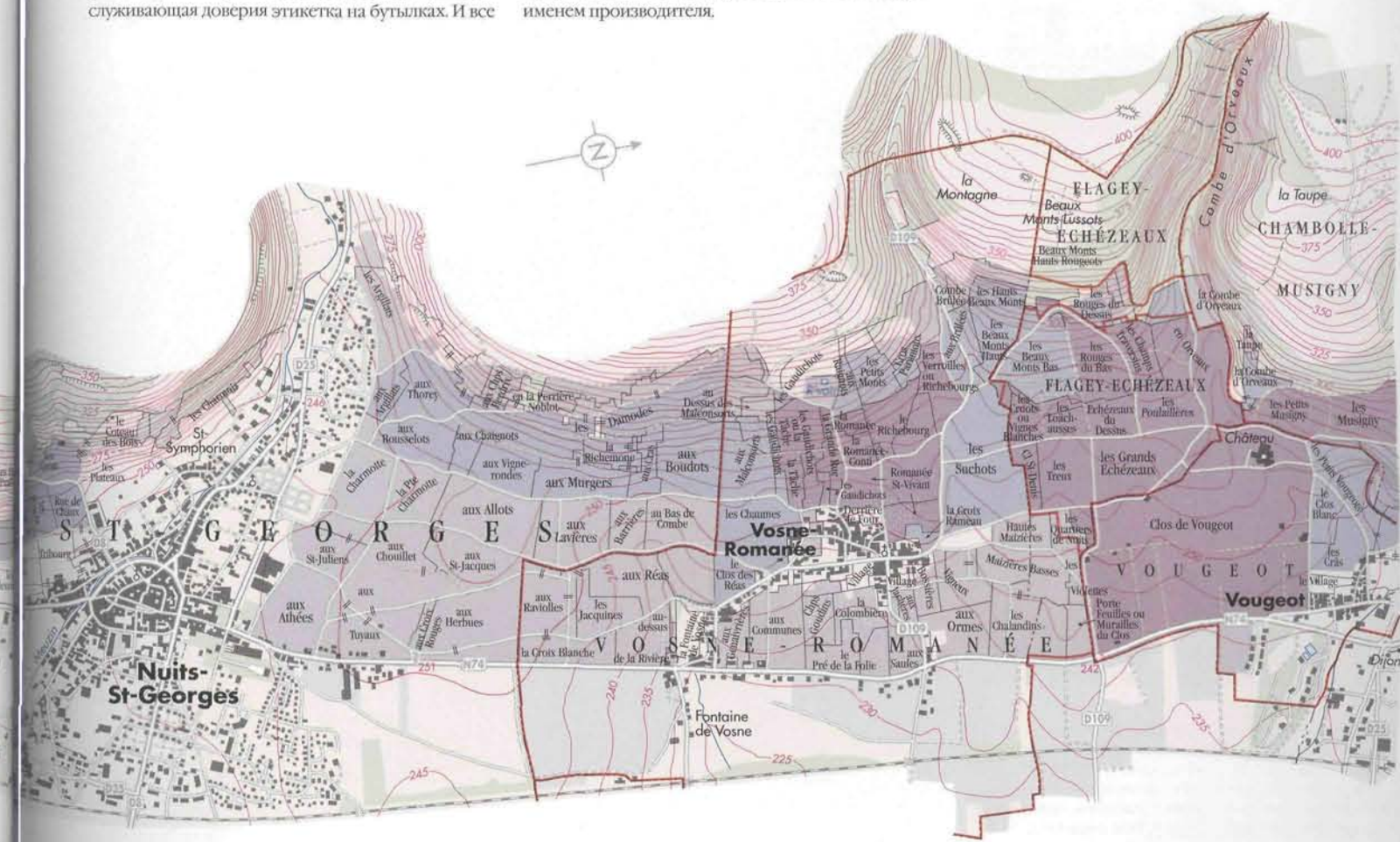
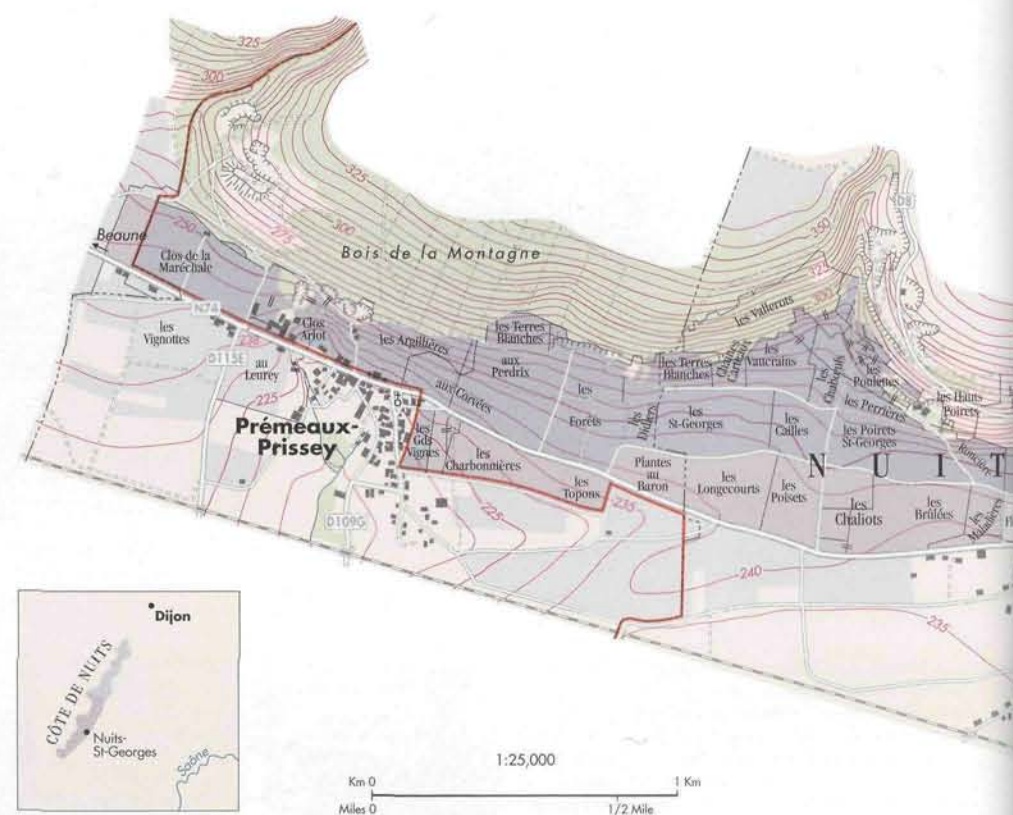


точным участком железной дорогой и входящей (по крайней мере, эннологически) в состав Vosne. Некоторые ведущие производители делают превосходные вина, но продают не так дорого, как они того заслуживают. (Может быть потому, что названия их труднопроизносимы?) В Grands Echézeaux больше стабильности и насыщенности, свойственной самым великим бургундским винам, – и цена его, безусловно, намного выше.

Сплошная высокая каменная стена окружает 50 га монастырского виноградника Clos de Vougeot. В наши дни он разделен на такое количество участков, что от громкого имени осталась лишь заслуживающая доверия этикетка на бутылках. И все

же в целом это виноградник Grand Cru. Цистерцианцы обычно смешивали вина с верхней, средней и зачастую нижней частей склона, чтобы получить то, что мы привыкли считать самым лучшим из всех бургундских... и одним из наиболее гармоничных, поскольку в сухие годы в выигрыше остается нижняя часть склона, а в сырые – верхняя. Повсеместно признано, однако, что сегодня наилучшее вино порождают средняя и, в особенности, верхняя часть. В частности, вина, происходящие почти с самой вершины холма (как раз за границей Clos), могут сравниться по своему великолепию с Musigny. Но, как и всегда, руководствоваться следует именем производителя.

- Граница коммуны
- Граница апелласьона
- Виноградник Grand Cru
- Виноградник Premier Cru
- Виноградник коммунального апелласьона
- Другие виноградники
- Леса
- 250 Шаг горизонтали 5 м
- ⊕ Внутренняя граница виноградника



Кот-де-Нюи: Жевре-Шамбертен

Здесь, на самой северной оконечности Кот-д'Ор, произрастают самые лучшие, самые совершенные и богатейшие красные вина. Природа наградила это место уникальной ориентацией склонов и богатой почвой. Вино из этих склонов имеет особый вкус, аромат, приправленный минеральностью и глубиной. В нем чертают свою силу Chambertin, Grand Cru и Morey и Chambolle-Musigny: вина здесь мощные и мускулистые, в молодости неподатливые, однако лучшие из них представляют несравнимую сложность и глубину вкуса.

Grand Cru Les Musigny стоит особняком под голубой известняковой вершиной, напоминающей виноградники Clos de Vougeot. Склон достаточно крут, и после продолжительных дождей приходится застывать, чтобы на холм бурю известняковую спину виноградную столышам. Все это вместе с известняковой подпочвой обеспечивает великолепный дренаж, порождая удивительно многогранные вина.

Musigny берет свою несомненную силу за необычайным тонким ароматом и неповторимо мускулистым вкусом, создавая у нас по рту то, что можно описать как «таинственный вкус», раскрывающийся, чтобы явить еще более чарующие вкусовые тона. Оно не столь крепко как Chambertin, не столь прямо как Bonnes-Mares, но то, что пахнет его «окислом», имеет бесценный потенциал женского пола. Для созревания ему требуется от 10 до 15 лет. Еще один Grand Cru Chambolle — это Bonnes-Mares. Он дает вино более жесткое, чем Musigny, созревающее несколько медленнее и никогда не достигшее изысканности своего соседа.

Les Amoureuses и Les Charmes — названия, точно характеризующие качество производимых на этих виноградниках вин, — относятся к числу лучших Premier Cru Бургундии. Впрочем, любое Chambolle-Musigny почти наверняка очень хорошо.

Слану коммуны Morey несколько затмевает слава вина ее Grand Cru. Вина с Clos de la Roche и ма-

жистого виноградника Clos St-Denis, расположенного на Chambertin своей выносливостью, силой и глубиной, исторически бороздой известняком почвой «Monopole» Clos des Lambrays, получивший в 1981 статус Grand Cru, имеют много общего с историческим предшественником, а Clos de Tarte — «монополия» торгового дома Monopole — вино простоявшее, сильное, но не тонкое.

В Morey более 20 известных Premier Cru. Хорошо известны имена лишь некоторых, однако они поддерживают очень высокие стандарты. Их виноградники в поисках идеальной почвы собираются по холму выше любого другого виноградника этой зоны. Высокая известняковая «Monopole» порождает даже белое вино.

В Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin) вино из хорошей земли. Придавая для виноградарства почва трещится здесь от зноя, давая тем, где бы ни было даже к востоку от автомагистрали, все еще сохраняет название Жевре-Шамбертен,

не превращаясь в Bourgogne. Два величайших его виноградника, Chambertin и Clos de Bèze, лежат на пологом склоне, ниже лесополосы. Они были признаны Grand Cru, еще когда граждане Жевре ссорились с важными особами Бона за право присваивать это почётное звание. Созвездие других здешних виноградников — Mazis, Latricières и др. — также, скорее всего, были правомочными Grand Cru. Им предоставлено право добавлять слово Chambertin после своих названий, но не перед ним, как в случае Clos de Bèze. Французский закон, управляющий виноделением, иногда более подробен, чем теология. На территории коммуны есть высокий склон, удачно ориентированный на юго-восток. Его Premier Cru — Cazetiers, Lavaut-St-Jacques, Varoilles и, особенно, Clos St-Jacques — способны соперничать с Grand Cru.

Знаменитых виноградников здесь больше, чем в любой другой деревне Бургундии. Для многих сильное красное вино, которое они дают, — это

и есть настоящее бургундское. Илер Беллок написал рассказ о временах своей юности, закончив его словами: «Я забыл, как называлось то место, забыл имя девушки, но вино... то был «Шамбертен».

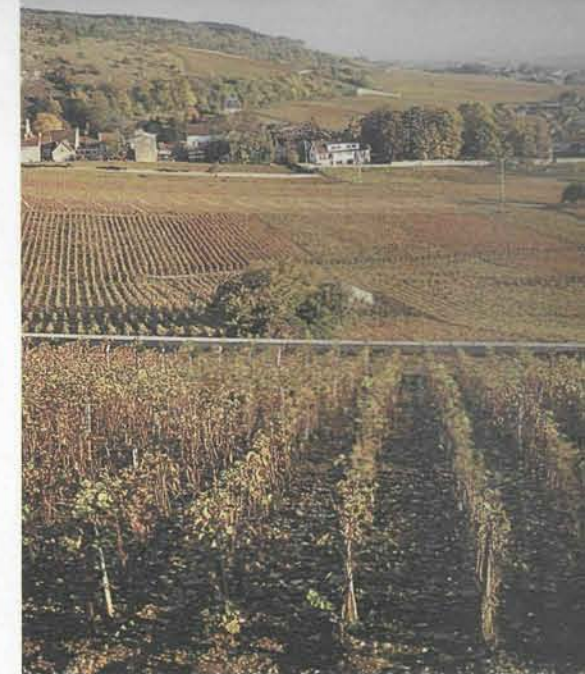
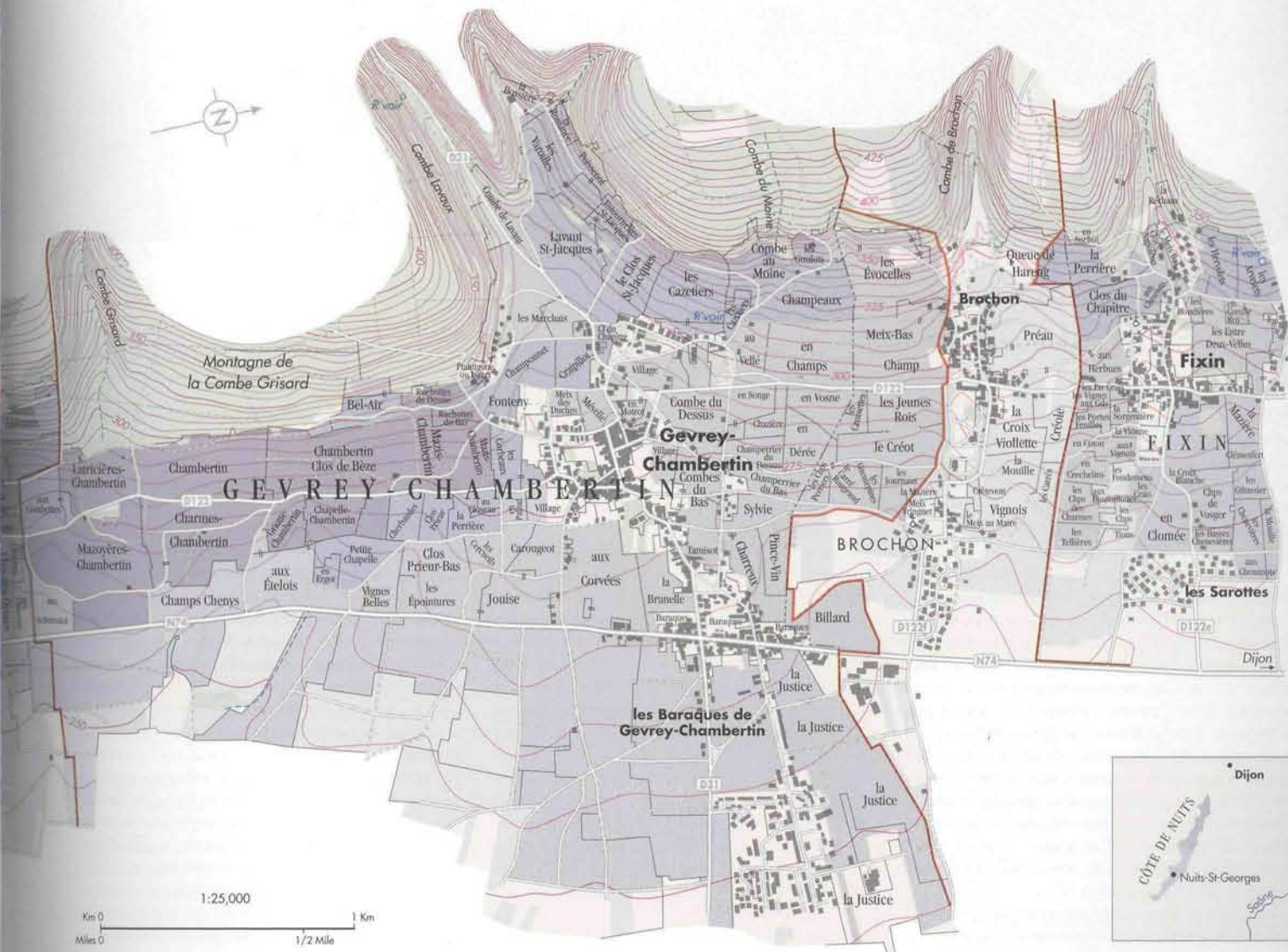
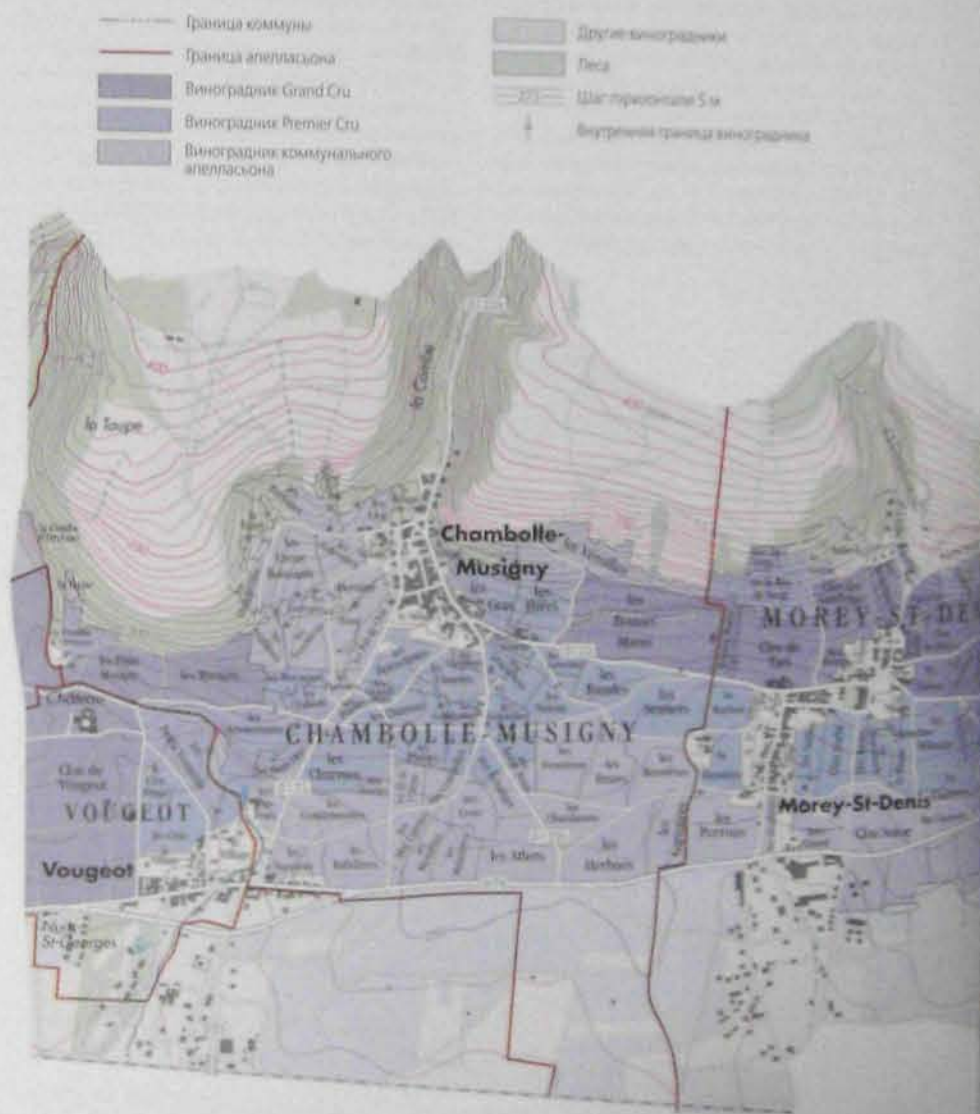
Склоны к северу от Жевре-Шамбертен, называвшиеся некогда Côte de Dijon, до середины XVIII в. считались одними из лучших. Однако виноградары, желая произвести побольше вина, засадили их «вероломным» Gamay. Brochon приобрел известность как «винная скважина». В наши дни его южная окраина входит в состав Жевре-Шамбертен, а остальные виноградники имеют лишь права апелласьона Côte de Nuits-Villages.

Fixin обладает определенной традицией качества — его Premier Cru La Perrière, Les Hervelets и Clos du Chapitre способны подниматься до уровня Жевре-Шамбертен. Marsannay (за пределами карты справа), специализируется на вкуснейшем розовом Pinot Noir. Здесь производится также элегантное красное вино, белое же — заурядно.

Вверху. Chambolle-Musigny, чьи ароматные и при этом мускулистые вина способны кружить головы и завоевывать сердца. Его Premier Cru Les Amoureuses и Les Charmes, расположенные к северу от склонов Le Musigny, могут давать вино более тонкое, чем продукция Grand Cru.



Северная оконечность Кот-д'Ор — родина множества торговых домов, чья репутация складывалась в разные времена от ветерана Доминика Соме-Генри до проститутки, ставшей относительно недавно Доминикой Дюкас и высокопоставленной Лилиант, негодяйки новой волны, производящие вина из виноград, собираемого по всему Кот-д'Ор.





Кот-Шалоннэз

В Кот-Шалоннэз (Côte Chalonnaise), возможно, и не производят ни одного из наиболее прославленных вин Бургундии, однако этот район может похвастаться самым знаменитым рестораном Lameloise, который находится в городке Chagny, лежащем напротив Chassagne-Montrachet, за шоссе №74.

Северная часть Кот-Шалоннэз так близка к южной оконечности Côte d'Or, что откровенно простоватый вкус его вин кажется удивительным. Сменяющие друг друга пасторальные холмы к югу от Chagny зачастую являются продолжением Côte de Beaune, хотя это уже не правильная гряда, а беспорядочные известняковые склоны, на которых виноградники перемежаются пастбищами и фруктовыми садами. Лозы поднимаются здесь на заметно большую, чем в Côte de Beaune, высоту, что приводит к несколько более позднему урожаю и менее надежному созреванию. Кот-Шалоннэз, называвшийся прежде Région de Mercurey, получил теплее свое имя из-за того, что на востоке он соседствует с Chalon-sur-Saône.

На карте показана лишь знаменитая центральная часть Кот-Шалоннэз, в частности пять главных

коммун, давших имена апелласьянам Rully, Mercurey, Givry, Montagny и Bouzeron, а также некоторые из наиболее известных виноградников на восточных и южных склонах. Помечены и лучшие производители. Весь район целиком изображен слева от карты.

Самый северный из апелласьянов, Rully, производит больше белого вина, чем красного. Это бодрящее, с высоким содержанием кислот вино в случае скудного урожая даст отличный материал для производства игристого Crémant de Bourgogne, а в хорошие годы — живого, стонами свежих яблок, легкого белого бургундского, временами приобретающего исключительную ценность. Красные вина Rully также часто оказываются слишком легкими, но и они не лишены класса.

Две из каждых трех бутылок, сделанных в Кот-Шалоннэз, производит Mercurey, причем 90% этих вин — красные. Здешний Pinot Noir напоминает менее значительное вино Côte de Beaune: танинное, почти грубое, однако, хорошо созревающее и постоянно улучшаемое. Основные производители — негоцианты Rodet и Faiveley.

В свое время здесь наметился буйный рост Pre-

mier Cru: в 1990-х годах их число в одном только Mercurey удвоилось, достигнув 30 на более чем 100 га виноградников. Эта значительно более высокая концентрация Premier Cru, чем на севере, в Côte d'Or, является характерной чертой Кот-Шалоннэз, объясняющей, почему его вина продаются гораздо дешевле.

Givry, соседствующий с Mercurey, — самый маленький из четырех главных апелласьянов, почти полностью посвятил себя красному вину. Оно светлее, легче и молодым пьется приятнее, чем Mercurey. Clos de Jus, восстановленный в конце 1980-х, производит сильное, крепко сбитое вино. Из всех апелласьянов Кот-Шалоннэз этот наиболее динамичен и может похвастаться значительным числом маленьких, честолюбивых доменов.

Апелласьян Montagny на юге занят производством исключительно белого вина, в его состав входит соседняя деревня Buxy — возможно, один из самых преуспевающих кооперативов южной Бургундии. Одно время любому вину Montagny, естественным образом достигавшему крепости в 11,5°, автоматически присваивался статус Premier Cru, однако теперь эту категорию имеют конкретные

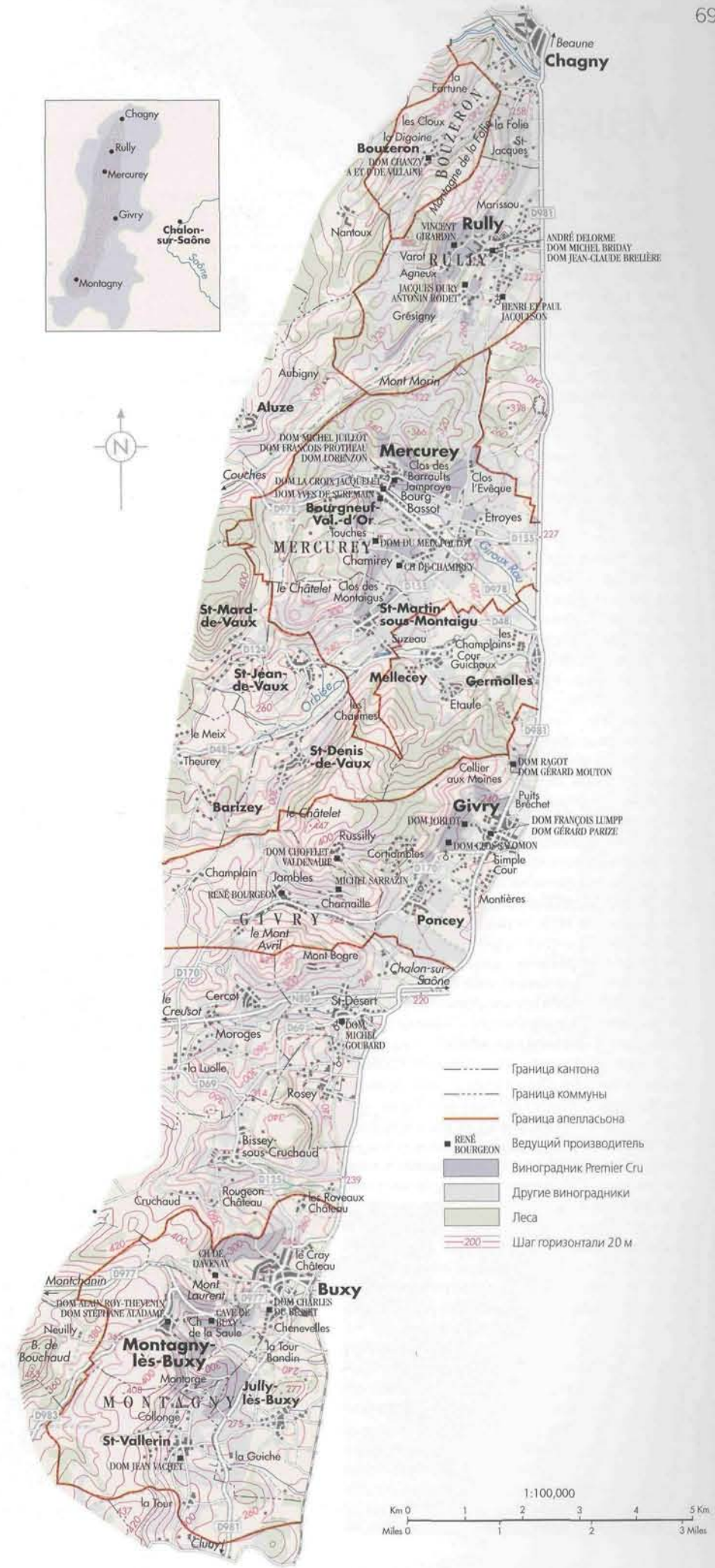
Слева. Вечернее солнце освещает Château de Saule и виноградники Chardonnay к западу от Montagny, который вместе с соседней Виху служит источником некоторых наиболее ценных белых вин Бургундии. В этом мягком, пасторальном ландшафте крестьяне Кот-Шалоннэз производят нечто большее, нежели просто вино.



Надпись «Premier Cru» на этикетке Côte Chalonnaise означает совсем не то, что в Côte d'Or, поскольку здесь их великое множество в таких деревнях, как Mercurey и Givry. В северной деревне Bouzeron делают лучшие вина из Aligoté.

виноградники. Здешние белые вина полнее и могут в большей степени походить на некоторые вина Côte de Beaune, чем более легкие вина Rully. С другой стороны, подобно многим Mâcon-Villages, среди них встречаются довольно грубоватые. Фирма Louis Latour давно обнаружила, насколько ценными могут быть эти вина, поэтому именно она взяла в свои руки большую часть местного производства. Bouzeron, деревня к северу от Rully, выпускает под собственным апелласьяном вина из винограда одного сорта — Aligoté. Это единственный в Бургундии апелласьян, в состав которого входит всего одна деревня. Награду за доведенное до совершенства вино имеет, среди прочих, Aubert de Villaine, совладелец домена Romanée-Conti.

Вся эта зона, включая Bouzeron, производит «родовое» красное и белое бургундское Bourgogne Côte Chalonnaise, хотя нередко класс этого вина понижается до менее почетного Bourgogne. В течение 2–3 лет эти красные вина сохраняют чудесный вкус и аромат. Но, быть может, самое выдающееся, что может предложить этот регион, — игристое Crémant de Bourgogne, способное стать достойной и недорогой заменой шампанского.



Маконэ

Город Макон (Mâcon) на Соне в 55 км к югу от Chalon дал имя широкой холмистой долине, на которой производится вина различного, но быстро улучшающегося качества. Красное Мâсон (производимое главным образом из Gamay) по своему характеру лишь слегка напоминает бургундское, белое же определенно является таковым.

Типичная для этих мест известняковая подпочва, покрытая глиной и аллювиальной пахотной почвой, делает их областью преимущественно белого вина – фактически, в Мâсонэ (Mâconnais) его производится в три раза больше, чем во всей остальной Бургундии. Чуть более теплый, чем в Côte d'Or, климат чрезвычайно хорош для винограда Chardonnay, который чувствует себя в Мâсонэ как дома. Часто дополняемый некоторым количеством Pinot Blanc, Chardonnay дает две трети вин Мâсонэ.

Еще 25% вин производятся из Gamay, основы Мâсон Rouge, однако все большие земельные площади отводятся под Pinot Noir, а получаемое из него вино продается под названием Bourgogne Rouge. Мâсон Rouge редко производит сильное впечатление, поскольку виноград Gamay, созревая на известняковой почве – в противоположность гранитам Beaujolais на юге, – может приобретать резкость и грубоватость.

Выделенная на карте часть более обширной области Мâсонэ приведена в подробностях. К западу и северу от этой затененной части производятся основные вина этой области – Мâсон Blanc и Мâсон Rouge, а также немного Мâсон Rosé. Мâсон-Villages теоретически должен гарантировать превосходное качество самых лучших местных вин, однако на практике это название используется почти для всех белых Мâсон. Более верным признаком качества белого вина является название одной из 43 деревень, которые имеют право проставлять его на этикетке, – часть из них указана на нашей карте. Некоторые из этих производителей имеют право выпускать красные вина под апелласоном Beaujolais-Villages, который включивается в южную оконечность Мâсонэ – в самом низу карты.

В этой «буферной» зоне деревни Chasselas, Leynes, St-Vérand и Chânes имеют также право на чужой для здешних мест апелласон St-Véran – благодаря Chardonnay, растущему на южной и северной окраинах апелласона Pouilly-Fuissé (см. с. 71). Почвы этой южной части апелласона St-Véran красные, кислые, песчаные и порождают вина более простые и легкие, сильно отличающиеся от тех, что производятся на известняках Prissé и Davayé, к северу от Pouilly-Fuissé.

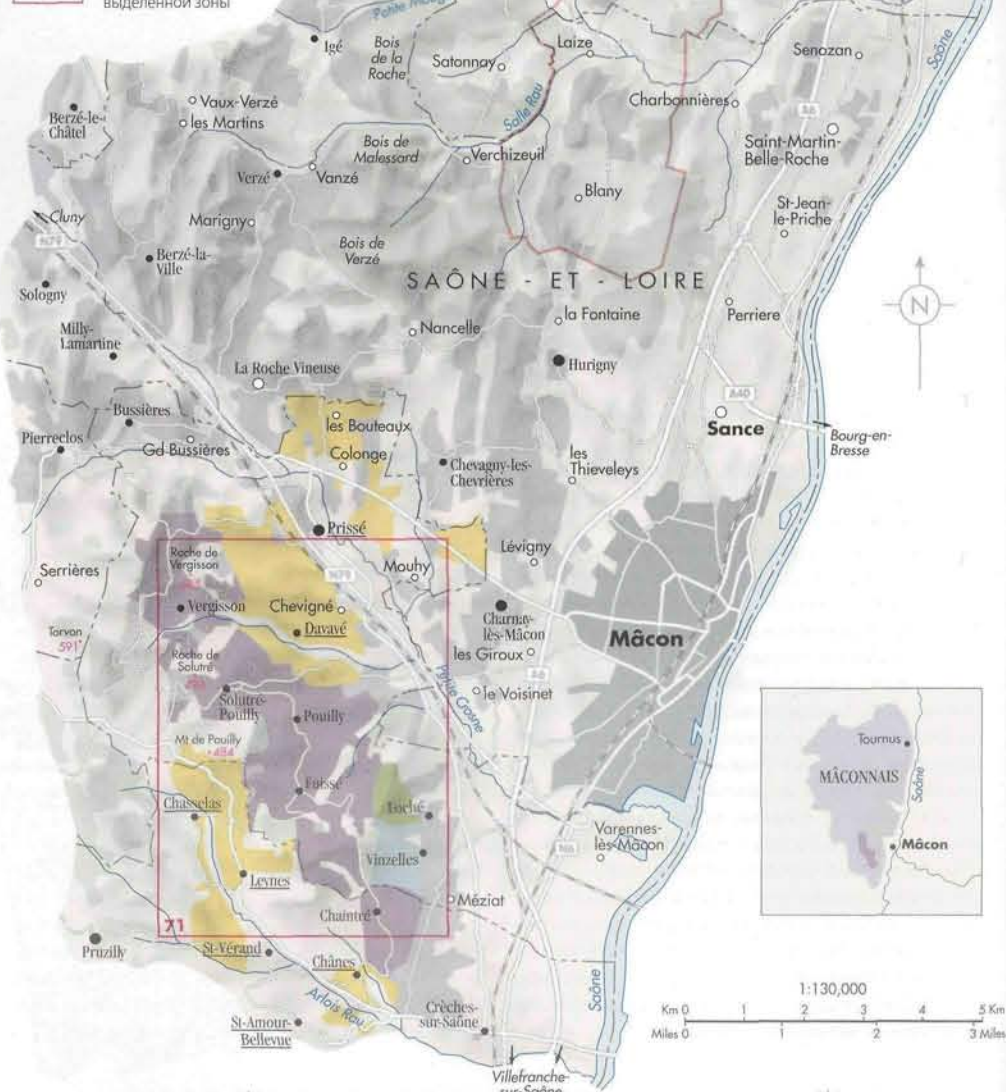
Pouilly-Vinzelles и Pouilly-Loché делают к востоку от основной зоны Pouilly-Fuissé и теоретически они являются альтернативами этого превосходного вина, однако их производится очень мало.

Мâсон-Prissé, также производимый на известняковых почвах, может быть ценным приобретением, а Lugny, Uchizy и Loché имеют своих поклонников как поставщики недорогого бургундского Chardonnay. Однако две лучшие деревни – это Viré и Clessé, лежащие на полосе известняковой почвы, которая тянется на север региона параллельно главной автомагистрали A6, идущей от Pouilly-Fuissé к Côte d'Or. Для вин этих и многих других деревень (см. карту) в 1999 г. был учрежден специальный AC Viré-Clessé.



Jean Thévenet первым начал производить сладкое белое вино Мâсон из отбритизированного винограда. Большая часть вин его Domaine de la Bongran в Clessé и Emilian Gillet в Viré не имеет права на AC Viré-Clessé.

- Граница департамента
- Граница кантона
- AC Viré-Clessé
- Azé AC Mâcon-Villages
- Lesmes
- Communes с правами на AC St-Véran
- Pouilly-Fuissé
- Pouilly-Vinzelles
- Pouilly-Loché
- St-Véran
- Mâcon-Villages
- Леса
- 71 Номер страницы с картой выделенной зоны



Пуйи-Фюиссэ

Большинство вин Mâconnais ассоциируются скорее с простотой, нежели с совершенством, однако вблизи границы с Beaujolais располагается район, производящий белое вино, которое явно относится к иному разряду. Этот район, Пуйи-Фюиссэ (Pouilly-Fuissé), производит впечатление хаотичного нагромождения известняковых холмов, богатых столь излюбленной Chardonnay щелочной глиной.

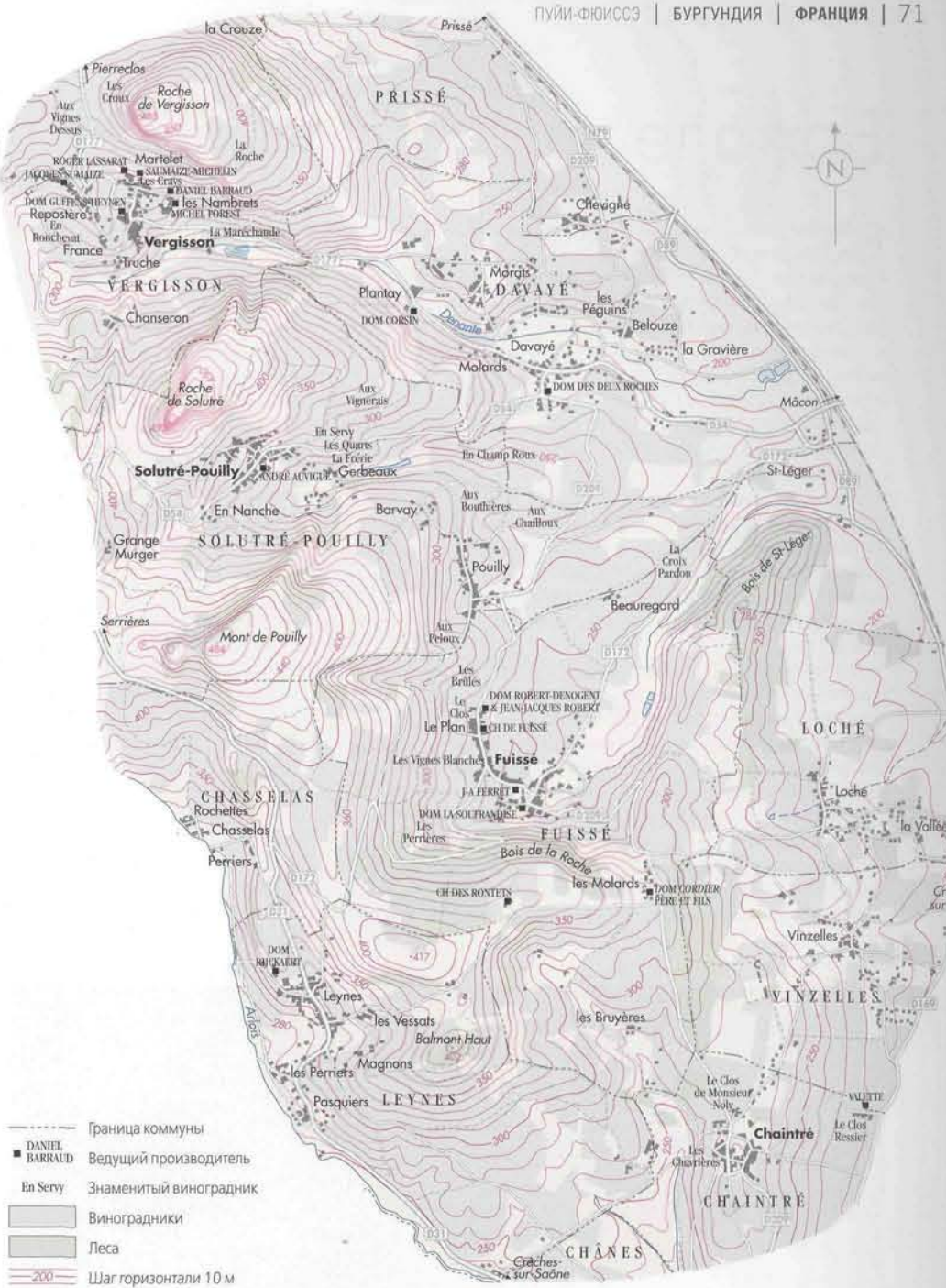
На нижней части склонов гнездятся пять деревень Vergisson, Solutré-Pouilly, Fuissé, Chaintre и Pouilly. Достаточно взглянуть на карту, чтобы понять, насколько неровен здешний ландшафт и разнообразны виноградники. Над растущими в долинах зерновыми культурами возвышаются неровные, обрамленные деревьями склоны, обращенные во все стороны света.

Виноград на южных открытых склонах Chaintre может созревать двумя неделями раньше, чем на северных склонах Vergisson, чьи вина получают самыми полнотелыми. Деревья Solutré-Pouilly ютятся под блекло-красной вершиной Solutré, тогда как деревни-близнецы Fuissé и Pouilly расположены в нижней части склона и выглядели бы совсем сонными, если бы там не встречались влюбленные в вино туристы.

Самое лучшее Pouilly-Fuissé отличается необычайной полнотой и способно приобретать со временем роскошную «мясистость». Около дюжины мелких виноделов производят вина, которые нередко достигают этой высоты. В ход идут самые разные методики: выдержка в дубовых бочках, взбалтывание осадка, а порой и добавление собранных позже ягод для повышения кислотности вина, которое в противном случае могло бы оказаться довольно «жирным». К сожалению, немало и других вин: слишком мягких, практически неотличимых от продукции Mâcon-Village. Очевидно, их производители чересчур полагаются на междоусобную репутацию Pouilly-Fuissé.

После периода застоя 1980-х апелласон переживает заметный подъем, двигаясь в правильном направлении. Катализатор этого процесса – Domaine Guffens-Heynen из Vergisson, руководимый откровенным смутьяном от виноделия Jean-Marie Guffens и его талантливой супругой, виноградарем по профессии. А у истоков этого движения стоял прежний лидер Pouilly-Fuissé – Château de Fuissé, однако теперь регион может похвастаться множеством виноделов, упорным трудом добившихся успеха. Назовем хотя бы такие домены, как J-A Ferret и Robert Denogent, Daniel Barraud и Olivier Merlin, выращивающие виноград на великолепной земле западных склонов La Roche Vineuse (см. этикетку на с. 70).

Рельеф этой территории более сложен, чем на севере, в Côte de Beaune. Guffens основал собственную торговую фирму Verget (одно из последних успешных начинаний во всей Бургундии) в Sologny, на северо-западе зоны Пуйи-Фюиссэ, а Dominique Lafon, представитель одного из лучших доменов



- Граница коммуны
- DANIEL BARRAUD Ведущий производитель
- En Sery Знаменитый виноградник
- Виноградники
- Леса
- 200 Шаг горизонтали 10 м

Meursault, предпочел вложить средства в соседнюю Milly-Lamartine. Важную роль в Mâconnais играют кооперативы, один из них, тот что в Chaintre, считается крупнейшим производителем Pouilly-Fuissé.

Три образца вин высшего качества, разливаемых по бутылкам в доменах, и одно из ведущих белых вин торгового дома Verget, слава которого распространилась от Mâconnais по всему Côte d'Or, докатившись на севере до Chablis.

Внизу. Сцена, типичная для бургундской деревни в пору сбора урожая: уложенные одна на другую корзины для винограда и герань – характерная примета часто посещаемых туристами деревень вроде Fuissé.



Божоле

В Божоле (Beaujolais) союз устилающей гранит песчаной и глинистой почвы с виноградом Гаму, почти нигде не дающим чего-либо из ряда вон выходящего, рождает свежее, живое, легкое, но бесконечно вкусное вино с ароматом фруктов.

Легкость — достоинство спорное, и даже энтузиасты вина могут не вспоминать о божоле большую часть года. Однако в течение нескольких недель каждого ноября, когда появляется вино нового урожая, оно настойчиво напоминает о себе.

В конце 1970-х и в 1980-х молодое божоле (*Beaujolais Nouveau*) было необычайно популярно: праздник очередного урожая становился поистине всемирным торжеством, как если бы в народной памяти оживали воспоминания о древних вакханалиях. Столь быстрое получение прибыли по душе любому виноделу, но обеспечить его способно лишь божоле.

Однако за все приходится платить. На пике популярности божоле, в 1992 г., почти половина всех запасов продавалась сразу же, так что стимулов для производства более серьезного вина осталось не много. В итоге пострадало отношение к качеству, а в некоторых случаях и само качество вина.

Регион Божоле простирается на 55 км от холмов, расположенных к югу от Макона, что на южной оконечности Бургундии, до более равнинной местности к северо-западу от Лиона. Здесь производят вдвое больше вина, чем во всей Бургундии,

и, как и следовало ожидать, регион этот далеко не однороден.

По типу почв он резко делится на две части, причем граница проходит по лежащей к северу от Villefranche, столицы региона, долине маленькой речки Nizeland. К югу от нее лежит Нижний (Bas) Божоле, окрашенный на карте в зеленый цвет, почва здесь глинистая, вина — рядовые. Здешние деревни пребывают в безвестности. Все, чем они могут похвастаться, это дополнительный градус крепости, позволяющий квалифицировать их вина как Beaujolais Supérieur. Из этого глубокого колодца ежегодно черпается — и выпивается — почти 70 млн литров вина.

Очень свежее, молодое (и натуральное), оно может быть основным вином быстро, которое в знаменитых *bouchons* (маленьких питейных заведениях) Лиона подают в кувшинах (*pôl*). Все чаще содержание спирта в нем повышают добавлением сахара, принося в жертву острый, почти жгущий вкус и легкость. Рядовые вина Нижнего Божоле, даже хорошего урожая, редко хранятся: здешняя глинистая почва слишком холодна, чтобы Гаму достигал полноты своего вкуса.

Северная часть региона, Верхний (Haut) Божоле, лежит на граните, укрытом разнообразными песчанистыми почвами, хорошо поглощающими воду, теплыми и позволяющими Гаму созревать до совершенства. Право на апелласон имеют

39 здешних деревень или коммун, отмеченных на окрашенной голубым или сиреневым части карты. Их виноградники избираются по западным лесистым склонам на высоту более 450 м.

За Beaujolais-Villages, даже молодое, но очень концентрированное, всегда стоит заплатить побольше. С другой стороны, к концу ноября оно не достигает своего апогея, требуя (и заслуживая) по меньшей мере трехмесячной выдержки в бутылке. Лишь отдельные производители, разливающие вино по бутылкам, используют имена коммун Beaujolais-Villages. Основную часть божоле продают неограниченно, которые делают различные смеси в соответствии со вкусами своих клиентов.

Десять из этих коммун, помеченных малиновым цветом на сиреневой части карты, обладают правом проставлять на этикетках свои имена. Эти Cru Beaujolais, подробно показанные на карте следующего раздела, лежат к югу от Mâconnais, вблизи Pouilly-Fuissé. В этом северном регионе производят также небольшие количества Beaujolais Blanc — на самом деле некоторые из деревень могут продавать свое красное вино как Beaujolais-Villages, а белое как Mâcon-Villages.

Гаму здесь находится в своей стихии. Шпалерами местные виноградари не пользуются, каждая лоза получает собственную подпорку. Эти растения чем-то напоминают людей: по достижении 10-летнего возраста их формированием больше не занимаются, просто обвязывают ивовым прутьем. Лоза Гаму может жить так же долго, как человек.

Божоле традиционно изготавливают методом углекислотной мацерации, когда целые грозди помещают в чан, а виноградины, по крайней мере в верхней части чана, претерпевают процесс ускоренного брожения, позволяющего подчеркнуть характерные аромат и вкус плодов и минимизировать содержание танинов и яблочной кислоты. После 3–4 дней мацерации виноград давят, и брожение завершается в чане (уже без кожицы), что опять-таки минимизирует вязкость. Через месяц после сбора урожая вино готово к фильтрации, розливу по бутылкам, наклеиванию этикеток, отгрузке и употреблению.

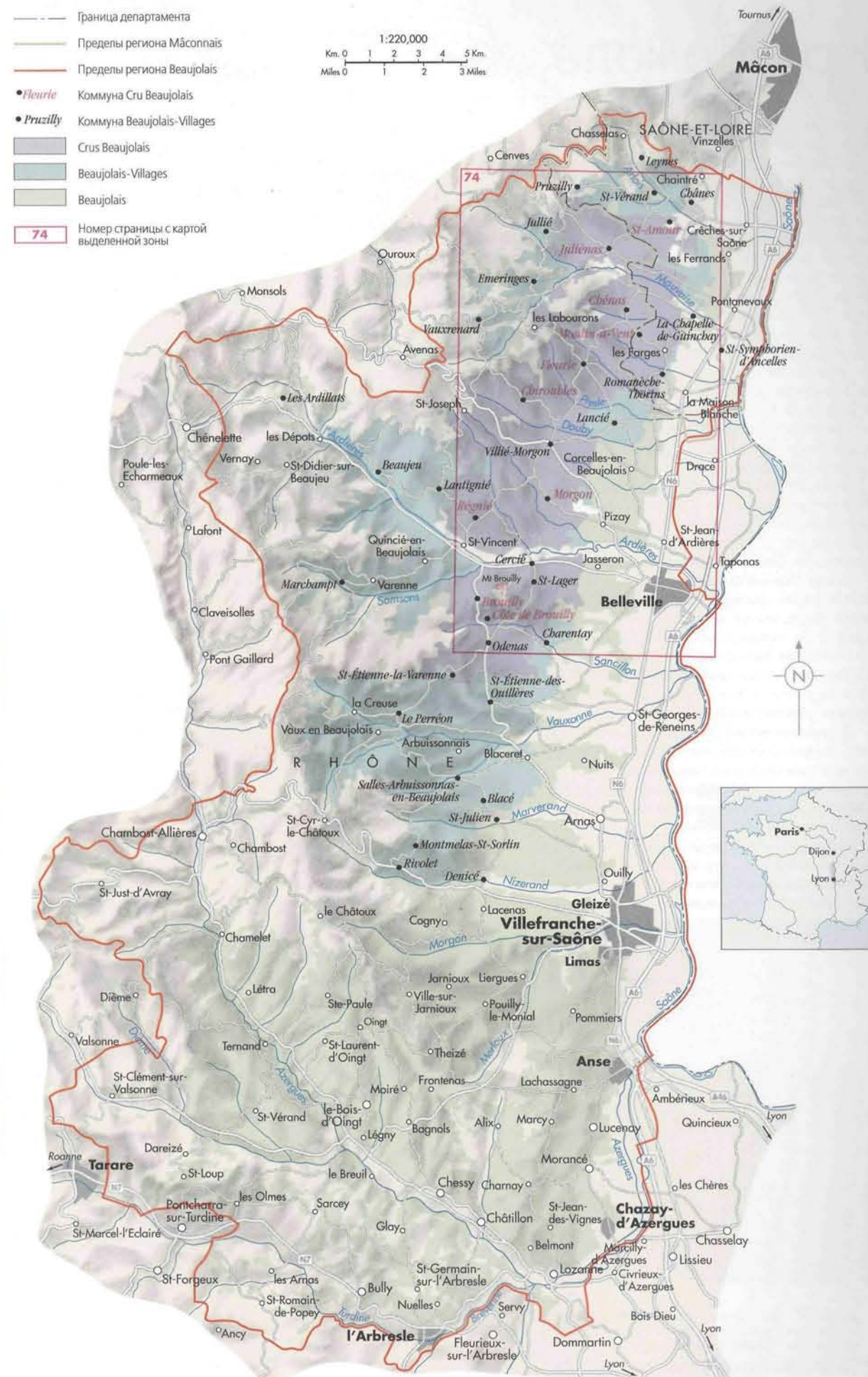
Далеко от западного края карты, за горной грядой в верхней части бассейна Луары находятся три куда более скромных, но также преданных винограду Гаму региона (см. карту на с. 53). Основанием Côte Roannaise, расположенного на южных и юго-восточных склонах Луары вблизи Роанне, также служит гранит, и несколько здешних домов способны производить вина, которые отличаются такой же освежающей чистотой, как божоле в чистейшем его виде.

Дальше на юге находится выращивающий Гаму превосходный кооператив Cotes du Forez. Cotes d'Auvergne расположен в самом центре Франции, вблизи Clermont-Ferrand, здесь производят легкие красные и розовые вина из Гаму, а также небольшое количество легкого белого вина.

Слева. Сбор урожая близ деревни Fleurie. Божоле — один из немногих винодельческих регионов Франции, где этот процесс не механизирован, поскольку гроздья должны оставаться целыми.



Множество крестьянских хозяйств выращивают виноград на этих холмах на севере региона, подробная карта которого приведена на следующей странице. Так называемые Cru Beaujolais редко используют на своих этикетках это название, так что стоит запомнить те, что помечены на карте малиновым цветом.



Крю Божоле

В се десять Крю Божоле (Cru Beaujolais) сосредоточены в районе крутых холмов с поросшими лесом вершинами и чередой виноградников протяженностью 24 км. Лучшие здешние вина в совершенстве демонстрируют воздействие terroir на единственный сорт винограда – Gamay. Каждое хозяйство обладает собственным стилем, который хорошие виноградари поддерживают и демонстрируют настолько, насколько позволяет урожай очередного года. Диапазон их вин необычайно широк: от свежих и ароматных, которые пьют молодыми, до богатых, достигающих пикантной остроты после нескольких лет выдержки в бутылках.

Эти апелласоны лежат как на склонах холмов, так и на вершинах. Местность здесь более холмистая, чем в Côte d'Or. Все виноградники расположены высоко, что сводит к минимуму наносимый заморозками ущерб. Лучшие занимают восточные и южные склоны, защищенные от сильных западных ветров. Почвы образованы как измельченными сланцами, в Morgon, так и известняком, в отдельных частях St-Amour. Основанием холма служит гранит, что подтверждается целиком горы Mont Brouilly с ее кислыми песчаными почвами.

Brouilly – самый большой апелласон Божоле (1200 га). Хотя объем производимого здесь вина порой приближается к миллиону ящиков, оно лучше всего характеризуется как «изменчивое». Côte de Brouilly, расположенный на склонах Mont Brouilly, способен достигать соответствующих высот, это в особенности относится к винам с южных склонов, например из Château Thivin.

Почвы и вкус вина второго по площади апелласона Morgon особенно своеобразны. Вкрапления сланца в скальную породу горы Mont du Py дают вину большую силу и почти такую же структуру, как у Moulin-à-Vent. Есть и другое, менее интересное Morgon с нижней части склона.

Расположенный на западе Régnié получил статус Cru только в 1988 г. Его песчаная почва порождает вина, склонные к мягкости и раннему развитию. К северу от его границ лежит Chiroubles, самое прекрасное в Божоле место. Передовые позиции, без сомнения, принадлежат Fleurie. Молодое Fleurie воплощает дух региона: каждый глоток этого ароматного, шелковистого и прозрачного вина с ярко выраженными тонами фруктов доставляет радость. Мощное насыщенное Moulin-à-Vent – яркий пример значения terroir. Почва здесь богаче железом и магнием, что, вероятно, объясняет концентрированность здешних молодых вин и их способность созревать в течение 10 лет, обращаясь в нечто очень бургундское по характеру.

Самый маленький апелласон Chénas уступил свои лучшие земли Moulin-à-Vent. Молодое Juliéнас напоминает Fleurie, но после 5 лет выдержки становится более «жирным», свежим и пряным. Juliéнас расположен на крутом склоне, идеально защищенном и дренируемом. Нигде более не подерживается столь высокий общий стандарт: St-Amour – это последняя остановка на пути из Божоле в St-Véran и Mâconnais.



1:75,000
Km 0 1 2 Km
Miles 0 1 2 Miles

Шабли

Шабли (Chablis) – это практически все, что уцелело от огромного некогда виноградарского региона, главного поставщика Парижа, лежащего всего в 180 км к северо-западу. Сто лет назад департамент Yonne, в котором лоза – в основном красная – занимала 40000 га, играл ту роль, которая сейчас отведена югу Франции. Собственно, и раньше впадающие в Сену водные пути Шабли были забиты винными барками, исчезшими только весной, когда начинался сплав леса.

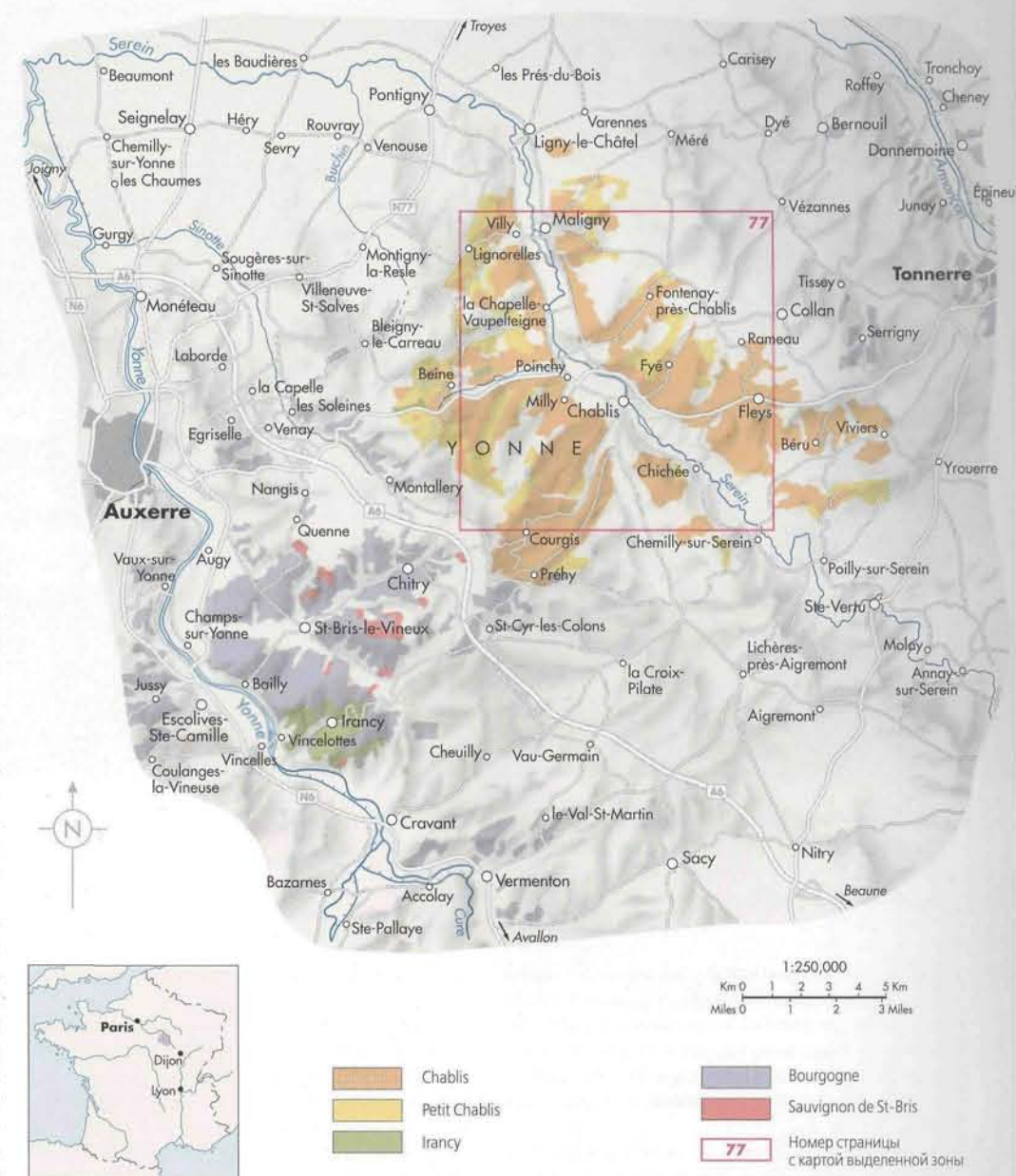
Первый удар нанесла филлоксеры, затем железные дороги, которые обошли стороной виноградарей Yonne, превратив его в один из беднейших сельскохозяйственных регионов Франции. К 1945 г. виноградников в Шабли осталось около 400 га. Тонкая струйка здешнего вина не могла сравниться с потоками, лившимися из Испании, Калифорнии, Австралии и других стран, сохранивших славу Шабли, но злоупотреблявших его именем. Так стали называть для краткости любое белое вино, несмотря на то, что сам регион, судя по всему, умирал.

Вторая половина XX в. стала временем великого возрождения Шабли и упрочения его славы. Известняковая глинистая почва и прохладный климат наделяют растущий здесь виноград Chardonnay такими качествами, которые никому так и не удалось воспроизвести в более простых (или просто иных) условиях, – до него далеко даже тем сортам, что разводятся на юге, во всей остальной Бургундии.

Того, кто пытается подобрать слова для описания Chablis, это вино приводит в отчаяние. В нем присутствует нечто неуловимое. Очень сухое, но не резкое, заставляющее вспомнить о камнях и минералах и в то же время о свежескошенном сене – молодым оно и вправду имеет зеленоватый оттенок, которого ожидают от многих вин. Grand Cru Chablis и даже некоторые из лучших Premier Cru Chablis обладают вкусом значительным, сильным, почти бессмертным. И действительно, это вино способно замечательно сохраняться долгое время. Примерно в десятилетнем возрасте оно обретает странный кислый вкус, золотисто-зеленый глазок его начинает значительно подмигивать (хотя в опасном среднем возрасте это вино может напоминать о сырой шерсти – возможно, поэтому у Chablis меньше, чем следовало бы, рьяных поклонников).

Для выращивания хорошего винограда в прохладном климате требуются условия исключительные. Шабли лежит в 160 км к северу от Бона – и потому ближе к Шампани, чем к остальной Бургундии. Тайна его кроется в геологии: здесь выходит на поверхность край огромной залежи известняка. Другая ее оконечность, появляющаяся за Ла-Маншем, в Дорсете, дала всей залежи – этому уникальному пудингу из раковин доисторических моллюсков – имя «киммериджская». Похоже, что устрицы и Chablis связаны еще со времен сотворения Земли.

Существуют два других региона, один во Франции, другой в Германии, в которых схожие почвы дают вино исключительного качества – лучшее, что удастся получить из растущих в этих местах сортов винограда, несмотря на прохладный климат (а быть может, и благодаря ему). Один из них – Сансер, в котором Sauvignon Blanc достигает ароматического совершенства. Другой регион – Франкония, где Silvaner на глинисто-известняко-



вых почвах являет собой прекрасный результат качества и долголетия. Выносливый Chardonnay (известный здесь как Beaunois, то есть лоза из Бона) – единственный сорт винограда Шабли. На южных склонах из киммериджской глины он созревает великолепно.

Однако Шабли и Пти-Шабли (Petit Chablis) – не единственные апелласоны Yonne. Существует еще маленькая часть некогда огромного виноградарского Auxerre в самом сердце Itancy, где практически любая лоза – Pinot Noir, а также Coulanges-la-Vineuse, чьи вина продают под названием Bourgogne Coulanges. St-Bris-le-Vineux, где выращивают нетипичный для этой части Франции Sauvignon Blanc, имеет собственный VDQS: Sauvignon de St-Bris (см. с. 152), тогда как местные Pinot Noir и Chardonnay включены в апелласон Côte d'Auxerre. Значительно расширились в 1990-х гг. виноградники вокруг Tonnerre, на которых производят Bourgogne Epineuil. Небольшое количество вина из Joigny, расположенного за северо-западным краем карты, продается под названием Bourgogne Côte St-Jacques – нельзя не отдать должное мастерскому рекламному ходу местного ресторатора и винодела Мишеля Лорена (Michel Lorain).



Вверху. Les Fourneaux, виноградник Premier Cru над деревней Fleys на крайнем востоке зоны, приведенной в увеличенном масштабе на следующей странице. Виноград, который не успевает окончательно созреть в северных районах Шабли, превращают в игристое Crémant de Bourgogne.



Сердце Шабли

Классификация вин Шабли по четырем уровням Аппеласьонов подтверждает, насколько важно для северного региона выращивать виноград на южных склонах. Вина Grand Cru неизменно обладают более богатым вкусом, чем Premier Cru, Premier Cru богаче простого Chablis, а Chablis — чем Petite Chablis.

Виноградники Grand Cru сосредоточены в одном месте, на южных и западных склонах. Они занимают 105 га, менее 3% площади всех виноградников Шабли, и у каждого из семи — свой особый стиль. Многие считают наилучшими Les Clos и Vaudésir. Их винам, несомненно, присущ более богатый букет. Однако гораздо важнее то, что их объединяет: интенсивный, насыщенный вкус, приближающийся к уровню лучших белых вин Côte de Beaune, но с более нервным оттенком, который с возрастом обретает благородную сложность. Идеальный срок выдержки для вин Chablis Grand Cru — 10 лет, а многие из них остаются великолепными в 20, 30 и даже в 40 лет.

Les Clos — самый большой из виноградников, его площадь составляет 24 га. Многие считают высококачественные вина Les Clos первыми по букету, силе и послевкусию. Способность приобретать со временем аромат приближает их к Sauternes. Виноградник Les Preuses дает вино очень зрелое, округлое и, возможно, наименее холодное по своему характеру, тогда как вина Blanchot и Grendouilles чрезвычайно ароматны. Некоторые критики идеальным считают Valmur с его богатством вкуса и аромата; другие предпочитают определенность и тонкость Vaudésir. La Moutonne официально к Grand Cru не причислен, хотя он того заслуживает, и название его встречается на этикетках. Bougros котируется ниже других, однако имя

производителя гораздо важнее места, где вырос виноград.

Прежде вин Premier Cru было намного больше, однако менее известные из них давно уже поступают на рынок под именами дюжины наиболее прославленных. На карте (см. с. 77) вы найдете как старые, так и новые названия. Виноградники Premier Cru могут значительно различаться по ориентации и крутизне склона. Наибольшими преимуществами определенно обладают те, что расположены на северном берегу реки Серен, по соседству с Grand Cru на северо-западе (например, La Fourchaume) и на востоке (Montée de Tonnerre и Mont de Milieu).

Содержание спирта в Premier Cru Chablis по меньшей мере на 0,5% ниже, чем в Grand Cru, соответственно, букет и аромат его менее впечатляющие и насыщенные. И все же это чрезвычайно изысканное вино оставляет столь же долгое послевкусие, как белое Premier Cru из Côte d'Or. Главный его недостаток — невысокая концентрация и водянистость по причине слишком высокой урожайности.

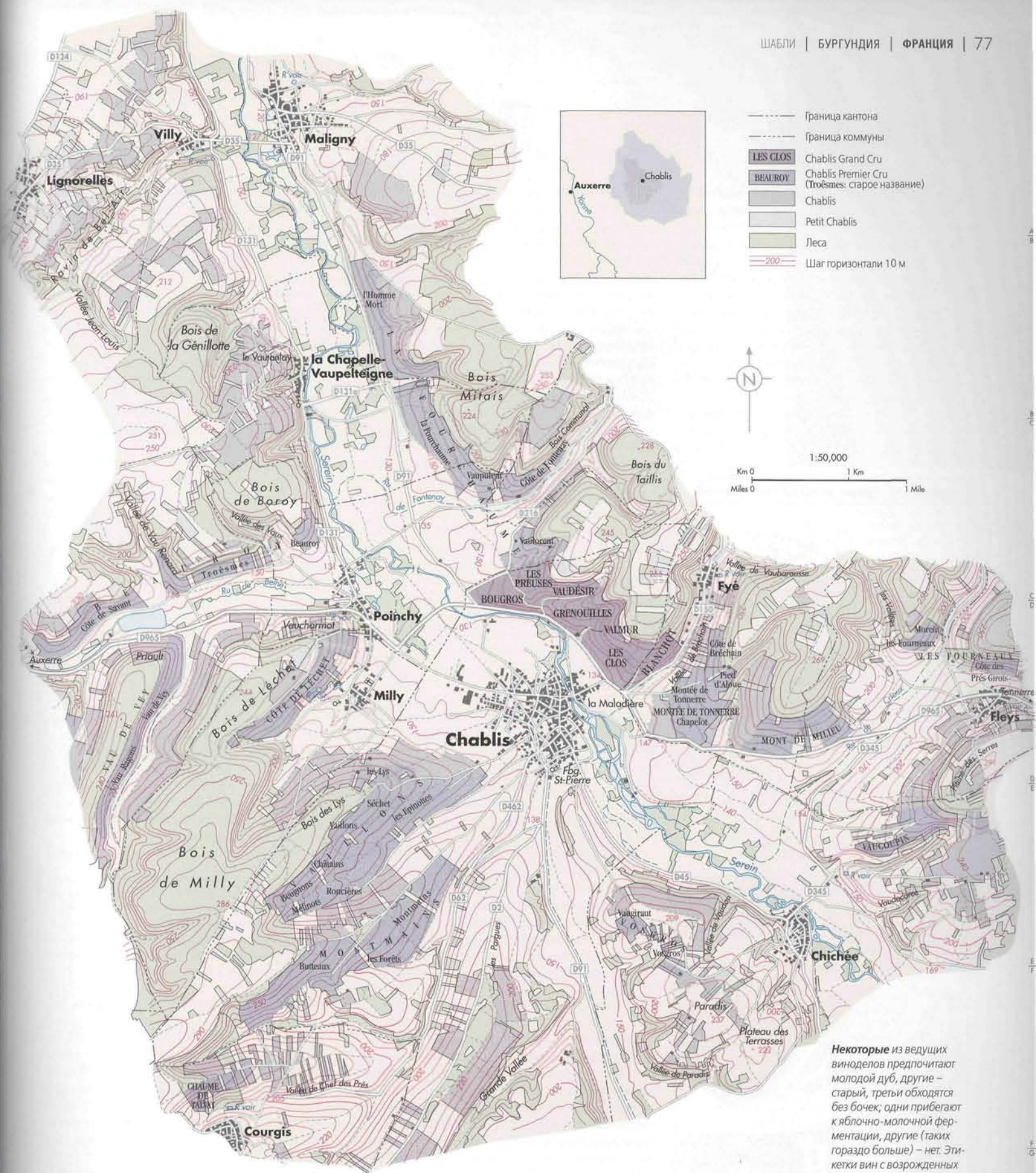
В 1970-е и 1980-е гг. виноградники Шабли значительно расширили свои границы. Дело в том, что консерваторы свято верят в уникальные свойства киммериджского известняка, а их оппоненты настаивают на том, что ближайший его родственник — портлендский известняк, более распространенный в этих краях, ничем не хуже. INAO принял сторону последних, в результате к 1998 г. площадь виноградников превышала 4000 га. Но если в 1960 г. под Premier Cru Chablis отводилось больше земли, чем под просто Chablis, то в наши дни соотношение изменилось. Площадь хозяйств, производящих обычное Chablis, почти вчетверо больше.

Кое-кто утверждает, что в результате этих перемен пострадало качество вина. Оно остается, как

Вверху. Огромный залитый солнцем склон с виноградниками Grand Cru над деревней в Шабли. Основную площадь занимают Valmur и Les Clos, на заднем плане — превосходный Premier Cru Vaillons.

это было всегда, очень неровным, резко меняясь от года к году и (это в особенности касается стиля) от винодела к виноделу. В наши дни большинство виноделов отдают предпочтение молодому вину, ферментируемому в цистернах. Остаются и те, что по-прежнему отдают предпочтение дубовым бочкам (как правило, старым). Применение яблочно-молочной ферментации резко снизило общий уровень кислотности вина, благодаря чему оно быстрее созревает. Однако в целом хорошее Chablis осталось таким же хорошим, каким было всегда, — если не улучшилось, поскольку мастерство местных виноделов, как и повсюду, возросло. Единственное, чего нельзя предсказать, так это каким будет урожай — он еще во многом зависит от капризов погоды.

Со времени расширения площади виноградников цены стали стабильнее. Grand Cru Chablis, на которое мировые торговцы изысканными винами почти не обращают внимания, стоит вдвое меньше, чем Corton-Charlemagne, хотя равенство их цен было бы справедливым.



Некоторые из ведущих виноделов предпочитают молодой дуб, другие — старый, третьи обходятся без бочек; одни прибегают к яблочно-молочной ферментации, другие (таких гораздо больше) — нет. Этикетки вин с возрожденных виноградников Yonne.



Шампань

Чтобы стать шампанским, одной игристости вина недостаточно. Оно должно еще происходить из региона Шампань (Champagne). Это основной догмат винного законодательства Франции, всей Европы, а ныне, благодаря упорству Франции в переговорах, и большей части остального мира. Сказать, что лобное шампанское лучше любого игристого вина, было бы неверно. И все-таки наилучшему шампанскому присуще такое сочетание свежести, богатства, деликатности и ароматичности, равно как и мягкой бодрящей силы, каких не смогло пока достичь ни одно игристое вино, откуда бы оно ни происходило.

Один из секретов шампанского кроется в географическом положении региона. Широта, на ко-

торой лежат Шампань (см. с. 79), выше, чем у любого другого винного региона, описанного в «Атласе» (исключая Англию, лучшие игристые вина которой представляют собой честные копии шампанского). Вообще говоря, на таком удалении от экватора виноград вызревать не может, однако здешний климат смягчается близостью моря. Температуры месяца созревания (в Северном полушарии это июль) здесь выше, например, чем в немецкой Франконии, калифорнийской Санта-Марии и новозеландском Мальборо. Это означает, что виноград Шампани, созревая относительно рано, с большей или меньшей надежностью набирает до наступления осени необходимое количество сахара и кислот. Будь здесь немного теплее, кислотность была бы слишком низкой, чтобы давать интересные игристые вина. Будь чуть холоднее, слишком высоким оказался бы риск получить недозревший виноград.

Шампань, чьи почвы и климат способны предложить так много, находится всего в 145 км к северо-востоку от Парижа. В центре ее, на известняковой равнине, лежит небольшая гряда холмов, поделенная надвое рекой Марной. Но для того, чтобы понять, в чем секрет успеха этого региона, подробная карта не так уж и необходима. Названия деревень, к примеру, любителю вина вряд ли потребуются, поскольку суть шампанского в том, что это вино купажное, в подавляющем большинстве случаев узнаваемое по имени производителя, а не по названию виноградника.

На карте следующего раздела изображена центральная часть Шампани, но сам регион гораздо обширнее. Почти три четверти виноградников сосредоточены в департаменте Марна, однако они есть и на юге, в Аубе, специализирующемся на сильном, пусть и слегка деревенском Pinot Noir (около 19% урожая), и на берегах Марны, где виноградники в основном с Pinot Meunier (около 7%) тянутся на запад, углубляясь в департамент Аисне.

Спрос на шампанское сейчас выше, чем когда бы то ни было, поэтому ожидается, что к 2004 г. будут засажены все 32500 га, отведенные для этих целей. Эти винодельческие границы были установлены в 1927 г., и жители Шампани уже спорят о том, как бы их расширить. Только 10% этих драгоценных виноградников принадлежат крупным торговым домам, экспортирующим шампанское и отвечающим за его репутацию в мире. Остальными владеют более 19000 виноградарей, многие из которых трудятся неполный рабочий день.

Большинство из них предпочитает производить собственное вино, а не продавать виноград, и сейчас на долю их шампанского приходится четверть всех продаж. Почти двенадцатую часть всего шампанского поставляют на рынок кооперативы, созданные в начале XX в., в тяжелые для Шампани времена. Однако доминирующую роль все еще играют обладатели известных имен, крупные торговые дома в городах Реймс и Эпернай, показанные на схемах слева, а также представители других городов Шампани, например Bollinger из Аю.

Рецептура шампанского копировалась множество раз. Возьмите виноград Pinot Noir, Pinot Meunier и Chardonnay и воспроизведите деликатный процесс, называемый ныне «традиционный метод» (жители Шампани возражают против термина «шампанский метод»).

Виноград давят партиями по 4 тонны, причем так мягко, что сок даже темнокожих Pinot Noir и Pinot Meunier остается светлым, затем из каждой партии берут строго определенное количество. Поначалу сок бурно бродит, но когда брожение замедляется, в помещение впускают осенний холод. На холоде (сейчас используют кондиционеры) брожение прекращается. Вино проводит зиму все еще сохраняя силы для дальнейшей ферментации.

Таким его и отгружают. В XVII в. Англия была основным потребителем этого деликатного, довольно резкого вина. Сразу же по прибытии его разливали из бочек по более прочным, чем во Франции, бутылкам. Весной вино снова начинало бродить, вышибало пробки, и бомонд наслаждался прекрасным игристым вином.

Англичане ли проделали это первыми или жители Limoux, которые утверждают, что именно они изготовили в XVI в. игристый брют, не суть важно. Главное, было доказано, что раннее брожение чрезвычайно важно для процесса, превратившего излюбленное вино парижан в мировую «примадонну».

Дело в том, что вино продолжает бродить в бутылке, а образующийся при этом газ растворяется в нем. Если поддержать этот естественный процесс, добавив немного сахара и дрожжей, тогда то, что было приятным, но легким вином, наберет за два года (или больше) силу и характер, а пузырьки придадут ему чудотворную живость.

Основное различие между разными сортами шампанского состоит в создании *cuvée*, как называют смесь разных вин Шампани. Все зависит от опыта по части ассамбляжа молодых вин — иногда состав углубляют, добавляя немного вина постарше, «резервного», — а также от того, сколько средств производитель готов затратить на исходные материалы. Качество и характер виноградников очень разнятся — даже в сердце Шампани.

Язык этикетки

Blanc de blancs Шампанское из винограда Chardonnay

Blanc de noirs Шампанское из винограда с темной кожей

Cuvée (куве) Смесь, каковой и является любое шампанское

Non-vintage Немиллезимное шампанское из вина разных урожаев

Рéserve Часто используемый, но ничего не значащий термин

Vintage Миллезимное вино из урожая одного года

Уровни сладости

Brut Совершенно сухое

Sec Сухое

Demi-sec Полусухое

Doux Полусладкое

Коды разлильщиков

NM (négociant-manipulant) Производитель шампанского, закупующий виноград

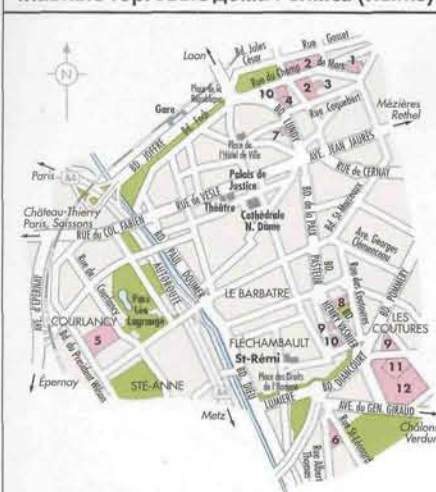
RM (récoltant-manipulant) Виноградарь, производящий собственное вино

CM (coopérative de manipulation) Кооператив

RC (récoltant-coopérateur) Виноградарь, продающий вино, изготовленное кооперативом

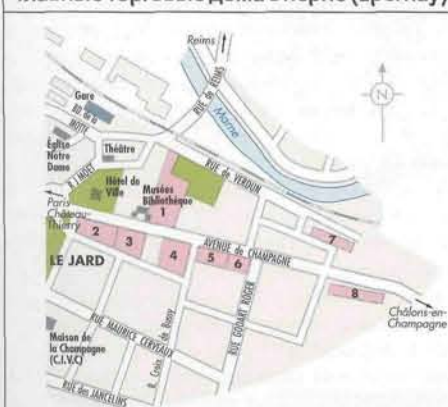
MA (marque d'acheteur) Марка покупателя

Главные торговые дома Реймса (Reims)

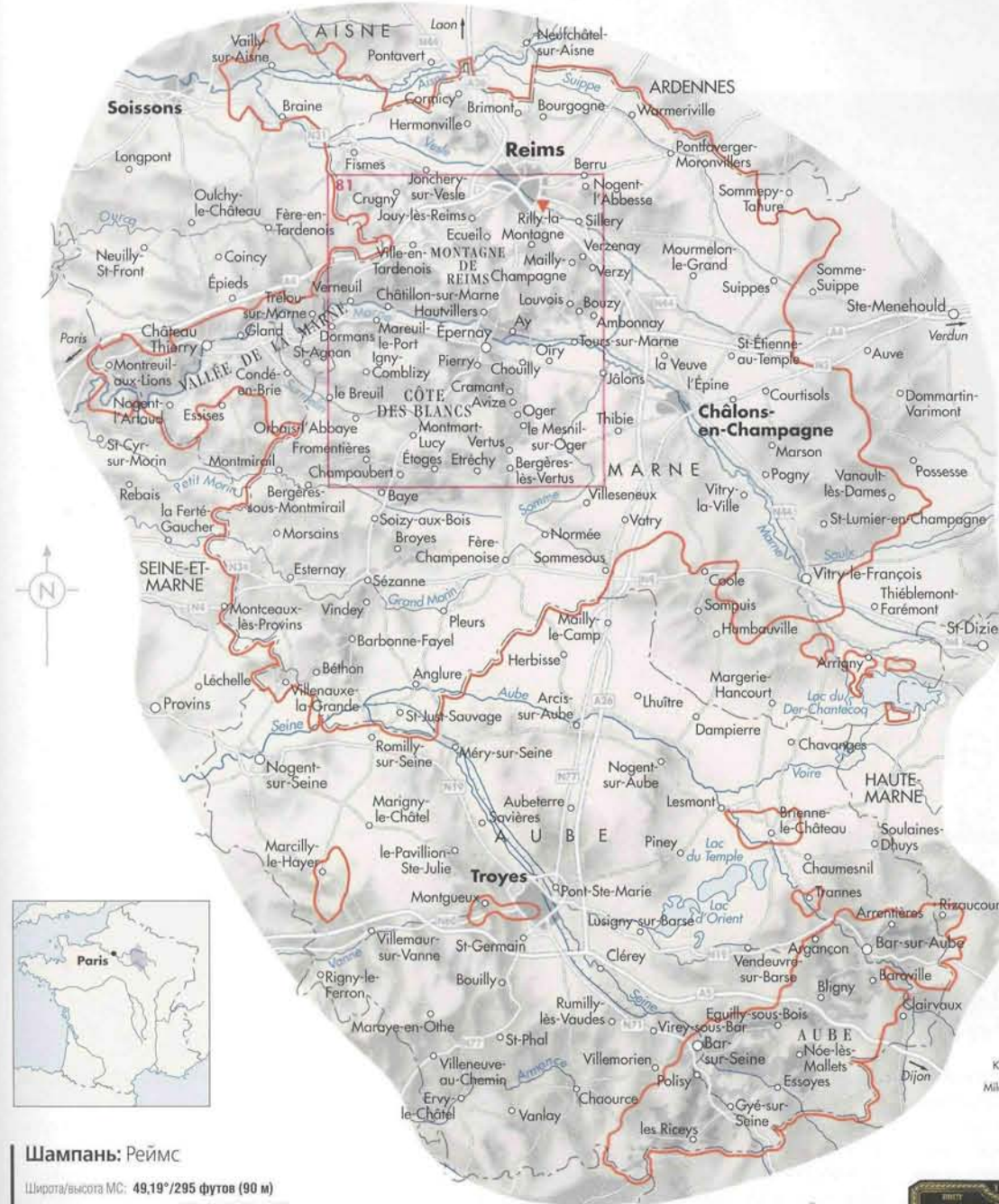


- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1 Heidsieck Monopole | 8 Piper-Heidsieck |
| 2 G H Mumm | 9 Charles Heidsieck |
| 3 Palmer | 10 Taittinger |
| 4 Krug | 11 Ruinart |
| 5 Lanson | 12 Pommery |
| 6 Veuve Clicquot | 13 Henriot |
| 7 Ponsardin | 14 Abel Lepitre |
| | 15 Jacquesson |

Главные торговые дома Эперне (Epernay)



- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1 Heidsieck Monopole | 5 Pol Roger |
| 2 Moët & Chandon | 6 Demoiselle |
| 3 Perrier-Jouët | 7 de Castellane |
| 4 de Venoge | 8 Mercier |



Шампань: Реймс

Широта/высота МС: 49.19°/295 футов (90 м)

Средняя температура июля на МС: 66 °F (18,9 °C)

Годовой уровень осадков на МС: 25 дюймов (630 мм)

Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 1,8 дюйма (45 мм)

Главные факторы риска: весенние заморозки, грибковые заболевания

Основные сорта винограда: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Другая важнейшая составляющая качества — время, в течение которого производитель выдерживает разлитое по бутылкам вино на осадке, оставшемся после второго брожения. Чем дольше, тем лучше, особенно если этот срок превышает обязательный минимум в 15 месяцев, установленный для немиллезимных вин, и в 3 года — для миллезимных, поскольку взаимодействие с осадком более чем что-либо иное способно придать шампанскому тонкий вкус.

Репутация признанных торговых домов зиждется на немиллезимных винах, купажируемых таким образом, что год за годом в них не наблюдается никаких различий. Стили вина меняются от сти мулирующей насыщенности Krug или Bollinger до чарующей деликатности Taittinger, между тем как Pol Roger, Clicquot и Roederer дают образцы классической уравновешенности.

Индустриализация производства шампанского

была начата вдовой Клико (Clicquot) в начале XIX в. Главным ее достижением стал способ избавления вина от осадка (при ферментации в бутылке неизбежного) без утраты пузырьков. Она изобрела деревянный шиштр (*pupitre*) с отверстиями, в которые бутылки с созревшим вином вставлялись горлышком вниз (*sur point*). Работники ее винного погреба ежедневно мягко встряхивали и поворачивали (*remuage* — ремюаж) каждую бутылку, пока весь осадок, не оставался на пробке. Затем ее извлекали, выпуская небольшое (объемом с рюмку для яйца) количество вина с осадком (*dégorgement* — дегоржман, или откупоривание), доливали бутылку подслащенным вином и закупоривали новой пробкой. Ныне для упрощения процесса горлышко бутылки предварительно замораживают: кусочек льда с вмержшим в него осадком выталкивается при откупоривании бутылки, оставляя за собою совершенно прозрачное вино.

Вверху. Пористый известняк Шампани идеально подходит для роста лозы, и для создания прохладных сырых *cuvées* (меловых шахт), таких как в Taittinger, где вино проходит выдержку в бутылках.

- Граница департамента
- Пределы АС Champagne
- Зоны виноделия
- 81 Номер страницы с картой выделенной зоны
- Метеостанция (МС)

1:1,000,000
Km 0 10 20 30 40
Miles 0 10 20 30 40



Выбор немиллезимного шампанского представляет собой поступок квазиполитический, что же касается представленных здесь этикеток престижных куве — это признанная аристократия Шампани. Большая их часть — миллезимные, однако Krug и Laurent-Perrier Grand Siècle суть равнопочитаемые (и дорогие) вина разных урожаев.



Слева. Снег — нередкое явление на виноградниках, расположенных так далеко на севере, как этот, над Le Mesnil-sur-Oger в Шампани. Вдали виднеется обнесенный стеной Clos du Mesnil, чье вино под тем же названием торговый дом Krug продает как шампанское, происходящее с одного-единственного виноградника. Этот пример уникален для региона, занимающегося производством ассамбляжного шампанского.

Сердце Шампани

Задолго до того как вина Шампани стали игристыми, они высоко ценились в Париже под названиями *vins de la rivière* (речные вина) и *vins de la montagne* (горные вина). Рекой была Марна, а горой — лесистая возвышенность, поднимающаяся самое большое на 300 м и отделяющая реку от священного города Реймса, в котором короновались французские короли. Выше всего ценились вина Аусе с благословенным южным склоном напротив Epernay.

Известняк — вот козырная карта Шампани. В нем легко высекают прохладные и сырые винные погреба, к тому же он еще и накапливает влагу, выполняя обязанности в совершенстве отрегулированного увлажнителя лозы, согревающего почву и дающего виноград богатый азотом, что стимулирует процесс брожения.

Главная роль здесь отведена трем сортам винограда. До недавнего времени лидировал Pinot Meunier, своего рода деревенский кузен Pinot Noir: он легче растет и созревает, обладает очевидной фруктовостью, но меньшей тонкостью. Он и сейчас остается основой практически всех сортов шампанского, кроме самых изысканных, и все же Pinot Noir возобладал над Pinot Meunier. Сегодня он занимает чуть меньше 40% площади всех виноградников, а Chardonnay — немного больше четверти.

Генеральный план получения великого шампанского состоит в комбинировании качеств лучших сортов винограда, собранного в разных (а всего их три) частях региона. В этом маргинальном климате полное созревание — большая редкость, поэтому очень важную роль играют малейшие различия в крутизне и ориентации склонов.

Район Montagne de Reims засажен Pinot Noir и, в меньшей степени, Pinot Meunier. Pinot растет на северных склонах Verzenay и Verzy, порождающих рядовые вина, заметно более кислотные и менее мощные, чем те, что происходят с южных склонов

Montagne de Reims в Ay, однако способные в результате ассамбляжа достигать особой изысканности. Вина из Montagne вносят свой вклад и в букет, и в пьянящий аромат, и, благодаря устойчивой кислотности, в то, что французы называют «конструкцией», — в структуру смеси. Деревня Bouzy, чьи нижние склоны также способны давать шампанское высшего качества, пользуется у англичан славой и по причинам вполне очевидным, и потому, что в ней производят, в небольших количествах, тихое красное вино. Вина региона Шампань с присущей им фруктовостью — и белые, и легкие красные — продаются под апелласьном Coteaux Champenois.

Черда южных, открытых солнцу склонов в долине Марны порождает самые полные, округлые и зрелые вина, обладающие сильным ароматом. Здесь также преобладают виноградники с черными сортами, в частности лучшим Pinot Noir, однако повсеместно высаживают и Pinot Meunier, и (во все большей степени) Chardonnay.

Восточные склоны, расположенные к югу от Epernay (и не лишены топографического сходства с Côte de Beaune), образуют район Côte des Blancs. Здесь растет Chardonnay, придающий смеси свежесть и тонкость. Происходящие отсюда вина могут продаваться как Blanc de Blancs без традиционного добавления темнокожего Pinot. Cramant, Avize и Le Mesnil — вот три деревни, названия которых являются синонимом качества. (Côte de Sézanne представляет собой лишь менее ценное продолжение Côte des Blancs).

Эти виноградники (и все остальные апелласьоны Шампани) подчиняются тому, что можно назвать скрытой классификацией — скрытой, поскольку на этикетках она никогда не упоминается. Так называемая *échelle des crus* («лестница кру») определяет рейтинг винограда каждой коммуны. Вплоть до середины прошлого века от него зависе-

ла цена урожая в целом. Виноградарь Grand Cru получал 100% цены, Premier Cru — от 90 до 99%, в зависимости от положения виноградника на «лестнице», и так далее, вплоть до 80% для некоторых районов. Теперь цену устанавливают с учетом индивидуальных особенностей, хотя рейтинг винограда может учитываться как прежде.

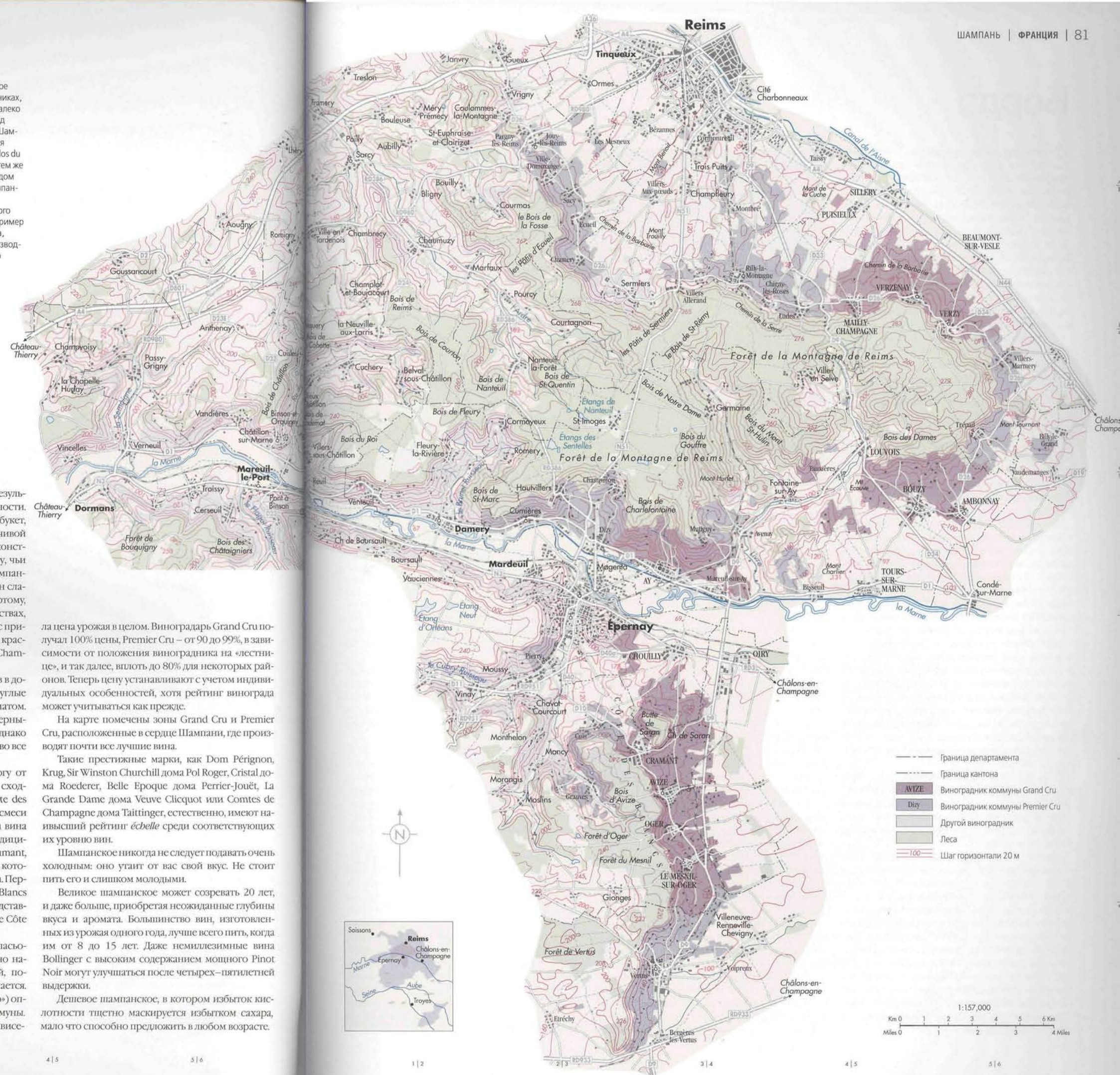
На карте помечены зоны Grand Cru и Premier Cru, расположенные в сердце Шампани, где производят почти все лучшие вина.

Такие престижные марки, как Dom Pérignon, Krug, Sir Winston Churchill дома Pol Roger, Cristal дома Roederer, Belle Epoque дома Perrier-Jouët, La Grande Dame дома Veuve Clicquot или Comtes de Champagne дома Taittinger, естественно, имеют наивысший рейтинг *échelle* среди соответствующих их уровню вин.

Шампанское никогда не следует подавать очень холодным: оно утратит от вас свой вкус. Не стоит пить его и слишком молодыми.

Великое шампанское может созревать 20 лет, и даже больше, приобретая неожиданные глубины вкуса и аромата. Большинство вин, изготовленных из урожая одного года, лучше всего пить, когда им от 8 до 15 лет. Даже немиллезимные вина Bollinger с высоким содержанием мощного Pinot Noir могут улучшаться после четырех-пятилетней выдержки.

Дешевое шампанское, в котором избыток кислотности тщетно маскируется избытком сахара, мало что способно предложить в любом возрасте.



Бордо

Если Бургундия ассоциируется с богатством и изобилием, то в названии Бордо (Bordeaux) содержится нечто большее, чем намек на элегантность. Вместо дородных монахов, которые, как представляется, символизируют Бургундию, Бордо внушает скорее мысль о важном господине в долгополом сюртуке. Вообразите, как он пробует бледно-красное вино из хрустального бокала. Большой палец левой руки засунут за жилет, а за его спиной через открытую дверь виднеется старинный дом с башенками. Господин этот заносит свои умеренные восторги в карманную записную книжку в кожаном переплете, анализируя высочайшие ощущения как шахматную партию.

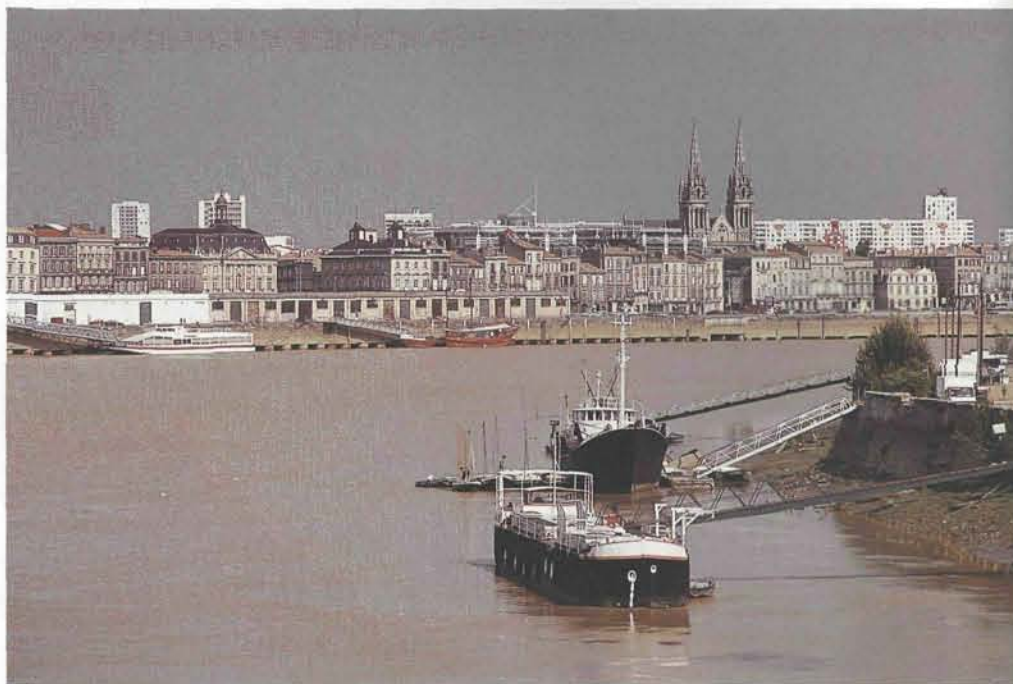
Бордо вызывает к эстету, как Бургундия вызывает к эпикурейцу. Одна из особенностей природы вина состоит в том, что в лучших своих проявлениях оно отличается неопределимой тонкостью нюансов. Другая — в чисто интеллектуальном вызове: такое множество поместий в таком множестве регионов и субрегионов никто разумом охватить не способен.

Бордо — самая большая на земном шаре территория, производящая элитное вино. Весь департамент Gironde занимается исключительно виноделием. И все его вино — это бордо. 6,5 млн гектолитров только в 1998 г. обращают Бургундию в карту (см. с. 53).

В наши дни красных вин здесь производят в шесть раз больше, чем белых. Лучшие красные вина делают в Médoc, северной части Graves — Pessac-Léognan, начинающемся сразу к югу от города Бордо, — на южном берегу Garonne, а также в St-Émilion и Pomerol, что на северном берегу Dordogne. Земля, лежащая между двумя этими реками, называется Entre-Deux-Mers, имя ее можно найти только на бутылках сухих белых вин, хотя в этой области производят и три четверти всего красного вина, продаваемого как AC Bordeaux и Bordeaux Supérieur. Вереница деревень, глядящих на Бордо и Graves из-за Garonne, образует Premières Côtes de Bordeaux, родину некоторых лучших по соотношению качество/цена вин Бордо. На южном краю карты находится центр производства сладких белых вин. Названия некоторых окраинных апелласьонов редко можно встретить за пределами региона.

Основную славу Бордо составляют элитные красные вина (признанные всем миром за образец смеси Cabernet и Merlot), способный прожить столь же долго, производимый в очень малых количествах Sauternes и некоторые уникальные сухие белые вина Graves.

Однако Бордо неоднороден, серьезные проблемы этого региона отчасти обусловлены географией. По причинам, описанным на с. 84 и 85, некоторые из наиболее благодатных зон имеют возможность производить величайшие вина, продавая их по высочайшим в мире ценам. Но не на столь хороших землях в неудачные годы красное Bordeaux выглядит весьма жалко в сравнении с Cabernet, лучше вырезающим в большей части Нового Света. Под региональным апелласьоном Bordeaux ежегодно производят больше красного вина, чем во всей Южной Африке или Германии, однако оно слишком редко бывает достойно этого знаменитого на весь мир названия.



По сравнению с Бургундией, система апелласьонов Бордо довольно проста. Все они отмечены на карте, приведенной на следующей странице. Внутри апелласьонов находятся как крупные винодельческие поместья, так и маленькие участки с винными погребами, которые только ищут стиль своих вин. С другой стороны, система апелласьонов в Бургундии более совершенна, чем в Бордо, где множество отличающихся пестротой местных классификаций никак друг с другом не связаны.

До сих пор самой известной из них остается классификация Médoc и Château Haut-Brion в Graves, принятая в 1855 г. Основой для нее служат цены на вина за 100 и более предыдущих лет. Виноградники первого, второго, третьего, четвертого или пятого классов, они же crus, к которым впоследствии добавились Crus Exceptionnels, Crus Bourgeois Supérieurs, Crus Bourgeois, Crus Artisans и Crus Paysans — это категории наиболее вычурной из когда-либо существовавших градаций сельскохозяйственной продукции.

Местоположение винодельческого поместья — решающий фактор качества вина, что нашло отражение в присвоении им категории Cru Classé. Наличие иных, отличных от этой классификации стандартов обычно объясняется предприимчивостью собственника в 1855-м и нерасторопностью нынешнего, или наоборот, что в наши дни более типично. Еще ближе к истине другое объяснение — во многих случаях земля была продана или обменена, и виноградник теперь уже не тот, что был прежде. Ныне системе классификации придается значение гораздо большее, чем она того заслуживает.

Premier Cru Classé обычно запрашивают цены, примерно вдвое выше, чем виноградники второго класса, хотя, вообще говоря, первый и должен получать больше второго, если, конечно, он соответствует этой категории. Относительные качества

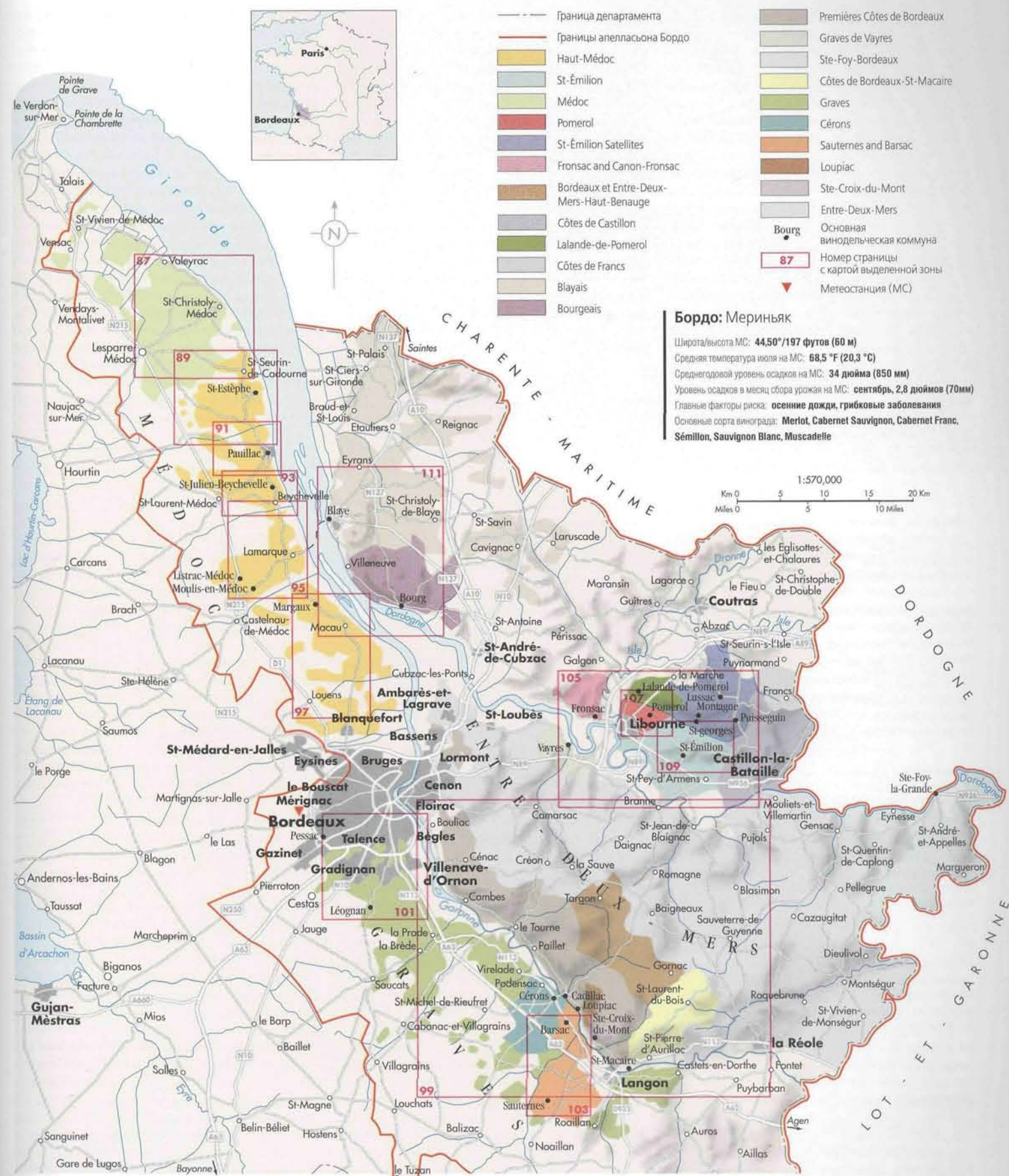
Вверху. Бордо — это не просто город вина, но и процветавший некогда порт на реке Гаронна. Люди, от которых зависела виноторговля Бордо, селились вдоль пристаней и лишь затем перебирались поближе к современным складам, расположенным в пригородах.

разных шато должны определяться соображениями более тонкими, чем утверждение, что одно неизменно «лучше» другого. На карте разными цветами помечены лучшие винодельческие хозяйства Бордо.

В последние годы появились так называемые микрошато, производящие каждое не больше 1000 ящиков вина в год. Коллекционеры оценивают эту продукцию, особенно из St-Émilion, выше, чем вина первых крю Медока (по их разумению, редкость следует приравнивать к качеству).

Виноградники нередко окружают шато плотным кольцом. Еще чаще они рассредоточены и перемежаны с виноградниками соседей. Ежегодно здесь производят от 10 до 1000 бочек вина; каждая из них равна 300 бутылкам, или 25 ящикам. С лучших виноградников получают не более 5000 литров с каждого гектара, а с тех, что похуже, — значительно больше.

Заметная фигура в шато — *maître de chai* (распорядитель винного погреба). До недавнего времени предполагалось, что эта должность, как и знания, передается от отца или деда, сейчас же ее, как правило, занимает высококвалифицированный, много поездивший молодой ученый. В небольших поместьях эту роль исполняет владелец, в крупных — нередко опытный сотрудник. Это он встречает посетителей и дает им попробовать новое — холодное, темное и неуклюжее — вино из бочек, находящихся на его попечении. Но знание важнее энтузиазма: вино можно пить не раньше чем через два года — если не через 20 лет — после того, как его разольют по бутылкам.



Бордо: фактор качества

Несмотря на то, что количество и качество вина, производимого каждый год в Бордо, может заметно меняться, регион этот, остающийся крупнейшим в мире источником изысканного вина, определенно, имеет некоторые преимущества. Близость моря и обилие рек создают умеренный, устойчивый климат, при котором заморозки, способные убить лозу зимой или повредить почки весной, относительно редки. Самые большие в Европе леса, растущие со стороны океана и на юге, в департаменте Landes, защищают от сильных соленых ветров и уменьшают количество осадков. В июне, в пору цветения, погода здесь переменчива, что сказывается на урожае, однако попозже, летом и в особенности осенью, можно с уверенностью ожидать тепла и солнца. Средняя температура и уровень осадков здесь несколько выше, чем в Бургундии, — сравните сводки данных по Бордо (см. с. 83) и Dijon (см. с. 55), а это означает, что в Бордо можно успешно выращивать поздно созревающие сорта винограда.

Красные вина здесь производят в первую очередь из Merlot, затем идут Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc и, наконец, Petit Verdot, а на левом берегу Gironde кое-где все еще выращивают Malbec. Основные сорта белого винограда — это Sémillon и, во все возрастающей пропорции, Sauvignon Blanc (с добавлением Muscadelle) в районах, производящих сладкое белое вино, и некоторое количество Ugni Blanc и Colombard в аппелласьонах помельче. Поскольку цветут они не одновременно, такое разнообразие сортов может стать для владельца шато своего рода страховкой на случай нескольких дней дурной погоды в июне и чрезмерно холодной осени, которая не позволит Cabernet Sauvignon достичь полной зрелости. Практически во всех винодельческих поместьях Бордо выращивают разные сорта винограда, разумеется, с учетом местных условий, традиций и, во все большей степени, всанний моды. (В любом случае «мясистый» Merlot естественно дополняет более резкую струк-

туру бордоского Cabernet. А то обстоятельство, что вина из него созревают быстрее тех, чью основу составляет Cabernet Sauvignon, делает его в наш скоростной век еще более популярным.) Cabernet Franc, который цветет и созревает немного раньше Cabernet Sauvignon, дает дополнительную подстраховку и привлекает своей ароматичностью. Petit Verdot созревает позже всех, но уж если это происходит (что, благодаря глобальному потеплению, случается все чаще), может обогатить купажные вина Médoc восхитительными пряными нотками.

Использование разных сортов винограда, неведомое, к примеру, в Бургундии, это лишь один (существенный) фактор, который делает столь несхожими вина разных поместий. Другой фактор — статус виноградника. Успех порождает успех, позволяя тратить больше денег на дорогостоящий уход за землей (см. таблицу) или на покупку новой. Различия, которые поначалу представлялись незначительными, могут, таким образом, возрастать

год от года, а это определенно позволяет хотя бы отчасти объяснить колоссальную разницу в качестве между классифицированным виноградником и его неклассифицированным соседом.

Многое зависит от структуры и типа почвы — как бы ни затруднительно было соотнести, скажем, точный тип почвы с качеством, демонстрируемым виноградником Premier Cru Classé. Даже в одной-единственной и самой известной части Бордо, в Médoc, почва меняется буквально на каждом шагу. Достаточно взглянуть на карту, чтобы заметить — один участок земли, лежащий между St-Julien и Margaux, представляет собой исключение из правил — вы не найдете здесь вин превосходного качества, но к северу от Margaux картина меняется. Карта указывает и на специфические особенности плато Pomerol и St-Emilion.

Бордо стоит на аллювиальных отложениях гравия и песка, из которых таявшие ледники, миллионы лет назад сползавшие с центрального горного массива и с Пиренеев, сформировали пологие холмы. Поверхностный слой гравия и поныне виден здесь невооруженным глазом, особенно в Graves (откуда и его название), в Sauternes, являющемся продолжением Graves, и в Médoc.

Доктор Жерар Сеген (Gérard Séguin) из университета Бордо провел важнейшие исследования по определению факторов, позволяющих получать здесь великие вина. Как показано на с. 23, похоже, что (вопреки распространенному мнению) точный химический состав почвы вряд ли определяет качество вина, по крайней мере в Бордо. Лоза отскакивает питательные вещества, в которых она нуждается, практически везде, однако чем скуднее почва, тем более мощные корни она отрачивает. Отсюда парадокс: скудная почва дает хорошее вино. Дайте лозе богатую почву, как на самых плодородных участках Entre-Deux-Mers, или рассыпьте вокруг нее удобрения либо навоз, и она ограничится поверхностной корневой системой.

Но высадите ее на каменный грунт — такой, как в некоторых районах Médoc, — обеспечьте ее лишь минимумом необходимого, и она нырнет в глубину на несколько метров, чтобы добраться до грунтовых вод, которые предоставят ей регулярный, пусть и небогатый водный рацион. Способность почвы впитывать воду имеет значение чрезвычайно важное, так что ключом к качеству вина является структура почвы, наличие склонов и система тщательно спроектированных дренажных стоков.

Доктор Сеген предположил, что, чем ближе расположен виноградник к эффективному водостоку, тем суше подпочва и тем глубже уходят корни лозы; что виноградники первого класса находятся вблизи дренажных стоков, второго — несколько дальше от них, и так далее. В Бордо существует старинная поговорка «Лоза должна отыскивать реку». Изложенная нами теория объясняет ее. Объясняет она и то обстоятельство, что старая лоза, как правило, дает наилучшее вино: у нее попросту самая развитая корневая система. Теорию можно проверить, проследив по картам близость *jalles*, так в Médoc называют ручьи, к классифицированным и иным виноградникам. Прибавьте сюда то обстоятельство, что камни нагревают поверхность земли и предотвращают быстрое испарение находящейся под ни-



Вверху. Château Margaux в деревне Margaux — величайшее из всех шато Бордо. Вина под аппелласьоном Margaux, обычно более примитивные, чем Château Margaux, делают в самых разных уголках коммуны.

ми влаги, и вы легко поймете, что они обеспечивают стабильность температуры и влажности, дающую даже такому позднему сорту, как Cabernet Sauvignon, хорошие шансы вызреть каждый год.

В St-Emilion и Pomerol, расположенных в глубине материка, условия совершенно иные. Во многих местах Cabernet Sauvignon вызревает с трудом еще и потому, что там влажнее и прохладнее. Гравийные почвы есть на плато, образующем границу St-Emilion и Pomerol, — вокруг Châteaux Cheval Blanc и Figeac, производящих более изысканные вина, близкие к винам Médoc, однако, в самом St-Emilion, как показано на с. 108, преобладает известняк, скапливающийся на теле и структуре здешних вин. А на песчаной равнине, лежащей ниже известняковых Côtes, вина получаются ощутимо более легкие. По мере того, как St-Emilion переходит в Pomerol, почва становится все более тяжелой, глинистой. Обилие глины или песка, затрудняющее дренаж, неблагоприятно сказывается на вине — крупный гравий гораздо лучше, — однако расположенный на небольшом холме Château Pétrus в Pomerol процветает на практически чистой глине благодаря дренажу и твердой, богатой окислами железа подпочве.

На этом правом, более прохладном берегу Gironde лишь немногие виноградары рискуют выращивать Cabernet Sauvignon, поэтому здесь преобладают Merlot и Cabernet Franc, причем процент великопленного Merlot особенно высок в Pomerol. При всех этих различиях в рецептуре бордо примечательным представляется то обстоятельство, что при проведении слепых дегустаций мы все-таки путаем вина правого и левого берега.

Расходы на выращивание лозы и производство вина в Бордо существенно колеблются в зависимости от аппелласьонов и амбиций виноделов. Чем выше АС, тем ниже урожайность и тем больше забот — и на винограднике, и в погребе — выпадает на долю всякого уважающего себя поместья. Приведенная ниже таблица содержит самые последние (1998) данные о расходах (во французских франках) на производство типичного АС Bordeaux (А), типичного АС Médoc (В) и типичного вина, происходящего с ухоженного классифицированного виноградника (С).

	А	В	С
Число лоз на 1 га	3 333	6 666	10 000
Стоимость урожая с 1 га	2 181	5 192	10 125
Полные затраты на виноградарство на 1 га	35 963	51 533	116 910
Урожайность (г/л) с 1 га	62	55	45
Полные затраты на виноградарство на 1 гл	580	937	2 598
Стоимость винификации 1 гл	47	55	195
Выдержка в бочках (6 месяцев)		316	
Выдержка в бочках (18 месяцев)			988
Себестоимость 1 гл	627	1 308	3 781
Себестоимость бутылки	5	10	28

Источник: Centre de Gestion et de Compatibilité Agricole de la Gironde (CGCAG)

Микрошато вкладывают в уход за виноградником и производство вина даже больше труда и средств, чем виноградники лучших шато Бордо, но, несмотря на все затраты, себестоимость бутылки вина в Le Pin не превысила в 1999 г. 50 франков. Разумеется, вино еще надо разлить по бутылкам, продать и перевезти, однако, на взгляд потребителя, себестоимость все же невероятно низка в сравнении с ценой, по которой его приходится покупать. Как по-вашему, могут ли стоимость упаковки и рыночные затраты оказаться настолько высокими?

Внизу. На этой схеме бассейна Gironde показаны некоторые факторы, влияющие на качество и характер бордоских вин.

Отвод воды рекой и ручьями; наилучшие виноградники расположены там, где дренаж лучше.

Острова в эстуарии Gironde; гравий; хорошие легкие вина.

Равнинная земля с речным илом под виноградниками больше не используется.

Река помогает днем и ночью поддерживать стабильную температуру.

Глина с известняком; от средних до хороших красных и хороших белых вина.

Port Libourne; торговля винами St-Emilion.

Гравий на известняковой подпочве; хороший дренаж.

Наносы гравия сохраняют тепло и обеспечивают хороший дренаж.

Виноградники Premier Cru Classé находятся обычно на северо-восточных склонах, где гравий глубже всего — 3 м и более. Нагретый утренним солнцем он до глубокой ночи сохраняет тепло.

Лес защищает от сильных морских ветров, но из-за него может промерзнуть почва.

Различные виды гравия; хорошие красные и белые вина.

Атлантический океан; его влияние означает мягкие зимы и теплое лето.

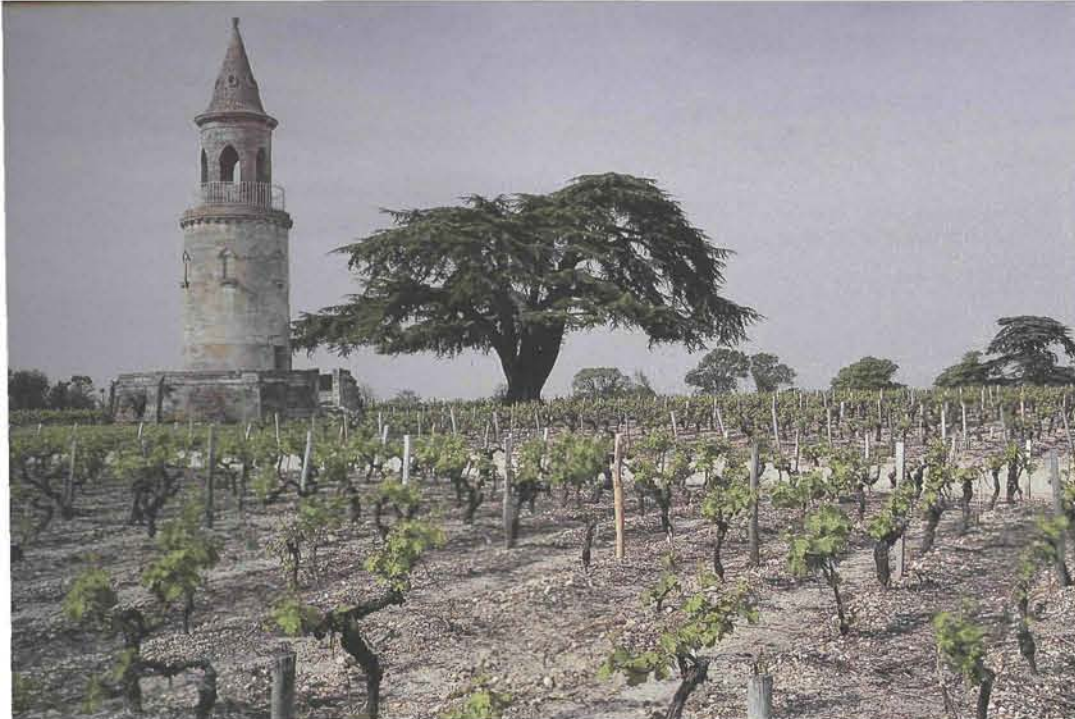
Виноградники
Смешанные культуры и виноградники
Равнинные земли с речным илом
Лес

Бордо экспортирует 2,2 млн гл вина в год.

Premières Côtes de Bordeaux; глина на известняковой подпочве; хорошие белые и красные вина.

Известняк под гравием великолепен для белых вин.

1:730,000
Km 0 5 10 15 20 25 Km
Miles 0 5 10 15 Miles



Слева. Башня стоящего почти на самом берегу Gironde Château La Tour de By, одного из самых северных Crus Bourgeois Медока. Соотношение цены и качества здешних вин считается лучшим в Бордо.

Северный Медок

Медок (Médoc) — это длинный, похожий на язык полуостров, отделенный от остальной Аквитании широким бурным эстуарием Gironde.

В просторечии этим именем называют большинство изысканных вин, выходящих под апелласьонами Margaux, St-Julien, Pauillac и St-Estèphe. Все они по месту происхождения и стилю относятся к Médoc, однако одноименный апелласьон и более ограничен, и менее престижен. Это легче понять, если вспомнить о прежнем его имени — Bas-Médoc (то есть «Нижний»). Слово это было опущено, если можно так сказать, из соображений деликатности. Нижний Медок, самая отдаленная часть региона, не может похвастаться ничем сколько-нибудь выдающимся — ни в буквальном, ни в гастрономическом смысле — в отличие от южного О-Медока (Haut Médoc, то есть Верхний Медок).

Хорошо дренируемые дюны из гравия к северу от St-Estèphe, с последней коммуной О-Медока St-Seurin, венчающей характерную гряду между участками пронизанных каналами болот, уступают место более низинной и тяжелой земле. К северу и западу отсюда лежит плодородная, давно освоенная территория с бурлящим торговым городом Lesparre, столицей этих мест со времен шестисотлетней давности английского правления.

Прежде виноградники перемежались здесь пастбищами, плодовыми садами и лесами. Теперь они занимают почти все земли, на которых гравий смягчает глину — в центральной части, на берегах Gironde стоят деревни St-Yzans, St-Christoly, Couquègues, By и Valeyrac. Их виноградники занимают основные территории коммун St-Germain-d'Esteuil, Ordonnac, Blaignan и самой большой из них Bégadan.

Здесь нет виноградников Cru Classé, однако много достойных Crus Bourgeois. Двадцать пять лет назад остальной мир знал имена лишь 3-4 из них. С тех пор многие были обновлены, многие модернизированы, и теперь Нижний Медок известен как поставщик прочных, солидных красных вин. Дюжина шато приобрела отличную репутацию, используя дорогостоящие методы Верхнего

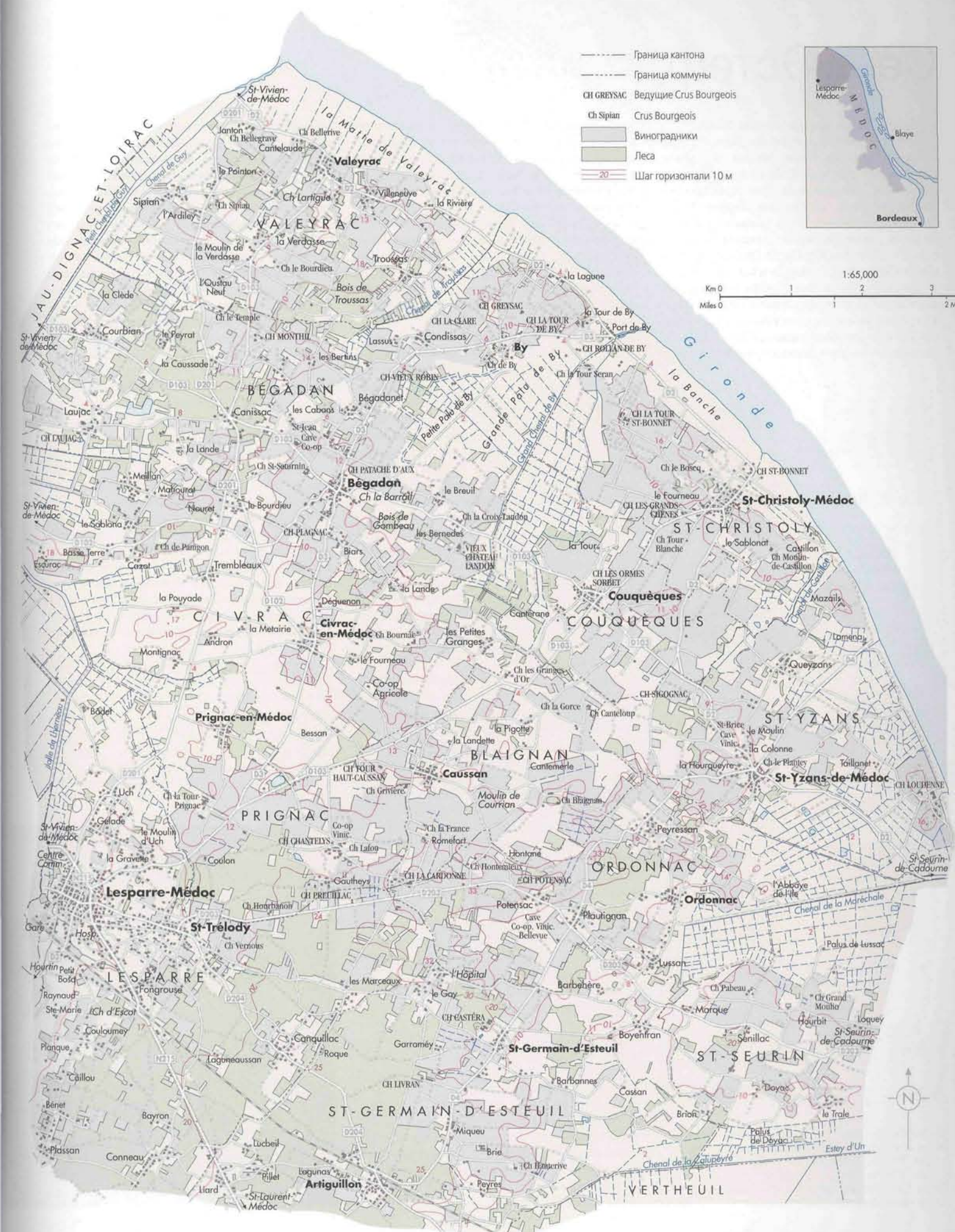
Медока и выдерживая вина в новых (или относительно новых) бочках. Более высокие стандарты обозначаются с особой ясностью, когда новая официальная классификация достойных Cru Bourgeois, Cru Bourgeois Supérieurs и самых лучших из них достойных Cru Bourgeois Exceptionnel найдет отражение на этикетках.

Глина, пригодная для Merlot в большей мере, чем для Cabernet, сообщает здешнему вину мягкость и даже мимолетное сходство с St-Emilion. Разницу между Верхним и Нижним Медоком проще всего уяснить, сравнив одно из лучших их вин с достойными Crus Bourgeois из St-Estèphe. В молодости они мало чем отличаются: оба сильны (подобно лозам на богатых почвах Нижнего Медока), танинные, сухи и très Bordeaux (очень бордоское). Однако спустя пять лет вино Верхнего Медока обретает тонкую индивидуальность, прозрачность вкуса, которая продолжает развиваться и дальше. Вино Нижнего Медока становится мягче, но остается крепко сбитым, довольно деревенским, скорее глубоко окрашенным, удовлетворительным и пряным, чем удивляющим и вдохнов-

ляющим. Через 10 лет оно смягчается еще больше, но обычно за счет структуры; облагораживания характера, которое мы наблюдаем южнее, не произойдет.

Наиболее известен здесь Château Potensac — он может также использовать название Château Lasalle, — чьи хозяева столь же изыскательны, как у Château Léoville-Las-Cases в St-Julien. На том же невысоком плато расположены Château La Cardonne, Château Tour Haut-Caussan. Château Livran в St-Germain, Greysac в By, Laujac к западу от Bégadan имеют прочную репутацию, хотя вина Châteaux La Tour de By, La Clare, ROLLAN de By, Vieux Château Landon из Bégadan, Château La Tour St-Bonnet, Les Ormes Sorbet из St-Christoly и Couquègues отличаются большей насыщенностью, фруктовостью и яркостью. Bégadan — наиболее известная коммуна этой зоны, главным образом благодаря своей поразительной продуктивности.

Некоторые из наиболее очевидных кандидатов на повышение в статусе до Cru Bourgeois Exceptionnel. Отметьте, насколько похожи многие из этих этикеток.



Сент-Эстеф

Насыпи гравия, наделяющие Haut Médoc и его вина особым характером, тянутся вдоль берега Гиронды — с запада они защищены от океана лесами, а в Сент-Эстефе (St-Estèphe) начинают истощаться. Это самая северная из четырех прославленных коммун, образующих сердце Médoc. От Pauillac ее отделяет ручей, отводя воду, с одной стороны, от виноградников Château Lafite, а с другой, от трех из пяти Cru Classés Сент-Эстефа: Château Cos d'Estournel, Cos Labory и Lafon-Rochet.

Почвы Pauillac и Сент-Эстефа неоднородны: чем тоньше слой гравия, намытого водами Гиронды, тем больше в них глины. Южнее, в Margaux, ее совсем немного. Более тяжелая почва Сент-Эстефа медленнее впитывает воду, поэтому здешние

лозы переносят засуху, такую например, как в 1990 г., лучше тех, что растут южнее, на хорошо дренируемых почвах. И даже не в столь чрезвычайных погодных условиях здешним винам присущи большая кислотность, полнотелость и, зачастую, меньшая ароматичность — однако они способны удивить вас своим мощным вкусом. Эти крепко сбитые танинные вина очень долго живут не теряя силы. К сожалению, наметившаяся тенденция делать красное бордо по одному и тому же более мощному образцу, привела к размыванию некоторых различий между винами Сент-Эстефа и других коммун.

Cos d'Estournel — самое впечатляющее из поместий Cru Classé. Причудливая китайская пагода венчает тянущийся от границы с Pauillac крутой склон, господствуя над Château Lafite. Здесь и в Château Montrose производят самые значительные вина Сент-Эстефа: это танинные долгожители с насыщенным цветом. Cos, как их почти всегда называют (с отчетливо произносимым «s»), в недавние годы главенствовали в коммуне. Их сочность и устойчивый вкус (возможно, отчасти благодаря высокой доле Merlot на винограднике, но также и вследствие грамотной политики хозяев поместья) может быть более чарующим, чем у вина, полученного с виноградника второго класса. Château Montrose на возвышающемся над Гирондой гравийном холме как бы передает эстафету расположенному южнее Latour, что в Pauillac. Кое-кто улавливает в напряженном, танинном, глубоко окрашенном вине последнего явственное эхо первого. Винам лучших миллезимов Montrose требуется для созревания 20 лет.

Два других Cru Classé, расположенные вблизи Cos d'Estournel, — Château Lafon-Rochet и Cos Labory — уже много лет пребывают в упадке. Cos Labory довольствуется полнотой фруктового вкуса в довольно молодом вине. Lafon-Rochet был в 1960 г. куплен и перестроен — это первое шато Médoc, перестроенное в XX в., — Ги Тессероном (Guy Tesseron), коньячным negociantом. Вино его отличалось жесткостью, однако продукция недавних урожаев была смягчена увеличением доли Merlot в смеси. Calon-Ségur, расположенный к северу от Сент-Эстефа (это самый северный из Cru Classé Médoc), по стилю занимает место где-то между Cos d'Estournel и Montrose: это прочное, долгоживущее, но не слишком агрессивное вино. Около 250 лет назад владевший Lafite и Latour маркиз де Сегюр (Marquis de Ségur) любил повторять, что сердце его находится в Calon. Там оно и осталось — на этикетках.

Сент-Эстеф известен, прежде всего, своими Cru Bourgeois. Их великое множество на плато к югу и западу от деревни. Château Phélan-Ségur и de Pez — выдающиеся производители элитного вина. У de Pez давняя история: его владелец, Pontacs из Haut-Brion, продавал здешнее вино в Лондоне еще в XVII в. — возможно, раньше, чем какой бы то ни было другой винодел из Médoc.

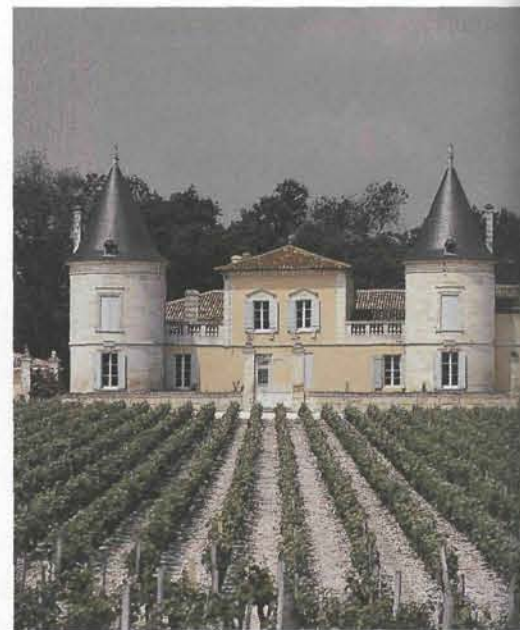
Château Meyney отличается от многих других достойных членов коммуны монастырским происхождением, что для Médoc редкость. Его земли у реки, по соседству с Montrose, внушают надежду на изысканное вино, обладающее потенциалом развития. На деле же оно надежное, крепко сбитое,

но не более того. Эффектные вина, сохраняющие, однако, здоровый стиль Сент-Эстефа, производят в Château Les Ormes de Pez, принадлежащем владельцу Château Lynch-Bages в Pauillac. Château Tronquoy-Lalande, Capbern Gasqueton и Beau-Site, расположенные к югу, востоку и западу от деревни, вполне оправдывают свою хорошую репутацию. Château de Marbuzet принадлежит тому же владельцу, что и Cos, тогда как Château Haut-Marbuzet, Chambert-Marbuzet и MacCarthy — выдающемуся виноделу Анри Дюбоску (Henri Duboscq), вина которого с явственными тонами дуба и богатым вкусом считаются самыми надежными в этом районе. Andron Blanquet, Le Crock и Lavillotte продолжают список виноградников Сент-Эстефа, их вино с силой и вкусом передает особенности своих terroir, тогда как Lilian Ladouys — это новичок, появившийся на рынке в конце 1980-х с великолепными винами из ранних урожаев. Сильную репутацию поставщика типичного вина имеет кооператив виноградарей Marquis de St-Estèphe.

К северу от Сент-Эстефа насыпи гравия сужаются до мыса, выступающего из *palus* — равнинной, покрытой речным илом земли за делятой, на которой сколько-нибудь качественный виноград не растет. На самой оконечности мыса стоит маленькая St-Seurin-de-Cadourne с дюжиной Cru Bourgeois. Здешние лидеры — мягкое Château Coufran, более танинное Château Verdignan, полнокровное Château Sociando-Mallet и Château Bel Orme Tronquoy de Lalande, а также продукция большого кооператива, продаваемая под названием Canterayne.

Там, где кончается St-Seurin, кончается и Haut-Médoc: любое вино, произведенное за пределами этой деревни, заурядное и простое (см. с. 84-85), лишь приписывается апелласьону Médoc. Возвы-

Внизу. Château Lilian Ladouys, один из многих замков Médoc, значительно переоборудованных и обновленных в 1990-х гг., когда очарование его вина, нередко приносящего ощутимую прибыль, было по достоинству оценено.

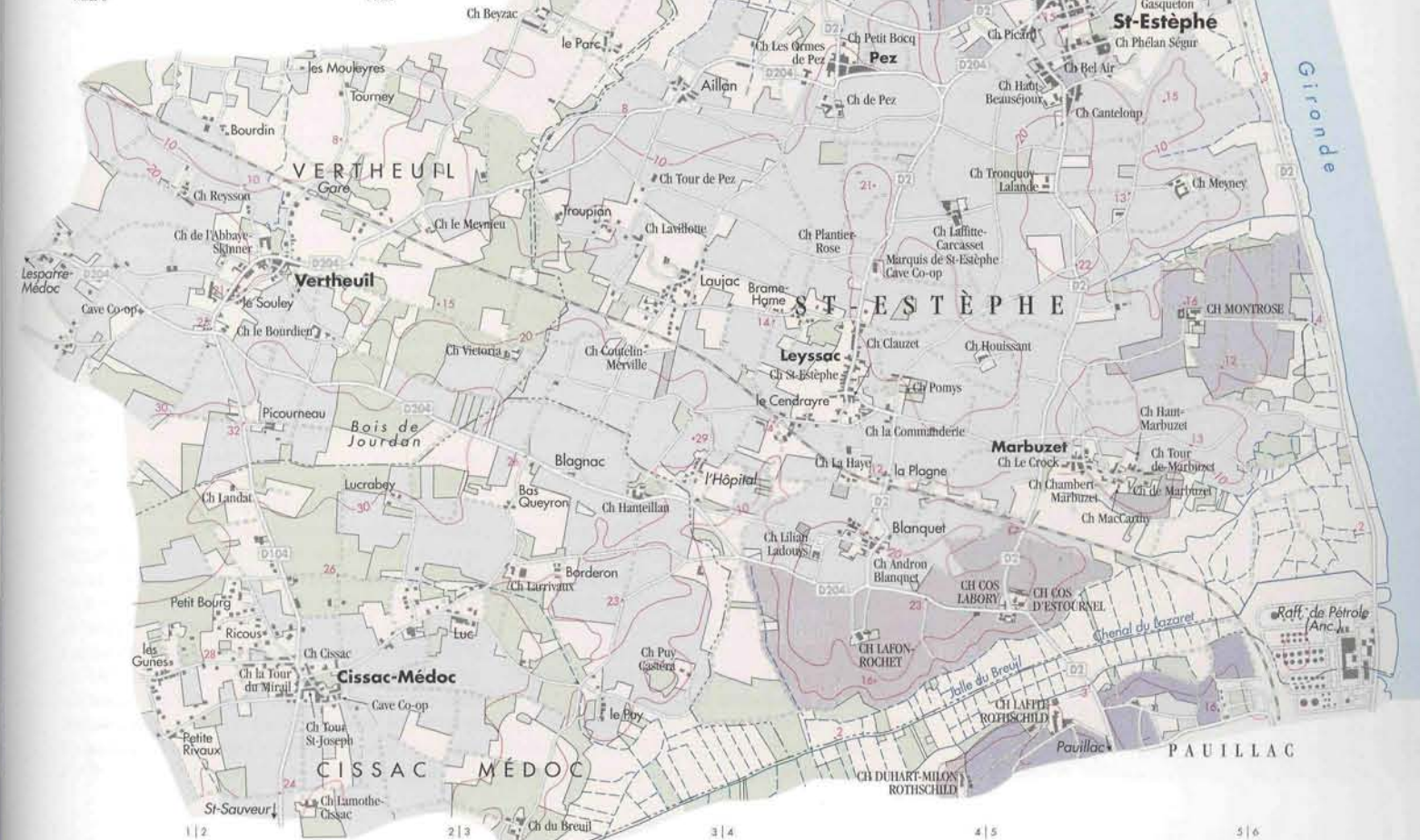


шающийся над Гирондой прекрасный Château Loudenne, над которым больше столетия, вплоть до 1999 г., развивался британский флаг, занимает первый из покрытых гравием склонов.

За пределами Сент-Эстефа, дальше от реки разбросано несколько Cru Bourgeois, часть из которых хорошо известна. Cissac и Vertheuil расположились у леса на твердых с незначительным количеством гравия почвах. Château Cissac — виноградарь выдающийся: его сильное вино, ставшее, впрочем, в 1990-х более мягким, достойно Pauillac. В Cissac более чем столетнего посещения заслуживают Château du Breuil и Hanteillan, а в Vertheuil — Château Le Bourdieu и Le Meynieu.

- Граница кантона
- Граница коммуны
- CH COS LABORY Cru Classé
- Ch de Pez Cru Bourgeois
- Виноградник Premier Cru Classé
- Виноградник Cru Classé
- Другие виноградники
- Леса
- 20 Шаг горизонтали 10 м

1:42,000
Km 0 2 Km
Miles 0 1 Mile



В Сент-Эстефе только пять Cru Classé, однако, нет недостатка в выдающихся Cru Bourgeois, некоторые из которых показаны здесь. На самом деле Château Sociando-Mallet, как Château Charmail, находится скорее в St-Seurin-de-Cadourne, чем в Сент-Эстефе, и славится тем, что по временам затмевает виноградники первого класса.

Пойяк

Если потребуется выбрать среди коммун Бордо, достойную возглавить их список, споров не будет. Ее выберут в Пойяке (Pauillac). Châteaux Lafite, Latour и Mouton Rothschild – три из пяти лучших в Médoc и Graves – вот очевидные претенденты. Многие поклонники бордоских вин могут сказать, что вина Пойяка представляют собой квинтэссенцию вкуса – присущие им тона свежих ягод, дуба и сухости тонко сочетаются с насыщенностью, запахом сигарной коробки, намеком на сладость и, прежде всего, силой. Даже продукция незначительных виноградников приближается к этому идеалу.

В Пойяке насыпи гравия, или *croupes*, приобретают самое близкое к тому, где бы то ни было сходство с холмами. Наиболее выдающаяся из них, на вершине которой находятся Châteaux Mouton Rothschild и Pontet-Canet, достигает высоты 30 м.

Самый большой город Médoc – Пойяк. По счастью, старый нефтеперерабатывающий завод уже закрыт и превращен в обычный (хоть и гигантский) склад. Заводской причал переделали в эспланаду. Здесь открыты несколько ресторанов (один, принадлежащий Château Cordeillan-Bages и опекаемый Lynch-Bages, даже помечен двумя мишленовскими звездочками) – и все-таки город едва ли можно назвать оживленным.

Виноградники Пойяка в общем и целом раздроблены не так сильно, как в большинстве районов Médoc. Если в Margaux, к примеру, шато сгруппированы в городе, а их окрестные владения перемешаны самым невероятным образом – один ряд здесь, еще два там, – то в Пойяке целые склоны, насыпи и плато принадлежат одному-единственному собственнику. Поэтому здесь можно ожидать более значительных различий стиля, связанных с *terroir*. И три великих виноградника Пойяка оправдывают эти ожидания.

Châteaux Lafite Rothschild и Latour стоят на противоположных краях района – первый почти в St-Estèphe, второй почти в St-Julien. При этом, как ни странно, характеры их вин абсолютно несхожи

Внизу. Terroir окруженного лесом Château Lynch-Moussas существенно отличается от Château Lynch-Bages с его виноградниками пятого класса и самоуверенным, насыщенным, популярным вином.



с соседскими: в Lafite они более склоняются к мягкости и изысканности St-Julien, а в Latour – к подчеркнутой твердости St-Estèphe.

Один из крупнейших виноградников Médoc-Lafite – производит на своих 100 га почти 1 000 бочек баснословно дорогого вина. Эта квинтэссенция аристократизма хранится в одном подземном винном складе (*chai*) почти круглой формы. Привилегированное расположение виноградников Latour – на холме близ реки – отозвалось в его более твердом и солидном вине Carguades устойчивой глубиной, которой требуются десятилетия, чтобы проявить свою сложность. Latour вообще обладает достоинством устойчивости, несмотря на нестабильность урожаев. Второе вино – Les Forts de Latour – достойно быть в списке вторых крЮ и продается по соответствующей цене. Его получают с разрозненных участков к западу от главной магистрали (D2), помеченных на карте как Premier Cru Classé. Следующее по классу вино, часто отличающееся, тем не менее, богатством вкуса, продается просто как Pauillac. Третий король этого региона – Mouton Rothschild: крепкое, темное, с тонами зрелой черной смородины. Эти вина, которым для созревания требуется 10, а то и 20 лет (в зависимости от качества урожая), достигают таких высот совершенства, в какие редко кому удастся за ними последовать. Но миллионеры, как правило, нетерпеливы: многие вина выпиваются слишком молодыми.

Наслаждаясь букетом этого вина и ощущая в нем силу Cabernet Sauvignon, странно вспомнить о том, что лучшим в Médoc его признали всего каких-то 200 лет назад. До того времени даже виноградники первого класса утверждали превосходство своих *terroirs*, добавляя в смеси сорта более низкого качества и, прежде всего, Malbec.

Тем, кто приезжает в Пойяк, следует непременно посетить как маленький музей, в экспозиции которого собраны произведения искусства, связанные с вином – старинное стекло, картины, gobelены, – так и прелестные *chais*, которые делают Château Mouton Rothschild достопримечательностью всего Médoc.

В 1990-х гг. на южных подступах к Пойяку разворачивались драматические события. Стародавнее соперничество двух половинок исторического поместья Pichon, чьи шато, имеющие категорию вторых крЮ, изируют один на другой через дорогу, обрело новый размах. Многие годы Pichon-Lalande, как его для краткости называют, имел более высокую репутацию, связанную с его на редкость богатым, «чувственным» вином. Затем страховая группа AXA купила Pichon-Longueville и приступила к грандиозному строительству, восстановив сам шато, построив в Médoc современный туристский центр и несколько зданий, достойных названия «винодельня». (В Бордо обычно различают *cuvier*, где находятся броуиленные чаны, и *chai*, в которых хранятся бочки с вином.) Под управлением владельца шато Lynch-Bages Жан-Мишеля Каза (Jean-Michel Cazes) не менее впечатляющим образом улучшилось и вино.

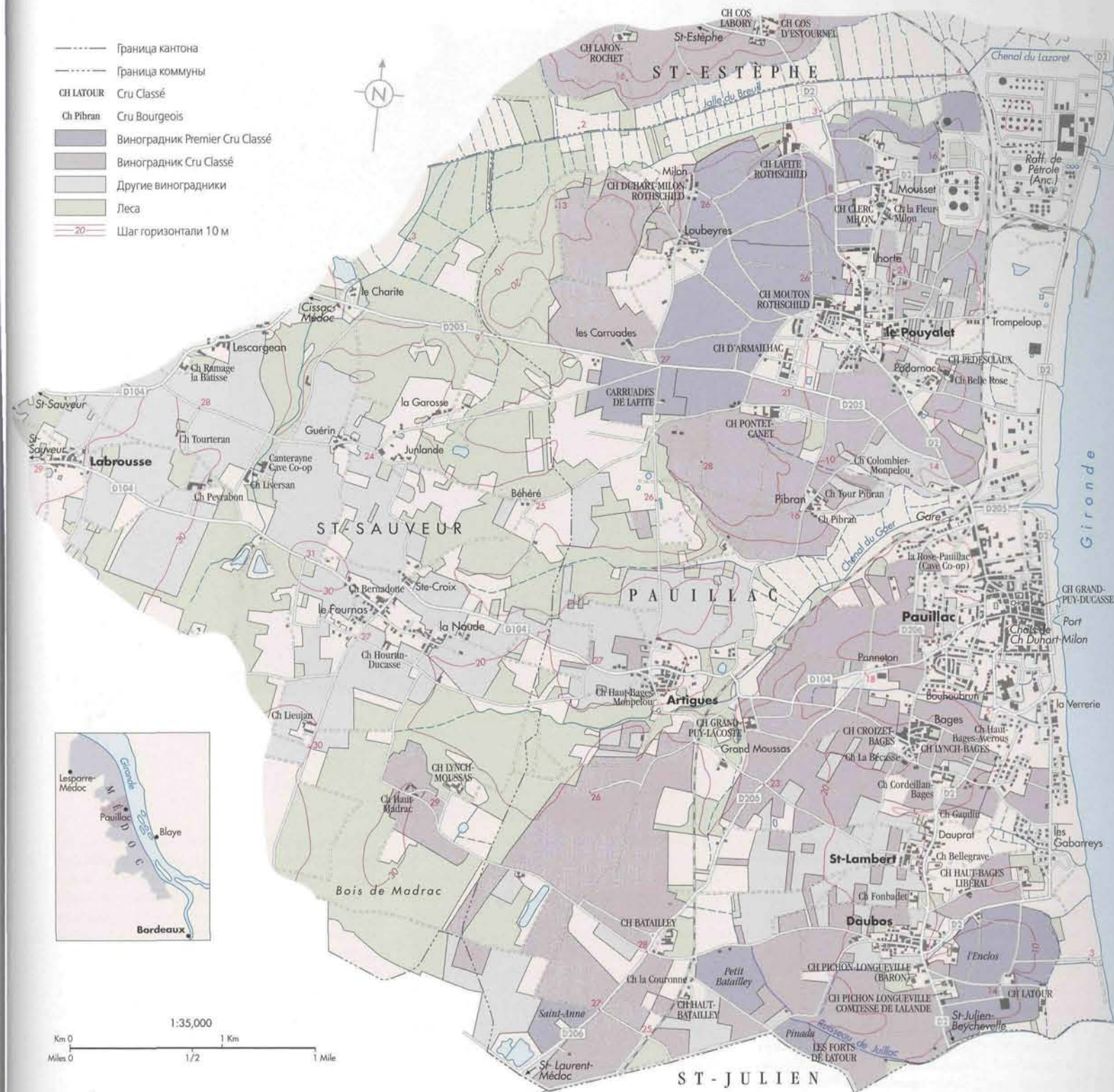
Lynch-Bages, хоть он и относится «всего-навсего» к пятому классу, издавна любим, особенно в Британии, за его необыкновенно ароматичное вино – это своего рода Mouton для не вполне миллионеров. С помощью принадлежащих AXA Cru



Пойяк – это очаг конкуренции между тремя виноградниками Premier Cru и двумя поместьями Pichons: Lalande и Longueville. Здесь нет недостатка в великом вине.

Bourgeois Château Pibran и Château Haut-Bages Averous, дающих второе по качеству вино Lynch-Bages, Каз, до своей отставки в 2000 г., создал модель современного Пойяка. Между тем Château Pontet-Canet, крупнейший из всех Cru Classé, по-прежнему остается загадкой. Очень удачно расположенный по соседству с Mouton, он, тем не менее, производит совершенно другое вино: танниное и сдержанное, в отличие от пышного Mouton.

Château Duhart-Milon принадлежит Ротшильдам из Lafite, а Château d'Armailhac, прежде называвшийся Mouton-Baronne, – Mouton. Оба явно выигрывают от богатства и технических познаний их владельцев и управляющих. Соседний Clerc Milon с его классифицированным виноградником также входит в состав обширной собственности Ротшильдов. Château Batailley и Haut-Batailley занимают земли между рекой и лесом. Haut-Batailley относится к владениям огромного Château Ducru-Beaucaillou из St-Julien. La Couronne используется и как шато, и как склад. Не следует ожидать от их продукции той же тонкости, что от великих вин, создаваемых ближе к реке, но оба производят искусно составленные достойные вина, хотя в Haut-Batailley тонкости больше, чем в этих двух вместе взятых.



Два Grand Puy – Lacoste и Ducasse, – обладающие безупречной репутацией (хотя первый известен в большей мере), производят одни из наиболее живых и упорительных вин Пойяка.

Lacoste – это один прекрасный виноградник на высоком холме, тогда как три участка Ducasse находятся на севере и западе Пойяка, а его старинный замок стоит прямо на городской набережной.

Haut-Bages Libéral с превосходными виноградниками в St-Lambert обрел новые помещения и новую жизнь.

Lynch-Moussas, управляемый совместно с Batailley, продает вполне достойное вино по умерен-

ной цене. A Croizet-Bages и Pedesclaux придерживаются консервативных взглядов, от чего, по мнению многих, вовсе не стали хуже.

В Пойяке, в отличие от St-Estèphe, немного мелких и средних виноградарей. Один из его маленьких Cru Exceptionnel, La Couronne, уже упоминался. Среди Cru Bourgeois следует особо отметить Château Pibran и Haut-Bages-Averous, имеющих более талантливых владельцев.

В Fonbadet, защищенном деревьями от дороги на St-Lambert, растет старая лоза и производится серьезное вино; а Haut-Bages Monpélou принадлежит тому же владельцу, что и Château Batailley. Ме-

стный кооператив La Rose-Pauillac также делает заслуживающее доверия вино, хотя и в малых количествах.

На карте показана часть расположенной западнее деревни St-Sauveur. Там нет вин выдающегося качества, однако отмеченные нами Cru Bourgeois весьма респектабельны. Château Liversan, включающее часть Fonpiqueyre, принадлежит семье Полиньяк (Polignac); Château Peyraban – это большой, разумно спланированный виноградник; Château Bernadotte в 1993 г. был приобретен владельцем Pichon-Lalande; вина Ramage la Batisse ароматны и стабильны.



Слева. Это фото как нельзя лучше передает прелестную атмосферу особняка Château Langoa-Barton, одного из немногих поместий, где круглый год живет его владелец Энтони Бартон. Большинство хозяев поместий Мёдок живут в Бордо, Париже, а то и дальше.

Сен-Жюльен

Ни одна другая коммуна Bordeaux не может похвастаться таким количеством классифицированных шато, как Сен-Жюльен (St-Julien) – превосходный винодельческий район с самым небольшим из знаменитой четверки коммун Мёдок объемом производства. Слой гравийных насыпей здесь не так глубок, как в Pauillac (профиль почвы Сен-Жюльена см. на с. 23), однако все они расположены либо у Gironde, либо на южных склонах обширной (по меркам Мёдок) долины, где дренаж почвы осуществляют речки Jalle du Nord и Chenal du Milieu.

Таким образом, великие шато Сен-Жюльена разделены на две группы: все три Léovilles на берегу Gironde, занимающие земли вокруг городка Сен-Жюльен, и южная группа с центром в Château Beychevelle, протянувшаяся от Gironde до Gruaud-Larose и Lagrange. Следующая коммуна, St-Laurent, с тремя классифицированными виноградниками под апелласоном Haut Médoc, отличается менее изысканным стилем. Несколько Cru Bourgeois, для которых в Сен-Жюльен также нашлось место, сгруппированы вокруг Beychevelle – их возглавляет внушающий почтение Château Gloria.

Если в Pauillac делают самые поразительные вина Мёдок, а в Margaux – самые изысканные и утонченные, то Сен-Жюльен играет роль своего рода переходной ступени между ними. За сравнительно немногочисленными исключениями, его шато производят округлые, нежные вина – при условии,

что они уже созрели: сначала, даже в хороший год, они резки и танинны.

Гордость коммуны – одно из крупнейших в Мёдок поместье Léoville – ныне разделено на три части. Оно находится на границе с Pauillac, и только человек большой отваги осмелится утверждать, что способен отличить вино Léoville от Longueville (хотя Château Latour, также произведенное поблизости, узнать легко). Виноградники Château Léoville-Las-Cases, самые обширные из всех трех, занимают около 90 га. Его сдержанное, долгоживущее вино столь очевидно «классично», а управляющее им семейство Делон (Delon) ведет себя так умно, что Léoville-Las-Cases по временам продают дороже, чем продукцию поместий первых кры.

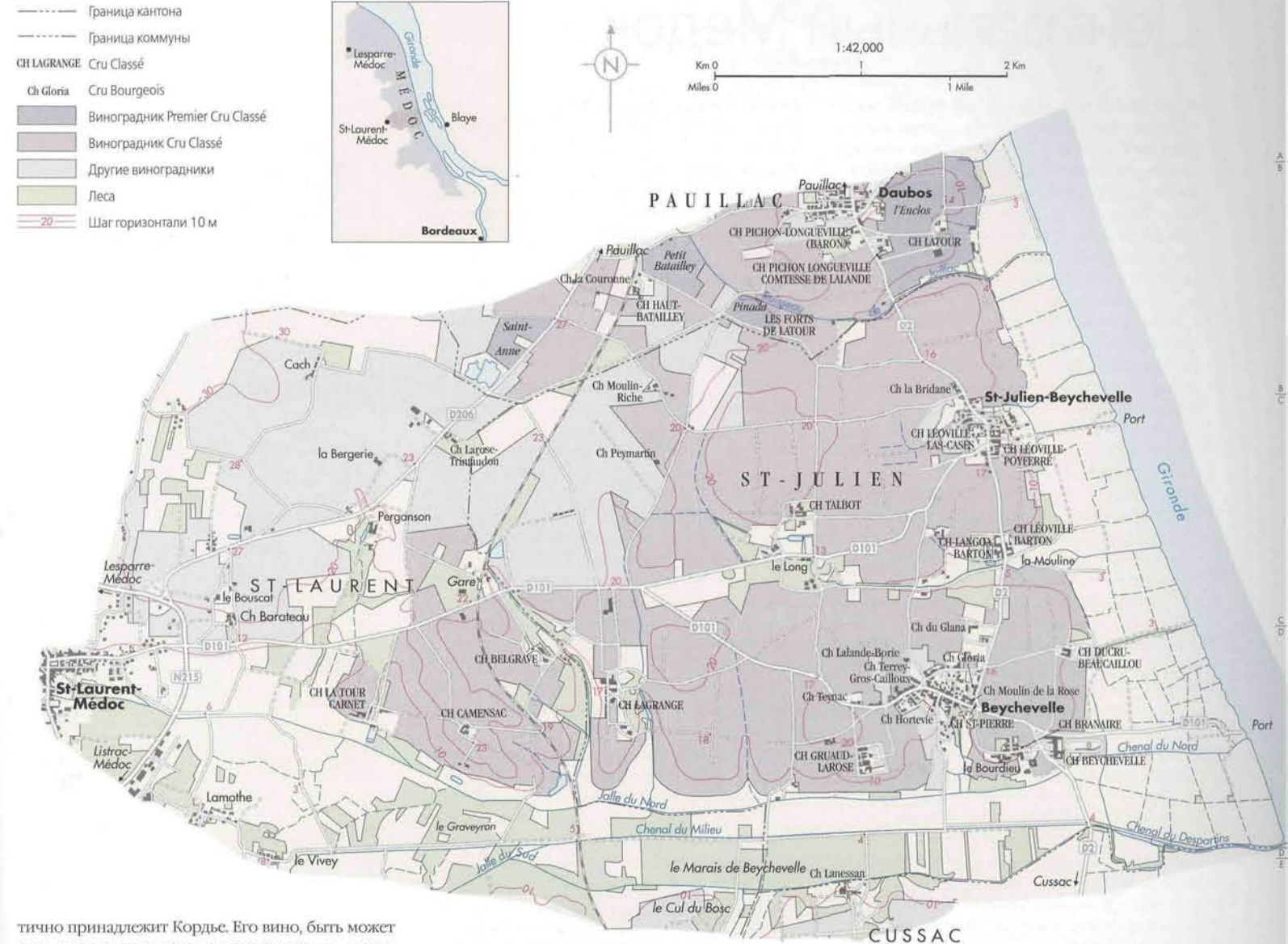
За ним следует Château Léoville-Barton. Как и Château Langoa Barton, он принадлежит старинному ирландскому семейству Бартонов (Barton) – торговцам, перебравшимся в Bordeaux в начале XVIII в. Энтони Бартон (Anthony Barton) живет в прекрасном старинном Château Langoa и производит в одном и том же chai два разных вина. Более полное и танинное Château Langoa обычно оценивают несколько ниже, но даже произведенные в надежные годы, эти вина можно считать удачным приобретением. У Léoville-Pouffergé прошлое куда более пестрое, однако в 1980-х и 1990-х гг. он подкрепил свою репутацию великолепными сильными винами.

На что походит объединенный Château Léoville? Трудно понять, какие из нынешних контрастов обусловлены традициями, а какие – terroir. Разное соотношение Cabernet и Merlot может привести к тому, что содержимое разных бочек на одном винограднике будет отличаться как небо и земля. Те же, кто еще до ассамбляжа пробует вина, изготовленные из разных, но собранных на одном винограднике сортов, нередко говорят, что при всех различиях между сортами, винам этим присущ характерный замковый стиль.

Расположенный к югу от Léovilles Château Ducru-Beaucaillou с его особняком на итальянский манер проповедует собственный изысканный стиль вина, между тем как соседний Branaire – некогда Branaire-Ducru – в определенном смысле лишено элегантности. Вина Château Beychevelle и соседнего Château St-Pierre, напротив, создают ощущение тонкости, дополняемое на редкость чарующей легкой полнотой.

С Château Gruaud-Larose начинается «внутренняя» территория Сен-Жюльена, богатство вин которой позволяет отнести их к самому высокому разряду. Во всем Bordeaux вряд ли найдется более надежное винодельческое хозяйство. Долгое время им управлял Кордье (Cordier), однако теперь оно перешло к семейству Мерло (Merlaut). Château Talbot, который занимает центральные, расположенные на возвышенности, земли коммуны, час-

- Граница кантона
- Граница коммуны
- CH LAGRANGE Cru Classé
- Ch Gloria Cru Bourgeois
- Виноградник Premier Cru Classé
- Виноградник Cru Classé
- Другие виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 10 м



точно принадлежит Кордье. Его вино, быть может чуть менее изысканное, остается, тем не менее, в меру плотным, спокойным и приятным, и возможно, искусству винодела оно обязано этим не в меньшей мере, чем удачному географическому положению.

Château du Glana, произведение большого соседнего Cru Bourgeois, в последнее время было не так популярно, как Horteve, Moulin de la Rose, Terrey-Gros-Gailloux и Lalande-Borie, созданное владельцем Ducru-Beaucaillou.

Последний из классифицированных виноградников, Château Lagrange, расположенный на возвышенности, вблизи границы с St-Laurent (апелласона Haut Médoc), некогда котировался очень высоко за его богатое, насыщенное вино. Новое (японское) руководство сумело начиная с 1984 г. вновь сделать его центром внимания. Château Lagrange стоит в одном ряду с тремя другими классифицированными виноградниками, каждый из которых пребывает в разных стадиях возрождения. Дальше всех ушел по этому пути La Tour Carnet, дающий в последнее время очень привлекательное вино. Владелец популярного, огромного Cru Bourgeois Larose-Trintaudon на несколько лет позже засадил Camensac новой лозой. Его вино становится все более насыщенным и обретает признание. Château Belgrave, как и многие шато Мёдок, также восстанавливается с начала 1980-х.



Сен-Жюльен – само олицетворение гармоничных изысканных красных вин Мёдок. Château Léoville-Las-Cases, однако, ориентируется на первоклассный – и по танинности, и по цене Pauillac.

Центральный Медок

Это своего рода меццо форте Медока, мостик между анданте St-Julien, и аллегро Margaux. В четырех здешних деревнях нет классифицированных виноградников — их апелласьон просто Haut-Médoc. Гравийные насыпи возвышаются здесь над рекой не так гордо, а грунтовые воды залегают выше, отчего лоза запускает корни не слишком глубоко, порождая менее сложное вино. Коммуна Cussac отчасти поддерживает импульс, который сообщает St-Julien своим выдающимся Cru Bourgeois. Château Lanessan, глядящий на St-Julien через разделяющий их канал, и его сосед Caronne St-Gemme, земли которого расположены в соседней коммуне St-Laurent — это хорошо организованные, соответствующие высоким стандартам замки.

В Cussac очень мало галечника. Лес здесь подходит близко к реке. На лучших гравийных почвах стоит Château Beaumont. Вино его легкое, ароматное и быстро созревает. Странно, но вина Château Tour du Haut-Moulin из Vieux Cussac обладают качествами совершенно противоположными: темные, старомодные, требующие долгих лет выдержки, однако подождать этого стоит.

С берега реки здесь виден Fort Médoc, построенный в XVII в. для защиты от англичан. Еще более старинная крепость в Lamarque — Château de Lamarque — приобрела славу благодаря своему полнотелому вину, несущему истинный отпечаток Медока. Lamarque соединяет Медок с Блуа на другом берегу Гиронды: от его причала регулярно отходит автомобильный паром.

Последние 15 лет стали для этого винодельческого региона периодом возрождения. Château Malescasse был восстановлен одним из первых. Большие старые Château Barreyres и Château d'Arcins соседней южной коммуны Arcins были обновлены фирмой братьев Кастель (Castels), делающих популярное вино Castelvin, основу французского стола. Эти поместья, их успешный сосед Château Arnaud и кооператив Chevalier d'Arcs неуклонно поднимают рейтинг Arcins. Свой вклад вносят и блюда, подаваемые к винам Медока в погребе «Золотой лев» (Lion d'Or).

К западу от Arcins, в Grand Poujeaux, коммуна Moulis, и в Listrac холмы, покрытые гравием, становятся выше. Две эти коммуны удостоены собственного апелласьона, заменяющего расхожий Haut-Médoc. В последние годы вина Moulis и Listrac получают все более высокую оценку.

Чем больше гравия, тем выше качество. Сразу за границей коммуны расположены Château Chasse-Spleen, один из виноградников Exceptionnel Bourgeois, который может считаться классифицированным почетно — также, как St-Julien — за мягкость и доступность его вина, обретающего в процессе выдержки в дубовых бочках великолепную структуру. Не менее впечатляющим может оказаться и Château Poujeaux. Между двумя этими владениями стоит деревня Grand Poujeaux, окруженная великолепными Cru Bourgeois Gressier, Dutruch и La Closerie. Их надежным, обладающим здоровой энергией красным винам, присоединившим к сво-

им названиям имя деревни, присущ тот вкус, который и делает Медок явлением уникальным. Château Maucailhou в последние годы также отличается прекрасным соотношением цена/качество.

Плато, на котором стоит Listrac, выше, под слоем гравия здесь известняк. Эта коммуна дала свое имя резкому, танинному вину, требующему выдержки. Распространено здесь и название Fourcas: из трех шато, носящих это имя, давно уже получили признание Hosten и Dupré. В результате недавнего обновления лозы площадь здешних виноградников значительно увеличилась. В 1973 г. барон Эдмонд де Ротшильд (Edmond de Rothschild) основал Château Clarke, с 55 га виноградников. Два шато-близнеца, Fontréaud и Lestage делят между собой 77 га. Эти реконструированные поместья смягчают суровость Listrac, производя вино более округлое, способное прославить имя этого апелласьона.

За ручьем Jalle de Tiquetotte, в юго-восточной части этой зоны, мы попадем в сферу влияния Margaux. Обширным Château Citran владеет теперь семейство Мерло. Вместе с другим шато, Villageorge (этот достойный внимания Cru Bourgeois Exceptionnel находится за южными пределами карты), — они входят в коммуна Avenсан. Оба достаточно известны и приближаются по стилю к Margaux.

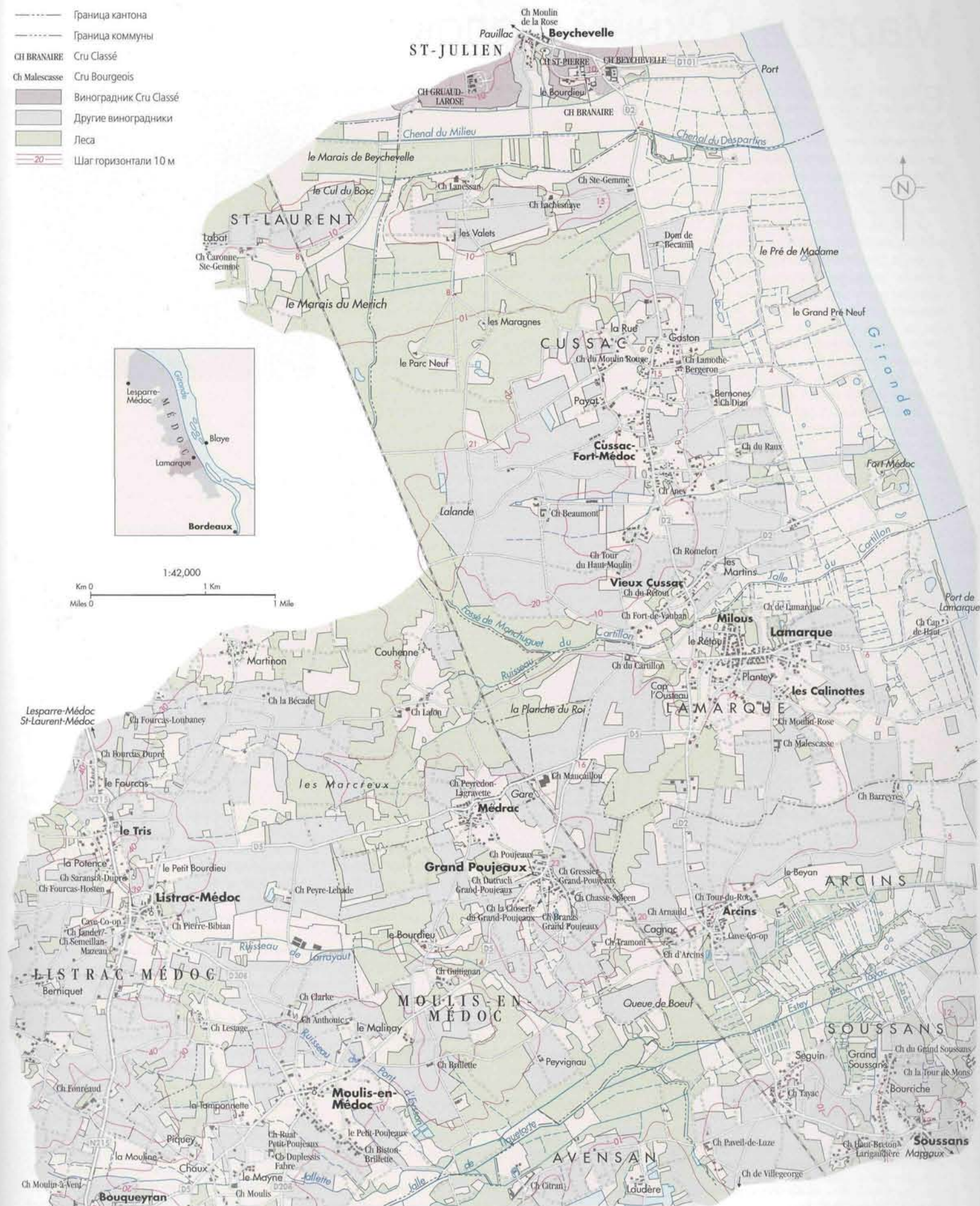
Soussans принадлежит к числу коммун апелласьона Margaux. Ее Château La Tour de Mons производил в прошлом вина настолько тонкие, что критики поговаривали о классификации этого виноградника. Другой значительный Cru Bourgeois — Tayac. Pavil de Luze, известный своим простым, элегантным вином, был в течение столетия излюбленным местом сельского отдыха одного из семейств крупного торгового дома Бордо.

Представленные здесь вина отличаются скорее основательностью и разумной ценой, чем подлинной способностью волновать, хотя в определенные годы Château Chasse-Spleen достигает значительных высот.



Справа. Великолепные, хорошо дренированные почвы, редко встречающиеся в центральной части Медока, и виноградники, перемежающиеся лесными массивами, — это Château Lanessan, находящийся почти на границе с коммуной St-Julien.

- Граница кантона
- Граница коммуны
- CH BRANAIRE Cru Classé
- Ch Malescasse Cru Bourgeois
- Виноградник Cru Classé
- Другие виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 1:0 м



Марго и Южный Медок

В Марго (Margaux) и его «спутниках» делают, как считается, самые изящные и ароматные вина Медока. Так было, если верить историкам, в прошлом, так обстоит дело и теперь. Здесь больше чем где бы то ни было виноградников, классифицированных как вторые и третьи кю, и хотя вин, сделанных кое-как, остается еще слишком много, новые всени набирают силу в южном Медоке.

В отличие от Pauillac и St-Julien шато здесь не разбросаны по всей территории, а сосредоточены в деревне. А если посмотреть тома карт, хранящиеся в местной мэрии, выяснится, что одни владения коммуны переплетаются с другими гораздо причудливее, чем, скажем, в Pauillac. Поэтому не будем пытаться осмыслить особенности топографии, а приглядимся к различиям в сортах винограда, методах и традициях.

На самом деле для Марго характерен самый тонкий в Медоке слой почвы. По части питательных веществ она мало что может предложить лозе, однако прекрасно впитывает воду. В итоге получаются вина, в начале своей жизни относительно мягкие, хотя в плохие годы иногда слишком водянистые. Но Margaux, сделанное в удачные годы, служит наглядным подтверждением всех досто-

инств галечника: delicatность, сладкий, запоминающийся аромат ставят его в один ряд с лучшими из красных вин.

Чаще других достигают этих высот Château Margaux и Château Palmer. Château Margaux владеет не только единственным в Медоке виноградником первого класса, но и прекрасным помещением в классическом стиле с великолепно оборудованным chai.

В конце 1950-х в него вкладывалось недостаточно средств, но начиная с 1978 г. новые владельцы, семейство Менцелопулос (Mentzelopoulos), вновь стали производить вино высочайшего качества. Заслуживает внимания и белое, выдерживаемое в дубовых бочках Pavillon Blanc de Château Margaux, с виноградника, отмеченного на западном краю карты. Хотя апеласьон у него скромный — Bordeaux.

Château Palmer с виноградников третьего класса, подобно многим нынешним красным винам Bordeaux открыто заявляющий о своем происхождении, является грозным соперником Château Margaux.

Château Lascombes, который Алексис Лишин (Alexis Lichine) восстановил и в значительной мере расширил, прежде чем продать английской пивоваренной фирме Bass, в 1970-х — начале 1980-х гг. служил примером того, как закупка новых земель снижает качество виноградника второго класса. Однако положение этого крупнейшего — 80 га — замка Медока постепенно менялось к лучшему, в частности благодаря тому, что в 1982 г. была проведена строгая граница между лозой, дающей Château Lascombes, и той, что дает второе здесь вино, Château Segonnes.

Из двух знаменитых шато, входивших некогда в состав большого поместья Rauzan и пользовавшихся в XVIII в. славой не меньшей, чем Léoville, что в St-Julien, первенство принадлежит Rauzan-Ségla. В 1980-х он был преобразован и начиная с 1994 г. находится под управлением семейства, владеющего домом моды Chanel. Не такой большой Rauzan-Gassies все еще не дотягивает до стандартов вторых кю и, похоже, не очень стремится сократить этот разрыв.

В Марго есть и другие замечательные «тандемы». Два поместья вторых кю — Brane-Cantenac и Durfort-Vivens — принадлежат разным членам вездесущего семейства Луртон (Lurton), но при этом производят совершенно несхожие вина: ароматный, чуть ли не тающий во рту Brane и сдержанный Durfort. Крошечный остаток Desmirail был возвращен к жизни и присоединен к ним в качестве довеска.

Pouget с виноградника четвертого класса нередко оказывается не хуже третьеклассного Boyd-Cantenac. Malescot-St-Exupéry, чье вино — одно из лучших в Марго — может обладать чудесным ароматом, как и маленькое третье Cru — Marquis d'Alesme-Becker принадлежит братьям Роже и Жан-Клоду Сюже (Roger и Jean-Claude Zuger).

Расположенный в Марго четвертый Cru Classé Château Marquis de Terme производит довольно хорошее вино, которое, впрочем, редко можно встретить за его пределами. Château d'Issan — возможно, самое красивое поместье в Медоке: усадьба XVII в. над рекой, со всех сторон окруженная рвом. Вино-



Вверху. Великолепное владение Марго, Château Palmer, опирается на своей многонациональной принадлежности — главным образом, фирмам Mähler-Besse и Sichel — французским, голландским и британским флагам.

градник занимает один из лучших в Марго пологий склон у реки.

В число Crus Bourgeois входят два Labégories. Более известен принадлежащий бельгийским владельцам Лабегорсе-Зедэ (Labégories-Zédé), хотя именно Château Labégories и вынуждает его напрягать все силы. Расположенным ближе к деревне Марго Château La Gurgue превосходно управляют те же владельцы, что возродили недавно Château Ferrière (третий кю).

Наши довольно беспорядочные блуждания по Марго намного упрощаются в Cantenac и дальше к югу, где замки встречаются все реже. Коммуны Labarde и Arsac, а также Soussans на севере выпускают схожие по стилю и качеству вина под апелласьоном Margaux.

В самом Cantenac Château Prieuré-Lichine заслуженно славился (когда им владел Алексис Лишин) производством одного из наиболее гармоничных вин Марго, кроме того, здесь впервые стали принимать туристов. Château Kirwan пребывал когда-то в упадке, однако в 1990-х был восстановлен и вернул себе прежний блеск.

Еще одну историю возрождения может поведать Château du Tertre, одиноко стоящий на возвышенности в Arsac — в 1960-х он был спасен владельцем Calon-Ségur, теперь у него новый хозяин. Вина недавних урожаев великолепны, как и вина Cru Bourgeois в соседнем Château Monbrison — это типичное Margaux современного стиля.

Château Cantenac-Brown, претендующий на звание самого уродливого шато Медока (за сходство со школой викторианской Англии), примыкает к Château Brane-Cantenac и, подобно Pichon-Longueville в Pauillac, управляется страховой компанией AXA, исполняя роль и винодельни, и места отдыха сотрудников компании.

Прежде чем приблизиться к границе виноградников Haut-Médoc, мы встретим еще три Cru Classé. Giscours, чьи наполовину бревенчатые сельские строения в утированном стиле Le Touquet или Deauville обращены фасадами к безбрежному пространству, засаженному лозой, создает



Одна из достижших исключительных высот виноделен, Château Rauzan-Ségla, была недавно возрождена. Château La Lagune и Château Cantemerle расположены к югу от границы Марго и потому продают свои вина под апелласьоном Haut-Médoc.

Грав и Антр-Де-Мер

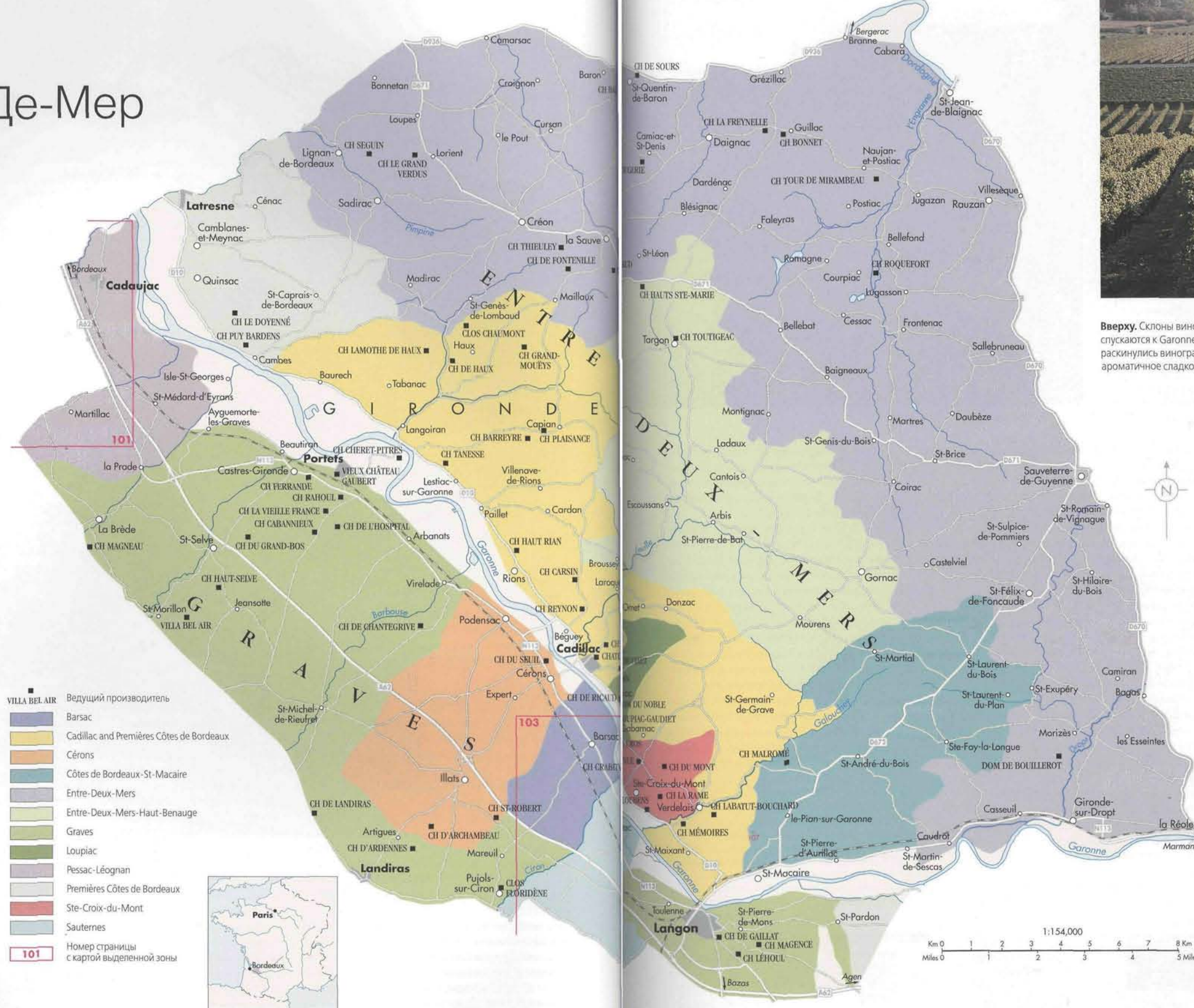
Эта подробная карта, отсутствовавшая в прежних изданиях «Атласа», свидетельствует об усилиях, предпринимаемых некоторыми менее прославленными винодельческими районами Bordeaux. Большую часть вина под региональным апелласоном AC Bordeaux производят в Антр-Де-Мер (Entre-Deux-Mers), на землях, расположенных между реками Garonne и Dordogne. Кстати, название «Антр-Де-Мер» («Между двух морей») носит не выразительное сухое белое вино, которое делают здесь в куда меньших количествах.

Местное рядовое красное вино в большинстве своем слишком ординарное и недостаточно красное. И действительно, одно время шли дискуссии о необходимости лишить наименее интересное красное бордо статуса Appellation Contrôlée, понизив его до Vin de Pays, то есть вина местного – быть может, la Gironde. Но достаточно взглянуть на карту (см. с.151), чтобы понять: регион Bordeaux в эту зону не включен. Впрочем, здесь есть несколько производителей красных вин, претендующих на апелласон не более высокий, чем Bordeaux или несколько более серьезный Bordeaux Supérieurs, но прилегающих больше стараний, чем остальные. Многие из них отмечены на карте наиболее интересной части Антр-Де-Мер.

Ряд серьезных винодельческих поместий и очень хороших кооперативов (особенно коммуны, расположенные в северной части карты, ближе к Dordogne и St-Emilion) изменили облик этого сельскохозяйственного региона. Среди наиболее успешных – расположенный к югу от Grézillac Château Bonnet семейства Люртон, Château Tour de Mirambeau к югу от Branne, Château Thieuley близ Créon и Château Toutigeac в малоизвестном субаппелласоне Haut Benaug. Многие из них делают даже более удачные, чем красные, белые сухие вина из Sémillon и Sauvignon, а Château de Sours из St-Quentin-de-Baron продает собственное молодое темно-розовое Bordeaux Rosé.

Еще более волнующее впечатление производит апелласон Premières Côtes de Bordeaux протянувшийся узкой полосой на 60 км от северной окраины города Bordeaux до редко встречающегося на этикетках апелласона Bordeaux St-Macaire. Поднимаясь от аллювиального берега реки, обращенные на юг и юго-запад галечные и известняковые холмы приводят к глинистому плато – и те и другие способны создавать насыщенные красные вина, обладающие подлинной индивидуальностью. Некоторые из самых честолюбивых начинающих виноделов из более прославленных регионов Bordeaux уже скупили земли вдоль этой полосы. Владетель Château de Naux из Голландии производит весьма убедительные красные и белые вина, а Château Carsin принадлежит финнам, пригласившим женщину-винодела из Австралии.

Поскольку Premières Côtes de Bordeaux окружает районы Cadillac, Loupiac и Ste-Croix-du-Mont, специализирующиеся на сладких белых винах, неудивительно, что они добились хороших результатов. Вина, которые делают на юге, продают как Cadillac, а сухие белые – как Bordeaux. Château Reynon в Béguey близ Cadillac преуспел со своими освежающими ароматичными винами из Sauvignon и с полнотелым красным вином. Château



- VILLA BEL AIR Ведущий производитель
- Barsac
 - Cadillac and Premières Côtes de Bordeaux
 - Cérans
 - Côtes de Bordeaux-St-Macaire
 - Entre-Deux-Mers
 - Entre-Deux-Mers-Haut-Benaug
 - Graves
 - Loupiac
 - Pessac-Léognan
 - Premières Côtes de Bordeaux
 - Ste-Croix-du-Mont
 - Sauternes
 - 101 Номер страницы с картой выделенной зоны



Fayau в Cadillac поддерживает местную традицию сладкого белого вина с фруктовым ароматом.

Утверждение, что десертное Ste-Croix-du-Mont способно как прежде приносить немалые деньги, было бы слишком смелым, однако три шато – Loubens, du Mont и La Rame – прилагают к этому большие усилия, а в соседнем Château Loupiac-Gaudiet и de Ricaud готовы пойти на риск, связанный с производством скорее по-настоящему сладкого, чем полусладкого вина (см. с. 102).

За Garonne, к северу от Barsac в Граве (Graves)

находится Cérans, долго пребывавший в забвении апелласон (в него входят Illats и Podensac), который отыскал новые пути к процветанию. Здесь производят (как в Château d'Archambeau) белое и красное вино под апелласоном Graves, отказавшись от своего традиционного стиля, промежуточного между сладковатым белым Graves Supérieurs и скорее полусухим, чем сладким, Barsac.

Регион Грав – это нечто куда большее, чем знаменитый Pessac-Léognan. Южная оконечность Гравы возродилась к жизни. Безликие белые вина ус-

тупили место свежим, живым сухим винам и новой волне красных с глубоким, сочным фруктовым ароматом и приятной танинностью. Сейчас Langon – истинное утешение любителей вкусного и ценного вина. Некоторые из старых владений центрального и южного Гравы, особенно в коммунах Portets, Landiras и St-Pierre-de-Mons, обзавелись новыми владельцами и новой философией.

Примером, подтверждающим способность почвы Гравы порождать одинаково хорошие белые и красные вина, могут служить Château de Chante-

grive в Podensac и Rahoul в Portets, а также владения вокруг Arbanats и Gastres-Gironde. Clos Floridène в Pujols-sur-Ciron и Château Seuil, как и многие другие виноградники вблизи Гаронны, выделяются своими недооцененными, созревающими в дубовых бочках сухими белыми винами из Sauvignon Blanc и Sémillon. Похоже, эти сорта прекрасно чувствуют себя в тихом южном уголке Gironde, хотя производство белого вина в Граве составляет не более четверти общего объема и продолжает падать.

Вверху. Склоны виноградников Ste-Croix-du-Mont спускаются к Garonne, на другом берегу которой раскинулись виноградники Sauternes и Barsac, дающие ароматичное сладкое вино (см. с. 103).



В этой области делают либо очень хорошие, либо очень неудачные вина. Эти этикетки отражают широкий диапазон стилей – от упоительно открытого сухого белого Château Bonnet до сочного и сладкого Ste-Croix-du-Mont и других, выдержанных в дубовых бочках белых и красных вин.

Пессак-Леоньян

Именно здесь, на южной окраине города Bordeaux, владелец Château Haut-Brion создал в 1660-х гг. концепцию красных вин Bordeaux. Здепний сухой песок и гравий уже снабжали с 1300 г. регион и его экспортный рынок наилучшим красным вином, когда будущий папа Климент V (авиньонский) основал Château Pape Clément.

Сосны всегда были главными деревьями Graves – так по-прежнему называется этот регион. Виноградники сажали на просеках, отделенных друг от друга густыми лесами и плоскими речными долинами. Приведенная на с. 101 карта показывает, как город и его старейшие виноградники углубляются в лес, который тянется на запад и на юг, достигая предгорий Пиренеев в Стране басков.

Ныне город поглотил все стоявшие на его пути виноградники, кроме великолепной группы, лежащей на гравийных почвах Пессака (Pessac): Haut-Brion, его соседа и давнего соперника La Mission Haut-Brion, маленького Les Carmes Haut-Brion (находится к северу от Haut-Brion, за пределами этой карты) и еще более удаленного от города, архиепископского Pape Clément.

Château Haut-Brion и La Mission отыскать довольно трудно, они расположены в пригороде по двум сторонам проходящей через Пессак старой арагонской дороги. Вину Haut-Brion присущи мягкая уравновешенность силы и изящества и характерные для великих вин Graves ароматы земли и папоротника, табака и карамели, вкус не столь сильный, но нередко более интригующий, чем даже у Lafite и Margaux. Вино La Mission более плотное, зрелое, с запахом дичи – и часто такое же великолепное. В 1983 г. американские владельцы Haut-Brion купили своего старого конкурента (включая и Château La Tour Haut-Brion в поместье La Mission) – не ради объединения виноградников, но ради продолжения соревнования. Очередная партия разыгрывается каждый год – не только между двумя знаменитыми красными винами, но и между их несравненными белыми собратьями Château Haut-Brion Blanc и Château Laville Haut-Brion. Здесь есть немало других подтверждений значения terroir для почвы Bordeaux, где каждый клочок земли уникален.

На карте показано и то, что когда-то называлось Hautes Graves, но в 1987 г. получило собственный апелласьон, Пессак-Леоньян (Pessac-Léognan). Вино его, по большей части красное, делают в основном из тех же сортов винограда, что и в Médoc. Отличие Пессак-Леоньяна в том, что здесь, по большей части в шато, специализирующихся на красном вине, в небольших количествах производят и белое, временами превосходного качества. Очень простая, типа «да или нет», классификация в последний раз пересматривавшаяся в 1959 г., включает 16 шато – в шести классифицированы и красное и белое вина, в трех только белое. Пересмотра этой классификации ожидают уже много лет, в нее, несомненно, будут включены другие шато Graves, расположенные за пределами карты. Они постоянно повышают качество своих вин, переходя от производства преимущественно белого вина к здоровому сочетанию белого и красного (см. с. 98–99).

Лежащая в глубине леса коммуна Леоньян – самое интересное, что есть на этой карте. Domaine de Chevalier – поместье выдающееся, несмотря на его

Справа. Уважаемое, но не классифицированное Château de France в Леоньяне с его усеянной осенней листвой преимущественно гравийной почвой. Подобно большинству здешних замков, производит как белые, так и красные вина.



скромное обличье. Шато здесь никогда не было. Хотя его chai и cuvier безупречно перестроены, а виноградник недавно расширен, здесь сохраняется атмосфера фермы, стоящей посреди соснового леса. Есть что-то калифорнийское в местной винодельне с двумя ее ароматами, каждый из которых способен оказаться блестящим. Ежегодно здесь производят из смеси Sauvignon и Sémillon всего 1500 ящиков великолепного, долгоживущего, ферментируемого в дубовых бочках белого вина.

Château Haut-Bailly – другой ведущий классифицированный виноградник Леоньяна, для этих мест необычен тем, что производит только красное вино, но зато глубокое и убедительное. Впрочем, с 1980-х его серьезным конкурентом стало красное вино Château de Fieuzal – да и здешнее белое также великолепно, хотя его и производят в ограниченных количествах, как это свойственно всем главным поместьям Graves. Тем же отличается и Château Malartic-Lagravière, модернизированный его новым бельгийским владельцем.

Иное дело Château Carbonnieux, основанный бенедиктинцами. Долгое время он славился скорее своим изысканным, надежным белым вином, чем легким красным, хотя в последнее время и красное набирает очки. Производящий белые и красные вина Château Olivier также перешел в хорошие руки.

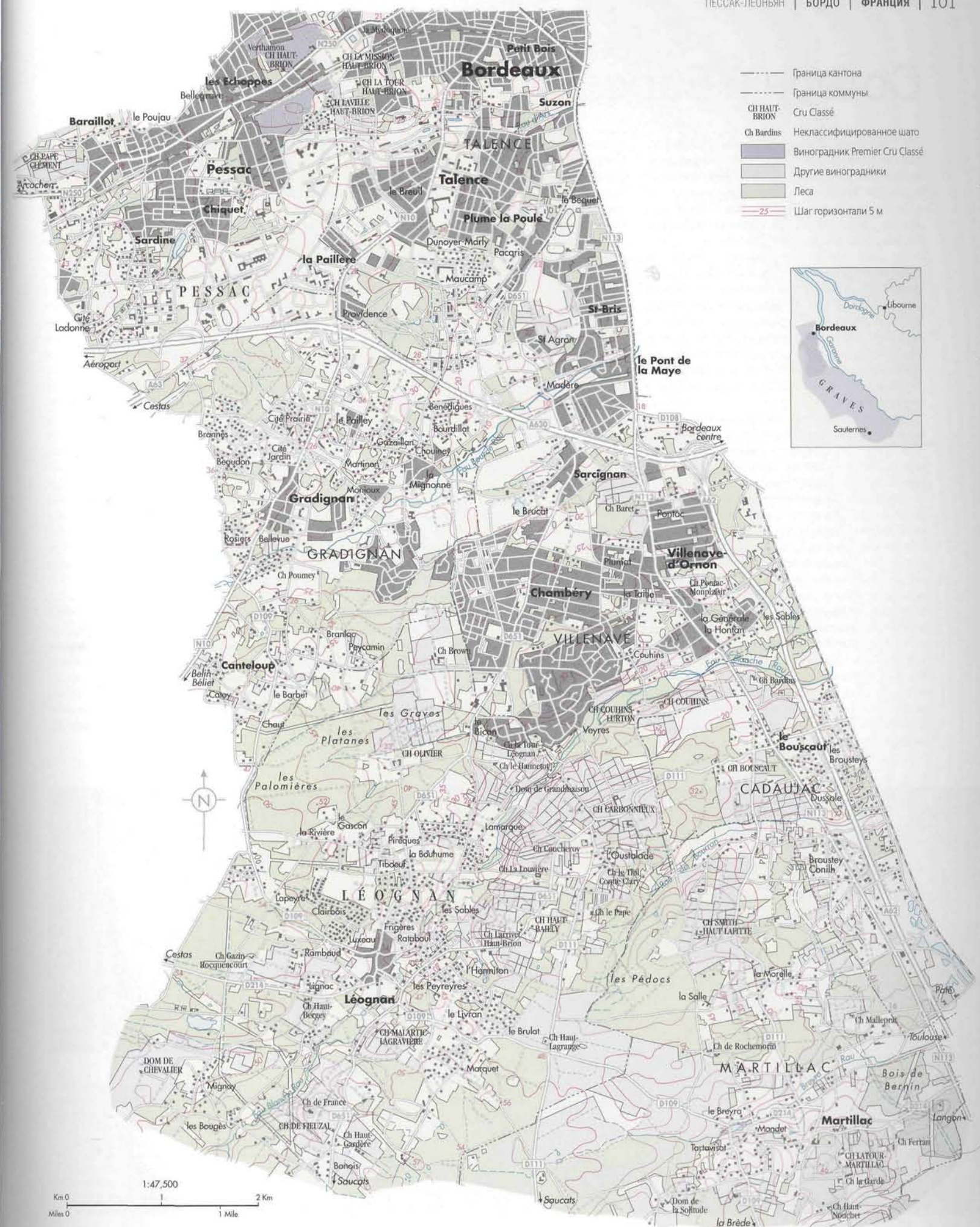
Своим обновлением регион во многом обязан Андре Люртону (André Lurton), президенту мест-

ной организации виноградарей, владельцу Château La Louvière, de Rochemorin, de Cruzeau и Couhins-Lurton. (Château Bouscaut, классифицированный, пусть и не лучший, принадлежит его племяннице Софи Люртон – Sophie Lurton.)

Коммуна Martillac отмечает южную границу Пессак-Леоньяна. Самый большой из ее классифицированных виноградников, Château Smith Haut Lafitte, был в последнее время значительно преобразован – процесс этот затронул как его вина (здесь делают и красное и белое), так и поместье. Теперь это отель и одновременно вино-виноградо-водолюбивая. Château Latour-Martillac способен производить изысканные, достойные долгой выдержки белые вина, да и красные его постепенно улучшаются, отражая господствующую тенденцию.

Можно только гадать, что произошло бы, лишись хозяева светских салонов Médoc сухих белых вин Пессак-Леоньяна, подаваемых перед их собственными красными винами. Возможно, они и признали бы, что в восточной Франции есть еще один великий винодельческий регион?

Здесь представлены вина некоторых наиболее успешных замков Пессак-Леоньяна. Все, кроме La Louvière, были включены в классификацию 1959 г.: La Mission Haut-Brion только за белое вино, а все остальные – только за красное, несмотря на то, что замки Smith Haut Lafitte, de Fieuzal, Pape Clément и Haut-Brion производят и белое вино тоже.



Сотерн и Барсак

Все остальные показанные в этом «Атласе» районы Bordeaux производят вина, которые можно сравнивать, отдавая предпочтение какому-то одному (и нередко их ассоциируют с винами схожего стиля из других стран). Иное дело Sauternes — недооцененное, но ни с чем не сравнимое, особенное вино, у которого совсем немного настоящих соперников. Обладая потенциалом одного из самых долгоживущих вин мира, Sauternes зависит от множества факторов: местных условий, редкой разновидности грибка, методов изготовления. В годы превосходных урожаев результат может оказаться грандиозным: получается очень сладкое, благоухающее цветами, сверкающее золотистое вино с богатой структурой. Но бывают годы, когда Sauternes (заслуживающий этого названия) может не удалиться вообще.

И самое главное, этот нектар производят лишь в одном не только лучше всех расположенном, но и лучше всех управляемом шато Сотерна (Sauternes). Обыкновенный же Sauternes представляет собой обычное сладкое белое вино.

Особенностью этого теплого и плодородного уголка Aquitaine являются туманы, встающие от реки Ciron осенними вечерами и не исчезающие с приходом рассвета. А специальный метод, который может позволить себе только крупное шато, состоит в том, чтобы собирать виноград не меньше восьми или девяти раз, с сентября до ноября. Это позволяет получить максимум возможного от странной разновидности грибка (названного учеными *Botrytis cinerea*, а поэтом — *pourriture noble*, «благородная гниль»), который образуется на Sémillon, Sauvignon Blanc и Muscadelle туманными ночами, а затем размножается благодаря дневному теплу, превращая кожу винограда в буроватую мякоть. Вместо того чтобы сообщать пораженному винограду гнилостный привкус, эта плесень час-

точно обезвоживает его, повышая концентрацию сахара, кислот и вкусовых веществ в соке. Результатом ферментации и созревания в маленьких дубовых бочках становится вино с интенсивным вкусом, чудесным запахом и ровной маслянистой структурой.

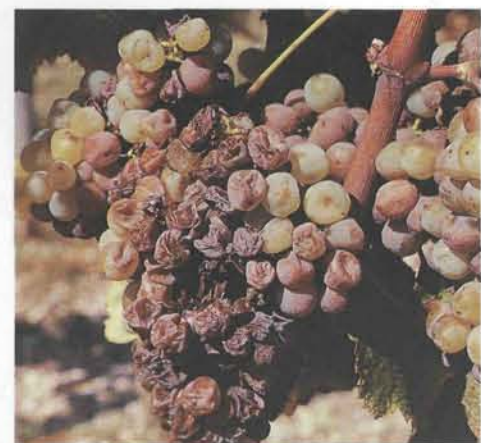
Однако подобный сбор винограда, порою ягду за ягодой, мало кто может себе позволить. Владения обычных шато ограничиваются одноразовым сбором урожая, надеясь, что плесень образовалась уже достаточно. Этот метод делает объем производства вина до нелепого низким. Каждый из 100 га Château d'Yquem, самого знаменитого из производителей Sauternes, дает всего около 7 гл (933 бутылок) вина. В Médoc производительность виноградаря первого класса в 5-6 раз выше. Кроме того, слишком велик риск, что сырая октябрьская погода превратит плесень в серую гниль, лишив виноградаря всех надежд на производство не только Sauternes, но и вообще какого бы то ни было вина. Все это, наряду с высокими расходами делает Sauternes (за исключением сделанного в Yquem) наименее выгодным для производителя вином. Цены постепенно растут, однако мало кто из пьющих это великое вино понимает, насколько они занижены по сравнению с красными винами.

Сотерн — единственный находящийся вне Медока район, который был классифицирован в 1855 г. Château d'Yquem получил статус Первого великого виноградаря — ранг, который только для него, единственного во всем Бордо, и придумали. Странно, но на этой господствующей над местностью вершине холма уровень грунтовых вод «приподнят» так высоко, что позволяет лозам Château d'Yquem хорошо расти даже в засуху. Одиннадцати другим шато присвоен первый класс, а еще двенадцати — второй.

Правом пользоваться названием Sauternes об-

ладают пять коммун, включая и сам Сотерн. Самая большая из них, Барсак (Barsac), вправе называть свое вино либо Sauternes, либо Barsac, хотя вино это отличается меньшей сладостью и большей изысканностью. Стили Sauternes варьируются почти так же, как его стандарты, даже в производящих самое изысканное вино поместьях вокруг Yquem. Château Lafaurie-Peyraguey может иметь такой же цветистый тон, как его название; Château Suduiraut из Preignac в лучшем своем виде бывает роскошным и пыльным; Château Rieussec, в 1985 г. купленное Ротшильдом из Lafite, часто делает вино с характерным глубоким цветом и богатым вкусом. Среди других главнейших производителей стоит назвать Clos Haut Peyraguey, Château Sigalas-Rabaud, Guiraud, de Fargues (находящийся под одним с Yquem управлением) и недавно возрожденный La Tour Blanche, являющийся к тому же и винодельческой школой. Вино совершенно иного стиля, не выдерживаемое в дубовых бочках, но долгоживущее, делают в Château Gilette. В Барсаке лидируют Château Climens, Coutet и Doisy-Daëne.

Экономика Sauternes всегда шла по острому ножу. Десятилетиями оно вообще не давало прибыли — плохие, один за другим, урожаи привели к снижению спроса. Виноградники не использовали по назначению или засаживали черными сортами. Тот, кто делал сухое белое вино, не мог продавать его под апелласьоном Grave, поскольку это Bordeaux в чистом виде. По счастью, за последние 20 лет ситуация изменилась. 1980-е и 1990-е гг. дали хорошие урожаи, появились новые энергичные владельцы, а Sauternes кое-где снова вошел в моду. Во Франции его подают к фуа гра. Англичане любят завершать трапезу Sauternes (хотя его легко загубить слишком сладким десертом). Это вино заслуживает куда более разборчивых поклонников.

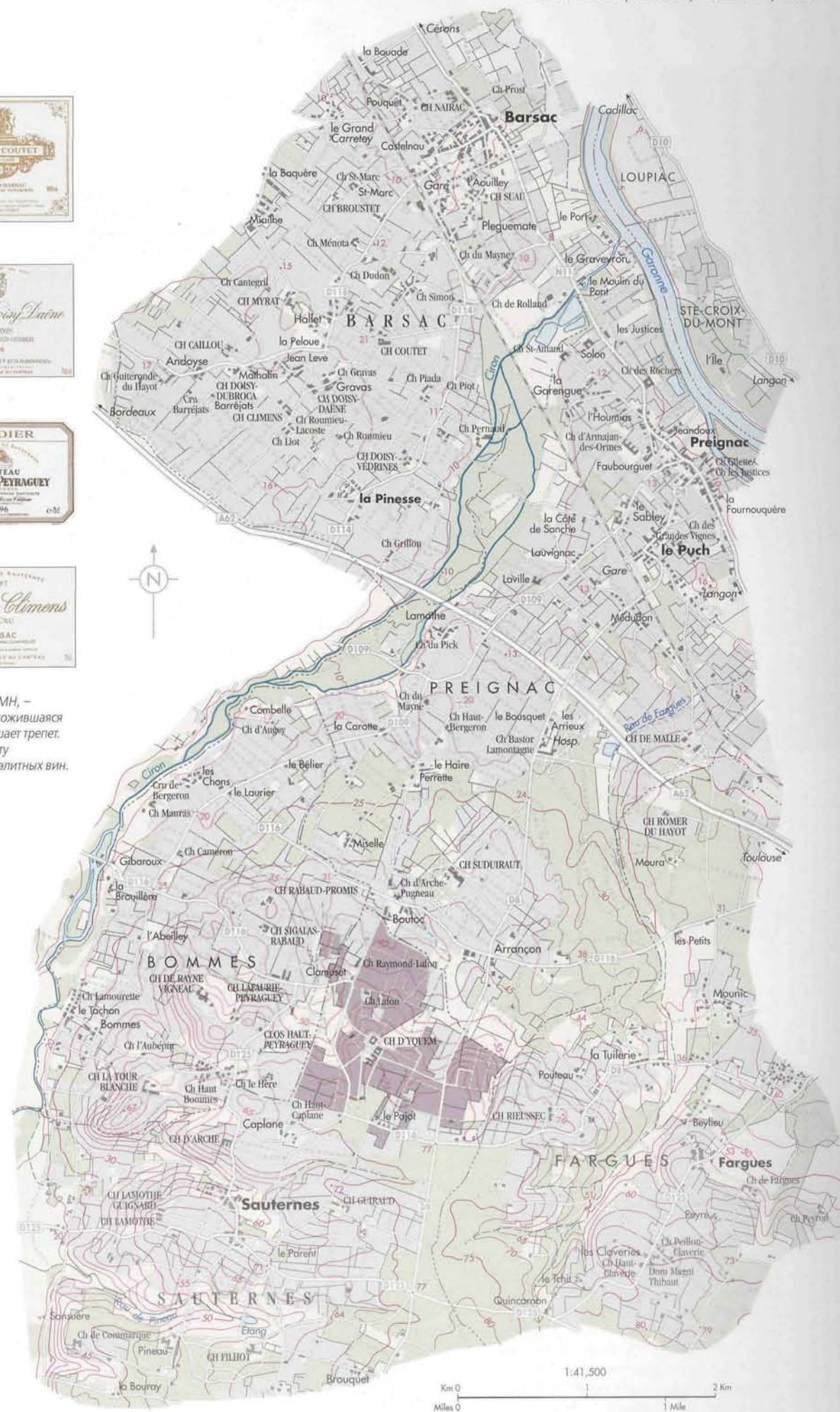


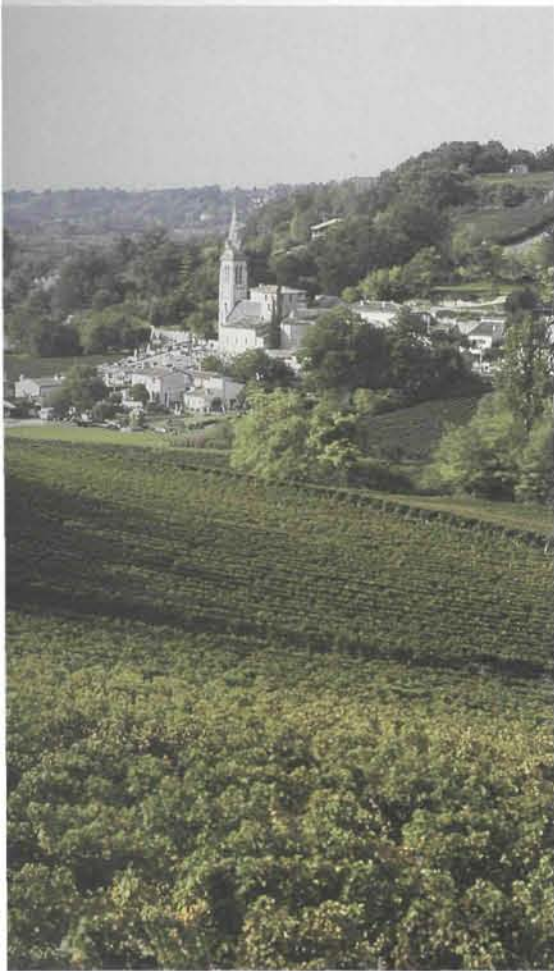
В Château d'Yquem, где производство вина обходится дороже, чем в любом другом поместье мира (и любом производящем красное вино шато), сборщикам приходится сгибаться едва ли не в три погибели, чтобы собирать только те ягоды, которые в наибольшей степени поражены «благородной плесенью». Сначала она высушивает виноград (вверху), а затем покрывает его подобием пелла, гущая сахар и кислоты и в лучшие годы наделяя вино «бессмертием». Во время сбора виноград выглядит так отвратительно, что трудно представить себе, какой упоительный нектар может из него получиться.



Yquem, ныне входящий в состав империи LVMH, — признанная звезда Sauternes, однако давно сложившаяся репутация Château Climens и Coutet также внушает трепет. Есть немало других замков, внесших свою лепту в недооцененное искусство создания сладких элитных вин.

- Граница кантона
- Граница коммуны
- CH LAMOTHE Cru Classé
- Ch Cameron Другие поместья
- Виноградник Premier Grand Cru Classé
- Другие виноградники
- Леса
- 25 Шаг горизонтали 5 м





Слева. Холмы вокруг деревни St-Michel показывают, насколько отличается сельская местность этого берега Гиронды от равнин Мёдос. В конце XX в. богатый неоготический Ж. П. Муэкс (J. P. Moueix) вдохнул во Фронсас новые силы, впоследствии продав все свои владения одному-единственному покупателю.



- CH DE SELLE Ведущее шато
- Valandraud Микрошато
- Fronsac
- Canon-Fronsac
- Lalande-de-Pomerol
- Pomerol
- St-Émilion

Либурнэ

Своим названием этот самый динамичный регион Бордо обязан его древней столице, Либурнэ (Libourne). Англосаксы, в жилах которых течет кровь их предков из Бордо, называют его «правобережьем», имея в виду Garonne и Dordogne. Точно так же Мёдос называют, хоть и реже, «лево-бережьем».

Наиболее прославленные и модные коммуны региона – St-Émilion и Pomerol. Однако они являются центром куда более обширного винодельческого района. На юге и востоке даже маленькие деревушки используют на этикетках своих вин название St-Émilion, и еще четыре на севере могут добавлять его к собственным именам. Pomerol граничит с коммунами Néac и Lalande, а также с Fronsac – на западе.

Деревни, окруженные виноградниками, лесами, пастбищами, невысокими холмами и долинами, выглядят куда привлекательнее, чем знаменитые, но несколько однообразные виноградники Pomerol и St-Émilion (см. карты на с. 107 и 109 соответственно). В прежние времена рынок их солидных вин поддерживался довольно развитой сетью связей, покрывавшей всю Францию, Бельгию и Нидерланды. Сегодня эти земли выглядят несколько забытыми, впрочем, в последнее время ситуация стала меняться к лучшему.

Среди отмеченных на карте – большинство хорошо и более чем хорошо известных шато Либурнэ и Fronsac, исторически занимающего положение самостоятельного региона.

Вина Fronsac отличаются великолепной фруктовостью, полны характера, в молодости они таинственны и выглядят слегка деревенскими по стилю, слишком обманчивыми в сравнении, скажем, с винами Pomerol, однако год за годом они улучшаются благодаря средствам, которые вкладываются в модернизацию.

Известняковые склоны вдоль реки известны под названием Canon-Fronsac, хотя даже местные жители затруднились бы объяснить, в чем разница между двумя апелласьями.

Néac, лежащий севернее Pomerol, делит с ним апелласья Lalande-de-Pomerol: оба напоминают не слишком изысканный Pomerol. Но Château de Chambrun, La Croix St-André и Bertineau St-Vincent способны блеснуть элегантностью.

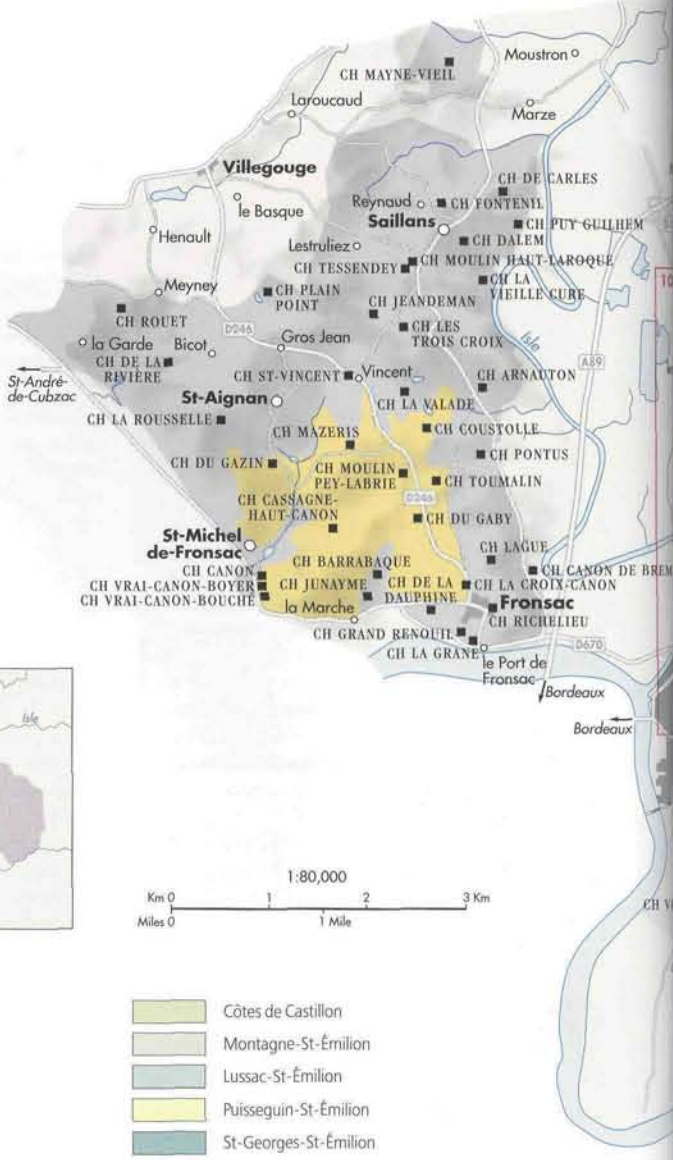
В малонаселенных районах к северу от St-Émilion господствует Château St-Georges. Впрочем, великолепные вина делают во многих шато. Montagne – превосходный «спутник» St-Émilion. То же можно сказать о Lussac и Puisseguin, которые нередко возмещают недостаток тонкости приятной солидностью.

Расположенные еще восточнее, на границе с Bergerac и Montravel, Côte de Castillon и Côtes de Francs (последнего нет на карте) обладают явным семейным сходством. Château Puyguyard – выдающееся поместье Côte de Francs. Весь этот район пребывает в благоприятном бурлении, отчасти благодаря средствам, которые вкладывают в него прославленные поместья St-Émilion.

Горстка деревень, расположенных к югу и востоку от St-Émilion, выпускает вина под одноименным апелласьяном, в частности наиболее популярные на правобережье.

На карте показаны два из четырех виноградарей, где производят сильно разрекламированное Château de Valandraud (два других можно увидеть на более подробной карте St-Émilion на с. 109). Новый владелец Château Monbousquet сумел доказать, что и здешняя песчаная равнинная земля способна породить головокружительные вина, да и владелец Château Teyssier и Faugères старается следовать за ним по пятам.

Château Bellefont-Belcier (см. более подробную карту на с. 109) пользуется ныне очень высокой репутацией. Grand Cru Classé Château Haut-Sarpe на севере, в St-Christophe, и близкий к нему Château Fombrauge также заслуживают должного внимания.



Правая этикетка в верхнем ряду представляет энергичный, развивающийся апелласьян Côtes de Francs (см. карту на с. 83). Остальные знакомят с некоторыми из лучших вин Fronsac и коммун, расположенных вокруг Pomerol и St-Émilion.

Помероль

Помероль (Pomerol), по сути дела, — новая звезда на небосклоне Bordeaux. Можно, конечно, возразить, что виноград здесь возделывают уже не одно столетие, а первые виноградники появились еще при римлянах. Но 100 лет назад этот район был известен только «простыми добрыми винами», как ни странно, по преимуществу белыми. Даже 50 лет назад ему далеко было до авангардных позиций. Сегодня же пользующиеся огромным спросом шато из Помероля могут стоить дороже первых кры, которые в больших количествах выпускает Медок. Мелкие частные хозяйства, количество которых на территории вряд ли больше, чем St-Julien, вызывает изумление, великодушно согласились стать в ряд лучших производителей Bordeaux.

Любопытная особенность Помероля в том, что в нем очень трудно сориентироваться. Центра в привычном смысле, нет, небольшие дороги, как две капли воды похожие друг на друга, бессистемно петляют по плато. Нет семьи, которая не делала бы вино, и поэтому каждый дом окружен виноградниками. Эти строения, ничем особенным в архитектурном смысле не выделяющиеся, величают не иначе как «шато», то есть «замок». Даже церковь стоит на отшибе, словно она и не церковь вовсе, а еще одно винодельческое поместье. Таков Помероль — смотреть здесь больше не на что.

Это еще один крупный галечник с небольшими подъемами и спусками, но в целом достаточно ровный. В западной и южной частях района почва песчаная; а на востоке и севере, где он граничит с St-

Emilion, обогащена глиной. Помероль целиком засажен виноградной лозой. Самые лучшие виноградники, расположенные в восточном секторе, настолько близко соседствуют с виноградниками St-Emilion, что остается только удивляться их разительной несхожести.

Помероль — зона демократичная. Классификация вин здесь никогда не проводилась, да ее и трудно было бы разработать, поскольку отсутствует сколько-нибудь давняя традиция постоянных продаж, на которую можно было бы опереться. Померольские шато — это мелкие семейные предприятия, где все меняется с приходом новых поколений и в зависимости от предпочтений конкретных людей. Ситуацию осложняет и неоднородный состав почв, который может меняться даже в пределах одного виноградника: от гравия до глины и песчаника, причем в различных комбинациях.

Однако существует своего рода негласный «общественный договор» о том, какие виноградники Помероля считать самыми лучшими. Долгое время бесспорным лидером здесь был Château Pétrus, второе место занимал Trotanoy, а в качестве его соперника выступал Vieux Château Certan. Затем шел Le Pin, микроскопический даже по здешним меркам виноградник, едва 3 га, детище Жака Тьенпона (Jacques Thienpont), члена бельгийского семейства, которому принадлежит также VCC. Вино там производят в таких ничтожно малых количествах, что все делается вручную, исключительно с применением смягчающий яблочно-молочной ферментации в нескольких дубовых бочках, которые каж-

дый год заменяют новыми. В результате получается сверхвино, в котором всего в избытке, не говоря уже о шарме. Отсюда и огромный спрос на него и цены выше, чем на продукцию виноградника Pétrus. Можно сказать, что этот пример спровоцировал спонтанное возникновение подобных ему микрошато в St-Emilion, в восточной части плато (подробнее см. с. 109–110).

На карте в более крупном масштабе показаны виноградники, производящие самые дорогие вина. Clos l'Eglise, Château Clinet, Château l'Eglise-Clinet (трудно не спутать названия) и Château La Fleur de Gay — относительно новые жемчужины в короне Помероля. Château La Fleur-Pétrus, Château La Conseillante, Lafleur, l'Evangile, Latour à Pomerol, Petit Village и Certan de May имеют давнюю репутацию первоклассных вин.

Скопление этих шато на участках с глинистой почвой служит показателем как их характера, так и качества. Эти поместья делают самые насыщенные, крепко сбитые вина. Специфика Помероля в том, что даже средний стандарт качества там очень высок. Само название деревни — надежная гарантия высокого качества. Но заключить сделку здесь очень нелегко.

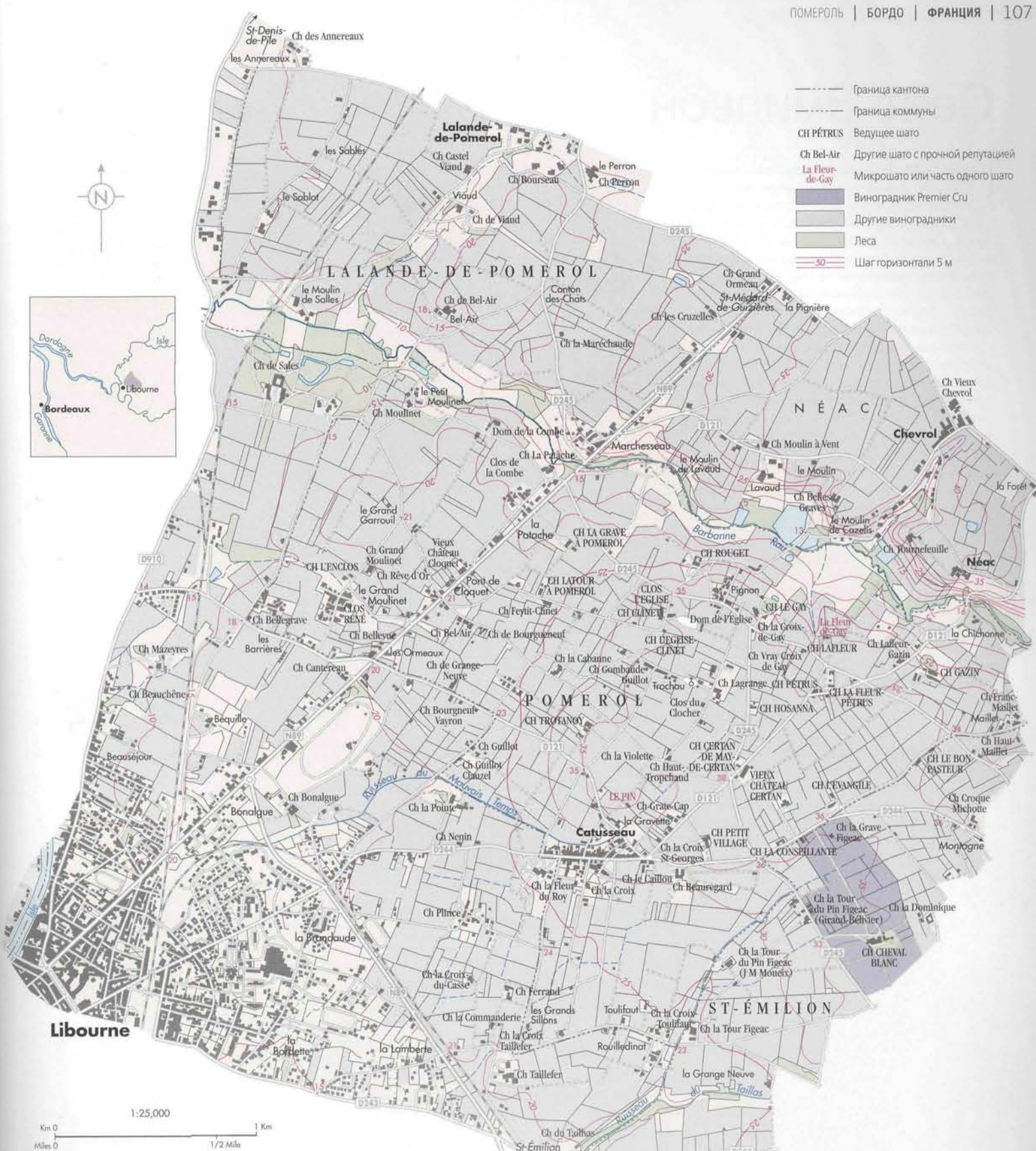
Наибольшим влиянием в этом районе пользуются неготианты или торговые дома Libourne, где тон задает семейная фирма Jean-Pierre Moueix. Они либо владеют, либо управляют значительной частью самых лучших замков.

Несомненным преимуществом этого маленького района, влияющим на рост его популярности, является тот факт, что вина здесь непривычно быстро для Bordeaux вступают в пору зрелости. Главный сорт винограда в Помероле отнюдь не Cabernet Sauvignon с толстой кожей, из которого получаются вина с высоким содержанием танинов в молодости, а Merlot, занимающий второе место в Médoc. Лучшие виноградники засажены им на 70–80%, а 20% занимает Cabernet Franc, известный здесь под именем Bouchet. Лучшие вино Помероля Château Pétrus сделано почти полностью из Merlot, дающего на глинистых почвах потрясающие результаты.

Даже лучшим здешним винам нужно лет 10, чтобы развить аромат и достигнуть головокружительной изысканной тонкости, хотя уже и через 5 лет — они очень привлекательны.

Слева. Многочисленные туристы, привлеченные славой вин Помероля, сталкиваются со значительными трудностями, плутая по запутанным узким дорогам этой крошечной равнины. Маленькие шато выглядят совершенно одинаковыми, и церковный шпиль служит своего рода навигационным знаком.

Здесь показаны этикетки самых роскошных и дорогих вин Bordeaux. Это высшие достижения двух замков Château Pétrus и Le Pin, из которых первый имеет прочную репутацию, а второй возник относительно недавно.



Сент-Эмильон

Прелестный старинный городок Сент-Эмильон (St-Emilion) расположен в центре самого нестабильного винодельческого района в Bordeaux. Он обосновался на косогоре, в стороне от левого берега Dordogne. За ним по галечному плато вплоть до самого Pomerol стеной стоят виноградники. Лозой засажены и крутые известняковые склоны. Сент-Эмильон – маленькая, но часто посещаемая сельская достопримечательность Bordeaux. Городок выстроен в стиле романской готики и славится своими огромными погребями и прекрасными винами. Даже при церкви в Сент-Эмильоне есть погреб, вырубленный, как и все остальные в этом городе, в скальных породах. Ресторан гостиницы на городской площади находится прямо над крышей церкви, и туристы любуются колокольней, наслаждаясь миногами, тушенными в красном вине à la bordelaise.

Сент-Эмильон производит богатые красные вина. Нередко, чтобы привыкнуть к сухим и резковатым винам Médoc, надо сначала полюбить здоровый терпкий вкус вин Сент-Эмильона. Сделанные в солнечный сезон созревания винограда, с возрастом они становятся почти сладкими.

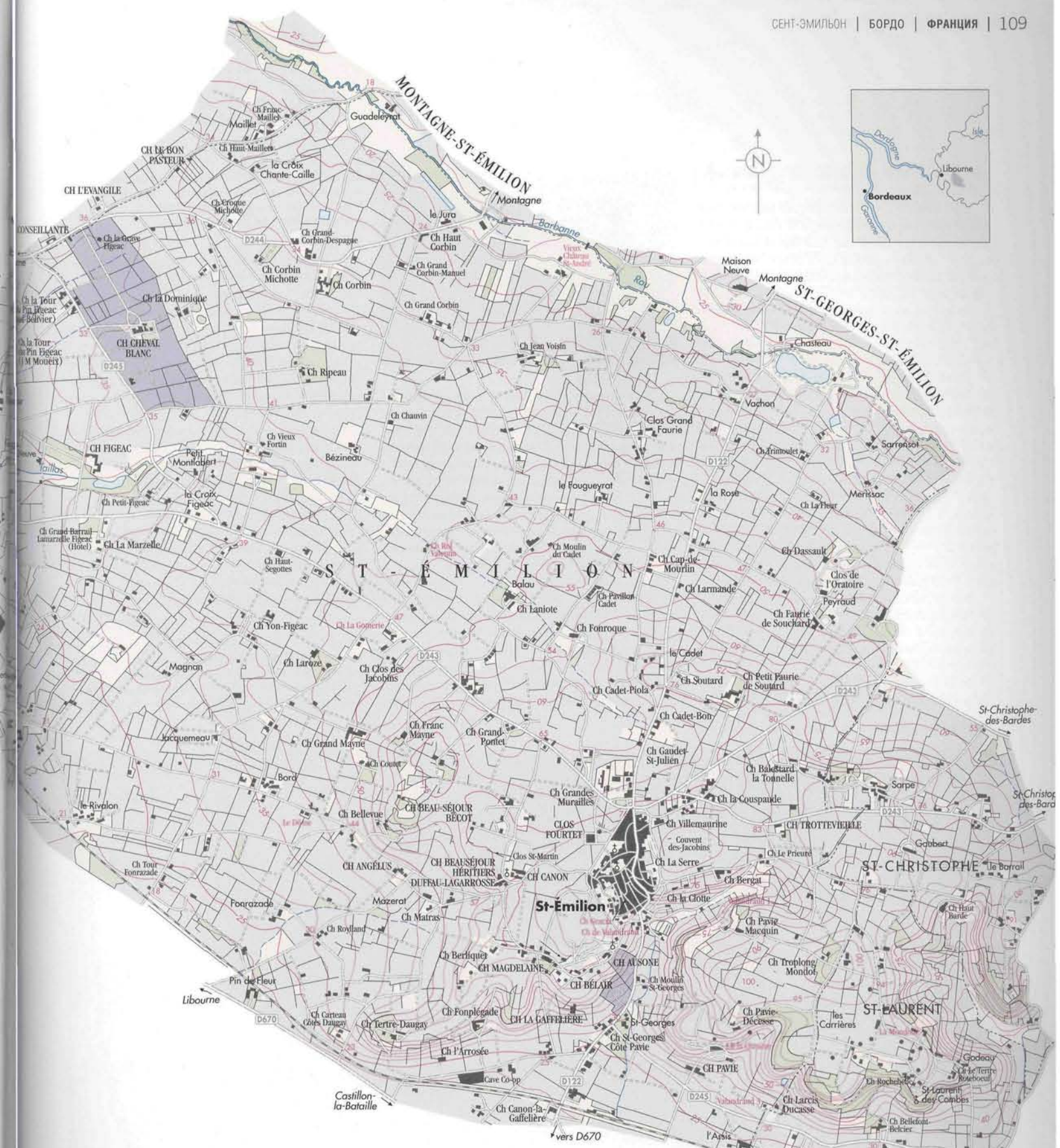
Основные сорта Сент-Эмильона – Merlot и Cabernet Franc. Для более позднего Cabernet Sauvignon здесь условия менее комфортные: климат, в меньшей степени подверженный влиянию океана, и сырые холодные почвы. В целом здешним винам для достижения совершенства нужно меньше времени, чем в Médoc. Тем не менее этот процесс длится дольше, чем в Pomerol: 4 года для вина неудачного урожая и 8 лет и более для хорошего года.

По сравнению с Médoc классификация вин в Сент-Эмильоне более точно отражает их качество и регулярно пересматривается (последний раз в 1996 г.). Согласно принятой классификации, поместья подразделяются на Premier Grand Cru Classé и Grand Cru Classé. Прочие виноградники отно-



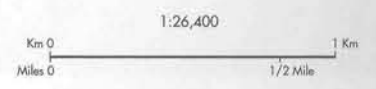
сятся к категории Grand Cru и классифицируются в два этапа группами специалистов-дегустаторов (официально подтверждающих адекватность этикетки качеству вина). В Сент-Эмильоне насчитывается 13 Premier Grand Cru Classé, во главе которых стоят выделенные в отдельную категорию Cheval Blanc и Ausone, и 55 Grand Cru Classé. Что касается третьей категории, то замков Grand Cru здесь сотни. Совсем недавно в категорию Premier Grand Cru Classé включено вино Angélus, а это значит, что

В Сент-Эмильоне легко приобрести репутацию и так же легко ее потерять. Château Cheval Blanc и Château Figeac уже полвека удерживают позиции самых надежных поместий, а вот оба поместья Beauséjour добились недолгого успеха, но затем были понижены в классе.



Слева. По жилам Сент-Эмильона течет вино: на красивых узких улочках этого города ресторанов и винных магазинов значительно больше, чем мясных лавок или булочных. Здесь отовсюду видны покрытые виноградниками холмы и башня XIII в. (см. с. 110).

- Граница кантона
- Граница коммуны
- CH AUSONE Premier Grand Cru Classé (1996)
- Ch Laroze Grand Cru Classé
- Ch Gracia Другие
- Ch de Valandraud Микрошато или часть одного шато
- Виноградник Premier Grand Cru Classé
- Другие виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 5 м



в ранге могут быть понижены даже самые известные поместья.

Появляется все больше хороших вин, которые существуют вне классификаций. В начале 1980-х Château Le Tertre Roteboeuf стал одним из первых замков, которые, оказавшись в руках энтузиаста, резко вырвались вперед благодаря новым методам управления. Но, даже побив рекорды качества и спроса, он не стремился получить какой-либо официальный статус. С тех пор десятки, если не сотни, поместий (из 830 этого района) делают более мягкие и концентрированные вина.

Еще одно направление возникло в 1990-х гг. с появлением Château de Valandraud, очень крепкого нефилтрированного вина, продукции нескольких крошечных виноградников (два показаны на карте на с. 109, а два на большой карте Libournais на с. 105). У местного негодянты, хозяина этого первого в истории Сент-Эмильона микрошато, оказалась целая армия последователей. Названия микрошато, появившихся к 2001 г., даны на карте красным шрифтом. Число их, несомненно, возрастет, поскольку стало крайне выгодным производить незатейливые вина в ничтожно малых количествах (менее 1000 бочонков): дефицит рождает спрос.

Весь район Сент-Эмильон делится на две зоны, не считая виноградников в долине реки и деревень на востоке и северо-востоке, где поместья имеют право использовать апелласьон Сент-Эмильон (см. с. 104–105).

Первая группа лучших шато занимает покрытый песком и гравием плато на границе с Pomerol.



Слева. Средневековая башня Tour du Roi продолжает оставаться местом совершения местных обрядов и ритуалов, иногда пышных и торжественных, иногда заставляющих трепетать от ужаса.

реки Dordogne районами Bordeaux, в винный погреб можно войти так же легко, как если бы он размещался на первом этаже дома.

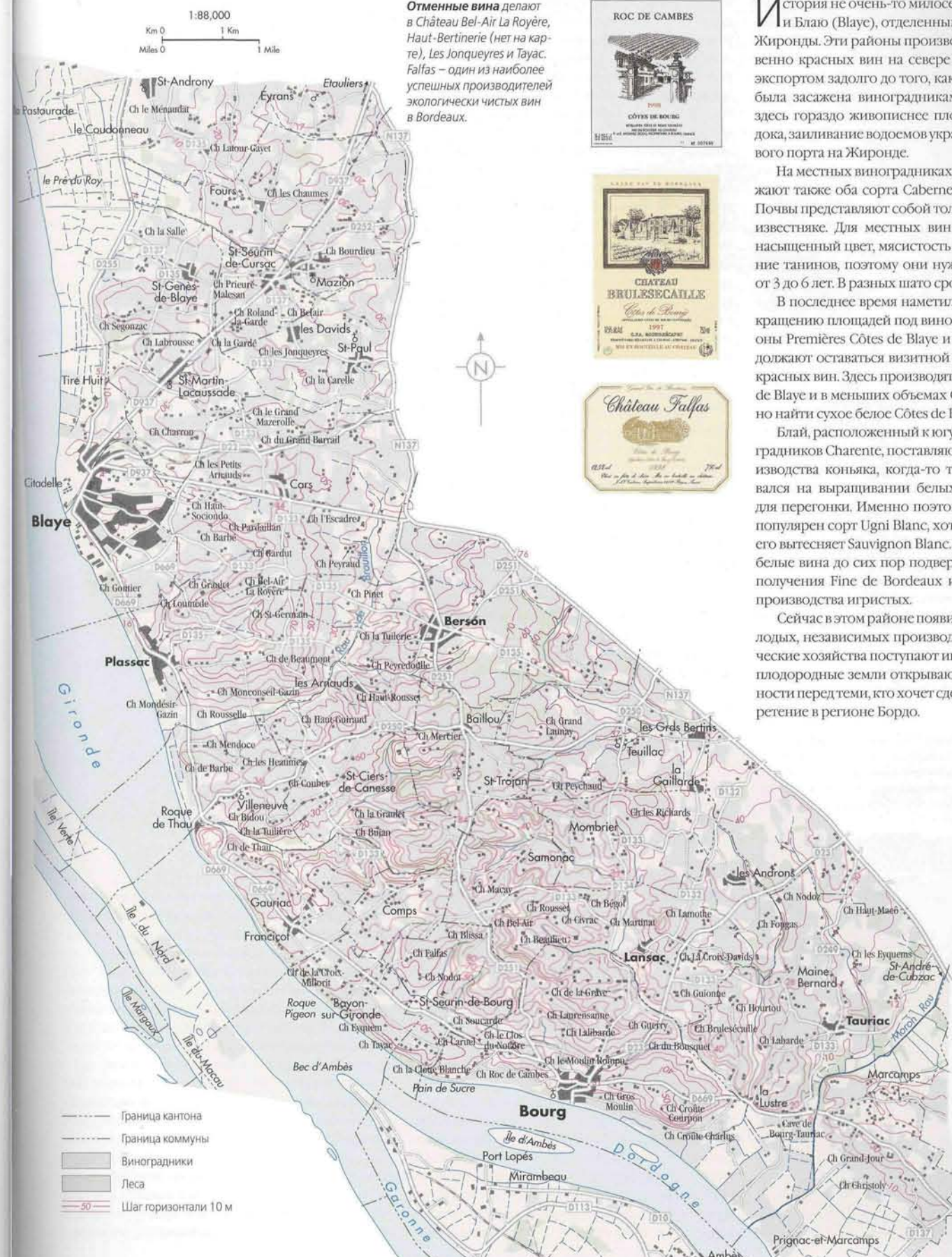
Вина с холмов могут быть не такими фруктовыми, как Graves с центральной части плато (бытует ошибочное мнение, что названием «Graves» они обязаны гравийным почвам, на которых растут виноградники), но лучшие образцы относятся к числу самых ароматных и щедрых вин Bordeaux. Обычно они на 1% крепче, чем вина Médoc. Виноградники на южных склонах защищены от северных и западных ветров и почти недостижимы для заморозков, в то время как на плато вокруг Château Cheval Blanc даже в небольшом углублении зимними ночами конденсируется морозный воздух.

Потребовалось очень немного времени, чтобы Сент-Эмильон из тихой заводни превратился в арену борьбы за лидерство и лучшие участки; однако это не мешает ему оставаться уютным местом, где в не столь знаменитых шато всегда можно найти прекрасное вино по сходной цене.

Внизу. Château Canon на окраине Сент-Эмильона, как и многие другие поместья в этом районе, переживает взлеты и падения. В 1980-х гг. здесь делали великолепные вина, но 1990-е принесли разочарование. Владельцы Château Rauzan-Ségla сумели сохранить поместье и модернизировали оборудование.



Бур и Блай



История не очень-то милосердна к Бур (Bourg) и Блай (Blaye), отделенным от Медока водами Жиронды. Эти районы производства преимущественно красных вин на севере Бордо занимались их экспортом задолго до того, как территория Медок была засажена виноградниками. Хотя местность здесь гораздо живописнее плоской равнины Медока, заливание водосом украло у Бур славу первого порта на Жиронде.

На местных виноградниках лидирует Merlot, сажают также оба сорта Cabernet и немного Malbec. Почвы представляют собой толстый слой глины на известняке. Для местных вин характерны яркий насыщенный цвет, мясистость и высокое содержание танинов, поэтому они нуждаются в выдержке от 3 до 6 лет. В разных шато сроки разные.

В последнее время наметилась тенденция к сокращению площадей под виноградники. Апелласьоны Premières Côtes de Blaye и Côtes de Bourg продолжают оставаться визитной карточкой элитных красных вин. Здесь производят белые Premier Côtes de Blaye и в меньших объемах Côtes de Bourg. Можно найти сухое белое Côtes de Blaye и просто Blaye.

Блай, расположенный к югу от огромных виноградников Charente, поставляющих сырье для производства коньяка, когда-то тоже специализировался на выращивании белых сортов винограда для перегонки. Именно поэтому здесь до сих пор популярен сорт Ugni Blanc, хотя уже очевидно, что его вытесняет Sauvignon Blanc. Некоторые базовые белые вина до сих пор подвергают перегонке для получения Fine de Bordeaux или используют для производства игристых.

Сейчас в этом районе появилось множество молодых, независимых производителей, в винодельческие хозяйства поступают инвестиции. Здесь плодородные земли открывают широкие возможности перед теми, кто хочет сделать ценное приобретение в регионе Бордо.

Вина Юго-Запада

К югу от великих виноградников Бордо, в западной части южной Франции, прекрасно себя чувствуют многочисленные виноградники, защищенные от атлантических ветров лесами Landes. Эти районы, так называемой «Высокой страны» или верхний Гаронны, не случайно располагаются на берегах рек, по которым издавна доставляли вино на рынок. В XIII в. бордоские виноторговцы добились гарантий того, что ни одно из вин верхний Гаронны не поплывет вниз по реке до тех пор, пока не будет продан весь урожай Bordeaux. Бордоские сорта винограда доминируют в окраинных районах департамента Gironde, где и производят знаменитые бордоские вина (включая Bergerac, см. ниже). Но на Юго-Западе Франции своя коллекция местных сортов, причем некоторые из них специально разводят для производства какого-то одного вина со статусом AOC.

Cahors со Средних веков славится своими глубокими мощными винами очень темного цвета. Здесь производят только красные вина, душу и букет которых определяет сорт винограда, известный во Франции как Côt, в Аргентине и Бордо как Malbec, а здесь, на юго-западе, как Auxerrois. В Cahors избегают добавлять Cabernet Sauvignon или Cabernet Franc, но смягчают его Merlot. Благодаря винограду Auxerrois и более жаркому, чем в Бордо, лету, Cahors становится более насыщенным и энергичным, хотя «сельский» привкус в нем чувствуется сильнее, чем в типичных красных винах Бордо. Но району очень не повезло: сначала нашествие филлоксеры уничтожило здесь виноградники, потом спрос на их продукцию резко снизился из-за прокладки железнодорожного полотна из Languedoc, а в суровую зиму 1956 г. сильно пострадали оставшиеся виноградники.

В наши дни Cahors, деловой центр этого района, больше не окружат виноградники, когда-то про-

цветавшие на песчано-гравийных почвах по берегам реки Lot (см. фото на с. 114). Теперь на плодородных почвах этой равнины возделывают кукурузу и подсолнечник, а виноград стал редкой культурой. Новые, похожие на английские парки виноградники переместились на известняковые плато. Там, на больших высотах, виноград созревает медленнее, и в результате получаются вина более танинные, чем те, что делали из скороспелых сортов в пойме реки. Некоторые производители считают, что самое лучшее вино получается из смеси двух этих версий. Очень немногие продолжают выдерживать вино более 4-5 лет. Современные винодельческие технологии и новые дубовые бочки пока еще большая редкость в Cahors, хотя ситуация начинает быстро меняться, поскольку район показался крайне привлекательным богачам из Парижа и Нью-Йорка. Стилль вин Cahors, вероятно, будет меняться и впредь. Вряд ли он будет хоть чем-то напоминать «черное вино» из легенды, а ведь всего несколько поколений назад его цвет и содержание танинов вполне заслуживали такого эпитета.

Вверх по реке и на таком же расстоянии от города Cahors (см. карту на с. 53) находится виноградники департамента Aveyron. Самое престижное в этом районе — красное вино Marcillac с привкусом специй, из винограда Fer Servadou. Его разноцветные соседи со статусом VDQS, к числу которых относятся Vins d'Entraygues et du Fel и Vins d'Esterling — большая редкость. Этого не скажешь о горных красных винах из Côtes de Millau, сделанных из настоящего коктейля юго-западных местных сортов винограда и получивших статус VDQS в 1994 г.

Холмистая местность по берегам реки Tarn к западу от Albi и вниз по течению в величественном ущелье, пробитом рекой в Cevennes, кажется сельской идиллией по сравнению с верховьями реки Lot. Здесь на широких просторах в мягком климате благоденствуют живописные города и деревни, 73 из которых входят в апелласон Gaillac. Эта зона имеет богатую винодельческую историю. Считается, что вина здесь начали делать гораздо раньше, чем в Bordeaux, но, как и в Cahors, филлоксеры нанесла страшный урон этому бизнесу, и виноделие начало возрождаться только в последнее десятилетие. Основным сырьем для красных вин здесь служат местный Braucol (Fer Servadou) с характерным запахом черного перца и более легкий Duras. Syrah здесь тоже желанный гость, а Gamay жалуют меньше, хотя и с успехом используют в производстве Gaillac Primeur, которое принято пить молодым. Сейчас здесь господствуют черные сорта винограда, которые прекрасно себя чувствуют на гравийных глинах к югу от реки Tarn и в окрестностях Culpas, расположенного восточнее Albi (нет на карте).

На правом берегу реки производят сладкие и очень сладкие вина, которые когда-то принесли славу Gaillac. Их делают из таких местных сортов, как Mauzac (с ароматом яблочной кожуры, типичным для Limoux), Len de l'El и довольно редко встречающийся Ondenc. Кроме того, здесь выращивают три разновидности Sauternes (см. с. 102). Современные белые вина обычно не совсем сухие в классическом смысле слова, а нежно-сухие (sec-tendre), содержат избыточный углекислый газ. К таким винам относится и шипучее Perlé. Это продукция вино-

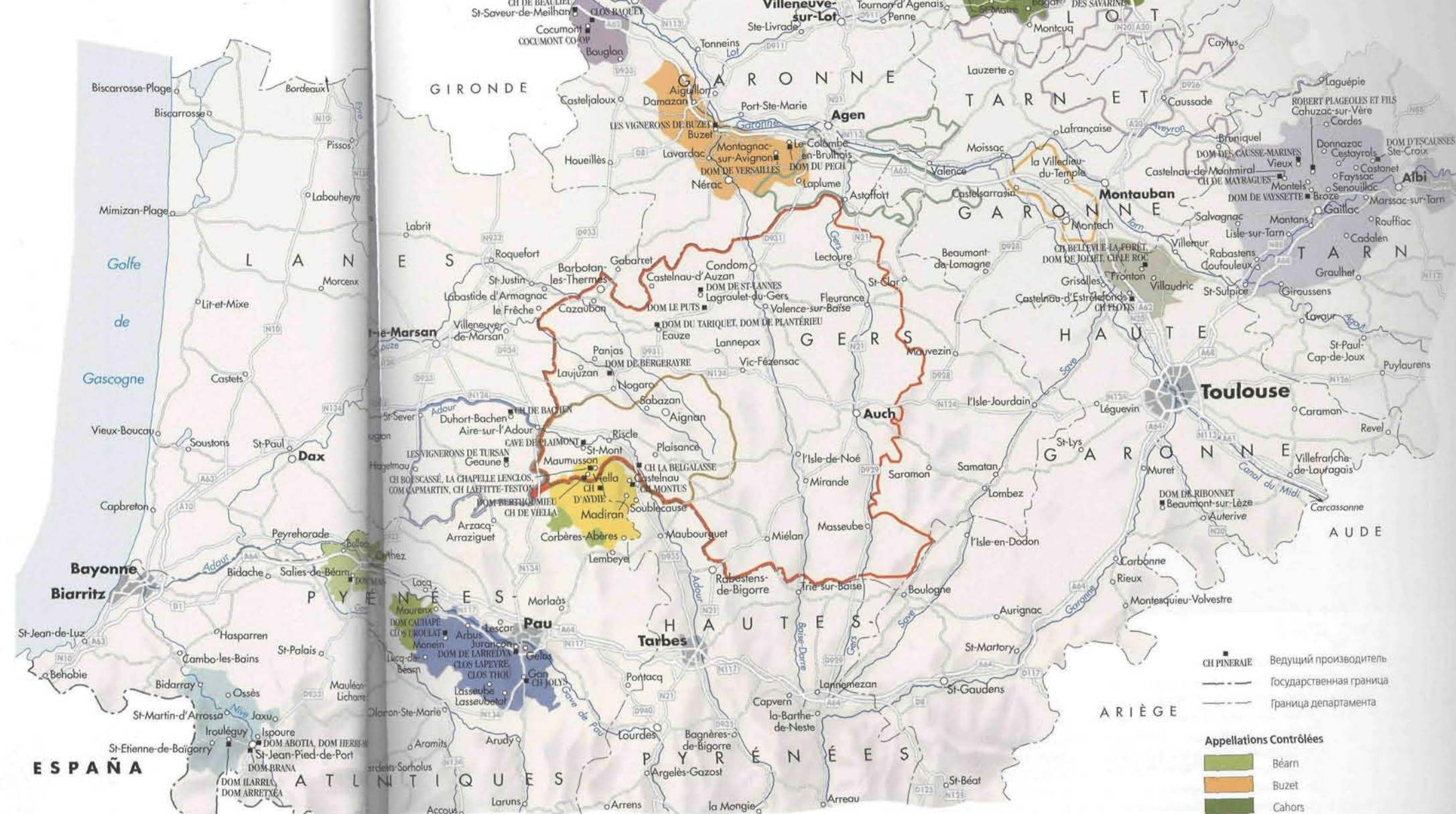
градников на известняковых холмах на севере зоны, вокруг города Cordes. Постороннего человека может смутить такое разнообразие сортов и винных стилей, но настоящий энтузиаст-новатор черпает в нем вдохновение. Так, Робер Плажоль (Robert Plageoles), кроме стандартного набора тихих красных, розовых и белых вин, производит не только сладкое, с низким содержанием спирта шипучее вино по традиционному «гайякскому» (gaillac) методу, но и «гайякский» вариант сухого хереса.

По соседству на западе, в междуречье Tarn и Garonne, в окрестностях Тулузы производят красное и розовое вино под апелласоном Côtes du Frontonnais. Сегодня Château Bellevue La Forêt, без всяких сомнений, является единственным производителем знаменитого красного вина с тонами фруктов из местного сорта Négrette, смешанного с другими местными сортами (а иногда с Syrah или Gamay). Ведущие коммуны — Fronton и Villaudric — делают по-

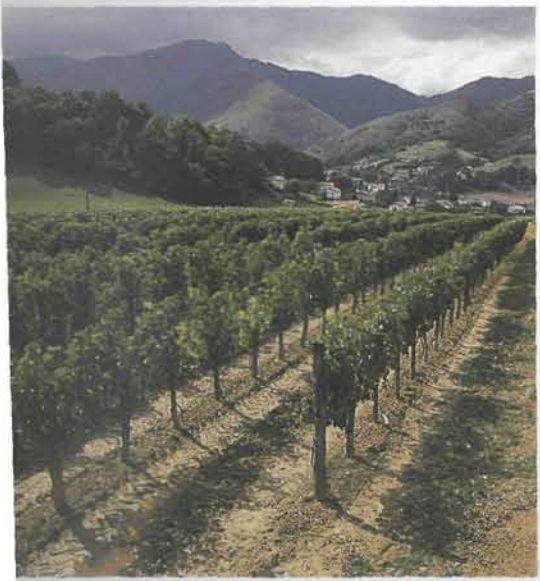
хожие вина Vins de Lavilledieu и Côtes du Brulhois категории VDQS. Эти вина легче тех, что производят ниже по течению.

К северу от огромной территории, занятой виноградниками, дающими сырье для Armagnac (и белого вина Vin de Pays des Côtes de Gascogne с приятной освежающей кислотностью), на левом берегу Garonne находится апелласон Buzet, объединяющий виноградники 27 хозяйств. Весь выращенный здесь виноград принадлежит хорошо организованному кооперативу. Его лучшее вино Cuvée Napoléon ничем не уступает качественным образцам Médoc.

В апелласоне Côtes du Marmandais, расположенном еще севернее, работают два отличных кооператива (в Beaupuy и Cossumont). Для этих мест характерно добавление в смесь бордоских сортов для остроты некоторого количества винограда Abouriou. Остальные винодельческие регионы, отмеченные на карте, лежат в Стране басков в провинции



Внизу. Виноградники Irouléguy находятся в Стране басков на границе с Испанией. На фото показан один из них, вблизи St-Etienne-de-Baigorry, в живописных предгорьях Пиренеев. Из местных сортов получают красное, белое и розовое вино со своеобразным букетом и оригинальным вкусом.





Дордонь

Живописная «глубинка» региона Bordeaux, волнистая страна, где река Дордонь (Dordogne) сначала плывет по лабиринту зеленых долин, а затем скатывается на каменистое плато Périgueux, стала своего рода туристической меккой Франции. Туристов привлекает возможность не только полюбоваться красотами природы, но и открыть для себя мир виноградников и погребов.

Даже небольшой апелласьон Côtes de Duras, по сути дела, мост между Entre-Deux-Mers и Bergerac, производит целый ряд вполне достойных красных, белых десертных и белых сухих вин из бордоских сортов, среди которых особое место занимает сухой пикантный Sauvignon Blanc.

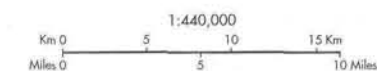
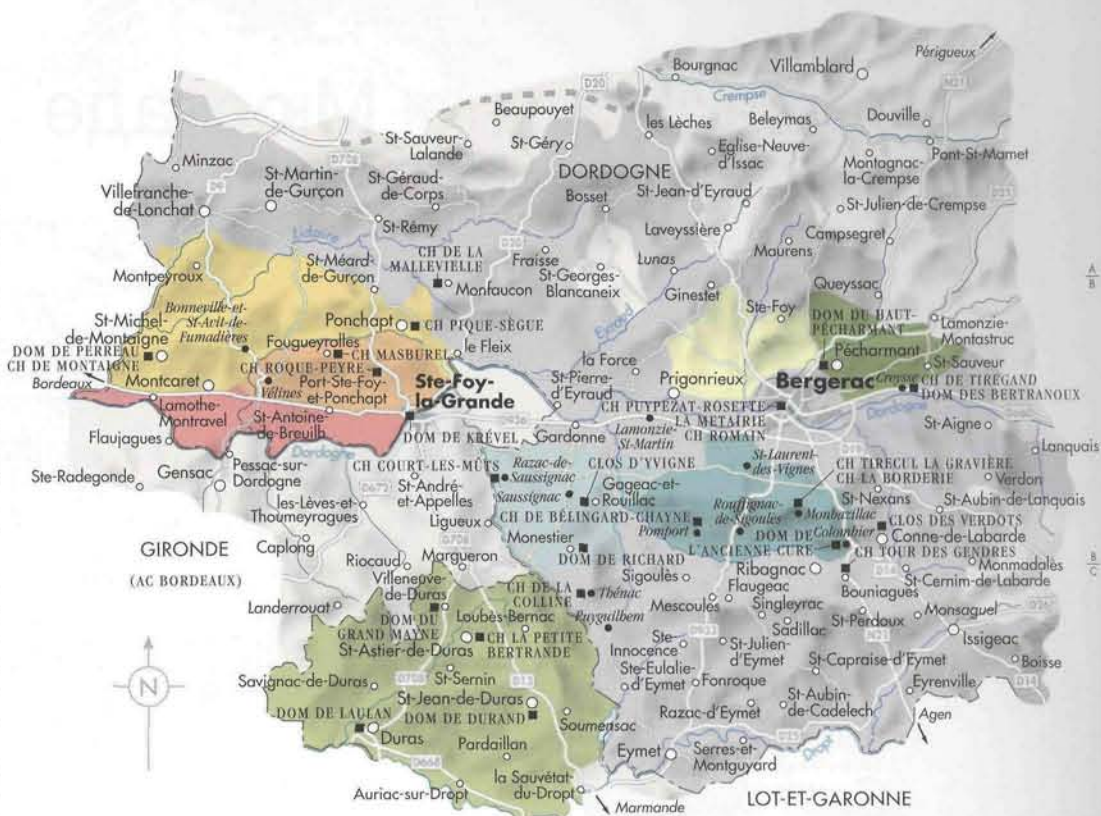
На фоне этих изысканных вин Bergerac смотрится неотесанной деревенщиной. Обыкновенные красные и сухие белые вина апелласьона Дордонь, охватывающего всю территорию департамента того же названия, до сих пор напоминают ингредиенты купажа Bordeaux AC со всеми их недостатками.

Однако в последнее время появилось немало производителей, исполненных решимости доказать, что и здесь можно делать первоклассные красные и белые вина разной степени сахаристости. В этом смысле очевидны заслуги Люка де Конти (Luc de Conti) из Château Tour des Gendres. Снижение урожайности, хорошее санитарное состояние погребов и выдержка в дубовых бочках позволили производителям новой волны (причем не только французам по происхождению) выпустить на рынок хорошо структурированные вина с насыщенным букетом, которые вполне могут составить конкуренцию некоторым из самых изысканных классифицированных вин Bordeaux.

Здесь выращивают бордоские сорта винограда. Климат в Bergerac более резкий, чем в Gironde, где заметнее влияние Атлантики, почвы по большей части известняковые. Белых вин так много, что раздобыться в них можно только путем практического изучения. Мощное белое сухое Bergerac Sec делают из двух сортов: самого распространенного здесь Sémillon и Sauvignon Blanc. Также производят и очень дорогие сладкие белые вина. Апелласьон Côtes de Bergerac специализируется на производстве красных вин высшего качества.

В пределах большого Bergerac существует множество маленьких виноградников, выпускающих какое-то одно вино со статусом AC. На самом деле их так много, что некоторыми просто пренебрегают. Rosette AC, например, получают с виноградника, расположившегося амфитеатром к северу от города Bergerac, но лишь немногие независимые производители рискуют продавать свои изысканные сладкие белые вина под собственной маркой. Известный на местном уровне коммунальный апелласьон Pechamant выпускает похожие на бордоские красные вина, выдержанные в дубовых бочках.

На границе департамента, от Côtes de Castillon начинается довольно сложный винодельческий район, где царит белое сухое вино Montravel из сорта Sauvignon Blanc. На севере и востоке апелласьоны Côtes de Montravel и Haut-Montravel делают более сладкие белые вина из Sémillon, напоминающие лучшие образцы из Côtes de Francs. Помимо упомянутых сортов, здесь выращивают Muscadelle.



- DOM DE DURAND
- Sauvignac
- Ведущий производитель
- Ведущая винодельческая коммуна
- Граница департамента
- Montravel
- Haut-Montravel
- Côtes de Montravel

- Bergerac
- Côtes de Duras
- Monbazillac
- Pechamant
- Rosette
- Sauvignac

Béarn и исторически связаны скорее с портом Bayonne, чем с Bordeaux. Под апелляциями Béarn и Béarn-Béloc производят красные, белые и розовые вина за пределами двух знаменитых винодельческих зон — Madiran и Jurançon, считающихся винными сокровищницами Юго-Запада Франции.

Madiran — это элитное красное вино Гаскони, которое получают из винограда, выращенного на глинистых и известняковых почвах холмов, тянущихся вдоль левого берега реки Adour. Название местного красного винограда Tannat точно отражает свойства получаемых из него вин: темных, грубоватых, энергичных, с высоким содержанием танинов. Его часто смешивают с одним из Cabernet и Pinenc (Fer Servadou). Некоторые из этих вин можно пить молодыми, но после 7–8 лет выдержки Madiran становится восхитительным изысканным вином с богатым вкусом: ароматным, ярким и живым. Оно вполне может выдержать сравнение с бордоскими Cru Classé. Это вино хорошо пить с местным деликатесом: утиным филе с кровью.

Среди тех, кто не мог обойти вниманием местные белые вина, — и очень динамичная ассоциация кооперативов Plaimont, контролирующая производство вин Côtes de St-Mont со статусом VDQS и много сделавшая для того, чтобы спасти от исчезновения местные сорта винограда. Сладкое и сухое белое вино Pachenc du Vic-Bilh производят в Madiran из сортов Aruñac, Courbu и Petit Manseng. Пока

оно остается в тени своего аналога, вина Jurançon, которое делают к югу от Pau.

Jurançon — одно из самых заметных белых вин Франции: резковатое, с легким зеленым оттенком, разной степени сладости — производят на крутых склонах холмов в предгорьях Пиренеев. Для сухих версий этого вина берут виноград раннего сбора Gros Manseng. Более толстокожий Petit Manseng — хорошее сырье для сладких версий. Эти полусладкие вина французы пьют в начале трапезы. Обычно его подают к фуа гра или к ореховому торту. По стилю это вино ближе к Vouvray, чем к полновесному хорошему Sauternes.

Апелляция VDQS Tursan, расположенный ниже Madiran по течению реки Adour, начал возрождать свои винодельческие традиции, но пока посредственных красных вин здесь значительно больше, нежели интересных белых из винограда Varoque.

Крошечный апелляция AOC Irouléguy — это последний бастион басков, упорно производящих приятные танинные красные, белые и розовые вина из таких местных сортов винограда, как Tannat, Courbu и разных Manseng. Виноград разводят на южных террасах, поднимающихся на высоту 400 м. Надпись на этикетке одного из розовых вин — Notx Notxa Eñan — вполне можно принять за боевой клич басков, однако в переводе это грозное сочетание гласных и согласных означает всего-навсего «перед употреблением охладить».

Вверху. Долина извилистой реки Lot служит естественной границей апелляция Сахорс, но существует огромная разница между винами, сделанными в равнинной пойме реки и на склонах виднеющихся вдалеке холмов. Как видно на фото, виноград утратил монополию на земли по берегам реки.



Здесь во всем многообразии представлены вина AC, винные стили и даже разные по дизайну этикетки всех апелляция этого огромного неоднородного региона. Его отличительная черта — многообразие местных сортов.

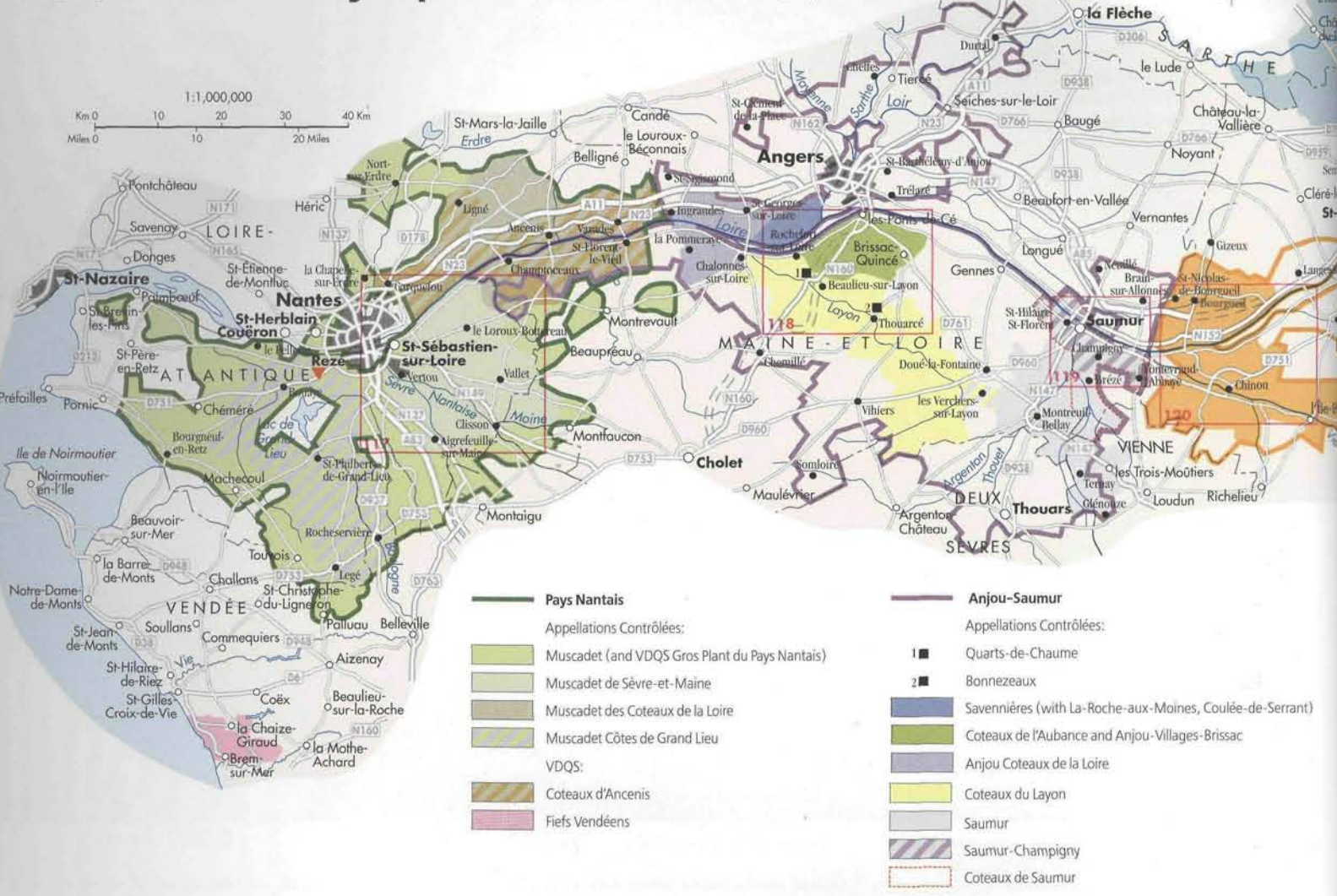
Самые оригинальные и очаровательные сладкие белые вина этого региона производят в очень малых количествах на двух виноградниках к юго-западу от города Bergerac. Действительно, продукция талантливых виноделов апелляция Sauvignac, западного соседа Monbazillac, составляет всего несколько сотен ящиков.

Объем производства Monbazillac, самого знаменитого вина Bergerac, в 30 раз больше. Качество вина значительно улучшилось после 1993 г., когда было решено отказаться от механизированного сбора винограда в пользу ручного (при этом уменьшение доз сернистого ангидрида стало нормой). Подобно региону Sauternes, Monbazillac расположен восточнее слияния рек Gardonette и Dordogne. Из одних и тех же сортов винограда здесь получают совершенно непохожие вина. Одна из причин, вероятно, в том, что когда Muscadelle в Monbazillac поражает благородная гниль, в Sauternes этого может не быть. Такие лучшие молодые вина, как Château Tircul La Gravière, кажутся более щедрыми и энергичными, чем ранние вина Sauternes, а с возрастом они приобретают янтарный цвет и ореховый привкус, что совершенно нехарактерно для знаменитых белых сладких вин Bordeaux. Bergerac вполне мог бы называться «вторым великим виноградником Аквитании». Но Bergerac все-таки, не Bordeaux, хотя сегодня никому в голову не придет сказать, что его вина — это «бордо для бедняков».



Здесь представлены этикетки лучших вин большого Bergerac, которые не получили пока международной известности, но заслуживают признания. Вина Дордони — это достойный ответ красным, сухим и сладким винам Bordeaux.

Долина Луары и Мюскаде



Сложный винодельческий регион Луары (Loire) заслуживает того, чтобы быть показанным на карте целиком. Дело в том, что, хотя его винодельческие районы разбросаны по всей территории (см. с. 53) и отличаются друг от друга природными условиями, климатом, составом почв, традициями и выбором приоритетных 4-5 сортов винограда, все здешние вина обладают семейным сходством: легкие, бодрящие, с ощутимой кислотностью. Их классическое определение – очаровательные, их загадочная особенность – признание только в северной Франции. Они стали невосполнимой потерей для мира современных потребителей вина, одержимых идеей количества, а не качества.

Возможно, проблема частично состоит в том, что большинство этих вин – белые. Существует четкое деление: белые сухие на востоке (Sancerre и Pouilly) и западе (Muscadet); более сладкие в Touraine и Anjou, сделанные из местного луарского, многократно оклеветанного сорта Chenin Blanc. Лучшие красные вина Touraine и Anjou, однако, выбрали всю тонкость и очарование сорта Cabernet Franc, которую оттеняет небольшая доля Cabernet Sauvignon. Новые дубовые бочки используют чаще, чем раньше, а сернистый ангидрид, наоборот, заметно реже.

Винодельческий район Britanny (его можно было бы назвать виноградниками Нептуна) – Pays Nantais, родина вина Muscadet, которое стало первым дости-

жением региона Луары. В середине XX в. это было малоизвестное вино из малоизвестной местности. Сегодня без него невозможно представить стол, за которым подают морепродукты севера Франции. За последние 35 лет площадь виноградников более чем удвоилась. Muscadet – вино недорогое, но вкуса его прекрасен: очень сухое, чуть солоноватое, скорее хорошо структурированное, чем кислотное (после жаркого лета ему может не хватать кислотности). Один французский критик написал о нем: «Его бледный золотистый отблеск падает на пурпур омаров, жемчужную дымку устриц, розовую плоть креветок и красноватые ломтики кефали».

Muscadet – это название вина, а не местности или сорта винограда. Речь идет о «кузене» Chardonnay, сорте Melon de Bourgogne. В районе Sèvre-et-Maine (см. карту на с. 117) 85% виноградников «работают» только на производство Muscadet. Центральная часть района располагается вокруг деревень Vertou, Vallet, St-Fiacre и La Chapelle-Heulin. Здесь получают самые ароматные и живительные вина *sur lie*. Их традиционно выдерживают и разливают по бутылкам без слива с осадка – прямо из бродильного чана, когда вино еще полно сил – и осадок усиливает аромат и текстуру (но не тем способом, что при производстве шампанского). Лучшие виноделы продолжают эксперименты с более длительной выдержкой на осадке и ис-

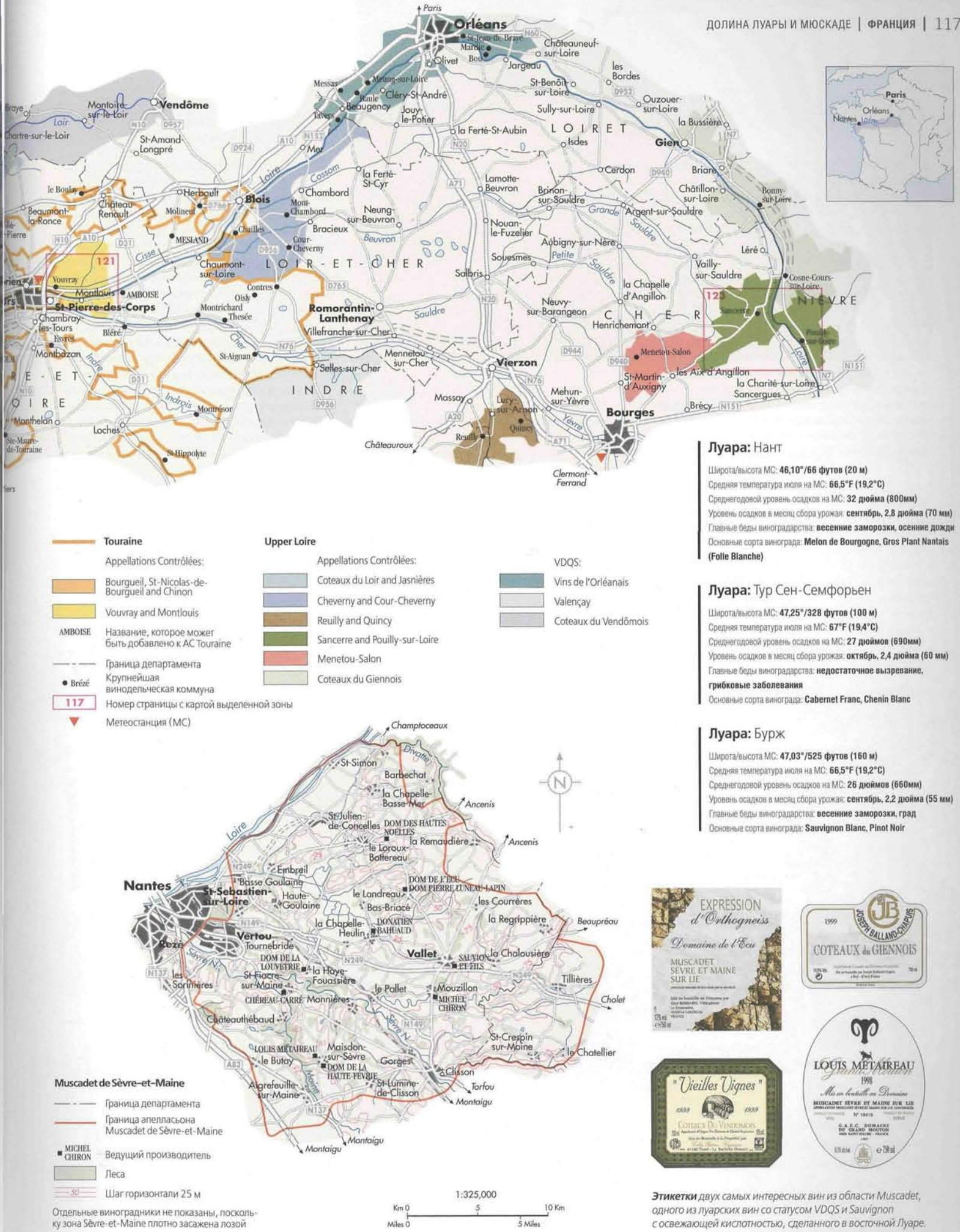
пользованием сырья с конкретных виноградников. Иногда им удается получить вина, очень похожие на бургундские 4–5-летней выдержки.

Muscadet des Coteaux de la Loire имеет свойства более легкого вина, а в самом новом (1994 г.) апелласьоне Côtes de Grand Lieu отчетливо чувствуется влияние прибрежной зоны. Muscadet может быть сделан где угодно на зеленых просторах Pays Nantais, что в равной мере касается и второго по значению вина этого региона VDQS Gros Plant du Pays Nantais. На карте нет района Jasnières, где в винодельческой области Coteaux du Loir производят прекрасное, обычно сухое, вино Chenin Blanc и легкие красные и розовые вина из местного сорта Pineau d'Aunis.

Апелласьон Cheverny, между тем, процветает. Заслуживают особого внимания вина из Sauvignon Blanc. Резкие, сухие белые вина из сорта Romorantin продаются под маркой Cour-Cheverny.

Нестабильное качество – бич виноградарей этой северной части страны. Во многих поместьях Луары виноград созревает в разные годы настолько по-разному, что непонятно, как им удастся производить одно и то же вино. В хорошую осень ягоды почти заизюмливаются на лозе, а в плохую – получают очень кислыми. Поэтому так важно разбивать в этом регионе индустрию игристых вин.

(О винах категорий VDP и VDQS долины Луары см. с. 150–152.)



Анжу

Белые вина Анжу (Anjou) и Touraine, как и белые вина Германии, в годы хороших урожаев достигают необычайной степени сладости и улучшают свои качества в течение многих лет, что типично для вин из винограда, пораженного благородной плесенью.

Источник этих достоинств – виноград Chenin Blanc, который здесь называют Pineau de la Loire. На карте показан район, где он вырастает лучше всего: сухие сланцевые склоны холмов защищены с севера и востока. Река Layon, несущая свои воды на северо-запад, где она впадает в Loire, пробилась в почве глубокую ложину, в результате образовался склон, хорошо освещаемый солнцем и недоступный для ветров. По берегам реки расположились обширный апелласьон Coteaux du Layon, где производят высококлассные сладкие вина. Quarts de Chaume с 50 га лучшей земли и Bonnezeaux с примерно вдвое большими площадями добились таких выда-

ющихся результатов, что удостоились собственного апелласьона Grand Cru в Бургундии.

На берегах реки Aubance, которая течет на север, добиваются не меньших успехов в производстве сладких белых вин. В Coteaux de l'Aubance трудятся такие талантливые виноделы, как Кристоф Давьо (Christophe Daviau), семья Лебретон (Lebretons), Кристиан Папен (Christian Papin) и Дидье Ришу (Didier Richou).

К югу от Angers и – словно специально для винодельческого района Angevin – к северу от Loire высится горный массив Savennières. Здесь также разводят Chenin Blanc, но молодое вино получается очень сухим. Законодательство строго ограничивает урожайность – не более 20 гл на гектар. Такому сочетанию насыщенности и кислотности необходимо время, чтобы засиять в полную силу. Его можно пить не раньше, чем через 3–4 года, а через 20 лет оно достигает совершенства. В Savennières

два особо ценных виноградарства (La Roche aux Moines, площадью чуть менее 30 га, и La Coulée de Serrant, занимающий 5 га) имеют собственные апелласьоны.

Там делают самые лучшие вина в регионе Анжу. Но региональный апелласьон также переживает сейчас этап преобразований. Anjou Blanc сегодня – это воплощение приятной танинности и насыщенности сорта Chenin Blanc. Вино Rosé d'Anjou отнесено на второй план Cabernet d'Anjou, очень сухим розовым вином с приятным запахом. Легкое вино Anjou-Gamay до сих пор любят в этом регионе; но, нельзя не удивляться тому, с какой скоростью виноделы новой волны овладевают технологией применения новых дубовых бочек и учатся экспериментировать со своими красными винами. Лучшие образцы из Cabernet Sauvignon, созданные реформаторами из Aubance, выходят под собственным апелласьоном Anjou-Villages. В урожайные годы они позволяют почувствовать волнующий тонкий вкус великого красного вина из Touraine, причем за полцены.

Сомюр

Углекислый газ играет важнейшую роль в виноделии региона Сомюр (Saumur). Для производства вина Saumur Mousseux используют практически весь урожай Chenin Blanc и до 10% Chardonnay. Если сырья не хватает, Chenin Blanc привозят из Coteaux du Layon и Coteaux de l'Aubance в Anjou. Этот сорт считается чересчур терпким, чтобы делать из него тихие вина.

Город Сомюр, лежащий на 48 км выше Angers – это луарский Reims и Eprenay в одном лице. Здесь тоже есть глубокие погреба, вырубленные под землей в мягком известковом туфе, а солидные фирмы производят в солидных количествах совершенно несолидное игристое вино. Лучшим игристым винам Сомюра присущи особые качества, которыми их награждают ферментация в дубовых бочках и довольно длительная выдержка. Природа Chenin Blanc такова, что в нем гораздо больше кокетливой шипучести, чем в сортах, которые идут на производство шампанского. Вино Crémant de Loire может быть сделано из винограда, выращенного в любом месте на этом длинном отрезке берегов Луары, но рецепт его производства ограничивает место происхождения сырья, и вина получаются более тонкими.

Тихое легкое вино Saumur выпускают в полной цветовой гамме. Но самое лучшее из вин Сомюра

Некоторые из лучших вин Anjou представляют собой долгоживущие нектары на основе сорта Chenin Blanc. Не менее привлекательные красные вина получаются из Cabernet Franc. Три нижние этикетки – лучшие тихие вина Сомюра.

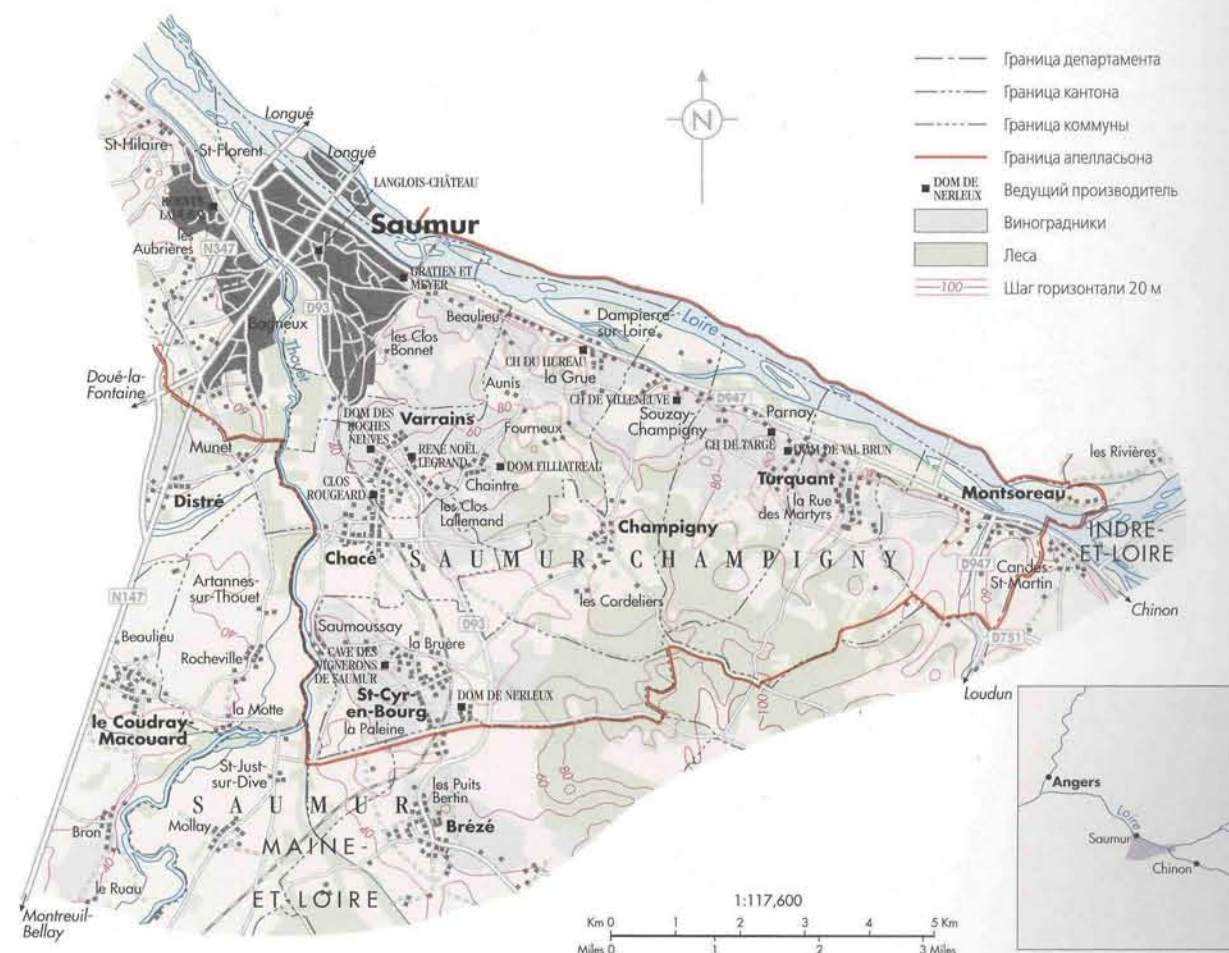


делают на маленьких виноградарствах левого берега Луары. Роскошное красное Saumur-Champigny своим названием воздает должное двум самым значимым населенным пунктам, хотя сегодня центр виноделия переместился из маленькой деревушки Champigny в St-Cyr-en-Bourg. Виноградники плотной стеной стоят вдоль белых отвесных берегов реки. Во внутренних районах вокруг St-Cyr-en-Bourg, где работает хорошо зарекомендовавший себя кооператив, в известковом туфе появляются вкрапления песчаника, а вина из выращенного на этих почвах винограда получаются более легкими.

К счастью, плотность не считается достоинством Saumur-Champigny. Это вино самым изысканным образом выражает свойство Cabernet Franc, растущего на территории, которая составляет еди-

Вверху. Domaine Filliatreau в Saumur-Champigny – одно из многих винодельческих хозяйств в среднем течении Луары. Все помещения не построены, а вырезаны в породах известкового туфа, который, как и мел в Шампани, создает идеальные естественные условия для созревания игристых вин Сомюра.

ное целое с землями Touraine. Исключительная популярность Saumur-Champigny в парижских бистро, тем не менее, не сделала проблему улучшения качества навязчивой идеей для местных виноделов, как для их коллег из Anjou. Такие одаренные виноделы, как братья Фуко (Foucault) из Кю-Ружар (Clos Rougeard), чьи вина в этикетках представлены на этой странице, могут и сейчас производить на землях все той же излучины Луары серьезные вина, частично пригодные к выдержке.



Шинон и Бургей

Самыми знаменитыми красными винами Touraine и Loire считаются St-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil и Chinon. Только Saumur-Champigny может приблизиться к ним. В этой западной части Touraine из сорта Cabernet Franc, который здесь известен как Breton, делают вино с малиновым фруктовым запахом, присущим исключительно Beaujolais, и со вкусом, по резкости напоминающим остро заточенный карандаш. В годы средних урожаев получается ярко-красное вино, которое надо пить охлажденным и молодым. В особенно хорошие годы (как 1990, 1996 и 1997), когда виноград вызревает полностью, оно достигает своего апогея после многолетней (до 10 лет) выдержки. Сегодня Cabernet Franc смешивают с 25% Cabernet Sauvignon и получают оригинальные, но, к сожалению, недооцененные вина.

Коммуна Шинон (Chinon) производит самое шелковистое, нежнейшее из вин этого района. Виноградники здесь растут на столь разнообразных почвах, что их продукцию предпочитают не смешивать. Песчаные и гравийные прибрежные почвы дают вино более легкого стиля. Из винограда, выращенного на известковом туфе обращенных на юг склонов Gravant-les-Coteaux к востоку от Шинона и на плато Beaumont на западе, делают вина, соответствующие лучшим образцам апелласона Бургей (Bourgueil). Они могут храниться в бутылке до 10 лет, только улучшая свои качества. Вино из виноградников коммуны St-Nicolas-de-Bourgueil, расположенных западнее на более легких почвах, в целом сохраняет те же свойства; здесь все скорее зависит от конкретного виноградаря, чем от коммуны (см. карту и комментарий к этикеткам).

Сегодня, как и 100 лет назад вино из Шинона копируется наравне с Margaux, его производство неуклонно растет. Белых вин в этом районе делают очень мало.

Touraine производит менее серьезные вина: красные, розовые и белые, и все они продаются под маркой Touraine, иногда с добавлением географических названий, например Touraine-Amboise, Touraine-Azay-le-Rideau или Touraine-Mesland. Благородное вино Joué, обычно сухое, ярко выраженное *vin gris*, или «серое вино», которое делают на южной окраине Tours между Esvres и Joué-lès-Tours из Pinot Meunier, Pinot Noir и Pinot Gris, также ждет официального признания. Gamay служит основным сырьем для производства красных вин, а из Sauvignon, иногда очень хорошего качества, делают белые вина с хорошей кислотностью.

- Граница кантона
- Граница коммуны
- Граница апелласона
- Ведущий производитель
- Виноградник, имеющий собственное название
- Виноградники
- Леса



Здесь представлены этикетки самых шелковистых, самых запоминающихся красных вин в мире, сделанных на основе сорта Cabernet Franc. Вина еще одного производителя с безупречной репутацией, Пьер-Жака Дрюэ (Pierre-Jacques Druet), могут жить десятилетиями.

1:127,500
Km 0 1 2 3 4 5
Miles 0 1 2 3 Miles



Вувре и Монлуи

Так же, как область Savennières находится в окрестностях Angers, Вувре (Vouvray) и Монлуи (Montlouis) расположены перед Tours по дороге в Amboise. Все, что есть во Франции романтического, сконцентрировано здесь, в этом краю замков эпохи Возрождения и древних городов на берегах неспешной Луары.

Пологие холмы из известкового туфа примыкают к Cisse и тянутся от Noizay до Rochecorbon. Крошечными виноградари вырубали в них погреб. Здесь выращивают Chenin Blanc, который получается менее сочным, чем в Anjou, но с медовым вкусом и высокой сахаристостью. Самая отличительная его черта — это способность давать вино долгую жизнь. Сравнительно легкое вино поражает своей живучестью. Никого не удивит пятидесятилетним портвейном, но обнаружить в бледном, де-

ликатном вине способность годами сохраняться в бутылке и делаться от этого только лучше? Такое, да и то редко, можно встретить только в Германии. В чем же дело? Ответ: в кислотности.

Погода в Вувре нестабильна, что не может не сказаться на вызревании винограда. Таким образом, характер здешних вин радикально меняется от урожая к урожаю: в течение нескольких лет они могут быть сухими и чрезмерно резкими, нуждаясь в длительном смягчении в бутылке, но время от времени лозы тут, то там поражают благородная плесень, что сразу же сказывается на урожае.

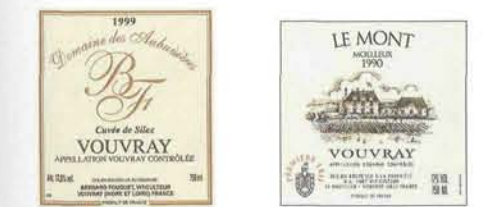
Менее удачные годы могут дать очень хорошие игристые вина с медовым вкусом и большим потенциалом к выдержке, что отличает их от игристых вин Saumur. Все это отражено на этикетке бутылки. Vouvray может быть сухим (*sec*), сухим нежным (*sec-tendre*), то есть принадлежащим к неофициальной, но набирающей популярность категории, полусухим (*demi-sec*), полусладким (*moelleux*), слегка игристым (*pétillant*) или полностью игристым вином.

Обычно только самые богатые урожаи получают название одного из знаменитых виноградников на лучших склонах. Три из них принадлежат знаменитому производителю Huët: Le Haut Lieu,

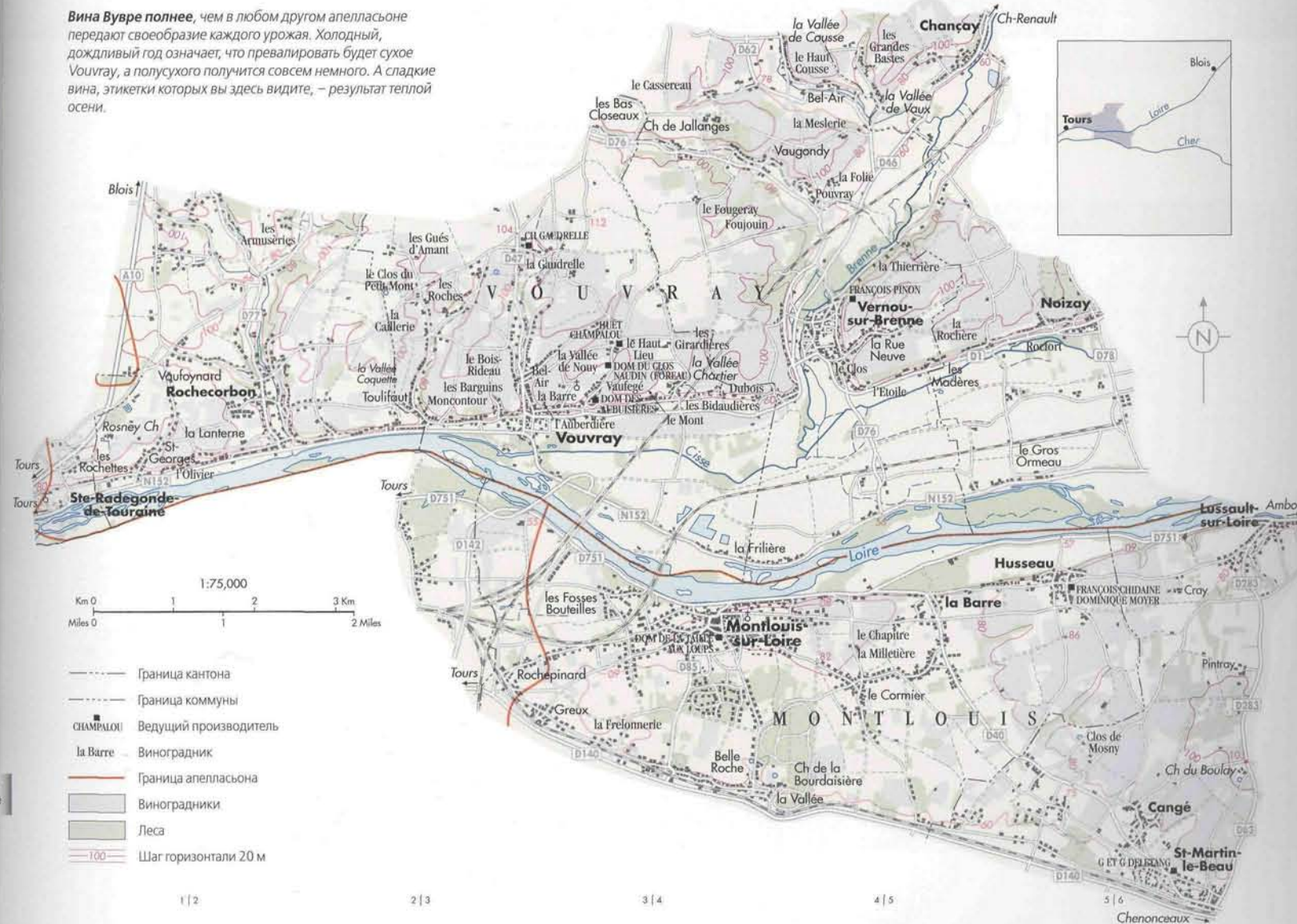
расположенный над погребями, Le Mont, с которого обычно получают особенно концентрированное вино, и Clos de Bourg, любимый виноградник Ноэля Пенге (Noël Pinget), и первый, где он применил приемы биодинамического виноградарства в конце 1980-х гг. Князю Понятовскому (Poniatowski) принадлежит Le Clos Baudoin, домену Freslier — Quarts de Moncontour, а семейству Альяс (Allias) — Le Clos du Petit Mont в верхней части Vallée Coquette. Самая крупная компания в Вувре — Marc Brédif, — которой владеет семейство Ладусэт (Ladoucettes) из Château du Nozet в Pouilly-sur-Loire, известна высокими стандартами качества.

Как и повсюду в долине Луары, здешние виноделы постоянно экспериментируют с маленькими дубовыми бочками и батонажем, но, как и их коллеги в Германии, отдают предпочтение выдержке в бутылках, стремясь сохранить максимальную свежесть и фруктовость вин.

Ситуации в Монлуи и Вувре мало чем отличаются. Разве что в Вувре нет таких идеальных склонов, какие отведены под элитные виноградники по берегам Луары. Содержание песка в почвах Монлуи чуть выше, и поэтому вина здесь более легкие и мягкие и, в основном, предназначены для производства на их основе игристого Mousseux.



Вина Вувре полнее, чем в любом другом апелласоне, передают своеобразие каждого урожая. Холодный, дождливый год означает, что превалировать будет сухое Vouvray, а полусухого получится совсем немного. А сладкие вина, этикетки которых вы здесь видите, — результат теплой осени.



- Граница кантона
- Граница коммуны
- Ведущий производитель
- Виноградник
- Граница апелласона
- Виноградники
- Леса
- 100 Шаг горизонтали 20 м

1:75,000
Km 0 1 2 3
Miles 0 1 2 Miles



Пуйи и Сансер

Вина Пуйи (Pouilly) и Сансера (Sancerre) с верховьев Луары, пожалуй, самые узнаваемые во Франции. На известняковых холмах, в близком к континентальному климате, из Sauvignon Blanc производят отличные, действительно тонкие вина, более сложные чем где бы то ни было в мире. Но так получается далеко не всегда. Популярность Sancerre и Pouilly-Fumé, которые делают по другую сторону лениво несущей свои воды Луары, привела к погоне за ростом урожайности. Результат не замедлил сказаться на качестве: сегодня здесь делают по большей части простые вина с приятной кислотностью и неопределенным фруктовым вкусом. В хорошие годы Sauvignon de Touraine – более верная ставка, чем Sancerre или Pouilly-Fumé, учитывая ненадежность их происхождения.

Вино, сделанное в окрестностях города Pouilly-sur-Loire, получает право называться Pouilly-Fumé только в том случае, если сырьем для него послужил Sauvignon Blanc, который здесь чаще называют Blanc Fumé. Pouilly-sur-Loire без добавления слова «Fumé» – это легкое, неровное вино из сорта Chasselas. (Ни одно из перечисленных вин не имеет ничего общего с белым Pouilly-Fuissé из Мâcon, см. с. 71.)

Смелым окажется тот дегустатор, который отважится утверждать, что всегда сможет почувствовать разницу между Pouilly-Fumé и Sancerre. Даже в своей лучшей форме эти вина малоотличимы: разве что Sancerre чуть более богатое и четкое, а Pouilly-Fumé – чуть более ароматное. Многие виноградники Пуйи расположены ниже сансерских,

которые обычно занимают высокие (от 200 до 350 м) склоны. Но лучшие обосновались к северу от Пуйи, как раз напротив города Сансер, лежащего на вершине холма по ту сторону реки.

Там, где известняковые почвы содержат много кремнезема, открывается возможность производства пригодных для выдержки вин с хорошей кислотностью и своеобразным запахом так называемого ружейного камня. Такая ситуация типична для виноградников, расположенных близ Сансера, а на западе апелласьона, где в почве больше глины, делают более здоровые и сильные вина. Между двумя этими зонами известняк насыщен гравием, и вина легче.

На лучшем винограднике деревни Буэ, Clos du Chêne Marchand, делают самое полное, самое мощное вино Сансера. Chavignol (особенно Les Monts Damnés) может быть несколько тоньше. Ménétrolé дает вино со стальным привкусом – при условии, что производитель борется за качество. За последнюю четверть XX в. общая площадь виноградников в Сансере утроилась и достигает теперь 2400 га, что почти в 2,5 раза превышает территорию виноградников Пуйи-Фюме.

В более однородном Пуйи самое большое и наиболее известное поместье Château du Nozet, принадлежит семейству де Ладусет (De Ladoucette). Но Дидье Дагено (Didier Dagueneau) первым занялся снижением урожайности и экспериментами с дубовыми бочками (его инициативу подхватили Венсан Пинар (Vincent Pinard) и другие виноделы Сансера), стремящиеся доказать, что их вина до-

стойны выдержки. Но, в отличие, например, от великих белых вин Вувре, значительная часть продукции Сансера и Пуйи достигает пика своего совершенства после 1–2 лет пребывания в бутылке.

Еще один предмет гордости Сансера – его светлоокрашенное вино Pinot Noir, которое может оказаться обескураживающе легким в менее благоприятный год и предстать в виде прекрасной сельской версии красного бургундского в хороший. На него идет только 1/6 часть всего урожая (а в апелласьоне Pouilly-Fumé и вообще ничего). Но группа самых одержимых виноделов недавно все-таки смогла доказать, что в годы хорошего урожая это вино доставит такое же удовольствие, как и многие вина из Côte de Beaune той же ценовой категории.

Далеко от излучины Луары находятся Vignobles du Centre, или центральные виноградники (см. карту на с. 117). Исторические области Quincy и Reuilly, а также быстро развивающийся соседний район Menetou-Salon соперничают с Сансером в производстве фруктового Sauvignon Blanc и бледного Pinot Noir, но к делу они подходят серьезнее, без расчета на магию «раскрученной марки», и продают свои вина по более низким ценам.

Quincy специализируется на производстве белых вин. Reuilly наращивает выпуск вин всех трех цветов, следуя примеру апелласьона Menetou-Salon, который, благодаря высокому содержанию известняка в почве, быстро упрочивает свою репутацию как более надежного производителя, чем его восточный сосед Сансер.

Слева. Не Сансер и Pouilly-sur-Loire, а виноградники в Menetou-Salon вместе с Quincy и Reuilly производят похожие бодрящие, нервные, иногда закрытые вина из Sauvignon Blanc с виноградников в верховьях Луары.

- Граница департамента
- Граница кантона
- Граница коммуны
- COTAT Ведущий производитель
- le Paradis Виноградник
- Граница апелласьона
- Виноградники
- Леса
- 200 Шаг горизонтали 20 м



Этикетка справа сверху – один из примеров того, как Дидье Дагено расправляется с шаблонами в стиле вина Pouilly-Fumé. Он экспериментировал с дубовыми бочками, сладкими винами, непривитой лозой и еще Бог знает с чем.

Внизу. На фото изображена излучина Луары и вид на виноградники за городом Пуйи-сюр-Луар, который дал имя вину Pouilly-Fumé.



Эльзас

Вино Эльзаса (Alsace) отражает амбивалентность ситуации в этой приграничной провинции Франции. Францию и Германию разделяют сразу две физические границы: одна проходит по Рейну, а другая по гребню горной цепи Vosges. В истории Рейн остается политической границей между двумя странами, горам же выпало стать барьером, обозначившим климатические, стилистические и языковые различия. Исторически Эльзас привыкли воспринимать как прирейнскую территорию. Рынки сбыта он всегда находил в Германии, Швейцарии и других странах северной Европы.

И все-таки Эльзас никогда не был «немецким», за исключением разве что периодов оккупации. Пусть здесь говорят на немецком диалекте, пусть Германия является ближайшим торговым партнером, но душа Эльзаса как была, так и остается французской. Он делает немецкие вина, но на французский лад. Тон задают климат, почвы и выбор сортов винограда: все это выдерживает сравнение с винодельческими районами Германии по ту сторону границы. Отличие в том, как интерпретируются эти составляющие, — у немецких и эльзасских виноделов диаметрально противоположные взгляды на то, каким оно должно быть.

Немцы превыше всего ценят естественное равновесие. Их лучшие вина, будь то сладкие или сухие, всегда являют пример сбалансированности сахаров и кислот, при том что крепость вина достигается естественным путем, а не с помощью шапталлизации (добавление в сусло сахара перед ферментацией). Немецкие вина, даже самые лучшие, предназначены не для обеденного стола, а для гостиной или сада. Эльзасские вина — неотъемлемая часть французской кухни. Эльзас придает цветочным немец-



ким сортам «тело» и авторитет таких столовых вин, как белое бургундское, превращая вино в достойного компаньона сытной и вкусной пищи.

Традиционно эльзасские виноделы стремятся получить очень сухие крепкие вина с невысоким содержанием танинов, подвергая брожению каждую унцию сахара, накопленную виноградом за долгое и сухое эльзасское лето, и нередко даже добавляют некоторое его количество, чтобы сделать вино более крепким. Это так непохоже на немецкий идеал вина «легче птичьего пера», когда натуральный виноградный сахар стараются со всей деликатностью сохранить в его природном виде. Однако два эти стереотипа начинают постепенно сближаться. Средний уровень остаточного сахара в эльзасском вине возрос, а немецкие вина, в свою очередь, становятся более сухими и крепкими (причем все чаще за счет шапталлизации). Лучшие производители по обе стороны Рейна гордятся тем, что все это — результат снижения урожайности и концентрации содержимого каждой виноградинки. Тем не менее потребители сетуют на то, что эльзасские вина хуже сочетаются с различными блюдами, а этикетки содержат мало информации о том, насколько сладкое то или иное вино.

Действительно, на эльзасских этикетках, что не типично для Франции, указывается сорт винограда. К числу сортов, которые отвечают за названия и особые свойства вина, относятся в первую очередь рейнский Riesling, отец самых лучших вин и в Эльзасе, и в Германии, а также Sylvaner, Muscat, Pinot Blanc, Pinot Gris и Gewürztraminer, который удачно вписался в компанию французских сортов. Кто бы мог подумать, что сухое и чистое вино может издавать такой пленительный аромат! «Вюрце» (*würze*) переводится с немецкого как «приправа», хотя при более точном описании аромата вина принято в качестве сравнения приводить запахи лепестков розы, грейпфрута или, иногда, лайма.

Посвященным это вино может быстро наскутить. Его настоящее место — на богатом кушаньями эльзасском столе, рядом с жареным гусем или свиной. Эльзасцы считают Riesling великим вином. В его характере есть нечто неуловимое: гармония хорошей кислотности и мягкости, цветочных тонов и крепости. Его хочется пить и пить, а пресытиться им невозможно.

Сегодня вновь возник интерес к Pinot Gris, который когда-то называли Эльзасским Токай. Сделанное из него вино, хотя и не отличается особым ароматом, за столом может составить альтернативу бе-

лому бургундскому. Эльзасский Muscat — это обычная смесь сортов Muscat Ottonel и Muscat Blanc. Он сохраняет присущий всем мускатам характерный виноградный запах, который делает сухое вино первоклассным и подходящим для аперитива.

Klevener de Heiligenstein — любимый сорт в окрестностях деревни Heiligenstein к северу от Barr. Вино из винограда, выращенного на известняковых почвах, которые тянутся на север от Ottrott, имеет легкий ликантный вкус, содержит невысокий процент спирта, а в хорошие годы обладает достаточным потенциалом для выдержки. Более важную роль играет повсеместно выращиваемый в Эльзасе Pinot Blanc, который придает вину характерный привкус дыма, а также Pinot Auxerrois (их часто используют в смеси). Чтобы еще больше запутать ситуацию, Auxerrois на этикетках иногда именуют еще и Klevener или даже Clevener. Получаемое простое вино служит ингредиентом купажа для производства Crémant d'Alsace. Это вино делают традиционным (шампанским) способом, и оно ничем не уступает своим неполным тезкам — винам Crémant de Bourgogne и Crémant de Loire.

Классом выше простых эльзасских вин стоит Sylvaner — вино легкое и немного терпкое. Не будь этой терпкости, его вкус мог бы показаться немного грубоватым. Нередко с него начинают застолье, чтобы потом перейти к основному вину, рислину.

Менее значимые сорта, Chasselas и Knipperlé, обычно не принято указывать на этикетке. Из них получаются самые простые вина для дешевых кафе. Очень молодые, особенно в лето после хорошего урожая, они так хороши, что посетители обычно не пренебрегают ими ради более изысканных сортовых вин. Термин *Edeltzucker*, что означает «благородная смесь», обычно используется для обозначения вина из нескольких сортов винограда, среди которых «благородные» попадаются редко.

Из всех перечисленных сортов только Riesling, Pinot Gris, Gewürztraminer и Muscat относятся к высшему сословию. Но именно благодаря им в Эльзасе введена вызывающая споры классификация Grand Cru (см. с. 126–128). В 1983 г. 25 наиболее удачно расположенных виноградников региона были удостоены этого статуса, а в 1993 г. к ним прибавилось еще 25. Те из участков Grand Cru, что не попали на подробную карту, отмечены на с. 126, причем большинство из них расположено на особенно благоприятных для разведения винограда почвах — известняковых глинах. Эти расположенные в долинах виноградники Bas-Rhin занимают участки к западу

слева. Виноградники в окрестностях Niedermorschwihr у подножья Vosges к западу от Colmar, духовного центра Эльзаса. Лоза в этом регионе славится своей продуктивностью, но лишь немногим коммунально официально разрешено ставить свои названия на винных этикетках.

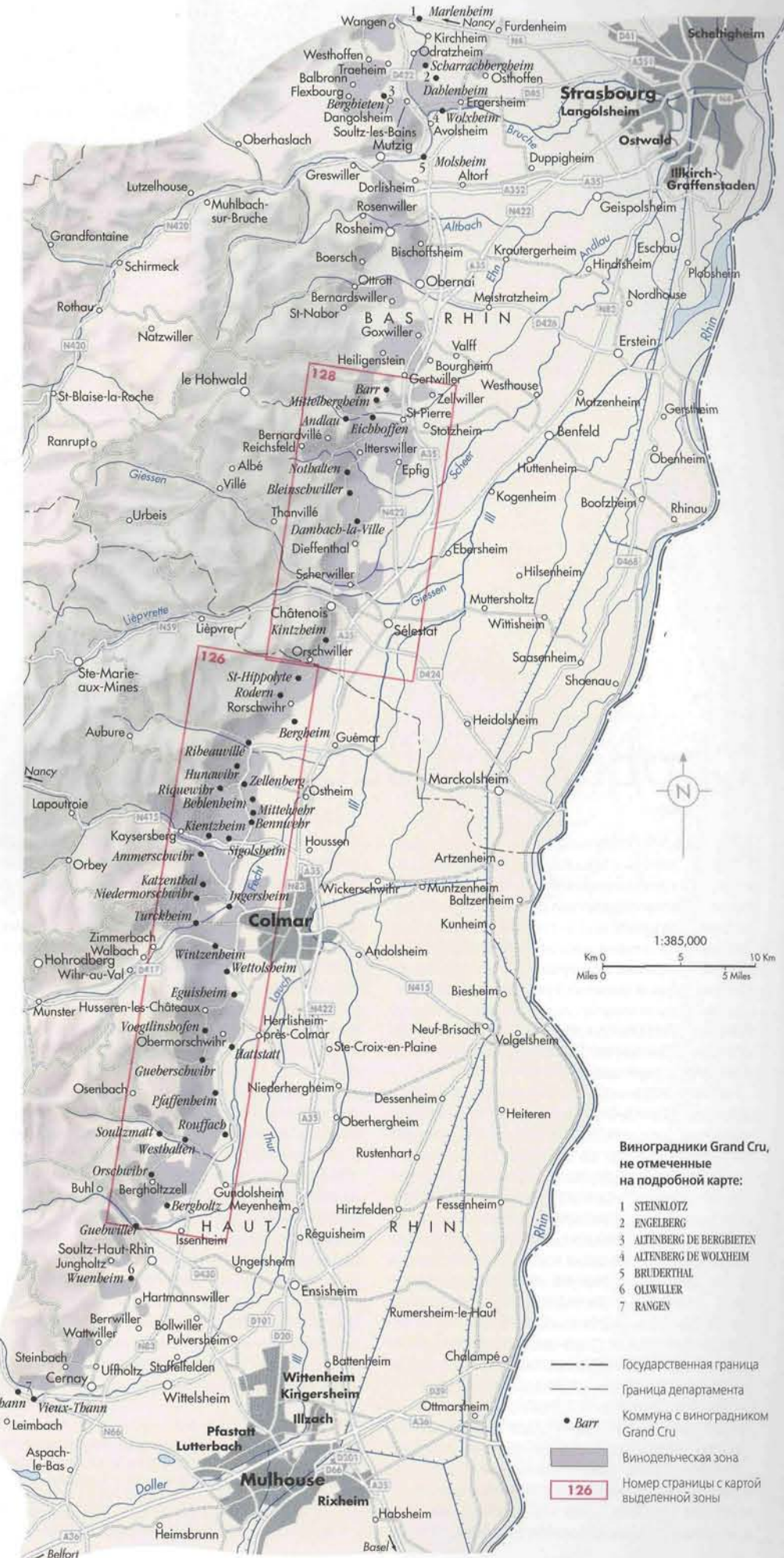


от Страсбурга. Steinklotz особенно известен своими Pinot Gris и Pinot Noir, а Altenberg de Bergbieten славится сортом Riesling. В нижнем левом углу карты, в 20 км южнее основного скопления виноградников Grand Cru Haut-Rhin, находится виноградник Rangon, который круто поднимается вверх по склону от деревни Thann. Schoffit и Zind-Humbrecht на теплых почвах вулканического происхождения добываются от своих богатых вин, Riesling и Pinot Gris, высшей степени качества.

Одной из наиболее привлекательных особенностей Эльзаса для виноделов является разнообразие его почв и, соответственно, их сочетаемость с различными сортами винограда. От других винодельческих регионов Франции Эльзас отличается низким уровнем осадков (см. с. 127). Только в Перпиньяне дождей бывает меньше, чем в Colmar. Даже Toulon в Provence отличается значительно более влажным, чем в Страсбурге климатом. Засуха отравляет жизнь эльзасским виноградарям, но зато гарантирует полное созревание винограда.

Как и их коллеги в долине Луары и в Германии, виноделы Эльзаса озабочены сохранением фруктового аромата своих вин и крайне редко используют дубовые бочки. Старые овальные бочонки скорее медленно стабилизируют вино, чем наделяют его своим запахом и вкусом. Большинство виноделов намеренно предотвращает вторую, яблочно-молочную, ферментацию белых вин. Но когда дело касается красных вин, особенно сделанных из Pinot Noir, оказывается, что около 6 или более процентов из них нуждаются в дополнительном смягчении. Цветовая гамма и стили варьируются в огромном диапазоне: от традиционно терпких темно-розовых до глубоких малиново-красных выдержанных вин с привкусом дуба. Как в Германии, так и в Эльзасе виноделов не может не волновать образ Чаши Святого Грааля, наполненной красным Pinot.

Еще одна проверка на прочность ждет эльзасских виноделов осенью, когда наступает время для производства вин категории *vendange tardive* («позднего сбора»), либо *sélection des grains nobles* («из отборных благородных ягод»). Ни одно вино в мире не имеет такого экзотического аромата, как Gewürztraminer позднего сбора. К тому же ему присущи удивительная тонкость вкуса. Но и в этом случае невозможно предугадать, насколько богатым будет вино. Иногда оно получается скорее насыщенным, чем сладким; иногда просто волшебным, но бывает и так, что оно соответствует своей категории не столько качеством, сколько количеством.

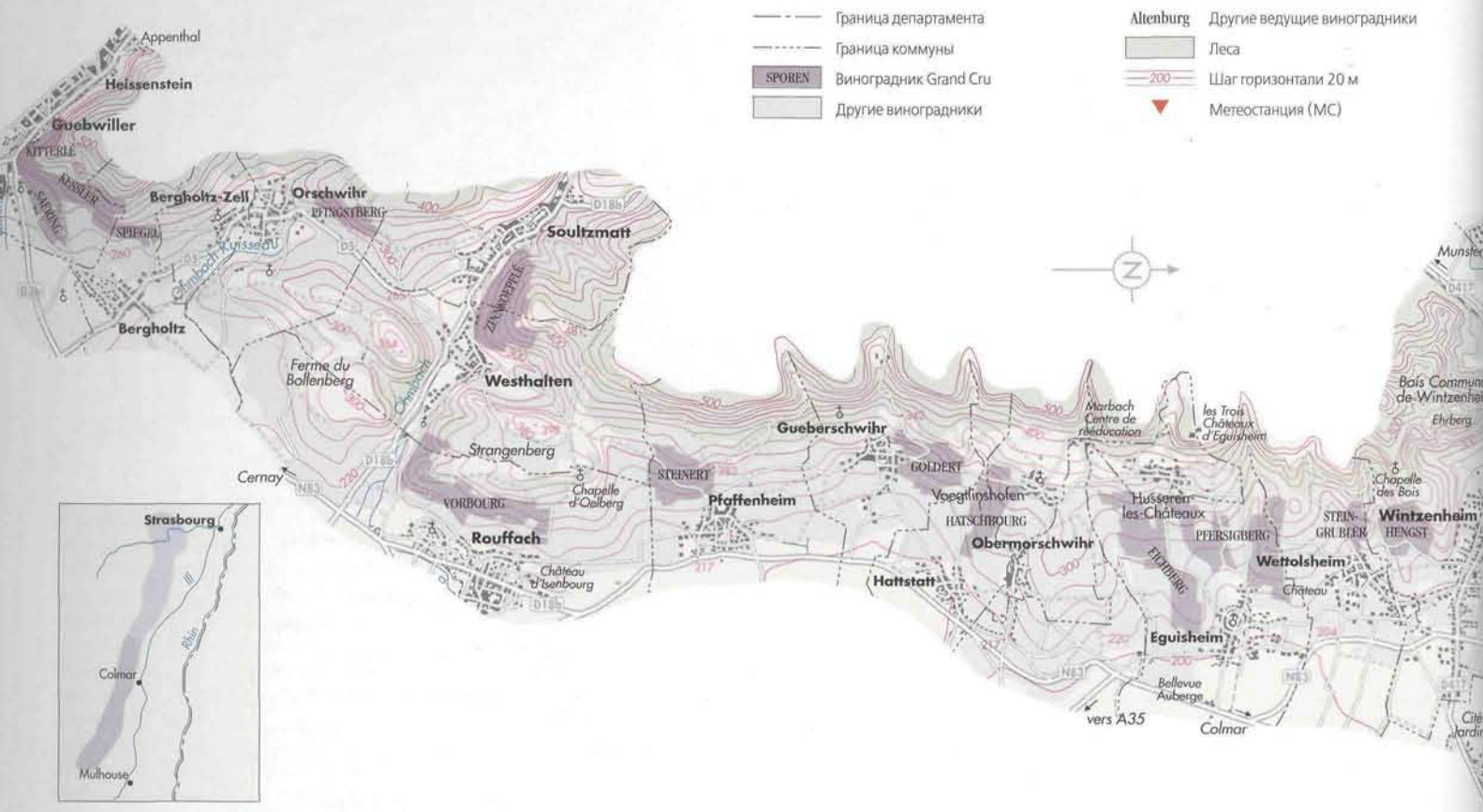


Виноградники Grand Cru, не отмеченные на подробной карте:

- 1 STEINKLOTZ
- 2 ENGELBERG
- 3 ALTENBERG DE BERGBIETEN
- 4 ALTENBERG DE WOLZHEIM
- 5 BRUDERTHAL
- 6 OLLWILLER
- 7 RANGON



Здесь представлены несколько наиболее удачных вин из второстепенных эльзасских сортов — Chasselas, Sylvaner и Klevener de Heiligenstein. Справа этикетки вин из трех благородных сортов винограда, сделанных за пределами Верхнего Рейна.



Сердце Эльзаса

Карта на этих страницах позволяет легко сравнить центры эльзасского виноградарства и Côte d'Or (север находится справа). Как и во многих великих винодельческих регионах Европы, вытянувшиеся в линию холмы с обращенными на восток склонами создают идеальные природные условия для разведения винограда. Отроги гор служат дополнительной защитой, а рельеф настолько удачен, что лоза в течение всего дня освещена солнцем. Расположенный по соседству густой сосновый бор приносит прохладу, чего нельзя сказать о виноградниках рядом с дубовыми лесами.

В Эльзасе много солнца. Высокие Vosges на западе служат ключом к разгадке секрета этих виноградников, зеленой лентой не более 1,5 км шириной протянувшихся по склонам гор на высоте 180–360 м. Водители грузовиков, преодолевающие горный серпантин по пути из Kaysersberg в St-Dié, неизменно попадают в полосу густых облаков, которые медленно смещаются в сторону запада. Чем выше горы, тем суше земля, которую они защищают от влажных западных ветров. На карте показан центральный отрезок виноградников Haut-Rhin, тянущихся ниже лесистых склонов к северу и югу от города Colmar, где благодаря защите гор небо может неделями оставаться безоблачным. В этом благодатном краю процветает классический Riesling.

По истории судьбы Эльзаса долгие годы считался производителем ординарных вин или надежного материала для купажа. Иными словами, Франция относилась к нему так же, как в свое время к Алжиру, не предпринимая никаких шагов для выстраивания иерархии хороших, очень хороших и самых лучших виноградников, как это сделано в Côte d'Or.

Современная винодельческая индустрия постепенно развивалась в этом регионе из частной предпринимательской инициативы фермеров (многие из них до сих пор обрабатывают землю, находящуюся в собственности их семей с XVII в.). Становясь виноторговцами, они начинали продавать собственное вино и вина соседей, указывая сорт винограда в качестве торговой марки. В результате появились такие знаменитые имена, как Хюгель, Донф, Тримбах, Хумбрехт, Беккер, Кюн и Мюре (Hugel, Dopff, Trimbach, Humbrecht, Becker, Kuehn, Muré) В 1895 г. в Эльзасе были построены первые во Франции кооперативные погреба. В наши дни к числу лучших производителей относятся кооперативы в коммунах Eguisheim, Kientzheim, Bellenheim, Westhalten.

Недавнее введение классификации Grand Cru (см. с. 124) постепенно меняет ситуацию на винодельческом рынке Эльзаса (виноградники Grand Cru обозначены на карте фиолетовым цветом). Ограничение урожаев и контроль над уровнем созревания винограда означают, по меньшей мере теоретически, улучшение качества вина. Задача состоит в том, чтобы сортовые вина (сделанные из одного сорта винограда) получили статус апелласюна в полном смысле этого слова, когда во внимание принимается соотношение terroir и сорта

Здесь представлены вина лучших эльзасских производителей, включая крупные компании Тримбаха и Хюгеля, а также экспериментатора Дайса. Диапазон их сладости весьма широк, причем вина sélection des grains nobles («из отборных ягод благородных сортов») обычно бывают еще богаче и роскошнее, чем vendange tardive («позднего сбора»).

винограда, местные условия и, если хотите, традиции.

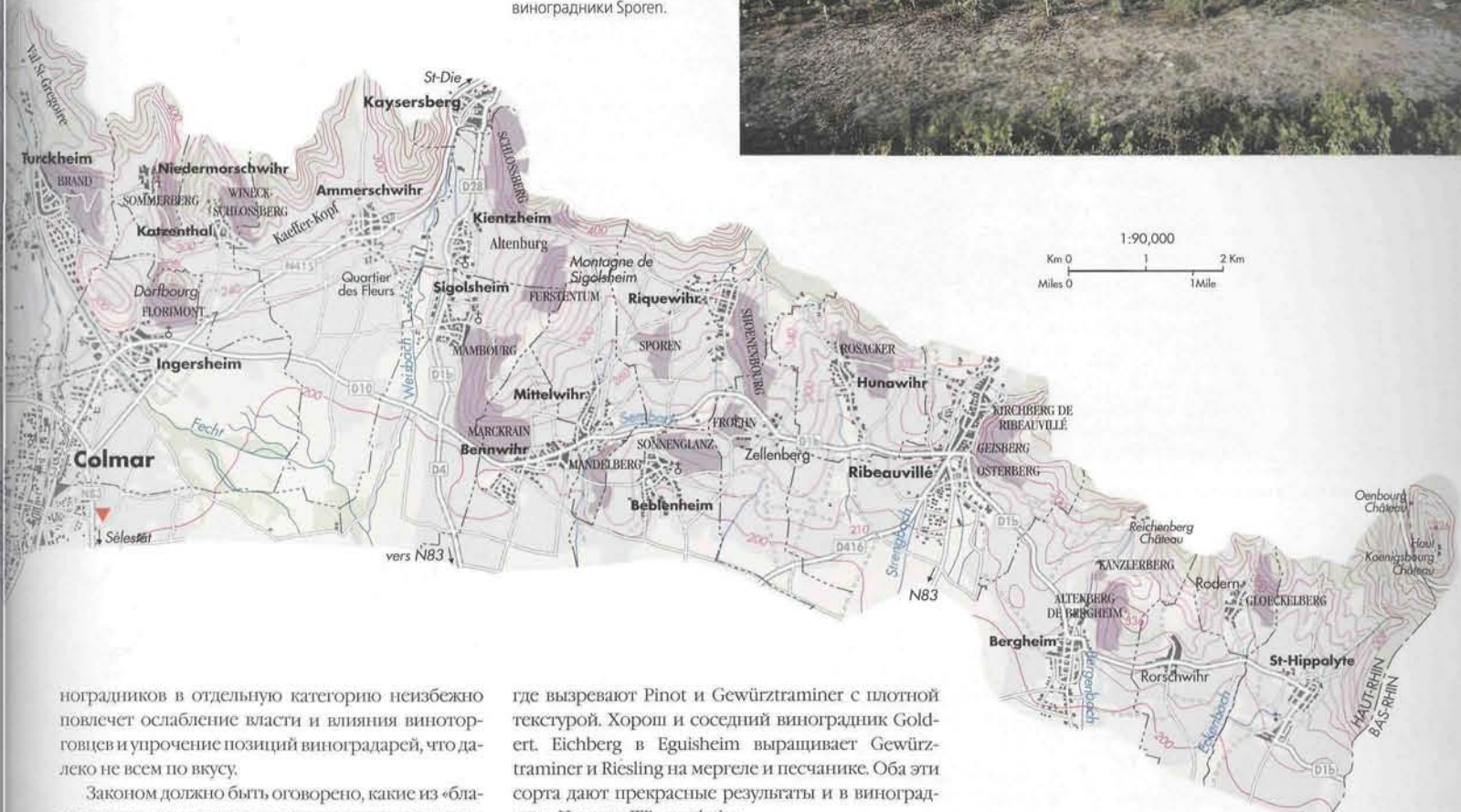
Но торговля вином в Эльзасе до недавнего времени была ориентирована на комбинации купажей и сортов винограда, а не на продукцию отдельных хозяйств, точные границы которых сейчас вызывают бурные споры. Известные за пределами региона Хюгель и Тримбах — прежде всего виноторговцы, а уж потом виноградары. Выделение ви-



Эльзас: Кольмар

Широта/высота МС: 47.55°/689 футов (210 м)
Средняя температура июля на МС: 66,4°F (19,1°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 23 дюйма (590 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая: сентябрь, 2,4 дюйма (60 мм)
Основные факторы риска: эрозия почв, опасность засухи
Основные сорта винограда: Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir

Справа. Окруженная стеной средневековая деревня Riquewihr — самое живописное селение в этом районе, настоящая мекка для туристов. Виноградники Schoenenbourg (на переднем плане) больше подходят для ароматного Riesling, чем расположенные ниже по холму (слева) виноградники Sporen.



ноградников в отдельную категорию неизбежно повлечет ослабление власти и влияния виноторговцев и упрочение позиций виноградарей, что далеко не всем по вкусу.

Законом должно быть оговорено, какие из «благородных» сортов винограда разрешены к разведению в каждом Grand Cru (с указанием только одного сорта на этикетке). Закон же определяет, какие участки земли наиболее пригодны для разведения Riesling, какие — Gewürztraminer, какие — Pinot Gris или Muscat. Что же касается смесей, даже таких великопленных, как от Марселя Дайса (Marcel Deiss) с виноградника Altenberg, то они до настоящего времени официально не разрешены, так же как Sylvaner и Pinot Noir (хотя отдельные случаи, пример тому — Zotzenberg, см. с. 128, могут заслуживать оправдания). Многим виноградарям в конце концов придется привести набор возделываемых сортов в соответствие с правилами.

В ряде случаев союз определенного участка и сорта уже дают хорошие результаты, чему немало способствуют опыт виноградаря и дегустатора. В южной части Guebwiller, например, песчаники Kitterlé славятся своими сочными и сладкими винами из нескольких сортов, причем особенно хороши те, что из винограда, выращенного Шлюмберже (Schlumberger). Севернее, в Westhalten, на южном склоне Zinnkoepflé, где преобладают известняки, лидируют Gewürztraminer и Riesling. Смесью мергеля и песчаника на юго-восточном склоне Vorbourg в Rouffach наилучшим образом подходит для муската.

Hatschbourg в Voegtlingshofen — это великолепный виноградник на смеси мергеля и известняка,

где вызревают Pinot и Gewürztraminer с плотной текстурой. Хорош и соседний виноградник Goldert. Eichberg в Eguisheim выращивает Gewürztraminer и Riesling на мергеле и песчанике. Оба эти сорта дают прекрасные результаты и в винограднике Hengst в Wintzenheim.

Гранитное основание Vosges, на котором разбиты такие виноградники, как Brand в Turckheim и Schlossberg в Kientzheim, делает вкус Riesling еще более богатым. Мергель с высоким содержанием глины в Schoenenbourg также способствует выращиванию знаменитого Riesling, тогда как глинистый участок южнее деревни Sporen больше подходит для Gewürztraminer. В Bergheim смешанный тип почв Altenberg (расположенного на границе трех коммун) универсален для всех сортов винограда.

Однако многие производители, особенно те, кто уже создал себе имя, не хотят работать в рамках классификации Grand Cru. Самый лучший Riesling в Эльзасе, а по мнению некоторых — и в мире, выращивают в принадлежащем Тримбаху винограднике Clos Ste-Hune, который находится на территории Rosacker Grand Cru выше Hunawir. Слово «Rosacker» никогда не указывается на этикетках, поскольку Тримбахи не верят, что остальная часть этого виноградника соответствует по качеству Clos Ste-Hune.

Слово Clos — замкнутый виноградник, иногда находящийся в пределах другого, — может служить знаком качества, как, например, Clos des Capucins в Domaine Weinbach, расположенный напротив дома Faller в Kientzheim; Clos St-Landelin в Muré, на территории виноградника Vorbourg; Clos Hauserer, принадлежащее Zind-Humbrecht, вблизи Hengst Grand Cru; Clos Jebstal вблизи Turckheim; Clos St-

Urban в Rangens Grand Cru в окрестностях Thann (см. с. 125), и Clos Windsbuhl недалеко от Hunawir.

Пока одни виноградары спорят о достоинствах и недостатках Grand Cru и Clos, другие успешно производят не менее качественные вина просто как *юве*, смесь своих лучших сортов.

Но беспечному туристу не о чем беспокоиться: указатели с надписью «Route des Vins» будут сопровождать его по всем извилистым дорогам этого винного государства, приглашая посетить живописные винодельческие городки и деревушки. Создается впечатление, что жизнь здесь идет на фоне пышных готических декораций средневековой оперы: фронтоны, цветущие садики, мощные улицы, свинцовые фонари, светильники в вырубленных в скале нишах — все это не экспонаты, а приметы повседневной жизни. Самыми красивыми считаются местечки Riquewihr и Kaysersberg. В столице Эльзаса Colmar сохранилось множество домов XV в.

Увитые виноградом высокие шпалеры вдоль узких дорог, ведущих от селения к селению, закрывают горизонт, но стоит подняться на вершину холма, как взгляду открывается безбрежное море виноградников, катящее свои волны по горам и исчезающее в туманной дымке.



Нижний Рейн

Все деревни, отмеченные на картах предыдущих страниц, находятся в департаменте Верхний Рейн (Haut-Rhin), но на севере от Orschwiller есть еще один, менее известный департамент Эльзаса, Нижний Рейн (Bas-Rhin). Слово «нижний» никоим образом не характеризует качество здешних вин, просто эта местность лежит в нижнем течении Рейна. На самом же деле виноградары Нижнего Рейна уверены, что их вина, пусть и не столь богатые, как на Верхнем Рейне, не уступают им по ароматичности и элегантности.

На Нижнем Рейне вин типа *vendange tardive* и *sélection des grains nobles* заметно меньше, чем на Верхнем. На карте представлен только юг этого винодельческого региона, северная часть показана на с. 125. Виноградники Grand Cru отмечены фиолетовым цветом.

Самый южный виноградник Grand Cru, Praelatenberg, расположен между Orschwiller и Kintz-

heim (см. карту). Его почвы, лежащие на граните, как будто созданы для рислинга, так же как и в винограднике Schlossberg в окрестностях деревни с очень похожим названием Kientzheim (см. с. 127).

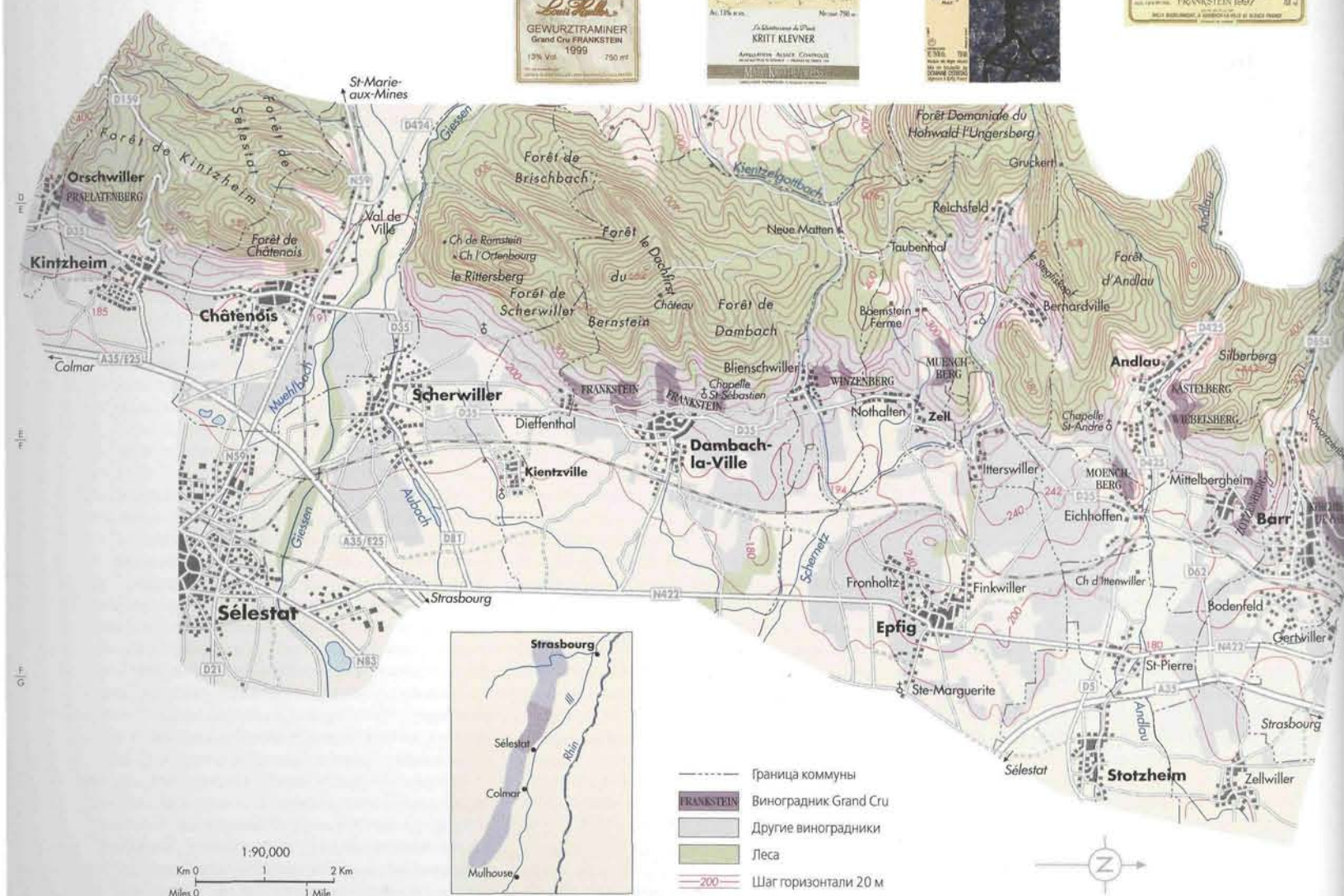
Аналогичным образом, гранит Вогезов у западного края деревни влияет на виноградники вокруг городка Dambach-la-Ville, центра виноделия Нижнего Рейна. Здесь делают ощутимо сухие, с хорошей структурой вина, Riesling может великолепно стареть, приобретая особый суровый вкус выдержанных вин Эльзаса. В Dambach есть свой Grand Cru – Frankstein, очень большой (возможно, даже слишком большой) виноградник. Muenchberg – это следующий заметный Grand Cru на севере. Основание из песчаника вулканического происхождения, поднимающееся над Nothalten, делает его очень похожим на Rangens Grand Cru в Thann, южной части Эльзаса (см. с. 125). Riesling и Pinot Gris отличаются здесь особенно яркой интенсивнос-

тью благодаря умелым рукам страстного винодела Андре Остертага (André Ostertag).

Zotzenberg к северу от Mittelbergheim издавна славится прекрасным качеством выдержанного вина, сделанного из старой лозы Sylvaner. Возможно, Zotzenberg станет первым официально признанным исключением из правил Grand Cru, предписывающих культивирование только четырех «благородных» сортов винограда.

Однако и здесь Riesling и Gewürztraminer заставили Sylvaner частично сдать свои позиции. У северных границ карты, недалеко от Barr, расположен виноградник Kirchberg Grand Cru, где Klipfel выращивает Gewürztraminer исключительного качества. Нижний Рейн – лакомый кусок для любителей не слишком знаменитых, но надежных виноградников Alsace. Далеко на западе Эльзаса, в Côtes de Toul, производят легкие белые и бледно-розовые вина из Pinot Noir, Gamay и Auxerrois.

Здесь представлены вина лучших производителей Нижнего Рейна, включая Марка Крейденвайса (Marc Kreidenweiss) и Андре Остертага. Ряд их вин настолько нетипичны для Эльзаса, что чиновники аппарата АС с большим трудом согласились аттестовать их.



Северная Рона

Долины Луары и Роны (Rhône) – это две стороны одной медали. На их берегах раскинулись лучшие северные и южные виноградники Франции. На Луаре делают преимущественно белые вина, а на Роне – красные. В каждом случае налицо широкое разнообразие винных стилей, объединенных общим признаком. В долине Роны таким объединяющим фактором является структура вин. Диапазон красных вин Роны чрезвычайно широк от концентрированных и танинных, цвета темного рубина до относительно простых, но крепких, напоминающих перебродивший виноградный сок с высоким содержанием спирта. Лучшие из них обладают глубиной, живучестью, зрелостью и долго сохраняют гармоничность, что позволяет им выдерживать сравнение с великими винами Бордо. Белые вина, которых значительно меньше, тяготеют к высокой спиртуозности, но в последнее время, благодаря совершенствованию винодельческих технологий, и среди них появляются примечательные экземпляры, уступающие разве что лучшим красным винам.

Виноградники в долине Роны, в зависимости от почвы и климатических условий, подразделяют на два больших региона – северный и южный (*septentrionale* и *meridionale*, как называют их французы). Северный регион дает менее одной десятой всего урожая долины и прекрасные, почти всегда тонкие вина, тогда как южный, с совершенно другими природными условиями, производит более разнообразную продукцию. Когда Рона, поспрашившись со Швейцарией, приходит во Францию, то сначала она течет мимо дубовых лесов и полей, где виноградники чередуются с плантациями перенковых деревьев и орешником, а затем, уже в Провансе, ее берега зарастают травами, мелким кустарни-

ком и оливковыми рощами. Даже поверхностно взгляда на таблицы с фактическими данными (см. с. 130 и 135) достаточно, чтобы понять, почему на Северной Роне такой мощный растительный покров и почему она меньше чем Южная, похожа на Средиземноморье. Смена природных условий происходит на уровне Montélimar, где на ограниченном отрезке долины виноградников нет вовсе.

На севере региона выращивают сорт Syrah (Shiraz). Но регион может гордиться и тремя перспективными сортами для производства белого вина – Marsanne, Roussanne и Viognier. В северном секторе делают не только великолепные Côte Rôtie, Condrieu и Hermitage, но и другие вина с ярко выраженным характером, давними традициями и меняющимися репутациями. Например, Cornas – упрямый деревенский кузен благородного Hermitage, который производят из того же винограда Syrah, выращенного на гранитных почвах, обладает не меньшим авторитетом и силой, но меньшей тонкостью. Сегодня этот апелласьон сократил свои площади на крутых террасах до 90 га, в первую очередь – из-за отсутствия молодых виноделов-энтузиастов, что нетипично для современной Франции (и тем более для Роны). Жан-Люк Коломбо (Jean-Luc Colombo), много экспериментировавший с дубовыми бочками, и доstopочтенный Огюст Клап (Auguste Clape) являются, наверное, самыми известными производителями Cornas. Но и Тьерри Альману (Thierry Allemand), и Полю Жабуле старшему (Paul Jaboulet Aîné) также удавались сделать отличные вина.

Свое доброе имя укрепил St-Joseph, апелласьон к северу от Cornas, который теперь протянулся на 40 км – от Glun до деревни Condrieu (значительная часть земли на севере отдана под производство вин St-Joseph и Condrieu). Прежде этот апелласьон

Вверху. Виноградники апелласьона Côte Rôtie, расположенные прямо над городком Ampuis – владение Марселя Гигалья (Marcel Guigal) и его семьи. В последние годы на Северной Роне неожиданно резко возросло число виноградарей и виноделов.

объединял 6 коммун, из которых самой лучшей считалась Mauves. После 1969 г. St-Joseph было разрешено увеличить количество коммун до 45, а площадь – до 850 га.

Типичный St-Joseph – это сочное, сильное вино, созревающее быстрее других красных вин Северной Роны и при этом сохраняющее структуру, которой награждает его Syrah. Но сегодня большую часть винограда для St-Joseph выращивают не на крутых гранитных берегах реки, а на самом плато, где значительно холоднее. Эти вина очень похожи на вина регионального апелласьона Côtes du Rhône, объединяющего 50 коммун к северу от Montélimar и 113 на Южной Роне. Названия первых шести – Glun, Mauves, Tournon, St-Jean-de-Muzols, Lempdes и Vion вместе с Chavanay в районе Condrieu на севере – остаются визитными карточками самых лучших вин. Тонкие вина, иногда с указанием конкретного виноградника, делают мастера-виноделы Жан-Луи Шав (Jean-Louis Chave), Стефан Монтез (Stephan Montez), Шапутье (Chapoutier) и Жан-Луи Гриппа (Jean-Louis Grippat). St-Joseph производит также белые вина, которые не так широко известны. Иногда они превосходят красные. Белые St-Joseph делают из сортов Marsanne и Roussanne, которые используют и для белых Hermitage.

Может возникнуть впечатление, что эта южная сельская местность мало располагает к производству игристых вин по шампанскому методу. Тем не менее St-Péray к югу от Cornas давно пользуется до-



верием как производитель тяжеловесного, золотистого игристого вина (а иногда и тихого) из Magsanne и Roussanne.

На реке Drôme (которая отсутствует на этой карте и протекает восточнее) из двух совершенно разных сортов винограда, Clairette и Muscat, делают соответственно два совершенно несхожих по типу игристых вина: солидное Crémant de Die и «легкое как перышко» Clairette de Die (названное так несмотря на то, что содержание Clairette в смеси с Muscat не может превышать 30%). Легкие тихие вина здесь продают под маркой Châtillon-en-Diois.

Долина Роны в северном секторе настолько узка, что дальнейшее расширение границ апелласьонов невозможно. Тем не менее некоторые виноградары рискуют экспериментировать с участками, на которые не распространяется статус АС. Некоторые производители Côte Rôtie и Condrieu (см. с. 131) пытаются осваивать участки на противоположном берегу реки. Продукция виноградарей, не входящих в апелласьон, должна продаваться как Vin de Pays – столовые вина. В данном случае им присвоена марка Collines Rhodaniennes (см. с. 151). Аналогичным образом, такие известные производители из северных районов, как Луи Латур (Louis Latour) из Бона и Жорж Дюбеф (Georges Dubouff) из Божоле, делают состояние на более низких ценах вин категории Vin de Pays, виноград для которых выращивают на недорогих землях Coteaux de l'Ardèche.

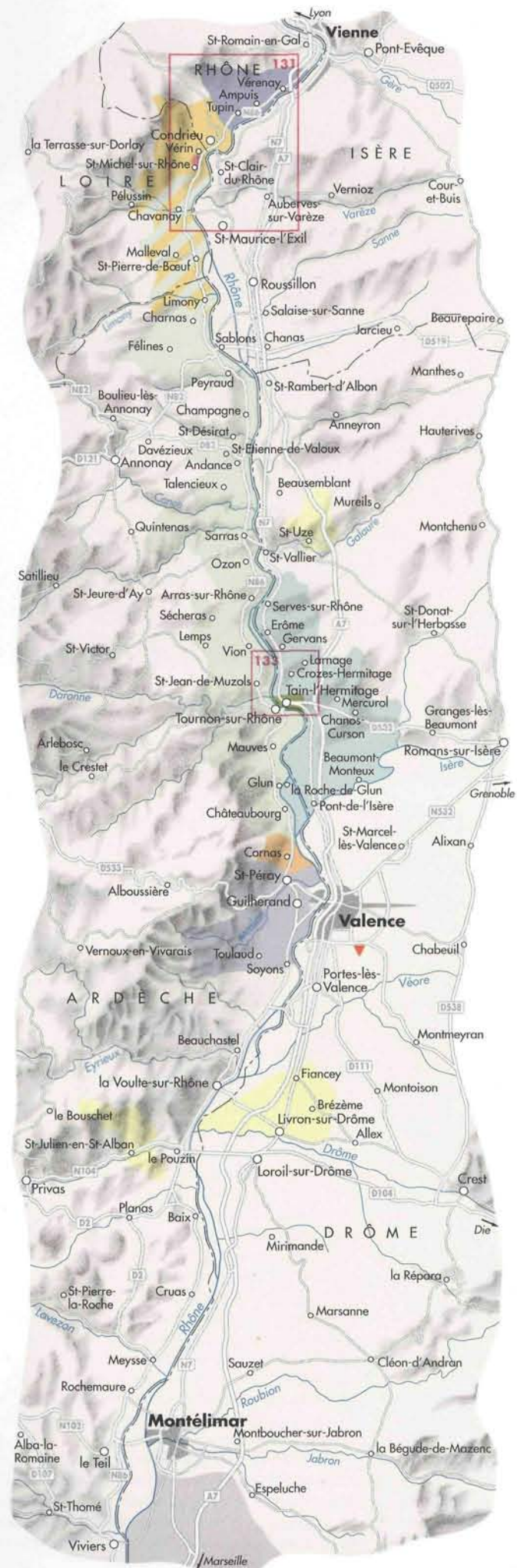


1:450,000
Km 0 5 10 15 Km
Miles 0 5 10 15 Miles

Рона: Валенс

Широта/высота МС: 44.55°/525 футов (160 м)
Средняя температура июля на МС: 72.5°F (22.5°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 33 дюйма (840 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 5 дюймов (130 мм)
Главные факторы риска: плохая погода при цветении винограда, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Syrah, Viognier

- Граница департамента
- Граница коммуны
- IE CLOS
- Название виноградника
- Граница апелласьона
- Апелласьон Condrieu, Château Grillet и Côte Rôtie
- Апелласьон St-Joseph
- Леса
- Шаг горизонтали 20 м
- 131
- Метеостанция (МС)



Некоторые из лучших неклассифицированных вин Северной Роны будут подробно представлены на следующих трех страницах. Chardonnay от Луи Латура производят южнее Валенс в департаменте Ardèche, а вино Clairette de Die юго-восточнее того же города, но на карте этот район не показан (см. с. 53).

Кот-Роти и Кондрие

- Граница департамента
- Граница коммуны
- IE CLOS
- Название виноградника
- Граница апелласьона
- Апелласьон Condrieu, Château Grillet и Côte Rôtie
- Апелласьон St-Joseph
- Леса
- Шаг горизонтали 20 м



В Кот-Роти и Кондрие очень энергичные производители. Château Grillet – это второй, показанный на карте, апелласьон, производящий белое вино только из сорта Viognier.



К виноградарям апелласьона Кот-Роти (Côte Rôtie), зеленая лента которых словно прилипла к крутым террасам гранитных западных склонов долины Ampuis, мировая слава пришла не вчера. Еще до того, как в 1980-х гг. волна популярности вынесла наверх Марселя Гигалия (Marcel Guigal) и его исключительные вина, Côte Rôtie было излюбленным вином местных жителей, изумлявшим всех чарующей мягкой фруктовой тонкостью. У этого вина типично южный темперамент, но удачным сочетанием высокого содержания танинов с изысканным вкусом оно напоминает великие красные бургундские вина.

Корнями Côte Rôtie уходит в историю Рима, а может быть, и еще глубже. До XIX в. это вино продавали в огромных 76-литровых сосудах, что соответствовало объему двух амфор. Оно долго держалось в тени, словно не желая обнаруживать свое истинное место в иерархии величайших вин Франции. Когда в 1971 г. вышло первое издание «Атласа», площадь апелласьона составляла всего лишь 70 га и потихоньку сокращалась. Цена вина едва ли оправдывала вложенный в него тяжелый труд. С тех пор как мир «открыл» это вино, цены стали стремительно расти, и сегодня, 30 лет спустя, виноградарь занимает уже 200 га. Côte Rôtie намерено обогатить Hermitage, самое известное вино Роны.

Ориентированный на юго-восток склон очень крут (уклон в некоторых местах достигает 60%). Почти все участки этой узкой зеленой ленты, шириной не более 500 м, в течение дня находятся на солн-

це, полностью оправдывая название вина (Côte Rôtie означает «нагретые склоны»). Сланцевые породы, из которых вытесаны нависающие над рекой террасы, удерживают каждый градус тепла, а на самом вершине плато, где условия не столь благоприятны, виноград редко достигает абсолютной зрелости.

Столетиями ведется спор о том, насколько далеко простирается зона Кот-Роти на юг и на север, но зато налицо полное единодушие по поводу месторасположения первых виноградарей: это два наиболее заметных склона над Ampuis – Côte Blonde и Côte Brune. На песчано-сланцевых, с бедными известняковыми вкраплениями, почвах первого склона разбито множество участков. Не менее обширный Côte Brune находится севернее. Его тяжелые глинистые почвы имеют темный оттенок из-за высокого содержания железа, и в выращенном на них винограде больше танинов. Одинаковые по качеству, но разные по стилю, эти вина в прошлом смешивались и продавались под общим названием Côte Rôtie. Но сегодня приняты отдельные розливы с каждого виноградаря. У этой тенденции есть горячий сторонник в лице самого влиятельного человека в апелласьоне, Марселя Гигалия. Разливая вина под марками La Mouline (Côte Blonde), La Landonne и La Turque (Côte Brune) после выдержки их в новых дубовых емкостях в течение 42 месяцев, он ближе других виноделов подошел к созданию «нового Romanée-Conti». Это вино для миллионов, которых впечатляют сила и острота вкуса, а не для любителей классического Côte Rôtie, выдержанного в уже

Эрмитаж

состарившихся бочках. Последние получают удовольствие от вин таких производителей, как Gangloff, Ogier и Rostaing с виноградниками Côte Blonde.

Картину осложняет несовпадение названий на этикетках Пигали и на картах этой местности. Самое мощное из вин Пигали La Landonne, производящееся также Рене Ростеном (René Rostaing), представляет единственный виноградник с официальным статусом. La Mouline – роскошное бархатистое чудовище, продукт южных виноградников Ampuis, расположенных чуть севернее общины Turin. La Turque получают на винограднике, занимающем высокий холм над центром Ampuis, а вино Château d'Ampuis, разливаемое под маркой недавно приобретенного Пигалем виноградника того же названия, является купажом из вин 6 разных виноградников. Все они расположены вокруг Ampuis, но значительно южнее участка, поставляющего сырье для La Landonne.

Традиционные характеристики стиля Côte Rôtie отличаются от реального продукта ровно настолько, насколько меняется состав сырья, из которого делают вино. Производители Côte Rôtie имеют право добавлять к основному ингредиенту, сорту Syrah, до 20% Viognier, но на практике это вино делают сегодня только из Syrah.

Опьяняюще крепкий, с сильным запоминающимся запахом виноград Viognier – главная специализация еще меньшего по размерам апелласьона Condrieu, с которым виноградники Côte-Rôtie соединяются в том месте, где сланец и слюда уступают место граниту.

Среди ведущих производителей классического Condrieu следует назвать Жоржа Верне (George Verneau), которому принадлежит Coteau du Vernon, Пьера Дюмазе (Pierre Dumazet), Андре Перре (André Perret) и Пигали, который сегодня разливает вино класса люкс La Doriane из винограда, выращенного в Côte Chatillon и Colombier. К числу более молодых, но не менее честолюбивых производителей, продолжающих эксперименты с виноградом позднего сбора и с различными дубовыми бочками, следует отнести Ива Кнерона (Yves Cuilleron), Ива Гангloff (Yves Gangloff), Робера Нисро (Robert Néro) и Франсуа Виллара (François Villard). Апелласьон Condrieu вырос с 12 га в 1960-х гг. до 98 га к концу столетия. На новых, надежно защищенных от холодного северного ветра участках хорошо растет лоза сорта Viognier. Наиболее удачно расположенные виноградники Condrieu – Coteau de Chéry, Chanson, Côte Bonnette и Les Eguets – находятся на рыхлых почвах с богатым слюдой верхним слоем.

Теоретически, самым лучшим производителем сорта Viognier считают виноградник Château Grillet – амфитеатр размером 3,8 га, удостоенный статуса апелласьона, который скорее отражает уровень цен, чем качество. Для перечисленных вин характерно сочетание высокого содержания спирта с несколько навязчивым, но тонким ароматом. Это одни из немногих белых вин, за которые платят баснословные деньги. Пить их следует молодыми.

Справа. Знаменитая часовня на холме Эрмитаж недавно была отреставрирована. С высоты своего гранитного поста-мента она смотрит на самые лучшие виноградники и на Rhône, на берегах которой, вокруг Tain l'Hermitage и его брата-близнеца Tournon по ту сторону реки, выросла индустриальная зона.



кетках – по мере того, как производителями и потребителями овладевает стремление оценить индивидуальность каждого climat.

Наилегчайшие, ароматные красные вина из винограда Syrah рождаются на виноградниках Beaumes, Les Diognières и L'Hermitage, расположенных за маленькой часовней на вершине холма, в честь которой вино от Jaboulet и получило свое название – Hermitage, то есть скит, убежище отшельника. L'Hermitage – это участок, где растет старая лоза, из которой Шапутье (Chapoutier) делает концентрированное вино Pavillon Hermitage (используя старое написание на этикетке). Более терпкие и сложные вина приходят с виноградников Péléal, Les Rocoules, Les Gréffieux, основным собственником которых является Chapoutier. Le Méal и оба виноградника Les Bessards дают долгоживущие вина с высоким содержанием танинов.

Кто-то назвал вино Hermitage «мужским», и это определение будто прилипло к нему (похоже, что вину Côte Rôtie, которое по этой логике должно быть отнесено к женскому полу, пришлось в последние годы пройти курс тестостерона). Hermitage, в прошлом входивший в состав купажа для красных вин Bordeaux, по своим свойствам близок к портвейну, в который еще не добавили бренди. Он также дает осадок на стенках бутылки (и нуждается в декантации) и созревает в течение многих лет, в конце концов достигая совершенного вкуса и букета.

Молодой Hermitage хорошего урожая – вино закрытое и танинное, как и любое красное вино в молодости. Но ничто не может лишить его богатейшего аромата и такого многообразия фруктовых оттенков, что бокал кажется для них тесным. С годами

его ударная сила не слабеет, но юношеский напор уступает место величии истинной зрелости.

В отличие от апелласьонов Condrieu и Côte Rôtie в северном секторе, Эрмитаж продолжает оставаться в центре внимания. Практически вся земля здесь занята виноградной лозой, и возможности расширить виноградники практически не осталось. Ведущие производители апелласьона – Chave, обосновавшийся за рекой Mauves, и крупнейшие торговые дома Chapoutier и Jaboulet, а также компания Delas.

Но желающие пополнить ряды энтузиастов, стремящихся производить и разливать в бутылки вино из выращенного своими руками винограда, а не продавать его кооперативам, могут использовать еще один шанс. Как почти у всех великих вин, у Hermitage есть своя «тень». Crozes-Hermitage имеет такое же отношение к Grand Cru, какое деревня Gevrey-Chambertin – к Le Chambertin. Crozes, деревня по другую сторону холма, дала свое имя апелласьону площадью 100 га, который тянется на 16 км к северу и югу от Tain и холма Эрмитаж. На карте он показан частично (см. с. 130).

Еще недавно только одно из вин Crozes, которое Domaine de Thalabert Поля Жабуле (Paul Jaboulet) производил на самом успешном винограднике этого апелласьона немного севернее Beaumont Montoux, удостоивалось сравнения с Hermitage. Все остальные были просто жалкой имитацией. Тем не менее сегодня на наш суд предлагаются вина двух стилей – одно со вкусом едва спелой черной смородины, которое надо пить молодым, и второе – в целом повторяющее свойства Hermitage и пригодное для долгой, вплоть до 10 лет, выдержки.

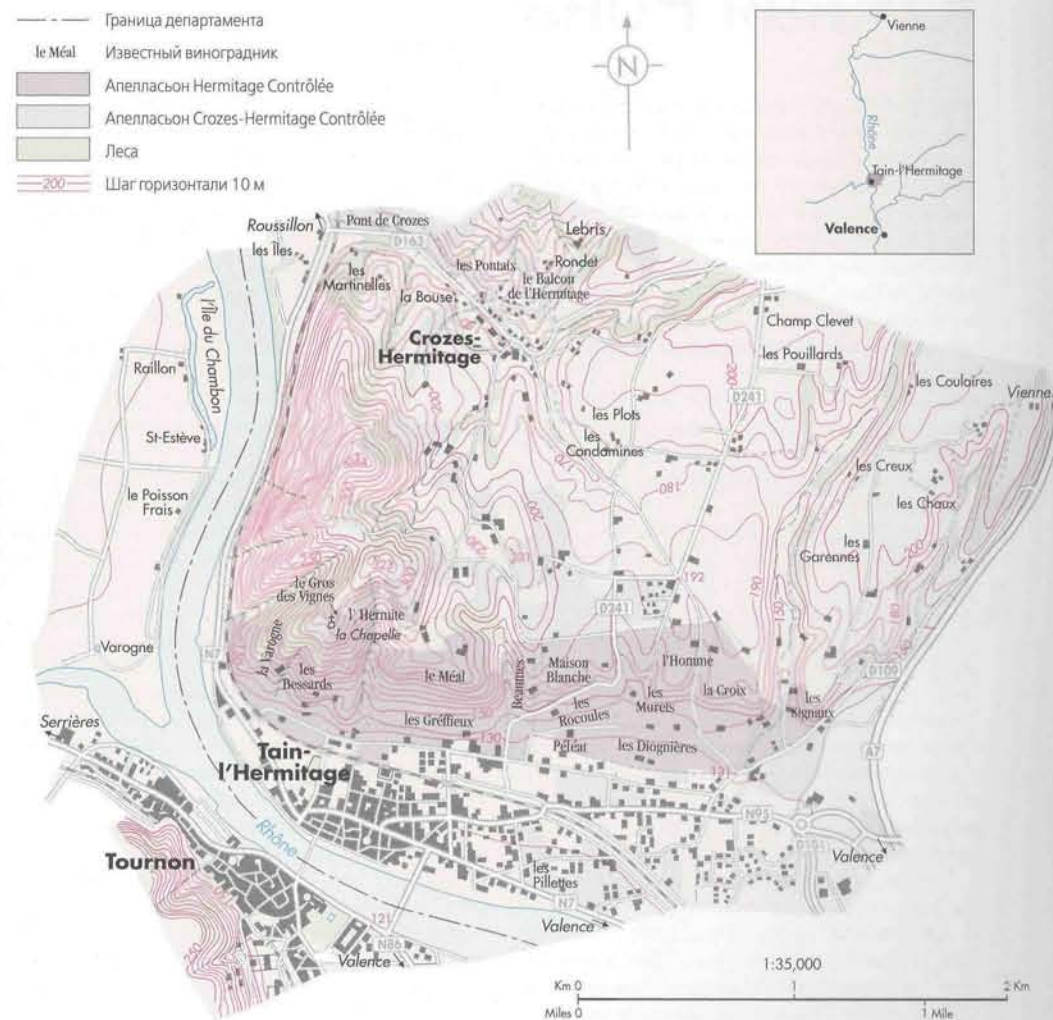
В авангарде новой волны – Alain Graillot, Albert Belle, Domain Pochon и Domaine du Colombier. Однако к делу приложили руку и новые негодянты, например Tardieu Laurent и кооператив Tain, которые внесли немалый вклад в получение ряда очень удачных вин.

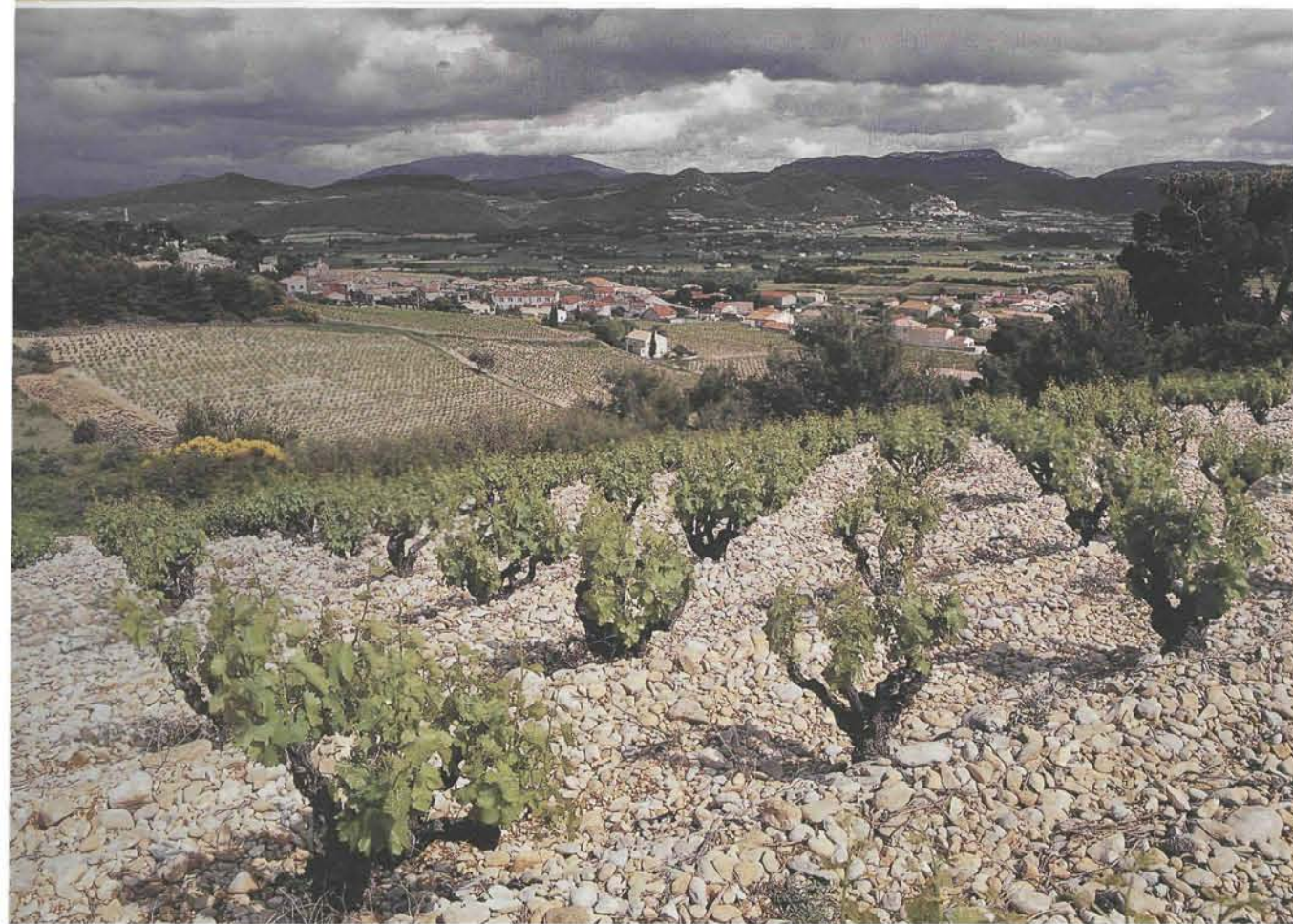
Некоторые из вин Crozes-Hermitage белые, ведь холм с давних пор славился своими белыми винами из сортов Roussanne и, особенно, Marsanne, да и сегодня из этого винограда делают четверть всех вин Эрмитажа. Жюльен в свое время назвал Raucoule лучшим виноградником Эрмитажа, но он и сегодня славится ароматом своих вин. Самое известное имя в наши дни – Chante-Alouette. Помимо того, что так называется виноградник (хотя и не тот, что указан под этим именем на картах Эрмитажа), это еще и торговая марка Chapoutier и очень интересное вино, которое часто недооценивают. Золотистое, сухое, полное тонкого орехового вкуса, оно, как и красный Hermitage, должно выдерживаться не менее 10 лет.

Недавно Chave и Chapoutier воскресили к новой жизни еще одно белое вино. Чрезвычайно сладкое *vin de paille* («соломенное вино») делают в очень малых количествах из винограда, который подсушивают на соломе в течение нескольких месяцев.



Вина, которые производят под апелласьоном Hermitage, бывают красными, сладкими белыми *vin de paille* и белыми сухими, как Chante-Alouette от Chapoutier. Красная этикетка принадлежит вину Ermitage Cuvée Cathelin от Chave, его делают в годы исключительно хороших урожаев.





Слева. Расположенные в окрестностях Rasteau виноградники типичны для Южной Роны: это лозы, растущие на большом расстоянии друг от друга среди моря розовых и бежевых камней или «galest» (galek), полностью скрывающих почву.

Южная Рона

Дельта Роны, напоминающая воронку, через которую весь сухоходный транспорт попадает наконец-то в Средиземное море, запоминается любому путешественнику. Сплав истории страны и ее культуры с природой превращает Южную Рону в один из богатейших регионов Франции и объект самых разносторонних интересов. Найдется ли художник, способный запечатлеть на одном полотне грандиозные инженерные сооружения римлян, юрких ящеров, греющихся на камнях, огорода, тщательно оберегаемые от мистралья, сосны и цветущий миндаль, оливковые рощи на крайнем юге и везде, будь то холмы или равнины, песок или глина, — зеленое шитье виноградников?

Напоенная солнцем виноградная лоза — почти всегда смесь самых разных сортов — расположена на широких террасах. На юге главным сырьем для производства красных вин служит Grenache, чаще в союзе с Syrah и Mourvèdre. Сердце региона — виноградник Châteauneuf-du-Pape, в котором как в зеркале отражаются все особенности Южной Роны. На этом винограднике разрешены к разведению 13 сортов винограда (см. с. 136). Вокруг стоят деревни, и у каждой есть своя сладкая и пряная сказка, сделать которую былью стараются все больше жаждущих признания виноделов. Южная Рона — регион, где крупной сетью проходятся и солидные винодельческие компании, чья продукция не уступает в разнообразии маленьким доменам.

Самый распространенный апелласьон — Côtes du Rhône — производит множество красных, белых и розовых вин. Ежегодный урожай с площади 40000 га там втрое выше, чем в Божоле и лишь немного уступает Бордо. Качество и стиль вин отличаются огромным разнообразием. Легкие почвы

в прохладных климатических зонах дают более легкие вина. Помимо многочисленных обычных вин у этого апелласьона-гибрида есть свои «сокровища», которые производят либо лучшие негодяи, либо мелкие виноделы. Их прототипом было вино Château de Fonsalette из той же «конюшни», что и Château Rayas, то есть с виноградника Châteauneuf-du-Pape. Coudoulet de Beaucastel — это ответ вину Château de Beaucastel. В отдаленных районах департамента Gard находятся такие хранилища древностей, как Domaine Gramenon возле Grignan на севере, Domaine La Rémyjeanne к западу от Bagnols-sur-Cèze, Domaine Rouge Garance в St-Hilaire-d'Ozilhan и кооператив Estézargues.

Из сорта Grenache делают около 40% всех красных вин Côtes du Rhône; его постоянными партнерами по смеси являются Syrah и Mourvèdre. На белые и розовые вина приходится по 1% общего объема производства.

Апелласьон Côtes du Rhône-Villages — это очевидный шаг вперед. Он вполне может стать одним из достойных винодельческой Франции. Из 95 его расположенных в южном секторе коммун, имеющих право на название Villages, 16 лучшим дано право присоединять свои названия к и так уже громоздкому словосочетанию Côtes du Rhône-Villages. Названия этих деревень-фаворитов набраны на карте курсивом, а лучшие из лучших отмечены на карте на с. 136. Среди прочих добившихся стабильного успеха за пределами собственного региона следует упомянуть Valréas, Vinsobres, Visan и расположенный на берегу Роны Chusclan, который в компании с Laudun пользуется репутацией производителя тонких розовых и красных вин. Самые северные деревни из входящих в Côtes du Rhône-

Villages — Rousset-les-Vignes и St-Pantaléon-les-Vignes — обычно продают свои вина под маркой Haut-Comtat, но сегодня это название встречается довольно редко.

Между этими северными деревнями и Роной, в продуваемой мистралем и сожженной солнцем местности, которая в прошлом была известна больше трюфелями, чем винами, лежит перспективный апелласьон Coteaux du Tricastin. Mourvèdre не вызревает на таком удалении от Средиземного моря, поэтому здесь у фруктового Grenache и Syrah появляется новый компаньон — Cinsault. Даже самые лучшие вина Coteaux du Tricastin нуждаются не более чем в 2–3-летней выдержке.

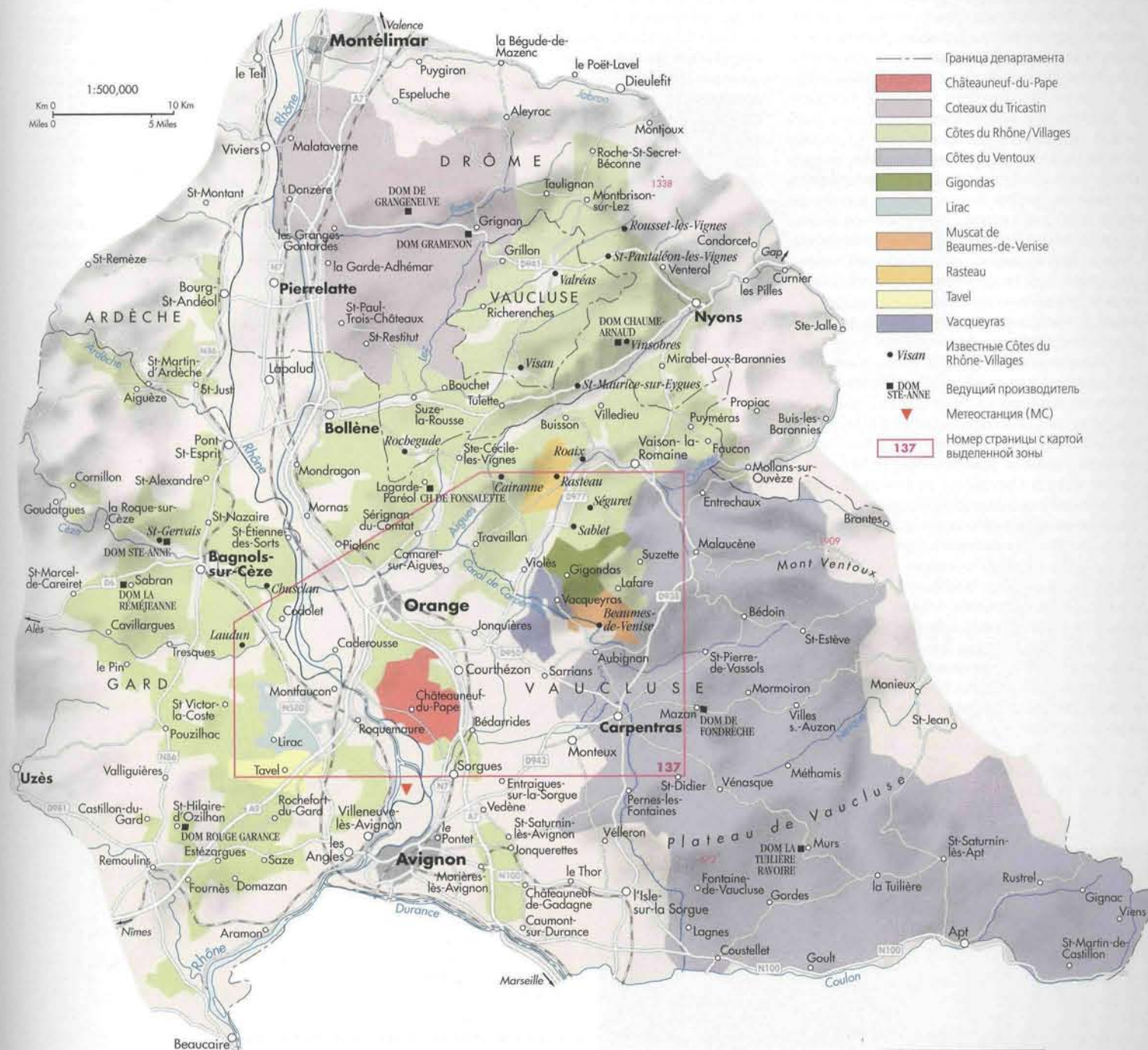
Самый стойкий борец с большими высотами и прохладным климатом в Côtes du Rhône — Côtes du Ventoux, получивший статус АС в 1973 г. Здесь делают легкие красные и розовые вина, отличающиеся большой живостью в молодости. Но сегодня все больше независимых виноделов с успехом переходят к производству более солидных вин. Самая известная марка — La Vieille Ferme, продукт знаменитого Château de Beaucastel из Châteauneuf-du-Pape.

На правом берегу Роны в южном секторе департамента Ardèche расположен Côtes du Vivarais, получивший статус АС в 1999 г. (см. с. 53). Этот апелласьон на своих многочисленных разбросанных по известнякам виноградниках, в прохладном климате, неожиданном для этой жаркой части Франции, производит вина, похожие на самые легкие версии Côtes du Rhône.

Виноградники Costières de Nîmes, которые будут подробно обсуждаться в разделе «Восточный Лангедок», во многих отношениях являются продолжением Южной Роны.



Некоторые из наиболее интересных вин Южной Роны, производители которых не отмечены на карте. Côtes du Ventoux — это транзитная зона между Роной и Провансом.



Рона: Авиньон

Широта/высота МС: 44°/164 фута (50 м)
Средняя температура июля на МС: 74°F (23,3 °C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 24 дюйма (610 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 2,6 дюйма (65 мм)
Главные факторы риска: засуха
Основные сорта винограда: Grenache Noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre

Шатонеф-дю-Пап

Шатонеф-дю-Пап (Châteauneuf-du-Pape) – важнейшая винодельческая область Южной Роны, расположенная к северу от Avignon на холмах, над которыми возвышаются развалины летнего папского дворца. Здесьнее глубокое красное вино известно не только самой высокой из допустимых для французских вин крепостью (около 12,5%, хотя на практике может быть более 14%), но и тем, что оно первым было классифицировано. Знаменитый виноградарь Шатонефа, ныне покойный барон Ле Руа (Baron Le Roy) из Château Fortia, именно здесь создал прообраз того, что потом переросло в общенациональную систему Appellations Contrôlées. Первоначальный проект 1923 г. содержал положение о том, что пригодность земель для производства тонких вин Châteauneuf определяется степенью их сухости. Почва считается достаточно сухой, если на ней хорошо себя чувствуют лаванда и тимьян. Кроме того, жесткой регламентации подлежали сорта винограда, методы обрезки, количество и сила лозы. Не удовлетворяющий требованиям виноград обычно уничтожался еще до ферментации. Дальновидность барона Ле Руа была вознаграждена мировой славой вина Шатонеф-дю-Пап.

Здесь производят 110000 гл вина в год, причем 97% приходится на долю красных вин. Они теряют интенсивность окраски (но не спиртуозность) благодаря высокой доле сорта Grenache и через год-два становятся пригодными к употреблению. Однако несколько крупных поместий производят классический темный Châteauneuf, используя для этого 13 разрешенных к разведению сортов винограда. Таким образом они добиваются от вина оптимального соответствия своим представлениям о качестве, делая его пряным, танинным или нетерпким. Grenache – это «хребет» Châteauneuf-du-Pape, его часто смешивают с Mourvèdre и Syrah. В разных комбинациях в смеси могут присутствовать Cinsault, Counoise и в очень малых дозах Vaccarèse, Picpoul Noir, Terret Noir. Используют также тонкокожие сорта Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne и нейтральный сорт Picardet. Только одно шато, de Beaucastel, упорно использует все эти сорта.

Методы современного виноделия открыли новые перспективы перед этим апелласоном. Сегодня к таким поместьям, как Château de Beaucastel,

Château Rayas, Domaine du Vieux Télégraphe, Clos des Papes и Château La Nerthe, продукция которых отвечает высшим французским стандартам качества, присоединилась группа независимых производителей. Среди них достойны упоминания Анри Бонно (Henri Bonneau), Андре Брюнель (André Brunel) из Les Cailloux и семья Ферио (Férauds) из Domaine du Pegau. Их ограниченные партии вин предназначены скорее для коллекционеров, чем для рядового потребителя. Неизменно богатые и пряные, иногда довольно грубые в молодости, с годами они могут превратиться в роскошные, хорошо сбитые вина с богатым букетом. В малых количествах производят также и белые вина, в молодости отличающиеся необыкновенной сочностью, а после 7-8 лет выдержки приобретающие экзотический аромат, иногда напоминающий запах апельсиновой корки. Крутые поместья разливают вино в экспозивные пузатые бутылки темного стекла.

Виноградники Шатонеф-дю-Пап стоят на хорошо удерживающем тепло галечнике, хотя в реальности состав почв на этом относительно маленьком участке гораздо разнообразнее и не соответствует сложившемуся стереотипу. Знаменитые виноградники Rayas, например, разбиты на глинистых почвах с небольшим количеством гальки. Вино, которое производят на виноградниках северных склонов между Mont-Redon и Orange, получается более элегантным и менее терпким, чем на южных склонах. Разнообразием стилей современный Châteauneuf-du-Pape обязан также новым дубовым бочкам и добавлению небольшой доли Mourvèdre.

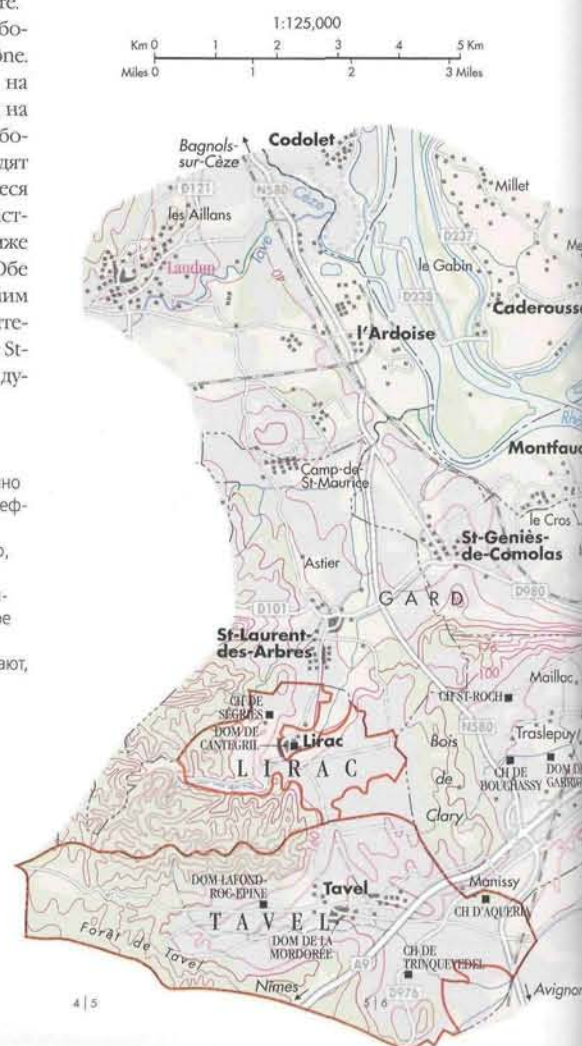
Шатонеф-дю-Пап существует в окружении более сотни коммун, производящих Côtes du Rhône. Названия тех из них, кому дано разрешение на производство Côtes du Rhône-Villages, набраны на карте красным шрифтом. Некоторые добились более высокого апелласона. В Gigondas производят сложные сильные красные вина, нуждающиеся в 6-7-летней выдержке. Эти вина получают с участков, расположенных на уступах амфитеатра, ниже виноградника деревни Dentelles de Montmirail. Обе коммуны притягивают на соперничество с самим Шатонеф-дю-Пап. Прогрессивные производители, такие как Domaine de Santa Duc и Château de St-Cosme, успешно экспериментируют с новыми ду-

бовыми бочками (что ни в коей мере не является нормой для Южной Роны), тогда как традиционалисты, вроде Domaine de Cayton, продолжают делать роскошные крепкие вина.

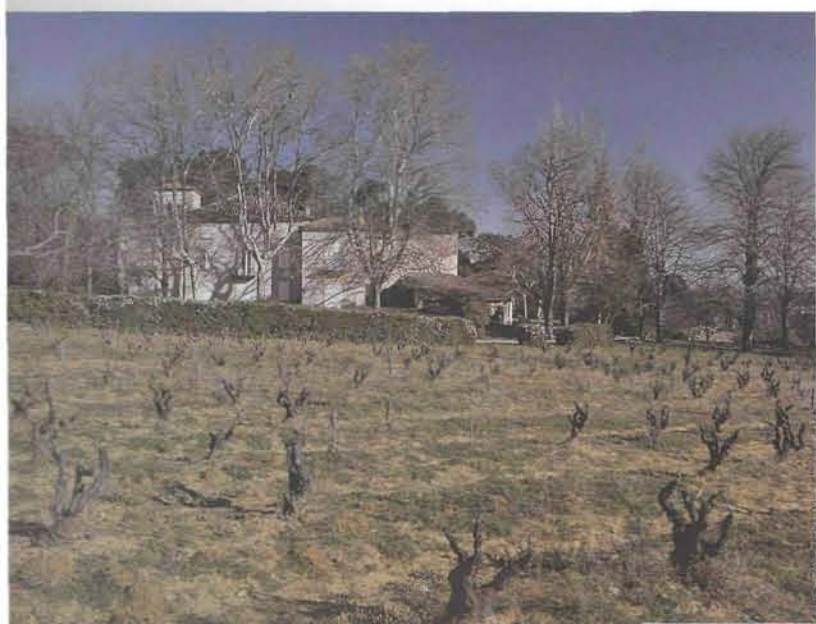
Vacqueyras стал апелласоном в 1990 г. и, пусть в меньшем количестве, чем Gigondas, также может предложить пряные вина с запахом местных трав по разумной цене. Cairanne и Rasteau также показали себя достойными статуса AC, хотя у них пока хватает сил только на одно грубоватое *vins doux naturels* (см. с. 142). Beaumes-de-Venise производит сладкий золотистый Muscat.

Вина Côtes du Rhône-Villages – это палитра стилей, достойная более близкого знакомства. Sablet, Valréas, St-Gervais и Rochegude – мягкие вина, пригодные для раннего употребления.

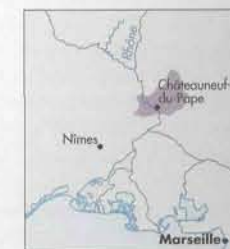
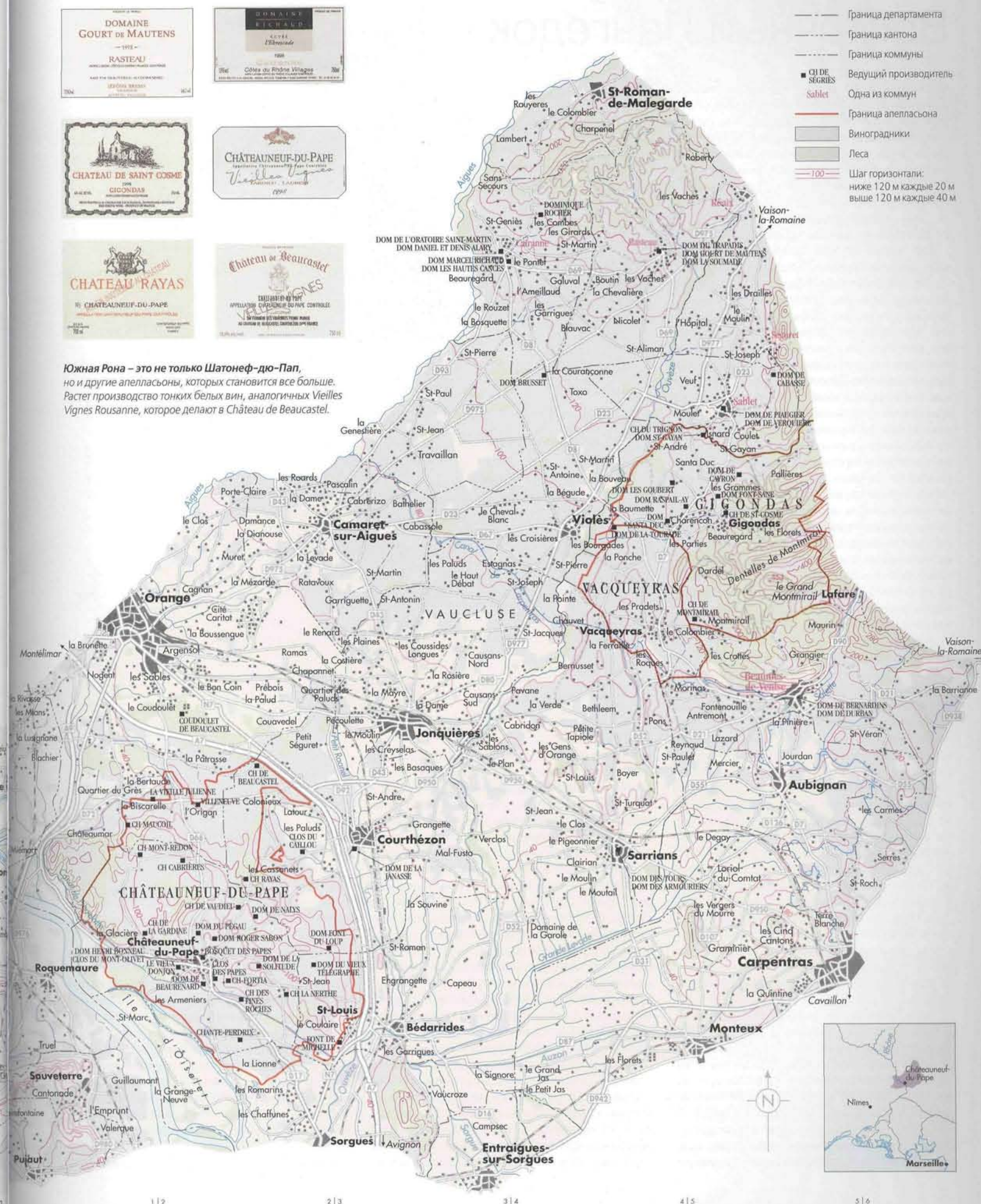
Розовые вина – это историческая прерогатива двух южных апелласонов Роны, Tavel и Lirac. Мощное сухое Grenache rosé из Tavel, через год-два приобретающее оранжеватый оттенок, имеет своих восторженных поклонников. Но все же советуем пить его прежде, чем этот оттенок появится. В Lirac, также известном своими розовыми винами, дела обстоят несколько лучше. Значительно снизив допустимую урожайность, он сегодня больше тяготеет к производству мягких, фруктовых красных вин, в которых доля Grenache меньше, чем в винах Tavel. Белые вина Lirac минимум на треть состоят из сорта Clairette.



Слева. Виноградники Château Rayas, несомненно самые большие в Шатонеф-дю-Пап, выглядят так же непривлекательно, как и погреб поместия, где отсутствует современное высокотехнологичное оборудование. Однако вина, которые здесь делают, могут своим богатством удовлетворить самый взыскательный вкус.



Южная Рона – это не только Шатонеф-дю-Пап, но и другие апелласоны, которых становится все больше. Растет производство тонких белых вин, аналогичных Vieilles Vignes Rousanne, которое делают в Château de Beaucastel.



Восточный Лангедок

Лангедок (Languedoc) – это распахнутый настежь черный ход Франции, ее связь с остальным миром. До сих пор идут споры о том, где проходит восточная граница между долиной Роны и Лангедоком. Одним из оснований для этого служит тот факт, что самый восточный апелласьон Лангедока Costières de Nîmes настолько резко повысил качество своих вин из Syrah и Grenache, что многие из них обнаруживают заметное сходство с блестящими сочными версиями Côtes du Rhône.

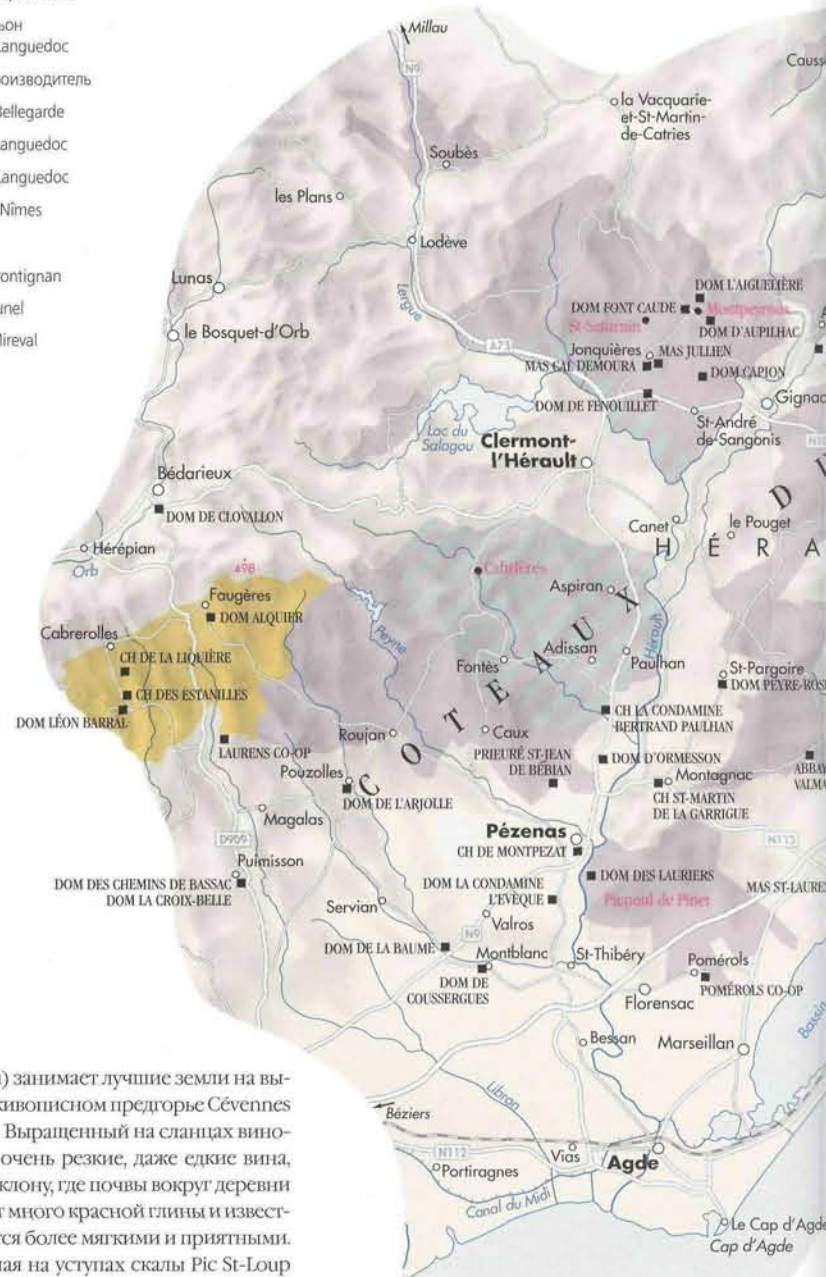
Сегодня это, к счастью, типично для всего региона Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon). До 1994 г. в «Атласе» все 190-километровое пространство средиземноморского побережья и его внутренние районы умещались на одной карте. Еще совсем недавно ситуация на юге Франции, где производят треть всего французского вина, была достаточно унылой из-за недостатка субсидий и перепроизводства преимущественно красных ординарных вин, а вместе с ними и крепких, сладких *vins doux naturels*, не пользовавшихся спросом за пределами страны. Виноградники на склонах холмов были уничтожены филлоксерой. Лоза, растущая на сухих равнинах департамента Hérault, на всем пространстве от Narbonne до Montpellier безжалостно эксплуатировалась: весь урожай шел на производство красного вина, настолько легкого и бледного, что оно годилось только для купажа с алжирскими винами. Регион пребывал в состоянии постоянного кризиса перепроизводства. Но к концу 1990-х гг. ситуация изменилась, и Лангедок-Руссильон утвердился на позициях одного из самых успешных винодельческих регионов Франции, поставляющего на рынок самобытные вина.

Лангедок-Руссильон продолжает оставаться самым большим винодельческим регионом в мире, где лоза занимает более 298000 га. В Bordeaux общая площадь виноградников – 115000 га. Тридцатитысячная армия виноградарей региона предпочитает сбывать выращенный урожай 357 кооперативам. Те, в свою очередь, объединяются в более крупные структурные единицы. В качестве примера можно назвать Val d'Orbieu, одну из самых больших винодельческих компаний. Две трети вина в регионе делают как на оборудованных по последнему слову техники винзаводах, так и в домашних винодельнях. Кооперативные вина также неоднородны: от достойных до посредственных.

Наибольших успехов добиваются, как правило, независимые энтузиасты-фанатики, виноделы в первом поколении, которые в другие времена, может быть, выбрали бы менее экстравагантный род занятий. Для них типично бережное отношение к историческим традициям: по примеру римлян они разводят виноградники на склонах холмов с бедными почвами, где ничего, кроме винограда, не растет.

Апелласьоны Coteaux du Languedoc вместе с субапелласьонами (см. названия вокруг Montpellier, набранные красным шрифтом) занимают большую часть наиболее благоприятных для высококачественного виноделия участков. St-Chinian и Faugères (см. с. 140–141), которые уже достаточно оперились, чтобы выйти из-под крыла Coteaux du Languedoc, и создать собственные апелласьоны, – пример довольно типичный для Лангедока. Большая часть их виноградников (в частности, участок

- Граница департамента
- St-Chinian
- Субапелласьон Coteaux du Languedoc
- Ведущий производитель
- Clairette de Bellegarde
- Clairette de Languedoc
- Coteaux du Languedoc
- Costières de Nîmes
- Faugères
- Muscats de Frontignan
- Muscats de Lunel
- Muscats de Mireval

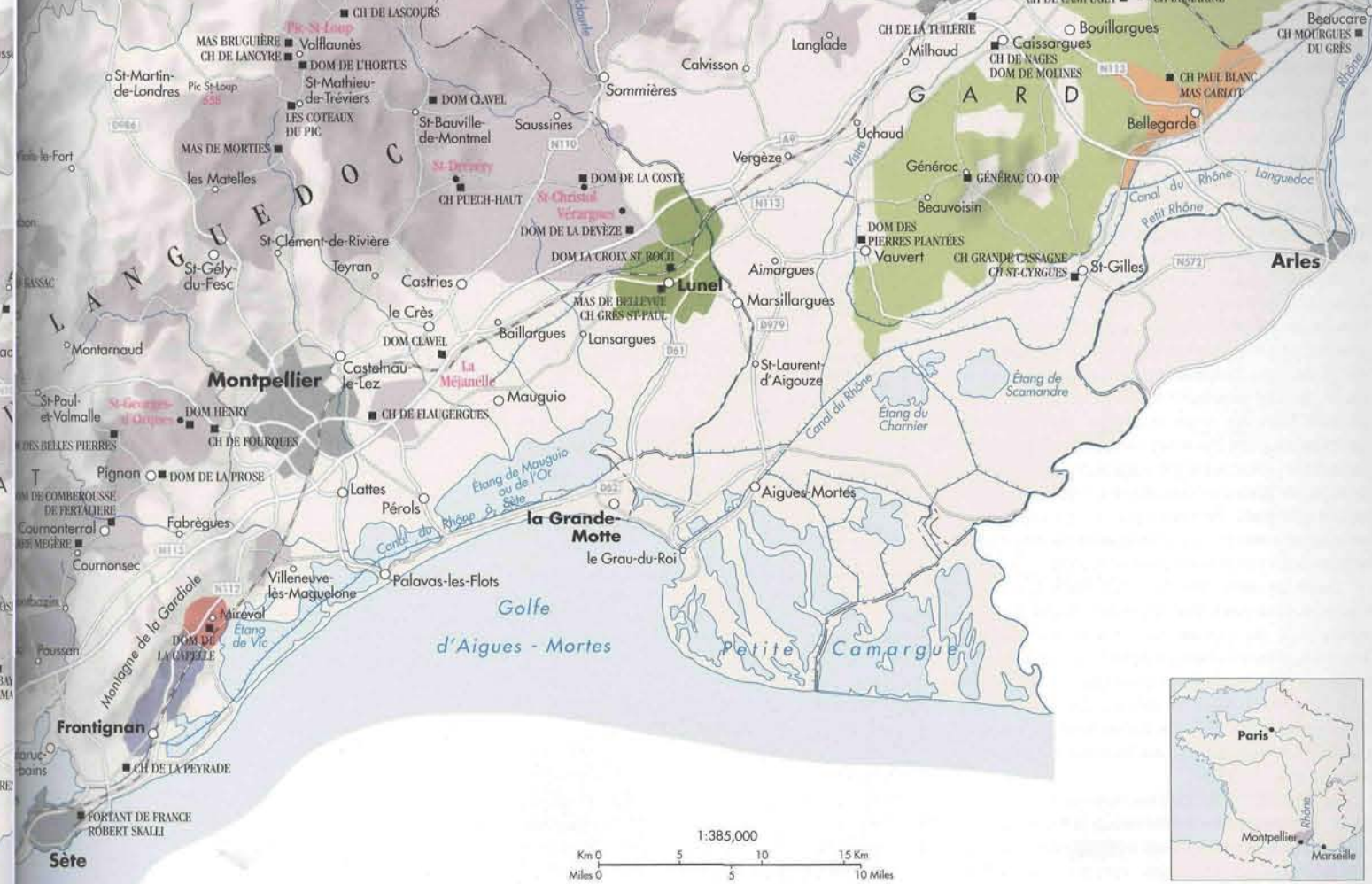


кооператива Berliou) занимает лучшие земли на высоте более 200 м в живописном предгорье Cévennes (см. фото на с. 140). Выращенный на сланцах виноград может давать очень резкие, даже едкие вина, тогда как ниже по склону, где почвы вокруг деревни St-Chinian содержат много красной глины и известняка, они получаются более мягкими и приятными.

Лоза, выращенная на уступах скалы Pic St-Loup к северу от Montpellier такими производителями, как Château de Cazeneuve, Domaine de l'Hortus, Château de Lancyre и Château de Lascaux, дает вина, настолько насыщенные ароматами трав, что можно ожидать появления еще одного независимого от Coteaux du Languedoc апелласьона. Но виноградник Montrepeutoux к северу от Clermont l'Hérault расположен еще выше и также требует особого к себе отношения. Домены l'Aigüellère, d'Aupihac и Font Caude, как и их коллеги в Pic St-Loup, могли бы найти себе место в пределах одного из немногочисленных апелласьонов Лангедока, но они явно не торопятся связывать себя такими обязательствами.

Лангедок не зря называют «французским Новым Светом». Его виноделы всегда казались анархистами по сравнению со своими законопослушными коллегами поближе к Парижу и Брюсселю. Им явно тесно смирительная рубашка регламентаций АС.

Большинство производителей выпускают в широком ассортименте и вина категории Vin de Pays (см. с. 150–152). Многие из тех, кто работает вне системы официальной классификации (хотя и не только они), вообще не производят ничего кроме Vin de Pays, будь то вина с местными географическими названиями или Vin de Pays d'Oc, получившие признание на международном уровне вместе с правом указывать на этикетках сорт винограда. Стабильно жаркое лето обеспечивает вызревание широкой гаммы сортов, и здесь французское предубеждение против *vins de cépage*, сепажных вин, которые у англичан принято называть «сортовыми», проявляется в гораздо меньшей степени.



Примерно 80% продукции Лангедока составляют красные вина на основе либо средиземноморских сортов винограда, таких как Mourvèdre, Grenache, Syrah или Cinsault с добавлением во все меньших пропорциях грубого Carignan (который традиционно смиряют с помощью углекислотной мацерации), либо популярных Merlot и, в меньшей степени, Cabernet Sauvignon. Технология производства белых вин постоянно усложняется, но, тем не менее, и это подтверждается изобилием недорогих Chardonnay и множеством разнообразных смесей из таких сортов, как Viognier, Marsanne, Roussanne и Rolle (Vermentino). Дуб вызывает гораздо больше интереса и эмоций у производителей вина, чем у его потребителей – даже черные сорта винограда способны с такой полнотой обнаруживать свое органическое происхождение в букете минеральных запахов, что дуб их только подавляет.

Clairette du Languedoc и Picroul de Pinet – белые вина, подпадающие под классификацию АС. Первое иногда бывает невыносимо вильям, несмотря на то что кооператив в Adissan и вернулся к его сладкой версии, известной, вероятно, еще римлянам. Второе, что достаточно необычно для Франции, представляет собой сортовое вино АС, сделанное на основе пикантного винограда Picroul с лимонным за-

пахом. Эти вина в той же мере представляют традицию Лангедока, что и сладкие золотистые *vins doux naturels* на основе Muscat. Самый известный представитель этой категории вин – Muscat de Frontignan. Muscat de Mireval и Muscat de Lunel, производимые к югу от Nîmes, редко демонстрируют живость Frontignan и не могут похвастаться неповторимой индивидуальностью Muscat de St-Jean de Minervois, сделанного из Muscat с виноградников в предгорьях Cévennes между St-Chinian и Minervois (см. карту на с. 140–141).

Sète, стоящий на берегу Средиземного моря и отделенный от Frontignan дюнами, еще при римлянах был портом, где велась отговая торговля вином. Béziers (см. карту на с. 140–141) стал синонимом *gros rouge*. Эти два города и сейчас окружены крупными поместьями, этими шато юга, но теперь, когда сепажные вина нашли свое место на рынке, их универсальные сельскохозяйственные постройки заполнены бродительными чанами из нержавеющей стали.

Лангедок доказал, что он может производить серьезные вина, удачно используя особенности terroir юга Франции, и вести честную игру на поле, где господствует ужасающая уравниловка, а виноделы Нового Света чувствуют себя как рыба в воде.



Лучшие вина восточного Лангедока спускаются к нам с холмов, но место их рождения не всегда отмечено статусом Appellation Contrôlée. Первым добилось признания вино Mas de Daumas Gassac. Несколько позже, но тоже в окрестностях Aniane у подножья Cévennes, возшла звезда Domaine de la Grange des Pères.

Западный Лангедок

На западе Лангедока (Languedoc) виноград разводят высоко в горах, на различных почвах и в различных климатических условиях. Для виноградарства Лангедока характерны традиционность и выносливость. Западный Лангедок – край высокогорный и холодный, и вина его по стилю и структуре напоминают скорее вина Бордо, чем Южной Роны. Узкий коридор с аллювиальными почвами между горами Corbières и террасами Minervois подобно воронке всасывает в себя реку Aude, инженерное чудо XVII в. Canal du Midi, а также шоссе и железные дороги между средиземноморским и атлантическим побережьями.

Из двух главных апелласионов западного Лангедока Minervois отличается большим лоском и цивилизованностью. Рельеф местности здесь более ровный, чем в Corbières. Тем не менее в северной части, где лозы поднимаются вверх по холмистому подножью гор Montagne Noire, их позиции на поросших редкими вечнозелеными кустарниками (garrigue) склонах выглядят такими же ненадежными, как и у виноградарей, карабкающихся по шлохатым склонам Corbières, постепенно переходящих в Пиренеи. Деревня Minerve окружена самыми «высотными» виноградниками апелласиона, где выращивают позднеспелые сорта.

Ниже по западным склонам проходит Petite Causse, полоса известняковых глин, на которой амфитеатром расположились земли апелласиона Minervois. Виноградники вокруг La Livinière производят так много вин, в которых удастся гармонично соединить грубоватые запахи горных растений с нежными вкрадчивыми ароматами их соседей с нижних этажей, что вполне заслужили статус суб-апелласиона.

На Юго-Западе, в Clamoux, начинает сказываться влияние Атлантического океана. Из-за него вина здесь легче, а кислотность их выше. На виноградниках коммуны Argent Double, которые спускаются вниз по склону к субапелласионам Aude и Serrès, самым близким к Средиземному морю, производят в большом количестве купажные вина Minervois. Их продают по доступным ценам в любом супермаркете Франции, но и в этом апелласионе работают по-настоящему заинтересованные в произ-

Внизу. Виноградники ниже деревни Viéussan, одной из самых высокогорных в апелласионе St-Chinian. Ранней весной виноградная лоза едва возвышается над землей.



Всего несколько десятков опытных виноделов создают настоящие ценные вина в апелласионах Minervois и Corbières, а Domaine de l'Aigle близ Limoux производит вино, которое не уступает шампанскому.

водстве качественного продукта независимые виноградары и кооперативы.

Хотя 98% выпускаемого Minervois – это красное и, в редких случаях, розовое вино, древний сорт Bourboulenc стимулирует производство отличных белых смесей с Maccabéo, Grenache Blanc и ронскими белыми сортами. В последнее время для производства этих вин используют дуб, аромат которого хорошо сочетается с другими ингредиентами смесей. Bourboulenc, чаще именуемый Malvoisie, выращивают в апелласионе Coteaux du Languedoc. Эта местность носит название La Clape и представляет собой обособленный известняковый массив, который при римлянах был островом в южной части гавани Narbo (сегодняшний Narbonne). Эти вина пахнут морем, если не сказать йодом. Некоторые производители выпускают сладкое вино Minervois Noble.

Ландшафт Corbières производит сильное впечатление: горы и долины тянутся от моря в глубь департамента Aude на 60 км. Здесь известняк чередуется со сланцем, вулканическими породами и песком; влияние Средиземного моря иногда уступает место ветрам Атлантики, которые продувают насквозь долину реки Aude и ее западные склоны.

Красное вино Corbières обладает сильным ароматом степных трав, ванили и специй, отличается насыщенностью и иногда бывает более грубым, чем Minervois, виноградникам которого достается больше влаги во время летних дождей. Засуха и лесные пожары постоянно угрожают виноградарям в разных частях апелласиона Corbières. К тому же он всегда был центром местных политических интриг: Последняя реорганизация, проведенная в 1991 г., разделила апелласион на 11 зон, но местные жители уже думают, как сократить их до приемлемых 7–8. Одно можно сказать наверняка: существует значи-

тельная разница между винами, сделанными в непосредственной близости к лагунам средиземноморского побережья, и на высоких сухих сланцевых террасах Юго-Запада. Виноградники с невысоких голых холмов вокруг Boutejac первыми получили признание как производители настоящего тонкого красного вина Corbières с большим потенциалом к выдержке.

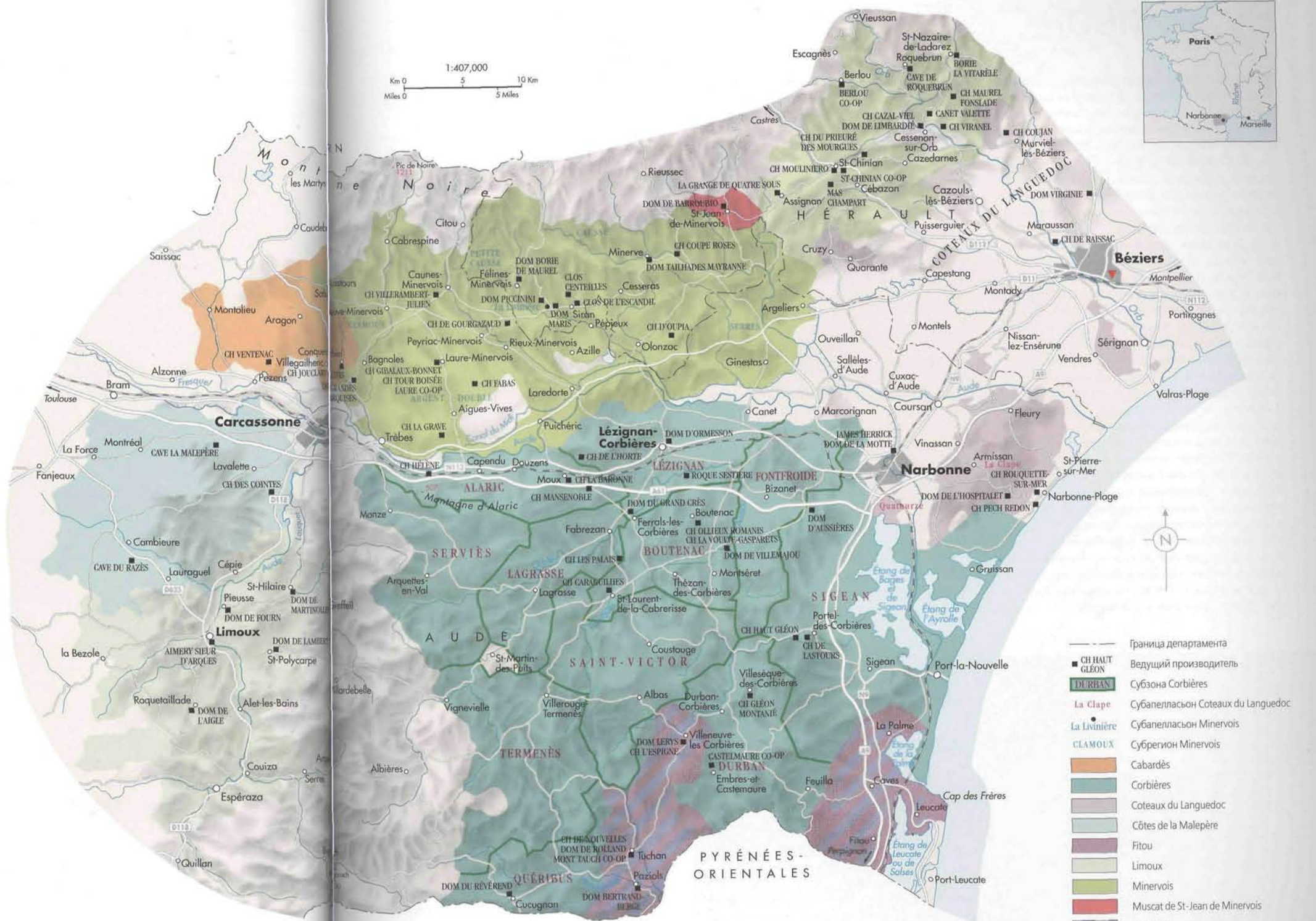
На фоне сложной географии апелласиона Corbières ландшафты Fitou очень однообразны. Fitou состоит из двух самостоятельных анклавов внутри апелласиона Corbières: первый располагается на прибрежных известняковых глинах вокруг лагун с соленой морской водой, а второй – в 24 км от

моря на сланцевых почвах предгорья. Между ними клином лежит горная цепь Corbières. Когда в 1948 г. Fitou первым в Лангедоке получил статус апелласиона (Corbières и Minervois дожались своей очереди лишь в 1985 г.), именно из этих деревенских анклавов доносились самые громкие голоса лоббистов. Но казус в том, что в 1980–1990-е гг. Fitou отставал от своих северных соседей. Но, поскольку по регламенту доля Grenache в Fitou Montagneux значительно выросла за счет Carignan, а Syrah и Mourvèdre упрочили свои позиции в Fitou Maritime, появилась надежда на лучшее.

Степень холодного влияния Атлантики можно оценить на примере Carcassonne. К югу от этого го-

рода-крепости с причудливой архитектурой, в Limoux традиционным способом производят отличные шипучие вина, весьма популярные во Франции. Так, Blanquette de Limoux делают на основе оригинального сорта Mauzac, а Crémant de Limoux из того же сорта, но с добавлением Chardonnay. Результат ферментации в дубовых бочках вино Limoux Chardonnay, не образующее пузырьков на стенках бокала, украшает винные карты многих трехзвездных ресторанов.

К северу от Limoux, в двух апелласионах Côtes de la Malepère и Cabardès выращивают как средиземноморские сорта винограда, так и Cabernet, завезенный туда с запада.



- Граница департамента
- Ведущий производитель
- Субзона Corbières
- Субапелласион Coteaux du Languedoc
- Субапелласион Minervois
- Субрегион Minervois
- Cabardès
- Corbières
- Coteaux du Languedoc
- Côtes de la Malepère
- Fitou
- Limoux
- Minervois
- Muscat de St-Jean de Minervois
- Rivesaltes
- St-Chinian
- Метеостанция (MC)

Лангедок: Бэзье
Широта/высота MC: 43°/262 футов (80 м)
Средняя температура июля на MC: 73.4°F (23°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 28 дюймов (710 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 2.5 дюйма (65 мм)
Главные факторы риска: засуха
Основные сорта винограда: Carignan, Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon



Руссильон

Тот факт, что в географическом названии региона Руссильон (Roussillon) следует за Languedoc, вовсе не указывает на второстепенность его позиций – как в географическом, так и в культурном отношении. Местное население считает себя каталонцами, осевшими во Франции после 1659 г. Повсюду в Руссильоне развешаются желто-красные стяги и слышен каталонский диалект, который своими удвоенными согласными больше напоминает испанский, чем французский.

Доминирующей деталью пейзажа служат почти круглый год покрытые снегом пики горного хребта Canigou на востоке Пиренеев. Вершины вздымаются над Средиземным морем на 2500 м. Число солнечных дней (в среднем 325 в году) служит лучшим объяснением того, почему на равнине вокруг Perpignan и в долинах рек Agly, Têt и Tech так много полей и фруктовых плантаций. Горные цепи Corbières, Canigou и Albarrès, отделяющие Францию от Испании, усиливают эффект солнечного воздействия.

Именно поэтому Руссильон снабжает Францию первыми фруктами и овощами, а низкорослый Grenache полностью созревает уже в середине августа. Этот сорт используют для производства знаменитых *vins doux naturels* (VDN): в буквальном переводе – «натуральные сладкие вина». Вопреки названию эти некогда популярные аперитивы на самом деле не натуральные сладкие вина, а крепленые – продукт частичной ферментации виноградного сока, прерванной добавлением спирта на более раннем этапе, чем при производстве хереса.

Несмотря на то что все выпускаемые в Languedoc Muscat относятся к категории VDN, все же

именно Руссильон производит более 90% всех французских вин этой категории. Разнообразные rivesaltes из винограда Grenache Noir, Blanc и Gris, пока остаются самыми популярными во Франции винами VDN. Если виноград выращен на участках с наиболее плодородными почвами и время его выдержки не превышает стандартного минимума в 16 месяцев, то следует ожидать появления довольно ординарного сладкого вина. Но вино, которое годами выдерживалось в дубовых бочках в условиях местного жаркого климата, способно дать гораздо больше, хотя бы по части многообразия цветных нюансов. На этикетке такого вина указан срок выдержки, но еще более лестной характеристикой служат слова *Hors d'Age*, что означает «вне возраста». Такие красные вина могут соблазнять вишнево-шоколадным вкусом, подчеркнuto сухим и танинным послевкусием. Существуют и розовые версии этих вин.

Muscat de Rivesaltes делают все в той же педерной винодельческой зоне, которая объединяет практически все виноградники, кроме тех, что расположены на больших высотах в департаменте Восточные Пиренеи и вокруг двух анклавов апелласона Fitou в долине реки Aude (см. с. 141). Допустимая норма урожайности Muscat достаточно низка, и поэтому вино из Александрийского Муската обычно получается тонким, но пить его лучше молодым.

Maury в северном секторе внутренних районов Руссильона имеет свой апелласон. Эти главным образом красные и розовые VDN, особенно сейчас, когда разрешенная доля содержания Grenache Noir увеличена до 75%, могут получаться такими же бла-

городными и медленнозрелыми, как хороший Banyuls. Это вино делают из винограда, выращенного на однотипных почвах.

Banyuls – лучшее вино категории VDN, которое производят на южных французских виноградниках при урожайности иногда менее 20 г/га. Лозы растут здесь на продуваемых ветрами террасах из темно-коричневого сланца. Предпочтение отдается Grenache Noir со старой лозы, способному достигать очень высокой степени зрелости. Его часто оставляют подсыхать на лозе до состояния заизюмленности. Что касается Banyuls Grand Cru, который делают только в годы самых хороших урожаев, то для него обязательны выдержка в течение 30 месяцев и 75%-ное содержание Grenache Noir. Технологическая выдержка, а следовательно, оттенки цвета и стиль вина так же многообразны, как при производстве портвейна (см. с. 210–211). Бледные вина с сильным пьянящим запахом крепкого вина с тонами гансцо получаются в результате длительной выдержки в дубовых бочках при относительно высоких температурах, тогда как сладкие крепленые вина – *rimage* – подобно портвейну старятся лучше в бутылке, чем в бочке.

Название менее мощным винам с тех же виноградников, что поставляют сырье для Banyuls, дал живописный портовый город Collioure. Красные вина Collioure, больше испанские, чем французские, также могут служить примером естественного содержания спирта в винограде. Имеется в виду Grenache, которому ассистируют Syrah и Mourvèdre.

Côtes du Roussillon – это базовое вино, которое до сих пор делают из Carignan (хотя сейчас доля этого грубого сорта юга Франции в смеси снижена до 60%), Grenache, Cinsault, а также Syrah и Mourvèdre, доля которых в последнее время заметно возрастает. Сейчас Côtes du Roussillon пытается обрести новый образ, отличный от просто приятного вина, которое принято подавать теплым. Значительно интереснее выглядят руссильонские белые столовые вина, многие из которых, и далеко не худшие, продают как Vin de Pays либо Vin de Table, а не под апелласоном Côtes du Roussillon. Руссильон может похвастаться экзотической палитрой сортов светлого винограда, из которых получают ароматные сухие столовые вина с высоким содержанием спирта (см. таблицу фактических данных).

Côtes du Roussillon-Villages относятся к типу более сильных вин с ярко выраженным характером (только красные), причиной чему низкие урожаи и высокое содержание спирта. Статус субаппелласонов имеют деревни Latour-de-France и Caramany. В 1960-е гг. красным винам Caramany удалось первыми подняться на высшую ступень качества благодаря применению углекислотной мацерации для обуздания вездесущего Carignan. Аппелласон Côtes du Roussillon-Villages и сейчас очень ценится как производитель приятных танинных вин с потенциалом для выдержки и пряными ароматами земли и растений. Содержание спирта в этих винах превышает международные стандарты.

Слева. Глядя на похожий на лоскутное одеяло виноградник в окрестностях Banyuls, понимаешь, что максимальная прибыль для местных виноградарей не главное. Старая лоза, мизерные урожаи и вина, которые надо подолгу выдерживать в погребах, – вот старинный баньольский рецепт.



Некоторые из самых интересных вин этого своеобразного региона, среди которых великое Maury, Collioure, различные стили Banyuls и одно из новейших достижений – Domaine Gauby.



Руссильон: Перпиньян

Широта/высота МС: 42,44°/131 фут (40 м)

Средняя температура июля на МС: 74,7°F (23,7°C)

Среднегодовой уровень осадков на МС: 22 дюйма (570 мм)

Уровень осадков в месяц сбора урожая: сентябрь, 2 дюйма (50 мм)

Главные факторы риска: засуха

Основные сорта винограда: Carignan, Lladoner Pelut/Grenache Noir, Grenache Blanc, Muscat, Maccabeu, Marsanne, Roussanne, Malvoisie du Roussillon, Vermentino

- Государственная граница
- Граница департамента
- DOM CAZES Ведущий производитель
- Lesquerde Côtes du Roussillon-Villages
- Banyuls and Collioure

- Côtes du Roussillon
- Côtes du Roussillon-Villages
- Maury
- Rivesaltes and Muscat de Rivesaltes
- Метеостанция (МС)



Бандоль

Расположенный в стороне от города-порта с тем же названием апелласон Бандоль (Bandol) остро ощущает и свою обособленность, и свой уникальный статус. Его росту мешает безбрежный океан других провансальских Côtes, производящих огромное количество вин в этом солнечном уголке Франции. Что касается достоинств, то Bandol — самое престижное вино Прованса и к тому же — единственное, которое удовлетворяет современным критериям вкуса: им можно наслаждаться.

Это почти всегда красное сильное, полнокровное вино на основе сорта Mourvèdre (что не свойственно ни одному другому ампеласону во Франции), в прямом букете которого преобладают дикие растительные тона. Благодаря мягкому климату, который дарит Mourvèdre один из самых долгих циклов развития, красный Bandol отличается роскошной зрелостью, но живет не более 6–7 лет. В этом районе охотно пьют также розовую версию Bandol, сделанную на основе Cinsault. В небольших количе-

ствах здесь производят белый Bandal из предписанных регламентом сортов Clairette, Bourboulenc, Ugni Blanc и, неожиданно, из Sauvignon Blanc.

В этом маленьком апелласьоне terroir необычайно разнообразен. На преобладающих здесь красных глинах содержание танинов в Mourvèdre так высоко, что его приходится смешивать с Grenache или Cinsault. Grenache настолько легко достигает максимальной спиртуозности, что его предпочитают сажать на северных склонах. В почве северо-западного сектора много гальки; молодые почвы, занимающие пространство между St-Cyr и Le Brûlat, дают тонкие и мягкие вина; к югу от Le Beausset находится зона старых почв. На больших, примерно 300 м, высотах, а также вокруг Château de Pibarnon плодородный слой настолько тонок, что сбор урожая затягивается до середины октября.

Апелласьон Бандоль может гордиться высоким стандартом качества своих вин, но и ему прихо-

дится прилагать усилия к тому, чтобы идти в ногу с внешним миром (новые дубовые *barrique* вызывают здесь недоверие и споры, тогда как старые дубовые бочки используют практически все виноделы). Урожаи здесь одни из самых низких во Франции, и вино из Mourvèdre делают только тогда, когда виноград полностью созрел. Особенности климата таковы, что после любого дождя начинается дуть резкий мистраль, предотвращающий загнивание винограда. Низкокислотный Mourvèdre, возможно, не самый легкий виноград для винификации, но винодельческие технологии в этом прекрасном уголке Франции постоянно совершенствуются.

Многие крупные домены распоряжаются виноградно-винодельческими, разбросанными по всей территории апеласьона. А новые виноделы Люк Сорен (Luc Sorin) из Бургундии и Гийом Тари (Guillaume Tari) из Bordeaux отдадут предпочтение участку на территории своих поместий Domaine Sorin и Domaine de la Bégude.



Domaine Tempier
и Domaines Ott,
расположенные к востоку
от Toulon и десятки лет
разливающие Côtes de
Provence в дорогие бутылки
в форме кегли, также
известны во всем мире как
производители Bandol,
подобно тем четырем,
чья этикетки здесь
представлены.



Корсика

Разнообразие terroir на Корсике (Corsica), самом гористом острове Средиземного моря, необычайно велико. Единственная общая черта для этих мест – необыкновенно жаркие июль и август. Корсика во многих отношениях ближе к Италии, чем к Франции. Однако именно Франция оказала наиболее сильное влияние на современную историю корсиканского виноделия. Когда в 1960-х гг. Франция потеряла Алжир, по инициативе и при поддержке Де Голля целая армия квалифицированных виноделов переселилась из Алжира на восточное побережье Корсики, считавшееся в те времена рассадником малярии. К 1976 г. площадь здешних виноградников, почти полностью занятых под высокоурожайные сорта, выросла в 4 раза.

С тех пор Корсика исправно пополняет европейское винное озеро. Благодаря крупным субсидиям из Брюсселя и Парижа погреб на острове относительно хорошо оснащены, виноделы получают образование в специальных учебных заведениях континентальной Франции, а на виноградниках выращивают только те сорта, которые пригодны для производства вин, перспективных с точки зрения потребностей современного рынка.

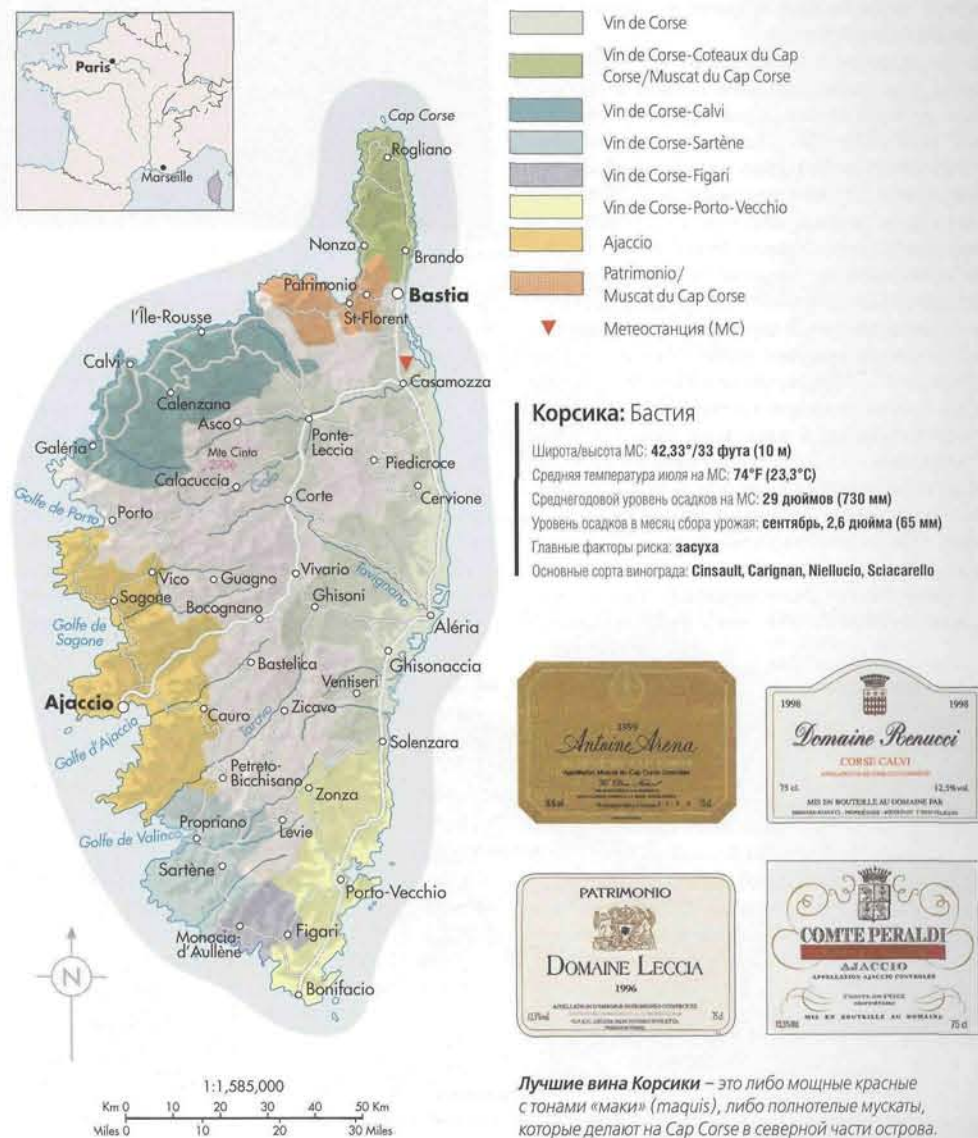
И тем не менее значительную часть всего сделанного на острове вина потребляют сами корсиканцы, которые знают смугцу. Основной предмет экспорта – вино L'île de Beauté категории Vin de Pays. Под маркой Vin de Pays de l'île de Beauté по миру расходуется почти половина всех местных вин.

Сегодня Корсика возвращается к производству первоклассных вин, восстанавливая в «родительских правах» союз традиционных выносливых сортов винограда, из которых только Sciacarello выращивают в достаточно больших количествах, и каменистых холмов, на которых они произрастают. Этот сорт ассоциируется с самым старым винодельческим районом Корсики. Он расположен на западном гранитном берегу возле Calvi, в окрестностях Ajaccio, столицы острова (и места рождения Наполеона), и в районе Sartène вокруг Propriano. Из Sciacarello делают не только очень популярное мягкое, слегка пикантное красное вино, но и розовое, которое не теряет привлекательности несмотря на высокие содержание спирта.

Niellucio, еще один местный сорт винограда, представляет собой тосканский Sangiovese, который, вероятно, был завезен на остров в конце XVIII в., в период правления генуэзцев. Этот грубый виноград оккупировал северный апелласон Patrimonio. В 1968 г. Patrimonio стал первым полноценным корсиканским апелласоном и до сих пор остается одним из лучших. Он единственный из всех апелласонов скалистой Корсики расположен на известняковых почвах и производит терпкие красные вина по типу ронских, гармоничные белые и боратые Muscat Vin Doux Naturels высшей категории (см. с. 142).

На сладких винах из Muscat или Vermentino (называемого также Malvoisie de Corse и Rolle) специализируется Cap Corse. На севере острова произрастает еще один корсиканский сорт для производства белого вина – Codivarta. Rappu, крепкое сладкое красное вино из сорта Aleatico, делают в окрестностях Rogliano. Из местной разнovidности сорта Vermentino производят мягкое сухое белое вино

Справа. На Корсике нет удаленных от моря участков. С виноградников Domaine de Torraccia в ясные дни хорошо виден остров Эльба.



Корсика: Бастиа

Ширина/высота МС: **42,33"/33 фута (10 м)**
Средняя температура июля на МС: **74°F (23,3°C)**
Среднегодовой уровень осадков на МС: **29 дюймов (730 мм)**
Уровень осадков в месяц сбора урожая: **сентябрь, 2,6 дюйма (65 мм)**
Главные факторы риска: **засуха**
Основные сорта винограда: **Cinsault, Carignan, Niellucio, Sciacarello**

Лучшие вина Корсики – это либо мощные красные с тонами «маки» (maquis), либо полнотелые мускаты, которые делают на Cap Corse в северной части острова.

золотистого цвета с высоким содержанием спирта. Вина с северной оконечности Корсики продают под маркой Coteaux du Cap Corse.

В апелласоне Calvi на северо-западе острова возделывают сорта винограда Sciacarello, Nielluccio и Vermentino, а также некоторые международные сорта, из которых получаются полнотелые столовые вина.

Апелласоны Figari и Porto-Vecchio заняты тем же самым на юге острова. Апелласон Porto-Vecchio пошел дальше других в производстве более современных вин, в частности белых, с некоторой долей приятной освежающей кислотности.

В отличие от перечисленных концентрированных вин с ярко выраженным национальным характером не вызывают интереса обычные Vin de Corse без уточнения географического происхождения, но, как правило, из виноградников *Aléria* или *Ghisonaccia*, расположенных на восточной прибрежной равнине.

Корсиканские вина во многом схожи с провансальскими. В обоих случаях розовые вина удаются лучше и пользуются большим спросом. И Корсике, и Provence повезло с новым поколением виноделов, готовых работать в весьма неординарных природных условиях.



Юра

Маленький анклав виноградников, рассредоточенных среди лесов и лугов по древним холмам Юрского периода, носящий поэтому название Юра (Jura), или Жюра, чуть не погиб после нашествия филлоксеры в конце XIX в. Тем не менее лоза выжила и продолжает давать разнообразные вина. Те, что выходят под апелласьонами Arbois, Château-Chalon, L'Etoile и Côtes du Jura, отличаются самобытностью и вызывают особый интерес у гурманов, овладевающих искусством сочетать вина с различными блюдами.

Составом почв и погодными условиями Юра очень напоминает западную соседку Бургундию, за исключением зим, которые здесь еще более суровые. Как и в Côte d'Or, лучшие виноградники располагаются на крутых южных и юго-восточных склонах холмов. Нет ничего удивительного в том, что здесь, как, впрочем, и в Бургундии, преобладают известняки Юрского периода. Вино L'Etoile получило свое название в честь окаменелостей в форме звезд, которыми изобилуют местные почвы.

На виноградниках Юры возделывают преимущественно бургундские сорта: в основном Chardonnay и значительно меньше Pinot Noir. Лучшие вина, однако, получаются из местных сортов, в частности из Savagnin, известного также как Naturel. Смешанный с Chardonnay, он придает структуру и ореховые тона белым столовым винам, которые при тщательном соблюдении технологии получают совершенно восхитительными и неповторимыми.

Этому благородному винограду обязано своей славой крепкое «желтое вино» (*vin jaune*), своего



рода вызов испанскому хересу. Виноград Savagnin собирают, когда он созрел, и даже чуть позже, подвергают ферментации и выдерживают в старых бургундских бочках около 6 и более лет, в течение которых вино выпаривается и окисляется, а на его поверхности образуется дрожжевая пленка. Она напоминает знаменитый «цветок», возникающий при изготовлении хереса (см. с. 199). Терпкое вино с сильным ореховым привкусом разливают в особые бутылки — клавелены (*clavelin*), объемом 62 сантиметра (столько остается от литра вина после такой долгой выдержки). Это вино может жить десятилетиями. Откупоривать его следует непосред-

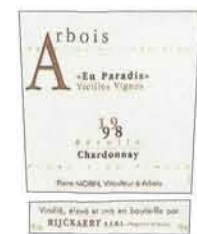
ственно перед употреблением, а пить лучше с цыпленком по-бressки. Самая популярная марка «желтого вина» — AC Château-Chalon.

Самый распространенный в Юре черный сорт — душистый Poulsard, который в окрестностях Pupillin, субаппелласьона Arbois, часто именуют Ploussard. Здесьние красные вина редко имеют глубокий цвет, но отличаются мягкостью и невысоким содержанием танинов. Также производят немало шелковистых розовых, а на самом деле легких красных вин, цвет которых часто описывают как коралловый (*corail*). Редкий сорт Trousseau более глубокой окраски разводят на севере вокруг Arbois, и сделанное из него сортовое вино постоянно поднимается в цене. Pinot Noir лучше всего растет вокруг Arlay к западу от Château-Chalon.

Второй после Arbois апелласьон — Côtes du Jura. Его виноградники вытянулись вдоль трассы Bourg-en-Bresse, идущей с юга на запад, от Lons-le-Saunier до St-Amour. Основной продукт производства здесь — белые вина, среди которых и *vin jaune*.

Регион всегда славился прекрасными игристыми винами. Относительно недавно получившее AC вино Crémant du Jura делают традиционным для шипучих вин методом. Однако ему далеко до своеобразия сладкого «соломенного вина» (*vin de paille*), которое также повсеместно производят в этом регионе из Chardonnay, Savagnin и (или) Poulsard. Виноград собирают довольно рано и сушат на соломе в хорошо проветриваемом помещении вплоть до января. После ферментации вино, достигшее 15° крепости, выдерживают в старых дубовых бочках в течение 2–3 лет. Как и «желтое вино», «соломенное» предназначено для длительного хранения. Последнее самобытное вино региона — Mascvin du Jura, душистая смесь виноградного сока и виноградного спирта, также не так давно удостоено AC.

Здесь представлены этикетки трех типов традиционных долгоживущих вин. Rijckaert, выходец из Mâconnais, положил начало новому стилю виноделия — жизнерадостному вину с фруктовым ароматом и освежающей кислотностью.



Савойя

Этот регион, по размерам приближающийся к Bordeaux, производит в 50 раз меньше вина — по причине того, что его винодельческие зоны, а часто и виноградники из-за гористого ландшафта разбросаны по всей территории. Пахотная земля здесь ценится выше номинала. Это альпийская Франция с холодными зимами, привлекающими любителей лыжного спорта, и озерами, которые летом согревают раскинувшиеся по их берегам виноградники.

Маленькая, но процветающая Савойя (Savoie) выращивает на своих виноградниках такой ассортимент местных сортов, что непосвященному человеку невдомек, почему столь разнообразные вина продаются под одним и тем же региональным названием Vin de Savoie.

Белое вино Vin de Savoie можно встретить в два раза чаще, чем красное или розовое. А вероятность того, что оно окажется к тому же легким, чистым и свежим, еще выше. Сложные вина с высоким содержанием спирта здесь редкость, хотя некоторые производители экспериментируют с наиболее ценным черным пряным сортом Mondeuse в надежде получить более концентрированное и крепкое вино. Подавляющее большинство вин под маркой Vin de Savoie сделаны из сорта Jacquère: они такие же сухие и мягкие, как воздушный Muscadet.

В этом огромном регионе 17 самостоятельных *crus* пользуются правом ставить на этикетках свое название при соблюдении ряда условий, определенных для каждого виноградника и более строгих, чем для апелласьона Vin de Savoie. На южном берегу Lac Léman (Женевского озера) вина, маркированные названиями виноградников, разрешено делать только из любимого швейцарцами сорта Chasselas. К их числу относится Ripaille (богатое и золотистое в лучшем своем виде), Marin и Marignan. (Crépy — аналогичное вино из этого же региона — выпускается под собственным апелласьоном.)

В долине реки Arve, к югу от этой винодельческой зоны, расположен виноградник Ayze, специализирующийся на разведении родственного Savagnin сорта Gringet и производящий из него тихие и игристые белые вина.

Третий самостоятельный апелласьон Савойи, Seyssel, славится производством игристых вин из сорта Altesse (второе название Roussette) с добавлением некоторого количества местного винограда Molette. Тихие вина делают в основном из Altesse. Оба типа Seyssel давно пользуются репутацией первоклассных высококачественных вин.

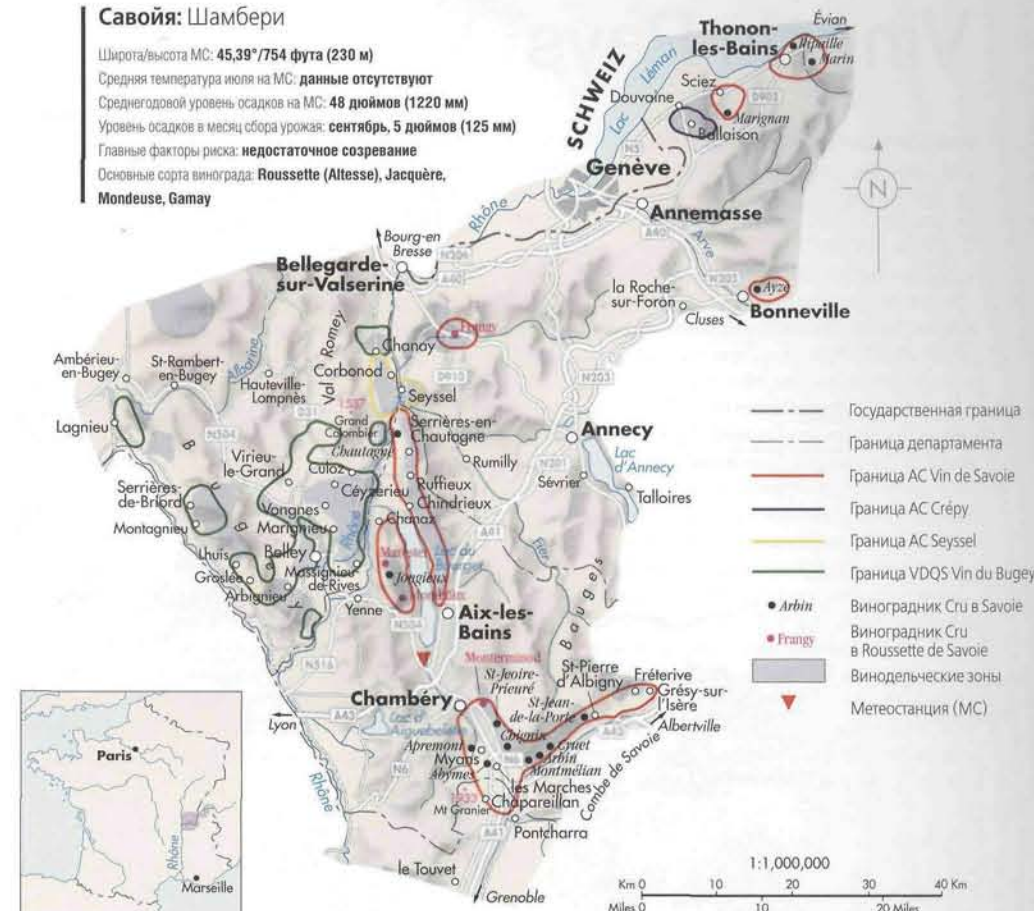
К северу от Seyssel расположен Frangy, обособленный виноградник, где также выращивают Altesse. Признание превосходства этого сорта выразилось в присвоении любому сделанному из него вину, отвечающему определенным критериям, права именоваться Roussette de Savoie. (Названия виноградников, специализирующихся на производстве Roussette de Savoie, выделены на карте малиновым шрифтом.)

Южнее Seyssel лежат виноградники Chautagne, известные своими красными винами, в частности Gamay. Западнее Lac du Bourget находится виноградник Jongieux. Вина с маркировкой Jongieux сделаны исключительно из сорта Jacquère, но на этом винограднике выращивают также и Altesse.

К югу от города Chambéry, где сокращается производство настоящего на травах вермута, на юж-

Савойя: Шамбери

Широта/высота МС: 45,39°/754 фута (230 м)
Средняя температура июля на МС: данные отсутствуют
Среднегодовой уровень осадков на МС: 48 дюймов (1220 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая: сентябрь, 5 дюймов (125 мм)
Главные факторы риска: недостаточное созревание
Основные сорта винограда: Roussette (Altesse), Jacquère, Mondeuse, Gamay



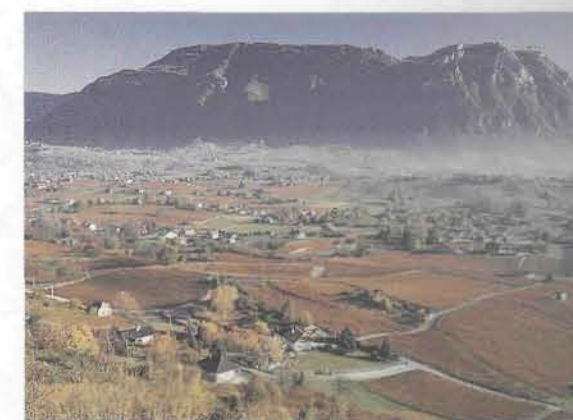
Chignin-Bergeron из Quenard — одно из немногих вин, хорошо известных за пределами региона. Местные виноделы очень гостеприимны.

ных и юго-восточных склонах пологих холмов Mont Granier расположена самая большая в Савойе зона виноградников, включающая Apremont и Ayze, где научились извлекать максимум вкуса и аромата из сорта Jacquère.

Вверх по течению реки Isère в районе Combe de Savoie кучно расположились *crus*, где выращивают все савойские сорта, но особое внимание уделяют разведению Jacquère и Altesse. Один из этих виноградников, Chignin, дает жизнь вину, которое стало эмиссаром тонких савойских вин в разных странах мира. Chignin-Bergeron, самый престижный продукт этого виноградника, делают исключительно из сорта Roussanne, завезенного с берегов Rhône. Это одно из наиболее мощных и ароматных белых вин Савойи. На виноградниках Chignin и Arbin хорошо вызревает сорт Mondeuse. Летом и весной ложе долины Isère прогревается настолько сильно, что становится подходящим местом для питомников, снабжающих виноградной лозой многие винодельческие регионы Франции.

Деликатные игристые вина, производимые за пределами Seyssel и Ayze по традиционному мето-

Справа. Горные вершины, покрытые снегом зимой и весной, взирают на виноградник около Crépy, где выращивают сорт Chasselas. Это типичная для Савойи картина.



Vins de Pays

Vin de Pays d'Oc

- Государственная граница
- Граница департамента
- Граница Vins de Pays d'Oc
- Название Vin de Pays

Районы производства Vin de Pays выделены различными цветами

1:1,136,000
Km 0 10 20 30 Km
Miles 0 10 20 Miles



Категория Vins de Pays (VDP) — относительно недавняя инициатива французской винной бюрократии, оказавшаяся очень перспективной. Созданная в 1973 г. и официально оформленная только в 1979 г., она призвана стимулировать повышение качества столовых вин низшей категории (Vins de Table, или VDT). Для французов Vins de Pays — это категория элитного столового вина, предоставляющая менее достойным собратям возможность заслужить награду — право указывать на этикетке название своей «малой родины». При выборе названий исключается всякая возможность ассоциаций, чтобы было нельзя спутать VDP с винами категории AC.

Те, кто знает и любит французскую провинцию, не смогут не почувствовать поэтичности названий Vins de Pays, приведенных на карте: долины, скло-

ны, горы, ущелья, места и местечки, маркизаты, виллы и ленные владения. Кто может устоять перед вином Vallée du Paradis, увековечившим местность к северо-востоку от Corbières, или перед L'Île de Beauté, названным в честь Корсики?

По своему статусу Vins de Pays делятся на три уровня: зональные, к которым принадлежат 95 небольших районов или зон; областные или департаментские, включающие 54 департамента (кроме Alsace, Bordeaux, Champagne, Côte d'Or и Beaujolais, производящих марочные вина высшего качества); региональные, объединяющие 4 больших региона: бассейн реки Луары (Vin de Pays du Jardin de la France), большую часть юго-западной Франции (Vin de Pays du Comté Tolosan), огромный кусок восточной Франции (Vin de Pays des Comtés Rhodaniens) и Languedoc и Roussillon (Vin de Pays d'Oc).

Последний регион занимает особое место, поскольку VDP обозначаются здесь не единым региональным названием, а несколькими десятками.

Существует ряд официально регламентированных условий, которые должны соблюдаться при изготовлении VDP: определенная территория происхождения, содержание спирта не менее установленной нормы, максимально допустимая урожайность (не более 90 г/га вина), использование только разрешенных сортов винограда. Обычно это широкая гамма местных и некоторое количество подходящих для региональных условий международных сортов винограда.

Не секрет, что одни VDP имеют больше оснований принадлежать к данной категории, чем другие. Некоторые из наименований упоминаются очень редко, тогда как ежегодное производство Vin de Pays d'Oc достигает 300 млн л, что составляет более 5% ежегодного урожая всей Франции. (Это объясняет, почему Vins de Pays на 70% красные; юг Франции — это край производства красных вин.)

В отличие от системы AC в категории VDP разрешена более широкая гамма сортов винограда, более высокая урожайность, отсутствуют минимальные сроки выдержки и меньше ограничений в выборе географического местоположения. Таким образом, виноградарь Северной Роны, например, может продавать свое вино с более молодой лозы, чем необходимо для производства Condrieu, а вино из сорта Merlot, выращенного на противоположном, правом берегу реки, — как Vin de Pays des Collines Rhodaniennes. Великолепные вина Domaine de Trévallon в западном Провансе, исключенного из апелласьона Les Baux-de-Provence из-за превышения доли Cabernet Sauvignon, могут продаваться как Vins de Pays des Bouches-du-Rhône. Такие герои-виноделы, как Луи Латуэр (Louis Latour) из Бургундии

и Жорж Дюбоэф (Georges Duboeuf) из Божоле, смогли обеспечить себе новое поле деятельности на юге благодаря тому, что продавали вина из Pinot Noir и Viognier как Vins de Pays des Coteaux de l'Ardèche. Хочется упомянуть производителей Muscadet, которые, желая извлечь прибыль из популярности Chardonnay в своем регионе, могли продавать аналогичное ему вино как Vin de Pays du Jardin de la France.

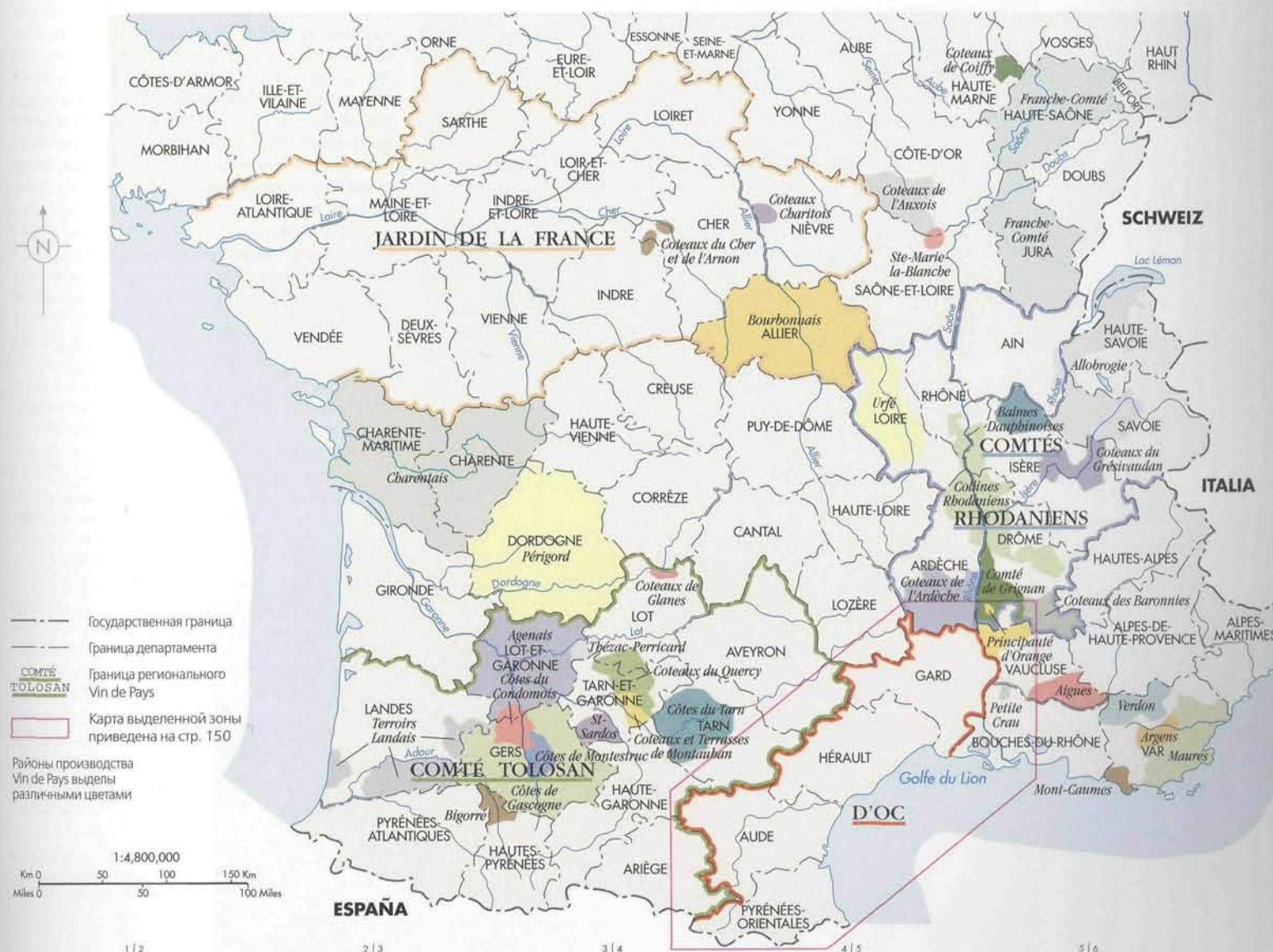
Можно сказать, что категория Vin de Pays стала своего рода соломинкой для сотен, если не тысяч, виноградарей юго-западной Франции. Значительная часть излишков урожая, образовавшаяся в результате сворачивания производства арманьяка и коньяка (см. с. 53), теперь используется для производства белых вин с освежающей кислотностью: Vin de Pays des Côtes de Gascogne и Charentais.

К концу прошлого столетия категория VDP объединяла более трети всех французских вин, в частности многие из тех, которые раньше принадлежали к Vin de Table. Своим несомненным успехом на внешнем рынке Vin de Pays во многом обязаны нетипичным для Франции разворотом в сторону международной винной аудитории: треть этих вин, сохраняя свое географическое наименование,

реализуется как сепажные (*vins de cépage*) или сортовые вина, на этикетках которых стоят такие знакомые всему миру названия, как Chardonnay или Merlot. Vin de Pays стали для французских виноделов оружием борьбы с Новым Светом на своей территории. Потребители вина во Франции могут и дальше смотреть на них сверху вниз, но на внешних рынках, в частности в Германии и Великобритании, эти сортовые версии воспринимаются как нечто родное, близкое и более понятное, чем классификация AC со всеми ее сложностями.

Категория Vin de Pays действительно в основном состоит либо из коммерческих вин, либо из бледных подделок вин категории AC той же местности. Но в тени 150 причудливых наименований, уютно устроившихся под крылом VDP, ожидают своего часа и очень интересные, серьезные и иногда несправедливо обойденные вниманием вина.

Vin de Pays, тем не менее, нельзя назвать дешевой. Первым среди поднявшихся на достойную высоту — и в цене тоже — было Mas de Daumas Gassac из поместья с тем же названием в окрестностях Aniane к северо-западу от Montpellier. Здесь делают волнующее интересное вино из смеси белых сортов винограда, а также поражающее глубиной, насыщенно-



- Государственная граница
- Граница департамента
- Граница регионального Vin de Pays
- Карта выделенной зоны приведена на стр. 150

Районы производства Vin de Pays выделены различными цветами

1:4,800,000
Km 0 50 100 150 Km
Miles 0 50 100 Miles

VDQS

тью и интенсивностью цвета красное из преимущественно бордоских сортов, растущих на каменном ложе вулканического происхождения. Это вино, рожденное уникальным terroir, вполне достойно собственного апелласона, но не признано системой AC. Domaine Grange des Pères – пример еще одного популярного красного вина из этой же местности, которая представляется настолько перспективной, что там пытается обосноваться Роберт Мондави (Robert Mondavi) из Калифорнии.

Мигранты играют важную роль в экономике Languedoc, и это в первую очередь связано с производством Vins de Pays. Приглашенные из Австралии виноделы в течение многих лет внедряли новые технологии в кооперативах Франции. Австралиец Хардис (Hardys) первым «застолбил участок», купив Domaine de la Baume около Béziers. Его соперник – Southcorp – приобрел компанию James Herick Wines. В виноделии Languedoc вкладывают деньги и французские производители, среди которых Mouton et Lafite Rothschilds, Laroche из Шабля, Boisset, Louis Latour и Antonin Rodet из Бургундии, Duboeuf из Божоле и другие. По сравнению с более знаменитыми винодельческими регионами, земля здесь стоит относительно недорого, климат стабильнее, возможности для производства Vin de Pays шире, и их легче продавать на международном рынке.

Нельзя не отметить, что сейчас Languedoc значительно ближе к международному винному сообществу, чем в 1990-х гг., когда Калифорния страдала от дефицита недорогих вин и владельцы американских брендов восполняли этот дефицит за счет неисчерпаемых резервов Vins de Pays Languedoc. Потребители едва ли замечали разницу.

Делимитированные вина высшего качества (Vins Délimités de Qualité Supérieure или VDQS, см. с. 53) вряд ли составляют больше 1% французских вин, но у этой категории другая задача: она призвана всячески побуждать стремление виноделов добиваться для своих вин статуса контролируемого по происхождению наименования (AC). В качестве недавних примеров такого перехода в другую категорию можно назвать Côtes du Forez на Loire, Côtes du Vivarais на Южной Роне и Cabardès в Западном Лангедоке, где ожидается повышения в чине усиленно улучшающее качество Côtes de la Malepère. Sauvignon de St-Bris к юго-западу от Шабля – еще один кандидат на получение статуса AC. Идет процесс перехода вин VDP в категорию VDQS: недавно этого статуса был удостоен Coteaux du Quercy к югу от Каора, производящий на основе Cabernet Franc красные и розовые вина.

Другие вина VDQS южной Франции – Côtes de Millau, Côtes de St-Mont, Côtes du Brulhois, Tursan, а также весьма уважаемые Vin de Lavilledieu, Vin d'Entraignes et Vin du Fel и Vin d'Estaing – подробно описаны на с. 112–114. На с. 149 можно найти информацию о Vin du Bugey из Savoie.

Вина северо-востока страны французы знают как Vins de l'Est. Бледные освежающие Vins de Moselle категории VDQS – это легкие красные или бледно-розовые вина из Gamay (похожие на AC Côtes de Toul) и белые вина из Auxerrois, Gewürztraminer, Müller-Thurgau, Pinot Blanc, Pinot Gris и Riesling.

На Луаре, по сравнению с другими винодельческими регионами Франции, самая высокая концентрация VDQS. Открывает это шествие Gros Plant du Pays Nantais, одно из немногих в стране вин с указанием сорта на этикетке, которое производят в ви-

нодельческой зоне Muscadet. Gros Plant – невероятно резкий сорт винограда, который просто просится, чтобы его перегнали в бренди (как под именем Folle Blanche перегоняют в коньяк). Вино из этого винограда хорошо подавать к моллюскам.

VDQS Fiefs-Vendéens производят в департаменте Vendée к югу от Nantes. Coteaux d'Ancenis, которое делают к северу от Muscadet, – это красное или розовое вино из Gamay и Cabernet, иногда в смеси с небольшим количеством припахивающего дымом Malvoisie (Pinot Gris).

К югу от Луары делают Vins du Thoussais и Haut Poitou, легкие вина с приятной кислотностью, нередко из одного сорта винограда (французские чиновники терпимее относятся к указанию сорта на этикетках вин VDQS, чем на этикетках AC).

Виноградники Coteaux du Vendômois вокруг Vendôme, так же как виноградники AC Jasnieres, дают легкие, но временами очень выразительные красные и розовые вина из сорта Pinot d'Aunis.

Виноградники Valençay, расположенные на реке Cher, притоке Луары, в последнее время сокращают свои территории, но пока еще продолжают давать широкий спектр вин с приятной кислотностью, по меньшей мере из 6 сортов винограда. В Châteaumeillant на юге Touraine бледные красные и розовые вина делают почти полностью из Gamay.

Коммуны Vins de l'Orléannais вокруг Orléans находятся в состоянии упадка. В верхнем течении Луары, на ее притоке Allier, почти в самом центре Франции, в районе St-Pourçain получают традиционные светло-красные вина из Gamay, Pinot, Chardonnay и Sauvignon, тогда как Côtes d'Auvergne продолжает давнюю традицию выращивания Gamay в нетипичном для этого сорта климате бассейна Луары.

Слева. Почти полностью отреставрированный город-крепость Carcassonne дарит свое имя вину Vin de Pays de Carcassonne. Он находится как раз в центре двух бурно развивающихся винодельческих областей Languedoc. VDQS Côtes de la Malepère, расположенный к югу от города, производит очень убедительные красные вина из бордоских сортов винограда, тогда как Cabardès смешивает их с Grenache, Syrah и даже с сортом Fer из Marcillac.

Италия

Не желая мириться с приоритетом Франции, Италия обрела собственную яркую, временами даже вызывающую, винную индивидуальность. Лучшим из ее вин присущи живость и оригинальный стиль. Что же касается стоящих на нижней ступени шкалы качества, то итальянские виноделы до сих пор делают их из неинтересных, высокоурожайных сортов винограда. Правда, доля таких вин неуклонно сокращается, а качество тех, что находятся посередине шкалы, растет.

Но все же это нельзя считать большим достижением. Ведь еще греки-колонизаторы называли Италию Энотрией (страной, где виноградную лозу поддерживают специальные подпорки – верный признак виноградарских амбиций). Карта на с. 154 напоминает о том, что в Италии очень мало мест, где не занимаются виноделием. Только Франция, да и то в редкие годы, делает больше вина.

Если главными для производства хороших вин считать наличие горных склонов, солнце и жаркий климат, то Италия как нельзя лучше отвечает этим условиям. Ее своеобразный геологический профиль с бесконечными горными хребтами, протянувшимися от прикрывающих страну с севера Альп вплоть до южной оконечности полуострова, означает, что здесь можно найти любую комбинацию высоты над уровнем моря, широты и экспозиции склонов. Значительная часть почв вулканического происхождения, много известняка или туфа и мелкокаменистых глиноземов – поистине Энотрия!

Поскольку Италия так чудесно подходит для выращивания винограда и производит сегодня прекрасные и удивительно разнообразные вина, легко забыть о том, насколько недавно это стало реальностью. Вряд ли сменилось более одного поколения с тех пор, когда в бутылки разливалась мизерная доля итальянского вина. Его привозили в города в бочках и пили без лишнего церемоний, как пьют воду утоляя жажду. Те же вина, которые закупали крупные поставщики, подвергались купажу.

Не следует поэтому удивляться характерной «скрытности» итальянских винных этикеток и, что самое досадное, почти не поддающейся расшифровке путанице в названиях. Вино стало неотъемлемой частью повседневной жизни; его изготавливает бесчисленное множество независимых и гордящихся этим итальянцев. При этом каждый стремится подчеркнуть оригинальность своего вина. Так, на этикетке может быть указано не только официальное название согласно DOC (Denominazione di Origine Controllata – контроль качества по происхождению и сертификат марочного вина), но и имя производителя, название земельного владения или даже его части и что угодно еще, в зависимости от фантазии винодела.

Этикетки на другой стороне бутылки, из которых мы привыкли черпать полезную информацию, обычно отсутствуют; географические регионы упоминаются редко, а единственным ориентиром может оказаться название никому не известного городка. Италия до сих пор нуждается в систематизации маркировки этикеток (что не равнозначно принятию нового законодательства по вину), ина-

че мы вечно будем недоумевать: кто и где произвел это вино и к какому сорту оно относится.

С начала 1960-х гг. правительство Италии приступило к решению колоссальной проблемы: сотни вин были подвергнуты классификации. Система сертификации марочного вина – DOC стала ответом на требования французской системы Appellation Contrôlée, ответом исчерпывающим, с указанием площадей виноградников (нередко преувеличенным), максимальных урожаев (тоже завышенным), основных сортов винограда и методов производства.

Была разработана усовершенствованная система DOC, получившая название DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Она не только контролирует, но и гарантирует качество по происхождению. В 1980 г. категорию DOCG получили такие превосходные вина, как Barolo, Bar-

baresco, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino и, в порядке поощрения, улучшенное Chianti (полный перечень вин DOCG см. ниже).

С годами, однако, выявились серьезные недостатки системы контроля качества. Что действительно удалось сделать в ее рамках, так это закрепить порочную практику получения слишком больших урожаев, без учета последствий, и создать препятствия для тех, кто понимал, что, например, некоторые отступления от разрешенных сортов винограда или техники выдержки могли бы значительно улучшить вино.

Результатом такого подхода стало появление в 1970–1980-х гг. столовых вин самого низкого официально признанного стандарта – Vini da Tavola (VdT), нередко даже превосходящих вина DOC по качеству и цене. Некоторые из VdT стали своего рода точкой отсчета при определении уровня качест-



Справа. Виноградная лоза в Италии растет даже в самых неподходящих местах. Здесь виноградники карабкаются по террасам прибрежных склонов Лигурии в Cinque Terre.

ва. Именно производство этих вин превратилось в испытательный стенд, на котором отработывались новые идеи и заимствованные по всему миру технологии.

К концу 1980-х гг. вина VdT все еще сохраняли свои позиции. Ситуация оказалась абсурдной, более того, она могла стать неуправляемой, поскольку законодательные акты ЕС позволяли в конечном счете поставить вне закона любую полезную информацию на этикетке столовых вин, к примеру

год сбора урожая и сорт винограда. Поэтому в 1992 г. был принят новый закон, призванный реорганизовать всю систему классификации вин. Он установил максимально допустимые урожаи для всех категорий, от DOCG до DOC, а также новой категории IGT, специально созданной для Vini da Tavola (или для большинства тех вин, которые не были охвачены DOC). В результате появился еще один длинный перечень названий (см. с. 155). Как и в случае с французскими Vin de Pays, в названии

этих вин можно использовать географические и сортовые обозначения, причем в строгом соответствии с установленной последовательностью.

Теоретически вина IGT не могут иметь статуса DOC, но рынок диктует свои правила, особенно в отношении тех вин, которые сделаны из международных сортов винограда. Завезенные в Италию в начале XIX в. Cabernet Sauvignon и Chardonnay были в первых рядах этой экспансии, за ними последовали Merlot, Syrah и другие сорта. Вина категории

IGT здесь перечислены, однако границы их производственных зон на картах не отмечены — чтобы избежать их наложения на границы производства сотен вин категории DOC. Обозначение IGT появляется на все большем числе этикеток — в немалой степени потому, что на многие названия, такие как Умбрия или Сицилия, рынок реагирует сильнее, чем на некоторые вина DOC.

Карта на с. 154 призвана напомнить о расположении производственных зон и помочь разобраться с более подробными картами. Все основные винодельческие центры DOC и DOCG северо-запада, северо-востока, центра и юга страны показаны на с. 157, 165, 173 и 182. Зоны с едиными центрами производства вин высшего качества приведены на отдельных крупномасштабных картах.

А что же можно сказать о самом вине? Действительно ли лучшие итальянские вина — красные? В большинстве случаев — да, но далеко не все. В 1960-е гг. Италия научилась делать «современные» (свежие, бодрящие) белые вина. В 1980-х она предприняла попытку обогатить вино вкусовыми характеристиками, ранее утерянными, и в 1990-х эти старания увенчались успехом. Сегодня такие вина, как

Soave, Verdicchio, Pinot Grigio, могут удивить восхитительной сочной гаммой вкуса или предстать в своем прежнем, более нейтральном облике.

Красные итальянские вина становятся все лучше. Их ассортимент широк: от бархатистых и нежных до пурпурных, мощных, любого вкуса и аромата. Однако эти революционные изменения не были результатом научных экспериментов исследовательских центров и университетов. Основой для них послужили практически рекомендации большой группы разбужающих по всему миру консультантов (первоначально специалистов-виноделов). Итальянским виноградарям предстоит отказаться от чрезмерной эксплуатации верхних частей лозы, что больше подходит для столовых сортов винограда, и сконцентрироваться на качестве урожая. В серьезной модернизации нуждаются и погреба Энотрии.

Впрочем, сохраняя верность духу Италии, о качестве ее вин надо говорить в контексте культуры ее кухни, невероятно разнообразной. Истинный гений Италии — умение создавать атмосферу праздника. А в этом вечном итальянском празднике вино играет определяющую роль.

Вина DOCG

Albana di Romagna (Emilia Romagna)
Asti and Moscato d'Asti (Piemonte)
Barbaresco (Piemonte)
Barolo (Piemonte)
Brachetto d'Acqui or Acqui (Piemonte)
Brunello di Montalcino (Toscana)
Carmignano (Toscana)
Chianti (Toscana)
Chianti Classico (Toscana)
Franciacorta (Lombardia)
Gattinara (Piemonte)
Gavi or Cortese di Gavi (Piemonte)
Ghemme (Piemonte)
Sagrantino di Montefalco (Umbria)
Recioto di Soave (Veneto)
Taurasi (Campania)
Torgiano Rosso Riserva (Umbria)
Valtellina Superiore (Lombardia)
Vermentino di Gallura (Sardegna)
Vernaccia di San Gimignano (Toscana)
Vino Nobile di Montepulciano (Toscana)

Вина категории Indicazione Geografica Tipica

Allerona (Umbria)	Esaro (Calabria)	Roccamonfina (Campania)
Alta Valle della Greve (Tuscany)	Fontanarossa di Cerda (Sicily)	Romangia (Sardinia)
Alto Livenza (Veneto/Friuli-VG)	Forlì (Emilia Romagna)	Ronchi di Brescia (Lombardy)
Alto Mincio (Lombardy)	Fortana del Taro (Emilia Romagna)	Rotaie (Molise)
Alto Tirino (Abruzzi)	Frusinate or del Frusinate (Latium)	Rubicone (Emilia Romagna)
Argillà (Calabria)	Irpinia (Campania)	Sabbioneta (Lombardy)
Barbagia (Sardinia)	Isola dei Nuraghi (Sardinia)	Salemi (Sicily)
Basilicata (Basilicata)	Lazio (Latium)	Salento (Apulia)
Benaco Bresciano (Lombardy)	Lipuda (Calabria)	Salina (Sicily)
Benevento (Campania)	Locride (Calabria)	Scilla (Calabria)
Bergamasca (Lombardy)	Locride (Calabria)	Sebino (Lombardy)
Bettona (Umbria)	Marca Trevigiana (Veneto)	Sibiola (Sardinia)
Bianco di Castelfranco Emilia (Emilia Romagna)	Marche (Marches)	Sicilia (Sicily)
Calabria (Calabria)	Maremma Toscana (Tuscany)	Sillaro or Bianco del Sillaro (Emilia Romagna)
Camarro (Sicily)	Marmilla (Sardinia)	Spello (Umbria)
Cannara (Umbria)	Mitterberg tra Cauria and Telor	Tarantino (Apulia)
Civittella d'Agliano (Latium)	Mitterberg zwischen Gfrill und Toller	Terrazze Retiche di Sondrio (Lombardy)
Colli Atrini (Abruzzi)	Mitterberg (Trentino-AA)	Terre del Volturno (Campania)
Colli Cimini (Latium)	Montenetto di Brescia (Lombardy)	Terre di Chieti (Abruzzi)
Colli del Limbara (Sardinia)	Murgia (Apulia)	Terre di Veleja (Emilia Romagna)
Colli del Sangro (Abruzzi)	Narni (Umbria)	Tharros (Sardinia)
Colli della Toscana Centrale (Tuscany)	Nettuno (Latium)	Toscana or Toscano (Tuscany)
Colli di Salerno (Campania)	Nurra (Sardinia)	Trexenta (Sardinia)
Colli Ercini (Sicily)	Ogliastro (Sardinia)	Umbria (Umbria)
Colli Trevigiani (Veneto)	Orcia (Tuscany)	Val di Magra (Tuscany)
Collina del Milanese (Lombardy)	Osco or Terre degli Osci (Molise)	Val di Neto (Calabria)
Colline Frentane (Abruzzi)	Paestum (Campania)	Val Tidone (Emilia Romagna)
Colline Pescaresi (Abruzzi)	Palizzi (Calabria)	Valdamato (Calabria)
Colline Savonesi (Liguria)	Parteolla (Sardinia)	Vallagarina (Veneto/Trentino-AA)
Colline Teatine (Abruzzi)	Pellaro (Calabria)	Valle d'Itria (Apulia)
Condoleo (Calabria)	Planargia (Sardinia)	Valle del Belice (Sicily)
Conselvano (Veneto)	Pompeiano (Campania)	Valle del Crati (Calabria)
Costa Viola (Calabria)	Provincia de Mantova (Lombardy)	Valle del Tiro (Sardinia)
Daunia (Apulia)	Provincia de Modena or Modena (Emilia Romagna)	Valli di Porto Pino (Veneto)
Del Vastese or Histonium (Abruzzi)	Provincia di Nuoro (Sardinia)	Veneto (Veneto)
Delle Venezie (Veneto/Trentino-AA/Friuli-VG)	Provincia di Pavia (Lombardy)	Veneto Orientale (Veneto)
Dugenta (Campania)	Provincia di Verona or Veronese (Veneto)	Vigneti delle Dolomiti (Trentino-AA)
Emilia or dell'Emilia (Emilia Romagna)	Puglia (Apulia)	
Epomeo (Campania)	Quistello (Lombardy)	
	Ravenna (Emilia Romagna)	

Виноградники, приютившиеся высоко над Мерано в Альто-Адидже, где Италия граничит с австрийским Тиролем и где на немецком говорят чаще, чем на итальянском. Здесь, в самом северном винодельческом регионе Италии, лето может быть удивительно жарким.

Язык этикетки

Обозначения качества
Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) Вина, признанные лучшими в Италии или подержанные политическим лобби
Denominazione di Origine Controllata (DOC) Аналог франц. AC (см. с. 52)
Indicazione Geografica Tipica (IGT) Аналог франц. Vin de Pays (см. с. 150)
Vino da Tavola Столовое вино, наиболее распространенная в Италии категория немарочных вин

Другие часто употребляемые обозначения
Abbotto Сладковатое
Amabile Полусладкое
Annata Год урожая
Azienda agricola Винодельческое хозяйство, которое не приобретает ни винограда, ни вин, в отличие от azienda vinicola
Bianco Белое
Cantina Погреб или винокурный завод
Cantina sociale, cantina cooperativa Кооперативное винодельческое производство
Casa vinicola Виноторговый дом (фирма)
Chiaro Очень бледное красное
Classico Историческая зона вина (отличающаяся от современных границ)
Consorzio Ассоциация виноградарей
Dolce Сладкое
Fattoria Буквально: ферма (хозяйство)
Frizzante Шипучее (слабоигристое)
Gradi (alcohol) Содержание спирта в процентах
Imbottigliato Все вино разлитое на месте производства
Liquoroso Обычно крепленое
Metodo classico, Metodo tradizionale Игристое вино, полученное традиционным методом в бутылках
Passito Крепкое, обычно сладкое вино из подвяленного винограда
Podere Очень маленькое сельскохозяйственное угодье (меньше fattoria)
Recioto Вино из слегка подвяленного винограда (типа Veneto)
Riserva Отобранные вина длительной выдержки
Rosato Розовое (в Италии редко)
Rosso Красное
Secco Сухое
Spumante Игристое
Superiore Вино, выдержанное дольше, чем обычные вина категории DOC, и содержащее на 0,5–1 % больше спирта
Tenuta Владение или поместье
Vendemmia Год урожая
Vendemmia tardiva Позднего сбора урожая
Vigna, vigneto Виноградник
Vignaiolo, viticoltore Виноградарь
Vino Вино



Северо-запад Италии

Для любого ценителя вин северо-запад Италии — это прежде всего Piemonte. Пьемонтские горьковато-сладкие вермуты, виноградные игристые пикантные пурпурные вина к дичи и сыру как нельзя лучше подчеркивают чувственное начало итальянской кухни.

Великолепные виноградники на склонах Langhe и Monferrato вокруг Alba и Asti не единственные на северо-западе. Возделываемый на них благородный Nebbiolo особенно хорошо растет на склонах в провинциях Novara и Vercelli. Там под названием Spanna он порождает не менее шести вин категории DOC — явный повод для рационализации. Основой для недавно созданного вина Colline Novaresi DOC может служить практически любой местный красный или белый сорт, который используется для производства немарочных вин Boca, Fara, Ghemme, Sizzano, Erbaluce, так же как Colline Vercellesi делают из винограда Spanna, растущего в областях Vercelli и Biella.

Вино DOCG Gattinara (в первую очередь из Le Colline Monsecco) почитается здесь царственной особой, вина Ghemme и Lessona — принципами-консортами, а Bramaterra — близким родственником августейшей фамилии. Эти вина вобрали в себя все лучшее, что дают субальпийский климат, южная экспозиция и хороший дренаж. На практике все зависит от производителя и объема разрешенных добавок к смесям сортов Bonarda или Vespolina. Впрочем, густоты и интенсивности Barolo в этих винах нет, но аромат, безусловно, присутствует. Spanna, который в прежние времена мог продемонстрировать только игристость, заметно выиграл от розлива по бутылкам, так же как и многие другие вина, выметенные «метлами нововведений» из итальянских винных погребов.

Nebbiolo растет и на северо-востоке, там, где Lombardy соседствует со Швейцарией (см. с. 157). В Valtellina, на обращенных к югу, хорошо улавливающих солнце участках по северному берегу реки Adda упорно цепляются за склоны гор мощные красноватые лозы винограда, известного здесь под названием Chiavennasca. Центральная часть — Valtellina Superiore, объединяющая районы Grumello, Inferno, Sassella и Valgella, производит вино, по вкусу и качеству значительно превосходящее вина, известные покупателям под маркой Valtellina. В 1998 г. оно было удостоено статуса DOCG. Из подвяленного винограда делают полусухое вино Sfurzat.

На север от Турина по дороге к Valle d'Aosta и тоннелю под Монбланом выращивают два подвида Nebbiolo: Carema и Donnaz, отличающиеся высоким качеством и низкой урожайностью. Carema растет и в Piemonte (но называется там Nebbiolo Picutener), а Donnaz — в самой маленькой винодельческой зоне Италии Valle d'Aosta, в окрестностях Donnas. Альпийские климат и почвы делают эти подвиды Nebbiolo менее мощными и густо окрашенными, но в них есть своя изысканная тонкость.

Традиционный для Aosta красный сорт Petit Rouge по вкусу близок к савайскому Mondeuse: тем-

ный, свежий и бодрящий с ягодным ароматом. Это базовый сорт для изготовления вин Enfer d'Arvier и Torrette, удостоенных категории DOC вместе с рядом других производимых в Aosta. Из винограда Fumin делают долгоживущие красные вина. Valle d'Aosta известна также отборными белыми очень легкими Blancs de la Salle и de Morgex из привозных сортов, а также из позднезрелых Malvoisie и швейцарского Petite Arvine.

На востоке на смену причудливому холмистому ландшафту Piemonte приходит равнина Lombard. В переводе музыкальное название центральной винодельческой области Oltrepò Pavese звучит весьма прозаично — «часть провинции Pavia за рекой По». Еще труднее составить адекватное представление об изобилии ее вин, часть которых имеет статус DOC, а часть — нет, и при этом многие из них продаются даже без ссылки на географическое происхождение. Многие сорта лучшего итальянского Pinot Nero и значительная часть Pinot Bianco, используемых в производстве игристых вин, выращиваются здесь.

Вина DOC Oltrepò Pavese Rosso на две трети состоят из Barbera, смягченной различными местными сортами, чаще других Bonarda (так в Oltrepò Pavese называют Croatina), хотя такой сорт, как Uva Rara, может придать смеси особый приятный вкус. Ведущее поместье этой зоны — Frecciarossa, что значит «красная стрела», в Casteggio. Buttafuoco и Sanguè di Giuda производят шипучие красные вина, запоминающиеся скорее своими названиями, чем букетом. Основой белых вин служит Pinot: это могут быть Bianco, Nero (который отбеливают) или Grigio, а иногда все эти сорта. Из Pinot Grigio чаще делают вино без пузырьков, плотное, с чудесным вкусом, напоминающим немецкий Grauburgunder. В Oltrepò Pavese вкусовая гамма итальянского (или «валлийского») рислинга довольно разнообразна,

хотя Riesling Renano, или «настоящий» рислинг, лучше. Очень хороши мускаты, и даже из Müller-Thurgau получаются вполне достойные вина. Есть все основания полагать, что в таких условиях любой сорт винограда должен давать прекрасные результаты. Чего не хватает этой высокопроизводительной, но малоизвестной зоне, так это ассоциации с каким-то «раскрученным» брендом. На с. 164 мы подробно расскажем о процветающей индустрии игристых вин в районе Brescia. Colli Piacentini из Piacenza добиваются признания благодаря сортовым розливам на международном уровне и производству игристых красных вин из Barbera и Bonarda.

К югу от Piemonte, за так называемыми Лигурийскими Апеннинскими, мы попадаем в Средиземноморье, где виноградниками занята узкая полоска земли между морем и горами. Лигурия производит относительно мало вин, но все они настолько своеобразны, что достойны подробного рассмотрения. Здесь повсеместно выращивают только два сорта, Vermentino и Malvasia, тогда как Albarola, Bosco и Buzzetto столь же редки, сколь загадочны их названия. Cinque Terre — белое вино, которое подают к рыбе в ресторанах на крутых приморских склонах около La Spezia. Существует и его сладкий вариант — Sciacchetrà. Менее известные «прибрежные» вина можно попробовать, посетив Геную: в других местах вы их не найдете.

Одним из лучших красных вин Лигурии считается Rossese, как из Dolceacqua вблизи французской границы, так и из Albenga в окрестностях Генуи. В отличие от всего, что производится западнее вдоль берега Приморских Альп, Rossese может быть удивительно свежим, с нежно-фруктовым или ягодным оттенком, напоминающим вкус бордо. И в отличие от большинства знаменитых вин северо-западной Италии, оно совсем не нуждается в выдержке.



Здесь представлены вина, сделанные в Carema на границе Piemonte и Aosta из резкого винограда Nebbiolo и на высокогорных виноградниках Valtellina. Третье вино, с холмов вокруг Piacenza на востоке региона, приготовлено из смеси сортов Barbera и Bonarda.



Справа. Древние каменные столбы поддерживают лозу на террасах субальпийских виноградников в долине Valle d'Aosta. Здесь можно встретить экзотические местные сорта французской Швейцарии.

ПЪЕМОНТ

В Пьемонте (Piemonte) кухня и вино так же неразделимы, как в Бургундии. Здесьним винам присущи острота, богатство вкуса, зрелость, ярко выраженная индивидуальность. Огромная роль в пьемонтской кухне отводится трюфелям. Но кажется, что есть нечто большее, чем простое совпадение вкусов и склонностей этих географически близких областей. Название «Пьемонт» переводится как «подножие гор» – разумеется, речь идет об окружающих регион Альпах. С холмов Monferrato в окрестностях Асти горы предстают непрерывной темной (а зимой и весной ослепительно белой) линией горизонта. Для климата Пьемонта характерны жара в период вызревания винограда, влажная осень и холодная, с частыми туманами зима.

В период сбора урожая в Barolo холмы полу-
скрыты пеленой тумана. Склоны медно-красного

Внизу. Самые лучшие склоны Serralunga d'Alba в зоне Barolo, где поместье Fontanafredda долгие годы было известно как один из крупных производителей среди мелких семейных виноградарей. Принадлежавшее королевской семье, теперь оно в собственности итальянского банка.

и золотого винограда с пятнами орешника и персиковых деревьев спускаются к погруженной в туман долине Tanaro. Трудно забыть впечатления от посещения Serralunga или La Morra, когда из белой дымки проступают темные силуэты лоз.

Два самых знаменитых красных вина Пьемонта – Barolo и Barbaresco позаимствовали свои имена у деревень (см. карты на с. 160, 163), остальные вина – у сортов винограда, из которого они сделаны: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa, Favorita. Если к названию сорта добавляется название района, например Barbera d'Asti, это значит, что вина произведены в ограниченной и, теоретически, более значимой винодельческой зоне Центрального Пьемонта. Важнейшие из них показаны на карте.

включая те, где делают знаменитый шипучий Moscato d'Asti – винтэссенцию того, что дает сладкая мускатная лоза. Asti, с этикеток которого несколько лет назад исчезло слово «spumante» (игристое), нередко вызывает насмешливое фырканье снобов, презирающих его за очаровательную простоту, которая и составляет его *raison d'être* (оправдание существования). У Asti есть и еще одно нео-

споримое достоинство: более низкое, содержание спирта, чем, пожалуй, в любом другом вине.

Тонкокожые гроздья Cortese растут южнее и к востоку от Alessandria и используются для изготовления одного из самых роскошных итальянских сухих белых вин 1980-х гг. – Gavi. Спрос на белые вина повысил статус старого местного сорта Arneis (раньше он считался близким к Nebbiolo) в составе мягких, легких, ароматных вин типа Pinot Blanc. Этот сорт особенно культивируется на холмах Roero к северо-западу от Alba на песчаных почвах западного берега Tanaro. Предприимчивые виноделы стали добавлять в состав смесей Chardonnay, а также Cabernet и Sauvignon Blanc. Особенно популярно Chardonnay из Langhe.

В Северной Италии у сорта Nebbiolo нет соперников. Ему нет нужды соответствовать спецификациям Barolo или Barbaresco, чтобы явить миру такие бархатные, благоухающие, ценные вина, как Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo и красное Roero.

Из чуть менее благородных сортов наиболее распространен Barbera. Как и Nebbiolo, это очень сочный черный виноград с высокой кислотностью, но традиционно его собирают намного раньше. Однако виноградары в Asti и Alba убедились в том, что относительно теплые участки и более поздний сбор снижают кислотность до приемлемого уровня. В 1990-х гг. в Пьемонте появилась группа вин Barbera, выдерживаемых в малых барриках. Этот виноград, очевидно, гораздо лучше сочетается с новым дубом, чем Nebbiolo.

Dolcetto – единственный сорт, конкурирующий с Barbera, вызревает на самых высотных участках. Он нежен там, где Barbera остр, и способен сохранять чудесный баланс качеств – мясистый, плотный, сухой, с легкой горчинкой. Самые лучшие вина из Dolcetto делают в Alba. Это плотные Diano d'Alba, Dogliani, Ovada. Grignolino – легковесное вишнево-красное вино, но может быть очень тонким и пикантным, а в лучших вариациях (из Asti или Monferrato Casalese) – необыкновенно чистым и бодрящим. Все эти вина пьют относительно молодыми.

Среди других характерных вин этого плодородного региона (известного также своими спагетти) стоит упомянуть пенисто-сладкое красное Brachetto d'Acqui; легкое красное Verduno из винограда Pelaverga; сладкое розовое Malvasia di Casorzo d'asti; интересное желтое пассито (из полусладких сортов винограда) DOC Erbaluce di Caluso; сладкое белое Loazzolo из подвяленных мускатных виноградов; приятное Rubino di Cantavenna из смеси Barbera и Grignolino. Один из любимых сортов Тюриня – Freisa, обычно из Asti, шипучее, чаще всего сладкое красное вино, чем-то напоминающее пирожное, с не слишком ярко выраженной фруктовой палитрой Lambrusco. Кому-то оно нравится, а у кого-то вызывает отвращение.

Категории DOC были удостоены Barbera, Bonarda, Brachetto, Chardonnay, Cortese, Grignolino, Moscato и игристые вина, производимые по всему региону, с тем чтобы уже никакие IGT не подмочили репутации Пьемонта. Холмы Monferrato, расположенные между рекой По и Апеннинскими горами, стали своего рода заповедником для таких сортов, как Cortese, Dolcetto и Freisa. Пьемонт невозможно обвинить в недостатке и однообразии сортов, букетов и названий вин.

Легкое красное Grignolino и белый Moscato – яркие мазки в пестром букете пьемонтских вин; то же можно сказать о Freisa и Favorita. Dolcetto, как и широко распространенное Barbera, все чаще выдерживают в дубовых барриках. Этот метод повсеместно применяется при производстве прекрасных пьемонтских Chardonnay.



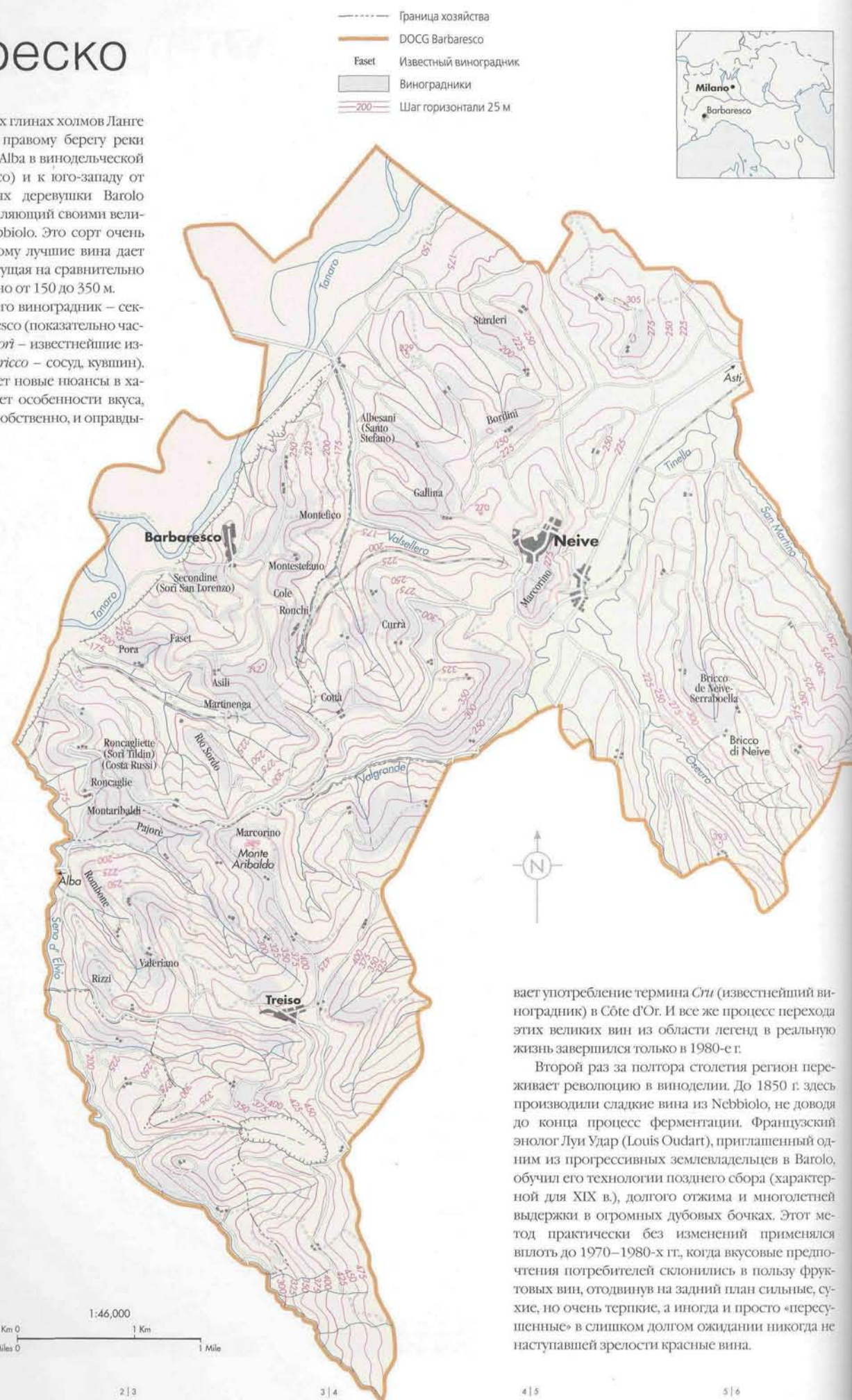
Барбареско

Именно на известняковых глинах холмов Ланге (Langhe), лежащих на правом берегу реки Танаро, к северо-востоку от Альба в винодельческой зоне Барбареско (Barbaresco) и к юго-западу от этих мест, в окрестностях деревушки Barolo (см. с. 162–163) растет изумляющий своими великолепными качествами Nebbiolo. Это сорт очень позднего созревания, поэтому лучшие вина дает лоза с южных склонов, растущая на сравнительно небольшой высоте, примерно от 150 до 350 м.

Сегодня виноградарь и его виноградник – секрет качества Barolo и Barbaresco (показательно частое упоминание терминов *soil* – известные и избранные виноградники, и *brico* – сосуд, кувшин). Каждая дегустация открывает новые нюансы в характере этих вин, фиксирует особенности вкуса, букета и стиля – всего, что, собственно, и оправды-



Число виноделов, самостоятельно разливающих свое вино Barbaresco в бутылки, значительно увеличилось в последние годы благодаря растущему международному спросу на крепкие, интенсивные, своеобразные вина вроде тех, чьи этикетки здесь представлены.



васт употребление термина *Cri* (известнейший виноградник) в Côte d'Or. И все же процесс перехода этих великих вин из области легенд в реальную жизнь завершился только в 1980-е г.

Второй раз за полтора столетия регион переживает революцию в виноделии. До 1850 г. здесь производили сладкие вина из Nebbiolo, не доводя до конца процесс ферментации. Французский энолог Луи Удар (Louis Oudart), приглашенный одним из прогрессивных землевладельцев в Barolo, обучил его технологии позднего сбора (характерной для XIX в.), долгого отжима и многотонней выдержки в огромных дубовых бочках. Этот метод практически без изменений применялся вплоть до 1970–1980-х гг., когда вкусовые предпочтения потребителей склонились в пользу фруктовых вин, отодвинув на задний план сильные, сухие, но очень терпкие, а иногда и просто «пересушенные» в слишком долгом ожидании никогда не наступавшей зрелости красные вина.

Перед современным виноделием не стоит проблемы поиска решений, они хорошо известны: правильный выбор сроков сбора урожая (это обеспечивает максимальный уровень фенольной степени); брожение в емкостях из нержавеющей стали под температурным контролем; ускоренная мацерация (изобретенный в 1990-х гг. вращающийся бродительный чан сокращает этот процесс до нескольких дней вместо традиционных недель или даже месяцев); сокращенная выдержка в больших барриках или – наоборот, это спорный момент – в маленьких новых бочках.

В результате получаются все те же вяжущие вина, нуждающиеся в выдержке, но содержащиеся в них танины как бы подчеркивают гамму неповторимых оттенков вкуса. Великие Barolo и Barbaresco могут приглушить чрезмерную сладость ароматом дыма, тонами малины, кожи и спенций, удивить сочетанием необыкновенной легкости и почти желеобразной структуры. Более старые вина идут дальше и отдают смолой или запахом животных, иногда в них ощущается намек на аромат воска или ладана, иногда присутствуют запахи трифелей. Но есть одно свойство, характерное для всех этих вин: живой, резковатый привкус танинов, который освежает небо, не подавляя общую вкусовую гамму.

Площадь виноградников Барбареско вдвое меньше, чем в Barolo. Это большая деревня на извилистом гребне горы, тянущемся на запад в сторону Альбы, со всех сторон окружена знаменитыми виноградниками. Их названия – Asili, Martinenga, Sorì Tildin – стали синонимами великолепных красных вин. Несколько ниже к востоку расположено поме-

Вверху. Один из трех маленьких городков зоны Барбарисов, не показанных на карте. Здесь расположены коллективные погребя, в которых местные виноделы предпочитают хранить свои вина (как в Бургундии).

стве Neive, где Луи Удар экспериментировал с Nebbiolo. В здешних виноградниках Barbera, Dolcetto и особенно Moscato до сих пор занимают большие места, чем Nebbiolo, лучшие образцы которых растут в окрестностях Neive – на Bricco di Neive и Santo Stefano. Сильные вина, сделанные лучшими хозяйствами Neive в 1990-х, были настолько хороши, что получили право розлива в бутылки со своими этикетками.

Южнее, на высоких склонах, более подходящих для выращивания Dolcetto, расположилось хозяйство Treiso. Здешний Nebbiolo отличается элегантной вкусовой гаммой и неповторимо тонким ароматом. Pajore – исторически самый знаменитый cru. Roncagliette производит вина, по сбалансированности близкие продукции виноградников к северу от Барбареско. Власти разделили Барбареско на субзоны, отличающиеся качеством винограда. На карте отмечены только лучшие виноградники (разница в написании на этикетке, как и в Бургундии, объясняется тем, что в Пьемонте говорят на местном диалекте).

Barbaresco было в некотором роде дублером более знаменитого Barolo до тех пор, пока на мировую сцену не вышел Анджело Гайя (Angelo Gaja) со своим великолепным сладким Missoni. Для Гайя не существует запретов: все его вина, будь то классическое Barbaresco (которое этот шоумен вывел из

состава DOCG), экспериментальные Cabernet, Chardonnay, Sauvignon Blanc или Barbera, похожее на бордоское Cru Classe, говорят сами за себя и обходятся в кругленькую сумму.

Бруно Джакоса (Bruno Giacosa) в 1960-х гг. доказал, что Barbaresco может обладать не меньшей силой, чем настоящее Barolo, хотя зачастую уступает ему по плотности, но именно Гайя выпала роль миссионера-реформатора, когда он, скорее по интуиции, чем по зрелом размышлении, импортировал новые баррики и идеи в этот самый традиционный из регионов. В 2000 г. Гайя объявил об отказе от Barbaresco D.O.C.G., который сделал его известным и под которым ранее продавались все вина, включая сказочно дорогие *Sorì San Lorenzo*, *Sorì Tildin* —, и *Costa Russi* с единственным виноградника. Теперь всеобъемлющий апелласон *Langhe Nebbiolo* объединяет лишённые классификационных отличий Barolo и Barbaresco, а также вина, в состав которых входит до 15% таких «иностранных» сортов, как Cabernet, Merlot и Syrah.

Стандарты винопроизводства в Барбареско менялись не так резко, как в Barolo (Гайя, а также такие выдающиеся виноделы, как Джакомо и Маркези ди Греси (Marchesi di Gresy), — исключение из правил), и значительная часть винограда продается для розлива крупным коммерсантам и винодельческим кооперативам региона.

Виноградники Барбареско расположены ниже, чем в Бароло, и в более теплой зоне, поэтому урожай там обычно собирают раньше. Но винам не хватает стойкой силы лучших Barolo, что потребители вина могут счесть за преимущество.



Северо-восток Италии

Северо-восток Италии, в отличие от других регионов страны, менее обременен традициями и шире открыт новым идеям. Причиной тому свойственное ли венецианцам чувство реальности, влияние ли Австрии или умеренный климат, а может быть, все это вместе, но с северо-востока экспортируют больше разлитого в бутылки вина чем откуда бы то ни было, там выращивают больше винограда и интенсивнее применяют научные методы, а атмосфера процветания ощущается более явно, чем в любой другой, пусть даже очень знаменитой, винодельческой зоне.

На с. 166–171 даны подробные карты Verona, Trentino, Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia и описаны их вина.

О винах Западной Ломбардии говорилось на с. 156. Через всю Ломбардскую равнину к востоку от Милана на фоне снежных альпийских вершин между Brescia и Bergamo протянулись земли, которые создали себе прочную репутацию как производители лучшего вина по классическому методу (*metodo classico*). Franciacorta – блестящий образец игристых итальянских вин – было создано в подражание шампанскому в 1970-е годы во владении семьи Берлукки (Berlucchi). С тех пор его производство освоили многочисленные фермы региона, расположенные к югу от озера Iseo. В умеренном климате прекрасно растут Chardonnay и Pinot Nero. Чудесные вина, как игристые, так и неигристые (включая сделанные по образу и подобию бордоских и бургундских), выходят из-под руки винодела от Бора Маурицио Занелла (Maurizio Zanella) из Ca' del Bosco. Его знаменитое Cuvée Annamaria Clementi поднялось на высоту, доступную только великим винам Шампани. Еще одна блестящая вариация игристого Franciacorta – Riserva Vittorio

Внизу. Местность здесь такая гористая, что виноград можно разводить только на склонах основных долин области Trentino-Alto Adige. Доля вин, достойных категории DOC, весьма высока для итальянской винодельческой зоны.

Moretti, одно из лучших cuvée производителя Беллавиаста (Bellavista). Сортные красные и белые вина продаются как Terre di Franciacorta.

Из других отмеченных на карте ломбардских вин следует упомянуть сделанные в районе озера Garda, близкие по характеру тем, что производят в окрестностях Verona. Выбор ограничен: Charetto из Riviera del Garda (где лучшим районом считается местность к югу от Salò, в частности в окрестностях Moniga del Garda) и Bardolino. Оба эти вина красные, причем настолько светло-красные, что могли бы сойти за розовые, или, наоборот, настолько густо-розовые, что сошли бы за красные. У них тонкая текстура, отдаленно сладкий вкус и легкий оттенок миндальной горечи, столь характерный для всех лучших красных вин этой части Италии. Эти вина нужно пить очень молодыми.

Белое Lugana с южной оконечности озера Garda сделано из базового сорта Trebbiano. Это прекрасное сухое вино с едва заметным оттенком приторности. Такие владения, как Ca' dei Frati, показали, что и другие неигристые белые вина могут производиться из международных сортов. Garda недавно стала районом средоточия вин категории DOC, что позволяет ей смешивать разные сорта винограда из Veneto: Soave, Valpolicella и Bianco di Custoza.

Только одно вино из долины реки По широко известно (причем некоторые малоинформированные потребители считают его довольно скверным) – это игристое красное Lambrusco из окрестностей Modena, а лучше всего – из-под Sorbara. Есть что-то необычайно соблазнительное в этом живом, отдающем виноградом вине с его эксцентричной шапкой красной пены. Оно чудесно гармонирует с обильной кухней Болоньи. А вкус, отдаленно напоминающий кока-колу, стал поводом для сногшибательного коммерческого успеха: в течение одного года Riunite, кооператив из Reggio nell'Emilia, поставил в США 11 млн ящиков этого вина.

Характер вин начинает меняться в Veneto и далее к востоку. На зеленых вулканических почвах

долины, в окрестностях Vicenza и Padova доминируют Colli Berici и Euganei. Из черных сортов возделывают бордоские Cabernet и Merlot раннего созревания на всем пространстве от долины Adige, к северу от озера Garda, до Словении. Белые сорта винограда представлены традиционными для этих мест Garganega из Soave, Prosecco, легким и острым Verdiso, более плотными Tocai и Sylvaner, Riesling, Sauvignon Blanc и Pinot Bianco.

Категорию DOC в регионе получили несколько зон, давших название целым группам красных и белых вин. Например, Colli Euganei Rosso – это стандартные вина, полученные из апробированной смеси сортов винограда. В названии вин лучшего качества помимо DOC указан сорт винограда, например Colli Euganei Pinot Bianco, хотя есть зоны DOC, например Gambellara между Soave и Colli Berici, которые ограничиваются выращиванием традиционных сортов винограда, в данном случае Garganega.

Breganze, винодельческая зона DOC к северу от Vicenza, получила известность (как и Franciacorta) благодаря усилиям энтузиаста своего дела Фаусто Макулана (Fausto Maculan), который доказал, что она вполне подходит для производства качественного Cabernet, а не только традиционных белых Tocai и Vespaiolo (хотя сам он продолжает их делать). Немалая его заслуга и в том, что своим золотистым Torcolato он вернул провинции Veneto забытую любовь к сладким винам из подвяленного винограда.

На с. 170 приведена карта винодельческого севера провинции Veneto и ее восточной соседки – провинции Friuli-Venezia Giulia, в которой из престижных вин преобладают белые.

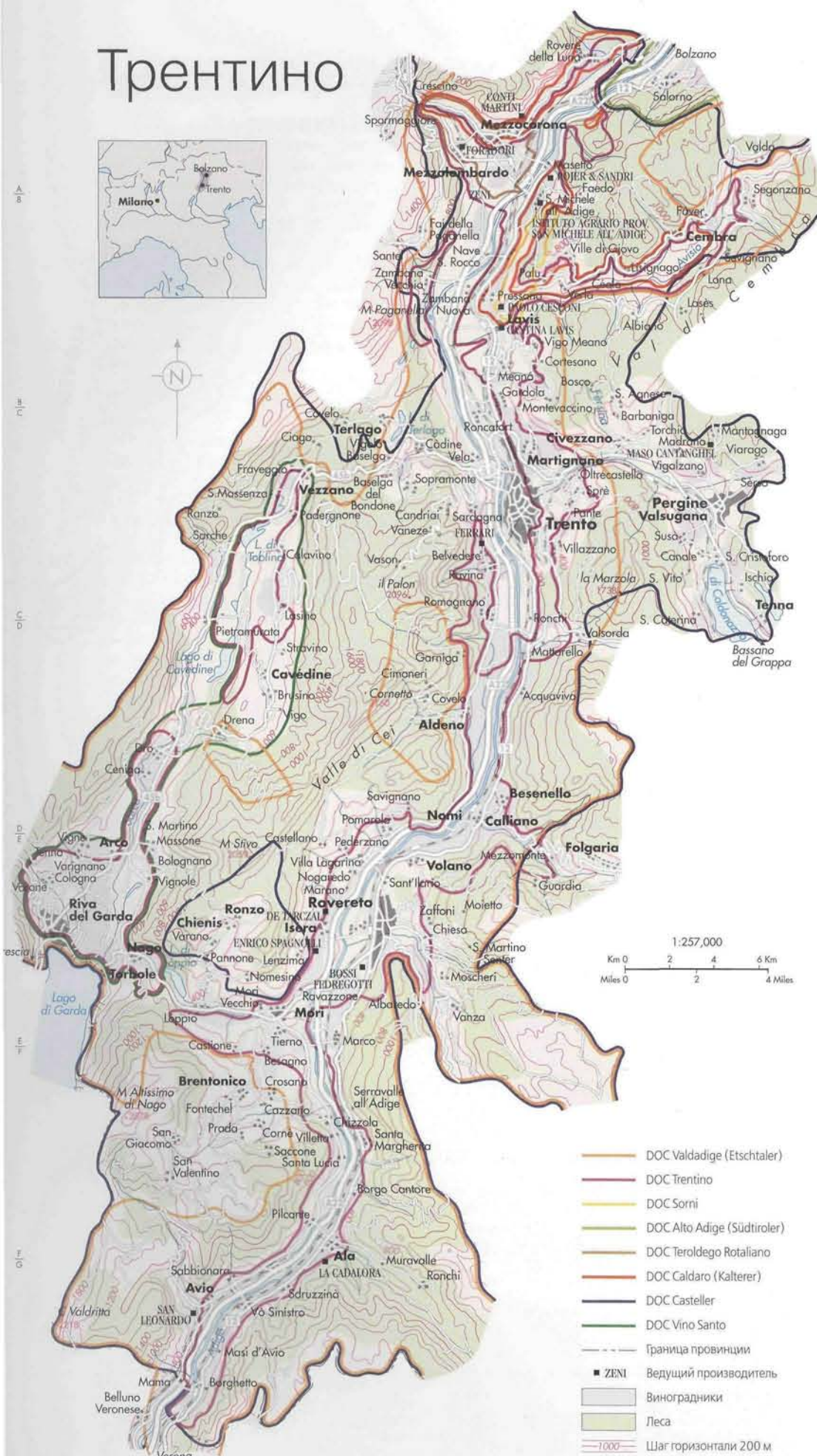
Репутация провинции Emilia Romagna уверенно растет. На холмах вокруг Болоньи, так называемых Colli Bolognesi, производят очень солидные Cabernet, Merlot и Sauvignon Blanc; на землях к югу от Болоньи и Ravenna – море вина из сорта Romagna (наименее интересное из них – Trebbiano di Romagna). Albana di Romagna – первое белое вино, которое в 1986 г. получило статус DOCG. Подобно многим итальянским белым винам, Albana выпускается во всех сладких версиях, но лучшие получают на холмах к востоку от Forlì. Лучшие сладкие вина делают на ферме Zerbinia.

Более надежным, чем Albana, хотя и более непостоянным, остается красное вино этой обширной зоны – Sangiovese di Romagna. Оно бывает ненасыщенным и слабым, если виноград вырос на истощенной земле, но может быть также крепким и изысканным, чтобы показать, почему некоторые клоны Sangiovese из Romagna так популярны среди разборчивых тосканских производителей. Считается, что такое вино хорошо смешивать с Cabernet.



Как и в основных винодельческих зонах (см. с. 166–171), на севере Италии производят широкую гамму вин различных стилей. Три сорта спокойного красного вина как бы обрамляют поистине великое белое игристое (третье слева), уникальное сладкое белое (третье справа) и неповторимое шипучее красное Lambrusco.

Трентино



Долина Адиге эффектным коридором врезается в Альпы, соединяя Италию с Австрией через перевал Brenner. Она походит на глубокий котлован, огороженный каменными стенами, местами настолько широкий, что открывается вид на далекие горные вершины. Как и долина Роны, это транспортная артерия, связывающая север и юг. По всем склонам между рекой и скалами сплошными зелеными уступами поднимаются вверх виноградники, приятно контрастируя с интенсивным движением в центре долины.

В Valdadige (по-немецки – Etschtaler) сошлись все вина категории DOC. Но каждая часть долины представлена своими наименованиями и местными сортами винограда. Климат и почва идеально подходят для белого винограда обычного набора сортов. Виноград раннего сбора служит прекрасным сырьем для производства хорошего игристого вина, которым славится город Trento. Местный красный виноград любим и популярен здесь настолько, что опасность его вытеснения завезенными сортами равна нулю.

Севернее на пути к Trento находится извилистое ущелье Vallagarina, родина Marzemino. Это легкое красное вино с темным оттенком почти целиком обязано своей известностью последнему усилию Don Giovanni. Северная часть Трентино (Trentino) – уникальное место производства красного вина Teroldego. Виноград с тем же названием вытесняется по перголам на окруженном утесами нижнем ярусе долины в месте, известном как Campo Rotaliano, между Mezzolombardo и Mezzocorona. Teroldego Rotaliano – одно из великолепнейших своеобразных вин Италии, плотное, пурпурное, высокой выжимки и хорошей выдержки, мягкое, оставляющее во рту легкий ягодный привкус. В молодом вине явно ощущается горчинка, свидетельствующая об истощенности почвы под виноградниками Teroldego. Elisabetta Foradori – настоящая королева тонкого спелого винограда Teroldego Rotaliano.

Тиролюскому сорту Schiava, или Vernatsch (в Германии известному как Trollinger) не помешало бы иметь такого же чемпиона. Это еще один темный сорт, часто также придающий вину заметную горчинку, из которого в двух зонах DOC Trentino делают легкий Casteller и более плотный Sorni. В состав этих вин также входит Teroldego и Lagrein. Schiava особенно ценится в деревне Faedo к северу от Trento (см. карту), где производят розовое вино (rosato).

На восточных склонах Адиге вокруг San Michele особенно хорошо растет белый виноград, а в последние несколько лет – и международные сорта черного винограда. Лидеры виноделия здесь – Pojer & Sandri, обосновавшиеся в Faedo производители легендарного сорта Müller-Thurgau, Региональный сельскохозяйственный институт (Istituto Agrario Provinciale), Maso Cantanghel, Cesconi и кооперативное хозяйство La Vis. Некоторые из лучших местных вин принадлежат к категории IGT, а не DOC.

В западном рукаве долины, соединяющем ее с тремя небольшими озерами, выращивают такой же широкий спектр сортов винограда, составляющих хорошую основу для игристых вин, но несомненный лидер этой зоны – высококачественное сладкое Vino Santo из еще одного местного сорта Nosiola.

Альто-Адидже

Регион Альто-Адидже (Alto Adige), иначе известный Südtirol, расположен в южной оконечности австрийского Tyrol. Это самый северный, но интенсивно развивающийся и интересный винодельческий регион Италии. Немецкий язык здесь слышится чаще, чем итальянский, в то время как среди сортов винограда преобладают французские. Местные виноградники традиционно снабжают Германию недорогим легким красным вином. Но в последнее время на авансцену выходят новые, более претенциозные сорта, из которых делают как душистые белые вина с естественным вкусом, создавшие и поддерживающие винодельческую репутацию Альто-Адидже, так и престижные красные.

Производство в долине сосредоточено на плоских возвышенностях. Лоза растет на высоте от 200 до 1000 м, что позволяет бесконечно варьировать размещение виноградных сортов, оптимально используя особенности климата. Большинство вин продается под общей маркой DOC Alto Adige (Südtiroler) с указанием сорта винограда.

Виноградники на высоких крутых террасах долины Isarco (Eisack – нем.), простирающейся на 24–32 км к северо-востоку от Bolzano, засажены немецкими сортами: Müller-Thurgau, Riesling, Sylvaner и даже (из-за близости Австрии) Grüner Veltliner, аромат которых усиливают резкие перепады дневных и ночных температур.

Более пологие склоны дают свежий, сочный Chardonnay, Pinot Bianco и Pinot Grigio, а виноградники местечка Terlano, расположенного к северу в сторону Merano, славятся своим Sauvignon Blanc. Сорт Gewürztraminer назван по имени деревни, где он был выведен. Трамин, или – по-итальянски Траменто, находится в 19 км к югу от Bolzano. Известный местный винодел Хофштаттер (Hofstätter) постоянно доказывает прелесть этого сорта (Gewürz по-немецки – пряность).

Среди черных сортов Schiava (второе название Vernatsch) смотрится настоящей рабочей лошадкой. Из него получаются бледные, мягкие и довольно простые вина, с горьковатым травяным привкусом. Лучшее и самое известное из них – Santa Maddalena (или Sankt Magdalener). Вина из большой производственной зоны Lago di Caldaro (Kaltersee – нем.) чаще полуладкие Colli di Bolzano (или Bozner Leiten) и Meranese di Collina (или Meraner

- DOC Meranese di Collina (Meraner Hügel)
- DOC Santa Maddalena (Sankt Magdalener)
- DOC Caldaro (Kalterer)
- DOC Teroldego Rotaliano
- DOC Trentino
- DOC Terlano (Terlaner)
- DOC Colli di Bolzano (Bozner Leiten)
- DOC Sorni
- Граница провинции
- Ведущий производитель
- Виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 200 м
- Метеостанция (MC)

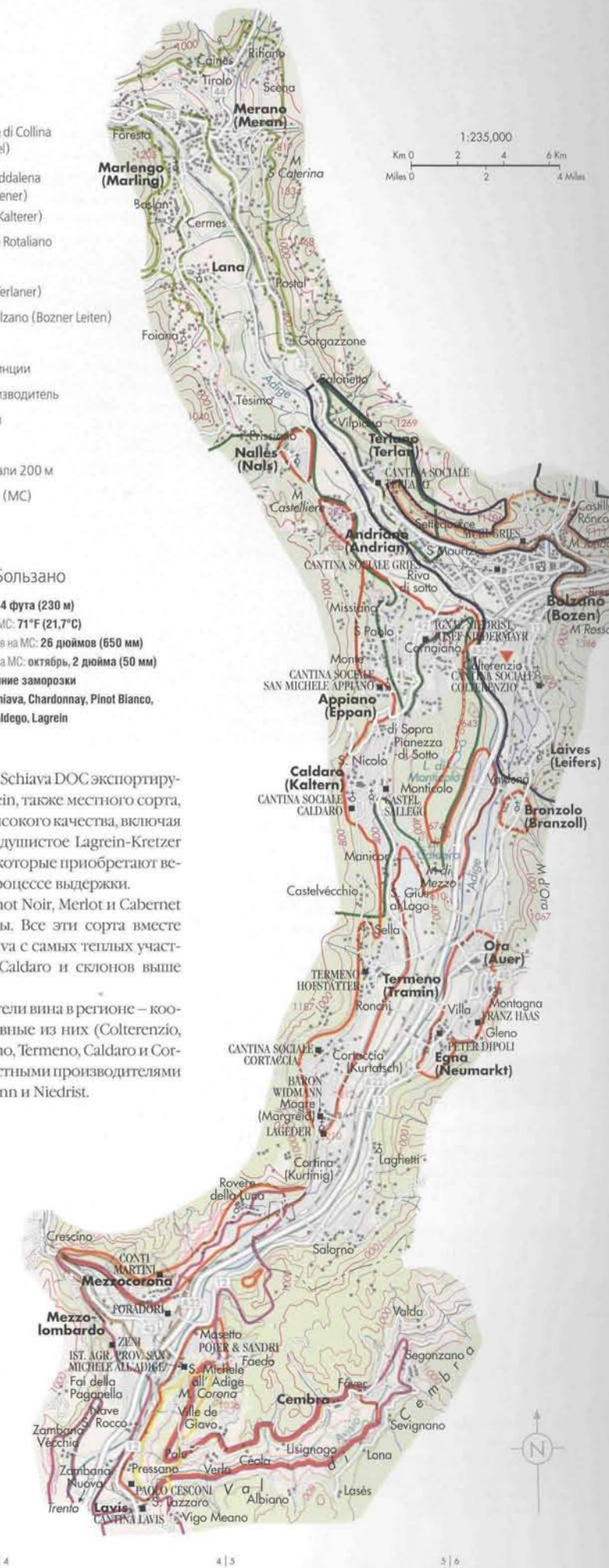
Альто-Адидже: Бользано

Высота/широта MC: 46,28°/754 фута (230 м)
Средняя температура июля на MC: 71°F (21,7°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 26 дюймов (650 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на MC: октябрь, 2 дюйма (50 мм)
Главные факторы риска: весенние заморозки
Основные сорта винограда: Schiava, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Lambrusco, Teroldego, Lagrein

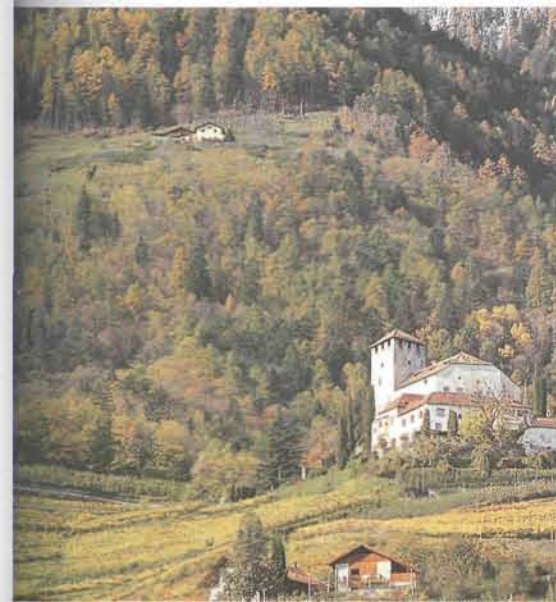
Hügel) под общей маркой Schiava DOC экспортируются в Германию. Из Lagrein, также местного сорта, производят вина более высокого качества, включая розовое очень сочное и душистое Lagrein-Kretzer и темное Lagrein-Dunkel, которые приобретают великолепные качества в процессе выдержки.

Завезенные в XIX в. Pinot Noir, Merlot и Cabernet дают хорошие результаты. Все эти сорта вместе с Lagrein вытесняют Schiava с самых теплых участков к востоку от озера Caldaro и склонов выше Bolzano.

Основные производители вина в регионе – кооперативы. Наиболее активные из них (Colterenzio, San Michele Appiano, Terlano, Termeno, Caldaro и Cortaccia) объединились с частными производителями Lageder, Hofstätter, Widmann и Niedrist.



Слева. На этих виноградниках в узкой долине между Bolzano и Merano на смену перголам пришла проволока. В результате снижается урожайность, а вина получаются более концентрированными.



Верона

Холмы Вероны (Verona), тянущиеся к востоку от города Soave и к западу от озера Garda, покрыты высокоплодородными почвами вулканического происхождения. Увитые виноградом террасы и перголы среди виш и кипарисов символизируют райское изобилие и красоту Италии.

Этот благодатный край — родина самого известного итальянского белого вина Soave, которое выпускают в двух вариантах. Мягкое, напоминающее зубной эликсир вино буквально выплескивается на рынок крупными кооперативами и торговыми домами, которые получают сырье от сотен виноградарей, к сожалению, стремящихся получить максимальный урожай. Но есть и настоящее Soave с устойчивым сочетанием оттенков миндаля и лимона, которое продолжает существовать благодаря усилиям и упорству маленьких поместий, таких как Пьеропан (Pieropan) и Ансельми (Anselmi). В 1999 г. они решили отказаться от классификации DOC для своих вин. К этим «стойким оловянным солдатам» виноделия присоединилось несколько серьезных и ответственных производителей: La Carruccina, Fattori & Grancy, Gini, Inama, Pra и Tamellini. Они работают в центральной части исторической винодельческой зоны Soave на северной оконечности холмов Lessini к северо-востоку от деревни Soave. Эта зона Classico окружена менее холмистыми и не слишком плодородными землями, которым также разрешено использовать название Soave: типичная картина современного итальянского виноделия.

Ведущие сорта — Garganega и скорее местный, чем тосканский или панитальянский, вариант Trebbiano. Из них делают сильное полное вино с уравновешенной текстурой, которое заставляет задуматься над смыслом самого слова «suave» (от франц. — нежный, мягкий), давшего название вину Soave. Возможно использование и таких сортов, как Chardonnay и Pinot Blanc, но при условии что доля Garganega будет составлять 70%.

Лучшие производители обычно делают серию розливо с отдельными виноградарями, чтобы выявить характерные особенности таких местных участков, как Vigneto La Rocca и Capitel Foscarino, а также экспериментируют с выдержкой в дубовых бочках. Из вяленого винограда получают великолепный сладкий вариант Soave — Recioto di Soave.

Soave соседствует с Valpolicella, производственной зоной со статусом DOC, которая простирается до границ субзоны Valpantena, где господствует дом Bertani. Простое Valpolicella должно иметь вишневый цвет и вкус, нежный сладкий запах и легкий привкус горечи в каждом глотке. Массовые розливы этого вина зачастую могут вызвать разочарование, однако все большее число виноделов осознают необходимость производства в Soave настоящего самобытного вина. Так, в последнее десятилетие XX в. началось освоение трудоемких высокогорных участков, дающих виноград очень высокого качества.

Valpolicella Classico из высокогорного виноградарства в окрестностях San Ambrogio, Fumane

и Negrar обладает теми же качествами, что и вино, произведенное за пределами этой центральной исторической зоны (где, кстати, работают очень успешные производители, например Dal Forno или Trabucchi), но в первом случае они более ярко выражены. Ведущие хозяйства лелеют честолюбивые планы в отношении Valpolicella Classico, справедливо причисляя это вино к тем итальянским товарам, которые способны завоевать рынок.

Плотность посадки винограда на белых галечных террасах выше, чем обычно, но метод Guyot позволяет получить максимум вкусовых оттенков от каждой лозы, и прежде всего от поздносозревающей Corvina, лучшего сорта в этом регионе. На деле некоторые производители предпочитают работать вне системы DOC, которая навязывает определенное процентное соотношение сортов винограда (максимум 70% Corvina) и обязывает использовать кисловатый и далеко не лучший сорт Molinara, а также традиционный, хотя и нейтральный Rondinella. Предпринимаются и попытки экспериментировать с редким местным сортом Oseleta.

Более мощные версии Valpolicella — сладкое Recioto и сухое Amarone — получаются из подвяленного винограда тех же самых сортов той же зоны. Эти вина можно считать потомками греческих вин, в Средние века завезенных в Италию венецианскими купцами и адаптированных к местным условиям. Сохранились свидетельства о том, что сладкими винами из Veneto восхищались еще в VI в.

нашей эры. Историк Кассиодор упоминает о вине Asinatico, которое за особую сладость уважали при дворе готских королей Италии.

Старая методика *ripasso* повышает содержание спирта в Valpolicella, полученном из винограда с наиболее благоприятно расположенного участка. Повторная ферментация вместе с отжатой кожцей винограда, желательна Corvina, после брожения Amarone, превращает Valpolicella в Valpolicella Superiore. Campofiorin от Masi, первое вино маркировки *ripasso*, в 1980-е гг. значительно повысило статус Valpolicella.

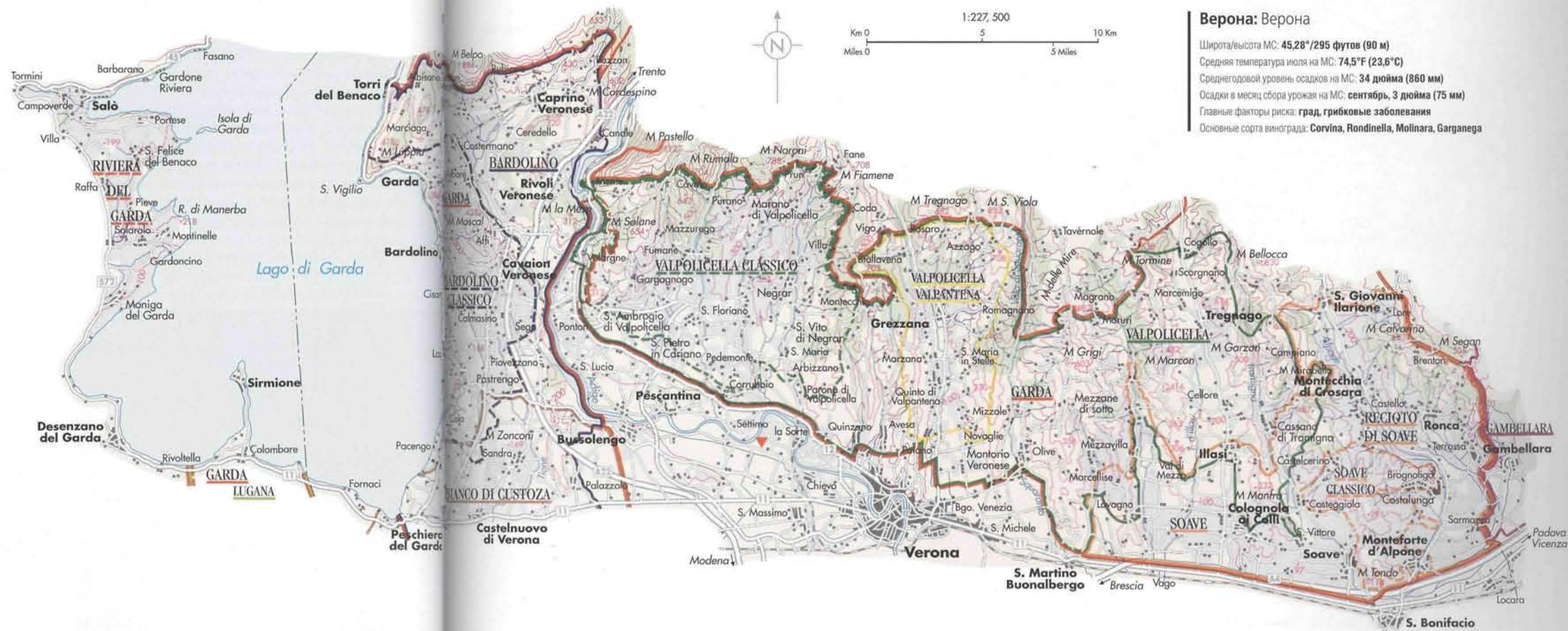
Поместия Dal Forno, Le Ragose, Quintarelli, Tedeschi, а также такие торговые дома, как Bertani, способствовали росту популярности Valpolicella Classico и его разновидностей, создав им репутацию самых надежных вин в Италии.

Красное Bardolino с нижних ярусов живописных берегов озера Garda — это легкое светлое вино, почти розовое, не очень плотное, которое можно пить сразу после окончания ферментации. Chiaretto del Garda из винограда с дальних прибрежных участков — аналог Bardolino. Bianco di Custoza, сделанное на юге, может, как и Gambellara из южной части Soave, дать обычному Soave несколько очков вперед.

Справа. Озеро Garda лежит за виноградниками Allegrini в производственной зоне Valpolicella. Allegrini так же, как и Anselmi в Soave, вышел из системы DOC, предпочтя для своих вин La Poja и категорию IGT. Вера Allegrini в лозу Molinara противоречит догматам DOC.



- Граница провинции
- Виноградники
- Леса
- Шар горизонтали 100 м
- Метеостанция (MC)
- DOC Bardolino
- DOC Bardolino Classico
- DOC Valpolicella
- DOC Valpolicella Classico
- DOCG Recioto di Soave
- DOC Soave
- DOC Soave Classico
- DOC Garda
- DOC Riviera del Garda
- DOC Valpolicella Valpantena
- DOC Bianco di Custoza
- DOC Gambellara
- DOC Lugana



Верона: Верона
Широта/высота MC: 45,28°/295 футов (90 м)
Средняя температура июля на MC: 74,5°F (23,6°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 34 дюйма (860 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 3 дюйма (75 мм)
Главные факторы риска: град, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Corvina, Rondinella, Molinara, Garganega



Три вина в левой колонке, изготовленные из заимствованного винограда, — визитная карточка Veneto. Справа лучшие вина из производственных зон Soave и Valpolicella, хотя на этикетках эти названия уже не появляются.

Восток Венето и Фриули-Венеция Джулия

Северо-восток Италии – единственный регион, где доминируют ароматные белые вина с незабываемым вкусом. На карте обозначены винодельческие районы Фриули-Венеция Джулия (Friuli-Venezia Giulia) и небольшая часть ее западного соседа Венето (Veneto). В Венето два крупных центра виноделия – Verona (см. с. 168) и Conegliano, расположенный в 65 км севернее Венеции, основной научно-исследовательской базы виноградарства и виноделия в Италии. На севере Венето начинаются Доломиты, а в Conegliano-Valdobbiadene уже ощущается влияние Альп. Местная достопримечательность – белая лоза Prosecco – дает довольно ординарное, спокойное белое вино, а также служит хорошей основой для производства здешних знаменитых игристых (*spumante*). Таким образом, Prosecco – это венецианское пипучее вино, а после

выдержки (Superiore) под названием Cartizze из Valdobbiadene, становится одним из лучших пипучих вин Италии – живым, легким, с едва ощутимой сладостью, отлично маскирующей свойственную Prosecco горчинку.

На широкой равнине Piave, плотно засаженной виноградниками, производят сухое белое Verduzzo из повсеместно распространенного в северо-восточной части Италии одноименного сорта Verduzzo, который также служит основой для Cabernet и Merlot, от посредственных до солидных. К востоку от Венеции тон в производстве красных вин задает великий Бордо. Обычно выпускаемые в больших объемах, они имеют повышенную кислотность, то есть могут быть охарактеризованы как «зеленые». Поместия Venegazzù и Ornella Molon в окрестностях Treviso делают из этих вин купажи,

близкие по вкусу к красному бордо. Местный сорт Raboso помогает понять, какие красные вина больше по вкусу венецианцам – первенство сохраняют суровые и сухие, впрочем, те же качества ценятся и в белых винах.

Долго бытовало заблуждение, что Cabernet, возделываемый во Фриули, – это Cabernet Franc (иногда произносится как «франк»), но не так давно было сделано открытие, что это старый бордоский сорт Carmenère, который в Чили ошибочно принимают за Merlot. Если почва истощена, а это довольно распространенное явление, в винограде явно проступает грубая чувственность.

В целом сорт Cabernet особенно хорош в западной части региона, в частности в производственной зоне Lison-Pratmaggiore, где Merlot несколько сух и беден для винограда, из которого делают

Pomerol. Этот сорт раннего созревания лучше чувствует себя на востоке, в более подходящем для обильных урожаев прохладном климате. Merlot доминирует в винодельческих зонах DOC Grave del Friuli и DOC Isonzo. В прибрежных зонах с плоскими виноградниками получается менее плотное вино, чем на небольших холмистых участках Colli Orientali del Friuli. Впрочем, некоторым производителям в зоне Isonzo на виноградниках с хорошим дренажом удается создавать вина, которые ни в чем не уступают своим собратьям с холмов Фриули.

Pratmaggiore внутри единой производственной зоны DOC Lison-Pratmaggiore известен своими красными Cabernet, Merlot и Refosco, а Lison – Тоска и другими белыми винами. Tocai di Lison, выращиваемый в окрестностях городка Lison, придает вину необыкновенную шелковистость.

Grave del Friuli – самая большая производственная зона со статусом DOC во Фриули-Венеция Джулия, включающая все низменные покрытые гравием земли в центре региона. Половину урожая этой зоны дает Merlot, частично – Cabernet и обычно недооцениваемый свежий и крепкий Refosco. Также выращивается Pinot Bianco, причем в больших объемах. Белые вина из этой зоны – неплотное сухое Verduzzo (лучше всего сладкое из Ramandolo к северу от Udine) и более интересное Tocai Friulano.

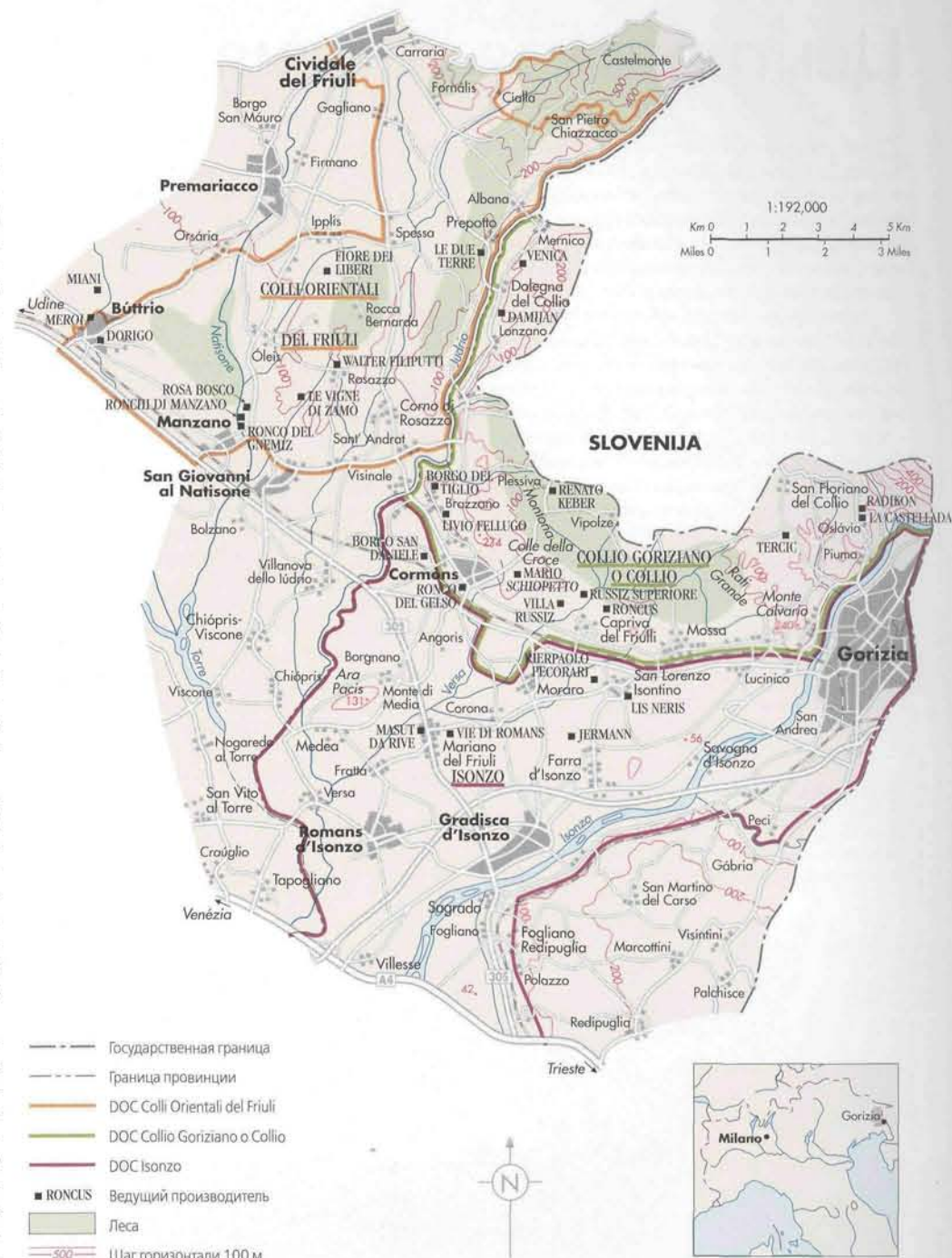
В этом огромном и неоднородном регионе достойны упоминания такие производители, как di Lenardo, Pighin, Pittaro и Vistorta. Все они из расположенной в провинции Udine винодельческой зоны Colli Orientali del Friuli, южная часть которой показана на карте вместе с похожей на нее зоной Collio Goriziano провинции Gorizia. Холмы Gorizia образуют естественную границу между Италией и Словенией (см. с. 253) и находится в зоне мягкого климата, формируемого близостью Адриатики.

Основной репутации Collio (так чаще всего называют Collio Goriziano) в 1970-е гг. стала свежесть ее пригодных к холодному брожению и не требующих выдержки в дубовых бочках сортов: кисловатого Tocai Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio и Sauvignon Blanc. Тогда высокие технологии виноделия были в новинку для Италии. Сегодня они стали нормой, и виноделы региона стараются делать белые вина, включая Ribolla Gialla, Traminer, Malvasia и Riesling Italico (Welschriesling), с более высокой экстрактивностью и яркой индивидуальностью.

С холмов во внутренней части региона получают аналогичные, хотя и менее живые и плотные вина. Colli Orientali del Friuli местами напоминает приальпийскую зону, но на юго-западе, между Buttrio и Manzano, климат настолько теплый, что там вызревает Cabernet Sauvignon. Здесь отдается предпочтение черным сортам, таким как Refosco (Tertano), Schioppettino, Pignolo, а также бордоским.

Предмет местной гордости – крепкое белое десертное вино Picolit, которое можно было бы назвать итальянским Jurançon: в нем больше, чем в Sauternes, ощущаются тона сухих трав и цветов и меньше – медовая острота.

В течение многих лет на этикетках лучших вин Фриули значился сорт винограда, но, по мере того как укреплялась репутация отдельных производителей, они стали давать винам собственные названия – чисто итальянская черта.



- Государственная граница
- Граница провинции
- DOC Colli Orientali del Friuli
- DOC Collio Goriziano o Collio
- DOC Isonzo
- RONCUS Ведущий производитель
- Леса
- 500 Шаг горизонтали 100 м



Фриули-ВД: Удине

Широта/высота МС: 46.01° / 295 футов (90 м)
Средняя температура июля на МС: 73°F (22.8°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 60 дюймов (1530 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 6.5 дюймов (165 мм)
Главные факторы риска: недостаточное вызревание (Cabernet) и милдью
Основные сорта винограда: Merlot, Refosco, Tocai Friulano, Ribolla Gialla



- Государственная граница
- Граница региона
- Граница провинции
- ISONZO DOC
- Границы DOC выделены цветными линиями
- 171 Номер страницы с картой выделенной зоны
- ▲ Метеостанция (МС)

Центральная Италия

Если историческая зона производства Chianti – сердце виноделия Тосканы (см. карту на с. 177), то карта на соседней странице показывает, где бьется винодельческий пульс всей Италии. Несравненные Флоренция и Рим и их вина будут жизненные силы как в самих флорентийцах и римлянах, так и в тысячах приезжающих в эти города гостей.

Многообразие здешних вин не поддается описанию, и причиной тому не столько различия в географических широтах, сколько особенности рельефа местности и высот над уровнем моря. Апеннины – спинной хребет Италии – устанавливают жесткие высотные границы вызревания винограда (сравните, например, данные для Флоренции и Перуджи на с. 177 и 181), а моря с обеих сторон омывают прибрежные винодельческие регионы.

До недавнего времени красное флорентийское Chianti и белое римское Frascati были практически единственными из здешних вин, добившимися известности за пределами Италии. (Ни одно другое вино не ассоциируется с Римом так, как Frascati; без него Рим не был бы Римом.) К 1980-м гг. Brunello di Montalcino и, в меньшей степени, его сосед VINO Nobile di Montepulciano (см. с. 179–180) также прочно утвердились в сознании и вкусовых

Внизу. Неповторимый абрис городка San Gimignano к западу от Chianti Classico. Когда-то здесь насчитывалось 70 укрепленных башен, теперь их осталось 13. Еще в Средние века в этих местах возделывали белую Vernaccia, но в наши дни большинство виноградников засажены черными сортами.

предпочтениях тех, кто мог позволить себе эту роскошь. Здесь же следует упомянуть «супертосканцев», нередко представляющих знаменитые розливы вне каких-либо категорий DOC.

Однако по всему региону почти ежедневно появляются новые интересные вина, которые не могут оправдать свой приход ни каким-либо предшествующим опытом, ни хотя бы географическими особенностями (см. карту). Некоторые примеры выглядят красноречивее других. На следующей карте показаны роскошные виноградники побережья Тосканы, Alta Maremma. На с. 181 вы прочтете о том, как быстро меняется винодельческий пейзаж Умбрии. Но не следует забывать, что между этими молодыми и быстро набирающими силу винодельческими регионами существуют другие зоны, тоже переживающие период подъема.

Наиболее заметен этот процесс в Morellino di Scansano, холмистой, довольно устойчивой винодельческой зоне, которая словно создана для возделывания Sangiovese, известного здесь под названием Morellino. Первопроходцами этих мест были в 1980-х гг. Морис Фармс (Moris Farms) и Ле Пупилле (Le Pupille), потом на юго-запад Maremma хлынул поток инвестиций от виноделов, обосновавшихся в других областях Италии. Интерес к этой территории вызван дешевизной пригодной для виноградарства земли по сравнению с внутренними районами страны, а также тем, что кислые местные почвы способствуют лучшему созреванию винограда. Производимые здесь Sangiove-

se – по сути, все красные вина – отличаются от вин Chianti Classico меньшей терпкостью и большей плотностью. Montecucco – это новая зона DOC между Scansano и Montalcino.

Производственная зона Sovana DOC к юго-востоку от Morellino di Scansano, когда-то получившая известность благодаря своему малозначительному Bianco di Pitigliano, заполняется сейчас такими сортами, как Cabernet, Sangiovese и очень сочным Ciliegio, что означает «похожий на вишню». Ciliegio выращивают ближе к побережью в жарком и сухом климате окрестностей Orbetello. Вино из этого сорта продается как Maremma Toscana IGT. В производстве прибрежных красных вин зоны Parrina DOC сейчас лидирует поместье La Parrina.

Еще одним источником честолюбивых устремлений стал расположенный за границей региона, в Латин (Lazio) в Montefiascone, центр по производству однообразнейшего белого вина, продающегося под странным названием Est! Est! Est!!!. Братия Котарелла (Cotarella), один из которых возглавляет флорентийский виноторговый дом Antinori, на примере своего торгового предприятия Falesco продемонстрировали, что в этой зоне можно делать современное Merlot, даже если его приходится продавать как IGT Lazio.

Chianti и его кровным братьям (под кровью в данном случае подразумевается сок сорта Sangiovese) принадлежит пальма первенства среди красных вин, отмеченных в северной части карты. На востоке их влияние простирается от Sangiovese di Romagna (см. с. 164) до Адриатического побережья Marche, где производят Rosso Piceno из смеси Sangiovese с ценным сортом Montepulciano. К югу от Ancona плотное Rosso Conero наилучшим образом отражает качества Montepulciano. Намного южнее, на своей исторической родине, Montepulciano d'Abruzzo может встречаться в разных видах – от недорого, но приличного, с ярко выраженной фруктовой гаммой, до разочаровывающе простого грубого сельского вина. Оно существует и в розовой версии под названием Cerasuolo.

Abruzzi долгое время считали «виной пустыней» за одним лишь исключением – Эдуардо Валентини (Eduardo Valentini) из Loreto Aprutino уже не одно десятилетие делает здесь вино экстраординарного качества. Его Montepulciano d'Abruzzo как нельзя лучше передает суть счастливого союза этой местности с виноградной лозой, а селекционное, прекрасно выдержанное плотное Trebbiano d'Abruzzo не имело себе равных до тех пор, пока не появился Джанни Масцарелли (Gianni Masciarelli). Более подробное описание вин Molise см. на с. 183.

На западе Апеннин в виноградниках Tuscany и Umbria к югу от внешней границы зоны Chianti безраздельно царит Sangiovese. Граф Бонакossi (Bonacossi) из Carmignano первым признал, что смесь этого сорта с Cabernet Sauvignon придает винам прекрасный вкус и аромат. Вдоль границы Latium выделяются своей непредсказуемостью вина семейства Cesanese, которые могут быть и спокойными, и игристыми, и сладкими, и сухими. Aleatico, сладкое красное вино с мускатным запахом, представляется достойным приобретением, где бы вы его ни сделали.

Белые сорта оставили свой след во вкусовой гамме центрально-итальянских вин – это тоскан-





Две крайние слева этикетки вместе с IGT Pelago от Umani Ronchi и Verdicchio di Matelica от Bisci представляют лучшие вина из Marche, тогда как Valentini делает самое известное Montepulciano d'Abruzzo.

ский Trebbiano, терпкий нейтральный виноград, известный во Франции как Ugni Blanc, и более яркий Malvasia Bianco. Trebbiano (Procanico на Тосканском берегу и острове Эльба) вряд ли может быть полезен этому региону: была сделана бесплодная попытка продавать его под корпоративными торговыми марками Galestro и Bianco della Lega.

Ни у Trebbiano, ни у Malvasia нет сколько-нибудь заметного аромата. Отсюда и монотонность белых вин, даже таких знаменитых, как Frascati и Marino с Альбанских холмов вулканического происхождения к югу от Рима. Исключение составляют лишь лучшие экземпляры (Orvieto рассматривается вместе с умбрскими винами).

Добавление в смесь других белых сортов всегда идет на пользу вину. Montecarlo из окрестностей Лусса часто называют самым лучшим белым тосканским вином со статусом DOC. Оно сделано из

Sémillon, Sauvignon Blanc и Pinot Bianco. На берегу Адриатического моря сухое белое Verdicchio черпает живительную силу в винограде того же названия. Оно удивляет ярко выраженной индивидуальностью и некоторым потенциалом для выдержки.

На крайнем юге Тосканы, где должны доминировать красные вина, в составе Bianco di Pitigliano может присутствовать Grechetto, очень редкий сорт душистого винограда с приятной освежающей кислотностью, встречающийся также и в Умбрии. В целом большее значение имеет то, что DOC Pomino, созданный по инициативе семьи Фрескобальди (Frescobaldi) из Chianti, обходится без тосканских сортов, производя традиционные флорентийские вина из Sauvignon, Pinot Bianco и Chardonnay.

Один из наиболее своеобразных белых сортов Центральной Италии – Vernaccia – достигает своего апогея в San Gimignano, где производители пред-

почитают ограничивать урожаи, ухитряясь выпускать вина, «отдающие историей», а не горечью. Vermentino по мере приближения к побережью явно становится лучше, а как этого добиться, знают во владении Антинори (Antinori) Belvedere в Bolgheri.

Самое неповторимое вино делают на острове Эльба. Красное сладкое Aleatico – результат высушивания душистых Trebbiano и Sangiovese. В центральной Италии к производству вина относятся творчески, что и сказывается даже в пределах одного урожая. Вина так разнообразны и многочисленны, что нет карты, которая могла бы их вместить.

Внизу. Регион Abruzzi к востоку от Рима между Апеннинскими и Адриатическим морем – один из наименее посещаемых. Его черные и белые сорта с большим потенциалом, хотя их названия вызывают недоумение. Montepulciano – черный виноград, а Trebbiano d'Abruzzo (или Bombino) – белый.



Побережье Тосканы

Спорным остается вопрос о том, смогли ли кто-либо из виноделов после Риказоли (Ricasoli) с его Chianti оказать такое же влияние на итальянское виноделие, как нанесший удар по системе DOC основатель Sassicaia, маленького виноградника вблизи тосканского побережья. Sassicaia было совершенно нетрадиционным, несомненно, превосходным, но имело статус низкосортного столового вина просто потому, что поблизости не было других виноградников.

В 1940-х годах Маркес де Инчиза делла Рокетта (Marchese Incisa della Rocchetta) на гектаре каменной земли в San Guido начал выращивать Cabernet, страстно желая сделать эту землю вторым Медоком. Поместье расположено в 10 км от моря на склонах холмов Colline Metallifere, образующих амфитеатр, внутри которого сформировался удивительно мягкий климат. Виноград здесь цветет в мае и дает зрелые гроздья в конце сентября. Первые выдержанные вина маркиза удивили Италию вкусом, которого она раньше не знала. Его племянники Пьеро и Лодовико Антинори (Piero и Lodovico Antinori) стали первыми дегустаторами нового вина. Затем Пьеро встретился в Бордо с профессором Пейно (Peynaud), и в 1968 г. братья начали разливать вино и поставлять на рынок под маркой Sassicaia. К середине 1970-х оно приобрело мировую известность. В 1980-е гг. Лодовико Антинори посадил на выбранных им в своем поместье Ornellaia делянках с разными типами почв Cabernet Sauvignon, Merlot и Sauvignon Blanc. Лучший результат дала каменная почва, кроме того, удачным оказался выбор глинистого участка под Merlot, который идет теперь на производство Masseto. Тем временем его брат Пьеро повысил качество розового вина из принадлежавшего ему поместья Belvedere и с 1990 г. начал производить Guado al Tasso из Merlot и Cabernet с высотного участка. Высокое содержание песка в почвах делало вина более легкими. Это, наверное, самый западный виноградник, дающий великие красные вина.

Число винодельческих поместий значительно выросло, многим до сих пор приходится бороться за свою репутацию. (Tenuta del Terriccio, расположенное на севере, за пределами карты, навсегда связано с названием мятого бленда Lupicaia Bordeaux, ставшего его первым «хитом».) Гайя из Barbaresco основал Ca' Marcanda; Руффино (Ruffino) из Chianti тоже здесь. Основные возделываемые сорта – Merlot и Cabernet.

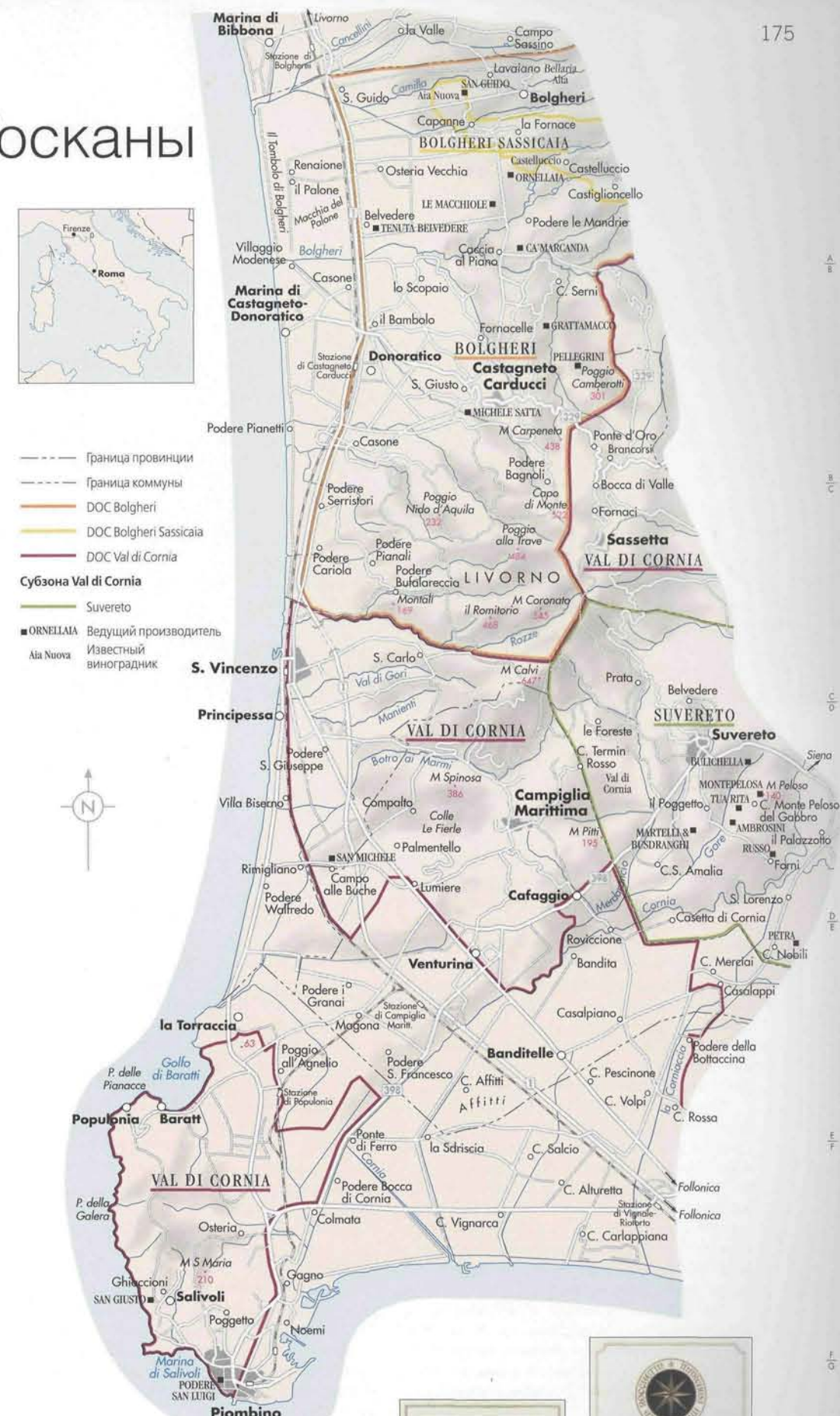
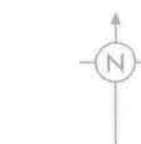
Зона DOC Bolgheri быстро развивается. Внутри нее у Sassicaia есть своя классификация DOC. Все остальные вина должны состоять из смесей (Cabernet, Merlot и Sangiovese для красных вин). Это означает, например, что все Sangiovese Cavalieri и все Merlot Masseto принадлежат категории IGT. Если Bolgheri наиболее пригодна для выращивания Cabernet высшего качества, то Merlot лучше всего вызревает на юге, в молодой зоне Val di Cornia DOC в окрестностях Suvereto. Содержание глины в почвах там значительно выше, чем в Bolgheri. Владелец Bellavista di Franciacorta считает Merlot главным сортом своего поместья Petra. Лодовико Антинори также купил здесь землю. Хозяйство San Luigi приобрело участок в Piombino. Следующей, вероятно, станет зона Monteregio di Massa Maritima DOC южнее динамично развивающейся субзоны Suvereto.



- Граница провинции
- Граница коммуны
- DOC Bolgheri
- DOC Bolgheri Sassicaia
- DOC Val di Cornia

Субзона Val di Cornia

- Suvereto
- ORNELLAIA Ведущий производитель
- Aia Nuova Известный виноградник



1:154,000
Km 0 1 2 3 4 5
Miles 0 1 2 3 Miles

Sassicaia из Bolgheri (в верхней части карты) – это пробившее себе путь Cabernet, которому суждено было изменить образ тосканского вина. За ним последовала Ornellaia. За последние 10 лет число тосканских IGT многократно выросло.





Слева. Такие аккуратные виноградники, как в районе Santa Cristina, — относительно новая черта пестрого ландшафта Тосканы. В этих владениях Antinori и родилось в 1970-х вино Tignanello — ниспровергатель шаблонов.

Сердце Кьянти

Холмы между Флоренцией и Сиеной могут послужить иллюстрацией к словам поэта о том, что истинному дворянину приличествует жить не в городе, а на природе, в деревне. Этому совету, очевидно, и следуют скупающие здешние виноградники богатые профаны, управляющие ими по собственному разумению. Здешний пейзаж — виллы, кипарисы, оливковые деревья, виноградники, скалы и леса — с одинаковым успехом можно отнести и к эпохе Ренессанса, и к эпохе Рисорджименто (при условии, что туристы не будут парковать машины рядом с памятниками старины).

Историческая зона Кьянти (Chianti), одной из первых утратившая строгие границы, в 1716 г. представляла собой территорию вокруг деревень Radda, Gaiole, Castellina и Greve. Красная линия на карте показывает, что Chianti Classico, или центральная часть исторической производственной зоны Кьянти, с тех пор заметно расширилась, но по-прежнему остается лучшей из восьми субзон Кьянти, и сегодня здесь сконцентрировано производство прекрасных итальянских вин.

Chianti Rufina на востоке от Флоренции, частично показанная на карте, известна как производитель изысканных вин с большим потенциалом к выдержке. Быстро развиваются некоторые владения вокруг San Gimignano в субзоне Chianti Colli Senesi и на холмах вокруг Siena. Chianti из окрестностей Флоренции, Пизы и Ареццо (в субзонах Chianti Colli Fiorentini, Colline Pisane, Colli Aretini), оказывается не таким замечательным, как сделанное в субзоне Chianti Montalbano. Что касается границ субзон, то они весьма неопределенны.

Карта на с. 173 показывает, насколько велика эта зона — почти 160 км с севера на юг. Она превос-

ходит по площади Бордо и, тем не менее, пользуется правом производить вино, которое называется просто Chianti, напиток куда менее престижный, чем Chianti Classico.

Основополагающая формула Chianti, как известно, была «выведена» более 100 лет назад знаменитым бароном Риказоли, когда-то премьер-министром Италии, в его замке Brolio. Еще в 1872 г. он жестко поделил Chianti на две категории: простое вино, которое можно пить молодым, и первосортное, предназначенное для выдержки. Он включил Malvasia, один из наиболее распространенных тогда белых сортов, в состав вина, употребляемого молодым, добавив к нему черные сорта Sangiovese и Canaiolo. К сожалению, урожайность белых сортов, в частности Trebbiano, возросла. Когда в 1963 г. рассматривался вопрос о классификации Chianti по системе DOC, было определено, что от 10 до 30% (что слишком много) белого винограда может входить в состав Chianti любого стиля.

Бледное Chianti (в которое для крепости часто добавляют красное вино с юга Италии) стало стандартом, и производители с древней винодельческой историей, такие, как семья Антинори во Флоренции, поняли, что либо правила должны измениться, либо необходимо продолжать делать первоклассное вино старым испытанным способом, но под новым названием.

Отличное Tignanello дома Antinori, производимое с 1975 г., как и Carmignano из винограда Sangiovese с небольшой добавкой Cabernet, стало их мятежным флагом. Чтобы подчеркнуть свое несогласие, они быстро внедрили Solais и пересмотрели пропорции Cabernet и Sangiovese. В течение ряда лет не было в Кьянти замка или виллы, которые,

воодушевившись их примером, не производили бы «супертосканцев» (сначала их продавали как Vino da Tavola — столовые вина, а позже перевели в категорию IGT) по собственным рецептам. Когда обнаружилось, что многие из этих «мятежных» вин довольно далеко отошли от оригинальных тосканских, что появились новые разновидности Sangiovese более высокого качества и найдены новые методы возделывания лозы, тогда возникла и сформировалась концепция Chianti Classico Riserva как истинно первоклассного вина.

По иронии судьбы и совершенно в итальянском стиле все это произошло вскоре после того, как в 1984 г. (год одного из самых плохих урожаев) зона Кьянти удостоилась статуса DOCG.

Субзоны Chianti

- Classico
- Colli Aretini
- Colli Fiorentini
- Colli Senesi
- Montespertoli
- Rufina
- DOC Pomino
- Граница провинции
- FONTODI Ведущий производитель
- Виноградники
- Леса
- 250 Шаг горизонтали 50 м
- ▼ Метеостанция (МС)

1:230,000
Km 0 2 4 8 Km
Miles 0 2 4 Miles



Сегодня существует заметное различие между двумя видами вина этого региона. Простое Chianti – это обычно резкое, способствующее усвоению пищи сочное вино, которое можно пить через год-два после изготовления. Chianti Classico Riserva – более значительное, весьма основательно сделанное вино (от 75 до 100% всего объема) из низкоурожайного винограда Sangiovese высшего качества. Оно выдерживается в дубовых бочках и способно прожить до 10 и более лет.

Характер почв здесь неоднороден: встречаются глинисто-известняковые (включая типичный для здешних мест мергель, или «галестрио»), каменистые и более теплые песчаные как, например, вокруг San Gimignano в самой западной части карты, где из местной Vernaccia (см. с.174) и других сортов производят плотные белые вина с богатыми минеральными тонами.

Виноградники в зоне Chianti Classico лежат на высоте от 250 до 500 м, а иногда и выше. На таких участках, в условиях теплого осеннего климата, за исключением самых жарких и сухих лет, труднее всего не столько добиться сахаристости, сколько обеспечить необходимый уровень танинов в Sangiovese.

Внизу. Из деревушки Volpaia видны виноградники в окрестностях Radda. Климатические условия виноградника Chianti (650 м) слишком суровы для Sangiovese. А вот Chardonnay, Sauvignon и Müller-Thurgau чувствуют себя прекрасно.

giovese относительно позднего созревания. Все большее число производителей преуспевают в этом, искусно и с блеском делая сложные, устойчивые, скорее ароматные, чем чувственные, вина. В остальном они специализируются на производстве оливкового масла и далеких от Chianti Classico Riserva вин (нередко хорошего качества), которые нужно пить молодыми. Есть в их активе и ничем не выдающееся сухое местное вино (см. с.174) и одно из Vin Santo, знаменитых тосканских сладких белых или, скорее, темно-желтых вин из подвяленного винограда с большим сроком выдержки (см. с. 180); а также пара «супертосканцев» категории IGT.

Эти вина обычно очень тщательно сделаны (почти всегда в высококлассных барриках), носят фантастические названия (ценитель вина должен помнить, какой сорт или его разновидность стоит за очередным именем) и очень дорого стоят. Розливы 1980-х – начала 1990-х гг. из таких нетрадиционных сортов винограда, как Cabernet, Merlot, Syrah и Chardonnay, были настолько популярны, что неизменно считались куда более престижными, чем вина с названием «Chianti» на этикетке. Сегодня некоторые из производителей склонны утверждать, что именно Chianti Classico Riserva наиболее достоверно отражает лицо винодельческого хозяйства.

В Siena старинная крепость Medici отведена под уникальное учреждение – Энотеку, или Библиотеку вин Италии, где можно попробовать лучшие об-

разцы не только Chianti всевозможных видов, но и большинства других знаменитых итальянских вин во всем их заслуженном блеске.

На с. 177 отмечены хаотичные нагромождения холмов, беспорядочно разбросанные среди лесов виноградники и оливковые плантации, а также погребов ведущих производителей Chianti Classico. Многие из них – члены Консорциума, в наши дни похожего скорее на фирму по реализации и сбыту, чем на ассоциацию виноделов высшего класса.



Chianti Classico Riserva сегодня делят первые места с купажами Sangiovese, Cabernet и Merlot. Carmignano был самым первым блендом Sangiovese и Cabernet; Tignanello – его успешный преемник, тогда как Castello di Ama L'Apparita – великолепное вино из Merlot. Зона Rufina расположена к востоку от Флоренции, Ruffino – давно известный бренд.

Монтальчино

Самая большая из отдаленных зон огромного региона Chianti – Colli Senesi, раскинувшаяся на холмах Siena. В 65 км к югу от Siena они образуют величественную цепь лесистых возвышенностей с разбросанными тут и там деревнями, старинными замками и утесами из известнякового туфа.

До 1970-х гг. об этой части Тосканы почти ничего не было слышно. Только местные жители знали, что климат здесь более ровный, чем дальше к северу, – море всего в 50 км за Grosseto, – а летом всегда жарко и сухо. Гора Monte Amiata на юге, возвышаясь на 1700 м, заслоняет местность от летних гроз.

В то самое время, когда Риказони изобрел идеальную формулу Chianti, на замкнутой территории вокруг городка Монтальчино (Montalcino) в Colli Senesi, Кlemente Санти (Clemente Santi) и его семья (в наши дни известная под фамилией Biondi-Santi) осваивали в имении Il Greppo производство вина, которое получило название Brunello di Montalcino. Это плотное, сильное вино делали из винограда Sangiovese, который здесь знают как Brunello, не применяя типичного для Chianti смешивания сортов. Отдельные бутылки давних розливов производили такое сильное впечатление, что в конце концов нашлись и другие желающие повторить ус-

пех. И с начала 1980-х Монтальчино буквально захлестнула волна международного интереса к тому, что можно было бы назвать ответом Тосканы знаменитому Barolo.

С точки зрения географии Монтальчино повезло дважды: во-первых, с теплым и сухим климатом Тосканского побережья (см. с. 175); во-вторых, с каменистыми почвами под лучшими виноградниками к югу от города, аналогичными лучшим участкам Chianti. В подобных условиях, в отличие от Chianti Classico, где вызревание является постоянной проблемой, можно выращивать самые концентрированные и жизнеспособные формы Sangiovese.

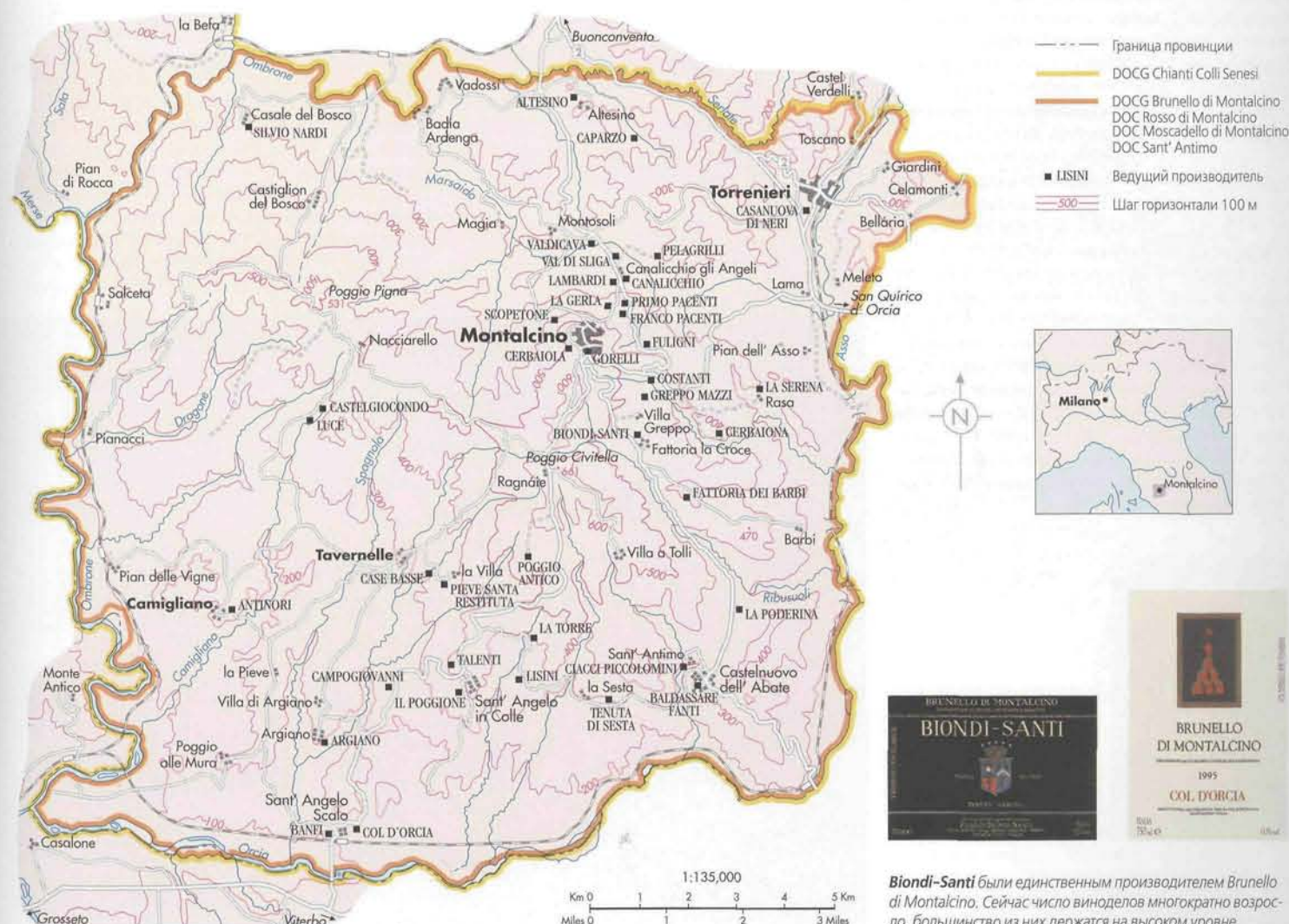
Старый метод состоял в том, что для получения оптимальных цвета и вкуса недо было долго и медленно сбраживать это крепкое темное вино вместе с кожицей. Затем его годами выдерживали в огромных бочках из словенского дуба и десятками лет – в бутылках. В результате получалось вино для героев или скорее для известнейших миллионеров, сверхсильное и крепкое.

Однако даже зоне Монтальчино с ее верностью законам виноделия пришлось адаптироваться к современным вкусам. Срок обязательной 4-летней выдержки в барриках сокращен до 2 лет (вино не выпускают в продажу, если ему меньше 4 лет), так

что сегодня Brunello, скорее всего, попадает в бутылку еще достаточно фруктовым, чтобы там уравновесить свою крепость. Зона Монтальчино первой получила статус DOCG и одновременно статус junior DOC для своей более легкой версии – вина Rosso di Montalcino, которое выпускается в продажу в возрасте 1 год. Таким образом удалось сконцентрировать слабый фруктовый вкус и аромат и сохранить высокий уровень качества Brunello.

Это тем более примечательно, что зона значительно расширила свою территорию по сравнению с 1960 г., когда ее площадь составляла 60 га. Сегодня она занимает 1500 га. Высоты колеблются от 150 м над уровнем моря в Val d'Orcia, где производят самое сильное вино, до 500 м к югу от города, где делают более ароматные и изысканные вина.

Единственная угроза, омрачающая будущее Brunello di Montalcino, – массовое распространение дубовых барриков, которые могут приглушить яркое своеобразие этого винодельческого района. Sangiovese в этом смысле более уязвим, чем международные сорта, которые чувствуют себя в Монтальчино как дома. Сделанные по новой технологии вина продаются под маркой Sant'Antimo DOC: границы те же, что и у Brunello, но название другое.



Biondi-Santi были единственным производителем Brunello di Montalcino. Сейчас число виноделов многократно возросло, большинство из них держатся на высоком уровне.

Монтепульчано

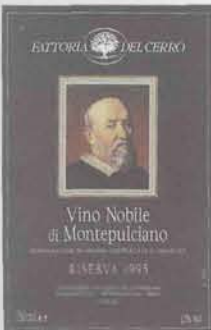
Восточные соседи Монтепульчано, чьи виноградники находятся за вклинившимися между ними анклавом неклассифицированного Chianti, также претендуют на производство первоклассного вина, удостоенного ныне статуса DOC: Vino Nobile di Montepulciano («вино благородное из Монтепульчано»). Это очаровательный городок среди холмов, на которых возделываются различные виды Sangiovese (здесьнее название Prugnolo Gentile) в сочетании с другими традиционными ингредиентами Chianti. Часть производителей игнорируют требование смешивать Sangiovese с другими сортами винограда. Другие же высоко ценят цвет и структуру, которыми обогащает смесь сорт Colosimo. Вкусовая гамма этого «благородного вина», в 1980 г. удостоенного статуса DOCG вместе с такими великими винами, как Barolo, Barbaresco, Brunello di Montalcino, находится где-то посредине между Chianti Classico и Brunello, позаимствовав у первого душистый аромат, а у второго плотность.

До недавнего времени местные виноделы, в отличие от производителей Монтепульчано, переживали взлеты и падения, а здесьним винам, перетруженным танинами, не хватало крепости настоящего Brunello. Как и в Монтепульчано, минимальные сроки выдержки здесь были сокращены (до года в деревянных бочках как для обычных вин, так и для категории Riserva), и Rosso di Montepulciano могло получаться удивительно мягким. Распространение барриков коснулось и этих мест, и часто как бы сглаживает остроту вкусовой гаммы вина.

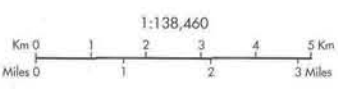
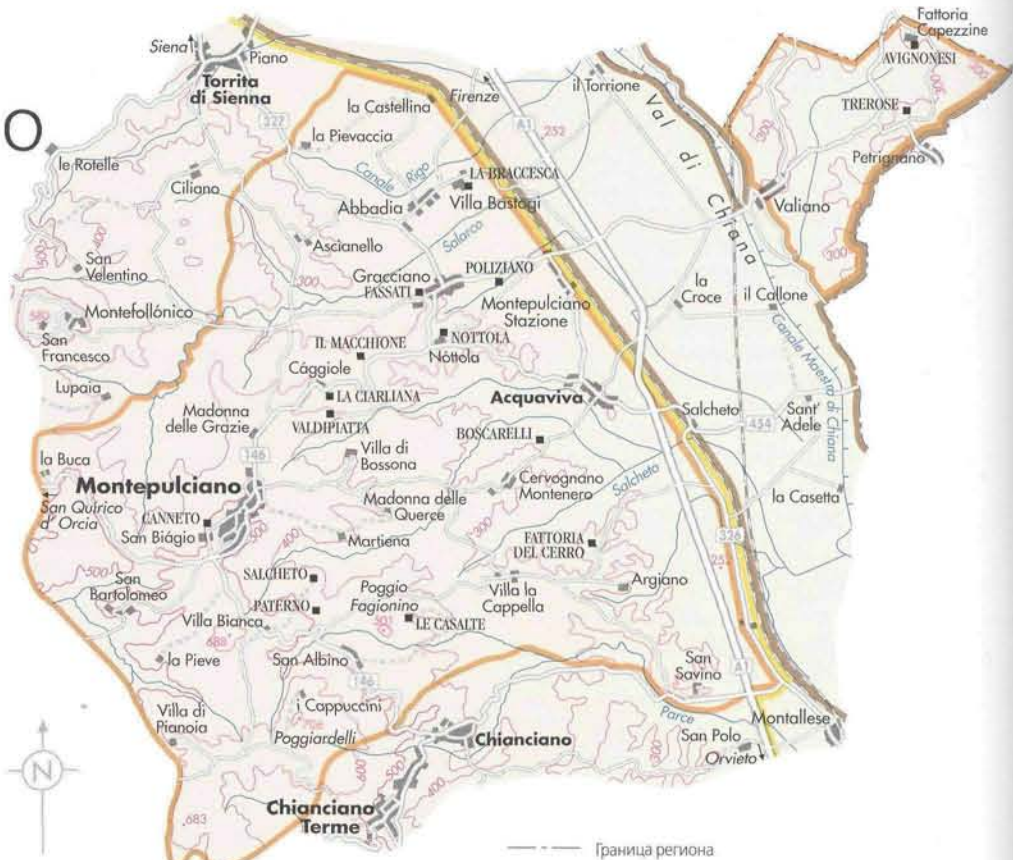
Участки под виноградниками не столь разнообразны, как в Монтепульчано, лучшие из них расположены на высоте 250–450 м. Песчаные почвы облегчают производство вина, а теплый климат юга Тосканы способствует хорошему созреванию.

Во главе с законодателями стиля из дома Avignonesi местные виноделы получили белое Марзоссо с хорошо ощутимым дубовым привкусом. Sangiovese и Merlot из обширных владений семейства Антинори в окрестностях Монтепульчано чаще используются для производства смесей, чем для изготовления вина под маркой Vino Nobile.

Vin Santo – забытая роскошь для многих регионов Италии. Это оранжевое, с ароматом дыма, очень сладкое, сильное вино в течение 4 лет должно выдерживаться в бочках caratelli под черепичными крышами палатки эпохи Ренессанса. Но эта традиция больше не соблюдается.



Vino Nobile, которое в свое время принесло славу Монтепульчано, теперь делит успех с множеством новых белых и красных вин, как сортовых, так и смесей.



- Граница региона
- Граница провинции
- DOCG Chianti Colli Senesi
- DOCG Vino Nobile di Montepulciano
- DOC Rosso di Montepulciano
- DOC Bianco Vergine Valdichiana
- FASSATI Ведущий производитель
- Шар горизонтали 100 м

Внизу. Виноградники Монтепульчано и город, расположенный на самой вершине горы, поросшей оливами и кипарисами, хорошо видны из Монтепульчано, его конкурента, лежащего в 32 км западнее.



Умбрия

Наконец-то в Умбрии (Umbria), как и на побережье Тосканы (см. с. 175), забурили страсти по виноделию. Изолированность региона, не имеющего морских портов и крупных городов, – причина того, что и сам он, и его вина долго пребывали в безвестности, несмотря на то что традиции виноделия здесь уходят корнями в древность.

Orvieto был во времена этрусков крупным городом. Классическое Orvieto – это вино amabile – сладкое настолько, насколько позволяют сезон и количество грибка botrytis, который появляется вместе с осенними туманами и покрывает виноградные гроздья. Как это ни печально, но возникшая в 1960–1970-х гг. мода на сухие белые вина превратила Orvieto в еще один центрально-итальянский блэнд Trebbiano (известный здесь под названием Procanico) и Malvasia, лишив перспективы это прекрасное вино, которое вполне могло стать ведущим в Умбрии.

Но тут появился доктор Джорджо Лунгаротти (Giorgio Lungarotti), владелец поместья в Torgiano близ Perugia, который смог доказать, что и в Умбрии можно производить великое красное вино. Его Rubesco Riserva 1975, 1979 и 1983 гг. открыло этому со всех сторон окруженному суши региону центрально-Италии дорогу к славе. Сегодня дочь Лунгаротти продолжает поддерживать марку Torgiano.

Климат Умбрии чрезвычайно разнообразен: на севере возле озера Trasimeno значительно холоднее, чем на возвышенностях Chianti, а на юге около Монтепульчано и Терни он вполне средиземноморский.

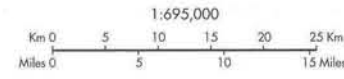
На землях принадлежащего семье Антинори замка Castello della Sala была написана следующая глава в истории умбрийского вина. Изначально в поместье предполагалось производить Orvieto, но с середины 1980-х гг. винодел Ренцо Котарелла (Renzo Cotarella) продолжал делать там потрясающие нетрадиционные белые вина. Надежды возлагались сначала на сброживаемое в бочках Chardonnay, но Cervaro della Sala продемонстрировало

такую чистоту и неповторимость, что встало в один ряд с великими белыми винами Италии. Muffato, вино из ботритизированного винограда международных сортов, смешанного с Grechetto, открыло целую панораму возможностей. Неожиданно утонченный, хотя и очень изменчивый, Pinot Nero (Noir) также стимулировал появление новых идей.

Еще одним прорывом стало присуждение статуса DOCG целой производственной зоне Sagrantino di Montefalco за серию красных вин 1991 и 1993 гг. Они были изготовлены в окрестностях города Монтепульчано виноделом Арнальдо Капраи (Arnaldo Caprai) из местного винограда Sagrantino с потряса-

ющим фруктовым вкусом и высоким содержанием танинов. Затем пришла очередь Colpetrone.

Умбрия упрочила свои позиции и сегодня выпускает вина, как из местных, так и из завезенных сортов винограда, и здесь нельзя еще раз не упомянуть Orvieto. Пока не появились рецепты, в полной мере соответствующие качествам винограда или особенностям местности. Братья Котарелла (торговый дом Falesco) продолжают совершать успешные рейды по Умбрии в Montefiascone на границе Latium. Они маркируют свои вина как IGT Umbria, обходясь без местной классификации DOC, как, например, Colli Perugini, Colli del Trasimeno, Colli Martani (идеальны для сорта Grechetto) или Colli Amerini.



- Граница региона
- Граница провинции
- DOCG
- DOC
- Ведущий производитель
- LA FIORITA
- DOCG/DOC
- Граница выделена цветными линиями
- Метеостанция (MC)



Умбрия: Перуджа
Широта/высота MC: 43.07°/1673 фута (510 м)
Средняя температура июля на MC: 73.5°F (23.1°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 36 дюймов (910 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 2,75 дюйма (70 мм)
Главные факторы риска: угроза эски на старых виноградниках
Основные сорта: Sangiovese, Cilieglio, Sagrantino, Trebbiano, Grechetto



Сладкое Orvieto было когда-то единственным интересным вином Умбрии. Сегодня регион известен новыми винами: Sagrantino di Montefalco и сложным белым Cervaro della Sala.

Южная Италия

В былые времена крепкие, глубокие малиново-красные вина юга Италии помогали производителям сильных вин на севере выживать в период кризиса 1960-х—начала 1970-х гг., пока они не научились добиваться надежного созревания виноградной лозы (Апулия (Puglia) и острова будут рассматриваться более подробно на следующих страницах). В наши дни вино с самого юга Италии, пусть пока в небольших количествах, но все же попадает в бутылки.

Но «южная» не означает «высушенная на солнце». И это действительно так. В нижней части карты отмечены многочисленные виноградники, с которых урожай обычно снимают значительно позже, чем в Тоскане, где виноград к этому моменту успевает уже превратиться в вино.

Исторически сложилось так, что провинция Авеллино во внутренних районах Кампании (Campania), недалеко от Неаполя, задавала тон производству в этом регионе по-настоящему хороших вин.

Aglianico (искаженное «элленико», или «греческий» — напоминание о существовавшей здесь когда-то греческой цивилизации) — это известнейший на юге Италии сорт темнокоричневого винограда, из которого делают вина с характерным сильным, благородным и спокойным букетом. Виноград этот созревает так поздно, что его невозможно было бы возделывать где-то на севере. На холмах Taurasi, где этот сорт достигает своего совершенства, его часто собирают уже под снегом. Естественно, что кислотность винограда при этом настолько высока, что яблочно-молочная ферментация не дает нужного эффекта. Тем не менее здесь, как и по всей Италии, научились «укрощать» непокорный виноград и кислотность Aglianico подавляют, применяя современные сверхсмягчающие технологии.

Greco di Tufo, солидное белое вино из внутренних районов Кампании со своеобразным ароматом яблочной кожуры и минералов, своим названием отдает должное своему якобы греческому проис-

хождению и скале из известнякового туфа — месту рождения. Здесь же, на холмах провинции Авеллино, из винограда сорта Fiano делают более тонкое и изысканное белое вино, в котором легкость сочетается с приятным танинным вкусом и незабываемым цветочным ароматом.

Перечисленные вина занимают прочные позиции в современной Кампании, но в последнее время начинают появляться удивительные вина и из менее известных мест, например с прибрежных виноградников вокруг храмов Paestum. Здесьние виноделы (среди них Monteverrano, De Conciliis и Maffini) производят вина мирового класса исключительно из местных сортов. Villa Matilde в северной винодельческой зоне Falerno del Massico, получившей свое название в честь самого знаменитого вина античного мира — Falernum, делает как большинство вышеназванных, так и прекрасные красные вина на основе Aglianico и Piediroso и все более хорошие белые из сорта Falanghina. Terra di Lavoro от Fontana Galardi — впечатляющее, весьма своеобразное красное вино северной части Кампании.

На юге, в Basilicata, Aglianico del Vulture — единственный обладатель статуса DOC в этом регионе — производится с необычайным для этой части мира мастерством вино из еще одного вида Aglianico, непохожего на своего тезку со склонов потух-

шего вулкана в Taurasi на высотах до 760 м. Менее популярный, чем клон со склонов Taurasi, он придает вину интересные вкусовые тона. Ведущим производителям, Paternoster и D'Angelo, удалось добиться смягчения вина путем добавления в Aglianico дозы Merlot.

Aglianico выращивают на Адриатическом побережье южной Италии в регионе Molise. Ведущему местному производителю Луиджи Ди Майо (Luigi Di Majo) из Campomarino в его поместье Di Majo Norante удалось получить еще один клон этого сорта, хотя собирать его можно только в ноябре. Ramitello — еще более доступная смесь Montepulciano d'Abruzzo и Aglianico, соответствующая требованиям местного Biferno DOC. Из винограда Falanghina получают белые вина с богатым вкусом. В Molise есть еще одно поместье с амбициями — Borgo di Colloredo.

Calabria пользуется репутацией производителя только одного престижного крепкого красного вина — Ciro на восточном побережье, но несколько других ее винодельческих зон, среди которых Donnici, Lamezia, Pollino, Savuto, имеют статус DOC. Последняя из них позволяет говорить о перспективности местного сорта Gaglioppo. Самое оригинальное вино Calabria — Greco di Bianco, крепкое, сладкое с прекрасным букетом, совершенно неожиданно стали делать в окрестностях деревушки Bianco на самом «носке итальянского сапога».

Если виноделы Calabria и Basilicata довольствуются теми возможностями, которые предлагает прибрежная линия, то Puglia переживает сейчас поистине революционный подъем, который, тем не менее, не может сравниться с переизменами, произошедшими в Лангедоке, ранее известном в основном массовым производством низкосортных вин. Но направление выбрано верное. Покончено с пренебрежительным отношением к этому региону, который якобы годился только на то, чтобы

гнать цистерны смесей и пополнять «винное озеро» Европы, хотя Puglia на самом деле производит вина больше, чем вся Австралия. Сегодня это магнит, притягивающий прославленных итальянских энологов, иностранных виноделов, заготавливающих смеси для оптовых покупателей из Северной Европы, и представителей небольших итальянских винодельческих компаний, приезжающих сюда в надежде на выгодные инвестиции. Семейство Антинори, например, в конце 1990-х гг. приобрело там два поместья: одно на возвышенности недалеко от Basilicata, ранее принадлежавшее Ганча (Gancia), а другое в окрестностях Brindisi. Поначалу эта фирма производила свое вино под маркой Tormaresca IGT Puglia из унаследованных международных сортов винограда.

К концу 1990-х доля производимых в Puglia вин со статусом DOC составляла менее 5% от общего количества. Многие покупатели больше заинтересованы в приобретении Chardonnay или Primitivo del Salento (в Калифорнии — Zinfandel) со статусом IGT, чем Gravina или Ostuni со статусом DOC. Дело не в недостатке интересных местных сортов. Так, Negroamaro называют основным сортом черного винограда на юге Puglia. В Salice Salentino, Squinzano, Leverano и Copertino из него делают близкое к портувейну вино с красно-коричневым оттенком. Uva di Troia, распространенный в центральных и северных районах, при смешении с Montepulciano di Abruzzo дает превосходные результаты. Malvasia Nera из Lecce и Brindisi — самый частый компаньон Negroamaro по смесям, — способен придавать бархатистость текстуре вина. Для этих вин характерно очень высокое содержание спирта. Все самые интересные вина Puglia — красные. Их делают в зоне IGT Salento. Местность здесь плоская, постоянная жара, и микроклимат однообразен. Одно из немногих достижений итальянского «кабулка» — сорт Primitivo, традиционно возделываемый в Manduria.



Вверху. Trulli, маленькие каменные дома, как эти, вблизи Alberobello, типичны для более плоского, чем в остальных регионах Южной Италии, ландшафта Puglia. Эти дома служат хорошим убежищем от изнуряющей летней жары.



Этикетки винных бутылок из этой части Италии долгое время считались раритетом, но сейчас все больше здешнего вина разливают в бутылки, на этикетках которых стоят имена известных производителей или импортеров.

Сицилия

Итальянский винный истеблишмент (если только в этом словосочетании нет противоречия) наконец-то повернулся лицом к прекрасному средиземноморскому острову Сицилия (Sicily) с его исключительно благоприятным климатом и огромным винодельческим потенциалом. Сицилия сегодня производит больше вина, чем Puglia. Остров славится на редкость разнообразным ландшафтом и богатым культурным наследием. Его юго-восточная оконечность лежит южнее Туниса, а отдаленный остров Pantelleria, знаменитый своими мускатами, расположен на одной широте с этим североафриканским городом, и расстояние между ними меньше, чем до Палермо. На Сицилии может быть очень жарко, и белый виноград Catarratto в западной провинции Trapani едва ли не доходит до точки кипения под воздействием южных ветров с Африканского континента. Половина сицилийских виноградарей нуждается в ирригации.

Большинство сицилийских вин – белые. Кооперативные хозяйства производят их в огромных количествах, превышающих реальные потребности, в результате излишки вина вывозят на материк для переработки. Сегодня все больше красного и белого вина разливают в бутылки, причем делают это профессионально, в частности благодаря современному оборудованию, оплаченному из субсидий ЕС, которые в последнее время выделяются этому когда-то нищему острову.

Сорт, которому Сицилия обязана своей винодельческой репутацией, – Nero d'Avola, или Calabrese. Из второго его названия следует, что родился он в Calabria, но производные вина из него стали делать здесь, на юго-востоке Сицилии, в окрестностях города Noto. Именно в здешних винах Etna Pachino, производимых в окрестностях города Etna, он приобретает неповторимый аромат шелковицы и структуру для долгой выдержки. Этот сорт черного винограда, подвергнутый горячему и бы-

Справа. Виноградники на плодородных вулканических почвах Etna поднимаются на заднем плане. Вина со статусом DOC Etna выпускаются всех трех цветов, но в целом эта зона развивается медленно.

торму брожению, хорош в смесях, для которых его активно раскупают. Но прежние лидеры сицилийского виноделия, такие как Rosso del Conte из Reggaleà, демонстрируют его великоколепие. Nero d'Avola трудно вызревает на высоких островных виноградниках, но такие опытные производители, как Abbazia Sant'Anastasia, с успехом выращивают его на северном берегу и смеиваются с Syrah и Merlot.

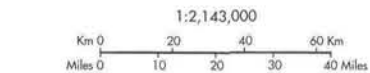
Сицилия, разумеется, не избежала экспериментов с международными сортами – прошедшее ферментацию в бочках Chardonnay от Planeta считается в Италии одним из лучших примеров такого подхода. Но уже появились признаки переоценки местных сицилийских сортов, несмотря на то что лучшие производители продолжают смешивать их с «иностранными». К числу заслуживающих внимания сортов черного винограда относятся: Frappato, из которого получаются приятные молодые вина; Vittoria – основа легкого красного Cerasuolo, а также Nerello Cappuccio – не путать с Nerello Mascalese (который идет на производство Etna).

Тонкокожий виноград, предназначенный для крепленого вина Marsala, столового Alcamo или для пополнения европейского «виного озера», доминирует на жарком и пыльном западе острова. Среди самых распространенных сортов Catarratto занимает второе место после Trebbiano. Но по-настоящему интересные вина получают из Gresanico и Inzolia. Многие из современных оригинальных



сицилийских вин, в частности недавно обновленное красное Fato, продаются как IGT – категория DOC на Сицилии зарезервирована для ее главной специализации: десертных вин. Мускаты Noto и Pantelleria, а также Malvasia с вулканических островов Lipari – воплощение одной из самых старых винодельческих традиций Италии.

Marsala — дальняя родственница хереса и мадеры, славится со времен адмирала Нельсона, приказавшего закупить ее для Королевского флота Великобритании. В 1980-х она была близка к тому, чтобы вновь войти в моду, но сейчас опять переживает забвение. Исторические виноградовые дома этой активно культивируемой зоны Pellegrino и Donnafugata «складывают яйца» в корзину со столовым вином, и даже Марко Де Бартоли (Marco De Bartoli), фактически один продолжающий традиции Marsala, выпустил свои лучшие вина Vecchio Samperi Riserva 30 Anni и Vigna La Miccia как Vini da Tavola.



В течение многих лет Rosso del Conte было единственным престижным красным вином Сицилии. Сегодня ему бросают вызов Santa Cecilia от Planeta и вина из международных сортов винограда. Такие белые вина, как Bianca di Valguarnera, пробудили интерес к местному сорту Inzolia.

Сардиния

Сардиния (Sardinia) – второй по величине остров в Средиземном море. Он расположен севернее Сицилии и столетиями разделял его судьбу, но в наши дни не слишком торопится вступить в международное сообщество виноделов.

Вино никогда не играло важной роли ни в культуре Сардинии, ни в ее сельском хозяйстве, хотя в середине XX в. и имело место расширение виноградинок. Предполагалось наладить производство красных вин с высоким содержанием спирта и экспортировать их на материк для изготовления смесей. Вино подвергалось разовому брожению, для того чтобы сохранить остаточный сахар, и сладкие красные вина, например Anghelu Ruju, продолжают эту традицию.

В 1980-х субсидий стало меньше, и площади виноградников сократились почти на три четверти, составляя теперь менее трети всех сицилийских виноградников. На Сардинии классификация DOC настолько непопулярна, что вряд ли может служить стимулом для повышения качества вин.

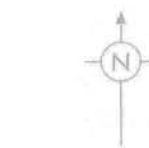
Почти вся лоза на Сардинии – чужестранка, либо попавшая сюда из Испании за те четыре века, что остров находился под властью Арагона (до 1708 г.), либо завезенная при Савойском режиме. Доля Cannonau, местной разновидности испанской Garnacha, или Grenache (виноград-хамелеон по своим вкусовым характеристикам), в общем урожае составляет до 20%, но его производственная зона DOC распространяется на всю территорию острова. Аналогичная ситуация складывается с Vermentino di Sardegna, урожайность которого может составлять 130 г/га, а его зона продолжает сохранять статус DOC. Легкий лимонно-желтый Vermentino – самый характерный для Сардинии белый виноград, который можно обнаружить на Лигурийском берегу под именем Pigato и в южной Франции под именем Rollo, или Rolle.

Carignano del Sulcis – это хорошо спланированная особая зона DOC в юго-западной части острова, специализирующаяся на возделывании старого испанского сорта Carignan, или Carìfena, но даже здесь урожаи в объеме 105 г/га считаются вполне приемлемыми. Из сорта Bovale и его подвидов Bovale Sardo и Bovale Grande (соответственно Сардинский Bovale и Большой Bovale) получают полнотелые красные вина. Этот сорт – сардинский «кузен» испанского Bobal.

Черные Monica и Girò и белые Nuragus и Nasco – типично сардинские сорта с весьма туманным происхождением, но анализ на ДНК в конце концов неизбежно расставит все по своим местам.

Vermentino di Gallura – одно из самых удивительных вин со статусом DOCG, поскольку типичное для Gallura сочетание жары и морских ветров создает уникальные условия для вызревания концентрированного винограда. Capichera – ведущий производитель Vendemmia Tardiva, претендующего на звание самого изысканного вина южной Италии, а также его версии из винограда позднего сбора, выдерживаемой в бочке. На Сардинии, так же как и на Сицилии, категории DOC упрощаются: в основном сладкие вина, но их производство падает, а значит, классификация DOC утрачивает свое значение.

Действительно, прекрасные вина Сардинии существуют вне категории DOC. Самый яркий пример – Turriga, очень концентрированная, выдер-



Возможно, международное одобрение вин Сардинии (два из них представлены здесь, а еще об одном – Turriga от Argiolas – стоит упомянуть особо), вдохновит местных виноделов на извлечение прибыли из великолепного климата и прекрасной виноградной лозы.

жанная в барриках смесь сортов Cannonau и Carignano. Ее создатель – член семейства Антинори, почетный профессор Джакомо Такис (Giacomo Tachis), давно увлеченный перспективами, которые открывают Сардиния и Сицилия. Это вино, сделанное при содействии производителя Argiolas, пользуется в мире таким успехом, что, благодаря ему, целая группа более простых вин, таких как Costera и Korem от Argiolas, Terre Brune и Rocca Rubia от кооперативного хозяйства Santadi и даже не очень типичное для Сардинии вино Marchese di Villamarina Cabernet, обрела известность.

Любители вина могут только сожалеть о том, что остров с таким количеством старинных сортов

винограда и идеальным средиземноморским климатом производит так мало оригинальных вин.

Мальга живет в ожидании перемен. Будучи долгое время импортером вин для изготовления смесей, розлива в бутылки и затем продажи в качестве некоего мальтийского продукта, этот остров в 100 км от Сицилии постепенно реформирует свое виноделие. Meridiana сотрудничает с Antinori в производстве весьма достойных тонких вин из бордоских сортов, тогда как консерваторы Delicato и Marsovin модернизируют свои плотные красные вина из сорта Gellewiza и полнотелые белые из местных сортов Gennarua и Ghirghentina (возможно, аналога сицилийской Inzolia).

Испания

Совершенно очевидно, что в мире вина все постоянно меняется и обновляется, но на фоне других винопроизводящих стран именно Испания выделяется настолько масштабными изменениями в индустрии виноделия, что предыдущее издание «Атласа» оказалось безнадежно устаревшим. Официально зарегистрированных винодельческих регионов (см. карту) стало больше. Более того, благодаря вступлению в Евросоюз их соединила густая сеть автомагистралей, которые круто изменили жизнь виноделов, превратив их из сельских отшельников в членов деятельного и сплоченного сообщества. Сегодня целая группа консультантов, которые ранее пользовались репутацией «залетных», прочно осели в Испании и, в качестве привидного ремня современного виноделия, используют свои обширные познания для окультуривания самых, казалось бы, безнадежных с точки зрения виноградарства районов.

Последние годы XX в. стали свидетелями экстраординарных инвестиций в создание новых и преобразование существующих виноградников и винных погребов. Немало драматических перемен происходит за пределами официальной классификации, согласно которой 55 регионов имеют статус Denominación de Origen (DO) и один – Rioja – Denominación de Origen e Calificada (DOCa). Нет сомнений, что их число возрастет.

Величавые горы Испании дики и неприветливы, а северные районы слишком открыты и незащищены. Зато остальная территория отлично подходит для выращивания лозы. Большую часть Испании занимает плоская возвышенность, на которой располагаются в первую очередь значительная часть Старой Кастилии – Castilla y León и Castilla-La Mancha. Примерно 90% испанских виноградников лежат выше любого крупного винодельческого региона Франции. Отсюда холодные зимы и знойное лето,

когда солнце печет так неумолимо, что виноградная лоза цепенеет, не давая ягодам возможности зреть. Лишь ранней осенью она лихорадочно накапливает сахар и аромат.

Самая большая проблема на юге, востоке и кое-где на севере страны – летняя засуха. Сухие почвы не пригодны для массовых посадок виноградной лозы, поэтому в большинстве винодельческих регионов Испании ее высаживают необычно широко и формируют в куст у самой поверхности почвы. Разрешение на ирригацию почв от 1996 г. стало настоящим прорывом для испанского виноделия, хотя только наиболее обеспеченные виноградари могут позволить себе бурить скважины в поисках водоносных горизонтов и устанавливать системы полива. (Тем не менее ирригация стала теперь настолько модной, что ее применяют даже во влажных районах Галисии, омываемых Атлантическим океаном.) Низкая плотность посадки виноградной лозы, в 6 раз мень-

шая, чем на обычных виноградниках Бордо или Бургундии, объясняет, почему Испания, где под виноградники отведены самые большие площади в мире, производит существенно меньше вина, чем, скажем, Франция или Италия, – при том что ирригация и новые тенденции в формировании лозы способствуют заметному росту урожая.

Система DO в Испании по сравнению с французской AC находится пока в зачаточном состоянии: большинство винодельческих зон со статусом DO так велики, что объединяют территории с разнообразным рельефом и природными условиями. Присущая испанцам некоторая склонность к анархии приводит к явному несоответствию между разрешенными сортами винограда и теми, что выращивают на самом деле. В большинстве случаев это идет на пользу, поскольку делается исключительно ради улучшения качества. Тем не менее в Испании гораздо чаще покупают виноград или виномастерские, чем буттилируют вино на месте его производства.

В погребах испанских винодельческих хозяйств по традиции вино нередко выдерживают гораздо дольше рекомендуемого срока. Этот обычай «выпускать» вино, готовое к употреблению, а не к продаже, заслуживает всяческого уважения, если не сказать больше. Но и в винодельных время не стоит на месте. Столетиями предпочтением отдавалось американскому дубу как материалу для изготовления бочек. С 1980-х гг. французские бондари стали активно сотрудничать с испанскими виноделами новой волны. «Офранцузилась» не только древесина, но и срок выдержки вина в бочках. Категории Reserva и Gran Reserva были введены для того, чтобы поощрить более длительную выдержку в дубовых бочках, но сегодня многие производители ценят коммерческий результат больше выдержки и отказываются от производства вин Gran Reserva или понижают их уровень.

Самая маленькая из винодельческих зон Испании, Galicia, расположена на зеленом северо-западе страны. Местные традиции имеют кельтские (или галльские, как подсказывает ее название) и христианские корни и почти не затронуты арабским влиянием. Атлантический океан, холмы, ветер и обильные дожди – вот ее характерные природные факторы. Вина здесь в основном делают сухие и освежающие, хотя после эпидемии филлоксеры доминируют Palomino и Alicante Bouschet с красной мякотью.

Справа. Низкая плотность посадки сформированной в куст лозы типична для виноградников Того – одного из многих винодельческих регионов Испании, переживающих второе рождение. Голубая карта внизу страницы свидетельствует о невысоком уровне осадков на этих виноградниках.

Лишь немногие вина покидают пределы региона, и только белые, но местные жители любят и свои терпкие красные вина. Почти всем белым испанским винам хочется добавить кислоты, чтобы оживить их, но только не в данном случае.

Вина региона Rías Baixas подробно описаны на с. 189, но более пристального внимания заслуживают купажные белые вина из соседнего региона Ribeiro, где целая группа производителей делает их из Albariño, Treixadura и Loureira – сортов винограда с приятной кислотностью. Этот пребывавший на грани запустения регион поставлял вино в Англию задолго до того, как аналогичным экспортом занялись южнее, в долине реки Douro. Во внутренних районах этого региона (Ribeira Sacra) из винограда, растущего на невероятно крутых террасах, по традиционной технологии производят, возможно, самое интересное галисийское красное вино. Распространенный в Ribeira Sacra местный сорт Mencía с сильным фруктовым тоном выращивают и в маленьком возрождающемся регионе Monterrei, где настолько тепло, что там вызревает устойчивый к болезням сорт Godello.

Из Mencía делают самые лучшие красные вина в Bierzo. Благодаря усилиям самых талантливых виноделов Испании, этот регион, географически относящийся к Castilla-León, в самом ближайшем будущем обретет известность. Большая часть здешних виноградников разбита на высоком плоскогорье, по которому протекает река Duero. Ribera del Duero, земля, где царствует Tempranillo, сейчас составляет основную конкуренцию Rioja в производстве красных вин (см. с. 191). Но еще динамичнее развивается регион Toro на западе Испании. В 1998 г. там насчитывалось всего восемь винодельческих хозяйств, а спустя два года их уже стало 25. В Toro растет свой подвид Tempranillo, Tinta de Toro, из которого получаются такие здоровые, глубокие и роскошные рубиново-красные вина, что этот сорт начинают выращивать и в других регионах.

Самые лучшие белые вина в Castilla-León – это выходцы из Rueda, региона, занимающего террито-

Язык этикетки

Показатели качества

Denominación de Origen e Calificada (DOC) Высшая категория марочного вина в Испании, пока распространяется только на один регион – Rioja

Denominación de Origen (DO) Аналог франц. AC (с. 52)

Vino de la Tierra Аналог франц. Vin de Pays (с. 150)

Vino Comarcal (VC) Вино из конкретного региона – аналог франц. Vins de Pays

Vino de Mesa Столовое вино

Другие термины

Año Год

Blanco Белое

Bodega Винодельческое хозяйство (поместье)

Cava Игристое вино, сделанное по традиционному методу

Cosecha Год урожая

Crianza Вино, выдержанное минимум 2 года после

сбора урожая, из них не менее 6 месяцев (12 для Rioja

и Ribera del Duero) в дубовых бочках

Dulce Сладкое

Embotellado (de origen) Разлитое в бутылки (по месту

производства)

Espumoso Игристое

Gran reserva Вино, выдержанное не менее 5 лет; по

меньшей мере 2 года – в дубовой бочке, 3 – в бутылке

Joven Вино, которое продают на следующий год после

сбора урожая; в дубовых бочках выдерживают очень

недолго или не выдерживают совсем

Reserva Вино, выдержанное не менее 3 лет; из них не

менее года в дубовой бочке и не менее года – в бутылке

Rosado Розовое

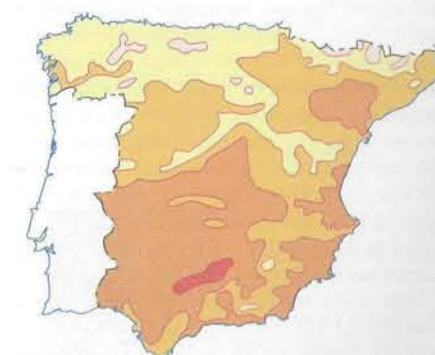
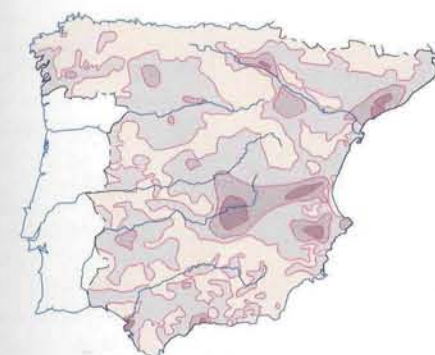
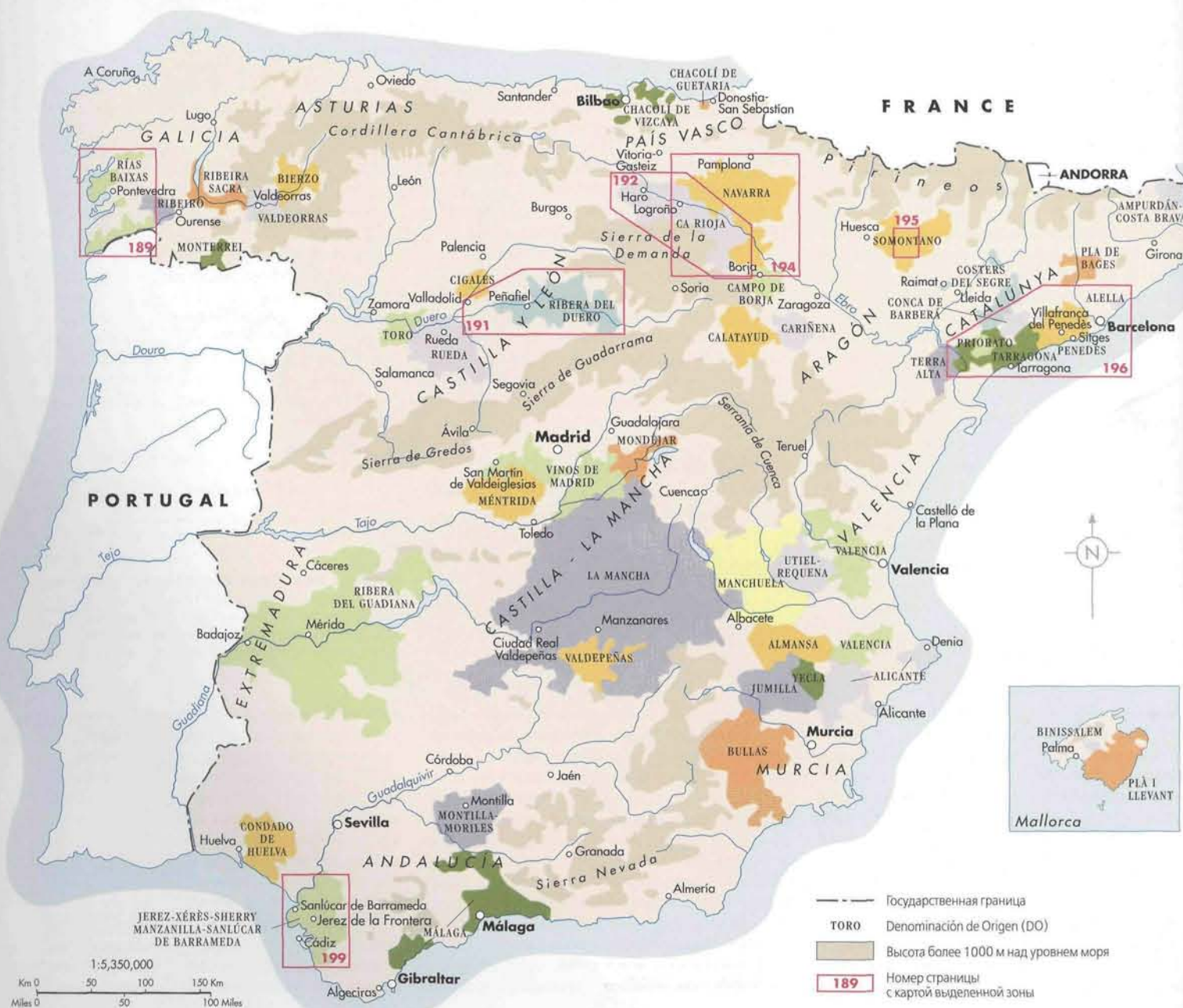
Seco Сухое

Tinto Красное

Vendimia Сбор урожая

Vino Вино

Viña, viñedo Виноградник



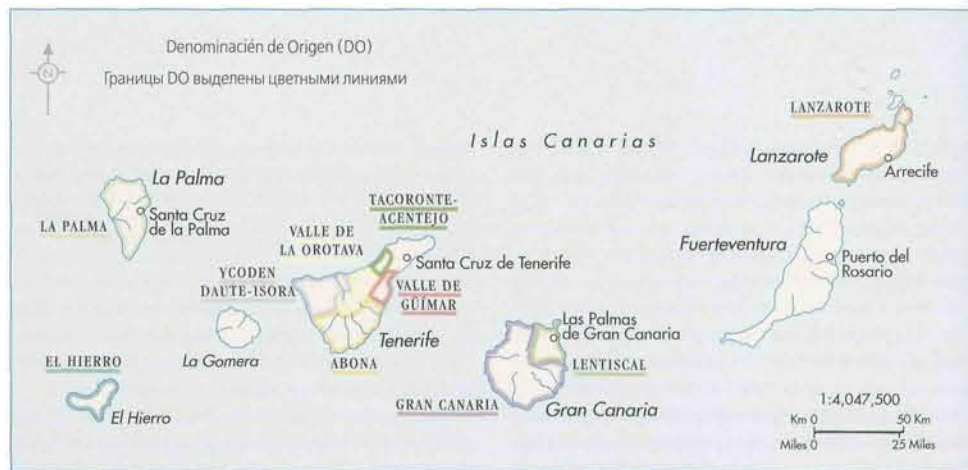
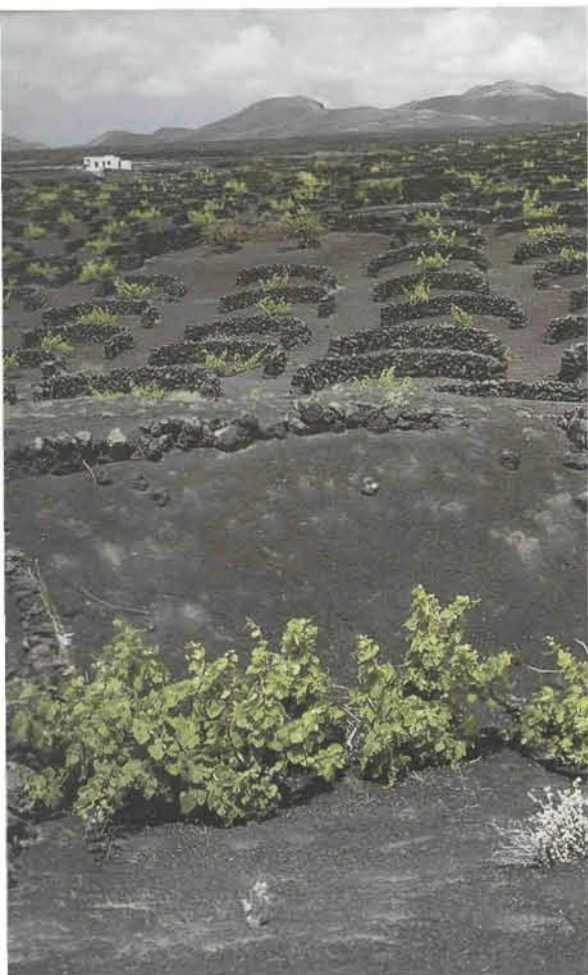
Справа. Низкая плотность посадки сформированной в куст лозы типична для виноградников Того – одного из многих винодельческих регионов Испании, переживающих второе рождение. Голубая карта внизу страницы свидетельствует о невысоком уровне осадков на этих виноградниках.

Лишь немногие вина покидают пределы региона, и только белые, но местные жители любят и свои терпкие красные вина. Почти всем белым испанским винам хочется добавить кислоты, чтобы оживить их, но только не в данном случае.

Вина региона Rías Baixas подробно описаны на с. 189, но более пристального внимания заслуживают купажные белые вина из соседнего региона Ribeiro, где целая группа производителей делает их из Albariño, Treixadura и Loureira – сортов винограда с приятной кислотностью. Этот пребывавший на грани запустения регион поставлял вино в Англию задолго до того, как аналогичным экспортом занялись южнее, в долине реки Douro. Во внутренних районах этого региона (Ribeira Sacra) из винограда, растущего на невероятно крутых террасах, по традиционной технологии производят, возможно, самое интересное галисийское красное вино. Распространенный в Ribeira Sacra местный сорт Mencía с сильным фруктовым тоном выращивают и в маленьком возрождающемся регионе Monterrei, где настолько тепло, что там вызревает устойчивый к болезням сорт Godello.

Из Mencía делают самые лучшие красные вина в Bierzo. Благодаря усилиям самых талантливых виноделов Испании, этот регион, географически относящийся к Castilla-León, в самом ближайшем будущем обретет известность. Большая часть здешних виноградников разбита на высоком плоскогорье, по которому протекает река Duero. Ribera del Duero, земля, где царствует Tempranillo, сейчас составляет основную конкуренцию Rioja в производстве красных вин (см. с. 191). Но еще динамичнее развивается регион Toro на западе Испании. В 1998 г. там насчитывалось всего восемь винодельческих хозяйств, а спустя два года их уже стало 25. В Toro растет свой подвид Tempranillo, Tinta de Toro, из которого получаются такие здоровые, глубокие и роскошные рубиново-красные вина, что этот сорт начинают выращивать и в других регионах.

Самые лучшие белые вина в Castilla-León – это выходцы из Rueda, региона, занимающего террито-



Слева. Каменные насыпи защищают от ветра невысокую виноградную лозу, растущую на черной вулканической почве острова Лансароте, который имеет статус DO.

тогда как Catalunya (см. с. 196–197) представляет собой скопление самых разнообразных зон.

Южнее по восточному побережью, между Valencia и Alicante, виноградники не обременены грузом традиций. Районы Valencia, Utiel-Requena, Almansa, Yecla, Jumilla, Alicante, Bullas, составляющие средиземноморский Levante, издавна занимаются производством и экспортом балкового вина для будущих смесей. Но этот рынок становится все менее перспективным. Их спасение в диверсификации и обращении к более легкому стилю, насколько это возможно в столь жарком климате и при таких сортах винограда, как Monastrell (Mourvèdre), Bobal или сардинский Bovale. Некоторые вина намеренно делают крепкими и сладкими, и Agapito Rico убедительно доказывает, что здесь можно успешно выращивать сорт Syrah. Но наиболее перспективный экспортный продукт – смеси тщательно винифицированного Monastrell с Merlot, Tempranillo или Syrah. Большинство вин экспортируют молодыми.

Вся жизнь в Испании вертится вокруг *meseta* – плато к югу от Мадрида, где на огромной территории выстроились бесконечные виноградники. Размеры ее главной винодельческой зоны DO La Mancha можно определить по карте. Виноградники со статусом DO здесь занимают площадь вдвое большую, чем все виноградники Австралии вместе взятые.

Город Valdepeñas традиционно дает свое имя большинству местных крепких, но светло-красных вин, сделанных в основном из сорта Airén (этот наиболее распространенный в Испании белый виноград незаменим в производстве хересного бренди) с примесью красного. К красным сортам относятся Garnacha и Cencibel, так здесь называют Tempranillo. Технологии в этом регионе стремительно шагнули в современность: от огромных глиняных, похожих на греческие амфоры сосудов для вина *tinajas* к емкостям из нержавеющей стали или дуба.

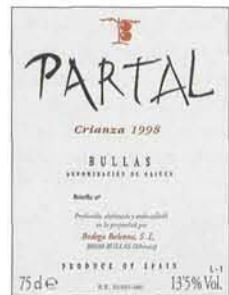
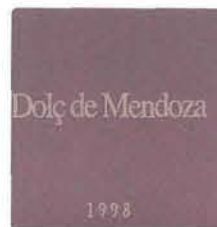
Между La Mancha и Мадридом расположены винодельческие зоны DO Méntrida, Vinos de Madrid и Mondéjar. Но самые современные виноградники принадлежат фирме Marqués de Griñón в окрестностях Toledo. Здесь выращивают привозные сорта, включая модные Syrah и Petit Verdot. На запад от La Mancha в Extremadura близ португальской границы появилась обширная зона DO Ribera del Guadiana.

Как и в La Mancha, большая часть здешнего вина идет на изготовление хересного бренди, но регион, бесспорно, способен производить зрелые столовые вина, что уже доказали в Алентежу в Португалии.

Andalucía на юге Испании производит главным образом крепленые вина и бренди (см. с. 199–200).

Несмотря на расстояние, отделяющее Канарские острова от Брюсселя (около 1150 км только до материковой Испании), они энергично включились в игру под названием «контроль наименований по происхождению». Каждый из островов La Palma, El Hierro, Lanzarote и Gran Canaria имеет по собственной зоне DO, а гордый Tenerife – целых пять (см. выше).

Не остались в стороне и Балеарские острова. Славная винная история Майорки возродилась под именами Binissalem и Pla i Llevant со статусом DO.



Это лишь немногие из наиболее типичных вин, производимых за пределами известных винодельческих регионов Испании, которые подробно показаны на картах (см. ниже).

Риас-Байшас

Белые вина Риас-Байшас (Rías Baixas) невероятно далеки от испанского стереотипа: изысканные, живые, ароматные, они прекрасно сочетаются с морепродуктами, любимой пищей галисийцев. Все, что связано с галисийским вином, имеет очень маленькие масштабы. Некоторые лучшие производители выпускают в год всего несколько сотен ящиков, а большинство виноградарей обычно владеет лишь несколькими гектарами земли. Этот влажный зеленый уголок Испании (сравните данные об уровне осадков в Vigo с данными в любом другом районе страны) до недавнего времени пребывал в страшной бедности и запустении. Всякий галисиец стремился эмигрировать, при этом стараясь сохранить право собственности на любой, пусть даже самый крошечный, участок земли, доставшийся по наследству.

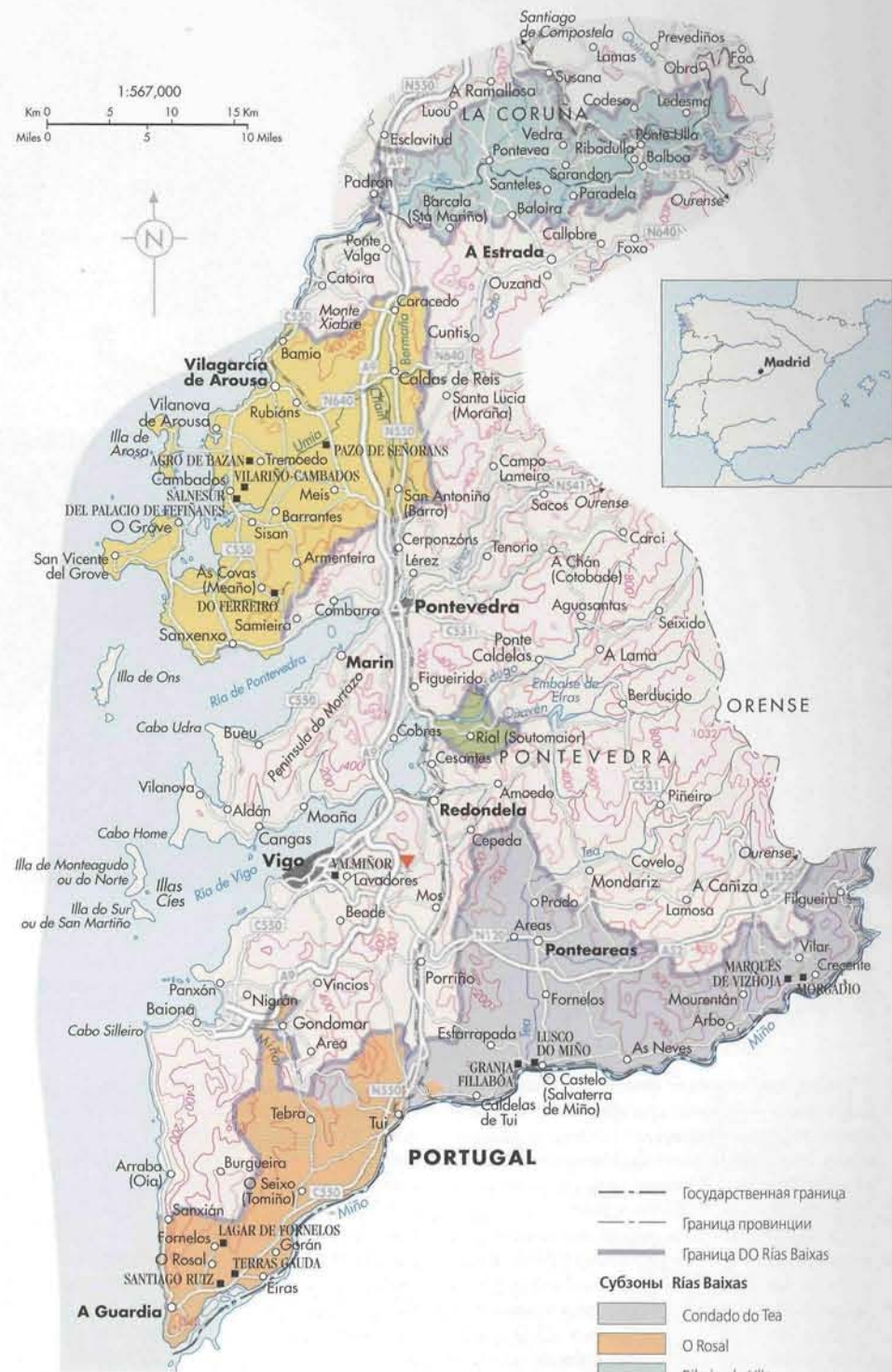
Все это, а также географическая изолированность Galicia стали тормозом для развития Риас-Байшас и соседних винодельческих районов. Лишь в 1990-е гг. эти редкие вина пробились на рынок за пределами региона.

Как и вино, ландшафт Galicia необычен для Испании: побережье, изрезанное мелководными бухтами и исчерченное линиями лесистых холмов; сосны и эвкалипты, которые были завезены сюда в 1950-е гг. и настолько прижились, что вытесняют другие породы деревьев. Даже виноградники выглядят здесь нетрадиционно.

Как и в расположенном за рекой Miño португальском регионе Vinho Verde, виноградную лозу заставляют виться по перголам, высоким горизонтальным решеткам-подпоркам. Идущие в рост побеги лозы часто обвиваются вокруг гранитных столбов, которых так много в этих краях. Тысячам мелких фермеров, делающих вино для себя, вертикальная ориентация побегов позволяет использовать каждый квадратный метр драгоценной земли. Кроме того, этот способ облегчает доступ кислорода к гроздьям, что очень важно в местности, где морские туманы даже летом часто покрывают виноградники.

Лоза здесь растет повсюду, но винодельческая зона DO Rías Baixas объединяет множество субзон. Val do Salnés – самая значительная и одновременно самая холодная и влажная из них – расположена на севере в прибрежной зоне. Здесь наиболее распространен сорт Albariño с толстой кожей, поскольку он наиболее устойчив к милдью, которая постоянно угрожает винограду в этих краях. В O Rosal лучшие виноградники буквально врезаны в склоны обращенных на юг холмов и дают вина со значительно меньшей кислотностью, чем в Val do Salnés. Condado do Tea (Tea – небольшой приток реки Miño) – самая теплая из субзон, поскольку большие участки удалены от побережья – производят мощные, но менее благородные вина. Soutomaior к югу от Pontevedra и Ribeira do Ulla к югу от Santiago de Compostela – это две маленькие субзоны, появившиеся совсем недавно.

В этих двух южных субзонах Albariño традиционно смешивают со столь же ароматным, но хуже структурированным сортом Treixadura и с пахнущим лавровым листом Loureira. В результате получается первоклассное вино, но сепажное Albariño продается лучше, поскольку обязалось поклонниками как в Мадриде, так и по другую сторону Атлантики.



Риас-Байшас: Виго

Широта/высота МС: 41,13°/820 футов (250 м)
Средняя температура июля на МС: 66,7°F (19,3 °C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 60 дюймов (1520 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 3,5 дюйма (90 мм)
Основные факторы риска: грибковые заболевания

Основные сорта винограда: Albariño, Treixadura, Loureira Blanca



Большинство из этих вин, наиболее интересных в зоне Риас-Байшас, лучше всего пить после 2-летней выдержки. DO Ferreiro расположена в Val do Salnés, где с помощью частичной яблочно-молочной ферментации смягчают высокую кислотность местного винограда.



Слева. Condado de Haza – второе хозяйство Алехандро Фернандеса, владельца Pesquera. Этот человек стоял у истоков новой экспансии вин с маркой Ribera del Duero. Этот южный склон спускается к реке Duero.

Рибера-дель-Дуэро

Долгие годы, вплоть до конца 1970-х, самые престижные и дорогие красные испанские вина были настоящим раритетом. Очень немногим удавалось тогда попробовать Vega Sicilia, и тем более мало кто знал, где в Испании находится виноградник, дающий это великолепное вино.

Равнинную Кастилию, раскинувшуюся к северу от городов Segovia и Avila в сторону старинного королевства León, пересекает небольшая река Duero, которая в Португалии превращается в полноводную Douro (см. с. 207). Именно здесь, в долине Duero, между расположенным выше по течению городом Valladolid и Aranda de Duero, зародилась древняя традиция виноделия. Это произошло скорее всего из-за того, что местное население все время страдало от жажды (в Valladolid, столице Испании XVII в., действовали законы, строго регламентирующие производство и потребление вина), а вовсе не из-за резко континентального климата, не очень благоприятного для виноделия. На высоте 800 м ночами довольно холодно: в конце августа столбик термометра днем может подниматься до 35°C, а ночью падать до 6°C. Заморозки весной – тоже частое явление. Виноград собирают обычно в ноябре. На таких высотах свет яркий, воздух сух, и эти качества передаются вину. Оно получается насыщенным, ярким, с особым фруктовым вкусом и ароматом, совсем не похожим на вина Rioja, которая находится менее чем в 100 км дальше на северо-восток.

Vega Sicilia, идеальное поместье в Valbuena de Duero, доказало, что можно делать первоклассное

красное вино. Хозяйство было заложено в 1860-х гг. в подражание Бордо. Первые шаги в том же направлении делались в Rioja. Однако сорта бордоского винограда придали некое космополитическое обаяние местному сорту Tempranillo, более известному Unico из Vega Sicilia, сделанное в годы хороших урожаев, выдержанное в дубовых бочках дольше, чем любые другие столовые вина, и поступающее в продажу в возрасте 10 лет (в наши дни еще и после нескольких лет выдержки в бутылках), – это вино с неповторимой индивидуальностью. Valbuena из того же поместья демонстрирует свое очарование после 5-летней выдержки.

Вместо того, чтобы по примеру Vega Sicilia заниматься разведением Cabernet, Merlot и Malbec (в дополнение к Tinto Fino), регион сохранил верность местным сортам и благодаря им сделал себе имя. В середине 1960-х кооперативное хозяйство Peñaflor в восточной части региона, владеющее погребами под мавританским замком на вершине живописного холма, серьезно реформировало свою винодельческую практику: здесь стали делать вина Reserva из Tinto Fino. После выдержки в дубовых бочках получали очень вкусное вино Protos Reserva. Реформатором стал Алехандро Фернандес (Alejandro Fernández) из Pesquera de Duero. С начала 1980-х он занимался совершенствованием своего Tinto Fino. Хотя насыщенный фруктовый вкус и высокое содержание алкоголя придают вину агрессивный характер, Pesquera отличается душистостью и, зна-

чит, долгой жизнью. На счету Фернандеса и новая Ribera в Condado de Haza.

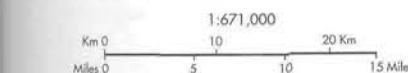
Увеличение числа виноделов с 2 в 1950 г. до 24 в 1982 г., когда была принята классификация DO, и, наконец, до 110 и более в наши дни (многие из которых обходятся без собственных виноградников), изменение системы землепользования и новые посадки лозы на землях, прежде занятых зерновыми и сахарной свеклой, возродили эту обширную возвышенность к новой жизни. Виноградники обновляются не только за счет выведенного в Рибере подвидов Tempranillo, но и благодаря разведению сортов из других регионов, что может повлиять на качество. Успеху Риберы способствует многообразие ее почв, иногда даже в пределах одного виноградника, в результате чего виноград созревает в разное время. Обнажения известняковых пород помогают удерживать влагу во время дождей, которых тут немного.

Традиция покупать урожай на корню здесь так же сильна, как и в Rioja. Даже Vega Sicilia с собственными 200 га земли под виноградниками делает закупки у других виноградарей. Новые винодельческие хозяйства соперничают за право приобретения винограда. Лучший поставщик – район La Hoz. Но ведущие производители, такие как Теофило Рейес (Teófilo Reyes) и Питер Сиссек (Peter Sisseck), датчанин, сделавший Dominio de Pingus самым редким и дорогим вином в Испании, продолжают заботиться о собственных источниках сырья, и в первую очередь о Tinto Fino.

Двое из наиболее удачливых производителей этого региона работают вне классификации DO. Abadía Retuerta, обширное новое хозяйство, финансируемое швейцарской фармацевтической компанией Novartis, расположено в Sardón de Duero. Когда в 1982 г. была принята классификация DO, виноградники там вообще отсутствовали, хотя они были с XVII в. вплоть до начала 70-х гг. прошлого века. Сегодня здесь растет относительно молодая лоза, но нет недостатка в новых технологиях и талантах, например Паскаль Дельбек (Pascal Delbeck) из St-Emilion. Виноделы работают над составлением комбинаций Tempranillo и красных французских сортов, включая и Petit Verdot, которые растут на других участках этого обширного виноградника.

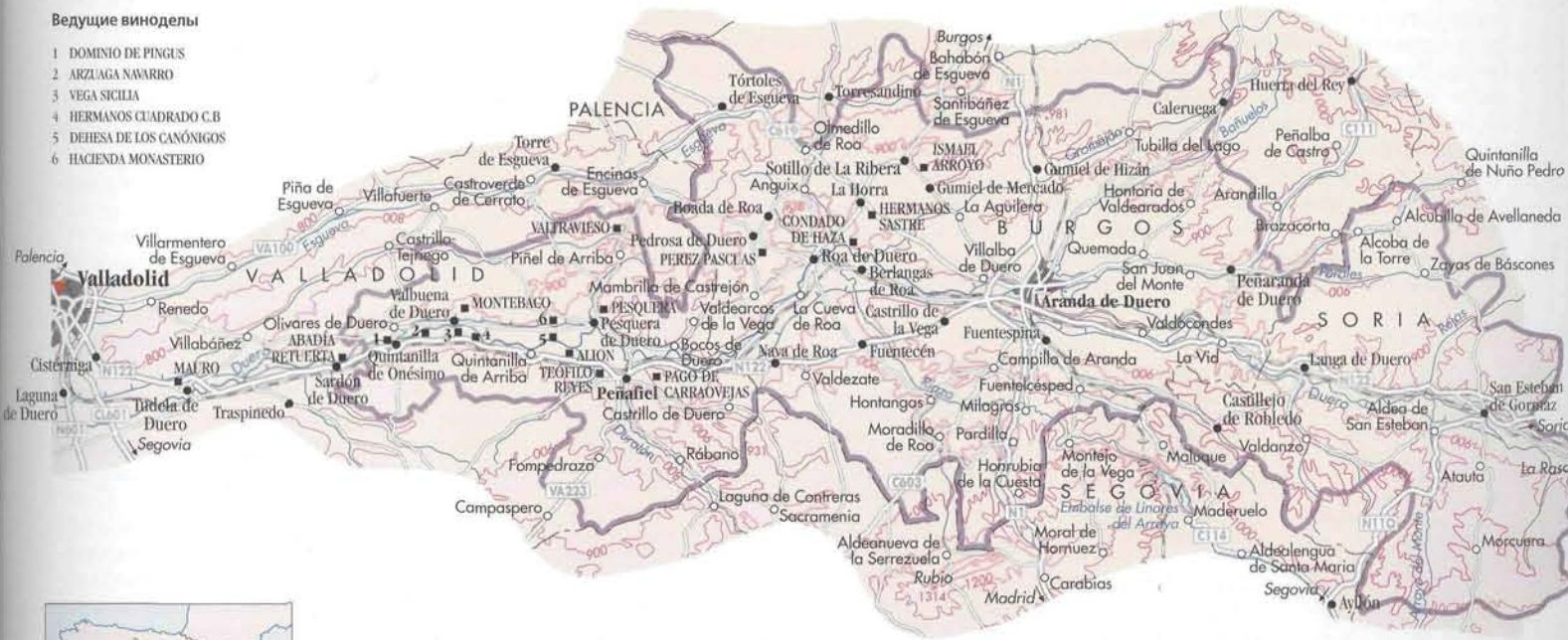
Винодельня Mauro занимает очень красивое старое каменное здание в Tudela. Ее основал в 1980 г. знаменитый винодел Мариано Гарсиа (Mariano García) из Vega Sicilia. Здесь, вокруг Santibáñez de Valcorba, расположенной ниже Рибера-дель-Дуэро, возделывают такие сорта как Tempranillo, Garnacha и Syrah.

Здесь представлены наиболее удачные примеры тщательной винификации сорта Tempranillo. Две верхние этикетки принадлежат винам, изготовленным западнее официальной границы DO Ribera del Duero.



Ведущие виноделы

1. DOMINIO DE PINGUS
2. ARZUAGA NAVARRO
3. VEGA SICILIA
4. HERMANOS CUADRADO C.B.
5. DEHESA DE LOS CAÑONIGOS
6. HACIENDA MONASTERIO



Рибера-дель-Дуэро: Вальядолид

Широта/высота МС: 41,43°/2 755 футов (840 м)
Средняя температура июля на МС: 70,5°F (21,4°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 16 дюймов (410 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: октябрь, 1,8 дюйма (45 мм)
Главные факторы риска: весенние заморозки, осенние дожди
Основные сорта винограда: Tinto Fino/Tinto del País (Tempranillo)

- Государственная граница
- Граница DO Ribera del Duero
- La Hoz
- MAURO
- Ведущий производитель
- Шлаг-горизонталь 100 м
- Метеостанция (МС)





Слева. Река Ebro служит основной естественной границей между винодельческими зонами DO Rioja Alavesa, изображенной справа, и DO Rioja Alta в окрестностях деревни San Vicente, где делают особенно тонкое вино.

Риоха

Риоха (Rioja) можно назвать в полном смысле слова неустойчивым регионом. Она живет не только в постоянном поиске стиля своих вин, но и в вечной борьбе с последствиями местного климата: изнуряюще жаркого и сухого лета на юге и морозов, дождей, вызывающих грибковые заболевания лозы на севере.

Если бы не горная цепь Sierra de Cantabria, закрывающая Риоху от атлантических ветров, выживание винограда было бы проблематичным. На участках, расположенных выше Labastida, на крайнем северо-западе региона, с трудом удастся получить зрелый виноград. В то же время на востоке он полностью вызревает на высоте 800 м, благодаря близости Средиземноморья, влияние которого распространяется до Elciego. На востоке в Alfaro урожаи снимают на 4–6 недель раньше, чем в окрестностях Haro, где последние гроздья созревают не раньше конца октября.

Регион подразделяется на три зоны. Rioja Alta располагается на западной возвышенности к югу от реки Ebro, а также к северу от нее до Страны басков, в окрестностях San Vicente de la Sonsierra. Зона Rioja Alavesa находится в провинции Álava. Здесь, в част-

ности, субсидируются новые винодельческие хозяйства на северном берегу Ebro. Rioja Baja – это восточная зона с очень жарким климатом. Состав почв здесь более разнообразен, чем в Rioja Alta, и плотность посадки виноградной лозы совсем невелика. Расположенное неподалеку от столицы региона, города Logroño, винодельческое хозяйство Marqués de Murrieta Castillo Ygay исключено из состава зоны, поскольку оно считается, не всегда, правда, обоснованно, производителем вин худшего качества.

Хотя виноград является единственной культурой, возделываемой в двух западных субзонах, чересполосица мягких красных глиноземов, белых известняков и желтых наносных отложений делают пейзаж похожим на пестрое лоскутное одеяло. В Rioja Alta на естественных разноразмерных террасах (чем выше, тем лучше) доминируют глиноземы, а в Rioja Alavesa – известняки. Красные почвы вокруг Fuenmayor считаются самыми плодородными в Риохе, а изобилие высококачественной глины послужило поводом для открытия огромного завода керамических изделий. Эта область в 1970-е гг. подверглась нашествию ряда крупных компаний по производству хереса.

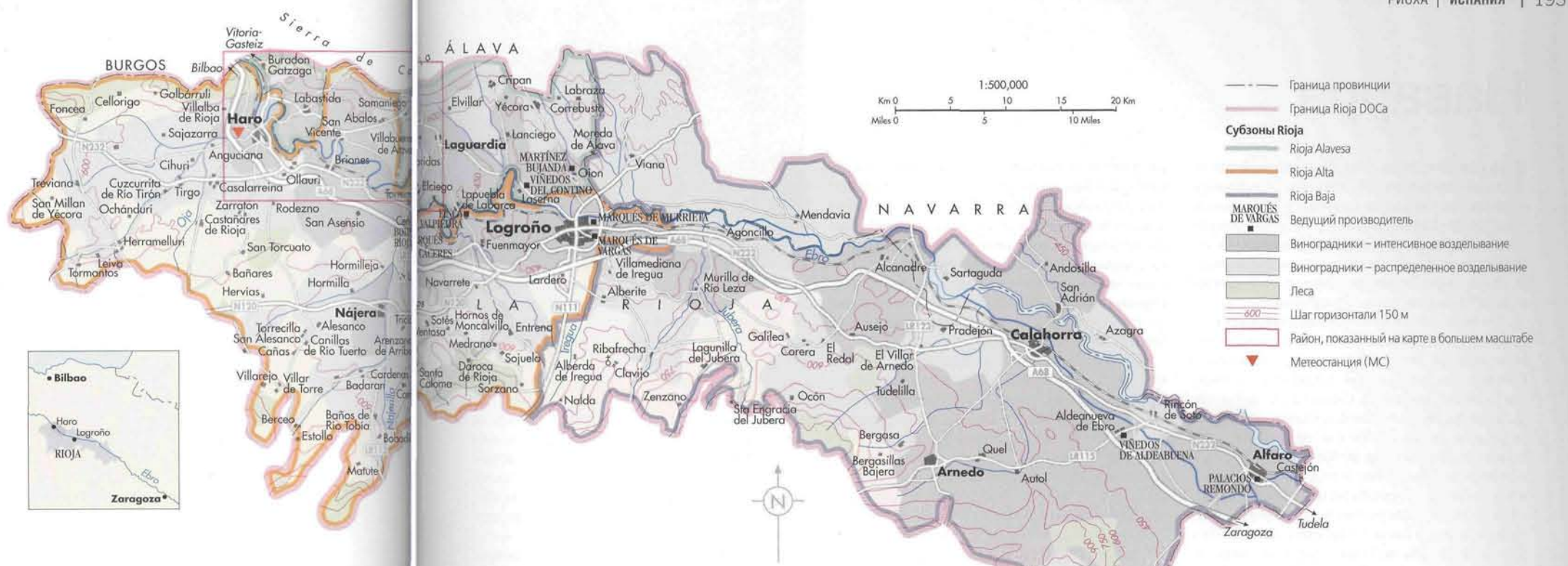
Tempranillo – наиболее значимый для вин Риохи сорт винограда, но он хорош и в смеси с более полновесной Garnacha, которая прекрасно растет и вокруг Nájera в Rioja Alta, и в высокогорных виноградниках Tudelilla в Rioja Baja. Гордость Риохи – Graciano, известный в Лангедоке как Montastel, – изысканный сорт, который удалось спасти от исчезновения. Допускается использование Mazuelo (Carignan), а к экспериментам с Cabernet Sauvignon относятся настороженно.

Как ни странно, но главное вино Испании вступает в новый век, так и не обретя своего характера. Репутация Риохи как винодельческого региона сложилась в конце XIX в., когда там появились негодянты из Бордо, озабоченные пустотой своих винных чанов в результате нашествия филлоксеры в районах к северу от Пиренеев. Их надежды оправдали вина маркизов де Рискаля (de Riscal) и Муррьеты (Murrieta), основавших свои поместья в Elciego и к востоку от Logroño соответственно в 1860 и 1872 г.

Город Наго, связанный железной дорогой с побережьем Атлантического океана, стал идеальным местом для изготовления винных смесей из сырья, закупавшегося даже в Rioja Baja. Торговцы из Бордо научили местных производителей выдерживать вино в маленьких дубовых бочках, что привело к появлению в Наго многих знаменитых ныне винодельческих фирм и компаний. Все они были основаны примерно в одно время (1890 г.) и примерно в одном месте – в районе железнодорожного вокзала.

До 1970-х гг. вино Rioja существовало в виде густого напитка, приготовленного в домашних условиях на маленьких винодельческих фермах. В деревнях, подобных San Vicente, за полукрытыми дверями с надписью от руки *Se vende Rioja* («Продается Риоха») до сих пор можно увидеть каменные *lagares* – чаны с домашним вином.

Риоха в постоянном движении. Здесь представлены этикетки вин винодельческих фирм, претендующих на мировое признание. Некоторые вина нетипичны. Castillo Ygay (этикетка справа) 5 лет выдерживают в дубовых бочках.



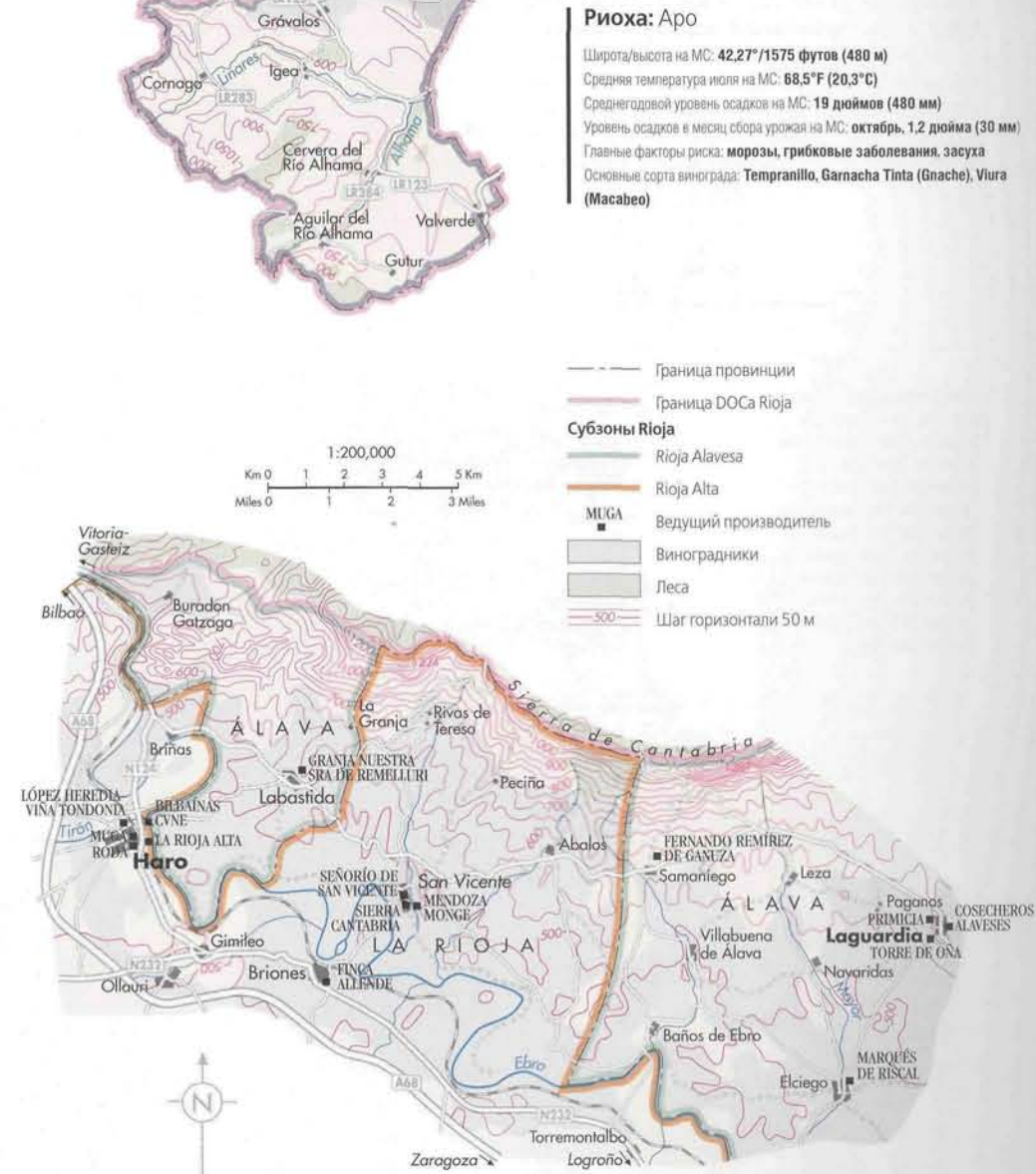
Ключи к успеху Rioja – купаж и выдержка (*eleuage*), а вовсе не мастерство винодела. Обычно это вино подвергали быстрому брожению, а затем подолгу выдерживали в емкостях из старого американского дуба. В результате получались бледные сладкие вина с запахом ванили. Они могли быть совершенно очаровательными при безупречном качестве сырья. Но отсутствие должного контроля со стороны производителей побуждало виноградарей искать более легкий путь, наращивая урожайность.

Это стало причиной недавней ревизии винодельческих технологий во многих компаниях. Тонкокожий нежный Tempranillo подвергают более длительной мацерации и разливают в бутылки гораздо раньше после выдержки в дубовых емкостях, которые чаще сделаны из французского, а не американского дуба. В итоге получается более глубокое вино с фруктовым ароматом, отвечающее современным вкусам, но мало напоминает традиционную Rioja.

Cenicero – местность, считающаяся центром Риохи из-за сбалансированности климата (виноград к западу от Cenicero содержит больше кислот и танинов, а к востоку – меньше) – стала своего рода полигоном для испытания новых дубовых бочек. В 1970 г. их привезли из Франции в поместье Marqués de Cáceres.

Еще одним шагом вперед стало расширение ассортимента вин «из поместий». Среди них Contino, Remelluri, Finca Valpiedra, Marqués de Vargass, Señorío de San Vicente и Lanzaga. Винные атласы с трудом успевают за событиями в Риохе, где функции виноградаря и винодела все чаще совмещаются.

Примерно седьмая часть всех виноградников в Риохе дает белый виноград, преимущественно терпкий сорт Viura, или иначе Macabeo, а также в небольших количествах традиционные сорта Malvasía Riojana и Garnacha Blanca. Одно из самых оригинальных в мире белое вино Rioja, старое, выдержанное в дубовых бочках, с богатым вкусом, производит López de Heredia. Но оно почти полностью вытеснено нейтральными белыми винами, полученными методом холодной ферментации.



Риоха: Апо

Широта/высота на MC: 42.27°/1575 футов (480 м)
Средняя температура июля на MC: 68.5°F (20.3°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 19 дюймов (480 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: октябрь, 1.2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: морозы, грибковые заболевания, засуха
Основные сорта винограда: Tempranillo, Garnacha Tinta (Gnache), Viura (Macabeo)

Наварра

Расположившийся у северо-восточной границы Риохи, винодельческий регион Наварра (Navarra) издавна соперничал со своей соседкой. Но с конкуренцией было покончено, когда негодяи из Бордо предпочли этому зеленому краю аспарагусов и многочисленных питомников Риохи с налаженным железнодорожным сообщением между Наго и Атлантическим побережьем.

Большую часть XX столетия в Наварре в основном из сорта Gamacha делали достойные розовые и глубокие крепкие красные вина. Но с появлением Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, а также Tempranillo с запада Риохи, Gamacha стал выглядеть вышедшей из моды шляпкой, и в начале 1980-х Наварра развилась серией смесей из Tempranillo с Cabernet, Tempranillo с Merlot, а также довольно пристойного Chardonnay и недорогого розового вина. Казалось, что судьба региона предопределена. Всесильные кооперативы до сих пор перерабатывают местную Gamacha, но уже к концу 1990-х пальма первенства перешла к сильному, богатому оттенками красному вину из старой лозы — ценному компоненту таких смесей, как Gran Feudo Viñas Viejas от Chivite и Lautus от Guelbenzu из Cascante.

В каком-то смысле большинство экспортируемых из Наварры вин представляют собой нечто среднее между продукцией Риохи и Somontano: все они имеют выраженный дубовый привкус и, в то же время, могут служить иллюстрацией полного ас-

сортимента испанских и международных сортов винограда. Французский дуб в Наварре применяют чаще, чем в Риохи, возможно, потому, что этот метод здесь освоили значительно позже, кроме того, под французские сорта винограда отведено больше площадей. Местным винам присущ более глубокий цвет (по крайней мере, по сравнению с традиционной Риохи). Вероятно, это происходит по той причине, что кожица винограда больше времени проводит в бродильных чанах.

Что же касается неоднородности климата и многообразия природных условий, то тут Наварра вполне может поспорить с Риохой. Создается впечатление, что в Наварре соседствуют два разных мира: жаркие, сухие и плоские субзоны Ribera Baja и Ribera Alta по берегам реки Ebro на юге, где необходима ирригация (здесь используют систему каналов, построенных еще римлянами), и северные районы, где климат значительно холоднее, а состав почв разнообразнее. Ribera Alta, субзона с более теплым климатом, подвержена влиянию Средиземного моря в большей мере, чем Ribera Baja, защищенная горой Mont Moncayo. Garnacha особенно хорошо вызревает на бедных почвах виноградника Fitero в Ribera Baja (похожих на почвы Châteauneuf). Славу Corella принес прекрасный Moscatel de Grano Menudo (или Muscat Blanc), сделанный из ботритизированного винограда.

На севере Ribera Alta вина получают

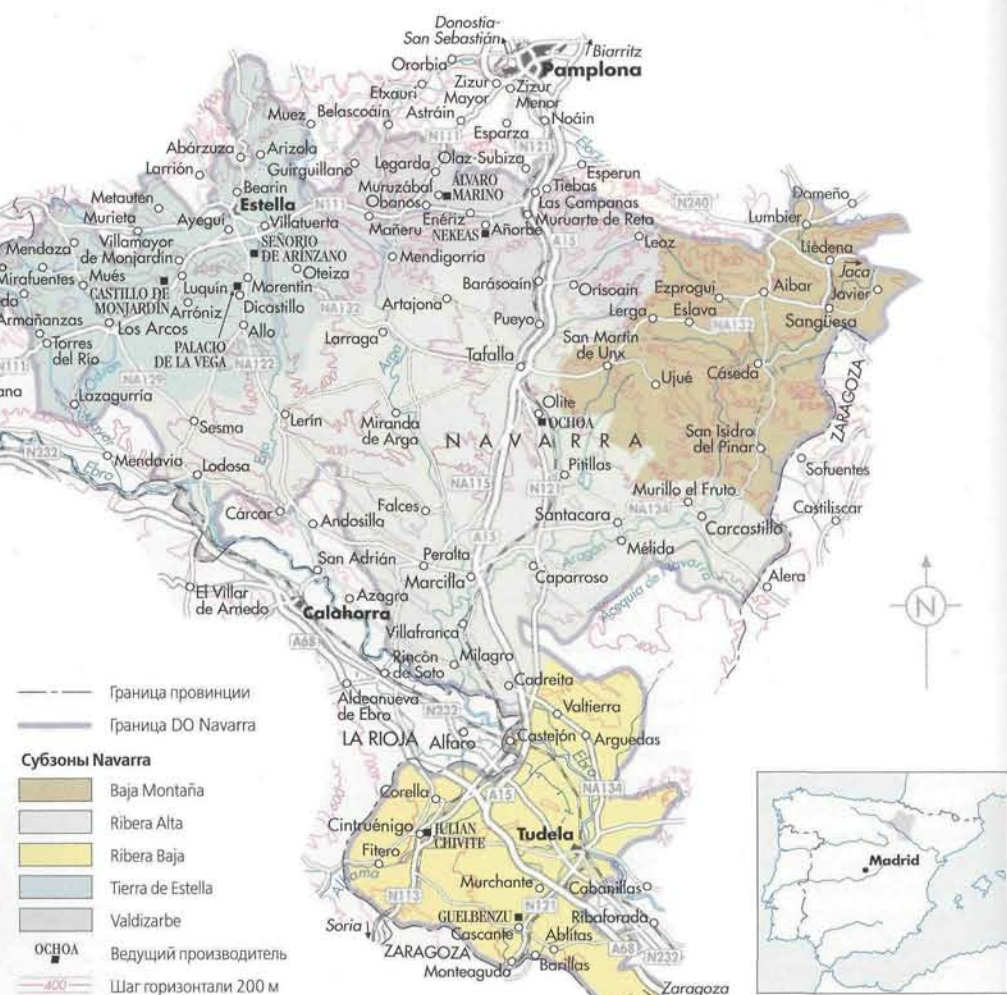
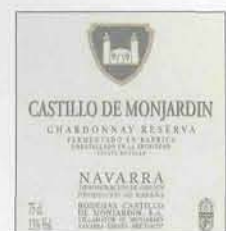


Вверху. В Монастыре de la Oliva, Carcastillo, до сих пор разводят виноград. Средневековые монахи и пилигримы, совершавшие паломничество в Santiago de Compostela, проходили через Наварру, отдавая должное здешним винам.

бледными, а содержание алкоголя в них ниже, чем на юге. Северная Наварра — страна гор, где большие высоты и влияние Атлантического океана сказываются на сроках сбора урожая: бордоские сорта здесь снимают гораздо позже, чем в Бордо — на самых высотных виноградниках иногда даже в конце декабря.

Глиноземы с включениями известняка здесь норма, но в северных субзонах Tierra de Estella и Valdizarbe ориентация склонов по сторонам света и высота над уровнем моря могут быть настолько разными, что всем, кто пытается заняться освоением этих районов, приходится быть очень осмотрительными в выборе подходящего участка, чтобы в будущем уберечь виноград от весенних заморозков и обеспечить его созревание осенью.

Хотя в Наварре в больших количествах производят розовое вино с фруктовым букетом и красные вина с привкусом дуба из различных комбинаций испанских и бордоских сортов винограда, славу региону принесло белое сладкое вино из винограда позднего сбора, которое делают в поместье Chivite.



Сомонтано

В ясный день из Сомонтано (Somontano), что означает «расположенный у подножья гор», можно увидеть снежные вершины Пиренеев. Но не Пиренеи, а Sierra de Guara и Sierra de Salinas сделали возможным разведение винограда в этом регионе с развитым сельским хозяйством и тесными внутренними связями, что нетипично для Испании в целом. Горы служат надежной защитой от холодных северных ветров и образуют чашу с пологими, обращенными на юг склонами, на которых прекрасно растет виноград. Виноградники со всех сторон окружают деревни Salas Bajas и Salas Altas и занимают удобные участки по берегам рек Vero и Cinca.

Эта небольшая винодельческая зона со статусом DO возникла в конце 1980-х благодаря местному правительству, по инициативе которого компания Viñas del Vero начала выращивать Tempranillo и международные сорта винограда, чтобы придать космополитический лоск местным сортам Moristel и Parraleta.

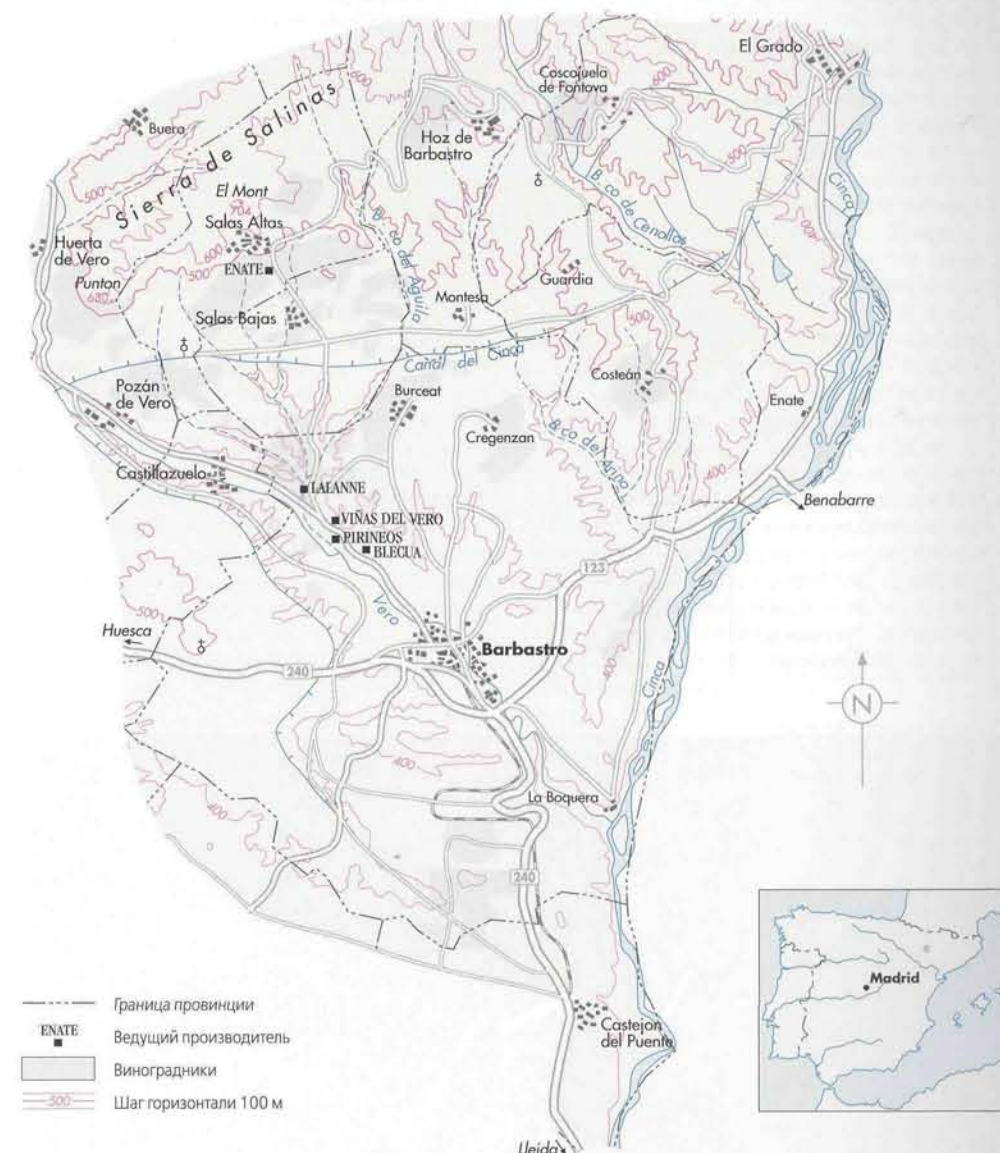
Несмотря на свою славную историю, Aragón сегодня — почти заброшенный с точки зрения современного виноградарства край, который тащится далеко позади своих соседей Каталонии и Наварры. Западные его земли находятся в зоне экстремально-го климата, на юге значительную часть территории занимает пустыня. Что касается Сомонтано, то этот регион обладает большим винодельческим потенциалом благодаря мягкому климату и достаточной влажности. Осадков здесь выпадает существенно больше, чем в остальных районах Центрального плато: в среднем от 500 до 600 мм в год.

Сегодня винам Сомонтано, возможно, еще далеко до лучших образцов Ribera del Duero, Риохи и Priorat, но они по праву причислены к категории наиболее надежных и ценных в Испании. Лоза здесь занимает 2000 га, а производство фактически сосредоточено в руках трех ведущих компаний, постоянно вкладывающих средства в новые технологии и оборудование: Viñas del Vero, Enate и Bodegas Pirineos.

Благодаря песчаным почвам (хотя в нижнем течении реки Vero встречается гравий, а к югу от местной столицы, города Barbastro, — известняковые почвы), здесь получают полновесные насыщенные вина. Естественная приятная кислотность — их отличительный признак. Причиной тому — низкое содержание калия в почве, позволяющее удерживать уровень pH на низких отметках. К числу таких вин относятся приятные на вкус красные из бордоского винограда, ароматные Tempranillo, самые убедительные Chardonnay из всех производимых в Испании, а также большая редкость в этой стране — освежающе сухой Gewürztraminer. Bodega Pirineos много делает для поддержания автохтонных сортов винограда, «вытягивая» из легкого, пахнущего логановой ягодой (гибрид малины и ежевики) Moristel максимум вкуса путем яблочно-молочной

ферментации в бочках. Кроме того, эта компания работает над улучшением низкоурожайного, но богатого минеральными веществами и хорошо структурированного сорта Parraleta. Объектом экспериментов является и сухое вино из старой лозы Mascabeo позднего сбора. Gamacha также относится к числу традиционных сортов, из которого местные жители делают домашнее, выдержанное в бочках вино в стиле rancion.

Этот однородный регион, как ни странно, еще ждет пришествия своего мессии. Последние достижения, уже XXI в., связаны с винодельческим поместьем Blecua, построенным компанией Viñas del Vero. Не прошло бесследно и кратковременное пребывание в Lalanne такого специалиста, как Телмо Родригес (Telmo Rodriguez) из Remelluri в Риохи. Можно смело сказать, что Сомонтано вполне готов к восприятию новых идей.



Несмотря на свои относительно малые размеры, регион Сомонтано может похвастаться опытом успешного возделывания удивительно разнообразных сортов винограда, от автохтонных до демонстрирующих великолепные результаты Gewürztraminer.

Каталония

Каталонцы гордятся своим редкостным трудолюбием и культурной близостью к Руссильону, ближайшему французскому соседу. Виноделы Каталонии (Catalunya), воодушевленные наличием готового рынка в Барселоне, производят больше разнообразных вин, чем какой-либо другой испанский регион, причем используют для виноградарства территории с самым разным рельефом. В первую очередь следует назвать такое вино, как Cava – испанский вызов французскому шампанскому. 95% этого вина производят в Каталонии. Сырьем для Cava служит виноград, выращенный на плодородных землях плоской возвышенности вокруг Sant Sadurn d'Anoia, винной столицы района Penedès.

Лидерами винодельческой промышленности являются компании Codorniu и Freixenet. Методы производства Cava и шампанского аналогичны, но делают их из абсолютно разных сортов винограда. В большинстве смесей Cava доминирует нейтральный Macabeo, причем поздняя завязь надежно ограждает его от весенних морозов в виноградниках Penedès, расположенных в зоне прохладного климата. Вкус, иногда слишком сильный, Cava придает местный сорт Xarel-lo, хорошо вызревающий на более низких участках.

Parellada считается самым тонким ингредиентом Cava. Этот сорт, произрастающий в северных районах Penedès, если удается избежать его перепроизводства, дарит вину аромат яблок и приятную освежающую кислотность. В состав смеси все чаще включают Chardonnay, а в последнее время и Pinot Noir. Эти сорта помогают сделать Cava более приемлемой по вкусу для иностранцев, но в ущерб ее истинно каталонскому характеру. Более низкие

урожаи и долговременная выдержка в бутылках добавляют вину «жирности» и делают его менее легким и пенным, правда, уже за другие деньги. Еще одним великим даром каталонцев мировым производителям игристых вин, помимо местной пробы, стало изобретение жиропалет (см. ниже), которые позволяют автоматизировать такой трудоемкий процесс, как ремюаж, и контролировать его с помощью компьютера.

Испанский рынок оказался неготовым к появлению подобных вин, и компаниям по производству Cava приходится активизировать и производство тихих сортовых вин. Международные сорта винограда, завезенные из Франции, распространены в Penedès как нигде в Испании. Этому в 1960-х гг. способствовали пионеры производства вин из этого винограда – компании Miguel Torres и, несколько меньше, Jean Leon. Последняя сейчас также принадлежит компании Torres, гиганту каталонской индустрии тихих вин.

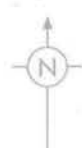
Сегодня сам Мигель Торрес (Miguel Torres) известен своими первыми экспериментами с Cabernet Sauvignon и Chardonnay (именно Chardonnay на винной олимпиаде Gault Millau 1979 г. принесло ему мировую славу и победу над известными виноделами Бордо). С тех пор компания Torres изменилась не столько качественно, сколько количественно, продолжая производить надежные, хотя и не всегда интересные вина из различных сочетаний местных и привозных сортов, которые пользуются колоссальным спросом на испанском рынке. Vina Sol (Parellada) – одно из первых современных белых вин Испании, полученное методом холодной ферментации; Coronas – это адаптированный к местным условиям каталонский Tempranillo, который



здесь называют Ull de Llebre. Инвестиции в чилийское виноделие, а также эксперименты с завезенными сортами Riesling, Gewürztraminer и Pinot Noir на высотных виноградниках позволили Torres разнообразить ассортимент. Однако с конца 1990-х источником сырья для самых успешных вин Torres служит регион Conca de Barberà, давний поставщик винограда для Cava. Grans Murals, сделанное из низкоурожайных сортов каталонского винограда, после урожая 1996 г. стало флагманом нового поколения более насыщенных красных вин от Torres.

Рамки DO Penedès оказались слишком тесны для коммерсанта такого масштаба, как Torres, который не так давно стал инициатором неоднозначно воспринятого учреждения производительной зоны DO Catalunya, охватывающей все регионы Каталонии и санкционирующей совместное производство смесей. Однако есть немало виноградарей, преимущественно с высокогорных участков, которые прилагают все силы, чтобы продемонстрировать серьезный характер выращиваемого среди средиземноморских сосен и кустарников винограда относительно низкой урожайности. Чаще речь идет о привозных сортах. Виноградники в Baix-Penedès, расположенные в зоне жаркого климата на самом побережье, традиционно поставляют переспелые Moscatel и Malvasia для де-

Слева. Жиропалеты – каталонское изобретение, не оставившее места искусству переворачивания бутылок вручную. В погребах Segura Viudas в Sant Sadurn d'Anoia ремюаж – традиционную операцию на заключительном этапе производства игристых вин – теперь выполняют машины.



198

1:615,000

0 5 10 15 20 30 Km
Miles 0 5 10 15 Miles

Каталония: Реус

Широта/высота МС: 41,08°/230 футов (70 м)
Средняя температура июля на МС: 75°F (23,9 °C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 23 дюйма (590 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 2,5 дюйма (65 мм)
Главные факторы риска: засуха, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Parellada, Xarel-lo, Macabeo

сертных вин, а с недавних пор стали производить Monastrell, Garnacha и Cariñena для смесей очень сухих красных вин. Жаркий климат снимает проблему созревания, с которой эти сорта сталкиваются в высокогорных виноградниках Penedès.

Западнее Penedès, в окрестностях города Tarragona расположена винодельческая зона с тем же названием, которая, возможно, отличается большим разнообразием. Многие из ее виноградников представляют сырье для Cava. На восточной прибрежной равнине El Camp de Tarragona до сих пор производят в огромных количествах сладкие и тяжелые красные вина, иногда подвергаемые долгой выдержке в бочках, для придания им характера гап-сё. Но на западе в высотных виноградниках виноделы более чутко реагируют на происходящее в анклаве Priorat. Вокруг Falset, высокогорного городка, открывающего ворота в этот винодельческий регион, делают серьезные насыщенные сухие красные вина, в которых, однако, не ощущается благотворного влияния знаменитых почв Приората.

Зона Falset, оказавшаяся в фокусе международного внимания в 1990-е годы благодаря кооперативному хозяйству Sarcañes, ведет кампанию за получение собственного DO, чтобы не только географически, но и по статусу быть выше субзон El Camp de Tarragona и Ribera d'Ebre, расположенных южнее на склонах холмов по берегам реки Ebre (или Ebro в Rioja).

В высокогорной солнечной DO Terra Alta к западу от Tarragona привозные сорта красного винограда быстро теснят традиционные белые сорта, выращиваемые специально для производства Cava.

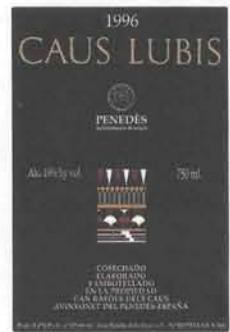
В Tarragona входят три соседних района, фигурирующих под одним названием, в Penedès – четыре, Costers del Segre объединяет четыре субзоны (см. карту на с. 186). Les Garrigues находится по другую сторону горной цепи Montsant, тянущейся от Priorat. На высотах до 750 м выращивают Garnacha, Macabeo, Tempranillo и новые международные сорта. Лоза цепляется за решетчатые подпорки среди мицелиальных и оливковых деревьев. Теплые ветры со Средиземного моря делают ничтожной вероятность заморозков.

Пикантные вина из международных сортов винограда делают ниже по склонам на северо-востоке, в Segre и Vall de Riu Corb. Artesa, лежащая севернее, во многом похожа на Somontano (см. с. 195). Благодаря ирригационной системе, построенной семейством Равентос (Raventós) из Codorniu, обширное поместье Raimat стало настоящим оазисом в полупустынной местности к северо-западу от Lleida. Здешние вина больше ассоциируются с Новым Светом, чем с Каталонией.

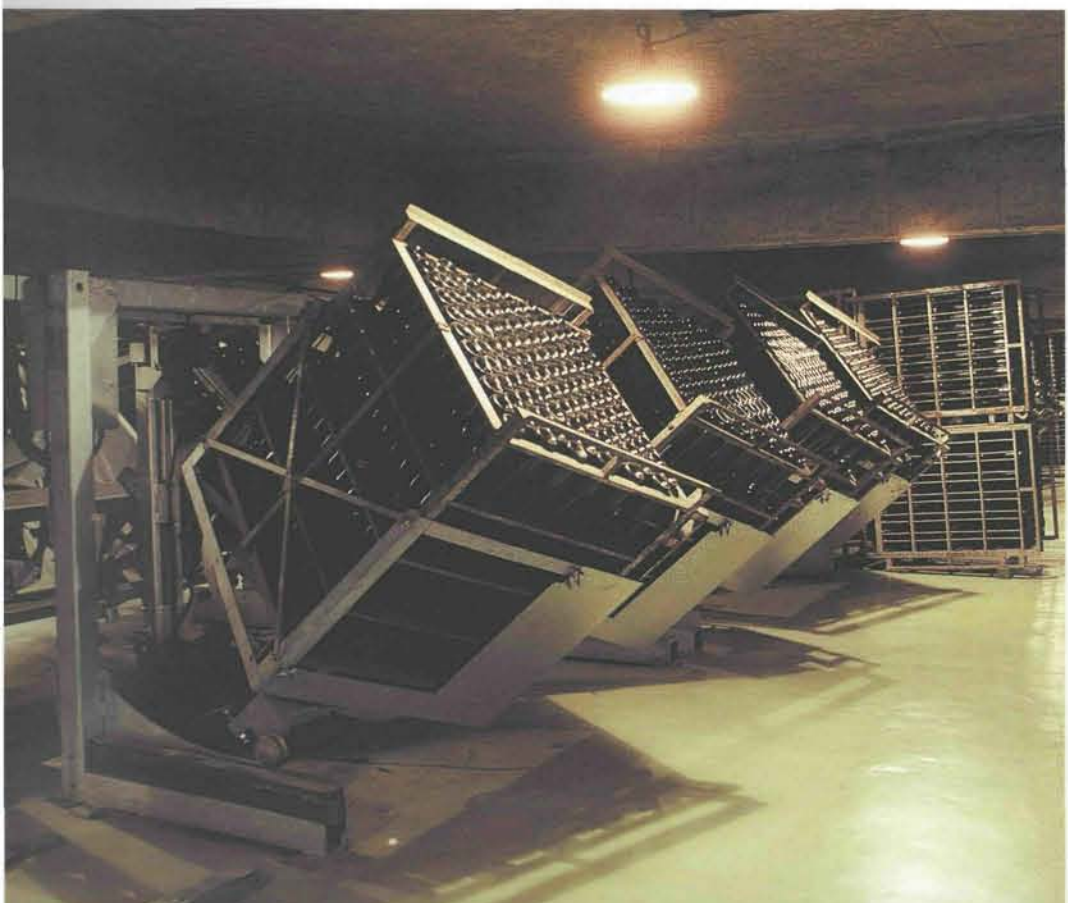
На ближайшем к Барселоне северном участке побережья виноградары Alella ведут борьбу с застройщиками этих земель и тоже разводят международные сорта винограда.

В новой винодельческой зоне DO Pla de Bages с центром в Manresa к северу от Барселоны (см. карту на с. 186) выращивают старый сорт Picapoll, но основные площади отведены под Cabernet и Chardonnay. Самая северная винодельческая область Каталонии Ampurdan-Costa Brava быстро развивается за счет производства розовых вин из сорта Cariñena.

- Граница провинции
- Ведущий производитель
- ПЕНЕДЭС DO
- Границы DO выделены цветными линиями
- 198 Номер страницы с картой выделенной зоны
- Метеостанция (МС)



Сегодня Каталония нарядна с целыми океанами Cava выпускает и достойные тихие вина. Cérvoles в красной и белой версиях из старинных сортов винограда делают в Conca de Barberà, заново открытой владельцами Castell de Remei, Costers del Segre.



Приорат

В 1990 г. по инициативе правительства Каталонии увидел свет весьма объемистый фолиант, посвященный тысячелетней истории каталонских вин, в котором Приорат (Priorat) не упоминается ни одним словом. А между тем в конце 1990-х гг. этот крошечный винодельческий регион производил самые оригинальные и самые дорогие вина в Испании.

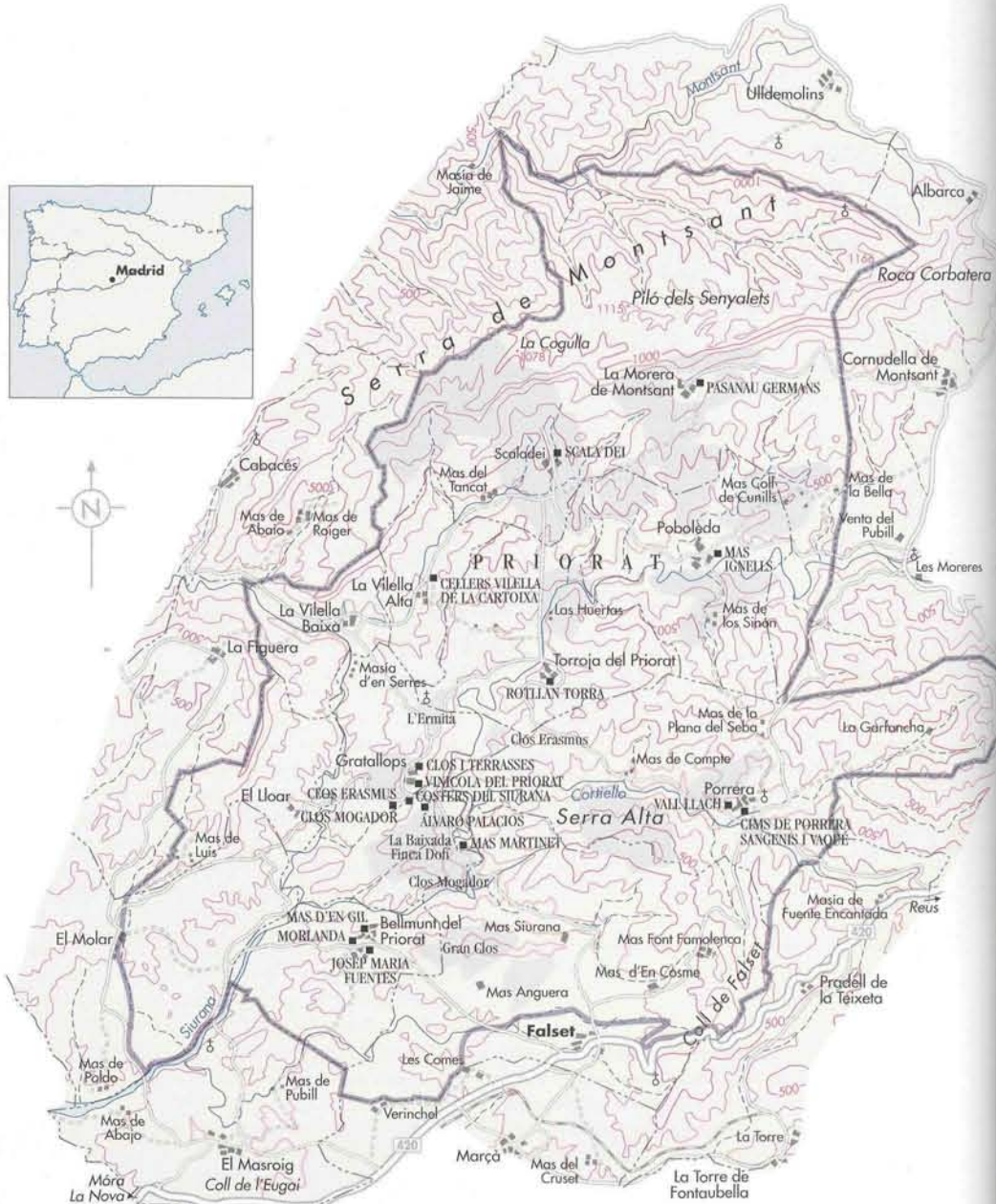
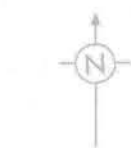
Как это ни удивительно, столь быстрое преобразование стало делом рук одного человека, но вовсе не того, чье имя сейчас в первую очередь ассоциируется с Приоратом. Фирма, которая носит имя Рене Барбье (René Barbier), принадлежит теперь Freixenet, гигантскому концерну по производству Cava, и занимается производством столовых вин в Sant Sadurn d'Anoia. Что же до самого Рене Барбье, то его сердце целиком и полностью отдано винодельческому региону, лежащему среди девственных холмов к северо-западу от Tarragona.

До нашествия филлоксеры в этом краю крутых холмов виноградники занимали 5000 га, а в 1979 г. осталось всего 600 га, засаженных в основном сортом Cariñena (Carignan). Спустя 10 лет Барбье подобрал команду из пяти человек, которым предстояло создать 5 виноградников для производства первоклассных вин. На первых порах все они работали вместе с одними и теми же сортами винограда, но через короткое время занялись самостоятельным производством вин, не имевших ничего общего с местной деревенской брагой из заизомленного винограда. Именно такие вина пили тогда в Приорате, и можно себе представить, как далеки они были от классических испанских вин, выдерживаемых в дубовых бочках. Мир с восторгом приветствовал появление новых насыщенных вин. Регион начали активно осваивать и очень скоро «колонисты» из Penedès и других мест буквально преобразили его облик. К концу столетия на 1000 га либо уже росла лоза, либо бульдозеры равняли террасы под будущие виноградники, удобные для машинной обработки. Было также получено разрешение на сельскохозяйственное использование еще 1000 га.

Так что же особенного в этих винах? Приорат — замкнутая территория, окруженная высокими обрывистыми холмами. С севера-запада его надежно защищает Montsant, длинная горная цепь с обнажениями скальных пород. Еще одна уникальная особенность этих мест — почва (*llicorella*). Это сланец, острые грани которого, испещренные мелкими вкраплениями кварцита, сверкают на солнце. Поэтому лучшие почвы Приората можно назвать кладовой минералов.

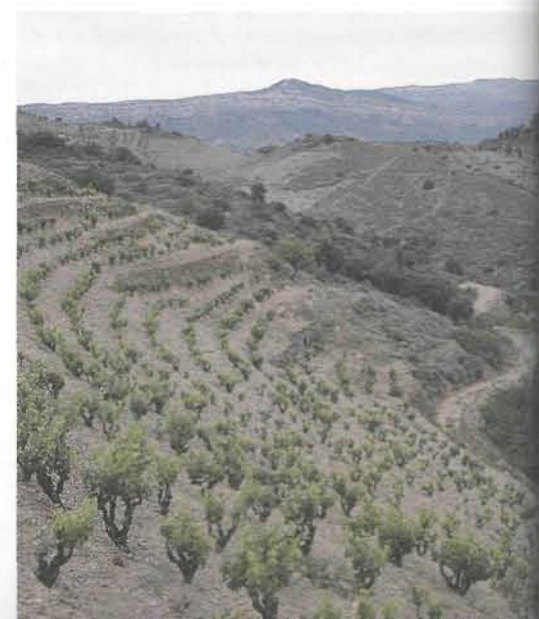
В среднем за год здесь выпадает иногда меньше 400 мм осадков, что в других регионах сделало бы ирригацию необходимой. Но в Приорате почвы холодные и влажные, поэтому корни лозы в поисках воды внедряются во все трещины и разломы, используя их в качестве туннелей. В результате лучшие участки дают очень мало концентрированного вина, от которого невозможно оторваться.

Cariñena до сих пор повсеместно культивируется в этом регионе, но лучшее вино получается только из старой лозы. Медленно созревающая на холодных участках старая Garnacha составляет основу наиболее серьезных вин Приората, разнообразие которых придают недавно пришедшие сюда Cabernet Sauvignon, Merlot и Syrah.



Clos Mogador — это хозяйство основателя современного Приората Рене Барбье. Альваро Паласиос (Alvaro Palacios) выращивает виноград недалеко от семейного винодельческого хозяйства в Rioja Baja.

Внизу. Склон L'Ermita и деревни Gratallops, своей известностью обязанный удачной экспозиции, сланцу и стараниям суперзвезды приоратского виноделия Альваро Паласиоса, занят под низкоурожайную Garnacha. Но там разводят и Cabernet Sauvignon и немного старинной Cariñena.



Страна хереса и юг Испании

В Levante на берегу Средиземного моря климат жаркий, а виноградная лоза, растущая южнее, буквально изнемогает под палящим солнцем. Андалусия — край крепленых вин и бренди, но в регионе Condado de Huelva, расположенном к востоку от города с тем же названием (см. карту на с. 186), делают и столовые вина. Требуется немало усилий, чтобы они получились настолько освежающими, насколько это возможно в таком знойном климате.

Чтобы восстановить силы, местные жители предпочитают пить более тонкое вино, хотя сочетание крепости и изысканности — не совсем то качество, которое ожидаешь найти в здешних винах. Там, где солнце буквально прокаливает землю, а зрелый виноград больше похож на начинку фруктового пирога, вина бывают иногда потрясающе мужественными, сильными и глубокими, но чтобы еще и тонкими!

И тем не менее — именно таков херес. Необходимы только меловые почвы, породистая лоза сорта Palomino Fino, огромные денежные вложения и накопленное поколениями мастерство. Далеко не всякая бутылка хереса отвечает этим требованиям — мало того, сословие хересов-аристократов гибнет под напором потока низкокачественного вина из Хереса. Но настоящий херес Fino с белых меловых дюн в Machamudo или Sanlúcar de Barrameda являет миру неповторимое сочетание вина и дерева, прекрасное и полное жизни.

Страна хереса, лежащая между городами Cádiz и Seville, выглядит карикатурой на вельможную Испанию. Jerez de la Frontera, город, именем которого названо вино, живет и дышит хересом, так же как Beaune — бургундским, а Reims — шампанским.

Можно долго сравнивать херес с шампанским. Это белое вино, особую неповторимость которым придают меловые почвы, оба обретают свой специфический характер в результате долгого, священного традицией, процесса созревания. Оба прекрасны в качестве освежающего аперитива, позволяющего почувствовать необыкновенный прилив жизненных сил. Эти вина можно назвать полярными — северным и южным — толкованиями одной формулы или одной стихотворной строчки: белая лоза с белой землей.

Но отнюдь не вся земля здесь белая. Самыми лучшими считаются меловые почвы (*albarizas*). Среди расположенных на них районов (*pagos*) наиболее известны Carrascal, Machamudo, Añina и Balbaina. Виноградники, разбитые на песчаных, дают второразрядное вино, которое используют в купажах.

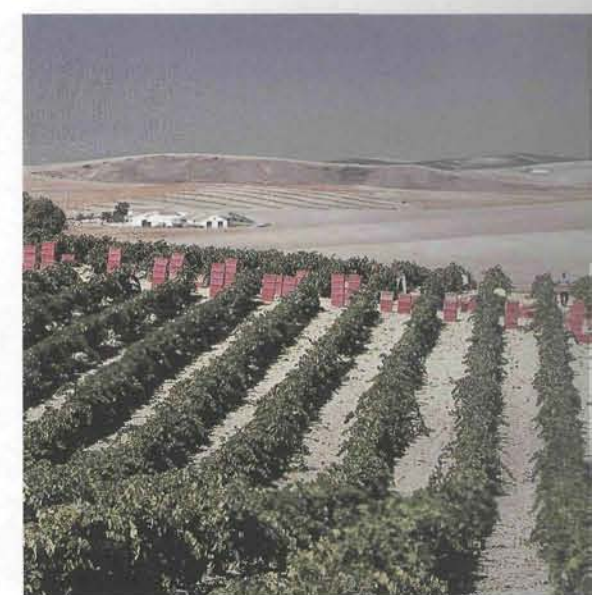
Штаб-квартиры компаний-поставщиков и винодельческих фирм располагаются в Sanlúcar, El Puerto de Santa María и Jerez de la Frontera. Эти города переполнены маленькими барами, где вино и *tapas* (вид закуски), без которой ни один андалусец не притронется к стакану, — уже хорошая пирушка. Бокал для хереса (*copita*), напоминающий распускающийся тюльпан, наполняется, пустеет и снова наполняется бледным прохладным вином, самым притягательным из тех, какие только приходилось пробовать.

Но самое впечатляющее зрелище в Хересе — винные подвалы, очень похожие внутри на соборы, — с высокими белоснежными проходами, рас-

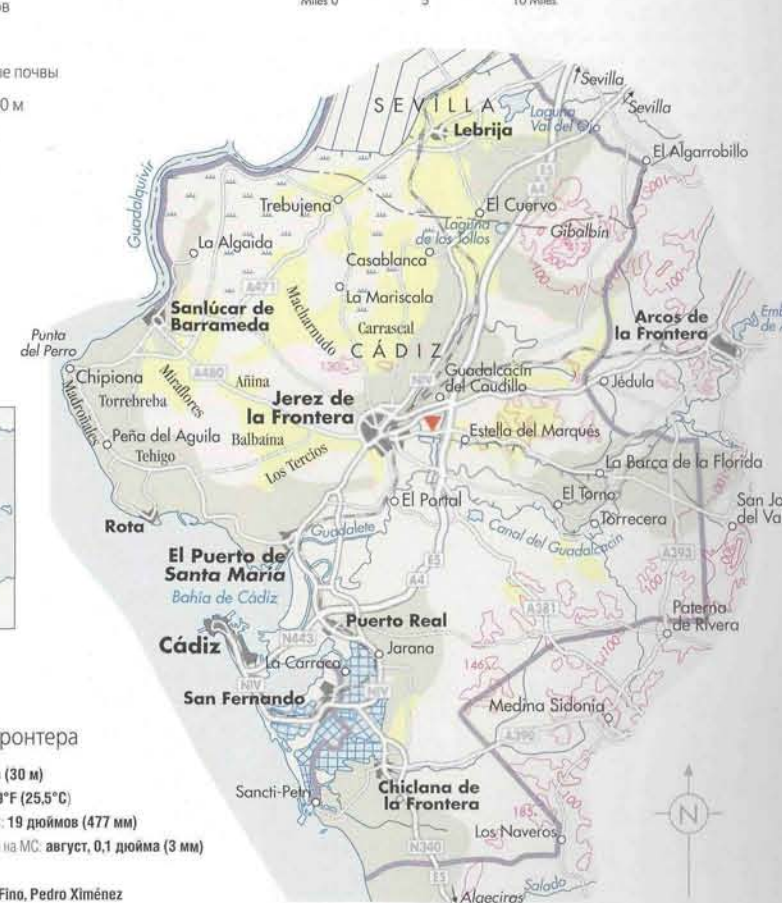
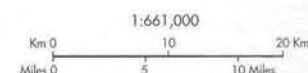
черченными солнечными лучами. Здесь в погребах, где бочки лежат штабелями до пяти рядов, новое вино выдерживают по особому купажному методу *solera* (солера). По завершении ферментации их сортируют по категориям (хорошее или похуже, легкое или более полнотелое) и помещают в отдельные штабеля бочек — *criadera* (ясли) — сообразно характеру вина. У каждой категории есть свое традиционное название.

В каждой солере молодое вино долиняется сначала в верхний ряд бочек, а из них — в нижние. Таким образом, молодое вино постоянно смешивается с более зрелым и приобретает стабильный вкус. Вино поступает в продажу лишь по завершении полного цикла *solera*. Только очень редкие вина, например исключительного урожая, могут продаваться как винтажные.

Вина *solera* для винодела-негоцианта — то же, что палитра для художника: из них он творит композиции, которые становятся торговой маркой компании. Херес, поступающий на массовый рынок, — это подслащенный крепленый купаж, а херес, который приобретается непосредственно в винодельнях, где идет процесс *solera*, — сухое вино для ценителей. Все молодые хересы сначала разделяют на легкие изысканные вина (*fino*), пригодные для выдержки без доступа воздуха под



Вверху. На таких передовых, как у González Byass, виноградниках гроздья Palomino Fino помещают в специальные маленькие пластиковые ящики, чтобы свести к минимуму риск повреждения или окисления.



Херес: Херес-де-ла-Фронтера

Широта/высота МС: 36,45°/98 футов (30 м)
Средняя температура июля на МС: 77,9°F (25,5°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 19 дюймов (477 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: август, 0,1 дюйма (3 мм)
Главные факторы риска: засуха
Основные сорта винограда: Palomino Fino, Pedro Ximénez

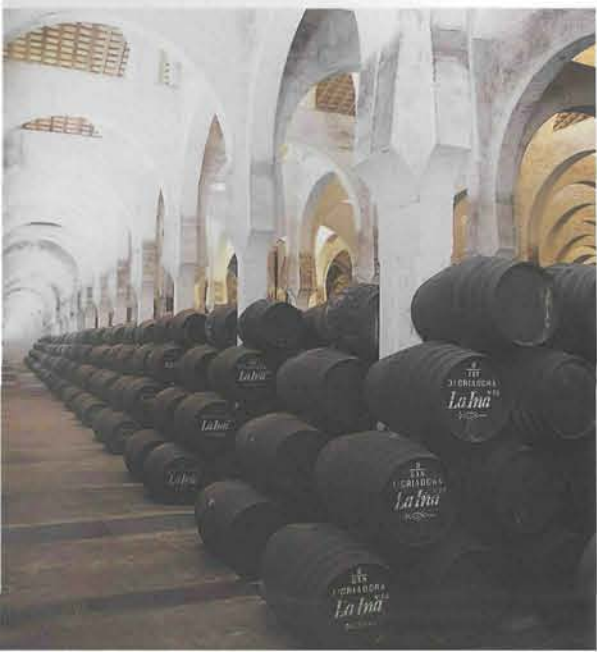
плотной дрожжевой пленкой, которую называют «цветком» (*flor*), и на более полновесные, *oloroso* (олоросо). Олоросо стареет в контакте с воздухом, и в него намеренно добавляют бренди, доводя содержание алкоголя до 15,5–18%, что смертельно для дрожжевых культур.

Fino – тончайшее, очень бледное и очень сухое вино. Такие вина хорошо стареют в деревянных емкостях, но хороши и молодыми, правда, открытую бутылку надо выпить почти немедленно – в течение нескольких часов. Еще более легкие и сухие хересы *manzanilla* из Sanlúcar de Barrameda, которые делают по той же технологии, что и fino, имеют солоноватый привкус – дар близкого моря.

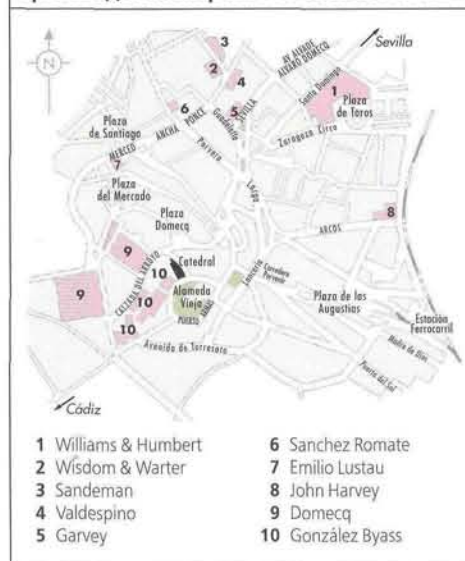
Более мягкое и темное *amontillado* – это также вид хереса. Лучшими *amontillado* считаются старые *fino*. Тем не менее эта маркировка может стоять и на этикетках коммерческих смесей – средних во всех смыслах слова. (*Fino* превращается в настоящее классическое *amontillado* в результате выдержки под «цветком», который либо постепенно умирает сам, либо его убивают добавлением спирта; затем херес стареет, контактируя с воздухом, как это происходит в случае с *oloroso*.) Великие *amontillado soleras* (поскольку только *solera* позволяют вам почувствовать истинную индивидуальность вина) – это сухие вина с очень сильным ароматом и темным, жирным, богатым оттенком. *Amontillado* для массового потребления – просто подслащенная смесь весьма обычных *oloroso* под названием *rayas*.

Настоящее классическое *oloroso*, сухое и темное, – вещь редкая и любимая жителями Хереса. Эти вина обладают огромным потенциалом для выдержки, но слишком тяжелы для производства *fino solera*. Вина *oloroso* служат также основой для лучших сладких хересов. Самые интригующие среди них делают из заизюмленного винограда сорта Pedro Ximénez (сокращенно PX). Коммерческие вина, на этикетках которых стоят слова «oloroso» или «cream», – это смешанные *rayas* с добавлением

Внизу. Трудно себе представить, что такой освежающий напиток, как херес *fino*, должен по методу *solera* долгие годы выдерживаться в таких же пыльных бочках, какие стоят в погребах La Mezquita компании Pedro Domecq.



Производители хереса в Jerez de la Frontera



сладких вин. Бледные *cream* – те же самые вина, потерявшие свой естественный цвет в результате осветления. *Palo cortado* – напротив, классический сухой и богатый херес, настоящий раритет, нечто среднее между *oloroso* и *fino*.

Ни один blend не может сравниться с потрясающими классическими хересами. Это коллекционные вина, которые не хуже великих бурбургских, бутылкованных самими производителями.

Хересы – самые известные среди изготовленных по методу *solera* андалусских *vinos generosos* (крепленых вин). Но на гористом побережье восточной части Андалусии в Costa del Sol и на простирающихся за ним холмах в зоне жаркого сухого климата также производят весьма своеобразные вина. Они напоминают херес, но отличаются от него по стилю (см. карты на с. 186). Одно из названий хереса – *amontillado* – дано ему из-за схожести с винами Montilla.

Montilla-Moriles, скромный винодельческий регион к югу от города Córdoba, занимает, тем не менее, 10000 га тех же меловых почв, которые прославили *fino* и *oloroso* Хереса. Еще 50 лет назад продукцию этого региона свозили в Херес для изготовления купажей, как если бы Montilla была частью Хереса. Но он самостоятелен и самобытен, а природная сила его вин позволяет продавать их без предварительного крепления, что необходимо в случае с хересом.

Главным сортом в Montilla считается не Palomino, а Pedro Ximénez, который в Хересе приберегают для самых сладких вин. Очень жаркий климат повышает сахаристость винограда настолько, что тот быстро сбраживается в открытых глиняных сосудах *tinajas*. Столь же быстро формируется и дрожжевая пленка. Через год-два вино готово. Оно мягче хереса, и, несмотря на высокое содержание спирта, пить его также приятно, как столовые вина. Говорят, что ему присущ запах маслин, которыми его лучше всего засуксовать.

Хотя вина Montilla желательны пить молодыми, местные винодельческие хозяйства, так же как

и в Хересе, прибегают к специальным методам, чтобы обеспечить полный спектр – от аперитивов до десертных вин. Местные *finos* немного тяжелее своих аналогов в Хересе.

Рядом с DO Montilla находится и DO Málaga, которая прославилась на весь мир своими десертными винами. Здесь действует общее для всех правил: все погреба должны быть расположены в столице Costa del Sol. Сами виноградники разбросаны по региону. Во внутренних районах Málaga возделывают Pedro Ximénez, а на побережье преимущественно Moscatel. Урожай здесь собирают очень небольшие, и поэтому вино получается концентрированным, пригодным для длительной выдержки, что позволяет добиваться лучшего качества при применении метода *solera*. *Atorpe* (уваривание сусла) – прием, освоенный еще римлянами, делает вкус вина еще более насыщенным. Увы, сегодняшний рынок демонстрирует такое равнодушие к первоклассным винам Málaga, что одному из лучших производителей этого региона, компании Scholtz Hermanos, пришлось в 1996 г. свернуть производство. Тем не менее появились робкие намеки на возвращение Málaga к жизни в виде многообещающей версии López Hermanos и сладкого золотистого Molino Real.



Версий хереса гораздо больше, чем думает средний потребитель: от резких бледных до очень старых или таких темных и сладких, как Pedro Ximénez or Sánchez Romate (слева внизу). Alvear Pedro Ximénez – вино из региона Montilla.

Португалия

Менеджерам винной индустрии, должно быть, захватывающе интересно работать с рынком португальских вин. Долгое время модные веяния и универсальные методики современного виноделия обходили Португалию стороной, в результате страна сохранила свое богатейшее наследие – автохтонные сорта винограда, и сегодня занимает уникальное положение в Европе, которую оккупировали немногочисленные международные сорта.

Сорт Touriga Nacional, например, дающий первоклассные красные вина и порто, все чаще упоминается на этикетках как в Португалии, так и за ее пределами. Touriga Francesa и Tinto Cão – тоже сырье для порто – входит в состав широкого ассортимента вин: от крепких сладких до менее мощных. Trincadeira Preta (Tinta Amarela для порто) привлекает богатством вкуса, Jaen (в испанской Галисии – Mencía) может давать прекрасные молодые сочные вина. Этими названиями далеко не исчерпывается список красных сортов с ярко выраженным португальским характером. Испанский Tempranillo процветает на севере Португалии под именем Tinta Roriz, а на юге – Aragonês. Arinto – самый аристократичный из белых сортов; Bical имеет хороший потенциал для выдержки, а Encruzado из Dão дает прекрасные полновесные вина. До сих пор мы не касались настоящей колыбели португальской белой лозы – винного острова Madeira (см. с. 212).

Вся эта коллекция вкусовых ощущений доступна сейчас любителям вина за пределами страны, поскольку Португалия начала производить значительно более нежные богатые вина (хотя содержание танинов и кислотность в них все же выше, чем в испанских). Страна сохранила свою самобытность, но присоединилась наконец к мировому винодельческому сообществу.

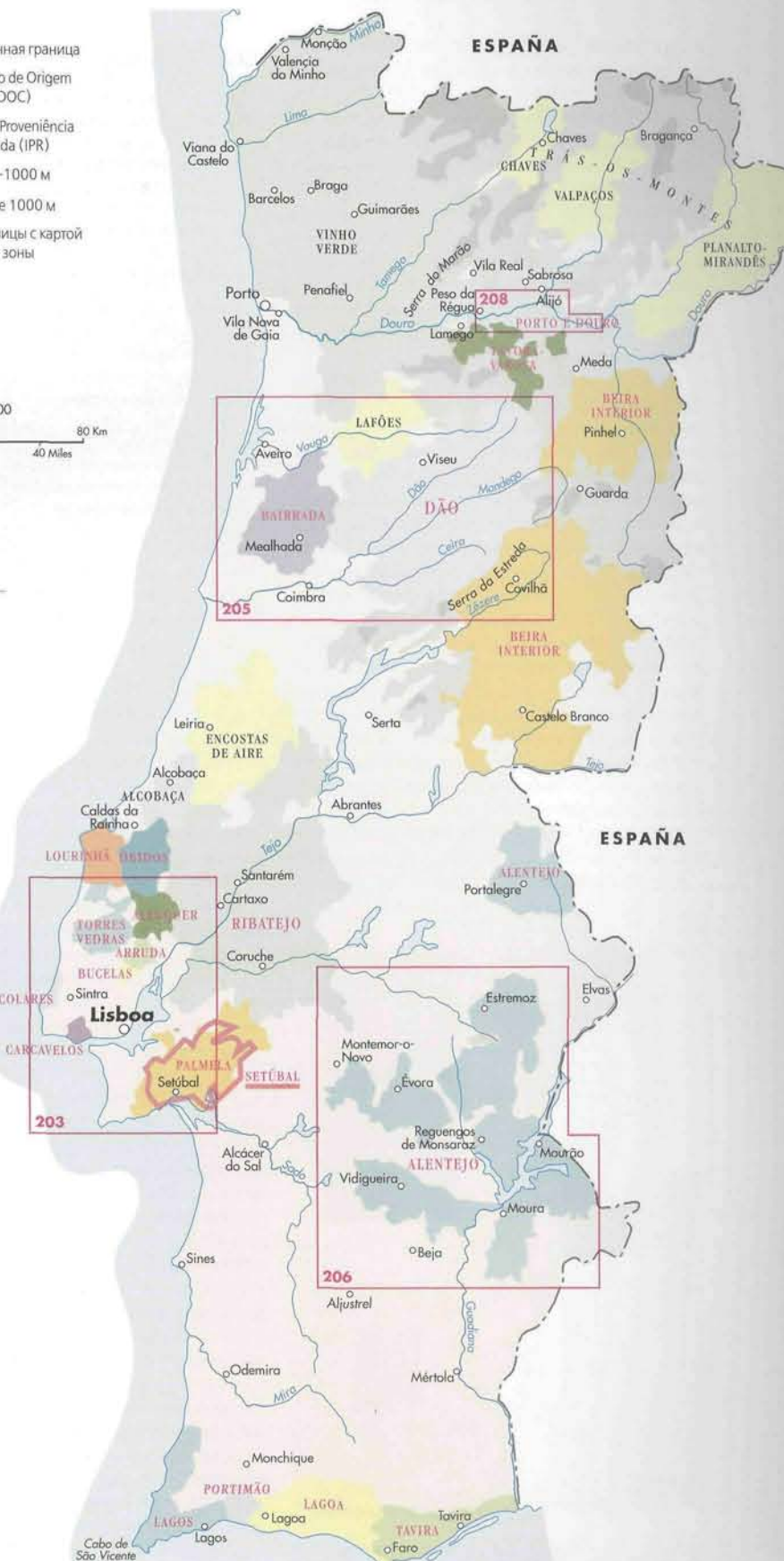
Прежде Португалия была известна в основном как родина красного крепленого вина – порто (см. с. 207–211). Международная винная аудитория знала и еще один экспортный тип португальских вин, которые не были ни красными, ни белыми, ни сладкими, ни сухими, ни тихими, ни игристыми. В середине XX в. их эмиссарами на международном рынке были Mateus и Lancers.

Португальцев вполне устраивали те вина, что веками делали на их родине: очень кислые на севере и грубоватые на юге. В этой небольшой стране – крайне неоднородный климат: за влияние на ее территорию борются Атлантический океан, Средиземное море и континентальная Европа. Почвы также представлены во всем многообразии: от гранита и кристаллических сланцев на севере до глиноземов и песчанников на юге.

С начала 1990-х португальские столовые вина, в частности не имеющие аналогов красные, стали производить в русле достижений современного виноделия. Температурный контроль, гребнеотделители, новые дубовые бочки – все это, несомненно, способствовало тому, что Португалия начала производить вина, которые и без 10-летней выдержки вполне готовы к употреблению. Несмотря на то что в последнее время в Португалии появилось много своих талантливых энологов-консультантов, представители австралийской школы виноделия Дэвид Беверсток (David Baverstock)

— Государственная граница
BAIRRADA Denominação de Origem Controlada (DOC)
ALBOÇA Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)
Высота 500–1000 м
Высота более 1000 м
203 Номер страницы с картой выделенной зоны

1:2,500,000
Km 0 40 80
Miles 0 20 40



и Питер Брайт (Peter Bright) также могут претендовать на признание их новаторской деятельности в Esporão и JP Vinhos.

В 1756 г. в Португалии начали действовать так называемые законы *Douro*, впервые в мире установившие точные границы винодельческого региона. Задолго до вступления Португалии в Европейский Союз (1986 г.) были определены границы многих других винодельческих регионов и установлен строгий контроль их деятельности. Система контроля не всегда была на благо качеству, к тому же виноделы и их клиенты часто открыто игнорировали все указания и продолжали пить те вина, к которым привыкли.

Со вступлением Португалии в ЕС на ее винной карте, так же как и на карте Испании, спешно стали появляться новые винодельческие регионы. Португальская классификация DOC, повторяющая французскую Appellation Contrôlée, предписывает выращивание только разрешенных к разведению местных сортов винограда. Тем не менее все больше значение приобретает более гибкая категория Vinho Regional, охватывающая вина большей территории. В 2000 г. насчитывалось менее 10 вин IPR (Indicações de Proveniência Regulamentada), ожидающих получения статуса DOC. На карте на с. 201 показаны вина с апробированными названиями. Некоторые из недавно классифицированных регионов вполне аутентичны и обладают большим потенциалом, появление же других — пока не более чем демонстрация намерений. Время покажет.

К числу регионов, судьбу которых может круто изменить получение статуса Vinho Regional, относятся Trás-os-Montes, что означает «за горами».

Язык этикетки

Показатели качества

Denominação de Origem Controlada (DOC) Португальский аналог французской классификации AC (с. 52)

Indicação de Proveniência Regulamentada (IPR)

Категория, предшествующая получению статуса DOC. Аналог французской классификации VDQS

Vinho Regional Португальский аналог французской категории Vin de Pays (с. 150)

Vinho de Mesa Основные столовые вина

Прочие общие термины:

Adega Погреб

Amarzém Погреб

Branco Белое

Colheita Год сбора урожая

Doce Сладкое

Garrafado (na origem) Разлитое в бутылки (в поместье)

Garrafeira Из особых запасов виноторговца

Maduro Старое или выдержанное

Quinta Ферма или поместье

Rosado Розовое

Séco Сухое

Tinto Красное

Verde Молодое

Vinha Виноградник

С севера обрамляющий долину реки Douro, он расположен на гранитной возвышенности, которая очень живописна в период сбора урожая. Здешные крепкие вина категории IPR Chaves, Valraços и Planalto-Mirandês служат основным источником сырья для розового вина, долгое время продаваемого компанией Sogrape под маркой Mateus.

Beiras, практически вся северная половина страны к югу от долины Douro, это еще и название вин, которые не входят в DOC Dão или Bairrada. Большинство вин под маркой Vinho Regional Beiras — это очень бледные, хотя и разнообразные копии лучших версий Dão и Bairrada, но и среди этих имитаций встречаются иногда хорошие красные вина, например Boas Quintas, Caves Primavera, Quinta de Foz de Arouce.

Винодельческое будущее юга Португалии более перспективно. Estremadura и полуостров Setúbal будут рассматриваться на с. 203, а регион Alentejo, что значит «за рекой Тежо», представлен на карте на с. 206.

В регионе Ribatejo плодородные земли по берегам Тежо, которая течет на юго-запад от границы с Испанией до Лиссабона, были заняты виноградниками, производившими в огромных количествах легкое вино. Но в конце 1980-х субсидии ЕС убедили сотни местных виноградарей выкорчевать свою лозу. Валовое производство резко упало, и сегодня центром виноделия в Ribatejo стали другие виноградники, где зачастую выращивают такие международные сорта, как Cabernet Sauvignon, а с недавних пор еще и Syrah, которому в Португалии, судя по всему, уготовано большое будущее. Ведущие местные сорта красного винограда — Periquita, он же Castelo Francês и João de Santarém, и Trincadeira Preta, а лидер среди белых сортов — Fernão Pires с его незабываемым ароматом.

Номенклатура Ribatejo может запутать постороннего. Регион производит вина только из порту-

гальских сортов винограда под маркой DOC Ribatejo, то включая, то исключая одну из своих 7 субзон, например Cartaxo или Almeirim, а Vinho Regional Ribatejano — это и международные, и местные сорта.

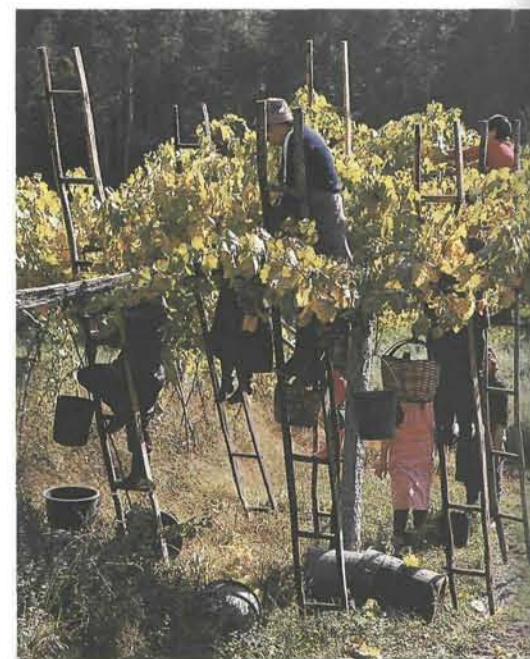
Четыре региона со статусом DOC из Algarve, пожалуй, самые проблемные в стране. Южное курортное побережье Португалии пока скорее туристический, нежели винодельческий, регион.

На фоне многообразия стилей португальского вина особняком стоит vinho verde, молодое «зеленое» вино (в противоположность вину *maduro* или выдержанному) из самой северной провинции Minho, родины пятой части всех португальских вин. Слово «зеленое» в названии вина описывает его свежесть, иногда некоторую незрелость, а вовсе не цвет. Обычно оно либо красное (такое вино в основном продается в Португалии), либо настолько бледное, что напоминает воду.

В этом влажном климате вина получают в высшей степени сильными и бодрящими, с высоким содержанием яблочной кислоты и довольно низким — сахара. Как белые, так и красные вина отличаются невысокой спиртуозностью и выраженной кислотностью, что придает им неповторимый местный колорит. Хотя чаще всего белое vinho verde делают из смеси таких сортов, как Azal, Loureiro, Trajadura, Avesso, добавляя немного Pedernão (или Arinto), лучшее вино получается из белого сорта Alvarinho (или Albariño в Испании), который выращивают вокруг Monção.

Но не только виноградная лоза вызывает интерес у любителей вина. Южная часть страны покрыта самыми большими в мире массивами пробковых дубов, так что Португалия — главный поставщик винных пробок на мировой рынок.

Внизу. Поскольку в густонаселенном регионе Minho свободной земли мало, лоза вьется по высоким перголам. Ягоды обычно собирают до того, как их атакует грибковое заболевание, обычные для этого влажного климата.



Эстремадура и полуостров Сетубал

Эстремадура (Estremadura) или в просторечии Уеште (Oeste), что значит «запад», — самый активный винодельческий регион Португалии, несмотря на то, что каждый из 55 тысяч его виноградарей владеет в среднем не более чем гектаром земли. На этих песчаных и глинистых почвах приморской зоны производят очень недорогие вина, причем часто превосходного качества.

Местные кооперативы своими достижениями обычно обязаны знаменитым в Португалии энологам-консультантам. Их продукцию покупают либо крупные португальские виноторговые фирмы, либо напрямую зарубежные импортеры. Но и в этом приморском регионе к западу от Лиссабона растет число небольших поместий, готовых разводить международные сорта винограда.

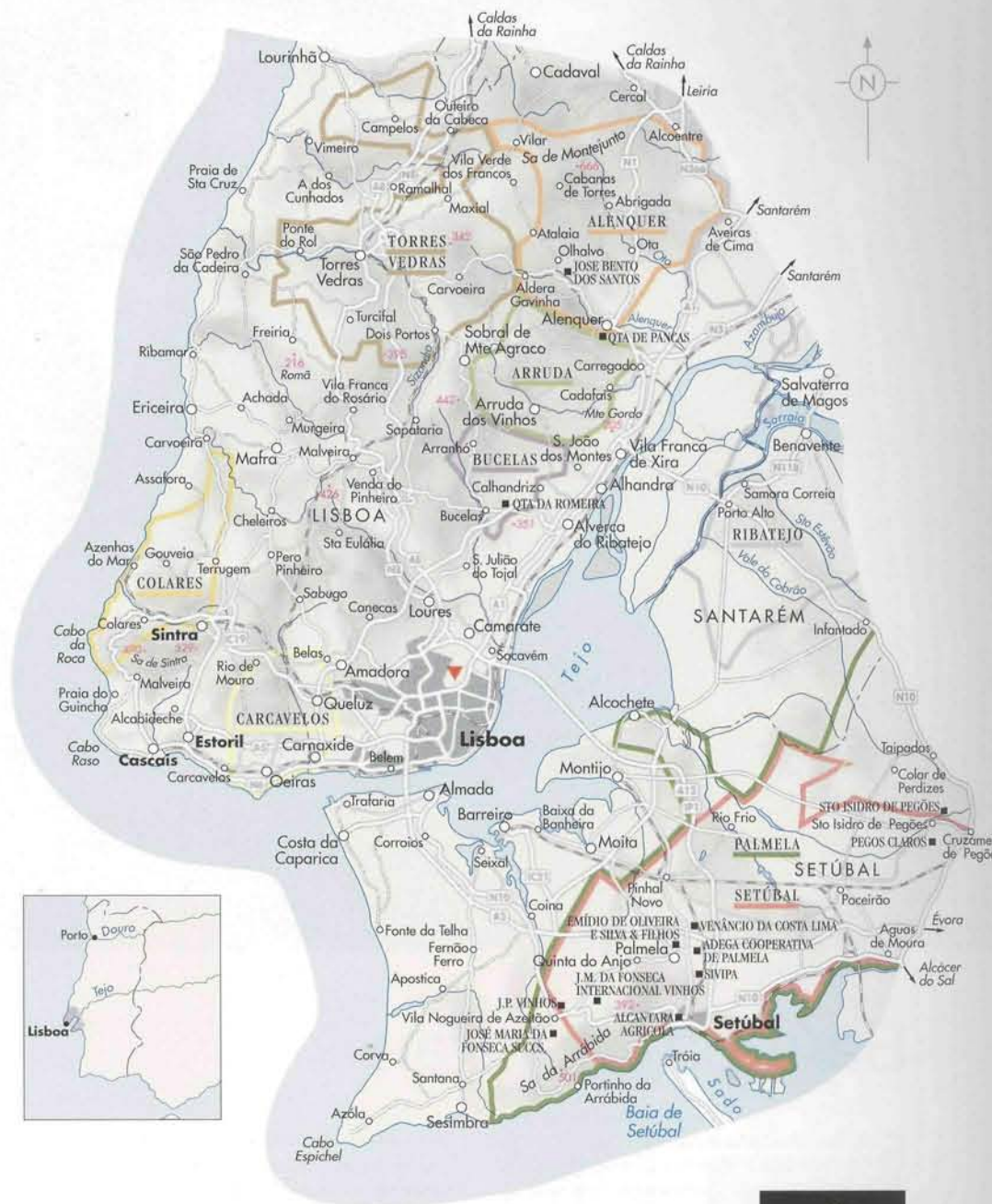
Долгое время эта часть Португалии славилась тремя марками вин. Bucelas (Bucellas) в меньшей степени прозрит исчезновение, поскольку у Quinta da Romega нашлись последователи, которые сохраняют приверженность этому региону. Сорт Arinto с приятной естественной кислотностью разводит в открытой ветрам, но теплой местности в 25 км к северу от Лиссабона. Глинистые почвы и более высокие, чем в остальных районах Эстремадуры, температуры благоприятно сказываются на его развитии. В результате получаются вина с освежающим вкусом, которые лучше всего пить молодыми, без бочковой выдержки.

Colares, наверное, одна из самых странных винодельческих зон в мире. Лоза Ramisco растет на продуваемом всеми ветрами Атлантическом побережье. Старые стебли напоминают прибитый морем плавник, а на молодых побегах вызревают маленькие ярко-синие кисти винограда. Вино, которое сначала делали только кооперативы, получается очень терпким, и поэтому должно долго стареть, как и кларет 100 лет назад. Зона Carcavelos, чье праное янтарное вино прославилось во время войны на полуострове, не устояла под натиском агентств по продаже недвижимости из Estoril.

Сегодня эти когда-то знаменитые названия постепенно уходят в прошлое, уступая пальму первенства виноградникам на полуострове Сетубал (Setúbal), в эстуарии рек Tagus (Тежо) и Sado к юго-востоку от Лиссабона. Это пространство поделено между Serra da Arrábida, холмами из известняковой глины со склонами, открытыми атлантическим ветрам, и жаркой плодородной равниной, по которой к востоку от Palmela течет река Sado.

Наиболее традиционным вином региона считается грубоватое здоровое Moscatel de Setúbal — бледно-оранжевый Muscat, слегка крепленый и ароматизированный в результате длительной мацерации с кожей ароматного Александрийского Муската.

Наиболее известные производители на полуострове Сетубал, компании JP Vinhos и José Maria da Fonseca, стояли у истоков нового поколения португальских столовых вин. JP Vinhos смело может претендовать на статус самого опытного производителя современных белых вин из международного сорта Chardonnay или из местного Fernão Pires, хотя обе компании давно и успешно выпускают недорогие красные вина средней плотности из наиболее распространенного здесь местного сорта Periquita и, в последнее время, из Tinta Miúda (Graciano в Испании), который также выращивают и в Эстремадуре.



- — — Граница района
- J.P. VINHOS Ведущий производитель
- ARRUDA DOC
- Границы DOC выделены цветными линиями
- ▼ Метеостанция (MC)

Эстремадура: Лиссабон

Широта/высота MC: 38.47°/394 футов (120 м)
Средняя температура июля на MC: 72.5°F (22.5°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 26 дюймов (670 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: сентябрь,
1.4 дюйма (35 мм)
Основные сорта винограда: Periquita, Camarate, Trincadeira, Fernão Pires, Arinto



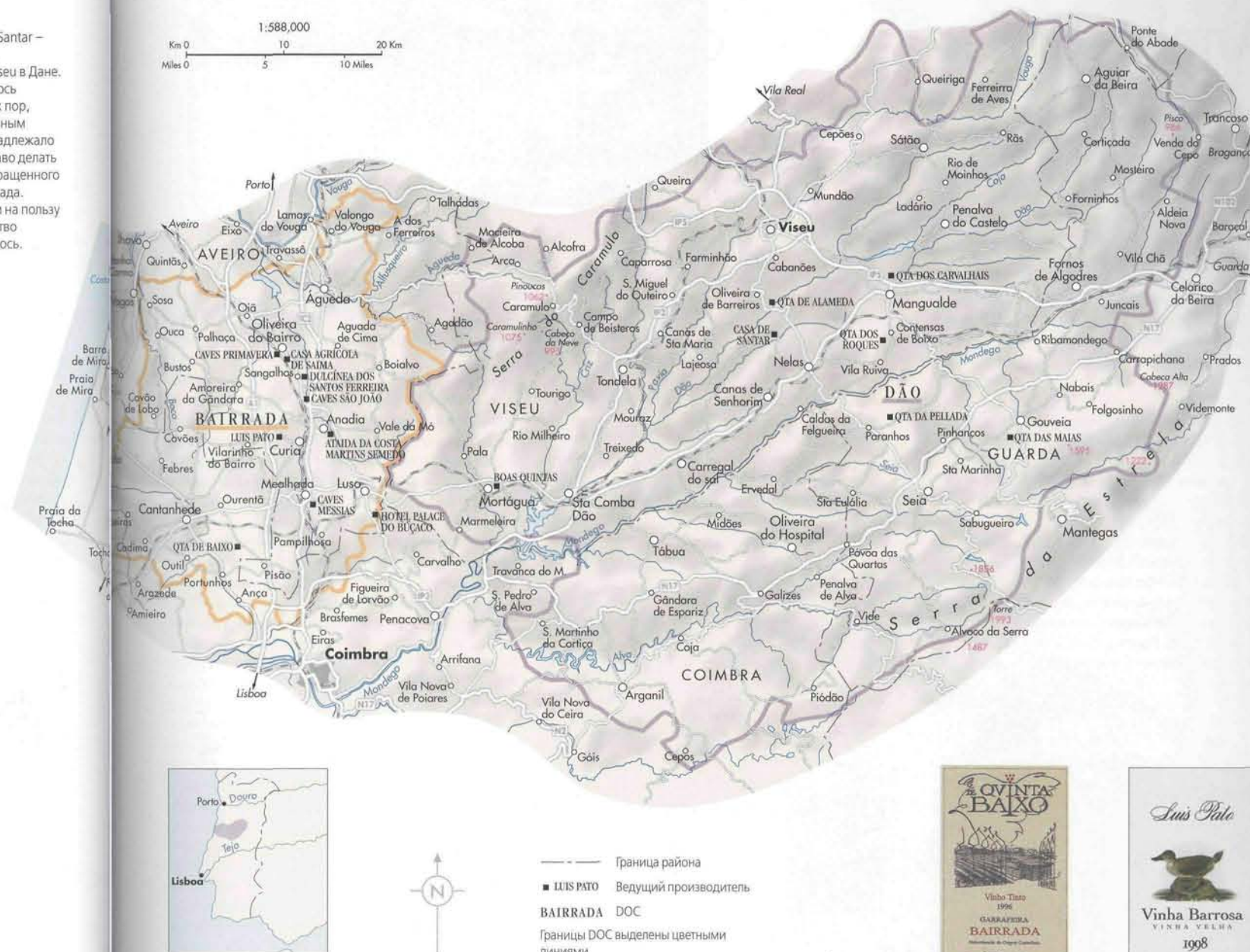
Moscatel Roxo — редкое вино из Сетубала. Quinta da Pancelas из Эстремадуры одним из первых взял на вооружение Cabernet Sauvignon в Португалии, где международные сорта винограда до сих пор в меньшинстве. Подольше бы так.



Все четыре вина произведены в Стране Vinho Verde, но Covela, самое нетрадиционное из них, сделано из смеси местного сорта Avesso с некоторым количеством Chardonnay и некоторое время выдержано в новых дубовых бочках.



Слева. Conde de Santar – поместье XVIII в. в окрестностях Визеу в Дане. Многие изменились в виноделии с тех пор, когда кооперативным хозяйствам принадлежало монопольное право делать вино из всего выращенного в регионе винограда. Перемены пошли на пользу винам – их качество заметно улучшилось.



Байррада и Дан

Байррада (Bairrada) и Дан (Dão), два старейших винодельческих региона, сейчас переживают переходный период. Протянувшись вдоль автострады Лиссабон–Порту, Байррада аккуратно вписалась между гранитными холмами Дана и Атлантическим побережьем. Соседство с океаном делает ее одним из самых дождливых винодельческих регионов в стране, и местные виноградари сталкиваются с теми же проблемами вызревания и грибковых заболеваний, что и их коллеги в Бордо.

Пологие холмы Байррады отличаются разнообразным выразительным рельефом. Здесь преобладают тяжелые известняковые глины, которые придают плотность и португальскую резкость местным красным винам, доля которых в общем производстве составляет 85%. Самая главная ценность Байррады – автохтонный сорт Baga. Такие местные виноградари-энтузиасты, как Луиш Пату (Luís Pato), считают этот сорт с высокой концентрацией кислот и танинов аналогом пьемонтского Nebbiolo. Серьезные, значительные вина из Baga предполагают терпеливое ожидание – некоторые из тра-

диционных розливов нуждаются в 20-летней выдержке в погребах. Иногда производители предпочитают выдерживать лучшие вина в своих подвалах, где вполне можно обнаружить бутылку изысканной красной Bairrada почтенного возраста из запасов Casa de Saima или Quinta de Baixo. Этому вину всегда идет на пользу аэрация.

Среди 7000 виноградарей региона немало членов кооперативов, которые, как и компания Sogrape, содержат собственные большие винодельни. Однако мелкие независимые производители также хорошо организованы. Разрабатывается серьезная программа, цель которой – создание модели Байррады XXI в. Но уже сегодня почти повсеместно применяются гребнеотделители; некоторые производители тщательно прореживают лозу и подрезают ее так, чтобы она оказывалась в самых благоприятных для созревания условиях.

Все более интересные белые вина получают из сорта Maria Gomes (разновидность сорта Fernão Pires) и местного Bical, который, как и Baga, отличается высоким содержанием кислот. Из Bical полу-

чаются в высшей степени уважаемые игристые, а также полнотелые тихие вина.

До 1990-х гг. название Dão ассоциировалось с агрессивно терпкими, невыразительными красными винами – результатом возмущительного по своей нелепости законодательного положения, согласно которому весь выращенный виноград передавался неповоротливому кооперативу. К счастью, Европейский Союз отменил эту монополию, и на рынке появились приятные сочные вина, зачастую самые тонкие в Португалии. Местные красные вина изменились к лучшему гораздо больше любого другого португальского вина с 1980-х гг.

Регион Дан, получивший название от протекающей через него реки, представляет собой гранитное плато, покрытое тонким слоем песчаной почвы, и разбросанные голые скалы. Виноградники здесь – второстепенная деталь пейзажа. Основное украшение местности – сосновые боры. Столица Дана Визеу – один из самых живописных городов Португалии. Горы Serra do Caramulo защищают регион от воздействия Атлантики, а Serra da Estrela

и Serra da Nave прикрывают его с юга и востока. Это значит, что зимой в Дане холодно и влажно, а летом тепло и сухо – намного суше, чем в Байрраде.

Как и повсюду в Португалии (за исключением Байррады), здесь возделывают великое множество сортов винограда для производства фруктовых красных вин (хотя и с явными минеральными тонами) и белых – с хорошим потенциалом для выдержки, терпких и ароматных. Первыми предпринявшими традиционные вина Дана к выдержке обнаружили неогонимы, которые обычно покупали у кооперативов сырье, делали смеси и выдерживали разлитые по бутылкам купажные вина в погребах, затем продавая их под своей маркой как Reservas или Garrafeiras.

Лучшие частные поместья, такие как Quinta dos Roques/Quinta das Maías и Quinta da Pellada/Quinta de Saes, производят сортовые вина. Но не меньше внимания здесь уделяют смесям местных сортов. Так, Touriga Nacional наиболее пригоден к долгой выдержке, Jaen (Mencia в Галисии) хорош для фруктовых вин, которые можно пить молодыми, а Tinto

São делает вино более ароматным. Полнотелый Encruzado уже зарекомендовал себя одним из лучших в Португалии белых сортов. Компания Sogrape, первой освоившая производство сортовых вин в этом регионе, вкладывает большие деньги в развитие своего поместья Quinta dos Carvalhais. В Дане вновь открыли вкус фруктового вина.

Тот факт, что эта часть земного шара просто Богом предназначена для производства замечательных столовых вин, никогда не вызывал сомнений, но особенно ярко это ее призвание проявляется в несколько эксцентричной и театризированной обстановке Отеля Висасо Palace. В здешних подвалах отбирают, смешивают и традиционным способом выдерживают в бочках лучшие красные и белые вина региона. Красные вина обычно поступают из окрестностей университетского города Коимбра, а белые – из Bairrada и Dão. Винная карта отеля поражает воображение – некоторые урожаи датируются 1960–1970 гг. Эти вина и на взгляд, и на вкус кажутся реликвиями другой эпохи, а тот, кто их пьет, чувствует себя участником исторической мистерии.



Luis Pato – один из самых динамичных производителей Bairrada, разделять бутылку вина с молодой и старой (как в данном случае) лозы. Это относительно новый прием при производстве лучших вин севера Португалии.

Алентежу

По сравнению с северной Португалией, буквально оплетенной виноградной лозой, регион Алентежу (Alentejo), занимающий треть страны на юге, почти свободен от нее. Его выжженные солнцем пространства лишь изредка оживляются зелеными пятнами виноградников. Маленьких хозяйств очень мало. Гигантские поместья, больше похожие на американские ранчо, — обычное явление.

Даже в середине зимы здесь ярко светит солнце, воздух прозрачен. Осадков выпадает так мало, а солнце печет так невыносимо, что сбор урожая начинается уже в третью неделю августа. Плодородные глинистые почвы пестрят обнажениями гранита и сланца.

Шесть из восьми субзон Алентежу зависят от крупных кооперативов, самый важный из них — Reguengos, который в Terras D'el Rei производит самое продаваемое в Португалии вино. Большая часть продукции поступает на рынок под маркой сортовых вин и/или Vinho Regional Alentejano. EVOGA может гордиться давней традицией розлива вин, среди которых Cartuxa и вино с претенциозным названием Pêra Manca от Eugénio de Almeida.

В наши дни у Алентежу появился шанс стать объектом международного внимания. Когда в конце 1980-х Жозе Рокетте (José Roquette), владелец одного из футбольных клубов в Лиссабоне, при-

Справа. В поместье Herdade do Esporão в Reguengos созревшие гроздья Trincadeira снимают вручную. Тем не менее все чаще в этом малонаселенном регионе сбор урожая доверяют технике.

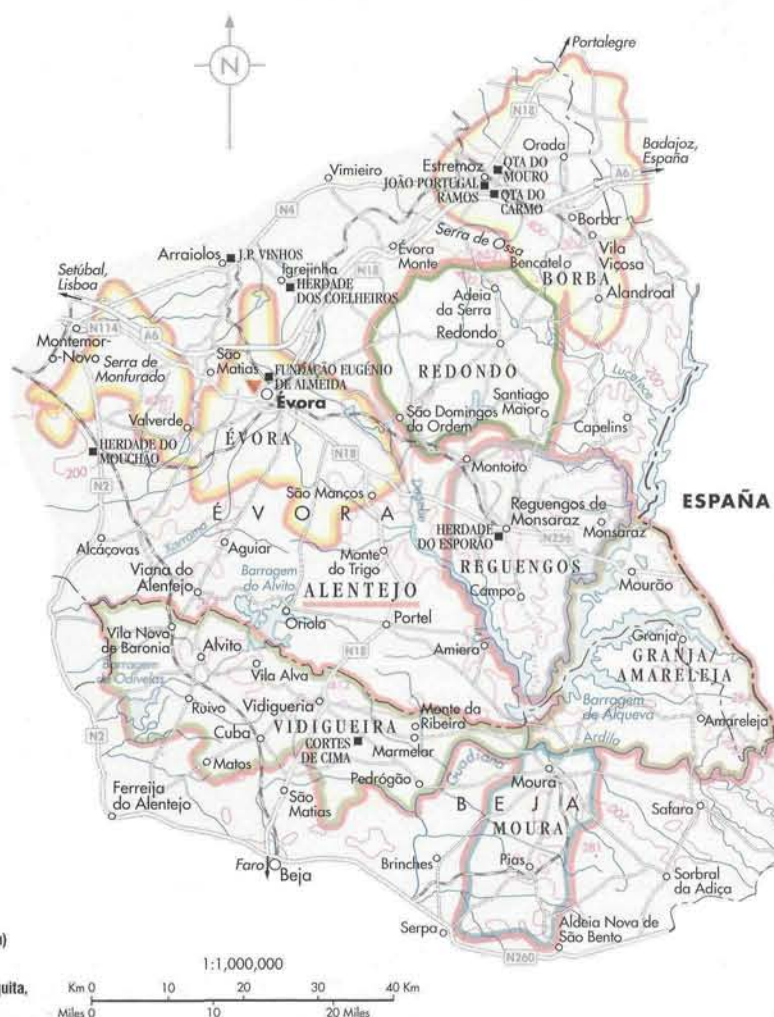


гласил австралийского винодела в свое поместье Herdade do Esporão в Reguengos и дал добро на постройку самой современной винодельни по образцу долины Напа в Калифорнии, это заметили только португальцы. Но когда в 1992 г. компания Lafite Rothschilds вложила крупные средства в винодельческое поместье Quinta do Carmo в Borba, это вызвало международный резонанс. Энолог Жуан Португал Рамуш (João Portugal Ramos) внес свой вклад в развитие региона, предложив популярный и легко экспортируемый бренд Marquês de Borba.

Из истории известно, что производители порто нередко покупали один-два бочонка красного ви-

на из Алентежу для своего стола, причем самым лучшим считалось вино Mouchão англо-португальского семейства Рейнолдс (Reynolds). Эта марка и сейчас пользуется заслуженной славой. Особых винодельческих традиций в Алентежу нет; это земля обетованная для первопроходцев, к тому же цены здесь пока относительно низкие.

Красные сорта сегодня более популярны, чем белый Roupêiro с цветочным ароматом. На первый план выдвинулись Aragonês (Tempranillo), Trincadeira Preta и Periquita. Alicante Bouschet с красной мякотью претендует на первенство среди прочих сортов в Алентежу. Среди завезенных сортов — Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon и Syrah.



Mouchão — одно из первых вин, которые начали экспортировать из Алентежу. **Incógnito** — результат экспериментов с сортом Syrah, это вино разливают датчанин Ханс Кристиан Йоргенсен (Hans Kristian Jørgensen). Вино **Tapada de Coelheiros** сделано из Cabernet и Aragonês (Tempranillo).

— — — Государственная граница
— — — Граница района
— — — DOC Alentejo
■ CORTES DE CIMA
— — — Водяной производитель
— — — Шаг горизонтали 200 м
▲ Метеостанция (MC)

Субзоны Алентежу:
Borba
Évora
Granja/Amareleja
Moura
Redondo
Reguengos
Vidigueira

Алентежу: Эвура

Широта/высота MC: 38,34°/1050 футов (320 м)
Средняя температура июля на MC: 73,5°F (23,1°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 24 дюйма (620 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: август, 0,2 дюйма (5 мм)
Главные факторы риска: засуха, весенние заморозки
Основные сорта винограда: Aragonês (Tempranillo), Trincadeira, Periquita, Alicante Bouschet, Roupêiro, Antão Vaz

Дору — страна порто

Из всех мест, где люди разводят виноград, самым необычным представляется район в верхнем течении реки Дору (Douro). Там практически нет почвенного слоя: только крупные (60°), сыпучие, меняющие очертания склоны из кристаллических сланцев, спекшиеся под немилосердно палящим солнцем. В прошлом в Португалии не было более заброшенного места.

Тем не менее виноград относится к числу тех немногих культур, которым такие условия не страшны. Ему вполне подходит здешний климат, так похожий на средиземноморский. Оставалось только укрепить почву. В результате нескольких веков подвижного труда были построены лестницы и подпорные стены из сланцевых плит, подготовлена земля для виноградников. Когда в XVII в. работы были завершены и почва стала удерживать дождевую воду, безжизненные когда-то склоны покрылись буйной растительностью (см. фото).

После того, как филлоксеры уничтожила виноградники в этом регионе, в 1970-х на смену древним террасам пришли более широкие *patamares*, открывшие дорогу механизации труда. В числе недостатков стоит упомянуть низкую плотность посадки и огромное количество гербицидов, необходимое для борьбы с сорняками, которые могут стать серьезными соперниками лозы в борьбе за дефицитную воду Дору. На относительно пологих участках лозу высаживают вдоль склона, а не поперек него. Такой способ посадки позволяет увеличить ее плотность и расширяет возможности применения техники.

Немало старых террас XVII в. сохранилось в горах выше Régua, на родине порто. В 1756 г. здесь возникла первая в мире винодельческая зона с официально установленными границами, которая и сегодня остается самым крупным производителем порто. Но если раньше она простиралась до Tua, притока Дору, то сейчас виноградники разбиты и выше по течению, куда в результате взрывных работ в Cachão da Valeira пришла вода реки Дору.

На пути из Испании в Португалию Дору пересекает пустынную местность, где транспортное сообщение было налажено только в 1980-х гг. после выделения Португалии субсидий ЕС. Речная вода пробилась в слоистых породах нагорья гигантское ущелье, которое носит название Верхняя Дору или Дору Суперьюр (Douro Superior). Это самая сухая, самая плоская и наименее освоенная часть долины Дору (на карте нет, расположена восточнее), где, тем не менее, растет великолепный виноград.

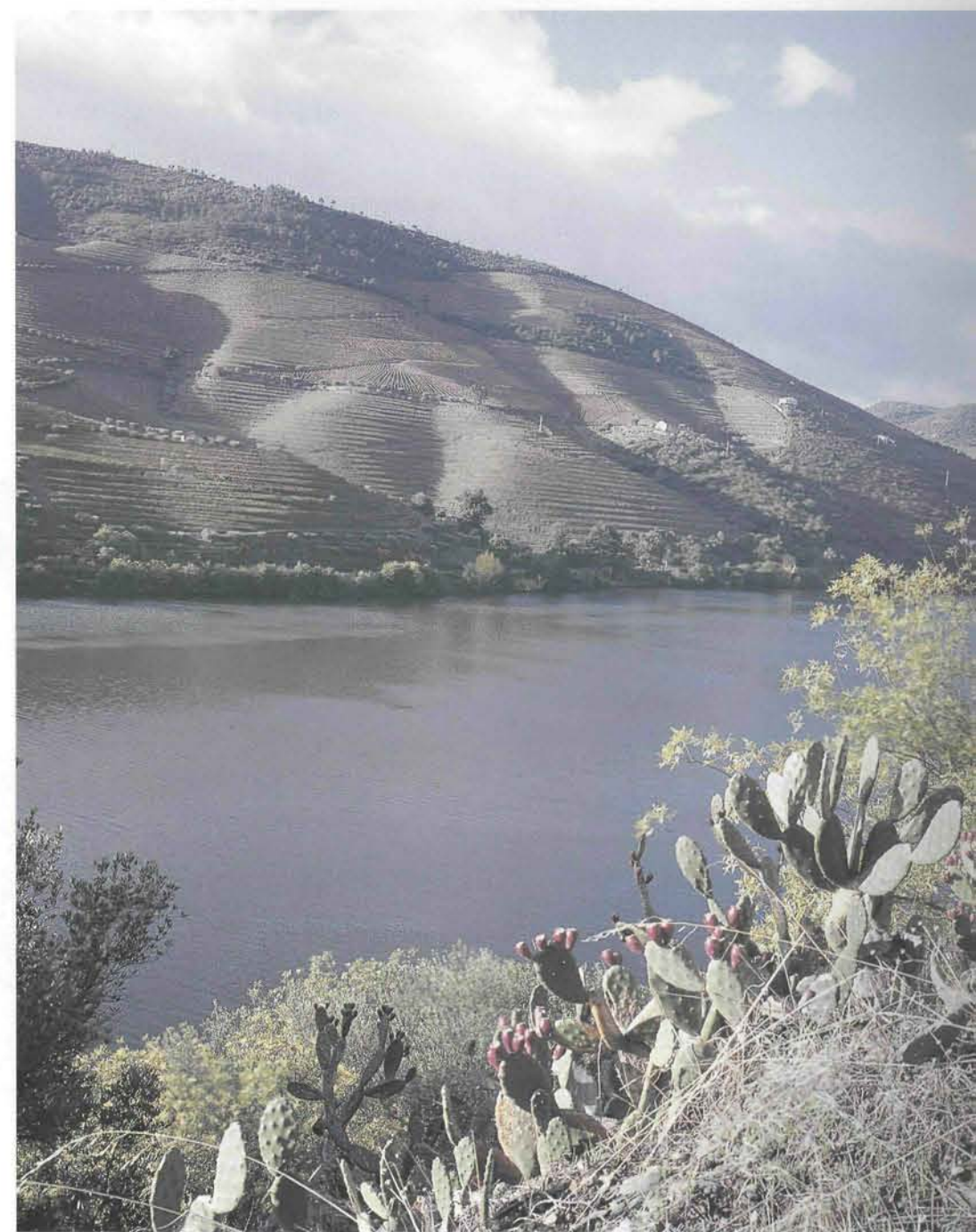
На западе горная гряда Serra do Marão высотой до 1400 м встает на пути плывущих с Атлантики летних дождевых облаков, лишая дождя сланцевые склоны в самом сердце страны порто — Cima Corgo (см. с. 208). Летняя засуха здесь не редкость, и чтобы подарить миру великий порто, корням виноградной лозы приходится глубоко вскрывать сланцевые склоны в поисках воды. А в зоне Baixo Corgo, расположенной в нижнем течении еще одного притока Дору — реки Corgo, климат более

влажный, чем в Cima Corgo или в Дору Суперьюр, самой сухой из зон этого региона, поэтому порто высшего качества в этих местах не производят.

Сегодня самые лучшие виноградники расположены в районе Pinhão и над ним, включая долины притоков Têdo, Távora, Torto, Pinhão и Tua. Из-за резких колебаний высот и экспозиций склонов вина, пусть даже полученные с соседних виноградников, могут быть совершенно разными по характеру. В долине Têdo, например, они отличаются высоким содержанием танинов, а на противоположном берегу реки, в окрестностях Quinta do Crasto получают более легкими и фруктовыми.

Каждому винограднику порто в зависимости от сорта винограда, качества почвы и ряда других факторов присваивается определенный разряд — от «A» до «F». Чем выше разряд, тем дороже виноград. На рынке действуют четко установленные правила, регулирующие отношения между виноградарями и производителями порто.

Пора сбора урожая — это кульминация года, но в долине Дору, возможно, из-за лишений, которые приходится терпеть здесь людям в повседневной жизни, это время превращается в настоящий праздник. Совершаются ритуальные действия, звучат песни под звуки свирели и барабанов (в наши



Справа. Кактусы, растущие у реки Дору вблизи Quinta do Crasto, производителя одного из лучших столовых вин Douro, свидетельствуют о том, как мало осадков здесь выпадает. На другом берегу видны виноградники.

дни, правда, их все чаще заменяют вложенные на полную громкость переносные стереомагнитофоны). Долгими ночами при свете фонарей кружатся в танце женщины, давая ногами виноград.

Известные производители содержат собственные винодельческие хозяйства (*quinta*) высоко в горах. На карте вы найдете названия, которые стали известны в конце 1980-х, когда выросла популярность фирменных порто. Модернизированная компанией AXA Quinta do Noval в течение многих лет удерживала пальму первенства, но сегодня этикетки пестрят множеством новых имен. Это либо названия ферм, принадлежащих крупнейшим торговым компаниям и играющих роль своего рода ширм, когда урожай недостаточно хороши и могут скомпрометировать основного производителя (Taylor, например, продает порто под маркой Quinta de Vargellas, а Graham – под маркой Quinta dos Malvedos); либо аналоги замков Бордо, которые появляются на этикетках из года в год, вне зависи-

мости от урожая. Это касается, к примеру, Quinta do Vesúvio и Quinta do Passadouro. Однако основными поставщиками сырья для порто являются не крупные поместья, а множество мелких фермеров, хотя и они все чаще поддаются искушению продавать вина под собственной маркой.

Все сказанное актуально и для столовых вин Дору, в основном красных. Их начали производить с тех пор, как субсидии ЕС открыли дорогу современным технологиям. Традиционно столовые вина делали из винограда, не годящегося для производства порто либо из-за недостаточной зрелости, либо из-за дефицита солнца. Производство легких столовых вин становится настолько важной статьей дохода таких фирм, как Sogrape (Ferreira и Quinta da Leda – последняя расположена восточнее и не показана на подробной карте), Ramos Pinto, Quinta de la Rosa, Quinta do Crasto, Quinta do Fojo и Quinta da Gaivosa (в Baixo Corgo), что они отводят для этих целей специальные виноградники.

Вино Barca Velha от Ferreira стало прототипом столовых вин Дору. Правда, сегодня появилось множество претендентов на этот престол, и некоторые из них, например Quinta do Crasto, производят новые приятные фруктовые вина. Стилевое разнообразие красных вин Douro не поддается описанию: слишком много винограда надо собрать в слишком ранние сроки, чтобы получилось что-то похожее на искрометность порто или на неповторимый в своей исключительности *goût de terroir* вин Douro. Quinta do Côto (не показана на подробной карте, расположена западнее), так же как и Quinta de la Rosa и Quinta da Gaivosa, обилием минеральных тонов напоминают вина Priorat, а Redoma от Niepoort (всех трех цветов) обладает совершенно самостоятельным вкусом.

До 1970-х гг., когда начали свою новаторскую деятельность Жозе Рамуш Пинту Розас (José Ramos Pinto Rosas) и Жуан Николау де Алмейда (João

Справа. Один из туристских теплоходов из Régua, курсирующих по реке Дору, проходит мимо фермы Quinta do Seixo, расположенную ниже по течению от Pinhão.

Nicolau de Almeida), мало что было известно о многочисленных местных сортах. Благодаря исследованиям этих ученых было установлено, какие из них служат сырьем для производства высококачественных порто: это Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz (испанский Tempranillo), Tinta Barroca и Tinto Cão. Сегодня под эти сорта отводится значительная часть площадей на виноградниках Дору. Однако в Baixo Corgo продолжают выращивать Sousão, а в Cima Corgo – Tinta Amarela.

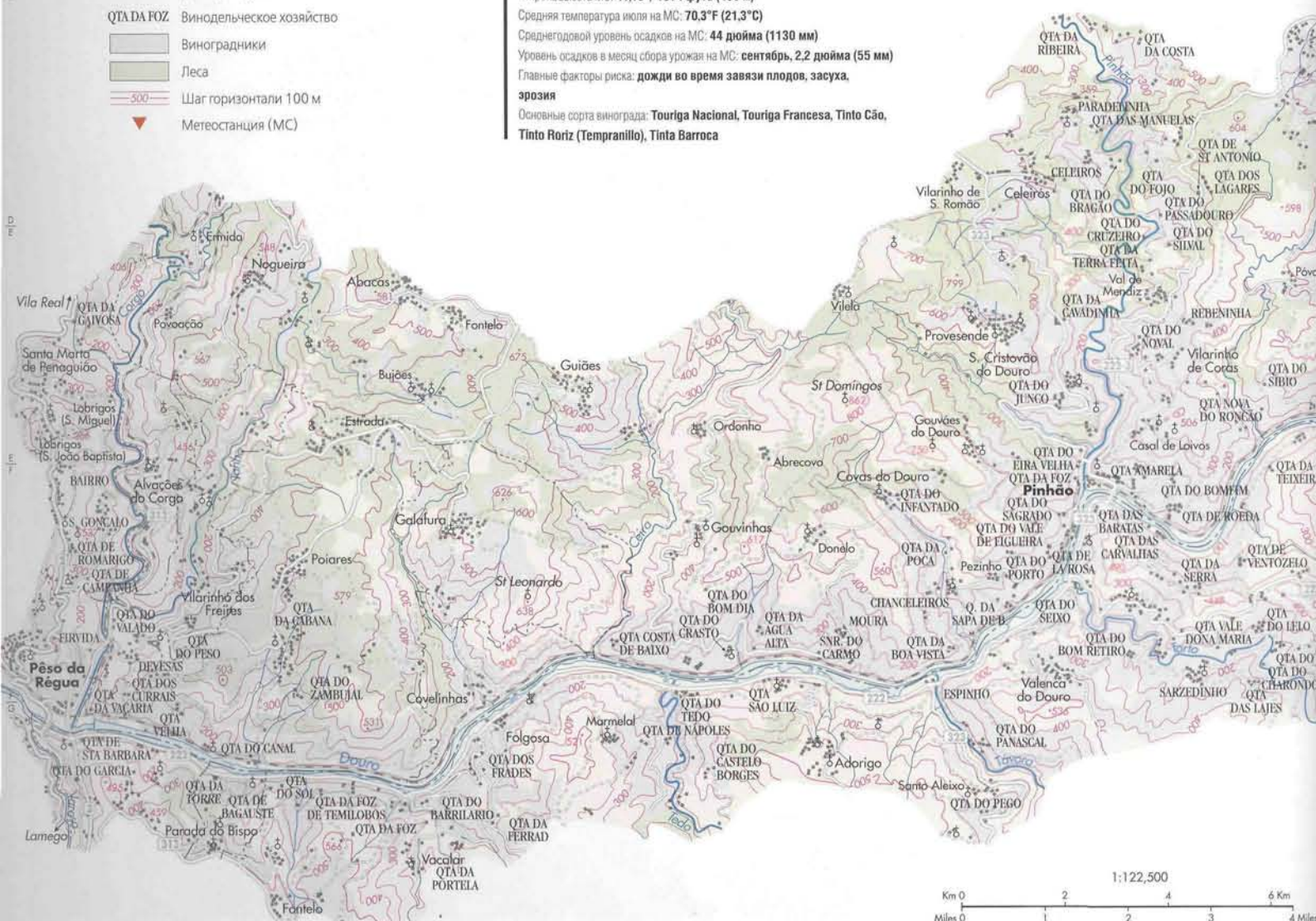
Для изготовления белого порто – местного любимца – лучше всего подходят Viozinho, Gouveio, Malvasia и Rabigato. Одни из лучших белых сортов винограда, они из года в год ведут борьбу за жизнь в долине Дору с ее жарким летом и холодной зимой.



- Граница района
- Граница округа
- QTA DA FOZ Винодельческое хозяйство
- Виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 100 м
- Метеостанция (МС)

Дору: Вила Реал

Широта/высота МС: 41,19° / 1574 фута (480 м)
Средняя температура июля на МС: 70,3°F (21,3°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 44 дюйма (1130 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 2,2 дюйма (55 мм)
Главные факторы риска: дожди во время завязи плодов, засуха, эрозия
Основные сорта винограда: Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Tinto Roriz (Tempranillo), Tinta Barroca



Этикетки четырех из наиболее интересных столовых вин Дору. Redoma – своеобразное вино, которое Дирк Нипорт (Dirk Niepoort) выпускает в полной цветовой гамме. Fojo – высшее достижение фермы Quinta do Fojo в долине Pinhão. Gaivosa и Côto хорошо знакомы любителям вина.



1:1,800,000
Km 0 25 50 Km
Miles 0 10 20 30 Miles



Хранилища порто

Если виноград для порто разводит в суровых природных условиях долины Douro, то и сам порто, следуя вековым традициям, выдерживают в забитых бочками складах торговых фирм в Vila Nova de Gaia, городе, расположенном в устье реки Douro (см. фото). Но перед тем, как доставить вино в низовья Douro — в прошлом на плоскодонных парусниках, а сегодня на трясках танкерах, — собранный в верховьях виноград нужно превратить в уникальный крепкий и сладкий порто.

Для этого процесс ферментации красного вина прерывают на том этапе, когда сусло содержит не меньше половины непереварившего сахара, добавляя в чан виноградный спирт или бренди, нередко перед тем охлажденный. Бренди прерывает ферментацию, так что смесь получается одновременно и крепкой, и сладкой. Известно, что цвет и силу вино придают пигменты и танины, содержащиеся в виноградной кожце. Обычно эти экстрагируемые соединения извлекаются в процессе

ферментации, но, поскольку при производстве порто она искусственно прерывается, пигменты и танины приходится получать иначе: разминая виноград ногами, как это издавна делают в Douro.

Этот способ позволяет извлечь все содержащиеся в виноградной кожце вещества, не повреждая косточки, способные придать суслу горечь. Ритмичные движения людей, которые, пританцовывая, перемещаются по огромным каменным чанам (*lagar*) по бедра в мезге, придают вину глубокий цвет, неповторимый вкус, обеспечивают долгую жизнь и способность с каждым годом улучшаться.

Большинство виноделов механизировали этот процесс, заменив «ножной» труд механическими мешалками, контролируемые компьютерами. Применяют также герметичные цистерны для ферментации, автоматически закачивая на виноградную кожцу новые порции сока. Но осталось немало виноделов, сохраняющих верность более дорогому, но проверенному временем традиционному способу. Так же поступают и на многих фермах в лучших районах, в частности в Cima Corgo (см. с. 208–209).

В период, когда суровая зима уже закончилась, а изнуряющая летняя жара, из-за которой порто

называют «выпечкой из Дору» (*Douro bake*), еще не наступила, большую часть молодого вина по-прежнему сплавляют в низовья. Но с тех пор как Vila Nova de Gaia стал задыхаться от автотранспорта, а в самой долине Дору появилась возможность устанавливать кондиционеры, многие виноделы предпочитают выдерживать вино на месте.

В Oporto и Vila Nova de Gaia на противоположном берегу Douro до сих пор ощущается сильное британское влияние. Виноторговля сосредоточена в руках английских или англо-португальских семейств. В Oporto красивое, построенное в георгианском стиле здание Фактории (остаток ее, фактически, собственностью Великобритании) на протяжении нескольких столетий служит местом встреч британских негодянтов. Это своего рода клуб, где они собираются, чтобы обсудить общие проблемы, включая виды на урожай.

Склады за рекой с почерневшими от времени пыльными бочками очень напоминают погреба с хересом. Порто высшего качества выдерживается от 2 до 50 лет в огромных 550–600-литровых бочках, так называемых «трубах» — *rípes* (хотя объем «трубы» как единицы измерения при коммерческих сделках — 534 л). Самый распространенный

сорт порто выдерживается в куда больших емкостях, но проводит там гораздо меньше времени.

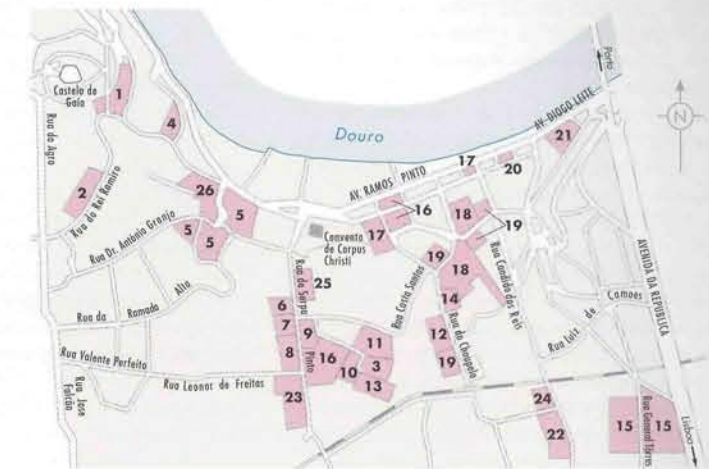
Вино, вызревшее в бочках 3 из 10 допустимых лет, наиболее подходит для производства порто. Такое вино не нуждается в купаже; время — вот единственный фактор, который может повысить его качество. В возрасте 2 лет его разливают в бутылки, как красное бордо, и маркируют именем производителя и годом урожая. Это так называемый *Vintage Port*, то есть вино урожая одного года, и выпускают его в ничтожно малых количествах. Это вино всегда в дефиците. Со временем — лет через 20 — оно приобретет тонкость и аромат, богатство и изысканность.

Великий *Vintage Port* — одно из самых лучших вин в мире. Большинство других порто, начиная с близких к стандарту *vintage* и кончая посредственными, проходят через процедуру смешивания, чтобы стать самостоятельным вином. Такое вино, выдерживаемое в деревянных емкостях, созревает гораздо быстрее и приобретает бархатистость. Порто многолетней выдержки в дубовых бочках получается бледным (его определяют термином *tawny*) — «рыжевато-коричневый», но чрезвычайно легким. Лучшие выдержанные порто *tawny* обычно имеют маркировку «20 лет», хотя допустимы и 10, 30 и «более 40 лет». Они могут стоить столько же, сколько и *Vintage Port*, но многие ценители за мягкий, приятный вкус отдают предпочтение им, а не крепкому густому *Vintage Port* с резким вкусом, который не слабеет десятилетиями. Охлажденный *tawny* — обычный напиток самих производителей.

Порто с маркировкой *colheita* (что значит «урожай») — это выдержанное в бочках вино урожая одного года, в более экспрессивной форме воспроизводящее качества *tawny*. Его следует пить сразу же после даты розлива, указанной на этикетке. Рядовые порто бочковой выдержки *tawny* стареют недолго, и выдержка не открывает в них каких-либо особых качеств. Недорогие порто с маркировкой *tawny* без указания возраста — это смесь молодых порто *tawny* и белого порто, который делают тем же способом, но из белых сортов винограда. Самыми вкусными они бывают не старше 2–3 лет, пока сохраняются фруктовый букет и некоторый задор молодости.

Владельцы винных хранилищ в Vila de Gaia

- 1 Fonseca
- 2 Graham
- 3 Smith Woodhouse
- 4 Churchill
- 5 Ferreira
- 6 Niepoort
- 7 Martinez
- 8 Cockburn
- 9 Warre
- 10 Burmester
- 11 Quarles Harris
- 12 Taylor
- 13 Silva & Cosens (Dow)
- 14 Delaforce
- 15 Borges
- 16 Ramos-Pinto
- 17 Sandeman
- 18 Croft
- 19 Offley Forrester
- 20 Noval
- 21 Calem
- 22 Osborne
- 23 Barros
- 24 Rozès
- 25 Kopke
- 26 Wiese & Krohn

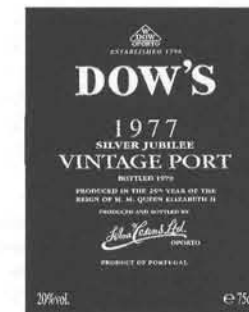
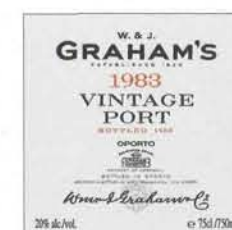


сти. Такие вина очень любят и хорошо покупают во Франции, хотя порто, даже самый грубый и простой, всегда хороший товар на любом рынке.

У *Vintage port* есть свои недостатки. Его нужно очень долго выдерживать. С ним надо обращаться с величайшей осторожностью. Поскольку созревание вина заканчивается в бутылке, то на ее стенках может образоваться осадок (*crust* — корочка), тонкая, нежная, грязноватая на вид пленка. Если с бутылкой обращаться неосторожно, осадок может смешаться с вином, которое придется снова фильтровать. В любом случае, прежде чем подавать такое вино, его необходимо декантировать. Порто, который продается как *crusted port* (порто с осадком), — это смесь вин разных лет, разлитая в бутылки достаточно рано, чтобы успел сформироваться плотный слой осадка. Он также требует декантирования.

Разнообразнейший *late bottled vintage* (LBV), выдержанный в бочке 4–6 лет и разлитый в бутылки сразу после отделения осадка, — это часто компромисс между винтажным и бочковым порто. *Vintage Port* для современного потребителя: не надо ни долго ждать, ни декантировать. Коммерческие розливы LBV обычно не имеют ничего общего с настоящим *Vintage Port*, хотя иногда и дают некоторое представление о том, насколько богатым может быть вкус порто. Просто их приходится выпивать гораздо раньше.

Большинство бутылок с этими этикетками (сделанными чаще трафаретным способом) содержат *Vintage Port*, который из-за сильного осадка необходимо декантировать. А вот *tawny* и *Duque de Bragança* от Sandeman и от Ferreira можно пить сразу после откупоривания бутылки.



Мадейра

Группу островов вулканического происхождения в 640 км от марокканского побережья, которую наши предки в древности называли «Зачарованными островами», мы знаем сегодня как Мадейру (Madeira), Porto Santo и Desertas. Мадейра (только она представлена на нашей карте) – самый большой из островов этого архипелага и один из красивейших в мире.

Когда португальцы в 1420 г. впервые высадились на восточном побережье острова (в Machico), они подожили непроходимые леса. Пожар бушевал несколько лет, леса были уничтожены, зато открылись свободные пространства с удобренной золой почвой, которая остается плодородной и сегодня. Прямо от кромки воды до середины крутого склона (высота над уровнем моря 1800 м) поднимаются террасы. На них возделывают виноград, выращивают сахарный тростник, кукурузу, бобовые, картофель, бананы и разводят цветы. Как и в северной части Португалии, виноградная лоза выше человеческого роста образует своды. На сотни миль протянулись ирригационные каналы (*levadas*), которые приносят растениям воду с вершин.

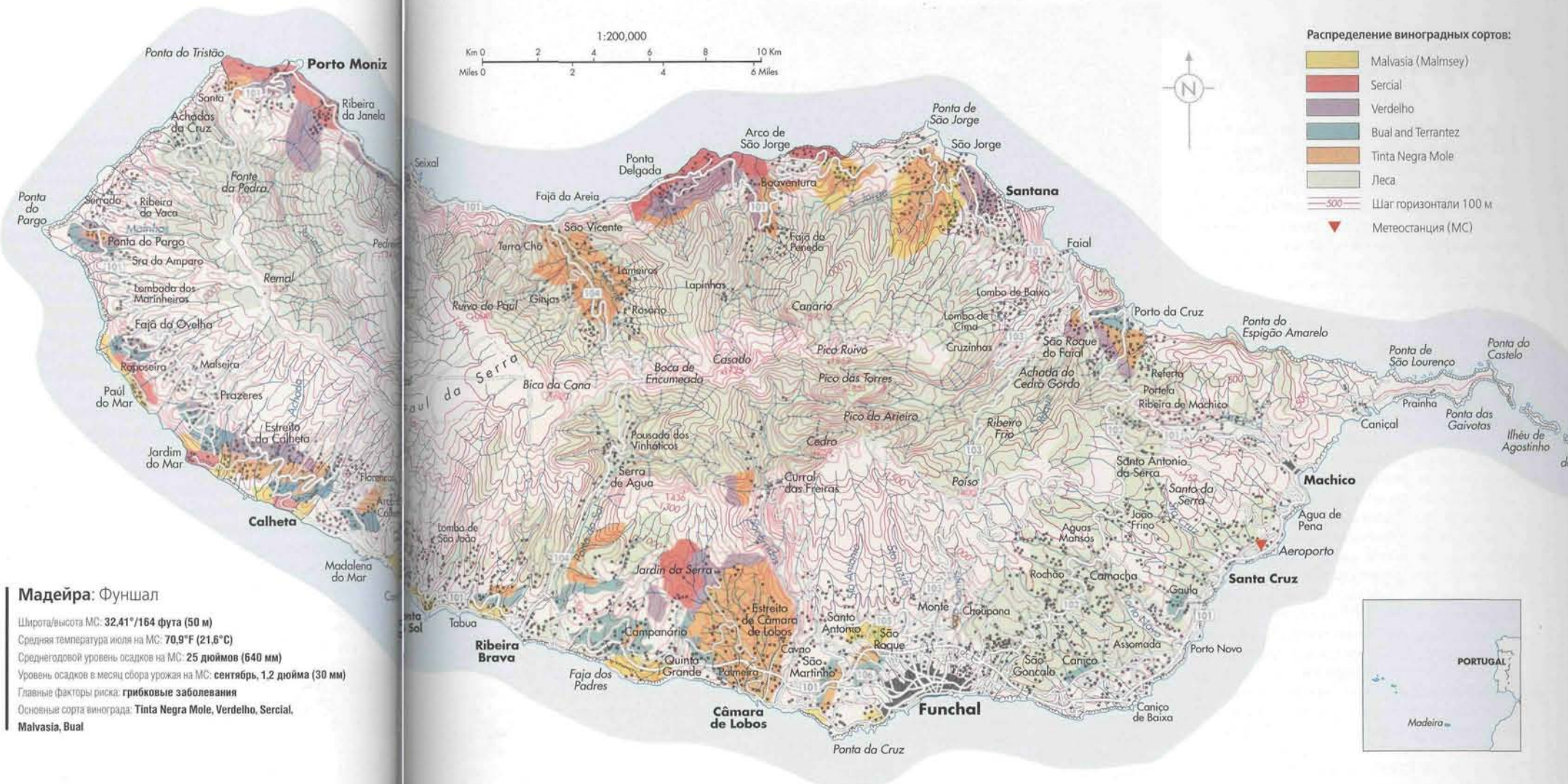
Уже 400 лет вино остается главным сельскохозяйственным продуктом на острове. И тем не менее Мадейра – не единственная, куда португальцы привезли виноградную лозу. Они рассматривали острова как плацдарм для производства средиземноморских сладких вин. В это время Оттоманская империя открывала для себя новые источники Malmsey. Крит и Эгейские острова. Более плоский Porto Santo с песчаными почвами и североафриканским климатом казался перспективнее Мадейры с ее крутыми склонами, буйной растительнос-

тью и частыми дождями. Первопоселенцы засадили Porto Santo лозой Malvasia (производное от названия южного греческого порта Monemvasia) и нашли рынок для сбыта сладкого вина, поставляемого даже к французскому двору.

Освоение Мадейры началось позже, когда ее порт Funchal оказался тем местом, где идущим на запад кораблям удобно было пополнять запасы воды, вина и продовольствия. С точки зрения климата условия на Мадейре были хуже, чем на Porto Santo: редкий день обходился без дождя. Malvasia, Verdelho и другим привозным сортам винограда иногда приходилось здесь нелегко, и проблема вызревания была особенно острой. Направлялось купажирование сладких и терпких вин.

Однако получавшееся в результате кисло-сладкое вино оказалось хорошим противодиабетным средством. Именно морские путешествия подтолкнули к изобретению мадеры. Один-два ковши бренди (или спирта из сахарного тростника) придавали ей крепости и сил пережить долгое путешествие, в результате она обретала бархатистость, а если мадере выпадало проделать этот путь дважды, ее вкус становился еще лучше. В XVIII в. мадера была необыкновенно популярна в североамериканских колониях. Savannah и Georgia стали воротами в Новый Свет, которые открыли перед ней местные купцы-негодяи. Так в Америке появились настоящие ценители мадеры. Там и сегодня можно найти бутылку мадеры XVIII в. и прочесть на этикетке название доставившего ее корабля.

В наши дни мадера проходит испытание не в жарких трюмах, а в специальных хранилищах (*estufas*), проводя не меньше трех месяцев при тем-



Мадейра: Фуншал
Широта/высота МС: 32,41°/164 фута (50 м)
Средняя температура июля на МС: 70,9°F (21,6°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 25 дюймов (640 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 1,2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Tinta Negra Mole, Verdelho, Sercial, Malvasia, Bual



пературе 45°C. Более длительный срок при менее высокой температуре дает лучшие результаты, но никакие искусственные условия не заменят вину многолетнего пребывания на прокаленном солнцем чердаке. Когда вино готово, у него появляется слабый карамельный привкус, по которому всегда можно узнать мадеру. Если этот вкус слишком силен, значит, температура в хранилище была чрезмерно высокой.

Современные производители мадеры смешивают свои вина для производства разного типа брендов. Старинный способ, похожий на метод solera для хересов, теперь не применяется, поскольку ЕС наложил запрет на его использование для вин старше 10 лет. Если удастся отыскать такое вино, оно будет замечательным, но мадера высшего качества, как и порто, – это традиционно вино урожая одного года, а в случае с мадерой – еще и одного сорта винограда.

Сменяющиеся катастрофы – эпидемия мучнистой росы в 1850-х гг; нашествие филлоксеры 20 годами позже, революция в России и сухой закон в США – привели почти к полному исчезновению мадеры, закрытию торговых фирм и надолго остановили производство высококачественного вина.

Слева. Почти все виноградники Мадейры находятся в руках мелких собственников, которые отдают предпочтение сорту Tinta Negra Mole. Компания Henriques & Henriques, которой принадлежит 10 га земли, одна из немногих имеет собственные виноградники.

Виноградники были переориентированы на разведение американских гибридов (например, Black Spanish, или Jacquet, как его называют на Мадейре), классические же местные сорта постепенно становились редкостью. Самым популярным был Tinta Negra Mole, оказавшийся в лучшем случае сносной заменой сортам, на которых держалась репутация острова. В наши дни его доля в валовом объеме выращиваемого на острове винограда составляет 90%.

До вступления Португалии в ЕС в 1986 г. на Мадейре достаточно вольно обращались с маркировкой вин: на этикетках указывали классические местные сорта, хотя вино могло быть сделано и из любого другого винограда. Теперь, если сырьем для вина служат нетрадиционные сорта, на этикетке указывают только его возраст (3, 5, 10 и 15 лет), содержание сахара и категорию *vinho surdo* («глухое вино»), означающую, что процесс ферментации был прерван добавлением бренди. В последнее время для этой цели чаще используют спирт, как и при производстве порто.

Традиционные местные сорта (Malvasia, Verdelho, Sercial и Bual) ассоциируются с определенным уровнем сладости вина. Из Malvasia или Malmsey получается самое сладкое и быстро созревающее вино, темно-коричневое, очень ароматное и богатое, с мягкой текстурой, несколько маслянистое, но со свойственным мадере осязательным привкусом жженого сахара. Это вино прекрасно подходит для завершения обильного ужина на опти-

мистической ноте (поскольку мадера выдерживается преимущественно в бочке, от нее меньше побочных последствий, чем от Vintage Port).

Мадера из сорта Bual – вино более легкое и менее сладкое, чем из Malmsey. Пикантность ей придает слабый горьковатый привкус дыма. Сегодня сорт Bual – настоящий раритет. Verdelho (самый популярный сорт белого винограда на острове) – менее сладкий и более мягкий, чем Bual. В букете вина из этого сорта сочетаются слабые медовые тона и ярко выраженный горьковатый привкус дыма. Его хорошо пить как до, так и после еды. Из сорта Sercial получается самая сухая мадера. Вино из Sercial, созревающее медленнее остальных, бывает легким, ароматным и очень резким – до отвращения, пока оно молодо, и чарующие приятным и аппетитным, когда «входит в возраст». Это более солидное вино, чем херес fino, но тоже прекрасно подходит для аперитива. Указывать эти сорта разрешается только в том случае, если их доля в купаже составляет не менее 85%. Это касается даже *vinho surdo*.

Маркировка *Vintage Madeira* означает, что вино сделано из урожая одного года, одного сорта винограда и выдерживалось в бочке не менее 20 лет. Самые тонкие вина могут до 100 лет провести в бочке или, уже отфильтрованные, в больших оплетенных стеклянных сосудах – до того, как их разольют по бутылкам, где они стареют с черепашьей скоростью.

Vintage Madeira чем старше, тем лучше. Даже в открытой бутылке настоящая мадера высокого качества не портится месяцами.



Сухой закон уничтожил американский рынок, и виноделам пришлось объединяться, чтобы выжить. Две верхние этикетки и этикетка мадеры Blandy's принадлежат винам (более сладким, чем Cossart Gordon), произведенным Madeira Wine Company негодяинов Symingtons.

Германия

Немецкие вина — самые недооцененные в мире. Лучшие виноградники Германии расположены далеко на севере, зачастую на участках, непригодных для сельскохозяйственного использования: если бы там не рос виноград, то был бы лес или голые горы. В целом шансы получить с этих виноградников лучшее в мире белое вино, отмеченное яркой неповторимой элегантностью, невелики. Тем не менее порой это происходит.

Секрет этих вин — в равновесии двух заведомо непопулярных составляющих: сахаристости и кислотности. Сахар без кислоты был бы безвкусным, кислота без сахара — слишком резкой. Однако в хорошие годы эти двое так замечательно дополняют друг друга, что слияние сути винограда и сути земли в сверкающих прозрачных немецких винах прослеживается более явственно, чем где бы то ни было, поскольку содержание спирта в них гораздо ниже (еще одна непопулярная черта). Именно благодаря кислотности лучшие немецкие белые вина великолепно поддаются выдержке.

Более сладкие немецкие вина доставляют наслаждение сами по себе, а не как дополнение к еде. Но с коммерческой точки зрения это оказалось недостатком, и в наши дни производители вынуждены выпускать практически только сухие (*rocken*) вина, которые продаются как обычные столовые.

С момента появления моды на сухие вина, в начале 1980-х, этот жанр развивался от производства ненасыщенных вин (очень сухой Mosel Kabinett может быть мучительно кислым) до необычайно элегантных, как Spätlese, которые в основном производят сухими. Тем не менее мир не научился любить эти вина. Перед новым поколением виноградарей стоит задача встретить вина восхитительной жизненной силы. Трагедия заключается в том, что массовый спрос деморализует производителей, и происходит это с санкции немецкого правительства. Страна, визитной карточкой которой является скорее «Молоко любимой женщины», нежели серьезные вина, не может быть конкурентоспособной на международном рынке.

Начиная с 1971 г. немецкое виноное законодательство как будто специально разрабатывалось таким образом, чтобы ввести в заблуждение потребителя. Законы поощряли перепроизводство, помогая получить краткосрочную выгоду виноделам, реализующим свою продукцию по необоснованно низким ценам. В результате реки хлынувших на рынок невыразительных вин стали настоящим коммерческим бедствием не только для страны в целом, но особенно для тех производителей (а их немало), которые стремятся к совершенству и могут предложить действительно великолепные вина.

Этикетка немецкого вина — одна из наиболее четких и в то же время самых запутанных в мире — является и причиной, и способом решения проблем этой отрасли. Наиболее прискорбный обмен связан с существованием Grosslagen — полезных с коммерческой точки зрения больших регионов, чьи названия большинство потребителей вина не отличают от Einzellagen — индивидуальных виноградников. Посмотрите на деревню Nierstein в верхнем течении Рейна, подробно изображенную на карте на с. 233. Это благословенное место с множеством прекрасных виноградников. На этикетках местных вин, полных жизни и характера,



значатся Niersteiner Hipping или Niersteiner Petten-thal. Но существует огромная территория Grosslage, которая, помимо них, включает менее выдающуюся продукцию из 15 деревень из районов Nierstein, посещая название Niersteiner Gutes Domtal. Море купажных полусладких вин маркируется по-

Язык этикетки

Показатели качества

Qualitätswein mit Prädikat (QmP) Качественное вино с особыми свойствами, изготовленное из винограда максимальной зрелости. Лучшие немецкие сладкие вина — это QmP, в зависимости от года урожая эта категория составляет от 7% (1984) до 83% (1976) общего сбора. Добавление сахара (шапталлизация) запрещено. Дополнительная классификация (Prädikat) присваивается в порядке убывания в зависимости от спелости винограда:

Kabinett Легкие освежающие вина, идеальные аперитивы

Spätlese Буквально: «поздний сбор»; вина из более спелого винограда, чем Kabinett.

Auslese Изготавливается из полностью созревших ягод, иногда тронутых грибом botrytis, обычно с содержанием остаточных сахаров. Вина нуждаются в выдержке.

Beerenauslese (BA) Редкие сладкие вина, изготовленные из ботритизированного винограда.

Eiswein Вина из винограда с высокой концентрацией сахара и кислотностью, достигнутых в результате их заморозки на лозе; менее редкие, чем вина категории TBA

Trockenbeerenauslese (TBA) Очень редкие, очень сладкие и очень дорогие вина из собранных вручную ягод, полностью высушенных на лозе грибом

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) Буквально: «качественное вино из определенного региона», но естественная спелость винограда настолько низка, что вина традиционно подвергают шапталлизации

Classic Новая категория повседневных сухих вин из винограда одного сорта

Selection Сухие вина высшего качества из винограда одного сорта

Landwein Робкий ответ Германии на Vin de Pays; не слишком часто применяется, поскольку есть категория QbA

Deutscher Tafelwein Категория легкого столового вина

Другие распространенные обозначения

Amtlіche Prüfungsnummer (AP Nr) Каждая партия производимого вина проходит официальное тестирование и получает контрольный номер; его первая цифра означает пункт контроля, а две последние — год контроля.

Erzeugerabfüllung or Gutsabfüllung Разлиты по бутылкам в хозяйстве

Halbtrocken Полусухое

Trocken Сухое

Weingut Винодельческое хозяйство

Weinkeller Винный погреб или винодельня

Winzer-genossenschaft / Winzerverein Кооператив виноградарей

добным образом каждый год. Единственная возможность для потребителя отличить купажируемый продукт массового производства от вина с отдельного виноградника, производство которого требует огромных усилий, — это выучить названия всех немецких Grosslagen. Наши карты дают четкое представление о различии между Grosslagen и Einzellagen.

Riesling (см. с. 25) — это великий виноград Германии, из которого производят большинство лучших немецких вин. Этот сорт высаживают повсюду на лучших землях Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Nahe и Pfalz (Palatinate). На худших землях в плохой год у него не остается шансов для вызревания.

Для снижения риска и увеличения объемов производства Германия в середине XX в. обратила свой взор на Müller-Thurgau, более ранний и урожайный сорт, выведенный путем скрещивания в 1882 г. В мягких винах из Müller-Thurgau отсутствует характерная для рислинга фруктовая кислотность. И вот в 1996 г. любители хорошего немецкого вина имели удовольствие стать свидетелями того, как рислинг вернул себе по праву ему принадлежащее место самого распространенного сорта. Обычные недорогие немецкие вина, на этикетке которых не указан сорт винограда, вероятнее всего, сделаны из Müller-Thurgau, который все еще занимает пятую часть всех немецких виноградников.

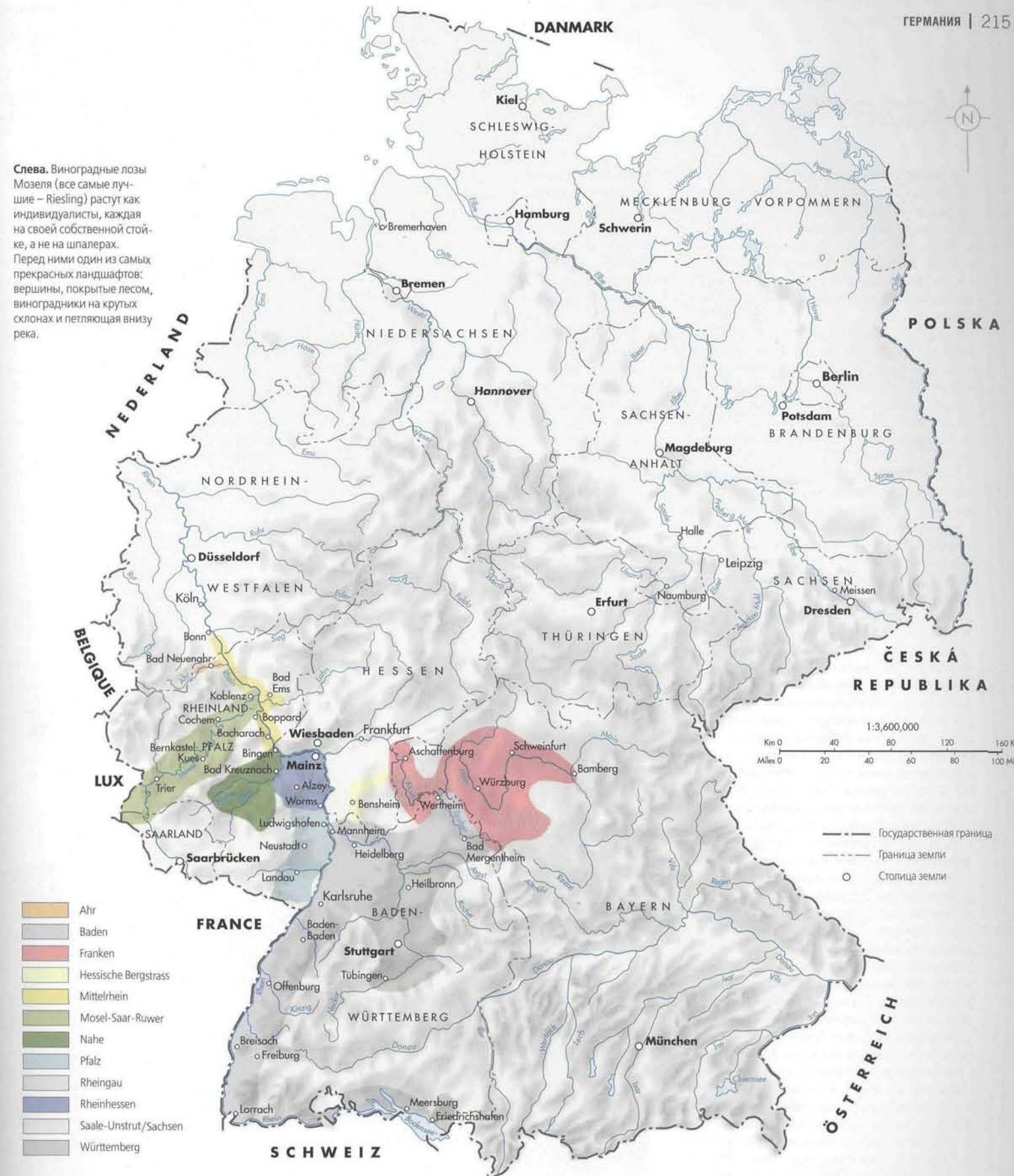
Посадки Silvaner значительно отстают от этих двух фаворитов, хотя он и растет на лучших землях Франконии, где дает вино более высокого качества, чем Riesling. В винодельческих районах Rheinhessen и Baden из него также получают отличное вино.

Новые гибридные, хорошо вызревающие сорта были очень популярны в начале 1980-х, особенно в Рейнхессене и Пфальце, где в благоприятные годы выращивают хороший Scheurebe. Два фактора умили энтузиазм в отношении этих вин: их недостаточно тонкая вкусовая гамма и не столь высокая, как у Riesling, морозоустойчивость. Все это подвигло немецких виноградарей взять на вооружение более выносливую монгольскую лозу.

Spätburgunder (Pinot Noir), более распространенный Portugieser, новый гибридный сорт Dornfelder и Trollinger, выращиваемый в Württemberg, служат основным сырьем для производства красного вина, значение которого возрастает, хотя пока только долина Ahr, расположенная на севере недалеко от Бонна, дает больше красного, в основном Spätburgunder, чем белого вина.

До недавних пор немецкое виноное законодательство не предпринимало попыток ограничить урожаи (одни из самых высоких в мире) или провести классификацию виноградников, как это сделали во Франции. Любой виноградник в Герма-

Слева. Виноградные лозы Мозеля (все самые лучшие — Riesling) растут как индивидуалисты, каждая на своей собственной стойке, а не на шпалерах. Перед ними один из самых прекрасных ландшафтов: вершины, покрытые лесом, виноградники на крутых склонах и петляющая внизу река.



нии может производить вино высшего качества. Закон регулирует только зрелость и уровень сахара в винограде на момент сбора урожая (см. схему на с. 26), именно от этого зависит, какая информация появится на этикетке (см. с. 214).

Никто и не делает вид, что все немецкие виноградники занимают одинаково хорошие участки на безупречных почвах. На подробных картах те

виноградники, качество которых, как мы считаем, выше среднего, обозначены сиреневым цветом, а самые лучшие — фиолетовым. Эта классификация, разработанная совместно с Немецким консорциумом виноградарей высшей квалификации, VDP (Verband Deutsches Prädikatsweingüter), местными организациями и экспертами, впервые была опубликована в «Атласе» в 1994 г. Она, вероятно,

подтолкнула законодателей Германии к созданию собственной классификации. Однако этому процессу не хватает стремления четко разграничить вино великое и просто пригодное для питья. Немецкое правительство упорно устремляется от решения этой проблемы, прикрываясь словом «элитарность». Французы не боятся называть это качеством.

Мозель

В водах реки Мозель (Mosel), начиная от истоков в Вогезах и до слияния с Рейном у Кобленца, отражаются виноградники. Во Франции и Люксембурге реку называют Moselle. В Германии этот винодельческий регион, объединивший виноградники по берегам самого важного притока Рейна, носит собирательное название – Mosel-Saar-Ruwer, в честь двух больших прибрежных долин (см. карты на с. 215, 216).

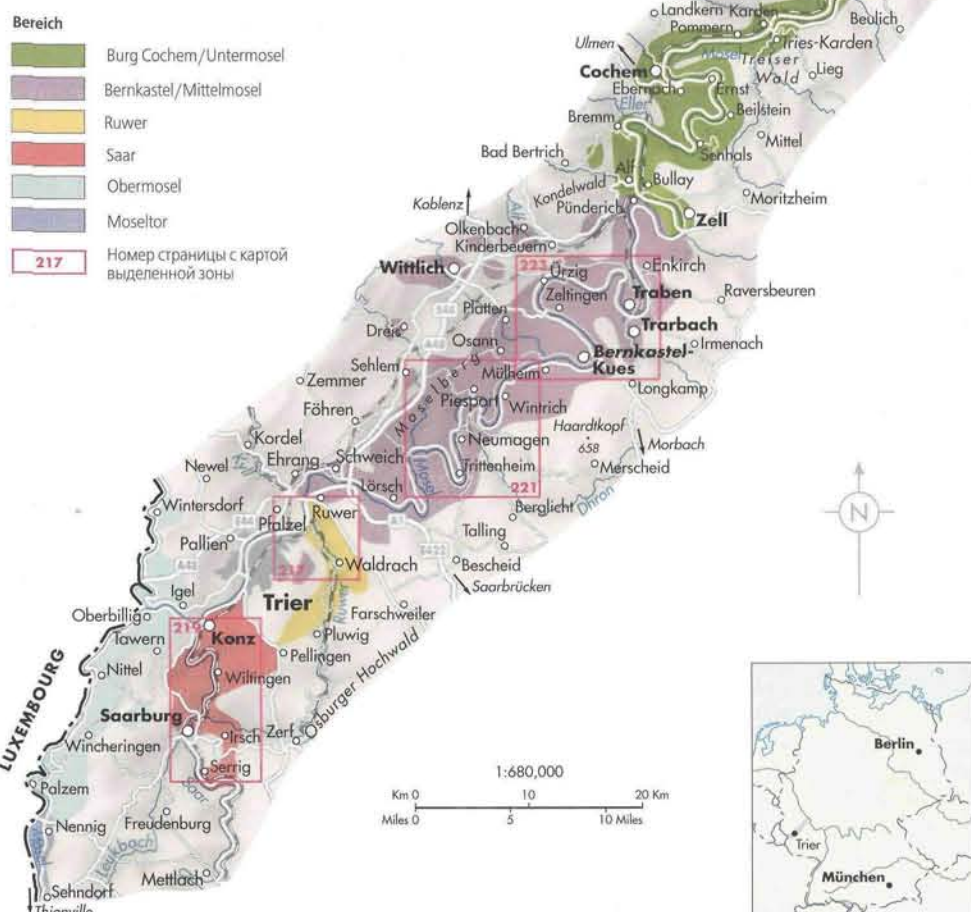
Мозель вообрал в себя как лучшие, так и худшие черты немецкого вина. Гигантские винодельческие заводы, перерабатывающие сырье, которому немецкое вино обязано дурной славой, соседствуют с виноградниками, дающими одни из самых лучших и редких вин в мире. Ведь так далеко на севере Riesling может вызревать только на открытых солнечных участках. Таким образом, с каждым поворотом этой змеиноподобной реки заметно изменяется потенциал виноградников. Все лучшие участки выходят на юг и крутыми уступами спускаются к воде. Отраженное в спокойном течении реки золото виноградных листьев в пору сбора урожая вдохновляло римского поэта Авзония в IV в. Если бы не укропленная, перекрытая дамбами река, он и сегодня узнал бы эти виноградники.

Хотя все замечательные мозельские вина делают из Riesling, около 40% вин долины купажные, которые продают под названием Grosslage, а почти половина всех виноградников на самых плоских и малоперспективных участках отданы под другие сорта. Это ничем не выделяющийся Müller-Thurgau и кислый Elbling, или Kerner – один из лучших недавно выведенных гибридных сортов. В районе Mosel-Saar-Ruwer – низкая плотность населения и тяжелые условия труда, поэтому виноградники там приходят в упадок. Тем не менее это по-прежнему четвертый по величине винодельческий район Германии после Rheinhessen, Pfalz и Baden.

Большинство великолепных немецких вин производят на участках между Zell и Serrig, подробно изображенных на последующих страницах. Обратите внимание на с. 222–223, где дано описание некоторых участков между Zell и Cochem, которые имеют хороший потенциал для выращивания винограда. Доля Riesling среди сортов винограда, выращиваемых в нижнем течении Cochem, особенно высока. То же можно сказать и о регионе Mittelrhein (Средний Рейн), где посадки винограда по берегам Рейна менее равномерны.

Вверх по течению от Трира фермерские земли постоянно находятся под угрозой весенних заморозков и почти полностью отданы под морозоустойчивый, со своей историей, сорт Elbling. В Верхнем Мозеле (Obermosel) и на противоположном берегу в Люксембурге он дает ненасыщенные, очень кислые вина, как тихие, так и игристые (слетка). Люксембургские виноделы, которые регулярно добавляют в виноградный сок сахар, в основном полагаются на Rivaner (Müller-Thurgau), а также все чаще высаживают низкокислотный Auxerrois.

Справа. Без крутых склонов на Мозеле нет отличных виноградников. Бывший картезианский монастырь Karthäuserhof – сегодня одно из лучших винных поместий в Mosel-Saar-Ruwer. Наполеон конфисковал все церковные земли и продал их тем, кто больше заплатил.



Рувер

Всё виноградники Рувера (Ruwer) составляют Около половины одной коммуны региона Кот д'Ор. Бывают годы, когда большинство здешних вин получаются слабыми и резкими. Однако, так же как и в Сааре, когда складываются благоприятные природные условия, происходит чудо, и появляются удивительно мягкие, прекрасные утонченные вина.

В Waldrach делают хорошее легкое вино, но Kasel, где расположены участки поместья von Kesselstatt и Bischöfliches Weingut из Трира, гораздо важнее. В теплые годы здесь производят замечательные Kaselers. В отличие от многих немецких производителей вина, крупные руверские поместья стремятся получить монополию на лучшие земельные участки. Например, Karlsmühle из Mertesdorf, монополичный владелец Lorenzhöfer, делает удивительно «точные» вина.

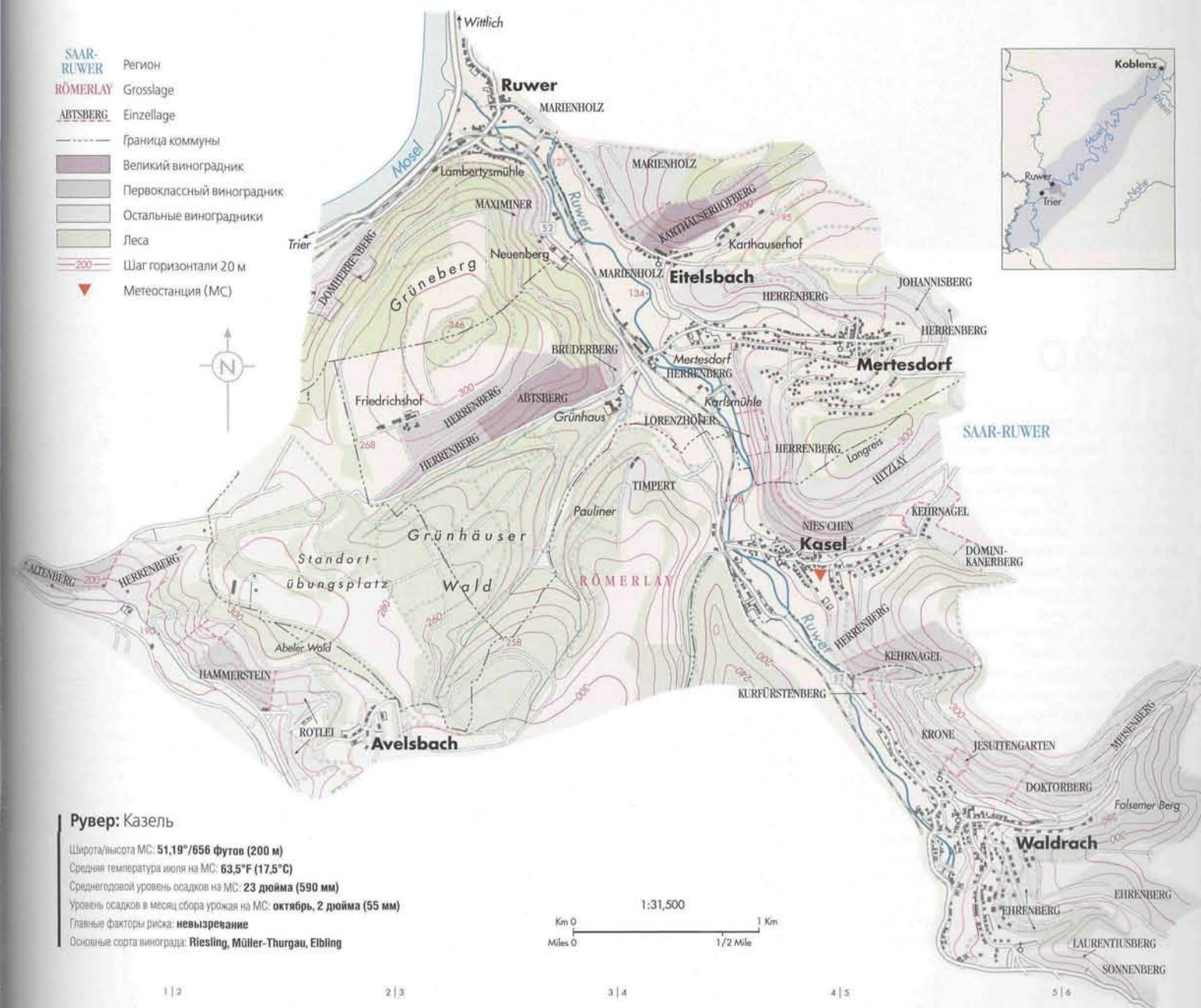
Mertesdorf и Eitelsbach не слишком известны, но в каждой из этих деревень есть виноградник вы-

сочайшего качества, принадлежащий одним из лучших в мире виноделов. В Eitelsbach это Karthäuserhofberg, который царит над старой монастырской усадьбой, носящей то же имя. А в Mertesdorf – виноградник Maximin Grünhaus, занимающий пологий левый берег реки у подножья усадьбы, также бывшей монастырской собственности.

Большинство склонов носит название Herrenberg, первоклассные виноградники – Abtsberg (в честь настоятеля монастыря), а менее выгодно расположенные – Bruderberg (в честь братии). Подземный акведук соединяет поместья Grünhaus с Триром – важным винодельческим городом, основанным римлянами. Трир расположен в 8 км вверх по реке Мозель. В городской черте находится маленький виноградник Avelsbach, являющийся собственностью государства и Трирского собора, а также знаменитый старинный Thiergarten. Вина Avelsbach похожи на вина Рувера: удивительно деликатные, иногда более ароматные.



Город Трир был северной столицей Римской империи. Некоторые винодельческие поместья здесь до сих пор используют подвалы, вырубленные римлянами. Karthäuserhofberg (наверху слева) – единственное вино, у которого этикетка только на горлышке бутылки.



Рувер: Казель

Широта/высота МС: 51,19°/656 футов (200 м)
Средняя температура июля на МС: 63,5°F (17,5°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 23 дюйма (590 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: октябрь, 2 дюйма (55 мм)
Главные факторы риска: невызревание
Основные сорта винограда: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling



Слева. Река Саар течет на север через небольшой городок Saarburg с его традиционным замком. Вместо того чтобы следовать за течением реки, самые крупные виноградники Саара (см. карту) уходят в глубь долины. Исключение представляют Braune Kupp и Altenberg в окрестностях Kanzem.

Саар

Взлеты и падения немецкого вина с наибольшей очевидностью проявляются в долине притока Мозеля — Саара (Saar). В этом самом холодном месте страны борьба за сахар в ягодах наиболее остра. Битву удастся выиграть не чаще 3–4 раз за 10 лет: хорошие урожаи 1993, 1994, 1995 и 1997 гг. были исключением. Однако благодаря им мир познакомился с превосходнейшими белыми винами, каждый глоток которых вызывает восторг и удивление.

Это патриархальная сельскохозяйственная долина, где виноградники — всего лишь 600 га — соседствуют с садами и пастбищами. Трудно представить, что совсем недалеко вверх по течению дымят доменные печи индустриального Саара.

Карта подробно показывает, как ориентированные на юг склоны крутых прибрежных холмов создают прекрасные условия для полного созревания ягод. Как и на лучших участках Мозеля, почвы здесь преимущественно сланцевые, а главный сорт — Riesling. Присущая мозельским винам яблочная свежесть, великолепное сочетание медового аромата и стального послевкуся достигает апогея в винах Саара.

В неблагоприятные годы вино получается таким резким, что даже самые лучшие виноградари

могут продать его только производителям игристого (Sekt). Но когда светит солнце и Riesling острится на лозе вплоть до октября и даже ноября, его великолепный цветочный и медовый букет был бы излишне роскошен, если бы не уравновешивался высокой кислотностью. Вот тогда Саар становится самим собой, и здесь делают такие сбалансированные и глубокие сладкие вина, от которых невозможно оторваться.

Участков наивысшего качества немного. Большинство из них владеют богатые старинные поместья, которые могут позволить себе роскошь дожидаться хорошего урожая.

Строгие этикетки большинства этих вин резко контрастируют с цветастыми образцами из других областей Германии (см. с. 219). Одно из первых государственных поместий со штаб-квартирой в Трире находилось именно здесь, но оно разорилось.

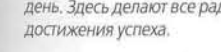
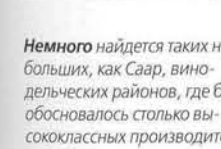
Наиболее известное из саарских поместий Scharzhof, принадлежащее Эгону Мюллеру (Egon Müller), расположилось у подножья Scharzhofberg в Wiltingen. Лучшие белые вина Мюллера принадлежат к числу самых дорогих. Среди других владельцев участков в Scharzhofberg — von Kesselstatt и Трирский собор (Hohe Domkirche), который до-

бавляет к названию своих виноградников слово «Dom». Эгон Мюллер управляет также поместьем Le Gallais со знаменитым виноградником Braune Kupp на другом конце Wiltingen. Такие превосходные виноградники, как расположенные вверх по течению Kanzemer Altenberg, Ockfener Bockstein, Aylar Kupp и Saarburger Rausch, славятся своими урожаями.

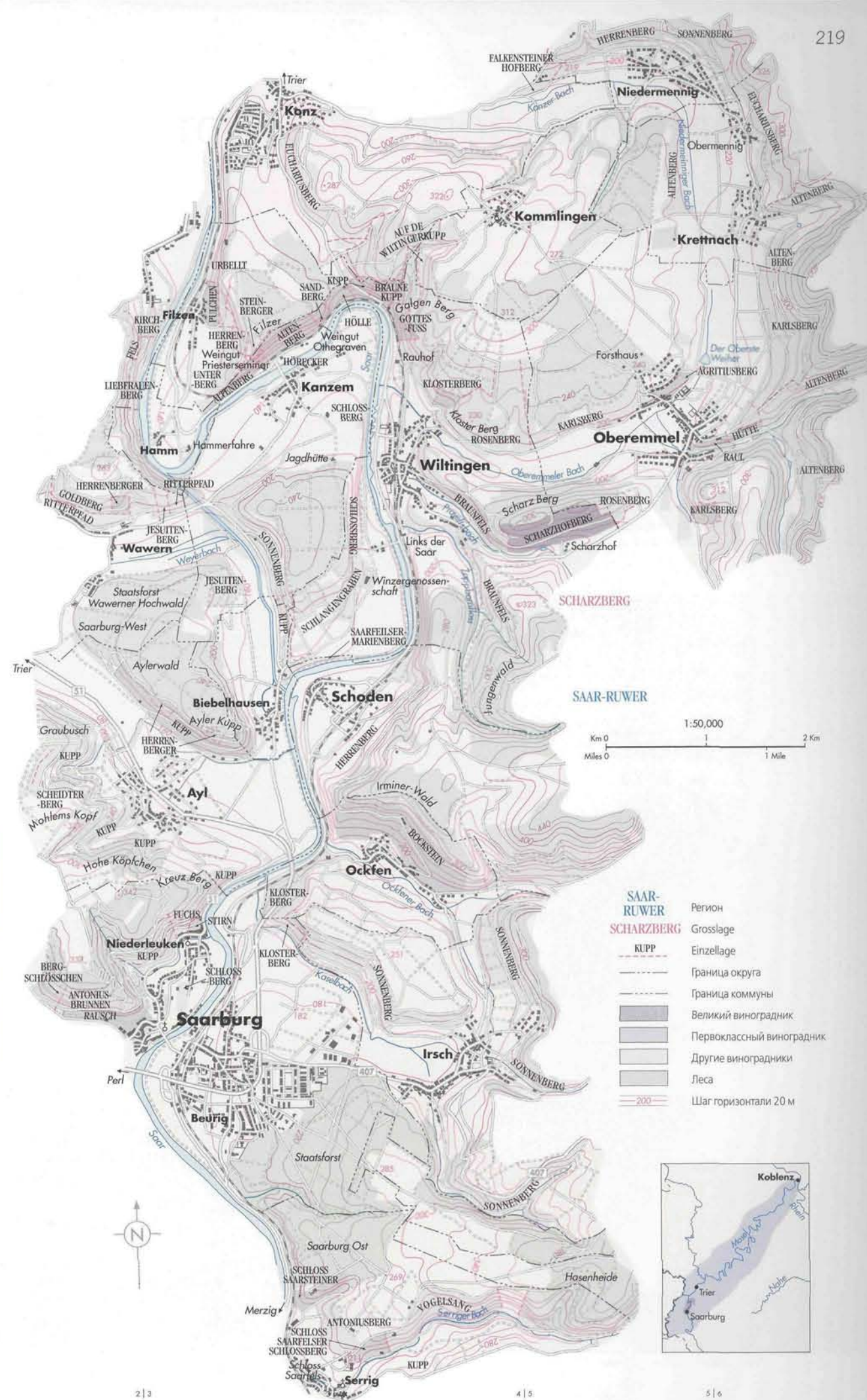
Название Grosslage всего Саара — Scharzhof — поразительно легко можно перепутать с великим Scharzhofberg.

Многие виноградники Мозеля, особенно в Сааре, принадлежат группе религиозных и благотворительных учреждений Трира: гимназии Фридриха-Вильгельма (Friedrich-Wilhelm) — бывшая школа имени Карла Маркса; Bischöfliches Konvikt (католическая школа-интернат); Bischöfliches Priesterseminar (колледж для священнослужителей); Vereinigte Hospitien (богадельня) и Собору. Школа, колледж и Собор совместно управляют 105 га виноградников в Сааре и в среднем течении Мозеля. Их союз известен как Vereinigte Bischöfliches Weingut.

У тех, кто побывал в глубоких, построенных еще римлянами подвалах, возникает чувство, что вино — это дар небес, а не примитивный объект купли-продажи.



Немного найдется таких небольших, как Саар, винодельческих районов, где бы обосновалось столько высококлассных производителей. Это не то место, где производят вино на каждый день. Здесь делают все ради достижения успеха.



Средний Мозель: Писпорт

Всего 65 км в среднем течении извилистого Мозеля (Mosel) занимают заложенные еще римлянами виноградники, где делают лучшие вина региона. Впечатляющие сланцевые берега реки, местами достигающие 200 м в высоту, создают отличные условия для Riesling. Сорт, который здесь начали высаживать уже в XV в., окончательно отвоевал лучшие участки в XVIII в.

Вина здесь меняются по ходу реки даже значительней, чем, например, вина Бургундии вдоль Кот д'Ор. Чем круче берега, обращенные на юг, юго-запад или юго-восток, тем лучше виноград. А поскольку почвы здесь состоят из сланца, через который дождевая вода проходит, как через сито, берега не подвержены оползням. Именно в этих устойчивых почвах, быстро высыхающих на солнце, и заключается секрет виноградников Мозеля.

Единого мнения о том, какие земли входят в состав Среднего Мозеля, нет. На картах мы по возможности расширили географию этого района за пределы центральных и наиболее известных дере-

вень, с тем чтобы представить те хозяйства, чьи вина часто недооцениваются.

Один из главных кандидатов – Thönnich с изумительным виноградником Ritsch Карла Ловена (Carl Loewen). Еще один виноградник этой категории – Klüsserath находится чуть ниже по течению. Bruderschaft – типичный пример отличного мозельского участка на крутом извилистом берегу, протянувшимся с юга на юго-запад. Затем идет длинная полоса прибрежной земли, заканчивающаяся в Trittenheim. По отвесному берегу деревенька Leiwen спускается к самой воде, чтобы предъявить свои права на виноградники Laurentiuslay. Здесь не надо далеко ходить за примерами высоко-го мастерства, поскольку в одном месте собралось много молодых, талантливых и энергичных виноделов. Этот участок становится менее крутым только перед излучиной – границей местного Grosslage, который носит название St Michael.

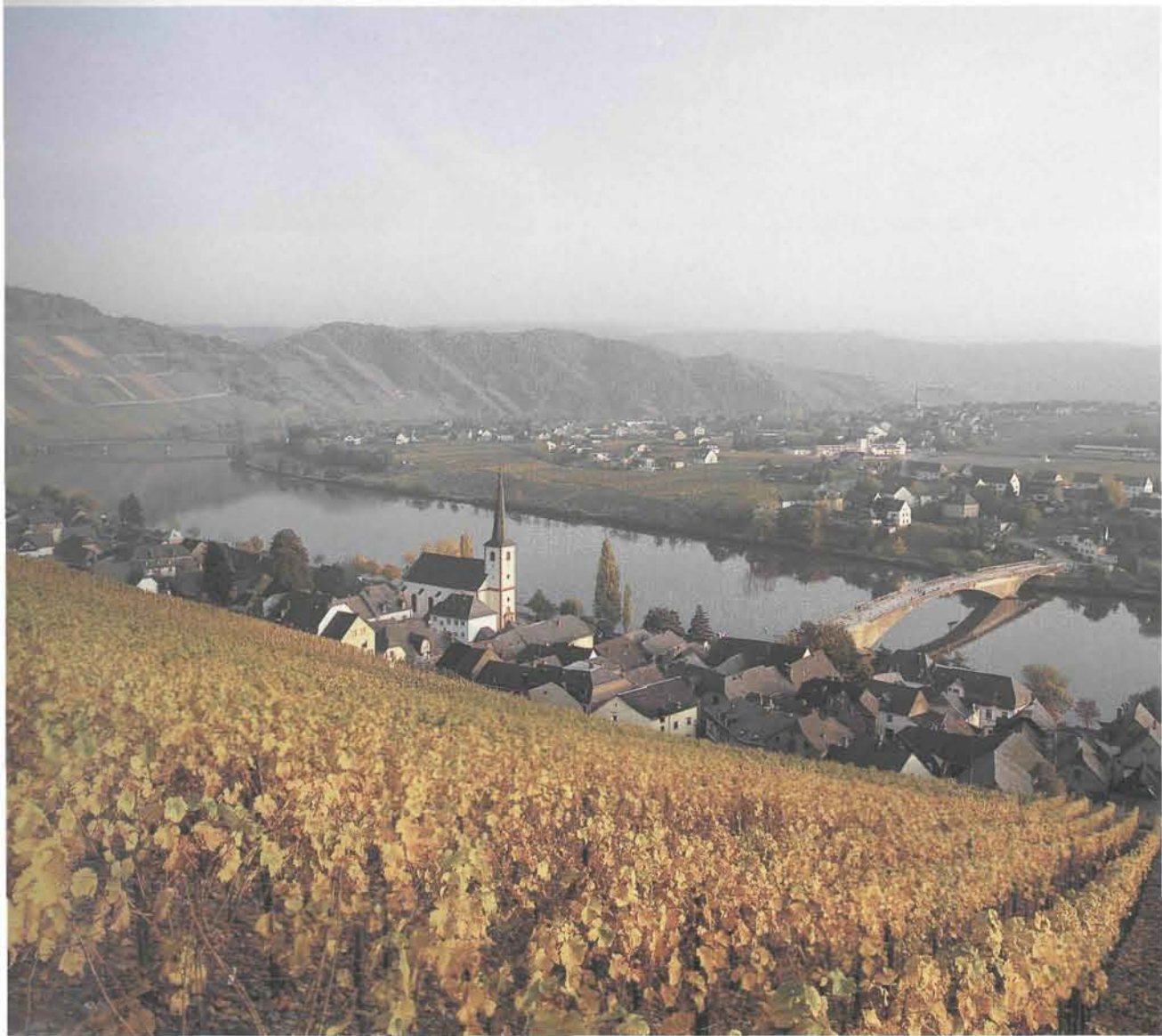
Лучшие участки Trittenheim – Felsenkopf и Leiterchen (за мостом) монопольного владения Milz,

а также часть виноградника Apotheke. Вниз по течению это первые виноградники Мозеля, долгое время дававшие великолепное вино – изысканно тонкое, но не слабое.

Город Neumagen, римский форт и место высадки римлян, хранит на своей центральной площади удивительную резную скульптуру – груженный бочками с вином мозельский корабль с галерными рабами. Вина из соседнего городка Dhron известны чуть больше, особенно участок Dhroner Hofberger, занимающий самые крутые склоны.

Репутация Писпорта (Piesport) гораздо выше, чем у его соседей. Там располагается идеальный участок, крутым амфитеатром выходящий прямо на юг. Склоны, окружающие деревню, носят название Goldtröpfchen. Участок известен благодаря местным медово-сладким винам с магическим ароматом и великолепным качеством, которыми они обязаны глубокозалегающим глиноподобным сланцам. Половина этих виноградников дает вина высокого качества, другая – высшего. Огромный

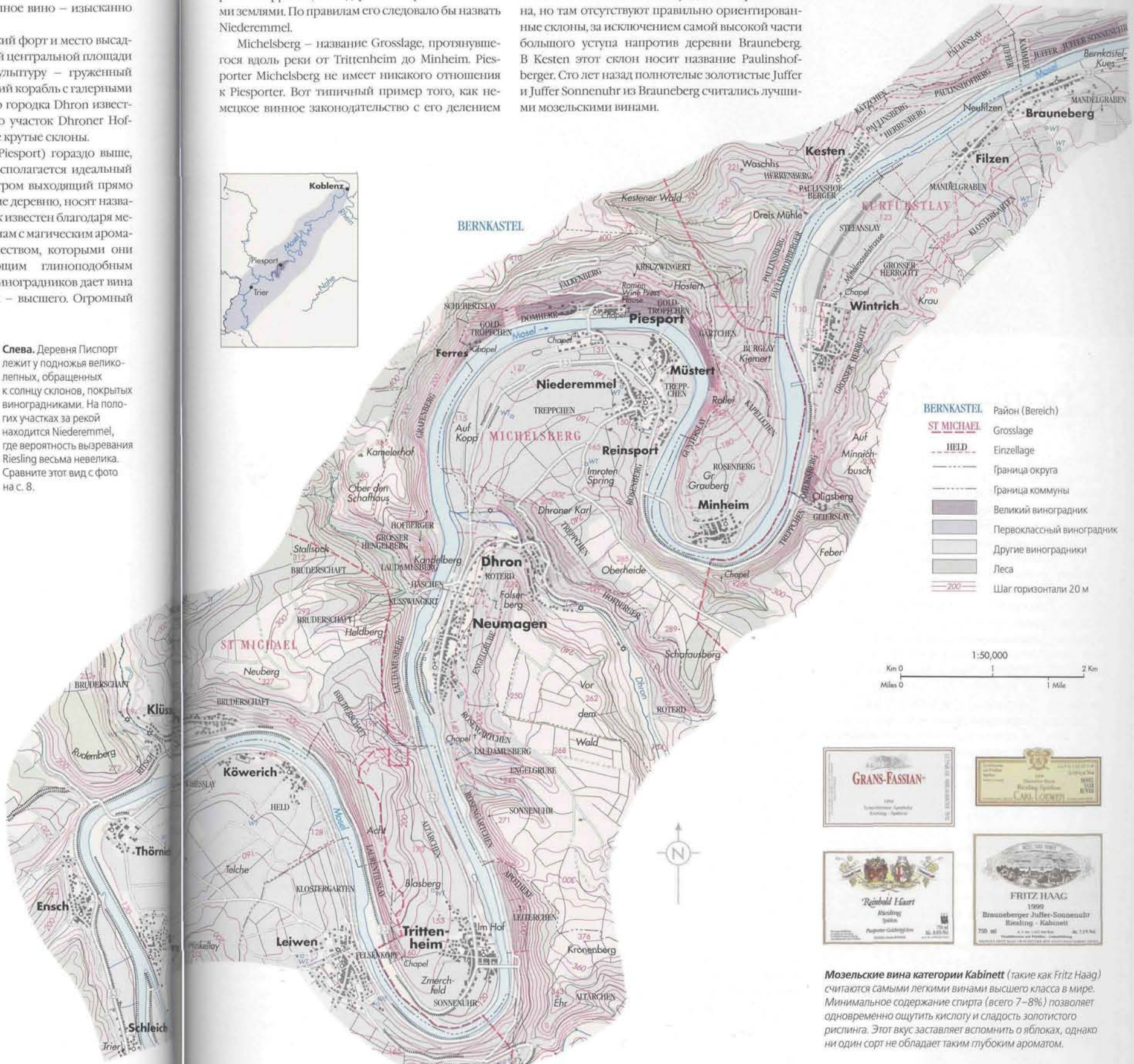
Слева. Деревня Писпорт лежит у подножья великолепных, обращенных к солнцу склонов, покрытых виноградниками. На пологих участках за рекой находится Niederemmel, где вероятность вызревания Riesling весьма невелика. Сравните этот вид с фото на с. 8.



участок за рекой (см. фото), известный как Piesporter Treppchen, не выдерживает сравнения с этими землями. По правилам его следовало бы назвать Niederemmel.

Michelsberg – название Grosslage, протянувшегося вдоль реки от Trittenheim до Minheim. Piesporter Michelsberg не имеет никакого отношения к Piesporter. Вот типичный пример того, как немецкое винное законодательство с его делением

на Grosslagen вводит в заблуждение потребителя. В Wintrich и Kesten тоже могут делать хорошие вина, но там отсутствуют правильно ориентированные склоны, за исключением самой высокой части большого уступа напротив деревни Brauneberg. В Kesten этот склон носит название Paulinshofberger. Сто лет назад полнотелые золотистые Juffer и Juffer Sonnenuhr из Brauneberg считались лучшими мозельскими винами.



Мозельские вина категории Kabinett (такие как Fritz Haag) считаются самыми легкими винами высшего класса в мире. Минимальное содержание спирта (всего 7–8%) позволяет одновременно ощутить кислоту и сладость золотистого рислинга. Этот вкус заставляет вспомнить о яблоках, однако ни один сорт не обладает таким глубоким ароматом.



Слева. Виноградные лозы в Мозеле, каждая на индивидуальной стойке, обрезаны до двух связанных друг с другом в форме сердца длинных стеблей, на которых будут распускаться верхние почки. Каждой лозе требуется постоянное внимание и уход в течение всего вегетативного периода.

Средн. Мозель: Бернкастель

Смоста у Бернкастеля (Bernkastel) открывается вид на зеленую стену из виноградных лоз, которая достигает 200 м в высоту и 8 км в длину. Из всех рек, «повенчанных» с виноградом, пожалуй, только Дору может похвастаться пейзажем, более или менее напоминающим этот.

От Brauneberg до Бернкастеля, пригорода Kues, много относительно пологих холмов. Среди знаменитых здешних вин – Eiswein от Max Ferd. Richter с виноградника Helenenkloster около Mülheim. Но лучшие, чрезвычайно крутые участки находятся в Lieser – деревне, известной мрачно-ватным особняком у подножья Rosenlay, бывшими владельцами которого были хозяева поместья von Schorlemer. Ее великолепный, открытый солнцу южный склон находится в Niederberg-Helden.

Самые лучшие виноградники Мозеля начинаются внезапно, практически отнюдь не поднимаясь над темными черепичными крышами Бернкастеля. От подножья холма вверх тянется Doctor – пожалуй, самый известный виноградник Германии. Его склоны дали имена самым знаменитым мозельским винам. Сравнение виноградников Бернкастеля с Graach и Wehlen – захватывающая игра, тем более что их продукция часто выходит из рук одних и тех же производителей. Визитной карточкой вин из Бернкастеля является легкий привкус кремня. Wehlener из винограда, выращенного на участках с неглубокими каменистыми сланцами, отличаются богатством и филигранностью вкуса, а с залегающими на большой глубине и тяжелыми – более земным и минеральным.

Как минимум, эти вина должны обладать яркой индивидуальностью. Светлые, с зеленоватым проблиском, десятками маленьких пузырьков на дне стакана и почти агрессивным запахом винограда, они буквально обволакивают небо терпкостью

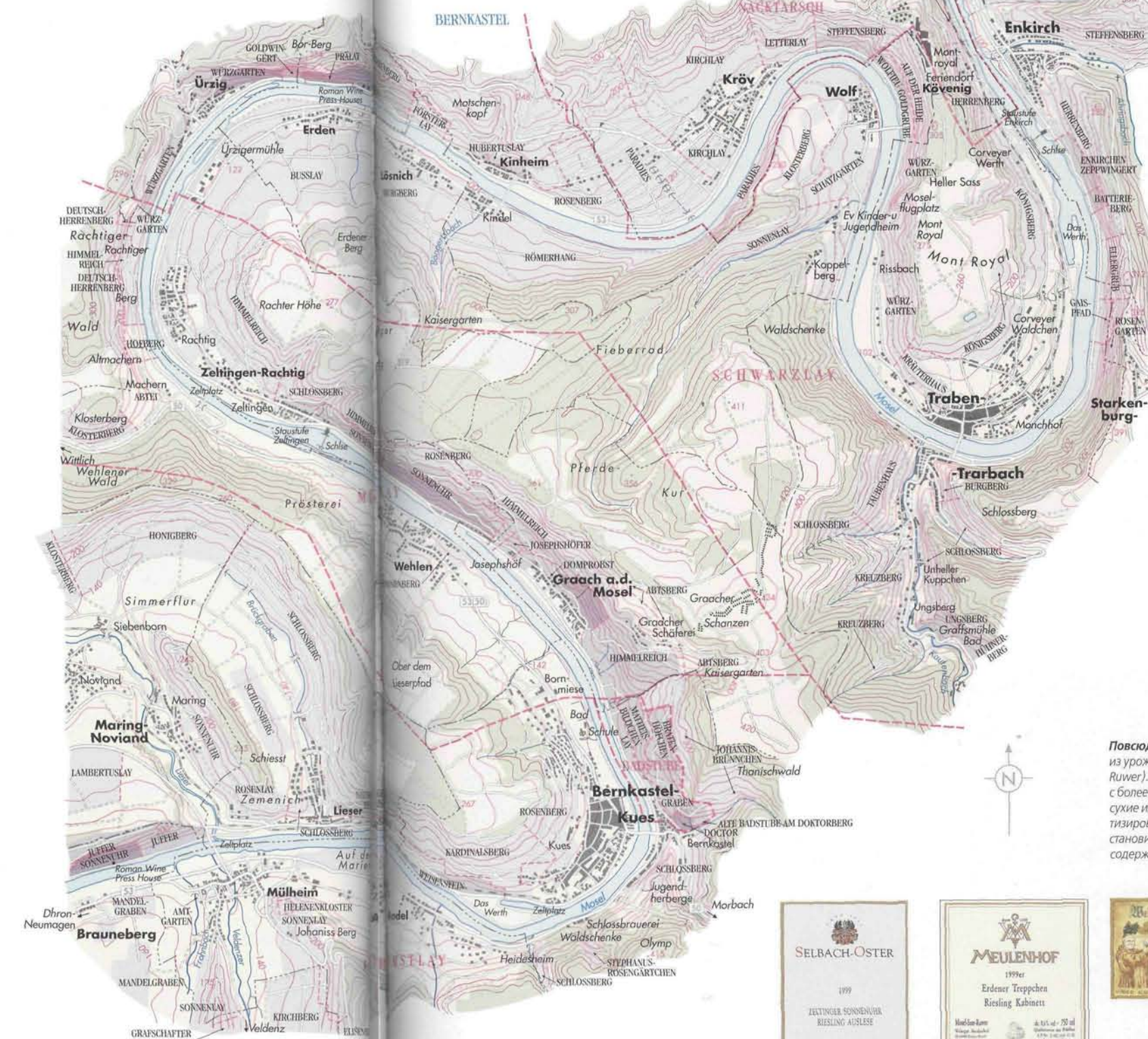
и сладостью. Самые лучшие из них – долговечные, бледно-золотистые, пикантные, глубокие и в то же время легкомысленные, можно сравнить только с музыкой и поэзией.

Но название Бернкастель используется для обозначения такого количества вин, какое его склоны просто не в состоянии произвести. Законодательство разрешает это без зазрения совести: Bereich Bernkastel – название для любого вина категории QbA из Среднего Мозеля. А в Бернкастеле существуют два названия Grosslage: Badstube (причем только для его первых 5 лучших участков) и Kurfürstlay для виноградников, тянувшихся вплоть до Brauneberg и Wintrich. Законодательство же «притворяется», что подобные мелкие подробности запомнить легко.

У Zeltingen великие виноградники заканчиваются. Это самая большая и одна из лучших винодельческих коммун Мозеля. В Urzig, на противоположном берегу реки, красный сланец придает винам Würzgarten более сильный и пряный, чем в Zeltinger, аромат. Климат на лучшем винограднике Erden in Prälai, пожалуй, самый теплый во всей долине Мозеля. Виноградник с одной стороны ограничен массивными обрывистыми скалами из красного сланца, а с другой – рекой. Вина из Treppchen обычно более бедные. А начиная с Lösslich и Kinheim, где рельеф довольно однообразен, качество вин постепенно снижается. И хотя эта местность плотно засажена Riesling, драма близится к развязке. Это не означает, что свежие и ароматные вина нельзя отыскать на террасах летних ресторанов. Редкое место на земле лучше подходит для размеренного винного туризма, чем долина Мозеля от Трира вниз по течению до впадения его в Рейн у Кобленца.

Traben-Trarbach – это название коммуны. Вина из Trarbach хорошо известны. Enkirch, особенно его Batterieberg, вполне того заслуживают.

Средний Мозель заканчивается в нижнем течении реки у Zell, известного своими ничем не примечательными винами Grosslage Schwarze Katz («Черная кошка»). В этом месте пейзаж разительно меняется: виноградники растут на узких террасах, которые и дали название этой нижней части долины Мозеля – Terrassenmosel.



- BERNKASTEL** Район (Bereich)
- MÜNZLAY** Grosslage
 - UNGSBERG** Einzellage
 - Граница адм. округа
 - Граница округа
 - Граница коммуны
 - Великий виноградник
 - Первоклассный виноградник
 - Другие виноградники
 - Леса
 - Шаг горизонтали 20 м

1:50,000
Km 0 1 2 Km
Miles 0 1 2 Miles

Повсюду в Германии поощряется производство вин из урожая позднего сбора (особенно в округе Mosel-Saar-Ruwer). Виноделы гордятся своими Spätlese и Auslese с более насыщенным букетом и вкусом. Удачные Spätlese – сухие или почти сухие. Auslese с медовым ароматом ботритизированных ягод – обычно сладкие; перебродившее вино становится тяжелым и несбалансированным из-за высокого содержания спирта.



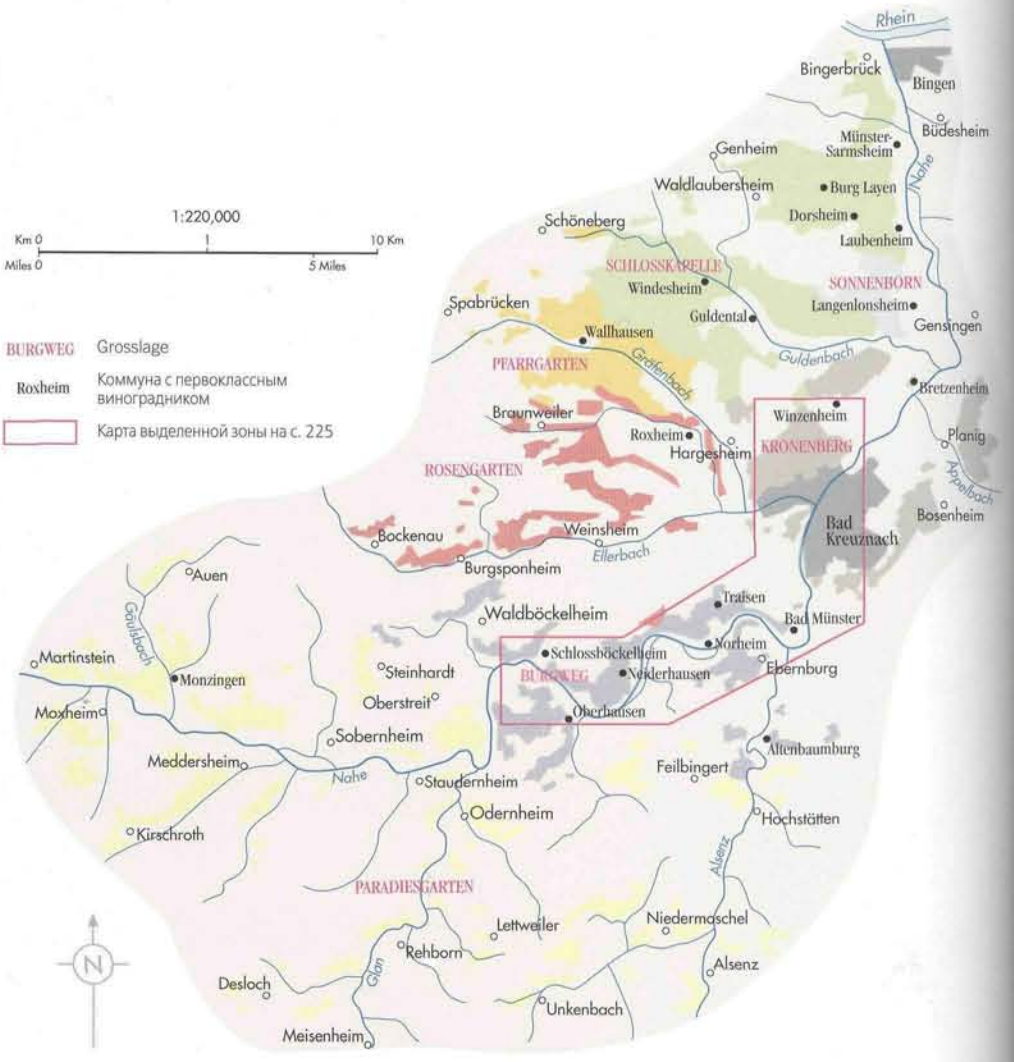
Наэ

Кажется, что в Наэ (Nahe) сошлись все лучшие качества немецких вин: чистота, свежесть, глубина и долголетие Riesling, подобно образцам Mosel или Saar, и полнота вкуса, свойственная знаменитым винам Rheingau, в которых как будто растворены редкие минералы или даже само золото.

Река Наэ, текущая на север с холмов Hunsrück, чтобы соединиться с Рейном у Bingen, окружена беспорядочно разбросанными виноградниками, растущими по ее обращенным на юг берегам или вдоль притоков. Но около скал Rotenfels, за виноградником Traiser Bastei, вдоль северного берега выстроилась череда холмов, имеющих все задатки для того, чтобы стать великим виноградником.

Bad Kreuznach – винная столица Наэ. Это курорт с минеральными водами и казино. В самом Bad Kreuznach находится несколько лучших виноградников Наэ. Ориентированные на юг участки Kahlenberg, Krötenpfuhl и Brückes, расположенные над городом, дают исключительное вино. Весь район Bereich, вниз по течению Рейна, называется Nahetal. В верхнем течении Наэ коммуна Schlossböckelheim известна своим Grosslage Burgweg, а Grosslage Kronenberg находится к северу от Bad Kreuznach.

Вверх по течению, у излучины Bad Münster путь реке преграждает красный обрыв Rotenfels, считающийся самой высокой скалой в Европе севернее Альп. У его скалистого подножья расположены каменная насыпь шириной 30 м, короткий наклонный участок с красноземом. Посаженные



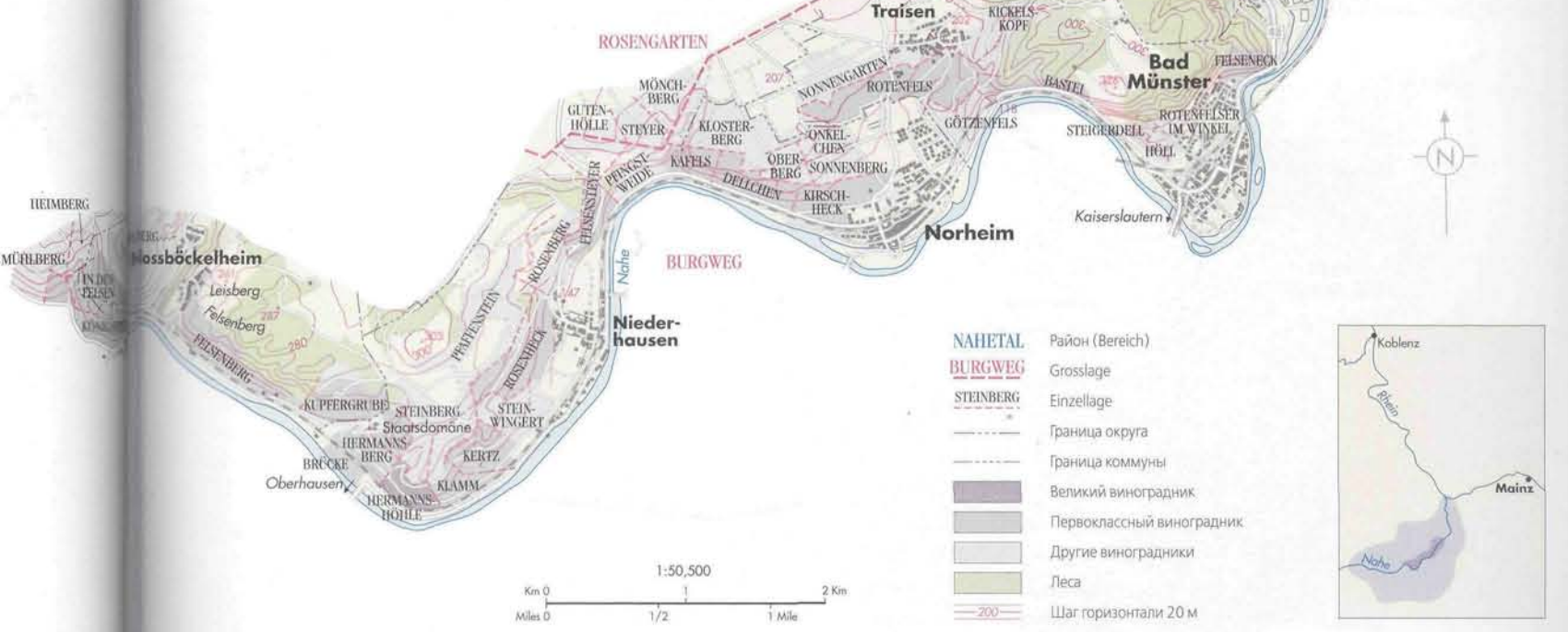
Слева. К западу от Bad Münster, у излучины Наэ выточила утес высотой 200 м. На горной породе у ее подножья расположен виноградник Bastei, известный своими зрелыми винами с минеральным привкусом.

на небольшом расстоянии друг от друга лозы, ограниченные размерами участка, наслаждаются идеальными почвами и микроклиматом. Этот виноградник – настоящая ловушка для солнца – называется Traiser Bastei. В хороший год насыщенный и пряный вкус здешних вин, необычный для такого северного района, напоминает великие вина Pfälза с оттенком свежести и утонченности Саара.

У этой излучины начинается гряда прекрасных холмов, которая тянется вверх по реке, через деревушки Norheim и Niederhausen вплоть до самого знаменитого виноградника Наэ – Niederhäuser Hermannshöhle. В классификации виноградников



Херман Дөннхоф (Hermann Dönnhoff) вызвал интерес к Наэ у современных любителей вин, но любой из производителей, представленных здесь, включая и тех, чьи земли лежат севернее, достоин внимания.



Наэ (по данным Royal Prussian Surveyor, 1901 г.) он получил высшую оценку. Это было решающим достижением винной индустрии региона, подтолкнувшим прусское правительство к закладке здесь в следующем году нового поместья. Поросшие кустарником, бесплодные склоны холма и старые медные шахты были расчищены под новые участки, а стены и террасы виноградников Schlossböckelheimer Kupfergrube («Медная шахта») укреплены. С тех пор местные вина бросают вызов давно известным винам Felsenberg в борьбе за региональное превосходство.

С 1920-х гг. государственное поместье Наэ и ряд крупных поместий из Bad Kreuznach, вла-

деющих здешними виноградниками, производят великолепные вина с острым минеральным привкусом, такие же прекрасные, как и окружающий скалистый ландшафт.

Наконец, в 1930 г. Наэ был признан независимым виноградарским регионом, но слава лучших здешних производителей всегда превосходила славу самого региона.

С конца 1980-х государственное поместье утратило лидирующую роль, ради которой оно было создано, и сейчас Gutsverwaltung Niederhausen-Schlossböckelheim находится в частном владении. Когда-то великие поместья Bad Kreuznach также оказались в стороне, продав свои основные вино-

градники. В результате всей этой неразберихи лидирующая роль досталась поместью Hermann Dönnhoff из Oberhausen.

Вверх по течению Наэ, за пределами подробной карты, расположен Monzingen с двумя первоклассными виноградниками в Halenberg и Frühlingsplätzchen. Здесь, в широкой долине, вызревает сравнительно мягкий Riesling.

Вниз, по направлению к Рейну, череда прелегающих с запада долин одаривает винодельческие деревни (см. карту на с. 224) великолепными южными склонами. Armin Diel из Schlossgut Diel и Prinz Salm из Schloss Wallhausen – два ведущих винодела этого набирающего силу района.

Рейнгау

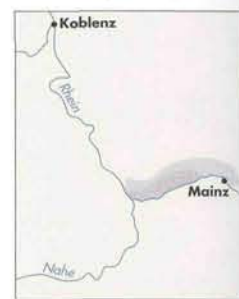
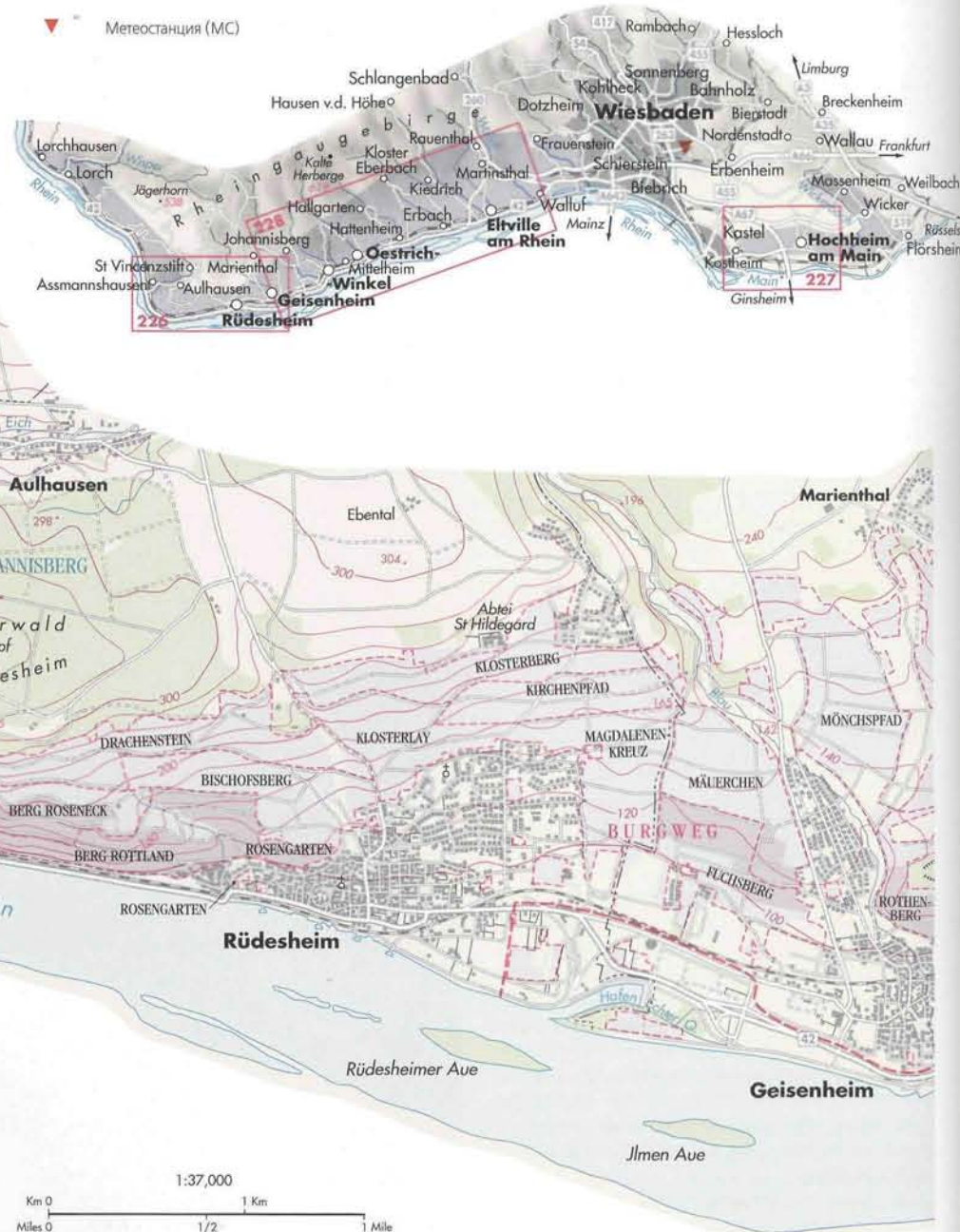
Если Рейн – одна из самых великих винных рек в мире, то именно Рейнгау (Rheingau) вошел в историю как самый достойный ее представитель. Увы, но, кажется, корона великих достижений в области вина перешла к Пфальцу, даже несмотря, а возможно, именно потому, что потенциал Рейнгау так потрясающе очевиден. Практически на всем своем протяжении Рейн упорно течет на северо-запад за исключением территории, расположенной сразу же за Mainz, где на его пути встают высокие лесистые горы Taunus. Здесь река поворачивает на юго-запад, пока через 32 км не доберется до горы Rudesheimer. Там, среди нагромождения валунов и речных порогов, она вновь прокладывает путь на север, оставляя за собой покрытый виноградниками берег, идеально ориентированный на юг.

У западной оконечности Рейнгау (см. карту внизу) Rudesheimer Berg Schlossberg крутизной своих склонов превосходит все другие возвышенности региона, почти отвесно обрываясь в реку. (Восточный участок см. на с. 227.) Попытка создать новую винную классификацию Рейнгау была предпринята в 2000 г. Однако тот факт, что 35% всех виноградников оцениваются как высококлассные (по сравнению с 3% Grand Cru и 11% Pre-

mier Cru в Côte d'Or), делает ее такой же ущербной и неопределенной, как те вина, которые нанесли вред репутации Германии за рубежом.

В отличие от других винных районов Рейна, Рейнгау почти полностью зависит от Riesling, так же как и Средний Mosel. Климат здесь относительно сухой и солнечный. Близость реки способствует выравниванию температур и, как считается, усиливает воздействие солнечного света, отраженного от водной поверхности. Широкое русло реки (800 м) здесь напоминает оживленную магистраль, по которой движутся караваны огромных черных барж. Вина Рейнгау, должно быть, самые

Район Johannisberg
226
Метеостанция (MC)



1:377,000
Km 0 5 10
Miles 0 5 10

благородные в Германии, они соединяют в своем букете цветочный аромат Riesling с более глубокими, чем у мозельского вина, минеральными тонами. Мягкий и чарующий – таких слов вы никогда не услышите в Рейнгау.

Assmannshausen – самый западный город на карте – является исключением из местных правил. Известность ему принесло красное вино из сорта Spätburgunder (Pinot Noir). Такие амбициозные виноградары-космополиты, как Август Кесселер (August Kessler), произвели революцию в цвете и структуре этих вин, превратив их из бледных и подозрительно пахнущих дымом в глубокие и сильные.

Сухой Assmannshäuser – самое знаменитое красное вино страны. А розовый Trockenbeerenauslese – настоящая редкость и стоит целое состояние.

Rudesheimer Berg наделяет каждый виноградник приставкой «Berg». В лучшие годы там получаются великолепные, полные силы вина с насыщенным фруктовым ароматом и изящными оттенками вкуса.

Винная школа Geisenheim, сразу на восток от Rudesheim – один из самых известных в мире центров по изучению вина, особую ценность представляют исследования холодных климатических зон.

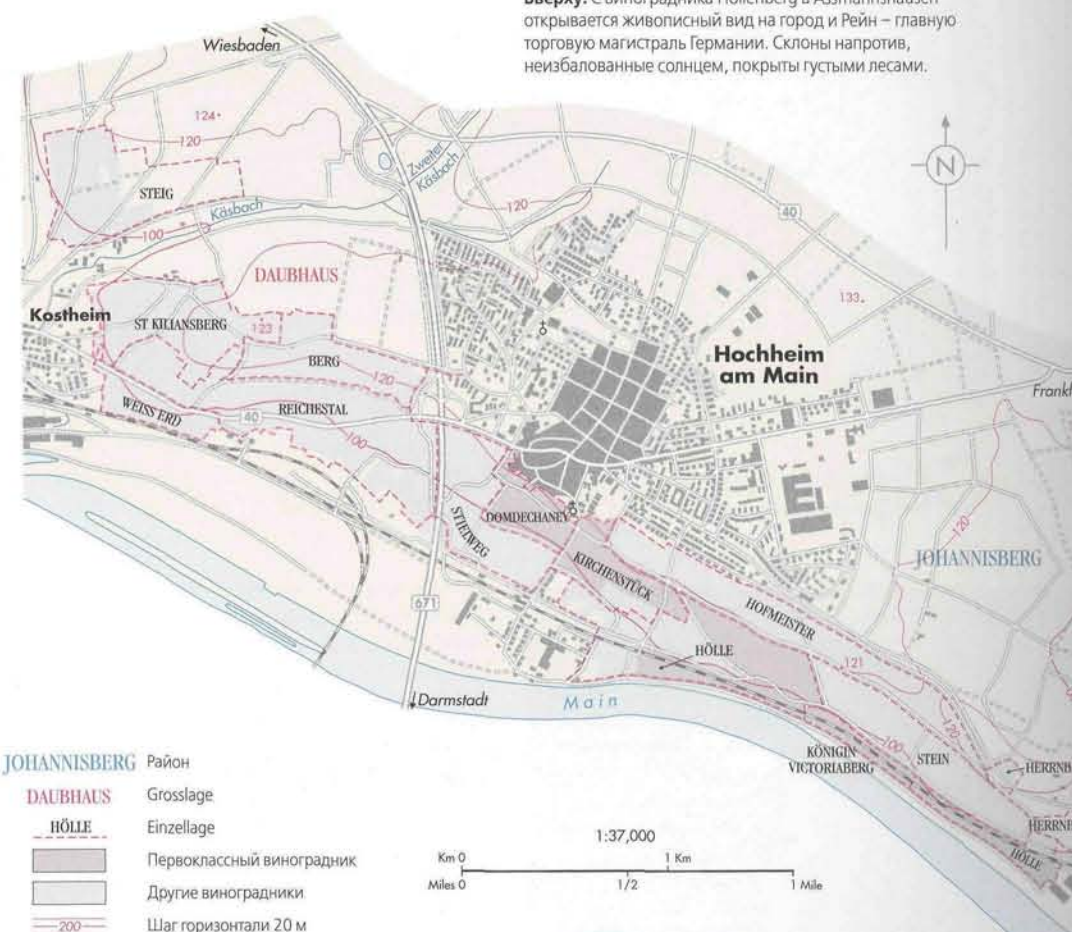
Почти в 30 км к востоку от Rudesheim у Рейнгау появляется аванпост – Hochheim. Виноградники Hochheim (которые подарили нам слово «hock» – рейнвейн) лежат на отлогом участке чуть севернее согревающего их Майна. Хорошие вина Hochheimer соответствуют по качеству лучшим винам Рейнгау, а по стилю – винам Nackenheim-Nierstein из Rheinhessen, но сильные почвы и необычно теплый мезоклимат придают им особую, грубоватую полнотелость. Franz Künstler и Domdechane Werner вдохнули новую жизнь в регион, который раньше был известен прежде всего визитом королевы Виктории к источнику вин, наиболее популярных у ее подданных. Это событие было увековечено виноградником Königin Victoriaberg и винной этикеткой. Kirchenstück производит самые элегантные вина, а Hölle и Domdechane – чрезвычайно богатые, что явно нетипично для элегантного росчерка вин Рейнгау.

Первая этикетка (слева) представляет самое известное немецкое вино; три следующих – лучшие примеры полнотелых вин из Rudesheim Berg, где в отдельные годы, когда виноград достигает высокого уровня кислотности, структура вина столь хороша, что заслуживает слова «вечный». Две последние этикетки знакомят нас с лучшими винами Hochheim.



JOHANNISBERG Район
DAUBHAUS Grosslage
HÖLLE Einzellage
Первоклассный виноградник
Другие виноградники
Шаг горизонтали 20 м

1:37,000
Km 0 1/2 1
Miles 0 1/2 1



Вверху: С виноградника Hölleberg в Assmannshausen открывается живописный вид на город и Рейн – главную торговую магистраль Германии. Склоны напротив, неизбалованные солнцем, покрыты густыми лесами.

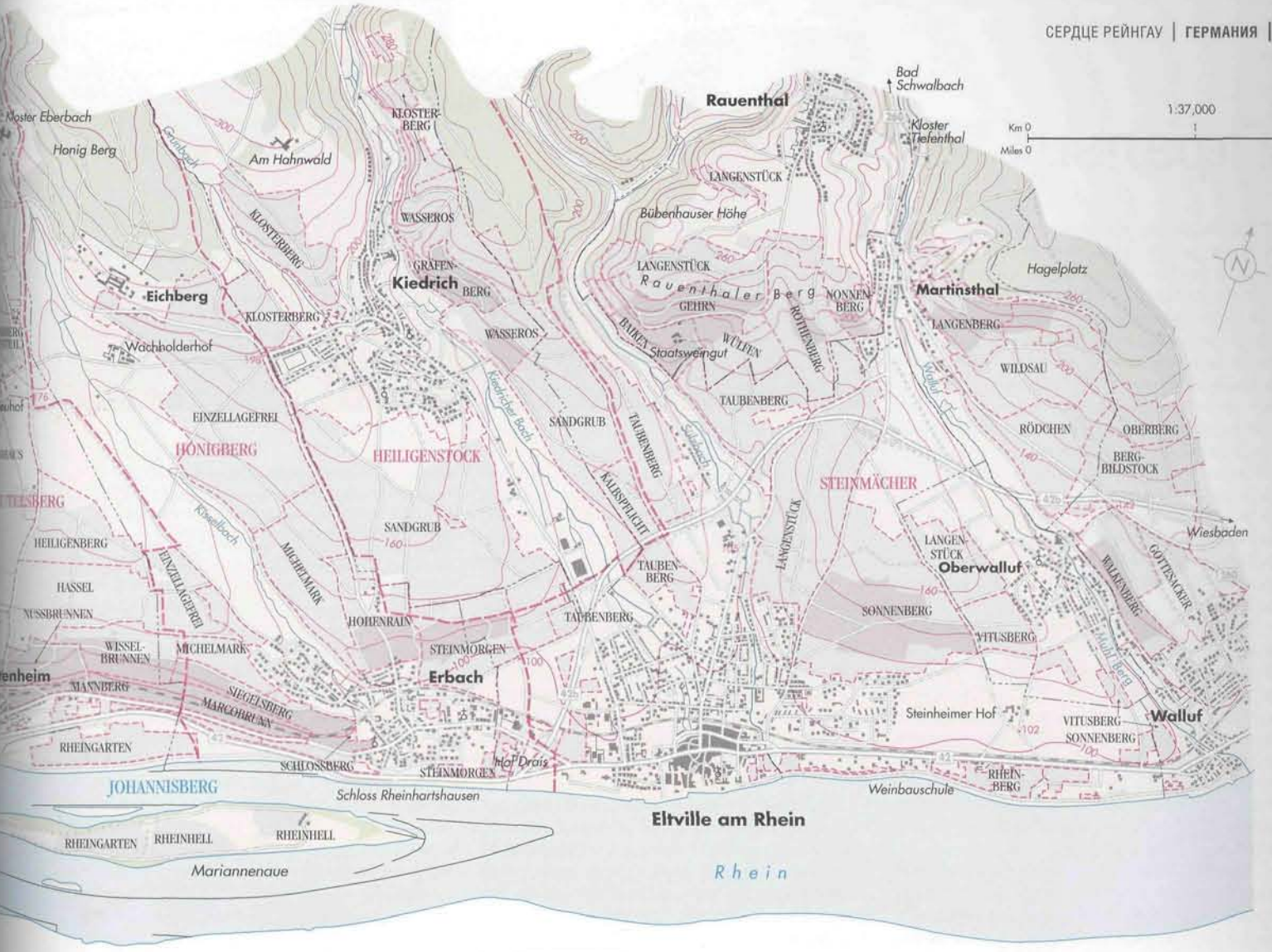
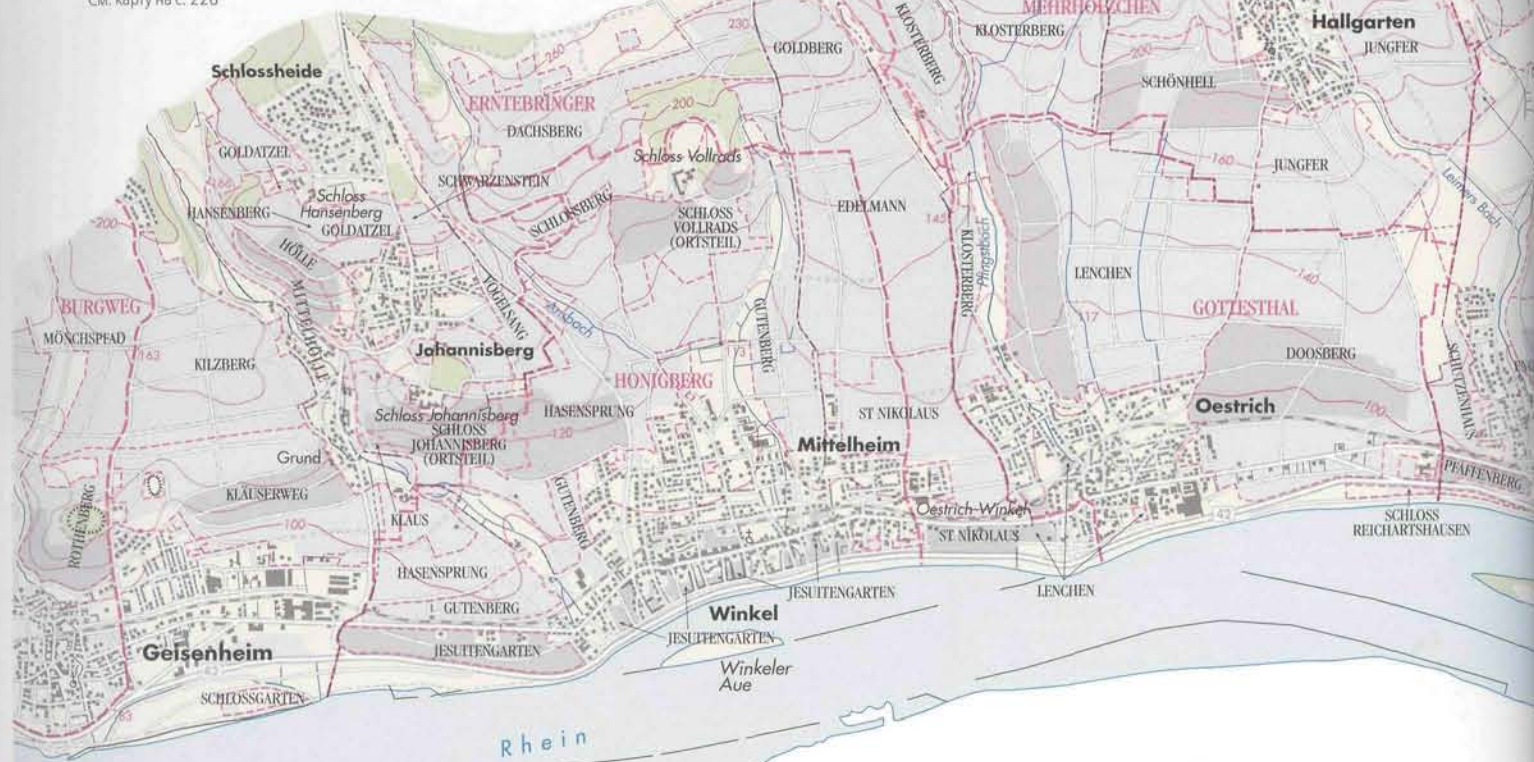


JOHANNISBERG Район (Bereich)
GOTTSTHAL Grosslage
KLOSTERBERG Einzellage

Граница коммуны
Первоклассный виноградник
Другие виноградники
Леса
Шаг горизонтали 20 м
См. карту на с. 226

Рейнгау: Висбаден (см. с. 226)

Широта/высота МС: 50,02°/459 футов (140 м)
Средняя температура июля на МС: 66°F (18,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 19 дюймов (490 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС:
октябрь, 1,4 дюйма (35 мм)
Главные факторы риска: невызревание, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Riesling, Spätburgunder



Сердце Рейнгау

Эта широкая полоса выходящих на юг виноградников, с севера укрытых холмами Taunus, а на юге согретых отражающимися в широких водах Рейна солнцем, может служить классическим примером немецкого виноделия. С реки поднимается туман, который способствует ботритизации винограда. Почвы, в которых щедро перемешаны различные виды сланцев и кварцев, а также мергелей, в отличие от других регионов Германии, производящих Riesling, порождают вина, скорее напоминающие бургундские.

Рейнгау с 1971 г. известен как Bereich Johannisberg, по имени своей самой знаменитой коммуны. Это как если бы всем винам Медока было разрешено использовать название Margaux.

Таким образом Германия воздаст должное замку Johannisberg, господствующему над местностью от Geisenheim до Winkel, за появление в XVIII в. сладких раритетных вин из винограда, тронутого благородной плесенью. Правда, в наши дни эти вина уже не затмевают славы своих соседей, таких как поместье Johannisberg.

Замок Vollrads – еще одно великолепное исто-

рическое поместье, чьи вина не до конца раскрыли свой потенциал. Поместье находится в 2 км от Winkel, который мог быть более известен, если бы это название стояло на винных этикетках. Ведь даже его второй по качеству участок – Hasensprung («Прыжок зайца») – способен давать очень богатое, ароматное вино.

Район Mittelheim, в отличие от Winkel и Oestrich, ничем не примечателен. Его название не встретишь на этикетках вин, заслуживающих хоть какого-нибудь внимания. Иногда то же самое говорят и о винах Oestrich. Их критикуют за отсутствие «породы», но чего у них не отнять, так это характера и сочности. Виноградники Doosberg и Lenchen также не стоит сбрасывать со счетов.

В Hallgarten виноградники Рейнгау занимают самые высокие участки. В Würzgarten и Schönhell почвы состоят преимущественно из мергеля, который придает здешним винам силу и долговечность. Однако ни один из виноградарей не сделал имя деревни всемирно известным.

Границы Hattenheim уходят в глубь холмов к высокому хребту Steinberg, окруженному, подоб-

но Clos de Vougeot, цистерцианской стеной. Внизу, в лесистой впадине расположен старый монастырь Kloster Eberbach, который с полным правом можно назвать штаб-квартирой немецкого виноделия. 600-летняя история упорного труда, предпринимательства и преданности идее прекрасно не нуждаются в комментариях. Сейчас в Kloster Eberbach находится Немецкая академия вина, основная цель которой – познакомить мир с немецкими винами.

Как и в Hallgarten, почвы Hattenheim содержат мергель. На границе с Erbach, прямо у реки находится единственный участок, с которого получают великолепные вина, хотя условия для дренажа здесь оставляют желать лучшего. В Hattenheim это место называется Mannberg, в Erbach – Marcobrunn. Каждый клочок этой прекрасно обработанной земли дает первоклассное вино – благоухающее, часто мощное, фруктовое и пряное. Nussbrunnen и Wesselbrunnen могут производить вина практически такого же высокого качества. Основным владельцем Mannberg – барон Лангверт фон Зиммерн (Langwerth von Simmern), а у Marcobrunn много хо-

зяев – Schloss Schönborn, Schloss Rheinhartshausen, поместье Knyphausen и государство.

Erbacher Siegelberg, расположенный параллельно Marcobrunn, – следующий по шкале качества. В Erbach городские земли длинной узкой полосой углубляются в холмы. Это хорошие виноградники, но не самые лучшие.

Красивая готическая церковь Kiedrich служит очередным ориентиром. Виноградники деревни дают великолепно сбалансированные, тонкие и пряные вина. Самое большое поместье Kiedrich Robert Weil, которое теперь принадлежит японцам, сегодня производит лучшие вина Рейнгау. Великим виноградарем считается Grafenberg, хотя Wasseros практически не уступает ему по качеству.

Винами, на которые устанавливаются самые высокие цены и по которым в конце концов судят о виноградарях, традиционно остаются Beerenauslesen (BA) и Trockenbeerenauslesen (TBA) – сладкие, из винограда, сильно тронутого благородной плесенью. Седой эти вина несовместимы, их следует пить неспешно, наслаждаясь процессом. Однако

лидеры современного Рейнгау – Ассоциация лучших производителей (Charta organization) – сознательно отошли от традиций: около 67% здешних вин сухие, из винограда позднего сбора (Spätlese) с низкой урожайностью.

Rautenthal, наиболее удаленная от реки деревня, известна иным типом великолепных вин Rautenthaler от Bernhard Breuer, которые пользуются повышенным спросом в Германии. Вина Auslese принадлежат государству поместья, а также двух выдающихся производителей – Baron Langwerth von Simmern и Count Schönborn – и нескольких более мелких виноделов из Rautenthaler, высоко ценятся за сочетание силы и тонкости в цветочном запахе и прямом послевкусии.

Eltville производит очень много вина, но не слишком высокого качества. Город является штаб-квартирой государственного поместья, чьи вина (особенно Steinbergers) были, есть и, наверное, останутся среди самых достойных.

Не столь именитые, как их соседи, Walluf и Martinthal зачастую не уступают им по качеству. Здесь лидируют JB Becker и Toni Jost.



Дизайн многих этикеток вин Рейнгау разработан почти сто лет назад. Эта верность традициям – знак самоуважения и достоинства региона. Ближайшая параллель для сравнения – бургундские Côte d'Or. Но Бургундия заняла достойное место в современном винодельческом мире, в то время как Рейн еще не раскрыл свой удивительный потенциал. Шесть этикеток представляют лидеров местного виноделия.



Вверху. Символ Рейнгау – Schloss Johannisberg – возвышается над виноградниками, виден на много миль вокруг. Это именно то место, где в 1775 г. было официально зарегистрировано немецкое вино позднего сбора Spätlese.

Пфальц

Пфальц (Pfalz) – сегодня самый большой и самый удивительный виноградник Германии. Участок, протянувшийся на 80 км к северу от Эльзаса, находится под защитой Haardt – немецкой части горного массива Vosges. Как и Эльзас, это самая солнечная и самая сухая часть страны с утопающими в садах живописными старинными селениями. Кажется, что это место принадлежит другому – лучшему, залитому солнцем, сказочному миру. Лабиринт дороги, Deutsche Weinstrasse («Немецкая винная дорога»), подобно эльзасскому Route du Vin («Винный путь»), начинается у ворот Германии (в буквальном смысле: на границе у Schweigen находятся массивные ворота) и петляет на север через виноградники и деревни. Известность региону Südliche Weinstrasse как источнику вина хорошего качества принесли умелые кооператоры, модернизированные традиционные методики.

Riesling – самый распространенный здесь сорт винограда, Müller-Thurgau находится во втором месте, однако до 60% всех вин региона делают из других сортов. Пфальц – мастерская Германии по производству целого ряда белых и красных вин, преимущественно сухих столовых. Здесь освоили и современный способ выдержки в маленьких дубовых бочках. Все более популярным становится Pinot всех трех цветов (Weissburgunder, Grauburgunder и Spätburgunder), как выдержанное в дубовых бочках, так и молодое.

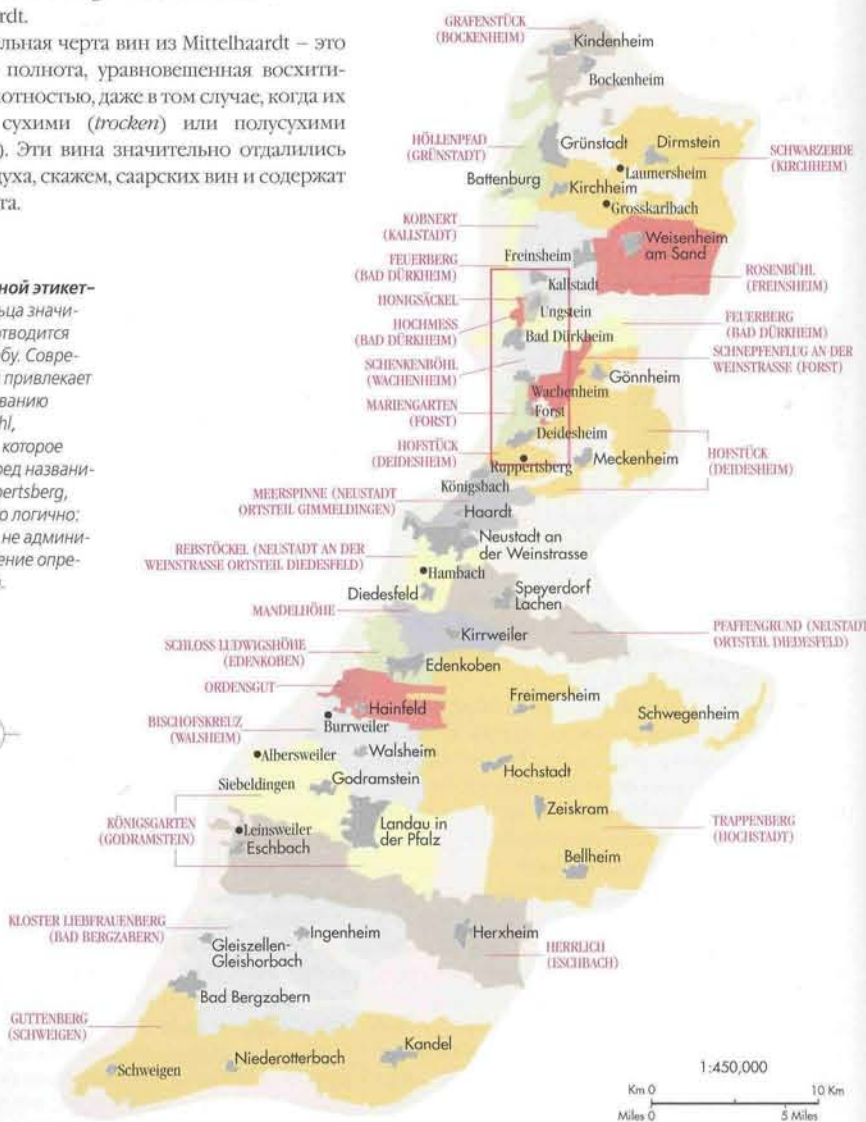
Neustadt на Weinstrasse раньше служил своеобразным пограничным знаком между местностью, дающей вина, ни на что особенное не претендующие, и совершенно другим миром – Mittelhaardt,

где расположены самые большие и самые известные немецкие поместья, занимающие хорошие позиции на рынке дорогих элитных вин и на экспортном рынке. В Mittelhaardt – это название получила короткая цепочка небольших городков (см. карту) – роль Riesling особенно важна. Исторически сложилось так, что три известных производителя – Bürklin-Wolf, von Bassermann-Jordan и von Buhl – играли в этом районе Пфальца главную роль. Но их монополия на качество утонула в волнах честолюбивого и оригинального виноделия. Сегодня великолепные вина, насыщенные фруктовостью, поступают от таких производителей, как Rebholz из Siebeldingen на юге и Müller-Catoir из Neustadt-Haardt.

Отличительная черта вин из Mittelhaardt – это их мясистая полнота, уравновешенная восхитительной кислотностью, даже в том случае, когда их производят сухими (*trocken*) или полусухими (*halb-trocken*). Эти вина значительно отделились от сурового духа, скажем, саарских вин и содержат больше спирта.

Вверху. Горы Haardt, протянувшиеся на юг от Neustadt к Weinstrasse, уже не так хорошо защищают от непогоды, как в Mittelhaardt. Здесь, на пологих холмах вблизи Siebeldingen, условия благоприятны для выращивания самых разных сортов винограда, что подталкивает к успешным коммерческим экспериментам.

GUTTENBERG (SCHWEIGEN) Grosslage (адм. район)
Forst Gemeinde (адм. район) с первоклассным виноградником
Карта выделенной зоны на с. 231



На традиционной этикетке вин из Пфальца значительное место отводится величавому гербу. Современный дизайн привлекает внимание к названию участка (Gaisböhl, Hohenmorgen), которое указывается перед названием округа (Ruppertsberg, Deidesheim). Это логично: виноградник, а не административное деление определяет качество.



Виноградники на западной холмистой стороне деревень чаще всего дают виноград необычайной сочности. На юге находится Ruppertsberg – одна из главных деревень Mittelhaardt. Ее лучшие участки (Linsenbusch, Hoheburg, Reiterpfad, Nussbien, Spiess), расположенные на хорошо экспонированных склонах, отведены преимущественно под Riesling.

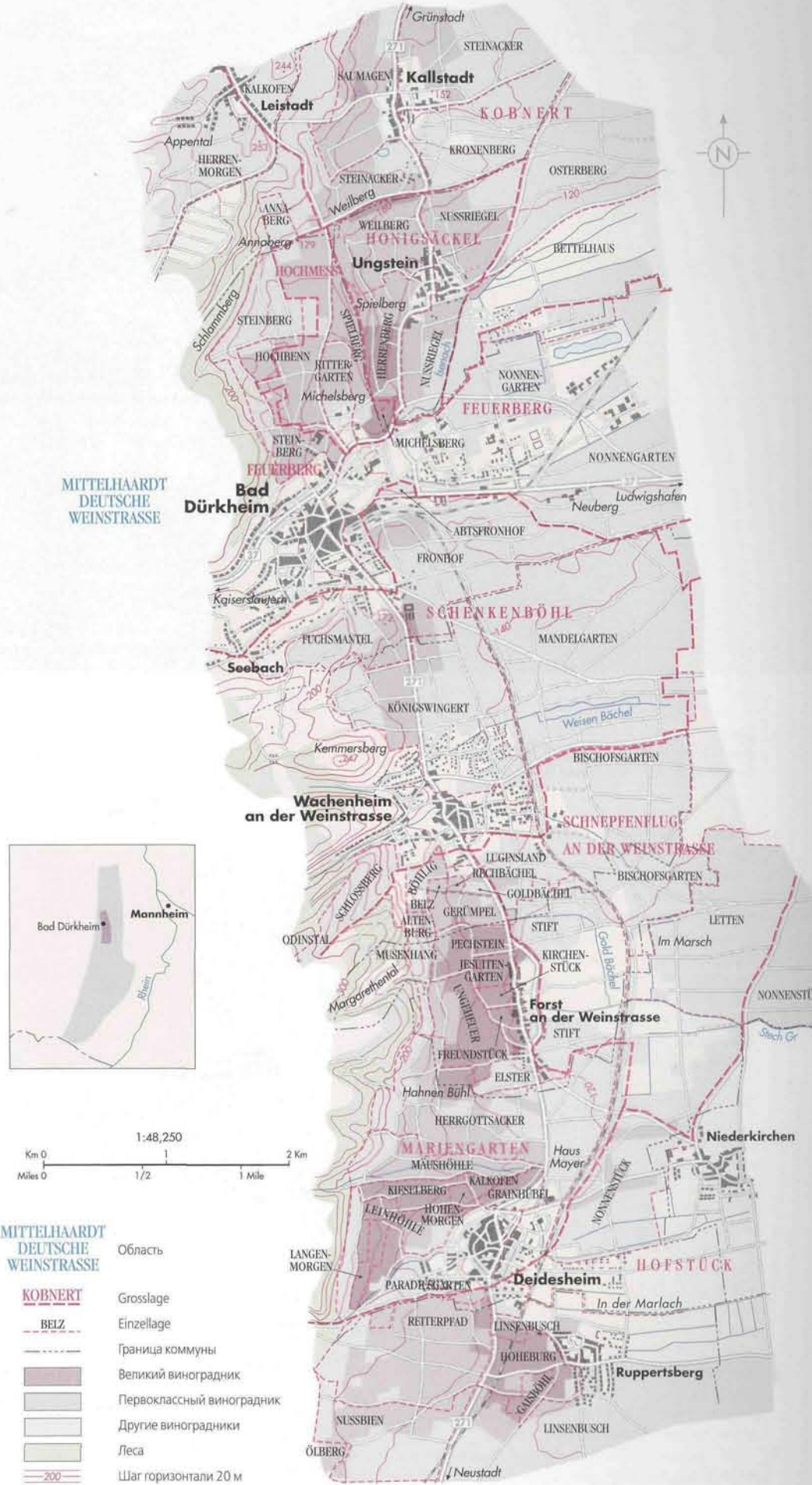
У Forst репутация источника самого сочного вина в стране, и не столько из-за концентрации сахара (часто вино производится как сухое Spätlese), сколько из-за стиля и характера. Выход черных базальтовых пород над деревней даст теплые, темные почвы, богатые калием, который добывают и отправляют на другие виноградники, особенно в Deidesheim. Jesuitengarten, самый знаменитый виноградник Forst, и не уступающий ему по качеству Kirchenstück занимают участки сразу за церковью. Freundstück, большая часть которого находится во владении Reichsrat von Buhl, и расположенная над ним часть Ungeheuer относятся к этому же классу.

Исторически Forst снискал уважение как самая лучшая винодельческая деревня Пфальца с ее первоклассными участками Kirchenstück, а затем и Jesuitengarten. Оба получили наивысшую оценку в классификации 1828 г. Позднее более крупная деревня Deidesheim была признана лучшей. К тому же эта местность славится непревзойденными по красоте герами. У Von Bassermann-Jordan и von Buhl есть здесь свои погреба. Лучшие виноградники – Hohenmorgen, Langenmorgen, Leinhöhle, Kalkofen, Kieselberg, Grainhübel.

Деревня Wachenheim, где базируется Bürklin-Wolf, служит конечной отметкой исторической сердцевины Mittelhaardt с группой высококлассных виноградников: Belz, Rechbächel, Goldbächel, Pechstein и Gerümpel. Здесь вина не отмечены полнотой, но богатство не главная черта Wachenheim, их ценят за уравновешенную сладость и чистый вкус.

Виноградники Bad Dürkheim – самой большой винодельческой коммуны Германии – занимают 800 га. Перед сбором урожая здесь проходит ярмарка. Красное вино Dürkheimer из популярного, относительно нового сорта Dornfelder хорошо пить с колбасами (впрочем, как и белое). Riesling здесь в меньшинстве за исключением лучших участков Herrenberg и Spielberg.

Если двигаться на север, мы попадем в Unterhaardt со знаменитыми коммунами Kallstadt и Ungstein. Kobnert и Honigsäckel – названия соответствующих Grosslagen, по именам их лучших участков. Виноградники высшего качества – Saumagen, высаженный в меловом карьере, и Annaberg, знаменитый своим мощным Scheurebe. Но выдающиеся вина теперь можно найти и значительно севернее. Замечательные, подчас искрометные вина сейчас производят повсюду в этом регионе.



MITTELHAARDT DEUTSCHE WEINSTRASSE



MITTELHAARDT DEUTSCHE WEINSTRASSE

KOBNERT Grosslage
BELZ Einzellage
Граница коммуны
Великий виноградник
Первоклассный виноградник
Другие виноградники
Леса
Шаг горизонтали 20 м



Рейнхессен

Самый обширный винодельческий регион Германии, Рейнхессен (Rheinhessen), лежит в излучине Рейна. С востока и севера его окружает река, с запада — Nahe, а с юга — Pfalz. Центр деловой активности, город Mainz ежегодно принимает у себя большую винную ярмарку. В 150 с лишним деревнях Рейнхессена, в названиях которых практически всегда присутствует суффикс heim, на территории 30 на 50 км выращивают виноград наряду с другими сельскохозяйственными культурами. Эта скудная холмистая местность ничем особенным не выделяется, за исключением тех мест, где протекает Рейн, вытравивая крутые склоны под террасы для виноградников.

Вино Рейнхессена, в основном из Müller-Thurgau или Silvaner, заслуживает внимания: легкое, мягкое, обычно сладковатое, но иногда и сухое, земное, достаточно мощное. Много более мягких вин находит сбыт под маркой Liebfraumilch. Сейчас оно на законных основаниях классифицируется как качественное вино из определенной местности — Rheinhessen, Pfalz, Nahe или Rheingau. По крайней мере, на 70% оно состоит из Riesling, Silvaner, Kerner или, чаще всего, из Müller-Thurgau и содержит, как минимум, 18 г/л остаточного сахара, что является пределом для полусухого вина. Мягкое полусладкое Liebfraumilch производится исключительно на экспорт. Местных жителей больше интересуют сухие вина, особенно способные доставлять огромное удовольствие Silvaner.

Регион состоит из трех округов: Bingen — на северо-западе, Nierstein — на северо-востоке и Wonnegau — на юге между двух главных городов Alzey и Worms. В течение столетий Worms оставался одним из самых крупных городов рейнских земель. Там заседал знаменитый Ландтаг, который в 1521 г. отлучил от церкви Мартина Лютера — переводчика Библии на немецкий язык. Знаменитый виноградник Liebfrauenstift в окрестностях Liebfraunkirche приобрел сомнительную славу места, давшего миру Liebfraumilch, камнем утянувшее на дно качественное немецкое вино. На другом краю Рейнхессена, в Bingen, который смотрит через реку на Rüdesheim (см. с. 226), крутые склоны заняты высококлассными виноградниками Scharlachberg.

Слева. Пейзажи внутренних районов Рейнхессена вблизи Gau-Bischofsheim протяженны и однообразны. Суффикс heim, означающий «дом», присутствует в названии практически всех деревень, но редкая из них производит вина, выделяющиеся чем-либо особенным.

Некоторые вина Wonnegau заслуживают уважения, особенно Silvaner с виноградников, расположенных на известняковых почвах в окрестностях Alzey и к юго-востоку от него. Но значительно лучше и важнее виноградники Рейнхессена, сконцентрированные на коротком отрезке Rheinfront. Nierstein приобрел такую же известность, как и Bernkastel. Отчасти это произошло из-за размеров города и числа живущих в нем виноделов (их около 300), а также потому, что его название повсеместно и бесстыдно используется для обозначения Niersteiner Gutes Domtal. Этот Grosslage объединяет 15 деревень, но право на имя имеет только одна часть Nierstein, к тому же самая неприглядная. Эти дешёвые купажи — настоящее проклятие немецкого вина. Ирония заключается в том, что в самом Nierstein есть великолепные виноградники, например таких производителей, как St Antony и Heyl zu Hermsheim.

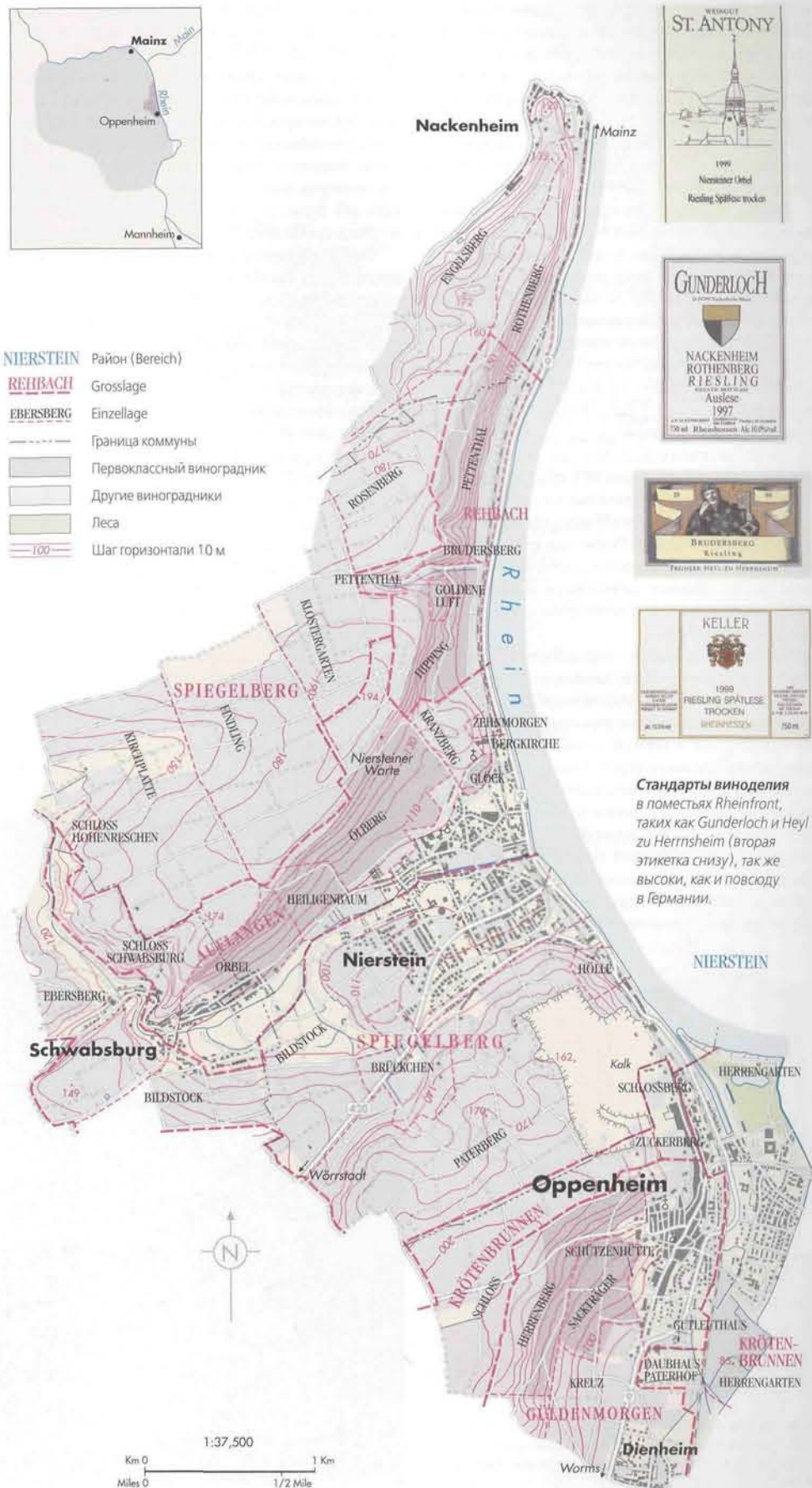
В двух соседних городах — Oppenheim и Nackenheim — есть такие же хорошие виноградники, как и в большинстве других районов Nierstein, но ни один из них не сравнится с участком Roter Hang на склоне холма из красного песчаника, у подножья которого струится река. Hipping, Brudersberg, Pettenthal и Rothenberg (последний находится в Nackenheim) производят такие же ароматные полные вина, как и Rheingau, но чуть более мягкие и богатые. Лучший производитель Nackenheim Rothenberg — Gundeloch. Высококлассные виноградники Oppenheim дают более крепкие и менее элитантные вина.

На этикетке настоящего вина из Nierstein непременно значится название одного из виноградников, в деталях изображенных на карте. На самых лучших указано, что это вино из Riesling, хотя здесь годами производили отличные Weissburgunder и Grauburgunder.

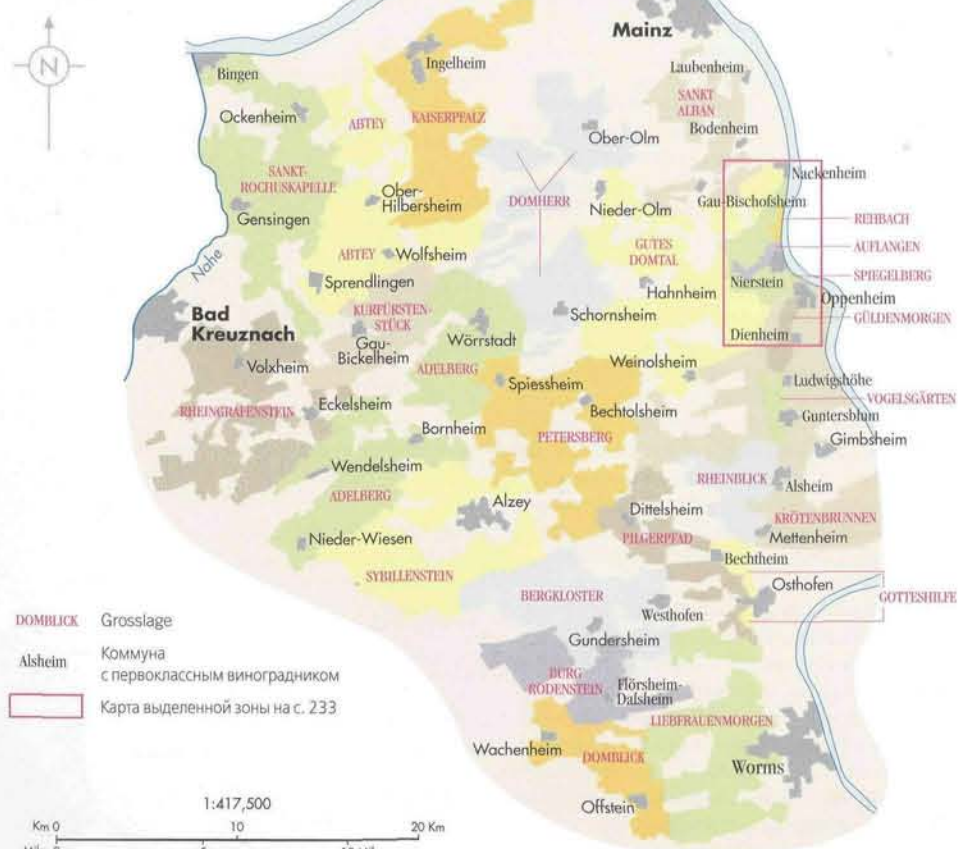
Рейнхессен отличается самым большим в Германии разнообразием сортов винограда, включая гибриды Kerner, Scheurebe, Bacchus, Faberrebe и Dornfelder. За пределами территории, отмеченной на карте, лучшие деревни лежат сразу на север и на юг: Bodenheim, Guntersblum, Alsheim и Bechtheim, а также Flörsheim-Dalsheim, где Weingut Keller доказал, что великое вино можно делать и в мягком климате холмистого Рейнхессена.



- NIERSTEIN Район (Bereich)
- REHBACH Grosslage
- EBERSBERG Einzellage
- Граница коммуны
- Первоклассный виноградник
- Другие виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 10 м



Стандарты виноделия в поместьях Rheingau, таких как Gundeloch и Heyl zu Hermsheim (вторая этикетка снизу), так же высоки, как и повсюду в Германии.



Баден и Вюртемберг

Юг Германии с его более теплым климатом теоретически больше подходит для виноделия, чем северные районы. Сто лет назад так и было. Но особое сочетание почвы, климата и инфраструктуры, позволяющее производить высококачественное вино на явно малоприспособленных для этого участках Мозеля и Рейна, слабо напоминает огромные просторы Баден-Вюртемберга (Baden-Württemberg).

Лучшие здешние вина превосходны, но делают их на таких разрозненных участках и с таким удовольствием потребляют в самом регионе, что остальной мир практически ничего о них не знает. Правда, с недавних пор ситуация стала меняться. Нигде в Германии модернизация и рационализация винной индустрии не шагнули так далеко и не сделали этот шаг столь быстро. Площадь виноградников Бадена недавно удвоилась, а их производительность выросла в 4 раза. Только Pfalz и Rheinhessen производят больше.

Двигателем этого подъема стали более 100 кооперативов, выращивающих 90% урожая. Более половины всего вина региона выставляют на рынок гигант отрасли – Badischer Winzerkeller из Breisach, пограничного города на Рейне между Фрайбургом и Эльзасом. На другой чаше весов находятся такие молодые талантливые производители, как Dr. Heger в Kaiserstuhl, чьи идеи заметно разнообразили местную винную карту.

Один из способов определить баденский стиль – это сказать, что он диаметрально противоположен мозельскому. Утонченное цветоводство не так уместно, как земное виноградарство. В Бадене чуть влажнее и меньше солнца, чем в Эльзасе, на противоположном берегу Рейна, где виноградники, как зонтиком, защищены Вогезами. Основная часть виноградников Бадена лежит на узкой полосе земли, длиной 130 км, между Шварцвальдом и долиной Рейна. Лучшие из них находятся либо на привилегированных южных склонах, либо на выходах вулканических пород, образующих возвышенность Kaiserstuhl.

Здесь нет доминирующих сортов винограда. Müller-Thurgau составляет почти треть урожая (средний национальный показатель ближе к одной пятой), но недавно он уступил место Spätburgunder (Pinot Noir), из которого производят очень популярные красные вина и светлый Weissherbst. Третий по объему посадок Pinot Gris проходит под двумя именами: Ruländer, когда из него делают маслянистое вино, и Grauburgunder, когда (а теперь это происходит все чаще) вино получается полным, сухим, похожим на французское.

Riesling дает классически элегантные, долговечные вина; Weissburgunder (Pinot Blanc) – нечеткие и мягкие; (Gewürz)traminer – пряные и ароматные, а Silvaner (на Kaiserstuhl) – вина, своим сильным характером напоминающие франконские. Чересчур ароматичные новые сорта здесь не в ходу, поскольку жители Бадена смотрят на вино преимущественно как на дополнение к еде.

Kaiserstuhl и Tuniberg поставляют третью часть баденского вина. Уникальные выходы пород скрылись под рукотворными террасами, на которых были разбиты современные виноградники. Красное Spätburgunder в этих краях считается лучшим вином; густые и ароматные вина Silvaner и Grauburgunder иногда бывают великолепны.

На севере – немного южнее известного курорта минеральных вод Шварцвальда Баден-Бадена – находится Ortenau. В этом очаге виноделия основное внимание уделяют красным винам. Великолепные поместья в Дурбахе (Schloss Stauffenberg,

а также графа Меттерниха) производят достойные Klingelberger (местное название Riesling), Ruländer, Spätburgunder и Traminer. Однако местное население предпочитает вина Andreas Laible (Durbach). Значительно севернее, в Kraichgau и Badischer Bergstrasse лучшие вина, по крайней мере на посторонний взгляд, делают из пребывающих здесь в меньшинстве Riesling и Grauburgunder, под которые отданы лучшие участки.

Дальше на юг, в регионе Markgräflerland, между Freiburg и Basel, самый распространенный сорт винограда – Gutedel (местное название швейцарского Chasselas). Он дает очень освежающее, сдержанное вино, а его гибрид с Silvaner – сорт Nobling – обладает лучшими вкусовыми характеристиками. Весьма популярен Weissherbst, а Chardonnay также чувствует себя здесь, как дома.

Seewein («озерное вино») из Meersburg на Bodensee, самой дальней южной части региона, – это традиционно очень сухое, с розовым оттенком Weissherbst из Spätburgunder. Müller-Thurgau – основной белый сорт винограда в этом районе.

Здесь есть еще одно великолепное поместье – Schloss Salem, хотя Riesling, который бы соответствовал его благородному вину Durbacher, в этих местах не выращивают.

Внизу. Kaiserstuhl гордится своими самыми красивыми в Германии террасами с аккуратными шеренгами виноградных лоз вместо беспорядочно разбросанных виноградников.



Бургундские, или Pinot (Spät-/Noir и Grau-/Gris) играют ведущую роль в Бадене. Riesling в этих краях знают как Klingelberger, а продукция Durbach известна и за пределами региона.

Вюртемберг (Württemberg), несмотря на свои обширные виноградники, почти в 4 раза превышающие по площади Rheingau, остается известным остальному миру прежде всего своими автомобилями (Stuttgart), а не вином. Район, который, как и Баден, простирается далеко за пределы нашей карты (см. с. 215), выращивает больше красного (или Weissherbst), чем белого, винограда, в основном местных сортов: Trollinger, Lemberger и Schwarzriesling (или Pinot Meunier), а также универсальный Spätburgunder.

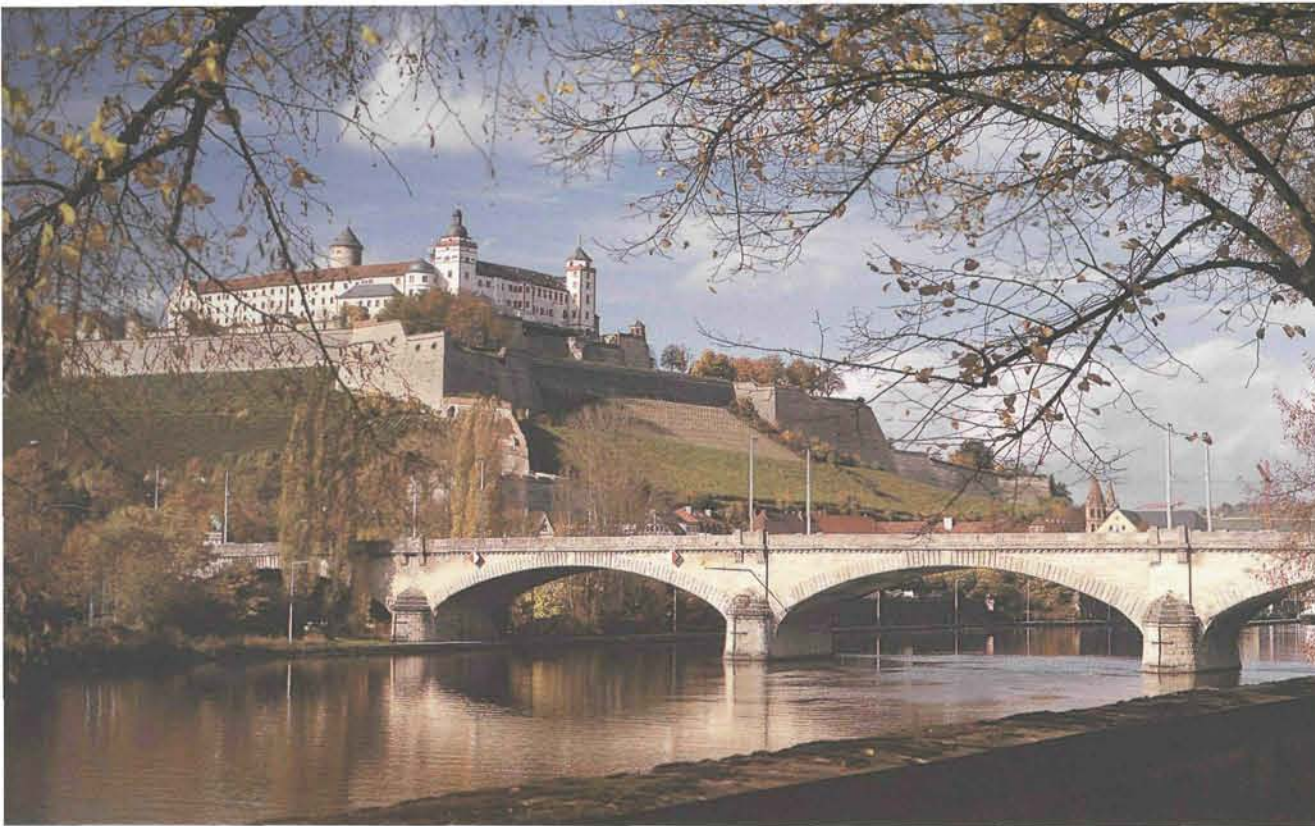
Континентальный климат Вюртемберга не всегда благосклонен к виноградарям, поэтому участки вдоль реки Neckar и ее притоков выбирают с особой тщательностью. Однако сейчас этот регион производит серьезное красное вино. К северу от местной столицы Stuttgart – в Württembergisch Unterland – сосредоточены 75% виноградников региона.

В Stuttgart и Heilbronn сконцентрирована практически вся винодельческая индустрия. Люди едут сюда из разных мест, чтобы попробовать замечательные светлые Trollinger, Lemberger, Muskateller, Müller-Thurgau и Silvaner. Хотя Traminer здесь бывает весьма хорошего качества, именно Riesling, как практически повсюду в Германии, дает самые удивительные белые вина.

Севернее Mannheim расположен крошечный винодельческий район Hessische Bergstrasse, который производит сухой рислинг в основном для местных нужд.



Баден: Фрайбург
Широта/высота МС: 48°/918 футов (280 м)
Средняя температура июля на МС: 66,5°F (19,2°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 35 дюймов (880 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 85 мм
Главные факторы риска: весенние заморозки
Основные сорта: Spätburgunder, Müller-Thurgau, Grauburgunder



Слева. Виноградники сохранились в самом сердце построенного в стиле барокко Вюрцбурга, привольно раскинувшегося по берегу Майна с его великолепными мостами. Крепость Marienburg смотрит на крутые склоны Schlossberg. Городские благотворительные организации содержат винные рестораны, где их собственные вина прекрасно гармонируют с местными блюдами.

Франкония

Франкония (Franken) отличается от прочих немецких винодельческих областей и географическими особенностями, и местными традициями. Административно Франкония входит в бывшее королевство Бавария, сосредоточенное на производстве пива. Но местные винные подвалы хранят такие великолепные вина, каких нет больше нигде в Германии.

Франкония необычна тем, что производит свои лучшие вина из Silvaner, а не из Riesling. По вкусу и силе они далеко ушли от деликатной сладости большинства немецких вин и более похожи на некоторые французские, которые обычно пьют за едой. Их традиционно разливали не в вытянутые, а в особые призматические бутылки — боксbeutel (Bocksbeutel), хотя сухие вина все чаще можно встретить в бутылках типа бургундских или бордоских.

Все франконские вина когда-то называли Steinwein. Stein — на самом деле название одного из двух известных виноградников города Würzburg на Майне, столицы округа. Второй называется Leiste. Оба в прошлом были знамениты свои-

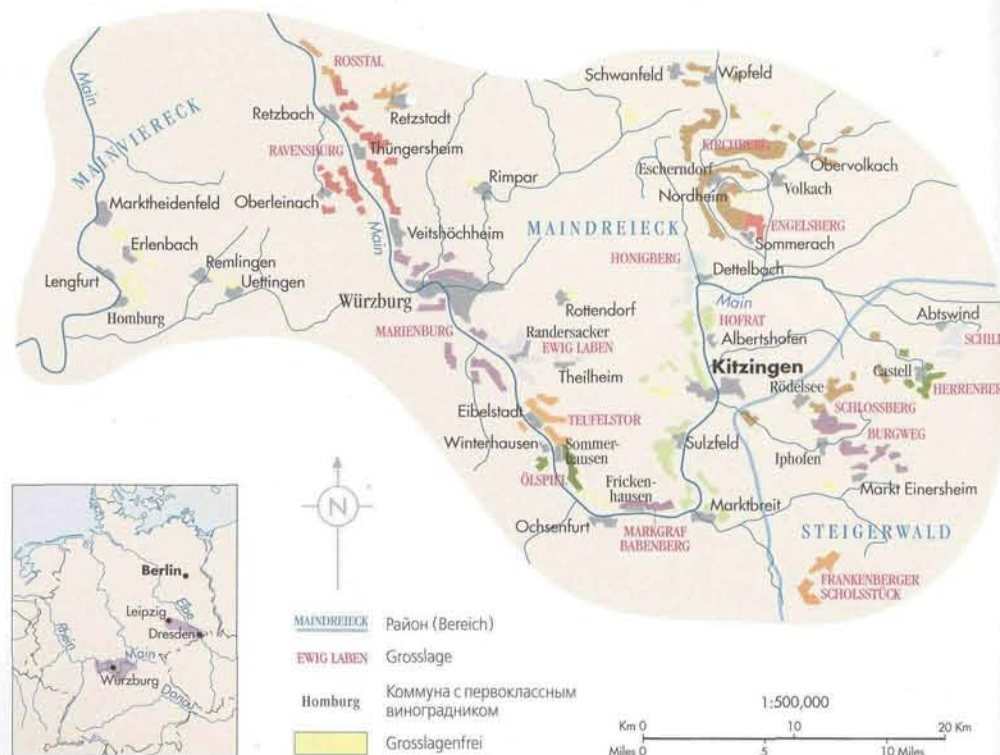
ми невероятно долговечными винами. Великое штайнское вино урожая 1540 г. вполне можно было пить в 60-х гг. прошлого века.

Эти чрезвычайно сладкие вина принадлежали, судя по всему, к категории BA. Сегодня Франкония производит немного подобных раритетов. Большинство франконских вин — полнотелые, сухие и сильные, чем-то напоминающие (как в случае с Spätlese trocken) белые бургундские.

Виноградная лоза Франконии растет в резко

континентальном климате. В Steigerwald, самом восточном из трех округов, виноград выглядит чужестранцем в окружении пахотных земель и величественных дубовых рощ, венчающих редкие холмы. Некоторые из самых лучших вин делают в Iphofen — на родине Hans Wirsching, в Rödelsee, а также в «королевстве кукольных домиков» — в Castell.

Это одна из тех частей Германии, где вегетативный период обычно слишком короток для Riesling.



Самые большие поместья Франконии принадлежат старым общественным и религиозным благотворительным организациям и Баварии. Три этикетки, приведенные здесь, представляют вино ведущих независимых производителей.

Саксония и Заале-Унштрут

Соединением Германии два небольших винодельческих региона попали в тесные объятия немецкой винодельческой бюрократии.

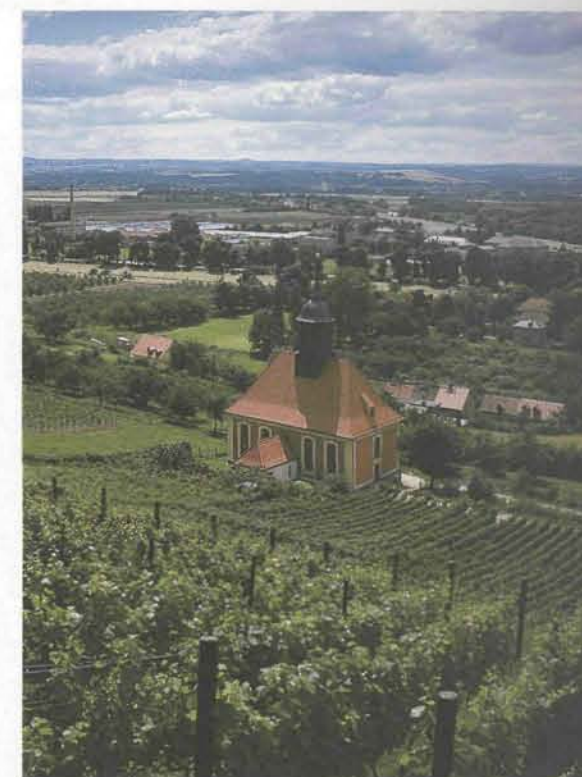
Саксония (Sachsen) находится на берегах Эльбы, в стране великого фарфора между Дрезденом и Мейсеном, а Заале-Унштрут (Saale-Unstrut) расположен в месте слияния двух рек к юго-западу от Лейпцига. Резко континентальный климат часто дарит этим местам великолепное лето, даже если сохраняется риск весенних заморозков.

В последнее десятилетие XX в. общая площадь виноградников увеличилась за счет новых посадок примерно до 600 га в Заале-Унштруте и 400 га в Саксонии.

В конце 1990-х новосозданные поместья Lützkendorf в Bad Kösen (Заале-Унштрут) и Schloss Proschwitz в Мейсене (Саксония), а также Günter Born в Hohnstedt, к западу от Halle (Заале-Унштрут) и Zimmerling в Pillnitz (Саксония) доказали, что оба региона могут производить сухие вина с удивительными для такого холодного климата вкусом и характером.

Несмотря на то что «рабочей лошадкой» по-прежнему остается вездесущий Müller-Thurgau, Weissburgunder, Grauburgunder, Riesling и Traminer главенствуют на крутых, ориентированных на юг участках, которые есть в каждом регионе. Вина из них часто сравнивают с франконскими, хотя они более ароматны.

Анклавы виноградников Заале-Унштрут, расположенный на северо-западе в окрестностях Halle, возле Süßer See, на карте не обозначен.



Вверху. Königslicher Weinberg, один из самых восточных виноградников Германии с неизбежным резким континентальным климатом и выходящими на юг склонами, находится у Pillnitz в окрестностях Дрездена.



Prinz sur Lippe (Schloss Proschwitz) первым в мейсенском регионе отвоевал старинные фамильные виноградники у государства, чтобы создать замечательные Pinot (Blanc и Gris). В Саксонии также существует традиция изготовления игристого вина, в XIX в. отсюда, стараясь не привлечь особого внимания, поставляли шампанское.

Швейцария

Несмотря на соседство с ведущими странами-импортерами вина, Швейцария до недавних пор не горюшила расставаться со своими винами. Даже теперь, когда ее реформированный, менее протекционистский внутренний рынок вынужден активно искать потребителей за рубежом, только около 2% вина, производящегося в стране, выпивается за ее пределами.

Происходит это не потому, что швейцарское вино не заслуживает внимания, хотя виноделие в Швейцарии – по определению трудная задача. Главная проблема заключается в выборе участков, на которых виноград получит максимум света и тепла: либо от солнечного света, отраженного от поверхности озер и рек, либо от скалистой почвы. В любом случае производство вина в этой «стране молока и денег» – неизбежно дорогостоящее дело. Швейцарские виноделы, не желая производить продукт массового потребления, все больше сосредотачиваются на создании вин с истинной

Внизу. Замок Aigle в одной из винодельческих деревень кантона Vaud смотрит на Женевское озеро. Из-за особенностей почвы в местных винах присутствуют минеральные тона.

индивидуальностью. Задача эта вполне достижима: 15000 га земли поделены между тысячами виноградарей, которые заботятся о своих безупречных виноградниках с усердием садоводов, а не меркантильных фермеров.

Нельзя сказать, что Швейцария осталась невосприимчивой к мировым тенденциям. Ее винная индустрия была вынуждена подчиниться законам, запрещающим практику смешивания своих вин с импортными, в массовых количествах ввозимыми в страну.

Производство красного вина находится на подъеме, гибридные сорта стали далеким воспоминанием, а система Appellation Contrôlée (наименований, контролируемых по происхождению) постепенно меняет вид этикеток и обуздывает перепроизводство.

Тщательно заботясь о виноградных лозах, используя орошение, особенно в засушливых землях кантона Valais, швейцарцы регулярно получают не менее высокие урожаи, чем их немецкие соседи. Сумев достичь высоких объемов производства, добавляя, когда необходимо, сахар, они сделали выращивание винограда прибыльным, а повсеместное применение яблочно-молочной

ферментации (в отличие от Германии и Австрии) несколько смягчило избыточную природную кислотность вин.

Швейцария – родина первых виноградарей на берегах величайших винодельческих рек мира – Рейна и Роны, берущих начало в Альпах, недалеко от перевала Gotthard.

Швейцарские виноградарки – самые высокогорные в Европе. Лозы выращивают на всей территории страны. В прошедшие годы более 4/5 общего объема производства вина давали западные кантоны франкоговорящей Швейцарии (Suisse romande). Прежний лидер Vaud уступил пальму первенства Valais, где выпускают вина обоих цветов (красного чуть больше).

Geneva – третий по значимости винодельческий кантон. За ним следуют италийговорящий Тичино (Ticino) на юге, где делают около 5% всего швейцарского вина, и немецкоговорящий Цюрих.

Несмотря на наращивание производства красного вина, самым распространенным сортом винограда остается белый Chasselas, которому удается раскрыть свою индивидуальность на лучших виноградниках Vaud, Valais, Geneva и Neuchâtel. Отдельные участки с сортами Malvoisie (Pinot Gris), Pinot Blanc, Johannisberg (Sylvaner), Ermitage (Marsanne) и Chardonnay можно встретить в Valais и других частях Suisse romande. Основной сорт белого винограда в восточной, немецкоговорящей части Швейцарии – Müller-Thurgau, выведенный и распространенный когда-то доктором Мюллером (Dr Müller) из Thurgau.

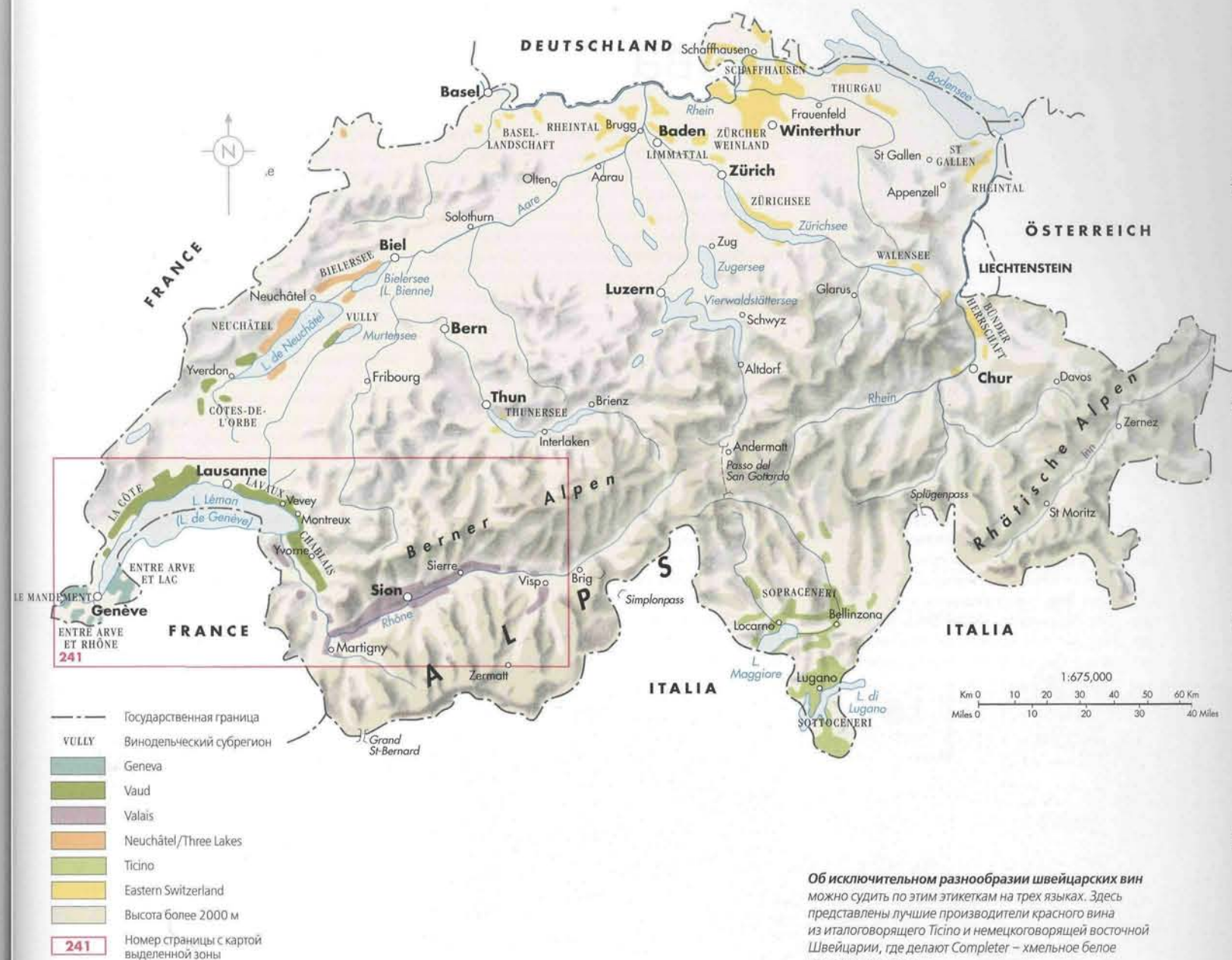
Для производства популярных красных вин Gamay сорт, который здесь называют по-разному – Blauburgunder, Clevener или Pinot Noir – выращивают по всей Швейцарии, за исключением Тичино, где отдают предпочтение Merlot. Он был привезен сюда в 1907 г. из Бордо после того, как филлоксеры практически полностью уничтожила винодельческую промышленность региона. В последние годы в Valais высаживают все больше Syrah и светлого-желтого Viognier, а в Geneva – Merlot и Cabernet Sauvignon.

Но самые лучшие вина Швейцарии, как правило, получаются из таких редких сортов, как Petite Arvine, Amigne, Humagne Blanc, Heida, Rêze, Cornalin и Humagne Rouge во франкоговорящих районах; Completer и старые немецкие сорта Räuschling и Elbling в немецкоговорящих; красный Bondola в Тичино. Белые сорта Petite Arvine, Completer и красные Cornalin, Humagne Rouge могут давать действительно замечательные вина.

Среди исключительно швейцарских по стилю вин следует выделить Dôle – очень изменчивый купаж из Pinot Noir и Gamay; розовый Oeil-de-Perdrix из Pinot Noir, выращенного в Neuchâtel; а в немецких областях – розовые Süssdruck и Schillerwein из смеси белых и черных сортов винограда.

На востоке выращивают около 17% всего швейцарского винограда, обычно на изолированных участках, где полностью вызревает Blauburgunder, который был завезен сюда из Франции в период войн XVII в.

Среди местных красных вин встречаются совершенно безвкусные, в то время как виноградарки Bündner Herrschaft, благодаря благотворному влиянию теплого осеннего ветра, могут давать за-



мечательные, а иногда просто превосходные вина. Любимый сорт этого региона – строгий, с древней историей, белый Completer.

Качественный диапазон вин другого производящего красного вино швейцарского региона, Тичино, еще более широк: Merlot может быть и откровенно плохим и, если выращен на самых солнечных склонах, способным выдержать сравнение с лучшими тосканскими винами.

Южные склоны над озером Neuchâtel отданы под Pinot Noir и Chasselas, из которых получаются деликатные вина всех трех цветов. Оживляющие вино легкие пузырьки – результат длительного контакта с осадком.

Виноделы деревни Auvener производят из Chasselas много нефилитрованного вина. Очень похожий по характеристикам виноград выращивают к северо-востоку от винодельческой области Bielersee, где особенно хорош Pinot Noir, растущий на небольших участках недалеко от городов Schafis, Ligertz и Twann.

Подробнее о трех районах Швейцарии – Valais, Vaud и Geneva – будет рассказано в следующем разделе.



Об исключительном разнообразии швейцарских вин можно судить по этим этикеткам на трех языках. Здесь представлены лучшие производители красного вина из италийговорящего Тичино и немецкоговорящей восточной Швейцарии, где делают Completer – хмельное белое виноградное вино.

Вале, Во и Женева

За крутыми склонами Вале (Valais), обрамляющими долину, которую верхнее течение Роны вырезало в Альпах, следуют более покатые холмы Во (Vaud), где воды реки разливаются, образуя Женевское озеро (Lac Léman). Практически непрерывная череда виноградников тянется вдоль озера и солнечного северного берега реки по территории трех кантонов, производящих почти три четверти всего швейцарского вина. Вале — очаг (в буквальном смысле этого слова) экспериментального виноделия, Во — родина традиционного швейцарского вина, куда более 1000 лет назад вместе с цистерцианскими монахами пришла из Бургундии виноградная лоза. Женева сегодня делает все возможное, чтобы улучшить свои вина.

В высокогорных альпийских районах Вале яркое солнце и летняя засуха порождают концентрированные выдержанные вина. Средний уровень осадков в Сьон, главном винодельческом центре, почти вдвое ниже, чем в Бордо, и многие производители в Вале построили ирригационные каналы, чтобы горная вода могла орошать их виноградники.

Первые виноградники Роны расположены в окрестностях Бриг: сохранившиеся до наших дней Lafnetscha, Himbertscha, Gwäss, Heida и Hafnatscha переносят нас в те времена, когда Симплионский тоннель и железная дорога еще не преобразили

экономику Вале. Чуть западнее, в коммуне Visperterminen, на высоте 1100 м, в тени вершины Matterhorn расположились самые высокогорные виноградники Европы.

Область крупномасштабного производства вина начинается в Sierre, самом засушливом районе Швейцарии, и продолжается на 50 км вниз по течению вплоть до Martigny, где Рона делает крутой поворот на север, к Женевскому озеру. Здесь находятся штаб-квартиры многих фирм, которые производят основную продукцию Вале: белое Fendant (местное название Chasselas) и красное Dôle (по меньшей мере, 85% этого вина составляет купажи Pinot Noir и Gamay с преобладанием Pinot). Для Dôle необходим определенный уровень зрелости: отбракованное из-за несоответствия этому требованию вино распродается по более низким ценам под маркой Goren. Многие лучшие вина с легким фруктовым ароматом, который им придает небольшое количество Gamay, дают виноградники на известняковых склонах коммуны Sierre.

Большую часть винограда Вале выращивают мелкие хозяйства, а перерабатывают крупные кооперативы. Один из них, Provins, немало сделал для стимулирования качества, но именно небольшие прогрессивные хозяйства указали, по какому пути должно развиваться производство вин, особенно

красных, которые к концу столетия составили почти 60% всей продукции Вале.

На смену традиционным сортам, в частности терпкому Cornalin и грубоватому Humagne Rouge, приходит Syrah (а не Pinot Noir и Gamay), который покинул пределы своего ареала в долине французской Роны и распространился вверх по течению.

Из 27 сортов светлого винограда, выращиваемого в Вале (изолированное положение тому способствует), местный Petite Arvine — самый распространенный и удачливый. Соединение резкой кислотности и высокой экстрактивности особенно выгодно в засушливом климате Sion и Martigny. В основном все белые вина Вале чрезвычайно сильны, будь то Johannisberg (Sylvaner), Ermitage (Marsanne), Malvoisie (Pinot Gris; иногда *fleuri*, крепкое и сладкое, традиционно изготавливаемое из заизюмленного винограда), Chardonnay или местное Amigne, которое делают только в деревне Vétroz, Humagne Blanc (очевидно, не имеющий отношения к Humagne Rouge); Heida и Rèze, выращиваемый высоко в Альпах, из которого делают редкое, напоминающее херес Vin de Glacier из Val d'Anniviers.

Виноградники Во, которым благоприятствует мягкий климат (результат близости Женевского озера), заметно отличаются от прочих: 80% их площадей отданы одному сорту — Chasselas. Урожай

все же слишком высоки (в среднем более 110 л/га), чтобы давать восхитительное вино, хотя есть участки, на которых ценой неимоверных усилий регулярно производят полные характера вина.

Chablais — самый восточный винодельческий субрегион Во. Сорт Chasselas в районе деревень Aigle и Yverme может достигать рекордных уровней зрелости. Живописный северный берег озера разделен на два субрегиона. Lavaux занимает территорию между Montreux на востоке и Lausanne, где производят одни из самых известных и дорогих вин Швейцарии; а La Côte, расположенный западнее, протянулся от Лозанны до Женева.

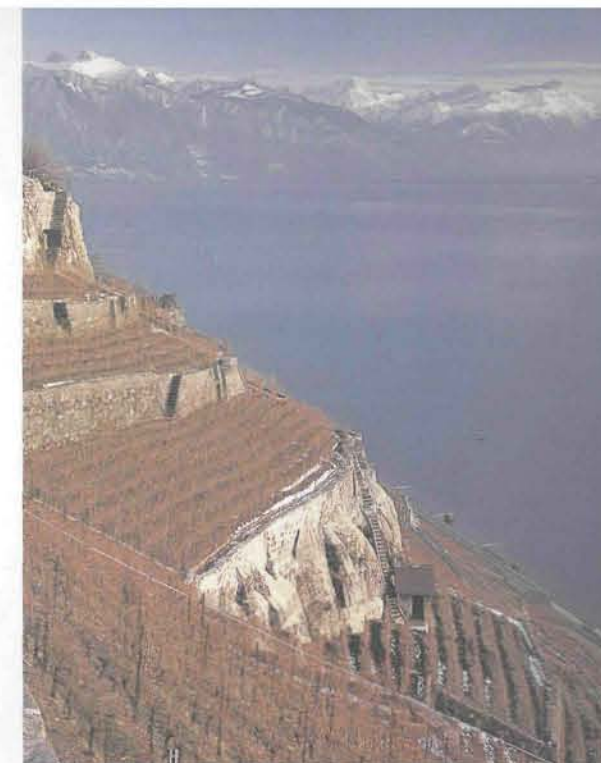
Безупречная репутация таких винодельческих коммун Lavaux, как Chardonne, St-Saphorin, Rivaz и Epesses, остается неизменной со Средних веков. Однако два знаменитых Cru, Calamin и Dézaley, пользуются еще большим уважением и известны чрезмерно высокими ценами. Все 7 га Calamin находятся в пределах деревни Epesses, в то время как 65 га Dézaley поделены между поместьями Clos des Abbayes и Clos des Moines. Оба собственностью города Lausanne. На этих двух Cru Chasselas может давать вина с освежающей кислотностью, ароматом дыма и минеральными тонами — результат различных terroir и экспозиции склонов. Благоприятное влияние на лозу оказывают и солнечный свет, от-

раженный поверхностью озера, и тепло каменных террас, вырубленных цистерцианцами.

Лучшие вина La Côte производят в таких деревнях, как Aubonne, Féchy, Bougy-Villars, Mont-sur-Rolle и Morges. Виноградники субрегиона Nyon находятся под постоянным давлением фирм-застройщиков, стремящихся расширить город Женеву.

Собственные виноградники Женева были сначала уничтожены филлоксерой, а затем высаженными в начале XX в. гибридными сортами низкого качества. Сейчас под Chasselas отведена половина участков кантона, под Gamay — 30%, все более привычным становится Pinot Noir. Всевластные винодельческие кооперативы контролируют производство в трех регионах. Самый большой из них — это Mandement (Satigny — крупнейшая в стране винодельческая коммуна), где вкуснейший Chasselas достигает максимальной зрелости. Виноградники между Arve и Роной дают более мягкие вина, а между Arve и Женевским озером — достаточно сухие и светлые, весьма далекие от мощного Fendant из Sion.

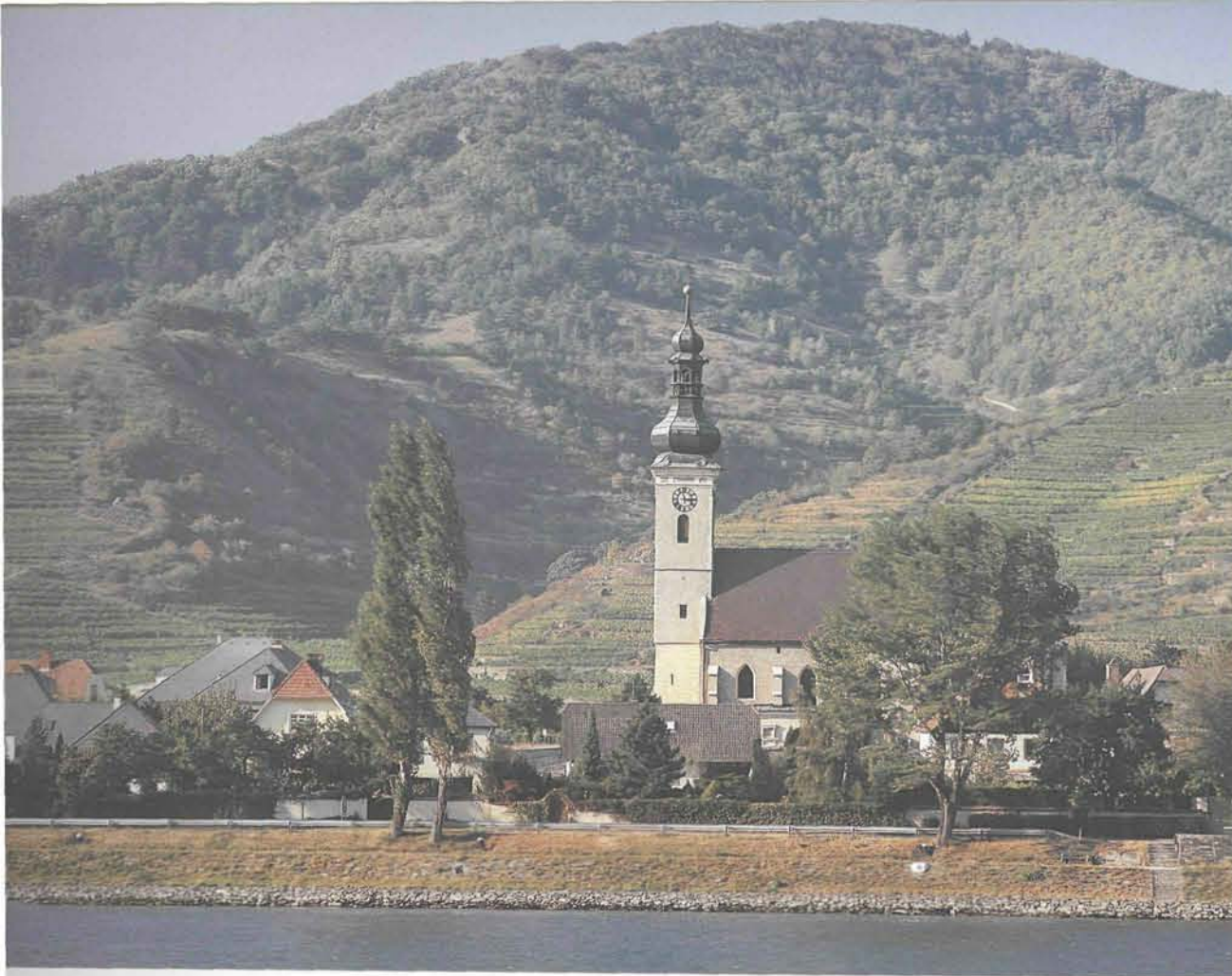
Как и в Вале, темп здесь задает небольшая группа виноделов, доказавших, что нововведения, например выращивание Cabernet Sauvignon, приносят больше пользы, чем следование местным традициям. Красивая деревня Dardagny прославилась производством удивительных, бодрящих Pinot Gris.



Вверху. Крутые террасы виноградников около Chexbres в Lavaux. Южная ориентация склонов и тепло Женевского озера идет им на пользу (так же, как и соседним виноградникам еще более знаменитой деревни Dézaley).



Chasselas во всем своем великолепии представлен верхними четырьмя этикетками, вместе с женевским Merlot и некоторыми фирменными винами Вале.



Слева, Unterloiben и его церковь расположены между Дунаем и крутыми террасами виноградников, защищенных холмами от северной прохлады. Вахау — одно из редких мест, где потоки влажного северного воздуха встречаются с теплом равнины Pannonian.

Вахау и Кремсталь

Если и есть где-либо регион, который мог бы оправдать географический подход к виноделию и созданию «Атласа», подобного нашему, то это потрясающе красивый Вахау (Wachau) с его разнообразными климатическими зонами и мозаикой различных почв и горных пород. За 65 км до Вены широкий серый Дунай омывает гряды холмов высотой 490 м. Короткий отрезок скалистого северного берега реки, такой же крутой, как в Mosel или Côte Rôtie, покрыт «лоскутками» виноградников, приютившихся на уступах и выходах горных пород вдоль узких тропинок, ведущих вверх к венчающим берега лесам.

Здесь есть и участки с толстым слоем почвы, и такие, где простая царпина обнажает скалистую породу; места, весь день залитые солнцем, и те, которые, кажется, всегда находятся в тени. Вахау — самый известный винодельческий регион Австрии, несмотря на то что все его 1500 га составляют лишь 3% виноградников страны.

Что делает местные вина (почти неизменно сухие белые) совершенно особенными — так это географическое положение Вахау. Они очень насыщенные, поскольку теплый климат Pannonian достигает здесь долины Дуная в максимально возможной для него западной точке; потенциальное содержание спирта в этих низкоурожайных сортах — 15% и более. И все же ягоды не выглядят сморщенными уродами (хотя сверхспелый урожай 1998 г. стимулировал виноградарей все доводить до предела), поскольку виноградники по ночам охлаждаются северным воздухом, богатым кислородом, кото-



рый дают ему леса, растущие на вершинах холмов. Крутые террасы виноградников могут потребовать орошения в разгар лета (уровень осадков часто опускается ниже естественного минимума 500 мм в год), но ночи здесь прохладные, и Дунай выступает в роли естественного регулятора.

Grüner Veltliner — традиционный сорт Вахау — и сейчас дает наиболее яркие и убедительные вина: чрезвычайно энергичные, с неуловимым зеленоватым оттенком и почти перечным ароматом, они могут созревать в исключительно бурбундской манере. Grüner Veltliner может прекрасно себя чувствовать на лёссе и песке низких берегов реки, а самые высокие и крутые участки на менее плодородных гнейсе и граните на вершине холма виноградарь отведи под Riesling. В результате их клиентура оказалась в восторге.

Лучшие рислинги Вахау от таких признанных производителей, как Hirtzberger в Spitz, Prager в Weissenkirchen, FX Pichler в Oberloiben, Emmerich

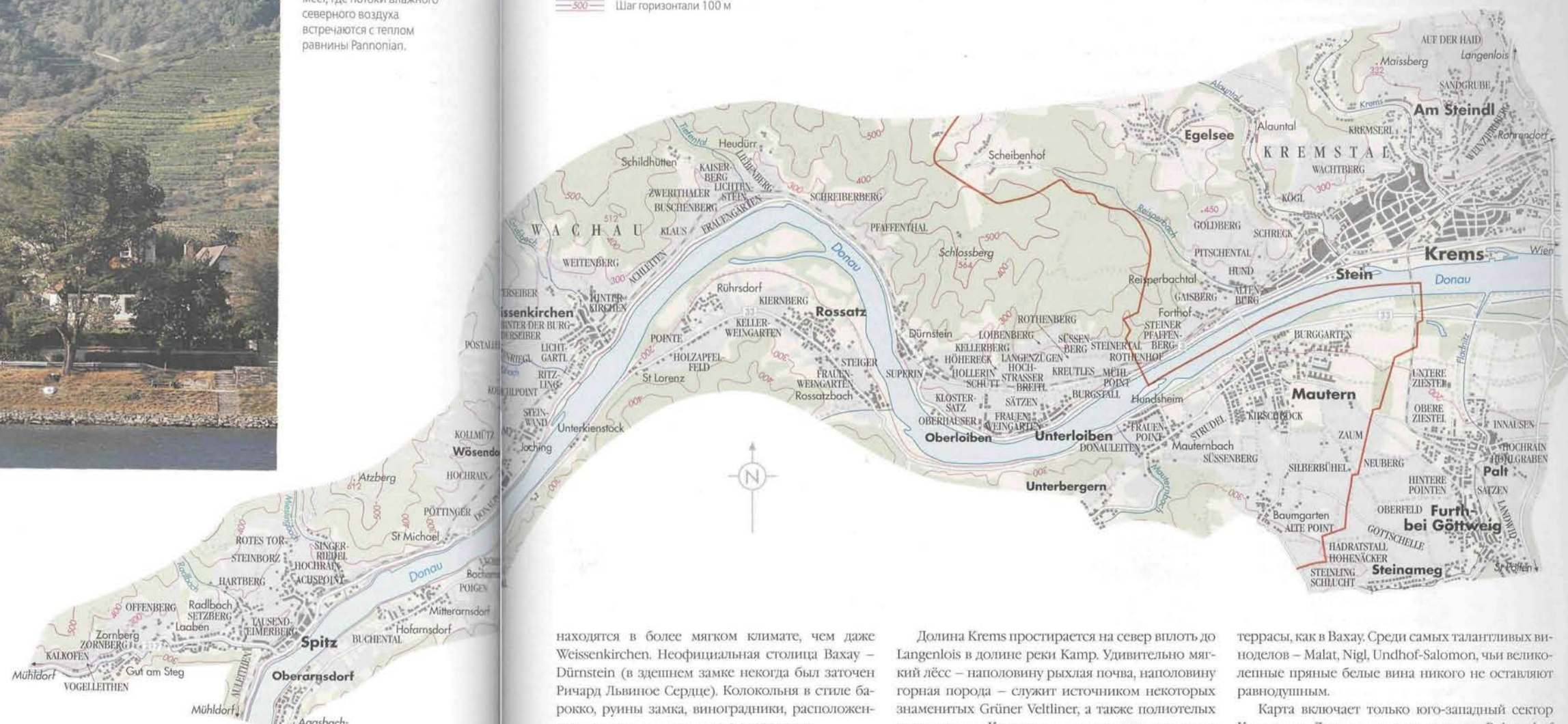
Knoll в Unterloiben и знаменитый кооператив Freie Weingärtner в Dürnstein, могут обладать стальной остротой саарских вин, оттенками вкуса, до мелочей повторяющих полноту эльзасских рислингов. Здесьние виноделы не упекаются новыми дубовыми бочками, хотя иногда экспериментируют с ботритизированным виноградом.

В Вахау разработана собственная система классификации вин, отражающая местные вкусы. Легкое Steinfeder — до 10,7% спирта — пьется молодым. Federspiel — до 11,9% — изготовленным из чуть более зрелого винограда, обычно можно наслаждаться в течение первых пяти лет выдержки. А вина с этикеткой Smaragd (по имени местной изумрудно-зеленой ящерицы), обычно сухие, могут быть по-настоящему полнотелыми, но повышенное содержание спирта (от 13 до 14%) удлинит процесс выдержки до 6 и более лет.

Влияние северной прохлады особенно ощутимо на западе от Spitz, а Loibens (Unter- и Ober-)

KREMSTAL Винодельческий регион
GOLDBERG Виноградник
Виноградник (Ried)
Леса
Шаг горизонтали 100 м

1:62.500
Km 0 1 2 Km
Miles 0 1 Mile



находятся в более мягком климате, чем даже Weissenkirchen. Неофициальная столица Вахау — Dürnstein (в древнем замке некогда был заточен Ричард Львиное Сердце). Колокольня в стиле барокко, руины замка, виноградники, расположенные на склонах, — все полно очарования.

Большинство лучших вин Вахау дает обращенный на юг северный берег Дуная, однако Nikolaihof производит отдельные крепкие, органичные вина в окрестностях Mautern на южном берегу.

Полоса виноградников длиной 20 км включает не менее 900 участков с собственными названиями, границы которых все еще слишком спорны, чтобы обозначить их на карте. Невозможно описать все эти участки, но один из них — виноградник Achleiten, который расположен к востоку от Weissenkirchen, достоин упоминания. Сланец и гнейс придают местным винам минеральный оттенок и делают их мечтой участников слепой дегустации.

Симпатичные города-близнецы Stein и Krems служат границей между Вахау и очень похожим, но чуть менее впечатляющим регионом Кремсталь (Kremstal). Глина и известняк здесьних виноградников, включая знаменитый Steiner Hund, могут придавать особую плотность как Riesling, так и Grüner Veltliner.

Здесь представлены самые энергичные производители Вахау. Сплоченная группа виноделов, известная как Vinea Wachau Nobilis Districtus, поддерживает чрезвычайно высокие стандарты качества.

Долина Krems простирается на север вплоть до Langenlois в долине реки Kamp. Удивительно мягкий лёсс — наполовину рыхлая почва, наполовину горная порода — служит источником некоторых знаменитых Grüner Veltliner, а также полнотелых красных вин. Кремсталь — что-то среднее между Вахау с его четкими контурами и более разнообразным Kamptal (см. с. 243). Высокие и крутые участки вынуждают местных виноградарей вырубать

террасы, как в Вахау. Среди самых талантливых виноделов — Malat, Nigl, Undhof-Salomon, чьи великолепные белые вина никого не оставляют равнодушным.

Карта включает только юго-западный сектор Кремсталя. Дальше на восток лежит Rohrendorf (см. с. 242) — принадлежащий винодельне Ленца Мозера (Lenz Moser) виноградник, расположенный на песчаных почвах невысоких холмов.



Вена и Терменрегион

Ни один столичный город не связан так тесно с вином, как Вена. Когда-то городом виноделов была Прага, а Париж до сих пор может похвастаться одним виноградником на Монмартре, но в Вене более 700 га виноградников вплотную подходят к трамвайным путям в самой гуще жилых кварталов и поднимаются ввысь по склонам окрестных холмов, углубляясь в леса. На севере, западе и юге – повсюду, где холмы окружают и защищают город, растут виноградные лозы. В величественном имперском дворце раз в два года проходит винодельческая ярмарка, посетители которой не испытывают недостатка в изящных бокалах, которыми славится Австрия, находящаяся недалеко от Богемии.

Большинство венских вин – это хойриге (*Heurige*), которые пьют в хойригерах (*Heurigen*). Это непередаваемое слово означает и молодое вино, и таверну. Кажется, что каждый виноторговец – одновременно и владелец таверны. Мелом на доске он пишет названия вин и их цены (умеренные) за кружку или литровую бутылку без этикетки, которую можно выпить на месте или унести с собой. Хороший хойриге – это живой жизнерадостный напиток, который немедленно ударяет в голову. Делают его в основном из Grüner Veltliner, но иногда Weissburgunder (Pinot Blanc), Traminer, Müller-Thurgau или Riesling, хотя последний сорт больше подходит для выдержки в погребах.

Венские ценители вина знают каждого винодела в Neustift, Grinzing, Sievering, Nussdorf и Kahlenberg – винодельческих деревнях Вены. Их таверны иногда выглядят стандартной приманкой для туристов, иногда райским уголком. Почти в каждой из них Бетховен написал по меньшей мере концерт.

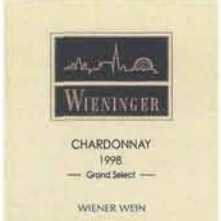
Виноградники тянутся к югу города вдоль Süd-bahn (так когда-то назывался район, разделенный на две части железной дорогой; сейчас он известен как Терменрегион (Thermenregion) – из-за горячих источников), оглядая последнюю складку альпийских предгорий, выходящих к жаркой Венгерской равнине. В отличие от Вены, виноградники Терменрегиона слишком удалены от Дуная, чтобы ощутить его благотворную прохладу. Здесь также существует традиция хойригеров, но это место не так популярно среди туристов.

На карте изображен только наиболее важный с исторической точки зрения северо-восточный район Терменрегиона. В 1970-х гг. богатые белые вина из Gumpoldskirchen были одними из самых известных в Австрии: пряные вина позднего сбора делали из яркого легкого Zierfandler, более тяжеловесного Rotgipfler или местного героя – Neuburger.

Терменрегион до сих пор производит различные сортовые вина, но лидирующие позиции среди белых вин занимают Riesling, Neuburger или выдержанный в дубовых бочках Chardonnay, а также сухие и очень сладкие Beerenauslese и Trockenbeerenauslese из Zierfandler и Rotgipfler.

В регионе выращивают и красные сорта, включая малоизвестный Blauer Portugieser и мягкий, похожий на Pinot, St Laurent. Курорты минеральных вод Baden и Bad Vöslau, а также некоторые участки в Steinfeld, южной части региона, известны своими хорошо вызревающими красными Zweigelt, St Laurent, а также Cabernet Sauvignon и Merlot, выдержанными в новых бочках из французского дуба.

- Граница города
- Grosslage
- Виноградники
- Леса
- Шаг горизонтали 100 м



Chardonnay завоевывает виноградники Вены, присоединяясь к таким традиционным сортам, как Riesling. Слева виноградники Терменрегиона вблизи Gumpoldskirchen неуклонно растут из-за их полнотелых красных, а также богатых и пряных белых вин.



Бургенланд

Бургенланд (Burgenland) лежит на границе с Венгрией: в самом деле, если посмотреть на карту, венгерский винодельческий регион Sopron, известный своими красными винами, буквально вклинивается в его пределы. Здесь выращивают больше разнообразных сортов чем где бы то ни было в Австрии: Welshriesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Müller-Thurgau, Weissburgunder (Pinot Blanc), Neuburger, Muskateller (Muskat Ottonel), St Laurent, Sämbling 88 (Scheurebe), а также новомодные Cabernet Sauvignon и Chardonnay. Grüner Veltliner занимает едва ли пятую часть виноградников Бургенланда. Так же, как во многих районах Венгрии, здесь издавна специализируются на сладких винах. Один из четырех районов Бургенланда, Neusiedlersee, в основном песчаных берегах озера Neusiedl производит сегодня самые лучшие в Австрии сладкие белые и красные вина.

Международная слава пришла к району, неизвестному в винодельческом мире, чрезвычайно быстро. После Второй мировой войны меньше чем 100 га виноградников ютились между заболоченными прудами на восточном берегу озера, возле деревень Illmitz и Apetlon, достопримечательных только грязными дорогами и отсутствием электричества. По обеим сторонам широких деревенских улиц до сих пор стоят одноэтажные дома, крытые камышом. Запряженные лошадьми повозки и сейчас не вызывают удивления. Граница с Венгрией находится всего в нескольких километрах отсюда. Местность здесь абсолютно плоская, а озеро – гигантский заболоченный водоем более 32 км в длину и всего метр в глубину – настолько заросло камышами в поясе высотой, что трудно разглядеть поверхность воды. Небольшая, 25 м, возвышенность здесь считается холмом.

Может показаться, что все это мало похоже на великую винодельческую местность. Секрет заключается в озере, укрытом туманом в течение

всей долгой и теплой осени. Подобные условия способствуют появлению такого количества botrytis, что кажется, будто грозди винограда окунали в золу. Это самый жаркий среди австрийских винодельческих регионов (слишком жаркий для ранозревающего Riesling). Благодаря теплу, поступающему с Pannonian, красные сорта винограда, растущего на фоне пейзажа, не так уж отличающегося от медокского, гарантированно вызревают каждый год, а озеро помогает ягодам сохранять кислотность.

Семейная компания Alois Kracher сделала все, чтобы Illmitz появился на карте мирового виноделия. Его удивительные сладкие белые вина (часто это тщательно составленные купажи) создают на виноградниках и в лабораториях при винодельнях как традиционным способом – в больших старых дубовых бочках, так и ускоренным, вызывающим улыбку у французских кооператоров.

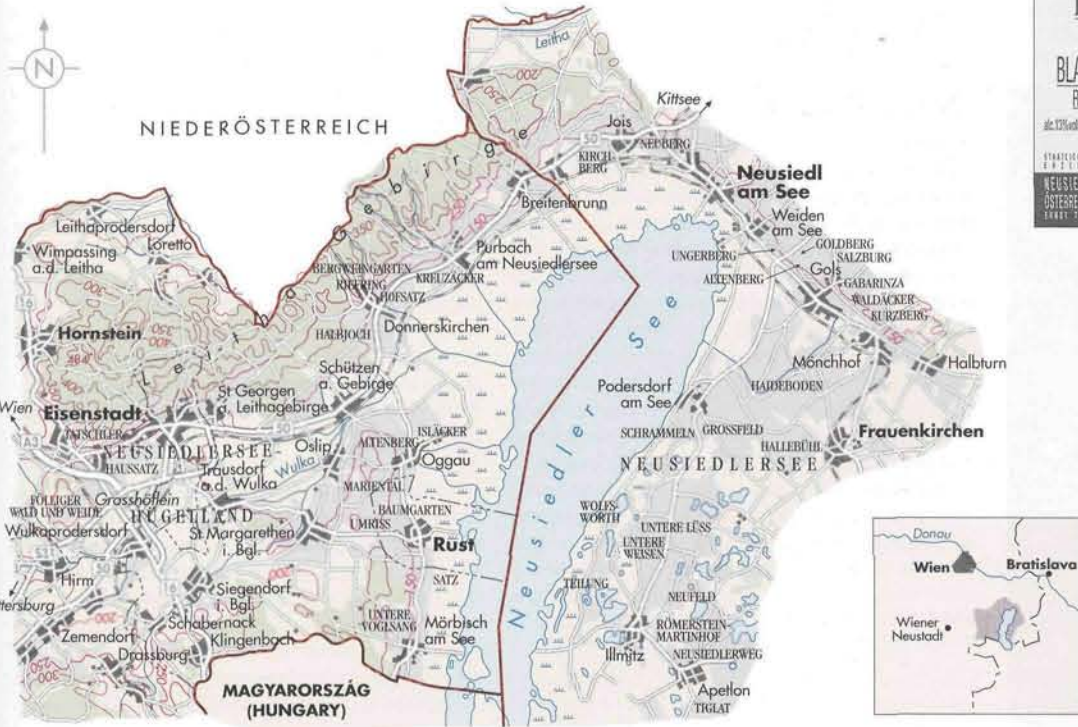
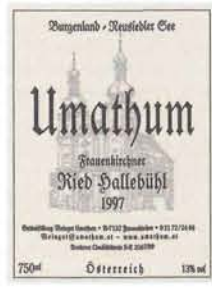
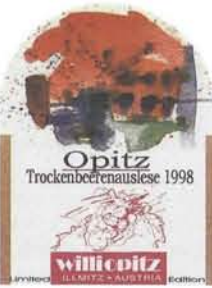
Лучшие красные вина Neusiedlersee производят, как правило, на чуть более высоких, удаленных от озера участках около деревень Frauenkirchen, Mönchhof и Gols. Использование новых бочек из французского дуба также добавило терпкости винам из местных сортов винограда Zweigelt и St Laurent с невысоким содержанием танинов. Такие производители, как Achs, Heinrich, Nittaus, Stiegelmar

и Umathum, похоже, с каждым новым урожаем делают все более качественные красные вина.

За озером лежит Neusiedlersee-Hügelland, местность с высокими холмами (что способствует частым обильным дождям), постройками впечатляющей архитектуры в стиле барокко – и богатой историей виноделия. Самое знаменитое вино Бургенланда родом из Rust. Ruster Ausbruch часто сравнивают с Tokaji (см. с. 250), а по уровню сладости оно находится между Beeren- и Trockenbeerenauslese. Виноградники, спускающиеся по склонам холмов к деревням Purbach, Donnerskirchen, Rust и Mörbisch, расположены выше, чем участки к востоку от озера, и поэтому менее подвержены ботритизации. Значительные объемы красного вина производят здесь, а также на виноградниках, которые тянутся на запад до города Neustadt, и на юг за Mattersburg.

Южнее, в регионе Mittelburgenland каждая вторая лоза – это Blaufränkisch. После выдержки в дубовых бочках на основе этого изысканного красного сорта получают утонченные вина. Пионером этого способа стал Ганс Иглер (Hans Igler).

В лучшие годы (что не редкость в этом регионе) Бургенланд может похвастаться великолепными концентрированными винами TBA из ботритизированного винограда и отличными красными Umathum и Triebaumer.



- Государственная граница
- Граница провинции
- Граница коммуны
- Винодельческий регион
- Виноградник (Ried)
- Виноградники
- Леса
- Болотистая местность
- Шаг горизонтали 50 м

Венгрия

Из всех стран-производителей вина к востоку от Вены Венгрия веками славилась исключительным своеобразной кухней и культурой виноделия, особым вниманием к местным сортам винограда и наиболее совершенными винодельческими законами и обычаями. Именно поэтому ни одна страна не могла потерять больше, чем Венгрия, пытаясь приспособиться к вкусу тех зарубежных покупателей, которые видели в ней лишь еще один дешевый источник привычных и популярных вин.

Тем не менее с 1960-х венгерские вина постепенно утрачивают своеобразие: их производят, ориентируясь скорее на цены, нежели на стандарты качества. В 1970-е и 1980-е гг. большие площади виноградников Венгрии были засажены международными сортами, и эта тенденция усугубилась в 1990-е, когда земли, находившиеся ранее в государственной собственности, были приватизированы, а иностранные инвесторы готовы были вкладывать деньги в производство легко экспортных товаров. Внедрение современных технологий и низкотемпературное упрощенное виноделие привели к засилью более свежих, но зачастую и менее богатых вин. Все же к концу века национальная гордость взяла свое, и виноделы начали экспериментировать с бочками из венгерского дуба. Появился проблеск надежды, что выдающееся разнообразие местных сортов станет восприниматься как богатое наследие, а не как балласт.

Традиционное венгерское вино — белое, или, скорее, янтарно-золотистое, и пряное. Хорошее вино отличается исключительным богатством вкуса, полно огня, даже с некоторым оттенком агрессии. Это вино для жирных блюд, обильнодобренных специями. Подобно немцам, венгры более всего дорожат своими сладкими винами. Tokaji (см. с. 250–251) — их самая большая любовь и национальная гордость. Но наряду с традиционными в стране производят и международные сорта вин.

На карте отмечены 22 винодельческих региона, определенные законодательством 1997 г. Некоторые из них сменили привычные исторические названия на новые.

Север, запад и центр Венгрии специализируются на белых винах, а лучшие красные производят на юге. Исключением является красное вино из Eger. Венгерское вино (кроме Tokaji) всегда маркировалось по месту производства и сорту винограда. Имена известных производителей лишь недавно стали появляться на этикетках.

рые из них сменили привычные исторические названия на новые.

Венгерские сорта винограда начинаются с мощного Furmint с высоким уровнем кислотности и Hárslevelű с более тонким ароматом. Они служат основой для токайских вин, и не только для них. Следом идет редкий теперь сорт Kéknyelű, сочетающий богатство вкуса и энергию, и Szürkebarát, как называют здесь Pinot Gris. Эти сорта великолепно чувствуют себя на участках у озера Балатон (см. карту), хотя самая обширная плантация популярного в Европе Pinot Gris — Nagytréde — находится в 80 км к северо-востоку от Будапешта.

Совершенно иные, более легкие сорта — это ароматная живая Leányka (в Румынии ее называют Fetească Albă), еще более чистая и свежая Királyleányka (Fetească Regală); свежий, даже резковатый Ezerjő из Mór; Olasz Rizling (Welschriesling), который в Венгрии гораздо вкуснее, чем где бы то ни было; богатый, обволакивающий nébo и, как правило, сладкий Mézesfőher («Белый мед»); редкий ароматный, с кислинкой Juhfark из Somló и популярные новые гибриды — Irsai Olivér, Cserszegi Fűszeres, Zenit и Zefir. Ну и, конечно же, Traminer, Sauvignon, Chardonnay и Muskotály (или Muscat).

Красные сорта в Венгрии пока в меньшинстве, хотя меры по исправлению этого дисбаланса уже на подходе. Мягкую пряную Kadarka, которую

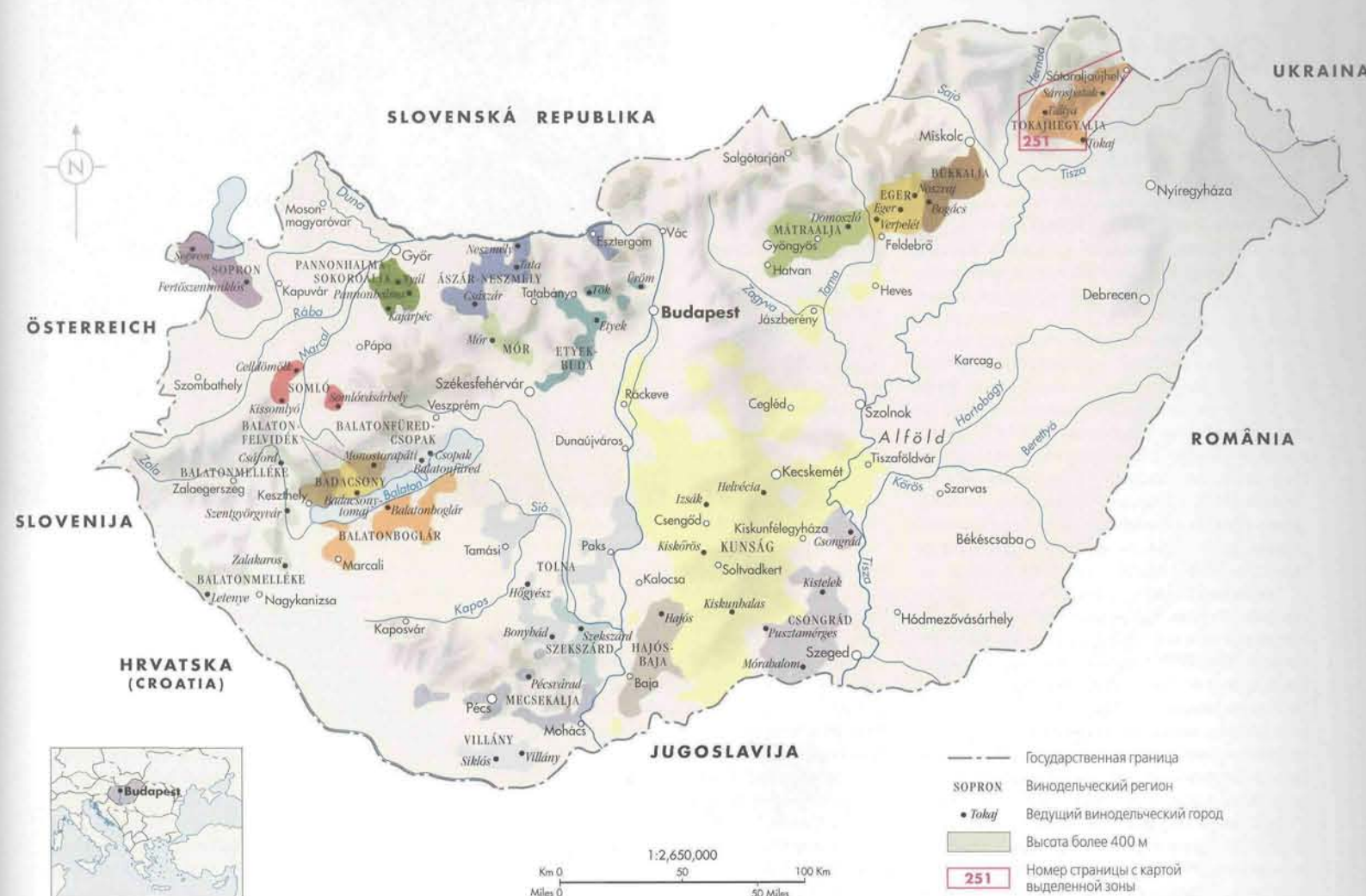
в Болгарии называют Gamza, когда-то высаживали повсеместно, скорее как «рабочую лошадку», чем как «звезду». Kékfrankos, иначе Nagyburgundi, — это австрийский Blaufränkisch, из которого, как и везде, получается относительно легкое освежающее вино. На севере этот и более ранние сорта винограда, такие, как Cabernet Franc и Merlot, пожалуй, чувствуют себя лучше всего. Здесь же выращивается и Kékoporto (Portugieser). Наиболее достойными венгерскими винами, годами не теряющими своих свойств, оказываются скорее купажи привозных Merlot и Cabernet с далеким солнечным югом.

Половина виноградников Венгрии находится на Великой равнине, где участки легко поддаются механизированной обработке, в Alföld, центре страны между Дунаем и Тисой, и регионах Kunság и Csongrád, песчаные почвы которых пригодны только для выращивания винограда. Красная Kadarka и белые Olasz Rizling и Ezerjő с Великой равнины — это вина венгерских горожан на каждый день.

Другая половина виноградников Венгрии разбросана вдоль холмов, которые пересекают страну с юго-запада на северо-восток. Своей кульминации они достигают в Tokajhegyalja — Токайских холмах. На юге районов Szekszárd, Villány, Mecsekajla (включая Pécs), Tolna и Hajós-Baja производят как белые, так и красные вина, отдавая предпочтение последним. Здешний климат, самый теплый в Венгрии, прекрасно подходит для Kadarka и Kékfrankos, а восходящая звезда Cabernet дает полнотелые, иногда даже сильные и агрессивные вина. Высокое содержание танинов и кислотность делает выдержку необходимой, однако вино часто передерживают в дубовых бочках в погоне за модой.

Villány — благодатный регион, где у таких производителей, как József Bock, Attila, Tamás Gere и Tiffans, немало серьезных последователей в производстве Cabernet Sauvignon, Kékoporto и Merlot. На склонах Szekszárd глубокий красноватый лёсс также дает танинные красные Kadarka, Merlot и Cabernet. Имена, на которые следует обратить внимание, — это Vesztergombi, Tamás Duzsi, Heilmann и Péter Vida. Неподдалеку, в Tolna, обосновался известный своей прозорливостью Antinori из Тосканы. Szekszárd также производит купажи Bikavér, который вообще-то относится к Эгеру.

Egri Bikavér когда-то было самой известной на западе венгерской маркой — неровное по качеству красное вино продавалось под названием «Бычья кровь». Эгер в западной части Mátra Hills, расположенных на северо-востоке страны, — один из самых значительных центров виноделия Венгрии. Это город, построенный в стиле барокко, с огромными винными погребами и вырубленными в мягком темном туфе холмов великолепными пещерами. Сотни рядов потемневших от времени дубовых бочек 3 м в диаметре с ярко-красными железными обручами хранятся в тоннелях протяженностью 13 км. Их возраст, не лучшим образом повлиявший на качество, а также замена Kékfrankos на Kadarka сделали это историческое вино значительно жиже. Помощь пришла от зарубежных виноделов — обычное явление в современном винодельческом бизнесе Венгрии. Еще два производителя Vilmos Thummerer и Tibor Gál, прошедший стажировку в Тоскане (снова Антинори), выходят на серьез-



ный уровень. Сегодня они — лицо современного Эгера, где Bikavér — лишь часть обширного портфеля красных и белых вин. Лидер белых вин — ароматная Leányka.

На западе Эгера южные склоны горной цепи Mátra отданы под второй по величине виноградник Венгрии — Mátraajla, объединивший старые участки Gyöngyös-Visonta и Debrő. Великим сладким вином из Debrő с историей, уходящей в глубь веков, было Hárslevelű. Традиционные Olasz Rizling и Kadarka все больше вытесняются международными фаворитами. Душистые Gyöngyös Chardonnay и Sauvignon — основные вина, идущие на экспорт. Почти на границе с Австрией находится Sopron — аванпост красных вин. Здесь производит Kékfrankos — живое, но вряд ли достойное называться великим вином.

К востоку расположен Ászár-Neszmély, известный в прошлом своими сухими белыми винами из традиционных сортов. Сейчас в регионе производят ряд популярных вин из международных сортов на современных винодельческих заводах, созданных для нужд экспорта. Etyek-Buda, расположенный к западу от Будапешта, — еще один богатый источник белых вин международного лидера, в том числе и игристого, которое делают в винных погребах Budafok, к югу от столицы.

Небольшие уединенные холмистые районы Somló к северу от озера Балатон, где на вулканических почвах выращивают Furmint и Olasz Rizling,

и Mór на севере, где на известняках растет Ezerjő, также обладают своим особым характером. Вино из Mór — терпкое, свежее, душистое; в винах Somló преобладают более насыщенные и минеральные тона, особенно в редком сейчае Juhfark — светлом как вода, сухом и плотном, пока вино молодое. Solmlő и Mór принадлежат к числу исторических винодельческих регионов Венгрии.

Самое большое озеро в Европе — Балатон. В стране, где нет моря, оно его заменяет. Берега Балатона покрыты множеством вилл и курортов. Воздух здесь напоен ароматами восхитительной кухни, погода прекрасная, а жизнь счастливая. Северное побережье Балатона хорошо защищено от холодных ветров, а соседство с большой массой воды делает климат мягким. Кратеры потухших вулканов возвышаются над равнинной местностью. Их крутые склоны, покрытые смесью базальта и песка, обеспечивают отличный дренаж, хорошо прогреваются и удерживают тепло.

Основной сорт белого винограда — Olasz Rizling. Сухие, но свежие и чистые, не очень крепкие вина из него хороши уже после года выдержки. Но особенные мощные вина с медовыми тонами получают из Furmint, Szürkebarát и Kéknyelű. Даже через год, взятый прямо из бочки, Szürkebarát может быть все еще белым как молоко, колочим и агрессивным из-за продолжающегося процесса брожения. Через 2–3 года эти вина, из которых Kéknyelű считается самым лучшим и плотным, становятся необычайно

ароматными, представляя собой квинтэссенцию венгерского характера и великолепно гармонируя с острыми блюдами национальной кухни.

Район озера Балатон был разделен на четыре винодельческие области: классические Badacsony и Balatonfüred-Csopak, вместе с Balatonfelvidék, расположены на северном берегу. Южный берег (в прошлом Balatonboglár) теперь носит название Dél-Balaton и наиболее известен на экспортных рынках своим Chapel Hill. Лучший местный винодел — Ottó Légl. Отдаленные виноградники на западе объединены в Balatonmelléke.

Лучшее вино производят в Balatonfüred-Csopak и Badacsony. Обычно на этикетке вина указывают название — Balatoni — и сорт винограда. Badacsonyi — это более крепкое, сладкое и, с точки зрения венгров, лучшее вино. Имя, которое в этом случае следует искать на этикетке, — Szt Orbán. Это винодельческая компания, ее владелец Huba Szeremley, делает все возможное для возрождения региона.

Неповторимый аромат Балатона не ограничивается местными винами. Любый сорт, растущий здесь, берет что-то свое от насыщенной и приятной атмосферы местности, вулканических почв у воды и теплого лета. Здесь выращивают самые лучшие в стране Sauvignon и Chardonnay, а сорт Irsai Olivér, известный своим пронзительным ароматом, обретает полнотелость. Красное вино производят в небольших количествах, хотя на полуострове Tihany вызревает великолепный Kékfrankos.

Слева. Склоны потухшего вулкана Badacsony на северном берегу Балатона, самого большого озера Европы, создают идеальный terroir для полнотелых и живых белых вин, столь любимых венграми на этом популярном курорте.

Токай

Название этому вину дал город Токай (Tokaj, см. нижнюю часть карты). О Токайском (Tokaji) говорят как о «легенде» чаще, чем о каком-либо другом вине. И для этого есть все основания. Когда в 1949 г. к власти в Венгрии пришли коммунисты, качество напитка, считавшегося величайшим вином Восточной Европы, было скомпрометировано. Знаменитые виноградники и великие имения Токайских холмов (Tokajhegyalja) – самого южного бастиона Татр – утратили свою индивидуальность. Виноградники были национализированы, а вина свезены в огромные общественные погреба. Виноградники переместили с крутых склонов на равнину, сократив плотность посадки с 10000 до 2500 на гектар, и принуждая их давать абсурдные урожаи. Вину позволяли окисляться. Представьте себе, что все замки Médoc отправляют свои вина для завершения процесса винификации и буттирования в один погреб, где их пастеризуют. Через 50 лет даже воспоминания о Lafite и Yquem потускнели бы.

Тем не менее Tokaji оставался легендой на протяжении 400 лет. По количеству исторических преданий с ним могло бы сравниться только шампанское. Предание рассказывает, как роскошное Tokaji Aszú из ботритизированного винограда было впервые создано в 1650 г. – методически, а не по воле случая – капелланом семьи Ракоци (Rákóczi) на виноградниках Oremus (в 1650 г. его называли Szepsy). Как польские рыцари, снявшие турецкую осаду Вены в 1683 г., привезли на родину страсть к Tokaji. Как в 1703 г. великий патриот князь Ракоци из Трансильвании, стремясь заручиться поддержкой Людовика XIV в борьбе с габсбургскими сюзеренами, отправил ему партию Токайского. Как Петр I и Екатерина Великая держали отряд казаков в Токае, чтобы они сопровождали поставки вина в Россию, и как чудесные восстанавливающие свойства Токайского заставляли сильных мира сего хранить это вино в своих опочивальнях.

Токайское – первое известное вино из ботритизированного («тронутого благородной плесенью винограда») – появилось за 100 лет до рейнского вина и, пожалуй, за 200 до сотернов. Условия, провоцирующие появление плесени, приводящей к концентрации в ягодах сахара, кислот и ароматических веществ, эндемичны для Токая. Две реки, Bodrog и Tisza, сливаются у южной оконечности горной цепи (так же, как Garonne и Ciron в Sauternes), где гора Kopashegy на 530 м возвышается над деревнями Tokaj и Tarcal. С равнины дуют теплые летние ветры, горы служат защитой, а с рек осенью поднимаются туманы, способствуя образованию благородной плесени.

Из трех сортов винограда, которые выращивают сегодня в Токае, около 70% приходится на долю поздносозревающего тонкокожего Furmint, острого на вкус и чрезвычайно восприимчивого к поражению botrytis, а примерно 25% – на долю Hárslevelű, более устойчивого к грибку, но зато более сладкого и ароматного. От 5 до 10% составляет Muscat Blanc à Petits Grains, иногда используемый в качестве «приправы», как Muscadelle в Sauternes, или самостоятельно, во всем его великолепии.

Виноградники Tokajhegyalja были впервые классифицированы в 1700 г. князем Ракоци. К 1737 г. их поделили на участки первой, второй, третьей категорий и неклассифицированные. Три

Справа. Все, что связано с Токайским, отмечено оригинальностью. Виноградники, почвы, виноделие – все уникально. В холодных подвалах, вырубленных в скалах из известнякового туфа, обильная плесень дает дрожжи для длительной и неспешной ферментации. Здесь в государственных погребах вино хранится традиционным способом.



участка, один из которых находится в самом Токае, а два других в Tarcal, получили исключительный статус (bors concours), подобный статусу Yquem. На карте показаны основные селения региона (всего их 28) со склонами, обращенными на юго-восток, юг и юго-запад. В самых северных деревнях с песчаными почвами производят изысканные и четкие aszús. Именно здесь на старом винограднике Oremus семьи Ракоци было создано первое вино aszú. Новый винный погреб Oremus, которым владеет испанская Vega Sicilia, перенесен на юг в Tolcsva.

В Sárospatak, с его прекрасным замком у реки, находятся Megyer и Pajzos – два первых приватизированных виноградника. Kincsem, великий виноградник Tolcsva, был назван в честь лучшей скаковой лошади Венгрии прежними хозяевами – семьей Waldbott, которые сейчас возвращают его себе. Старые императорские погреба в Tolcsva в начале этого столетия все еще принадлежали государственному кооперативу.

Olaszliszka (olasz – итальянский) – итальянское поселение XIII в. Легенда гласит, что именно итальянцы принесли в Венгрию виноделие. Каменисто-глинистая почва позволяет производить здесь особенно мощные вина. Erdőbénye находится неподалеку от дубового леса, дающего материал для бочек. В возрождающемся регионе Szegilong есть несколько классифицированных участков. В расположенных у реки виноградниках Bodrogkeresztúr и самого Токая ягоды регулярно подвергаются ботритизации, и некоторые мелкие местные виноделы, во главе с Dr Lesko, умудрялись производить и разливать по бутылкам собственные вина даже при коммунистах.

Защищенные от ветра виноградники на крутых склонах южного склона горы Kopashegy – это местный Côte d'Or. Череда когда-то знаменитых участков (самый известный из них – Szarvas) тянется от Токая через Tarcal вдоль дороги на Mád. Высококлассные виноградники – Terézia и Mézesmály. Disznókő – один из первых приватизированных участков в Mezőzombor, возрожденный французской компанией AXA. В Mád, бывшем центре винодельческой торговли, расположены знаменитые первоклассные участки Nyulászó, St Tamás, Király и Betsek, а также заброшенный Kővágó с великолепными крутыми склонами, проект восстановления ко-

торого уже разработан. Процесс возрождения венгерского виноделия возглавляет Иштван Сепши (István Szepsy), потомок капеллана семьи Ракоци. Если же говорить о лидере рынка, то это первая независимая компания нового режима Royal Tokaji, также из Mád, одним из основателей которой в 1989 г. стал Хью Джонсон.

Производство Tokaji – это сложный двухступенчатый процесс. На хорошем винограднике в удачный год сморщенные ягоды «асу» собирают постепенно, по мере развития плесени, тогда как виноград, не пораженный botrytis, остается на лозе, часто вплоть до ноября. Затем его пускают под пресс, чтобы в следующем году получить базовое вино для купажей, которое должно быть использовано строго в течение года. Тем временем ягоды «асу», сыпанные в кучу, медленно истекают драгоценной eszencia. Этот сок с высочайшей концентрацией сахара (до 800 г/л) бережно хранится как величайшее богатство региона.

По окончании сбора урожая винодел добавляет раздробленную массу «асу» в чан с базовым вином (хотя сейчас некоторые используют сусло) в соотношении 1 кг/л. Затем начинается повторная ферментация при контроле уровня сахара и температуры (чем больше сахара и ниже температура, тем медленнее брожение). Самые лучшие и богатые вина содержат максимальное количество естественного сахара и минимальное количество спирта.

Содержание сахара, теоретически, по-прежнему измеряется количеством 20-килограммовых puttonyos (путтоныш), или винных емкостей aszu (асу), добавленных к 137 литрам (одна традиционная токайская бочка – gönci) базового вина, хотя сегодня сладость определяется в граммах остаточного сахара на литр, что более привычно. Aszu (6-puttonyos) должно содержать более 150 г/л. Aszú Eszencia (7-puttonyos) – это вино с минимальной вторичной ферментацией, что делает его уникальным. Три puttonyos дают вино, приблизительно эквивалентное немецкому Auslese, а 4–5-puttonyos переводят его в разряд Beerenauslese по уровню сладости и концентрации. Сейчас время выдержки сократилось. Aszú должно выдерживаться не более 3 лет, а Aszú Eszencia – не более 5. Вино может выдерживаться и в бочках, и в бутылках. Более раннее буттирование теперь считается нор-

мой. Если aszú не добавлялось, то получится вино Szamorodni (дословно – «самородное»), по стилю скорее похожее на легкий херес. Оно может быть либо Száraz (сухое), либо Edes (достаточно сладкое). К сожалению, недавно на этикетках появился неконтролируемый термин «поздний сбор» (Late Harvest), что усложнило и без того запутанную картину.

Еще две особенности делают Токайское уникальным вином. Некоторые производители оставляют бочки не до конца заполненными. В черных как смоль тоннелях, покрытых вуалью особой подвальной плесени (Cladosporium cellare), дрожжи и бактерии могут попадать в вино и питаться его кислородом, подобно флог на хересе fino, но значительно медленнее сплетая сложную паутину ароматов.

Самый роскошный Tokaji производят из чистого сока aszú, который выделяется естественным пу-

тем. Эта необычайно сладкая eszencia с трудом поддается ферментации. Ее на редкость бархатистая маслянистая структура вызывает ассоциации с персиком, а аромат – с фимиамом. Раньше eszencia стабилизировалась бренди. В наши дни она отличается самым низким для вина уровнем спирта. Никакая выдержка не является для нее чересчур долгой (да и вообще для любого великолепного aszú). Каково это вино на вкус после 200-летней выдержки, могут рассказать только царствующие особы.

С 1990 г. государство проводит приватизацию земель и винных погребов. К 1993 г. 6 новых предприятий начали свою деятельность в Венгрии, 3 из них были основаны французскими страховыми компаниями. Огромные капиталы были вложены в возрождение виноградников, обновление оборудования и определение лучших свойств земельных участков. Tokaji, разлитый по бутылкам в хозяйствах, снова появился на рынке.



Дома токайских вин используют два подхода: chateau, когда вина купажируются в стиле поместья, и бургундский, когда вина с отдельных виноградников не смешиваются. Слева сверху этикетка вина с отдельного виноградника. Aszú Eszencia (вверху справа) – эквивалент вина 7-puttonyos.

Чешская Республика и Словакия

Республики Чехия и Словакия, соседствуя с такими традиционными винодельческими странами, как Австрия и Венгрия, по определению должны производить хорошее вино. Но пока это скорее мечта, нежели реальность. На деле чешское вино здесь слишком часто представлено литровыми бутылками ничем не примечательного бедного Müller-Thurgau. Чешский рынок, на котором доминируют несколько принадлежащих немцам заводов по купажированию и розливу вин, не проявляет интереса к семейным предприятиям, ориентированным на высококачественную продукцию, чьи «божественные произведения» можно встретить только в самых лучших винных магазинах Чехии.

Чехи-протестанты, живущие на севере и западе новой республики, скорее будут пить свое восхитительное пиво, нежели вино, столь любимое католиками Моравии (теперь восточной части Чешской Республики) и независимой Словакии на востоке. Оба эти региона производят больше вина, чем Богемия, чьи виноградники расположены ближе всего к Праге.

В Богемии, у восточной границы с Германией в районе Саксонии, под лозы занято около 400 га. В основном они растут вдоль правого берега Лабы (Эльбы), к северу от Праги; легкие вина в немецком стиле производят главным образом в Mělník, Roudnice nad Labem, Most и Velké Žernoseky, который славится своим Rvňský Ryzlink (Riesling).

Основную часть чешского вина делают на виноградниках Моравии, которые расположены на границе с австрийским Weinviertel. Они сосредоточены к югу от ее столицы Брно и протянулись на

восток Znojmo через Палавские холмы почти на 110 км. Лучшие вина региона – Sauvignon Blanc (с по-настоящему пикантным вкусом, без резких тонов), поступающие из двух отлично оборудованных погребов Znojmo – в Šatov и Nový Šaldorf, а также из Valtice, Pavlov и Velké Pavlovice; Rulandské šedé (Pinot Gris) из Pavlov, Mikulov и Znojmo; Riesling из Valtice, Mikulov, Bzenec и Nový Šaldorf; наконец, местный, очень вкусный Pálava из Pavlov и Šatov. Muškát Moravský (Moravian Muscat) также имеет своих поклонников. Из белых сортов наиболее распространены Müller-Thurgau, Veltlínské zelené (Grüner Veltliner) и Ryzlink vlašský (Welschriesling). Красные сорта не столь интересны. Svatovalavské (St Laurent) и Frankovka (Blaufränkisch) – наиболее удачные из имеющихся. Pinot Noir проявляет себя здесь лучше, чем Cabernet, хотя совершенствование процесса яблочно-молочной ферментации, выдержка вина в дубовых бочках, а также появление нового гибридного сорта, моравского Cabernet, могут изменить ситуацию.

На Словакию приходится большая часть винодельческого региона единой в прошлом страны — это 2/3 площади виноградников и выпускаемой продукции. Плантации Словакии сосредоточены вокруг Братиславы и разбросаны на востоке, вдоль границы с Венгрией, где они пользуются преимуществами необычайно теплого климата, а к культивируемым сортам добавляются *Ezerjő* и *Leányka*.

Раса, расположенная к северу от Братиславы, известна сильными красными винами Frankovka, St Laurent, а также Pinot Noir. В Pezinok делают хорошие Veltliners и Rieslings в большом ассортименте, включая популярный купаж с Silvaner. Modra счи-

тается лучшим производителем Riesling и Ruländer. Nitra делает те же вина, но рангом пониже. Дальше на юг, в Sered', с начала XIX в. изготавливают игристое вино Hubert, а подвалы Ruban, что неподалеку от Nové Zámky, известны ароматными Ruländer, Veltliner, Traminer и зрелым красным Limberger.

Словакия также унаследовала две деревни на самом востоке страны, которые когда-то были частью Токайского региона Венгрии. Tokaji и Yellow Muscat, а также Traminer из Nové Mesto – вполне достойные вина.



Богемская этикетка (вверху слева) в окружении этикеток моравского «соломенного вина», моравского Chardonnay (ниже) и Riesling с отдельного виноградника. Одна из двух словаческих этикеток – Frankovka (австрийский Blaufränkisch и вашингтонский leMBERger).



Словения

Новое государство Словения (см. с. 255) небольшой своей частью выходит к Адриатике – на полуострове Истрия, простирается на север вдоль границы с Италией в Юлийских Альпах, на восток – через спускающийся к Паннонской равнине хребет Караване. Южные склоны Альп и их предгорья изобилуют благоприятными для вызревания винограда участками, которые сосредоточены в трех винодельческих районах. В Primorska, на побережье, климат средиземноморский, а в Posavje, протянувшимся вдоль реки Sava, и в Podravje (вдоль реки Drava) – более континентальный.

Словения производит больше белого, чем красного вина. Она может гордиться такими местными сортами винограда, как Šipon, Ranina, Kraljevina, Pinela, Zelen и Rebula. Здесь также выращивают различные международные сорта, но часто под местными названиями. Sauvignon Blanc известен как Muškatri Silvanec (по аналогии с немцами Muscat Silvaner). Pinot Blanc – это словенские Beli Pinot или Beli Burgundec; Pinot Noir называется Modri Pinot, Pinot Gris – Sivi Pinot; Traminer – это Traminer, Ren-ski Rizling – Riesling, Rizvanec – Müller-Thurgau, Laški Rizling – Welschriesling и Modra Franjinja – Blau-fränkisch. Pikolet и Refošk – это итальянские Picolit и Refosco соответственно. Однако Merlot, Cabernet и Chardonnay присутствуют под собственными именами. Некоторые ассамбляжи сортовых вино-материалов могут показаться случайными, хотя все чаще они отражают как особенности почвы, так и философию винодела.

В винах Podgrajе относительно низкий уровень спирта и бодрящая свежая кислотность, часто маскируемая несброженными сахаром. Однако наиболее популярные вина – изготавливаемые из ботритизированного винограда *Trockenbeerenauslese* – стабильно соперничают с наиболее известными винами из лежащего к северу австрийского региона *Burgenland*. Их делают в годы, когда количество поступающего Паннонской равнины тепла оптимально для урожая. Порой изготавливают и *Eiswein*. Растет выпуск игристых вин, центром их производства по-прежнему остается *Radgove*. Постепенно внедряется выдержка в небольших дубовых бочках, поэтому в винах Словении появились совершенно новые стили.

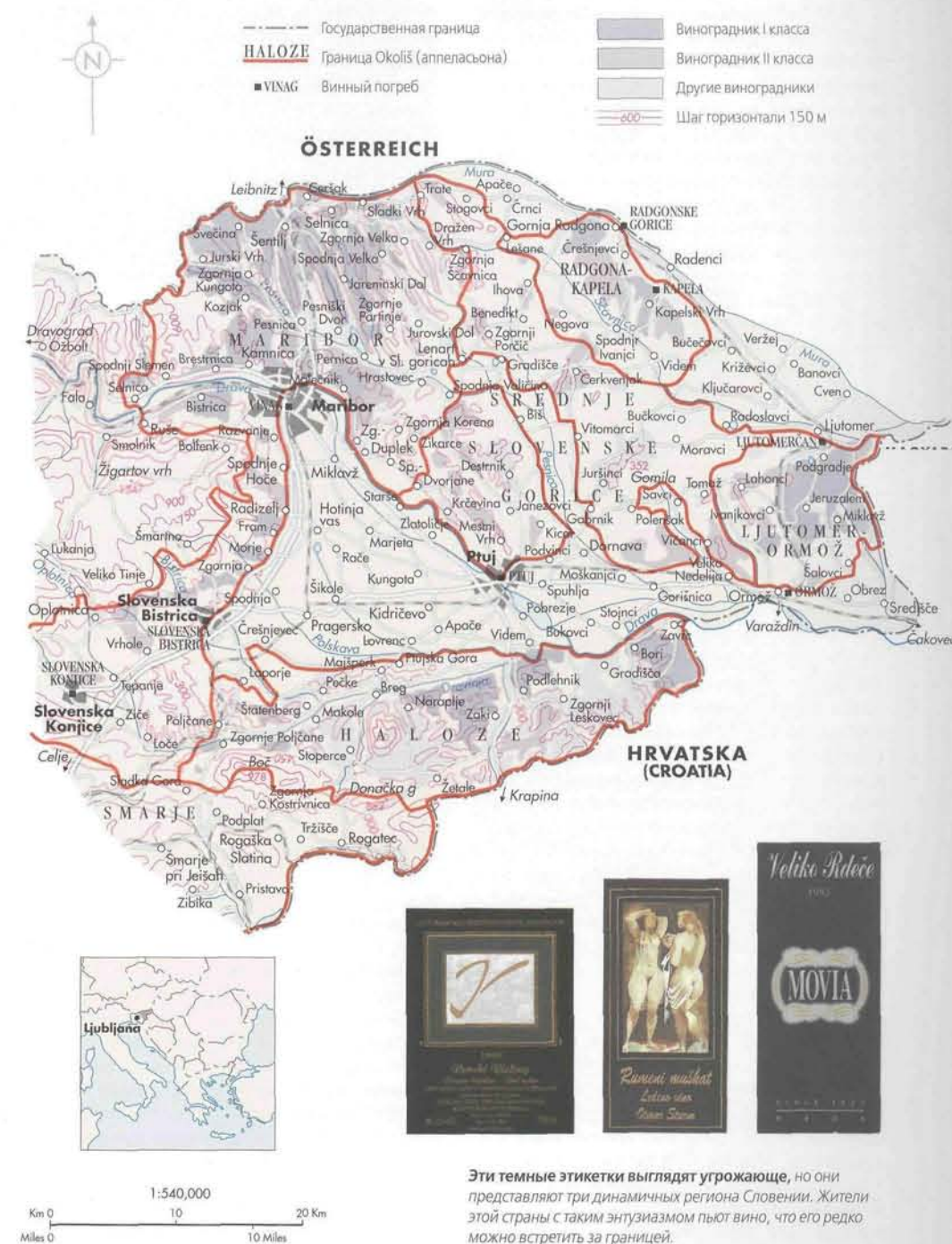
Вина из Posavje могут быть еще более легкими и терпкими. Качество розового Cviček – популярного местного аналога австрийского Schilcher – пока оставляет желать лучшего. В Bela Krajina на климат влияет залив Kvarner (см. с. 254), так что здешний виноград получается более сильным, и даже красные сорта хорошо вызревают. Климат особенно хорош для производства изысканных вин из ботритизированного винограда. Особый успех schnickl ароматный Rumeni Muskat Eiswein.

Западный регион Primorska следует итальянскому стилю в производстве сухих белых и хорошо структурированных красных вин. Иногда регионы Словении являются продолжением своих соседей по другую сторону границы, в Friuli Brda продолжает Collio, а Kras – это восточный Carso. Возле Копер, на побережье, популярен сорт Refošk, и на красных, богатых железом почвах холмистого плато Kras (Karst) он дает знаменитое вино Teran. Большинство виноградарников этого края находится под влиянием как моря, так и Альп. Здесь они производят

ароматные, мощные вина, хотя белые по качеству существенно превосходят красные.

В Словении 20000 га виноградников удовлетворяют местные потребности в вине (страна занимает 4-е место в мире по потреблению вина на душу населения), хотя некоторые местные производители начинают выходить на внешние рынки.

Справа. Четкие ряды виноградных лоз, повторяющие очертания города Ptuj в Podravje, подчеркивают хорошую организацию виноградарства и винного бизнеса в современной Словении, хотя за пределами страны результаты этой организации бывает трудно обнаружить.



Эти темные этикетки выглядят угрожающе, но они представляют три динамичных региона Словении. Жители этой страны с таким энтузиазмом пьют вино, что его редко можно встретить за границей.

Хорватия и Балканы

Эти страны когда-то назывались Югославией, но политические бури 1990-х гг. продемонстрировали неуместность этого собирательного термина как для вина, так и для политики.

Винодельческие традиции республик бывшей Югославии различны, хотя существует и сходство между исторической винодельческой культурой Хорватии и Словении (см. с. 253). Балканы богаты старыми сортами винограда, которые, благодаря силе и превосходной адаптации к местным условиям, отстаивают свое место под солнцем, несмотря на нашествие французских сортов. Считается, что на территории страны до Паннонской равнины на севере, Греции на юге, Адриатики на западе и Болгарии на востоке культивируется около 300 сортов.

Исключением является гористая Босния-Герцеговина. Как характер се земель, так и мусульманское наследие превращают коммерческое виноделие в весьма редкое занятие — повсюду, за исключением внутренних районов Далматской прибрежной полосы и города Mostar. Мостарский Žilavka — белый сорт с запоминающимся характером: он дает полнотелое сухое вино с уникальным абрикосовым ароматом. Местный красный сорт Blatina пока еще выглядит бледно на его фоне, хотя некоторые семейные предприятия региона пытаются это изменить.

По контрасту Хорватия — регион с оригинальными и четкими различиями между винами с адриатического побережья Далмации и из внутренней, континентальной части страны. Истрия, которая во многом близка прибрежной Словении и северо-восточной Италии, производит красные вина из Merlot и Teran (Refosco) и белые из Malvasia.

Белый сорт Žlahtina типичен для острова Krk, но используется и в производстве игристых вин в близлежащей материковой части страны. Песчаный остров Susak сумел дать отпор филлоксеру, однако местному сорту Trojšćina с розовой кожицей угрожает исчезновение из-за низких урожаев.

К югу от Rijeka лучший красный сорт — Plavac Mali, какое-то время считавшийся предком Zinfandel. Среди его наиболее интересных разновидностей — густой и сладковатый Dingač и пикантный Postup с крутых прибрежных террас полуострова Pelješac к северу от Дубровника. Он же обнаруживается в потрясающем домашнем вине Prošek (в своих лучших вариантах прекрасно заменяющем портвейн), получаемом с каменистых участков, где виноград растет между фидами и оливами. Его более светлый вариант известен как Orolo — далматского стиля традиционное вино глубокого розового цвета, создававшееся как простой летний напиток.

С провозглашением независимости на побережье появились небольшие винодельческие предприятия честолюбивых бизнесменов. Среди них и уроженец Далмации Miljenko Grgić, прославившийся своей винодельней Grgich Hills в долине Напа. На полуострове Pelješac он производит как красные вина из сорта Plavac, так и белые из Pošip; последний идентичен венгерскому Furmint и культивируется также на острове Korčula. Grk — это сорт винограда и белое вино, производимое в ограниченных объемах в Bili Zal в восточной части Korčula. Отличный Plavac, включая экспериментальное вино из винограда позднего сбора, делают на солнечном острове Hvar, однако особым сор-



Вверху. Низкорослый виноград на острове Hvar, у побережья Далмации. Виноделие на таких островах имеет давнюю традицию и все более признается за их пределами, что привлекает сюда инвестиции.

том с близлежащего острова Vis является белый виноград Vugava.

На этих красивых островах, где постепенно проводится модернизация винодельческого оборудования, делают еще несколько вин, по цвету более или менее приближающихся к белому и обладающих выраженной спецификой. Светлые благоухающие Bogdanuša и Parč из Hvar, а также Maraština, нежная (как у Smokvica на Korčula) или мощная в белом Prošek — все они наделены характером, далеким от современного Sauvignon Blanc.

В континентальной Хорватии производят менее специфичные, в основном белые вина, тяготеющие к традициям Центральной Европы. Появляется целый ряд заметных, произведенных традиционным методом игристых вин, особенно на некоторых новых семейных предприятиях в районе Plešivica, к западу от Загреба. Вина, похожие на те, что делают по соседству, во внутренней Словении, выпускают к северу от столицы, в Varaždin и Sveti Ivan Zelina. Большинство лучших хорватских Chardonnays поступает именно оттуда.

Хорватский регион Slavonia, известный прежде всего дубом, поставляемым отсюда для горячо любимых в Италии botte — бочек большого размера, постепенно пытается восстановить свои винодельческие традиции. Traminer и Riesling, похоже, имеют там больше шансов, однако культивируются и Silvaner, и австрийский красный Zweigelt (в небольшом количестве). Kutjevo является важным производителем местной «рабочей лошади» — сорта Graševina (Welschriesling).

В Воеводине, которая граничит на севере с Вен-

грий, а на востоке с Румынией, такие же жаркие климатические условия, как на Паннонской равнине. В ее винограде и стиле вин, как в белых, в основном полнотелых и сладковатых, так и в многообещающем Pinot Noir, заметно сильное венгерское влияние. Наибольшим потенциалом обладают виноградники Fruška Gora — холмов вдоль Дуная, к северу от Белграда, оживляющих однообразный пейзаж Воеводины.

Сербский город Smederevo (южнее Белграда) дал имя белому винограду Smederevka — почти забытому сорту, который стремительно уступает дорогу более энергичным красным винам, изготавливаемым в южной Сербии из винограда Prokurac. Но основной объем сербского вина приходится на рядовое полусладкое белое вино.

Иначе обстоят дела в Косове. До распада Югославии его винодельческая промышленность существовала от экспорта Amselfelder, сладкого красного купажного вина, созданного специально для немецкого рынка. Имеющее давние традиции виноделие Албании, возможно, давшее жизнь венгерскому сорту Kadarka, находится в угнетенном состоянии, но, безусловно, обладает потенциалом для развития. Самый замечательный из местных красных сортов винограда — Vranac из Montenegro, быстросозревающий, но обладающий хорошей структурой и потенциалом для 3- и даже 4-летней выдержки. Отличным образцом могут служить вина, производимые на заводе «13 июля» в Podgorica и идущие преимущественно на экспорт.

Дальше к югу, на границе с Грецией, раскаленные виноградники Македонии, без сомнения, обладают великолепным потенциалом для производства красного вина, однако это дело будущего. Основной производитель, Tikveš из Kavadarci, поставяет на рынок бренд, известный под романтическим названием T'ga Za Jug, что означает «Тоску по югу».



Четыре этикетки хорватских вин, среди которых Pošip от Mike Grgić и хорошее Chardonnay из близлежащего Split. Верхняя слева — добротный образец местного Vranac из Montenegro, внизу справа — вино с юга Македонии.



Слева. Разливочная линия винодельни Rouse на Дунае в северной части страны. Американская корпорация Seaboard инвестировала сюда миллионы долларов, которые пошли на модернизацию виноградарников, оборудование и менеджмент. Но до полной модернизации еще далеко.

Болгария

Винодельческая промышленность Болгарии более других стран была ориентирована на экспорт, приносящий твердую валюту. Международные сорта винограда, которыми были засажены плодородные земли в 1950-х гг., перерабатывались в реки вина для Советского Союза, а позднее стран Западной Европы. К 1966 г. Болгария заняла 6-е место в мире по экспорту вина. В 1978 г., в поисках выгодных сделок, страна начала прилагать серьезные усилия по привлечению британских любителей сухого красного вина. Экспорт болгарского вина достиг пика в начале 1980-х и до сегодняшнего дня составляет почти половину от общего объема производства — разительный контраст с другими странами Восточной Европы.

Но горбачевская антиалкогольная кампания сказалась и на Болгарии. По мере того как экономика разрушалась, а рынок сбыта вина сокращался, виноградники были заброшены или даже уничтожены (хотя нет хуже без добра — минимальное использование пестицидов превратило часть страны в рай для орнитологов). Сейчас трудно сказать, сколько вина потребляют или частным образом продают те, кто его производит, но, по официальным данным, к концу 1990-х урожаи сократились и составили едва ли половину от средних по Франции.

В 1990-х гг. заводы по производству и розливу вина, принадлежавшие когда-то государству, были приватизированы, при этом некоторые из лучших виноделов привлекли инвесторов из Японии, Соединенных Штатов и Западной Европы. Порой суммы вложений достигают миллионов долларов (стоит упомянуть и серьезные британские инвестиции в рекламу, по крайней мере на одном из предприятий). С этим бизнесом связаны весьма амбициозные планы, но Болгария должна приложить серьезные усилия по производству вина и выращиванию винограда с тем, чтобы вернуть себе былую репутацию производителя сильных, сохра-

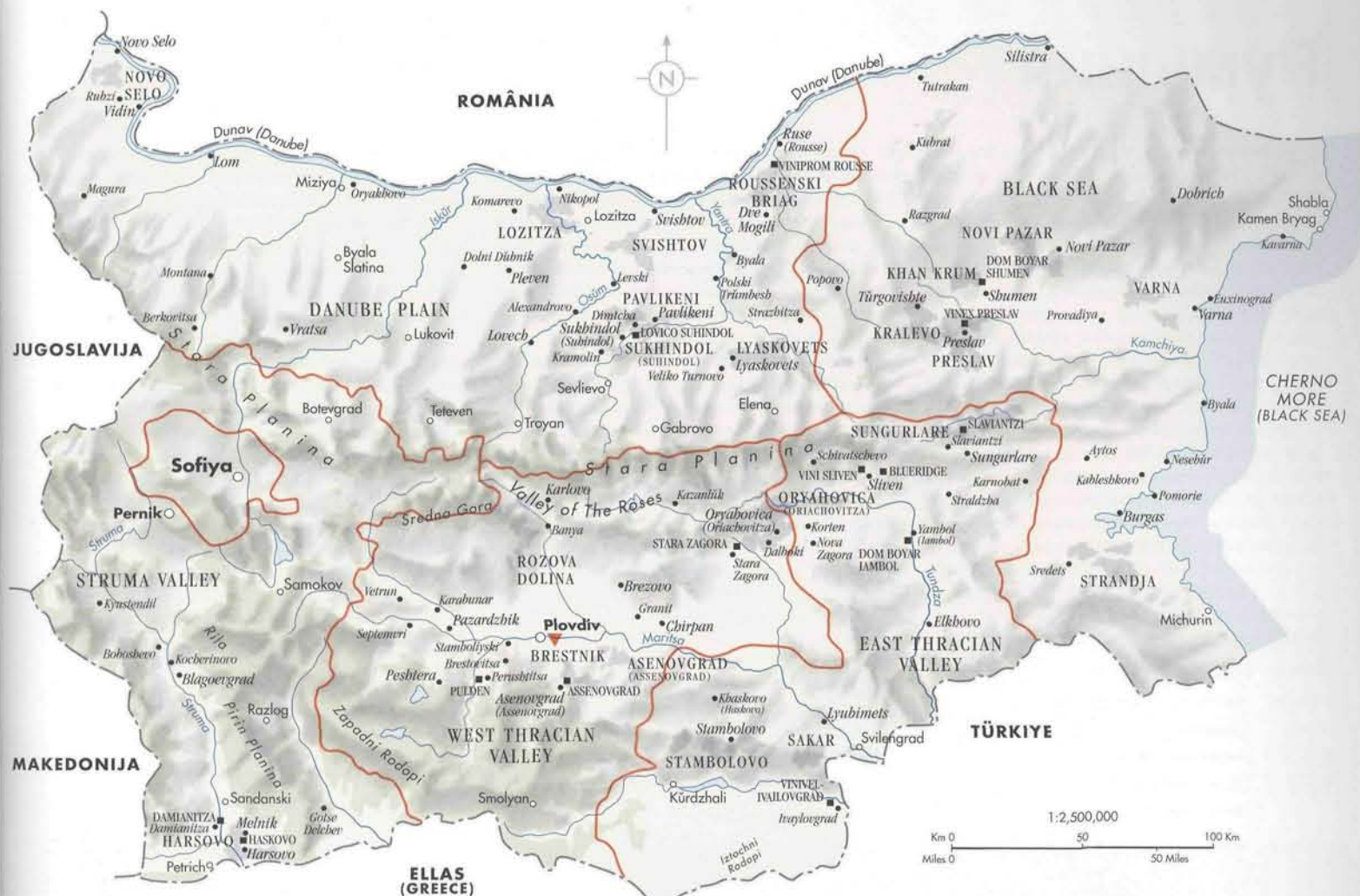
няющих аромат винограда вин. Хотя винодельческие компании Suhindol, Svishtov и Haskovo и владеют собственными виноградниками, а Suhindol стремится перейти на самообеспечение к 2009 г., лишь незначительная часть болгарских виноградарников находится сейчас в руках серьезных производителей. Правда, некоторые из них не удержались от участия в привлекательной, но незаконной афере с дубовыми щепками в 1990-х.

Именно настоящее, щедрое и необычайно мощное Cabernet Sauvignon создало репутацию Болгарии в конце 1970-х и начале 1980-х. Затем к нему присоединился Merlot, и к началу этого столетия, благодаря наконец-то налаженному контролю за температурным режимом и внедрению австралийского опыта виноделия, некоторые болгарские производители, хоть и с опозданием, освоили Chardonnay и свежие ароматные красные вина.

В Болгарии, если верить ее статистическим данным, по-прежнему значительно больше виноградников, специализирующихся на Cabernet, чем в Калифорнии, несмотря на удивительную недавнюю экспансию этого сорта на западное побережье США. Кроме того, выращивают Riesling и Sauvignon Blanc, но их импорт незначителен. Это не значит, что в Болгарии нет хороших автохтонных сортов винограда. Замечательный, полный характера, поздний красный сорт Mavrud может давать сильные и пряные красные вина, пригодные для длительной выдержки. Однако этот уникальный сорт приходит в упадок даже на своей родине в Assenovgrad близ Plovdiv, второго по величине города Болгарии после Софии. Melnik — еще один, даже более редкий южный сорт, выращиваемый на границе с Грецией (см. ниже). Он дает благоухающие мощные вина, иногда чрезвычайно сладкие, но прекрасно сохраняющие свои качества после длительной выдержки в старых дубовых бочках. Однако самые распространенные из местных сортов — Pamid, который дает светлое легкое вино, и Gamza, замеча-



Большинство вин, экспортируемых из Болгарии, сделаны из бордоских сортов красного винограда, однако и белые вина становятся все лучше. Два местных красных вина, представленных здесь, отличаются ярко выраженной индивидуальностью. Melnik выращивают на границе Болгарии с Македонией.



Болгария: Пловдив

Широта/высота МС: 42,08°/623 фута (190 м)
Средняя температура июля на МС: 74,5°F (23,6°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 20 дюймов (520 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 1,2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Cabernet Sauvignon, Merlot, Rkatsiteli, Gamza, Misket, Welschrling, Ugni Blanc



тельная венгерская Kadarka, которая в Болгарии распространена больше, чем на родине.

Среди белых сортов преобладают бодрящий грузинский Rkatsiteli и Dimiat (обычная для Сербии Smederevka). Красный Misket (местный гибрид Dimiat и Riesling) и Muscat Ottonel популярны, так же как и Aligoté, необычайно широко распространенный в Восточной Европе.

Болгария, кажется, полна решимости загнать винодельческую промышленность в рамки такой же строгой классификации, как французская Appellation Contrôlée. Controliran равнозначен апелласюну, но устанавливает больше ограничений. Престижные вина Reserve должны быть выдержаны в дубовых бочках, обычно из американского дуба, но иногда французского или болгарского. К тому же законодатели за последние 25 лет дважды переделывали винодельческую карту страны — в 1978 и 2000 гг. Последнее деление на регионы отражено на карте.

Большую часть урожая Cabernet и Merlot собирают в долине Thracian, к югу от Балкан, в Stara Planina, и перерабатывают на винодельнях Blueridge (спиректированной австралийцами), Slaviantzi, Sliven и Iambol. Несмотря на то что летом здесь довольно жарко, температуру регулирует прохладный горный воздух с Балкан, которые тянутся с востока на запад через центр страны. Дальше на юг находится винодельня Haskovo, создавшая себе репутацию на красных винах, особенно мягких Merlot.

Преуспевающая винодельня Svishtov, одной из первых наладившая контроль за своими поставками винограда, и расположенная восточнее винодельня Rouse находятся на Дунае, водной границе с Румынией. Большой кооператив Suhindol, расположенный дальше на юге, но все же значительно севернее Балкан, стал первой болгарской винодельней, приватизированной после падения коммунистического режима.

Большинство лучших белых вин Болгарии производят в окрестностях Shumen и Preslav — самой прохладной, северо-восточной части страны, хотя Pomorie на южном побережье Черного моря также специализируется на белом вине и бренди.

Между Балканами и горами Sredna Gora, в Долине Роз, знаменитой своими эфирными маслами, особенно розовым, вина тоже получаются душистыми: это Misket и Muscat, а также некоторое количество Cabernet Sauvignon.

За горами Rhodope и Pirin (Zapadni Rodopi и Pirin Planina) в теплой юго-западной части страны, вблизи границы с Грецией и Македонией, в долине Struma производят незначительные объемы вина. Винодельня Damianitza в Melnik известна «Широкой Мельниковой лозой» (Shiroka Melnishka Losa) и другими, безусловно, самыми оригинальными винами Болгарии. К сожалению, пока их не так уж много.

Румыния

Несомненно, наступит день, когда Румыния будет экспортировать великолепные вина. И это обусловлено не только географическим положением страны, хотя она и лежит на тех же широтах, что и Франция, но и темпераментом. Румыния — это латинская страна в плотном славянском окружении. Долгое время она наслаждалась своей естественной близостью к культуре Франции, а Франция питала слабость к Румынии. Ее литература о вине своим трезвым лиризмом очень напоминает то, что написано о французской гастрономии.

Принято считать, что есть существенная разница между влиянием Атлантики, делающим климат Франции влажным и мягким, и влиянием материка, благодаря которому лето в Румынии жаркое и сухое. Однако не стоит сбрасывать со счетов близость Черного моря и Карпатских гор.

Рассказывая о Румынии, невозможно обойтись без исторической справки. Румыния сегодня гораздо больше, чем 100 лет назад. До 1918 г. Трансильвания и Банат были частью Венгрии, а Доброгеа — частью Болгарии. С другой стороны, древний регион Бессарабия, который теперь входит в состав недавно созданной республики Молдова (см. с. 260), был северной частью румынской Молдавии.

Карпаты, изгибаясь подобно раковине, занимают почти половину страны. Отдельные горные пики поднимаются на высоту приблизительно 2400 м и берут в кольцо Трансильванское плато. За субрегионом Wallachia, на юге страны, Дунай течет через песчаную равнину, резко поворачивая на север. Здесь, между Дунаем и Черным морем, расположена провинция Dobrogea.

В Румынии, так же как и в бывшем Советском

Союзе, масштабная программа посадок в 1960-х гг. привела к превращению огромных участков пахотных земель в виноградники, так что к концу 1990-х более 250000 га под лозой сделали Румынию пятым по величине производителем вина в Европе и, несомненно, самым значительным в бывшем блоке социалистических стран.

Три четверти потребляемого в Румынии вина — белое, в основном из местных сортов винограда. Наиболее распространены Fetească Albă, известная в Венгрии как Leányka, и Fetească Regală — гибрид, полученный в 1930-х из Crasă de Cotnari и Fetească Albă. Однако высаживают и уже заявившие о себе международные сорта: Welschriesling, Aligoté, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Gris и Muscat Ottonel. В небольших количествах выращивают также Chardonnay и Pinot Noir. Из собственных красных сортов виногра-

да Băbească дает легкие, с фруктовыми ароматами вина, а Fetească Neagră — более серьезные.

Подобно Венгрии, в Румынии есть вино, название которого было когда-то известно всей Европе. Но если Tokaji, пережив период социализма, сохранил все свое величие, Cotnari, которое в Париже было известно как «Жемчужина Молдавии» (Perle de la Moldavie), исчезло из вида и только начинает возрождаться. Cotnari — натуральное белое десертное вино, традиционно производимое на северо-востоке страны. Оно похоже на неокисленное Токайское. Это светлое тонкое и ароматное вино — результат поражения благородной плесенью местных сортов винограда — Crasă и кислого Frâncușa. Аромат ему придают чрезвычайно душистый сорт Tămioasă (с ароматом ладана) и белая Fetească Albă. Созревание в бочках короткое: сложный характер вино приобретает в бутылках. Cotnari происходит из той части Молдавии, которая досталась румынам после того, как сначала цари, а затем Советы аннексировали ее северную половину, в результате чего виноград стали интенсивно высаживать дальше на юге.

Сегодня страна разделена на 8 винодельческих регионов, из которых Румынская Молдавия с ее третью всех виноградников страны значительно превосходит остальные. За ней следует Wallachia, где на холмах Muntenia и Oltenia, южном оплоте Трансильвании, расположено более четверти виноградников.

Северная Молдавия — это страна белого винограда, а ее жемчужина — Cotnari. Однако основное производство сконцентрировано дальше на юге, на центральных холмах, в Vrancea (столица — Focșani) с 40500 га, отведенными под виноградники. Cotești, Nicorești, Panciu (известное своим игристым вином) и Odobesti (центр бренди) — мелодичные названия винодельческих городов. Рельеф здесь различен, но преобладают песчаные почвы, как и на Великой Венгерской равнине (Great Plain of Hungary). Лозы приходится высаживать в достаточно глубокие — иногда до 3 м — ямы, чтобы их корни могли достичь подпочвы. Это весьма экстремальный способ, поскольку лозе требуется вре-

мя, чтобы подняться над поверхностью земли и начать приносить урожай. Но в результате там, где ничто другое не росло, вызревает виноград, дающий хорошие легкие вина.

Повторяя изгиб Карпат, Молдавия уступает путь Muntenia, более известной своими знаменитыми виноградниками в Dealul Mare. Эти холмы с выходцами на юг склонами и самыми высокими средними температурами в Румынии большей частью отданы под Cabernet, Merlot, Pinot Noir, а также полнотелую Fetească Neagră, Burgund Mare (австрийский Blaufränkisch) и недавно завезенный вкусный Sangiovese. В прежние времена красные вина здесь обычно производили сладкими, в соответствии с потребностями советского рынка. Экспорт на Запад помог скорректировать ситуацию, хотя некоторые из Cabernet и Pinot Noir (чрезвычайно хорошо сделанные, да и цена у них неплохая) все еще, скорее, сладкие. Один особый белый сорт, маслянистая ароматная десертная Tămioasă из Pietroasa, явно выделяется среди прочих.

Короткое черноморское побережье Румынии обеспечивает региону Dobrogea, расположенному за Дунаем на востоке, самый солнечный климат в стране и самый низкий уровень осадков. Murfatlar славится мягкими красными и сочными белыми винами, а также сладким Chardonnay, которое производят из сверхзрелого винограда, растущего

на известняковых почвах, закаленных морскими бризами.

На каждом выходе пород, которые тут и там встречаются в Карпатских предгорьях, выращивают какой-нибудь особый сорт винограда. Pitești известен ароматными белыми винами (особенно из Ștefănești); Drăgășani — Cabernet Sauvignon, Merlot и Pinot Gris, особенно из Sâmburești. К югу отсюда в долине Дуная расположен Segarcea, имеющий устойчивую репутацию в производстве Cabernet и выращивании Pinot Noir. На востоке Румынии явно чувствуется влияние Венгрии: многие красные вина винодельческого региона Banat производят из Pinot Noir и венгерской Kadarka (местное правописание Cadarka). Самые лучшие — в субрегионе Minis. Основной белый виноград — это Welschriesling.

Трансильвания — плато на высоте 460 м над уровнем моря — напоминает остров в центре страны. Прохладный и относительно дождливый климат создает благоприятные условия для производства значительно более свежих и бодрящих белых вин, чем в других районах. Târnave производит лучшую сухую Fetească, а Alba Iulia — самые ароматные Muscat Ottonel и Gewürztraminer.

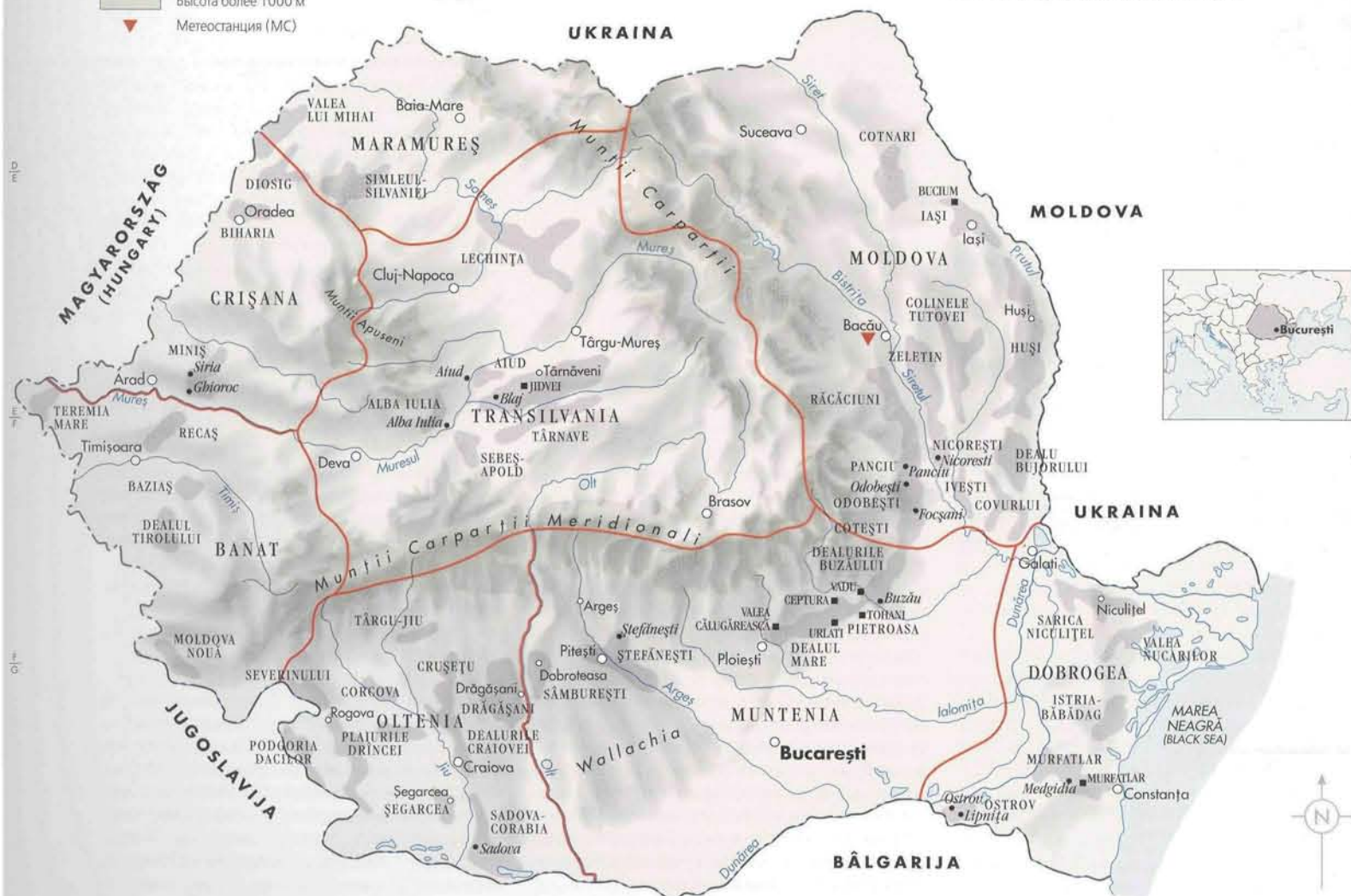
Внизу. Залитые солнцем виноградники в окрестностях Buzău на севере района Dealul Mare, где из красных сортов производят все более сухие вина. Румыния не испытывает недостатка в винограде, но остро нуждается в инвестициях.

- Государственная граница
- BANAT Винодельческий регион
- COTNARI Винодельческий субрегион
- Sadova Ведущий винодельческий город
- PANCU Винодельня
- Винодельческая зона
- Высота более 1000 м
- Метеостанция (MC)

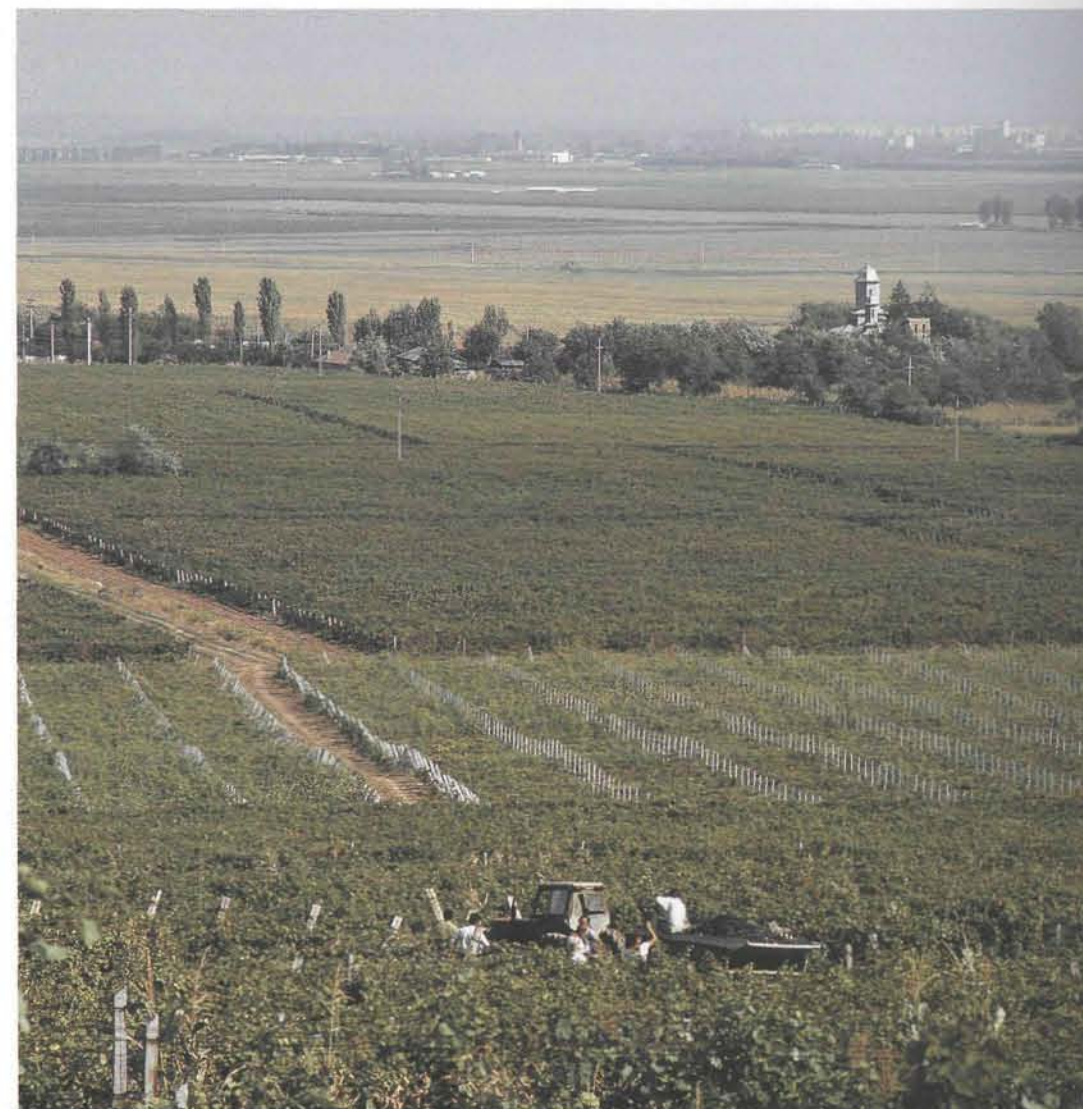
1:3,750,000
Km 0 50 100 150 Km
Miles 0 50 100 Miles

Румыния: Бакзэ

Широта/высота на MC: 46.35°/623 фута (190 м)
Средняя температура июля на MC: 67.8°F (19.9°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 21 дюйм (540 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 1.8 дюйма (45 мм)
Главные факторы риска: весенние заморозки, засуха
Основные сорта винограда: Fetească Albă, Fetească Regală, Welschriesling, Aligoté, Merlot, Cabernet Sauvignon



Мешанина языков, графических приемов и винных стилей верно отражает сегодняшнее положение дел в румынской винодельческой промышленности, чей потенциал, к сожалению, пока не реализован. Fetească Neagră — сорт винограда, к которому следует присмотреться.





Бывшие советские республики

Удивительное свойство вина — это его способность адекватно отражать историю общества. Ни одна из стран не продемонстрировала это более наглядно, чем бывший Советский Союз. В 1950-х гг. он официально сделал выбор в пользу вина (теоретически — за счет водки). В 1950 г. в СССР было почти 400 000 га виноградников. К 1985 г. оно возросло до почти 1,4 млн га, что поставило страну на второе место в мире (после Испании) по площади виноградников и третье (после Италии и Франции) — по количеству производимого вина. Безусловно, это был самый быстрый рост винодельческих мощностей, какой когда-либо видел мир. И даже этого было мало: СССР активно импортировал вино — около 7 млн гектолитров в год (почти годовой объем производства Португалии) преимущественно из стран Восточного блока и Кипра.

Однако в середине 1980-х гг. Михаил Горбачев решил, что вино подрывает советскую мораль, и взялся за внедрение трезвого образа жизни среди своих сограждан. Сотни винодельческих заводов были закрыты, а почти треть виноградников выкорчевана, так что к концу 1990-х гг. суммарное производство вина в республиках бывшего Советского Союза составляло всего 3% от мирового.

События 1991 г. не могли одновременно изменить ситуацию, но они открыли двери тем предприятиям в Содружестве Независимых Государств (СНГ), которые производили хорошее вино в обход Москвы. И сегодня существует множество хронических трудностей: отсутствие на многих заводах оборудования для розлива вина по бутылкам и даже самих бутылок, ненадежный транспорт и определенный произвол при решении, сколько и каких сортов винограда нужно использовать в производстве того или иного вина. Серьезные производители настаивают на введении хотя бы каких-то нормативных документов, которые преграждали бы дорогу повсеместной фальсификации вин. Сегодня внимание вновь приковано к районам, которые в прошлом производили лучшие в России вина. Все они расположены вдоль северного побережья Черного моря и далее на восток до Каспийского моря (см. с. 261).

В Молдавии, самой западной из бывших советских республик, больше всего виноградников, а ее винодельческий потенциал наиболее очевиден: благодаря усилиям французских колонистов кон-

ца XIX в. здесь преобладают наиболее востребованные в мире Cabernet Sauvignon и Merlot.

Лучшие столовые вина для царских подвалов в Кремле поставляла бывшая Бессарабия. История Молдавии напоминала перетягивание каната между Россией и Румынией. К счастью для ее народа (в основном румын), победителей в этой борьбе не оказалось, и в 1991 г. Молдавия стала независимой. (Подробнее о виноделии в румынской части Молдавии см. на с. 259.)

В советские времена Молдавии получила сомнительный «подарок» в виде колоссальных беспорядочных посадок винограда, достигших почти 240 000 га и обеспечивших в начале 1980-х гг. пятую часть потребности Советского Союза в вине. К сегодняшнему дню чрезвычайно суровые зимы в сочетании с последствиями горбачевской антиалкогольной кампании привели к исчезновению 57 000 га. Но для страны с 4,3-миллионным населением оставшиеся 183 000 га (1/10 часть территории страны) — это все равно очень много.

Совокупность факторов, позволяющих выращивать в Молдавии высококачественный виноград, — широта Бургундии, относительно бедные почвы, многочисленные реки с долинами, а также мягкий (из-за влияния Черного моря) климат. Иногда зимы настолько холодные, что могут убить незащищенные лозы, но на старых виноградниках, расположенных на лучших участках, климат идеален.

Поддаляющее большинство виноградников разбито в южной и центральной Молдавии. Однако самые лучшие участки Молдавии находятся на



Старое и новое: бутылки этого дореволюционного «Белого Муската» (1905 г.) все еще лежат в подвалах Массандры. Грузинское вино Saperavi было сделано благодаря австралийскому опыту и французскому капиталу.



юго-востоке, у Пуркари. Там из Cabernet и Saperavi, великолепного грузинского винограда, дающего сочные, с хорошей кислотностью вина, способные к длительной выдержке, получают великолепный, похожий на бордо ассамбляж. Лишь отсутствие в стране экономической стабильности удерживает западных инвесторов от капитализации этих наиболее ценных активов Молдавии.

Вторая по значению среди винодельческих республик бывшего Советского Союза — Украина, восточный сосед Молдавии. Хотя около черноморских портов Одессы и Херсона есть виноградники, самым интересным винодельческим регионом является Крым.

Крым стал частью Российской империи при Екатерине Великой, в конце XVIII в. Средиземноморский климат быстро сделал его южное побережье любимым курортом российской аристократии. Развитию Крыма в 20-х гг. XIX в. способствовал известный своим богатством и образованностью англичанин граф Михаил Воронцов. Воронцов (вино было его страстью) построил к юго-западу от Ялты, в Алушке, винодельческий завод (позднее и дворец), а неподалеку, в Магараче, основал Институт вина, который до сих пор остается ведущим в СНГ.

Точно так же и в то же время, что и в Австралии (а поколением позже — в Калифорнии), Воронцов начал с тщательной имитации великих французских вин. Результаты получились посредственными, как и у тех, кто пытался сделать бургундское в Бароссе (Австралия). Южное побережье оказалось чересчур жарким. С другой стороны, уже в 10 км от моря было слишком холодно. Зимние температуры там опускаются до -20°C, и лозы необходимо полностью закрывать, чтобы они выжили. Тем не менее здесь существуют огромные виноградники, разбитые в советское время и засаженные преимущественно Ркацители, хотя есть и особые морозостойчивые гибридные сорта, введенные в Магараче.

Спустя поколение князь Лев Голицын использовал в виноделии научный подход. После Крымской войны 1853–1856 гг. Голицын ждал замечательный успех. Производство второго по популярности в России напитка — «шампанского» — было освоено в его поместье «Новый Свет» в 50 км к востоку вдоль южного побережья.

Слева. Ухоженные виноградники в Грузии, одной из немногих бывших республик СССР с долгой историей производства столовых вин. В наши дни «грузинского» вина в СНГ продается во много раз больше, чем Грузия вообще в состоянии произвести.



Но конек Крыма — это десертные вина. В 1894 г. царь построил в Массандре, недалеко от Ливадии, «лучшую винодельню в мире» и поставил во главе Голицына — чтобы реализовать потенциал южного побережья, узкой полосы земли между горами и морем длиной 130 км, в производстве крепких сладких вин. Эти вина стали легендарными в дореволюционной России. Их ценил Сталин, который во время Второй мировой войны приказал перевезти все запасы вина из подвалов Массандры в винодельню в Грузии с замечательным названием — «Винодельческий завод №1», где они оставались до конца войны.

Названия Массандра, Ливадия, Алушка и Новый Свет, а также Алушта, Аю-Даг вновь зазвучали на Западе в 1990-х гг., когда на аукционе Sotheby's в Лондоне были выставлены вина из официальной массандровской коллекции, начало которой положил князь Голицын в 1880 г. Вина назывались «Портвейн», «Мадера», «Херес», «Токай», «Кагор» (вино, имеющее историческое значение для Русской православной церкви), даже «Икем», а также «Мускат». Большинство вин было очень хорошего качества, многие — превосходного, а белый и розовый мускаты из Ливадии, пожалуй, самого лучшего.

На винодельческом заводе Массандры до сих пор хранится почти миллион бутылок подобных вин — 1200 различных розливо, начиная с конца XIX в. Это, должно быть, самая большая и самая выдающаяся коллекция старых вин в мире.

В Грузии все происходило иначе, хотя площадь ее виноградников также была нещадно сокращена Горбачевым. Вполне возможно, что это самый старый винодельческий регион в мире. Между Чер-

ным и Каспийским морями археологами были найдены семена сортов винограда, культивировавшихся здесь за тысячи лет до Рождества Христова. Говорят, что собственных сортов здесь более 500, из которых несколько десятков официально разрешены к использованию в виноделии; среди них Mtsvane, Matrassa, сильный Saperavi с красным соком и необычный, свежий Rkatsiteli. Разнообразный климат 5 винодельческих регионов Грузии, расположенных в плодородных долинах к югу от густо поросших лесами Кавказских гор, создают условия для каждого из этих сортов. Общеизвестна способность грузин наслаждаться вином и пить его в больших количествах: согласно местным поверьям, грузинское вино просто не в состоянии вызывать похмелье.

Кахетия, где выращивают более 67% всего грузинского винограда, охватывает самые восточные предгорья Кавказа. Ее знаменитые долгожители видят естественную причину своего здоровья в силе и питательной ценности Saperavi. Здесь все еще пользуются неклассическими методами виноделия: в течение 3–4 месяцев сырье проходит ферментацию и мацерацию в закопанных в землю огромных кувшинах, называемых *квевери*, в результате чего рождаются ароматные, удивительно разнообразные, хотя и довольно простые вина.

Картли, лежащий около столицы Тбилиси на землях с равнинным рельефом, производит вина, более привычные для европейского вкуса. В Имерети, на западе Грузии, вина также делают по старой методике, а затем добавляют спирт-сырец. К северу, в Рача-Лечкуми, климат значительно влажнее, и местные сорта Alexandrouli и Mudzure-

Украина: Симферополь

Широта/высота МС: 45.01°/689 футов (210 м)
Среднемесячная температура июля на МС: 70°F (21,1°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 20 дюймов (520 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 1,4 дюйма (35 мм)
Главные факторы риска: зимние холода
Основные сорта винограда: Muscat, Rkatsiteli, Magarach Ruby

tuli выращивают в основном для производства сладких вин. Местные сорта и сладкие вина также преобладают во влажном, субтропическом районе у побережья Черного моря.

Современная винодельня в кахетинском городе Телави — совместное предприятие с Pernod-Ricard, использующее австралийские винодельческие технологии, — самый энергичный экспортер грузинских вин.

Сегодня красный сорт Saperavi дает лучшие из доступных вин (некоторые из них сладкие, и все имеют яркий цвет), хотя и Rkatsiteli проявил себя практически во всем этом регионе как хорошо адаптируемый сорт винограда. Грузинское неслучайно дешевое и популярное «шампанское» производится преимущественно специальным методом «непрерывной шампанзации». Это одно из наиболее плодотворных технологических достижений СССР.

Виноградники в окрестностях Красnodара и в Дагестане испытывают мягкое влияние Черного и Каспийского морей, а те, что расположены возле Ростова-на-Дону, Севастополя и в Чечне, зимой ощущают всю суровость резко континентального климата. Лозы специально защищают, чтобы они не вымерзли.

Виноград является важной культурой также в бывших советских республиках Средней Азии. Согласно официальным данным, Узбекистан производит вина больше, чем Украина или Грузия. Подобно Дагестану, Армении и Азербайджану, республики Средней Азии предпочитают производить вина сладкие, крепкие и пока не слишком изысканные.

Греция

Из всех винодельческих стран, где за последние несколько лет произошли радикальные изменения, пожалуй, наибольший интерес представляет Греция. Современная винодельческая репутация Греции строится не на ввезенных в страну международных сортах винограда, хотя их, конечно, тоже выращивают, а на сортах местных, происхождение которых можно проследить вплоть до Древней Греции — колыбели современной винодельческой культуры.

Новая эра греческого виноделия началась в 1985 г., когда группа агрономов и энологов вернулась в страну после обучения во Франции. Приток средств из Европейского Союза и вложения местных жителей позволили модернизировать технологию в некоторых больших негодичантских домах (особенно Boutari и Kourtakis) и основать небольшие новые винодельческие предприятия в районах с более прохладным климатом и относительно дешевой землей. Их последователи также вооружились знаниями в Аделаиде (Австралия), Дэвисе (Калифорния) или ТЕИ (Афины).

Те, кто никогда не был в Греции, могут предположить, что климат в стране слишком жаркий и сухой, чтобы там можно было производить вина хорошего качества. На самом деле немаловажны высота и ориентация склонов. В прохладные годы приходится снижать кислотность некоторых вин из внутренних районов Пелопоннеса, с плато Mantinia, а на севере, в Naoussa (Македония), отдельные урожаи бывают испорчены дождем и гнилью.

Сейчас в Греции существует достаточно сложная, но разумная и полезная классификация, включающая 20 региональных апелласонов для сухих вин и еще 8 для сладких, производимых в основном из подсушенного белого сорта Muscat и красного Mavrodaphne; а также для греческого варианта Vin de Pays (греки заимствовали французский в качестве своего винодельческого языка).

Северная Греция — район с нерализованным потенциалом. Греческая «винная революция» 1960-х гг. сильнее всего проявилась в Chateau Carras.

С географической точки зрения Македония ближе к Балканскому массиву, нежели к средиземноморской оконечности Греции. Это край красного вина с преобладанием одного сорта, Xinomavro, чье название («кислый и черный») соответствует его вкусу, однако вина из него — одни из самых впечатляющих в Греции. Naoussa — самый важный апелласон Греции и первый из появившихся в стране в 1971 г. С годами некоторые греческие вина могут приобретать такой же замечательный букет, как лучшие бароло, несмотря на то что многие винодельни в северной части Греции технически все еще плохо оснащены. Земельные участки достаточно разнообразны и обширны, что позволяет выделить отдельные Cru.

Goumenissa, лежащая несколько ниже на склонах горы Pliakos, дает вина, являющиеся более легкой версией вин Naoussa. Инвестиции пролились дождем на Amyntaio с северо-западного склона горы Vermio, где настолько прохладно, что это дает возможность производить ароматные белые вина, имеющие право на собственное наименование — розовое Xinomavro и замечательное игристое.

Zitsa — единственный апелласон в Epirus, на северо-западе страны, здесь из самого распростра-



ненного белого сорта Debina производят тихие и игристые сухие вина. Именно в Epirus, в Métsovo, на высоте 1200 м растут самые высокогорные лозы Греции, а в Katogi Averoff — самые старые посадки Cabernet Sauvignon (1963 г.).

Все возрастающее количество отличных Vin de Pays производят в районе Drama в Thrace, на северо-востоке страны, а отдельные достижения в виноделии имеют место повсюду на севере. Например, Geroavassiliou в Epanomi, к югу от Thessaloniki, экспериментирует с Petite Syrah и Viognier, а также с местным белым сортом Malagousia.

Сегодня в Центральной Греции преобладают негодичантские дома и кооперативы. Но Атика, что неподалеку от Афин, — самый большой из специализированных винодельческих регионов страны с площадью виноградников 11000 га. Он целиком отдан под производство retsina, любопытного винного напитка, производимого с добавлением смолы хвойных деревьев, который долго определял винодельческую репутацию Греции. Из Savatiano и Roditis — местных белых сортов винограда — получают такие исключительные вина, как Chateau Matsa и Kokotos (производители Chateau Semeli).

Эти белые сорта также выращивают в Пелопоннесе, который, благодаря красивой береговой линии, близости к Афинам и притягательности древних памятников, стал самым знаменитым винодельческим регионом Греции. Из Savatiano и Roditis — местных белых сортов винограда — получают такие исключительные вина, как Chateau Matsa и Kokotos (производители Chateau Semeli). Эти белые сорта также выращивают в Пелопоннесе, который, благодаря красивой береговой линии, близости к Афинам и притягательности древних памятников, стал самым знаменитым винодельческим регионом Греции. Из Savatiano и Roditis — местных белых сортов винограда — получают такие исключительные вина, как Chateau Matsa и Kokotos (производители Chateau Semeli).

Patras в северном Пелопоннесе, где культивируются преимущественно белые сорта, — источник превосходного Roditis. Заново открытый белый виноград Lagorthi с характерным минеральным привкусом сейчас тоже оказался на подъеме благодаря вину Антонопулоса (Antonopoulos) Adoli Ghis.

Вверху. Остров Santorini с вулканическими почвами ассоциируется с греческой винной революцией. Yannis и Konstantinos Boutaris построили ультрасовременный центр винного туризма рядом с традиционной церковью.

Oenoforos, который закупает ягоды на прохладном, ориентированном на север плато Aighialia с его причудливыми каньонами, является еще одним прогрессивным производителем, который долгое время ассоциировался только с густыми тягучими винами из сортов Muscat и Mavrodaphne.

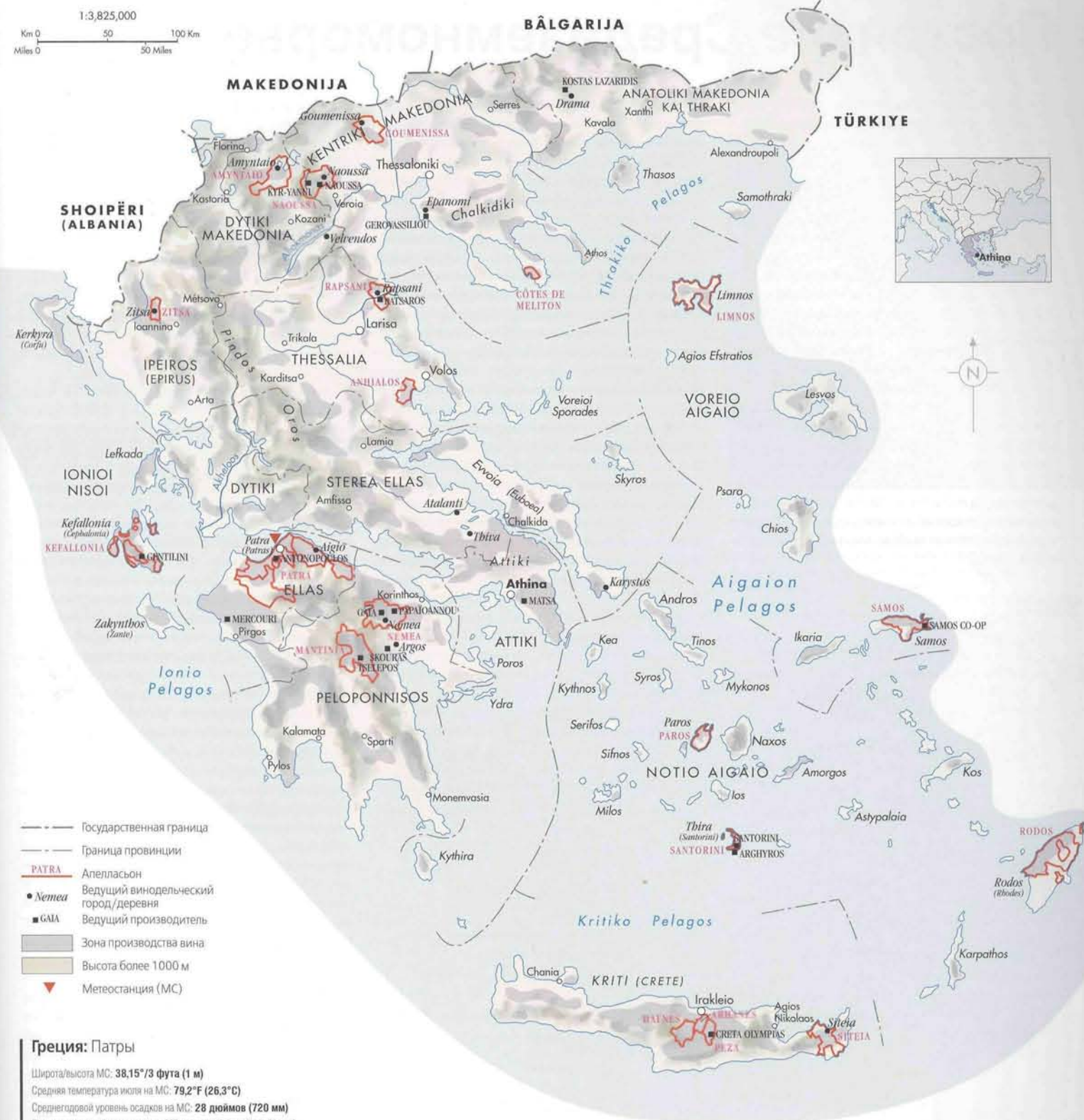
Из всех греческих островов самый крупный производитель вина — Крит, известный еще с венецианских времен своими сладкими винами Malmsey. Увы, эти вина, кажется, угасают. На пребывающую в упадке винную промышленность острова недавно наконец-то обратили внимание и выделили денежные средства.

Остров Kefallonia и его сосед по Ионическому морю Zakynthos (с собственным отличным красным сортом винограда Avgoustiatis) — следующие по значению, особенно если говорить о свежих белых винах из Robola, Tsaoussi, Moschofilero и введенных сортов. А вот Корфу не назовешь островом для винных туров.

На ряде островов Эгейского моря производят сладкие вина из Muscat. Лемнос дает как сухие, так и сладкие мускаты, а Самос — самые лучшие и известные; именно он основной экспорт удивительно чистых и соблазнительных вин. На Паросе выращивают собственную разновидность Malvasia, а также красный островной сорт Mandelaria, который также можно встретить на Крите, где негодичантский дом Boutari производит достойные ординарные вина, и на Родосе, где наиболее распространен полнотелый, но еще не проявивший себя в полной мере белый Athiri.

Самый оригинальный из всех островов — Santorini. Его мощные и насыщенные вина, белые и сухие, производят из древнего сорта Assyrtiko, возделываемого на продуваемых ветрами высотах спящих вулканов. Вдохновляющий пример такого вина — Thalassitis от Gaia.

Слева направо: два превосходных красных греческих вина, а также разнообразные белые — отличное Tselepos от Moschofilero с прохладного плато Mantinia, своего рода ключ к международному признанию и свидетельство возрождения критского вина, и редкий Samos Nectar.



Греция: Патры

Широта/высота МС: 38,15°/3 фута (1 м)
Средняя температура июля на МС: 79,2°F (26,3°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 28 дюймов (720 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: август, 0,2 дюйма (5 мм)
Главные факторы риска: засуха, внезапные штормы
Основные сорта винограда: Roditis, Muscat, Mavrodaphne



Восточное Средиземноморье

Несмотря на то что изображенные на карте земли, по сути, неизвестны большинству современных любителей вина, именно здесь человек впервые его попробовал (см. с. 12). Независимо от того, было ли первое вино сделано в Турции или Армении, без сомнения, Средний Восток – это место его рождения. Восточное Средиземноморье было Францией и Италией древнего мира вплоть до VIII в. и появления ислама.

Пророк запретил своим последователям употреблять спиртное, хотя вопрос о том, сколько из них подчинилось, остается спорным. Христиане и иудеи делали вино, и было неважно, кто его выпьет. Однако только в конце XIX в. вино всерьез начало возвращаться на свою прародину. Когда филлоксеры уничтожила виноградники Европы, на помощь пришла Азия. В 1857 г. иезуиты заложили солидные погребка Ксары на территории современного Ливана. В 1880-х гг. один из Ротшильдов вновь наладил виноделие в Израиле. Османская империя в 1890-х гг. экспортировала почти 70 млн литров вина в год. В 1903 г. Nestor Gianacis высадил виноград неподалеку от Александрии, и это были первые лозы новой винодельческой промышленности Египта.

Винная промышленность Кипра уже давно возродилась к жизни (см. с. 263), но в конце XX в. мир практически не знал о винах Восточного Средиземноморья – за двумя исключениями, однако столь значительными, что они вызвали революцию в виноделии своих стран.

Турция таким исключением пока не является. Она находится на 5-м месте в мире по площади виноградников, но едва ли 3% выращенного винограда перерабатывается на вино. Развитие винодельческой индустрии сдерживается отсутствием внутреннего рынка, поскольку 99% населения страны – мусульмане. Кемаль Ататюрк (Kemal Atatürk), основатель светской республики, в 1920-х гг. построил государственные винодельческие заводы в надежде убедить свой народ в достоинствах вина. Он сохранил местные сорта винограда, которые могут быть ключом к разгадке происхождения виноградарства. Но туркам трудно отучить от раки, турецкого спиртного напитка с запахом аниса.

Климат Турции отличается разнообразием. Почвы Thrace и Marmara (на некотором удалении от береговой линии, в районе Стамбула) отлично подходят для производства вина. Теплый прибрежный климат здесь напоминает Черноморское по-

бережье Болгарии, к северу и северо-востоку от Греции. Здесь производят около 40% всего турецкого вина, а пропорция выращиваемых завезенных сортов по отношению к местным выше, чем где бы то ни было. Сарафин (Sarafin) под впечатлением от долины Напа первым из турецких виноделов сосредоточил усилия исключительно на международных сортах винограда; его виноградники расположены, к примеру, на полуострове Gallipoli.

Около 20% турецкого вина делают из высокоурожайных сортов, выращиваемых около Измира на Эгейском побережье, богатом историческими реликвиями. Эгейские белые вина, как правило, лучше красных, особенно если они производятся из сортов Misket (Muscat) или Sultaniye.

Виноград также выращивают в Северной Анатолии (Anatolia), в окрестностях Tokat, и на юго-западе страны, в районе Denizli. Большую часть остального турецкого вина производят на виноградниках, расположенных на большой высоте в континентальной части Анатолии, где зимы очень холодные, а летом чрезвычайно сухо. Средняя Анатолия, также известная как Cappadocia, находится между столицей Анкарой и городом Nevşehir. Восточная Анатолия с городами Elâzığ, Malatya и Diyarbakir (на карте ее нет) включает исторические виноградники долины Евфрата. Урожаи здесь низкие, выращивают исключительно местные сорта, некоторые из них обладают значительным потенциалом, даже несмотря на достаточно примитивное винодельческое оборудование.

Государство контролирует количество виноделен и регулирует большую часть экспорта. Кулажные вина пользуются наибольшим спросом, хотя известны также Trakya и Buzbağ – более легкие и темные красные вина из Thrace и юго-восточной Анатолии соответственно. Есть еще и белая Trakya из винограда Sémillon.

Самые крупные из частных компаний – Doluca и Kavaklıdere, а Diren – пионер современного турецкого виноделия. Doluca работает в Thrace, и ее бренд Villa Doluca вполне надежен. Kavaklıdere развернул производство неподалеку от Анкары и сосредоточил усилия на местных анатолийских сортах: белых Narince, Emir и Sultaniye (из которых делают также очень свежее раннее вино) и красных Boğazkere, Kalecik Karasi и Öküzgözü.

Иран – еще одна страна, в которой, согласно статистике OIV (см. с. 11), под виноградники отведено больше земли, чем где-либо в Европе, за исключением Франции, Италии и Испании. Из Персии, и в особенности из города Shiraz (связь с одноименным сортом винограда не установлена), происходят как разнообразные вина, так и прекрасные стихотворные строки, вдохновленные



Два восхитительных ливанских вина. Ниже – вина Израиля и самого современного винодельческого предприятия Турции. И израильтяне, и ливанцы стали серьезными потребителями вина. Турки предпочитают раки.

вином. Однако современный Иран не производит вино, так же как Ирак, Иордания и Сирия, где под виноградники отведены значительные площади, но виноделия официально не существует.

Ливан – совершенно иной случай. Если попросить назвать вино Восточного Средиземноморья, многие потребители упомянут Chateau Musar, которое Serge Hochar, человек поистине выдающийся, каким-то образом умудрялся делать все 20 лет гражданской войны в стране. Виноделия Musar находится в северных пригородах Бейрута, но виноград растет в опустошенной войной долине Бекаа. На высоте 900 м из Cabernet Sauvignon и Cinsault производят вина, похожие на богатое бордо, способное созреть еще в течение десятилетий. Однако другие винодельни бросили вызов Musar. Chateau Kefraya изготавливает характерные свежие, розовые, а также весьма серьезное красное вино, вызывающее ассоциации с продукцией как Бордо, так и долины Роны. Между двумя этими хозяйствами расположена главная и самая крупная винодельческая компания страны, Ksara. На рубеже столетий новыми серьезными участниками рынка стали Massaya, Domaine Wardy и Clos St Thomas.

Израиль – второй оплот «винной революции» в этой части света. По сравнению с Ливаном, площадь, отведенная здесь под виноградники, в 4 раза меньше, но страна экспортирует гораздо больше вина, преимущественно удовлетворяя мировой спрос на кошерное вино. Сладкие вина для шабада (kiddush) долгие годы были стандартной продукцией кооперативных виноделен Carmel Mizrahi в Rishon le Zion и Zichron Yaacov, подаренных Израилю бароном Эдмоном де Ротшильдом (Edmond de Rothschild). Под контролем этих виноделен до сих пор находится более половины площадей в традиционных местах выращивания винограда, а теперь к ним добавилось значительное количество новых, более современных виноградников в Ramat Arad.

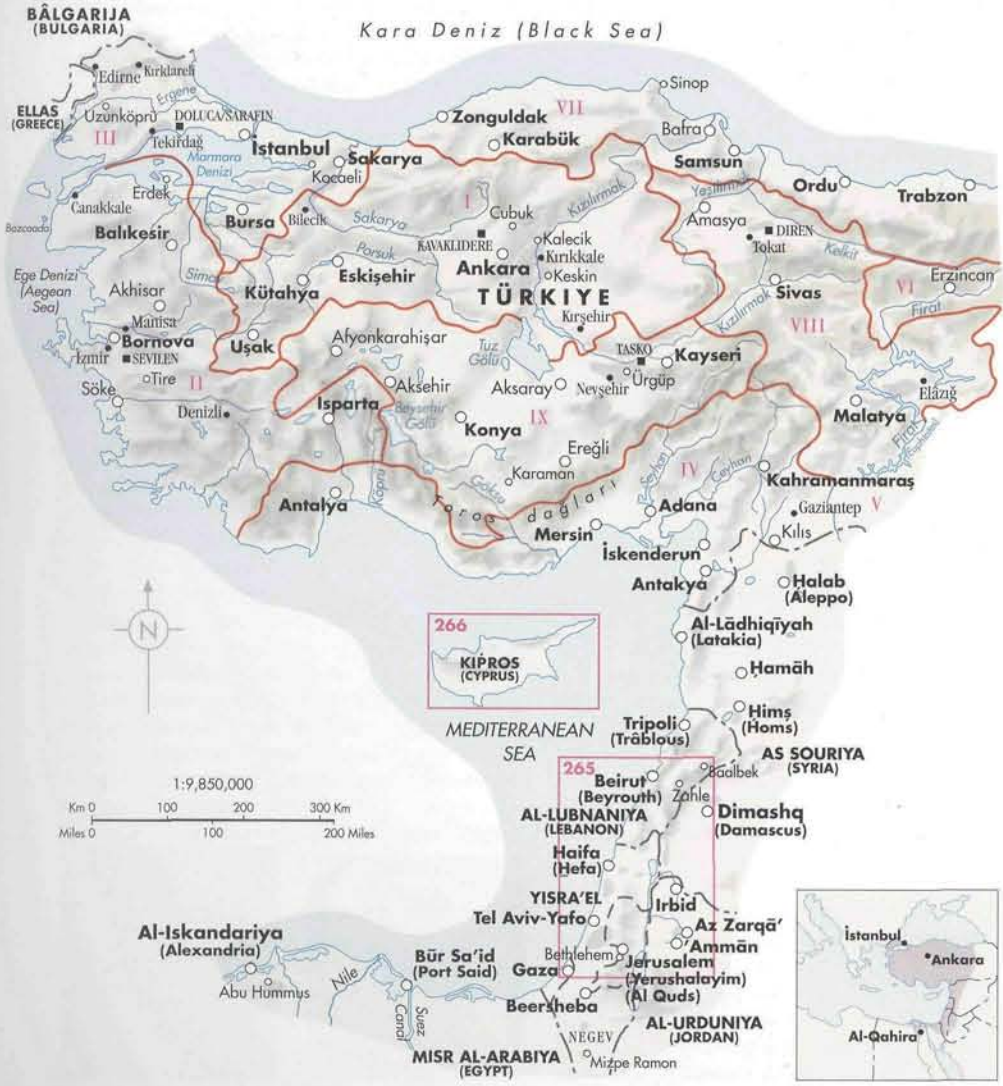
До 1980-х гг. израильское вино представляло интерес исключительно для иудеев. Но посадки винограда в конце 1970-х гг. на вулканических почвах Голанских высот, которые начинаются от Галилейского моря и простираются на высоте 1200 м

по направлению к горе Hermon, свидетельствуют о появлении нового направления в виноделии Израиля. Из Калифорнии были завезены новые технологии, так что лучшие красные и белые сортовые вина Галилеи под этикетками Yarden, а также Gamla и Golan всегда оказываются хорошими, а иногда и отличными. Теперь винная культура прочно утвердилась в Израиле, поддерживаемая винными журналами, включением израильских вин в винные карты зарубежных ресторанов, признанием винодельческих регионов и появлением десятков небольших, но эффективных новых виноделен, таких как Castel и Margalit.

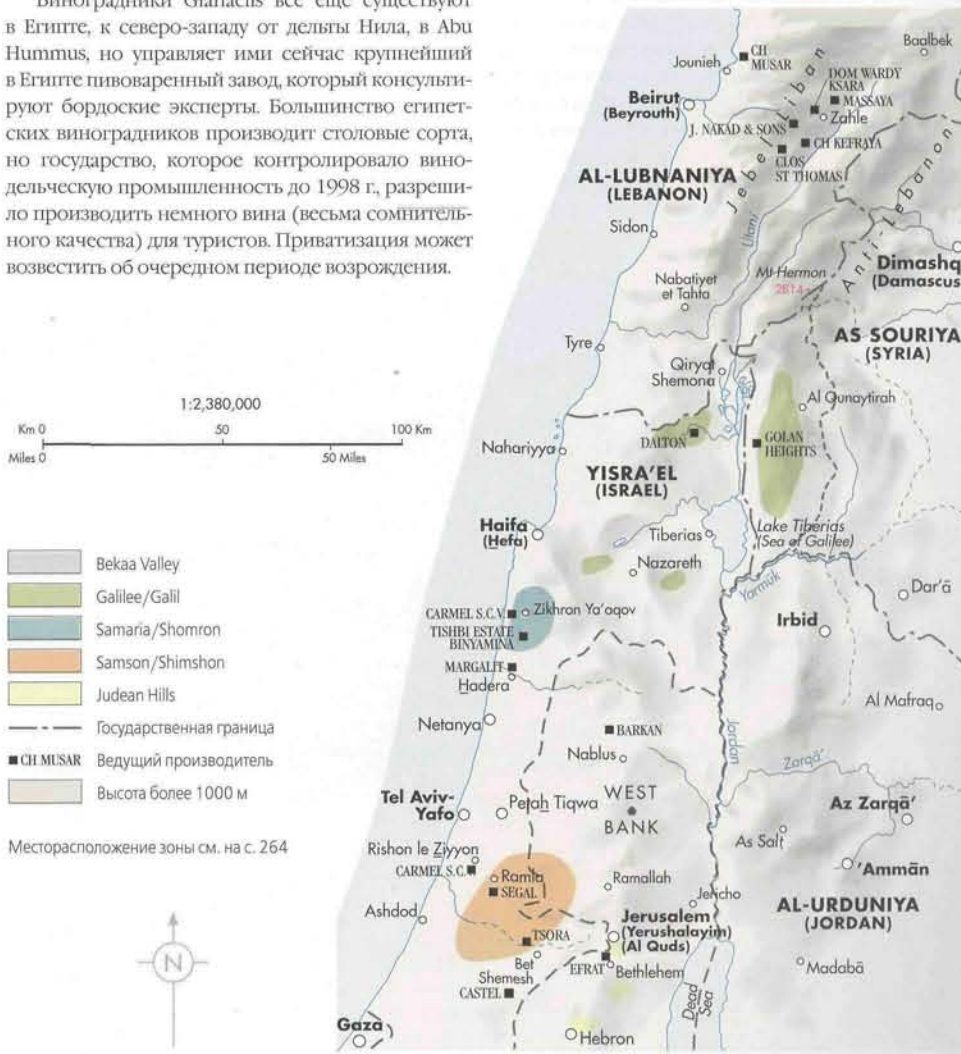
Винодельческий регион с наиболее очевидным потенциалом – это Галилея, включающая в качестве субрегионов Голанские высоты и высокогорную Верхнюю Галилею, продукция которой уже чрезвычайно популярна. Все три ведущие винодельни инвестируют сюда свои капиталы, Golan строит новую винодельню на границе с Ливаном, Carmel создал оснащенную по последнему слову техники винодельню в Ramat Arad. A Barkan, второй по величине производитель после Carmel, развивает винодельческое производство около Rehovot, в густо засаженном виноградом прибрежном регионе Samson, а также активно разбивает виноградники в глубине пустыни Negev.

Виноградники Gianacis все еще существуют в Египте, к северо-западу от дельты Нила, в Abu Hummus, но управляет ими сейчас крупнейший в Египте пивоваренный завод, который консультирует бордосские эксперты. Большинство египетских виноградников производят столовые сорта, но государство, которое контролировало винодельческую промышленность до 1998 г., разрешило производить немного вина (весьма сомнительного качества) для туристов. Приватизация может возвестить об очередном периоде возрождения.

Вверху. Для этих высокогорных виноградников, лежащих в ливанской долине Бекаа, необходимо минимальное количество химикатов. Новые посадки Merlot, Tempranillo, Chardonnay и Sauvignon Blanc соседствуют с сортами Cabernet Sauvignon, Syrah и Mourvèdre.



- Государственная граница
- Граница винодельческой зоны
- NEGEV Винодельческий регион
- Винодельческий город
- Ведущий производитель
- Винодельческая зона
- Высота более 1500 м
- Номер страницы с картой выделенной зоны



Кипр

Этот красивый средиземноморский остров – не только носитель одной из старейших винодельческих традиций в мире, но и в течение долгого времени – самая развитая и успешная винодельческая страна в Восточном Средиземноморье, сумевшая (в период Британского правления с 1878 г.) вернуть вино главенствующее место в экономике, принадлежавшее ему до мусульманского нашествия.

В течение 30 лет, с 1950-х гг., Кипр экспортировал вино в огромных количествах: эрзац-херес в Британию и некрепленые вина – в Восточную Европу. В 1990-х гг. оба эти прибыльных рынка истощились. Властям пришлось чуть ли не силой «втаскивать» кипрские виноградники и винные подвалы в современность. Теперь на развитие виноделия благотворно влияет программа, предусматривающая уничтожение плохих виноградников, и в стране начинают производить столовые вина, конкурентоспособные на мировом рынке.

Все ориентированные на юг склоны гор Troodos потенциально являются винодельческим краем; горы, притягивая дожди, делают выращивание винограда возможным там, где иначе условия были бы слишком засушливыми. Виноградники располагаются в месте, где выпадают осадки – в идилической зеленой долине, лежащей среди холмов, на высоте от 600 м до 1500 м.

В эпоху производства балковых вин центрами винной промышленности стали прибрежные города Лимассол и Пафос, хотя они и расположены в стороне от виноградников. Сегодня все больше маленьких виноделен строят гораздо ближе к посадкам, что благотворно сказывается на качестве

Справа. Commandaria производится на виноградниках, подобных тем, что были разбиты в Agios Yeorgios не позднее конца XII в., когда рыцари Ордена тамплиеров, отправившись в крестовый поход, основали здесь Великое Командорство.

вина, хотя почти весь виноград на острове все еще перерабатывается одной из четырех крупных компаний.

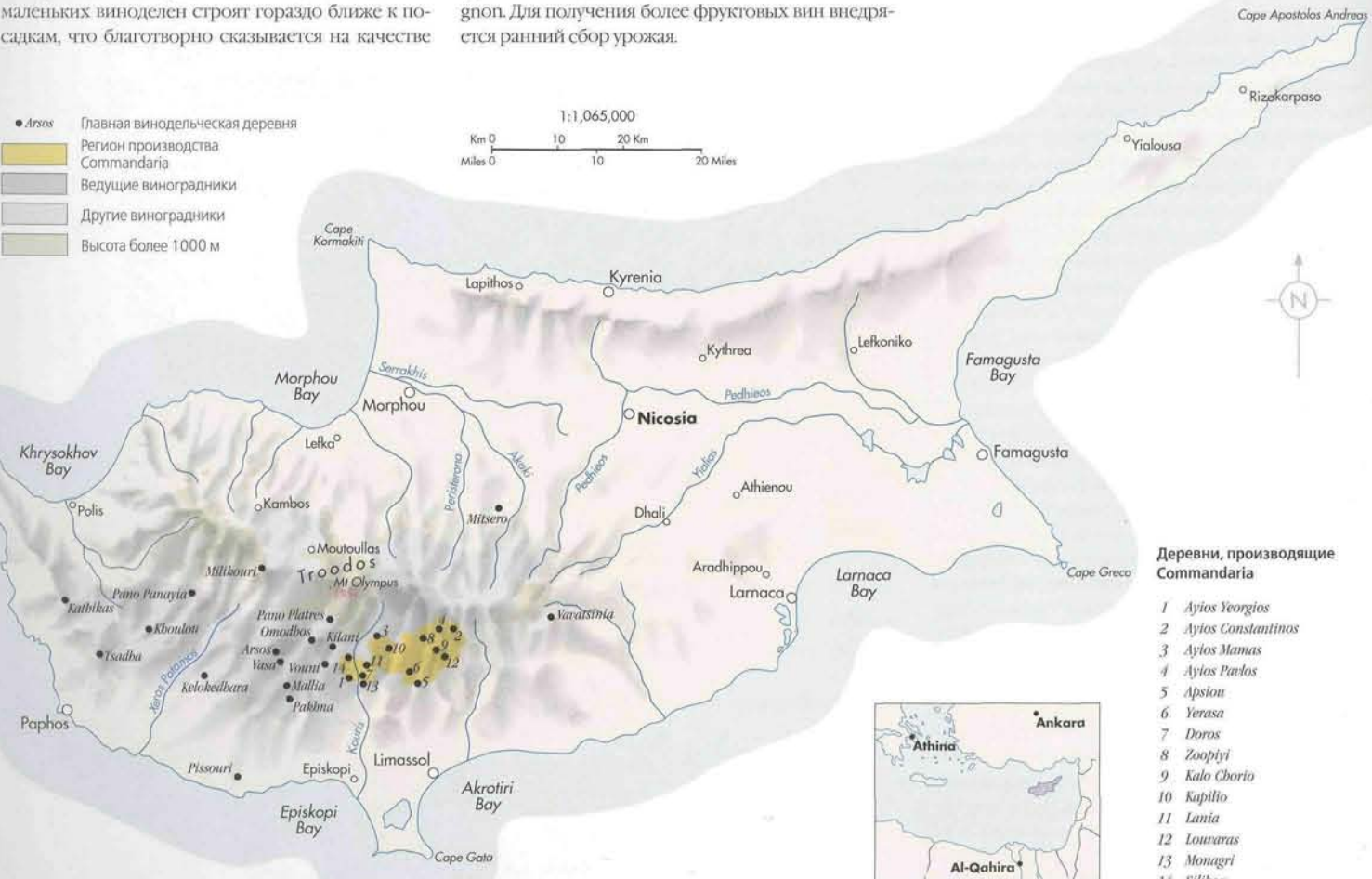
Самое характерное из кипрских вин – ликеристая Commandaria, которую делают как из белого, так и из красного заизюмленного винограда в 14 деревнях на низких склонах гор Troodos.

Commandaria производят и как обыкновенное десертное вино, в частности для церковных нужд, и в очень небольших количествах – как удивительное концентрированное легендарное вино (содержание сахара в нем может быть в 4 раза больше, чем в порто). Старая Commandaria – приторная и вязкая, а самые лучшие из этих вин обладают замечательно стойким и свежим ароматом винограда.

Кипр никогда не подвергался нашествию филоксеры, а принятые им карантинные меры замедлили распространение на острове международных сортов винограда. Свыше 70% виноградников, производящих ягуду на вино (на Кипре также выращивают значительные объемы столовых сортов винограда), засажено местным сортом Mavro. Местный сорт Xynisteri и александрийский Muscat, а теперь еще и Palomino используются для производства как крепленых, так и легких белых вин, в то время как красные вина делают из Grenache и Cabernet Sauvignon. Для получения более фруктовых вин внедряется ранний сбор урожая.

- Arsoy Главная винодельческая деревня
- Регион производства Commandaria
- Ведущие виноградники
- Другие виноградники
- Высота более 1000 м

1:1,065,000
Km 0 10 20 Miles 0 10 20 Miles



- Деревни, производящие Commandaria
- 1 Ayios Yeorgios
 - 2 Ayios Constantinos
 - 3 Ayios Mamas
 - 4 Ayios Pavlos
 - 5 Apsiou
 - 6 Yerassa
 - 7 Doros
 - 8 Zoopyri
 - 9 Kalo Chorio
 - 10 Kapilio
 - 11 Lamia
 - 12 Louvaras
 - 13 Monagri
 - 14 Silikon



Старейший производитель на острове, ЕТКО, делает ставку на Cabernet (справа), а его соперник – КЕО – за основу для своего Heritage берет капризный, но очень ароматный Maratheftiko.

Северная Африка

Северная Африка начинает пробуждаться ото сна, в который она была погружена почти столетия, с тех пор как страну покинули французы. В середине XX в. Алжиру, Марокко и находящемуся между ними Тунису принадлежало не менее 67% всей международной торговли вином. Практически все оно шло в Европу, в основном во Францию, в качестве тяжелой и крепкой красной основы для купажа. Только в Алжире под виноград было отдано 400000 га. Отсутствие спроса на вино в этих преимущественно мусульманских странах привело к тому, что с обретением независимости спад в виноделии произошел незамедлительно. В каждой из стран, а также в Египте (см. с. 265) государство установило контроль над винодельческой промышленностью, практически полностью лишив ее инвестиций.

Но интересно, что в результате затянувшегося зстоя среднй возраст лоз в этих странах составляет примерно 50 лет. Если бы современные винодельческие технологии приспособить к урожаям, собранным с этих старых, малоплодоносящих лоз (в основном кустового винограда модных ронских сортов), результатом могли бы стать завораживающие вина.

Марокко возрождает винопроизводство, создавая совместные предприятия. Французский завод по розливу вина Castel вкладывает средства в новые виноградники и современное оборудование. Здравый смысл в любом случае заставляет предположить, что лучшие виноградники Северной Африки должны находиться в Марокко – из-за благоприятных для их выращивания высот и влияния Атлантики.

В Марокко уже какое-то время существует система апелласьонов. Четырнадцать Appellation

d'Origine Garantie (AOG), в каждом из которых выращивают определенные сорта винограда, показаны на карте: они простираются с юга-запада на северо-восток, через выходящие на северо-запад предгорья чрезвычайно важных гор Atlas. Когда-то главенствующая роль принадлежала сорту Carignan, затем его сменил Cinsault. Но в наши дни предпочтение отдается сортам из Бордо и Роны как более пригодным для красных вин, а Clairette, Muscat и небольшое количество Sauvignon и Chardonnay прокладывают себе путь в производстве освежающих белых. Средняя винодельня в Марокко оборудована так же, как французские кооперативы в 1930-е гг. Лучшей репутацией обладают виноградники в окрестностях Meknès и Fès. Высоты приблизительно в 600 м приносят желанную ночную прохладу. Из легко доступных брэндов лучшим является Médailon.

Светло-розовое vin gris – это прототип марокканского светло-розового вина, производимого из красных сортов винограда (часто из Cinsault), подвергшихся непродолжительной мацерации. К югу от Касабланки деревня-крепость Boulaouane, относящаяся к апелласьону Doukkala, дала название одному из самых известных во Франции vin gris. В настоящее время ее модернизацией занимается Castel. В стране, где ощущается дефицит белого винограда, среди туристов очень популярно охлажденное Gris de Boulaouane.

Тунис, который в отдельные годы производит вина почти столько же, сколько Марокко, также стремится улучшить его качество, чтобы увеличить экспорт. Государство начало стимулировать создание совместных предприятий, ввозя из Европы опыт и капитал, и к концу столетия 7 из них были готовы начать производство. Этому способствова-

ли и внедрение необходимого температурного контроля на винодельнях, и модернизация виноградарств.

Самые прохладные винодельческие районы находятся на побережье. Океанические бризы в Bizerte и необычно прохладные глинистые почвы могут способствовать появлению достаточно качественных белых вин, хорошо сбалансированных красных, а также замечательного сладкого муската – особого вина Туниса, пожалуй, со времен Карфагена. Сухой мускат является фирменным вином Cap Bon, иначе известного как Keliba, расположенного на восточном побережье.

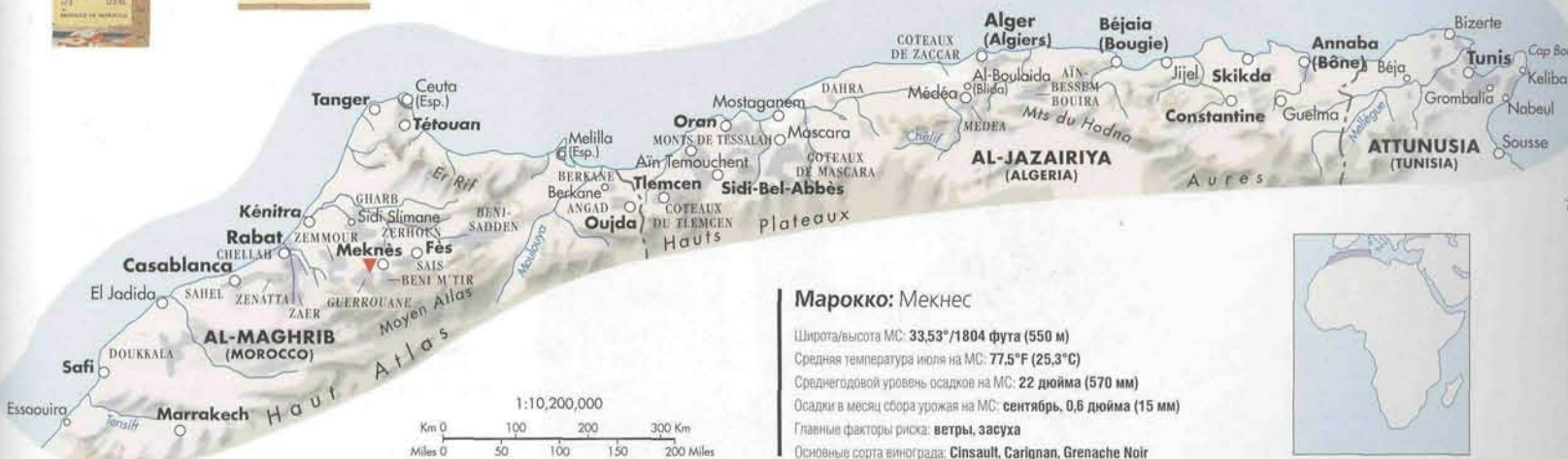
Западные виноградники Jendouba к югу от Béja находятся в наиболее жарком районе Туниса, где винодельни только мечтают о модернизации. Тем временем налажено производство мощных, с глубоким ароматом красных вин на улучшенном оборудовании виноделен Grombalia, на красных почвах холмов между этой местностью и Тунисом, в морском Mornag к юго-западу от Туниса и в Tébourba на западе, где делают фирменное светло-розовое Gris de Tunis.

Алжир, когда-то самый крупный экспортер вина, сейчас отстает от своих соседей. С 1966 по 1997 гг. производство сократилось с 16 млн гектолитров вина до менее чем 0,5 млн. Это не говорит о том, что алжирское вино плохого качества или должно быть таким: проблема заключается в инфраструктуре. Государство жестко контролирует производство, и, по официальным данным, в середине 1990-х гг. было посажено 10000 га международных сортов, в основном в традиционных местах выращивания: Tlemcen, Medea и Zaccar. В наши дни предпринимаются попытки строительства виноделен для производства вин на экспорт.



Справа – красное вино из Туниса, а три марокканских вина представлены продукцией небольшого домена между Касабланкой и Рабатом; по бокам – этикетки двух вин из Meknès. Слева – вино с новых шпалерных виноградников Castel.

- Государственная граница
- GHARB Винодельческий регион
- Винодельческая зона
- Высота более 1000 м
- ▼ Метеостанция (МС)



Марокко: Мекнес
Широта/высота МС: 33.53°/1804 фута (550 м)
Средняя температура июля на МС: 77.5°F (25.3°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 22 дюйма (570 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0.6 дюйма (15 мм)
Главные факторы риска: ветры, засуха
Основные сорта винограда: Cinsault, Carignan, Grenache Noir

Северная Америка

Виноград должен быть очень жизнестойкой культурой, чтобы выжить в Северной Америке, где на него обрушиваются вредители и болезни – и все это в экстремальных климатических условиях.

Сегодня Соединенные Штаты Америки являются самым крупным производителем вина за пределами Европы и уступают только Франции, Испании и Италии. Винодельческая промышленность Канады динамично трансформируется, а продукция Мексики (см. с. 286) в самое ближайшее время, возможно, тоже приобретут высокий статус.

Когда первые колонисты высадились в Америке, их заинтересовали буйные виноградные лозы, чьи гроздья, как гирлянды, украшали леса. Виноград был сладким, хотя и странным на вкус. Естественно, что вино стало одним из тех богатств, которые дал Новый Свет. Тем не менее более 300 лет американской истории являются сагой о разбитых надеждах. Вино из американского винограда имело странный вкус, а европейские винные сорта, высаживаемые в новых колониях, засыхали и гибли. Колонисты не сдавались и продолжали экспериментировать с различными сортами и методами.

В свое время что-то в этой области пытались сделать Вашингтон и Джефферсон, большой любитель вина, который в целях изучения виноделия ездил во Францию. Однако и это не принесло результатов. Американские почвы были поражены филлоксерой, кроме того, жаркий и влажный климат на юге и востоке страны способствовал развитию неизвестных в Европе болезней, а на севере европейские сорта становились жертвой суровых зим. Местные же американские лозы оказались устойчивыми ко всем этим напастям.

Сейчас известно более 10 видов винограда, родиной которых является Северная Америка. Прак-

тически все из них, а особенно *Vitis labrusca*, дают вина со специфическим ароматом, который называют «фоксированным», то есть «лисым». Этот привкус знаком многим по виноградному соку и желе, но для потребителей вина, воспитанных исключительно на сортах, относящихся к европейскому виду *Vitis vinifera*, он неприятен.

Теперь, когда местные и европейские лозы существуют на американском континенте, еще недавно не знавшем вина, их гены объединились в случайные и спонтанные комбинации, в результате чего возникли новые сорта винограда с менее выраженным «лисым запахом». Alexander, открытый в Пенсильвании и распространенный в Индиане, был первым из этих случайно возникших американских гибридов; за ним последовали Catawba, Delaware, Isabella и черный сорт Norton.

Европейские поселенцы ставили эксперименты в виноградарстве и виноделии, например в Нью-Йорке с очень холодной зимой, в Вирджинии, где лето для винограда слишком сухое, и Нью-Джерси, который представляет собой нечто среднее между первыми двумя. Родиной первого коммерчески успешного американского вина – знаменитой Sparkling Catawba от Николаса Лонгворта (Nicholas Longworth) – стал Цинциннати (Огайо). К середине 1850-х гг. это вино прославляло по обе стороны Атлантики, и 485 га принесло Лонгворту состояние.

Успех был недолог. Черная гниль, Гражданская война и, наконец, смерть Лонгворта в 1863 г. положили конец вызову, который Цинциннати бросил Реймсу. Однако прецедент был создан. Производители «шампанского» от Лонгворта нашли других работодателей – новую винодельческую компанию Pleasant Valley Wine Co из Hammondsport на нью-йоркских Finger Lakes. На этот раз американ-

ское вино обрело постоянный адрес, не утративший своего значения и в наши дни (см. с. 294).

Ко времени Гражданской войны виноградарство обрело целенаправленный характер, в результате чего выросло число новых сортов, адаптированных к американским условиям. Среди них – грубовато-жесткий, с выраженным «лисым запахом» Concord, выведенный в 1854 г. Сегодня он лидирует на виноградниках, протянувшихся вдоль южного берега озера Эри, через северную часть Огайо, Пенсильванию и Нью-Йорк, и идет на сок и желе.

На юге, в Южной и Северной Каролине и Джорджии, растут местные сорта Muscadine. В основном это Scuppermon, из вязкого сока которого получают вина, еще менее похожие на европейские, чем из американских гибридов. Но эти сорта, по крайней мере, устойчивы к болезни Пирса, уничтожившей европейские лозы (см. с. 19).

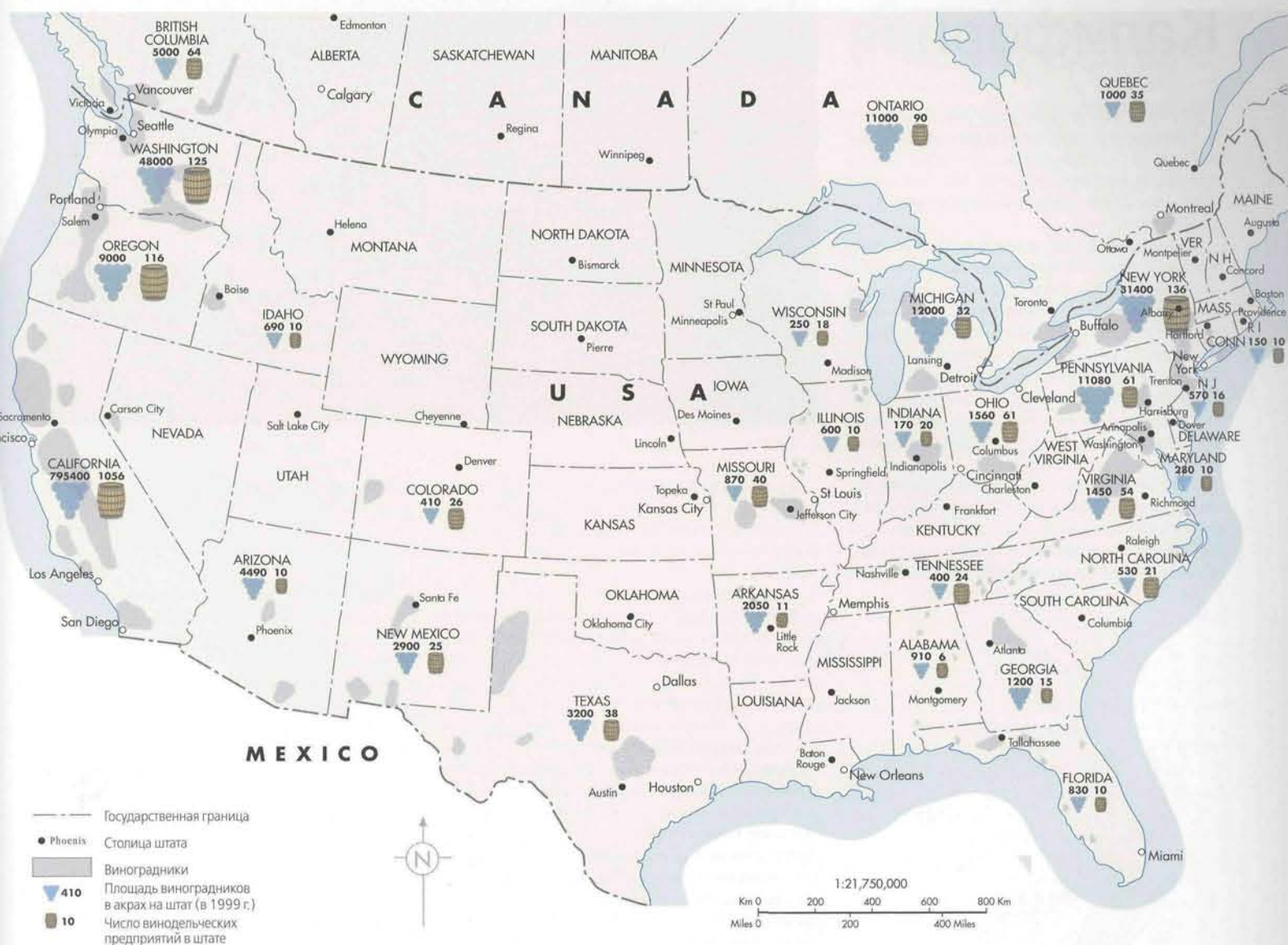
На Западное побережье виноделие пришло совершенно иным путем. Первые испанские поселенцы Мексики достаточно успешно развили там в XVI в. винные сорта. Эти примитивные лозы – Mission и идентичный аргентинскому Criolla Chica процветали в Нижней Калифорнии. Но потребовалось 200 лет, чтобы отцы-францисканцы продвинулись на север вдоль калифорнийского побережья.

Здесь не было проблем, характерных для восточного побережья. *Vitis vinifera* нашла свою землю обетованную. По мере возникновения новых миссий виноград распространялся вверх по побережью и к 1805 г. достиг самой северной точки – Сономы. Обладатель подходящего имени – Jean-Louis Vignes привез из Европы в Лос-Анджелес лозы лучше, чем францисканские. Золотая лихорадка вызвала миграцию огромных людских масс, и к 1850-м гг. виноград завоевал Северную Калифорнию.

Таким образом, к середине XIX в. в Америке сформировались два направления винодельческой индустрии. В культивирующей только европейские сорта Калифорнии в 1880–1890-х гг. наступил «золотой век» виноделия, однако сразу вслед за этим расцветом винная индустрия, как и в Европе, подверглась таким напастям, как милдью и филлоксеры.

Затем последовал еще более сильный удар: сухой закон, с 1918 по 1933 г. полностью запретивший алкоголь в Северной Америке. Виноделы с трудом перебивались, делая вид, что производят церковное вино, и вывозя в огромных количествах виноград, сок и концентрат в страны, жители которых вдруг увлеклись домашним виноделием. При этом на упаковку отгружаемого товара наносилась предупреждающая надпись: «Внимание! Не добавляйте дрожжи, иначе содержимое начнет бродить».

Долгим наследием категорического запрета на все алкогольные напитки, даже после отмены в 1933 г. сухого закона, стала исковерканная винодельческая промышленность – с необоснованно сложной организацией, запретительным законодательством и подозрительным отношением американцев XXI в.: треть из них остается непьющей,



еще треть пьет только крепкие спиртные напитки или пиво.

Сегодня вино купается в лучах славы, благодаря моде на него, а также энтузиазму тех американцев, у которых дома есть штопор. Все это нашло выражение в настоящем буме экспериментов: во всех частях континента, даже в Новой Англии и Скалистых горах нашлись желающие стать виноделами. Как только были построены первые железные дороги, виноград и вино начали перевозить из штатов с хорошо развитым виноградарством, прежде всего из Калифорнии, для купажирования и розлива на винодельни, которым не так повезло с месторасположением и где едва ли выросла хоть одна лоза. Только Северная Дакота не производит вино в коммерческих целях, в 4 штатах есть по винодельне, но свыше 12 штатов имеет более 400 га виноградников и/или более 25 виноделен.

Бурное развитие винодельческой промышленности Канады, Мексики, Техаса, Нью-Йорка и всех американских штатов к западу от Скалистых гор подробно описано на следующих страницах. Но существуют сотни других виноделен, на некоторых алкогольные напитки изготавливают не только из винограда, а также тысячи акров раскинувшихся повсюду виноградников. С них можно получить сок или желе, напитки с сильным ароматом из

американских сортов, или, что случается все чаще, более тонкие и сложные вина на основе европейских сортов или так называемых французских гибридов. Новое поколение сортов винограда, таких как белые Vidal, Seyval Blanc, Vignoles и черные Baco Noir и Chambourcin, вывел в постфиллоксерной Европе из американских и европейских сортов и завез в Северную Америку (где им сопутствовал гораздо больший успех, чем в самой Европе) Филип Вагнер (Philip Wagner) из Boordy Vineyards (Мэриленд) в середине XX в.

Французские гибриды преобладают на виноградниках Среднего Запада, где устойчивый к болезни Пирса Norton дает особенно приятные мягкие красные вина. Миссури – единственный в этих краях штат с длительной традицией виноградарства, и в XIX в. он был единственным серьезным конкурентом Огайо к востоку от Скалистых гор. Именно здесь расположена Augusta, ставшая в 1980-х гг. первым в Америке AVA, или американской винодельческой зоной (American Viticultural Area). Эти 140 с лишним винодельческих территорий являются попыткой ввести систему контролируемых по происхождению наименований для вин США.

Мичиган, окруженный Великими озерами, сегодня является четвертым по значению винодельческим штатом после Калифорнии, Вашингтона

и Нью-Йорка. Основной сорт здесь – Concord, но в протянувшимся по побережью Old Mission и на полуострове Leelanau подают надежды также европейские сорта и французские гибриды.

В Пенсильвании виноградарство столько же. Важен как винодельческий регион и Огайо. Но из восточных штатов наибольшее восхищение – после Нью-Йорка – вызывает Вирджиния, ставшая домом для 50 с лишним виноделен, где с особым успехом культивируют Merlot и Cabernet.

История винодельческой промышленности Нью-Джерси столь же долгая, но масштабы ее не так велики. В Мэриленде – и того меньше. Оба штата перестраховываются, выбирая между европейскими сортами и французскими гибридами.

Остальные штаты, прилегающие к Мексиканскому заливу, имеют, подобно Техасу, собственную небольшую, но растущую винодельческую промышленность. Помимо Muscadine, там начинают использовать французские гибриды, европейские сорта и появившиеся позднее гибриды Muscadine, которые могут давать вина с современными ароматами. В расположенных выше и более прохладных землях Юга условия похожи на Вирджинию. Весь этот огромный континент стремится производить самобытные вина, которые могут быть оценены и за границами региона происхождения.

Слева. Яркое солнце и мексиканские рабочие – ключевые факторы винного производства в главном винодельческом штате США – Калифорнии. Площадь виноградников штата Вашингтон – второго по значимости производителя вина – в 20 раз меньше. На третьем месте – Нью-Йорк.



Калифорния

Значение Калифорнии (California) в мировом виноделии нельзя недооценивать. Из выращенного в Золотом Штате винограда всевозможных сортов производится 90% всего вина США. Это самое значительное неевропейское производство.

Здесь, на западной границе виноделия, явно чувствуется дефицит привычных географических названий и имен. Лишь немногие из десятков культовых калифорнийских вин (цена которых в 1990-х гг. достигла 3-4-значных сумм за бутылку) существовали в 1980-х гг. Сейчас вино получило повсеместное признание. Это разительно контрастирует с официальным отношением американского общества к спиртному в 1920-х гг., когда его считали заурядным напитком для иммигрантов и пьяниц.

И все же у калифорнийских виноградарей есть множество проблем. В начале 1990-х филлоксеры поразила роскошные виноградники Napa и Sonoma. Новый век принес еще более опустошительную болезнь Пирса, угрожающую не только план-



тациям Южной Калифорнии, но и более северным виноградникам (см. с. 19). Виноделие оказалось в чрезвычайно сложном положении и из-за споров о развитии земель и о воде, драгоценной в этом штате.

Калифорнийская винная география полна сюрпризов и гораздо разнообразнее, чем можно было бы предположить. Потенциал виноградника практически не зависит от широты, но почти полностью определяется пространством между ним и океаном. Чем больше гор, тем меньше вероятность, что океанский воздух или туман достигнут виноградника и смягчат климат.

Воды Тихого океана здесь холодные, и поэтому днем, когда температура на суше достигает 32°C, разогретый воздух поднимается вверх, а его место занимает туман. Только знаменитый мост «Золотые ворота» возвышается над водой; во всех же других местах побережья, где Береговые хребты опускаются ниже 460 м, туман или холодный тихоокеанский воздух постоянно окутывает и охлаждает землю. По некоторым долинам, выходящим к океану, влажный воздух как по тоннелям проникает на 120 км вглубь суши. Залив Сан-Франциско влияет на климат даже в предгорьях Сьерры — почти в 240 км к востоку.

Туманный залив Сан-Франциско — основной «кондиционер» северной Калифорнии, поэтому виноградники возле него (например, Carneros), окаймляющие юг округов Napa и Sonoma, тоже могут быть достаточно прохладными. В Napa Valley, на западе закрытой от влияния Тихого океана цепью холмов, самые прохладные именно южные виноградники (севернее города Napa) — из-за бризов с залива; а на севере, вблизи Calistoga — наоборот, самые жаркие. По той же причине виноградники Santa Maria Valley, лежащие гораздо дальше вниз по побережью — в округе Santa Barbara, в 225 км к северо-западу от Лос-Анджелеса, одни из самых прохладных в штате.

А вот Центральная долина, или San Joaquin, где фермерство — важнейшая статья экономики и где выращивается 75% всего винограда штата, так далеко от побережья, что не испытывает прямого влияния тихоокеанского тумана. Это один из самых солнечных винодельческих регионов в мире, но именно поэтому он нуждается в чрезвычайно дорогостоящей ирригации, как почти все районы Калифорнии. Карта это хорошо иллюстрирует, хотя приведенная классификация климатических

Вверху. Виноградник Bien Nacido в Santa Maria и винодельня, которой также пользуются Au Bon Climat и Qupé. На переднем плане — виноград сорта Barbera, а на вершине холма справа — белый сорт Nebbiolo.

различий калифорнийских винодельческих регионов достаточно приблизительна.

Уинклеровская (Winkler) система градусо-дней не учитывает количества осадков, хотя в калифорнийском, почти средиземноморском, климате лето гораздо суше, чем в большинстве европейских винодельческих регионов (см. метеоданные). Годовой уровень осадков не так уж мал, но большая их часть выпадает в первые месяцы года, заполняя искусственные водоемы, которые потом используются для орошения.

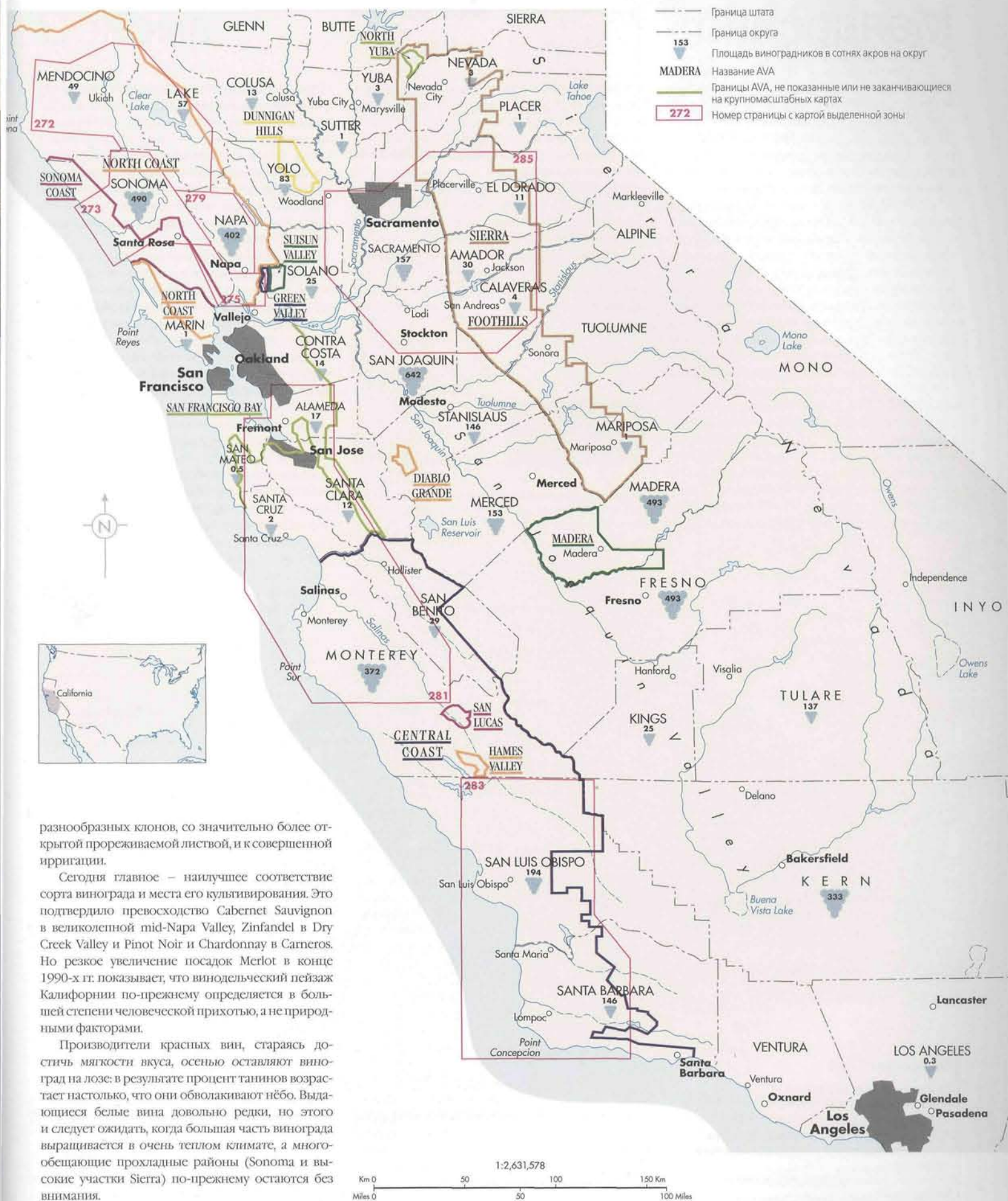
И все же это Калифорния — с приблизительно 10-летним циклом сменяющих друг друга разрушительных наводнений и засух, приводящих к эрозии склонов холмов, на которых разбиты самые лучшие виноградники, что сопровождается дефицитом воды и в конечном счете порождает особенно крепкие вина. В теплую погоду, характерную для сентября, внезапный дождь может стать настоящим бедствием.

Наиболее важные из 80 с лишним американских винодельческих районов (AVA) представлены на карте и описаны ниже. Но даже им не следует придавать слишком большого значения: некоторые настолько малы, что их обслуживает лишь одна винодельня. Один из самых типичных районов, North Coast, включает, например, округа Lake, Mendocino, Napa и Sonoma.

Некоторые достойные винодельни по-прежнему игнорируют систему AVA, выбирая хороший виноград независимо от того, где он вырос. Другие специализируются на винограде с одного виноградника. Сотни названий таких виноградников на этикетках — веский довод в пользу того, что Калифорния уже миновала период, когда значение придалось лишь сорту винограда и марке вина. География определенно выходит на первый план.

Мода все же всегда много значила в Калифорнии. Производители и потребители вина стараются поступать «как все», что довольно странно для жителей штата, площадь которого равна примерно половине Франции.

Современные тенденции в виноградарстве диктуют переход к более плотным посадкам лозы



разнообразных клонов, со значительно более открытой прорезываемой листвой, и к совершенной ирригации.

Сегодня главное — наилучшее соответствие сорта винограда и места его культивирования. Это подтвердило превосходство Cabernet Sauvignon в великолепной mid-Napa Valley, Zinfandel в Dry Creek Valley и Pinot Noir и Chardonnay в Carneros. Но резкое увеличение посадок Merlot в конце 1990-х гг. показывает, что винодельческий пейзаж Калифорнии по-прежнему определяется в большей степени человеческой прихотью, а не природными факторами.

Производители красных вин, стараясь достичь мягкости вкуса, осенью оставляют виноград на лозе: в результате процент танинов возрастает настолько, что они обволакивают небо. Выдающиеся белые вина довольно редки, но этого и следует ожидать, когда большая часть винограда выращивается в очень теплом климате, а многообещающие прохладные районы (Sonoma и высокие участки Sierra) по-прежнему остаются без внимания.

Мендосино

С помощью карт калифорнийских виноградарских регионов на следующих 14 страницах можно совершить воображаемое путешествие по штату с северо-запада на юго-восток. Округ Мендосино (Mendocino), самый северный виноградарский форпост штата, включает две совершенно разные зоны: к востоку и к западу от Coastal Range.

Самая своеобразная — восточная Anderson Valley, куда с океана легко проникает туман, и его густые клубы низко стелются над землей. Небольшая речка Navarro бежит через долину по наполненному запахом хвои сосновому лесу. В период созревания винограда в Anderson Valley очень прохладно, временами даже слишком, по крайней мере в нижней ее части, за Philo. Выше, на гребнях, возвышающихся над туманом, великолепно вызревает Zinfandel — обстоятельство, которое несколько живущих в уединении итальянских семей открыли уже давно.

Edmeades, теперь часть компании Kendall-Jackson, и Navarro — две достаточно новые винодельни, которые первыми создали замечательные красные и ароматичные, четкие белые вина из винограда, который не отличить от созревшего в Германии. Riesling и Gewürztraminer прекрасно приспособлены для местного климата, но не для рынка. Понадобились усилия компании Roederer из Шампани, чтобы на винодельческой карте появилась Ander-

son Valley. В 1982 г. фирма обосновалась именно здесь, а не в Cameros, как многие. Качество игристых вин из Roederer Estate доказывает, что выбор был верным. Вскоре после этого Pommeroy приобрела винодельню Scharffenberger — пионера в производстве игристых вин, и переименовала ее в Pacific Echo (1989).

К северу от Cloverdale и границы округа Sonoma сосредоточена большая часть виноградников Мендосино. Они хорошо защищены от океанского влияния высокими прибрежными холмами (до 900 м) и расположены в значительно более теплом и сухом климате. Туманы не доходят до Ukiah и редко достигают Redwood Valley, поэтому климат

в этих областях достаточно теплый, чтобы классифицировать их как район III или даже IV по суммарной тепловой шкале (см. с. 270). Типичные вина с этих виноградников — полнотелые, часто довольно мягкие красные из сортов Cabernet, Petite Syrah или выращенного на старинных виноградниках выше Ukiah приного Zinfandel. Более прохладная, пока не оцененная по достоинству Potter Valley способна производить отличные вина из ботритизированного винограда.

Самая старая винодельня региона — Parducci, — по официальным данным, основана в 1931 г. Скорее всего, это вымышленная дата, поскольку сухой закон был тогда еще в силе. Винодельня Fetzer, появившаяся в 1968 г., стала убедительным доводом в пользу производства вина в штате. Винодельня сейчас находится в собственности винокурной компании Brown-Forman, а семья Fetzer (Fetzer) выращивает собственный виноград под названием Kohn (по материнской фамилии).

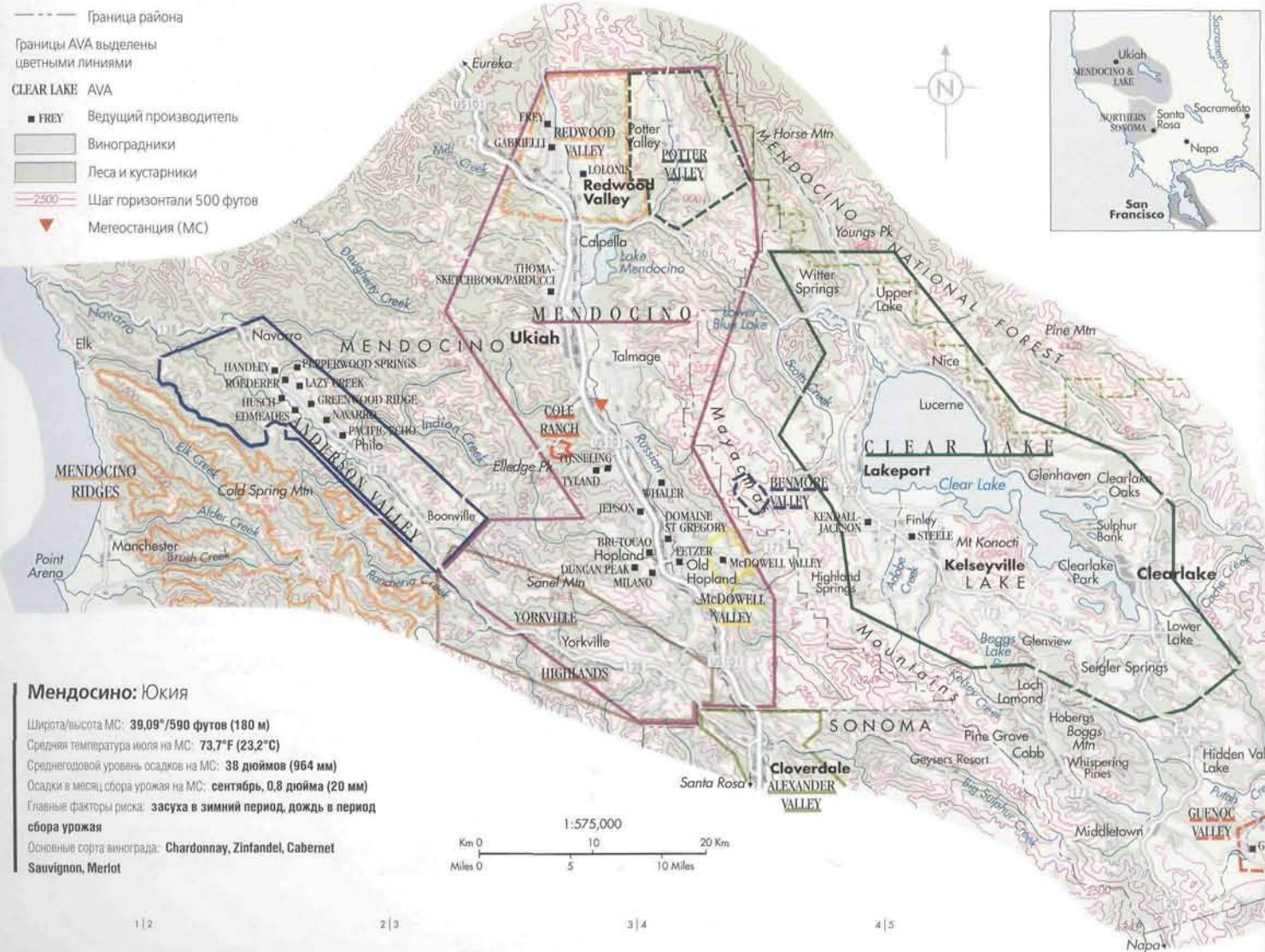
McDowell Valley — это крохотный апелласон, созданный специалистами по ронским сортам винограда.

Округ Lake, лежащий дальше к востоку вдоль извилистой магистрали 175 из Hopland, — еще один теплый регион, известный прежде всего как место рождения империи Kendall-Jackson.



Два великих белых вина, к сожалению, не столь известные, как они того заслуживают, достойно представляют прохладные районы Мендосино.

- Граница района
- Границы AVA выделены цветными линиями
- CLEAR LAKE AVA
- FREY Ведущий производитель
- Виноградники
- Леса и кустарники
- 2500 Шаг горизонтали 500 футов
- ▲ Метеостанция (МС)



Мендосино: Юкия

Широта/высота МС: 39,09°/590 футов (180 м)
Средняя температура июля на МС: 73,7°F (23,2°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 38 дюймов (964 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0,8 дюйма (20 мм)
Главные факторы риска: засуха в зимний период, дождь в период сбора урожая
Основные сорта винограда: Chardonnay, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot

Сонома

Вокруге Сонома (Sonoma) выращивают гораздо больше винограда, чем в Нара, и в более разнообразных условиях. Именно в Сономе началось производство качественного вина Северной Калифорнии. Хотя в конце XX в. Соному затмевал Нара, сыгравший роль родоначальника винного возрождения штата, сегодня предположительно того, что округ может вернуть себе первенство в калифорнийской винной индустрии, налицо.

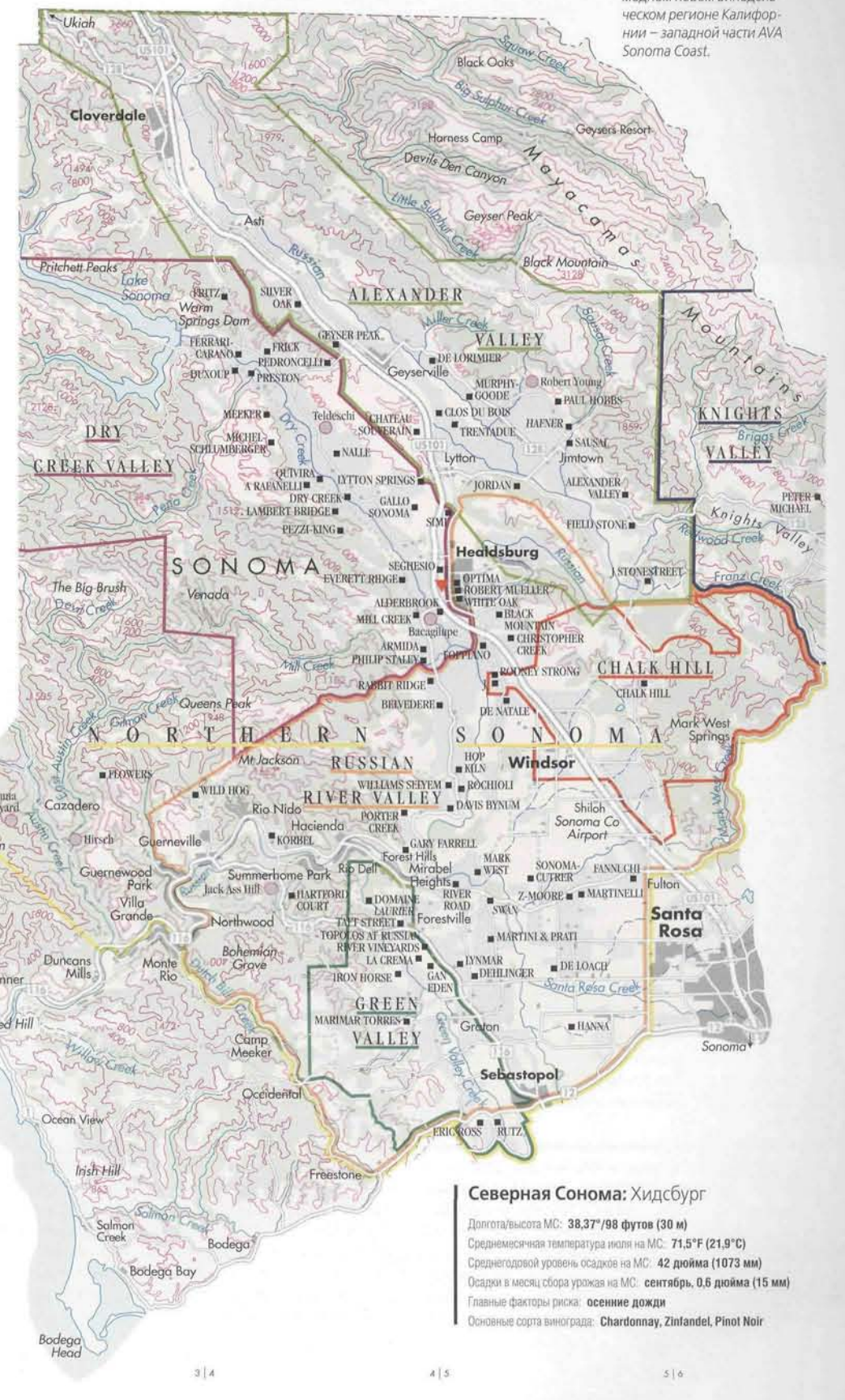
Одна из них — развитие Gallo Sonoma, разрабатываемого перспективного винного форпоста крупнейшего в мире производителя. Другая — в более широких возможностях выращивания винограда на прохладных неосвоенных территориях.

Gallo Sonoma стал стимулом и основной движущей силой развития региональной системы AVA, почти полностью представленной на карте. Шедрые урожаи AVA Northern Sonoma позволяют Gallo купажировать продукцию своих крупных холдинговых компаний в Dry Creek Valley, Alexander Valley, Knights Valley, Chalk Hill, Russian River Valley и Green Valley, а также указывать на этикетках более конкретный апелласон, чем просто Sonoma. AVA округа протянулся на север вдоль побережья от верхней точки Tomales Bay и San Pablo Bay, северной части залива Сан-Франциско, и между долиной Напа и океаном. В северной части AVA протекают Russian River, названная так по когда-то стоявшей на ней пушной фактории, и ее притоки. Большая часть виноградников округа находится в этом районе.

Другая винодельческая компания, Sonoma-Cutrer, специализирующаяся на Chardonnay, входит в состав обширного AVA Sonoma Coast; она по праву может купажировать продукцию своих холдингов от Russian River до Cameros и при этом все равно называть свои вина «бутылкованными в хозяйстве». Но этот огромный реги-

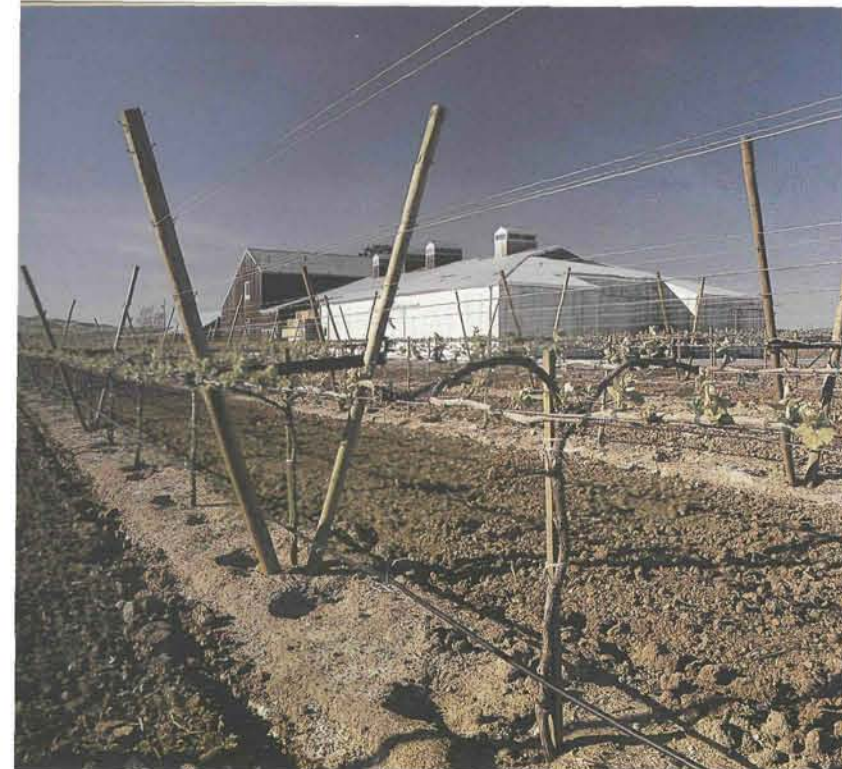


Здесь могло быть любое число этикеток. Наиболее явно ощущается отсутствие продукции великолепного виноградаря Kistler с указанием его названия. Винодельня и виноградник поместья Marcassin находятся к западу, за пределами карты, практически на побережье, в самом модном новом винодельческом регионе Калифорнии — западной части AVA Sonoma Coast.



Северная Сонома: Хидсбург

Долгота/высота МС: 38,37°/98 футов (30 м)
Среднемесячная температура июля на МС: 71,5°F (21,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 42 дюйма (1073 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0,6 дюйма (15 мм)
Главные факторы риска: осенние дожди
Основные сорта винограда: Chardonnay, Zinfandel, Pinot Noir



Слева. Ранняя весна на виноградниках Saintsbury в Carneros (лозы растут на лирообразных опорах). Saintsbury первым освоил замечательную практику выпуска различных вин Pinot Noir: одни надо пить молодыми, другие требуют созревания в бутылке.

он, на западе выходящий к океану и захватывающий большую часть Sonoma Valley — до San Pablo Bay (частично изображен на карте), долго использовался в основном для создания купажей и прочно ассоциируется с лучшими в штате Chardonnay и Pinot Noir.

Честолюбивые производители, такие как Helen Turley со своей маркой Marcassin; Flowers, Littorai, Dehlinger, Merry Edwards, Lynmar; Hartford Court, принадлежащий Kendall-Jackson, осваивают прохладную местность на побережье, где из-за близости океана виноград растет в самых суровых условиях в штате.

Как и везде в Калифорнии, климат здесь зависит от доступа в район тихоокеанских туманов и сопровождающих их облаков. Russian River Valley — самый холодный AVA (см. с. 273), и многочисленные жители этой пасмурной и ветреной долины вынуждены даже летом чаще носить свитера, чем футболки. Особенно прохладно между дельтой реки и Guerneville, несколько теплее на Santa Rosa Plain и значительно жарче еще дальше от океана, на уровне Healdsburg. Это один из самых крупных калифорнийских регионов, выращивающих Pinot Noir, где предпочтения Williams Selyem, Rochioli и Gary Farrell сохранили бургундскую традицию производства вин, контролируемых по происхождению, хотя и в совершенно другом стиле: скорее открытых, с драгоценной фруктовостью и очарованием, нежели с выраженной структурой.

Green Valley Sonoma (не путайте с Green Valley в Sacramento Delta, см. с. 284) — еще более холодный округ; лежащий в основном в районе Russian River. Здесь выпускают особенно живое Chardonnay (Kistler и Dutton Ranch — важный местный производитель) и отличные игристые вина из Iron Horse.

Chalk Hill — еще одна часть более крупного AVA Russian River (участков в AVA Sonoma едва ли не больше, чем известных вин). Туманы охлаждают только его нижние склоны, и то лишь иногда. Выше — царство Cabernet и Chardonnay, хотя Chalk Hill делает также хороший Sauvignon Blanc.

Значительно теплее интенсивно возделываемые AVA, лежащие севернее. И хотя, как и в Chalk Hill, в глубине долины Dry Creek холоднее, чем

на холмах, зато более влажно, особенно в южной части. (Сравните среднегодовые осадки в Healdsburg и в районе города Сонома.) Это подвигло итальянских поселенцев в XIX в. заняться выращиванием подверженного плесени Zinfandel выше уровня туманов, не прибегая к ирригации, и Dry Creek прославился этим изысканным сортом. Восточные регионы северных калифорнийских долин производят более полные вина, чем западные, так как туда попадает больше солнца. Лучшие участки на широких склонах каньона вокруг Dry Creek расположены на хорошо дренируемой почве из гравия и красной глины (так называемый конгломерат Dry Creek). Здесь процветают Zinfandel и Cabernet, в то время как дно долины отдано белым сортам, преимущественно Sauvignon Blanc.

Более широкая и открытая Alexander Valley гораздо теплее — от океанского влияния ее защищают невысокие холмы к северо-востоку от Healdsburg. На депрессивных аллювиальных почвах Cabernet неизменно вызревает до особенной, почти шоколадной кондиции. Knights Valley — в сущности, продолжение верхней части долины Напа — теплее, чем Dry Creek, но прохладнее Alexander Valley (так как расположена выше).

AVA Sonoma Valley (см. с. 275) в последнее время играет менее важную роль, чем северный район (см. с. 273). Хотя вряд ли найдется город, более важный для истории калифорнийского виноделия, чем Сонома. Здесь царит атмосфера маленькой столицы виноделия. Сонома и в самом деле столица своеобразной, хотя и недолго просуществовавшей калифорнийской республики Bear Flag. Укрытая в тени деревьев площадь Сономы с каменной ратушей и изысканным театром романтична и тесно связана с историей.

Там, где к городу подходят холмы, располагалось знаменитое имение Agoston Haraszthy, основанное между 1850 и 1860 г. Часть его погребов в Buena Vista по-прежнему существует на востоке долины, хотя сама винодельня переместилась в Carneros. Другая знаменитая винодельня XIX в., Gundlach-Bundschu, была восстановлена в 1970-х гг. на южных склонах. По дороге в Santa Rosa находится знаменитая Лунная долина, воспетая Джеком Лондоном.

Как и в долине Напа, хотя и в меньшем масштабе, в Sonoma Valley становится теплее к северу, где горы защищают долину от западных штормов. Горы Mayacamas ограничивают район с востока. Продукция собственного виноградника Kistler, местное производство Landmark и виноградник Sonoma-Cutrer's Les Pierres (к западу от города Сонома) свидетельствуют о том, что этот AVA способен выращивать безупречный Chardonnay.

Превосходный Cabernet впервые начали выращивать на знаменитом винограднике Louis Martini — Monte Rosso — на высоте примерно 335 м на восточных холмах. А недавно — и в выдающемся Laurel Glen Cabernets в Sonoma Mountain, довольно значительной области на западе, чьи лучшие вина только выплывают от сочетания необычайно тонкой и каменистой почвы, высотного расположения и обилия солнца.

В южной области Sonoma Valley (между границами округов Напа и Сонома) находится часть прохладного района Carneros (округ Сонома). Как винодельческий регион он имеет четыре апелласьона: Sonoma Valley, Sonoma Coast, Napa Valley и Carneros.

Los Carneros (или Carneros) — это район, в котором в конце 1980-х — начале 1990-х гг. производители игристых вин вложили немало надежд и средств. Многие из них были из Шампани (к примеру, Taittinger's Domaine Carneros) или из Испании (Codorniu Napa и Gloria Ferrer (Freixenet) из Cava). Los Carneros занимает юг Napa Valley и Sonoma Valley на северном побережье San Pablo: пологие холмы с неглубокими почвами от глинистых до крупнозернистых и каменистых.

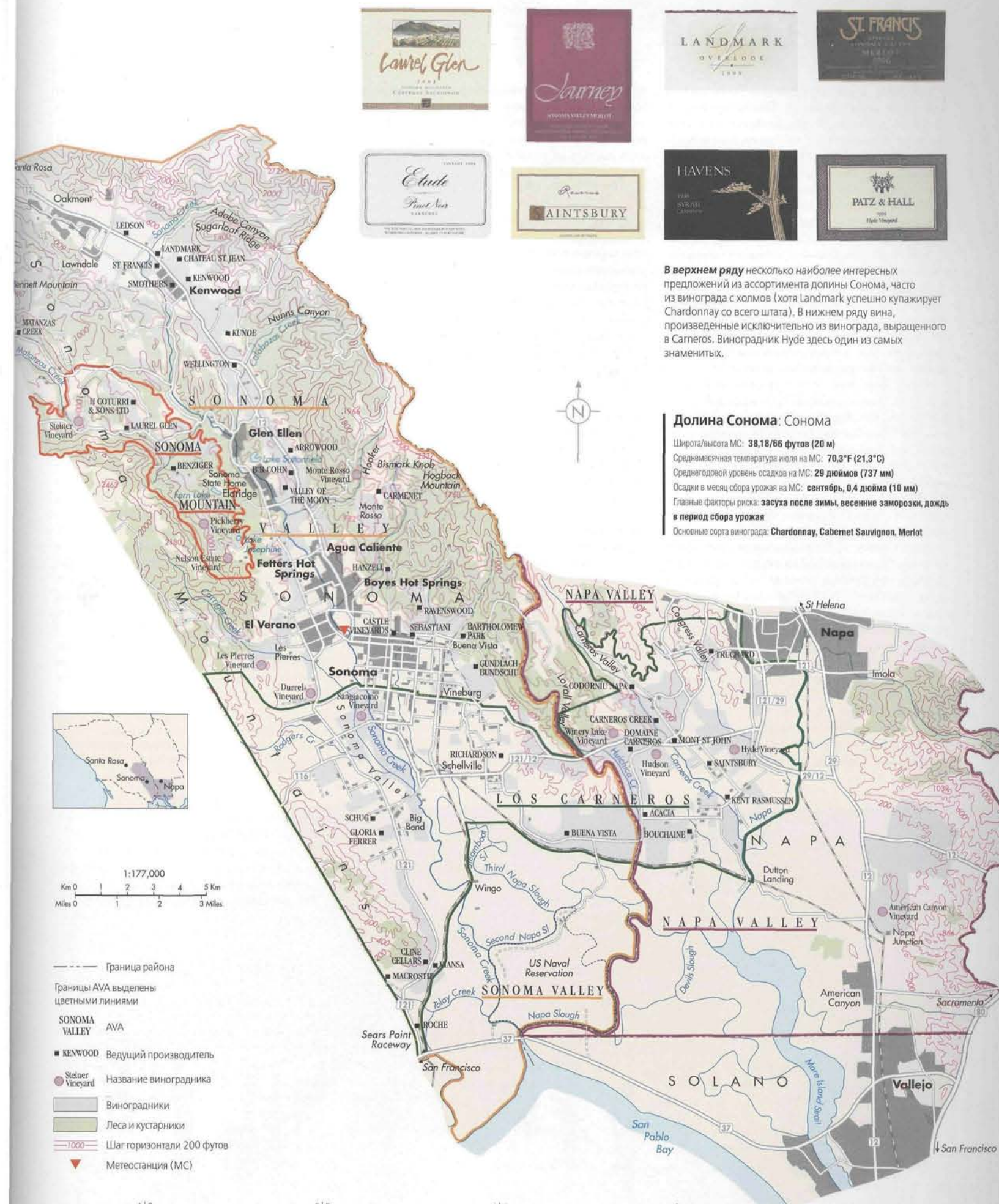
Сильные ветры часто обрывают виноградные листья, что существенно замедляет процесс созревания и позволяет Carneros производить один из наиболее изысканных калифорнийских вин. Они особенно хороши в качестве купажной основы игристых вин.

В традициях Шампани эти виноградники специализируются на Pinot Noir и Chardonnay. Их продукцию регулярно закупают винодельни из теплых северных областей.

Если производство игристых вин на этих виноградниках не оправдало надежд, то это скорее результат неожиданного увлечения потребителей тихим красным вином, чем следствие каких-либо существенных недостатков этих вин.

Лучшие тихие вина из Carneros могут обладать прекрасным вкусом, так как потенциал выдержки местного Chardonnay превышает норму, принятую для этого сорта в Калифорнии. Любители Pinot Noir из Russian River могут отметить отсутствие выдающихся качеств у большинства Carneros Pinot, но им, безусловно, присущ шарм.

Наиболее признанные виноградники, названия которых можно найти на множестве этикеток вин лучших производителей, таких как Hyde, Hudson, Sangiacomo, Truchard, Winery Lake (посаженный одним из пионеров местного виноградарства Rene Дироза — Rene DiRosa) и Durrell (Chardonnay с этого виноградника считается одним из лучших у Kistler). Copra Syrah, Merlot и Cabernet Franc могут быть здесь блистательными и определенно имеют будущее.



Долина Напа

Возможно, самое удивительное в удивительной долине Напа (Napa Valley) – это то, что на ее долю приходится менее 5% общего объема производства вина в Калифорнии. С тех пор как Роберт Мондави (Robert Mondavi) в 1966 г. открыл свою винодельню Oakville, долина Напа считается олицетворением новой, золотой эры калифорнийского вина. Строительство знаменитой кирпичной арки Мондави ознаменовало превращение сонной фермерской округи с ореховыми и сливовыми садами в самый чарующий, самый успешный и самый выгодный виноградарский регион в мире.

Но 14000 га виноградников долины Напа в 8 раз меньше плантаций Бордо и в 2 раза – виноградников Бургундии или Шампани. При всем шуме, поднятом вокруг долины, на самом деле это довольно маленький, хотя и более разнообразный, чем можно было бы предположить, регион.

Взять, к примеру, почвы. Европейцы обычно критикуют калифорнийских производителей за то, что они не принимают во внимание различие типов почв. Одно из объяснений такой явной небрежности – в чрезвычайно сложной их градиации. В долине Напа обнаружено около 150 видов почв, многие из которых чередуются и наслаиваются в пределах нескольких метров. Преимущество упрощенной классификации на основе Уинклеровской системы градусо-дней (см. с. 270 и 277) тут очевидно.

Долина Напа – это порождение реки Напа, от которой сегодня остался ленивый ручеек, текущий между Mayacamas Mountains на западе и Vaca Range на востоке. Их вершины Mount Veeder и Atlas Peak – вулканического происхождения и «виноваты» в появлении в разное время множества минеральных отложений. (То, что вулканическая деятельность по-прежнему продолжается, особенно очевидно в начале долины, в Calistoga, где туристы плещутся в грязевых ваннах и горячих источниках.) Можно сказать, что на склонах долины почвы самые тонкие, старые и наименее плодородные, а на дне преобладают глубокие, плодородные аллювиальные глины. Довольно глубокие, но хорошо

дренируемые почвы расположены и у подножия гор, окружающих долину.

Что касается климата, то, как и повсюду в Северной Калифорнии, в 48-километровом устье на юге этой узкой (5 км в самой широкой части) долины летом значительно холоднее (в среднем на 6,3°C), чем в северной части. Фактически в Carneros (см. с. 275) так холодно, что это уже граница зоны качественного виноделия, а в Calistoga жарко настолько, как того только может желать производитель хорошего вина. Большая часть земель между этими районами прекрасно подходит для широкого спектра сортов. Долгим летом здесь держатся достаточно высокие температуры; из-за довольно низкой широты прогретый воздух поднимается, освобождая место для холодных воздушных потоков с океана, приходящих из Sonoma, от Russian River через разлом в Chalk Hill (см. с. 273), а чаще – из Carneros, от восточного Stags Leap District. Восточные склоны освещаются солнцем в теплые полуденные часы, что позволяет получать вина более мягкие, чем из винограда с западных склонов, созревающего под лучами утреннего солнца. Последние характеризуются большей типологической определенностью.

Две диаграммы на с. 277, предоставленные виноградарской консалтинговой компанией Tetra Spase (Калифорния), приводят фактическую утреннюю и послеполуденную температуры за один день. Обратите внимание, что южная часть долины неизменно холоднее северной, а участки, расположенные выше линии туманов, ранним утром значительно теплее, чем на дне долины.

По мере продвижения на север вверх по долине Напа вина постепенно приобретают богатство вкуса, в них повышается уровень танинов. Вина из ягод с менее плодородных, неорошаемых склонов холмов, которые интенсивно используются под виноградники (несмотря на эрозию почвы и споры о землепользовании), обладают лучшей структурированностью и большей концентрированностью, чем вина с участков непосредственно подни-

ми, на дне долины. Виноградники, расположенные на большой высоте, такие как Mayacamas, Chateau Potelle и Cain Cellars (протянувшийся вдоль Mayacamas Ridge на западе); Oakville Vineyard, Chappellet и Bancroft Ranch, лежащие на востоке долины Напа, получают больше прямых ранних солнечных лучей, поскольку находятся выше уровня тумана, покрывающего дно долины по утрам. К тому же прохладные бризы охлаждают вершины гор после полудня, в то время как дно долины излучает тепло, накопленное ниже инверсионного слоя.

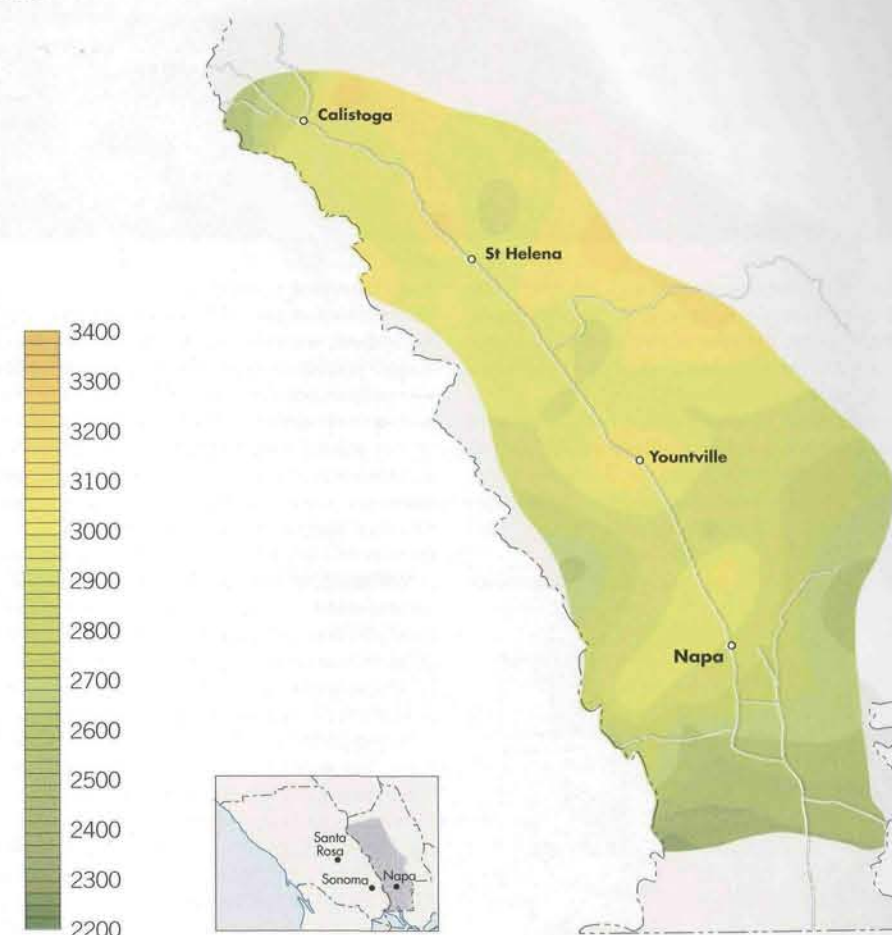
Это теория. Что касается влияния географического расположения на содержимое бутылки, то оно связано не столько с капризами природы (хотя урожаи разных годов отличаются сильнее, чем представляют себе потребители), сколько с организацией производства в долине Напа. Для миллионов туристов, ежегодно посещающих долину, она представляется бесконечной чередой виноделен, тянущихся вдоль забитой машинами магистрали 29 и менее оживленной Silverado Trail. На самом деле в долине Напа меньше 300 виноделен, но более 1100 производителей винограда. Неразлучные процессы выращивания винограда и продажи вина здесь дальше друг от друга, чем в каком-либо другом виноградарском регионе. На некоторых винодельнях всего несколько собственных лоз – для красоты. Виноград, а иногда и вино закупаются, и зачастую в результате смешивания компонентов все их выразительные особенности теряются. Даже когда на этикетке вина указано название AVA, а не просто «Napa Valley», при отсутствии названия виноградарского сложного определить происхождение сырья.

Cabernet Sauvignon – основной сорт долины Напа. Лучшие здешние Cabernet, бесспорно, одни из наиболее успешных в мире. Они обладают бо-

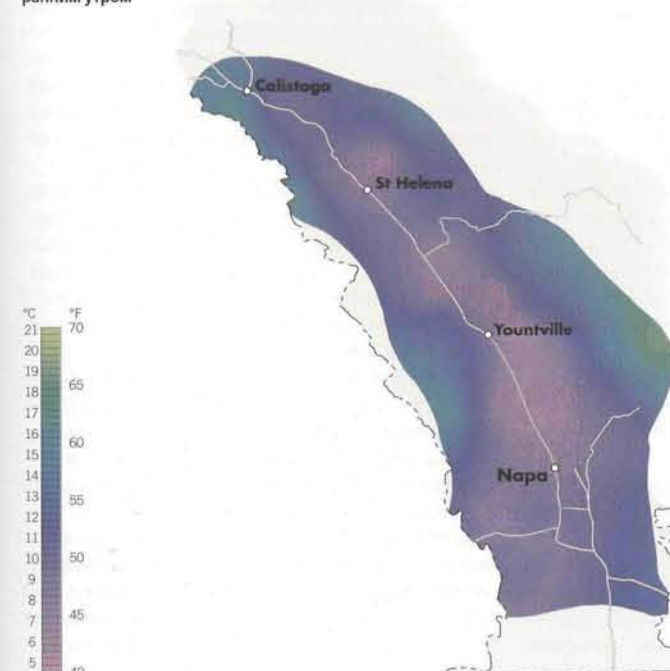
гатством вкуса, а самым тонким из них присущ и строгий стиль. Если забыть о некоторых наиболее суровых винах с холмов, то это именно Cabernet Sauvignon, который можно пить с удовольствием лишь в возрасте 3–4 лет – удобный повод для некоторых европейцев считать эти вина поверхностными. Еще рано делать выводы, насколько хорошо и долго могут выдерживаться многие из дорогих, так называемых культовых калифорнийских вин (подобно их аналогам из сент-эмильонских микроплато). Но существуют веские доказательства невероятной способности к выдержке лучших Cabernet Napa Valley, будь то великолепные урожаи начала XX в. от таких первопроходцев, как Beaulieu и Inglenook, или более поздних классиков – Chateau Montelena, Mayacamas и Heitz Martha's Vineyard середины 1970-х гг. Это определенно великие вина.

Carneros и южная оконечность долины между Yountville и городом Напа в основном слишком прохладны для Cabernet, и со времен великого возрождения после нашествия филлоксеры в 1990-х гг. они стали ценным источником Chardonnay и Sauvignon Blanc. Неплохой Sauvignon Blanc выращивается к северу от Yountville; но дальше на север царствуют Cabernet и Merlot, несмотря на то, что своеобразный стиль Merlot из долины Напа еще предстоит оценить. Площади, засаженные другими сортами из Бордо – Cabernet Franc, в определенной мере Petit Verdot и Malbec, – в последнее время были несколько увеличены, в основном для того, чтобы создавать купажи, названные Meritage, – для отличия их от стопроцентного Cabernet Sauvignon, по-прежнему широко распространенного. И если вина на основе одного Cabernet, производимые в более теплом климате Бордо, могут быть чрезвычайно жесткими, их аналоги из

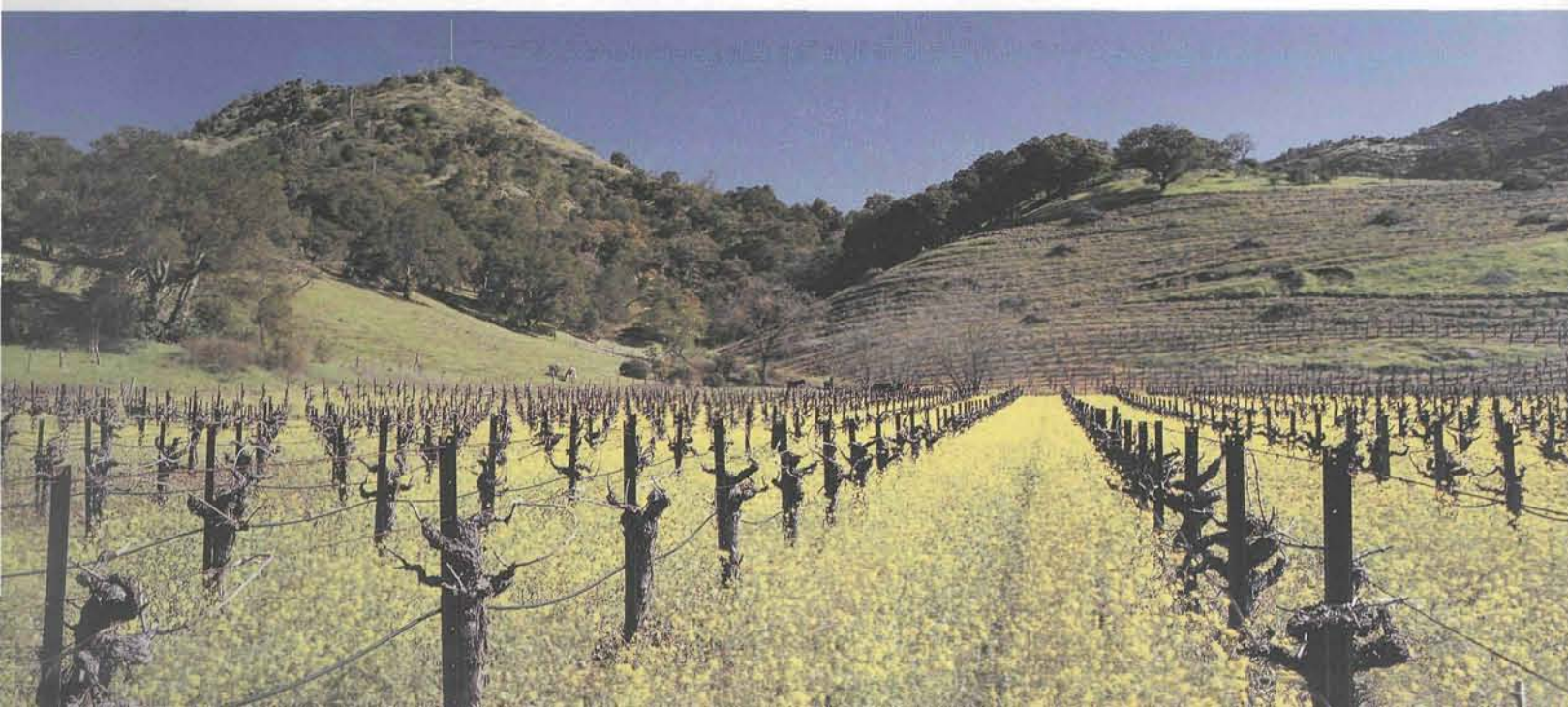
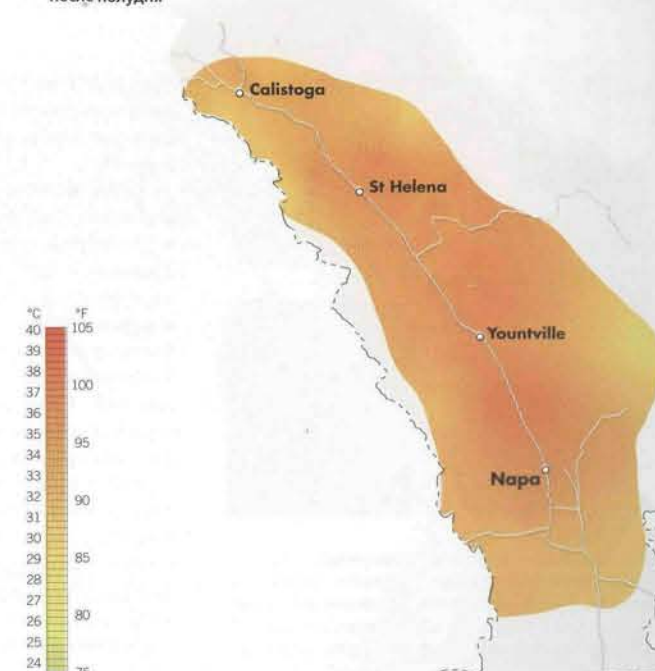
Суммарная шкала градусо-дней (см. с. 270)



Распределение температур ранним утром



Распределение температур после полудня





долины Напа обладают отличным вкусом благодаря особой спелости, присущей Cabernet Напы, особенно с тех пор, как повяття «обволакивающее вино» и, следовательно, «поздний сбор» приобрели особую популярность.

Сейчас Syrah занимает некоторые участки на склонах холмов, а отличный Zinfandel выращивают в долине Напа, особенно на теплых участках вблизи Calistoga (климат там почти как в Alexander Valley), и на Mount Veeder, но достойного ответа Sonoma's Dry Creek Valley у долины Напа нет.

Следует отметить, что округ Напа располагает

более развитой и убедительной структурой винодельческих районов (AVA) — логики в ней, безусловно, больше, чем в Sonoma. AVA Napa Valley — это не только всемирно известная долина — с множеством модных ресторанов, арт-галерей, сувенирных лавочек и виноделен, — но и некоторое количество других территорий. Например, жаркие Pope Valley и Chiles Valley на востоке, которые виноградары непременно оценят в будущем, и уже освоенный American Canyon на юго-востоке от города Напа (его нет на карте). На юге, по направлению к городу Vallejo, места оказались достаточно теплыми для экстенсивного производства винограда: земли там мало похожи на большую часть тех, что в долине Напа, но тоже имеют право на это название.

Поскольку в Yountville, самом южном AVA в долине Напа, нет суровых ветров Cameros, здесь можно выращивать более поздние, чем Chardonnay или Pinot Noir, сорта. Например, Cabernet Franc и особенно Merlot, который превосходно себя чувствует на богатых глиной аллювиальных почвах, так любимых виноградарями. Luna показал, как великолепно могут адаптироваться к местным условиям Pinot Gris (или Grigio) и Sangiovese.

Stags Leap лежит дальше к востоку, как правило, на высоких участках, прямо на пути ветров и туманов, напротив береговой брешли, перекрытой мостом «Золотые ворота». Винный погреб Stags Leap (Stag's Leap Wine Cellars) (не путать с близлежащей винодельней Stag's Leap) стал известен благодаря Cabernet 1973 г., победившему «чемпиона» Франции на эпохальной дегустации в Париже в 1976 г. Stag's Leap Wine Cellars прославили в винодельческом мире ароматные и не претендующие на сенсационность вина этого района, а Shafer закрепил этот успех.

С Oakville начинается серьезный район культивирования Cabernet, хотя он может производить и Chardonnay, у которого много поклонников, и Sangiovese. На хорошо дренируемых почвах в его восточной части разбиты участки, известные роскошным и отлично структурированным Cabernet Sauvignon; например, знаменитый виноградник To-Kalon, окружающий недавно расширенную винодельню Роберта Мондави, и Martha's, лежащий ниже Harlan — еще одного отличного, более молодого виноградаря.

Район Rutherford расположен севернее, и это тоже великолепное место для любителей роскошных Cabernet, в которых часто присутствует характерная минеральная нотка, известная как «резерфордская пыль». Этот феномен присущ значительным винам из Rutherford Bench — участка с бедными, отлично дренируемыми почвами, протянувшегося вдоль западного края долины. Лучшие

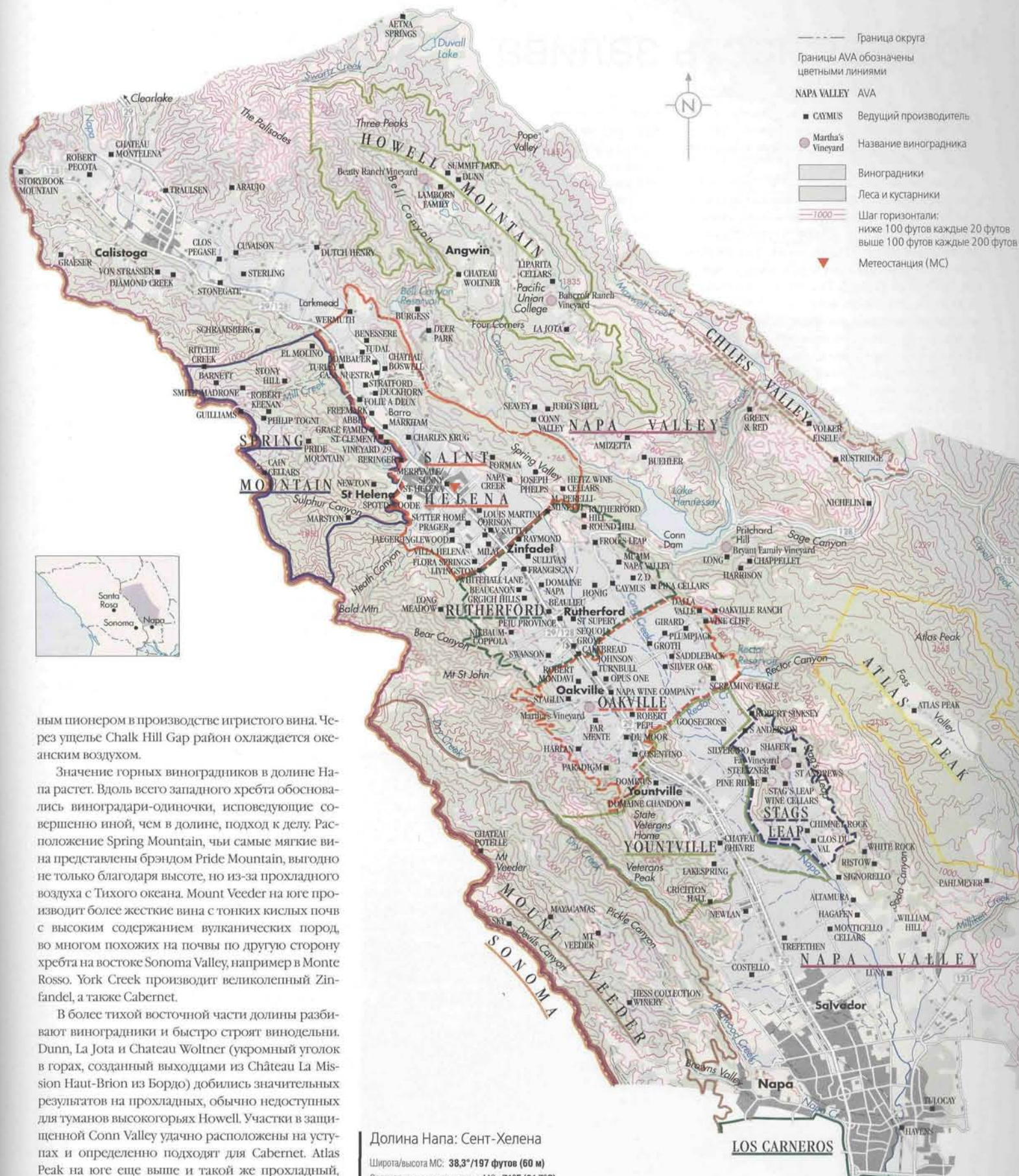
Вверху. Robert Mondavi и Château Mouton Rothschild вложили немалые средства в строительство винодельни Opus One. Здесь использованы самые последние достижения техники и дизайна. Когда этот погреб вырыли в земной толще, оказалось, что через него протекает ручей.

среди этих вин, уже достигшие вершин славы, — Inglenook, Beaulieu (BV) и Heitz Bella Oaks. Сегодня к ним присоединились Rubicon от Niebaum-Coppola (который занимает ныне региональную винодельню Inglenook) и Cabernet от Livingston с виноградника Moffett. Caymus Special Selection Cabernet со старых виноградников на гравийных почвах из восточной части долины — еще одна классика Rutherford.

В St Helena немного теплее, чем в Rutherford. Это не просто самый крупный и оживленный винодельческий город долины Напа, а штаб-квартира многих крупнейших винодельческих компаний, куда привозят вино или виноград из мест, иногда лежащих далеко за пределами района (например, Sutter Home, сделавший имя и состояние на очень светло-розовом «белом» Zinfandel из Central Valley). Здесь же — Beringer, поставщик отличных, имеющих географическое обозначение красных и белых вин, сегодня принадлежащий австралийской пивоваренной компании Foster; туристическая «мекка» V Sattui и когда-то великий Louis Martini. St Helena может похвастаться и самыми маленькими, и самыми культовыми брендами, например Grace Family Vineyard 29, Colgin Herb Lamb, хотя последний, подобно многим культовым Cabernet, производится и в других местах. Самое узкое место долины находится к северу от города, и некоторые виноградники могут быть разбиты на очень крутых склонах.

Calistoga на севере долины почти полностью окружена горами, среди которых выделяется St Helena, притягивающая по ночам холодный воздух, из-за чего весенние заморозки сделали постоянной угрозой. Дождевые системы и ветряки — типичная примета виноградников, разбитых на вулканических почвах около Calistoga. Привлекает внимание и удивительный пряничный домик — винодельня Clos Pegase, а также белое модернистское строение — винодельня Sterling. Однако многие туристы испытывают чувство некоторого пресыщения задолго до того, как доберутся до этого края долины.

Это означает, что такой выдающийся район к юго-западу от города, как Diamond Mountain, не слишком поощаем. С виноградника Diamond Creek были получены первые образцы темных до непроницаемости вин с определенного виноградаря. Маловероятно, что Schramsberg станет мест-



ным пионером в производстве игристого вина. Через ущелье Chalk Hill Gap район охлаждается океанским воздухом.

Значение горных виноградников в долине Напа растет. Вдоль всего западного хребта обосновались виноградары-одиночки, исповедующие совершенно иной, чем в долине, подход к делу. Расположение Spring Mountain, чьи самые мягкие вина представлены брендом Pride Mountain, выгодно не только благодаря высоте, но из-за прохладного воздуха с Тихого океана. Mount Veeder на юге производит более жесткие вина с тонких кислых почв с высоким содержанием вулканических пород, во многом похожих на почвы по другую сторону хребта на востоке Sonoma Valley, например в Monte Rosso. York Creek производит великолепный Zinfandel, а также Cabernet.

В более тихой восточной части долины разбивают виноградники и быстро строят винодельни. Dunn, La Jota и Chateau Woltner (укромный уголок в горах, созданный выходами из Château La Mission Haut-Brion из Бордо) добились значительных результатов на прохладных, обычно недоступных для туманов высокогорьях Howell. Участки в защищенной Conn Valley удачно расположены на уступах и определенно подходят для Cabernet. Atlas Peak на юге еще выше и такой же прохладный, с тонкими почвами и множеством итальянских сортов винограда, высаженных Антинори на виноградниках Atlas Peak. Однажды долина Напа станет известна своими итальянским и ронским сортами не менее, чем Cabernet Sauvignon.

Долина Напа: Сент-Хелена

Широта/высота МС: 38.3°/197 футов (60 м)

Средняя температура июля на МС: 71°F (21.7°C)

Среднегодовой уровень осадков на МС: 35 дюймов (894 мм)

Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0.4 дюйма (10 мм)

Главные факторы риска: зимняя засуха, весенние заморозки

Основные сорта винограда: Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay



Смесь нового, культового и традиционного предпочитает Stag's Leap и Caymus. Приобрести вина Screaming Eagle и Harlan практически невозможно: если вас внесут в список очередников, ждать придется не один год. Продукция Dalla Valle's Maya также здесь представлена.

Южная часть залива

Сложно представить большее разнообразие как вин, так и истории общества, чем на территории от юга Сан-Франциско до севера Paso Robles (см. с. 281).

Продуваемая ветрами, сухая, с гравийными почвами Livermore Valley прославилась своими белыми винами и особенно Sauvignon Blanc, которое выделяется, пожалуй, самым индивидуальным стилем в штате еще с 1869 г., когда здесь впервые были посажены лозы этого сорта, привезенные из самого Château d'Yquem. Талантливая семья Wente (Wente) владеет 650 га виноградников, которым постоянно угрожают растущие городские застройщики, и уже более столетия поддерживает непризнанную славу Sémillon.

Отмеченный на карте серым район возник к югу от залива Сан-Франциско, когда начала стремительно развиваться Silicon Valley. Высоко над ней, в Santa Cruz Mountains, расположилась самая старая (старше, чем Napa Valley) винодельческая местность. Здешие винодельни немногочисленны, виноградариков еще меньше, но названия некоторых из них — самые известные в Калифорнии.

Мартин Рэй (Martin Ray) из Mount Eden стал первым виноделом, который в 1950-х гг. прославил эту красивую лесистую горную местность. Его экцентричные дорогие вина, как и произведения его бывшего «мастера погребов» Дэвида Брюса (David Bruce) были слишком восторженно приняты обществом, в то время как великолепные вина их духовного последователя Рендала Грама (Randall Grahm) из Bonny Doon оставались в тени. Его овеваемые прохладой океана виноградники на северо-западе от города-спутника Santa Cruz не выдержали натиска болезни Пирса. Но не это важно.

Грам — возмутитель спокойствия и вдохновенный импровизатор, который по всему штату, а теперь и по всему миру ищет основу для своих чрезвычайно оригинальных купажей Le Cigare Volant и Il Fiasco.

Признанные лидеры в регионе – виноградники Ridge, расположенные над уровнем туманов на горном хребте. Cabernet с самого высокого участка, Monte Bello, часто получается отличным и долговечным (как и любое другое красное калифорнийское вино) благодаря старым лозам и бедным почвам на этих крутых склонах. (Ridge усердно свозит виноград, особенно со старых лоз Zinfandel, со всего штата на винодельню на высоте 790 м.)

К востоку от AVA Santa Cruz Mountains находится Santa Clara Valley – винодельческий район, практически прекративший свою деятельность из-за электронной революции. Однако немного южнее, рядом с мировой чесночной столицей Gilroy, расположен не имеющий официального статуса округ Hecker Pass, где сохранились ронские сорта. Местные винодельни могут продать всю продукцию, не отходя от своего погребца, поэтому потенциал региона явно недооценен из-за ущерба, который ему наносит Silicon Valley.

Причина, по которой Monterey County производит почти столько же вина, сколько Napa County, лежит на дне долины от Gonzales и на юг за King City. Калифорнийский университет в Davis, увлеченный системой градусо-дней, в то время поощрял круп-

Внизу. Виноградники Chalone возвышаются над усиленно эксплуатируемыми плоскими участками на дне Monterey Valley. Борьба в Chalone шла не за ограничение урожая, а за воду для получения урожая в коммерческих объемах.

ные компании (некоторые ныне уже не существуют) и частных инвесторов, искавших налоговые льготы, сажать виноград на участках, которые обещали стать отличной прохладной климатической зоной. Salinas Valley, открытая океану у Monterey Bay, образует воронку для регулярного проникновения холодного морского воздуха в полдень. Долина со своей короткой историей культивирования зелени и овощей и долгой историей земледелия (помните Стейнбека?) с энтузиазмом повернулась лицом к винограду. В результате лозой было занято почти 16200 га. Что гораздо больше, чем в Нара.

К сожалению, оказалось, что воронка работает чересчур эффективно. В жаркие дни холодный прибрежный воздух с такой силой устремляется в долину, что обрывает побег винограда. Долина чрезвычайно сухая (вода для орошения имеется в подземной Salinas River), но ужасно холодная; почки распускаются в феврале, а виноград регулярно собирают в декабре, поэтому вегетационный сезон в Salinas Valley оказывается одним из самых длинных в винодельческом мире.

Здесь есть огромные винодельческие хозяйства, особенно San Bernabe с рекордными 2800 га; подобно Scheid и Lockwood, он протянулся на многие километры – от нижнего края карты на с. 281 до верхнего – на с. 279. Здешние виноградники были разбиты без учета таких «мелочей», как разнообразие местных условий, и поначалу они плодоносили при обильном орошении, а урожай за буйно разросшихся лет разного возраста собирался механическим способом. Получавшиеся в результате чересчур травянистые вина нанесли изрядный урона репутации Monterey. Даже теперь, когда техника виноградарства значительно улучшилась, большая часть продукции Salinas Valley продается промышленным гигантам Central Valley, где ее купажируют с виноматериалами из более теплых регионов и продают под маркой калифорнийского апелласьона.

Западная часть Arroyo Seco лучше защищена от ветров, и *copia Riesling* и *Gewürztraminer*, растущие на галечных почвах, оставляют покрываться благородной плесенью на лозах каждый год, в результате чего получаются вина с освежающей кислотностью.

В настоящее время виноградники распространились далеко на юг – в жаркую *Hames Valley* (см. с. 271), вдоль границы округа *San Luis Obispo* и на западные склоны долины *Santa Lucia Highlands*. Это виноградарская, а не винодельческая местность.

Здесь имеются еще два честолюбивых первопреходца. Виноградник Chalone, с собственным AVA, лежит на известняковой вершине холма на высоте 600 м вдоль дороги из Soledad. Chalone более или менее успешно производит Chardonnay и Pinot Noir в полной уверенности, что Corton из Бургундии каким-то образом переместился на запад. Бургундия, а точнее, известный послужил стимулом для создания Джошем Джэнсеном (Josh Jensen) винодельни Calera в 32 км к северу, на той же горной цепи (AVA Mount Harlan), в месте столь же прекрасном, сколь и засушливом. Почвы здесь подходящие, а вот уровень осадков почти губительно низкий. Вина поместья Calera сейчас производятся за счет материалов, возимых из стремительно развивающегося Central Coast.



Юг Центрального побережья

Быстро развивающееся Центральное побережье (Central Coast) знало виноградарство еще во времена Mission, но только в начале 1990-х гг. его оценили как недорогое место для закладки новых виноградников (по сравнению с Napa и Sonoma Valley). Формально эта зона простирается от Сан-Франциско на севере (см. с. 281) до Лос-Анджелеса с его субтропическим климатом (см. с. 286).

Виноградарство в двух округах Central Coast, San Luis Obispo и Santa Barbara (см. с. 283), процветает. Вид с проходящей по ним магистрали № 101 концу XX в. изменился: вместо дубовых зарослей и пастбищ на многие километры тянется полоса виноградников.

Эта часть Калифорнии выделяется с географической точки зрения: San Andreas Fault в восточной части района уходит вниз, и виноградники лежат на кислых почвах, более подверженных влиянию морского климата. Это, с точки зрения знатоков, придает производимым здесь винам определенную чувственность. Безусловно, если говорить о структуре вина и уровне кислотности, то можно провести параллель между, скажем, Chianti Classico и приморской Maremma с одной стороны, и North и Central Coasts – с другой.

Климат здесь также преимущественно морской – с очень мягкой зимой (лозам даже не всегда удастся отдохнуть) и летом более прохладным, чем калифорнийская норма. (Метеоданные показывают, что среднемесячная температура в июле здесь приблизительно такая же, как в долине Мозеля в Северной Германии.)

В San Luis Obispo County четко выделяются три зоны, две из которых находятся в апелласьоне Paso Robles. Его территория огромна. Климат холмистых лугов к востоку от магистрали №101 жаркий: прохладные бризы с океана сюда не попадают. На глубоких плодородных почвах располагаются обширные виноградники, поставляющие (в основном для виноделен и разливочных предприятий North Coast) мягкие, фруктовые, но очень капризные сорта винограда. Крупные производители в регионе – Мондави, Беринджер (Beringer), Лоор (J. Lohr) и австралийская корпорация Southcorp. Винодельня Beringer's Meridian (раньше она называлась Estrella River) известна своим участком на вершине холма, удобной и выгодной площадкой на юго-востоке. Виноградники здесь становятся все более типичной чертой ландшафта.

По другую сторону шоссе, в лесистой и холмистой местности западной части Paso Robles, почвы более разнообразные. Местность охлаждается морским воздухом, а иногда и туманом, и более похожа на Santa Clara Valley к западу от San Andreas Fault. Историческую славу Paso Robles приобрел благодаря мощному Zinfandel, который выращивают на осушенных фермерских землях, следуя традициям итальянских иммигрантов. Именно эта местность была выбрана семьей Перрин (Perrin) из Château de Beaucastel в Châteauneuf-du-Pape для выращивания в Tablas Creek разнообразных французских клонов ронских сортов винограда; а знаком доверия Ларри Терли (Larry Turley) из Napa's Turley Wine Cellars к региону являются его инвестиции в местную винную промышленность.

В долине Edna Valley за Cuesta Pass на юге ландшафт и климат меняются. Морской воздух водо-



Вверху. На виноградниках Talley в Arroyo Grande выращивают один из лучших Chardonnay в Калифорнии. Тихий океан охлаждает здесь климат даже на таком большом расстоянии.

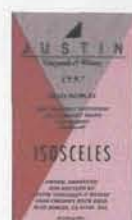
воротом закручивается с Morro Bay, что создает идеальные условия для развития грибковых заболеваний, охлаждает климат в долине до I уровня суммарной тепловой шкалы. Каким-то образом здесь все же удается производить яркие Chardonnay с живой четкой нотой лайма. Edna Valley Vineyards – основное винодельческое производство в долине, хотя к нему в последнее время присоединились и другие (самое заметное – Alban Vineyards). Это один из наиболее опытных производителей вин из черных и белых ронских сортов винограда.

Расположенный на юго-востоке, разнообразный, но в целом более прохладный район Arroyo Grande получает все большее признание как источник отменных Pinot Noir и Chardonnay от Talley и Laetitia – бывшего дома шампанских вин совместного предприятия Deutz's в Калифорнии.

Если двигаться на юг, через границу округа в Santa Barbara, попадаешь в Santa Maria Valley. Эта довольно прохладная долина – ответ Южной Калифорнии Кот-д'Ор. Река здесь течет по равнине, которая не оказывает никакого сопротивления вторжению воздушных масс Тихого океана. Некоторые виноградники расположены на таких низких участках, что туман с моря проникает сюда даже в середине дня, и виноград, урожай которого бывает чрезмерным, легко может недоспеть и оказаться чересчур кислым. Эта сельская местность далека как от южнокалифорнийского стандарта,

так и от курортной Santa Barbara, защищенной с севера горами от арктических течений, вызывающих туман в долинах Santa Maria и Santa Ynez. Общая для всего Santa Barbara County черта, которая находится в разительном контрасте с районом Pinot в Sonoma, – удивительно низкое количество осадков (см. метеоданные). Это означает, что можно не спешить убирать урожай до осенних дождей: как и дальше на севере, в Monterey и San Luis Obispo, в Santa Barbara чрезвычайно длинный вегетативный период, виноград месяц за месяцем накапливает аромат.

Почти все тысячи гектаров виноградников в Santa Maria Valley принадлежат не виноделам, а фермерам. Bien Nacido и Sierra Madre поставляют виноград целому ряду виноделен, и их названия появляются на различных винных этикетках. Кроме того, немногочисленные винодельни этого региона покупают виноград и по всему Central Coast. Виноградники Bien Nacido, Cambria (часть империи Kendall-Jackson) и Byron (принадлежит Мондави) расположены на побережье именно в такой последовательности, и климат там гораздо теплее. Rancho Sisquoc является самым защищенным участком, за исключением уединенного виноградника Foxen в каньоне. Лучшие сорта винограда, в основном Pinot Noir и Chardonnay, но также и Syrah, выращивают на склонах на высоте 180 м, на краю зоны туманов. Значительный уровень естественной кислотности в этих сортах уравновешивается интенсивной фруктозностью, что делает произведенные из них вина похожими на лучшие вина Новой Зеландии. Самая удивительная винодельня в районе – Au Bon Climat, а также ее со-



Виноград, выращенный на юге Центрального побережья, вывозят на винодельни, расположенные к северу от Сан-Франциско, но здесь представлены вина лучших ви ноделен региона. Сегодня винодельни все чаще выращивают собственный виноград.

- Граница округа
- Границы AVA обозначены цветными линиями
- YORK MTN AVA
- BYRON Ведущий производитель
- Название виноградики
- Виноградники
- Леса и чапарель (кустарники)
- 2500 Шаг горизонтали 500 футов
- ▼ Метеостанция (MC)

Юг Центрального побережья: Санта-Мария

Широта/широта MC: 34,54°/230 футов (70 мм)
Средняя температура июля на MC: 63,1°F (17,3°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 12 дюймов (314 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 0,4 дюйма (10 мм)
Главные факторы риска: позднее созревание
Основные сорта винограда: Chardonnay, Pinot Noir

седка – винодельня Qupe. Если говорить о нововведениях и экспериментах, то с винодельней Au Bon Climat может сравниться разве что Bonny Doon в Santa Cruz.

К югу от Santa Maria Valley находится не имеющий официального статуса регион Los Alamos. С его виноградников площадью несколько тысяч гектаров получают отличные Chardonnay. На юг от Solomon Hills климат теплее и стабильнее, особенно к востоку от магистрали №101. Santa Ynez Valley обладает большим потенциалом, легко доступна как туристам, так и строителям из Лос-Анджелеса. Платтации сосредоточены вокруг города с датским названием и датским характером Solvang и уходят от него на север. На восток от магистрали №101 лежат несколько отличных виноградников, которые могут давать удивительные красные вина, как из бордоских сортов, так и из Syrah, а также Roussanne от одного из ведущих местных производителей Эндрю Муррей (Andrew Murray).

Однако самое удивительное место Santa Ynez Valley находится по направлению к городу Lompoc и океану. Брайан Бабкок (Bryan Babcock) показал, что характерный для здешнего винограда высокий уровень кислотности хорош не только для Sauvignon Blanc и Riesling, но и для Gewürztraminer.

Виноградник Sanford & Benedict лежит в защищенной, выходящей на север впадине, которая идеально подходит для выращивания сорта винограда Pinot Noir. Там же получают и отличный Chardonnay. Sanford – лишь одна из нескольких виноделен, которые продемонстрировали возможности как этого виноградики, так и Southern Central Coast.





Слева. Молодые лозы Baldinelli's в долине Shenandoah — замечательный символ жизни и винной энергии в Sierra Foothills, которые долго оставались вне поля зрения крупного винного бизнеса Калифорнии, хотя этот регион хранил подлинное сокровище — старые лозы Zinfandel.

Предгорья Сьерры и Дельта

На карте изображены два своеобразных винодельческих региона: возрождающийся старинный Sierra Foothills (предгорья Сьерры) и Sacramento Delta (The Delta — Дельта, как называют ее калифорнийцы). Дельта лежит между Sacramento Valley на севере и San Joaquin Valley на юге, которые образуют Central Valley и играют роль водосборного бассейна Дельты.

В отличие от предыдущих изданий «Атласа», на карте показана лишь часть Central Valley к югу от Sacramento. Как это ни печально, подробные сведения об этом обширном сельскохозяйственном районе не представляют особого интереса ни для любителей вин, ни для географов. Исключение составляет лишь производство крепленого вина в Quady и Ficklin. Central Valley (или San Joaquin Valley) (см. с. 271), по существу, вовсе не винодельческий регион. Эта равнинная, чрезвычайно плодородная и интенсивно орошаемая сельскохозяйственная местность, раскинувшаяся на 640 км в длину и на 160 км в ширину, делает Калифорию одним из крупнейших в мире производителей цитрусовых, косточковых, томатов, хлопка, риса, орехов, винограда, а также скота.

Здесь производится 75% калифорнийского вина (большинство вин, в названии которых присутствует слово «калифорнийское», содержит какую-то часть вина из этого неопределенного источника), хотя виноделен здесь всего 7% от общего количества в штате. Большинство из них — это целые заводы, а E&J Gallo of Modesto, размером с небольшой город, является крупнейшим в мире. Здесь же находится самый крупный к западу от Миссисипи завод по производству бутылок, снабжающий целый регион разливающих линий.

Климат здесь стабильный и теплый, но зачастую жара бывает изнуряющей. Холодный воздух океана никогда не попадает в эту удаленную от по-

бережья область. Виноградники соседствуют с садами, хлопковыми плантациями и пастбищами, а винные сорта винограда растут рядом со столовыми и изюмными, особенно сортами Thompson Seedless или Sultana (последний даже использовали для производства белого вина в период дефицита поставок из отдаленных районов). Виноград, выращиваемый на подвое, соответствует современному спросу (в основном это Chardonnay, Zinfandel, а с недавних пор и Merlot), хотя в наследство от прошлого здесь остались и старинный Chenin Blanc, французский Colombard, Burger, Grenache, Barbera и Carignan. На этих глубоких, плодородных, хорошо увлажненных почвах лозы растут настолько интенсивно и так обильно плодоносят, что красные вина получаются не такими уж и красными. Поэтому обширные и постоянно увеличивающиеся площади под красным Rubired сосредоточены в южном конце Central Valley.

Северная часть Central Valley более интересна и интенсивно развивается относительно недавно. Сейчас здесь находятся значительные плантации в Yolo County к западу от Sacramento. Лучшие вина получают с западных склонов неподалеку от границы округа Napa, в пределах AVA Dunnigan Hills. Местный старожил — винодель RH Phillips, принадлежащая крупнейшей канадской винодельческой компании Vintoc.

Срединная часть этого тщательно возделанного аграрного рая, питаемая потоками со склонов Sierra Nevada высотой в 4270 м, по своим характеристикам и стилю значительно отличается от прочих. Она расположена между морскими портами Stockton и Sacramento; реки San Joaquin и Sacramento там поворачивают на запад, неторопливо текут среди осушенных фермерских земель и впадают в залив Сан-Франциско. Это и есть Дельта, где

влияние залива ощущается по более холодным, чем на север или юг отсюда, почвам.

Lodi лежит на возвышенности. Здесь больше фермеров-одиночек, чем крупных сельскохозяйственных компаний, поэтому качество местных столовых вин выше, чем в среднем по Central Valley. Кооперативы, которые ранее производили большую часть продукции региона, сейчас борются с винодельнями, выпускающими сортовые вина и принадлежащими таким титанам, как Gallo, Sebastiani, Canandaigua и Mondavi, чья серия Woodbridge производится именно здесь.

В северо-западной части Дельты находится AVA Clarksburg, известный своим отменным медовым Chenin Blanc. Уровень грунтовых вод здесь настолько высок, что виноградники едва не плывут. Лучшие ягоды — из Solano County и Contra Costa County — традиционно расходятся по ведущим винодельням за пределы региона, а также перевозятся на склады, такие как Rosenblum и Edmunds St John. Дальше к югу, на песчаных почвах вблизи Oakley, окруженного нефтеперерабатывающими фабриками и грузовыми железнодорожными линиями, Contra Costa приютила старейшие в Калифорнии виноградники с ронскими сортами и старинным Zinfandel. На этих плантациях, заложенных итальянскими иммигрантами, интенсивно выращивают Grenache, не свойственный Калифорнии, Carignan и Mourvèdre (под именем Mataro он почти не привлекал внимания, а теперь служит основой для производства самых притягательных марок из так называемых калифорнийских Rhône Rangers).

На северной стороне Suisun Bay, соединяющего Дельту с заливом Сан-Франциско, продукция из винограда, растущего в AVA Wild Horse Valley, продается под магическим названием Napa Valley.

На востоке от Sacramento, в предгорьях Sierra



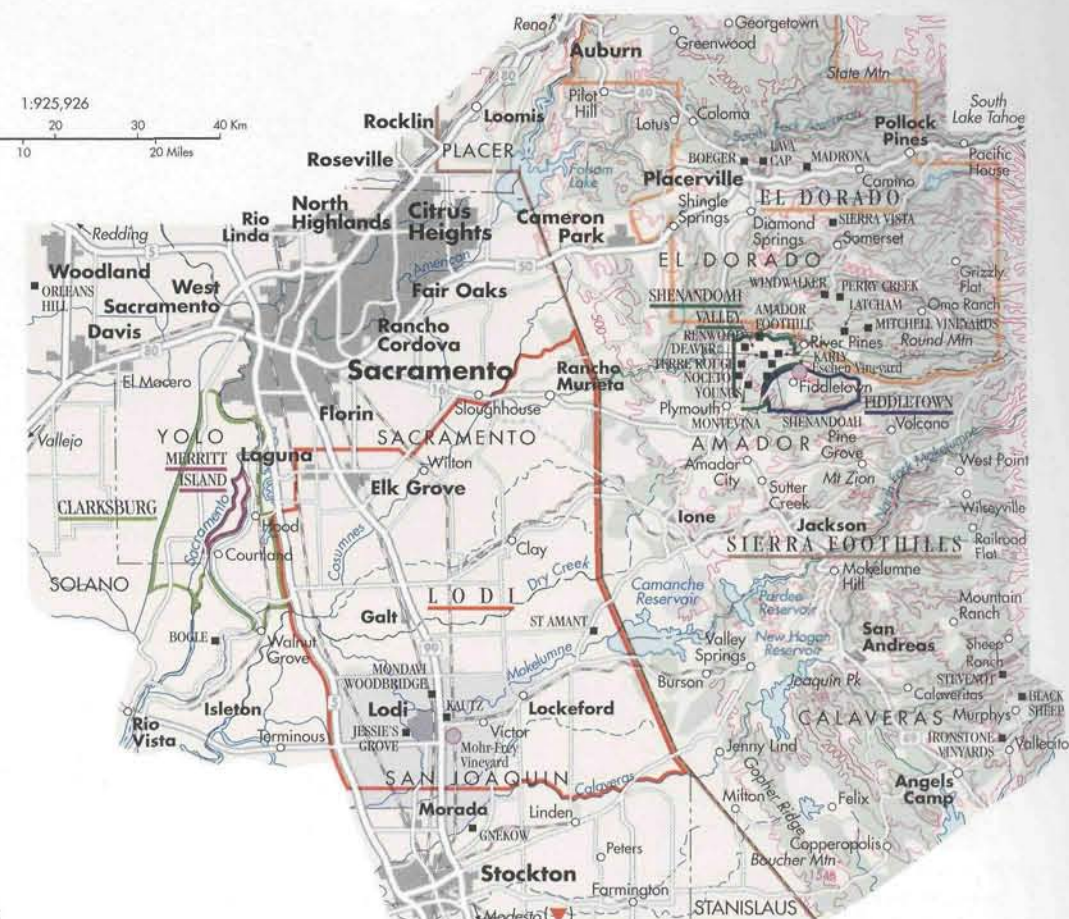
- Граница округа
Границы AVA обозначены
цветными линиями
- LODI AVA
- LATHAM Ведущий производитель
- Eschen Vineyard Название виноградики
- Виноградники
- Леса и кустарники
- 2000 Шаг горизонтали 500 футов
- ▼ Метеостанция (МС)

Сакраменто: Модесто

Широта/высота МС: 37,39°/66 футов (20 м)
Средняя температура июля на МС: 77°F (25°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 12 дюймов (307 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0,4 дюйма (10 мм)
Главные факторы риска: быстрое созревание, заизюмление
Основные сорта винограда: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot



Вверху — два вина, разлитые далеко за пределами региона, демонстрируют исключительное качество Chenin Blanc из Дельты и старых сортов из Contra Costa в нижнем течении. Ниже — вина с высокогорных виноградников; знаменитый Renaissance находится на севере за пределами карты.



Nevada, принесшей Калифорнии славу во времена золотой лихорадки, винная промышленность, когда-то утолявшая жажду золотоискателей, сейчас медленно, но верно возрождается. В конце XIX в. на этих холмах было более 100 многообещающих виноделен. Во времена сухого закона осталась лишь одна, и виноградники (в основном под Zinfandel) были заброшены. Но земля была (и остается) настолько дешевой, что уничтожить посадки не имело смысла. Здесь находится калифорнийское хранилище Zinfandel с очень долгой историей, наряду с недавно возникшим, но необычайно широким спектром по-настоящему своеобразных вин по пока приемлемым ценам.

Первые признаки возрождения появились в конце 1960-х, когда бакалейщик Даррелл Корти (Darrell Corti) из Sacramento наладил в Amador County производство вин с высоким содержанием спирта из насыщенного, темного, сорта с одного виноградника. С тех пор Amador County ассоциируется в основном с Zinfandel, у которого больше сходства с портувейном, чем со столовыми винами; хотя в других предгорьях Сьерры, осваиваемых небольшими хозяйствами, предприимчивые виноделы доказывают, что на Zinfandel свет клином не сошелся.

Предгорья Сьерры начинаются с North Yuba, в 48 км к северу от территории, изображенной на карте. North Yuba — это AVA с единственной винодельней, но эта винодельня — нечто особенное. Renaissance — храм Fellowship of Friends, с золотом этикеток и высокими стандартами, среди которых четко выделяются Riesling и Cabernet Sauvignon, выращиваемые на истощенных почвах террас на высоте более 490 м.

Южнее вина El Dorado County (в этом названии — надежды золотоискателей) получают долю естественной кислотности не в последнюю очередь из-за того, что быстро расширяющиеся виноградники поднимаются выше 730 м, а это рекордная для Калифорнии высота. Дождь или снег здесь обычное дело, температура ниже, и вина на тонких почвах получаются относительно легкими, хотя, конечно, что угодно покажется легким в сравнении с Amador Zin. Разнообразные модные ронские и итальянские сорта, а также великолепный Ries-

ling выглядят здесь многообещающе. Если потребители помнят, что качество вина не зависит от его крепости, то нет никаких причин не верить в золотое будущее El Dorado.

Климат на виноградниках Amador County значительно теплее, и расположены они на плато, где высота (300–490 м) не смягчает жары. Это особенно характерно для Shenandoah Valley, к западу от другого AVA — Fiddletown County. Примерно 75% площадей виноградников заняты лозами Zinfandel разного возраста, некоторые из них были посажены еще до сухого закона. Выдержанный или молодой, сухой или настолько полный, что его можно почти жевать, Amador Zinfandel удивляет отчетливым минеральным вкусом. В штате, где виноделы, похоже, просто помещались на спокойных Chardonnay и Merlot, приятно обнаружить сочетание винограда и местности с такой яркой индивидуальностью. Syrah и Sangiovese здесь удаются так же хорошо.

В Calaveras County виноградники к югу лежат на возвышенности, поэтому здешний климат — нечто среднее между El Dorado и Amador, хотя почвы здесь местами плодородней. Лидером в этом быстро расширяющемся винодельческом регионе (дальше к югу так же развивается Mariposa County) являются Ironstone Vineyards — дерзкий винодельческий проект семьи Kautz (Kautz) из Lodi, который привлекает туристов недалеко от Murphys. Сейчас вина из ягод двух районов купажуются, но Calaveras Cabernet Franc ценят само по себе.

Прохладные, поделенные на части по особенностям местности предгорья Сьерры — полная противоположность Central Valley. В конце XX в. этот динамичный регион перерабатывал лишь 0,5% урожая штата, но мог похвастаться не меньшим количеством виноделен, чем протянувшаяся внизу Central Valley.

Юго-западные штаты

Первый калифорнийский виноград Mission был посажен на территории между современным центром Лос-Анджелеса и расположенным к северу от него городом Пасадена. Mission San Gabriel все еще существует, а виноградники под воздействием смога и в результате территориальных изменений переместились на запад, в бывший район пустынь Cusamonga. В начале XX в. Cusamonga уже была громадным процветающим виноградником, производящим «обычные столовые вина и отличные десертные». Дорожные карты до сих пор отдают должное этому месту, обозначая его «Старейшая винодельня Калифорнии».

Задолго до того, как виноград Mission появился в Калифорнии, его с 1650 г. уже подвергали ферментации для нужд испанских миссионеров в Аризоне, Нью-Мексико и вблизи Эль-Пасо в Техасе. Техасу принадлежит особое место в истории винограда, а может, и вина. Это «ботаническое сердце» Америки может похвастаться большим количеством видов винограда, чем любое другое место на земле. Из 36 видов *Vitis*, разбросанных по миру, не менее 15 происходят из Техаса — факт, который сыграл важную роль во время эпидемии филлоксе-

ры. Томас Мансон (Thomas Munson) из Denison (штат Техас), вывел сотни гибридов, скрещивая *Vitis vinifera* с местными сортами в поисках невосприимчивой к филлоксеру корневой системы. Работая с профессором Виаля (Viala) из университета Montpellier, он внедрил множество устойчивых к болезням сортов, что спасло винную промышленность не только Франции, но и всего мира.

А вот в Техасе ее уничтожил сухой закон. В 1920 г. в штате существовало множество виноделен. Возвращение этой промышленности к жизни после снятия запрета оказалось медленным и болезненным: из 254 округов штата в четверти до сих пор царит дух воздержания. В начале 1970-х ей был дан новый импульс пробными посадками винных и гибридных сортов винограда в районе High Plains возле Lubbock, на высоте почти 1200 м, где впоследствии обосновались винодельни Llano Estacado и Pheasant Ridge.

Это был правильный выбор. Несмотря на необозримость просторов унылой равнины, почвы оказались глубокими, известняковыми и плодородными, солнце великолепным, ночи прохладными (но зимы очень холодными). Водохранили-

ще Ogalala питает систему капельной ирригации, помогая противостоять заморозкам, граду и высоким температурам. Постоянный ветер не дает развиваться болезням и способствует охлаждению виноградников в ночное время. Llano Estacado — сейчас вторая по величине винодельня в Техасе, производящая исключительно качественные, с ярким ароматом красные вина, напоминающие лучшие вина штата Вашингтон.

Самое крупное из техасских винодельческих предприятий находится в 320 км к югу, недалеко от Fort Stockton, где университет штата Техас, владеющий огромными землями, заложил в конце 1970-х экспериментальный виноградник. В 1987 г. участок в 400 га был сдан в аренду консорциуму, который теперь принадлежит Domaines Cordier из Бордо. На этикетках недорогих здешних вин, которые составляют более половины всего вина штата, значится Ste Genevieve. Выпускаемая здесь серия Escondido Valley известна своим великолепным качеством.

Большие надежды подает Hill Country к западу от Austin, в самом сердце Техаса с тремя AVA: Texas Hill Country, Fredericksburg и Bell Mountain (в последнем находится отдельная винодельня-посе-

тье с тем же названием, специализирующаяся на Cabernet). Эти три AVA охватывают 40 500 га, из которых возделаны только 200, а график работы около 20 виноделен неустойчив.

Именно Скалистые горы позволяют Нью-Мексико думать о производстве вина: высоты охлаждают климат до такой степени, что на севере могут выжить только французские гибриды. Лишь в Rio Grande Valley есть земли, пригодные для сельского хозяйства, с перепадами высот от 2000 м в Santa Fe до 1300 м в Truth или Consequences. Три здешних AVA — Middle Rio Grande Valley, Mimbres Valley и Mesilla Valley. Если у Нью-Мексико и существует репутация в виноделии на национальном уровне, то она связана с игристым вином с винодельней Gruet.

Юго-восточная Аризона с единственным AVA Sonoita похожа на Нью-Мексико, хотя в нем отсутствует официальный статус винодельческого региона Sulphur Springs Valley, лежащем в 80 км к востоку от Tucson, еще теплее. Винодельня Callaghan достигла успехов в производстве Cabernet и Merlot.

На севере винодельни появляются в Колорадо, в основном в AVA Grand Valley реки Колорадо, око-

Из представленных этикеток шесть отражают движение с запада на восток (вина юго-западных штатов Америки и два подающих надежды вина из Мексики (нижний ряд справа). Потенциал Техаса в винопроизводстве очевиден, главный отрицательный момент здесь — болезнь Пирса.



Мексика

Стараниями испанских колонистов винодельческая промышленность Мексики — старейшая в Новом Свете. Она была основана в 1520 г., когда губернатор Эрнандо Кортес (Hernando Cortés) издал декрет, обязывающий фермеров сажать по 10 лоз на каждого раба-индейца в своем поместье. Однако за этим стремительным превращением южной Мексики в страну виноделия последовали столетия застоя. Сегодня едва лишь 10% из 48 600 га виноградников страны пригодны для производства столового вина; на большей их части растут пищевые, изюмные и особенно используемые для производства бренди сорта винограда.

В этих почти тропических широтах виноград может вызревать только далеко на севере или на больших высотах. Самый лучший район для столовых вин находится на охлаждаемой Тихим океаном северной оконечности Калифорнии — Baja California, особенно в Guadalupe Valley и, в меньшей степени, San Vicente Valley. (На более влажном побережье Мексиканского залива выращивание Muscadine и гибридных сортов более надежно, чем винных сортов, как и в южных штатах Америки.)

Именно в Guadalupe Valley около Ensenada благородные сорта винограда впервые вытеснили примитивную Mission (см. с. 268) в конце XIX в. Впоследствии винные сорта были высажены на высокогорных виноградниках Мексики, особенно в провинции Querétaro к северу от Мехико на высотах до 2000 м. Здесь, а также в провинции Zacatecas (дальше на севере) дни жаркие, а ночи прохладные, но качество вина может пострадать из-за сильных дождей во время сбора урожая. Пока лучшие вина — выдержанные в дубовых бочках красные, но Freixenet и другие компании надеются наладить производство приличных игристых вин. На севере, в Parras Valley, находится еще один исторический высокогорный винодельческий регион.

Пионерами в производстве современного мексиканского столового вина были Bodegas de Santo Tomás в Ensenada, затем Bodegas Pinson с брендом Don Eugenio, а также La Cetto, которой сейчас принадлежат 1200 га в Нижней Калифорнии. Cetto производит пользующиеся удивительным успехом вина из пьемонтского сорта Nebbiolo, а также Cabernet и очень вкусный Petite Sirah. Белые вина достаточно качественные, но пока едва ли интересны.

Испанская фирма Pedro Domecq в середине XX в. сделала серьезные инвестиции, как и Martell, в производство бренди. Сегодня ей принадлежит около половины из 2600 га в Guadalupe Valley, где кроме стандартного бренда Los Reyes производят и более оригинальный купаж с Cabernet — Château Domecq. Guadalupe Valley — родина первой мексиканской винодельни-бутика Monte Xanic, основанной в 1988 г., — поместья площадью 60 га, полного решимости установить новые стандарты качества. Вслед за Monte Xanic появились Chateau Camou, Valmar и Casa de Piedra (последняя производит действительно серьезные красные вина).

Ирония заключается в том, что вкус мексиканского потребителя значительно отстал от достижений их современных виноградников и виноделен. Крупные бodegas основную прибыль получают от сладких низкокачественных вин и прежде всего бренди, который традиционно смешивается с кока-колой.



Вверху. Northern Baja, всего в двух часах езды к северу от Сан-Диего, дает около 90% всего мексиканского вина. Большею частью это район полупустынь, но долины на востоке и западе притягивают бризы с Тихого океана.

ло Grand Junction на высоте 1200 м. Зимние морозы и филлоксеры угрожают здесь основным винным сортам: Chardonnay, Merlot и Riesling, хотя для такого следящего за модой штата, как Колорадо, вовсе неудивительно наличие и Viognier, и Sangiovese. В Юте и даже в Неваде есть свои винодельни.

В то же время в Южной Калифорнии над виноградниками нависла серьезная угроза — болезнь Пирса. Холмистый винодельческий район Temecula поднимается на высоту на 450 м в 32 км от океана и соединяется с ним жизненно важным коридором, известным как Rainbow Gap. В полдень Rainbow Gap охлаждает этот субтропический район, переводя его в категорию III (см. с. 270). Это не жарче, чем в верхней части Napa Valley. Виноград здесь высажен в начале 1970-х с целью привлечь инвесторов к жилищному строительству между Лос-Анджелесом и Сан-Диего. Callaway стало первым известным вином; вторым — Culbertson (теперь Thornton). Белый виноград здесь лучше приспособлен к прохладным ночам и ранним сборам урожая, чем черный, а красные вина обычно получают легкими и фруктовыми. Сегодня главная забота виноделов — избавление от болезни Пирса, а не совершенствование стиля.



Тихоокеанский Северо-Запад

На тихоокеанском Северо-Западе есть несколько быстро, если не сказать буйно, растущих винодельческих индустрий — как в Соединенных Штатах, так и в Канаде, хотя это сравнительно недавнее явление. Зрелый виноград долго перерабатывался на желе и сок, но сейчас Орегон, Вашингтон, Айдахо и Британская Колумбия разводят винные сорта удивительно быстрыми темпами и производят из них поразительно хорошие вина.

Винодельческая промышленность Орегона, пожалуй, самая заметная. Береговые хребты тянутся вдоль моря, как защитная стена — так же, как в винодельческих районах Северной Калифорнии. Но здесь теплое течение северной части Тихого океана приносит вместо тумана дожди, тем самым смягчая климат. Долины Орегона страдают от такой же ставшей в тупик погоды, как и в Бургундии.

Восточная часть Вашингтона и Восточный Орегон на другом берегу реки Колумбия — это совершенно другой мир. В этой полупустыне большое значение имеет орошение. Долгие жаркие дни здесь резко контрастируют с холодными ночами. Сорта винограда существенно различаются: в Восточном Вашингтоне и Южном Орегоне вызревают поздние сорта с толстой кожицей, ассоциирующиеся с Бордо (а еще больше — с долиной Роны, Италии и Испанией), а не с Бургундией и Эльзасом.

Масштаб и стиль винодельческой промышленности в этих штатах тоже весьма неоднороден. На рубеже столетий в Орегоне под винные сорта было отведено менее 4000 га — против 10000 га в Вашингтоне, хотя в Орегоне долгое время было гораздо больше виноделен. Орегон всегда был родиной виноделов, производящих вино из продукции небольших, ими же управляемых виноградников. В Восточном Вашингтоне виноделие поначалу велось в квазииндустриальном масштабе: виноград выращивали на обильно орошаемых фермерских землях, где с тем же успехом могли бы расти зерновые или яблоки. Сбор был механизирован, урожай отправлялся в Сиэтл.

Причина такого различия заключается в самой местности. Виноделие Орегона в основном сконцентрировано на обжитых долинах к западу и югу от Portland, где столетиями занимались скотовод-

ством, выращивали фрукты, орехи и множество других сельскохозяйственных культур. Виноград в этих местах не слишком распространен: можно проехать через Willamette Valley, не встретив ни одной виноградной лозы. Но добравшись до Вашингтона, виноград двинулся напрямик в степные брошенные земли за цепью Cascade Mountain, где стал орошаемой монокультурой.

Округ Вашингтон, однако, меняется быстро, и сегодня появляются талантливые производители, которые уделяют внимание как выращиванию или, по крайней мере, выявлению достойных сортов винограда, так и производству вина.

Тем временем Орегон, благодаря притоку капитала и внедрению маркетинговых технологий большого бизнеса, становится более восприимчивым к влиянию извне. Одно из самых крупных предприятий, King Estate, было построено в явно не орегонском стиле французских штатов, но с питомником Lorane Grapevines. Этот питомник сыграл, наряду с другими, значительную роль в распространении более подходящих для этих мест клонов. Поместье King Estate (140 га) по недосмотру не входит ни в один из шести строго регулируемых апелласьонов штата.

AVA Willamette Valley, наиболее близкий к Portland район, безусловно, самый развитый (см. с. 292). Umpqua Valley, где только 240 га виноградников и менее 10 виноделен, расположена более выгодно: местность лучше защищена, летом здесь теплее, а осенью суше.

Основные сорта винограда — Pinot Noir, Chardonnay, Cabernet Sauvignon и Pinot Gris, хотя фирменным сортом Hillcrest, первой современной винодельни в Орегоне (1960-е гг.), является Riesling. Здесь же динамичная винодельня Abacela производит вкусные Tempranillo, Cabernet Franc и Syrah.

Опять же к югу, возле границы с Калифорнией, в Rogue Valley, более интенсивно засаженной, климат еще теплее, а годовая норма осадков (300 мм) практически такая же низкая, как в Восточном Орегоне. Cabernet Sauvignon и Merlot здесь, как правило, вызревают (в отличие от Willamette Valley) и среди черных сортов именно им отдается предпочтение; можно упомянуть Pinot Gris, Chardonnay, а также Gewürztraminer и Riesling, которые выращивают на востоке региона. Также обнадёживают Syrah и Viognier.

Наконец, Орегону принадлежат доля в двух Вашингтонских AVA (см. с. 287) — Columbia Valley и небольшая, но важная ее часть Walla Walla. Это тоже страна Cabernet Sauvignon и Merlot; виноградники растут быстро, и на рубеже веков в одном только Орегоне их площадь приблизилась к 320 га. В планах — создание Columbia Gorge AVA.

Один из наиболее удивительных винодельческих регионов США — Snake River Valley в Айдахо сразу за границей с Орегон (карта внизу). Винодельческий район Айдахо лежит на той же широте, что и Umpqua Valley в Орегоне, но в 640 км от Тихого океана. Как и в Восточном Вашингтоне, климат



Два излюбленных вина из Британской Колумбии (название производителя Riesling вводит в заблуждение), вино от одного из самых замечательных производителей Южного Орегона, а также слабое, но настоящее Pinot Noir из Айдахо.

здесь континентальный, но более суровый, поскольку район расположен гораздо южнее и на значительно больших высотах (до 900 м). Летом в дневное время здесь может быть очень жарко, а по ночам обычно прохладно. Зима наступает рано, и морозы могут опустошить виноградники.

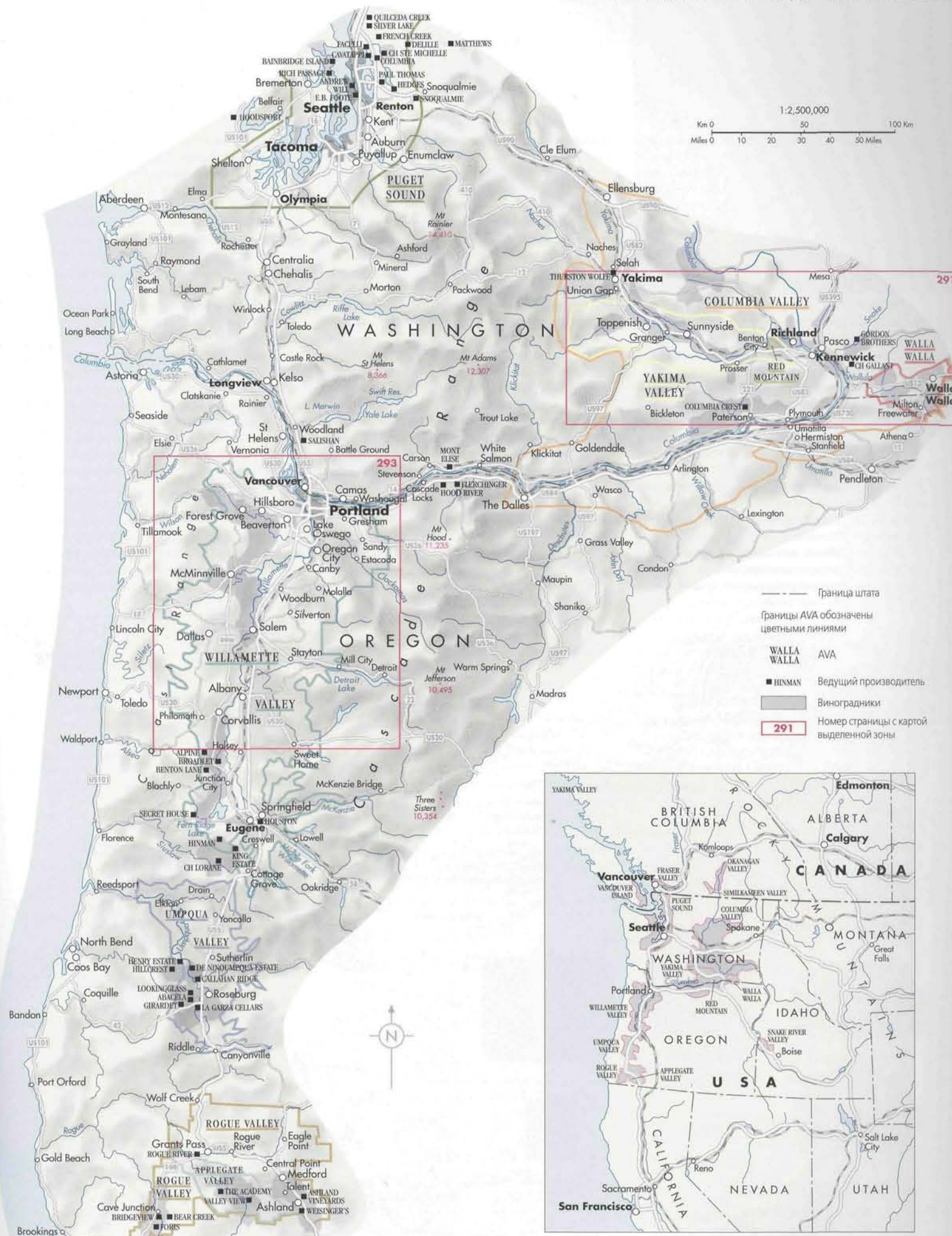
Как и по всему тихоокеанскому Северо-Западу (и в целом по США), виноград и вино здесь перевозятся на значительные расстояния через границы штатов. Около 10 виноделен Айдахо чаще всего делают закупки в Вашингтоне. Но в начале этого века Ste Chapelle, основной производитель винограда с 1970-х гг., с приходом новых Вашингтонских владельцев стал быстро расширять в штате площадь виноградников, которая составила 2700 га.

Британская Колумбия, где сейчас более 2000 га виноградников винных сортов, стартовала раньше, но более осторожно, через затянувшуюся (ныне превратившуюся в настоящее засилье) приверженность к французским гибридным сортам винограда.

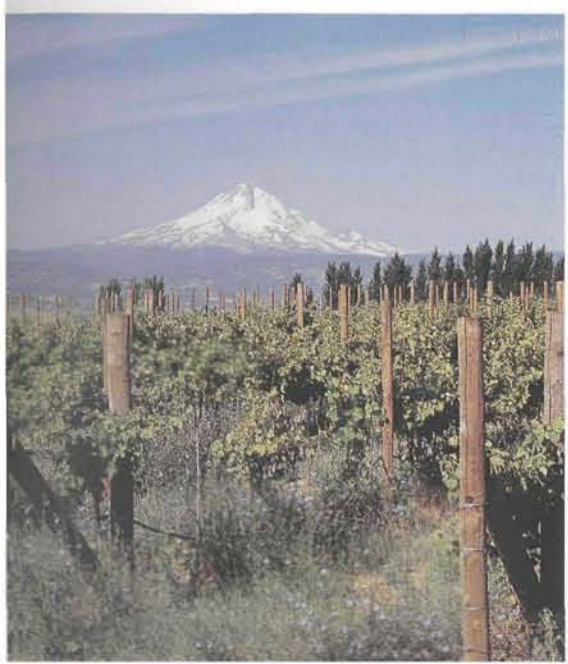
Центром растущей канадской винодельческой промышленности на западе стала Okanagan Valley в 320 км к востоку от Ванкувера, где длинное, узкое и глубокое озеро Okanagan служит защитой от зимних заморозков. Это зона отдыха, поэтому цены на землю здесь выше, чем в Восточном Вашингтоне, но природные условия сходны.

Юг Okanagan Valley настолько засушлив, что считается пустыней и нуждается в орошении. Разница дневных температур летом исключительная, в результате предпочтение отдается ранним сортам (как и в Айдахо), а уровень кислотности высок. Пряные белые вина своим освежающим вкусом напоминают продукцию Новой Зеландии. Хорошо себя чувствовать здесь может Sauvignon Blanc, как и более распространенные сорта из Эльзаса.

С такой площадью виноградников — почти половина посадок Орегона — еще один важный винодельческий регион Канады, вероятно, станет более известен в мире.



Слева. Hood Mount, самая высокая гора в штате, хорошо видна с таких виноградников в Восточном Орегоне, как Cascade Cliffs возле Wishram. С точки зрения виноградарства, мало что можно выбрать между Орегон и берегами реки Колумбия в Вашингтоне (карта справа).



Вашингтон

Восточная часть штата Вашингтон (Washington) с всего лишь 24 га виноградников не похожа на винодельческую местность (см. фото). Большинство прибрежных виноградников здесь из Сиэтла, города кофе и компьютеров, вокруг которого теснятся множество виноделен. Проехав через сырые хвойные леса Douglas, через величественные горы Cascades, вы резко спускаетесь в полупустыню, где летом солнце светит до 17 часов в сутки, а зимой арктический холод длится месяцами.

Во время недолгого периода вегетации пшеничные поля, которые, кажется, тянутся до самого Канзаса, прерываются зелеными оазисами, где выращивают яблоки, черешню, хмель и все чаще – виноград. Эти недорogie фермерские земли (гораздо дешевле, чем, например, в Калифорнии) орошаются водами из бассейна реки Колумбия. Здесь растет виноград Concord, идущий на сок и желе, однако общая площадь посадок винных сортов на рубеже столетий быстро увеличивалась и перевалила за 10000 га.

Вашингтон – второй по величине виноградарский и винопроизводящий регион в США, хотя на его долю приходится всего лишь небольшая часть производства Калифорнии.

В здешнем континентальном климате идеально вызревает виноград великодушных винных сортов: ягоды отлично удаются на широте, средней между

широтами Бордо и Бургундии, но при условии, что есть доступ к воде рек, водохранилищ или колодезев. Дороговизна колодезев, а также цены на виноград по сравнению с другими культурами тормозят дальнейшее развитие виноделия. Сухие лето и осень снижают риск заболеваний лозы, а жаркие дни и холодные ночи пустыни придают хороший цвет и исключительно отчетливый аромат некоторым сортам. Цены на землю могут быть низкими, но существует другая серьезная проблема: раз в 6 лет большая часть виноградников страдает от морозов. Например, в 1996 г. была получена всего половина среднего урожая.

Но по крайней мере эти холодные зимы, а также быстро просыхающие песчаные почвы препятствуют распространению филлоксеры.

Виноградарство здесь еще меньше связано с виноделием, чем в большинстве штатов. Stimson Lane Group (Chateau Ste Michelle, Columbia Crest, Snoqualmie), лидер в округе, выращивает около четверти винограда. Большинство виноделен закупает сырье, перевозят его грузовиками через горы Cascades на восток, хотя число виноделен и поместий в самом Восточном Вашингтоне растет. Урожай, закупленный у разных производителей, и разнообразные купажи не позволяют судить о происхождении вина. Частично для того, чтобы иметь больше возможностей для ку-

пажа, широко используют название огромного AVA Columbia Valley (с наиболее характерными районами Восточного Вашингтона – Yakima Valley, Red Mountain и Walla Walla) и чрезвычайно гибкий термин «штат Вашингтон», предпочитая их более конкретным названиям апелласионов – например Yakima Valley.

Эта кустарниковая долина, которую прорезает Yakima (на востоке впадающая в реку Колумбия), – самый прохладный и самый старый винодельческий регион штата Вашингтон. Chardonnay здесь самый популярный сорт, но конечный продукт легко может оказаться безвкусным. (Производители Вашингтона полагаются, как правило, на единственный клон, который подчеркивает естественный характер данного сорта.)

Виноградник Red Willow одним из первых продемонстрировал, что Syrah, который сейчас усиленно сажают, обладает достаточным потенциалом как пикантное, но фруктовое добавление к более традиционному реестру виноградных сортов штата.

Между Yakima Valley и рекой Колумбия самые большие надежды поддают холмы Horse Heaven. Верхние участки, например на ранчо Mercer (ныне Champoux), лежат достаточно высоко, чтобы там сохранились древние глинистые почвы.

Выходящий на юг склон Canoe Ridge постав-

ляет виноград для Canoe Ridge Vineyard (принадлежащий Chalone group и находящийся в Walla Walla – типичный для Вашингтона пример географической неточности), для производства многих хороших красных вин Chateau Ste Michelle, а также для совместного с Антинори (Италия) предприятия Col Solare. Район расположен достаточно близко к широкой Колумбии (фактически, это несколько озер, перекрытых дамбами, дающих воду для орошения и электричество), и это спасает его от капризов погоды, особенно зимнего холода.

Между Yakima Valley и меньшим по площади, но более важным AVA Walla Walla лежат самые теплые виноградники в штате, включая знаменитый Wahluke Slope, который спускается от Saddle Mountains до реки Колумбия и обращен на юг, поэтому зимой там не задерживается холодный воздух, а летом лозы получают максимум солнца. Здесь, к северу от Tri-Cities – Richland, Pasco и Kennewick – из урожая старейшего виноградника Sagemoor были произведены первые в штате вина.

Merlot здесь самый распространенный сорт, но небольшой AVA Red Mountain, где ощущается недостаток воды, славится Cabernet Sauvignon, а винодельня Kiona Vineyards имеет длительный опыт производства белых вин из поздних сортов

винограда, у которых к тому же характерный для вашингтонской продукции высокий уровень естественной кислотности.

Летом в материковой части жарко, зимой опасно холодно, а уровень осадков достаточно высок для Восточного Вашингтона. Здесь, в благообразном университетском городке Walla Walla производят красные вина, за которыми идет настоящая охота; и даже если многие из них сделаны из винограда, выращенного за пределами штата, это, по-видимому, совсем не вредит их репутации. Общая площадь виноградников здесь все еще измеряется в сотнях, а не тысячах акров, хотя на склоны все чаще обращают внимание потенциальные производители красных бордоских сортов и Syrah (на рубеже веков последний был здесь вторым по площади виноградников). Вина, произведенные из здешнего винограда, – явно фруктовые, но с сильными танинами. AVA, созданный в 1980-х гг. стараниями Leonetti и Woodward Canyon, перетекает в Орегон и включает Seven Hills Vineyards.

В 1999 г. новая винодельня в Вашингтоне появилась каждые 13 дней. Как и в Орегоне, их число уже перевалило за сотню. Это означает, что многие лозы здесь молодые, как правило одного клона. Их сажают на молодых, легких почвах. Большую часть винограда выращивают и репают, что делать с урожаем, – фермеры, а не виноделы. Поэтому неудивительно, что большинству вин штата не хватает утонченности. Однако у лучших из них – глубокого цвета, бодрящей кислотности и яркого, откровенного аромата, что типично для вашингтонских вин, – есть дополнительная глубина богатой и мягкой фруктовости, которая может сохраняться в бутылке до 8 лет, но затем обычно исчезает.

Здесь наиболее распространены Chardonnay, Merlot и Cabernet Sauvignon – почти в равных долях. Cabernet Sauvignon может быть слегка травянистым (не соответствующим американскому

вкусу), если виноград выращен в недостаточно теплом месте и не успел созреть.

После непродолжительных экспериментов с Riesling (он часто дает чересчур сухие вина, хотя произведенные Wollersheim на востоке в районе Висконсина – самые впечатляющие в штате) Вашингтон решил, что его величайшим даром миру является Merlot.

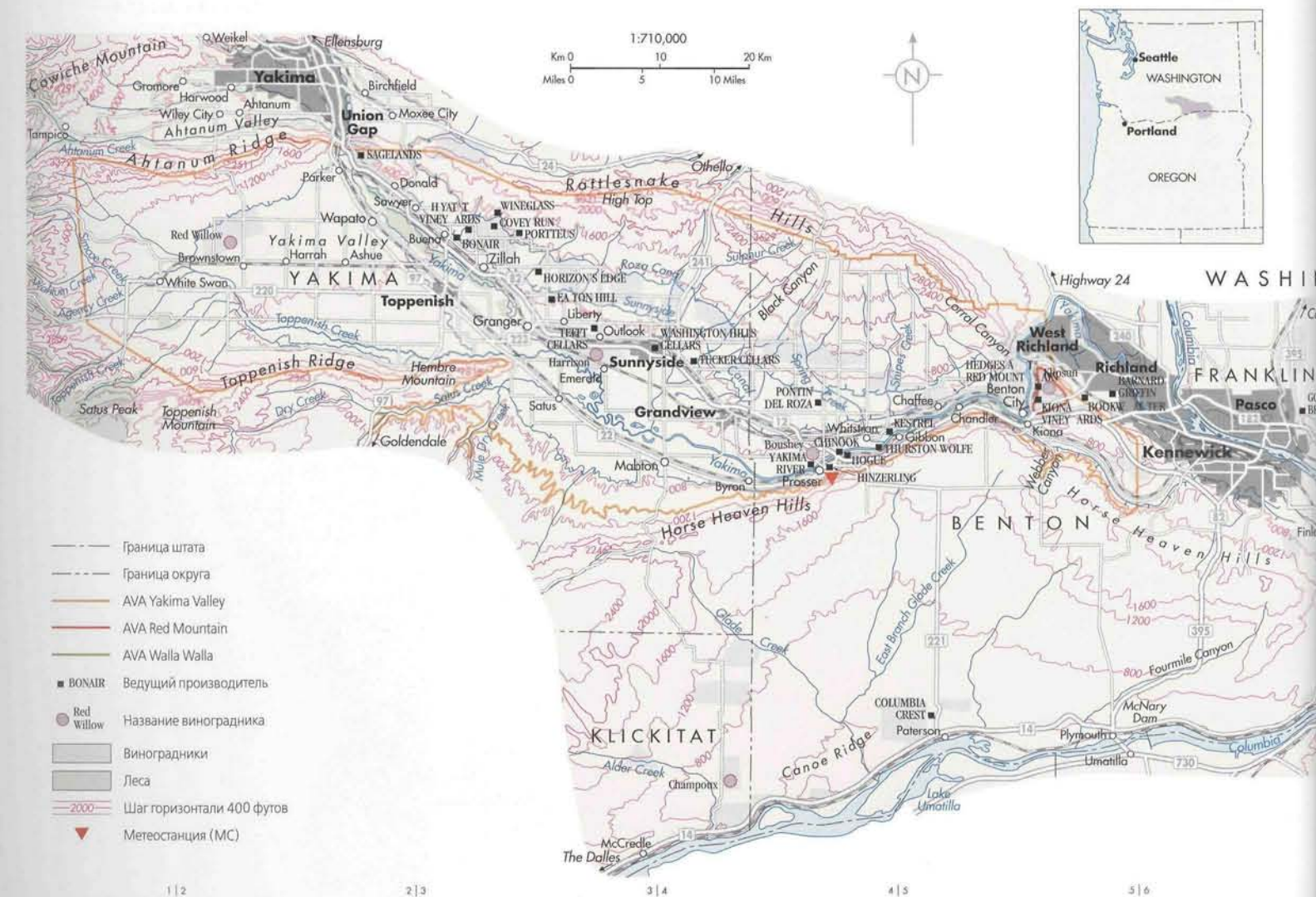
Сущность Merlot здесь становится более очевидной, чем в Калифорнии, но сорт боится зимних холодов, и это рождает множество проблем. Есть последователи и у Cabernet Franc, и не просто потому, что этот сорт крепче.

Lemberger (австрийский Blaufränkisch) долго оставался особым местным сортом из-за его естественной низкой кислотности; из него получаются восхитительные пурпурные вина, отдающие пыльной черной смородиной.

У Sangiovese последователей немного, но их число постоянно растет. Из более широкого ряда белых сортов вполне перспективен Sauvignon Blanc, неуклонно растет популярность Viognier, а Semillon, как и L'Ecole 41, доказывает, что действительно может блеснуть, если ему дать шанс.

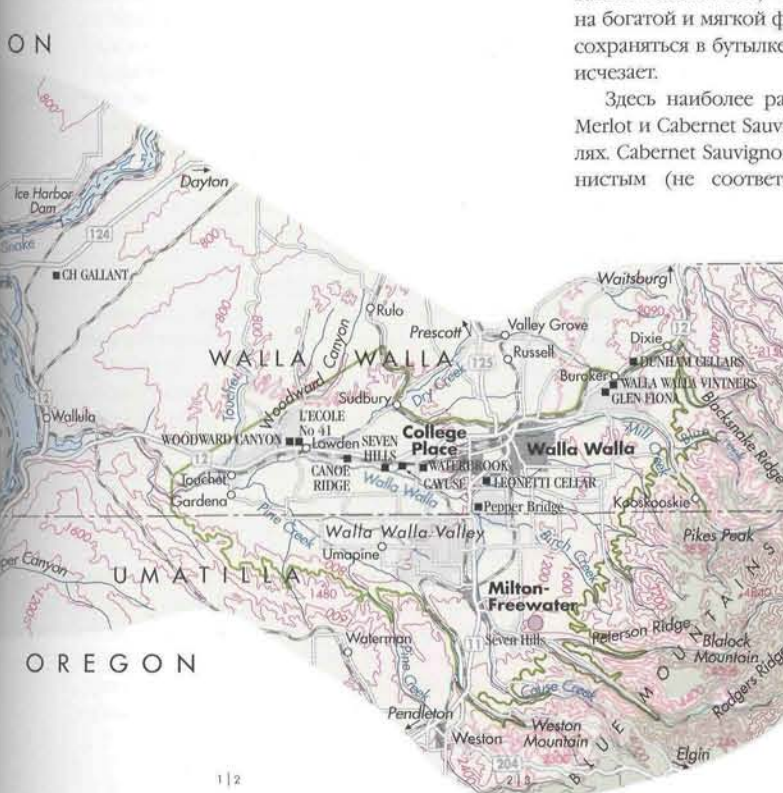
В прохладном и дождливом климате западного AVA Puget Sound преобладают ранние сорта Müller-Thurgau, Madeleine Angevine и Siegerrebe (все чаще заменяемый на Pinot Noir и Pinot Gris).

Cabernet и Merlot часто наиболее убедительны в купаже друг с другом. У всех, кроме первопроходцев Walla Walla – Leonetti и Woodward Canyon, базы находятся на востоке около Сиэтла (Sorella производится Andrew Will). Эрн Лизен (Ernie Loosen) из Мозеля выпустил превосходный Chateau Ste Michelle из ботритизованного Riesling.



Вашингтон: Проссер

Широта/высота МС: 46,15°/886 футов (270 м)
Средняя температура июля на МС: 69,8°F (21°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 8 дюймов (199 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 0,4 дюйма (11 мм)
Главные факторы риска: зимние холода
Основные сорта винограда: Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Riesling



Орегон

Орегон (Oregon) гордится своей непохожестью на Калифорнию. Но основная часть штата не похожа и на расположенный севернее Вашингтон. Если летом в Willamette Valley (см. с. 293) значительно прохладнее и облачнее, чем в теплой Калифорнии (см. метеоданные), то зимы здесь гораздо мягче, чем в Вашингтоне с его резко континентальным климатом. Влияние Тихого океана на виноградники Орегона, проникающее через разломы в Береговых хребтах, особенно ощутимо на севере Willamette Valley, поэтому постоянная здешняя проблема – прохладное лето и дождливая осень, а не зимние холода. (Подробнее о других винодельческих регионах Орегона см. на с. 288.)

Willamette Valley в качестве современного винодельческого региона открыл в конце 1960-х Дэвид Летт (David Lett) – у Dundee близ Lafayette в Yamhill County он заложил виноградники Eyrie и неподалеку основал винодельню Knudsen Erath (теперь Erath).

Если бы Дэвид Летт посадил Chardonnay или Cabernet, известность пришла бы к нему нескоро, тем более что Cabernet едва ли смог бы как следует вызреть. Но он попал в точку, выбрав Pinot Noir.



Только пять этикеток знаменитых орегонских Pinot Noir. Brick House пытается выращивать виноград в местных условиях. Ponzi – мастер своего дела во всем, что касается драгоценного Pinot Gris Орегона. В нижнем ряду – пользующаяся успехом продукция, прибывшая из Бургундии и Австралии.

Начиная с 1970-х Oregon и Pinot Noir оказались неразрывно связаны. Серое небо в этой зеленой пасторальной местности сотворило то, что в Калифорнии было почти невозможным: иллюзию, что пьешь отличное красное бургундское, хотя в целом орегонские Pinot более мягкие, округлые и созревают раньше европейских аналогов.

Кажется, именно из-за Pinot Noir виноделие в Willamette Valley осталось мелкомасштабным. Из огромной людской волны, хлынувшей в Напу или Соному, вырос новый тип виноделов. Ограниченность средств и великие идеи давали непредсказуемые результаты: появлялись вина как восхитительные, так и с серьезными изъянами. Большинство из «первенцев» были ароматными, но неустойчивыми. Однако к середине 1980-х стало очевидно, что некоторые Pinot обладают удивительно мощной способностью к выдержке.

Здесь появились виноделы из Калифорнии и из других стран: австралиец Брайан Кроузер (Brain Croser) из Petaluma, репивший делать игристые и тихие вина Argyle на старом заводе по сушке орехов в Dundee; из самой Бургундии, из Domaine Drouhin, приехали Роберт Драуин (Robert Drouhin) и его дочь Вероник (Véronique) (что стало особым поводом для гордости орегонцев). Pinot, производимые сегодня, варьируются от мягкого, слегка недосказанного стиля Drouhin (вполне сравнимого с винами Drouhin, произведенными на их родине) до богатых, выдержанных в дубовых бочках вин Beaux Frères; винодельни, совладелец которой – еще один всемирно известный инвестор, «виновый тур» Роберт Паркер (Robert Parker).

Почти половина виноградников Willamette Valley отданы под этот прихотливый сорт – даже больше, чем средние 40% по штату. Еще один популярный в Орегоне сорт, Chardonnay, уступает место похожему на Pinot Noir белому Pinot Gris. По-выпадает интерес и к Pinot Blanc. А вот Riesling

Вверху. Типичные посадки лоз с обильной листвой во влажной Willamette Valley в северном Орегоне (подробнее об орегонском вине см. на с. 288). Обратите внимание и на знаменитые красные почвы. В настоящее время здесь увеличивают посадки бургундских клонов лучшего качества.

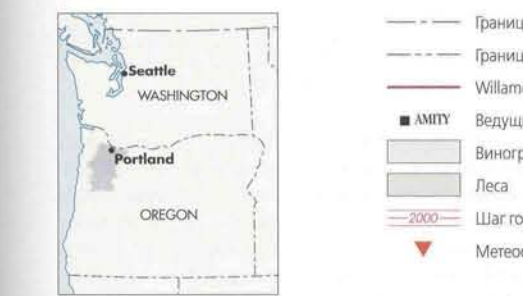
и Gewürztraminer выкорчевываются из-за невосприимчивости на рынке.

Это большая ошибка, и не только потому, что эти сорта лучше, чем светложелтые родственники Pinot Noir, соответствуют большинству участков, особенно на севере долины. Лето в Willamette Valley самое холодное и влажное в округе Вашингтон. Здешие виноградники более доступны вторжению воздушных масс с Тихого океана и засажены преимущественно ароматными сортами, о чем свидетельствует продукция Tualatin. Pinot Noir, остающийся самым распространенным сортом даже так далеко на севере, дает не очень выразительные вина. Однако семья Понци (Ponzi) продемонстрировала, что подобные вина хорошо хранятся.

В Yamhill County на юге чуть теплее, но больше проблем из-за морозов, поэтому виноград сажают выше подверженных заморозкам мест, в идеале – на восточных склонах западной части долины на высоте от 60 до 210 м.

Знаменитые Red Hills в Dundee с тяжелым красноватым суглинком – самое благоприятное сочетание дренажа, уровня осадков и освещенности, что имеет решающее значение в облачном Орегоне. Зато в Chehalem Mountains на севере, с их осадочными почвами, виноград, как правило, созревает раньше, как и на перспективных южных Eola Hills, особенно богатых отложениями после знаменитых наводнений Missoula (см. с. 290).

Успех виноделов Willamette Valley зависит от того, успеют ли ягоды созреть достаточно рано, чтобы их можно было собрать до начала осенних дождей. Время, когда они начинаются,



Ведущие винодельни

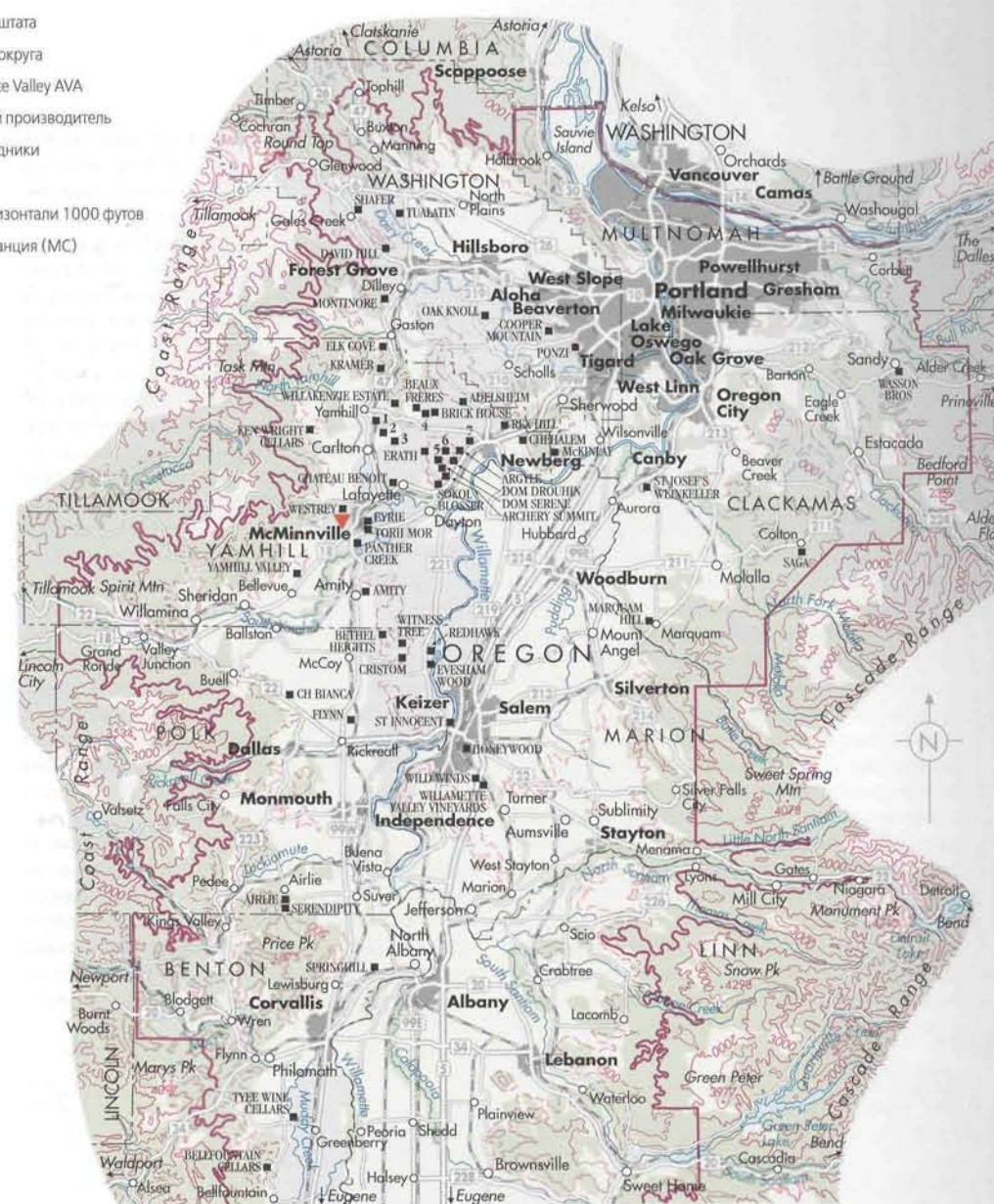
Долина Вилламетт: Макминвилл

Широта/высота МС: 45,14°/131 фут (40 м)
Средняя температура июля на МС: 65,85°F (18,8°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 43 дюйма (1097 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: сентябрь, 1,6 дюйма (40 мм)
Главные факторы риска: грибковые заболевания, невызревание
Основные сорта винограда: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris

и ущерб, ими наносимый, варьируются год от года. Слишком поздние сорта, например Cabernet Sauvignon и Sauvignon Blanc, здесь не выживают. Но даже для раннего винограда в Willamette Valley трудно вывести закономерность сбора урожая: климат здесь так же своенравен, как и во Франции, и можно утверждать, что это самый непредсказуемый из всех винодельческих регионов США. Потребители вина за пределами штата то влюбляются в орегонский Pinot Noir, то избегают его – в зависимости от того, насколько успешен урожай или, по крайней мере, насколько фруктовым получилось вино.

Но существует еще одна очевидная проблема – летняя засуха. Дожди могут начаться в сентябре или октябре, но, как правило, вслед за прохладным, хмурым, но засушливым летом. Это означает, что на многих старых виноградниках листья начинают желтеть до окончания фотосинтеза, необходимого для созревания винограда. По этой причине новые виноградники закладываются уже с ирригационными системами, чтобы лозы подвергались водному стрессу не постоянно, а только когда производитель посчитает это необходимым.

Виноградари-первопроходцы, как правило, ограниченные бюджетом, старались тратить как можно меньше средств. Но теперь посадки повышенной плотности считаются роскошью. Еще одно недавнее нововведение – использование прививок. Как только в 1990 г. здесь была впервые замечена филлоксеры, предусмотрительные виноградари начали выращивать лозы на устойчивом к болезням и сокращающем вегетационный период подвое, замедляющем процесс созревания винограда. Урожай получают более равномерными, а виноград созревает раньше. Но самое важное влияние на непрерывно улучшающееся качество орегонского Pinot Noir и Chardonnay оказало использование бургундских клонов каждого из сортов.



В течение первых 20 лет Pinot Noir в Орегоне в основном производили из клона Wädenswil, родиной которого является Швейцария, и/или чрезвычайно популярного в Калифорнии клона, известного как Pommard. Как правило, в хороший год они дают вина, в которых есть фруктовость и очарование, но отсутствуют структура и утонченность. Введение клонов 113, 114, 115, 667, 777 и 882, называемых в Орегоне дижонскими, добавило новых красок орегонским Pinot, даже если они используются по большей части в качестве элементов купажа.

Одна из причин, по которой орегонские Chardonnay вызывают определенное разочарование, вероятно, заключается в выращиваемом здесь основном клоне Davis 108, главные качества которого в Калифорнии – позднее созревание и продолжительный вегетационный период. Для большинства годов в Орегоне это явный недостаток, поэтому многие Chardonnay оказываются довольно пустыми и кислыми. Ситуация должна измениться по мере распространения

более приспособленных дижонских клонов 76, 95 и 96. Однако на рубеже столетий основные надежды, связанные с белым вином, возлагались на Pinot Gris, подчас больше из-за названия, а не из-за природного аромата. Pinot Gris из Орегона, как правило, больше похож на ароматное Chardonnay, чем на богатое Pinot Gris из Эльзаса. Хотя это, без сомнения, будет меняться по мере того, как Орегон станет утрачивать свое своеобразие.

Однако одно мероприятие, благодаря которому, в частности, Willamette Valley попала на винодельческую карту мира, подчеркнув своеобразие Орегона, конечно, останется. Международный праздник Pinot Noir (International Pinot Noir Celebration) – это трехдневный фестиваль Pinot, в котором участвуют любители и производители этого вина со всего света. В начале июля они собираются в университетском городке McMinnville, чтобы преклонить колени у алтаря Pinot и пороптать на несправедливую популярность Cabernet и Merlot.

Нью-Йорк

Нью-Йорк (New York) – третий по значению виноградарский регион в Северной Америке, хотя 8100 из 12550 га его виноградников засажены сортом Lambrusco, идущего на производство сока и желе. Это *raison d'être* виноградного пояса, протянувшегося вдоль южного берега озера Эри, где находятся менее 10 из 150 виноделен штата, работающих в основном с местными французскими гибридами (см. с. 268). Но подобно округу Онтарио по ту сторону границы, штат Нью-Йорк намерен превратиться в серьезного винопроизводителя. Практически все новые виноградники заняты винными сортами, и их общая площадь сейчас составляет 1800 га.

Более 67% небольших виноделен возникли менее 15 лет назад. Их появление наиболее заметно в районах Finger Lakes (здесь сейчас около 70 виноделен) и Long Island (около 25), хотя в районе реки Гудзон их тоже около 25.

Приятные освежающие вина Лонг-Айленда, продуваемого, а иногда и сотрясаемого ветрами с Атлантики, – это ответ Нью-Йорка Бордо. Первопроходцами здесь стали Алекс (Alex) и Луиза Харгрейв (Louisa Hargrave), которые высадили свои первые лозы в 1973 г. на илисто-песчаных картофельных полях North Fork, в дальней восточной оконечности острова, фактически окруженной водой. Влияние океана размывает границы времен года, поэтому вегетационный период здесь гораздо длиннее, чем на материке.

Сейчас 800 га виноградников Лонг-Айленда, почти полностью заняты сортами Chardonnay, Cabernet, а в основном Merlot. Район производит значительную часть высококачественного вина

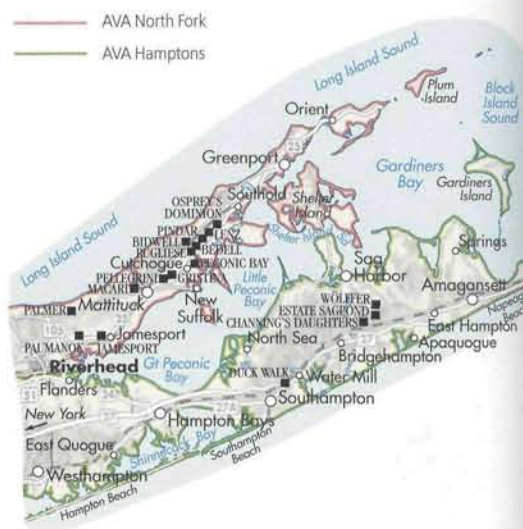
штата Нью-Йорк. На острове находятся два AVA: North Fork и Hamptons (или South Fork), который прохладней и меньше. Все нанесенные на карту винодельни хорошо себя зарекомендовали.

В северной части штата Нью-Йорк виноград в коммерческих целях выращивался с 1850-х гг. вокруг Finger Lakes, расположенных к северу от озера Онтарио. Озера смягчают климат, но все равно он остается континентальным: во многих местах зимой столбик термометра может опускаться до -20°C . Выбор американских сортов винограда был очевиден с самого начала, и они до сих пор занимают примерно треть от 3000 га виноградников и идут в основном на десертные вина. Французские гибриды, к примеру Seyval Blanc и Vignoles, были ввезены в 1950-х гг., и ими до сих пор засажена еще треть.

Однако с 1960-х гг. д-р Константин Франк (Konstantin Frank), виноградарь с Украины, хорошо знакомый с холодными зимами, доказал, что относительно рано созревающие Riesling и Chardonnay могут великолепно себя чувствовать в районе Finger Lakes – при условии, что они привиты на правильный подвой. Сегодня некоторые замечательные сухие, похожие на саарские, поддающиеся длительной выдержке Riesling изготавливаются в соответствии со вкусами Heron Hill, Hermann J Wiemer и Vinifera Wine Cellars.

Научно-исследовательская станция в Женеве готовит прекрасных специалистов-виноделов, а Finger Lakes остаются коммерческим сердцем индустрии Нью-Йорка – не в последней степени из-за присутствия здесь с 1945 г. гигантской винодельческой компании Canandaigua. Это второе крупнейшее винодельческое предприятие в Америке после Gallo.

На реке Гудзон, где в 1829 г. был зафиксирован первый коммерческий сбор урожая в месте, которое теперь называется Brotherhood Winery, также расположены небольшие винодельни. Сорта винограда очень уязвимы в здешнем климате, поэтому до недавнего времени большая часть из почти 400 га виноградников была засажена французскими гибридами. Тем не менее такие предприятия, как Millbrook, продемонстрировали, что у виноделия в этом районе тоже есть будущее.



Riesling – безусловно, самый удачный выбор для Finger Lakes. Но представителями более мягкого и освежающего стиля Лонг-Айленда, если говорить о черных бордоских сортах, могли бы стать многие винодельни, подобные Bedell, Long и Pellegrini.



Riesling, сухой и сладкий, чрезвычайно успешен в прохладном климате Онтарио. Хотя такие производители, как Henry из Pelham и Colio Estate Vineyards на Lake Erie, полны решимости доказать, что в хорошие годы с теплым летом бордоские черные сорта тоже могут достигать спелости, достаточной для выдержки вина в бочках.

Канада

Канада на первый взгляд может показаться слишком холодным местом для выращивания винограда. Тем не менее вино здесь производят в четырех провинциях. (Подробнее о быстрорастущей винной промышленности Британской Колумбии на тихоокеанском Северо-Западе см. на с. 288.)

На юго-востоке страны, в провинции Nova Scotia, несколько сотен гектаров виноградников, в основном с морозоустойчивыми сортами (некоторые были выведены в Советском Союзе из монгольского материала), разбиты в наиболее защищенных районах Атлантического приморья.

В Квебеке, где французские гибриды приходится зимой тщательно укрывать, также есть небольшое винодельческое производство (около города Dunham на американской границе).

Но основную часть канадского вина производят в провинции Онтарио, плантации которой, дающие 80% всего винограда в стране, сосредоточены на исключительно выгодно расположенном полуострове Niagara (карта внизу). Эта узкая полоса песчаного сулунка на юге и на севере защищена большими озерами, которые весной отдают накопленный за зиму холод, задерживая распускание почек, а осенью, благодаря прогретейшей за лето воде, продлевают созревание.

Количество дней без заморозков – определяющий показатель в любом из винодельческих районов этой части света. Угроза заморозков существ-

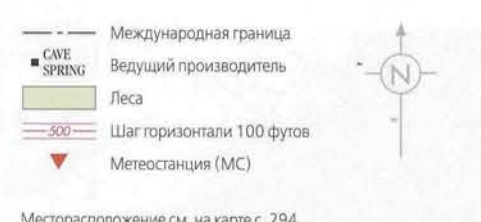
венно снижается и на полуострове Niagara из-за вертикального выхода пород (на восточной оконечности полуострова находится знаменитый Ниагарский водопад). Этот остаток древнего моря подобно крепостному валу охватывает юг полуострова, отводя холодные ветра от озера Ontario, и предотвращает образование опасных воздушных мешков с холодным воздухом.

Несмотря на это, здесь все же достаточно холодно, даже если на первый взгляд кажется, что Beamsville Bench особенно удачно расположен - в центре полуострова. Лучшие всего в этом апелласоне (в противовес тому, что предпочитает рынок) получаются, скорее всего, резкие Riesling а не ветреные Chardonnay. Полностью вызревший Cabernet здесь скорее неожиданная награда, чем обычное явление.

Два других апелласьона провинции Ontario расположены далеко к западу и югу от Niagara и поэтому не нанесены на карту. Северный берег Эри полностью зависит от озера, смягчающего климат. То же самое происходит с Pelee Island, самой южной точкой Канады. Поскольку озеро Эри – самое мелководное из всех Великих озер, оно легче замерзает, и зимы здесь длиннее. В результате урожаи в двух апелласьонах могут существенно отличаться.

Винодельческая промышленность Канады только недавно достигла совершенности. Долгое время находившиеся в зависимости от плохого винограда и сдерживаемое запретительным законодательством, вино Онтарио даже и не помышляло о конкурентоспособности на международной арене вплоть до конца 1980-х гг.

Теперь, когда виноград *Labrusca* используется только для производства сока и желе, а винные



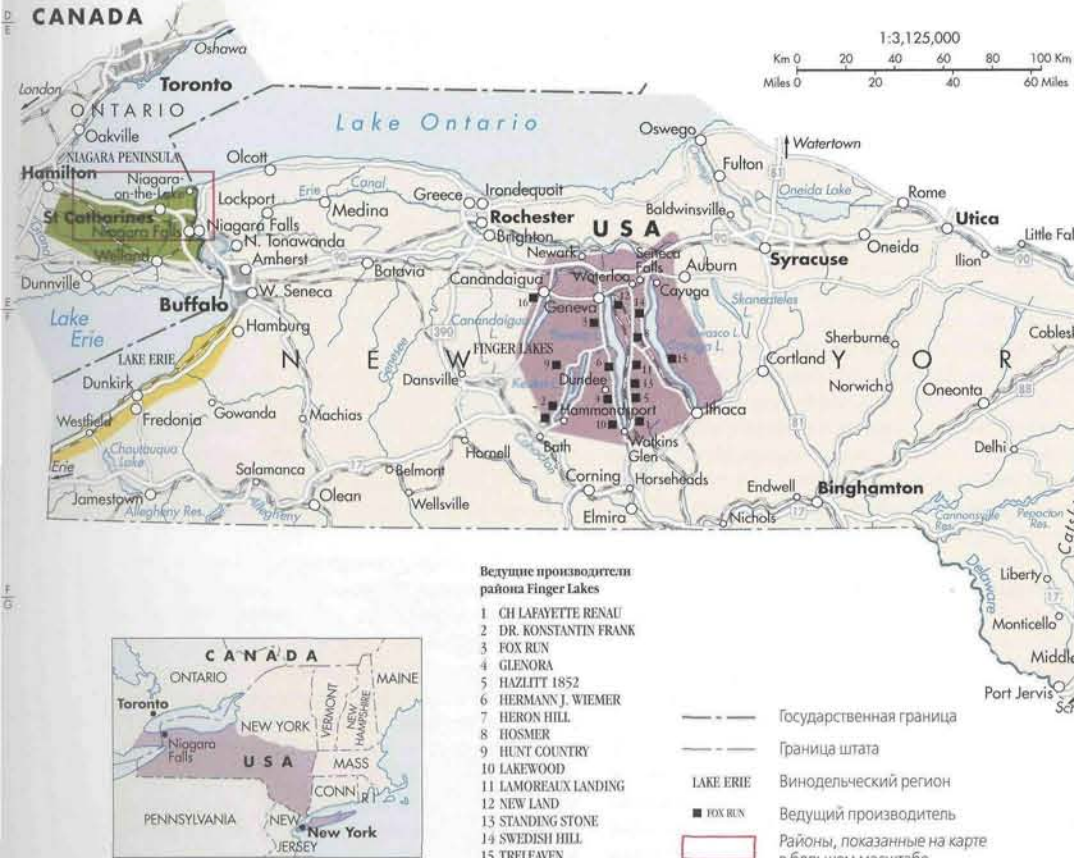
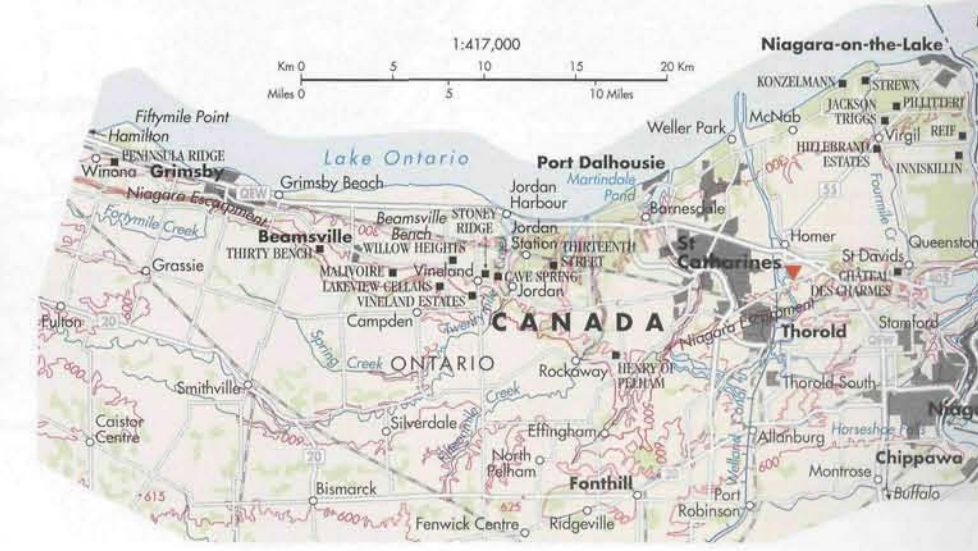
Вверху. Сбор винограда для «ледяного вина», гордости и радости Канады, производство которого надежно, подлинно и более масштабно чем где бы то ни было в мире. Популярный сорт Vidal собирается в январе для Henry из Pelham.

сорта винограда вытеснили гибриды, лучшие вина Онтарио с этикетками VQA (Vintners Quality Alliance/Виноторговый альянс качества) могут состязаться с винами того же стиля, произведенными где угодно, и с триумфальной легкостью обойти любое Icewine.

Сотни тысяч ящиков сладкого Icewine каждый год производят в Онтарио из винограда Riesling, а чаще из сочного французского гибрида Vidal. Вина из последнего сорта могут и должны быть оценены практически сразу же после розлива в бутылки.

Ниагарский п-ов, Онтарио: Сент-Катаринс

Ширина/высота МС: **43,1"/295 футов (90 мм)**
Средняя температура июля на МС: **71°F (21,7°C)**
Среднегодовой уровень осадков на МС: **34 дюйма (860 мм)**
Осадки в месяц сбора урожая на МС: **октябрь, 2,6 дюйма (65 мм)**
Главные факторы риска: **зимние холода, незрелание**
Основные сорта винограда: **Chardonnay**



**Ведущие производители
района Finger Lakes**

- 1 CH LAFAYETTE RENAULT
- 2 DR. KONSTANTIN FRANK
- 3 FOX RUN
- 4 GLENORA
- 5 HAZLITT 1852
- 6 HERMANN J. WIEMER
- 7 HERON HILL
- 8 HOSMER
- 9 HUNT COUNTRY
- 10 LAKEWOOD
- 11 LAMOREAUX LANDING
- 12 NEW LAND
- 13 STANDING STONE
- 14 SWEDISH HILL
- 15 TREIF AVENUE

— — —	Государственная граница
— — —	Граница штата
LAKE ERIE	Винодельческий регион
■ FOX RUN	Ведущий производитель
	Районы, показанные на карте могут не совпадать

Южная Америка

Южная Америка — самый важный винопроизводящий континент после Европы. Европейские виноградные лозы появились в Перу в 1531 г., раньше, чем в какой-либо другой части Нового Света (исключение составляет Мексика, см. с. 287). Винодельческая промышленность континента, как и его культура всегда испытывали сильное влияние иммигрантов, сначала из Испании и Португалии, а затем из Италии, Франции и Германии.

Основной производитель вина в Южной Америке — Аргентина (см. с. 300), оставившая далеко позади остальные страны, хотя на международной арене ее опережает Чили (см. с. 297). Неизвестная остальному миру Бразилия занимает 3-е место по объему продукции. Ей еще предстоит серьезно познакомиться с экспортом вина. Местная промышленность поставляет на внутренний рынок легкие сладковатые шипучие вина, похожие на итальянские. Виноградарство поделено между тысячами мелких фермеров, главным образом во влажном районе Sierra Gaucha в Рио-Гранде-ду-Сул, где отдаются предпочтение гибридным сортам, в основном Isabella, из-за их устойчивости к гнили и милдью. Виноград с трудом достигает полной зрелости, но лучше всего ему это удается в Vale do Vinhedos.

Далеко на юге, в самом удивительном из новых регионов — в Кампанья (прежнее название Фронтера), под виноградники отведено почти 1000 га хорошо дренируемых песчаных почв — сколько и по другую сторону границы, в Уругвае. Размеры внутреннего рынка привлекли компанию Moët & Chandon в регион Serra do Sudeste, занимающий более высокие участки к северо-востоку. Предприятия возникают и в жаркой сухой São Francisco, лежащей почти у экватора на северо-востоке страны.

В отличие от бразильцев, уругвайцы — одни из наиболее самозабвенных потребителей вина в Южной Америке и уступают только аргентинцам. Они превратили необычную винодельческую промышленность Уругвая в четвертую по объему производства на континенте. Эра современного виноделия началась в 1870 г. с иммиграции басков и ввоза таких лучших европейских сортов винограда, как Tannat, прозванный Harriague — по имени того, кто дал ему жизнь. Точно так же, как Malbec стал более мягким под солнечным небом Аргентины, уругвайский Tannat получается более округлым и бархатистым, чем у себя на родине, в юго-западной Франции. Вино можно пить уже после выдержки 1–2 года, в отличие от его прототипа Madiran.

Нельзя сказать, что климат винодельческих регионов Уругвая во многом похож на аргентинский. Здесь солнечно, но более влажно, а по ночам в южных районах весьма прохладно из-за влияния арктических течений южной Атлантики. В годы, когда осенние дожди начинаются рано, уровень кислотности в ягодах может быть неприятно высок.

Около 90% вин Уругвая производят в зоне морского климата южных прибрежных департаментов Canelones, San José (в последнее время вкладывают средства французские компании), Florida и Montevideo, чьи низкие холмы демонстрируют разнообразие terroir с преобладанием суперинистых почв. Дальше на юго-западе страны, в эстуарии Рио-де-ла-Плата, недалеко от Буэнос-Айреса, аллювиальные почвы виноградников Colonia и Carmelo бывают такими плодородными, что лозы получают

слишком много «пищи», и это препятствует полному вызреванию винограда. Значительная часть новых уругвайских виноградников оборудована лирообразными шпалерами.

Первые введенные лозы Harriague погибли из-за вирусных заболеваний и практически полностью были заменены привезенными из Франции саженцами, названными (с тем, чтобы их можно было отличить) Tannat. Есть также Petit Manseng из юго-западной Франции, в дополнение к Viognier, Trebbiano и Torrontés, а также обычные международные сорта, в частности Merlot, который дает сочную (но не главную) составляющую купажа с Tannat.

В департаменте Rivera на северо-востоке страны расположен относительно новый винодельческий район, практически неотличимый от перспективного бразильского региона Campanha. Плантации сахарного тростника на северо-западе и в центре страны также отданы под виноградники, поскольку бедные почвы и резкое колебание днев-

ных температур могут дать интересные результаты. Цель Уругвая — вступление вслед за Чили и Аргентиной в международное винное сообщество.

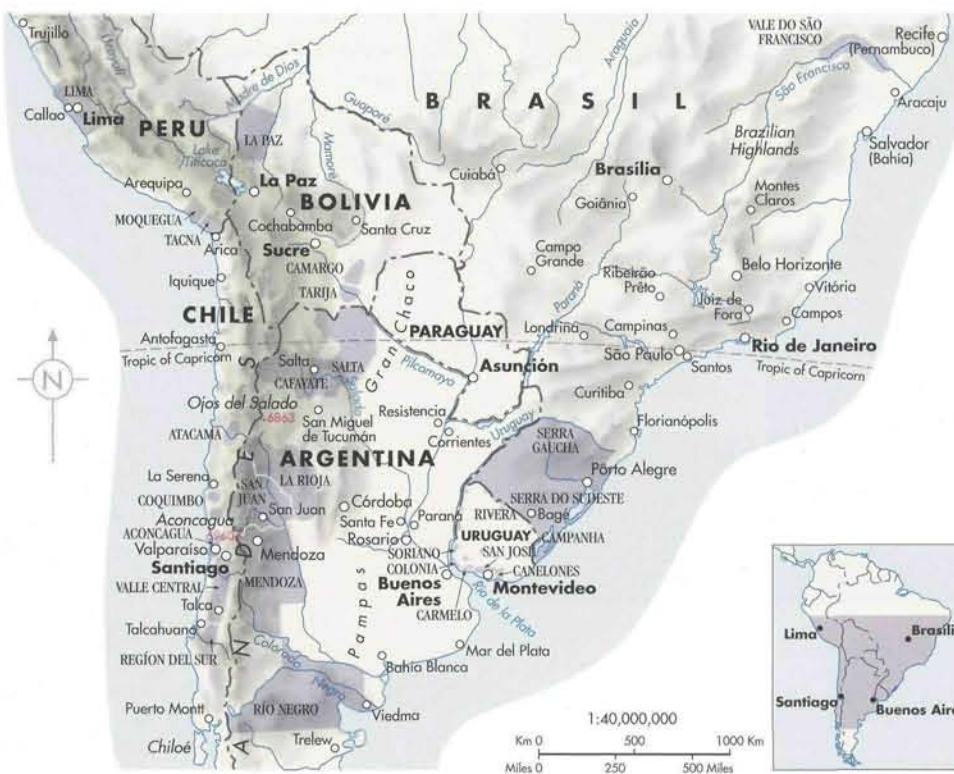
Но самым большим винодельческим достижением континента являются великолепные вина из Перу, родины pisco — национального напитка Чили. Виноградники Tascama в провинции Иса удачно расположены рядом с Тихим океаном. Этот район во многом напоминает побережье центральной Калифорнии. Здесь Cabernet, Sauvignon Blanc и приготовленное традиционным методом при консультационной поддержке профессора Эмиль Пейно (Emile Peynaud) из Бордо игристое вино — еще одна демонстрация того, на что способны страны, от которых ничего особенного не ожидается.

Видимо, в ближайшие годы мы увидим еще больше уругвайских этикеток. Вслед за Аргентиной и Чили эта страна выходит из безвестности, как и Бразилия и Перу.



Государственная граница
COQUIMBO Винодельческий регион

Винодельческий район
Высота более 2000 м



Чили

Европейцам, знакомым с языком и культурой Чили, но впервые оказавшимся в этой стране, она представляется «красом света». По сути, это действительно очень изолированное место: неприступные Анды на востоке, Тихий океан на западе, пески пустыни Атакама на севере и просторы Антарктиды на юге. Но именно эта изоляция избавила чилийские виноградники от филлоксеры. При закладке нового виноградника здесь не приходится тратить время и усилия на прививки, лозы могут благополучно расти на своих корнях.

Именно эти особые условия, а также завезенные в XIX в. популярные сорта винограда делают сегодня Чили таким ценным источником недорогого, неизменно зрелого в основном красного вина с фруктовым ароматом.

Не слишком высокое качество вин, энергично импортируемых из Чили в 1990-х гг., было результатом чересчур высоких урожаев. Однако в начале XXI в. появились интересные концентрированные, вызывающие дорогие супервина (см. этикетки на с. 298), и их число продолжает расти, чему способствует повсеместная посадка клонов высшего качества и новых сортов винограда. Нельзя сказать, что эти чрезвычайно сухие виноградники совершенно незнакомы с гнилью и милдью, но эти болезни встречаются здесь реже, чем в Европе и даже Аргентине, по ту сторону Анд.

Предполагается, что равномерный процесс созревания, которому способствует непрерывное солнечное излучение, является причиной особенно высокой концентрации в чилийских винах флавоноидов — веществ, которые (как считают те, кто торгует вином) способствуют снижению риска сердечных заболеваний.

Низкие широты, на которых расположена Чили, могут показаться не слишком подходящими для производства вина хорошего качества (это широта, например, Северной Африки), но, судя по данным метеостанций в Мекнесе (см. с. 267) и Сантьяго (см. с. 299), виноградники занимают не самые жаркие участки. Полосу земли длиной 1400 км охлаждает ночной воздух с Анд и течение Гумбольдта, воды которого гораздо холоднее, чем, скажем, у берегов Калифорнии, расположенной на той же широте. Чистотой фруктовых ароматов чилийские вина, безусловно, обязаны очень большой разнице между дневными и ночными температурами.

Десятилетиями виноградники были сосредоточены в плодородной равнине между Андами и более низким Береговым хребтом, но неутомимым чилийским предпринимателям стали тесны столь узкие рамки. Прохладная прибрежная долина Касабланка (Casablanca) развивается Bio-Bio, а в протянувшейся между ними Центральной долине (Central Valley) виноградники занимают лучшие высокие участки, особенно солнечные и сухие восточные склоны предгорий Анд.

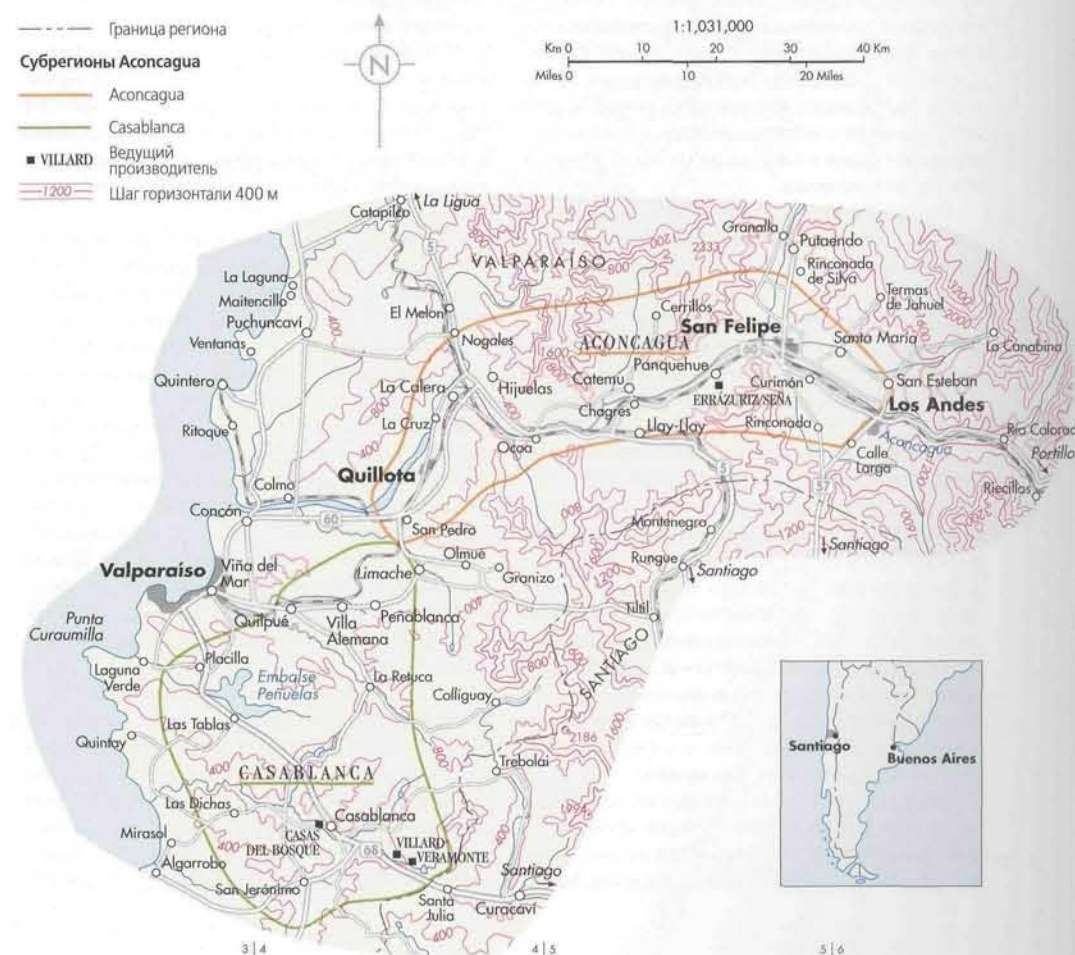
Если у Чили как винодельческого региона и есть недостатки, то это практически полное отсутствие осадков в летний период. Первые фермеры решили исправить эту ошибку природы, создав удивительную сеть каналов и канав, чтобы напоить землю водой, которая образуется в результате ежегодного таяния снегов в Андах. На смену этой достойной удивления, хотя и несовершенной системе ирригации на новых виноградниках приходит

Справа. Выбор долины Аконсагуа для виноделия Errázuriz в 1870 г. удивил зажиточных чилийских виноделов, облюбовавших регионы к югу от Сантьяго, но рискованное предприятие Maximiano Errázuriz оказалось чрезвычайно успешным.



капельные установки, позволяющие применять удобрения, часто необходимые для чилийских почв, и более точно учитывать потребности каждой лозы. Легкие, но плодородные земли и полный контроль над запасами воды делают выращивание винограда до нелепости легким.

Орошение абсолютно необходимо на большинстве виноградников в районах Атакама и Coquimbo (см. карту на с. 296), где в основном производят столовые сорта и писко — чилийскую водку на основе Moscatel. Винодельня Viña Francisco de Aguirre, названная в честь конкистадора, который, предположительно, завез виноград в Чили, продемонстрировала, что виноградники на склонах холмов в этих низких широтах могут давать достойные уважения столовые вина даже из таких экзотических сортов, как Syrah.





Слева. Виноградник Las Morros винодельни Santa Emiliana на берегах реки Маipo в окрестностях Пуэнте-Альто. Снежные вершины вдали служат источником воды для всей страны.

Rapel, Curicó и Maule, пересекают ее подобно делениям на термометре, чтобы пробиться через Береговую хребет и выйти к морю. Эти географические названия чаще других встречаются на винных этикетках.

В Маipo самый жаркий климат, атмосферу иногда загрязняет смог из Сантьяго, а площадь виноградников меньше, чем в остальных субрегионах, зато концентрация виноделов весьма высока. Близость района к столице породила традицию закладки огромных плантаций и обширных усадеб, принадлежавших в XIX в. чилийским «фермерам-джентльменам», основавшим такие известные винодельческие компании, как Concha y Toro, Santa Rita, которая контролирует производство бутылок в Чили, и Santa Carolina.

Именно здесь, на юге, откуда рукой подать до Сантьяго, было получено первое поколение серьезных чилийских вин. Речь идет не о привычном сорте País (Criolla Chica в Аргентине и Mission в Калифорнии), который до сих пор повсеместно выращивают для изготовления вин, продающихся в упаковке тетрапак внутри страны, а о завезенных из Бордо в середине XIX в., до того, как филлоксеры опустошили виноградники Европы.

Поэтому Чили является таким богатым источником хорошо адаптированных бордоских сортов: Cabernet Sauvignon, который в конце 1990-х обогнал País по общей площади виноградников, Sauvignon Blanc (в большинстве случаев это на самом деле Sauvignon, или Sauvignonasse) и Merlot, который чаще всего идентифицируется и маркируется как более крепкий старый бордоский сорт Carmenère. Маipo, в сущности, является страной красного вина, которое, когда урожай не слишком высок, может напоминать некоторые сорта из долины Напа.

Прозвонивший и разнообразный субрегион Rapel, расположенный южнее, охватывает долины Cachapoal на севере (включая районы Rancagua, Requinoa и Rengo — все эти названия встречаются на этикетках) и Colchagua на юге, включая San Fernando, Nancagua и Chimbarongo. Colchagua прославилась своими удивительно сочными и концентрированными Merlot. Почвы в Чили необычайно разнообразны даже в пределах таких небольших зон, как Colchagua, но здесь есть глинистые участки, на которых Merlot растет лучше всего, а также обычный чилийский «коктейль» из суглинка, известняка и песка на вулканических породах. Можно предположить, что покатые холмы и разнообразный мезоклимат Rapel в будущем откроют большие возможности как для виноделов, так и для любителей вина.

Значительно дальше, вдоль ужасной Панамериканской трассы, заперженной старыми грузовиками и окруженной непредсказуемой фауной, находится виноградники Curicó и район Lontué, название которого часто можно встретить на винных этикетках. Климат здесь более умеренный, и орошение не так уж необходимо. Мигель Торрес (Miguel Torres) из Каталонии прославился тем, что

в 1979 г. вложил средства в местную винодельню (тогда же барон Филипп Ротшильд заключил еще одну удачную трансатлантическую сделку с Робертом Мондави из Калифорнии), и этот акт доверия к винной индустрии страны, которая когда-то считалась абсолютно бесперспективной, поддерживали многие.

Винодельня San Pedro в Molina усилиями Жака Люртона (Jacques Lurton) из Бордо была существенно модернизирована и расширена в 1990-х на средства главного чилийского пивовара. Она окружена самым большим в Южной Америке массивом виноградников (1200 га) и управляется, как это часто бывает в чилийской винной промышленности, с профессиональной тщательностью, что не укладывается ни в какие латиноамериканские стереотипы.

В самом южном районе Центральной долины, Maule, осадков выпадает в три раза больше, чем в Сантьяго, хотя лето такое же засушливое. Здесь, в основном на вулканических почвах, расположился самый большой анклав виноградников. Преобладают базовый сорт País, но посадки Merlot, Chardonnay и Sauvignon Blanc заметно расширяются. Особенно перспективным может оказаться Sauquenes, высаженный в 100 км от Talca, на прибрежных холмах, постоянно укрытых морским туманом, как бывает в некоторых частях Калифорнии.

Южнее территории, нанесенной на карту, находится два субрегиона Sur («юг» по-испански) — Itata и Bío-Bío. Не столь надежная защита Берегового хребта и более прохладный и влажный климат



Самые изысканные и популярные чилийские вина — Seña, вобравшая калифорнийский опыт, Almaviva и Clos Apalta, созданные под влиянием Бордо, а также две марки превосходных белых вин.

Чили: Сантьяго

Широта/высота МС: 33.23°/1,542 фута (470 м)
Средняя температура января на МС: 69.5°F (20.8°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 13 дюймов (330 мм)
Осадки в месяц сбора урожая на МС: март, 0.2 дюйма (5 мм)
Главные факторы риска: нематоды
Основные сорта винограда: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Carmenère

Граница региона
Субрегионы Central Valley
Maipo
Rapel
Curicó
Maule
CANEA
Ведущий производитель
Виноградники
Шаг горизонтали 400 м
Метеостанция (МС)

благоприятствуют таким сортам винограда, как Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chardonnay и Pinot Noir. В этих районах до сих пор преобладают сорта País и Moscatel, но серьезная новаторская деятельность таких производителей, как Viña Gracia, Concha y Toro в Mulchén, а также Viña Calina (Kendall-Jackson), вселяет надежду, что их подробное изображение обязательно появится на карте следующего издания «Атласа».

Апологеты этих южных территорий (довольно дешесых) любят подчеркивать, что они меньше, чем Касабланка, подвержены заморозкам — из-за преобладающих здесь ветров.

После первых широко разрекламированных инвестиционных «набегов» Torres и Lafite-Rothschild на поместье Peralillo в Los Vascos десятки иностранных инвесторов вложили свои средства в чилийское вино, и страна стала местом паломничества «летучих виноделов». Впрочем, вселяет оптимизм тот факт, что высококвалифицированные чилийские виноградари и энологи тоже немало поздили по свету и опираются на поддержку образованных деловых людей со значительными средствами.

Винные погреба появляются как грибы после дождя, чтобы справиться с продукцией быстро растущих чилийских виноградников (за последние 3 года прошлого века было засажено лозой 28000 га, в результате общая площадь виноградников увеличилась более чем на треть).

Виноградари зачастую злоупотребляют удобрениями и орошением, хотя лозы и так склоняются под тяжестью характерного для Чили густого листового покрова, а ягоды обычно не вызревают должным образом. (В наши дни некоторые производители специально делают прививки на особые подвои, чтобы добиться сопротивляемости винограда нематодам, и на случай, если наплыв посетителей из других винодельческих регионов, особенно в сезон сбора урожая, когда в Северном полушарии виноделам нечем себя занять, принесет с собой филлоксеру.)

Ориентация чилийской экономики на экспорт открыла дорогу инвестициям в модернизацию погребов, в результате изношенные старые бочки из rauli (зеленый бук) были заменены новыми, из нержавеющей стали или французского дуба.

Урожаи в Чили по-прежнему относительно высоки. Виноград подвергается значительному воздействию дуба во всех видах, будь то дорогие новые бочки, более дешевая дубовая шепка или внутренняя обшивка из бочарных досок.

Образцом для Чили служит Калифорния, а не Бургундия.



Аргентина

Страна, занимающая пятое место в мире по количеству производимого вина, в этом издании «Атласа» впервые описана подробно. Сегодня кажется невероятным, что в 1994 г. такой важный источник вина был обойден вниманием, но вторжение Аргентины на международную винодельческую арену было необычайно стремительным. До середины 1990-х гг. страна довольствовалась производством огромных количеств посредственного вина, часто окисленного и годами выдерживаемого в огромных старых бочках. И в самом деле, долгое время претензии Аргентины на признание в области виноделия сводились к тому, что крупнейший винодел в стране, Пеñaflor, был владельцем самой большой винной бочки в мире, что едва ли может свидетельствовать о его искусности.

С тех пор, однако, многое изменилось. Экономическая стабильность послужила стимулом к вложению средств в модернизацию винных погребов (особенно в новое оборудование для температурного контроля), в новые виноградники на непривычно больших высотах и в привлечение квалифицированных кадров, поначалу иностранных. Выходу Аргентины на международный рынок способствовали импортеры, знакомые с рынком чилийских вин.

Засаживаемые тенстыми аллеями Мендоса (Mendoza), винная столица Аргентины, находится всего в 50 минутах полета от столицы Чили Сантьяго, и это настолько близко, что хозяйственные сумки – привычная картина на многолюдных рейсах. Но самолетам еще необходимо преодолеть хребет Анд (6000 м), похожий на зубчатое лезвие из

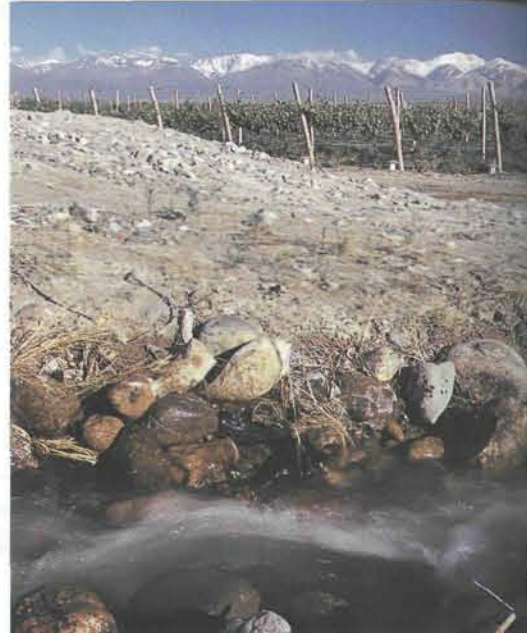
скал и льда. Центры чилийского и аргентинского виноделия находятся в непосредственной близости, но в разных климатических зонах. Оба расположены на низких широтах, но если чилийские винодельческие районы своими идеальными условиями для выращивания винограда обязаны Андам и Тихому океану, то виноградники Аргентины, как правило, представляют собой зеленые оазисы в безжалостно сухой полупустыне.

Они выживают благодаря немыслимой для Европы высоте над уровнем моря: от 700 до 1400 м и даже, в одном случае на севере, до 2400 м. На таких высотах достаточно низкие ночные температуры наделяют виноград хорошим ароматом и глубокой окраской. При почти полном отсутствии болезней, в сухом горном воздухе, обычно на непривитых корнях и при изобилии воды урожайность может достигать беспрецедентных уровней. Сегодня перед аргентинским виноградарством, постепенно продвигающимся по пути усложнения шпалерных конструкций и изощренных методов управления побегами, стоит серьезная задача освоить орошение, с тем чтобы качество опережало количество.

Присутствие филлоксеры на виноградниках соседей беспокоит чилийских производителей, особенно теперь, когда винодельческие компании Чили выступают здесь в роли инвесторов, но пока болезнь не представляет серьезной угрозы. Возможно, это связано с тем, что в Аргентине широко распространено лиманное орошение, а почвы довольно песчаные. Пораженные растения могут восстанавливаться, пуская новые корни, с чем виноградары больше нигде не сталкиваются. Исследование OIV, предпринятое в 1990 г., подтвердило удивительно низкий уровень заболзваний аргентинской лозы и устойчивость к химикатам, обычно применяемым на виноградниках.

Погода на виноградниках Аргентины крайне непредсказуема. Зима на таких высотах достаточно холодная, чтобы лоза «впала в спячку», но весенние заморозки могут представлять реальную угрозу. Лето в отдельных районах провинций Сан-Хуан и Ла-Риоха, а также в восточном Сан-Рафаэле на юге Мендосы (см. карту на с. 296), расположенных на меньших высотах и более низких широтах, может быть даже чересчур жарким для производства хорошего вина. Как видно из метеоданных, ежегодное количество осадков в Аргентине может быть очень незначительным (даже в годы El Niño), но большая их часть выпадает во время вегетационного периода. В некоторых районах, особенно в провинции Мендоса, где выращивают три четверти аргентинского винограда, они имеют обычное явление выпадать в виде града, который может уничтожить весь урожай. Наиболее подвержена этому бедствию восточная часть Сан-Рафаэля между реками Диаманте и Атуэль. Появление *zonda*, устрашающе жаркого и сухого северо-восточного ветра, также возможно, особенно на больших высотах и чаще всего в пору цветения.

Почвы – как правило, относительно молодые и аллювиальные, во многих районах отличаются высоким содержанием песка. Но не в них причина на насыщенности вин, главное – интенсивное солнце, сухой воздух и разница между дневными и ночными температурами на этих высотах. За ис-



Вверху. Этот виноградник Catena Chardonnay на высоте 1500 м около Tupungato в Valle de Uco считается своеобразным новатором – за свой ирригационный канал и угоненное вино.

ключением самых южных виноградников Патагонии, в Neuquén и Рио-Негро, виноград легко достигает спелости. На самом деле опытные виноградары, контролируя капельную ирригацию, вода для которой поступает постоянно и в изобилии (как и по ту сторону Анд, из-за таяния снега), могут намеренно замедлять созревание, чтобы получить максимум аромата от каждой лозы. Жаркий климат Аргентины можно ощутить в особенно мягких танах красных вин и, часто, в более агрессивных спиртах белых.

Самый традиционный для Аргентины виноград со светлой кожей (и самый распространенный после грубоваших, с розовой кожей) сортов Cereza, Criolla Grande и Criolla Chica или Mission, которые выращивают исключительно для местного рынка – Torrontés. Это название имеет отношение к трем различным сортам. Лучший из них, Torrontés Riojana, названный по имени провинции Ла-Риоха, достигает своего апогея на высокогорных виноградниках провинции Salta, особенно близ Cafayete. Происхождение этого не особенно популярного в наши дни вина с цветочным ароматом и естественной свежестью до сих пор неясно, но, возможно, оно испанское. Современная винодельческая индустрия Аргентины разнообразием своих сортов винограда и различными заимствованиями во многом обязана иммигрантам из Испании и Италии XIX в.

Темнокожая Bonarda – наиболее распространенный в Аргентине сорт черного винограда, и можно утверждать, что это самый незрелый винодельческий ресурс в стране, хотя на основе Catena и La Agrícola созданы заслуживающие внимания образцы. До сих пор винная репутация страны держалась на Malbec, завезенном в Мендосу в середине XIX в., возможно из Чили, закупившего лозы в Бордо в дофиллоксерную эпоху. (В XVIII в. Malbec был основным сортом в Бордо.) Щедрый Malbec, выращиваемый сегодня в Аргентине, не только отличается по вкусу от того, который господствует на виноградниках Cahors в юго-западной Франции, но и выглядит совершенно иначе: грозди меньше и плотнее, а ягоды мельче. В результате селекции, проведенной первыми виноградарями Южной Америки, Malbec отлично приспособился к местным условиям, хотя для сохранения кислотности и интенсивности аромата его лучше выра-

щивать на больших высотах, чем, скажем, Cabernet Sauvignon.

Разнообразная и многокрасочная аргентинская палитра виноградных сортов выгодно контрастирует с чилийской. Другие важные черные сорта (в убывающем порядке в зависимости от требований, предъявляемых к участку) – это Tempranilla (sic), Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Syrah и Barbera. Все они дают богатые, пикантные вина с мощными зрелыми ароматами, часто совсем не похожие на свои европейские прототипы, но вовсе не становящиеся от этого хуже. Pinot Noir выращивают чрезвычайно мало, но у него есть неплохие шансы на новых, расположенных в более прохладных климатических зонах виноградниках.

До сих пор практически не предпринималось систематических попыток подбора сортов, соответствующих местным условиям, но самый центр Мендосы, где существуют давние традиции производства хорошего вина, славится своим отличным Malbec из Luján de Cuyo, а в Maipú, где тоже создается система наименований, контролируемых по происхождению, больше удачи Cabernet Sauvignon. Климат здесь умеренный (в Agrelo почти прохладный), а почвы богаты гравием, что необычно для Аргентины (особенно в Maipú). Проблема засоленности почв отсутствует, хотя может стать весьма серьезной на низких участках, где производят в изобилии столовое вино из Cereza, Criollas, Pedro Giménez, Moscatel Alejandría и высокоурожайной Bonarda.

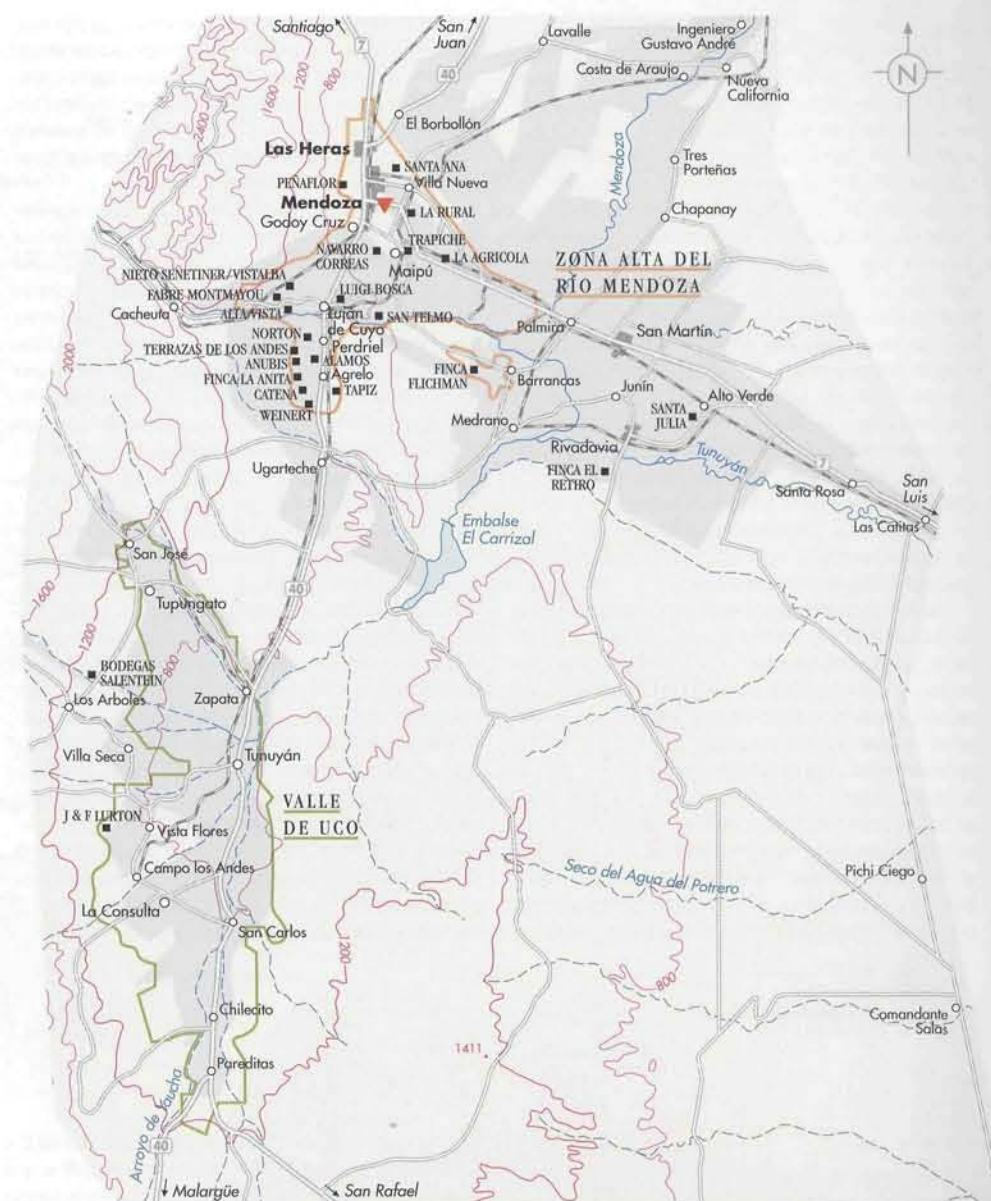
Другие широко распространенные сорта винограда для производства «хорошего белого вина», как аргентинские власти называют все светлые вина, пригодные для экспорта, – это Chenin Blanc, Ugni Blanc, а также Chardonnay, Sémillon и Tocai Friulano, под которые отводят все большие площади. Тем не менее в начале этого века все более изощренные сорта Sémillon и Chardonnay стали проникать сюда из Рио-Негро и с новых, расположенных на больших высотах, но на менее плодородных землях виноградников долины Uco (Valle de Uco) в Мендосе, особенно из Tupungato.

Tupungato стал центром развития современных виноградников. Здесь на высоте 1000–1400 м ночная прохлада позволяет производить вина с угоненными фруктовыми ароматами и высоким уровнем кислотности, которая смягчается в процессе яблочно-молочной ферментации. Теплый сезон длится не дольше, чем в нью-йоркском районе Finger Lakes, и поздние заморозки представляют угрозу на более низких склонах Сан-Карлоса в восточной части долины Uco.

Среди других районов Аргентины, где следует ожидать появления виноградников высшего качества, – Патагония и некоторые долины Сан-Хуана, например Pedernal.

Пеньяфлор (Peñaflor), владеющий винодельней Trapiche – самый крупный производитель в стране, а что касается д-ра Николаса Катены (Nicolas Catena), чьи интересы распространяются на Catena Alta, Alamos, Gascon и La Rural, то можно предположить, что это ответ Аргентины калифорнийцу Роберту Мондани.

В последнее время Аргентина не испытывала недостатка в иностранных инвестициях. Присоединиться к дому шампанских вин Moët, который уже не одно десятилетие управляет винодельнями Bode-



Субрегионы Мендоса
— Зона Алта-дель-Рио-Мендоса
— Valle de Uco
■ CATENA Ведущий производитель
■ Виноградники
— Шаг горизонтали 400 м
▼ Метеостанция (MC)

1:992,063
Km 0 10 20 30 40
Miles 0 10 20 Miles



gas Chandon, и к семье Swarovski из Австрии, которая в 1989 г. приобрела Norton, пожелали Kendall-Jackson из Калифорнии, братья Lurton (Tunuyan), Jean-Michel Arcaute (Alta Vista) и Hervé Joyaux (Fabre Montmayou) из Бордо, Sogrape из Португалии (Finca Flichman), Pernod Ricard из Франции (Etchart), Seagram (Valentin Bianchi и San Telmo) и Allied Domecq (Balbi) из этой же корпоративной среды, а также многочисленные инвесторы из Чили.

Аргентина: Мендоса

Широта/высота MC: 32.5°/2493 фута (760 м)
Средняя температура января на MC: 75°F (23.9°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 8 дюймов (200 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: март, 1.2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: град в летние месяцы, zonda
Основные сорта винограда: Bonarda, Malbec, Criolla Grande, Cereza, Cabernet Sauvignon, Barbera, Sangiovese



Четыре из самых лучших красных вин Аргентины на основе местного сорта Malbec; в верхнем ряду вино с виноградника, где выращивают только Cabernet (винодельня Moët & Chandon's Terrazas de los Andes) и перспективный Pinot Noir (финансируемая голландцами винодельня в Valle de Uco).

Австралия

Ни одна из стран, описанных в «Атласе», не может соперничать с Австралией в винодельческой энергии. На рубеже веков здесь было почти 150000 га виноградников, 20% из них пока слишком молоды, чтобы приносить плоды. А еще в 1996 г. лоза занимала всего 80000 га. За короткий период (до 2000 г.) экспорт вина удвоился.

Винодельческие колледжи Австралии ежегодно выпускают технически подкованных специалистов, которые каждый сентябрь, пока на винодельнях Южного полушария царит затишье, разъезжают по Северному полушарию, чтобы знакомиться с работой винных погребов и пропагандировать супергигиеничный, ультраэффективный австралийский метод винификации, в частности технику ухода за надземной частью куста. Commonwealth Scientific & Industrial Research Organization и Australian Wine Research Institute завоевали международный авторитет. Кроме того, продолжают заключаться взаимовыгодные соглашения между крупными австралийскими и американскими или европейскими компаниями.

Одна из самых замечательных характеристик бренда Австралии (Brand Australia), как его называют ориентированные на международный рынок австралийцы, — его постоянство. Каждая бутылка австралийского вина соответствует определенному уровню качества, минимальному, но вполне приемлемому: это вино с обильной, иногда даже надоедливой фруктовостью, даже в тех случаях, когда оно (а статистические данные свидетельствуют, что так чаще всего и случается) получено с прекрасно орошаемых виноградников внутренних районов страны. Почти 67% ежегодного урожая выращивают в одном из трех крупных регионов,

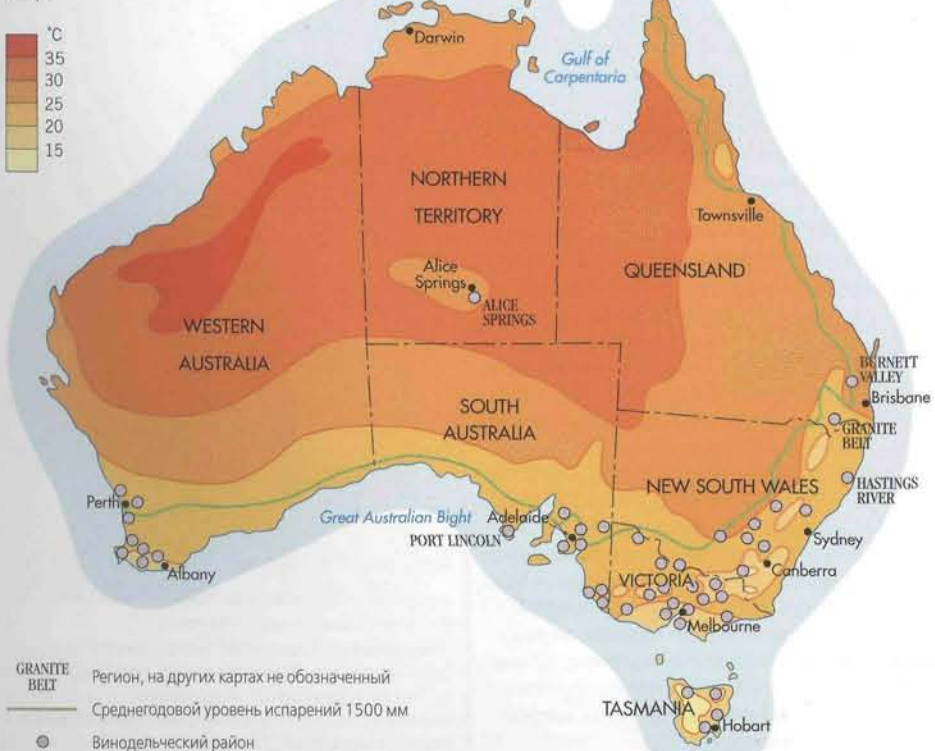
где поступающая по каналам речная вода превращает неосвоенные, покрытые кустарниками земли в сады и виноградники. Они указаны на карте справа (в убывающем по значению порядке): Murray Darling, известный также как Murray Valley, на границе между Victoria и New South Wales; Riverland и Swan Hill, а также Riverina (Murrumbidgee).

Австралийская винодельческая промышленность и ее честолюбивые устремления — добиться фактического господства в мировом виноделии к 2025 г. — напрямую зависят от орошения в целом и от реки Murray в частности. Основная проблема заключается в загрязнении реки и опасно высоком уровне засоленности подземных вод — результат двухвекового освоения земель поселенцами. Отсутствие качественной воды для орошения служит главным сдерживающим моментом для тех, кто собирается превратить эту самую засушливую страну мира в гигантский виноградник.

Большие орошаемые районы, расположенные во внутренней части страны, с их не требующим больших усилий массовым производством все более свежих, обладающих ярко выраженными сортовыми признаками вин, среди которых есть очень неплохие, например Sémillon из ботритизированного винограда от Griffith, — служат убедительным доказательством мощи винной промышленности.

Австралийцы, увлеченные идеей массового производства, так лихорадочно закладывали новые виноградники в конце XX и начале XXI в., что ощущается явная нехватка виноделен. Проблема эта решается в полном соответствии с австралийской традицией. Виноград и суло перевозят на большие расстояния до корпоративных винных погребов, где продукция с разных виноградников часто купа-

Температура на поверхности почвы, январь



- Граница между штатами
- Ведущий производитель
- Ведущий винодельческий город
- Винодельческий регион
- Высота 500–1000 м
- Высота более 1000 м
- Номер страницы с картой выделенной зоны

Карта Западной Австралии на с. 313

Карта Тасмании на с. 315

жируется и выпускается под один из многих брендов, завоевавших международную известность.

Следует заметить, что отдельные сектора австралийского винного бизнеса и, несомненно, потребители австралийского вина все больше внимания уделяют месторасположению виноградников, причем тенденция эта настолько очевидна, что у нее появилось собственное название — региональность. Время выбрано верно, поскольку австралийская винодельческая карта быстро меняется (достаточно сравнить это издание «Атласа» с предыдущим), и Австралия изобрела свой собственный ответ на систему наименований, контролируемых по происхождению. Географические признаки (Geographic Indication — GI) не претендуют на что-то большее, чем определение границы, которая иногда горячо оспаривается.

Винодельческие регионы стремятся охватить южное побережье Австралии, где не так жарко и более влажно, а Queensland постепенно осваивает прохладные и высокие западные склоны Большого Водораздельного хребта в так называемом Гранитном поясе.

Почти средиземноморский климат большей части юго-восточной Австралии (GI, свободно ис-

пользуемый для огромного количества купажей, вина для которого могут быть произведены не только в Западной Австралии, но и в любом месте) как нельзя лучше подходит для винограда. Мельбурн находится на той же широте, что и Кордова в Испании. Долина Хантер лежит практически на широте Рабата — столицы Марокко. Сильные вина с высоким содержанием сахара, но недостаточной кислотностью — это то, чего следует ожидать, и то, что Австралия производила в течение более 100 лет — до тех пор, пока сильные, тонизирующие вина не перестали пользоваться спросом. Винодельни страны быстро переключились на производство столовых вин. В наши дни виноград завоевывает новые, более прохладные районы, которые никогда прежде не знали виноградарства.

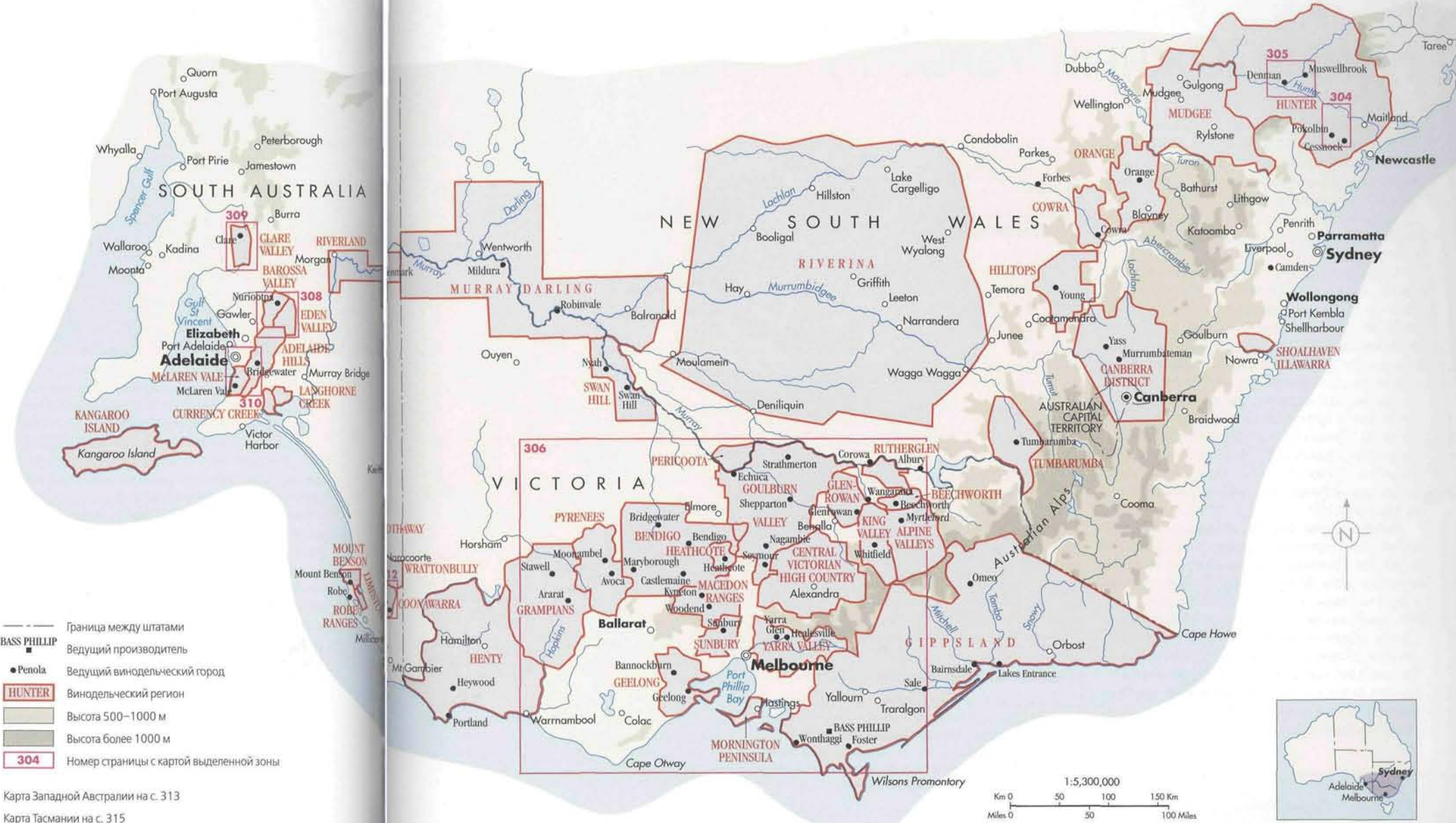
За исключением некоторых участков в Barossa и McLaren Vale, австралийские лозы очень молоды. Характер посадок меняется в зависимости от моды. Например, в 1970 г. в Южной Австралии не было ни одной лозы Chardonnay, а в 1980-х и начале 1990-х казалось, что только его и сажают. В середине 1990-х повальное увлечение красным вином было признано официально, а Shiraz и Cabernet Sauvignon стали выращиваться в таких количествах, что

в 2001 г. возник дефицит Chardonnay. Sémillon, Riesling и Verdelho были излюбленными австралийскими сортами до того, как этот французский выскочка наводнил виноградники страны.

Самый распространенный в Австралии сорт — это Shiraz, полностью реабилитированный в 1990-х. Раньше его использовали даже как основу для дешевого белого, игристого или крепленого вина, но в конце концов ему воздали должное хотя бы в той области, в которой Австралия проявляет себя лучше всего, — в производстве красного вина. У Coonawarra и реки Margaret (см. с. 314) может быть свой собственный взгляд на Cabernet Sauvignon, но нация в целом отказалась от безоговорочного признания превосходства всего импортного, и в частности французского. Даже винодельни с давней историей предпочитают обходиться без таких терминов, как, например, «Château». Австралия гордится своей культурной общностью, кухней и винодельческими традициями с обязательными картонными «бочками» BYO (bring your own — «принеси свою собственную») и системой выставок, где вручают медали и призы «лучшему представителю породы» или «стоящему у вершины качества».



Вверху. Обладатель наград Banrock Station, принадлежащая BRL Hardy, расположена на реке Муррей. Здесь осуществляется проект, цель которого — остановка подъема уровня грунтовых вод с последующим сбросом соли в реку.



Новый Южный Уэльс

Колыбель австралийского виноделия Новый Южный Уэльс (New South Wales) как центр винной промышленности давно уже уступил место Южной Австралии. Но один район в 160 км к северу от Сиднея остается чрезвычайно популярным, несмотря на то, что по площадям виноградников его постепенно обходят все новые винодельческие районы.

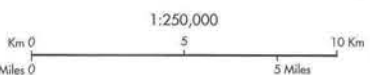
Lower Hunter Valley (долина Нижний Хантер) близ Brantxton и шахтерского городка Cessnock, как известно, далеко не идеальное место для выращивания винограда. Это самый северный из традиционных винодельческих районов Австралии с субтропическим климатом: неизменно жарким летом и чрезмерно дождливой осенью. Летнее небо часто покрывается облаками, рассеивающими солнечный свет. Как сказал один знающий человек: «Долиной Хантер управлять нельзя, долина Хантер сама собой управляет». Более 67% годовой нормы осадков (а она достаточно велика — 750 мм) выпадает в первые четыре, самые важные для виноделия месяца.

Таким образом, качество урожая существенно варьируется год от года, и стремительное появление виноделен объясняется скорее удобным расположением долины. До этой «мекки» винного туризма всего 2 часа езды от Сиднея. Удивляет то, что, находясь далеко на севере, Hunter Valley стала одним из первых регионов Австралии, сосредоточившим свои усилия исключительно на столовых винах, — возможно, потому, что она долго служила пристанищем для людей, которые были движущей силой национальной винодельческой индустрии. Виноград здесь стали сажать уже в 1828 году (в Dalwood, око-



Великие виноделы

1. CONSTABLE & HERSHON
2. HONEY TREE
3. TYRRELLS
4. LOWE FAMILY WINE CO.
5. BRIAN MCGUGAN
6. GLENGUIN
7. MEIERA PARK
8. VERONA
9. TAMBURLAINE
10. PEPPER TREE
11. TOWER
12. EVANS FAMILY



Нижний Хантер: Сеснок

Широта/высота МС: 32,49°/197 футов (60 м)

Средняя температура января на МС: 74,7°F (23,7°C)

Среднегодовой уровень осадков на МС: 29 дюймов (750 мм)

Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: февраль, 3,8 дюйма (95 мм)

Главные факторы риска: дожди во время сбора урожая, грибковые заболевания

Основные сорта винограда: Chardonnay, Shiraz, Sémillon

ло реки, к востоку от Brantxton), но участки, которые и создали Hunter Valley репутацию, находятся на юге, в предгорьях хребта Brokenback. У восточных склонов проходит полоса выветрившихся базальтовых почв (признак древней вулканической активности), которые сдерживают энергию винограда и часто придают ягодам ярко выраженный минеральный привкус.

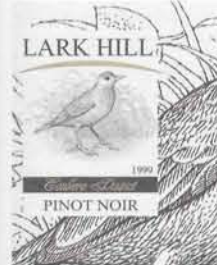
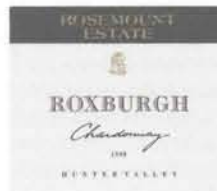
Традиционный белый сорт — Sémillon, даже несмотря на то, что в количественном отношении его вытесняет Chardonnay. Классический черный Shiraz, когда-то известный как Hermitage, представлен чрезвычайно старыми клонами. Достаточно мягкий и простой, но ароматный Hunter Shiraz в удачный год может созревать относительно рано, но хорошо поддается выдержке, со временем становясь более сложным и жестким. Cabernet, который не дружит с дождливой осенью, здесь не так важен, как в других регионах.

Sémillon в Hunter Valley — один из классических, хотя и не оцененных в должной степени винных стилей Австралии. Много лет назад, когда Линде-

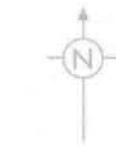
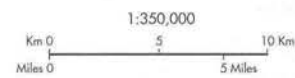
Слева. За виноградниками Tyrrells и винодельней, которая зародилась в хижине в 1864 г., виден хребт Brokenback. По сравнению с десятками новых виноделен Lower Hunter Valley, Tyrrells выглядит динозавром.

манс (Lindemans) умудрялся получать из этого винограда не менее трех разных вин — Hunter River Riesling, Chablis и White Burgundy, — виноград собирали в ранней стадии зрелости, сбрасывали в чанах и бутилировали, не подвергая смягчающей (и усиливающей процесс) яблочно-молочной ферментации. Молодые вина с травянистым привкусом великомерно созревали в бутылке, приобретая зеленовато-золотистый цвет, аромат дыма и яркий минеральный вкус, как будто обернутый слоями ароматов. Сейчас Sémillon в долине все чаще собирают более спелым, а вина проходят ферментацию в бочках — как Chardonnay, поэтому созревание идет быстрее, а конечный продукт менее характерен.

«Роман» с введенными французскими сортами винограда также развивался в Hunter Valley. В начале 1970-х Муррей Тиррелл (Murrey Tyrrell) добился от Chardonnay того же результата, что и Макс Лейк (Max Lake) в 1960-х от Cabernet, установив планку так высоко, что этого никто не смог игнорировать. Он создал Vat 47, и Chardonnay стал основным, если не единственным, как считают некоторые, сортом Upper Hunter. Эта младшая (только не по размерам) сестра Lower Hunter расположена в 60 км к северо-западу на возвышенности близ Denman и Muswellbrook. Осадков здесь меньше, поэтому часто применяется орошение. Фактически, это район одной ви-



Наиболее известные вина из винодельческих регионов Нового Южного Уэльса, включая лучшую продукцию внутренних орошаемых районов Австралии. Внизу справа — приторно сладкий Sémillon от De Bortoli из ботритизированного винограда, выращенного в окрестностях Griffith.



Верхний Хантер: Джеррис Плейнс

Широта/высота МС: 32,3°/295 футов (90 м)

Средняя температура января на МС: 75,8°F (24,4°C)

Среднегодовой уровень осадков на МС: 25 дюймов (630 мм)

Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: март, 2,4 дюйма (60 мм)

Главные факторы риска: дожди во время сбора урожая, грибок

Основные сорта: Shiraz, Chardonnay, Cabernet Sauvignon

ARROWFIELD Ведущий производитель
Wybong Название виноградики
Виноградники
Шаг горизонтали 100 м
Метеостанция (МС)

В Orange с его вулканическими почвами на склонах горы Canobolas (потухший вулкан) виноград впервые был посажен в 1983 г. помещанном на вине библиотекером Стефаном Дойлем (Stephan Doyle) и его женой Рондой (Rhonda). Bloodwood — это результат интереса, проявленного к местности Роузмаунтом (Rosemount), а затем винодельней Cabonne. У Sauvignon Blanc, а также Riesling и Pinot Noir здесь также неплохие перспективы, а многообещающие участки, дающие виноград для красных вин, растут вдоль нижней границы апелласьона на высоте около 600 м.

У Cowra — длительная история выращивания на меньших высотах (около 350 м) роскошных, полноценных, богатых Chardonnay, дающих высокие урожаи. Hilltops, расположенный к югу, возле Young, и выше, чем Cowra, возник гораздо позже и, подобно большинству менее известных винодельческих регионов Нового Южного Уэльса, выращивает виноград (особенно черные сорта Chardonnay и Sémillon) для продажи за пределы региона. Здесь существует подложина небольших предприятий, среди которых самое важное — Barwang, виноградная компания McWilliams, имеющий собственную базу в Новом Южном Уэльсе.

В округе Canbetta, где винодельни теснятся вокруг столицы, удивление вызывает, во-первых, то,

что их так много, во-вторых, что все они фактически находятся в Новом Южном Уэльсе, и, в-третьих, что существуют так долго. Джон Кирк (John Kirk) посадил первые лозы в Clonakilla в 1971 г., а его сын Тим (Tim) сегодня может похвастаться удивительно похожим на ронский купажом Shiraz/Viognier и некоторыми отличными сортами Viognier. Эта «темная лошадка» региона может появиться на сцене в результате заманчивого предложения правительства в адрес BRL Hardy создать непосредственно на австралийской столичной территории (Australian Capital Territory) центр винного туризма под местным названием Kambetta. Суровый климат самых высокогорных виноградников, таких как Lark Hill (здесь вполне могут ударить морозы), наилучшим образом подходит для изумительных Pinot Noir. Madew является одним из самых ревностных приверженцев австралийских рислингов.

Прибрежный регион Shoalhaven Illawarra тоже развивается, хотя, как и Hastings River на севере возле Port Macquarie, страдает от избытка влаги. У гибрида Chambourcin здесь неплохие перспективы. Tumbarumba — еще один чрезвычайно прохладный высокогорный регион, представляющий интерес для производителей игристого вина и Sauvignon Blanc, которому, возможно, предстоит стать следующим достижением Австралии.

Виктория

Виктория (Victoria) – во многом самый интересный и, безусловно, самый разнообразный винодельческий штат Австралии, несмотря на то, что сегодня ее значение не столь велико, как в конце XIX в., когда в штате было столько же виноградарей, сколько в Новом Южном Уэльсе и Южной Австралии вместе взятых. Филлоксеры, которая не добралась до Южной Австралии, здесь нанесла чудовищный урон.

Самым важным из «выживших» после нашествия вредителя был северо-восточный район Виктории. Он продолжает специализироваться на крепленых десертных винах, включая лучшие австралийские темные, густые эликсиры на основе заизюмленного, с темной кожей Muscat, и более карамелизированный Tokay (Muscadelle of Sauternes). После нескольких лет выдержки в дубовых бочках, часто в условиях невыносимой жа-

ры, они могут становиться удивительно бархатистыми и сочными, но все же меньше, чем Rutherglen's Rare Muscats. Компания Brown Brothers из близлежащей Milawa осваивает достаточно прохладные для производства хороших столовых вин участки на высоте более 800 м, расположенные за пределами района, в долине King и в месте, которое теперь известно как долина Alpine. Здесь выращивают завезенные сорта винограда, о которых прежде не слышали во внутренних районах Виктории. Пристрастия Pizzini к удивительно сильному, итальянскому по стилю винограду приводят к появлению на этикетках обозначений Gapsted и Symphonia, вызывающих ассоциации с дикой высокогорной природой и горным воздухом.

На небольших высотах около исторического золотодобывающего города Beechworth Giaconda выращивает отличный Chardonnay, в Castagna –

изысканный Shiraz, а в Sorrenberg – великолепный, сильный виноград.

Как и винодельческая местность на северо-востоке, район Great Western, который стал известен благодаря «шампанскому» Seppelt, никогда не сдался. Под новым названием — Grampians — он расположился на высоте 335 м западного края Большого Водораздельного хребта, на богатых известняковых почвах. Seppelt и миниатюрный Best имеют большой опыт производства хороших тихих и игристых вин в глубоких прохладных древних пещерах. Виноград для целого моря шипучего вина, производимого Seppelt Great Western, поступает частично из Padthaway, расположенного по ту сторону границы, в Южной Австралии, частично с орошаемых виноградников вдоль реки Murrumbidgee, но прославленное игристое Shiraz делают из местного винограда. Убедительный, с перечным букетом

том Shiraz от Mount Langi Ghiran красноречиво показывает почему.

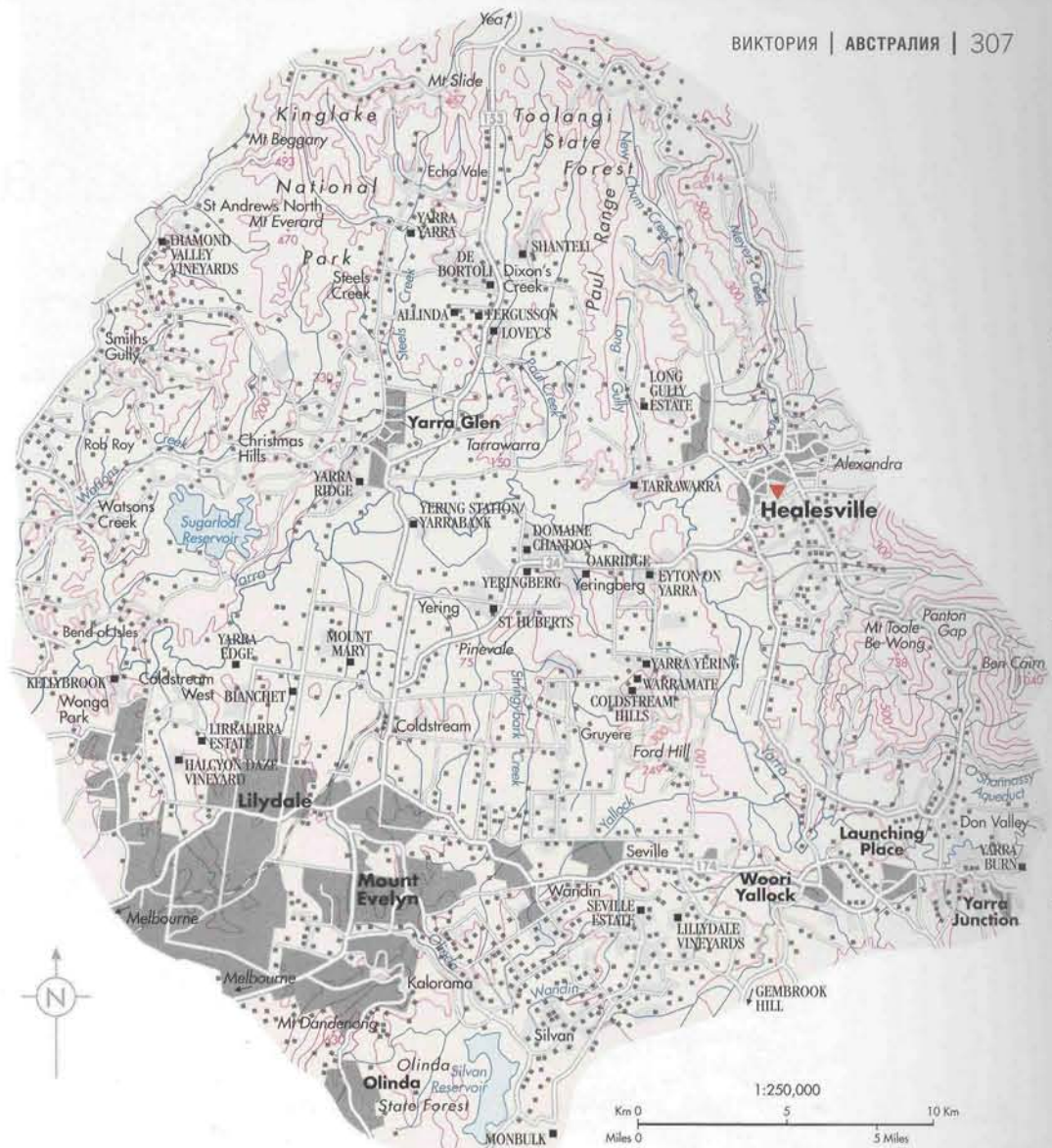
Еще один старый район, уменьшившийся до размеров одного имения, Tahbilk (прежде – Château Tahbilk), находится на реке Goulburn в 130 км к северу от Мельбурна.

Пиренси (ирония?) – это название холмистого ландшафта к востоку от гор Grampians между Avoca и Moonambel. Климат здесь не слишком прохладен, и лучшее достижение этого района – отличные красные вина и великолепные Chardonnay от Redbank и Dalwhinnie.

Чуть восточнее, в Bendigo, еще теплее. Первыми из местных вин прославились великолепные красные. Затем Jasper Hill и Mount Ida добавили блеска Heathcote как винодельческому адресу. В небольшом регионе Ballarat, также расположенном в старом золотомосном районе, значительно прохладнее, чем и восполюзовался Yellowglen, наладивший производство игристых вин.

В низинах, к северу от аэропорта Мельбурна находится еще один исторический винодельческий регион. Sunbury имеет отличного хранителя стандартов в лице Craiglee, чьи Shiraz остаются восхитительно постоянными, пикантными и долговечными в течение десятилетий.

Однако самым замечательным достижением последнего времени стали новые земельные участки, разбитые под виноградники в прохладных южных районах близ моря либо на склонах холмов. Хребет Macedon между Kyneton и Sunbury может быть чересчур холодным местом для винограда, хотя благодаря усилиям Bindi сорт Pinot Noir великолепно будет чувствовать себя в Gisborne. Многие производители в новых прибрежных винодельче-



Долина Йарра: Хилсвилл

Широта/высота МС: **37,41°/426 футов (130 м)**
Средняя температура января на МС: **65,5°F (18,6°C)**
Среднегодовой уровень осадков на МС: **40 дюймов (1010 мм)**
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: **март, 2,5 дюйма (65 мм)**
Главные факторы риска: **невзращевание, грибковые заболевания**
Основные сорта винограда: **Pinot Noir, Chardonnay, Shiraz, Cabernet Sauvignon**

Месторасположение зоны см. на карте с. 306

ских районах Виктории также отдают предпочтение этому сорту. Bannockburn и Scotchman's Hill доводят Pinot до максимальной спелости на голых, продуваемых ветрами участках Geelong.

Морской климат полуострова Mornington к югу от Мельбурна лучше подходит для выращивания Chardonnay, хотя десятки производителей пытаются развить здесь все сорта. Пожалуй, самых заметных успехов добился T'Gallant с Pinot Gris (более сухой вариант под этикеткой Pino Grigio), что вызвало волну интереса к этому сорту. Более крупный район Gippsland на востоке (нет на карте) отличается впечатляющим разнообразием природных условий. Самое популярное здесь вино – Bass Phillip.

Известным винодельческим регионом, находящимся вблизи от ресторанов и концертных залов Мельбурна, является Yarra Valley. Виноградники на ее крутых узких склонах занимают участки на разных высотах (от 50 до 470 м) и ориентированы на все стороны света. Почвы в этом прохладном и влажном районе (см. метеоданные) варьируются от серых песчаных или суглинистых до красных вулканических и очень плодородных.

Возрождение долины началось в 1960-х, когда могущественный прежде St Huberts возобновил свою деятельность, указав путь многочисленным «докторам» — фанатикам вина. Трое из них, д-р Карродус (Carrodus) в Yarra Yering, д-р Мидлтон (Middleton) в Mount Mary и д-р МакМахон (McMahon) в Seville Estate, установили безупречные стандарты с крошечной допустимой погрешностью. За ними последовали д-р Ланс (Lance) в Diamond Valley и пишущий о вине Джеймс Холлидей (James Halliday) в Coldstream Hills. Их заветное желание — вырастить первый австралийский Pinot Noir, который лучше всего подходит для Yarra Valley (но стилью скорее Beaune, чем Nuits). Здесь также широко распространен Chardonnay, из которого делают великолепные, гармоничные вина, а также Cabernet на более теплых участках.

В 1988 г., когда компания Moët & Chandon основала домен Chandon в долине Yarra, был заложен фундамент для производства игристых вин, пока лучших в Австралии. Сегодня почти все крупные компании имеют здесь свой «кусочек пирога», и стандарты качества никогда еще не были так высоки.

1990

Clarendon
CHARDONNAY
1990

MADE BY THE WINE MAKERS OF CLARENDON, VICTORIA
CLARENDON VINEYARD, CLARENDON, VICTORIA
CLARENDON VINEYARD, CLARENDON, VICTORIA
CLARENDON VINEYARD, CLARENDON, VICTORIA

YARRA YERING

DRY RED WINE N°1
1990

GROWN & MADE-BOTTLED
YARRA YERING, CLARENDON VICTORIA
YARRA VALLEY - AUSTRALIA

MOUNT MARY
VINEYARD
YARRA VALLEY
PINOT NOIR
1990

MADE BY THE WINE MAKERS OF MOUNT MARY, VICTORIA
MOUNT MARY VINEYARD, MOUNT MARY, VICTORIA
MOUNT MARY VINEYARD, MOUNT MARY, VICTORIA
MOUNT MARY VINEYARD, MOUNT MARY, VICTORIA

MASTER HILL
SHIRAZ
1990

CRAIGLEE
VINEYARD
VICTORIA
Shiraz
1999
750 ml

CHAMBERS
ROSEWOOD
VINEYARDS

RUTHERGLEN
RARE MUSCAT
1999

MADE BY THE WINE MAKERS OF RUTHERGLEN, VICTORIA
RUTHERGLEN VINEYARD, RUTHERGLEN, VICTORIA
RUTHERGLEN VINEYARD, RUTHERGLEN, VICTORIA
RUTHERGLEN VINEYARD, RUTHERGLEN, VICTORIA

375ml 12.5% Alc/Vol
750ml 12.5% Alc/Vol

Штат Виктория не испытывает недостатка в опытных виноделах. Их продукция частично представлена здесь: самые роскошные Chardonnay, характерные сухие красные и одни из лучших в мире крепленые вина.

Южная Австралия: Баросса, Клер и Иден

Южная Австралия для Австралии — это то же самое, что Калифорния для США, а именно — винодельческий штат. Здесь перерабатывается 46% всего урожая и находятся все самые важные винодельческие научно-исследовательские учреждения. Столица штата, Аделаида, так тесно окружена виноградниками, что несколько участков есть даже в ее пригородах. Лозы тянутся на 130 км к се-

веру по засушливым долинам Аделаиды, на юг через долину McLaren и на юго-восток через хребты Lofty до Langhorne Creek, где в массовых количествах производит материал для купажей, состав которых трудно идентифицировать. Виноградники Watervale и Clare на севере уходят в холмы, а на северо-востоке занимают долину Баросса (Barossa) в 55 км от города, основанного выходцами из Си-

лезии (современной Польши). Им до сих пор свойственны такие национальные черты, как коллективизм, пристрастие к тяжелой работе и немецкой колбасе.

Баросса — самый большой регион, производящий качественное вино. Он повторяет течение реки North Para на протяжении почти около 30 км, плотно засаженных виноградом, и уходит на восток, в долину Иден (Eden Valley). Виноградники разбросаны здесь среди скалистых холмов, пыльных кустарников и эвкалиптов на высоте от 230 м — в Lyndoch до 550 м — в восточной части хребта Баросса.

Лето в этом районе жаркое и, как правило, сухое. Неорошаемые кустовые лозы традиционного для этих мест баросского Shiraz не обновлялись с 1970-х — начала 1980-х гг., когда, отчасти из-за болезней винограда, австралийская винодельческая промышленность отказалась от этого сорта в пользу модного Cabernet, растущего в более прохладном климате. Но именно Shiraz из Бароссы стал одним из самых заметных винных стилей в мире.

Концентрированные, богатые, шоколадные, пряные вина могут быть и интригующе полными, и маслянисто-крепкими. Ягоды настолько быстро созревают под палящим солнцем, что зачастую теряют кислотность до того, как собран урожай. Некоторые баросские виноделы добавляют в вина как танины, так и кислоту. И вместо длительной постферментационной мацерации, которой производители в Бордо подвергают свои вина, чтобы они вобрали цвет и танины, ферментация баросских красных вин заканчивается в бочках из американского дуба, придающих им пьянящую свежесть и округлость.

По объему производства Бароссу обгоняет Penfolds, знаменитый купаж которого, Grange, делают из вин Orlando (прежнее название Jacob's Creek — от ручейка, протекающего вблизи Rowland Flat), Beringer Blass и Yalumba, производимых по всей Южной Австралии. Но в 1990-х целая армия таких солидных предприятий среднего бизнеса, как Peter Lehmann и Grant Burge, прошла победнос-

ным маршем по Бароссе, возродив ее славу. За ними последовали новые, менее крупные компании и отдельные производители.

Здесь также растут старые лозы Grenache, дающие вина с более высоким уровнем спирта, и Sémillon, частично представленный баросскими клонами с розовой кожицей, дающими потрясающе богатые белые вина.

Chardonnay из Бароссы особенно заметен, а Cabernet Sauvignon может блистать на самых подходящих для этого сорта серо-коричневых почвах. Shiraz более надежен и дает стабильные урожаи каждый год. Лето в Бароссе сухое, и лозам требуется достаточно воды, чтобы компенсировать сильное испарение, а это требует постоянного орошения.

Промышленность Бароссы держится на производстве некоторых лучших десертных вин Австралии. Запас зрелых, порой старинных порто и хересов на таких винодельнях, как базовое предприятие Seppelt в Seppeltsfield и Yalumba, который в 1993 г. продал Mildara Blass свой завод по производству крепленых вин, впечатляет. Когда возник спрос на столовые вина, именно Riesling удавался Бароссе лучше всего — заслуга силезских поселенцев.

Виноградари выяснили, что, чем выше они забирались в холмы на востоке, тем более освежающе фруктовое становилось вино. В 1962 г. Gramp, ныне поглощенный Orlando, засадил участок на скалцовой вершине холма, вряд ли доступной для овец, назвал его Steingarten и придал Riesling новое измерение.

Хотя Riesling до сих пор широко распространен в самой долине Баросса, гораздо большим почетом он пользуется на востоке долины Иден. Лучшим молодым Riesling здесь присуща ярко выраженная цветочная, иногда минеральная нота, даже если они, оказавшись в бутылках, со временем приобретают аромат дыма (подобно Riesling из долины Клер, с которым их неизбежно сравнивают).

Однако долина Иден предлагает не только Riesling. Henschke вырабатывает одни из лучших Shiraz в Keyneton, высоко в холмах, особенно на восточных склонах виноградника Hill of Grace (на самом деле достаточно плоского), расположенного к югу от Moculta. Mountadam упорно продолжает работать с перспективным Chardonnay на юге долины.

Riesling еще лучше закрепился в красивой пасторальной долине Клер (Clare Valley), расположенной к северу от Бароссы. Здесь в руках целого сонма таких искусных виноделов, как Grosset, Knappstein, Mitchell, Mount Horrocks, Petaluma и Pikes, он раскрывает свои, возможно, самые яркие черты. Это крепкое сухое вино, иногда почти суровое, но, как правило, с богатым минеральным оттенком, который по мере созревания вина в бутылке может обогащаться ароматом дыма. Это те вина, для которых и создана австралийская кухня, объединившая разные стили.

Площадь региона Клер с более прохладными районами Watervale на юге составляет одну треть Бароссы, но его история и исключительное качество вина привлекают сюда самых умелых виноделов и мастеров купажа. Известняковые почвы и более экстремальный, чем в Бароссе, климат придают винам региона Клер крепость и структуру. Красным винам присуща большая четкость и, возможно, слегка большая естественная кислотность и твердость — достаточно сравнить нетерпкие Cabernet и Shiraz с аналогичными тягучими красными винами от Jim Barry, Knappstein, Leasingham, Skillogee и Wendouree's.

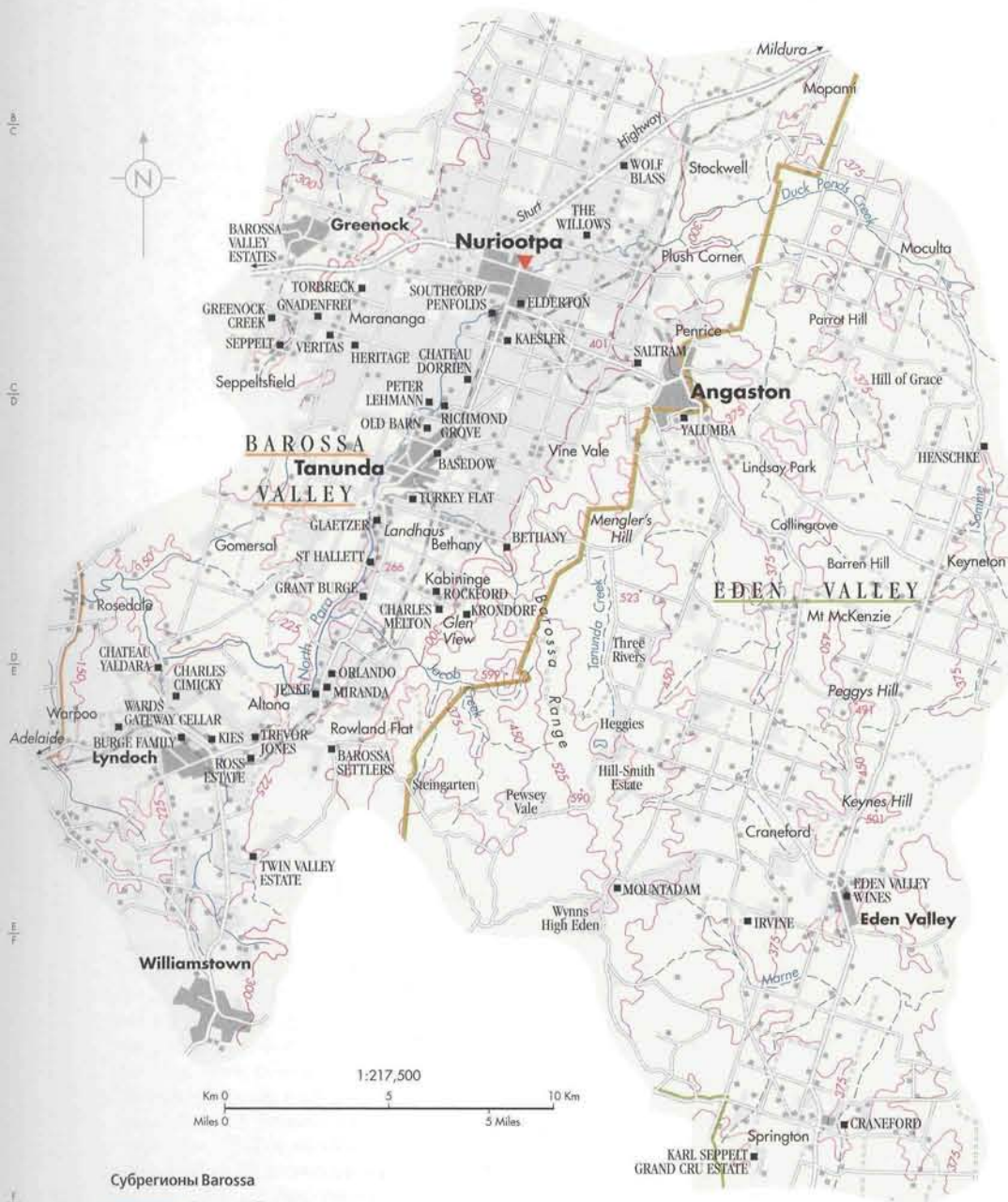
Вверху. Каждый ноябрь эти долины Южной Австралии покрываются сиреневыми цветами. Это молодой виноградник Тима Адамса (Tim Adams), ветерана Клер, который был виноделом в Leasingham (теперь часть BRL Hardy).

1:250,000
Km 0 5 10 Km
Miles 0 5 10 Miles



Долина Клер
■ GROSSET Ведущий производитель
Шаг горизонтали 75 м

Месторасположение зоны см. на карте на с. 302



Субрегионы Баросса

Barossa Valley

Eden Valley

■ HERITAGE Ведущий производитель

Pewsey Vale Название виноградника

Виноградники

Шаг горизонтали 75 м

Метеостанция (MC)

Месторасположение зоны см. на карте на с. 302

Долина Баросса: Нуриутпа

Широта/высота MC: 34,28°/899 футов (274 м)

Средняя температура января на MC: 70°F (21,1°C)

Среднегодовой уровень осадков на MC: 20 дюймов (501 мм)

Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: март, 1 дюйм (25,4 мм)

Главные факторы риска: засуха

Основные сорта винограда: Shiraz, Riesling, Semillon, Grenache Noir, Chardonnay, Grenache Blanc





Слева. Виноградники Petaluma в долине Piccadilly у Аделаидских холмов – самые старые в Южной Австралии. Впоследствии этот красивый, относительно прохладный район стал объектом внимания многочисленных частных инвесторов. Только на отдельных, удачно экспонированных склонах, где риск весенних заморозков относительно невелик, можно выращивать виноград.

Ю. Австралия: МакЛарен и Аделаида

Южные пригороды Аделаиды (Adelaide) примыкают к северной границе долины МакЛарен (MacLaren Vale), гордящегося своей неповторимостью винодельческого региона, который когда-то был частью Southern Vales. Начнем со старейшего в Южной Австралии виноградарства. Джон Рейнелл (John Reynell), по имени которого названо Château Reynella, посадил первые лозы в 1838 г. В течение многих лет красные сухие и крепленые вина Reynella были в большом почете, а сохранившийся подземный погреб является одной из ценнейших реликвий австралийского виноделия. Сегодня здесь находится штаб-квартира почти такой же старинной компании – Thomas Hardy & Sons (ныне часть одной из крупнейших австралийских винных компаний BRL Hardy) вместе с винодельней Tintara, купленной самим Томасом Харди (Thomas Hardy) в 1850 г.

Природные условия для винограда едва ли могут быть лучше, чем в этой прибрежной зоне – узкой полоске между хребтом Mount Lofty и морем. Обычно количество осадков здесь достаточное, лето теплое, но не знойное, воздушные потоки предохраняют от заморозков, а сезон сбора урожая приемлемо прохладный. На некоторых виноградниках даже есть опыт выращивания отличного Sauvignon Blanc, благодаря наличию низкоурожайного клона.

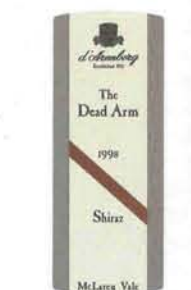
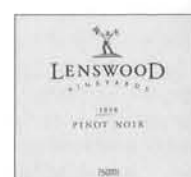
МакЛарен чувствует себя уверенно благодаря блестящим и убедительным красным винам из Shiraz, Cabernet Sauvignon и присоединившегося к ним позже Merlot, которые великолепно себя проявляют в руках таких производителей, как

Chapel Hill, d'Arenberg, Pirramimma, Tatchilla, Wirra Wirra и Woodstock. Rosemount производит здесь Balmoral Shiraz. Penfolds получает немало винограда для своих многочисленных купажей, а винодельня Edwards & Chaffey (прежнее название Seaview) функционирует в качестве дочерней компании Southcorp. Clarendon Hills, Fox Creek и Noon доказали, что вина долины МакЛарен могут достигать уровня культовых (и, возможно, содержать высокий процент спирта). Coriole и Kangarilla Road продемонстрировали, что палитра сортов может быть расширена за счет Sangiovese и Zinfandel.

Но сегодня виноделы обращают свой взор преимущественно на прохладные предгорья хребта Southern Mount Lofty на севере и на востоке. Виноградники тянутся на север, чтобы добраться до восточных холмов долины Eden (см. карту на с. 303), оставляя в стороне холмистую местность между Clarendon и Stirling, которая отделяет МакЛарен от Аделаидских холмов.

Прохладная долина Piccadilly на Mount Lofty была занята в 1970-х гг. Брайаном Кроузером (Brian Croser) с виноделен Petaluma и Bridgewater Mill под лозы Chardonnay, которые тогда были новинкой для Австралии. Сегодня лесистые холмы к востоку от Аделаиды стремительно покрываются посадками в ответ на корпоративную политику купажирования вин с участков, расположенных в прохладном климате. Но только горстке отдельных производителей было разрешено строить винодельни вплотную к восточным пригородам Аделаиды.

На карте подробно изображена юго-западная часть Аделаидских холмов. На севере виноградни-



Четыре самых популярных вина, произведенные в районе Аделаидских холмов (хотя репутация Pinot Noir там все еще высока). В нижнем ряду два особенно ценных красных вина долины МакЛарен. Этот гордый район остается «становым хребтом» Eileen, хотя немного «мяса» может поступать из долины Клер.

ки в окрестностях Gumeracha достаточно теплы для вызревания Cabernet и Shiraz, но основное качество почти всех вин с Аделаидских холмов – их характерная приглушенная кислотность. Горизонталь на высоте 400 м обозначает границу апелласьона, за исключением его северной части. На больших высотах погодные условия могут значительно отличаться не только от МакЛарен, но и от самой Аделаиды. Здесь привычны серая дымка, весенние заморозки и холодные ночи, даже летом.

Район этот достаточно прохладный, чтобы обеспечить производителей игристого вина материалом. Кроме того, за ним, одним из немногих в Австралии, утвердилась репутация источника живых ароматных вин Sauvignon Blanc, произведенных в соответствии со вкусами Shaw & Smith, Geoff Weaver и Nepenthe. Даже Chardonnay могут быть похожи на Sauvignon с их свежими ароматами нектарина и гибкой структурой. Со временем Pinot Noir здесь также ждет успех, свидетельство тому – Henschke с его розливом Giles из Lenswood.

В нескольких милях к востоку расположен не слишком известный, но быстро развивающийся винодельческий регион, где продолжают производить своеобразные солоноватые вина. Langhorne Creek (см. карту на с. 302) – это глубокий слой аллювиальных почв, который поздней зимой намеренно орошают водами реки Bremer. Bleasdale – название самого известного виноградарства, посаженного Франком Поттсом (Frank Potts) в 60-х гг. XIX в. Поттс срубил гигантские красные каучуковые деревья, которые разрослись на глубоких почвах, распилил их и сделал из древесины винный пресс, яхты и пианино. Сегодня этот район буквально оккупировали крупные компании в погоне за его мягкими, нежными, обволакивающими Shiraz и Cabernet.

Винодельческие регионы

- McLaren Vale
- Adelaide Hills

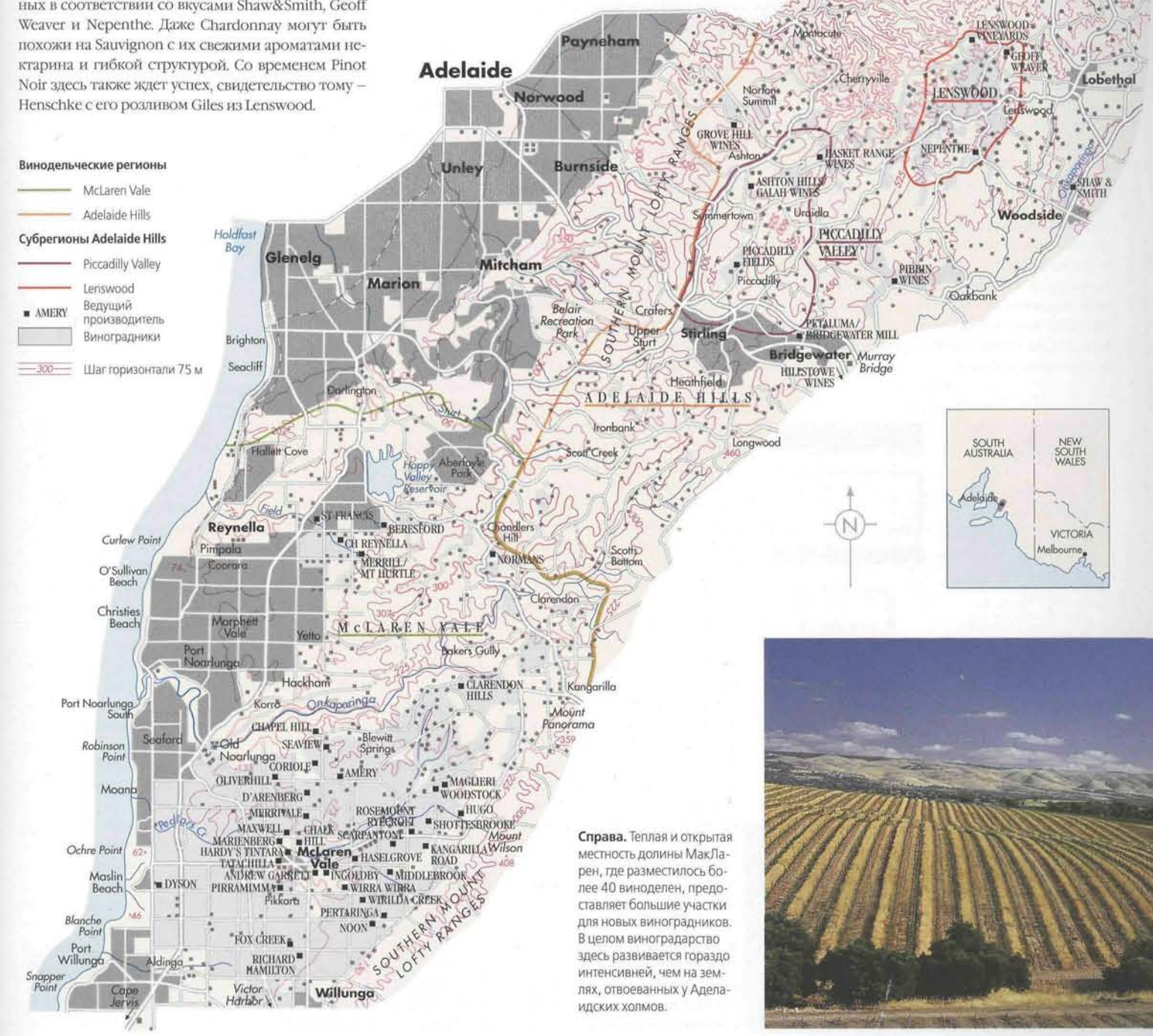
Субрегионы Adelaide Hills

- Piccadilly Valley
- Lenswood

Ведущий производитель

Виноградники

Шаг горизонтали 75 м



Справа. Теплая и открытая местность долины МакЛарен, где разместились более 40 виноделен, представляет большие участки для новых виноградников. В целом виноградарство здесь развивается гораздо интенсивней, чем на землях, отвоєванных у Аделаидских холмов.



Ю. Австралия: дальний Юго-Восток

История этого самого прохладного, интенсивно развивающегося уголка винного штата во многом является историей *terra rossa*. В 60-х годах XIX в. первые переселенцы узнали об очень странном участке земли в 400 км к югу от Аделаиды и его сходном со средиземноморским климате. Севернее деревни Penola находится длинный узкий прямоугольник (15x1,5 км) абсолютно ровной красной, рассыпчатой на опухь земли. На глубине всего 45 см лежит обеспечивающий великолепный дренаж известняк, а всего в 2 м под ним – постоянные запасы относительно чистых грунтовых вод.

Никакая другая земля не может быть идеальнее приспособлена для выращивания винограда. Предприниматель Джон Риддоч (John Riddoch) основал здесь Penola Fruit Colony, и к 1990 г. район под названием Coonawarra производил в больших объемах вино, в основном из Shiraz, с низким содержанием спирта, но свежее и фруктовое – на самом деле весьма похоже на бордо. Этому великолепному виноградарю, дающему столь оригинальные вина, долгое время должное воздавали лишь немногие. Только с началом в 1960-х бума на столовые вина его потенциал оказался полностью реализован, и здесь стали появляться громкие винодельческие имена. Wynns, теперь принадлежащий Southcorp, является самым крупным землевладельцем, значительно обогнавшим другие компании. Но большая часть винограда из Coonawarra заканчивает свой путь в винах, которые покупаются и разливаются по бутылкам далеко отсюда. С другой стороны, такие производители, как Balnaves, Bowen, Lescomfield, Majella, Parker и Zema, организованы скорее по принципу поместья.

Shiraz первоначально был особым сортом Coonawarra, но с тех пор, как Mildara в конце 1960-х доказал, что условия здесь близки к идеальным для Cabernet Sauvignon, Coonawarra Cabernet стал одним из немногих австралийских критериев единства сорта и места. И дело не только в почвах Coonawarra. Район расположен далеко на юге (следовательно, там прохладнее, чем в любой другой винодельческой зоне Южной Австралии), и только в 80 км от открытого побережья, омываемого арктическими течениями и обдуваемого в течение всего лета западными ветрами. Весной главная проблема – заморозки, а в период сбора урожая – дожди, достаточные, чтобы вызвать у французских виноградарей ностальгию. Другая проблема Coonawarra – ее изолированность. Район малонаселенный. Penola – не более чем деревушка. Ресурсы рабочей силы ограничены. Это значит, что виноград обрезают и собирают механизированно, а сам район кажется холодным и неуютным. Когда же в результате орошения лозы оказываются перегружены невызревшим виноградом, вину тоже может не хватать теплоты.

В любом случае район Coonawarra из-за своеобразия почв не смог удовлетворить спрос на вина, производство которых характерно для прохладных винодельческих районов. Тщательное исследование лежащей севернее местности, известной под названием Limestone Coast, где ощущается дефицит рабочих рук и повсюду встречаются участки *terra rossa*, между которыми отступивший океан оставил древние песчаные дюны, предоставляет новые возможности. Уже существующие здесь или планируемые участки показаны на карте на с. 302.

Первым из них стал Padthaway с однородными почвами и более теплым климатом. Первоначально этот орошаемый район давал приемлемые для купажей вина в достаточных количествах, но сегодня здесь на неорошаемых участках выращивают более концентрированный и богатый, чем в Coonawarra, виноград с легкой мятной нотой. BRL Hardy даже построил здесь винодельню, что более чем необычно. Еще один участок, Wrattonbully, может стать весьма интересным, если не поддаваться соблазну чрезмерного орошения, хотя на рубеже столетий площадь виноградников здесь не составляла и половины от Coonawarra или Padthaway. Несколько участков возле Mount Gambier показали, что этот южный аванпост слишком прохладен для вызревания бордоских сортов.

Виноград также сажали к западу от Bordertown, к северо-востоку от Padthaway, и в Elgin, на побережье, к западу от Coonawarra. Но самые перспективные новые винодельческие районы – это удивительно похожие друг на друга Robe и Mount Benson, расположенные дальше на север, прямо на побережье. Выращенный здесь виноград сочнее толстокожих ягод Coonawarra, хотя и менее концентрирован, а средний возраст лоз обозначается все еще однозначными числами. Почвы расположенных на склонах участков мягкие, довольно бедные – как раз то, что нужно лозе. Качество подземных вод даже лучше, чем в Coonawarra. Морские бризы охлаждают виноградники, и виды на урожай, за исключением случайных заморозков, неплохие. Очевидно, поэтому Southcorp занят развитием Robe, а другие компании вкладывают средства в Mount Benson.



- WYNNS Ведущий производитель
- ▬ Виноградники
- ▬ Штат горизонтали 10 м
- ▬ Границы почв *terra rossa*
- ▼ Метеостанция (МС)

Месторасположение зоны см. на карте с. 303

1:100,000
Km 0 1 2 3 4 Km
Miles 0 1 2 Miles

Кунаворра: Кунаворра

Ширина/высота МС: 37,17'/164 фута (50 м)
Средняя температура января на МС: 65,9°F (18,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 22 дюйма (570 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: апрель, 1,4 дюйма (35 мм)
Главные факторы риска: невызревание, весенние заморозки, дожди в период сбора урожая
Основные сорта: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Shiraz, Riesling



Четыре великолепных вина из Coonawarra (не все из них Cabernet). Merlot также подает здесь большие надежды, как для купажируемых, так и для сортовых вин. Две этикетки внизу – свидетельство потенциала Mount Benson.

Западная Австралия

В статистических данных о Западной Австралии особенно часто упоминается тот факт, что она производит только 3% всего винограда для винной промышленности Австралии. Чаще всего об этом говорят виноделы из других штатов, раздраженные тем, насколько разрекламированы виноградники дальнего Юго-Запада их огромной страны. Но на то существует веская причина. Именно там делают неожиданно много самых прославленных вин Австралии с весьма необычным, отчетливо легким вкусом, отдающим спелым виноградом.

Колонисты Западной Австралии занялись виноделием одновременно с Новым Южным Уэльсом. Swan Valley, вверх по течению от столицы штата Perth, увидел первый урожай винограда в 1834 г. Испытав палящую летнюю жару, когда сухие ветры с материка неделями держат температуру почти 38°C, виноградары поняли, что в течение многих десятилетий их сильной стороной будут десертные вина.

Однако в 1937 г. была выпущена экспериментальная партия сухого вина из Chenin Blanc, и благодаря этому Западная Австралия появилась на национальной винодельческой карте. Белое бургундское вино от Houghton's White Burgundy, которое было переименовано в HWB для зарубежных рынков, чувствительно относящихся к присвоению европейских названий, стало основным видом винодельческой продукции даже на востоке континента, будучи признанным как неизменно высококачественный продукт. Вначале это было золотистое вино с интенсивным ароматом, но с тех пор, как его «приручили», стало мягким, живым и сухим, с оттенком меда. Купаж Chenin Blanc с Muscadelle, Sémillon, Verdelho и, с недавних пор, Chardonnay год за годом остается самым продаваемым австралийским сухим белым вином. После созревания в бутылке от 6 до 8 лет оно становится еще более восхитительным.

Трудно себе представить, что столь примитивная технология может давать хорошее белое вино в таком жарком регионе. Возможно, поэтому Западной Австралии потребовалось 30 лет для того, чтобы осознать, каким потенциалом обладают более прохладные земли этого огромного штата. Когда в конце 1960-х началось их освоение, Западной Австралии было что предложить. И до сих пор есть.

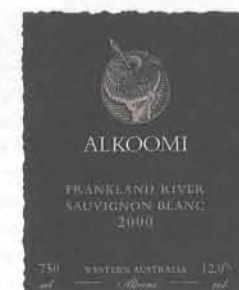
В Perth, вокруг которого все еще сосредоточен малый винодельческий бизнес жаркой климатической зоны, летом печет солнце, но на юге, вниз по побережью, влияние антарктических течений и западных береговых ветров делает климат более умеренным.

Виноделие большого, недостаточно развитого региона Great Southern началось с района Mount Barker в 1960-х и с тех пор постоянно двигалось в западном направлении, отводя под виноградники самые прохладные и влажные районы Австралии. Plantagenet стал выдающимся первооткрывателем, но его превзошел Goundrey, который закупает виноград по всему штату, вытесняя с этикеток название «Mount Barker». Самыми очевидными сильными сторонами Mount Barker пока остаются отличный Riesling и некоторые Shiraz с привлекательными перечными тонами.

В Denmark, на побережье, климат еще влажнее, но нередко теплее. Расположенные недалеко друг



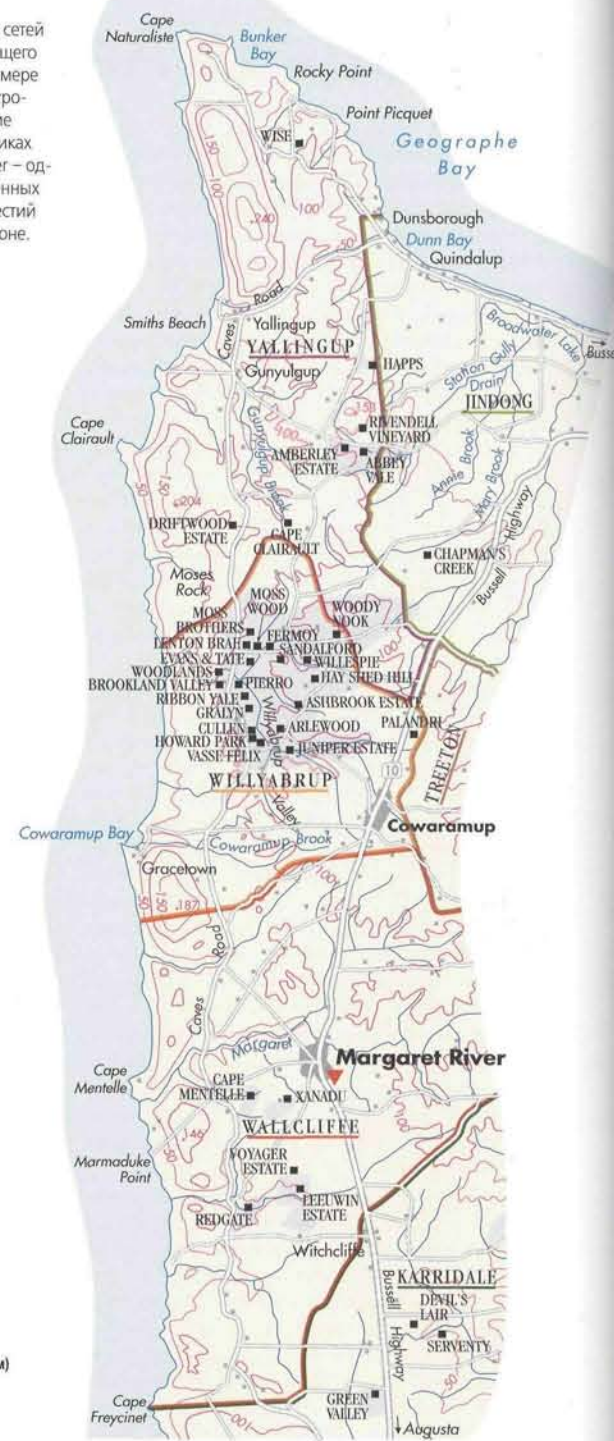
- SWAN Винодельческий регион
- Albany Субрегион Great Southern
- PICARDY Ведущий производитель
- ▬ Штат горизонтали 200 м
- 314 Номер страницы с картой выделенной зоны



Разнообразие стилей этих трех популярных вин, произведенных из винограда, выращенного близ Frankland в развивающемся регионе Great Southern, свидетельствует о том, что виноделие в этой части Австралии очень молодо, а процесс увязки сортов винограда с особенностями местности находится в зачаточном состоянии.



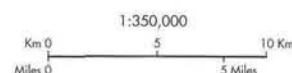
Слева. Разматывание сетей для защиты созревающего винограда от птиц по мере приближения сбора урожая — обычное занятие на многих виноградниках Margaret River. Voyager — одно из наиболее ухоженных винодельческих поместий в этом красивом регионе.



Субрегионы Margaret River

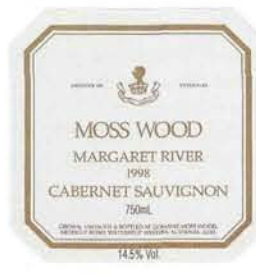
- Yallingup
- Jindong
- Willyabrup
- Treeton
- Wallcliffe
- Karriale
- CULLEN Ведущий производитель
- Виноградники
- Шаг горизонтали 50 м
- ▼ Метеостанция (MC)

Месторасположение зоны см. на карте с. 313



Маргарет Ривер: Маргарет Ривер

Широта/высота MC: 33.57°/295 футов (90 м)
Средняя температура января на MC: 68.6°F (20.4°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 45 дюймов (1150 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: март, 1 дюйм (25 мм)
Главные факторы риска: ветер, птицы
Основные сорта: Cabernet Sauvignon, Semillon, Chardonnay, Sauvignon Blanc



Cullen и Moss Wood долгие годы сохраняют репутацию великих производителей Cabernet. Chardonnay от Leeuwin Estate признано лучшим в стране. Gralyn, долгое время выращивавший виноград, — относительно новый производитель вина.

от друга небольшие виноградники выращивают ранозревающие сорта. Лучшие других удаются Pinot Noir, Chardonnay и, чуть реже, Merlot. Собственная марка Джона Уэйда (John Wade), может привлечь внимание к региону.

Благодаря необычайному притоку инвестиционного капитала в конце 1990-х, в районе Frankland, к западу от Mount Barker, появился самый большой в Great Southern анклав виноградников, в то время как виноделен здесь не хватает. У Alkoomi — сложившаяся репутация в производстве Sauvignon Blanc (и оливкового масла). Сильная сторона поместья Frankland — Riesling и бордоский купаж, известный как Olmo's Reward, названный так в честь калифорнийского профессора, который в 1950-х гг. первым предположил, что в райо-

не можно развивать виноградарство. Westfield давно дает виноград для превосходного купажа красных вин Houghton, названного по имени Джека Манна (Jack Mann), хотя региону Great Southern на этикетке не воздается должное. Урожай здесь весьма неоднороден, и в большей части региона лозы требуют постоянного ухода.

Виноград здесь растет повсюду между рекой Маргарет и побережьем Индийского океана. Самые важные участки расположены в Manjimur и Pemberton, которые никак не могут решить, стоит ли получать статус отдельных винодельческих районов. Manjimur, безусловно, теплее, поскольку менее подвержен прохладному влиянию антарктических течений и может производить отличный Verdelho и Chestnut Grove. Земли в глубине матери-

ка возле Perup тоже засаживаются лозой. В Pemberton вкусы Picardy и Salitage сосредоточены на бургундских сортах, тогда как Smithbrook заменил свои Pinot Noir на Merlot.

Развивающийся регион Great Southern на 20–30 лет отстает от региона Margaret River по темпам эволюции виноделия. Сказывается и разница климатических условий.

В то время как урожай на самых прохладных виноградниках Great Southern не может быть собран раньше мая, в Margaret River виноград для игристого вина собирают в феврале. В этот период там хоть и намного прохладнее, чем в Perth, но все равно довольно тепло. Сухое и теплое лето смягчают прибрежные ветры. Зимы влажные и не слишком холодные: лоза «засыпает» с трудом. Весна может

быть настолько ветреной, что это сказывается на цветении и будущем урожае. В результате вина, произведенные в сердце региона Margaret River, отличаются стойким ароматом.

Едва ли где-нибудь в Австралии есть еще такие зеленые ландшафты и великолепные леса, где летают птицы с ярким оперением, скачут кенгуру и прибой ласкает скалистый берег. Появление виноградников превратило это место в настоящий рай.

Производителем первых вин в начале 1970-х стал Басс Филликс (Vasse Felix), за ним последовал Мосс Вуд (Moss Wood), а затем Каллен (Cullen). Все эти вина, что характерно для истории австралийского виноделия, были созданы «докторами». Критики немедленно признали их замечательное качество, особенно Cabernet. Сандалфорд (Sandalford), сосед Хьютона (Houghton) и его соперник в Лебяжьей долине, быстро разбил большую плантацию. Роберт Мондави из Калифорнии проявил энтузиазм и вдохновил Дэниса Хоргана (Denis Horgan) заняться развитием поместья Leeuwin, которое быстро прославилось как своими мягкими и плотными Chardonnay, так и ежегодными концертами мирового уровня на открытой площадке.

К началу 1990-х гг. в регионе существовало 30 виноделен, спустя десятилетие эта цифра увеличилась вдвое, и процесс продолжается, хотя почвы здесь очень разные, и самые привлекательные — неплодородные красные суглинки. Классический центр выращивания Cabernet, Willyabrup, особенно плотно засажен, и сейчас виноград потянулся на юг, через Wallcliffe и более прохладный субрегион Karriale до самого южного побережья, где доминирует влияние Антарктики, а не Индийского океана. Это классическая страна белого вина, и регион Margaret River создал свой особенный, наполненный ароматом винограда купаж Semillon и Sauvignon Blanc.

Очень много лоз высаживают к северу от Willyabrup, в районе Yallingup, где климат мягче, и, что довольно странно, на материковой части в Carbinup, более известном как Jindong, где урожаи достаточно высоки, чтобы удовлетворить потребности такой большой компании, как Evans & Tate. Очевидная благосклонность региона Margaret River к Cabernet не мешает выращивать здесь Shiraz, достигающий соблазнительной спелости; Chardonnay, Merlot, Zinfandel, а также другие классические роковые сорта, как белые, так и черные.

Проезжая от Perth до Margaret River, на протяжении всего пути можно любоваться виноградниками. К югу от самого изолированного австралийского города находится участок серой пыльной почвы, известный как Sands Tuart. Здесь Capel Vale и Peel Estate производят чрезвычайно ароматные белые и очень живые красные вина, хотя указание географического названия на этикетке может быть весьма расплывчато. И это досадно, когда речь идет о регионе Geographe.

Проблемы с водой сдерживают здесь рост виноградников. Засоленность подземных вод Западной Австралии высока, поэтому строительство дамб — непереносимое условие для ирригации. Эта карта, вероятно, подвергнется самым большим изменениям в ближайшие несколько лет.

Тасмания

Неустанный поиск более прохладных участков под виноградники неизбежно приводит в самый южный, окруженный океаном штат Австралии. Этот причудливый остров разительно контрастирует с материковой Австралией и может гордиться травой, которая остается зеленой все лето, как в северной Европе. Это большой экспортный рынок шерсти. В 1980–1990-е гг., когда Тасмания (Tasmania) только начинала развивать виноделие, ее считали прежде всего полезным источником вина-основы для производителей игристых вин. Но из всех регионов Австралии Тасмания больше всех выиграла от глобального потепления, и последний урожай винограда XX в. достиг почти полной спелости.

Первым современным производителем вина стало поместье Moorilla на южном побережье, вблизи Hobart. Продукция этого и соседних поместий показывает, что здесь все же слишком прохладно для выращивания таких черных сортов винограда, как Cabernet Sauvignon. Но Riesling и особенно Pinot Noir могут получаться исключительно живыми и тонкими, в отличие от вин с материка. Южно-ав-

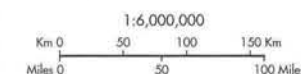
стралийский сухой Riesling практически не имеет ничего общего с немецким, а тасманский Riesling вполне мог быть выращен на Мозеле или новозеландском Южном острове (South Island).

Число тасманских виноделов сейчас приближается к 100, большинство из них мелкие. Самое важное производство — Pipers Brook, особенно после того, как он поглотил Heemskerk, принадлежавший Roederer. Сейчас эти две компании теснятся на одном из холмов северной оконечности острова. Наибольшую угрозу для этого винограда, под который были расчищены богатые, но необработанные земли, представляет морской ветер. Для сохранения листьев на лозах необходимы специальные заслоны. Зато процесс созревания здесь такой медленный и гарантированный, о каком виноградарь может только мечтать, соответственно, и аромат вин очень насыщенный.

Другие винодельческие регионы охватывают восточное и южное побережье. Безусловно, будущие урожаи Тасмании готовят еще немало приятных сюрпризов.

- HEEMSKERK Ведущий производитель
- TAMAR Винодельческий регион
- Высота более 1000 м
- Метеостанция

Месторасположение см. на карте на с. 306



Тасмания: Лонсестон

Широта/высота MC: 41.32°/588 футов (170 м)
Средняя температура января на MC: 61.9°F (16.6°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 27 дюймов (680 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: апрель, 2.2 дюйма (55 мм)
Главные факторы риска: незрелость, засуха
Основные сорта: Pinot Noir, Chardonnay

Справа. Все в Тасмании зеленое и мелкомасштабное — вот два главных ее отличия от остальной Австралии. Эти лозы принадлежат главному производителю вина на острове — Pipers Brook.



До сих пор Тасмания проявляла очевидную склонность к Riesling, Pinot Noir, растущему на более теплых участках, например Freycinet, и вину-основе для производства игристых вин, которое продавали на материк. Но Pipers Brook, престижное шипучее вино Pipers Brook, разливают по бутылкам в Тасмании.



Новая Зеландия

Немногие винопроизводящие страны могут похвастаться такой «острой» репутацией, как Новая Зеландия. Это слово вполне уместно, поскольку для местных вин характерны пронзительно чистые ароматы и бодрящая кислотность. Однако большинство любителей вина в мире никогда не смогут это проверить, поскольку Новая Зеландия — не просто одна из самых изолированных стран на Земле (более 3 часов полета от ближайшего и доминирующего соседа — Австралии), но к тому же и небольшая. Она производит почти столько же вина, сколько Кипр, и в 10 раз меньше, чем Австралия. Четыре страницы «Атласа» посвящены ей только потому, что так много людей, попробовав новозеландские вина, полюбили их.

Произошло это недавно. В 1960 г. в стране было занято виноградниками менее 400 га, в основном в Auckland и в Hawkes Bay, и многие сорта были гибридными. К 1980 г. их площадь возросла до 5600 га, 2000 из которых находились в совершенно новом районе Marlborough, на Южном острове — Southern Island (подробнее см. с. 318). 1980-е гг. стали свидетелями стабилизации и подъема. В период этого первого бума некачественные сорта сажали в непригодных для винограда местах. Цены упали, и, в соответствии с государственной программой, в середине 1980-х треть виноградников была выкорчевана. Вслед за этим, в 1990-х последовал ошеломляющий подъем: казалось, что любой, у кого было несколько акров земли, решил попробовать себя в виноградарстве. Таким образом, к 2000 г. общая площадь виноградников выросла до 12000 га, а число виноделов — до 358. По сравнению с тем, что было 7 лет назад, показатели удвоились.

Именно на новозеландской почве родилась концепция «винодельня как образ жизни» (lifestyle winery): сельская идиллия, когда жизнь, учеба и работа тесно связаны с одним из самых восхитительных даров природы.

Всего 150 лет назад большая часть этого длинного и узкого участка суши была покрыта тропическим лесом, поэтому почвы здесь настолько плодородны, что лозы, и не только они, росли слишком энергично. Этот процесс усиливали обильные дожди. В результате новозеландские вина 1970–1980-х гг., особенно красные, слишком часто имели вкус листьев, а не ягод. Нередко виноград был чересчур затенен, чтобы хорошо вызреть.

Внедрение технологий ухода за наземной частью куста (заслуга виноградаря штата д-ра Ричарда Смартта (Dr Richard Smart) изменило положение дел и позволило солнцу пролить свет, в прямом и переносном смысле слова, на уникальный стиль новозеландского вина.

Профессор Ханс Шульц (Hans Schultz) из Geisenheim утверждает, что усиливающееся из-за уменьшения озонового слоя ультрафиолетовое излучение в Южном полушарии также способствует развитию ярко выраженных ароматов вина даже на широтах Новой Зеландии.

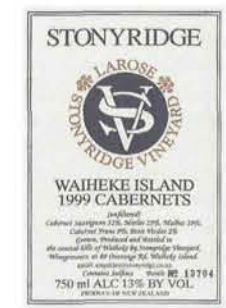
Винодельческие зоны Новой Зеландии, если перенести их в Северное полушарие, были бы расположены примерно между Марокко и Бордо (см. данные метеостанции). Однако Тихий океан, преобладающие сильные западные ветры и влияние гор на дождевые облака обеспечивают большее разнообразие условий для выращивания винограда: на двух островах в целом не так тепло, как можно было бы предположить. Воодушевленные отношением, по сравнению с Австралией, прохладой, многие виноградары поначалу взяли за образец Германию. В результате было посажено слишком много Müller-Thurgau.

В конце концов Chardonnay вытеснил этот скучный сорт (правда, менее скучный, чем в Германии), и с 1992 г. стал лидером. Из него делают относительно узкий ряд бодрящих вин, часто с ароматом дуба (см. комментарии о Hawkes Bay на с. 319).

Однако не Chardonnay, а Sauvignon Blanc заставил мир заметить Новую Зеландию. Приличное Chardonnay производят фактически повсюду. Для получения живого Sauvignon необходимы прохладный климат и солнечная ветреная северная оконечность Южного острова, как будто специально созданная для того, чтобы усиливать почти неуловимое звучание Sauvignon. Первые образцы вин в 1980-х открыли «ящик Пандоры», их букет никто не смог игнорировать и, самое главное, кажется, никто не смог повторить в другой части света.

Успех Marlborough Sauvignon, вина, которое либо любят, либо ненавидят, привел к тому, что Sauvignon Blanc почти так же распространен в Новой Зеландии, как Chardonnay. Но третий по значению сорт, причем с большим отрывом от остальных, — это Pinot Noir, пользующийся успехом практически по той же причине, что и Sauvignon Blanc: из-за прохладного климата Новой Зеландии. В удивительно обширном числе винодельческих регионов этот привередливый виноград дает еще один шанс преуспеть там, где многие другие (самое главное — в Австралии) потерпели поражение.

Слева. Риппон стал первопроходцем Otago, знаменитого производителя поразительного Pinot Noir в начале 1970-х. Его виноградник у озера Waipara укрывают сеткой от птиц по мере приближения времени сбора урожая.



Три вина Pinot Noir из пользующихся наибольшим спросом в стране. Giesen также производит отличное Pinot, но именно его Riesling стал настоящим открытием. Крупный регион Auckland прославился восхитительными бордоскими купажами и Chardonnay, превосходящими богатством вкуса лучшие вина Gisborne из Montana.

Если говорить о черных сортах, то в 2000 г. Merlot вытеснил слишком поздно созревающий Cabernet Sauvignon. Бордоские купажи более популярны у самих новозеландцев, чем в большом, пресыщенном Cabernet мире. Среди других важных сортов — Riesling, который здесь может быть отличным (сухой или сладкий, но часто — нечто среднее), Pinot Noir, Sémillon, Gewürztraminer и Cabernet Franc. Выяснилось, что островная изолированность не служит преградой для вредителей и болезней. Большинство новых лоз привито на устойчивые к филлоксеру подвои.

Вино Новой Зеландии прошло долгий путь с тех пор, когда оно было известно в этих краях как Dally plonk — в честь выходцев из Dalmatia, покинувших каучуковые леса на севере, чтобы сажать виноградники близ Auckland в начале XX в. Они упорно трудились, несмотря на дождливый субтропический климат, и до сих пор среди производителей в районе, дающем удивительно хорошее красное вино, много семей из Dalmatia. Как и в австралийской долине Хантер, облачность смягчает солнечный свет, которого иначе было бы слишком много, и создает условия для равномерного созревания. Препятствием служат дожди в пе-

риод сбора урожая и гниль. Самым простым решением (и самым успешным) оказались посадки винограда ближе к морю, в восточных районах, которые островные дожди обходят стороной. Waiheke Island's Stonyridge и Goldwater Cabernet служат доказательством того, что этот мезоклимат как нельзя лучше подходит для винограда из Бордо.

Среди виноделов West Auckland самая успешная — Kumeu River. Collards специализируется в основном на местных сортах. Многие из виноделов Окленда, такие как Nobilo's и Selaks (обе принадлежат Hardys из Австралии), Babich, Matua Valley, Deleat's и Villa Maria, покупают виноград в основном в других винодельческих регионах.

Винодельческому гиганту Montana принадлежит более 60% рынка Новой Зеландии после приобретения им Corbans (второй по величине компании) в 2000 г. Обе компании проводят ферментацию в местных филиалах виноделов в Gisborne, Hawkes Bay или Marlborough и завершают винификацию в Окленде. Однако многие производители вина, несмотря на определенную долю риска, все еще перевозят белый виноград на большие расстояния, чтобы на собственных предприятиях пустить его под пресс.

В Gisborne, на восточном побережье Северного острова (у него, как и у многих других винодельческих районов Новой Зеландии, есть другое название: Poverty Bay — «залив бедности») высадился настоящий десант производителей вина. Это третий по значению винодельческий регион страны после Marlborough и Hawkes Bay — ответа Новой Зеландии Бордо (подробнее см. с. 319), но виноделен здесь очень мало. Gisborne, который теплее, но влажнее, чем Hawkes Bay, особенно осенью, выращивает почти исключительно белый виноград на относительно плодородных почвах, и его Chardonnay имеют особенно хорошую репутацию.

Самый лучший для Pinot Noir район Северного острова называют то Martinborough, то Wairarapa, то Wellington. Он находится всего в часе езды на запад от столицы, за горами, в восточной дождливой части страны. Температуры здесь могут быть низкими, но осень суше, чем в других винодельческих регионах Северного острова. Около 40 здешних виноделов (лидируют Ata Rangi, Martinborough Vineyards и Dry River) производят одни из лучших в Новой Зеландии сортовых Pinot Noir. Вино может быть как чрезвычайно сочным, так и небогатым, сухим и грубым, но это же можно сказать и о бургундском. Здесь Chardonnay хорошо созревает и сохраняет высокую кислотность, а Riesling демонстрирует отличный потенциал.

За ветреными проливами на Южном острове, к западу от Marlborough расположен небольшой район Nelson. Здесь уровень осадков выше, а почвы богаче, чем в Martinborough, но оба района одинаково успешно выращивают одни и те же сорта винограда.

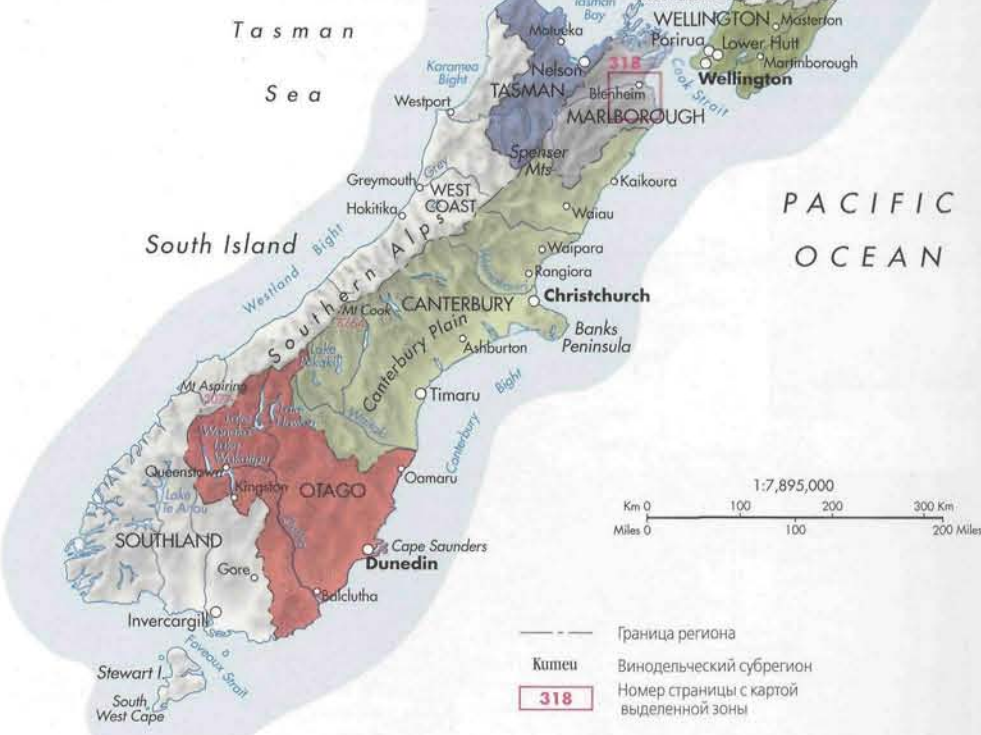
Далеко на юге от Marlborough, на равнинах, окружающих Christchurch, и на севере, в холмистой местности возле Waipara, кентерберийские (Canterbury) виноделы в чрезвычайно разнообразных природных условиях производят свежие Riesling и Chardonnay, а также Pinot Noir, который может быть и разочаровывающе травянистым, и дразняще многообещающим.



Винодельческие регионы

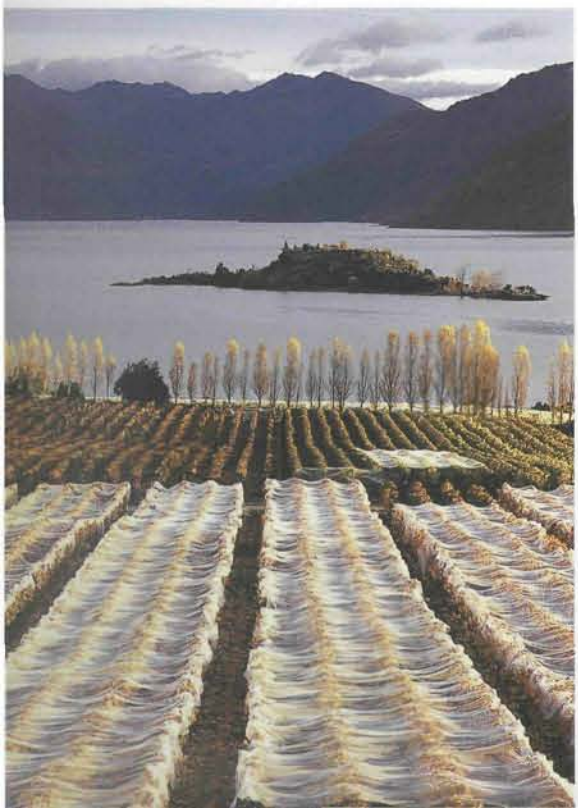
- Auckland/Northland
- Waikato
- Bay of Plenty
- Gisborne
- Hawkes Bay
- Wairarapa
- Nelson
- Marlborough
- Canterbury
- Otago

* Границы винодельческих регионов всегда совпадают с административной границей.



Виноград Canterbury в отдельные годы борется за вызревание. Еще дальше на юге, как бы проверяя способность лозы к выживанию в прохладном климате, находится Central Otago — самый южный винодельческий регион в мире. В этой гористой местности климат, в отличие от остальной Новой Зеландии, не морской, а континентальный, и лозы приходится сажать на склонах холмов, чтобы уси-

лить воздействие солнца и избежать угрозы заморозков. В хороший год Central Otago может производить Pinot Noir, Pinot Gris и Riesling на уровне самых лучших новозеландских вин, и многие считают, что именно здесь следует искать «святой грааль» Pinot Noir. Полагают, что условия Новой Зеландии близки германским и даже не самые лучшие участки могут давать прекрасные вина.



Мальборо

В 1867 году один из переселенцев посадил виноград в Meadowbank, но на протяжении почти всего XX в. на Южном острове выращивали зерновые, разводили овец и не помышляли о таком экзотическом занятии, как виноградарство. Только в 1973 г. Montana, основной производитель вина в стране, разбила небольшой коммерческий виноградник в Мальборо (Marlborough). Отсутствие ирригации сказало на его росте, но к 1980 г. первая продукция была разлита по бутылкам, и удивительно насыщенный вкус Sauvignon Blanc оказался слишком очевидным, чтобы его игнорировать. Такое бодрящее, четкое вино, безусловно, обладало выдающимся потенциалом, что быстро осознал, помимо прочих, Дэвид Хонен (David Hohnen) с мыса Mentelle в восточной Австралии. В 1985 г. он выпустил Cloudy Bay, чье название, восхитительная этикетка и дымный, почти удушающе острый букет уже стали легендой.

Риск Montana был вознагражден в 1990 г., когда Мальборо отеснил Hawkes Bay и Gisborne стал винодельческим районом с самыми большими виноградниками в стране и только с 9 производителями вина.

К концу столетия лозы росли на более чем 4000 га, возраст почти половины из них был менее 6 лет. Число производителей увеличилось до 62, а доля винограда, оптом перевозимого через Тасманский пролив на Северный остров для переработки, резко упала, что положительно сказалось на качестве вина. Сегодня производители, число которых все увеличивается и которые прежде продавали уро-

жай большим компаниям, имеют свою собственную марку; ее вполне можно использовать на одной из работающих с большой нагрузкой виноделен района.

Широкая плоская долина Wairau как магнитом притягивает инвесторов и тех, кто просто решил посвятить свою жизнь виноделию. Правда, некоторые из них сажают лозы на таких участках, где недостаточно воды, а виноград не всегда вызревает.

Что делает Мальборо особым винодельческим регионом, так это необычное сочетание длинных дней, прохладных ночей, яркого солнца и, в хорошие годы, сухой осени. При относительно низких температурах (см. метеоданные) у винограда могут возникнуть проблемы с вызреванием в случае дождливой осени, но здесь ягоды могут подолгу оставаться на лозе, в результате чего, благодаря холодным ночам, повышается уровень сахара без ущерба для кислотности, характерной для новозеландских вин.

Особенно сильны колебания суточных температур в восточной долине Awatere (южнее района, отмеченного на карте), «первооткрывателем» которой стал Vavasour. Принимая во внимание нехватку воды, виноградарей здесь, пожалуй, слишком много. Почвы в Awatere распускаются позже, чем в долине Wairau, но лето может быть достаточно долгим и жарким, и бордоские сорта успевают вызреть, в отличие от большинства виноградарей Wairau. Виноградники Brancott обычно тоже отстают от долины, причиной чего является высота над уровнем моря.

Почвы в Мальборо отличаются большим разнообразием. К северу от магистрали №63, за исключением нескольких участков близ Woodbourne, они моложе, чем на юге. Местами уровень подземных вод может быть опасно высок, и лозы лучше всего себя чувствуют на суглинистых, хорошо дренируемых участках, там, где прежде был берег реки. Зрелые лозы развивают мощную корневую систему, а молодым, для того чтобы пережить сухое лето, необходимо орошение.

К югу от шоссе более старые, низко залегающие почвы слишком плохо дренируются, чтобы на них можно было производить хорошее вино, но виноградники на больших высотах хорошо экспонированного южного края долины с более сухими почвами могут давать интересный продукт.

Совершенно очевидно, что Мальборо может добиваться исключительного качества Chardonnay, а также Riesling позднего сбора. Но все указывает на то, что регион станет источником серьезных, исключительно фруктовых Pinot Noir – когда производители накопят знания об этом новом оружии в своем арсенале и по-настоящему заинтересуются этим сортом.

Высокий уровень кислотности винограда, выращенного в Мальборо, означает, что здесь можно производить отличное вино-основу для игристых вин, а тихим винам абсолютно необходима яблочная-молочная ферментация.

Дома шампанских вин пустили здесь корни, и Cloudy Bay's Pelorus стал еще одним фирменным знаком Мальборо.

Хокс-Бей

В Хокс-Бей (Hawkes Bay) виноград был высажен миссионерами еще в середине XIX в. Но именно Cabernet, произведенные здесь в 1960-е гг. знаменитым Томом МакДональдом (Tom McDonald) для австралийской винодельческой компании McWilliam's (на винодельне, возродившей в 1990 г. компанией Montana для своего бренда Church Road), привлекли внимание к этому району. Когда в 1970-х посадки винограда увеличились, логика подсказала, что расширяться необходимо именно в Хокс-Бей, особенно с Cabernet Sauvignon, который в то время был в фаворе.

Хокс-Бей в Новой Зеландии всегда оставался знаменосцем стандартов производства красных вин бордоского стиля, но только в конце 1990-х гг. этот район начал производить вина, которые привлекли всеобщее внимание. 1998 г. оказался настолько сухим и жарким, что овец из Хокс-Бей вынуждены были перевести через горы на зеленые западные пастбища. Зато вина из полностью созревшего винограда с мягкими, но настойчивыми танинами стали серьезной заявкой на будущее.

В конце 1990-х гг. производители окончательно осознали преимущества, которые дают сложные почвы Хокс-Бей, и стали их использовать. Давно стало очевидным, что морской климат этого широкого залива на восточном побережье Северного острова, укрытого от западных ветров хребтами Ruahine и Kaweka, может предоставить одно

из самых лучших в стране сочетаний относительно низких осадков и высоких температур (хотя и меньших, чем в Бордо, см. метеоданные). Чтобы оценить процессы, происходящие в почвенном слое, потребовалось больше времени.

Вид на Хокс-Бей с воздуха наглядно демонстрирует удивительное разнообразие глубоких ледниковых и аллювиальных почв и картину их плавного перехода по направлению от гор к морю. У ила, суглинка и гравия совершенно разные дренажные способности: один виноградник может быть хорошо увлажненным и скорость роста винограда оплошмят, а другие участки требуют орошения.

Выяснилось, что лучше всего ягоды созревают на самых бедных почвах, ограничивающих рост лозы, а ирригация позволяет тщательно контролировать количество воды, которое получает каждое растение.

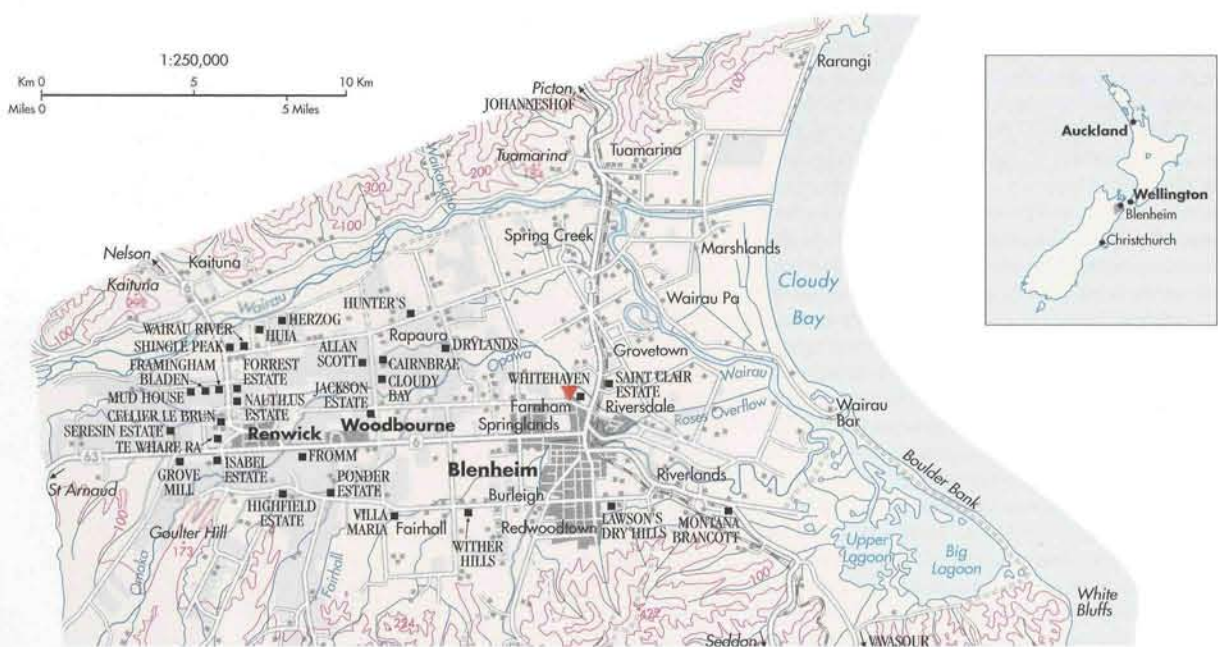
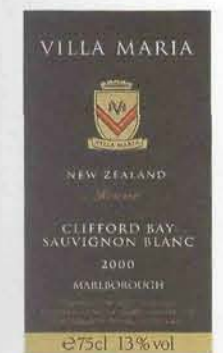
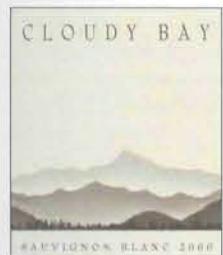
Идеальным примером такого участка могут служить 600 га теплой полосы гальки в Gimblett Road, вдоль бывшего русла реки Ngauroro, на северо-западе от Flaxmere, уничтоженного ужасным наводнением 1870 г. В 1990-х произошел лихорадочный захват земель под виноградники на этих так называемых гравиях Gimblett (или Twyford), в результате чего последние участки были проданы и засажены. Кроме того, бордоские сорта черного винограда прекрасно вызревают в Bridge Pa на юге, где немного прохладней, на отдельных участках известняковых холмов Havelock North близ Te Mata и прохладной (подходящей для поздних сортов винограда) полоске земли вдоль побережья, между Haumona и Te Awanga.

Как и все, Новая Зеландия испытала чрезмерное увлечение Cabernet Sauvignon в 1980-х, но даже

Вверху. Неподдалеку от Te Awa Farm, между Hastings и пиком Te Mata, на гравийных почвах расположился «самопровозглашенный» район Gimblett – еще один производитель отличных красных вин из бордоских сортов.

в Хокс-Бей нельзя быть уверенным в том, что этот сорт полностью вызреет, поэтому посадки более надежного и раньше созревающего Merlot значительно возросли. Malbec чувствует себя здесь превосходно и созревает еще раньше, хотя есть риск потери завязи. Cabernet Franc, когда он удается, великолепен.

Подобно Бордо, этот район очень нестабилен, и во многом по тем же причинам большинство хорошо сбалансированных красных вин Хокс-Бей представляют собой тщательно выдержанные в дубовых бочках купажи. Хотя корона Chardonnay и отошла к Gisborne, по крайней мере он на этом настаивает, этот сорт по-прежнему самый распространенный в Хокс-Бей и дает самые богатые белые вина. А достаточно насыщенный Sauvignon Blanc может прекрасно созревать в дубовых бочках.



Clifford Bay выращивает Sauvignon к югу от района, нанесенного на карту, в долине Awatere, а вино Fromm служит доказательством того, что у Мальборо, как производителя зрелого Pinot Noir, большой потенциал.

- CLOUDY BAY Ведущий производитель
- Виноградники
- Шаг горизонтали 100 м
- ▲ Метеостанция (MC)

Мальборо: Бленем

Широта/высота MC: 40,31°/66 футов (20 м)
Средняя температура января на MC: 63,9°F (17,7°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 29 дюймов (730 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: апрель, 2,3 дюйма (60 мм)
Основные факторы риска: осенние дожди
Основные сорта: Sauvignon Blanc, Chardonnay

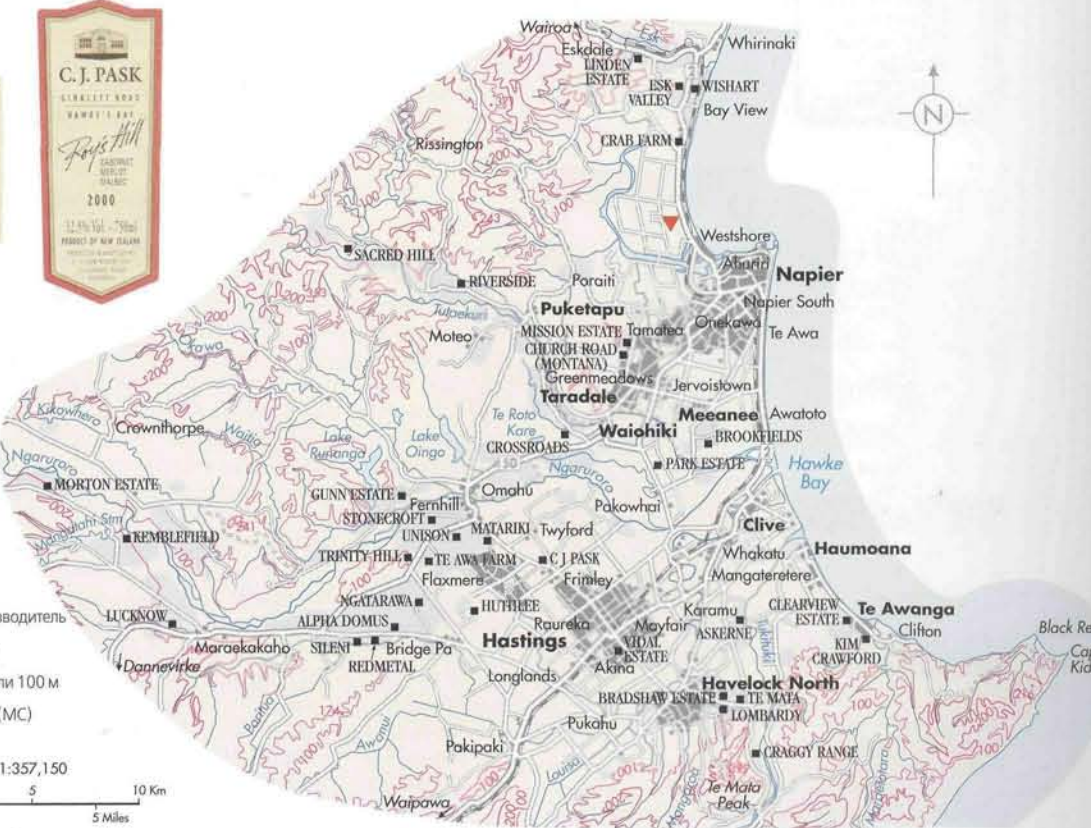


Хокс-Бей: Напир

Широта/высота MC: 39,28°/3 фута (1 м)
Средняя температура января на MC: 66°F (18,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 35 дюймов (890 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: март, 3 дюйма (75 мм)
Основные факторы риска: осенние дожди, грибковые заболевания
Основные сорта: Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec



- UNISON Ведущий производитель
- Виноградники
- Шаг горизонтали 100 м
- ▲ Метеостанция (MC)



Южная Африка

Самая прекрасная винодельческая страна в мире — это, безусловно, Южная Африка. Голубоватые нагромождения песчаника и изъеденного ветром гранита Столовой горы поднимаются над ярко-зелеными пастбищами с пятнами ослепительно белых фасадов старинных бурских усадеб. Картина может показаться райской, но в этой вызывающей зависть местности существует слишком много проблем. Впрочем, наступит день, когда она заработает славу поистине райского места.

Многие сорта винограда превосходно себя чувствуют в практически идеальном средиземноморском климате. Здесь несколько прохладней, чем могло бы быть в этих широтах, — из-за холодного, антарктического течения Benguela, которое омывает западное побережье Атлантики. Основные осадки выпадают в зимние месяцы, но их количество существенно варьируется в разных частях Капской провинции. Западные ветры, преобладающие в зимний период, смягчают климат. Чем дальше на юг и запад и ближе к морю, тем больше прохлады и влаги. По обеим сторонам горных хребтов Drakenstein, Hottentots Holland и Langeberg могут идти постоянные дожди, а на расстоянии в несколько миль уровень осадков падает до 200 мм в год. Кроме того, горы играют роль «воронки» для знаменитых мощных юго-восточных ветров, которые способны уберечь от гнили и милдью, но могут побить молодые лозы.

В Южной Африке гораздо больше виноградников, чем в Австралии, хотя в конце XX в. разрыв между ними начал быстро сокращаться. Но только часть южно-африканского урожая превращается

в вино (в 1999 г. она составляла менее 67%), остальное же — низкосортный материал, который перерабатывают в дистиллят или концентрат виноградного сока (Южная Африка — самый крупный в мире производитель концентрата). Таковы последствия удручающего режима, который управлял винной промышленностью Южной Африки на протяжении почти всего XX в. В XIX в. экспорт вина из Южной Африки в целом и Капской провинции в частности процветал, но филлоксеры, англо-бурская война и крах чрезвычайно важного для капских вин британского рынка стали тяжелым испытанием для фермеров-виноделов. В конце концов ситуация улучшилась благодаря созданию в 1918 г. KWV — огромного объединения виноградарских кооперативов, призванного поддерживать рынок и контролировать цены на все, что производится на виноградниках Южной Африки, независимо от качества.

Таким образом, виноделие Южной Африки, в отличие от любой другой страны Нового Света, в огромной степени опирается на кооперативы. Около 4500 фермеров обрабатывают 100000 га виноградников, и большинство из них следят за урожаем в один из 70 кооперативов. Их размеры и слабость местной валюты позволяют производить приличное вино по приемлемым ценам, о чем супермаркеты северной Европы осведомлены очень хорошо.

На другом конце шкалы находится 90 с лишним винодельческих поместий, выращивающих и перерабатывающих собственный виноград. Остальные 180 производителей вина (зачастую оно ничуть не хуже) не имеют статуса поместья. Важную роль играет группа оптовых торговцев, которые также самостоятельно буттилируют продукцию.

До 1992 г. KWV применяла систему квот, которая подавляла любые попытки разбить новые виноградники. В результате ряд регионов, даже те, чей прохладный климат как нельзя лучше подходил для производства вин лучшего качества, остались неосвоенными. Но самая болезненная проблема заключалась в том, что хороших лоз отчаянно не хватало.

До недавнего времени абсурдная карантинная система делала их ввоз практически невозможным. Долгое время на виноградниках господствовал исключительно хорошо адаптирующийся Chenin Blanc, а также небольшое количество хересного сорта Palomino, черного Cinsault (в Южной Африке — Cinsaut) и Sultana. Встречались также Semillon с Riesling, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir и Syrah (здесь его чаще называют Shiraz). Chardonnay, Sauvignon Blanc и Merlot практически не высаживали. Более того, все южно-африканские лозы были либо некачественными клонами, либо заражены вирусом.

Сегодня положение меняется. Появляются совершенно новые винодельческие районы, а на виноградниках быстро переходят от белых к модным темным сортам, даже несмотря на все еще существующий дефицит и вирусы, которые до сих пор остаются проблемой. Chenin, который в Южной Африке по традиции называют Steen, — все еще самый распространенный сорт, но если в середине 1980-х он занимал 32% всех площадей, то в конце столетия — немногим более 20%. За этот же период территория, засаженная Cabernet Sauvignon, расши-



Вверху. Как и многие южно-африканские производители, Buitenvervachting в Constantia прославился не только своими винами, но и рестораном. В этом довольно прохладном и влажном районе орошение обычно не требуется.

рились с 2300 до 6700 га, а доля Cabernet, достаточно здорового, чтобы достичь полной зрелости, возросла. Более активно стали высаживать Merlot и Shiraz (каждый из которых может быть роскошным).

Pinotage, собственный виноград Южной Африки и второй по распространенности черный сорт, является результатом скрещивания в 1920-х гг. Cinsaut, который тогда был известен как Hermitage, с Pinot Noir. Подобно Shiraz в Австралии, Zinfandel в Калифорнии и Malbec в Аргентине, его когда-то отвергли, но сейчас ценят как местное сокровище. Как только виноделы в начале 1990-х научились сохранять его фруктовый букет, он стал исключительно популярным: и молодым, как ответ на божоле, и после длительной выдержки в дубовых бочках (тем не менее с хорошим телом и послевкусием).

В 1973 г. правительство Южной Африки, стремясь получить международное признание, ввело сложную систему контроля (Control for Wines of Origin), соответствующую требованиям Европейского Союза. Она расставила по ранжиру регионы, районы, местности. Не все они совпадают с географическими названиями, наиболее часто встречающимися на этикетках; самые важные обозначены на карте. Темп винодельческих открытий таков, что следует ожидать появления множества новых районов.

Исторически самый известный бренд Южной Африки — это легендарная Constantia, признанная в конце XVIII в. одним из самых великих десертных вин в мире. Первый виноградник был посажен вторым губернатором Капской провинции Саймоном ван дер Стелом (Simon van der Stel), который также дал свое имя Stellenbosch — центру современной винодельческой промышленности района (см. карту на с. 323).

Преимущество Constantia, расположенной на восточных склонах Столовой горы, — исключи-

тельно мягкий климат с обильными дождями и прохладными бризами залива False, слабая сторона — непосредственная близость Кейптауна. Те виноделы, которые могут себе позволить такую роскошь, делают очень хороший Sauvignon Blanc. Новые виноградники тянутся на юг полуострова.

Морской воздух Атлантики дает шанс и другим виноделам, в основном кооперативам из Durbanville, Swartland, Piketberg и расположенного на севере региона Olifants River, производить свежие столовые вина. До недавних пор западное побережье считалось не самым подходящим для этого местом, но в наше время Sauvignon Blanc прекрасно себя чувствует в Groenekloof возле Darling, а Pinotage — в отдельных уголках неосвоенных фермерских хозяйств Swartland.

Дальше на севере кооператив Vredendal продемонстрировал, что в низких широтах не обязательно производят вина низкого качества. Большинство свежих Chenin и Colombard, показавших, что Южная Африка, пожалуй, является лучшим в мире источником белых вин по соотношению цены и качества, сделаны в Olifants River Valley. Регион Orange River, расположенный за пределами карты на севере, — один из самых засушливых, и виноделие там напрямую зависит от орошения.

Летние температуры на огромном пространстве протянувшегося на восток заросшего кустарником внутреннего района Little Karoo так высоки, что крепленые вина, производство которых стало возможно только благодаря орошению, являются такой же типичной местной чертой, как красные столовые вина и страусы — источник мяса и перьев. Производители портвейна пристально следят за развитием этого района.

Несколько ближе к мягкому влиянию Атлантики находится регион Worcester (хотя без орошения там все равно не обойтись), в котором производят больше винограда, чем в любом другом. Значительная его часть превращается в бренди, но, кроме того, в продажу поступают красные и белые вина хорошего качества.

Если и существует за пределами Cape район, в котором есть целая группа поместий и кооперативов с прочной репутацией достойных производи-

телей, то это Robertson, расположенный в долине реки Breede, текущей к Индийскому океану. Добавьте еще значительные залежи известняка, и перед вами законченная картина района, где одинаково хорошо удаются как красные, так и белые вина.

Самым значительным потенциалом обладают южные районы. Overberg, не включенный в официальную классификацию в 1970-х гг., сегодня может гордиться своими элегантными винами, что нетипично для основных южно-африканских марок.

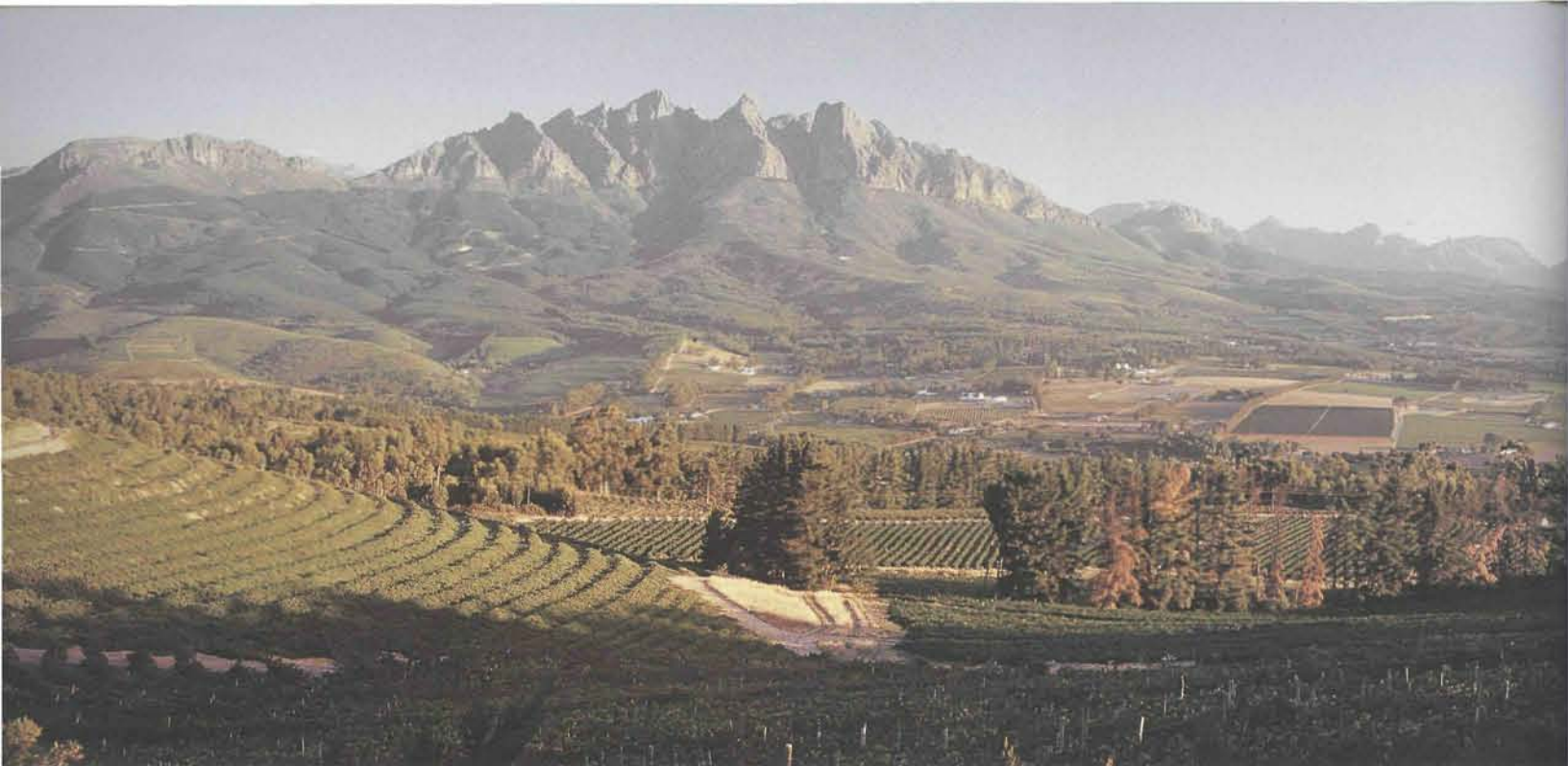
Тим Хамильтон Расселл (Tim Hamilton Russell) был пионером виноделия Walker Bay в окрестностях Hermanus. Он показал, что наступит день, когда Южная Африка начнет производить серьезные Pinot Noir. Но уже сейчас обращают на себя внимание пряные белые вина из района Elgin's Apple, виноградников во внутренних районах Cape Agulhas и далеко на востоке в Ruiterbosch, который также известен как Mossel Bay.

Однако нет сомнения, что самый важный эволюционный шаг, сделанный Южной Африкой, — социальный. KWV была расформирована и лишена своих руководящих функций. Такие названия на этикетках, как Spice Route, Helderkrui и более эмоциональные Freedom Road, New Beginnings, Thandi, Winds of Change свидетельствуют о начале новой эры для южно-африканского вина. Нетерпение вполне понятно.



Klein Constantia's Vin de Constance — это попытка повторить самое известное южно-африканское вино, а *Die Krans' Muscadell* из Calitzdorp — типичный пример удивительно сладких, сильных, концентрированных десертных вин, которые могут давать самые жаркие виноградники Южной Африки.





Штелленбош и Парль

Штелленбош (Stellenbosch) и Парль (Paarl) стали в наши дни центрами винодельческой активности мыса Доброй Надежды. Те, кто сравнит эту карту с предыдущим изданием, заметят, что они значительно приблизились к прохладному влиянию залива False. Парль, долгое время оставшийся центром производства когда-то жизненно важного для Южной Африки крепленого вина, а также штаб-квартирой KWV и местом проведения ежегодного винного аукциона в Nederburg, сейчас находится на окраине винного пейзажа Cape, хотя Veenwouden, Fairview, Villiera и Glen Carlou по-прежнему производят здесь отличные столовые вина.

Несмотря на удивительные результаты, достигнутые на молодых южно-африканских виноградниках в более прохладных районах, виноделие Южной Африки скорее всего так и будет сосредоточено в Штелленбоше, зеленом университетском городе, окруженном идиллической сельской местностью. Изогнутые коньки бурских крыш Штелленбоша запечатлены на тысячах туристических снимков.

Почвы здесь варьируются от легких и песчаных в западной долине, традиционно считающейся страной Chenin Blanc, до более тяжелых на горных склонах и гранитных в предгорьях Simonsberg, Stellenbosch, Drakenstein и Franschhoek на востоке (два последних хребта находятся скорее в Парле, чем в Штелленбоше). Горизонталь и распределение сиреневого цвета на карте дают представление о разнообразии *terroir*.

На севере, в удалении от моря температуры довольно высоки, но климат в целом идеален для выращивания винограда, особенно черных сортов. Количество осадков оптимально, и выпадают они в зимние месяцы. Летом немного теплее, чем в Бордо. Как и повсюду в Южной Африке, виноделы Штелленбоша осознавали необходимость производства разнообразных сортовых вин, как красных, так и белых. Сейчас они пытаются опреде-

лить, на каком участке тот или иной сорт винограда растет лучше всего, чтобы сосредоточить на нем свои усилия. В перспективе большинство виноградников, вероятно, добьются больших успехов в производстве красных вин, чем белых, хотя Chardonnay, кажется, превосходно себя чувствует повсюду, а прохладные участки на удаленном юге и востоке могут давать отличные Sauvignon Blanc. Долгое время купажи также имели важное значение, и Cape остается одним из немногих мест, где Sauvignon Blanc и Chardonnay постоянно встречаются в одной бутылке, а Cape Blend считается обычным стилем красного вина.

Прекрасно акклиматизированные виноградники Штелленбоша настолько разнообразны, что однажды пришло время разделить регион (согласно южно-африканской винной терминологии — округ в Прибрежном регионе (Coastal Region) на 5 территориальных образований (wards), включающих девять районов с четкими географическими границами.

Первым официальный статус получил Simonsberg с прохладными и хорошо дренируемыми южными склонами одноименной горы (хотя солидная Thelema, которая в 1980 г., когда устанавливались границы, еще не была винодельческой фермой, сюда не вошла). Долина Jonkershoek — это небольшой, но давно признанный район в горах к востоку от Штелленбоша, а такой же миниатюрный Пареггайберг расположен на противоположной стороне города и как буфер отделяет его от процветающей местности, расположенной в долине Devon. Более обширная и ровная, недавно освоенная местность Bottelary на севере заимствует свое название у холмов, расположенных в ее дальней юго-западной части. Stellenboschkloof (долина Штелленбош), протянувшаяся к западу от города, еще не получила статус ward, но на ее территории, вдоль главной дороги Кейптауна, расположены многочисленные винодельни, а на больших высотах — такие участки, как Jordan, Uiterwyk и Overgaauw.

Вверху. Винодельческий район между Веллингтоном и Парлем — один из самых красивых в мире — испытывает нужду в здоровых лозах лучших сортов, недостатка же в опытных виноделах здесь нет.

Лучшие вина производят поместья в окрестностях города Штелленбош, который открыт южным океаническим бризам с залива False, или на высоко расположенных участках, где также ощущается влияние ветров. Много талантливых виноделов обосновалось на западных склонах горного массива Helderberg, к северо-востоку от Somerset West.

Среди более прохладных районов стоит отметить расположенное на большей высоте обособленное поселение Franschhoek, земли которого когда-то возделывали гугеноты. Здесь до сих пор сохранились французские названия и французский стиль построек. Согласно громоздкой терминологии системы вин, контролируемых по происхождению, Franschhoek — это местность (ward), входящая в округ Парль совместно с Wellington, который расположен на севере, за пределами карты.

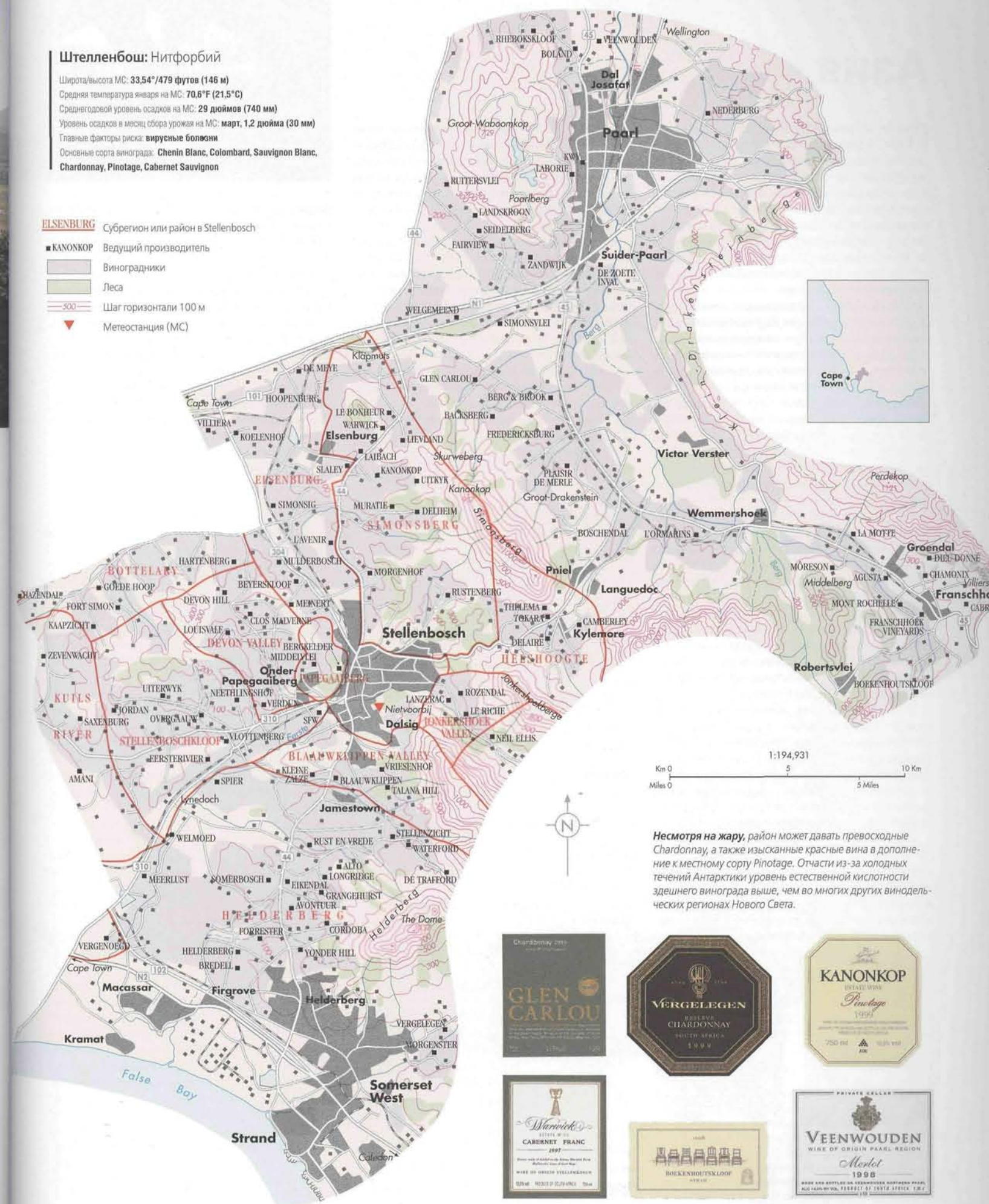
Виноградники Franschhoek и великолепной англо-американской винодельни Vergelegen, расположенной еще выше Somerset West, могут давать белые вина с отличным букетом, силу которым придает освежающая спасительная кислотность — относительно редкое явление за пределами Европы. Южная Африка все еще не выработала стиль своего красного вина, не в последнюю очередь по той причине, что до конца 1990-х гг. производственные площади и оборудование для этих целей были большой редкостью, а количество путали с качеством (в словаре африканеров слово, обозначающее традиционные жесткие и густые красные вина с Cape, — *dikvoet* — переводится как «толстая нога»). Сегодня главная задача нового поколения капских виноделов — добиться полной физиологической зрелости винограда, чему часто препятствует заражение лоз вирусом. И они делают все возможное для ее решения.

Штелленбош: Нитфорбий

Широта/высота МС: 33,54°/479 футов (146 м)
Средняя температура января на МС: 70,6°F (21,5°C)
Среднегодовой уровень осадков на МС: 29 дюймов (740 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на МС: март, 1,2 дюйма (30 мм)
Главные факторы риска: вирусные болезни
Основные сорта винограда: Chenin Blanc, Colombar, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinotage, Cabernet Sauvignon

ELSENBURG Субрегион или район в Stellenbosch

- KANONKOP Ведущий производитель
- Виноградники
- Леса
- 500 Шаг горизонтали 100 м
- ▼ Метеостанция (МС)



Несмотря на жару, район может давать превосходные Chardonnay, а также изысканные красные вина в дополнение к местному сорту Pinotage. Отчасти из-за холодных течений Антарктики уровень естественной кислотности здешнего винограда выше, чем во многих других винодельческих регионах Нового Света.



Азия

Пожалуй, самая замечательная перемена в винной географии, произошедшая со времени выхода в свет прошлого издания «Атласа», — вспышка интереса как к самому вину, так и к его производству в многочисленных частях самого большого континента, столь долго остававшегося невосприимчивым к его чарам. Растущее влияние Запада, в частности западной кухни, сыграло здесь свою роль, так же как и широко распространенная вера в то, что красное вино приносит не только счастье (из-за его цвета), но и здоровье.

«Роман» Китая с виноградным вином (*puta-jiu*) — в отличие от просто *jiu* (так называется любой спиртной напиток) — намеренно поощрялся государством, которое стремилось уменьшить импорт зерна. Сегодня Китай уже производит вина больше, чем любая другая азиатская страна. Виноградарством и виноделием здесь занимались уже во II в. Вино также ввозили из соседнего Узбекистана (сегодня он занимает второе место в Азии по объему производства вина). Европейские сорта винограда появились в Китае в конце XIX в., но только спустя 100 лет с вином из этого винограда познакомилось городское население.

Огромные пространства Китая демонстрируют разнообразие почв, широт и климатических зон. Внутренние части страны страдают от крайностей типично континентального климата, в то время как большая часть побережья, особенно в южном Китае, подвержена муссонам. В провинции Xinjiang на дальнем Северо-Западе, где в Турпанской впадине растет около четверти всего китайского винограда, зимы настолько холодные, что лозы приходится специально укрывать. В основном здесь производят столовые вина и изюм, а также небольшое количество окисленного вина в стиле ретро.

Государственные винодельни все еще работают по всему Китаю, но только с начала 1980-х, когда иностранных экспертов пригласили к участию в совместных предприятиях, в Китае стали производить стопроцентные виноградные вина, более или менее соответствующие европейским вкусам (суховатые и фруктовые). Некоторые производители использовали импортное виноградное сусло.

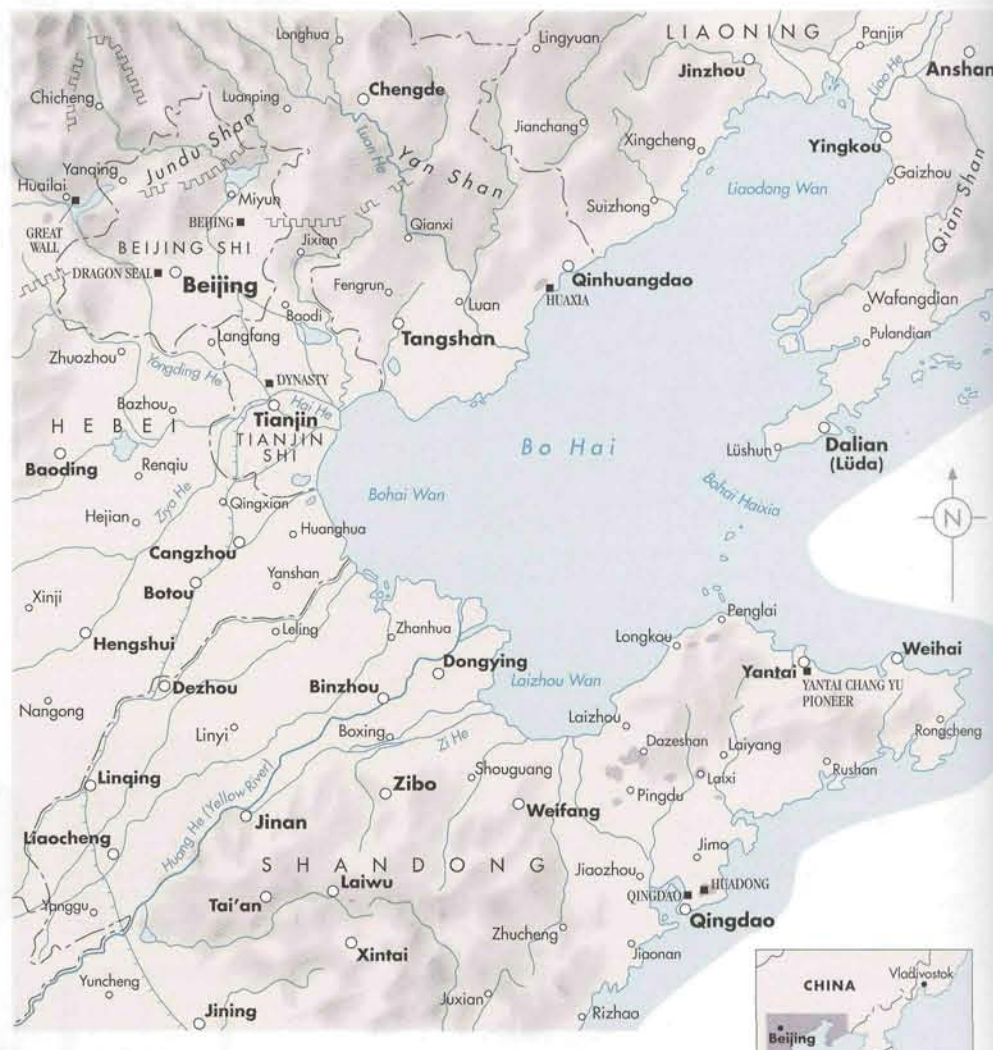
Rémi Martin стала первой западной компанией, которая начала сотрудничать с китайцами к северу от Tianjin в провинции Hebei, где нашли пристанище более 15% всех китайских лоз. Успех Dynasty, белого вина из смеси местного винограда Long Yan и Muscat, привезенного из Болгарии в 1958 г., стал стимулом для выращивания европейских сортов.



Huadong сотрудничает с Allied Domecq, а Grover в Индии удалось заполнить Мишеля Ролана (Michel Rolland) из Помероля. Виноделы Индии производят хорошее шипучее, например Chateau Indage's Omar Khayyam и Sula Brut.

Второе совместное предприятие — также в Hebei, где сейчас трудится семья Торрес (Torres) из Испании, выпустило вино Great Wall («Великая стена»). А третье, Beijing Friendship, куда входит Pernod-Ricard, перевезло лозы на 120 км к северо-востоку от Пекина под сень гор Yan возле Великой Китайской стены.

На первый взгляд полуостров Shandong, расположенный на юге нанесенной на карту территории, представляется наиболее подходящим местом для выращивания европейских сортов винограда. В провинции Shandong — уже более 10% винограда Китая, и единственной серьезной проблемой является угроза грибковых заболеваний осенью. Климат здесь морской, а выходящие на юг склоны хорошо дренируются. Allied Domecq сейчас управляет предприятием, результатом деятельности которого стали Huadong Chardonnay и Riesling. Среди местных производителей выделяется Changyu, а среди иностранных инвесторов — Seagram и Sella & Mosca с Сардинии.



Province boundary
Winery
Vineyards

1:5,128,000
Km 0 50 100 150
Miles 0 50 100



Вверху. Сбор винограда Cabernet Sauvignon на винодельне Huadong, специалисты которой посетили Бордо. Теперь главное — удовлетворить потребность Китая в красном вине.

Вино завоевало и другие части Азии. Государства Центральной Азии — Узбекистан, Таджикистан, Казахстан, Туркменистан и Киргизия — традиционно выращивают виноград и производят вино, обычно чересчур сладкое. Но в таких странах, как Вьетнам, Таиланд, Тайвань и Индонезия, зарождающаяся винная индустрия сталкивается с множеством проблем, связанных с выращиванием винограда в условиях тропиков и близких к ним зон. В Индии также развивается винодельческая промышленность, в основном на больших высотах в тропиках. Мы, безусловно, еще услышим об азиатском вине.

Япония

Природа, создавая Японию, вероятно, подумала обо всех возможных видах деятельности и удовольствий, за исключением вина. Хотя широта Хонсю, главного острова Японского архипелага, совпадает со Средиземноморьем, о климате этого не скажешь. Япония страдает от соседства с огромным континентом на западе. Страна находится между Азией и Тихим океаном, самым большим массивом суши и самым большим водным пространством в мире, поэтому климат здесь предсказуемо экстремальный. Ветры из Сибири приносят морозы зимой, а муссоны с Тихого океана и Японского моря — проливные дожди весной и летом.

В тот самый момент, когда лозам больше всего необходимо солнце, на них налетают тайфуны. Почти 67% гористой местности, по которой они проходят, отличаются такой крутизной, что только леса препятствуют смыванию кислых почв в коротких бурных реках. На равнинах почвы аллювиальные и плотные, намытые с холмов; дренируются они не лучшим образом и больше подходят для выращивания риса, а не винограда. Поэтому редкие, слегка наклонные участки пахотных земель представляют исключительную ценность.

Неудивительно, что Япония не решалась заняться виноделием в течение почти 1200 лет. История точна. Виноград выращивали в VIII в. нашей эры. Буддистские миссионеры распространили виноградную лозу по стране, вовсе не настаивая на производстве вина. В 1186 г. около горы Фудзи был выведен винный виноград с толстой кожей, названный Koshu. Этот сорт до сих пор более всего соответствует местным условиям: фактически, это столовый виноград, но из него получается свежее, вполне тонкое белое вино.

К XVII в. был изобретен японский способ подвязки лоз в форме перголы, который помогает противостоять гнили, появляющейся вместе с летними дождями. Недостатком этой системы является чрезмерный урожай водянистых ягод (результат избыточного увлажнения корней). Уровень сахара настолько низок, что закон разрешает папталлизацию, как это не удивительно, 260 г/л. Экстрактивная способность тоже низкая: в лучшем случае вино получается мягким, в худшем — абсолютно водянистым. Лучшие винные сорта, хотя под них и занято едва ли больше 1000 из 22000 га общей площади виноградников, теперь выращиваются более традиционным способом.

Тем не менее винная индустрия, в современном смысле слова, существует в течение 100 лет. Первое японское правительство, которое обратило взор за пределы страны, в 70-х гг. XIX в. отправило ученых в Европу ознакомиться с секретами виноделия и привезти сортовые лозы. Вскоре стало очевидно, что американский виноград чувствует себя в Японии лучше французского и немецкого, «Лисий» запах восточно-американских сортов винограда японцев не беспокоил. Первым самым распространенным сортом стал Delaware — гибрид, на который приходится 80% всего японского винограда. Neo Muscat, полученный в результате скрещивания Koshu Sanjaku и Александрийского Муската, — единственный, широко выращиваемый винный сорт помимо Koshu.

Винная промышленность базировалась в холмах вокруг Kofu Basin префектуры Yamanashi,

в виду горы Фудзи, неподалеку от столицы. Более половины из 130 с лишним виноделен (в отличие от заводов по купажированию и бутылкованию или центров по производству сакэ — рисовой водки) находится именно здесь. Япония активно импортирует вино для купажей и виноградное сусло (информация об этом должна присутствовать на винной этикетке).

Вплоть до 1960-х гг. многие небольшие компании в Yamanashi производили сладкое вино. Сегодня на японском рынке главенствуют Mercian и Suntory (который имеет винные фирмы по всему миру, самая заметная — бордоский Cru Classé Château Lagrange). Обе компании закупают европейские сорта винограда на самых лучших виноградниках мира. Cabernet, Merlot и Chardonnay со-

ответствуют общепринятым стандартам; они чуть слабее прямолинейного и простоватого Koshu.

Участки вблизи Нагано дают одни из лучших вин в Японии, подобно префектуре Fukushima на востоке, источнику восхитительного Chardonnay от Manns, но общая площадь виноградников здесь невелика. (Осадки уменьшаются, если двигаться на восток, а в Yamanashi — самые высокие средние температуры и самые ранние распускание почек, цветение и сбор урожая.)

Самый северный остров, Хоккайдо, считается крупнейшим производителем винограда, а Nyogo около Kobe и Yamagata на северо-западе от Хонсю выращивают европейские сорта на небольших участках (менее 200 га), но некоторые их вина уже приобрели популярность.



Два лица японского вина: утонченное Grace из занимающего прочные позиции Koshu и точная копия европейской классики из импортного винограда.

1:10,700,000
Km 0 100 200 300
Miles 0 100 200

Ведущие производители Nagano
ALPS
GOICHI
IZUTU

Ведущий производитель
Высота более 1000 м
Метеостанция (MC)

Ведущие производители Yamanashi
ASAHI
CHUO
GRACE
HOMBO
KATSUNUMA
KOSHU
LUMIERE
MANN'S
MARU-FUJI

Ведущие производители Yamanashi
MERCIAN
OKINODA
SADAYA
SAINT NEIGE
SAPPORO
SASACHI
SHIRAYURI
SUNTORY
YAMANASHI



Япония: Кумаяга

Широта/высота MC: 36,09°/98 футов (30 м)
Средняя температура января на MC: 76,5°F (24,7°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 50 дюймов (1260 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: сентябрь, 9 дюймов (230 мм)
Главные факторы риска: дождь, летние тайфуны, грибковые заболевания
Основные сорта винограда: Koshu, Neo Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay

Англия и Уэльс

Английское вино – это не шутка. Вырастить необходимое количество винограда в коммерческих объемах так далеко от экватора непросто, о чем известно также виноделам Ирландии, Бельгии, Голландии и Дании. Одно время считалось, что в Англии слишком холодно и дождливо, чтобы там мог созреть виноград.

Однако в начале Средних веков многочисленные виноградники при монастырях Англии весьма преуспевали. Если бы не присоединение Бордо в результате брака Генриха II и Элеоноры Аквитанской в 1152 г., то ситуация, возможно, и не изменилась бы. Но к концу Средних веков виноградники постепенно исчезли, и после этого в Англии и Уэльсе предпринимались лишь единичные попытки производства вина – вплоть до 1950-х, когда начался период возрождения винодельческого района Hambledon в Хэмпшире.

Сейчас Англия и Уэльс настолько уверены в своих силах, что обзавелись около 870 га виноградников по всему югу страны. Основная их часть сосредоточена на юго-востоке, в графствах Кент, Восточный и Западный Сассекс и Суррей, но множество небольших виноградников, а их больше 370, расположены по направлению к West Country, вдоль Темзы и долины Северна, а также в East Anglia – самой засушливой части Англии. Сроки завязывания почек, а также летние температуры чрезвычайно разнообразны. Самый большой ви-

ноградник – Denbies в Суррее, – занимает 107 га. Это большая редкость, поскольку обычно площади не превышает 2,5 га. Урожай перерабатывают более 100 виноделен, в 1996 году было произведено 3,5 млн бутылок, а средняя цифра за год – 2,5 млн.

В основном английское вино белое и, аналогично раннему опыту немецкого виноделия, становится все более сухим. Müller-Thurgau, Seyval Blanc и Reichensteiner – три наиболее популярных сорта винограда. Немецкие сорта, появившиеся в результате скрещивания, особенно Bacchus, Schönburger и Huxelrebe, также широко распространены. Madeleine x Angevine 7672, уникальный для Великобритании сорт, выведенный Георгом Шоем (Georg Scheu) в Германии в 1930-х гг., успешно используется для купажей, каковыми в большинстве своем и являются английские вина. Ранние черные сорта и Dornfelder, и выведенный позднее, высаживают все чаще, а качество красных вин за последние несколько лет заметно улучшилось. Ферментированные в бутылке игристые вина, иногда на основе Chardonnay и Pinot Noir, являются, пожалуй, самой сильной стороной английского виноделия и представляют лучшее соотношение цены и качества.

Вину обычно необходима шапталлизация, что также характерно для Германии, а зачастую для Бордо и Бургундии. Сегодня умелые виноделы могут производить хорошее белое и красное вино



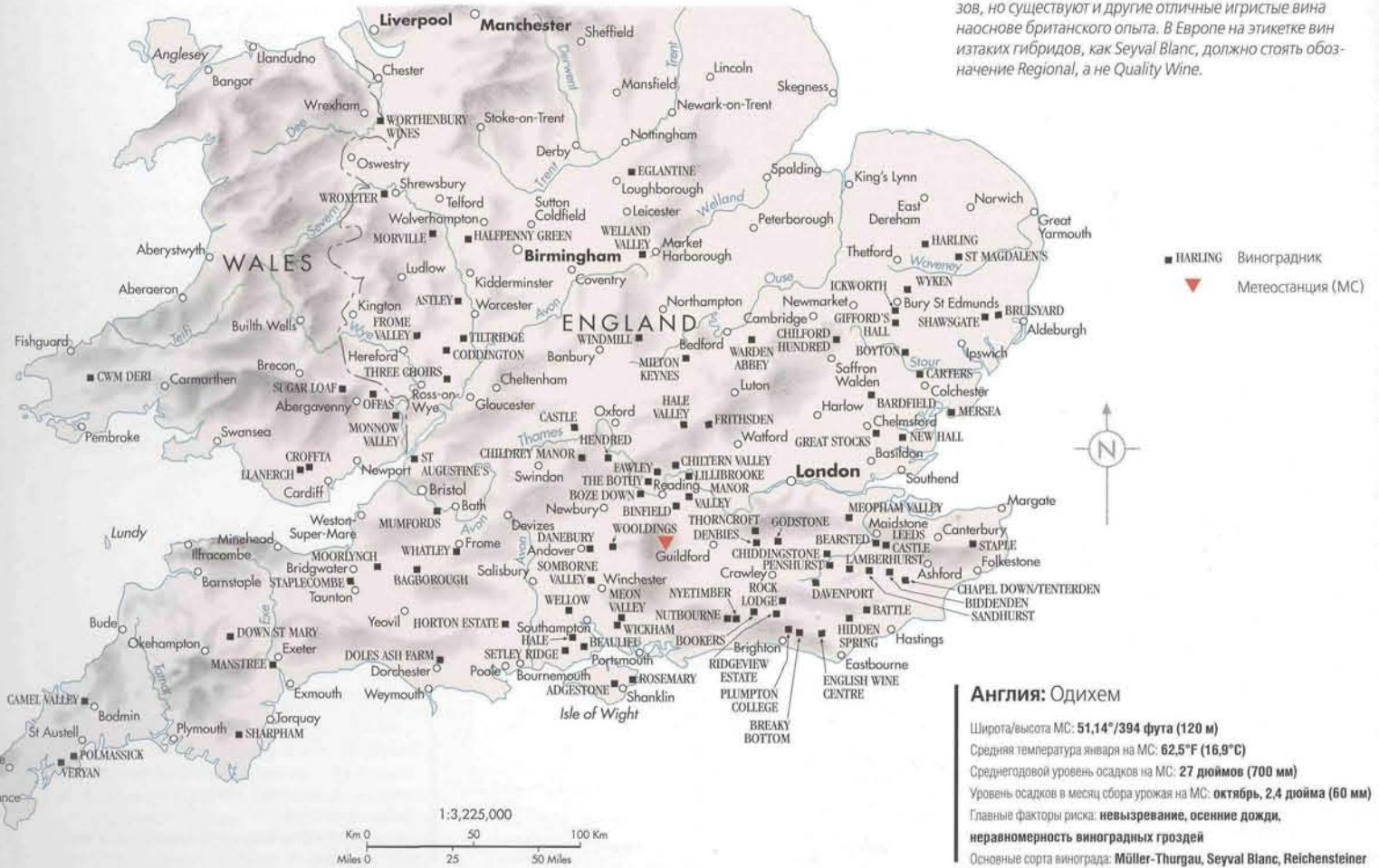
Вверху. Поместье Denbies в North Downs возле Dorking может служить классическим примером английских винных традиций. Здесь не только делают вина, но и принимают многочисленных туристов.

практически каждый год. Импортная продукция может быть значительно дешевле, но вина Англии и Уэльса обладают уникальной свежестью, ароматом и ярким стилем и нередко поддаются выдержке гораздо лучше других, более полных белых вин.

Английское вино (этот термин употребляется также по отношению к освежающим уэльским образцам) следует отличать от британского вина. Так ошибочно называют ферментированный восстановленный виноградный концентрат, ввозимый в Британию отовсюду, где его можно закупить по самым низким ценам.



Nyetimber производят американцы при участии французов, но существуют и другие отличные игристые вина на основе британского опыта. В Европе на этикетке вин из таких гибридов, как Seyval Blanc, должно стоять обозначение Regional, а не Quality Wine.



Англия: Одишем
Широта/высота MC: 51,14°/394 фута (120 м)
Средняя температура января на MC: 62,5°F (16,9°C)
Среднегодовой уровень осадков на MC: 27 дюймов (700 мм)
Уровень осадков в месяц сбора урожая на MC: октябрь, 2,4 дюйма (60 мм)
Главные факторы риска: невызревание, осенние дожди, неравномерность виноградных гроздей
Основные сорта винограда: Müller-Thurgau, Seyval Blanc, Reichensteiner

Глоссарий, индекс, географический указатель и благодарности



Глоссарий

Глоссарий знакомит вас с общепринятыми винными терминами. Значение используемых наряду с ними региональных терминов объясня-

базовые вина – ингредиенты купажа.

бактериальное заражение – вызванные бактериями болезни вина.

баррик – стандартная бордоская бочка объемом 225 л.

болезнь Пирса – смертельная болезнь виноградной лозы, распространяемая насекомыми на юге США, особенно в Калифорнии.

гибрид – результат скрещивания одного вида винограда (обычно *vitis vinifera*) с другим (обычно диким американским). В Европе к гибридам относятся пренебрежительно, иногда без всяких на то оснований.

декантация – переливание вина из одной емкости в другую для слива с осадка.

известняковые почвы – одно из самых распространенных и часто не к месту используемых терминов для описания почвы виноградника. Такие почвы располагаются на подпочве из известняка (ценимой в Бургундии) и порой включают мел (играющий важную роль в Шампани).

кислота – один из важнейших компонентов вина, придающий ему живость и свежесть. Самые главные кислоты: винная, яблочная и, в несколько меньшем количестве, молочная.

кислотность – общий уровень кислотности вина.

клон – разновидность какого-либо сорта винограда, выведенная для определенных целей.

крепленое вино – делается методом добавления спирта в сусло для повышения его крепости. Самые известные вина такого типа – портвейн, херес и мадера.

мезоклимат – климат на небольшой территории, например, на винограднике (ср. с микроклиматом на одном участке и с макроклиматом в области или регионе).

милдью – грибковые заболевания виноградной лозы (*peronospera*, *oidium*), которые не дают покоя ни винограду, ни виноградарю. Обычным средством борьбы является опрыскивание лозы.

подвой – прививка одного сорта винограда на корневую систему другого.

общая кислотность вина – сумма всех находящихся в нем кислот, один из важнейших показателей.

оклейка – осветление вина при помощи таких веществ, как яичный белок, казеин или диатомит, которые адсорбируют взвешенные частицы и выпадают с ними в осадок.

остаточный сахар – количество непребродившего сахара в вине – один из важнейших показателей. Вино, содержащее 2 или менее 2 г ОС (аббревиатура) на литр, определяется как сухое.

ется в соответствующих главах «Атласа». В глоссарии в основном приведены французские термины, так как они повсеместно более употребитель-

поздний сбор – вина, чаще всего сладкие, сделанные из очень зрелого винограда.

ремюаж – операция на финальной стадии производства игристых вин (шампанский метод), заключающаяся в том, что бутылки встряхивают и наклоняют вниз горлышком для сведения на пробку осадка, образовавшегося в результате второй спиртовой ферментации. В настоящее время все реже осуществляется вручную.

сомелье – «винный официант», сотрудник ресторана, занимающийся винами и крепкими спиртными напитками.

суточная разница температур – разница между средней дневной и средней ночной температурой. Большой перепад температуры, как считается, является причиной насыщенного цвета и высокой кислотности вина.

танины – относящиеся к группе фенолов и вызывающие вяжущее ощущение во рту вещества, которые содержатся в кожице и косточках винограда, а также в гребнях; танины – очень важный элемент, способствующий улучшению вина во время выдержки в бутылке.

традиционный метод – метод производства игристого вина, заключающийся в провоцировании повторной спиртовой ферментации в бутылке, в результате чего происходит образование пузырьков углекислого газа.

фенолы – общий термин для обладающих вяжущим действием танинов, пигментов и ароматических составляющих в ягодах винограда и в вине. Эти элементы содержатся в кожице винограда.

ферментация – обычно так называют спиртовое брожение, в ходе которого дрожжи перерабатывают содержащийся в зрелых ягодах сахар в спирт, в результате чего получают сухое вино.

физиологическая зрелость – модный термин для описания такого состояния зрелости винограда, когда кожица ягод начинает сморщиваться, гребни из зеленых становятся коричневыми и гроздья легко отделяются от лозы.

филлоксеры – пожирающая корни виноградной лозы и смертельная для нее растительная тля американского происхождения. Эпидемия филлоксеры сделала подвой (прививку к корням американской лозы) обязательной практикой в большинстве винодельческих регионов.

фильтрация – спорный метод винификации, состоящий в том, что вино подвергают фильтрации для удаления потенциально опасных дрожжевых микроорганизмов и бактерий.

яблочно-молочная ферментация – смягчающее вино и следующее за спиртовой ферментацией преобразование резкой яблочной кислоты в более мягкую молочную под действием молочных бактерий и тепла. Проводится практически для всех красных и многих белых вин. Часто говорят просто *malolactic*, или еще короче: *malo*.

ны, чем, например, немецкие, итальянские или испанские. См. также «Язык этикеток» и «Общепринятые дегустаторские термины».

acidifier – добавление кислот в вино или сусло для улучшения баланса.

Amarone – вино из заизюмленного винограда, производится главным образом в Венеце.

appellation – вино контролируемого по происхождению наименования.

BA – общепотребительная аббревиатура *Beerenauslese*, сладкого немецкого вина (категория, или предикат).

bâtonnage – процесс взбалтывания осадка для лучшей аэрации и взаимодействия его с вином.

bodega – погреб (в Испании), а также винодельческое хозяйство.

boisé – говорится о вине, в котором чувствуется привкус дуба; появляется вследствие либо выдержки в дубовых бочках, либо добавления в емкость, где выдерживается вино, дубовой щепы.

botrytis cinerea – научное название грибкового заболевания винограда, в обиходе называемое «гниль». Благоприятная для винограда форма этого заболевания приводит к концентрации в ягодах сахара и кислот, что позволяет сделать превосходные долгоживущие сладкие вина. К опасной форме принадлежит «серая гниль». Это заболевание ведет к потере ароматов и уничтожению красящего вещества в черных сортах винограда.

bouteille – стандартная бутылка вина объемом 0,75 л.

canopy management (англ.) – модная система обработки лозы, включающая обрезку побегов и удаление части листьев для улучшения качества вина и оптимизации его количества.

capsule – капсула, которая надевается на горлышко бутылки.

caisse – стандартная форма упаковки 12 бутылок вина (по 0,75 л), либо 24 половинок (0,375 л), либо 6 магнумов (1,5 л). Для элитных вин обычно используют дощатые ящики, для остальных – картонные коробки.

causse – известняковое плато (диалектизм, используемый на юго-западе Франции).

chai – во Франции, прежде всего в Бордо, помещения, где хранятся бочки с вином.

chaptalisation – добавление в сусло сахара до или во время ферментации для повышения спиртуозности вина. Про такое вино говорят: *chaptalized*. Термин происходит от фамилии французского министра сельского хозяйства Шаптала.

Château – Во Франции, особенно в Бордо, винодельческое поместье, где выращивают виноград и делают вино.

Однако виноградник в таком поместье не обязательно представляет собой компактную территорию.

climat – бургундский термин для обозначения отдельного виноградника.

Clos – Во Франции (особенно в Бургундии) виноградник, окруженный стеной. Это слово используется также некоторыми виноделами-новаторами в области Приорат в Испании.

concentration du moût – концентрация, или сгущение сусла перед ферментацией для получения более насыщенного вина. С этой целью от сусла отделяется часть содержащейся в нем воды. Проведение этой операции перед спиртовым брожением позволяет сделать более сбалансированное вино.

coulure – вызванное плохой погодой в начале лета уменьшение количества ягод на лозе.

cru – французское слово, применительно к виноделию чаще всего означающее «виноградник».

Cru Classé – бордоская категория виноградников, официально классифицированных как лучшие. Так, в Медоке в 1855 г. лучшие виноградники получили категорию *Grand Cru Classé*, разделенную на пять групп, от первой до пятой.

crush (англ.) – В Новом Свете означает ежегодный сбор винограда и винификацию.

custom crush facility (англ.) – винный завод, где винифицируются вина по заказам различных виноградарей. Особенно типично для Калифорнии.

cuve – чан.

cuvée – широко распространенный термин, означающий «смесь» или «купаж»; особенно типичен для обозначения купажа (ассамбляжа) игристых вин.

cuvier – особенно распространенное в Бордо слово, означающее помещение, в котором находятся бродильные чаны.

deacidify (англ.) – процедура, применяемая в холодных северных винодельческих районах; заключается в искусственном понижении кислотности вина или сусла, обычно путем добавления мела или, реже, воды.

débourbage – отстаивание сусла (обычно в течение ночи) для того, чтобы взвешенные частицы выпали в осадок на дно чана.

dépot – нерастворимый осадок, образующийся в бутылке во время выдержки в ней вина.

Domaine – одно из французских (особенно распространенных в Бургундии) названий винодельческого поместья.

dosage – растворенный в вине сахар, который добавляют в бутылку игристого вина перед закупоркой.

Eiswein – немецкое или австрийское вино, которое делается из подмерзшего на лозе винограда.

élevage – выдержка вина после завершения ферментации и перед розливом его по бутылкам.

en primeur – типичная, особенно для Бордо, продажа еще не разлитого по бутылкам вина; как правило, сделки заключаются весной послеурожайного года.

esca – опасное грибковое заболевание виноградной лозы.

estate bottled (англ.) – вино, бутилированное в поместье, где был выращен виноград.

fermentation en fûts – распространенная практика проведения спиртовой ферментации в бочке; обычно только для белых вин.

first growth (англ.) – то же, что *Cru Classé*.

flor – дрожжи, образующие плотную пленку на поверхности вина, что является обязательным условием для производства хереса.

générique – вино, носящее название своего региона или типа (например, мадера), обычно не сортовое.

Grand Cru – категория, которая дается лучшим виноградникам Бургундии (в областях Кот-д'Ор и Шабли), Шампани и Эльзаса.

jéroboam – в Бордо – бутылка объемом 4,5 л, равная шести обычным бутылкам; В Шампани – бутылка объемом 3 л, равная четырем обычным бутылкам.

keller (нем.) – погреб.

lie– осадок, образующийся в какой-либо емкости: чане или бочке.

macération carbonique – техника винификации, состоящая в том, что гроздья винограда не дробят, а помещают в бродильный чан целиком, и ферментация начинается под действием углекислого газа.

magnum – полторалитровая бутылка, равная по объему двум обычным бутылкам.

microchâteau – очень маленькое поместье в Бордо, часто без собственной винодельни; сооружения на его территории по размерам можно уподобить гаражу. В этой книге мы определяем микрошато как производителя, который делает не более 1000 ящиков в год, – во всяком случае, первоначально.

millerandage – несинхронное образование ягод из соцветия, которое может привести к несинхронному созреванию.

mis(e) en bouteille au château/domaine – разлито по бутылкам в поместье.

moût – сусло.

négociant – негодант (делающий вино обычно из купленных виноматериалов, разливающий его по бутылкам и продающий под собственной этикеткой), ср. с *domaine*.

non-vintage (часто обозначается аббревиатурой NV) –

применительно преимущественно к шампанскому и другим игристым винам: смесь компонентов разных лет урожая.

owc (англ.)– используемая в аукционных каталогах аббревиатура *original wooden cases* (вино в дощатых ящиках от производителя).

pH – важный в виноделии показатель содержания кислот в виноградном соке (сусле) и вине, от чего зависят, в частности, цвет и потенциал вина (его способность к улучшению во время выдержки в бутылках). pH воды – 7, pH вина – обычно около 3,5.

pièce – традиционная бургундская бочка объемом 228 л.

pourriture noble – благородная гниль, см. *botrytis*.

Premier Cru – категория особо ценных виноградников в Бургундии и Шампани (хотя и не столь ценных, как *Grand Cru*). В Бордо несколько иная классификация: лучшие виноградники имеют категорию *Premier Grand Cru Classé*.

raisin – заизюмленный виноград, из которого делают множество вин, включая *Amarone* и *Vin Santo*.

Réserve – широко употребляемый (во Франции) термин, который практически ничего не означает.

reverse osmosis – распространенная практика концентрации сусла.

rosé – розовое вино, которое получают посредством кратковременного контакта с кожицей черных сортов винограда.

saignée – слив части вина из бродильного чана для получения более концентрированного красного вина. (Попутно получают также розовое вино, которое находилось в контакте с кожицей черных сортов винограда сравнительно недолго.)

sur lie – вино, выдержанное на осадке и потому отличающееся большей ароматичностью.

TBA – общепотребительная аббревиатура *Trockenbeerenauslese*, сладкого немецкого и австрийского вина, полученного из собранного по яголке ботритизированного винограда.

terroir – совокупность климата и почвы.

tirage – процесс выдержки игристого вина в бутылке на осадке, образованном мертвыми дрожжевыми бактериями, что провоцирует автолиз (добавление в бутылку тиражного ликера для провоцирования повторной спиртовой ферментации).

ullage – увеличивающееся со временем пространство между поверхностью вина и емкостью, в которой это вино находится, будь то бутылка или бочка.

vieilles vignes – как считается, со старой лозы можно получить вино лучшего качества и большей концентрации за счет более низкой урожайности.

vigneron – виноградарь.

ГЛОССАРИЙ

vigueur – способность виноградной лозы к образованию листьев. Прилагательное *vigoureux* означает, что лоза образует слишком густую крону из листьев, которая мешает ягодам вызреть полностью.

vin de cépage – вино, названное по сорту винограда, из которого оно сделано.

Общепринятые дегустаторские термины

Ниже приводится список наиболее важных терминов, используемых дегустаторами для описания вина. Основное внимание уделяется терминам, которые употребляют для характеристики структуры вина, его компонентов (кислотности, сладости, спиртуозности, танинности) и самых типичных изъянов. Поскольку не существует объек-

vin de garde – вино, предназначенное для выдержки в бутылке, см. *microchateau*.

vin de paille – сладкое вино, обычно сделанное из подсушенного на солеме винограда (соломенное вино).

Vin Doux Naturel – крепкое и сладкое вино, получае-

тивных критериев для описания запахов вина, дегустаторы пользуются словами, которые обозначают схожие запахи и вкусы. Например, аромат Muscat часто определяется как «виноградный» (Muscat – одно из немногих вин, имеющих такой аромат). Вина из Cabernet Sauvignon обычно характеризуются как пахнущие черной смородиной, если они зре-

мое за счет добавления спирта в сусло до завершения ферментации.

vin gris – бледно-розовое вино, которое делается методом кратковременного настаивания сусла на кожице черных сортов винограда (мацерация).

лые, и зеленым перцем, если молодые. Однако дегустация вина – абсолютно субъективный опыт, поэтому разные дегустаторы могут испытывать разные ощущения. Многие идут по цепочке ассоциаций и сравнивают ароматы вина с запахами каучука, жевательной резинки, мокрой шерсти и т.д. Лучшее всего подходить к этому вопросу творчески.

сухое вино – противоположность сладкому; старое выдохшееся вино, в котором уже почти не ощущаются фруктовые ароматы, можно определить как «высохшее».

танинное вино – говорится об очень танинном, терпком вине; может быть хорошим признаком, если это вино молодое и высококлассное (так как танины придают вину потенциал для улучшения и с возрастом смягчаются).

тело (или структура вина) – то, чем вино отличается от воды в связи с содержанием в нем спирта и других веществ. Может определяться как «легкое», «средней насыщенности» и «насыщенное», или «полнотелое».

терпкое вино – слишком танинное.

тусклое, мутное вино – означает, что вино не в порядке; нормальное вино должно быть блестящим и прозрачным.

уксусное скисание – непоправимо кислый вкус вина из-за контакта с воздухом и запахом уксуса.

чистое вино – лишенное изъянов, свежее.

шелковистое вино – точное слово для описания некоторых вин.

пétillant – слегка игристое вино.

rancio – опьяняющий запах крепленого вина (или крепкого спиртного напитка), многие годы выдержанного в дубовых бочках или бутылках при высокой температуре.

sève – свежее, сочное, живое, молодое элитное вино.

spritzig (нем.) – аналог pétillant.

редуцированное вино – длительное время лишенное доступа кислорода и пахнущее меркаптаном. Такое явление типично для вин из сорта Syrah/Shiraz, выращенного в странах с очень теплым климатом. Незначительную редукцию можно компенсировать аэрацией вина.

Индекс

Названия шато, доменов и т.д. Номера страниц, где они описываются более подробно, отмечены **полужирным** шрифтом, номера страниц, выделенные *курсивом*, относятся к иллюстрациям.

Abacela winery 288
Abadía Retuerta 191
Abbayes, Clos de l' 241
Abbazia Sant' Anastasia 184
Abouriou grape 113
Abruzzi, the 172, 174
Absberg 217
Abu Hummus 265
Abyines 149
AC see Appellation Contrôlée (AC)
Achleiten 245
Acis 247
Acinatico 169
Aconcagua Valley 297-8, 297
Adams, Tim 309
Adeleide 262, 308, 310
Adeleide Hills **310-11**
Adisson Co-op 139
Adolf Gies 285
Afghanistan 10
Africa see North Africa; South Africa
Agapito Rico 188
ageing: Banyuls 142; in bottle 40-1, 79, 79, 196, 204, 237; in oak *see* oak; Roman methods 12
Aghiorghitiko grape 262
Aglianico grape 182, 183
Aglianico del Vulture 183
Agrelo 301
Agricola, La 300
Aguirre, Francisco de 297
Ahr Valley 214
Ai-Damil 261
Aigle (Vaud) 238, 241
Aigle, Dom de l' (Languedoc) 140
Aiguelière, Dom l' 138
Ainé, Paul Jaboulet 129
Ainén grape 20, 188
Aisne 78
Apaccio 147
Alamos (Argentina) 301
Alba 156, 158
Alba Julia 259
Alban winery 282
Albana di Romagna 154, 164
Albariño grape 187, 189, 202
albariza soil 199
Albarta grape 156
Albenga 156
Alcamo 184
Aletico grape 147, 172, 174
Allela 197
Alentejo 188, 202, **206**
Aléria 147
Alessandria 158
Alexander grape 268
Alexander Valley 273, 274
Alexandreuil grape 261
Alexandria 264
Alföld 248
Algarve 202
Algeria 267
Alicante 16, 188
Alicante Bouschet grape 187, 206
Aligoté grape 26, 69, 257, 258
Alkoomi 314
Allegrini 169
Allennand, Thierry 129
Altas family 121
Allied Domecq 301, 324, 324
Almansa 188
Almariva 298
Almeida, Eugénio de 206
Almeida, João N de 208
Almerino 202
Aloxe-Corton 55, 57, 63
Alpine Valleys 306
Alsace 14, **124-8**
Alsace Muscat 124
Alsheim 233
Alta Vista 301
Altenberg de Berghieten 125, 127
Altenberg de Berghheim 127
Altesse grape 149
Alto Adige 155, 164, **167**
Alto Adige (Südtiroler) 167
Alupka 260
Alushta 261
Alvarinho grape 202
Alvaro Palacios 198
Alvear PX 200
Alzey 235
Amador County 285
Amarone della Valpolicella 168-9
America: North **268-95**; South **296-301**; Vinland 12, *see also* *individual wine areas by name*
American Canyon 278
American Viticultural Area (AVA) 269, 270
Amigne grape 238, 240
amontillado sherry 200
Amouzeux, Les 58, 66, 67
ampelography *see* grapes
Ampuis 129, 131, 132
Ampuis, ch d' 132
Ampurdán-Costa Brava 197
Amselfelder 254
Amyntaio 262
Anatolia 264
Ancona 172
Andalucía 188, 199
Anderson Valley (California) 272
Andron Blanquet, ch 88
Angelus, ch l' 108
Anghelu Rujo 185
Anglo-American 322
Angludet, ch d' 97
Aniane 139, 151
Aquia 199
Anjou 116, **118**
Anjou-Gamay 118
Anjou-Saumur AC 176
Anjou-Villages 118
Annaberg 231
Anselmi 168, 169
anti-freeze scandal, Austria 242-3
Antinori 172, 175, 176, 180, 181, 183, 185, 248, 291
Antinori, Marchesi 174
Antinori, Piero & Lodovico 175
Antonopoulos 262
AOC *see* Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
Aosta 156
Apalta, Clos 298
Aperlon 247
Aperlecker 220
appearance, of wine 48
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) 52
Appellation Communale (Côte d'Or) 58
Appellation Contrôlée (AC) 17, 23, 52, 136
appellation systems *see* quality control
Apremont 149
Aquitaine 14
Aragon 195
Aragones grape 201, 206, 206
Baixa Corgo 207, 209
Baixa, Qta 204
Baja (Lower) California (Mexico) 268, 287
Balaton, Lake 248, 249
Balatonboglár 249
Balatonföldvár 249
Balatonmellék 249
Balatonfüred-Csopak 249
Balatoni 249
Balbana 199
Balbi 301
Baldinelli 284
Balearic Islands 188
Balgownie 307
Balkans **254-5**
Ballarat 307
Balnaves 312
Banat 258, 259
Bancroft Ranch 276
Bandal **146**
Bannockburn 307
Bannock Station 303
Banyuls 142, 142, 143
Barossa 153, 154, 158, **160-1**
Barbaresco 280
Barbaresco 195
Barbera grape: California 270, 284; Italy 156, 157, 158, 159, 161; South America 301
Barbier, René 198, 198
Barca Velha 208
Bardolino 164, 169
Barkan 265
Barolo 153, 154, 158, 160, 161, **162-3**
Baroque grape 114
Barossa Valley 303, **308-9**
Barr 128
Barraud, Daniel 71
barrels 14, 37, 250, *see also* oak
Barreires, ch 94
Barry, Jim 309
Barsac 98, 99, **102-3**
Bartoli, Marco De 184
Barton, Anthony 92
Barwang vineyard 305
Bas-Médoc **86-7**
Bas-Rhin 124-5, **128**
Basiliata 183
Bass Charmington 96
Bass Phillip 307
Bassermann-Jordan, von 230, 231
Bastel 224
Batilley, ch 90, 91
Bâtard-Montrachet 60
batonnage 36
Baudouin, Le Clos 121
Baume, Dom de la 152
Baux-de-Provence, Les 144
Bavertstock, David 201
Bayonne 114
Beam 114
Beau-Bellocq 114
Beau-Castel, ch 88
Beaucaute, ch 134, 136, 137, 282
Beaujolais 50, 54, 55, **72-4**
Beaujolais Nouveau 72; *crus* 72, 74
Beaujolais-Supérieur 72
Beaujolais-Villages 70, 72
Auxerre 75
Auxerrois grape 26, 112, 128, 152, 216, *see also* Malbec
Auxey-Dousses 61
AVA *see* American Viticultural Area
Avelino 182, 183
Avelsbach 217
Avensan 94
Avesse grape 202, 202
Aveyron 112
Avgoustatis grape 262
Avignonesi 180
Avize 80
Awtiere Valley 318, 318
AXA 90, 96, 250
Ay 78, 80
Ayler Kupp 218
Ayu-Dag 261
Ayze 149
Azal grape 202
Azerbaijan 261
Babcock, Bryan 283
Bärsch grape 259
Balsich 317
Bacchus grape 233, 237, 326
Baco Noir grape 269
Bad Dürkheim 231
Bad Kösen 237
Bad Kreuznach 224, 225
Bad Vöslau 246
Badacsony 248, 249
Badacsony 249
Baden 214, **234-5**
Baden (Austria) 246
Baden, Margrave of 234
Baden-Württemberg **234-5**
Badische Bergstrasse-Kraichgau, Bereich 234
Badischer Winzerkeller 234
Badstube, Grosslage 222
Baga grape 204
Bagnols-sur-Cèze 134
Bairrada 202, **204-5**
Baix-Penedès 196
Baixas Corgo 207, 209
Baixas, Qta 204
Baja (Lower) California (Mexico) 268, 287
Balaton, Lake 248, 249
Balatonboglár 249
Balatonföldvár 249
Balatonmellék 249
Balatonfüred-Csopak 249
Balatoni 249
Balbana 199
Balbi 301
Baldinelli 284
Balearic Islands 188
Balgownie 307
Balkans **254-5**
Ballarat 307
Balnaves 312
Banat 258, 259
Bancroft Ranch 276
Bandal **146**
Bannockburn 307
Bannock Station 303
Banyuls 142, 142, 143
Barossa 153, 154, 158, **160-1**
Barbaresco 280
Barbaresco 195
Barbera grape: California 270, 284; Italy 156, 157, 158, 159, 161; South America 301
Barbier, René 198, 198
Barca Velha 208
Bardolino 164, 169
Barkan 265
Barolo 153, 154, 158, 160, 161, **162-3**
Baroque grape 114
Barossa Valley 303, **308-9**
Barr 128
Barraud, Daniel 71
barrels 14, 37, 250, *see also* oak
Barreires, ch 94
Barry, Jim 309
Barsac 98, 99, **102-3**
Bartoli, Marco De 184
Barton, Anthony 92
Barwang vineyard 305
Bas-Médoc **86-7**
Bas-Rhin 124-5, **128**
Basiliata 183
Bass Charmington 96
Bass Phillip 307
Bassermann-Jordan, von 230, 231
Bastel 224
Batilley, ch 90, 91
Bâtard-Montrachet 60
batonnage 36
Baudouin, Le Clos 121
Baume, Dom de la 152
Baux-de-Provence, Les 144
Bavertstock, David 201
Bayonne 114
Beam 114
Beau-Bellocq 114
Beau-Castel, ch 88
Beaucaute, ch 134, 136, 137, 282
Beaujolais 50, 54, 55, **72-4**
Beaujolais Nouveau 72; *crus* 72, 74
Beaujolais-Supérieur 72
Beaujolais-Villages 70, 72
Beaulieu (California) 277, 278
Beaumes 132
Beaumes-de-Venise 136
Beaumont, ch 94
Beaumont (Loire) 120
Beaune **62-3**; wine merchants 58
Beaunois grape *see* Chardonnay
Beaupuy 113
Beauséjour, ch 108
Beaux Frères winery 292
Bebenheim Co-op 126
Bechtheim 233
Becker (Alsace) 126
Becker, J B (Rheingau) 229
Bedell winery 294
Beeschworth 306
Beerenauslesen 229, 236, 246
Bégadan 86
Bégude, Dom la 146
Béguey 98
Beijing Friendship 324
Beiras 202
Beirut 265
Belair Valley 265, 265
Bel Orme Tronquoy de Lalande, ch 88
Bel-Air La Royère, ch 117
Bela Krajina 253
Belgrave, ch 93
Beli Burgundec grape 253
Beli Pinot grape 253
Beli Mountain 286
Bella Oaks 278
Bellavista 164
Belle, Albert 133
Bellefont-Belcier, ch 104
Bellet 145
Bellevue La Forêt, ch 112
Belz 231
Bendigio 307
Benedictines 14
Benguerac 115
Bergheim 127
Beringer 278, 282
Beringer Blass 308
Berliou 138
Berlucchi 164
Bernadotte, ch 91
Bernkastel, Bereich **222-3**
Bertani 168, 169
Berlinese St-Vincent, ch 104
Bessards, Les 132
Bessas 132
Best's 306
Betsck 250
Bévy 57
Beycheville, ch 92
Béze, Clos de 67
Beziers 152
Bieziers 152
Bianca di Valguarnera 184
Bianco di Custoza 164, 169
Bianco della Lega 174
Bianco di Pitagiano 172, 174
Bical grape 201, 204
Bielersee 239
Bien Nacido vineyard 270, 282
Biennvenues Bâtard-Montrachet 60
Bierzo 187
Bougy-Villars 241
Bougaune 267
Bouquet 15
Bourboulenc grape 136, 140, 146, *see also* Malvasia; Malvoisie
Bourdieu, ch Le 89
Bourg **111**
Bourg, Clos de 121
Bourgogne 13, 14, 16, 17, 22, **54-77**; Appellation Contrôlée 55
Bourgogne Aligoté 55
Bourgogne Côte Chalonnaise 69
Bourgogne Côte St-Jacques 75
Bourgogne Coulanges 75
Bourgogne Epineuil 75
Bourgogne Grand Ordinaire 55
Bourgogne Passe-Tout-Grains 55
Bourgogne Rouge 70
Bourguel **120**
Bouscaut, ch 100
Bousse d'Or, La 61
Boutari 262, 262
Bouteneau 140
Bouzeron 68, 69
Bouzy 80
Bovalle grape 185
Bowen 312
Boyd-Cantenac, ch 96
Bozner Leiten 167
Brachetto d'Acqui 154, 158
Brachetto grape 158
Branaire 156
Branaire, ch 92
Brancott vineyards 318
Brand 127
brandy 16, 188, 199, 287, 321
Brandy de Jerez 188
Brane-Cantenac, ch 96
Branne 98
Bransford 204
Brachet (Brachetto) grape 145
Bratislava 252
Bravoulet grape *see* Fer Servadou
Braune Kupp 218, 218
Brauneberg 221, 222
Brazil 296
Brda 253
Bodrog-Keresztúr 250
Bogazkere grape 264
Bogdanuș grape 254
Bohemia 252
Boisset 152
Bolgheri 174, 175
Bollinger 78, 79, 80
Bologna 164
Bolzano 166, 167
Bombino grape *see* Chardonnay
Bonaccosi, Count 172
Bonarda grape 156, 157, 158, 300, 301
Bondola grape 238
Bonneau, Henri 136
Bonnes Mares 66
Bonnet, ch 98, 99
Bonnezeaux 118
Bonny Doon 280
Boordy Vineyards 269
Borba 206
Bordeaux 13, 14, 16, 20, **82-111**; appellation system 17, 82, 102, 108-10; evolution of production 15; gravel 22, 85, 86, 88, 90, 94, 96, 98, 100, 106, 110; production costs 85; quality factor 84-5; terroir 22-3; University of 17, 85
Bordeaux AC/AOC 82, 98
Bordeaux mixture 15
Bordeaux Supérieur AOC 82, 98
Bordeaux-Sic-Macaire, Côtes de 98
Bordenov 312
Borgo di Colloredo 183
Born, Günter 237
Bosco grape 156
Bosnia-Herzegovina 254
Botobolar 305
Botrytis cinerea 102, 102, 115, 181, 194, 228, 247, 250, 259, 280, *see also* noble rot
Bouty wines 40; Alsace 125; Australia 302, 305; Austria 244, 247; California 272, 280; Germany 223, 229; Hungary 250-1; Italy 181; Mâcon 174; Monbazillac 115; Romania 259; Sauternes 102; Slovenia 253; Spain 194; Tokaji 250-1; Vouvray 121
Bottle 322
bottle fermentation & maturation 78-9, 79, 195, 196, 196, 204
bottles: Bocksbeutel flasks 236; bottle ageing 40-1, 79, 79, 196, 204, 237; Châteaufort-du-Pape 136; *clavelin* 148; Côtes de Provence 146; glass 15, 16, 16
bottling 30; *sur lie* 116
Bouchard Aîné & Fils 54
Bouchard Père et Fils 54, 62, 63
Bouches-du-Rhône, Vin de Pays des 150
Bouchet grape 106, *see also* Cabernet Franc
bouchons 72
Boudriotte, La 59
Bougress 76
Bougy-Villars 241
Bougaune 267
Bouquet 15
Bourboulenc grape 136, 140, 146, *see also* Malvasia; Malvoisie
Bourdieu, ch Le 89
Bourg **111**
Bourg, Clos de 121
Bourgogne 13, 14, 16, 17, 22, **54-77**; Appellation Contrôlée 55
Bourgogne Aligoté 55
Bourgogne Côte Chalonnaise 69
Bourgogne Côte St-Jacques 75
Bourgogne Coulanges 75
Bourgogne Epineuil 75
Bourgogne Grand Ordinaire 55
Bourgogne Passe-Tout-Grains 55
Bourgogne Rouge 70
Bourguel **120**
Bouscaut, ch 100
Bousse d'Or, La 61
Boutari 262, 262
Bouteneau 140
Bouzeron 68, 69
Bouzy 80
Bovalle grape 185
Bowen 312
Boyd-Cantenac, ch 96
Bozner Leiten 167
Brachetto d'Acqui 154, 158
Brachetto grape 158
Branaire 156
Branaire, ch 92
Brancott vineyards 318
Brand 127
brandy 16, 188, 199, 287, 321
Brandy de Jerez 188
Brane-Cantenac, ch 96
Branne 98
Bransford 204
Brachet (Brachetto) grape 145
Bratislava 252
Bravoulet grape *see* Fer Servadou
Braune Kupp 218, 218
Brauneberg 221, 222
Brazil 296
Brda 253
Bredif, Marc 121
Breed River Valley 321
Breganze 164
Breisch 254
Brenner Calmont 223
Brescia 156
Bressandes, Les 62
Breton grape *see* Cabernet Franc
Breuer, Bernhard 229
Breuil, ch du 89
Bric del Fiasc 162
Bricco di Neive 161
Bricco Rocche 162
Brick House 202
Bridge Pa 319
Bridgewater Mill 310
Brig 240
Bright, Peter 201-2
Brignoles 144
Brindisi 183
British Columbia **288**
BRI, Hardy 303, 305, 309, 310, 312, 317, *see also* Hardy's
Brochet 67
Brolio 176
Brotherhood winery 294
Brouilly 74
Brown Brothers 306
Brown-Forman 272
Bruce, David 280
Bruckes 224
Brudenberg 217
Brudersberg 238
Bruderschaft vineyard 220
Brunate 162
Bründlmayr, Willi 243, 243
Brunel, André 136
Brunello grape 179
Brunello di Montalcino 153, 154, 172, 179
Brunet, Georges 144
Brut sparkling wine 78
Bual grape 213
Buçaco Palace Hotel 205
Bucelas 203
Budafo 249
Bue 122
Buena Vista 274
Bugey (VDQS) 149
Buil, Beichst von 37, 230, 231
Bullenverwachting 320
Bulgaria **256-7**
Bullas 188
Bull's Blood 248
Bündner Herrschaft 238
Burge, Grant 308
Burgeland 243, **247**
Burger grape 284
Bürgerspital 237
Burgess 132
Burgund Mare grape 259
Burgweg, Grosslage 224
Bürklin-Wolf 230, 231
Bussia grape 162
Buttafuoco 156
Buxy 69
Buzalv 259
Buzbagyl 264
Buzet 113
Buzzeotto grape 156
By 86
Byron vineyard 282
Bzenec 252
Ca'del Bosco 164
Ca'del Frati 164
Ca' Marcanda 175
Cabernet d'Anjou 118
Cabernet Franc grape 26, Bordeaux 84, 85, 106, 108, 110, 111; California 274, 277, 278, 285; Hungary 248; Italy 164; Loire 116, 119, 120; New Zealand 316, 319; Pacific Northwest 288, 291; VDQS wines 152
Cabernet Sauvignon grape 17, **24**, 26; Arizona 287; Australia 303, 304, 305, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 315; Austria 243, 246, 247; Bordeaux 17, 84, 85, 86, 90, 92, 98, 106, 108, 110, 111; Bulgaria 256, 257; California 23, 271, 272, 274, 276-7, 278, 279, 280, 285; Cyprus 266; Czech Republic 252; Greece 262; Hungary 248; Italy 154, 158, 161, 164, 167, 170, 171, 172, 175, 176, 178, 185; Japan 325; Langguedoc 139; Lebanon 265; Loire 116, 118, 120; Mexico 287; Moldova 260; New York 294; New Zealand 316, 317, 319; Ontario 295; Oregon 288, 292, 293; Paulliac 90; Portugal 202, 203, 206, 206; Provence 144; Romania 258, 259; Slovenia 253; South Africa 240; South America 296, 297, 298, 301; Spain 190, 192, 194, 199, 197, 198; Switzerland 238, 241; Texas 286; VDQS wines 152; Virginia 269; Washington 291
Cabonne winery 305
Cacères, Marques de 193

132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 9

Israel 263	Klingelberger grape 234, 234	Laski Rizling grape 253	Loreto (d'santhile) 217	Marathethiko grape 266	Estéphe 88; Switzerland 238,	Monterey County 21, 280	136; Roussillon 142; Slovakia	Parrina, La 172	Pierres, Les (California) 274	Pouilly (Mâconnais) 71
Italy 12-13, 14, 16, 153-85; Central 172-81; Northeast 164-71; Northwest 150-63; quality control legislation 153-5; Southern 182-3, see also individual wine areas by name	Klipfel 228	Lassalle, ch 80	Lorenzo Aprutino 172	Marbuzet, ch de 88	239; Virginia 269; Washington 291	Monterrei 187	Novy Svet 260-1	Paso Robles 280, 282	Piesport 220-1	Pouilly-Fuissé 71
Issan, ch d' 96	KlÖsch 234	late harvest wines 125, 126, 128, 185, 194, 214, 223, 251, 254, see also Spätlesen; Vendange Tardive; Vendemmia Tardiva	Los Alamos 283	Marcellin 273, 274	Mertesdorf 217	Montevetrano 183	Nuits-St-Georges 64-5	Passadouro, Qta do 208	Piesporter Michelsberg 221	Pouilly-Fuissé 122, 123
Isria 254	Kloster Eberbach 14, 228; State Domain 229		Mos Rèmes 287	Marchese di Villamarna 185	meseta 188	Montevideo 296	Number One Winery 261	Pasture, Louis 40	Piesporter Treppchen 221	Pouilly-Laché 70
Italy 12-13, 14, 16, 153-85; Central 172-81; Northeast 164-71; Northwest 150-63; quality control legislation 153-5; Southern 182-3, see also individual wine areas by name	Klosterneuburg 243	Latium 172, 174, 181	Mosca 299	Marchese di Villamarna 185	Mesilla Valley 287	Montez, Stephan 129	Naragus grape 185	Pasture, Louis 40	Pignolo grape 171	Pouilly-sur-Loire 116, 121, 122-3
Iszmir 264	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
J.P. Vinhos 202, 203	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jaboulet, House of 132, 133	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jacob Creek, Paul 129, 133	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jacobs Creek, 388	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jacquotte grape 149	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jacquet grape 213	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jadot, Louis 54, 62, 63	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jaen grape 40, 201, 205	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
James Herrick Wines 152	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Japan 325	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jardin de la France, Vin de Pays 150, 151	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jasnières 116	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jasper Hill 307	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jebbs, Clos 127	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jefferson, Thomas 268	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jenouba, 267	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jensen, Josh 280	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jerez de la Frontera 199-200; sherry bodegas 200	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape 171	Pouilly-Vinocles 70
Jerusalem 265	Klosterneuburg 243	Latture à Pomerol, ch 106	Moscatel 61	Marchese di Villamarna 185	Mesnil, Ch 80	Montgolfier 61	Naragus grape 185	Pavillon Emmitage 132	Pignolo grape	

Raucoule 132, 133
 Rauenhalder 229; State Domain 229
 Rauenhalder Berg 229
 Rauschling grape 238
 Rauzan-Gassies, ch 96
 Rauzan-Ségla, ch 96, 110
 Ravenna 164
 Raventos 197
 Ray, Martin 280
rebat 200
 Ravas, ch 134, 136, 136
 Rebholz 230
 Reblula grape 253
 Rechbächel 231
 Recioto di Soave 154, 168
 Recioto della Valpolicella 168
 Red Hills of Dundee 292
 Red Masket grape 257
 Red Monica grape 185
 Red Mountain 250, 291
 Red Willow vineyard 290
 Redbank 307
 Redoma 208, 209
 Redwood Valley 272
 Refosco/Refosk grape 171, 253, 254
 Regaleali 184
 Reggionell' Emilia 164
 Réginé 74
 Régua 207, 209
 Reguengos 206
 Rehewer 265
 Reichensteiner grape 326
 Reims 80, champagne houses 78
 Reiterpfad 231
 Rémejeanne, Dom La 134
 Remelluri 193, 195
rennige 79, 196
 Rémy Martin 324
 Renaissance 285
 Renardes, Les 62
 Rengo 298
 Renski Ritzling grape 253
 Requinoa 298
 "reserve" wines 15
 retina 262
 Reuilly 122
 Reyes, Teófilo 190
 Reynell, John 310
 Reynella, ch 310
 Reynolds 206
 Reynon, ch 98
 Rêze grape 238, 240
 Rheingau 14, 214, 226-9, 237
 Rheinhessen 214, 223-3
 Rhine 13, 124, 226
 Rhodes 262
 Rhône 13, 21, 129-37; North 129-30, Southern 134-7, 152
 Rhône Rangers 284
 Rias Baixas 187, 189
 Ribatejo 202
 Ribeira Sacra 187
 Ribeira do Ulla 189
 Ribeiro 187
 Ribera del Duero 187, 190-1
 Ribera del Guadiana 188
 Ribolla Gialla grape 171
 Ricascio, Baron 176
 Ricard, ch de 98
 Richeaume, Dom 145
 Richebourg, Le 16, 64
 Richmond Grove 21
 Richou, Didier 118
 Richter, Max Ferd 222
 Richtsch, John 312
 Ridge Vineyards 280
 Rieslaner grape 237
 Riesling grape 16, 25, 40; Alsace 124, 125, 126, 127, 128; Australia 17, 303, 305, 309, 313, 314, 315; Austria 243, 244, 245, 246; Bulgaria 256; California 272, 280, 283, 285; China 324; Colorado 287; Croatia 254; Czech Republic 252; Germany 214, 216, 188, 220, 223, 225, 226, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 237; Italy 156, 167; New York 294; New Zealand 316, 317, 318; Ontario 295; Oregon 288, 292; Slovakia 252; Slovenia 253; South Africa 320; South America 298-9; Spain 196; VDOs wines 152; Washington 291
 Riesling-Italo grape *see* Welschriesling
 Riesse, ch 102
 Rickkater 148
 Rieksa 254
 Rio Grande do Sul 296
 Rio Grande Valley 287
 Rio Negro 300, 301
 Rioja 16, 186, 187, 188, 192-3
 Rioja Baja *bodega* 198
 Rioja La (Argentina) 300
 Ripaille 149
 rissao 169
 Rippon 316
 Riquewirth 127, 127
 Riscal, Marques de 187-8, 192
 Riserva Vittorio Moretti 164
 Rishon-le-Zion 265
 Risch vineyard (Thörnisch) 220
 Ristite 164
 Rivaner grape (Müller-Thurgau) 216
 Rivaz 241
 Rivera (Uruguay) 296
 Riverina 302
 Riverland 302
 Rivesaltes 142
 Riviera del Garda 164
 Rivaznac grape 253
 Rkatsiteli grape 257, 260, 261
 Robe 312

Robert-Denogent, Dom 71
 Robertson 321
 Robola grape 262
 Rocca Rubia 185
 Roche di la Morra 162
 Roche aux Moines, La 118
 Roche, Clos de la 66
 Rochegude 136
 Rochemortin, ch de 100
 Rochepot, La 57
 Rochioli 274
 Rocoules, Les 132, 133
 Rödelsee 236
 Rodet, Antonin 68, 152
 Roditis grape 262
 Rodriguez, Telmo 195
 Roederer 79, 80, 88, 272, 515
 Roero 158
 Rogliano 147
 Rogue Valley 288
 Rohrendorf 245
 Roi, Le Clos du 62
 Rollan de By, ch 86
 Rolland, Michel 324
 Rolle grape 139, 145, 185, *see also* Vermentino
 Romagna 164
 Roman wines and viticulture 185
 Romanée, La 64
 Romanée-Conti, La 64
 Romanée-Conti, Dom de la 64, 69
 Romanée-St-Vivant, La 64
 Romania 258-9
 Rome 172
 Romeira, Qta da 205
 Romorain grape 116
 Roncagliette 161
 Ronchi, Unani 174
 Rondinella grape 168
 Rondo grape 326
 rootstocks, frost and disease resistant 19, 293, 294, 298, 299, 316
 Roques, Qta dos 205
 Roquette, José 206
 Rosa, Qta de la 208
 Rosacker 127
 Rosé d'Anjou 118
 Rosé-Paulliac, La (Co-op) 91
 Rosemount Estate 304, 310
 Rosenblum 284
 Rosenau 222
 Rosette 115
 Roseworthy viticulture department 17
 Rosette 115
 Rosé 13, 21, 129-37; North 129-30, Southern 134-7, 152
 Rosso del Conte 184, 184
 Rosso di Montalcino 179
 Rosso Piceno 172
 Rostaing, René 132
 Roterfels 224
 Roter Hang 233
 Roter Veltliner grape 243
 Rotgipfler grape 246
 Rotenberg 233
 Rothschild, Baron Edmond de 94, 264, 265
 Rothschild, Baron Philippe 298
 Röttgen 223
 Roudié, Philippe 15
 Roudnice nad Labem 252
 Rouffach 127
 Rouge Garance, Dom 134
 Rouge Vineyards 280
 Rougier family 144
 Roupeiro grape 206
 Rousseau, Armand 37
 Rousseau grape 129, 130, 133, 136, 139, 149, 283
 Rousse vineyard 256, 257
 Rousset-les-Vignes 134
 Roussette grape 149
 Roussette de Savoie 149
 Roussillon 142-3
 Route des Vins d'Alsace 127
 Rowland Flat 308
 Roxburgh 305
 Royal Tokaji 250
 Ruban 252
 Rubesco Riserva 181
 Rubicon 278
 Rubino di Cantavenna 158
 Rubired grape 284
 Rüdesheim 227
 Rüdesheimer Berg 226, 227, 227
 Rueda 188
 Ruffino 175, 178
 Ruggens, Les (Pommard) 58, 62
 Ruitersbosch 321
 Rülander grape: Germany 234; Slovakia 252
 Ruland's Sedé grape 252
 Rully 68
 Rumeni Muškát Eiswein 253
 Ruppertsberg 230, 231
 Rural, La 301
 Russia 260-1
 Russian River 273, 274, 276
 Rust 247
 Ruster Ausbruch 247
 Ruster 278
 Rutherford Bench 278
 Rutherford 306
 Ruwer 217
 Rýnský Ryzlink grape 252
 Rýzlink Vlaský grape 252
 Saale-Unstrut 237
 Saar 218-19
 Saarburger Rausch 218
 Sabiet 136
 Sackstein grape 257, 260, 261
 Robe 312

Sacramento Delta 284-5
 Saes, Qta de 205
 Sagemore vineyard 291
 Sagala Rubia 185
 Sagrantino di Montefalco 154, 181
 St-Amour 74
 St-Antony 235
 St-Aubin 60
 St-Bris-le-Vineux 75
 Ste Chapelle Winery 288
 St-Chinian 138, 140
 St-Christoly 86
 St-Christophe 104
 St-Cosme, ch de 136
 St-Cyr-en-Bourg 119
 St-Denis, Clos 66
 St-Emilion 13, 16, 82, 85, 104, 108-10
 St-Estéphe 86, 88-9
 St-Fiacre 116
 Ste-Foy-Bordeaux 83
 Ste Genevieve (Texas wine) 286
 St-Georges, Les (Burgundy) 64
 St-Georges, ch (St-Emilion) 104
 St-Germain-d'Esteuil 86
 St-Gervais 136
 St-Helena 278
 St-Hilaire-d'Ozilhan 134
 St-Huberts 307
 Ste-Hune, Clos 127
 St-Jacques, Clos 58, 67
 St-Jean, Clos 59
 St-Jean-de-Minervois 139
 St-Jean-de-Muzols 129
 St-Joseph 129
 St-Julien 86, 92-3; soil profile 23
 St-Lambert 91
 St-Landelin, Clos 127
 St-Laurent grape 243, 246, 247, 252
 St-Laurent (commune) 92
 St-Michel, Grosslage 220
 Ste Michelle, ch (Washington) 290, 291
 St-Nicolas-de-Bourgueil 120
 St-Pantaléon-les-Vignes 134
 St-Péray 129-30
 St-Pierre, ch 92
 St-Pierre-de-Mons 99
 St-Pourcain (VDQS) 152
 St-Quentin-de-Baron 98
 St-Romain 61
 St-Saphorin 241
 St-Seurin 86
 St-Seurin-de-Cadourne 88
 St-Tamás 250
 St-Thomas, Clos 265
 St-Tropez 144
 St-Urbain, Clos 127
 St-Véran 70
 St-Vérand 70
 St-Yzans 86
 Saintsbury 274
 Salento IGT 183
 Salice Agatino 183
 Salinas Valley 21, 280
 Salinger 314
 Scheid vineyard 280
 Scheu, Georg 326
 Scheurebe grape 214, 231, 233, 237, 247
 Schiava grape 166, 167
 Schiller 243
 Schillerwein 238
 Schioppettino grape 171
 Schloss Gokebsburg 243
 Schloss Johannisberg 228, 229
 Schloss Proschwitz 237, 237
 Schlösschen Rhenhartshausen 228
 Schloss Salem 234
 Schloss Schönborn 228
 Schloss Staufenberg 234
 Schloss Vollrads 228
 Schloss Wallhausen 225
 Schlossberg vineyard (Alsace) 127
 Schlossböckelheim, Bereich 224
 Schlossböckelheimer Kupfergrube 225
 Schlossgut Diel 225
 Schlumberger 127
 Schoenenburger 127, 127
 Schöffel 125
 Scholtz Hermanos 200
 Schönborn, Count 229
 Schönbrunner grape 326
 Schönbühl 228
 Schorlemer, von, estate 222
 Schrambsberg 278
 Schultz, Professor Hans 316
 Schwarze Katz, Grosslage 222
 Schwarzriesling grape 235
 Sciacarello grape 147
 Sciaccherà 156
 Scott's Hill 307
 Scourmont 283
 Scuppernon grape 268
 Seaboard Corporation 254
 Seagram 301, 324
 Seattle 290
 Seaview winery 310
 Sebastiani 284
 sediment: in champagne 79; in Hermitage 132; in port 211
 Sewewine 234-5
 Segre 259
 Séguin, Dr Gérard 22, 85
 Ségur, Marquis de 88
 Segura Viudas 196
 Seixo, Qta do 209
 Sekt 218
 Sekt 317
 Sélection des Grains Nobles 125, 126, 128
 Serey, Isidore 188
 Sella & Mosca 185, 324
 Semeli, ch 262

Sémillon grape 25, 50; Australia 17, 302, 303, 304, 305, 309, 313, 315; Bordeaux 84, 98, 99, 100, 102; California 280; Dordogne 155; Italy 174; New Zealand 316; noble rot 102; South Africa 320; South America 301; Washington 291
 Sena 298, 298
 Señorio de San Vicente 193
 Sepsis 306, 307
 Serravallo 158
 Serrallunga 158
 Serrallunga d'Alba 158, 162
 Sète 139
 Setúbal Peninsula 202, 203
 Seuil, ch de 99
 Sevastopol 261
 Seven Hills vineyard 291
 Seville 199
 Seville Estate 307
 Sevré-et-Maine 116, 117
 Seyssel 149
 Seyval Blanc grape 269, 294, 326
 Shuraz 156
 Shafer Vineyards 276, 278
 Shampanskye 260-1, 261
 Shandong Peninsula 324
 Sharon Plain 265
 Shaw & Smith 311
 Shennanish Valley (California) 284, 285
 Sherry 16, 199-200
 sherry type wines: Cyprus 266; France 112, 148; Rueda 187; Switzerland 240; Tokaji 250-1
 Shiraz grape 25; Australia 17, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 315; South Africa 320, *see also* Syrah
 Shiraz (Iran) 265
 Shoalhaven Illawarra 305
 Shumen 257
 Sichel family 96, 97
 Sicily 12, 184
 Siebeldingen 230
 Siegerrebe grape 291
 Siena 176, 178, 179
 Sierra Foothills (California) 270, 271, 284-5
 Sierra Gaucha 296
 Sierra Madre vineyard 282
 Sierrita 240
 Sievering 244
 Sigalas-Rabaud, ch 102
 Silvaner grape: Croatia 254; Germany 75, 214, 232, 233, 234, 235, 236, 237; Slovakia 252, *see also* Sylvaner
 Simonsen, Baron Langwerth von 228-9, 229
 Simone, ch 144, 144
 Simonsberg 322
 Sion (Valais) 240
 Sipon grape 253
 Siran, ch 97
 Sisseck, Peter 190
 Sivi Pinot grape 253
 Schloss Johannisberg 228, 229
 Skidlogale 309
 Slaviantzi winery 257
 Slavonia 254
 Sliven 257
 Slovakia 252
 Slovenia 253
 Smaragd 244
 Smart, Dr Richard 316
 Smaragd grape 254
 Smerechew 254
 Smith Haut Lafitte, ch 100, 100
 Smithbrook 314
 Snoga 254
 Snake River Valley 288
 Snochalmie 290
 Soave 155, 164, 168, 169
 Sociando-Mallet, ch 88, 88
 Sogrape 202, 204, 205, 208, 301
 soil 19, 23, 28, 198, 199, *see also* terroir and individual wine producing areas for local conditions
 Solais 176
 Solano County 284
 solera system 199-200, 200, 212
 Solomon Hills 283
 Soloné-Pouilly 71
 Solvang 283
 Somerset West 322
 Somló 248, 249
 Somontano 188, 195
 Sonoita 287
 Sonoma Coast 271, 273, 274
 Sonoma County 268, 270, 273-5
 Sonoma Mountain 274
 Sonoma Valley 274, 275
 Soutard 274-5
 Sopron 247, 249
 Sorbara 164
 Sorella 291
 Sorì San Lorenzo 161
 Sorì Tildin 161
 Sorin, Luc 146
 Sorin, Dom 146
 Sorni 166
 Sorengren 306
 Szekszárd 248
 Szekszárdi 248
 Székely, István 250
 Szeremley, Huba 249

Szoussau grape 209
 Soussans 94, 96
 South Africa 320-3
 South America 296-301
 South Australia 21, 303, 304, 306, 308-12
 South Fork (Long Island) 294
 Southcorp 152, 282, 308, 310, 312
 Souzmaior 189
 Sovana 172
 Soviet Union, former 260-1
 Spain 12, 16, 21, 186-200; appellation system 187, *see also* individual wine regions by name
 Spanna (Nebbiolo) grape 156
 sparkling wines: Alsace 124; Australia 303, 306, 307, 311, 314, 315; Bourg and Blaye 111; Burgundy 69; California 272, 274, 278, 287; Catawba 268; Crimea 260-1; Croatia 254; England and Wales 78, 326; Georgia 261; Germany 216; Greece 262; India 324; Italy 156, 158, 164, 166, 170; Jura 148; Languedoc 141; Loire 116, 119, 121; New Zealand 318; Oregon 292; Portugal 240; Rhône 150; Romania 259; Savoie 149; Slovakia 252; Slovenia 253; South America 296; Southwest France 112; Spain 196, 196, *see also* champagne; Sekt
 Spätburgunder grape 214, 227, 230, 234, 234, 235, *see also* Pinot Noir
 Spies 214, 223, 229, 229, 231, 236
 Spice Route 321
 Spielberg 231
 Spiess 231
 Spitz 244
 Sporen 127, 127
 Spring Mountain 279
 Spumante 158, 166, 170
 Squinzano 189
 Staatliche Hofkellerei (Würzburg) 237
 Stag's Leap 276, 278, 278
 Stara Planina 257
 Ste-Croix-du-Mont 98, 99
 Steen grape 320
 Steffenes 259
 Steiermark (Styria) 243
 Steierwald, Bereich 236, 237
 Stein (Wachau) 245
 Stein (Würzburg) 236
 Steinberg 14, 228, 229
 Steiner Hund 245
 Steinfeder 244
 Steinfeld 246
 Steingarten 309
 Steinklotz 125
 Steinwand 236
 Stel Simon van der 320
 Stellerbosch 320, 322-3
 Sterling winery 278
 Stieglmar 247
 Stinson Lane 250
 Struma Valley 257
 Stuttgart 309
 Styria *see* Steiermark
 Südliche Weinstrasse, Bereich 230
 Südtirol 166
 Südtiroler Rotational 166
 Terra Alta 197
 Terra di Lavoro 183
 terra rossa 22, 23, 312
 Terra Spase 270
 Terras D'el Rei 206
 Terrassenmosel 222
 Terrazas winery 308
 Terre Brune 185
 Terre di Franciacorta 164
 Terret Noir grape 187, 189
 Terret-Gros-Caillos, ch 93
 Terroir 22-3, *see also* soil and individual wine producing areas for local conditions
 Tertre, ch du 96
 Tertre Roteboeuf, ch Le 110
 Tesseles 262
 Tesseron, Guy 88
 tetrapak wine 298
 Texas 286; University of 286
 Texas Hill Country 286
 Teyssey, ch 104
 T'gka Zu Jug 254
 T'Gallant 307
 Thailand 324
 Thalabert, Dom de 133
 Thallassitis grape 262
 Thandi 321
 Thann 125, 127
 Thelema 322
 Thermenregion 243, 246
 Thersaloniki 262
 Thévenet, Jean 70
 Thierbach, Jacques 106
 Thieuley, ch 98
 Thile July winery 254
 Thivini, ch 74
 Thompson Seedless grape 284
 Thörnisch 220
 Thornton 287
 Thrace 262, 264
 Thummerer, Vilmos 248
 Tianjin 324
 Tibouren grape 144
 Ticino 238, 239
 Tiffans 249
 Tignanello 176, 178
 Tilke 249
 Tilke's 254
 Tilke's 254
 Tilles 61
 timajis 188, 200
 Tinta Amarela grape 201, 209
 Tinta Barroca 209
 Tinta Miúda grape 203
 Tinta Negra Mole grape 212
 Tinta Roriz grape 201, 209
 Tinta de Toro grape 187

Tintar winery 310
 Tinto Cão grape 201, 205, 209
 Tinto Fino grape 190
 Tinto del País grape 190
 Tirucal La Gavière, ch 115
 Tiemcens 267
 Uiterwyk 322
 Ukiah 272
 Ukraine 260-1
 Ull de Llebre grape 196
 Umathum 247, 247
 Umbria 172, 174, 181
 Umpqua Valley 288
 Undhof-Salomon 245
 Ungeheuer 231
 Verzenay 86
 Verzenay 86
 Unico 190
 United Kingdom: wine production 10, *see also* England and Wales
 United States 10, 268-87, 288-94; AVA system 269; Southwest States 286-7, wine legislation 268-9, *see also* individual wine areas by name
 University of California (Davis) 17, 280
 Unterloiben 244
 Upper Hunter Valley 305
 Urah 287
 Uruguay 10, 296
 Uzig 222
 Utah 287
 Utel-Requena 188
 Uva Rara grape 156
 Uva di Troia grape 183
 Uzbekistan 261, 324
 V Sattui 278
 Vaccarèse grape 136
 Vaccaro, ch 144
 Vallées 76
 Tour de Mons, ch La 94
 Tour St-Bonnet, ch 144
 Touraine AC 116, 117, 118, 120
 Touraine-Anboise 120
 Touraine-Azay-le-Rideau 120
 Touraine-Mesland 120
 Touriga Franca grape 201, 209
 Touriga Nacional grape 26, 201, 205, 206, 209
 Tours 129
 Tours 129
 Touthegau, ch 98
 Trauben-Traubach 222
 Trabbucchi 168
 Traisental 243
 Traiser Bastei 224, 224
 Trajadura grape 202
 Trajka 264
 Tramin 167
 Traminac/Traminac grape 253, 254
 Traminer grape: Austria 243, 246; Germany 234, 235, 237; Italy 171; Slovakia 252; Slovenia 253, *see also* Gewürztraminer
 Tramin grape 248
 Transylvania 258, 259
 Trapani 184
 Trapiche bodega 301
 Trás os Montes 202
 Trasmene lake 181
 trasi di Langit, le 16
 travel, in wine regions 50
 treading grapes 210
 Trebbiano d'Abruzzo 172
 Trebbiano grape 164, 168, 172-4, 176, 181, 296
 Trebbiano di Romagna 164
 Treiso 161
 Treisaduna grape 187, 189
 Treviso 164, 166
 Trento 166
 Treppchen 222
 Trévillon, Dom de 144, 150
 Treviso 170
 Triebauer 247
 Trier 13, 216, 217, 217
 Trier Cathedral 218
 Trimbach 126, 126, 127
 Trincadeira Preta grape 201, 202, 206, 206
 Triffenheim 220
 trocken wines 214, 242
 Trockenbeerenauslesen 16, 227, 229, 246, 253
 TroisGraps 254
 Trölinger grape 166, 214, 235
 Tronquoy-Lalande, ch 88
 Troodos Mountains 266
 Trotanoy, ch 106
 Troussauze grape 148
 Truchard vineyard 274
 Truth or Consequences 287
 Tsoussis grape 262
 Tualatin Vineyards 292
 Tudela 191
 Tudellilla 192
 tuffen 119, 119, 120, 121
 Tullus 304
 Tunberg 234
 Tunisia 267
 Tunuyán 310
 Tupin 132
 Tupungato 301
 Turckheim 127
 Turkey 264
 Turkmenistan 324
 Turkey, Helen 274
 Turkey, Larry 282
 Turke, La 131, 132
 Turiga 185
 Tursan (VDQS) 114
 Tuscan Coast 172, 175
 Tusany 12, 16, 172-80
 Twinn 239
 Tyrol 242
 Tyrell 304, 304

Verzelegen winery 322
 Verget 55, 71
 Vergrasse 171
 Vermentino di Gallura 154, 185
 Vermentino grape 145, 147, 156
 Vermentino grape 17, sherry 199-200; 174, 185, *see also* Rolle grape
 Vermentino di Sardegna grape 185
 vermouth 149
 Vernaccia grape 174, 178
 Vernaccia di San Gimignano 154, 172, 174
 Vernatsch grape 166, 167
 Verna, Georges 132
 Verona 164, 168-9
 Vertou 116
 Verzenay 86
 Vis 254
 Visan 134
 Viseu 204
 Vispertennium 240
 Vistorta 171
 viticulture 18-23, 28-31; organic *see* organic wines, *see also* vine training
 Vitis labrusca 26, 268, 294, 295
 Vitis vulpina 19, 26, 268, 287, 288, 294, 295, 325
 Vittoria 184
 Vittoria 184
 Viura grape 193
 Voegtlingshofen 127
 Vogüé, Dom Comte Georges de 66
 Voynodina 254
 Volnay 16, 60, 61
 Volnay-Santenots 61
 Volpaia 178
 Vorbourg 127
 Vorontsov, Count Mikhail 260
 Vosse-Romanée 58, 64
 Vougeot, Clos de 14, 54, 57, 64, 65
 Vouvray 121
 Vovray 314
 VQA *see* Vintner's Quality Alliance
 Vranac grape 254, 255
 Vrancea 259
 Vredendal 321
 Vugava grape 254
 Wachau 243, 244-5
 Wachenheim 231
 Wäde, John 314
 Waderswil cote 293
 Wagner, Philip 269
 Wahlke Slope vineyard 291
 Waiheke Island 317
 Waipara 317
 Wairarapa 317
 Wairau Valley 22, 318
 Waldbott family 250
 Waldrach 217
 Val de Gonaudine 320
 Valentin, Eduardo 172, 174
 Valerac 86
 Valgella 156
 Valladolid 190
 Vallagarina 166
 Valle d'Aosta 156, 156
 Valle de Uco 300, 301
 Vallée de la Marne 80
 Vallée du Jura 150
 Vallet 278
 Valley of the Roses 257
 Valmar 287
 Valmur 76, 76
 Valpacos 202
 Valpente 168
 Valpente 298
 Valpolicella 164, 168-9
 Valpolicella 164, 166
 Valpolicella 156, 157
 Valtellina Superiore 154, 156
 Valte 252
 Varazvildin 254
 Vargas, Marques de 193
 Vargellas, Qta de 208
 Varioles, Les 67
 Vasse Felix 315
 Vassal 304
 Vassal 304
 Vaud (Switz) 238, 240-1
 Vaudesir 76
 Vavasseur 318
 "VCC" 106
 VDP *see* Verband Deutsches Prädikatsweingüter
 VDOs *see* Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS)
 VINO Nobile di Montepulciano 153, 154, 172, 180
 VINO Santo 166
 Vin de France 17, 302, 304
 Vin de Gonaudine 320
 Vin de la Tierra 188
 Vins de cépages 138, 139, 151
 Vins de Corse 147
 Vins de Jallat 133, 148, 252
 Vins de Jallat 133
 Vins de Moselle (VDQS) 152
 Vins d'Orléans (VDQS) 152
 Vins de Pays 17, 52, 98, 113, 130, 138-9, 142, 144, 147, 150-2; Greece 262
 Vins de Table 52, 142, 150, 151, *see also* table wines; Vini da Tavola
 Vins du Thoirais (VDQS) 152
 Vinsobres 134

vintage: madeira 213; port 76, 46, 211
 Vintner's Quality Alliance (VQA) 295
 Viognier grape 27, 40; Australia 305; Austria 243; France 129, 132, 139, 151; Greece 262; South America 296; Switzerland 238; United States 287, 288, 291
 Vion

Географический указатель

географический указатель включает названия виноградарских, шато, регионов и другой информации на картах «Атласа», за исключением второстепенных названий, выделенных прописным шрифтом. Все шато объединены под буквой С (например, *château Yquem d'f*). Домены, винодельческие компании и т.д. указаны под собственными названиями. Буква и цифра перед номером строки соответствует сетке на каждой странице с картой. Виноградники внесены в справочник по главному названию (например, *Pernières, les*). Идентичные названия сопровождаются указанием страны или региона, альтернативные – даны в скобках, например Praha (Prague). Производители вина, чьи имена появились на картах, также включены в указатель.

Anadia C2 205
Anakena C5 299
Anapa C3 261
Ancenis B3 116
Ancienne Cure, Dom de l' B5 115
Ancona C6 173
Andau E6 242
Andel F1 223
Anderson Valley F2 272
Anderson, S D5 279

Arrowood C2 275
 Arroyo Grande D4 283
 Arroyo Seco G4 281
 Arruda E4 201, C5 203
 Arsac E2 97
 Arsos G2 266
 Artigues D4 91
 Artiguillon G3 87
 Arvelets, les, *Gevrey-Chambertin*
 E6 67

Bad Dürkheim E5 230, C4 231
Bad Kreuznach B6 224, B5 225,
F3 232
Bad Münster C5 224D5 225
Bad Pirwarth C5 242
Bad Vöslau D4 242, G4 246
Badacsony C2 249
Badacsonytomaj C2 249
Badajoz F2 186
Baden E2 215, A4 239, D4 242,

Barroubio, Dom de B3 141
Barsac G4 83, A5 103
Bartfi E2 251
Bartholomew Park D3 275
Bartoli, de F3 184
Bas Chenevery F6 66
Bas de Combe, au F3 65
Bas de Gamay à l'Est, le E3 60
Bas de Monin, le D2 60
Bas de Poillane, au B6 60

Benanti F5 184
Bendigo C2 303,
Benessere B3 279
Benevento D3 18
Beni M'tir G2 267
Beni-Sadden G3 2
Benissanet C6 19
Benmore Valley F
Bennwehr D4 129
Bennwehr C3 127

Binyamina F4 265
Biondi-Santi E3 17
Birmingham E3 32
Birnam Wood A5 3
Bisbal del Penedès
Bischofsberg F4 2
Bischofsgarten D5
Bischofskreuz F4
Bisquert D4 299
Bisseuil D4 81

Bosquet des Pape
Bossi Fedregotti E
Bossière, la D3 67
Bossières F4 65
Botaveau E2 59
Bothy, The F3 326
Botromagno B2 18
Bottelary D1 323
Bou A3 117
Bouaye C2 116

Brinas F3 193
Brindisi D6 182, B
Briones G4 193
Brissac-Quincé E5
British Columbia A
Bmo F3 252
Broadlet E2 289
Brochon F4 67
Brokenwood C4 30
Bronzolo (Branzoli)

Caceres F2 186
Caceres, Marques
Cadalora, la G2 166
Cadaujac B3 98, E
Caderousse E6 136
Cadliere d'Azur, la
Cadillac F4 83, D6
Cadiz G2 186, G4 1
Cafayate F4 296
Cagliano D3 182

193 Cape Mentelle E5 3
Cape Town E2 321
Cape Valley E2 321
Capel Vale D3 313
Capelle, Dorm de la
6 Capercaille C5 304
Capichera A5 185
Capion, Dorm C6 13
Caprino Veronese E
Caradeux, en D4 63

Abouvéres, Clos des F3 61
 Abcilla F2 289
 Abadia Retuerta F2 191
 Abalos A6 192, F5 193
 Abauzsjántó D2 251
 Abbaye de Morgeot G5 59
 Abbaye de Valmagne D6 138
 Abbaye Vale B5 314
 Aberdeen D6 289, A5 305
 Abernain B6 304
 Abiesella D2 286
 Abirba B4 188
 Abolia, Dom E6 112
 Abel C5 222
 Abet E4 232
 Abtsberg, Piesport D2 223
 Abtsberg, Ruwer E3 217
 Abtsfronhof C5 231
 Abymes C4 149
 Acacia E4 275
 Academy, The G2 289
 Acapulco G5 286
 Ach'ara D4 261
 Achern E3 235
 Achikarran F2 235
 Achenigen F1 245
 Achspöck D5 244
 Aconqagua F5 297, G3 296
 Acquasperta E6 181
 Acquavia B5 180
 Aqel Terme E6 159
 Aqeda Cooperativa de Palmela E5 203
 Adelaide C3 311, B6 302
 Adelaide Hills E4 311B6 302
 Adelsberg F4 232
 Adelsheim B4 293
 Adgestone G3 326
 Aetna Springs A3 279
 Aega E5 138
 Agen B3 113
 Agénaga F3 151
 Aglianico del Vulture D4 182
 Agricola F5 3 299
 Agrícola, la B5 301
 Argento F4 184
 Agritussberg B6 219
 Agro de Bazan B4 189
 Agua Alta, Qta da F4 208
 Agua Caliente D3 275
 Aguascalientes F4 286
 Aqveda B2 205
 Aguilar da Beira A5 205
 Augusta D6 323
 Agvay D1 251
 Ahlgren C2 281
 Ahr D2 212
 Aia Nueva A5 175
 Aigle C2 263
 Aigle F5 240
 Aigle Dom de la E6 140
 Aigrefeuille-sur-Maine C3 116, G2 117
 Aigrots, les E3 62
 Aiguèrère, Dom l' B6 138
 Aigues G5 151
 Airmery Sieur d'Arques E6 140
 Ain-Bessem Bouira F5 267
 Aird D2 293
 Airlie E2, E3, 258
 Aix-en-Provence G6 144
 Aix-les-Bains C4 149
 Ajaccio C4 147
 Ala F2 166
 Alameda, Qta de B4 205
 Alabama B5 269
 Alain Calibourdin B5 123
 Alain Roy-Thévenin, Dom F4 69
 Aiamos B5 301
 Alaric D2 141
 Alba E3 157, E3 159
 Albia Iulia F2 258
 Albacete F4 186
 Alban D4 283
 Albana di Romagna F3 165, A4 173
 Albany, Australia F6 313
 Albany, New York F5 294
 Albany, Oregon D4 293, D2 289
 Aberswiler D4 230
 Albani C1 180
 Albet i Noya B4 197
 Albi B6 113
 Albiquerque D3 286
 Albany D6 306, C3 303
 Alcamo F3 184
 Alcantara Agrícola E5 203

Andrew Garrett G2 311
Andrew Murray F5 283
Andrew Will A3 289
Andriano (Andrian) C5 167
Angad F3 267
Angaston D3 308
Angelo, d D3 182
Angels Camp C6 285
Angers B4 116
Angles, les F5 61
Angwin B3 279
Anihles C3 263
Añina F4 199
Anjo Villages Brissac E5 118
Ankara E3 264
Annaberg B4 231
Annecy B5 149
Annemasse B5 149
Annunziata D4 163
Anse F5 73
Anshan D6 324
Antibes E5 145
Antinori D2 177, F2 179
Antyal B6 299
Antonin Rodet B5 69
Antoniusberg G4 219
Antonius-Brunnin F2 219
Antropoulos C2 263
Anubis B5 301
Aosta C2 157
Ap'hkazel' C4 261
Apkheton E5 242
Apkhetke F3 221
Apollano (Eppan) D5 167
Applegate Valley G2, G4 289
Apornort C4 149
Apsiou C3 266
Aquila, l' E5 173
Aquila C6 165, E5 170
Aranda de Duero F4 191
Aranyos F4 251
Ararat D2 303, E1 306
Arax D2 279
Arbalux C6 185
Arbignieu C4 149
Arbin C5 149
Arboç, l' B3 197
Arbois E3 148
Arborina D4 163
Arestie, l' G3 73
Archery Summit B4 293
Arciero B4 283
Arcins F5 95
Arci E1 166
Arco de la Frontera E5 199
Ardalhau, l' C4 150
Ardillats, les C3 73
Ardise, l' E5 136
Aresli F4 299
Arezza C4 173
Arganil D3 205
Argens G6 151
Argent Double C1 141
Argentina F4 296
Arghyros E4 263
Argiano G2 179
Argilat, l' A2 61
Argillats, aux F2 65
Argillats, les E2 65
Argillères, les, *Gevrey-Chambertin*
E4 66
Argillères, les, *Nuits-St-Georges*
F4 64
Argiolos D5 185
Argos D3 263
Argyle B4 293
Arihanes F4 263
Ariane G6 163
Arizona C2 269
Arizona Vineyards E3 286
Arijolle, Dom de l' D5 138
Aries B6 139, B3 144
Arlewood C5 314
Arlot, Clos F4 64
Armida E4 273
Armoueries, Dom des F4 137
Armoures, les E2 121
Armour Capral D6 181
Armour de Villeneuve C4 143
Arnedo C3 193
Arnozelo, Ota do G4 209
Arnulfo F4 163
Aroma, El G3 299
Arpád-hegy F1 251
Aretexa, Dom E5 112
Arlowfield D5 305

Ascoti C5 196
 Ascoti Pienzo E5 173
 Assenogard (Assenogard) C3 257
 Ashbrook Estate C5 314
 Ashland G3 289
 Ashland Vineyards G3 289
 Ashton Hills/Galah Wines D4 311
 Asili D3 160
 Askarne G5 319
 Assisi D6 181
 Assmannshausen E2 226
 Asti E1 157, C4 159
 Asti E1 326
 Astoria C2 289
 Asunción F4 296
 Atcar-Neszmély G3 249
 Atacamita G3 296
 Ataída da Costa Martins Semedo C2 205
 Atalanti C3 263
 Athées, aux G2 65
 Athets, les F4 66
 Athina D3 263
 Atlas Peak D6 279
 Attafelsen F2 235
 Au Bon Climat E5 283
 Aubert E4 79
 Aubertier, l' F3 121
 Aubignan E5 137
 Aubonne E3 240
 Aubues, les G3 60
 Aubuis, les F3 120
 Aubusiers, Dom des E3 121
 Auburn E3 294
 Auburn, Clare Valley G6 309
 Auburn, Pacific Northwest A3 289
 Auburn, Sierra Foothills A4 285
 Auch C3 113
 Auckland B5 317
 Audeuss de la Rivière G3 65
 Audignac, Clos d' F4 61
 Auralis E5 242
 Auri de Willingerbach B4 219
 Auf der Haid A6 245
 Auf der Heide B3 223
 Auggen E5 232, E4 233
 Auggen G2 235
 Aulieithen E5 244
 Aulhausen G3 226
 Aulphac, Dom d' B6 138
 Aulsejo B3 193
 Aussières, Dom d' D4 141
 Ausy, les F4 61
 Austin E5 286
 Auston D4 55
 aux Coucherias, aux E4 62
 aux Gras, aux F4 62
 Auxey A3 55, B3 75
 Auxey-Bresselles D5 55, E1 61
 Avallon B3 55
 Avaux, Clos des F3 62
 Avaux, les F3 62
 Avellino D3 182
 Avelsbach F2 217
 Avenay D4 31
 Avenir, l' D3 323
 Avenans G4 95
 Avezzano C1 182
 Aviano D3 170
 Avignon F3 135
 Avignonesi A6 180
 Avila E3 186
 Avio G1 166
 Avize F3 81
 Avoca D2 303
 Avonne E2 120
 Avouta F2 323
 Ay D3 81
 Ayios Constantinos F3 266
 Ayios Mamas F2 266
 Ayios Pavlos F3 266
 Ayios Yeorgios G2 266
 Ayl D3 219
 Aylón G5 191
 Aytoz B5 257
 Aytoz B5 149
 Azərbaycan (Azerbajjan) D5 261
 Azay-le-Rideau B6 116
 Azay C4 70
 Babcock F5 283
 Babilères, les F4 66
 Babilón, Dom de E5 118
 Bacalugue D4 273
 Bacchus Marsh F3 306
 Backs Backs G3 323

Badiella a Collibougué E5 177
Badische Bergstrasse Kraichgau
C4 235
Badstube D2 223
Bagastua, Qta de G2 208
Bagborough F2 326
Bagno a Ripoli B4 177
Bagnol, Dom du D6 144
Bagnols-sur-Cèze D2 135
Bala-Mare D2 258
Balkan B3 232
Baleynay E4 283
Baillys D5 306
Bainbridge Island A3 289
Bainrède D4 303
Bairrada C4 201, C1 205
Bairro F1 208
Baxado Finca Doffi, la D4 198
Baza Corgo ES 209
Baixo, Qta de C1 205
Bayram Curri E4 255
Bak (Baku) D6 261
Balatonboglár C2 249
Balatonföldvár, B2 249
Balatonföldvár C2 249
Balatonföldvár-Csepak C2 249
Balatonföldvár C2 249
Balsains F4 199
Balcon de l'Hermitage, le ES 133
Baldassarre Fante F1 179
Baldwin Estate C4 313
Baleira, Qta de F2 208
Balgownie D3 306
Baillosson A5 149
Bailan F3 306
Bailarat D2 303, F2 306
Bailsh F4 255
Balmes Dauphinoises ES 151
Balnaves D5 312
Banat CS 255, F2 258
Banc, le D2 60
Banc de la Ranch Vineyard B4 279
Bandoil F3 146
Bandon F1 289
Banfi G2 179
Bannockburn D2 303, F3 306
Banos de Ebro G5 193
Banská Bystrica G4 252
Banya C3 257
Bányász E2 251
Bányi-hégy B6 251
Barag, Clos A2 113
Baraillot A1 101
Baraques F3 67
Baraques de Grevy-Chambertin, le ES 67
Baratas, Qta das F5 208
Barba Fones CS 196
Barbresco E3 157, D3 159, C3 160
Barbastro D4 195
Barbechat E3 117
Barbera d'Alba E3 159
Barbera d'Asi D4 159
Barbera del Monferrato D3 157
Barrières, les ES 61
Barcelona D6 186, B5 197
Barfield F4 326
Bardolino D2 165, E6 168, E1 169
Bardolino Classico D2 165, F1 165
Bardonnex G2 240
Bargetto D3 281
Bargues, les E3 121
Bari D5 182, B3 183
Barizay D4 69
Barkan F5 265
Baretta C4 182
Barnard Griffin F5 290
Barnett C2 279
Barnwood E4 183
Barolo E3 157, E3 159, E4 163
Baron Widmann F5 167
Barossa Settlers E2 308
Barossa Valley B6 302, D2 308
Barossa Valley Estates C2 308
Barottes, les F4 66
Barr B4 125, F6 128
Barre Dessus, la F2 61
Barre, Clos de la G2 61
Barre, en la F2 61
Barre, la Voursaill F4 61
Barrières F3 65
Barrilario, Qta do G2 208
Barrington B3 305
Barros 211

Sédurre D2 308
 Basel G1 235, A3 239
 Basellandschaft A3 239
 Basket Range Wins D5 311
 Bass Philippi D3 303, G4 306
 Bass-Santenay F3 59
 Basses Goulaine E2 117
 Bassins E8 83
 Basses Chenevières, les F6 67
 Basses Vergennes E2 63
 Basses Vergennes, les E3 65
 Bastel D4 225
 Bastia D4 147
 Bastide Blanche, Dom la D3 146
 Bas-Valets F5 240
 Bâtard Montrachet G3 60
 Batavia E2 294
 Battaudes, les G5 59
 Batterieberg B4 223
 Battle F4 326
 Baudana E5 163
 Baudes, les F5 66
 Baudines, les F5 59
 Bazas A3 117
 Bault, Clos F6 65
 Baumard, Dom des E1 118
 Baumard, Dom de la E5 138
 Baumelles, les E2 146
 Baumgarten G2 247
 Bayonne D5 112
 Bazia F1 258
 Beacons G5 294
 Beamsville F4 295
 Bear Creek G2 289
 Bearsted F4 326
 Béates, Dom des B5 144
 Beatty Ranch Vineyard G3 120
 Beau Puy C2 129
 Beaucanton D4 279
 Beauder, Clos F6 61
 Beaujeu C4 73
 Beaujeu D4 279, G3 326
 Beauregard-Sur-Layon B4 116, F3 118
 Beaumes F4 133
 Beaumes-de-Venise E4 135, E5 13
 Beaumont F3 321
 Beaumont-en-Véron D2 120
 Beaumonts, les E2 63
 Beaumont-sur-Vesle B5 81
 Beaune D5 55, F6 61, G5 62
 Beauregard F4 59
 Beaurenard, Dom de D2 137
 Beaurepaire F3 59
 Beauray C2 77
 Beaussel, le D4 146
 Beaux C3 120
 Beaux Bruns, aux F5 66
 Beaux Rougets, les F2 62
 Beaux Frères B4 293
 Beaux Monts Bas, les E5 65
 Beaux Monts-Hauts Rougets E5 6
 Beaux Monts-Hauts, les E5 65
 Beaverton C2 289, B5 293
 Beblenheim D4 125, D3 127
 Bechthelm F5 132
 Bédarrides G3 137
 Bedford E5 294
 Bedford Thompson F5 283
 Bechworth C3 303, D6 306
 Bégadan C3 87
 Bègles F3 83
 Bègnins E2 240
 Bègues, Dom de la C2 146
 Bejng D3 324
 Belstein D5 235
 Beira Interior C6, D5 201
 Bela G4 206
 Bekaa Valley D5 265
 Békéscsaba C5 249
 Bela Crkva C6 255
 Bela Krajina E2 255
 Bel-Air, Grevy-Chambertin E2 67
 Bel-Air, Vouvray E3 121
 Belboure B5 304
 Belissand F3 62
 Belil Mountain E5 286
 Belim Mountain Vineyards E5 286
 Belizita Alta A5 175
 Belixoid D5 301
 Belle Croix F1 65
 Belle Pente B4 293
 Bellefont F3 59
 Bellegarde-sur-Valserine B4 149
 Belles Pières, Dom des C6 138, C1 136
 Belleville D5 73, F6 74
 Belley C4 143

Benziger C2 275
Bengrad (Belgrad)
Béranger B5 150
Berat F4 255
Bersford C3 311
Berg A4 227, B3 3
Berg & Brook C4 3
Berg Kaisersteinfeld
Berg Rosenegg C3
Berg Rottland F3
Berg Schlossberg
Bérgamo C5 157
Bergbieten A4 12
Bergbildstock B5
Bergacer B5 115
Bergerayre, Dom
Bergères les-Ven
Bergerie, la G2 60
Bergheim D4 125
Bergholtz F4 125,
Bergholtz-Zell B2
Bergkelder D3 32
Bergkirche C5 23
Berg-Kloster C5 23
Berg-Schlösschen
Bergweingarten F3
Beringer C3 279
Berkane F3 267
Berkovitsa B2 257
Berklangas de Roa
Berlin B5 215
Berlou Co-op A4 1
Bern B3 239
Bernard Baudry, D
Bernard Vaquer, D
Bernardins, Dom
Bernardus F3 281
Bernkastel C3 22
Bernkastel-Kues F3
Bernol, Clos G1 6
Berri B1 303
Berson D3 111
Berthet, Clos D4 6
Bertins, les F5 61
Bertrand Paulhan
Bertrand-Berge, D
Bertranoux, Dom
Bérzé-la-Ville C3 7
Bérzé-le-Chûtel D3
Besarabca B1 26
Besenello D3 166
Besigheim D4 235
Bessart C4 150
Bessaux, les F4 1
Bessilles, de C4 1
Best's E1 306
Bethany D2 308
Bethel Heights C4
Betssek F3 251
Bettelhaus B5 233
Beugnon's D2 77
Beurig F3 219
Beuttes, les G2 60
Bévagna D6 181
Bex F5 240
Beychevelle D5 95
Beyreskloof D2 31
Bézannes A3 82
Bôzères B5 141
Bôzières B5 141
Bianchetto del Me
Bianchet C4 307
Bianco di Custozza
Bianco di Pitigliano
Bianco Vergine Val
Biarritz D5 112
Bidaude, la E6 66
Bidaudières, les A5
Biddenden F4 32
Bidwell C5 294
Bielbelshausen D3
Biel B3 239
Bielsersee B2 239
Biella C3 157
Bien Nacio Viney
Bienenwies Bâtard
G3 60
Bierzo D2 186
Bievaux C5 59
Biferno G6 173, C
Bigo G3 251
Bignor G3 151
Biharia E2 258
Bilbainas F3 193
Bilbao C4 186
Bildstock F3 233
Bilecik D2 264

255 Blaauwkippen Val
 Blacé E4 73
 Black Mountain Di
 Black Sea A5 257
 Black Sheep C6 28
 Blackwood Valley
 226 Bladen F3 318
 Blagny F4 60
 Blagoevgrad C1 25
 26 Blaignan E4 87
 Blaj B3 258
 Blanc, Clos F6 61
 Blanc, le Clos F6 6
 Blanchards, les F6
 113 Blanches Fleurs F
 81 Blancherie, la F
 127 Blanchot D4 77
 26 Blanchot Dessous
 Blanchot Dessus C
 Blanquefort B3 83
 Blaye D3 83, 01
 113 Blécua D4 195
 127 Blieschwiller C4
 19 Blenheim F4 318
 Bléré B1 117
 Blois A2 117
 91 Blottières, les C4
 Blue Pyrenees E2
 Blueridge C4 257
 Blotgrund C3 23
 120 Bro Vista, Qta da R
 143 Rooda de Roa C3
 137 Boas Quintas C3 2
 223 Boboshevo 01 26
 6, E2 223 Bochenheim D5 2
 Boeckliff C5 242
 38 Boeckstein E4 219
 2 141 Bogdas Salentein
 6 115 Bodenheim E5 23
 211 Bodensee G3 235
 6 141 Bodensee G4 235
 38 Bodrogszegi F3 25
 2 141 Boeger A5 285
 6 115 Boekenhoutsloof
 211 Bogdas B5 249
 6 141 Bogje C3 285
 211 Bogjyska B6 251
 6 141 Böhlig E5 231
 38 Boichot, en G3 59
 2 141 Boirettes, les G5 5
 6 115 Bois de Blagny, le
 211 Bois de Chassagne
 6 141 Bois de Corton E4
 38 Bois Fleury B5 12
 2 141 Bois Gibault B5 1
 6 115 Bois, Clos du D5 2
 211 Boisse F5 289
 6 141 Bois-Rideau, le E3
 38 Boland A4 323
 2 141 Bolgheri B2 173,
 6 115 Bolgheri Sassicaia
 38 Bolhrad B1 261
 2 141 Bolivia E4 296
 6 115 Bollène D2 135
 95 Bolonsa E4 181
 6 141 Bolzano B3 165
 38 Bolzano (Bozen) C
 211 Boma Dia, Qta de F
 65, G1 169 Born Retiro, Qta de
 173 Bormby D2 251
 143 Bormfin, Qta de F
 38 Bormmes G3 103
 2 141 Bornaix C3 290
 6 115 Bondues, les G2 6
 38 Bonheur, le C3 32
 211 Bonnes Mares, les
 6 141 Bonneville B5 149
 38 Bonneville-et-St-A
 2 141 B3 115
 65 283 Bonnezeaux B4 1
 143 Bonny Doon D1 2
 38 Bonny-sur-Loire A
 211 Bonnes Feuilles, les
 65 283 Bonyhid C3 249
 143 Bookers F4 326
 38 Bookwalter F5 29
 211 Borba E5 206
 65 283 Bordeaux F1 53, F
 143 Bordini C4 160
 38 Borges des Ires
 211 B3 197
 65 283 Borgo del Tiglio C
 143 Borgo San Dante

Bouchery B3 131
Bouchère, la E4 61
Bouchères, les F6 1
Bouchettes, les F1
Bouchon, J G3 29
Bouchot, le G5 123
Bouchots, les E5 6
Boudières, les E5 6
Boudots, aux F3 6
Boudrières, les G5
Boudrière, la G4 5
Bougros D4 77
Bougy-Villars E2 22
Bouillierot, Dom de
Boulay, le A1 117
Boulmeau F3 63
Bouloute, la F3 63
Bouqueyran G1 95
Bourbonnais E1 240
Bourdigny F1 240
Bourg D3 83, G4 1
Bourg-en-Bresse F4
Bourgeois, les F1 6
Bourges C4 117
Bourgneuf-en-Retz
Bourgneuf-Valley-
Bourgneuf B6 116,
Bouscat, le E3 83
Bouscatot, le E5 10
Boushey F4 290
Bousses d'Or F4 61
Boussels, aux F2
Boutenac D3 141
Bouthières, aux E5
Boutières, aux F2
Boutières, les E3 6
Boutillolottes, aux
Boutiniers, les E4
Bouvet-Laduray E4
Bouzeron D5 55, A
Bouzy D5 81
Bowen Estate D5 2
Boyar lambol, Dom
Boyer Shumen, Dom
Boyes Hot Springs
Boynton A4 326
Boze Down F3 326
Bra E2 159
Braccasca, la A4 1
Brachetto d'Acqui
Bradshaw Estate G
Braglio, the D5
Brain-sur-Allonne
Bramatena C3 157
Brama, Dom E6 11
Brancaia F3 177
Brand B1 127
Brand's Coonawarra
Brander F5 283
Brantxton B5 304
Brasil E5 296
Brasilia E5 296
Braten-Holchen E2
Bratislava G3 252
Braune Kupp B4 2
Braunenberg B6 22
Braunfels C4 219
Brazey, les F5 66
Brda A1 255
Brookly Bottom D4
Brockley G3 252
Bredell F2 323
Breedle River Valley
Breganze C3 165
Breisgau F2 35
Breitl C3 245
Brelance G4 60
Bremen B3 215
Bremerton A3 289
Brentonico F2 166
Brentwood G5 294
Brésica C6 157, D
Bressandes, les E5
Brestnik C3 257
Brestovitsa C3 257
Bretters, les D5 6
Bretzenheim B6 22
Brézé C5 116, G3
Brezovo C3 257
Briaj, Dom C4 143
Briann Barry D5 305
Briann Mcguigan C4
Briar Ridge D4 304
Bricco de Naive-Sa
D5 160
Bricco delle Viole

Brouillards, les F5
Brouilly F5 55, D4
Brown Bros D5 306
Bruchsal D4 235
Bruck ad Mur F3 2
Bruckanderleitha D
Bruckchen F4 233
Brücke E1 225
Brückes B5 225
Bruderberg E3 217
Brudersberg D5 23
Bruderschaft E6 22
Bruges E3 83
Brusaryad E5 326
Brûlat, le D3 146
Brûlées, aux F6 64
Brûlées, les F5 65
Brûlées, les C5 7
Brunate E4 163
Brunelle, la F3 67
Brunello di Montalc
Brunet Rousseau, l
Brettes et Plancie
B3 63
Brunn D5 242
Brusset, Dom C4 1
Brussonnes, les G5
Brutocao F3 272
Bruyères, les F3 63
Bryant Family Vine
Bucaregh F4 258
Bucelas E4 201, C
Buchental E6 244
Bucium E4 258
Budapest B3 249
Buehler C4 279
Buena Vida, la D5
Buena Vista E4 27
Buenos Aires G4 2
Buffalo E1 294
Bühl E3 235
Bühlerli E3 235
Buissier Certaut, le
Bultenverwachting
Bukkälja A5 249
Bulwy D6 123
Bulichella D6 175
Bullas F4 186
Builer D5 306
Bunan, Dom E3 14
Bunbury D4 313
Bünder Herrschaft
Gürden Gatzaga E
Burg Cochem B5 2
Burg Layen A6 244
Burg Lichtenegg F3
Burg Neuenfels G2
Burg Rodenstein G
Burg Zähringen F2
Burgas C5 257
Burgberg B1, D4 2
Burge Family E1 3
Burgess B3 279
Burggarten C5 245
Burglay C4 221, A3
Burgos D3 186
Burgstall C4 245
Burgweg, Franken
Burgweg, Nahe C5
Burgweg, Rheingau
C1 228
Burgy B5 70
Burkheim F2 235
Burmester 211
Burnett Valley F4 3
Burnside D4 230
Burrweiler F4 311
Bursinel E2 240
Buschenberg B2 2
Bussia F4 163
Büssiere, la F5 66
Büssieres E3 70
Büssières, les F5 6
Bussaloy B6 222
Bustolengo F2 165
Busto Arsizio D4 1
Butay, le F2 117
Butteaux F2 77
Buttes, les G5 61
Bultonwood Farm E
Böttrich B3 171
Buxy F4 69
Buzzi F4 258
By B4 87
Byala B4, B6 257
Byron F5 283

47411
 2
 221
 173
 21
 0
 21
 39
 2
 96
 5225
 226
 13

Calleret, en F6 59
 Calleret, le F3 60
 Callierie, le E2 121
 Calles, les F6 64
 Calillettes, les F3 63
 Callos, Clos du F2
 Callan Cellars D2 193
 Cairanne D3 135
 Cairnbrae F3 318
 Cakebread D4 179
 Calahorra B4 193
 Calais Estates C5 30
 Calamin A2 240
 Calatayud D4 186
 Caldaro B3 165
 Caldaro (Kalterer) D
 Calern 211
 Calera E4 281
 Caleruega E5 191
 Calgry E6 289
 Calheta C6 212
 California C1 269
 Calina F4 299
 Calivottes, les E5 9
 Calitoga B2 279
 Caliterra D4 299
 Calitzdorf E5 321
 Callaghan Vineyard
 Callahan Ridge F2
 Callaway D2 285
 Calliano D3 166
 Calouère E6 66
 Callanissetta F4 18
 Caluso Passito D3
 Cámara de Lobos D
 Carnaret-sur-Aigu
 Carnargo F4 296
 Carnas C3 289, A6
 Carnberley D4 30
 Carnbra, California
 Carnbra, Sicily F5
 Carnbrils C1 197
 Carnden B5 303
 Carner Valley G1 23
 Carnel A4 392
 Cameron B4 293
 Cameron Park A5
 Carnigliano F2 179
 Campanha G5 296
 Campanha, Qta de
 Campbells C5 306
 Campardon G2 30
 Campiella Marittima
 Campo de Borja D4
 Carnpobasso C2 18
 Campogiovanni F2
 Can Rafols dels Cals
 Candadigua Wine Co
 Canaes, Qta dos F4
 Canakkale D1 264
 Canai, Qta do G2 2
 Canalcchio E3 179
 Canandaigua E2 25
 Canas de Senhorinho
 Canberra C5 303
 Canberra District B
 Canby D3 289, B5
 Candido C4 183
 Canelones G4 296
 Canepa A5 299
 Canet Vallette A4 14
 Canet, Champo F4 6
 Cargé G6 121
 Canière, le G1 60
 Carnes C5 145
 Carneto B3 180
 Cannonau di Sardegna
 Cannubi A4 163
 Cannubi Boschis E
 Canoe Ridge G2 25
 Canorja, la C2 197
 Cantanhede C1 205
 Cantegril, Dom de
 Canetulp D2 101
 Cantenac C3 97
 Cartayenne Cave C
 Cantina del Notaro
 Cantina Lavis B3 16
 Cantina Lavis G4 16
 Cantina Sociale Cap
 Cantina Sociale Cop
 Cantina Sociale Cor
 Cantina Sociale Elio
 Cantina Sociale Grio
 Cantina Sociale Jer
 Cantina Soc San

Cardeuse, la G4 59
Carelles Dessous F4
Carelle-sous la Chap
Carena C3 157
Carignano del Sulcis
Carinièna D4 186
Carmel E2 81
Carmel SCV F4 265
Carmel Valley F3 28
Carmelo G4 296
Carmen B5 299
Carmenest D3 275
Carnignano A3 173
Carmo, Snt do F4 2
Carmo, Qta do E5 2
Carneros Creek E4
Caruntum D5 22
Carobbio D3 177
Carougeot F3 67
Carpentras E4 135
Carquefou B2 116
Carraia, la E4 181
Carran, en B1 61
Carrascal E5 195
Carré Rougeoud, le
Carregal do sal C3
Carres, les F5 67
Carrières, les F4 66
Carruades de Lafite
Carso C6 165, E6 1
Carta Vieja G3 299
Carters F4 326
Carvalho, Qta das
Carvalhoite, Qta de
Casa Agricola de Sa
Casa Blanca, Dom
Casa de Piedra E2 4
Casa de Santar B4
Casa Emma E3 171
Casa Lapostolle D4
Casa Nuestra C2 27
Casa Rondañe Wine
Casa Silva D5 299
Casa Sola E2 177
Casablanca, *Chile* G
Casablanca, *Moroc*
Casale Monferrato
Casaloste D4 177
Casalle, le C4 180
Casasnuova di Neri
Castel Bosque G
Cascais D3 203
Cascante G4 194
Casse Basses F3 179
Casse Nera E3 163
Casta D2 182
Castel C4 150
Casseuare, le D4 12
Casse-Têtes, les F1
Castière, la E2 59
Castà G3 252
Castagna D6 306
Castagneto Carducc
Castallote Monferr
Casteyon del Puente
Castel G5 265
Castel del Monte B2
Castel Sallegg D5 16
Castelgoccondo E2
Castelinho, Qta de
Castel F3 236
Castell In Villa G5
Castellada, la C6 17
Castellammare D2
Castellane, de 78
Castellare G3 177
Casteldefels B4 199
Casteller C3 165
Castellet, le D3 146
Castello de la Plana
Castello del Rampoll
Castello della Paner
Castello della Sala E
Castello di Arna F4
Castello di Monti G5
Castello di Brozzi F5
Castello di Caccin
Castello di Fontenu
Castello di Nipozzan
Castello di Querceto
Castello di San Polo
F4 177
Castello di Trebbio A
Castello di Verrazzan
Castello di Volpaia E
Castello la Lancia F3

Castelluccio A5 175 Castellmaure Co-op E3 141 Castellnuovo Berardenga G5 177 Castellnuovo di Verona G1 169 Castelo Borges, Qta do G4 208 Castelvetrano F3 184 Castets, les D2 60 Castets, les D2 60 Castiglione del Lago D4 181 Castiglione Fallente E5 163 Castillazuelo D3 195 Castillejo de Robledo F5 191 Castillo de Monjardin E3 194 Castillon-la-Bataille E5 83, E5 105 Castie F3 326 Castle Vineyards D3 275 Castelmagne D2 383 Castoro Cellars C4 203 Castro de la Vega F4 191 Catalan E3 150 Catalina F5 184 Catanaro F4 182 Caters C5 301 Catusseau E4 107 Cauhapé, Dom D1 113 Causant E3 87 Causse B2 141 Causse-Marines, Dom des B5 113 Caux C4 150 Cavadinha, Qta da E5 208 Cavaion Veronese F1 169 Cavatappi A3 289 Cave de Bourg-Tauriac G5 111 Cave de Buxy F4 69 Cave de l'Étoile F6 143 Cave de Plainmont C2 113 Cave du Océ E5 325 Cave du Razès D5 140 Cave Jean-Louis Lafage C3 143 Cave Junction G2 289 Cave la Malepère C6 140 Cave Spring F4 295 Cave, la E4 61 Cavéline D2 166 Caves de la Reine Pédaucue 58 Caves de Quilly-Sur-Loire C5 123 Caves des Vignerons de Baixas C4 143 Caves Messias C2 205 Caves Primavera B2 205 Caves São João C2 205 Cavriglia E5 177 Caymus D4 279 Cayron, Dom de C5 137 Cayuse G2 291 Cazes, Dom C4 143 Cazetiers, les E4 67 Cedar Mountain A3 281 Céggia F3 170 Celeros D5 208 Celigny F2 240 Celidmilk B2 249 Celler de Cantonella B1 197 Celler de Capcanes C6 196 Cellers Vilella de la Cartixa C4 198 Cellier des Templiers F6 143 Cellier le Brun F3 318 Celorico da Beira B6 205 Cembra B4 166, G5 167 Cenicerio B1 193 Cennatio E4 177 Cenon E3 83 Cent Vignes, les E5 62 Centelles, Clos B2 141 Central Coast D3 271 Central Point G2 289 Central Victorian High Country C3 303, E5 306 Centralia B2 289 Ceptura F4 258 Cerasuolo di Vittoria G5 184 Ceraùti A3 182 Cerbaiola E3 179 Cerbailona E4 179 Cercic C4 73, F4 74 Cercuelis, les F3 67 Cerdanyola del Vallès A5 197 Cerequio E4 163 Ceres D3 321 Céret E3 143 Ceretia E6 163 Cervoh F6 252 Cernigola C4 182 Cérons F4 83 Certaudo D1 177 Cerveteri E3 173 Cervignano E5 170 Cesana del Piglio F4 173, C1 182 Cesani E1 177 Ceski Budějovice F2 252 Cessenon C3 150 Cessnock A6 303, D5 304 Cetto, la D2 286 Cévennes A5 150 Cézyrieu C4 149	Châteaux Archambeau, d' E5 98 Arche, d' F6 97 Arche, d' F3 103 Arche-Puigneau, d' E4 103 Arcins, d' F5 95 Ardennes, d' E5 98 Armailhac, d' B4 91 Armajon-des-Ormes, d' C5 103 Arnould F5 95 Aronhaux B5 104 Cabanneux C4 98 Cabrières F2 137 Cadet-Bon D4 109 Cadet-Piola D4 109 Caillou B3 103 Caillou, le E4 107 Badon D3 105 Baletard A6 98 Baletard la Tonnelle E5 109 Barbanau D6 144 Barbé D2 111 Barbe Blanche, de A4 105 Barbe, de E2 111 Bardins D5 101 Baret C4 101 Baronne, la D2 141 Barrabaque B5 104 Barrakis, les B6 105 Barreyre C6 98 Barreyres E6 95 Bas B5 144 Basque, le B5 105 Bastienne, la B3 105 Bastor Lamontagne D5 103 Bataille E4 91 Bataillon B4 105 Beaustad, de E2 137 Beauchêne D1 107 Beaulieu F3 110 Beaumont D4 95 Beaumont, de E2 111 Beauregard E4 107 Beau-Séjour B4 105 Beau-Séjour Bécot E3 109 Beausejour Héritiers Duffau-Lagarosse E3 109 Beau-Site D4 89 Beau-Site Haut-Vignoble D4 89 Bécade, la E2 98 Bécasse, la D5 91 Bégot F4 111 Belair C2 111 Belair F4 109 Bel Air E5 89 Bel Air F3 111 Bel-Air A4 105 Bel-Air B5 105 Bel-Air D3 107 Bel-Air, de B3 107 Bel-Air la Royère D2 111 Bel-Air Marquis-d'Aligre B1 97 Belgasse, la D2 113 Belgrave D3 93 Bélingard-Chayne, de B5 115 Belle Rose C5 91 Bellefont-Belcier F5 109 Bellegrave A2 87 Bellegrave E5 91 Bellegrave D2 107 Bellegrave D2 87 Belles Graves C5 107 Bellet, de B6 145 Bellevue D3 107 Bellevue E3 109 Bellevue, de A4 105 Bellevue-la-Forêt C5 113 Bel Orme Tronquoy de Lalande C4 89 Bergat E5 109 Berliquet F3 109 Bernadotte D2 91 Bertineau St-Vincent B3 105 Beycheville A4 93 Beycheville D5 95 Beyzac D3 89 Bianca D4 293 Bidou E2 111 Bidon C4 105 Biston-Brillotte G3 95 Blaignan E4 87 Blanzac E6 105 Blissa F3 111 Bon Pasteur, le D6 107 Bon Pasteur, le A2 109 Bonaigle E2 107 Bonneau C4 105 Bonneau-Livran C4 89 Bonnet A2 99 Bordier, la B5 115 Bosco, le C5 87 Bosco, le D4 89 Bouchassy G6 136 Bourdieu C2 111 Bourdieu, le B2 87 Bourdieu, le F2 89 Bourgneuf-Vayron D3 107 Bourgueneuf, de D3 107 Bournac D3 87 Bourseau A4 107 Bouscaut E5 101 Bousquet, du F4 111 Boyd-Cantenac C4 97 Aney C4 95 Angelus E3 109 Angludet, d' D3 97 Anneaux, des A1 105 Anneaux, des A2 107 Anthonic F3 95 Aqueria, d' G6 136	Châteaux Bridane, la B5 93 Brillet G3 95 Brousseau D4 105 Broustet A4 103 Brown D3 101 Bruléscaillie F4 111 Bujan E2 111 By, de C3 87 Fournes, de C4 107 Cabanneux C4 98 Cabrières F2 137 Cadet-Bon D4 109 Cadet-Piola D4 109 Caillou B3 103 Caillou, le E4 107 Calissane C5 144 Calisse, la C2 145 Calon B3 105 Calon-Ségur D4 89 Cambon la Pelouse E4 97 Camensac D3 93 Cameron E3 83 Caminade, la A4 113 Camou E2 286 Campuget, de A5 139 Canon B5 104 Canon E3 109 Canon de Brem B6 104 Canon-Chaigneau B3 105 Canon-la-Gaffelière F4 109 Cantegri B3 103 Cantegrive B6 105 Canteloup E4 87 Canteloup E5 97 Cantemerle E5 97 Cantenc-Brown C2 97 Cantereau D3 107 Cantun D4 105 Cap de Haut D6 95 Capbern Gasqueton D5 89 Cap-de-Mourlin C4 109 Cap-Séjour B4 105 Carbonneux E4 101 Cardonne, la E3 87 Carelle, la C2 111 Carles, de A6 104 Carone-St-Germine B2 95 Bécade, la E2 98 Carteau Côtes Daugay F2 109 Cartillon, du D4 95 Caruel F3 111 Cassagne-Haut-Canon B5 104 Cassat B5 105 Castel Viad D3 107 Castelot, le D2 105 Castéra F3 87 Causé, le C4 105 Cazal-Viel A4 141 Cazeuene, de A2 139 Certan de May-de-Certain D5 107 Cesana del Piglio F4 173, C1 182 Chambert-Marbuzet F5 89 Chambrun, de B2 105 Chamiray, de C5 69 Chantegrive, de D5 98 Chantelès A2 87 Chantegrive D3 105 Chapelle de Lescourts, la D2 105 Charmail C4 89 Charmant B2 87 Charon C2 111 Chasse-Spleen F4 95 Chânes, les B2 111 Chavuin C3 105 Chêne Vieux B5 105 Cheret-Pitres C5 98 Cheval Blanc E5 107 Cheval Blanc B1 109 Chevrol Bel-Air B2 105 Christoly G5 111 Cissac G2 89 Citran G4 95 Civrac F3 111 Clare, la B3 87 Clarière Lathwaite, la D5 105 Clarks F3 95 Clauzeau F4 89 Clerc Milon B5 91 Climens C4 103 Cinet D4 107 Closier du Grand-Poujeaux, la F4 95 Clotte Blanche, la G3 111 Clotte, la E4 109 Clusièrre, la F5 109 Coignes, des D6 140 Colline, de la C5 115 Colombier-Monpeloux C5 91 Commanderie, de la D5 105 Commanderie, la F4 89 Commanderie, la F3 107 Commarque, de G3 103 Condamine, la D5 138 Conseillante, la E5 107 Conseillante, la B1 109 Corbin B3 105 Corbin B2 109 Corbin Michotte B2 109 Cordeillon-Bages E5 91 Cos d'Estournel A5 89 Cos d'Estournel A5 89 Cos Labory G5 89 Cos Labory A4 91 Côte Montpezat D6 1
---	---	--

Aucun 194
Luraile, en F1 61
Lurets, les G4 61
Lurton, J&F D4 301
Lusco do Miño D5 189
Lushnjë F4 255
Luso C2 205
Lussac E5 83, B4 105
Lussault-sur-Loire F6 121
Lutby E4 240
Lutterbach G4 125
Lutzmannsburg E5 242
Lutzville B1 321
Lutzelville Valley B2 321
Luzern B4 239
Lyaskovets B4 257
Lyndoch E1 308
Lynmar F5 273
Lyon E4 53, G5 55
lys, les D3 77
Lytton Springs D4 273
Lymburnets D4 257

Macabré, le E1 61
Macal C5 294
Macassar F1 323
Macau D6 97
Maccchiole, le A5 175
Maccione, il B4 180
Macedon Ranges D2 303, E3 306
Machamoud E5 199
Macherelles, les G2 60
Machico C5 213
Macomer C5 185
Macon F5 55, F5 70, A6 73
Macon-Villages F4 70
Macroste F3 275
Mad E2 251
Mada C4 271
Madison Vineyard D4 286
Madrague, la E2 146
Madrid E3 186
Madróna A5 285
Madroñales F4 199
Maffini E3 182
Magdalenen-Kreuz F5 226
Magdeburg C4 215
Maglieri F3 311
Magura A1 257
Maia, Qta des C5 205
Mailberg B4 242
Mailly-Champagne B5 81
Mainz D3 215, E5 232
Maipo B5 299
Maison-sur-Sèvre F3 117
Maison Blanche F5 133
Maison Brûlée F6 66
Maissau C4 242
Maltres Vignerons de Taulavel C3 143
Maizères Basses F5 65
Majella D6 312
Major Norante, le C3 182
Makedonija (Macedonia) F5 255
Mal Carrés, les F4 66
Maladière, la E2 59
Maladières, les, *Gevey-Chambertin* F4 66
Maladières, les, *Nuits-St-Georges* F6 64
Malaga G3 186
Malconsorts F4 65
Maligny A2 77
Malisevo E5 255
Malivore F4 295
Mallia G2 266
Malmesbury D2 321
Malokarpatski G3 252
Malporsiers, les G2 61
Malroie, la G1 60
Malvasia delle Lipari E5 184
Malvedos, Qta dos E1 209
Malverne, Clos D2 323
Mambourg C3 127
Manchester G3 326
Manchuela F4 186
Mandelberg C3 237
Mandelgarten D5 121
Mandelgraben, *Bernkastel* F5 222
Mandelgraben, *Piesport* B5, B6 221
Mandelhöhe F5 230
Mandement, le C1 239, F1 240
Mangualede B4 205
Maniaco C3 170
Manisa E1 264
Mannimup F4 313
Mannaberg C4 235
Mannberg C1 229
Mannheim C4 235
Manns F5 325
Manoir du Graveloux C6 105
Mansfield E5 306
Mansree G2 326
Mantegas C5 205
Mantina D3 263
Mantova D2 165
Manuelas, Qta das D5 208
Manukau B5 317
Manzikou F3 186
Manzanera C5 237
Manzano B3 171
Mantares D2 258
Manganges, les D5 55
Marbach D5 235
Marbach F5 89
Marcel C2 120
Marcel Richard, Dom B3 137
Marchais, les E3 67
Marchamp D3 73
Marches, les D4 149
Marchilz F3 53

Markrain C3 127
Marcorin C2 229
Marconnets, les E6 62
Marcorino D5, E3 160
Mardeuil D6 80, D2 81
Mardie A3 117
Mareau, en E6 61
Marchaude, la A4 71
Marchaude, les F4 63
Marencà F4 240
Mazérolle C4 149
Mareuil-sur-Ay D4 81
Margalit F4 265
Margaret River E3 313, D6 314
Margaux D3 83, B2 97
Margheria E5 163
Mariages, les F5 62
Mariorb D4 253, A2 255
Marienberg G2 311
Marienberg F4 236
Mariengarten E5 230, F5 231
Marienholtz D4 217
Mariental G2 247
Marienthal E5 225
Marignan A5 149
Marignieu C4 149
Marimar Torres F4 273
Marin, *Rias Baixas* C4 189
Marin, *Savoie* A5 149
Marling-Novand E5 222
Marino F3 173
Marinot D2 60
Mario Schioppetto C5 171
Marion D3 311
Marion's D5 315
Marion-Villages F4 70
Mark West E5 273
Markgraf Babenberg G5 236
Markgräflerland G2 235
Markham C2 279
Marlengo (Marling) A4 167
Marlenheim A5 125
Marne, la D2 81
Marquau C5 293
Marqués de Vizhjo D6 189
Marquis de St-Estèphe E4 89
Marsac A2 97
Marsain, le B6 60
Marsala F3 184
Marsannev C6 55
Marsciano D5 181
Marselle G5 53, D5 144
Marsh Estate B4 304
Marston C3 279
Martelli & Busdranghi D6 175
Martha's Vineyard D4 279
Marlignany C3 166
Martigny D2 239, G5 240
Martillac G6 101
Martina B3 183
Martin Brothers B4 283
Martinelli F5 273
Martinsg G3 160
Martinez 211
Martinez Bujanda A1 193
Martini & Prati F5 273
Martiniolles Dom de D6 140
Martinsthal A4 229
Marufuji F5 325
Maryborough C2 303, E2 306
Maryland G6 269
Marzemino C2 165
Mas Amiel, Dom C3 143
Mas Blanc, Dom du E6 143
Mas Bruguère A1 18
Mas Cal Domenech G6 138
Mas Champart B4 141
Mas Chichet E5 143
Mas Crémât, Dom du C4 143
Mas de Bellevue C3 139
Mas de Daumas Gassac B6 138
Mas de la Dame B3 144
Mas de Morties B1 139
Mas d'En Gil D4 198
Mas Ignells C5 198
Mas Julien C6 138
Mas Martinet D4 198
Mas Rous, Dom du E4 143
Mas Ste-Berthe G3 144
Mas St-Laurent D6 138
Masnou, El B6 197
Maso Cantanghel C4 166
Messa F6 157
Masse, la D3 177
Messandra C2 261
Massanara D6 177
Massana C1 229
Massignieu-de-Rives C4 149
Masson Vineyards F4 281
Masstantuono C3 283
Mastroterdine D3 182
Masures, les G6 59, G1 60
Masut du Rive D4 171
Matakana B5 317
Matanzas Creek C1 275
Matarkiri F4 319
Matera D4 182
Matheis-Bildchen E2 223
Mathéou C2 97
Matino C4 158
Matraajia B4 249
Matras D5 235
Matras F5 89
Matras C2 120
Marcel Richard, Dom B3 137
Marchais, les E3 67
Marchamp D3 73
Marches, les D4 149
Marchilz F3 53

Maures G6 151
Mauro F1 191
Mäusshöhe F5 231
Mautern C3 242, C5 245
Maximier D3 217
Maxwell G2 311
Mayacamas E4 279
Mazatlán F3 286
Mazery, Clos de F1 61
Mazère, la F6 66
Mazère, la F4 67
Mazis-Chambertin E2, E3 67
Mazoyères-Chambertin F1 67
McDowell Valley F4 272
McKinlay B5 293
McLaren Vale C6 302, G2 311
McMinville D2 289, C4 293
McWilliam's C4 304
Méat, le F4 133
Mealhada C4 201, C2 205
Mecekajia D3 249
Medford F4 267
Medford G3 289
Medigda G5 258
Medina E2 284
Médoc D2 93
Médouque, la A3 101
Médrac E3 95
Meeker D4 273
Meerea Park C5 304
Meerlust F2 323
Meersburg G4 235
Meerspinne E4 230
Meerss E1 251
Megyer C5 251
Mehrdlzlchen B5 228
Meinert D2 60
Meisenberg F6 217
Meissen E6 237
Meix, Clos des G3 60
Meix, les, *Beaune* F3 63
Meix, les, *Chassagne-Montrachet* G3 60
Meix au Maire, le F5 67
Meix-Bas E4 307
Meix Bas, le E5 67
Meix Bataille, le E3 61
Meix Chavaux, les E2 61
Meix de Mypont, le E3 61
Meix des Duches E3 67
Meix Foulot, Dom du C5 69
Meix Finguet F4 67
Meix Gagnes, les G1 61
Meix Garnier, le E3 61
Meix Goudard, les G2 60
Meix Pelletier F4 60
Meix Rentier F6 66
Meix Tavaux, le F2 61
Mejanelle, la C2 139
Mel D1 170
Melbourne D3 303, F4 306
Melegrida F4 251
Melia F3 184
Melin, sur B6 60
Mélinois E2 171
Martinez Bujanda A1 193
Martini & Prati F5 273
Martiniolles Dom de D6 140
Martinsthal A4 229
Marufuji F5 325
Maryborough C2 303, E2 306
Maryland G6 269
Marzemino C2 165
Mas Amiel, Dom C3 143
Mas Blanc, Dom du E6 143
Mas Bruguère A1 18
Mas Cal Domenech G6 138
Mas Champart B4 141
Mas Chichet E5 143
Mas Crémât, Dom du C4 143
Mas de Bellevue C3 139
Mas de Daumas Gassac B6 138
Mas de la Dame B3 144
Mas de Morties B1 139
Mas d'En Gil D4 198
Mas Ignells C5 198
Mas Julien C6 138
Mas Martinet D4 198
Mas Rous, Dom du E4 143
Mas Ste-Berthe G3 144
Mas St-Laurent D6 138
Masnou, El B6 197
Maso Cantanghel C4 166
Messa F6 157
Masse, la D3 177
Messandra C2 261
Massanara D6

Pinerolo D2 157
Pinessa, la C4 103
Pinhão F5 208
Pinkfield F4 242
Pinnacles Vineyard F4 281
Pins, les C2 120
Pinsoir F4 286
Pirabino G4 175
Piper-Heidsieck 78
Pipers Brook D5 315
Pipers River D5 315
Pitkenham, Dom D4 143
Pirineos D4 195
Pirramimma G2 311
Pisa A2 173
Pisoni Vineyard F4 281
Pissouri G2 266
Pistola A3 173
Pitscherthal C4 245
Pissiers Dessus E5 61
Pizay E5 74
Pizzini E5 306
Placerville A5 285
Places, les G2 60
Pla de Bages D6 186
Pla (Lévan) F6 186
Plaisir de Merle C4 323
Platane D4 258
Planalto-Mirandès B6 201
Plançots de la Champagne, les G1 63
Plançots du Nord, les F1 63
Plan du Castellet, le E3 146
Planeta F3 184
Plantagenet E6 313
Plante du Gaie G2 60
Plantier, Dom de C2 113
Planties, les, Gevrey-Chambertin F4 66
Planties, les, Meursault E3 61
Planties au Baron F5 64
Planties Momières, les G5 59
Plantigone ou Issart G3 67
Plassac E1 111
Plataux, les F1 65
Platière, la, Beaune E1 62
Platière, la, Chassagne-Montrachet G5 59, G1 60
Plâtre, le D5 74
Plavica A2 255
Pleven B3 257
Plice, la G4 59
Pluchots, les G4 61
Plume la Plume B4 101
Plumjack D4 279
Plumpton College G4 326
Plures, les F3 61
Plzen F1 252
Pniel D4 323
Poboloda C5 198
Poca, Qta da F4 208
Pocerna-Podgora C4 255
Podere Capaccia E4 177
Podere la Capella E2 177
Podere San Luigi G4 175
Poderina, la F4 179
Podersdorf D5 242
Podgora Daclic F6 258
Podgorica E4 255
Podluz G3 252
Podravje A2 255
Podunavje B4 255
Poggerino E4 177
Poggette, le E5 181
Poggibonsi E2 177
Poggio al Sole D3 177
Poggio Antico F3 179
Poggio Bonelli G5 177
Poggiolino, il D3 177
Poggione, il F3 179
Poggio Piano C2 177
Poggio Sciollette D4 177
Pogradac F4 255
Pojilange, en B6 60
Polinçy D3 77
Pointe C2 245
Pointes d'Angles F5 61
Pointes de Tuvillains, les F3 62
Pointes, aux D1 63
Poirets-St-Georges, les F6 64
Poiner du Clos, le G1 60
Poisset, les F5 64
Poissot, le G5 61
Poissenot D3 67
Pojer & Sandri A3 166, G4 167
Poklin A6 303
Poklin Estate C5 304
Pokuplje B3 255
Pol Roger 78
Polesovice F3 252
Poligny F2 148
Poliziano A4 180
Pollino E4 182
Pollack Pines A6 285
Polmassick G1 326
Polski Trumbesh B4 257
Pomerol E4 83, D4 107, B6 108
Pomerols Co-op E6 138
Pomino A6 177
Pommaro D5 55, F6 61, E1 62
Pommaré, la B4 116
Pommaré 78
Pommière, la B4 131
Pomorie C5 257
Pomport B5 115
Poncy E5 69
Ponder Estate F3 318
Ponderosa Valley D3 285

Priorat B6 196, C5 198
Priorato E5 186
Prissé F4 70, A4 71
Prizren E5 255
Procès, les F1 65
Prose, Dom de la C1 139
Prosecco di Conegliano
Valdobbiadene C4 165, D2 170
Provadiya B5 257
Prulliers, les F1 65
Pruzilly G3 70, E5 73, A5 74
Pts Charrons, les F1 61
Pts Garnets, les G4 61
Pts Grands Champs, les G4 60
Pts Nosoyes, les G4 60
Pts Poissots, les G5 61
Ptj E5 253
Pucelles, les G3 60
Puch, le C5 103
Porongurup E6 313
Porreia C5 198
Porroux, les F5 66
Portail Del Alto B5 299
Port d'Aion, le F2 146
Port Dahouise F5 295
Porte Feuilles ou Muraillais du Clos F5 65
Portela, Qta da G2 208
Porter Creek E4 273
Portes Feuilles, les E5 67
Portets C5 98
Port Guyet D1 120
Portimio G4 201
Port Jervis G4 294
Portland, Oregon C3 289, B5 293
Portland, Victoria D1 303
Port Lincoln G3 302
Porto B4 201
Porto de Bois, Qta de G5 209
Porto e Douro B5 201, E5 209
Porto Moniz A6 212
Port Orford G1 289
Porto Tolle A4 165
Porto Torres B4 185
Porto, Qta do F5 208
Portogruaro A4 170
Portuets E3 290
Port Valsais E5 240
Port-Vendres E6 143
Porusot Dessus, le F6 60
Porusot, le F6 60
Porusots Dessous, les G6 60
Posavje A2 255
Possonnière, la E1 118
Postaler C6 244
Post Boes F6 59, F1 60
Potenza D4 182
Poteles, les F2 59
Pothona Vineyards B4 304
Potsjje B5 255
Potsdam B5 215
Potter Valley D4 272
Pöttinger D6 244
Pougets, les E3 63
Poughkeepsie G5 294
Poilly F5 55, F4 70, C5 71
Poilly-Fumé G5 123
Poilly-Loché G4 70
Poilly-sur-Loire B5 117, E5 123
Poignée Daclic F6 258
Pouillères, les F5 65
Pouillettes, les F6 64
Poussie, la B3 123
Poutures, les F5 61
Pouvray A4 121
Pouyalet, le B5 91
Povardarje F6 255
Poggio al Sole D3 177
Pradell de la Teixeta D6 198
Prades D2 143
Prælatenberg D1 128
Prager C3 279
Praha (Prague) F2 252
Prélat A6 122
Prading E5 242
Pranós-Dessus, les G4 59
Prat de Lobregat, El B5 197
Pré à la Rate, le B6 60
Préau E5 67
Pré de la Folle, le G4 65
Pré de Manche, le F2 61
Predmurske A3 255
Pregiac C6 103
Prekmurske Gorice A3 255
Prellenkirchen D6 242
Premiaraux A4 171
Prémeeaux-Prissey F4 64
Prémia de Mar A6 197
Preslav B5 257
Prespa F5 255
Pressoir, le G5 120
Preston, la C2 73
Preuxes, les C4 77
Prévauze, les F1 63
Prévoles, les F3 62
Préde Mountain C2 279
Prieur, Clos F3 67
Prieur-Bas, Clos F3 67
Prieuré-St-Jean de Bébian D5 138
Prignac-en-Médoc E2 87
Prigorie-Bilgona A3 255
Priep F5 255
Primice F6 193
Primivito di Manduria C3 183
Primo Pacenti E3 179
Primorje B1, E3 255
Primorska A1 255
Primorska Hrvatska C2 255
Prince Albert G3 306
Principauté d'Orange A1, F5 151

Réas, le Clos des F4 65
Rebentinn E6 208
Rebichets, les F2 60
Rebstöckel E5 230
Recas F1 258
Réchaux, le D5 67
Reichbühl E5 231
Rechnitz F5 242
Recio de Soave G5 169
Reclerc, Dom de la F5 143
Redbank E2 305
Redgate E5 314
Redhawk C4 293
Redman C5 312
Redmetal G4 319
Red Mountain B5, F5 289
Redondella D4 189
Redondo E5 206
Redescut E1 63
Red Willow E2 290
Redwood Valley C3, E3 272
Reedsport E1 289
Refene, la F6 61, E1 62
Referts, les G4 60
Reggio di Calabria G4 182
Regio nell'Emilia E2 165
Region del Sur G3 296
Région E5 55, C4 73, E3 74
Regioptiere, la F4 117
Reguengos F5 206
Reguengos de Monsaraz F5 201, F5 206
Rehbach E5 232, C5 233
Reichsthal A4 227
Reif F6 295
Reilly's E5 309
Reims B4 53, B3 79, A4 81
Reinsport D3 221
Reinterpad G5 231
Reine, Dom de la C2 113
Remigny G4 289
Remilly, en F3 60
Remoisseau Père & Fils 58
Remstal-Stuttgart A4 235
Renardes, les F4 63
Renato Keber C5 171
René Bourgeois D4 69
René Noël Legrand F3 119
René, Clos D3 170
Renmark B1 303
Reno G5 289
Renton A3 289
Renwick F3 318
Quebrada De Macul A6 299
Récio, le G5 83
Ressier, Clos le E6 71
Restigné D3 120
Retz B4 242
Reugne E2 61
Reuilly C3 117
Reus C1 197
Réverend, Dom du F2 141
Reversées, les F3 62
Rex Hill B4 293
Reynella E2 311
Rezé C2 116, F2 117
Rhebockskloof A4 323
Rheinberg D5 229
Rheinbick F5 232
Rheingarten C1, D1 229
Rheingau D2 215
Rheingrafenstein F3 232
Rheinheil D1, D2 229
Rheinhausen D2 215
Rheinhessen D2 215
Rheinthal E5 237
Rias Baixas D1 186
Riba, la B2 197
Ribatejo A4 201, C6 203
Ribbion Vale C5 314
Ribeauville D4 125, C4 127
Ribeira Brava D1 213
Ribeira Sacra D2 186
Ribeira de Vagos D5 208
Ribeira D5 273
Ribera del Duero D3 186
Ribera del Guadiana F2 186
Ribonnet, Dom de D5 113
Richard, Dom de B5 115
Richard, en la F3 60
Richard Hamilton G2 311
Richardson C3 275
Richaume, Dom C1 145
Riche, le E3 323
Richebourg, le F4 65
Richemone, la F3 65
Richland B5 289, F5 290
Richmond Grove D2 308
Richoli, Dom E3 118
Riddle F2 289
Ridge Babel 281
Ridgeview Estate F4 326
Riecinne F5 177
Riefing F2 247
Rienersburg G4 242
Ripaerolo Pecorari C5 171
Ries E5 237
Right Bank F1 241
Rignano sulli Arno B5 177
Rijckaert, Dom D4 71
Rijke D2 255
Rilly-la-Montagne B4 81
Rimauresq, Dom de D2 145
Ravenswood D3 275
Raviolles, les G3 65
Ray-Jane, Dom E3 146
Raymond C4 279, B2 289
Razac-de-Saussignac B4 115
Razgrad F3 306
Réas, aux F3 65

Riojanas, Bodegas B6 192
Rio Linda A3 285
Rio Negro G4 296
Rio Sordo D3 160
Riotte, la F6 66
Riottles, les E3 61
Riottles, les F1 62
Rio Visto C3 285
Ripaille A5 145
Riquewihr D4 125, C3 127
Risal, Marqués de G6 193
Ristow E5 279
Ritchie Creek C2 279
Ritsch F6 220
Rittergarten B4 231
Ritterpad C2, C3 219
Rittersberg C4 235
Ritzling C1 245
Riudoms C1 197
Riva del Garda E1 166
Rivas de Tereso F4 193
Rivaux, les E3 61
Rivendell Vineyard B5 314
Rivera, Puglia B2 183
Rivera, Uruguay F4 296
Riviera dell'Emilia E2 168
Riverhead D5 294
Riverina B3 303
Riverland B6 302
River Road F5 273
River Run D3 281
Riverside F4 319
Riverview A6 305
Rivesaltes C4 143
Rivette E6 163
Riviera del Garda Bresciano C2 165
Riviera Ligure di Ponente F3 157
Riviolet F4 73
Rivoli Veronese E1 169
Rivier, Dom de la C2 113
Rizzi F2 160
Roa de Duero A4 191
Roai D3 135
Rôaix B5 137
Robardelle F4 61
Robe D6 302
Robe Ranges D6 302
Robert Keenan C2 279
Robert Mondavi D4 279
Robert Mueller D5 273
Robert Pecota A1 279
Robert Pepli D4 279
Robert Plageoles et Fils B6 113
Robert Sinkov E5 279
Robert Skell E1 139
Robertson E3 321
Robertville D5 323
Robert Talbot F4 281
Robert Young E5 273
Robert-Demogent, Dom C5 71
Robinvalle D2 303
Rocca di Castagnoli F5 177
Rocca di Montegrossi F4 177
Rocche D4 163
Roc de Puisseguin C5 105
Roctort E5 121
Roche G3 275
Roche, Clos de la F1 67
Roche, la A4 71
Roche aux Moines, la D2 118
Rochecorbon E2 121
Rochefort-sur-Loire B4 116, E2 118
Rochegude D3 135
Rochelle, la F3 120
Rochelles, Dom des D5 118
Rochère, la E5 121
Roches Neuves, Dom des F3 119
Roches, les E3 121
Rocheservière C2 116
Rochester E2 294
Roche-sur-Foron, la B5 149
Rochettes-St Jean F4 120
Roche Vireneuse, la E4 70
Rochenthal D4 245
Rottel F2 217
Rottlan Torra C5 198
Rotrua C6 317
Rott B4 285
Rock Lodge F4 326
Rocoules, les F5 133
Roda F3 193
Rödden B5 229
Rödelsee F5 236
Roderen D4 125
Rodney Strong E5 273
Rodos E5 263
Rodos (Rhodes) E6 263
Roeda, Qta de F5 208
Roederer E2 272
Roero E3 157, D3 159
Roger Lassarat A3 71
Roger Sabon, Dom F2 137
Rognet-Corton, le F5 63
Rogue River G2 289
Rogue Valley G2, G4 289
Rohrendorf C3 242
Roi, Clos du F6 62
Roichottes D2 63
Rolland, Dom de F2 141
Roma E3 173
Romagnies, les E3 61
Romanèche-Thorins C5 73, C6 74
Romanée, la, Gevrey-Chambertin D3 67
Romanée, la, Santenay F5 59
Romanée, la, Vosne-Romanée F4 65
Romanée-Conti, la F4 65
Romanée-St-Vivant F4 65
Romaneira, Qta da E6 208

Romans d'Isone D4 171
Romarigo, Qta de F1 208
Rombauer C3 279
Rombone E2 160
Rome A4 294
Romeira, Qta da C5 203
Römerhang B1 223
Römerlay F3 217
Römerstein-Martinhof G3 247
Romerstein-Lanthenen B3 117
Ronca F6 169
Roncal E2 160
Roncaplette D2 160
Roncé G6 120
Ronceret, le F4 61
Ronchevat, en A3 71
Ronchi D3 160
Ronchi di Manzano B4 171
Rondière F6 64
Rondiers E3 77
Ronco del Gelso C4 171
Ronco del Gnezzin B4 171
Ronicus C5 171
Rondières, les B6 60
Ronzo E2 166
Roque Sestière C3 141
Roquebrun, Cave de A4 141
Roquemare F1 137
Roquemare, la G5 59
Roques, Qta dos B4 205
Roriz, Qta do E1 209
Rosa, la, Barolo D5 163
Rosa, la, Chile C4 299
Rosa, Qta de la F5 208
Rosacker C4 127
Rosa Bosco B4 171
Röschitz C4 242
Rosenburg F2 289
Rosenleg C3 305
Rosemary G3 326
Rosemary G3 326
Rosemont Estate C3 305
Rosemont Ryecliff G3 311
Rosenbühl D5 230
Rosenberg, Bernkastel B2, D1, E2 223
Rosenberg, Nahe E2 225
Rosenberg, Piesport D3, D4 221
Rosenberg, Rheinhessen C4 233
Rosenberg, Saar C4, C5 219
Rosengärten C2 221
Rosenberg, Bernkastel C4 223
Rosengarten, Nahe B4 224, D3 225
Rosengarten, Rheingau F3, F4 226
Rosenheck E2 163
Rosenlay E6 222
Rose-Pauliac, la C5 91
Rosettes, les G3 120
Roseville A4 285
Ross Estate E1 308
Rossano E4 182
Rossatz C2 245
Rossese di Dolceacqua F2 157
Rossiya (Russia) B4 261
Rosso Barletta A2 183
Rosso Canosa B2 183
Rosso Conero D6 173
Rosso di Cerignola B2 183
Rosso Piceno D6 173
Rosso Piceno Superiore E6 173
Rossini E4 236
Rostov B4 261
Rostov-na-Donu B3 261
Rota F4 199
Roteftels C4, D4 225
Roteftels in Winkel D5 225
Roter D3, E4 221
Rotes Tor D5 244
Rothbury Estate C5 304
Rothenberg, Rheingau F6 226, D1 228, B4 229
Rothenberg, Rheinhessen B5 233
Rothberg, Wachau C4 245
Rothenthal D4 245
Rottel F2 217
Rottlan Torra C5 198
Rotrua C6 317
Rott B4 285
Rock Lodge F4 326
Rocoules, les F5 133
Roda F3 193
Rödden B5 229
Rödelsee F5 236
Roderen D4 125
Rodney Strong E5 273
Rodos E5 263
Rodos (Rhodes) E6 263
Roeda, Qta de F5 208
Roederer E2 272
Roero E3 157, D3 159
Roger Lassarat A3 71
Roger Sabon, Dom F2 137
Rognet-Corton, le F5 63
Rogue River G2 289
Rogue Valley G2, G4 289
Rohrendorf C3 242
Roi, Clos du F6 62
Roichottes D2 63
Rolland, Dom de F2 141
Roma E3 173
Romagnies, les E3 61
Romanèche-Thorins C5 73, C6 74
Romanée, la, Gevrey-Chambertin D3 67
Romanée, la, Santenay F5 59
Romanée, la, Vosne-Romanée F4 65
Romanée-Conti, la F4 65
Romanée-St-Vivant F4 65
Romaneira, Qta da E6 208

Ruchottes du Dessus E3 67
Rüdesheim D4, F4 226
Rudolfshelm C5 246
Rue au Porc G6 61
Rue aux Vaches, la G4 60
Rueda D3 186
Rue de Chaux F1 65
Rue de Fontenay C3 77
Rue de Vergy, en la E5 66
Rue Rousseau G3 60
Ruffieux B4 149
Ruffino B5 177
Rüfina A5 177
Rugens-Bas, les F5 61
Rugens-Hauts, les E5 61
Ruinar 78
Ruiterbosch E6 321
Ruitersvlei B3 323
Rully D5 55, B5 69
Rumilly B4 149
Ruppertsberg E5 230, G5 231
Rural, la E5 303
Ruse (Rousse) A4 257
Russian River Valley E4 273
Rusini G1 240
Russi Superiore C5 171
Russo D6 175
Rust E5 242, G2 247
Rust en Vrede E3 323
Rustenberg D3 323
Rustridge C5 279
Rutherford D4 279
Rutherford Hill C4 279
Rutherglen C3 303, C6 306
Rutz G5 273
Rumer C4 216
Rymill A5 312
Saale-Unstrut C4 215, E3 237
Saarbrücken E2 215
Saarburg D3 216, F3 219
Saarlouis-Moselle-Mauvrets D4 219
Saar-Ruwer E5 217, D5 219
Sables du Golle du Lion C5 150
Sablé D3 135, C5 137
Sablons, les D2 120
Sachsen E5 215, E6 237
Sachle D3 170
Sackträger E5 233
Sacramento A3 271, B4 285, G5 289
Sacred Hill E4 319
Sacy B3 81
Saddleback D4 279
Saddlers Creek C5 304
Sadova G3 258
Sadova-Corabba G3 258
Sadnya F5 325
Saering B1 126
Sag Harbor C6 294
Saga C5 293
Sagelands E2 290
Sagpond C6 294
Sagrado, Qta do F5 208
Sagrattino di Montefalco D4 173, E6 181
Sahel G2 267
Sahy G4 252
Sallion G6 240
St-Aignan B2 117
St-Amant C5 285
St-Amarin, Clos E3 109
St-Martin-le-Beau G6 121
St-Martin-sous-Montaigne C5 69
St-Mary's Vineyard D5 312
St-Maurice-sur-Eygues D3 135
St-Médard-en-Jalles E2 83
St-Melaine-sur-Aubance C4 118
St-Michael E1 221
St-Michel-sur-Rhône E2 131
St-Nazaire B1 116
St-Nicolas G5 62
St-Nicolas-de-Bourgueil B6 116, D2 120
St-Nicolas-C4, D4 228
St-Pantaléon-des-Vignes C4 135
St-Patrice D4 120
St-Paul G4 120
St-Philbert-de-Grand-Lieu C2 116
St-Philippe d'Aiguille C6 105
St-Pierre d'Albigny C5 149
St-Pierre-des-Corps B1 117
St-Polten D3 242
St-Pourcain D3 53
St-Rambert-en-Bugey B3 149
St-Romain A1 61
St-Roman-de-Malegarde A4 137
St-Saphorin E4 240
St-Sardos C5 151
St-Saturin B6 138
St-Saturin-sur-Loire D5 118
St-Sauveur C3 91
St-Sébastien-sur-Loire B2 116, F2 117
St-Seurin B4 89
St-Seurin-de-Cadourne C4 89
St-Sigismund B3 116
St-Stefan G3 242
St-Sulpice D6 118
St-Supéry D4 279
St-Symphorien B1 117
St-Symphorien-d'Annelles B5 73
St-Tréloy F2 87
St-Vallier G4 69
St-Véran F4 70
St-Vérand G3 70, B5 73
St-Victor D2 141
St-Victor A3 89
St-Maure-de-Touraine C1 117

St-Émilien E5 83, D3 105, F5 107, E4 109
Sainte Neige F5 325
Ste-Radegonde-de-Touraine F1 121
St-Étienne C2 83, E5 89, A4 91
St-Estève D4 143
St-Etienne-des-Ouillères D4 73
St-Etienne-la-Varenne D4 73
St-Fiacre-sur-Maine F2 117
St-Florent-le-Viel B3 116
St-Francis, California B2 275
St-Francis, South Australia E2 311
St-Galloux E5 239
St-Galloux-de-Scissé C4 70
St-Genies-de-Cornolans F6 136
St-Georgen D5 242
St-Georges E5 83
St-Georges, les F5 64
St-Georges-d'Orques C1 139
St-Georges-St-Émilien B5 109
St-Georges-sur-Loire B4 116
St-Germain-d'Estéuil F4 87
St-Gervais D2 135
St-Hallet D3 308
Saint Helena C3 279
St-Helens C2 289
St-Herlain B2 116
St-Hilaire-St-Florent B5 116
St-Hippolyte, Alsace D4 125, D6 127
St-Hippolyte, Loire C2 117
St-Huberts B4 307
St-Innocent C4 293
St-Jacques, aux F3 65
St-Jean, Médoc C2 87
St-Jean, Santenay E2 59
St-Jean, Clos F2 60
St-Jean-d'Ardières E6 74
St-Jean-de-Braye A3 117
St-Jean-de-la-Croix D2 118
St-Jean-de-la-Porte C5 149
St-Jean-de-Maurvets D5 118
St-Jean-de-Vaux C4 69
St-Jean de Valcros, Dom C3 145
St-Jeoir-Prieuré C4 149
St-Joseph's Weinkeller B5 293
St-Joseph B4 130
St-Julien E4 73, C5 93
St-Julien-Beycheville D2 83, C5 93
St-Julien-de-Concelles E3 117
St-Julien, aux F2 65
St-Kiliansberg D3 227
St-Lager D4 73, F4 74
St-Lambert E5 91
St-Lambert-du-Lattay F2 118
St-James, Dom de C2 113
St-Laurent B2 95, F5 109
St-Laurent-de-Brès F5 136
St-Laurent-des-Vignes B5 115
St-Laurent-Médoc D1 93
St-Léonard F1 241
St-Leonards E5 306
St-Loubès E4 83
St-Louis G3 137
St-Lumine-de-Clisson G3 117
St-Macaire G4 83
St-Magdalena E4 326
St-Magne-de-Castillon E5 105
St-Mard-de-Vaux C4 69
St-Margarethien E5 242
St-Martin A5 225
St-Martin, Clos E3 109
St-Martin-le-Beau G6 121
St-Martin-sous-Montaigne C5 69
St-Mary's Vineyard D5 312
St-Maurice-sur-Eygues D3 135
St-Médard-en-Jalles E2 83
St-Melaine-sur-Aubance C4 118
St-Michael E1 221
St-Michel-sur-Rhône E2 131
St-Nazaire B1 116
St-Nicolas G5 62
St-Nicolas-de-Bourgueil B6 116, D2 120
St-Nicolas-C4, D4 228
St-Pantaléon-des-Vignes C4 135
St-Patrice D4 120
St-Paul G4 120
St-Philbert-de-Grand-Lieu C2 116
St-Philippe d'Aiguille C6 105
St-Pierre d'Albigny C5 149
St-Pierre-des-Corps B1 117
St-Polten D3 242
St-Pourcain D3 53
St-Rambert-en-Bugey B3 149
St-Romain A1 61
St-Roman-de-Malegarde A4 137
St-Saphorin E4 240
St-Sardos C5 151
St-Saturin B6 138
St-Saturin-sur-Loire D5 118
St-Sauveur C3 91
St-Sébastien-sur-Loire B2 116, F2 117
St-Seurin B4 89
St-Seurin-de-Cadourne C4 89
St-Sigismund B3 116
St-Stefan G3 242
St-Sulpice D6 118
St-Supéry D4 279
St-Symphorien B1 117
St-Symphorien-d'Annelles B5 73
St-Tréloy F2 87
St-Vallier G4 69
St-Véran F4 70
St-Vérand G3 70, B5 73
St-Victor D2 141
St-Victor A3 89
St-Maure-de-Touraine C1 117

St-Yzans-de-Médoc E5 87
Saintsbourg E5 275
Sais G2 267
Saigò D3 251
Sakar D4 257
Sakartvelo (Georgia) C4 261
Salamanca E2 186
Salamaandre D3 281
Salas Altas C4 195
Salchelo B4 180
Sale D4 303
Salem D2 289, C4 293
Salerno D3 182
Salgado F2 241
Salice Salentino C4 183
Salinas C2 271, E3 281
Salishan C3 289
Salitaga E4 313
Salles-Arbussonnas-en-Beaujolais D4 73
Salmerus del Palacio de Fefinanes B4 189
Salò E5 168
Salpetrière, la D2 120
Salta F4 296
Salt Lake City G6 289
Saltum C3 308
Salz E5 242, G2 247
Salzberg D5 235, F4 247
Samaniego A6 192, F5 193
Samaria F4 265
Sâmburegi G3 258
Samos D5 263
Samson C4 265
Samtredia C4 261
San Adrián B4 193
San Andreas C5 285
San Antonio E5 286
San Benito A4 281
San Bernabe Vineyard G5 281
San Bernardino F5 271
San Blas E5 289
San Bonifacio G5 169
San Casciano in Val di Pesa C2 177
San Daniele del Friuli C4 170
San Diego D2 286
San Dona di Piave F3 170
San Esteban de Gormaz F6 191
San Fabiano Calcinia F2 177
San Felipe F4 177
San Felipe F5 297
San Fernando, Chile D5 299
San Fernando, Spain G5 199
San Francesco F5 182
San Francisco B1 271, G4 289
San Francisco Bay B1 271
San Gimignano E1 177
San Giovanni al Natone C4 171
San Giovanni Iarione F5 169
San Giovanni Valdarno D5 177
San Giusto F3 175
San Gualtero A175
San Gualtero A175
San João da Peseira F2 209
San Jose C2 271, B2 281, G4 296
San Juan F4 296
San Juan del Río G5 286
San Leonardo G1 166
San Lucas D3 271, G5 281
San Luis Obispo D4 283
San Luis Potosí F4 286
San Martín de Valdeiglesias E3 186
San Martinho, Qta de E2 209
San Martino Buonalbergo G4 169
San Michele D4 175
San Miguel del Huique D4 299
San Pedro E4 299
San Remo G2 157
San Severo A1 183
San Telmo B5 301
San Vicente A6 192, F4 193
San Vincenzo C4 175
San Vito al Tagliamento E4 170
San Ysidro D4 281
Sanary-sur-Mer G4 146
Sance E5 70
Sancerre B5 117, B4 123
Sancheze Romate 200
Sandalford B4 313, C5 314
Sandalyn Wildernes B5 304
Sandberg B3 219
Sandeman, Port 211
Sandeman, Sherry 200
Sandgrub C3, C2 229
Scharzberg B6 245
Sandhurst F4 326
Sanford G5 283
Sanford & Benedict Vineyard G5 283
Sangenis Vaque D5 198
Sangiorgio Vineyard E3 275
Sangiovese di Romagna F3 165, B4 173
Sankt Alban E5 232
Sanktrochskapelle E4 232
Sanlúcar de Barrameda G2 186, E4 199
Sansonnier, Dom de la G4 118
Sant Anticò E4 185
Sant Boi de Llobregat B5 197
Sant Sadurn d'Anoia B4 197
Santa Ana B5 301
Santa Anastasia F4 184
Santa Barbara F4 271
Sta Barbara, Qta de F1 208
Santa Carolina A6 299
Santa Clara D2 281
Santa Clara Valley C3 281

Sta Comba Dão C3 205
Santa Cruz, Madeira C5 213
Santa Cruz, California D2 281
Santa Cruz Mountains C2 281
Santa Duc, Dom D4 137
Santa Emiliania A6 299
Santa Fe D3 286
Santa Fe Vineyards D4 286
Santa Ines B5 299
Santa Julia F6 301
Santa Laura D4 2

Sommerberg C5 225	Stary Plzenec F1 252	Suzon A4 101	Ta G6 319	Todi E5 181	Troy F5 294	Vale do São Francisco E5 296	Verdicchio di Matelica D5 173	Villa Helena C3 279	Vogel Rötten D2 235	West Slope B5 293	Yakima B4 289, D2 290
Somborne Valley F3 326	Stary F2 235	Svishov A3 257	Telma G5 319	Tofani F4 258	Troyes E3 79	Vale Dona Maria, Qta F6 208	Vergundy B3 123	Villa la Selva G5 177	Vollmer Dessous G2 60	Weststeiermark G3 242	Yakima River F4 290
Somberbach F2 323	Staufenberg D5 235	Swan F5 273	Tel Whare Ra F3 318	Tolissères, les F5 61	Truchard D5 275	Valea Calugareasca F4 258	Vergundy G6 151	Villainville G5 181	Vollmer Thracian Valley D3 257	Yakima Valley F5 289	Yallingup B5 314
Somerses West E2 321, G3 323	Stawell C2 303, E1 306	Swan District A4 313	Tedo, Qta do F3 208	Tok B3 249	Truffière, la F4 60	Valea Lu Mihael D2 253	Verduns, Clos des B6 115	Villars D2 182	Voirpexu G4 81	Yallingup B5 314	Yalumba B3 308
Somló B2 249	Stayton D3 289, D5 293	Swan Hill C2 303	Tefft Cellars E3 290	Tokachi D6 325	Truth or Consequences D3 286	Valea Nucariilor F5 258	Verdun E2 323	Villa Russiz C5 171	Vollmer G4 81	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamanashi F5 325
Somlócsővárhegy B2 249	Steinberg F5 272	Swatland D2 321	Tehigo F4 199	Tokaj A5 249, F4 251	Tsadha G1 266	Valencey D2 53	Verduno B3 163	Villabruca de Alava A6 192, G5 193	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sommerberg B1 127	Steinberg F5 272	Swatland D2 321	Tokaj A5 249, F4 251	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Valencia E3 186	Verduno Pelaverga E3 157	Villafraanca del Penedès D5 186, B3 197	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sommerhausen F5 236	Stefanesti F3, G3 258	Sweden Hill F3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Valeriano E3 160	Véronay B5 131	Village, Gevey-Chambertin F3 67	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Somontano F5 186	Stefano Lubiana E5 315	Sweet Home E3 289	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Vallette E6 71	Vergennes, les F5 63	Village, Meursault G6 61, F1 62	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sondrio B5 157	Steffensley C5 221	Switzerland D4 231	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Vallée de la Moon D2 275	Vergennes, les F5 63	Village, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Songes, en E4 67	Steffensley A4 223	Sylvia F4 67	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Beaune D4 63	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnay F5 120	Steig D3 227	Symphonia D5 306	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Gevey-Chambertin F5 66	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenberg, Rheingau C4, C5 229	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Meursault D2 60	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenberg, Ruwer G6 217	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenberg, Saar A5, C3, E4, F5 219	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenborn A6 224	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenbühl E5 235	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenglanz C3 127	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenray F5, F6 222, B3 223	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenrader G4 235	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 63	Village, le, Nuits-St-Georges F4 65	Vollmer G5 255	Yamaguchi D4 125, C6 126	Yamaguchi D4 125, C6 126
Sonnenrath, Bernkastel C6, E5 222, D1 223	Steiger C2 245	Syracuse E3 294	Tokajhegyhegy A5 249	Tokajhegyhegy A5 249	Tsadha G1 266	Tulachin C4 304	Vergennes, les F5 6				

Благодарности

Введение: *The Ancient World and Middle Ages* Hanneke Wilson; *Wine and Weather and In the Vineyard (& Factfiles)* Dr Richard Smart & John Gwaller; *How Wine is Made* Kym Milne; *Oak* Françoise Barbin-Lecrevisse; *Anatomy of a Winery* Christian & Cherise Moueix; Herzog & de Meuron.

Франция: Jane Boyce; Annie Luchetta, Gérard Meyer, Elodie Pasty & Agnès Payan (INAO); Catharine Mana'ch, Marie Medeville & Chloe Wenban-Smith (Sopexa), Jean-Laurent Maillard (ANIVIT); *Bourgogne* Jasper & Abigail Morris; BIVB; *Pouilly-Fuissé* Jean Rijckaert; *Chablis* Rosemary George; *Champagne* Dominique Foulon; Richard Geoffroy; *Bordeaux* James Lawther; Nelly Salvi; Florence Rafford (CIVB); *St-Emilion and Pomerol* Dominique Reynard; Fiona Morrison; Alan Sichel *Loire Valley* Jacqueline Friedrich; *Rhône Valley* John

Livingstone Learmonth; John Gauntley; Brigitte Clusel; *Bandol* John Gauntley; *Savoie* Wink Lorch; *Jura* Jean Rijckaert.

Италия: Daniel Thomases; *Barolo* Simona Luparia (Slow Food).

Испания: Victor de la Serna; *Priorat* René Barbier; *Jerez* Mauricio Gonzalez Gordon, Marqués de Bonanza; Godfrey Spence.

Португалия: Luis Avides (ICEP Portuguese Trade & Tourism Office); Jorge Boehm; *Alto Douro/port* Dirk Niepoort; Godfrey Spence; Tim Stanley-Clarke; *Madeira* Patrick Grubb.

Германия: Stuart Pigott; Kerry Brady.

Швейцария: John C. Sloan; Daniel Lehmann; Chandra Kurt.

Австрия: Thomas Klinger, Dorli Muhr, Caroline Lloyd, Bertold Salomon & Herta Wallner (Austrian Wine Marketing Board).

Венгрия: *Tokaj* Istvan Turocz; Peter Vinding-Diers.

Чешская Республика и Словакия: Sophia Coudenhove; Zdenek Reimann; Helena Baker.

Словения: Ales Kristančič; Erika Schuele-Grosso; Toni Gomiseček.

Хорватия и Балканы: Mladen Vukmir; Stane Terlep; Paul Robert Blom.

Болгария: Annie Kay.

Румыния: Dan & Roxana Muntean.

Греция: Nico Manassis.

Бывшие советские республики: *Crimea*

Gia Sulkanishvili; Paul Robert Blom.

Молдавия: Alexei Musteasta.

Восточное Средиземноморье: Adam Montefiore; Mehmet Yalçın; Seyit Karagözoğlu; Janna Gur.

Кипр: Gareth Lawrence.

Тунис: Maurizio Micciche.

Алжир: Abdelmadjid Merabet (ONCV).

Египет: David Pollock.

Марокко: Noelle Arnault.

США: Thomas Pinney; *California* Bruce Cass; *Napa* Paul Skinner; *Southwest States and*

Mexico Shirley Jones; Bruce Cass; *Oregon*

Lisa Shara Hall; Rollin Soles; *Washington* Steve Burns

(Washington Wine Institute); Lisa Shara Hall; Ron Irvine;

New York, Eastern States Richard Leahy; Richard Figiel;

James Trezise.

Канада: Linda Bramble.

Уругвай: Daniel Pisano.

Чили: Sue Pike; Jenny Ramage.

Аргентина: Cecilia Razquin; Dr Nicolas Catena; Jeff Mausbach; Ricardo Puebla.

Австралия: Hazel Murphy (Wines of Australia); Ernie Sullivan (Australian Wine & Brandy Corp); *Western Australia* Peter Forrestal;

Tasmania Dr Andrew Pirie.

Новая Зеландия: Michael Cooper; *Hawkes Bay* John Hancock; *Marlborough* Allan Scott; Kevin Judd; John

Stichbury.

Южная Африка: Dave Johnson.

Азия: Denis Gastin; Rupert Dean.

Япония: Ronald Brown; Denis Gastin.

Англия и Уэльс: Julia Trustram Eve.

Мы также хотели бы поблагодарить за помощь в подготовке издания:

Введение: *Вино и погода и На винограднике*

James Wolpert; Prof Alex McBratney;

Год винодела James Herrick; *Дуб* Jérôme François;

James Taylor; *Хранение вина* Westbury

Communications for Supreme Corps; *Как подавать*

вино 2 Victoria Morrall for Riedel Crystal.

Франция: *Beaujolais* Bernard Georges; UIVB; Véronique

Vallenot (BIVB, Chablis-Auxerrois); *Champagne* Chris-

tian Pol Roger; Isabelle Goldstein & Françoise Peretti

(The Champagne Information Bureau);

Bordeaux Sue Glasgow (CIVB); Jean-Michel Cazes (Syn-

dicat Agricole et Viticole de Pauillac); *St-Julien* Anthony

Barton; *Margaux* Paul Pontallier; Séverine Pinte (Syndi-

cat Viticole Pessac-Léognan); Syndicat Viticole de

St-Emilion; Maria Monso (Syndicat Viticole Côtes de

Bourg); *The Southwest* Douglas Wregg;

Pays Nantais Nigel Wilkinson; Benoît Roumet (Bureau

Interprofessionnel des Vins du Centre);

Rhône Lance Gill; M-A Vinet (Inter Rhône); *Provence*

Philippe Bieler; *Jura* Bill Baker; *Corsica* Jane Kay; Marc

Robelin; Comité Intersyndical des Vins de Corse; Sylvie

Ellul (Syndicat des Producteurs des Vin de Pays d'Oc).

Италия: Alessandro Bottaro (Wines of Italy); David

Gleave; *Barolo and Barbaresco* Pietro & Renato Ratti;

Tuscany Maureen Ashley.

Испания: John Radford; Carlos Read; Amy Battle; Lisa

Grimley & Margarita Pérez (Wines from Spain);

Rioja Jesus Angel; *Nawarra* Mercedes Chivite.

Португалия: Geoffrey Kelly; *Estremadura and Setúbal*

Peninsula Peter Bright; *Bairrada and Dão* Amaral Bento;

Alto Douro/port Miguel Potes.

Германия: Prinz Michael zu Salm; *Pfalz* Christian

von Guradze.

Швейцария: Ben Lohrer.

Австрия: Philippe Blom.

Венгрия: Stephen Kirkland.

Чешская Республика и Словакия: Vladimir Moskar.

Албания: Prof Vangel Zigor.

Румыния: Daniel Thomases; David Broadbent;

Gina Bullough.

Греция: Yiannis Paraskevopoulos.

Бывшие советские республики: *Crimea* Charles Borden;

Sophia Coudenhove.

Восточное Средиземноморье: Serge Hocher; Godfrey

Spence.

Кипр: P Mestanas (Cyprus High Commission

Trade Centre).

США: Gladys Horiuchi; *California* Bill Nelson;

Southwest States and Mexico Louise Owens.

Канада: Catherine MacMonagle (Wines of Canada).

Южная Австралия: Chris Ringland.

Новая Зеландия: *Hawkes Bay* Steve Smith MW;

Gus Lawson; Gordon Russell; *Marlborough* Ivan Suther-

land; Ollie Davidson; Mike Insley; Richard Bowling;

Michelle Richardson.

Южная Африка: Kate O'Connor (Wines of South Africa).

Азия: Gabriel Tam.

«Издательство Жигульского» выражает благодарность

Анатолию Гендину, Илье Дьяконову, Сурену Казумяну, Анатолию Корнессу, Кириллу Владимировичу Смирнову, Александру Шарикову за помощь в подготовке книги.

Фото

AKG, London/British Library 14; Berry Bros & Rudd 16 bottom; Anthony Blake Photo Library/John Sims 158, 162, 164, 174, 183; Art Archive/Egyptian Museum Cairo/Dagli Orti 12; Prof Denis Boubals 19 bottom left; John Brunton 167; Michael Busselle 52, 90, 148; Cephas Picture Library/Kevin Argue 295; Nigel Blythe 37 top left; Andy Christodolou 17, 22 top right, 145, 241, 300, 309; David Copeman 212; Chris Davis 324; Chinch Gryniiewicz 188; Kevin Judd 4, 19 top right, 36 bottom right, 303, 316, 319/R & K Muschenetz 236, 282, 298; Alain Proust 2-3, 322; Mick Rock 8, 16 top, 21, 22 bottom left, 34, 35 bottom right, 36 top left, 37 top centre, 37 top right, 50, 68, 72, 75, 79, 80, 82, 88, 92, 96, 100, 102 bottom right, 108, 114, 122, 129, 132-133, 134, 136, 140, 178, 184, 187, 190-191, 192, 199, 202, 204, 206, 220, 229, 244, 248, 250, 259, 270, 274, 280, 284, 288, 291, 327; Martin Wells 326; Sue

Cunningham 253; Roger Day 127; Patrick Eagar 35 top left, 54, 61, 64, 85, 99, 112, 161, 304, 314; EuroCave Importers/Martin & Elizabeth Alpre 43 bottom left; Explorer/JP Bouchard 102 bottom left; Brian Jordan 153, 262, 265; Claes Lofgren 76, 123, 169, 176, 256; Jason Lowe 260; Marka/V Arcomano 180; Marco Polo/Heinz Hebeisen 196; Steven Morris 292, 315, 320; Occit' Media 20; Octopus Publishing Group/Russel Sadur 6, 7, 41 top right, 41 bottom left, 42 top right, 43 top right, 44 centre right, 44 bottom left, 44 bottom right, 46-47, 48 left, 48 centre, 48 right; Osterreich Werbung 243; Janet Price 58, 86, 106, 110 bottom, 119, 124, 142, 156, 207, 209, 216, 218, 222, 227, 232, 234, 310, 311; Prisma/Eurasia Press 172, 238; JD Dallet 194; Powerstock Zefa 155; Regents of University of California 19 bottom right;

Retna Pictures/Carosio/Image du Sud 104; Robert Harding Picture Library/Michael Short 254; Root Stock/Hendrik Holler 51, 198, 200, 214, 224, 230-231, 237, 268, 276, 278, 297; Scope/Jean-Luc Barde 110 top, 152; Jacques Guillard 67, 147, 149; Michel Guillard 94; South American Pictures/Tony Morrison 287; Southcorp Wines Europe 308; Margherita Spiluttini 39; Spiral Cellars 42 bottom left; University of Adelaide & DNRE, Rutherglen 19 top left; Werner Forman Archive 13; Jon Wyand 26, 49, 63, 71, 210, 266.

Иллюстрации

Lisa Alderson/Advocate: 24-27; Tim Loughhead/Precision Illustration: 23, 29, 32-33, 38-39, 57; Louise Morgan/The Art Market: 30-31.



«Вряд ли кто-нибудь еще смог бы так талантливо рассказать о характере целого винного региона в нескольких коротких параграфах!»

Колин Парнелл (*Decanter*) о Хью Джонсоне

«Вероятно, наиболее талантливый из всех писателей, когда-либо писавших о вине... создающий информативные, точные книги.»

Роберт М. Паркер-младший о Дженсис Робинсон

