

Ю . И В А Н О В

Мир Вина



В книге описывается около
1000 вин и их производителей



Ю . И В А Н О В

Жур
Вина

СМОЛЕНСК
«РУСИЧ»
2001

УДК 663.2/.3
ББК 36.87
И 20

Научный редактор *В. И. Синюков*
Художник *А. А. Шашкевич*
Консультант *В. П. Доросевич*

О Ш Л В Ш О Р А

Иванов Ю. Г.
И 20 Мир вина. — Изд. 2-е, перераб., доп. — Смоленск:
Русич, 2001. — 512 с., ил.
ISBN 5-8138-0367-X.

В книге подробно, полно и увлекательно рассказывается об истории виноделия, национальных традициях фирм-производителей, дается характеристика лучших марочных вин Франции, Италии, Греции, Португалии, ЮАР, России и других стран, приводятся рекомендации по культуре потребления и сервировки вина.

Книга будет интересна и полезна самому широкому кругу читателей, поможет им сориентироваться в огромном «море» лучших вин мира.

УДК 663.2/.3
ББК 36.87

ISBN 5-8138-0367-X

© «Русич», 2001
© Иванов Ю. Г., 2001

Чтобы разбираться в винах, их удивительных достоинствах, разнообразии марок, — их надо пить. До недавнего времени, однако, лишь немногие в нашей стране могли стать ценителями высококачественных иностранных вин. Сегодня же множество марок вин французских, немецких, итальянских, южноафриканских, американских, реже испанских, австралийских и вин из других стран продается в магазинах крупнейших городов России.

Спрос на дорогие высококачественные вина растет в мире с каждым годом. Происходит это при общем абсолютном сокращении потребления спиртных напитков, в том числе и недорогих столовых вин.

Нет ничего удивительного в том, что люди стремятся вести все более здоровый образ жизни, обращают больше внимания на рациональную диету, культуру питания.

Приметами нашего времени стали умеренное потребление спиртного, спрос на продукты высокого качества.

Все больше и больше россиян предпочитают изысканное вино, делая его обязательным атрибутом хорошего стола.

Сегодня становится обычным делом не только пить и иметь в доме дорогое марочное вино, но и разбираться в нем, уметь поддерживать беседу на эту тему.

И все же основная часть населения нашей страны слабо разбирается в утонченных винах Запада. Этому много причин. Одна из них — деформированная питьевая культура, ориентированная исключительно на употребление водки, привычка сравнивать с ней все напитки и пить их соответственно.

Но качественные вина — не водка, и пьют их согласно выработанным веками традициям.

Книга вводит читателя в довольно специфичный и во многом неизвестный ему мир вина. Автор не ставил своей целью описать все достойные вина, выработанные мировой винодельческой культурой. Это неподъемное дело. Тем не менее в книге описывается около 1200 великолепных вин мира, в настоящее время имеющих в продаже в России.

Вторая—четвертая главы книги обзорно описывают различные типы вин (крепленые, ароматизированные, содержащие углекислоту) всех стран, добившихся каких-либо успехов в их производстве. Последующие главы посвящены столовым винам Франции, Германии, Италии, ЮАР, России, а также ряда других стран.

Материал по ведущим винопроизводящим странам расположен в следующем порядке: дается краткая характеристика страны и ее места в мировом виноделии, приводится описание районов виноделия, раскрываются особенности национальной классификации вин, описываются характеристики лучших марок вина с учетом их поставок в Россию.

В книге отражены впечатления автора от неоднократных поездок по винодельческим областям Германии, Франции, Италии, Греции, Португалии, ЮАР и других стран.

Автор выражает глубокую благодарность Тарасенко В. В., Хацкевичу Ю. Г., Александровичу И. Е., Трухановцу А. В., Урбановичу А. И., Волошину М. С., Доросевичу В. П., Паруну В. Л., Туфановой Г. В., Найденову В. В., Бушуеву А. В., Гуляевой Т. С., Рабиновичу М. И., Довганю В. Н., Казарину А. И. за ценные советы и пожелания, связанные с разработкой данной темы, большую помощь, оказанную в работе над книгой, и за содействие в ее издании.

Автор с благодарностью примет и учтет все замечания и отзывы, связанные с освещаемой темой.

Адрес редакции: 214016, г. Смоленск,
ул. Соболева, дом 7,
издательство «Русич».

Выбираем и сервируем ВИНО





НЕМНОГО ИСТОРИИ



История происхождения вина уходит в глубину веков. Хотя не доказано, что человек культивировал виноград ранее, чем шесть тысяч лет до нашей эры, есть предположение, что виноделие существовало уже задолго до этого.

В 1968 году американская археологическая экспедиция в Иране, неподалеку от границы с Турцией и Ираком, нашла сосуд, изготовленный за 5400–5000 лет до нашей эры. На дне его ученые обнаружили затвердевшие остатки вина – самого древнего в мире! Вино было произведено во времена, когда сельское хозяйство и постоянные поселения человека только начали зарождаться. Таким образом, развитие цивилизации и виноделия происходило одновременно. Самые древние цивилизации знали вино, оно впервые появилось, по всей вероятности, в районах Междуречья, Кавказа и Малой Азии.

Подлинными мастерами виноделия были древние египтяне. Это подтверждается многочисленными картинками, находящимися в гробницах. На них изображены сцены ухода за виноградной лозой, сбора урожая, производства вина. На амфорах наклеены этикетки с указанием владельца и года урожая – точь-в-точь, как это делаем мы на современных винных этикетках!

Однако употребление вина, как позже и в других государствах, являлось привилегией лишь представителей выс-

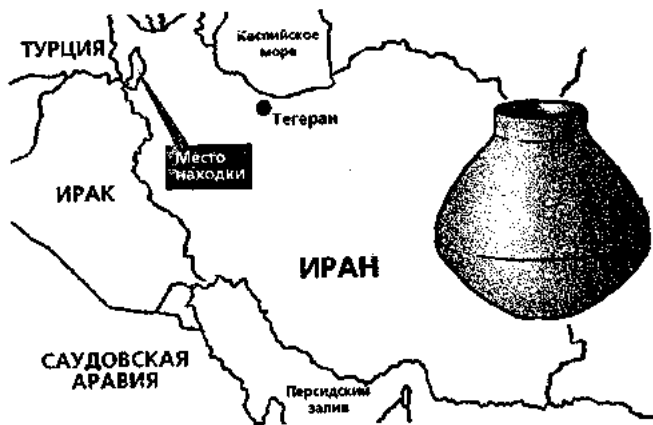


Рис. 1.1. Место находки сосуда с древнейшим в мире вином и сам сосуд

шого общества и жрецов. Остальное население довольствовалося пивом.

Многочисленные упоминания о вине содержатся в одной из старейших в мировой литературе поэм — Эпосе о Гильгамеше, созданной около 1800 года до нашей эры. В ней, например, говорится о том, как человеку, который питался только растительной пищей и не пил ничего, кроме воды, было предложено вкостить вина. Человек, по словам автора поэмы, ощутил после этого блаженство, а его сердце «наполнилось радостью».

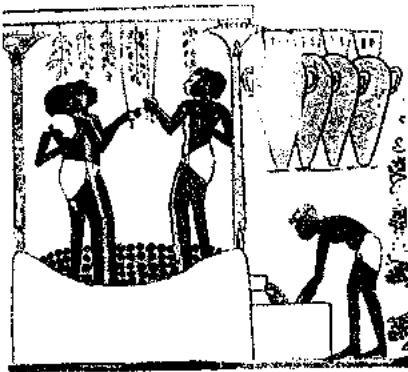


Рис. 1.2. Стенная роспись из древнеегипетской гробницы показывает важную роль, которую играло вино в жизни человека



Что касается Библии, то многочисленные упоминания в ней вина и виноградников свидетельствуют уже о более высокой степени развития сельского хозяйства. Библия упоминает вино, как установили дотошные исследователи, по крайней мере 521 раз!

Вино, считавшееся в древности даром богов, превратилось позже в символ жизненной силы. Оно традиционно имеет особое значение в религиозных церемониях как символ крови и знак божественного влияния. Вино сопровождает все значимые события человеческого существования, и радостные, и горестные. Забавно, что слово «симпозиум», которое в наши дни обозначает серьезный академический форум, первоначально означало «пьяную» вечеринку или попросту попойку.

Вино играет особую роль и в политике. Именно любовь англичан к портвейну способствовала тому, что Португалия являлась на протяжении веков старейшим и устойчивым союзником Англии.

Одной из искр, воспламенивших Великую французскую буржуазную революцию, явилось кольцо таможен вокруг Парижа. Новые налоги привели к удорожанию вина и повышению цен на него, что вызвало возмущение низших классов общества.

В наши дни виноградарство и виноделие распространено



Рис. 1.3. Английский любитель хереса XVII века подтверждает тот факт, что вино ценили во все времена

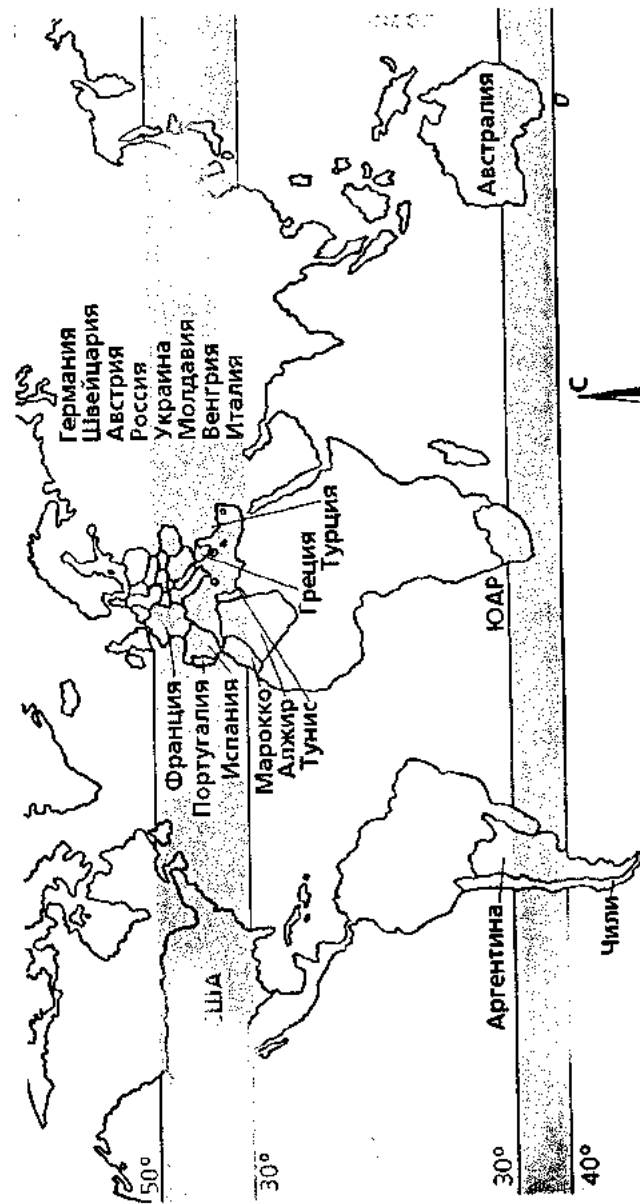


Рис. 1.4. | Виноградные и винодельческие «пояса» планеты



по всему земному шару двумя поясами: на территории между 30 и 50° северной широты и на территории между 30 и 40° южной широты (см. рис. 1.4.). В последние годы особенно стремительно развивается виноделие в южном полушарии — в Австралии и Южно-Африканской Республике.

Вино играет важную роль в международной торговле. Несмотря на то, что площадь виноградников в мире имеет тенденцию к снижению (10 миллионов гектаров в 1970 году и 8,2 миллиона в 1992 году), ежегодное производство вина устойчиво держится на цифре 71 миллион гектолитров. При этом постоянно увеличивается доля высококачественного вина.

И хотя социальный статус вина в тех или иных странах различен, он все же постепенно нивелируется. Увеличивается потребление вина в тех странах, которые раньше отставали по этому показателю. Особенно это важно для России, нуждающейся в дальнейшем совершенствовании своей пищевой культуры.

ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ВИНО

Если пьянство и алкоголизм всегда неистово проклинались человечеством, то само виноградное вино восторженно прославлялось с древнейших времен до наших дней.

«Молоко Венеры», как называл вино Аристотель, содержит большое число биологически активных веществ.

Виноградное вино обладает исключительно сложным химическим составом, включающим около 600 составляющих, главным из которых является вода. Содержание экстракта в вине зависит от многих условий. В среднем в белом вине его около 22 г/л (граммов на литр). Красному вину присуща более высокая экстрактивность — около 30 г/л. Еще более высокая экстрактивность — до 40 г/л и даже иногда до 60 г/л — у крепких и десертных вин.

Углеводы в вине представлены глюкозой и фруктозой, различными полисахаридами.

Содержание этилового спирта колеблется от 9 до 14% в столовых, от 12 до 17 — в десертных, от 17 до 20 — в крепких



винах *. В виноградных винах также содержится в незначительных количествах сильноотоксичный *метиловый спирт*, например, в белых винах — от 0,2 до 1,1 г/л, и ряд других высших спиртов. Из многоатомных спиртов вино содержит *глицерин*. Его количество может быть различным — от 0,7 до 14 г на 100 г этилового спирта. Если вино изготовлено из винограда, пораженного благородной гнилью, то содержание глицерина может достигать 30 г/л.

Виноградное вино содержит различные *органические кислоты*: яблочную, винную, молочную, летучие кислоты, а также *азотистые вещества*: аминокислоты и пептиды, белки и аммиак. Именно аминокислоты участвуют в химических превращениях, которые приводят к образованию характерных черт того или иного вина.

Фенольные вещества, активно участвующие в формировании вкуса и цвета вина, присутствуют в широком диапазоне — до 0,1 г/л в белых и до 5 г/л в красных.

Вина содержат также *альдегиды, ацетаты, эфиры*, участвующие в создании аромата и букета вина.

Разнообразен *минеральный состав* вина: марганец, фтор, цинк, титан, кобальт — всего 24 микроэлемента.

Вино содержит не очень большое количество *витаминов С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР*, но их воздействие на организм человека чрезвычайно благоприятно. В то же время вино богато витамином Р, который способствует усвоению аскорбиновой кислоты.

Химический состав вина, его свойства зависят от совокупности множества факторов: климатических, почвенных условий и рельефа мест выращивания винограда, агротехнических приемов, способов производства вина и т. д. Благодаря уникальному содержанию различных полезных веществ вино по праву считается ценнейшим гигиеническим напитком с бактерицидными свойствами, а также с разно-сторонним благоприятным воздействием на организм человека. Главное при этом — умеренное потребление вина.

Сложились традиционные общественные требования умеренности: в день три чашки вина на пьющего. Вероятно, именно эта доза привела к созданию бутылки для вина странной, на первый взгляд, емкости — 0,75 л, достаточной,

* Здесь и далее указывается объемное содержание этилового спирта.



например, для вмещения трех бокалов вина для каждого из двух пьющих.

Требования умеренности ведут свое начало из глубокой древности. Афинский государственный деятель Эбулус так описывал в 375 году до нашей эры воздействие выпитого вина:

«Я должен смешать * три чашки: одну во здравие, вторую за любовь и удовольствие, третью — для хорошего сна. Выпив три чашки, мудрые гости отправляются по домам. Четвертая чашка уже не наша, она принадлежит насилью; пятая — шуму; шестая — пьяному разгулу; седьмая — подбитым глазам; восьмая — блюстителям порядка; девятая — страданиям и десятая — сумасшествию и крушению мебели».

Максимальная доза вина в наши дни лимитируется количеством содержащегося в нем спирта. Считается, что для взрослого мужчины норма выпиваемого в день вина крепостью 10% не должна превышать 400 граммов.

О Т К Р Ы В А Е М

Б У Т Ы Л К У В И Н А * *

Эта операция особо деликатна и требует определенной сноровки и умения. В каждой бутылке с хорошим вином пробка покрыта специальным колпаком. Неправильное или неумелое снятие его может нарушить эстетический вид бутылки. К тому же если вино старое красное, то требуется особая осторожность, чтобы не потревожить осадок танина, образующийся в бутылке. Вот почему бутылку с красным вином необходимо заранее, за день или лучше за два до того, как ее откроют, поставить в вертикальное положение. В таком случае осадок опустится на дно.

Если же бутылку красного вина заблаговременно не поставили в вертикальное положение, то применяют специ-

* Вино в античные времена в чистом виде не употребляли. В него доливали воду из расчета: на часть вина три части воды или на две части вина пять частей воды. Смешивание равных по объему частей воды и вина считалось уделом «горьких» пьяниц.

** Откупоривание игристых вин и шампанского имеет свою специфику, поэтому описывается отдельно в главе IV «Великолепные антиподы "тихих" вин».



альную «люльку». Бутылку в нее кладут этикеткой вверх, аккуратно при помощи штопора вынимают пробку и разливают вино, крепко держа «люльку» вместе с бутылкой.

Итак, необходимо снять надпробочное покрытие (колпак). Для этого острым ножом надрезают его прямо под выступающей частью горлышка бутылки. После чего верхняя часть колпака легко снимается и не мешает разливу вина.

Затем необходимо вытащить пробку с помощью штопора. Изобретенное около 1790 г. английским оружейником приспособление для открывания бутылок, называемое штопором, много раз совершенствовалось и улучшалось. В настоящее время существует множество разнообразных конструкций штопоров. Однако у всех один принцип действия: спираль с округлыми краями (чтобы не искромсать пробку) длиной до 5,5 см проникает в пробку и без особых усилий извлекает ее из бутылки.

В 1979 г. англичанин Аллен разработал модель штопора «Скрупулы», ставшего популярным во всем мире. Штопор ввинчивают в пробку строго по ее центру и вертикально. Пробку по возможности не следует протыкать насквозь, чтобы избежать попадания в вино мелких крошек. Но и слабо ввинчивать штопор тоже нельзя: это неминуемо приведет к повторному ввинчиванию, но уже насквозь и с образованием мелких крошек от пробки.

Штопор с пробкой надо тянуть осторожно и бесшумно, избегая ненужного хлопка.

После откупоривания горлышко бутылки снова протирают салфеткой. Опытные сомелье*, вытащив пробку, незаметно для окружающих нюхают ее. Если запах неприятный, то это свидетельствует о «пробковом вкусе», данную бутылку необходимо будет заменить.

Налив немного вина в бокал, официант предлагает заказчику попробовать его. Если вино понравилось и одобрено, приступают к обслуживанию всех гостей. При этом вино в обязательном порядке наливают с правой стороны. Бутылка держится таким образом, чтобы можно было видеть этикетку.

Неприлично держать бутылку «за горло», разливать вино

* Сомелье — специалист по винам, формирующий карту вин во французском ресторане.



Рис. 1.5. Португальские шипцы для откупоривания бутылок с выдержанным портвейном

через тыльную часть руки. Искусство разливания заключается и в том, чтобы, наполнив бокал, слегка повернуть бутылку. В этом случае не прольется ни одна капля.

Если вино за столом разливает хозяин дома, то начинать он должен со своего бокала, наполнив его наполовину, а затем по часовой стрелке (слева направо) предлагать всем гостям.

Следует обратить особое внимание на откупоривание старого, выдержанного более тридцати лет, портвейна. Пробку в таких напитках, как правило, очень трудно вытащить обычным способом. Для этих целей в Португалии применяют специальные шипцы, называемые тенаш (*tenaz*). Этот традиционный инструмент сначала накаляют докрасна, затем им обхватывают горлышко бутылки ниже пробки секунд на десять. Затем тенаш убирают, на горлышко льют холодную воду, и верхняя его часть, в которой находится пробка, аккуратно откалывается от бутылки.

КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО

Количество разнообразнейших марок вин необъятно — десятки тысяч. К тому же каждый год они вырабатываются уже из винограда нового урожая, а следовательно, не могут в точности повторить вкусо-ароматические качества вин предыдущих урожаев.

Обычно вино выбирают по этикетке, которая призвана довести до потребителя максимально полную информацию о товаре. Но как правильно оценить вино? Эти задачи решает дегустация. В переводе с латинского термин *degustare* означает «вкус». Тем не менее дегустация оценивает не только вкус, она производит всестороннюю органолептическую оценку вина. Органолептическая оценка, или анализ, — это определение с помощью зрения, обоняния, вкуса, осязания и даже слуха (например, оценка игристых



вин) внешнего вида, вкуса и аромата вина. Оценка внешнего вида включает в себя анализ окраски и прозрачности напитка. Поскольку вкус и аромат составляют основу вина, то им уделяется главное внимание. Это непросто, поскольку вкус многогранен и необходимо принять во внимание сумму различных первичных и вторичных показателей.

Прозрачность

Современные виноградные вина, как правило, в основном достаточно прозрачны. Тем не менее оценка прозрачности напитка — один из первых шагов в дегустационной оценке вина. Прозрачность определяют как при проходящем, так и при боковом освещении. Для этого бокал с дегустируемым вином, немного наклонив, помещают между источником света и глазом, которые, однако, находятся не на одной линии. При очень ярком свете можно не заметить тонкую муть. Вот почему прозрачность определяют не прохождением света через напиток, а его отражением от взвешенных частиц, если они присутствуют в вине.

Более эффективным является способ определения прозрачности в темном помещении. Он применяется для оценки густоокрашенных вин (например, портвейнов, кагоров): в затемненном помещении располагают позади вина слабый источник света (зажженная спичка, свеча, слабая лампочка). В этом случае возможно распознать самые ничтожные дефекты вина.

Вино характеризуют по убывающей степени прозрачности: кристаллически прозрачное, прозрачное, пыльное, тусклое, мутноватое, мутное.

Старые вина часто содержат осадок, который ни в коей мере не является свидетельством их низкого качества. Наоборот, это подтверждает элитарность вина, выдержанного длительное время.

Цвет

Цвет вина — это один из главнейших показателей его качества. По окраске вина могут быть белыми, розовыми и красными.

К белым по цвету винам относятся напитки с широким



спектром различных оттенков. Окраска белых (светлых) вин бывает почти бесцветной, светло-зеленой или зеленоватой, светло-соломенной или желтоватой. Коричневые оттенки — характерная черта окислившегося вина, которое стало непригодно для потребления.

Существует обширная группа белых вин, называемых темными. Они длительное время выдерживаются в бочках или в другой таре (например, сотернские, токайские, кахетинские). К этой группе относятся также крепкие и десертные вина. Всем этим напиткам присущ желтый, светло-коричневый окрас и даже темно-коричневый — у десертных вин типа малаги.

Розовые вина вырабатываются из красных сортов винограда, имеющих неокрашенную мякоть ягоды, а также из красных сортов с применением технологии быстрого отделения сусла от мезги. Розовые вина получают путем купажа белых и красных вин, брожением белого сусла на мезге красных сортов.

Розовые вина считаются переходными между белыми и красными. Вкусом и ароматом они больше похожи на белые вина, а цветом — на красные. Розовые вина также имеют различные оттенки: бледно-розовый, розовый, бледно-красный, светло-красный.

Технология производства красных вин предполагает извлечение красящих веществ из кожицы винограда путем полного сбраживания сусла на мезге, длительным настоем мезги, ее термической обработки. Цвет красных вин может варьироваться в широком диапазоне — от светло-красного до фиолетово-красного. Насыщенный красный цвет с фиолетовым оттенком присущ очень молодым винам. С выдержкой такие вина светлеют.

Изучая цвет вина, надо определить качество и интенсивность основного цвета, свойства дополнительного оттенка. Для этого используют естественное освещение и белый фон (белая бумага, белая скатерть).

Аромат

Аромат вина создается сложным составом летучих веществ, эфирных масел, содержащихся в данном сорте винограда. Утверждают, что насчитывается более 500 ароматиче-



ских субстанций, вот почему типов аромата вина существует достаточно много, а именно:

- *винный*: самый простой аромат. Обычно присущ столовым винам, производимым из нейтральных сортов винограда;
- *плодовый*: характерен для определенных столовых и крепленых вин. Красное вино из винограда сортов Каберне, Бастардо, Рубиновый Магарача обладает ароматом вишни, черной смородины или чернослива. Высококачественным портвейнам свойственен общий плодовый аромат;
- *аромат винной ягоды*: соответствует свежим винам;
- *мускатный*: присущ столовым и десертным винам, производимым из мускатных сортов винограда;
- *цветочный*: этот тонкий аромат полевых цветов характерен для качественных столовых вин;
- *медовый*: характерен для полудесертных и десертных вин, например, для токайских;
- *мадерный*: соответствует крепким винам, богатым дубильными и азотистыми веществами;
- *хересный*: специфический букет, присущий столовым и крепким винам;
- *смолистый аромат*: присущ крепленным винам, вырабатываемым на основе уваренного на открытом огне сула (малага, марсала).

Вина могут характеризоваться самыми различными ароматами: деревьев, грибов, овощей, свежеработанной кожи, осенней лежалой листвы, минералов и так далее.

Наряду с благородными следует отличать и отрицательные запахи: запах пробки и окисленный запах.

Окисленный — резкий и неприятный запах уксусной кислоты, свойственный столовым винам, достаточно долгое время контактируемым с кислородом воздуха и другими окислителями. Уксусное скисание вин развивается довольно быстро и может привести к полной порче напитка — превращению вина в уксус.

Интенсивность аромата может быть слабой, умеренной, сильной и яркой. Столовые вина, производимые из винограда нейтральных сортов (например, Алиготе), полусухие и десертные вина легкого типа обычно обладают относительно слабым ароматом.

Сильный аромат характерен для вин из винограда сортов Каберне, Мускат, Траминер и другим.



Существует понятие *букет вина*, которым определяют совокупность и сочетание ароматических оттенков, развивающихся в напитке с выдержкой. Его формируют альдегиды, летучие эфиры и другие легко испаряющиеся вещества. Ярко выраженный гармоничный букет — отличительная черта качественных и выдержанных вин.

Как правило, вину присущ не один какой-то аромат, а их совокупность с преобладанием самого мощного. Сложение ароматов вина — это искусство создания гармонии. В бывшем СССР и в России аромат вина характеризуют как слаженный, гармоничный, сложный, развитый, простой, ненавязчивый, а также резкий, острый, негармоничный, грубый, разлаженный.

Любопытны характеристики букета вина, используемые во Франции, где дегустаторы применяют выразительнейший арсенал понятий и сравнений. Описывая букет, французы могут сказать, что он обладает утонченностью, сохраняет вкус плода, может быть соблазнительным, обольстительным, полным сил, плутовским, напоминающим «павлиний хвост»* и, с другой стороны, угасающим, расхлябанным, суровым, терпким и даже... глупым!

Механизм улавливания аромата прост. Сначала держат бокал на расстоянии, приближая и удаляя его от себя. Поднося к носу, обычно сразу же улавливают аромат. Затем, после осторожного взбалтывания, вращают бокал. При этом выделяется аромат более сильный, чем прежде. Аромат оценивают и другим способом — взяв в рот небольшое количество вина.

Вкус

Вкус виноградных вин формируют летучие и нелетучие вещества, которые воздействуют на язык. Специальные шишечки, расположенные в определенных базовых вкусовых зонах языка, передают вкусовые ощущения (см. рис. 1.6.). Как известно, существует четыре вида базовых вкусовых ощущений: сладкий, кислый, горький и соленый. Остальные вкусовые ощущения — производные от

* Напоминающий «павлиний хвост» — т. е. имеющий аромат, как бы распускающийся во рту наподобие хвоста павлина.

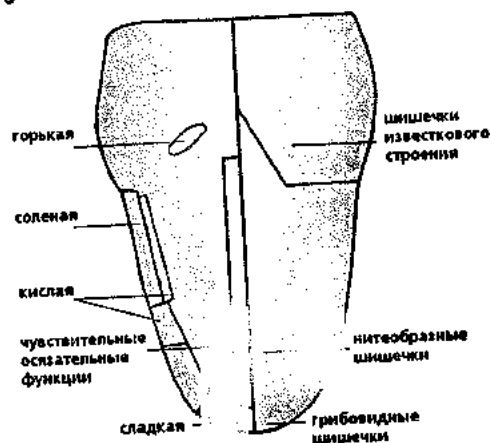


Рис. 1.6. Вкусовые зоны языка

четырёх базовых. К основным вкусовым признакам вина относятся: кислотность, сладость, спиртuoзность, терпкость и полнота (экстрактивность). Вина, легко пьющиеся и оставляющие приятное послевкусие, называются «питкими». В них органично сочетаются ощущения от спирта, кислот, сахара (если он присутствует в вине), танина. Такие вина называются гармоничными, так как во вкусе не выделяется какая-либо его составная часть. Избыток или недостаток одного из компонентов приводит к нарушению гармонии. Такие вина называются негармоничными, грубыми, разлаженными. Вино с излишней кислотностью называется кислотным, с ее недостатком — плоским. Различают оттенки кислотности: мягкая, нежная, благородная, свежая, колючая, жесткая.

Если в вине содержится мало спирта, оно называется малоспиртуозным, или слабым, если много спирта — излишне спиртуозным.

Очень важной для оценки вина является его характеристика с точки зрения полноты. Полными считаются вина с большой долей экстракта, густые и плотные, содержащие значительное количество глицерина, дубильных и пектиновых веществ. По полноте вкуса вина подразделяют на пустые, бестельные, легкие и тонкие, полные и экстрактивные, маслянистые, густые, тяжелые, неуклюжие. Вина, оптималь-



ные по полноте, часто характеризуют как бархатистые, мягкие, круглые, маслянистые.

Терминов, употребляемых для характеристики вкуса вин, очень много. Наиболее часто из них используются следующие:

- *горькое*: вкус неприятный, появляется из-за избытка танина и исчезает после выдержки вина;
- *терпкое*: терпкость таких вин дает чувство, будто нёбо трет на терке;
- *имеющее тело*: вино покладистое, хорошо сложенное, которое «заполняет рот доверху»;
- *изящное*: вино породистое, видное, тонкое;
- *свежее*: вино, сохранившее фруктовый аромат, раннее вино;
- *живое*: богатое вино, но, в противоположность мягкому вину, обладающее «нервами»;
- *легкое*: бедное алкоголем и часто окраской, может быть приятным, если оно благородного происхождения;
- *устойчивое*: законченное, представляет гармоничный ансамбль вкусов и ароматов;
- *насыщенное*: продукт шелковистый, солидный, качества которого хорошо обозначены;
- *бархатное*: мягкое вино, ласково улаждающее нёбо;
- *худое*: негустое, неглубокое вино, тонкое и бедное ароматом;
- *нежное*: маслянистое, бархатистое;
- *мягкое*: вино без кислотности, без живости, вялое;
- *нервозное*: достаточно снабжено оксидами, чаще всего крепкое;
- *раннее*: молодое вино, свежее и приятное на вкус;
- *сильное*: очень крепкое вино, насыщенное и богатое;
- *благородное*: речь идет о вине высокого происхождения, о «вельможе» среди вин;
- *покладистое*: мягкое, густое и полное, без шероховатостей;
- *гибкое*: нежный продукт, не слишком богат танином, очень приятный на вкус;
- *испорченное*: слишком старое вино, потерявшее свои первоначальные качества;
- *зеленое*: слишком молодое вино, с большим содержанием кислоты;



— *винное*: богатое, со вкусом вин с ясно выраженными качествами.

Как правильно определить вкус вина? Прежде всего необходимо взять в рот небольшое количество вина и установить степень уравновешенности между составляющими вкуса. Для этого дегустатор как бы ополаскивает полость рта, а после глотка, если он его производит, делает выдох через нос.

Следующий этап заключается в том, что вино должно соприкоснуться со всей поверхностью языка дегустатора. При этом обязательно, немного приоткрыв рот, втянуть воздух, который усиливает ароматы и способствует лучшему функционированию системы обоняния. В результате во рту можно ощутить множество запахов, так как вино во взаимодействии с воздухом становится активным.

Вино, в отличие от крепких алкогольных напитков, никогда не следует пить залпом. Оно требует уважительного к себе отношения и употребляется медленно и небольшими глотками.

С ЧЕМ УПОТРЕБЛЯТЬ ВИНО

Подбирая вино к столу, помимо собственных пристрастий необходимо также делать ставку на соблюдение классического правила: вкус, букет и крепость вина должны уравновешивать вкусовые особенности блюда, гармонизировать с ним. Вкус вина не должен доминировать над вкусом блюд, с которыми оно употребляется. И наоборот, вкус блюд не должен контрастировать, «забывать» вкус и аромат вина.

Белые и розовые сухие вина идеально сочетаются с продуктами моря, колбасными изделиями, мясом птицы, нежными сырами. При этом белые вина, как сухие, так и сладкие, служат еще великолепным аперитивом.

Типичным французским блюдом, употребляемым исключительно с белыми сладкими винами, является знаменитый паштет из гусиной печени.

Белые и розовые полусухие и сладкие вина подходят к десертным блюдам и острым сырам.

Красные вина, так называемые легкие, с крепостью 11,5%, сочетаются с рыбными блюдами, колбасой, белым и



красным мясом, дичью, нежными сырами. В последние годы их чаще и чаще используют как аперитивы. Примером могут служить бордоские вина Грва, Медока, вина Божоле, Бержерака.

Сочетаемость с блюдами *красных крепких вин* (крепостью свыше 11,5%) не столь широка, как красных легких. Тем не менее они идеально подходят к красному мясу, дичи и острому сыру.

В наши дни уже не так актуально старое утверждение о том, что к темному мясу и сыру нужно подавать исключительно красное вино, а к светлому мясу и рыбе — белое. Такой подход к сочетаемости вина и пищи слишком строг. Сегодня смотрят главным образом не на то, из чего приготовлено блюдо, а каким способом его приготовили (жарением, варением и т. д.).

Без сомнения, именно выбор вина является показателем нашего почтения к гостям. Общее правило подбора вин к блюдам таково: напитки со сложным тонким вкусом и ароматом требуют, как это ни парадоксально, простой еды. В то же время изысканные блюда со сложным вкусом нуждаются в простых винах, способствующих усвояемости пищи и позволяющих избежать ощущения переполненности желудка. И только!

Существует ряд пряностей, приправ и блюд, которые не способствуют наслаждению вкусом и ароматом вина.

Например, уксус. Салат, приправленный уксусом, притупляет чувствительность языка, что не способствует восприятию всей полноты вкуса и аромата вина. Цитрусовые плоды, ваниль, кофе мокко, корица, шоколад — все это не лучшие спутники вина, хотя в ароматах некоторых напитков мы различаем их тона.

Жирные сорта рыбы, копчености также перебивают самый сильный аромат вина. Почти не сочетаются с вином супы, хотя неплохо пригубить рюмку крепленого вина перед подачей супа или бульона.

В то же время классическим является сочетание вина с сыром. Сыры обладают собственным букетом с весьма широким диапазоном запахов: деликатесного, острого, крепкого, выдержанного и т. д. Правильно сочетаются вина и сыры таково: легкие вина — с нежными по вкусу и запаху сырами, более крепкие вина — с острыми.



Подбор вина и блюд, важный сам по себе, необходимо дополнить гармоничным взаимоотношением между винами. Здесь свои правила.

Во-первых, не следует подавать во время еды большое количество марок вин.

Во-вторых, если все же припасено несколько их марок, то следует учитывать, что порядок подачи вин влияет на оценку их качества. Поэтому сначала подаются легкие вина, затем более крепкие. Белые вина употребляют перед красными, сухие — перед сладкими, молодые — перед выдержанными. Перед едой подают аперитивы, возбуждающие аппетит (мадеру, вермут, херес и т. д.), во время трапезы — столовые вина, а после — десертные. Важно, чтобы вкус новой бутылки вина всегда казался изысканней и хотя бы немного превосходил вкус предыдущей бутылки.

В-третьих, в последовательной смене вин не следует ставить близко друг к другу вина, полученные из одного и того же сорта винограда, но собранного в разных частях света.

В-четвертых, если подаются блюда в винном соусе, необходимо и вино употреблять такое же, что было использовано для приготовления соуса.

Недостаточно приобрести вино по своему усмотрению, важно еще правильно учитывать правила подачи его к столу. Вино раскроется во всем своем великолепии лишь в том случае, если его смогут достойно представить. Для получения максимального удовольствия от вина необходимо иметь подходящие бокалы. Они должны ласкать глаза чистотой и формой, доносить винный аромат. Считается, что чем тоньше вкус и аромат вина, тем тоньше должно быть стекло, из которого сделан бокал. Для высококачественных вин больше всего подходит бокал с длинной ножкой. Существуют многочисленные формы бокалов, способные достойно представить различные марки вин, подчеркнув их особенность. Строго очерченных правил, какому вину какой соответствует бокал, нет. Но существуют следующие традиции: бокал не должен быть слишком маленьким, так как он наполняется лишь наполовину, а если вино элитное — то на одну треть. Такой объем вина в бокале дает возможность вращать его для лучшего соединения напитка с воздухом с целью проявления всей полноты аромата.

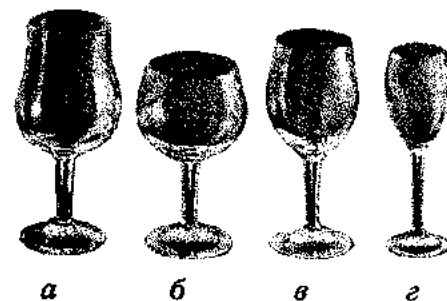


Рис. 1.7. | Винные бокалы: а — для крепленого красного вина; б — для красного вина; в — для белого вина; г — для шампанского

Бокал должен быть с прозрачными стенками, позволяющими видеть цвет вина и наслаждаться им.

Лучше, если стенки бокала слегка сужаются в верхней части. Это способствует концентрации аромата и более легкому его улавливанию.

Желательно, чтобы бокал имел ножку высотой 4–5 см, тогда не произойдет нагревания вина от тепла ладони.

Вина обладают самыми различными оттенками. Чтобы лучше оценить цвет вина и его оттенки, следует подумать о цвете скатерти, на которую ставятся бутылка и бокалы с вином. Больше всего подходят светлые скатерти — белые, розовые и т. д. Они не только дают возможность правильно воспринять цвет вина, но и создают соответствующее радостное настроение.

Температура вина сильно влияет на вкус и аромат напитка. Для каждого вина существует идеальная температура его употребления, при которой оно максимально раскрывает свои вкусо-ароматические качества. Холод несколько смягчает кислотность, поэтому кислые вина необходимо подавать более охлажденными. Молодые красные вина также лучше употреблять более охлажденными, чем старые.

Сладкие вина обычно подают сильно охлажденными, соблюдая правило: чем больше сахара, тем ниже температура сервировки.

Рекомендуемая температура сервировки вин приведена на рис. 1.8.



°C	
	20
	18
Комнатная температура	17
Красное бургундское Лучшие белые бургундские вина Порто, мадера	13
	12
Херес	11
Херес фино Большинство сухих белых вин Шампанское	
Аперитивы *	

Рис. 1.8. Температура сервировки вин



Старое выдержанное вино — особая ценность для знатока. Не все вина выдерживаются, так как не каждое становится с возрастом лучше. Будет ли вино долго выдерживаться, обычно становится ясно на пятом году, когда ему дается окончательная оценка. Существует общее правило: белые вина выдерживаются меньше красных, сухие — меньше сладких и крепких. Среди французских вин, например, белые сухие бургундские и бордоские вина хранятся 15–20 лет, а красные — до 50 лет.

Такое вино следует хранить особенно осторожно: в горизонтальном положении, при умеренной влажности и температуре 12–14°C, вне досягаемости прямого и яркого света.

Со временем по всей длине бутылки с красным вином и выдержкой более шести лет выпадает осадок из танина и красящих веществ. Для устранения осадка производят особую операцию, называемую декантирование, или сцеживание, переливание вина. Обычно вино переливают в графин, оставляя осадок в бутылке. И делают это в последний момент перед подачей на стол, но ни в коем случае не заранее (если вино выдержанное). Вино из бутылки медленно льют вдоль стенки графина, внимательно следя за осадком на дне бутылки. Как только он подступает к горлышку бутылки, сцеживание прекращают.

Считается, что переливание — это процедура, положительно влияющая на качество вина. Вино не только избавляется от осадка, но и входит в контакт с воздухом, что способствует раскрытию его букета.

Молодое красное вино специально открывают за несколько часов до употребления, чтобы оно лучше раскрыло свой ароматический потенциал.

Заранее не известно, получит ли вино пользу от насыщения воздухом. Вот почему старое бургундское вино обычно не переливают, так как оно может окислиться при соприкосновении с воздухом.

В то же время старый высококачественный портвейн, обладающий большим осадком, всегда переливают, используя тонкую влажную ткань для задержания тяжелых частиц осадка.

Декантирование — это также и своего рода «лечение» вина: проветривание «задохнувшегося» напитка, то есть слабоароматного.

Можно избежать этой операции. Достаточно за несколько дней до употребления вина поставить бутылку в вертикаль-



ное положение. Осадок сместится на дно. Необходимо лишь аккуратно открыть бутылку и осторожно разливать вино.

ВИНО БЛИЖИХ УРОЖАЕВ

Качество любого вина во многом определяется погодными условиями периода созревания винограда. Если технология виноделия контролируется и непрерывно совершенствуется, то погода пока непредсказуема, и виноделу приходится во многом полагаться на ее милость (некоторые агротехнические приемы не в счет).

В истории виноделия можно отметить не так много лет, благоприятных во всех отношениях для получения высококачественного вина. Различают годы грандиозных, величайших и великих урожаев. Первым грандиозным урожаем с тех пор, как вина стали разливать в бутылки, был 1811 год.

Грандиозные урожаи бордоских красных вин в период до 1945 года приходятся на 1858, 1864, 1865, 1870, 1875, 1900, 1928, 1929 годы, бургундских красных — на 1928 год, портвейна — на 1847, 1863, 1870, 1927 и 1931 годы, белых рейнских и мозельских вин — на 1921 год. Вышеперечисленные вина в эти годы имели исключительно долгую жизнь и считались напитками самого высокого класса.

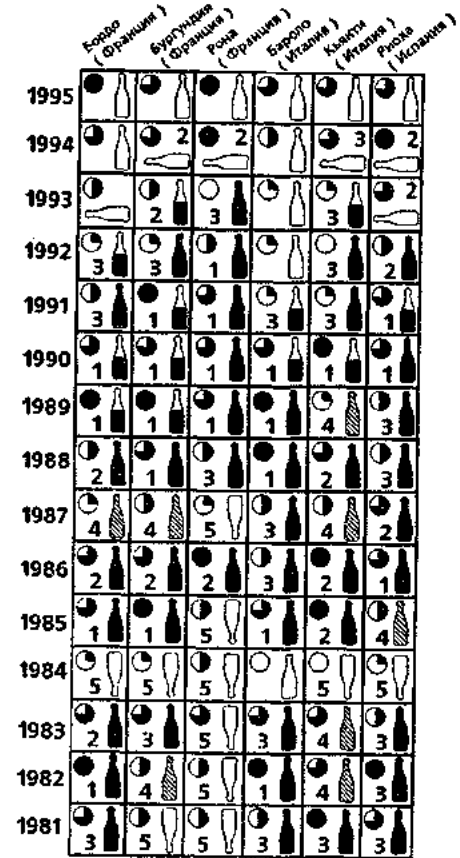
Такие лучшие для получения высококлассного вина годы, проставляемые на бутылочных этикетках, называются миллезимы (*millesime*).

Во всех винопроизводящих странах выпускаются специальные, ежегодно обновляющиеся карты миллезимов, в которых отображаются средние оценки вин по регионам и по годам выпуска.

На рис. 1.9 представлена общая характеристика лучших красных вин мира за последние пятнадцать лет, то есть тех вин, которые можно приобрести в магазинах.

На рис. 1.10 оцениваются лучшие белые вина мира за последние шесть лет.

Однако карты миллезимов нельзя возводить в абсолют, так как нет правил без исключения. Будет ли вино высококачественным, обычно становится ясно в течение первых нескольких лет его жизни. Даже удачные урожаи могут обмануть знатоков. Бывают случаи, когда вина, которые по



год	●	●	●	●	○
год	выдающийся	хороший	средний	посредственный	плохой
окус вина	1	2	3	4	5
	выдающееся	хорошее	среднее	посредственное	плохое
способность к выдержке	еще не представлено к торговле	оставить на выдержку	довольно хорошее, но следует еще выдержать		
	можно пить	посредственное качество	плохое качество		

Рис 1.9. Характеристика лучших красных вин мира за 1981–1995 гг.



год					
выдающийся	хороший	средний	посредственный	плохой	
1	2	3	4	5	
выдающееся	хорошее	среднее	посредственное	плохое	
способность к выдержке					
	еще не представлено к торговле	оставить на выдержку	довольно хорошее, но следует еще выдержать		
	можно пить	посредственное качество	плохое качество		

Рис 1.10. Характеристика лучших белых вин мира за 1990–1995 гг.



всем данным должны быть великими, не раскрывают в полной мере всех своих качеств. На пятый год вину дается окончательная оценка, и если урожай причислен к числу лучших, то цена на вино поднимается в среднем на 30–50% его стоимости каждые пять лет.

В то же время довольно часто можно встретить превосходное вино, но не имеющее репутацию миллезима.

Главное — употреблять вино в наилучший момент его развития — в фазе расцвета, и вы получите истинное наслаждение.

ВИНО И ЗДОРОВЬЕ

Утверждение Луи Пастера о том, что вино — самый здоровый и самый гигиеничный из всех напитков, подтверждается и сегодня. Так, английские исследователи пришли к заключению, что полезно выпивать ежедневно до трех стаканов красного вина. Такое количество красного вина увеличивает уровень содержания антиокисляющих веществ в крови. Поэтому ежедневное употребление во время еды около полулитра красного вина мужчинами и трети литра женщинами помогает предотвратить развитие атеросклероза.

Вывод датских ученых еще более категоричен: чем больше человек употребляет вина, тем дольше он живет. Американцы, ранее скептически настроенные к подобным исследованиям, сегодня признали их важность и рекомендуют для мужчин 300 г и для женщин — 150 г вина ежедневно.

Речь идет, конечно, о вине хорошего качества. К сожалению, прав Гёте, утверждая: «Хорошего вина хотят богатые, бедные — его количества». Но это уже не медицинская, а социальная проблема.

Существуют строгие ограничения: вино, используемое в лечебных целях, не должно содержать более 2 г летучих кислот на 1 л. Исследователь этого вопроса Н. Простосердов указывает на доминирующие лечебные качества различных типов вин: белые столовые обладают диуретическими и легко возбуждающими свойствами, красные — питательностью, крепкие — заряжают энергией, сладкие — высококалорийны, игристые — способствуют вентилированию легких.



Перечень лечебных и гигиенических свойств вина внушительен. Оно повышает аппетит, усиливает секрецию эндокринных желез, способствует лучшему выделению желчи, желудочного сока и поддержанию нормальной кислотности желудка, расширяет сосуды, обладает антитоксическими свойствами, эффективно как наружное средство в хирургии, используется в составе разных лекарств. Причем белое вино эффективнее, чем красное, и даже чистый спирт уничтожает бактерии в желудке и кишечнике. Причину его дезинфицирующего свойства ученые США, сделавшие это открытие, объясняют наличием только в белом вине специфического вида фенола и присутствующей ему кислоты.

Сегодня понятна разгадка «французского парадокса»: во Франции продолжительность жизни — одна из самых высоких в мире. Здесь вдвое ниже смертность от сердечно-сосудистых заболеваний, несмотря на национальную кухню с избыточным содержанием холестерина. Именно употребление красного вина предотвращает образование тромбов, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему. Ценнейшие соединения, образующиеся при брожении виноградного сока, замедляют реакции окисления, продукты которых засоряют артерии и, таким образом, предотвращают развитие атеросклероза и заболеваний сердца.

Известное высказывание Платона: «Вино — молоко стариков» — блестяще подтверждается практикой. Полстакана виноградного вина обеспечивает здоровый сон лучше любого снотворного: рассеиваются страхи и сомнения, человек погружается в приятный расслабляющий покой.

Благоприятное сочетание различных веществ делает вино сильным биоэнергетическим напитком, повышающим жизнедеятельность человека, тонизирующим и общеукрепляющим. Главное при этом — не забывать предостережение мудрого врача Парацельса: «Лишь мера определяет, быть веществу вредным или полезным».



Мир КРЕПЛЕННЫХ ВИН





ЧТО ТАКОЕ КРЕПКИЕ ВИНА



Спирт используется не только для приготовления различных крепкоалкогольных напитков — водки, коньяка, виски, ликеров, настоек и т. д. В виноделии существует еще одна сфера его применения — производство крепленых или спиртованных вин. В этом случае спирт уже не выступает основой при изготовлении алкогольных напитков, но без его участия было бы невозможно появление большого числа различных типов вин и напитков — крепких, десертных, ароматизированных.

В этой главе речь идет о крепленых винах — довольно большой группе спиртованных виноградных напитков, которые появились не так уж давно: до конца XIX века в России крепленые вина не готовили. Лишь в 1888 году в «Магараче» впервые в России приступили к проведению систематических опытов по приготовлению десертных и крепких вин путем спиртования.

Сегодня крепкие и десертные вина чрезвычайно популярны и распространены.

К специальным крепким винам относятся вина типа портвейна, мадеры, хереса, марсалы. При их формировании важную роль играют специальные технологические приемы — мадеризация, хересование и другие, направленные на усиление процесса окисления в присутствии кислорода воздуха.

Крепкие вина содержат 17–20% спирта. Они могут быть



«Тихие» виноградные вина			
Столовые	Сухие Полусухие Полусладкие		
Крепленые	Крепкие	Портвейн Мадера Херес Марсала	
		Десертные	Полусладкие
	Сладкие		Кагор Мускаты Токай
	Ликерные		Мускаты Токай Малага
Ароматизированные	Крепкие Десертные		

сухими (1–3% сахара) и полусладкими (5–12% сахара). Их готовят путем неполного сбраживания сусла с последующим добавлением спирта. Добавка спирта приостанавливает процесс брожения и сохраняет несброженный сахар.

Крепкие вина могут быть ординарные и марочные. Ординарные готовы к реализации через три месяца после приготовления, марочные выдерживают 3–5 лет.

Портвейн (Porto)

Портвейн, или просто порто, как называют его за границей, это португальское ликерное вино, которое приготавливают из специальных сортов винограда, выращиваемого в верхнем течении реки Дору (в Испании Дуэро) недалеко от границы Португалии с Испанией.

Потребляемое чаще всего в течение трех лет после создания, это вино в то же время может выдерживаться 40 и даже 50 лет, приобретая просто невероятные ароматические качества. В Европе давно не стихают споры и вопросы о том, что такое портвейн – вино или спиртной напиток. Безусловно, портвейн многим обязан винам Дору, однако без спирта он был бы обычным сухим крепленным вином, достаточно грубым и довольно посредственным.

Много национальных особенностей связано и с использованием этого напитка. Французы, например, запросто применяют его как аперитив. А вот англичане и создатели напитка португальцы никогда не станут пить портвейн до обеда, а только во время еды и после.

Еще в первом веке до нашей эры греческий историк Полибий отмечал в своем произведении «Земля вина», что вино Дору необычайно дешево. Во времена древних римлян, завоевавших этот регион, местное виноделие настолько стало популярным, что император Домициан приказал сократить виноградники наполовину, чтобы больше производить сельскохозяйственных продуктов.

С 1143 года, когда Португалия стала независимым государством, вина Дору часто упоминаются в королевских декретах. По королевскому эдикту 1211 года, например, строгойше запрещалось рубить виноградники, поскольку они являлись собственностью государства. Будучи великими мореплавателями, португальцы распространяли вина Дору во все колонии Португалии, разбросанные по планете, а также в другие страны. К XIII веку вино на лодках перевозили по реке в прибрежный город Порто, откуда поставляли в другие страны. К началу XVII века ежегодно в Порто доставляли 1200 тысяч ящиков вина, а в 1638 году немецкий дипломат Кристофер Копке основал компанию по транспортировке этого вина. В 1675 году партия вина, отправленная в Голландию, была впервые названа его современным именем – порто.

С XV века Португалия установила прочные коммерческие отношения с британскими торговцами. Богатые ароматами вина Дору (называвшиеся *ламего* по названию столицы региона) хорошо переносили длительные перевозки и завоевали популярность в портах Северного моря. В то время их даже называли винами моряков.

Настал XVII век, многое изменивший в судьбе португаль-



ских вин. Англичане нашли себе верного союзника в лице португальского короля и получили выгодные льготы в торговле с Португалией. В начале XVIII века они создали свои торговые фирмы в Вила-Нова-ди-Гая, неподалеку от порта Порту. В то же время французы ввели суровое эмбарго на импорт своих вин в Англию. Англичане в ответ изгнали из королевства очень популярные в ту пору бордоские вина в пользу вин Дору. Таким образом, есть основания утверждать, что портвейн своей популярностью в мире обязан англичанам.

Считается, что идея добавлять спирт в вино, чтобы повысить его крепость и помочь выдержать морские перевозки, — это больше дело случая, чем логики и долгих опытов и экспериментов. В XVII веке обычно добавлялось 15 литров бренди на 550-литровую бочку вина, что составляло около 3% от ее объема. В это время добавление спирта в вино практиковалось не только в Португалии, но и в Греции, во французском Руссильоне. Любопытно то, что никому и в голову не приходила мысль добавлять спирт в бордоские вина, которые путешествовали не меньше других.

В Англии португальские вина называли «вина из Опорто», «вино-порто», «порто-вино» и, наконец, «портвейн». Официально название «портвейн» за этими винами закрепил



Рис. 2.1. Маркиз Себастьян Жозе де Помбал (1699–1782). Основатель современной Португалии, внесший огромный вклад в становление портвейна как национального напитка. Принял строгий закон, регламентирующий производство вина и регулировавший его качество



премьер-министр Португалии маркиз де Помбал, принявший в 1756 году закон, регламентирующий производство этого напитка. Установление государственной монополии на продажу вина и контроль за ценами сопровождался строгим лимитированием объема продукции, запрещением употреблять красящие вещества, такие как ягоды бузины, использовавшиеся в то время для придания винам насыщенного цвета.

Это была вынужденная мера, так как рост популярности напитка сопровождался и ростом подделок и фальсификации этого вина. В 1761 году были установлены точные границы района производства порто. Беспрецедентный для того времени контроль за качеством вина во многом лег в основу современного законодательства по вину во многих странах.

Сегодня промышленное производство портвейна подчиняется законам, разработанным Португальским институтом виноделия, который контролирует район производства вина и устанавливает его классификацию. Только вина, изготовленные из винограда, выращенного в районе долины Дору, и продаваемые в Порту, могут называться порто. Район, где производится портвейн, простирается на 136 км от Месо Фрио до Барка д'Альва на северо-восточной границе с Испанией.

В зависимости от климатических условий территория производства Порто подразделяется на три района (см. рис. 2.2.). Западный район Лоуве Корго (Байхо-Корго), расположенный у впадения реки Корго в Дору, отличается сравнительно небольшой крутизной склонов, наличием сравнительно толстого слоя почвы, мягким климатом, вызванным близостью моря, осадками, превышающими 1000 мм в год. Этот район производит свыше 50% всего объема портвейна.

Район Аппе Корго (Сима-Корго), или центральная часть, простирается на восток от реки Корго до устья Кашао де Валеира. В этом районе вокруг Пинхао, где производятся самые прекрасные вина, климат наиболее благоприятен для портвейна. Количество дождей умеренное, зимы не слишком суровые, лето солнечное. Местность здесь гористая, и большая часть виноградников расположена на крутых склонах. Возделывание винограда трудоемко. За несколько веков виноградари построили лестницы, подпорные стены из слан-

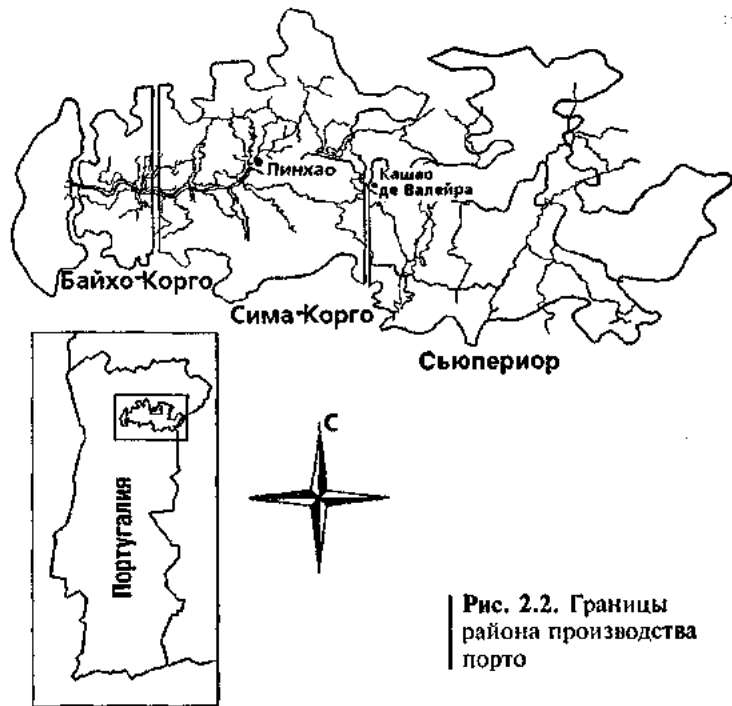


Рис. 2.2. Границы района производства порто

цевых плит, поддерживающие почву, наносили и насыпали землю для виноградников.

Протекая из Испании, Дору проточила каньон глубиной в 500–600 м, на берегах которого с уклоном в 60° виноградная лоза получает условия роста, необходимые для получения сока с высоким содержанием сахара. Характерны факторы, необходимые для возделывания винограда: высота расположения виноградников (по возможности не ниже 500 м), а также средняя урожайность с гектара (не более 600 л на 1000 кустов лозы).

Третий район Дору — Сьюпериор — простирается от ущелья Кашао де Валеира до испанской границы. Здесь почвы более легкие, возможно применение механизации. Хотя район производит лишь 13% всего объема портвейна, у него прекрасные перспективы.

Значительную роль в получении высококлассного вина

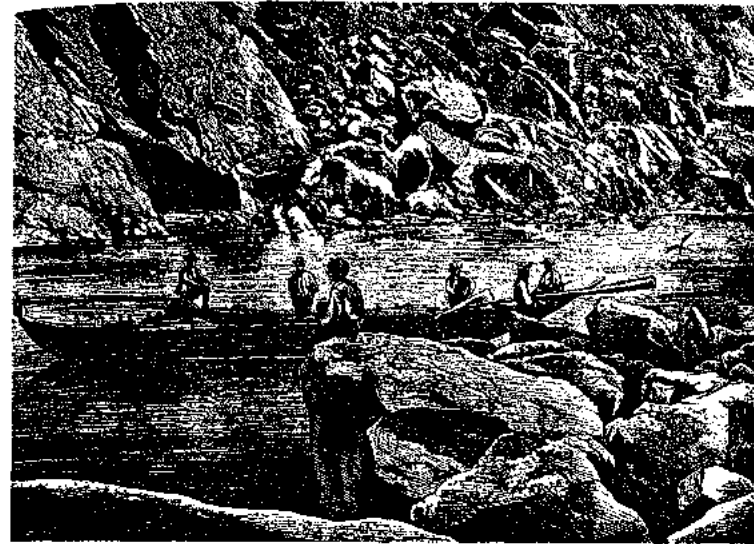


Рис 2.3. | Ущелье Кашао де Валеира: здесь производят знаменитое порто

играют также сорта винограда и наличие солнечного освещения. Сорта винограда подразделяются на три группы: рекомендуемые, разрешенные и допустимые для производства портвейна. Рекомендуется всего 10 сортов винограда из примерно 80, культивируемых в регионе. Виноградники в зависимости от категории винограда, качества почвы и других факторов разделяются на категории от А до F.

Сбор урожая — чрезвычайно трудное дело. Он начинается в конце сентября и длится три недели. Весь урожай переносится вниз в огромных корзинах на спинах сборщиков, так как механизация невозможна.

Классическая португальская технология портвейнов предусматривает дробление винограда и гребнеотделение, подбраживание мезги, отделение бродящего суслу от мезги и его спиртование.

Тщательности раздавливания винограда придается важное значение, так как от этого зависит степень извлечения экстрагируемых соединений. Дробление ведут в течение нескольких дней в центрифугах, обеспечивая наряду с раз-

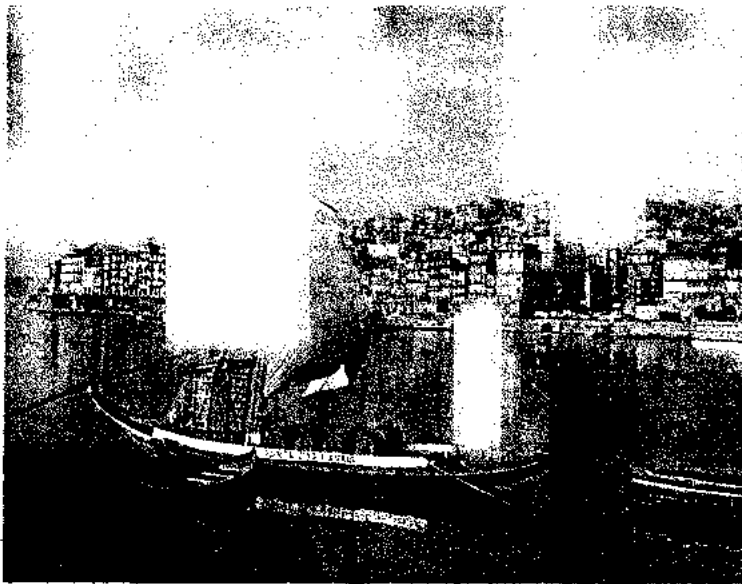


Рис. 2.4. | В течение семи веков, вплоть до 1956 года, порто перевозили на живописных плоскодонных ларусниках. Сегодня это не более чем ежегодный праздничный ритуал

давливанием ягод хорошее перемешивание мезги. Около 1% вина производится с использованием древней романской технологии, т. е. раздавливанием ягод ногами.

В настоящее время сбраживание проводят в цистернах, температура в которых контролируется. Время сбраживания обычно занимает 36 часов и зависит от того, какую степень сладости конечного вина винодел стремится получить. Сбраживаемое сушло спиртуется с помощью виноградного спирта (бренди) таким образом, чтобы алкоголя в вине было примерно 18%. При этой крепости вина естественное сбраживание замедляется и в течение 48 часов прекращается. Прерывание процесса брожения является, таким образом, одной из специфических особенностей получения портвейна. На каждую 550-литровую бочку добавляется около 100 литров бренди, или 20% от ее объема.



Неперебродивший сахар (до 10%) определяет сладость портвейна, при этом закон запрещает искусственно вносить добавочный сахар.

Одним из главных секретов получения прекрасных вкусовых качеств хорошего портвейна является тщательный отбор купажных смесей. Значительная часть портвейнов производится с использованием купажных вин разных лет выдержки. Такие портвейны готовят на основании пробных купажей, они вызревают в 550-литровых дубовых бочках до тех пор, пока не будут готовы к употреблению. Срок вызревания портвейна длится до 50 лет. У каждого винодела своя марка этого напитка. Более дешевые портвейны представляют собой смеси молодых вин, более дорогие могут состоять из очень хороших старых портвейнов. Эти вина содержатся в хранилищах в Вила-Нова-ди-Гая, куда их в течение семи веков, вплоть до 1956 года, перевозили на живописных плоскодонных ларусниках, называемых «баркош рабелаш», а сегодня доставляют по железной дороге с верхней Дору.

Здесь портвейны дегустируются и классифицируются по категориям. Самые лучшие вина именуются винтидж порт (*vintage port*), т. е. портвейн урожая одного года, что решается персонально каждым владельцем и подтверждается Институтом вин Порту. В исключительно благоприятные годы большинство виноделов объявляют свои вина принадлежащими к категории винтидж, но могут и оставлять их для приготовления высококачественных купажей. Примерно через два года винтидж порт разливают в бутылки и указывают на бутылочных этикетках дату сбора урожая и дату розлива. Портвейн винтидж имеет также надпись на этикетке «Selo de Garantia» (отметка о гарантии)*. По мере выдерживания и созревания этого типа вина в бутылках выпадает осадок, который называют «корка» (*crust*).

* Португальцы применяют особое средство для гарантии подлинности и качества своих портвейнов. На бутылку наклеивается и пропускается под фольгой, закрывающей пробку, особая бандероль. На пей указывается, что покупатель держит в руках вино портвейн, качество которого гарантируется. Обозначены также фирма-производитель, номер бутылки и организация-контролер: Институт вин порто (Instituto do Vinho do Porto).

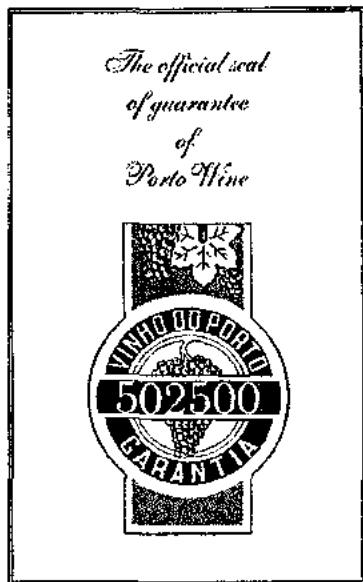
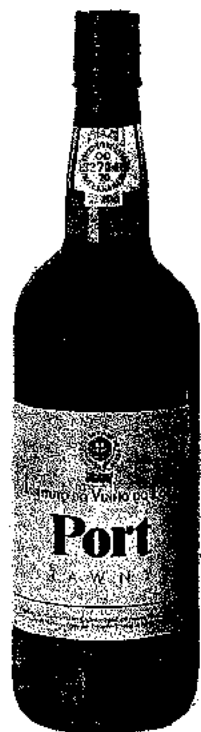


Рис. 2.5. Официальная бандероль, закрывающая пробку, гарантирует подлинность и качество портвейна

Первый *винтидж порт* был объявлен в 1734 году. В наши дни *винтидж порт* — один из самых редких портвейнов. На него приходится всего 2% от общего объема производства портвейнов. Из-за высокой стоимости его покупают лишь для особо важных торжеств.

Вина менее благодатных лет также могут созревать в бутылках. В них тоже образуется осадок. Этот тип вина известен как *crusted port* (портвейн с осадком). Такое вино используется раньше, чем *винтидж порт*, иногда через три года после розлива.

В Португалии готовятся портвейны множества различных типов. Качество их весьма разнообразно. Наряду с высококачественными выпускаются довольно посредственные вина.



В период выдержки в бочках цвет и вкус портвейна существенно меняются. Чем дольше он дозревает, тем становится светлее и приобретает более мягкий вкус. Существует классификация портвейнов в зависимости от его цвета.

Молодой портвейн, изготавливаемый из темных сортов винограда и обладающий темно-красным цветом, имеет на этикетке обозначение *full* (в переводе с англ. — «богатый», «достигший высшей точки»). После трех лет выдержки в бочке портвейн приобретает рубиновый цвет и на этикетке обозначается словом *ruby* («ярко-красный», «рубиновый»). Название этого молодого портвейна, заимствованное у драгоценного камня, напоминает о жизнерадостном цвете напитка. Тем не менее он считается довольно посредственным вином, не достигшим качества истинного портвейна. Не может долго выдерживаться, так как теряет свои ароматические и вкусовые качества.

При 10-летней выдержке в бочке портвейн приобретает более светлый цвет и обозначается словом *tawny* («рыжевато-коричневый»). *Тони* — один из самых распространенных типов портвейна. При выдержке в бочках от 20 до 40 лет высококачественный портвейн обозначается как *tawny port very old*. Такие напитки довольно редки и дороги, а их бутылки отличаются оригинальностью.

Тони из урожая единственного года называется *колхейта* (*colheita porto*). Он выдерживается в бочках не менее 7 лет. Верхний предел выдержки может достигать 50 лет.

Колхейта — не какой-то низкосортный напиток, как иногда думают, а первоклассное вино урожая одного года. Это самый редкий из всех портвейнов (1% от всего объема производства порто).

Наряду с этими категориями качества различают еще поздно разлитое вино одного урожая — *лейт боттлэд винтидж* (*late bottled vintage — LBV*). Оно является напитком, разлитым в бутылки лишь после нескольких лет выдержки в бочках (от 4 до 10 лет). Этот тип порто готов к употреблению сразу же после розлива, содержит меньше осадка и стоит сравнительно дешево. Он стал популярным в последнее время.

Гаррафейра порто (*garrafeira porto*) — это редкий тип напитка, производимый из урожая единственного года и выдержанный в бочках, а затем в бутылках долгое время. Это что-то



среднее между сильным фруктовым ароматом Vintage Porto и деликатным ароматом орехов Colheita Porto.

Производится также белый портвейн. Он довольно редок и менее известен. Получаемые из белых вин белые портвейны варьируются от сухого до очень сладкого. В зависимости от выдержки цвет напитка подразделяется на светлый белый (*pale white*), желтоватый (*straw coloured*) и золотистый белый (*golden white*).

На этикетках портвейна имеются также дополнительные обозначения, определяющие вкус вина от очень сладкого (*very sweet*) до очень сухого (*extra dry*).

Согласно португальским законам, на этикетках портвейна можно указывать только четыре возраста напитка: «10 лет», «20 лет», «30 лет» и «свыше 40 лет».

На этикетках также указываются сведения о том, что портвейн выдерживался в бочке (*matured in wood* или *aged in cask*).

Первая и главная характеристика портвейнов состоит в том, что они являются, как, например, шампанское, смешанными винами. Торговая марка портвейна, особенно если она существует уже столетие, способствовала популярности этого типа крепкого вина. В современной Португалии существует полтора десятка фирм-производителей портвейнов, хорошо известных в Европе, но существует также масса мелких изготовителей напитка, чьим кустарным товаром можно пренебречь.

«Сандеман» (Sandeman). Марка самого продаваемого в мире португальского портвейна. Фирма была создана в 1744 году в Лондоне Джорджем Сандеманом. В 1809 году он переехал в Порто. В 1929 году его наследники разработали эмблему напитка, знакомую нам сегодня: господин (дон), закутавшийся в широкий плащ и с широкополой шляпой на голове. В 1980 году фирма стала собственностью интернациональной группы «Сигрэм».



«Тейлор» (Taylor). Одна из самых ранних английских компаний по торговле шерстью и портвейном, созданная в



1692 году Джоубом Бирзли. В 1810 году получила имя нового владельца — Джозефа Тейлора. Сегодня фирму считают «последним из могикан» — независимых английских домов классического портвейна, а ее вино — престижным продуктом. На международных винных аукционах старый портвейн *Тейлорз* всегда оценивается на 15% выше, чем другие марки.

«Коуберн» (Cockburn). В настоящее время эта фирма является одним из самых крупных поставщиков своих портвейнов на британский рынок. Фирма образована в 1850 году. Производит широкоизвестную марку портвейна — *Коубернз Спешиал Резерв (Cockburn's Special Reserve)*. Это вино обладает насыщенным ароматом свежих ягод и легким пикантным тоном острого перца. Вкус напитка бархатистый. Цвет чистый рубиновый. Крепость — 20%. Вино лучше всего проявляет свои качества при температуре 14–18°C. Хорошо подходит к паштету из курицы, гуся, утки и кролика. Подается в качестве десерта.

«Уорр» (Warre). Фирма создана около 1670 года. В настоящее время эта фирма не только производит собственный портвейн и торгует им, но и контролирует такие его марки, как *Дауз (Dow's)*, *Грэм (Graham)* и *Куорлз Харрис (Quarls Harris)*.

«Оффли» (Offley). Фирма была создана в первой половине XVIII века. В настоящее время она принадлежит фирме «Мартини». Один из лучших портвейнов этой фирмы — *Оффли Форрестер Резерв (Offley Forrester Reserve)* — назван в честь англичанина Джеймса Форрестера, который в 1831 году приехал в Порто и во многом способствовал улучшению качества винограда, а также популяризации вин. Его трагический конец (утонул в Дору) также послужил своеобразной рекламой напитку (см. цв. вклейку V.1).

«Феррейра» (Ferreira). Фирма была основана в 1751 году виноградарями Порту, что само по себе является уникальным случаем. Фирмой долгое время руководила женщина — Донна Антония, много сделавшая для развития своей марки портвейна. В наши дни фирма является одним из лидеров





производителей вина Португалии, а ее портвейн *Феррейра Сюперьёр Тони (Ferreira Superior Tawny)* известен далеко за пределами страны.

«Фонсека» (*Fonseca*). Одна из самых удачливых португальских фирм-производителей портвейна, имеющая бра- зильские корни.

«Дау» (*Dow*). Эта фирма была создана в XVIII веке португальцем Бруно Эвариста да Силва. В 1887 году была приобретена английской компанией Джеймса Дау, чье имя и носит сегодня. Портвейн *Дауз (Dow's)* — довольно престижная марка с великолепным вкусом и ароматом (см. цв. вклейку V.4).

* * *

Среди португальских фирм, меньших по объему производимой и реализуемой продукции, следует назвать компании: «Калем» (*Calem*) с его отличными портвейнами *Calem Old Friends Tawny, Calem 10 Years*; «Крофт» (*Croft*), «Новаль» (*Noval*) (см. цв. вклейку V.2, V.3), «Осборн» (*Osborne*), «Рамос Пинто» (*Ramos Pinto*), «Баррос» (*Barros*), «Розес» (*Rozes*), являющуюся собственностью французской группы «Мозт-Эннеси», «Дэляфорс» (*Delaforce*) с ее замечательными напитками *His Eminence's Choice, Paramount Tawny*.



Портвейны России

Вина типа портвейна — самые распространенные из крепких вин. В России такие вина начали вырабатываться с 1880 года в Крыму. В СССР вина типа портвейна изготавливались из различных сортов винограда практически во всех винодельче-



ских районах по отечественной оригинальной технологии, разработанной в конце прошлого века в институте виноградарства и виноделия «Магарач» и производственном объединении «Массандра».

В основу технологии положено получение полных экстрактивных виноматериалов, что особенно важно в целях достижения равновесия между повышенным содержанием спирта и вкусом вина. Экстрагирование ароматических и дубильных веществ проводится настаиванием суслу на мезге или подогревом мезги до 60°C. После выдерживания определенного времени при этой температуре она охлаждается до 25–28°C и сбрасывается до требуемых кондиций по спирту и сахару. Брожение останавливают внесением спирта. При производстве марочных портвейнов осуществляют так называемую портвейнизацию — нагревание виноматериалов в бочках на солнечных площадках в течение 2–3 летних сезонов или в термокамерах — 75–100 суток при температуре 45–50°C с последующей выдержкой 12–18 месяцев.

Приготовление обычных вин типа портвейна ведется по ускоренной технологии с использованием тепловой обработки.

В наши дни во всех виноградарских районах бывшего СССР выпускают белые и красные портвейны.

Прототипами отечественных портвейнов являются крепкие вина *Магарачское крепкое* и *Никитское крепкое*. В бутылочной коллекции вин винкомбината «Массандра» хранится немало образцов высококачественных массандровских белых портвейнов урожая прошлых лет, например, портвейн белый *Ливадия* урожая 1891 года, приготовленный ливадийским виноделом И. А. Биянки.

Приводим краткие характеристики лучших марочных вин типа портвейна, вырабатываемых в России и странах ближнего зарубежья.

Белые марочные вина типа портвейна

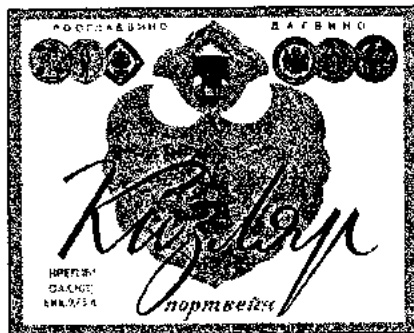
Дербент

Это крепкое белое марочное вино производится из винограда сортов *Ркацители* (90%) и *Нарма* (10%), выращиваемых



в Дербентском районе Дагестана. Цвет напитка — от янтарного до темно-янтарного. Буquet свойственен сорту винограда Ркацители. Крепость — 18%, сахара — 10%, титруемая кислотность — 5–6 г/л. Выдержка — 2 года. Награждено 4 медалями, в том числе золотой.

Кизляр



Крепкое белое марочное вино, производимое из винограда сорта Ркацители и смеси других белых сортов, возделываемых в Дагестане. Цвет — от янтарного до темно-янтарного. Крепость — 18%, сахар — 10%, титруемая кислотность — 6–7 г/л. Вино выдерживается 2 года. Выпускается с 1949 года.

Награждено 6 медалями, в том числе 3 золотыми.

Крымский

Крепкое белое марочное вино, производимое из винограда сорта Кокур, смеси европейских сортов (55–65%) и сорта Ташлы (20–30%), выращиваемого в Крыму. Цвет напитка — от темно-золотистого до янтарного. Крепость — 17,5%, сахара — 9,5%, титруемая кислотность 5–6 г/л. Вино выдерживается 3 года. Вырабатывается с 1940 года. Награждено 2 золотыми медалями.

Магарач

Крепкое белое марочное вино, производимое из смеси винограда сортов Алиготе, Семильон, Ркацители, выращиваемых в Крыму. Цвет напитка — от светло-золотистого до цвета чая



средней интенсивности. Крепость — 17%, сахара — 6%, титруемая кислотность — 5–6 г/л. Вино выдерживается 3 года. Награждено золотой медалью.



Сурож

Крепкое белое марочное вино, производимое из винограда сорта Кокур белый и смеси (5–15%) винограда других белых европейских сортов, выращиваемых в Крыму. Цвет напитка — от золотистого до янтарного. Крепость — 17%, сахара — 9,5%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Вырабатывается с 1940 года. Награждено 3 золотыми медалями.

Южнобережный

Крепкое белое марочное вино, производимое из винограда сортов Семильон (20–30%), Алиготе, Педро Крымский (5–15%), Фурминт, Гарс Левелю (15–20%), Опорто Крымский, Совиньон, Каберне-Совиньон (40–50%), выращиваемых на южном берегу Крыма. Цвет напитка — от золотистого до темно-золотистого. Крепость — 18%. Сахара — 10%. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Вино выдерживается 3 года. Производится с 1940 года. Награждено 3 золотыми и серебряной медалью.



Красные марочные вина типа портвейна

Крымский

Крепкое красное марочное вино, производимое из винограда сортов Морастель, Цимлянский, Красностоп Золотовский (30–40%), Алеатико, Саперави, Бастардо Магарач-



ский (10–20%) и смеси красных европейских сортов, выращиваемых в Крыму. Цвет напитка — рубиновый с гранатовым оттенком. Букет плодовый с тонами сухофруктов. Крепость — 17,5%. Сахара — 10%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Производится с 1940 года. Награждено золотой медалью.

Ливадия

Крепкое красное марочное вино, производимое из винограда сорта Каберне-Совиньон, выращиваемого на южном берегу Крыма. Цвет напитка — от светло- до темно-рубинового с гранатовым оттенком. Букет сортовой, с сафьяновыми тонами. Вкус полный, гармоничный. В букете и во вкусе ощущается легкий тон вишневой косточки. Крепость 18,5%. Сахара — 8%. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Вино выдерживается 3 года. Награждено 2 золотыми, 3 серебряными и бронзовой медалью.

Магарач

Крепкое красное марочное вино, производимое из винограда сортов Каберне-Совиньон, Морастель, Рубиновый Магарача, выращиваемых в Крыму. Допускается добавление до 30% смеси винограда других красных сортов. Цвет напитка темно-красный с гранатовым или рубиновым оттенком. Крепость — 17%. Сахара — 6%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Награждено золотой медалью.

Массандра

Крепкое красное марочное вино, производимое из винограда сорта Мурведр (60–70%) и смеси красных европейских сортов (30–40%), выращиваемых в Крыму. Цвет напитка — от рубинового до темно-рубинового с гранатовым оттенком. Крепость — 18,5%. Сахара — 6%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Вырабатывается с 1936 года предприятиями винкомбината «Массандра».

Южнобережный

Крепкое красное марочное вино, производимое из винограда красных сортов Морастель, Матраса, Хиндогны, Турага,



Алеатико и других, выращиваемых в Крыму. Цвет напитка — рубиновый с гранатовым оттенком. Буquet плодовый. Крепость — 18%. Сахара — 11%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Награждено 2 золотыми и 2 серебряными медалями.

В настоящее время в России и странах ближнего зарубежья производится довольно обширный круг как марочных (белых и красных), так и ординарных вин

типа портвейна (белых, красных, розовых). В «Приложении №2» приведены краткие характеристики марочных вин.

Как пить портвейн?

Вопрос этот не так прост, как может показаться на первый взгляд, так как существует много типов портвейна. И хотя различия в их потреблении не существенны, они все же есть и их желательно учитывать.

Самый дешевый красный портвейн руби (*ruby*) хорош как десерт. Англичане пьют его с лимонным соком. Он служит неплохим базовым компонентом многих коктейлей.

Что касается портвейна тони (*tawny*), то сфера потребления вина этого типа более широка. Его пьют охлажденным до температуры 12°C и используют как аперитив, он является хорошим десертом.

Следует помнить, что весь класс крепленых вин — это классические диджестивы* и поэтому могут быть употребляемы после обеда сами по себе, даже без десерта.

Лучшие портвейны — напитки возвышенного предназначения. Их часто употребляют на манер коньяков — медленно потягивая и наслаждаясь изысканным букетом во

* Диджестив — от английского *digestive* — средство, способствующее пищеварению.

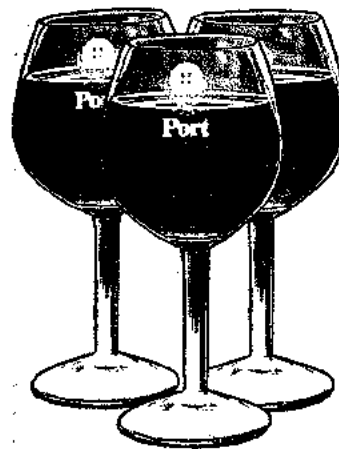


Рис. 2.6. | Бокалы для употребления портвейна

время беседы с приятным собеседником. Всякое гастрономическое сопровождение при этом отсутствует.

Белый портвейн также пьют охлажденным. Он хорошо сочетается со льдом, лимонным и апельсиновым соками и ягодами.

Портвейн, как и другие вина, пьют из рюмок, емкость которых для крепких и десертных вин — от 50 до 70 мл (так называемые мадерные рюмки).

Кроме того, в Португалии разработан и выпускается специальный бокал для портвейна. Он представляет собой шарообразный стек-

лянный бесцветный бокал на тонкой ножке, слегка суживающийся вверх. Его емкость — 140–170 мл и доходит даже до 250 мл.

Наполняют такой бокал не больше чем наполовину, так как важно не только насладиться вкусом напитка, но и ощутить его аромат.

Портвейн, как и херес, мадера, хорошо сочетается с ветчиной, копченостями, семгой, солеными и маринованными овощами и другими острыми закусками. Белые сорта удачно сопровождают вторые рыбные блюда. Крепкие, экстрактивные вина подходят и ко вторым мясным блюдам. Здесь следует помнить нехитрое правило: красные вина — к красному мясу, белые, соответственно, — к белому.

Знатки утверждают, что самое лучшее, классическое сочетание — портвейн с мягким сыром или с различными орехами. Хороши с портвейном английский сыр Стилтон, португальский Серпа, французские Камамбер, Брилат-Саварин, голландский Эдам, итальянские Москарпоне, Горгонзола и т. д.

Для российского потребителя довольно сложно усвоить следующий совет: нужно пищу запивать вином, а не пить вино



и закусывать его какой-либо едой. Культура потребления вина коренным образом разнится с культурой потребления водки. Следует помнить об этом.

При приготовлении смешанных напитков портвейн удачно сочетается с коньяком, ликерами, пивом, некоторыми десертными винами и фруктовыми соками. Кроме того, портвейн используют как основу коктейлей флип.

Портвейн хранится в бутылках, уложенных горизонтально.

Мадера (Madeira)

Мадера — еще одно великолепное португальское вино. Оно производится на острове Мадейра, близ города Фуншала. Название вина связано с названием бывшего когда-то лесистым острова (Мадера — в переводе с португальского — «лес»). Небольшой остров (58 километров в длину и 23 — в ширину), расположенный в Атлантическом океане в 644 км от побережья Марокко, был в XV веке колонизирован португальцами. А уже в 1515 году появились первые известия о новом вине. Создание его связывают с доставкой вина из Португалии парусным флотом в тропические страны — Индию, на остров Ява. Вино отправляли в неполных бочках, для предупреждения порчи напитка его спиртовали. Во время транспортировки вино в бочках взбалтывалось, насыщалось кислородом из свободного пространства бочек и подвергалось воздействию высокой температуры. Кислород и высокая температура изменяли органолептические свойства вина, которые приобретало в букете и вкусе особый «мадерный» тон.

Однако остров Мадера более чем на сто лет перешел под контроль испанцев, и вино мадера не допускалось в Европу, чтобы не создавать конкуренции ликерным винам страны-оккупанта. В 1873 году филлоксера* почти полностью опустошила виноградники острова. Но мадера преодолела препоны на своем пути и получила широкое распространение по всему миру**.

* Филлоксера — карантинный вредитель винограда, питается соком листьев и корней.

** Популярность мадеры в XIX веке была столь велика, что привела к безудержной ее фальсификации во многих странах, в том числе и в России.



Великолепные климатические условия (в любое время года температура здесь всегда около 20°C), превосходная плодородная почва идеальны для выращивания винограда. Однако горы не позволяют применять какую-либо механизацию. Многие поколения виноделов создавали на крутых склонах гор террасы с виноградниками, возводили подпорные стены из камня, сооружали сложную оросительную систему.

Мадеру вырабатывают из винограда сортов Серсиаль, Вердельо, Боали, Мальвазия*. После раздавливания винограда мезгу полностью сбраживают, затем прессуют и полученное вино спиртуют до 18–20% виноградным спиртом.

Основной технологической операцией является термическая обработка — мадеризация.

С этой целью в огромные бетонные чаны емкостью свыше 30 тысяч литров, куда налито вино, пропускают по змеевикам горячий пар. Происходит медленное нагревание вина до температуры 40–50°C, затем его выдержка и охлаждение. В общей сложности операция занимает около пяти месяцев. Затем наступает период созревания вина, когда оно подвергается искусственной аэрации: откачивают его снизу из бочки и вливают опять сверху. При этом обеспечивается доступ к вину кислорода из воздуха.

Помимо этого сравнительно простого способа, существует другой способ мадеризации — выдержка сброженных и спиртованных виноматериалов летом в неполных дубовых бочках на солнечных площадках при температуре 35–40°C или в специальных термокамерах при температуре 60–70°C в течение нескольких месяцев до приобретения характерного вкуса. Марочные вина из лучших сортов винограда выдерживаются на солнечных площадках 2–4 года. При этом усушка вина достигает 25%. Таким образом, кислород, повышенная температура и дубильные вещества являются главными факторами, лежащими в основе процесса мадеризации.

К мадере предъявляются следующие требования: ее окраска должна быть, как у белого портвейна или более сильная (до цвета чая), букет — яркий, своеобразный, с «мадерным», слегка карамельным тоном. У мадеры — слабый горьковатый вкус дыма и хлебной корочки, гармонично

* Такие же названия носят четыре типа мадеры.



сочетающийся с повышенной спиртуозностью, некоторой терпкостью, полнотой и экстрактивностью, но без лишней сладости. Лучшие напитки обладают характерным тоном жареных орехов. Хорошая мадера оказывает тонизирующее воздействие.

Существует много типов мадеры, которые различаются по содержанию спирта, сахара, по цвету, характеру, качеству. По дополнительному названию на этикетке можно узнать о специфических особенностях вина. Так, оно может быть сухим или сладким, с содержанием сахара от 0,13–3,3 до 24%, а спирта – от 17 до 21%.

Самой низкой категорией вина считается *Каррент Мадера* (*Current Madeira*). Оно укупоривается и поступает в продажу уже через пять лет после изготовления. Другие категории вина могут выдерживаться 10, 15, 20 и более лет и только затем



разливаются в бутылки. Мадера пользуется репутацией вина-долгожителя. Есть мнение, что это вино может храниться неограниченное время. На острове сохранилось немало вин прошлого века, произведенных как из урожая одного года, так и составленных из урожаев разных лет.

На этикетках мадеры указывается как имя производителя, так и название винограда, из которого она сделана. В настоящее время стали чаще указывать процент содержания сахара или разновидность вина, чем сорт винограда. Наиболее сухой мадерой является светлое вино *Серсиаль Мадера* (*Sercial Madeira*), обладающее миндальным ароматом. Его обычно употребляют охлажденным, как аперитив.

Несколько уступает этому вину по качеству полусухая мадера *Вердельо* (*Verdelho*), умеренно сухое вначале, но становящееся более сухим по мере выдерживания. Это очень ароматное, с четко выраженными свойствами вино золотистого цвета, темнеющее по мере созревания (см. цв. вклейку XI.3).

Вино *Боал* (*Bual*) – достаточно сладкое и золотистое по цвету. Обладает фруктовым ароматом.

Наиболее сладкая, интенсивно окрашенная, самая ароматная из мадер, со специфическим букетом и мягким вкусом – мадера *Мальвазия* (*Malvasia*), или *Мальмсей* (*Malmsey*).

Светло-соломенное по цвету вино под названием *Рейн-вотер* (*Reinwater*) готовится из смеси нескольких сортов мадеры. Оно очень популярно.

Если на этикетке вина мадеры указано место изготовления, но не указано, из какого винограда оно произведено, это означает, что вино менее высокого качества, из винограда Негра-Моле. Такое вино называется тинта (*Tinta*).

Мадера России

Первые опыты приготовления вина типа мадеры в России были поставлены в «Магараче» химиком-виноделом М. А. Ховренко в 1899–1900 годах. Основоложником производства вина типа мадеры в России является Я. А. Вадарский. Под его руководством было организовано производство мадеры *Массандра №83* в 1903 году.

Мадеру марочную высокого качества готовят на Укра-



ине в Крыму, в России, Грузии, Армении, Туркмении. Ведущие сорта винограда для ее производства – Серсиль, Вердельо, Ркацителли, Воскеат, Тербаш.

К лучшим представителям марочной мадеры относятся: на Украине мадера *Массандра*, мадера *Альминская*, мадера *Крымская*, *Серсиль*; в России – *Мадера Дона*, мадера *Кубанская*, мадера *Дагестанская*; в Грузии – *Анага*; в Армении – *Ошакан*, *Варданаки*; в Туркмении – *Копет-Даг*.

Мадера Дона

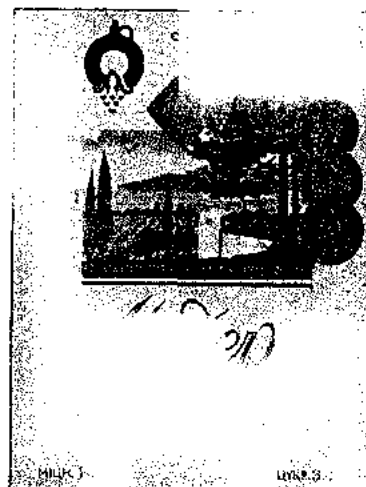
Крепкое белое марочное вино типа мадеры, приготовляемое из винограда сортов Алиготе, Белый круглый и Ркацителли, которые выращиваются в Ростовской области. Цвет вина – темно-золотистый. Крепость – 19%. Сахара – 4%. Титруемая кислотность – 5 г/л. Вино выдерживается 2 года. Выпускается с 1948 года. Награждено 2 серебряными медалями.

Крымская

Крепкое белое марочное вино типа мадеры, вырабатываемое из винограда сортов Шабаш (70–80%), Серсиль, Вердельо (10–20%) и смеси белых европейских сортов (до 10%), которые выращивают в районах южного берега Крыма. Цвет напитка – от золотистого до темно-янтарного. Букет сложный с приятными тонами и оттенком каленого орешка. Вкус полный с приятной терпкостью и жгучестью. Крепость – 19%. Сахара – 4%. Титруемая кислотность 5 г/л. Вино выдерживается 4 года. Производится с 1940 года. Награждено золотой медалью (см. цв. вклейку VII.1).

Массандра

Крепкое белое марочное вино типа мадеры, вырабатываемое из винограда сортов Серсиль (60–70%), Вердельо (20–30%) и Альбилю (до 10%), которые выращивают на южном берегу Крыма. Цвет напитка – от золотистого до темно-янтарного. Букет тонкий, ярко выраженный, с тоном каленого орешка. Вкус полный, экстрактивный. В букете и вкусе – ромово-коньячный оттенок. Крепость – 19,5%. Сахара – 3%. Титруемая кислотность – 4–7 г/л. Вино выдерживается 5 лет. Награждено 4 золотыми и 5 серебряными медалями. Считается лучшим представителем вина этого типа в мире.



* * *

Мадера – праздничное вино. Как и другие крепкие вина, мадеру рекомендуют к первым блюдам, употребляют с десертом и кофе. Сухая и полусухая мадера хорошо сочетается с закусками.

Пьют ее из так называемых мадерных рюмок или тюльпанообразных бокалов неохлажденной.

Ее используют в качестве компонента коктейлей – некоторых пуншей, крюшонов, грогов.

Хранят вино в вертикальном положении, чтобы оно не соприкасалось с пробкой.

Херес (Jerez)

Херес, старинное благородное вино темно-коричневого цвета, изобретенное по крайней мере пятьсот лет назад*, дала миру Испания. Англичане назвали его шерри (*sherry*)** и считают прекрасным аперитивом.

* Точное время изобретения не известно. Есть свидетельства того, что его употребляли еще древние римляне.

** Следует отличать это слово от другого английского слова «черри» (*cherry*) – «вишня».



Оно производится на юге Испании в Андалусии, в районе, окруженном городами Херес-де-ла-Фронтера, Санлукар-де-Баррамеда и Пуэрто-де-Санта-Мария, что в 30 км от порта Кадис. Здешний жаркий климат, близость океана, что влияет на повышенную влажность, чрезвычайно благоприятны для винограда, основным сортом которого является Паломино и Педро Ксименес. Из Паломино, выращиваемого на освещенных солнцем белых меловых почвах, получают наиболее тонкие вина.

Состав почвы имеет очень большое значение: почва поглощает сильные весенние дожди, затем, когда дожди прекращаются, на поверхности образуется плотная корка. Корка не дает воде испаряться из почвы, и виноград впитает влагу в течение длинного засушливого лета.

Технология производства хереса не отличается от классической технологии изготовления белых сортовых вин. Виноград собирают вручную в сентябре. Несколько дней происходит бурное брожение сусла в дубовых бочках. Зимой вино самоосветляется. В феврале-марте опробуют каждую бочку и классифицируют полученные вина. Вина высокого класса переливают, спиртуют до 15–15,5% и помещают в



Рис. 2.7. Территория района производства хереса



чистые дубовые бочки на хранение. Этот период называется «фаза собретабла», т. е. созревание вина в контакте с деревом. Согласно законодательству, регламентирующему контролируемое наименование вин, минимальный срок выдержки хереса должен составлять три года.

Для продолжительного хранения бочки с вином устанавливают в 3–4 яруса длинными рядами. Нижний ярус содержит более старое вино, которое по мере готовности отбирают для использования.

Отобранный объем вина восполняют вином из ряда, находящегося над ним, в который, соответственно, доливают вино из вышестоящего ряда и т. д. В самый верхний ряд поступает вино, находящееся в сталии собретабла.

Следует заметить, что в настоящее время располагают бочки не вертикально, одна над другой, а горизонтально, соединив их трубопроводами. Такая система выдержки в бочках называется «солера». Ее главное предназначение — получать большие партии однородных по качеству вин.

Существует много типов хереса, из них берутся разные вина разного возраста. Некоторым из них более ста лет, они хранят в себе свойства столетней давности. Херес, изготовленный из такого старого почтенного вина, обладает более глубокими гармоничными свойствами, более интенсивным вкусом, чем молодые вина.

Однако очень мало хереса делается из старых вин. Такие вина считаются самыми лучшими сортами хереса. Это сухие вина, что придает им особую прелесть. Они очень дорогие.

В отличие от других вин херес вызревает в незаполненных бочках, т. е. над поверхностью вина есть воздушное пространство. Специфика биологического старения хереса связана со спонтанным образованием пленки на поверхности вина в неполных бочках. По-испански она называется «флор» (цветок). При изготовлении хереса используются специальные хересные расы дрожжей, способные образовывать на поверхности вина в неполных бочках пленку. Иногда пленка достигает 2 см толщины. При выдержке вина под пленкой хересных дрожжей происходят значительные изменения химического состава напитка. В этом процессе, называемом хересованием, происходят, в частности, качественные и количественные изменения органических кислот, формируется специфичный аромат и вкус хереса.



В Испании производится много различных по характеру типов хереса. Некоторые из них не имеют специфических хересных тонов, так как при изготовлении хереса применяют различные технологические приемы — биологическое старение, небиологическое старение и смешанный способ старения.

Биологическое старение хереса проводится при образовании пленки. В таком случае образуются наиболее тонкие вина *фино* (*fino*) и манзанилла (*manzanilla*).

Все семейство хересов можно разделить на две большие группы: *фино*, созреваемый под дрожжевой пленкой, и *олоросо*, созреваемый под дрожжевой пленкой только на ранней стадии. Каждая из групп состоит из множества вариантов.

Фино — наиболее сухой херес. Имеет бледно-соломенный цвет и очень тонкий букет со специфическим оттенком ромашки. Во вкусе ощущается легкая горчинка, напоминающая миндаль. Крепость вина — 15,5–17%.

Манзанилла — это особенный херес, входящий в группу *фино* и изготавливаемый только в районе Санлукар-де-Баррамеды. Это *фино* высшего качества, более сухое и ароматное. Очень влажный микроклимат района обуславливает специфику манзаниллы, более мягкой и ароматной, чем *фино*. Цвет напитка — от бледно-соломенного до темно-янтарного. Вкус — слегка горьковатый. Крепость — 15,5–17%. В очень старых



винах — до 20%. В этом случае вина называют манзанилла пасада.

Манзанилла по-испански означает «ромашка». Возможно, что это название вино получило из-за своего светлого цвета.

Олоросо (*oloroso*) — небиологическому старению подвергаются виноматериалы, спиртованные до 18%. В этом случае над поверхность вина пленка не образуется, но она может появиться после брожения. По такой технологии получают вина *олоросо*, название которого в переводе с испанского означает «душистый». Этот тип хересных вин подразделяется на *олоросо*, *пало кортадо* (*palo cortado*), *райя олоросо* (*raya oloroso*). **Олоросо** — это самое темное, мягкое, полное, экстрактивное, ароматное сухое вино с крепостью 18–20%, достигается с выдержкой иногда 24%.

Пало кортадо — редкая разновидность *олоросо*, более тонкая, ароматная и темная, с характерным ароматом амонтильядо и вкусом *олоросо*. Крепость — 17,5%. Может выдерживаться 20 и более лет.

Райя олоросо — более грубая, менее ароматная разновидность хереса из группы *олоросо*. Это полное, интенсивно окрашенное вино с минимальной крепостью 18%, с небольшим содержанием сахара.

Наряду с сухими винами *олоросо* готовят также сладкие путем купажирования с десертными винами. Получают высокосахаристые вина с низкой спиртуозностью и темной окраской.

К сладким винам *олоросо* относятся:

Педро ксименес (*pedro ximenes*) — одно из лучших сладких хересных вин. Для его приготовления используют только спелый виноград сорта Педро Ксименес, который перед прессованием увяливают на солнце в течение двух-трех недель. Получается темное, очень сладкое вино.

Москатель (*moskatel*) — приготавливается по аналогичной технологии из винограда сорта Москатель, но срок увяливания винограда несколько меньше. В аромате вина сохраняется характерный сортовой аромат винограда.

Абокадо (*abocado*) — это смесь сухого и сладкого *олоросо*.

При промежуточном или смешанном способе старения производится выдержка вина под пленкой и без пленки. Это происходит самопроизвольно, так как при повышении кре-



пости вина до 18% и выше жизнедеятельность хересовых дрожжей прекращается, пленка оседает на дно и старение вина происходит небиологическим путем, как и оlorосо. Таким образом получают вино амонтильядо (*amontillado*), обладающее бархатным сухим вкусом с привкусом лесного ореха. Крепость — 16–18%, при более длительной выдержке — 20%, в исключительных случаях — 24%. Цвет вина

от золотисто-желтого до янтарного.

Вино амонтильядо получает особые вкусовые качества за счет того, что созревает и формируется «на высоте», в более возвышенной местности, например, на территории вокруг города Херес. Название этого вина происходит от испанского слова *monte*, что значит «гора».

Существует и другое мнение, согласно которому название этого вина происходит от города Монтилья в провинции Кордова, откуда в Херес перешли некоторые приемы виноделия.

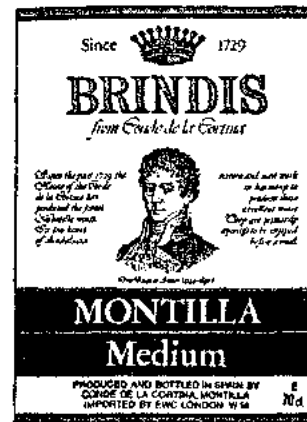
Среди других видов хереса следует упомянуть медиум (*medium*) — херес, производимый для иностранного рынка. Напоминает амонтильядо, но немного слаще. Изготавливается путем смешивания хересных вин, а не старения.

Аморосо (*amoroso*) — мягкое и сладкое оlorосо, производимое добавлением вина Педро Ксименес и выдерживаемое в бутылках. Название происходит от испанского слова, означающего «любимое». В настоящее время это название используется редко.

Крим (*cream*) — темный херес, изготавливаемый для иностранных потребителей добавлением сахара в оlorосо.

Пейл крим (*pale cream*) — разработан сравнительно недавно для любителей хереса. Вкус немного легче, чем в традиционном хересе крим.

В Испании выпускается довольно много великолепных марок хереса на все вкусы. К числу самых известных производителей вина относятся следующие фирмы:



«Антонио Барбадило» (*Antonio Barbadillo*). Основанная в 1881 году, эта фирма является самым большим производителем манзаниллы в городе Санлукар-де-Баррамеда. Изготавливает около пятидесяти марок манзаниллы — от самых сухих до кримв. Лучшими являются *Tuo Pao* (*Tio Rio*), *Ева Крим* (*Eva Cream*), *Санлукар Крим* (*Sanlucar Cream*), *Принсипе* (*Principe*).

«Крофт Херес» (*Croft Jerez*). Эта одна из самых старых фирм-производителей хереса поставляет отличные по качеству *Крофт Ориджинал* (*Croft Original*) и *Крофт Деликадо* (*Croft Delicado*).

«Диес-Мерито» (*Diez-Merito*). Основана в 1876 году под названием «Diez Hermanos», а в 1979 году изменила название на нынешнее. Лучшие хересы: *Фино Империял* (*Fino Imperial*), *Оlorосо Виктория Регина* (*Oloroso Victoria Regina*), *Дон Зоило* (*Don Zoilo*).

«Дафф Гордон» (*Duff Gordon*). Это одна из старейших фирм, основанная в 1768 году сэром Джеймсом Даффом, британским консулом в Кадисе.





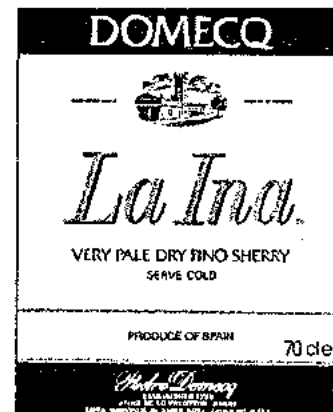
се, производит прекрасное амонтильядо *Фино Фериа (Fino FERIA)*, крим *Санта Мария (Santa Maria)* и другие хересы: *Клуб Драй (Club Dry)*, *Эль Сид (El Sid)*.

«**Гарви**» (**Garvey**). В 1780 году Уильям Гарви эмигрировал из Ирландии. Построив огромную винодельню, он назвал ее, своего новорожденного сына и новую марку хереса фино в честь Святого Патрика, покровителя ирландцев. Лучшими марками фирмы являются фино *Сан Патрисио (San Patricio)*, манзанилла *Ла Лидия (La Lidia)*, амонтильядо *Тюо Гульермо (Tio Guillermo)*, олоросо *Лонг Лайф (Long Life)*, крим *Флор де Херес (Flor de Jerez)*.

«**Гонзалес Байасс**» (**Gonzalez Byass**). Самая большая фирма по продажам и объему производства хереса. Основана в 1783 году. В 1835 году сын основателя Мануэль Мария Гонзалес начал заниматься производством хереса, в 1855 году его партнером стал англичанин Роберт Блейк Байасс.

В настоящее время фирма владеет почти двумя тысячами гектаров виноградников и вырабатывает широкий диапазон различных хересов. Самый известный из них — *Тюо Пеле (Tio Pepe)*. Происхождение этого названия таково: дядя Мануэля Гонзалеса, по прозвищу Тюо Пеле, слыл большим приверженцем легкого и сухого хереса. Поэтому Мануэль приберег для него две большие бочки (по 490 литров) прекрасного фино, которым дядя угощал своих друзей и всех желающих. Известность и слава новой марки напитка таким образом быстро росла... Сегодня это самая продаваемая марка фино в мире, элегантный, сухой и ароматный напиток.

Среди других марок хереса, производимых фирмой, следует назвать кримы *Санто Доминго (Santo Domingo)*, *Нектар (Nectar)*, олоросо *Альфонсо (Alfonso)*. В небольших количествах вырабатывается редкий херес *Матусалем (Matusalem)*, *Солера 1847 (Solera 1847)* и др.



Эти реликтовые напитки за долгие годы выдержки приобрели почти черный цвет, исключительную насыщенность, неподобный аромат и стойкое, горьковато-сладкое послевкусие.

«**Джон Харви и сыновья**» (**John Harvey & Sons**). Эта известная английская фирма была основана в 1796 году. Существует старая традиция отправлять морем и смешивать херес в Бристоле. Именно поэтому фирма и назвала свои вина *Бристоль Милк (Bristol Milk)* и *Бристоль Крим (Bristol Cream)*.



Сегодня херес *Бристоль Крим* — чемпион по продаваемости в мире среди всех его разновидностей. Эта марка сладкого хереса обладает отменным вкусовым и ароматическим букетом, являющимся результатом искусного купажирования отборных сортов фино, амонтильядо, олоросо. Изготавливается из винограда Паломино, Педро Ксименес. Крепость — 17,5%. Является прекрасным десертным вином, хорошо сочетающимся как с традиционными десертами (фрукты, выпечка), так и с неострыми сырами и орешками.

Среди других марок хереса этой фирмы заслуживают упоминания *Бристоль Драй (Bristol Dry)*, *Клуб Амонтильядо (Club Amontillado)*, *Ланчион Драй (Luncheon Dry)*, *Тико (Tico)* — немного ароматизированный травами напиток. Специально изготовлен для употребления со льдом.

«**Осборн**» (**Osborne**). Фирма основана в 1772 году выходцем из Девоншира (Англия) Томасом Осборном. Выпускает марки хереса: *Фино Квинта (Fino Quinta)*, *Осборн Крим (Osborne Cream)*, *Конквинеро (Conquinero)*, *Байлин (Bailen)*.

«**Педро Домек**» (**Pedro Domecq**). Эта крупная хересная фирма основана в 1730 году ирландским фермером Патриком Марфи, после смерти которого в 1762 году бизнес перешел к его партнеру Хуану Хаури, а затем к племяннику последнего Хуану Карлосу Хаури. Во время французской оккупации Испании он снабжал провиантом и вином армию маршала Сульта, чего соотечественники ему не простили. Дела пришли в упадок, но были реанимированы королевским чиновником, аристократом Педро Домеком. И сегодня эта семья сохраняет контроль над бизнесом, владея множеством виноделен и виноградников.

Вероятно, самым известным хересом, производимым фирмой, является фино *Ла Ина (La Ina)*. Этот сухой напиток бледно-золотистого цвета обладает ярким, острым ароматом с ореховыми, мускатными и грибными тонами. Его аромат превосходно сочетается с острым специфическим вкусом, оставляющим свежее и долгое послевкусие. Производится из винограда Паломино. Крепость — 15,5%. Является непревзойденным аперитивом и прекрасным дополнением к рыбным блюдам. Подается со льдом или охлажденным. В бокал кладется зеленая маслина.

Среди других марок хересов этой фирмы заслуживает упоминания популярный крим *Дабл Сенчюри (Double Century)*,



с длительной выдержкой *Селебрейшен Крим (Celebration Cream)*, выдающееся сухое олоросо *Рио Вьехо (Rio Viejo)*.

«**Сандеман Германос**» (**Sandeman Hermanos**). Георг Сандеман родился в Перте в 1765 году и начал свой бизнес в Лондоне, торгуя портвейном. Дела продвигались успешно, и в наши дни эта фирма широко известна в мире прежде всего своими высококачественными хересами и портвейном, а также благодаря знаменитому рекламному символу — фигуре человека, закутанного в стилизованный португальский студенческий плащ, в широкополой шляпе, подобной тем, которые все еще носят настоящие кабальеры в Хересе.

В наши дни фирма была приобретена группой «Сигрэм», но по-прежнему управляется семьей Сандеман. Она производит сухой херес *Фино Апитив (Fino Apitiv)*, *Дон Фино (Don Fino)*, *Армада Крим (Armada Cream)*, *Олоросо Крим (Oloroso Cream)*, выдающийся выдержанный *Империял Коррегидор (Imperial Corregidor)*.

«**Уильямс и Хамберт**» (**Williams & Humbert**). Фирма была основана в прошлом веке англичанином Александром Уильямсом на паях с сыном своего тестя Артуром Хамбертом. Производит фино *Пандо (Pando)*, известное амонтильядо *Драй Сак (Dry Sack)*, *Канаста Крим (Canasta Cream)*, *Дос Кортадос (Dos Cortados)*.

Многие фирмы-производители хереса известны на рынке одновременно и как изготовители портвейна.

Вина с использованием пленчатых дрожжей выпускаются в Испании также и в других районах, однако по существующему законодательству они не имеют права называться хересом.

В провинции Кордова, в районе городка Монтилья и находящейся рядом деревушке Морилес готовят вина типа хереса со сроком выдержки под пленкой не менее двух лет. История местного виноделия восходит ко временам Гая Юлия Цезаря. Доминирующий местный сорт винограда — Педро Ксименес. Виноград собирается зрелым, но не перезрелым, и сразу же ферментируется.

Вина изготавливаются по системе солера, поэтому на бутылочных этикетках не представляется год урожая. Подобно хересу, вина района Монтилья—Морилес производятся



различных видов и официально классифицируются на фино, амонтильядо, олоросо, пало кортадо, райя, педро ксименес.

Лучшими марками считаются *Фино К.Б. (Fino C.B.)*, *Фино Фестивал (Fino Festival)* фирмы «Алвеар», *Фино Андалусия (Fino Andalusia)* фирмы «Додечас Наварро» и ряд других.

Вина района Монтилья—Морилес относятся к винам контролируемого наименования по происхождению. К сожалению, они не выдерживают конкуренции с хересом и их производство постепенно сокращается.

В провинциях Андалусия, Экстремадура также готовят вина типа хереса со специфическими оттенками в аромате и вкусе.

Херес в других странах

Вина типа хереса производят сегодня во многих странах: в США, Австрии, Франции, Венгрии, Англии, Швейцарии, Болгарии и т. д.

В США выпускают три типа хереса: сухой (1—2,5% сахара), полусухой (2,5—4% сахара) и сладкий (7—10% сахара). Крепость всех типов 19,5—20,2%.

Во Франции близкие к типу хереса вина под названием «желтые вина» готовят в Арбуа (Юра).

Несколько столетий Испания хранила секреты производства хереса, и только в начале XX века другие страны мира начали осваивать его производство. В числе таких стран была Россия. Первые опытные образцы с применением испанских хересовых дрожжей были произведены в Крыму А. М. Фроловым-Багреевым в 1908—1910 годах. Производственные образцы хереса были приготовлены М. А. Герасимовым в 1945 году*.

К 1948 году промышленное производство хереса развер-

* Утверждают, что двое советских специалистов-виноделов, получив отказ на свою просьбу раскрыть секрет производства хереса, сумели тайно вывезти из Испании небольшое количество плесени, которая образуется в бочках во время вызревания этого вина. Тайна производства, таким образом, была разгадана. В СССР были выделены расы хересовых дрожжей с наибольшей пленкообразующей способностью, что вскоре позволило без труда получить вино херес. (См.: «Аргументы и факты», 1996, №52)



нулось в Крыму, Армении, Туркмении, а затем в Молдавии, Дагестане, Краснодарском крае.

В СССР херес изготавливался трех видов: столовый, крепкий, десертный. В столовом хересе содержится сахара 0,3%, спирта 14—16%, в крепком — соответственно 3 и 19—20%, в десертном — 19—20%.

Приводим краткие характеристики вин типа хереса, производимых в России и странах ближнего зарубежья.

Молдова

Сухое вино крепостью 14—16% с хорошо выраженным хересным ароматом, солоноватым вкусом, с пикантной горчинкой и ореховыми тонами. Содержание сахара — до 1%. Цвет — соломенный с золотистым оттенком. Выдержка вина — 1,5 года. Производится с 1965 года Яловенским совхозом-заводом (Молдавия). Вино награждено 4 золотыми и 4 серебряными медалями.

Янтарь

Сухое крепкое марочное вино. Вырабатывается из винограда белых сортов, выращиваемого в Молдове. Крепость — 18%, сахара — 1,5%. Вино выдерживается 1,5 года. Цвет напитка — от светло-золотистого до янтарного. Вкус мягкий, с миндальными тонами и легкой солоноватостью. Аромат ромашки и фруктово-ореховых тонов. Производится с 1968 года Яловенским совхозом-заводом. Вино награждено золотой и серебряной медалями.



Херес крепкий марочный

Сухое крепкое марочное вино. Вырабатывается из винограда белых сортов, выращиваемого в Молдове. Крепость — 20%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 2 года. Цвет



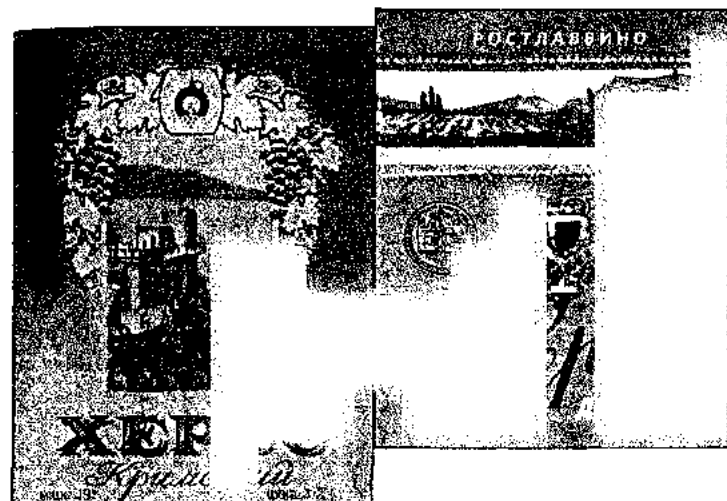
напитка — светло-золотистый. Вкус мягкий, гармоничный, с тонами каленого ореха. Аромат характерный хересный. Производится с 1965 г. Вино награждено 6 золотыми и 4 серебряными медалями.

Яловены

Крепкое марочное вино. Вырабатывается из винограда белых сортов, выращиваемого в Молдове. Крепость — 19%. Сахара — 9%. Выдержка вина — 1,5 года. Цвет напитка — темно-коричневый. Во вкусе ощущается орех в шоколаде и легкий цитрусовый оттенок. Аромат тонкий. Производится с 1968 года Яловенским совхозом-заводом. Награждено золотой и серебряной медалями.

Крымский

Крепкое белое марочное вино. Вырабатывается из винограда, выращиваемого в степных и предгорных районах Крыма. Крепость — 19%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 4 года. Цвет напитка — от золотистого до темно-золотистого. Выпускается с 1936 года. Награжден 6 золотыми и 2 серебряными медалями.



Массандра

Крепкое белое марочное вино. Вырабатывается из винограда, выращиваемого на Южном берегу Крыма. Крепость — 19,5%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 4 года. Цвет напитка — от золотистого до темно-янтарного. Вкус полный гармоничный. В аромате ощущается типичный тон хереса. Выпускается с 1944 года. Награждено 6 золотыми и серебряной медалями.

Донской

Крепкое белое марочное вино. Вырабатывается из винограда, выращиваемого в Ростовской области. Крепость — 20%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 2 года. Цвет напитка — от светло-соломенного до чайного. Выпускается с 1956 года. Награждено золотой и серебряной медалями.

Аштарак

Крепкое белое марочное вино. Вырабатывается из винограда, выращиваемого в Армении. Крепость — 20%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 3 года. Цвет напитка — от соломенного до чайного. Вырабатывается с 1930 года. Награждено 3 золотыми и 7 серебряными медалями.



Бюракан

Столовое белое марочное вино. Вырабатывается из винограда, выращиваемого в Армении. Крепость — 15–16%. Сахара — 3%. Вино выдерживается 1,5 года. Цвет напитка — темно-соломенный. Вырабатывается с 1957 года. Награждено 2 золотыми и серебряной медалями.

Таманский

Ординарное белое крепкое вино. Вырабатывается из белых сортов винограда. Крепость — 20%. Сахара — 3%. Вкус своеобразный, специфический. Цвет напитка — светло-золотистый. Награждено 2 серебряными медалями.



Как употребляют херес

Херес употребляется во многом подобно другим крепким винам. Будучи универсальным напитком с широкой сферой употребления, он прежде всего применяется как отличный аперитив.

Как столовый напиток сухой херес подходит практически к любому блюду, даже обладающему резким запахом.

Херес типа фино обычно пьют молодым. Если его долго хранить, то он теряет свой аромат и утонченность. В Испании херес широко применяется в кулинарии для приготовления различных блюд.

Сладкий херес хорошо сочетается с десертом. Его пьют из бокалов тюльпанообразной формы емкостью 50–100 граммов, которые наполняются обычно не больше, чем на одну треть.

Температура употребления хереса — 9–11°C, т. е. его необходимо немного охладить по сравнению со средней комнатной температурой 16°C. Однако это не относится к сладкому хересу, который пьется неохлажденным.



Следует помнить, что поскольку херес приготавливается из смеси вин с различной выдержкой, то на бутылочных этикетках год сбора урожая, место производства и виноградник не указываются.

Марсала (Marsala)

Итальянский остров Сицилия, с его вулканами и горами, переплетением укладов жизни и обычаев многих заселявших его народов, дал миру знаменитое вино — марсалу. Его производство было основано в западной части острова, в окрестностях городов Марсала, Трапани, Кастелламаре-Стабия. Впервые марсала была изготовлена в 1773 году проживавшими в Сицилии ливерпульскими купцами братьями Вудхауз, которые пытались создать вино, напоминавшее популярные в Англии мадеру и херес. Взяв за основу понравившееся им вино в западной Сицилии и добавив бренди, чтобы сохранить его в пути домой, братья начали незамедлительно экспортировать его в Англию. Успех был такой, что они основали компанию по производству вина в Сицилии. Но подлинное победное шествие марсалы произошло только после 1800 года, когда оно было в больших количествах завезено на кораблях Нельсона в Англию и стало модным напитком.

Марсала создается на основе только сухих белых вин. По типу она похожа на херес, мадеру, портвейн, но вместе с тем оригинальна, так как имеет свои особенности в технологии.

Для приготовления марсалы используют виноград сортов Катарратто, Греканико, Инзолия, Трилло, из которого готовится сброженный виноматериал типа столового вина крепостью 12–14%. Одновременно сусло уваривается по специальной технологии. Классически — в медных котлах большого размера на открытом огне, а в последнее время — перегретым паром, который подается в змеевики, погруженные в сусло. Уваривание проводится до появления характерных коричневых тонов в окраске и явственного тона карамелизации во вкусе. Здесь многое зависит от мастерства винодела. Необходимо строго следить за тем, чтобы это сусло, называемое «котто», не подгорело, в противном случае во вкусе вместо свойственной типу вина легкой горчинки появится горечь. Затем компоненты тщательно смешива-



ют, подспиртовывают до требуемых кондиций и после ряда других операций подвергают выдержке, традиционно ступенчатой, как при производстве хереса.

В настоящее время в Италии выпускается четыре типа марсалы:

Марсала самородная (верджини — vergine)

Марсала соломенно-желтого цвета с янтарным оттенком, типичным марсальным вкусом, ярким ароматом. Крепость — 18%. Содержание сахара может быть разным. Вино выдерживается 5 лет.

В продажу поступает разлитым в специальные бутылки.

Марсала высшая (суперьори — superiore)

Марсала темно-янтарного цвета, вкус — с приятной горчинкой. Срок выдержки — не менее двух лет. Крепость — 18%.

Этот тип марсалы подразделяется, в свою очередь, на несколько разновидностей:

- Л. П. — Лондон Партикуляр,
- С. О. М. — Суперьори Олд Марсала,
- Г. Д. — Гарибальди Долче,
- О. П. — Олд Партикуляр.

Марсала отборная (фине — fine)

Наиболее распространенный тип марсалы — с крепостью 17%. Сахара — 5%. По цвету темнее марсалы высшей. Срок ее выдержки — не менее 4 месяцев. Наибольшей известностью пользуется *Марсала Италия*, или *Италия особая*. Марсала фине может обозначаться на бутылочных этикетках как И. П. — *Италия Партикуляр*.

Марсала специальная (спеччiali — speciale)

Появилась относительно недавно. Только для этого типа марсалы разрешено введение различных добавок. Производ-



ство ее разрешено на всей территории Италии при условии использования в качестве основы так называемой промышленной марсалы, приготовленной на острове Сицилия. Промышленная марсала — это полуфабрикат. В качестве добавок могут быть использованы самые разнообразные продукты, придающие ей вкус, например, банана, миндаля, яиц, мандарина, кофе и т. д. Крепость ее — 18%.

Лучшие марки этого типа марсалы — *Уово*, *Креман*, *Мандорла*, *Ночола*.

Каждый из типов марсалы обязательно указывается на этикетках. К этим официальным названиям законодательством разрешено добавление произвольных, например: *Флорио старое*, *Стелла золотистая*, *Итальянская особая*, *Гарибальди сладкая* и т. д.

Являясь главным элементом сабайона, итальянского десерта на основе взбитых и подслащенных яиц, марсала служит также основной составной частью многих других блюд, производимых из яиц с добавлением миндаля и хины. Но прежде всего марсала — прекрасный аперитив. Кроме того, оно хорошо помогает при простудных заболеваниях.

Технология производства вин типа марсалы была в свое время разработана в Советском Союзе. Однако такое вино выпускалось лишь в незначительных количествах. Было освоено производство двух его марок — в Молдавии и Туркмении.

Марсала

Это крепкое белое марочное вино было разработано в Молдавии в 1978 году. Оно вырабатывается с использованием сухих спиртованных виноматериалов, полученных из винограда белых сортов — Ркацители (не менее 50%), Алиготе и Фетяска, с добавлением различных видов суслу. Цвет вина темно-янтарный, букет тонкий, смолисто-ромовый, вкус экстрактивный, мягкий, гармоничный. Крепость — 19%. Сахара — 7%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года.



Гулистан

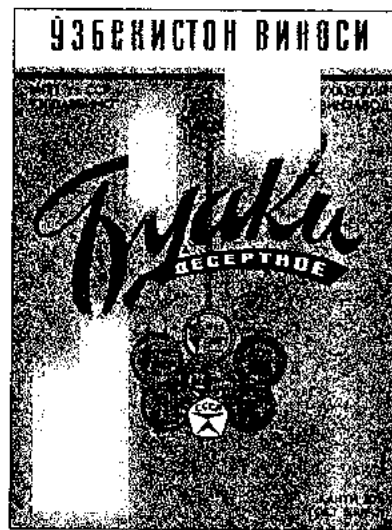
Крепкое белое марочное вино типа марсалы, вырабатываемое в Туркмении из сортов винограда Тербаш и Кара узюм. Напиток имеет цвет крепкого настоя чая с красноватым оттенком. В букете и во вкусе — тон марсалы. Крепость — 18–19%. Сахара — 7%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Производится с 1927 года. Награждено золотой медалью.

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА

Среди крепленых вин* значительную долю составляют десертные вина. Они отличаются от других вин повышенным содержанием сахара. К десертным винам относятся вина с содержанием спирта 12–17% и сахара — 5–35%. По способу приготовления, вкусу и аромату среди них выделяют мускатные вина, кагор, малагу и токайские вина, а по содержанию сахара — полусладкие и ликерные десертные вина.

Десертные вина готовят из белых, розовых и красных сортов винограда: Пино, Траминер розовый, Ркацителли, Фурминт, Гарс Левелю, Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Каберне-Совиньон, Саперави северный и других.

Особенностью производства десертных вин является настаивание суслу на мезге в течение 6–48



* За рубежом к десертным винам относят также натуральные сладкие вина.



часов, в зависимости от типа вина. Для ускорения процесса извлечения ароматических и других экстрактивных веществ мезгу перемешивают и нагревают до 60°C.

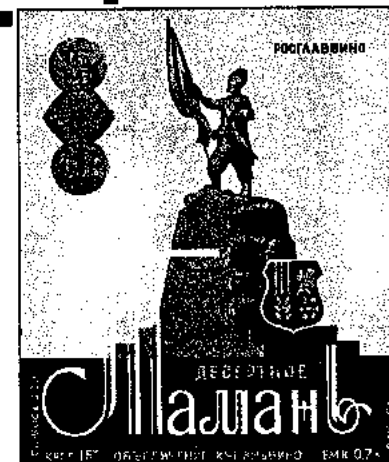
Сусло после введения разводки чистой культуры дрож-

жей подбраживают. Брожение останавливают спиртованием до заданных кондиций.

Считается, что десертные вина хорошо помогают при упадке сил, истощении и потере крови. А производимому в Крыму вину «Черный Доктор», отмеченному пятью золотыми и одной серебряной медалями международных конкурсов, приписывают свойство помогать организму переносить последствия радиационного облучения.

Само название десертных вин говорит о том, что их необходимо подавать к столу на десерт, лучше перед сервированием кофе. Они хорошо сочетаются с закусками, не острыми мясными и овощными блюдами. Десертные вина хорошо подавать также к винограду, фруктам, мороженому (пломбиру с фруктами, пломбиру с печеньем), коктейлям. Десертные, особенно десертные ликерные, вина являются незаменимым компонентом при производстве многих типов коктейлей.

Десертные вина подают к столу, предварительно перелив в графин. Пьют десертные вина из мадерных рюмок





конической формы вместимостью 75 мл. Белые десертные вина перед употреблением охлаждают до 10–16°C (см. цв. вклейку VIII).

Кагор

Кагор — вино, получившее свое название от французского города Каор (Cahors), в окрестностях которого расположены виноградники со специфическим сортом винограда, присущим только для этой местности. Сам город Каор в равной степени удален на 200 километров от Атлантического океана, Средиземного моря и Пиренейских гор.

Долгое время кагор оставался вином сильных мира сего: пап, королей, знати. Апогей производства кагора приходится на 1870 год, когда площадь его виноградников достигла 60 тысяч гектаров.

В России вино кагор появилось во времена Петра Первого. Мало кто знает, что у царя был слабый желудок. По этой причине доктора предписывали ему употреблять во время застолий исключительно кагор.

Вплоть до конца XIX века вина этого типа ввозились в Россию из Франции под названием *Кагор*, *Висант*, *Рогом* и из Испании — *Бени-Карло*. Они отличались интенсивной красной окраской, повышенной терпкостью. В букете и во вкусе вин Франции ощущались оттенки малинового варенья, с легким тоном чернослива, а в вине из Испании — шоколада.

Характерной технологической особенностью производства кагора является дробление винограда и нагревание полученной мезги до температуры 75–80°C в течение 18–24 часов. Из-за этой особенности во Франции вина такого типа называют «варепыми».

Тепловая обработка способствует более полному переходу из мезги в сусло экстрактивных веществ, вследствие чего вино приобретает интенсивную темно-рубиновую окраску, великолепный букет и полный бархатистый терпкий вкус с ясно выраженными шоколадными тонами.

В так называемом «квадратном» кагоре добиваются равного содержания спирта и сахара — 16%.

Кагор издавна считается церковным вином, используемым в религиозных ритуалах.



В конце прошлого века русское духовенство заключило специальный договор с французскими виноделами, которые должны были выпускать красные сладкие вина исключительно для нужд русской православной церкви.

Это вино настолько славилось своим благотворным воздействием на организм, что служители культа давали кагор грудным детям во время их крещения. В советское время, несмотря на то, что вино кагор отечественного производства, употребляемое в церкви, имело мало общего с истинным кагором, церковь не отказалась от своего выбора, сделанного много веков назад. А отечественные производители, «облегчая» труд священникам, добавляли сахар в вино при его производстве.

В регионе Каор винодельческой области Юго-Запад производят также сухие красные вина *кагор*.

Многие французские авторитеты от медицины и виноделия считают, что настоящий кагор — единственное вино, которое не разрушает печень, а наоборот, укрепляет ее, регулирует работу желудка и сердечно-сосудистой системы.

Российское вино кагор хорошо и в быту, на семейных торжествах. Несмотря на то, что это десертное вино, кагор с успехом может употребляться в течение всей трапезы.

Его пьют маленькими глотками, сосредоточивая внимание на аромате и вкусе. Напиток помогает при простудах, желудочных болезнях и других недомоганиях. В этом случае его лучше немного подогреть*.

Вина типа кагор в России начали готовить в конце XIX века. Технология производства такого вина была разработана в Крыму из сорта винограда Салерави. А в Азербайджане в селе Кюрдамир была разработана технология производства вина типа кагора, напоминающее испанское *Бени-Карло*.

В южных республиках бывшего СССР производилось немало марок вина типа кюрдамира.

Приводим краткие характеристики лучших марок вин типа кагора, производимых в странах ближнего зарубежья.

* В настоящее время французские марочные сухие вина из винодельческого района Каор можно встретить в российских магазинах.



Казахстан

Производится с 1953 года в Казахстане из винограда сорта Саперави. Цвет напитка — от темно-рубинового до гранатового. Букет сортовой, выраженный, обогащенный тонами черной смородины. Вкус полный. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Выдерживается 3 года. Награждено 6 золотыми медалями.

Кюрдамир

Производится с 1927 года в Азербайджане из винограда сорта Ширван Шахи. Цвет напитка темно-рубиновый. Букет фруктовый с тонами черной смородины. Вкус полный, мягкий, бархатистый. Крепость — 16%. Сахара — 23%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Выдерживается 3 года. Награждено 3 золотыми и 4 серебряными медалями.

Таджикистан

Производится в Таджикистане из винограда сортов Ангур и Кишмиш черный. Цвет напитка — от гранатового до темно-рубинового. Букет с ярко выраженными тонами вяленого винограда. Вкус полный, сладкий. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Выдерживается 2 года. Вино награждено 1 золотой и 2 серебряными медалями.

Узбекистан

Производится с 1936 года в Узбекистане из винограда сортов Саперави, Морастель и Каберне-Совиньон. Имеет цвет темно-рубиновый. Вкус и букет гармоничные с тонами черной смородины. Вино экстрактивное, полное, сладкое. Крепость — 16%. Сахара — 25%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено 9 золотыми и 3 серебряными медалями. Это классическое десертное вино подается после обеда, оно больше других вин напоминает французский кагор.

Чумай

Производится свыше пятидесяти лет в Молдове в совхозе-заводе «Чумай» из винограда сорта Каберне-Совиньон. Цвет этого вина типа кагора темно-рубиновый. Букет и вкус гармоничны, ощущаются тона шоколада, черной смородины



и ванили. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Выдерживается 3 года. Вино награждено 10 золотыми и серебряными медалями.

Шемаха (Шамахи)

Производится с 1928 года в Азербайджане из винограда сортов Матраса и Ширван Шахи. Имеет темно-гранатовый цвет. Вкус полный бархатистый. Вино экстрактивное, густое. Крепость — 16%. Сахара — 20%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Выдерживается 3 года. Награждено 5 золотыми и 4 серебряными медалями (см. цв. вклейку IX.3).

Южнобережный

Производится в Крыму аграрно-производственным объединением «Массандра» из винограда сорта Саперави. Это высококачественное вино типа кагора имеет цвет от рубинового до темно-рубинового. Букет сортовой. Вино экстрактивное, обладает гармоничным вкусом. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 6 г/л. Выдерживается 3 года. Награждено 2 золотыми медалями (см. цв. вклейку IX.2).

* * *

Среди обычных напитков типа кагора наиболее известна марка *Кагор густой*. Он производится на Украине из сортов винограда Каберне-Совиньон, Саперави и других. Имеет темно-рубиновый цвет. Вкус полный, бархатистый, с шоколадными тонами. Аромат чернослива. Крепость — 16%. Сахара — 16%.

Рекомендуется в теплом виде при простуде, обладает радиопротекторными свойствами. На этикетке изображен силуэт священника, держащего чашу с причастием.

Награжден золотой медалью.

Малага (Malaga)

Как и херес, малага имеет долгую историю в испанском виноделии. Ее любили древние римляне, правитель Самарканда Тамерлан. Не садилась без нее за обеденный стол Екатерина Великая. Создание малаги как самостоя-



тельного типа десертного вина связано с обычаями древнегреческого и древнеримского виноделия выпаривать сусло на открытом огне и хранить вина в амфорах, выставленных на солнце на террасах и чердаках. Расцвет популярности малаги пришелся на английскую викторианскую эпоху, когда Англия закупала ее в огромных количествах. Тогда ее называли женским вином (*lady's wine*).

Технология производства сложилась во многом как результат направленного использования экологических условий окрестностей города Малаги (провинция Андалусия), позволяющих естественным путем получать виноград высокой сахаристости и выдерживать вина в определенном температурном режиме. В этом районе на юге Испании культивируется в основном виноград сортов Педро Ксименес и Москатель с высокой сахаристостью.

Испанская малага является купажным вином. Она приготавливается из нескольких виноматериалов, определенное сочетание которых придает вину тот или иной характер.

К таким материалам относятся секо, абокадо, маэстро, тиерно, дульче и арропе.

Секо — сухое вино сахаристостью до 0,5%.

Абокадо — полусухое или полусладкое вино сахаристостью от 0,5 до 5%.

Маэстро — главный компонент при производстве малаги. Готовится из предварительно подспиртованного до 7% сусла. Медленный ход брожения останавливается при достижении спиртуозности 15,5–16% и сахаристости 16–20%.

Тиерно — нежное вино, получаемое из винограда, увяленного на солнечных площадках. Затем виноград раздавливают, полученную массу подспиртовывают перед брожением до 8%. После завершения брожения вино спиртуют до 15,5–16%.

Дульче — сладкий материал, сусло сахаристостью 36–38%.



Арропе — сироп, смола. Его готовят увариванием сусла на открытом огне или в котлах с водяным обогревом.

Особенности приготовления вина следующие: увяливание собранного винограда на солнечных площадках, последующее сбраживание части сусла и уваривание другой части до получения темного цвета и пригорклого привкуса, который в ходе выдержки переходит в характерный, слегка пригорело-смолистый тон, обогащенный оттенками чернослива и кофе.

Испанская малага вырабатывается следующих типов:

Малага белая сухая (*Malaga blanco seco*). Представляет собой сухое вино. Цвет от светло-желтого до янтарного. Крепость — 18%.

Малага Крема-Пахарете (*Malaga Crema-Pajarete*). Представляет собой полусухое или полусладкое вино. Цвет его от желто-золотистого до янтарного с красными оттенками. Крепость — 15–23%. Сахара — 1,5–9%.

Малага сладкая (*Malaga dulce*). Вино крепостью 15–23%, сахара — 10–25%. Цвет вина — от светло-желтого до темно-каштанового.

В свою очередь малага сладкая различается в зависимости от цвета, сорта винограда и фракций использованного сусла. К примеру, малага *Лагрима Кристы* (*Lagrима Crisfy*) готовится только из сусла-самотека, малага *Педро Ксименес* (*Malaga Pedro Ximenez*) — из винограда одноименного сорта, малага *Москатель* (*Malaga Moskatel*) — из винограда мускатных сортов.

Малага полусладкая (*Malaga semi dulce*) имеет золотисто-янтарный цвет.

Малага белая сладкая (*Malaga blanco dulce*) — светло-желтое вино.

Малага сладкая темная (*Malaga dulce color*) — почти черного цвета.

Малага Лариос (*Malaga Larios*) — десертное красное сладкое вино крепостью 17%.

Малагу выдерживают не менее 2 лет в дубовых бочках.

Слово «dulce» на этикетке означает, что вино сладкое, а «seco» — сухое. Чаще всего подается после еды в качестве напитка, облегчающего процесс пищеварения.

Среди фирм-изготовителей малаги выделяются:

«Шольц Германус» (*Scholtz Hermanus*). Основана в 1807



году. Ежегодно производит два миллиона литров малаги, половина которой экспортируется. Лучшие марки малаги — *Шольц Солера 1885 (Scholtz Colera 1885)*, обладающее долгим послевкусием, вкусом и ароматом хереса; *Москатель Палидо (Moscatel Palido)*, *Лагрима (Lagrима)*.

«Ихос де Антонио Барсело» (*Hijos de Antonio Barcelo*). Основана в 1876 году. В настоящее время является главным экспортером малаги. Лучшие марки — *Малага Лагрима (Malaga Lagrima)*, *Гран Вино Сансон (Gran Vino Sanson)*, *Гран Малага Солера Вьеха (Gran Malaga Solera Vieja)*.

«Лариос» (*Larios*). Всемирно известная фирма, производитель джина, рома, бренди и фруктовых ликеров, вырабатывает также и малагу. Особенно примечательна *Колменарес Москатель (Colmenares Moscatel)*, обладающая великолепным медовым вкусом.

Необходимо отметить тот факт, что сегодня, когда на Западе предпочитают сухие алкогольные напитки, популярность малаги и соответственно спрос на нее снижаются.

* * *

Вино типа малаги вырабатывается в Туркмении, Узбекистане и Армении по более простой, чем испанская, технологии. Самыми известными винами такого типа являются *Аревшак* и *Дашгала*.

Аревшак

Это десертное белое марочное вино производится с 1907 года из винограда сортов Мсхали, Какет, Воскеат, Мускат белый, выращиваемых в Армении. Цвет темно-коричневый. Крепость — 16%. Сахара — 26%. Титруемая кислотность — 4,5–5,5 г/л. Срок выдержки — 3 года. Награждено 7 золотыми и 6 серебряными медалями.

Дашгала

Десертное белое марочное вино производится с 1940 года в Туркмении из винограда сортов Тербаш и Кара узюм. Цвет вина — темно-коричневый.

Крепость — 16%. Сахара — 25–30%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 3 года. Награждено золотой и серебряной медалями.



Мускатные вина *

Среди большого разнообразия виноградных вин самыми ароматическими являются мускатные. Их готовят из особых мускатных сортов винограда, в которых развивается сильный, так называемый мускатный аромат, обусловленный наличием в винограде особых соединений терпенового характера. Этот аромат переходит в вино и в значительной степени облагораживается при выдержке, приобретая оригинальные, весьма тонкие оттенки розы, цитрона и др.

Возделывание мускатных сортов винограда насчитывает несколько тысячелетий: они были известны древним грекам и римлянам. В XII–XIII веках культура мускатов получила широкое распространение на юге Франции. В 1828 году было начато производство мускатов в Крыму. Вскоре крымские мускатные вина приобрели мировую известность.

В наши дни мускатные вина производят многие страны, однако не все они могут быть десертными. Наибольшей известностью пользуются десертные мускаты Франции — *Фронтиньян*, *Люнель*, *Миреваль* **.

Высококачественные десертные мускатные вина производит Италия на острове Сицилия — *Ди Сиракуза*, *Ди Ното*. В Греции известны мускаты *Самоса*, *Кефалии*, натуральный сладкий мускат *Роди*, на острове Кипр — мускат *Кипрский*, в Тунисе — мускат *Тибар*, мускат *Тунисский*. Мускатные вина производят также в Австралии, Аргентине и других странах.

Среди испанских десертных мускатных вин выделяется знаменитый мускат *Королевский (Muscat Real)* — любимый напиток испанского короля Карла V. Вино вырабатывается из



* Слово «мускат» происходит от латинского «muskus», что в переводе означает — пахучий продукт животного или растительного происхождения.

** Подробнее о знаменитых мускатах Франции см. гл. VI «Франция: вина, возведенные в культ».



винограда сорта Мускат, выращенного в провинции Валенсия. Оно обладает великолепным вкусом и стойким ароматом. Крепость — 15%, температура сервировки — 18°C.

На российском рынке можно встретить и другие испанские десертные мускаты: *Москатель Белламар (Moscatel Bellamar)*, *Москатель Бахус (Moscatel Bachus)*, *Москатель Миралва (Moscatel Miralva)**. Их крепость — 15%.

Около 30 км к югу от Лиссабона расположен залив Сетубал. Согласно легенде, он был обжит Тубалом, одним из сыновей Ноя. Отсюда и его название. Свыше двух тысяч лет назад сюда была завезена финикийцами лоза винограда Александрийский Мускат. Сегодня *Москател ди Сетубал (Moscatel de Setubal)* является всемирно известным десертным мускатным вином, производимым около городка Палмела главным

* Москатель — более низкое по качеству мускатное вино или напиток, имитирующий вкусо-ароматические качества настоящего мускатного вина.



образом фирмой «Хосе Мария да Фонсека». Ее винные подвалы, где вино хранится в дубовых бочках до 50 лет, прежде чем его разливают в бутылки, открыты для посещения туристами.

Вино крепится путем добавления бренди до 18%, при этом содержание сахара составляет 9–10%. Особенность изготовления этого вина заключается в том, что кожура ягод винограда оставляется в нем на несколько месяцев после ферментации, что придает ему неповторимый букет апельсинов и полевых цветов. На некоторых бутылках не указывается дата сбора урожая, на других указан срок выдержки от 6 до 60 лет.

Одними из лучших, если не лучшими в мире, являются крымские десертные мускатные вина — гордость советского виноделия, многократно получавшие высшие награды на международных конкурсах вин.

Для приготовления вин мускатные сорта винограда — Мускат белый, Мускат розовый, Мускат черный, Мускат фиолетовый, Мускат венгерский и другие — собирают при

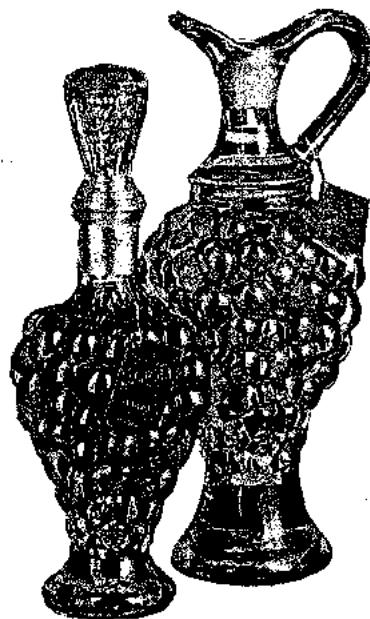


Рис. 2.8. Оригинальные сосуды, в которых поставляются на рынок испанские мускаты



сахаристости 25–40%. Для этого виноград оставляют на кустах до конца октября, в результате чего ягоды начинают завяливаться. Добавочно применяется и искусственное подвяливание. Задача винодела — перенести весь аромат ягоды в вино. С этой целью виноград дробят и сусло настаивают на мезге. Благодаря выдержке вино приобретает оригинальные тонкие оттенки розы и цитрона. Марочные мускаты выдерживают в бочках от одного до трех лет. Для повышения качества мускатных вин проводят умеренную тепловую выдержку в герметических резервуарах без доступа кислорода воздуха. При этом выдерживают температуру 37–40°C в течение 2–3 месяцев.

Различают легкие мускатные вина с сахаристостью 16–18%, десертные — с сахаристостью 20–25% и ликерные — 25% и выше. Мускаты с сахаристостью 23% и выше отличаются сильным мускатным ароматом, который сохраняется в вине от 5 до 8 лет. Обычно мускаты выдерживаются в течение 1,5–3 лет. Их крепость — 13–16%.

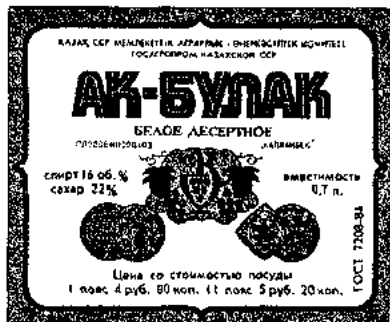
Выпускаются также игристые мускатные вина, получаемые купажированием спиртованных мускатных вино-материалов с шампанскими вино-материалами.

На территории бывшего СССР мускатные вина готовят в Армении, Ставропольском крае (в Прасковее), на Кубани, в Дагестане, Молдове. В удачные годы вина из муската производят на Дону. Оригинальные вина из мускатных сортов винограда готовят в Киргизии из Муската фиолетового и в Казахстане из Муската розового. Эти вина отличаются приятными тонами розы в аромате и во вкусе.

Приводим краткие характеристики лучших марок мускатных вин, производимых на территории бывшего СССР.

Ак-Булак

Это десертное белое марочное вино производится с 1954 года в Казахстане из винограда сорта Мускат венгерский. Цвет вина — от золотистого до янтарного. Буquet с хорошо выраженным мускатным ароматом, с тонким оттенком айвы.



Крепость — 16%. Сахара — 22%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено 4 золотыми и серебряной медалями.

Гуля-Кандоз

Это десертное белое марочное вино производится с 1948 года в Узбекистане из винограда сортов Ак Кишмиш (80%) и Мускат венгерский (20%). Вино имеет золотистый цвет, тонкий букет. Крепость — 16%. Сахара — 22%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 6 золотыми и 4 серебряными медалями.

Мускат белый

Десертное белое марочное вино ликерного типа, выпускаемое с 1972 года в Армении. Вырабатывается из винограда сорта Мускат белый. Цвет вина — янтарный. Крепость — 15%. Сахара — 24%. Титруемая кислотность — 4,5–5,5 г/л. Выдерживается 3 года. Награждено 9 золотыми медалями.

Мускат белый десертный

Это ликерное белое марочное вино производится с 1939 года из винограда сорта Мускат белый, который выращивается на Южном берегу Крыма. Цвет вина янтарный. Букет с сильным мускатным ароматом, изюмными тонами. Крепость — 13%. Сахара — 23%. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 5 золотыми и 3 серебряными медалями.

Мускат белый Красного камня

Это знаменитое десертное белое марочное вино создано в 1953 году А. А. Егоровым (1874–1969), главным инженером винкомбината «Массандра», выдающимся виноделом СССР, из винограда сорта Мускат белый,



произрастающего вблизи села Краснокаменка. Вино имеет цвет от золотистого до темно-золотистого. Букет сортовой с цитронным тоном. Крепость — 13%. Сахара — 23%. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 2 кубками «Гран-при», 18 золотыми и серебряной медалями.

Мускат белый Ливадия

Это ликерное белое марочное вино производится из винограда сорта Мускат белый, который выращивают в совхозах-заводах «Ливадия», «Гурзуф» объединения «Массандра».

Цвет напитка — от золотистого до темно-золотистого. Букет сортовой. Крепость — 13%. Сахара — 27%. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 2 золотыми и серебряной медалями.

Мускат белый Магарач

Эта марка десертного белого марочного вина производится из винограда сорта Мускат белый, который выращивается на южном берегу Крыма институтом виноградарства и виноделия «Магарач». Цвет вина — от золотистого до розово-золотистого. Букет сортовой с оттенками меда и чайной розы, с цитронными тонами. Крепость — 13%. Сахара — 22–23%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено одиннадцатью золотыми медалями.

Мускат белый Южнобережный

Это десертное белое марочное вино производится с 1940 года в Крыму предприятиями винкомбината «Массандра». Вырабатывается из винограда сорта Мускат белый. Цвет вина — от золотистого до янтарного. Букет сортовой. Вкус полный. Крепость — 16%. Сахара — не менее 20%. Титруемая кислотность — 4,5–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 8 золотыми медалями.

Мускат Дружба

Это марка десертного белого марочного вина производится с 1959 года. Вырабатывается из винограда сорта Мускат белый, выращиваемого в долине реки Кумы Став-

ропольского края. Допускается добавление до 15% винограда сорта Мускат венгерский. Цвет напитка — от золотистого до янтарного. Букет с хорошо выраженными тонами чайной розы, с легким медовым оттенком. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 4 золотыми медалями.

Мускат Киргизский фиолетовый

Эта марка десертного розового марочного вина производится с 1958 года. Вырабатывается из винограда сорта Мускат фиолетовый, который вырабатывается в Чуйской долине Кыргызстана. Цвет вина темно-розовый с фиолетовым оттенком. Букет характерный с тонами миндаля и ароматом розы. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 3 золотыми и серебряной медалями.

Мускат Коктебель

Это десертное белое марочное вино производится в винсовхозе «Коктебель» из винограда сорта Мускат белый, который выращивают в Крыму. Цвет вина — от золотистого до темно-золотистого. Букет сортовой с тонами выдержки. Крепость — 16%. Титруемая кислотность — 6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено золотой медалью.

Мускат розовый десертный

Это ликерное розовое марочное вино производится с 1936 года из винограда сорта Мускат розовый, который выращивается на южном берегу Крыма. Цвет напитка — интенсивный янтарно-розовый. Букет сортовой с ароматом розы. Вкус гармоничный экстрактивный. Крепость — 13%. Сахара — 23%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 4 золотыми медалями.

Мускат розовый Магарач

Это десертное розовое мускатное марочное вино производится из винограда сорта Мускат розовый, который выращивается на опытно-производственной базе Института виноградарства и виноделия «Магарач» на южном берегу Крыма. Цвет напитка — от розового до темно-

розового с гранатовым оттенком. Букет — с хорошо выраженным мускатным тоном. Крепость — 13%. Сахара — 22–30%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено шестью золотыми и тремя серебряными медалями.

Мускат розовый Южнобережный

Это десертное розовое марочное мускатное вино производится винкомбинатом «Массандра» из винограда сортов Мускат розовый (80–90%) и Мускат черный (10–20%), который выращивают на Южном берегу Крыма. Цвет напитка — от розового до светло-красного. Букет сортовой с тонами чайной розы. Вкус полный гармоничный. Крепость — 16%. Сахара — не менее 20%. Титруемая кислотность — 6 г/л. Вино выдерживается два года. Награждено золотой и тремя серебряными медалями.



Мускат Степная роза

Десертное красное ординарное мускатное вино, производимое с 1965 года. Вырабатывается из винограда сорта Фиолетовый ранний, который выращивается на виноградниках Всероссийского НИИ виноградарства и виноделия им. Я. И. Потапенко. Цвет напитка — рубиновый. Аромат яркий мускатный с тонами чайной розы. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Награждено золотой и 2 серебряными медалями.

Мускат фиолетовый

Это десертное марочное вино ликерного типа производится с 1954 года. Вырабатывается из винограда сорта

Мускат фиолетовый, который выращивается в Чимкентской области Казахстана. Цвет напитка — от розового до темно-розового. Крепость — 16%. Сахара — 22%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 3 золотыми медалями.

Мускат Молдавский

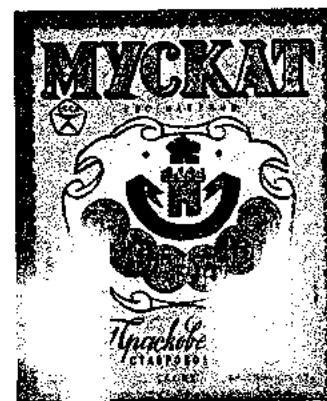
Десертное белое марочное мускатное вино, изготавливаемое в Молдове из винограда сортов Мускат белый (50%) и Мускат Оттонель (50%). Цвет вина — от золотистого до темно-янтарного. Букет тонкий с тонами выдержки и ароматом чайной розы. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено золотой медалью.

Мускат Новочеркасский

Десертное белое марочное вино, производимое с 1962 года в опытном хозяйстве Всероссийского НИИ виноградарства и виноделия им. Я. Н. Потапенко из винограда сортов Мускат белый и Мускат венгерский. Цвет напитка темно-золотистый. Букет тонкий с мускатно-цитроновыми тонами. Крепость — 16%, сахара — 18%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Выдерживается 1,5–2 года. Награждено 2 золотыми и 2 серебряными медалями.

Мускат Прасковейский

Десертное белое марочное вино, производимое с 1949 года. Вырабатывается из винограда сортов Мускат белый (20%) и Мускат венгерский (80%), который выращивают в долине реки Кумы Ставропольского края. Цвет напитка — от золотистого до янтарного. Букет — с хорошо выраженными мускатными и цитрусовыми тонами. Вкус гармоничный. Крепость — 16%. Сахара — 16–17%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Выдерживается 1,5 года. Награждено 5 золотыми медалями.





Мускат Янтарный



Десертное белое марочное мускатное вино, производимое с 1970 года. Вырабатывается из винограда сортов Мускат белый и Мускат Оттонель, который выращивают в Краснодарском крае. Цвет напитка — от золотистого до янтарного. Буquet сортовой с ярко выраженными тонами розы и цитрусовых. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 6 золотыми медалями.

Мускат розовый

Это десертное розовое марочное мускатное вино ликерного типа выпускается с 1954 года. Вырабатывается из винограда сортов Мускат розовый, который вырабатывают в Казахстане. Цвет напитка — от розового до темно-розового. Крепость — 16%. Сахара — 22%. Титруемая кислотность — 5 г/л. Награждено 9 золотыми и 2 серебряными медалями.



Мускат черный Массандра

Это десертное марочное вино производится с 1936 года. Вырабатывается из винограда сорта Мускат черный, который выращивается на южном берегу Крыма. Цвет напитка — от рубинового до темно-рубинового с гранато-



вым оттенком. Буquet тонкий сортовой с тонами выдержки. Крепость — 13%. Сахара — не менее 24%. Титруемая кислотность — 5,5 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 3 золотыми и серебряными медалями.

Токайские вина

Токайские белые вина, одни из лучших в мире, — гордость и слава Венгрии. Они получили название от Токайских гор на северо-востоке Венгрии, протянувшихся на 30–40 километров до самых Карпат.

Эти вина* имеют красивый золотистый цвет, очень тонкий буquet, вкус с мускатными, цветочными и медовыми тонами, легким оттенком корочки свежеспеченного ржаного хлеба.

Лучшие сорта винограда для выработки токайских вин — Фурминт, Желтый Мускат и Гарс Левелю. По преданию, первую виноградную лозу в здешних местах посадили еще римляне. Утверждают, что первым, кому около 1650 года удалось получить токайское вино, использовав дошедший до наших дней способ, был праведник Мате Сепши-Лацко.

В XVII веке независимое княжество Трансильвания, включавшее горы Токай, подвергалось постоянной угрозе турецкой оккупации. Одной осенью опасность турецкого нападения была настолько велика, что Мате Сепши-Лацко уговорил крестьян временно укрыться, воздержавшись от сбора уже созревшего винограда. Через месяц опасность миновала, и люди собрали урожай уже завяленных ягод. Произведенный из них напиток стал первым токайским вином.

Возможно, это всего лишь легенда, но она раскрывает суть получения превосходных токайских вин. Благодаря близости рек Тиса, Серенч и Бордог, а также мягкой и влажной осени здесь особый климат, способствующий быстрому размножению «благородного грибка» (*Botrytis Cinerea*). Грибок поражает ягоды винограда, которые увядают, съеживаются и приобретают его своеобразный аромат. В заизюмившихся ягодах сахаристость увеличивается

* Венгерские токайские вина — натуральные полусладкие и сладкие, неспиртованные.



почти вдвое, возрастает содержание глицерина, что способствует приобретению вином мягкого вкуса.

В конце октября — начале ноября начинается сбор урожая — необычайно тяжелый ручной труд. Ягоды срывают по одной, так как не все они созревают одновременно. Опытный сборщик за день способен снять всего 12–16 килограммов винограда с благородной плесенью, который называют «ассу» (*aszu*).

Из собранного сырья производят продукцию двух видов: муст, или виноградное сусло, получаемый из обычных спелых ягод, и муст из собранных вручную ягод ассу. Последний помещают в большие чаны. Через небольшие отверстия в их днищах вытекает экстракт из винограда, который давится собственным весом. Этот густой и концентрированный напиток содержит в литре до 700 граммов

сахара и 3–5% алкоголя. Его разливают в 35-литровые бочки, которые называются путтоны. Но путтон — это не только бочка, но и особая мера: 28 килограммов ассу на 135–145 литров сусла, так как суть технологии изготовления токайского вина заключается в смешивании экстракта ассу с виноградным суслом или с уже прошедшим ферментацию молодым вином.

Соотношение, в котором смешивается ассу и виноградное сусло, зависит от планируемой степени сладости будущего токайского вина. Чем больше путтонов добавлено, тем слаще вино. На его этикетках обычно указывают, сколько путтонов было влито. Самый сладкий токай, который можно найти в магазинах, ассу 5 путтонов. Ассу 6 путтонов — чрезвычайная редкость даже в Венгрии.

Смесь настаивают 24–36 часов и прессуют, затем помещают в небольших бочках в холодные подвалы, где сусло с высоким содержанием сахара медленно бродит, иногда 3–4 года.



Крепость типичного токайского вина ассу — 15–18%, содержание сахара — 8–15%.

Выпускаются и другие разновидности токайского вина.

Довольно крепкое сухое или сладковатое вино, называемое «самородное» (*szamorodni*), вырабатывается из свежего или слегка завяленного винограда. Его крепость — 13–15%, содержание сахара — от 0,3 до 4%. «Самородное» означает, что грозди винограда обрабатываются в том виде, в котором их собрали, без отделения заизюмленных ягод.

Вино, получаемое из выжимок от ассу и обычного сусла, носят название «фордиташ». Оно обладает сильным пряным вкусом.

Следующий тип — токайская эссенция, представляет собой густое вино. Оно вырабатывается из чистого изюма. Его крепость — от 5 до 8%, содержание сахара — 30–40%.

Если осадки, получаемые в процессе выработки сладких токайских вин, промыть обычным сухим вином, то получится вино типа маслаш. Оно не очень сладкое и напоминает фортиташ.

Угощая однажды токайским вином мадам Помпадур, французский король Людовик XV произнес ставшую знаменитой фразу: «Это вино королей и король вин».

Загадка неповторимого вкуса токайских вин пока не раскрыта. Утверждают, что немного горьковатый привкус придают им мягкие, темно-серого цвета благородные лишайники, покрывающие толстым пятисантиметровым ковром стены подвалов, где хранится вино. Подвалы в два-три этажа имеют общую протяженность почти сорок километров и везде покрыты этим благородным лишайником.

После того как в 1989 году рухнул коммунистический режим, часть виноградников Венгрии была продана французским, английским, испанским инвесторам. В результате токай ассу вновь появился и высоко ценится на мировом рынке.

Россия впервые познакомилась с токайскими винами в 1606 году, когда в Москве поляки праздновали свадьбу Марии Мнишек и Лжедмитрия. Было выпито 30 бочек токайского вина, пришедшегося по вкусу русской знати. В середине XVIII века в России действовала комиссия по закупкам токайских вин.

В 50–60 годы нашего века токай экспортировался главным образом в СССР, безграничный рынок которого погло-



шал его единственную, производимую в больших количествах разновидность.

Помимо закупок венгерского токая, в СССР была разработана своя, совершенно другая, оригинальная технология. Это уже не полусладкие натуральные, а спиртованные сладкие и ликерные вина. Виноград для этих вин собирают при сахарности не менее 24%. После дробления и гребнеотделения сусло настаивают на мезге до первых признаков брожения. Затем мезгу прессуют, а сусло спиртуют. Виноматериалы выдерживают в небольших дубовых бочках 2 года.

Высокого качества вина токайского типа готовят на винкомбинате «Массандра», в Закарпатской области. Десертные вина типа токая по крымской технологии готовят также в Узбекистане, Туркменистане, Азербайджане, Армении, Молдове.

Приводим краткие характеристики марочных десертных вин типа токая, производимых в странах ближнего зарубежья и России.

Букет Прикумья

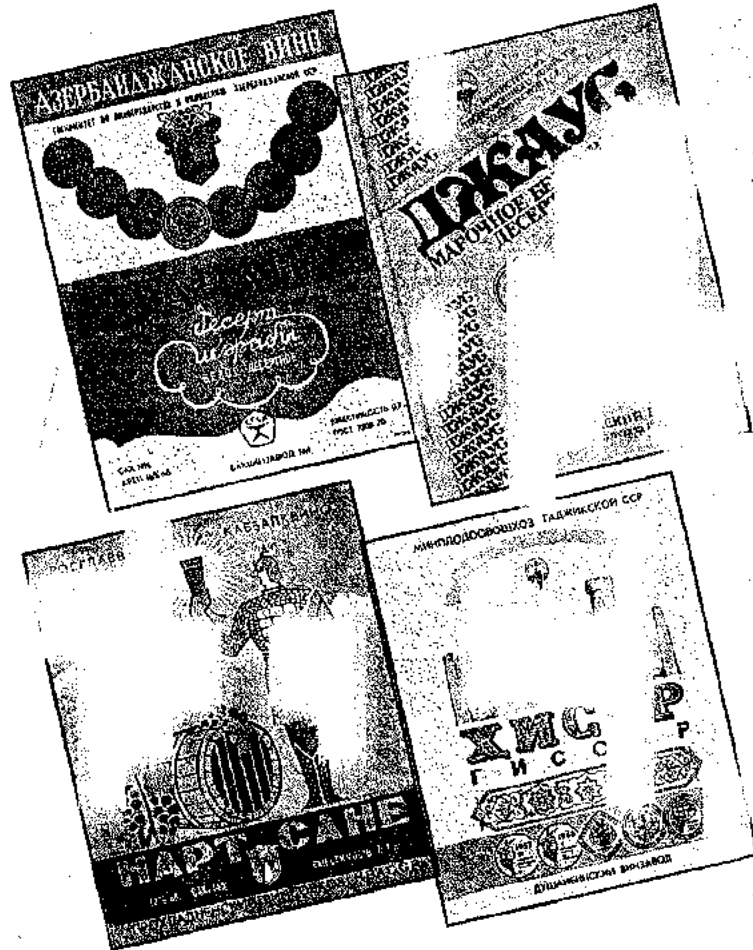
Марочное белое десертное вино вырабатывается из винограда сорта Пино Гри (серый), выращиваемого в Ставрополе. Цвет вина — от янтарного до тона крепкого чая. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено 1 золотой и 1 серебряной медалями.

Гратиешты

Известное белое марочное вино. Вырабатывается в Молдове из винограда сорта Ркацители. Цвет вина янтарный. Букет развитый, с явно выраженными тонами меда и полевых цветов. Вкус гармоничный, полный, с характерной легкой маслянистостью. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Выдержка — 3 года. Награждено 4 золотыми и 5 серебряными медалями.

Жемчужина России

Марочное белое десертное вино. Вырабатывается из винограда сорта Пино Гри, выращиваемого в Краснодарском крае. Цвет вина — от янтарного до цвета крепкого чая. Букет гармоничный, со своеобразными тонами ржа-



ной корочки. Вкус полный, мягкий, с приятной сладостью. Крепость — 15%. Сахара — 20%. Титруемая кислотность — 6 г/л. Выдерживается 2 года.

Закарпатское

Марочное белое десертное вино типа токая. Вырабатывается на Украине из винограда сортов Фурминт, Гарс



Левелю. Цвет вина — от светло-янтарного до янтарного. Буquet тонкий с токайскими тонами. Вкус гармоничный. Крепость — 16%. Сахара — 16%. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 1 золотой и 3 серебряными медалями.

Кара-Чанах

Марочное белое десертное вино. Вырабатывается в Азербайджане из винограда сорта Ркацители. Цвет напитка темно-золотистый. Буquet тонкий, с медовыми тонами. Вкус гармоничный, мягкий, пикантный. Крепость — 16%. Сахара — 18%. Титруемая кислотность — 4–5 г/л. Выдержка 3 года. Вино награждено 6 золотыми, серебряной и бронзовой медалями.

Миль белое

Марочное белое десертное вино, вырабатываемое в Азербайджане из винограда сорта Ркацители. Цвет вина — золотисто-янтарный. Буquet с медовыми тонами. Вкус мягкий, гармоничный. Крепость — 16%. Сахара — 20%. Титруемая кислотность — 4 г/л. Вино выдерживается 2 года. Награждено 3 золотыми и 2 серебряными медалями.

Пино Гри Ай-Даниль

Марочное белое десертное вино. Вырабатывается в Крыму из винограда сорта Пино Гри. Вино от золотистого до темно-золотистого цвета. Буquet сортовой. Аромат корочки ржаного хлеба с легким тоном шоколада. Вкус мягкий, полный, чуть маслянистый. Крепость — 13%. Сахара — не менее 24%. Титруемая кислотность — 3,5–5 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено 7 золотыми и 3 серебряными медалями. Входит в сотню лучших вин мира.

Токай Южнобережный

Марочное белое десертное вино. Вырабатывается в Крыму из винограда сортов Фурминт и Гарс Левелю. Цвет вина — от золотистого до янтарного. Буquet и вкус гармоничные с классическими токайскими тонами цветов и ржаной корочки. Крепость — 16%. Сахара — 20%. Титруемая кислотность — 4,5–6 г/л. Выдерживается 2 года. Награждено 10 золотыми и 3 серебряными медалями.



Ширин



Марочное белое десертное вино. Вырабатывается в Узбекистане из винограда сорта Ркацители. Цвет вина от светло- до темно-золотистого. Бу- жет и вкус — с медовыми и изюмными тонами. Вино пол- ное, гармоничное. Крепость — 16%. Сахара — 24%. Титруе- мая кислотность — 4-5 г/л. Выдерживается 2 года. На- граждено 7 золотыми и 4 се- ребряными медалями.

Названо по имени леген- дарной восточной красавицы.



Ароматизированные ВИНА





ЧТО ТАКОЕ АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ВИНО



Ароматизированными называются вина, приготовленные из купажируемых виноградных вин путем добавления в них спирта, сахара и настоев ароматических трав и кореньев. В состав купажа на долю вина приходится 80%.

Идея ароматизировать вино пряностями и травами не нова: она восходит к временам греко-римской античности и зарождения виноградарства. В Древнем Риме, например, победителю в гонке колесниц вручали чашу вина с полынью. Считалось, что такое вино — достойный приз, так как приносило здоровье и долголетие. Ароматизированные вина, близкие к эликсирам и ликерам, отличаются от них тем, что не требуют дистилляции. Для них достаточно обычного настаивания.

Долгое время они не имели коммерческого значения и употреблялись в медицинских целях. И только в XIX веке последовало быстрое развитие ароматизированных вин, создающихся в большинстве своем по определенной схеме: оригинальный рецепт, большая коммерческая значимость и реклама, которая привлекает покупателей.

В наши дни трудно себе представить мир алкогольных напитков без ароматизированных вин — настолько прочно вошли они в нашу жизнь. Ароматизированные вина удачно сочетаются по вкусу с различными крепкоалкогольными напитками и другими винами. Сухие ароматизированные вина являются непременным компонентом многих коктейлей-аперитивов, десертные — дают удачные сочетания с

безалкогольными газированными напитками, пивом, молоком, фруктовыми и ягодными соками.

Ароматизированные вина подают к столу при комнатной температуре: белые в рейнвейных рюмках вместимостью 75–100 граммов, красные — в лафитных вместимостью 100–125 граммов. Эти вина являются хорошими аперитивами, и их обычно подают к столу перед сервированием закусок. Необходимо помнить, что ароматизированные вина подаются в отдельных бокалах, а если одновременно подаются к столу и другие вина, то последние пробуются перед ароматизированными. Десертные ароматизированные вина можно подавать на десерт к фруктам, мороженому, а также перед кофе. Норма потребления — 50–75 граммов. Ароматизированные вина можно использовать для приготовления коктейлей.



Для производства ароматизированных вин используются многие лекарственные растения, поэтому в небольших количествах эти вина могут быть полезны при лечении некоторых заболеваний. Ароматизированные вина оказывают тонизирующее действие на организм человека.

В России и странах бывшего СССР выпускаются следующие марки: Джайляу белле (Казахстан), Церковное № 37 (Украина) и ряд других.

А П Е Р И Т И В Ы

В наши дни во многих странах производят ароматизированные аперитивные вина крепостью не менее 15%.

При приготовлении этих вин используют настои зверобоя, лимонной и горькой полыни, цветков ромашки, бобов какао, корицы, померанцевой корки, кориандра, чабреца, тысячелистника и других растений и трав.

Аперитивные вина служат цели поднять аппетит перед обедом, этим же целям отвечают вермуты, хинные настойки и ряд других напитков.

Итак, у вас сегодня в доме торжество, и вы, естественно, озабочены: как не ударить в грязь лицом и провести его на высшем уровне? А проблем будет немало, и они появляются с самого начала мероприятия. Одни гости уже пришли, другие опаздывают. Занять прибывающих на торжество гостей — трудная задача даже для искушенных в этом деле людей. В Японии этому учат гейш. Во Франции хозяйку дома, умеющую отлично принять гостей, удостоивают почетного знака «Кордон-блэ» («Голубая лента»).

Слово «апперитив» происходит от французского «аперире» — «открывать», другими словами: начинать торжество (мероприятие), занимать гостей перед застольем, вести беседу, поднимать перед едой аппетит.

Аперитивы как раз и призваны возбуждать аппетит, способствуя выделению желудочного сока всеми теми компонентами, которые входят в их состав.

В России обычно аперитив предлагают перед началом торжества в холле или в отдельной комнате. Их сервируют на небольших подносах. Прибывающие гости угощаются рюмкой сладкого вина, которое «раскрепостит» их, взбодрит, настроит на застолье. Идея создать алкогольный напиток, способный возбудить аппетит перед застольем, имеет более короткую историю, чем многие полагают. Аперитивы появились немногим более века назад.

В разряд аперитивов входят вермуты, хинные настойки, а также напитки на базе горьковатых растений, имеющих свойства возбуждать аппетит. Но такие спиртные напитки — не единственные, которые выполняют роль аперитивов. В этом качестве могут выступать и другие напитки. Но их действие часто спорно: слишком сладкие или крепкие, они могут дать

совершенно обратные результаты. В последние годы наметился процесс упрощения аперитивов. В их качестве начинает выступать шампанское или стакан обычного белого вина.

К званому обеду можно предложить в незначительных количествах водку, виски, коньяк, джин, горькие настойки. К ужину предпочтительнее предложить в качестве аперитива крепкие вина, горькие настойки. Однако лучшим аперитивом считается вермут со льдом, разбавленный фруктовым соком или газированной водой. Вермут более других напитков способен возбуждать аппетит.

Из вин, выпускаемых на территории бывшего Союза, в качестве аперитива могут выступать марочные вина: массандровские, портвейны, грузинские и молдавские сухие вина, горькие настойки.

Крепкие напитки подаются в рюмках емкостью 35–50 граммов, причем коньяки лучше предлагать в больших грушевидных бокалах (по 25–30 граммов). Десертные и ароматизированные вина обычно подаются в мадерных рюмках (75 граммов), но наполняются вином не более чем на 2/3 емкости. Столовые вина подаются в рейнвейных и лафитных рюмках. Смешанные напитки — в тумблерах (высоких бокалах или бокалах для коктейлей). Под бокал хорошо положить бумажный подбокальничек. При уборке использованной посуды бокал необходимо брать за середину ножки, цилиндрические бокалы — за нижнюю часть, чуть ниже середины.

К аперитиву можно подавать закуски, но такие, которые не заглушают аппетит: жареные орехи, соленый миндаль, соленые палочки, фрукты, реже канапе.

В последние годы промышленность выпускает специальные напитки — аперитивы. Ассортимент этих напитков достаточно широк: Агнес (крепость — 25%), Арония (22%), Балтийский (27%), Габриэль (35%), Иртыш (22%), Медя (27%), Минск (30%), Невский (18%), Нектар (25%), Неминга (30%), Новость (17%), Оранж (27%), Оригинальный (25%), Рига (18%), Степной (18%), Сюрприз (18%), Тройка (22%), Цитрусовый (18%), Южный (22%).

Производство специальных алкогольных напитков — аперитивов — развито в наши дни во многих странах мира.

Поскольку название «аперитив» является собирательным для широкого круга напитков, то понятно, что к этой категории относят довольно разнообразные по технологии, сырью и применяемым компонентам вина.

Классическим аперитивом считается итальянское вино *Кампари (Campari)*. (См. цв. вклейку III.5)

Это известное во всем мире горькое на вкус вино своим специфическим ароматом обязано смеси различных трав, состав которой хранится в строжайшей тайне, а также коже горьких апельсинов. Вино, имеющее рубиновый цвет, было впервые изготовлено в 1861 году фирмой **Mediolano Caspare Davide Campari**. *Кампари* является также превосходным компонентом для изготовления смешанных напитков.

В Италии производится вино *Апероль (Aperol)*, являющееся как бы младшим братом *Кампари*. Оно содержит только 11% алкоголя.

К разряду аперитивов относятся также выпускаемые в Европе напитки: *Fernet-Branca*, *Punt e Mes*, *Branca Menta* с привкусом мяты, *Salute Pesca*, *Sambuka Extra Molinari*, *Ouzo 12*, *Martini Bitter*, *Cin & Cin Cherry Speciale*, сладкий *Karlsbader Becher Bitter*, французское *Suze* (см. цв. вклейку III.3), *Pernod* (см. цв. вклейку IV.3), *Byrrh*, *Corse*, *Casabianca*, изготавливаемый с 1846 года по старинным рецептам *Underberg* и его варианты.

Совсем недавно, в 1996 году, во Франции был выпущен новый аперитив — *Ла Бель Сандрин (La Belle Sandrine)*. Он не имеет аналогов в мире и сделан из мякоти «плода страсти» (*fruit de la passion*) и арманьяка *Армадик (Armadis)*. Его крепость — 16%. Этот произведший фурор напиток привлекателен для всех полов и возрастов — как молодежи, так и людей преклонного возраста.

На российском рынке сравнительно недавно появилась целая группа аперитивов из различных ягод, например, аперитивы российско-французского предприятия **Intervino** (клюквенный, вишневый, лимонный — крепостью 20%), множество французских, итальянских и польских напитков этого класса. На общем фоне наполненности российского рынка аперитивами выделяется необычный напиток компании **Ашвуд** — аперитив *Карелия* (калина на коньяке) крепостью 14%.

Вермуты — лучшие аперитивы

Слово «вермут» в старинном австрийском травнике определяется как «полынь горькая». Отличительная особенность вермутов — это наличие в букете полынного тона, а во вкусе горчинки.

Вина с использованием полыни горькой готовились еще в Древней Греции (*Афинитес*) и в Древнем Риме (*Абсинтианум*). Не удивительно поэтому, что родиной вермута явились окрестности Турина, где в 1786 году в минуту вдохновения его открыл некий Антонио Бенедето Каррпано. Открытию способствовали высокое качество пьемонтских вин (мускатов) и близость альпийских лугов, растения которых нашли широкое применение для получения ароматизированных напитков.

В дальнейшем мускатные вина были заменены нейтральными по аромату и вкусу винами, а для подражания прототипу стремились создавать эти тона соответствующим подбором ингредиентов, которыми явились цвет бузины в сочетании с плодами кориандра, лимонной и померанцевой корками. Сейчас они входят в состав настоев итальянского, французского и российского вермутов, а также ароматизированных вин других стран.

Вермут получают, добавляя в специально подготовленное виноградное вино экстракт лечебных и ароматических трав, рецепт которых хранится в тайне. После смешивания вина с экстрактом вермут сильно нагревают, а затем охлаждают. После чего он должен выстаиваться в среднем 3–4 месяца, но иногда этот срок продлевается до полутора лет.

Различают несколько категорий вермутов в зависимости от вкуса и цвета:

Росси (*Rossi*) — *красные вермуты*: такой цвет напитка происходит не от использования красного вина, как можно было бы подумать, а от добавления к полученному продукту карамели. Эти вермуты производятся только из белого вина. Имея почти ликерное содержание сахара (14–16%), они являются самыми популярными на мировом рынке.

Бианчи (*Bianchi*) — *белые вермуты*: эквиваленты красных, содержат такое же количество сахара. Они очень мягки, нежны, с меньшей горчинкой во вкусе. Имеют красивый золотисто-желтый цвет.

Драй, или сеччи (*Dry, Secchi*), — *сухие вермуты*: гораздо менее сладкие, содержащие до 4% сахара. Крепость их находится в пределах 16–18%, а ароматическая композиция имеет более горькие оттенки.

Бывает также розовый полусухой вермут. Красный, розовый и белый сладкие вермуты считаются итальянскими, а белый сухой — французским.

В Турине, на родине напитка, существуют и другие виды вермутов (с ванилью, хиной и еще более горькие), однако они редко проникают за региональные границы.

Начало распространения вермутов относится к 1836 году, когда был организован массовый выпуск и экспорт этих вин фирмой «**Братья Кора**» (Италия).

Наиболее известными европейскими фирмами, выпускающими вермуты, являются следующие:

«**Чинзано**» (*Cinzano*). Это старейшая туринская фирма, первое упоминание о которой относится к 1560 году. А в 1757 году братья Стефано, Карло и Джованни Чинзано получили лицензию на перегонку спиртных напитков, среди которых упоминалось и вино из полыни, предок современных вермутов. Настоящий расцвет фирмы наступил во второй половине XIX века, когда главой ее стал Энрико Чинзано. Ему удалось выйти на международный рынок, открыть отделения фирмы в других странах. После второй мировой войны французское отделение фирмы отделилось от основного предприятия и принадлежит сейчас группе «**Перно-Рикар**». Только она имеет право на производство и сбыт во Францию вина под маркой *Чинзано* (см. цв. вклейку II.3).

Большой популярностью пользуются различные варианты вермутов этой фирмы: *Rosso, Rose, Bianco, Bitter, Extra dry*.

«**Люджи Боска и сыновья**» (*Bosca*). Основана в 1831 году в г. Канелли (Италия). Выпускает собственную марку белого вермута *Боска* (см. цв. вклейку II.2), широко известного в мире. Неоднократно отмеченный наградами, этот вермут обладает замечательным запахом и вкусом благодаря высокому качеству составляющих его вин, специально отобранных по их тонкому аромату.

«**Мартини и Росси**» (*Martini & Rossi*). В 1847 году четверо предпринимателей из городка Пессионе, что в обла-



сти Пьемонт, основали компанию по производству вин и ликеров, к которой затем присоединился коммерческий агент Алессандро Мартини. Исследуя различные ароматизаторы, эксперт по травам и винодел Луиджи Росси нашел великолепную композицию, а вскоре стал одним из директоров фирмы.

17 июля 1863 года считается официальной датой основания всемирно известной компании. В 1879 году, после смерти одного из учредителей фирмы Теофино Соло, во главе ее стали Алессандро Мартини и Луиджи Росси.

Настоящий рост фирмы начался с того момента, когда ею стали руководить четыре сына Луиджи Росси: Сезар, Энрико, Эрнесто и Теофино. Они вывели ее в число самых известных мировых производителей алкогольных напитков. Большое количество медалей на этикетке свидетельствует о высоких достоинствах напитка. В 1930 году были получены две особо почетные медали, изображенные крупнее других: от короля Бельгии Леопольда II и от Французской Республики. Кроме того, король Пьемонта Умберто I даровал фирме право поместить на этикетку свой герб — белый крест на красном фоне. Всего Мартини завоевал 40 медалей.

В 80-е и 90-е годы компания «Мартини и Росси» приобрела несколько известных фирм: «Отар», «Оффли», «Бенедиктин Ликер».

С 1 октября 1992 года она вошла в группу «Бакарди». Сейчас в мире ежегодно продается свыше 200 миллионов бутылок Мартини.

Мартини — это вермут, произведенный из качественного вина, полученного из отборного белого винограда. Его великолепный вкус и аромат обогащен настоем более чем тридцати видов трав, цветов, фруктов, семян, коры и листьев. Благодаря выдержке *Мартини* приобретает совершенное сочетание вкуса и аромата.

Гамма вермутов «Мартини и Росси» включает в себя четыре их вида:

Мартини Россо (Martini Rosso) (см. цв. вклейку I.5) — слегка горький и одновременно сладкий напиток. Его рубиновый цвет получается при добавлении карамели — единственного разрешенного натурального красителя. Рекомендуются употреблять со льдом, лимоном или соком.

Мартини Бьянко (Martini Bianco) (см. цв. вклейку I.4) —



Рис. 3.1. Раритетные итальянские вермуты начала XX века

обладает нежным ароматом, привкусом ванили и пряностей, более мягким и сладким вкусом, чем Россо. Пьют с содовой водой, тоником, лимонадом.

Мартини Экстра Драй (Martini Extra Dry) (см. цв. вклейку I.1) — содержит минимальное количество сахара (менее 30 г на литр) и является наиболее крепким из вермутов Мартини (18%). Идеален как основа для многих коктейлей. Употребляют с лимоном, тоником, джином, льдом.

Мартини Розе (Martini Rose) (см. цв. вклейку I.2) — вермут с нежным розовым цветом, сильным ароматом и мягким привкусом гвоздики. Пьют с лимонным соком, джином, льдом.

Следует помнить, что на российском рынке распространена продажа поддельного *Мартини*. Компания была вынуждена изменить внешний вид бутылки, сделать ее приплюснутой с двух сторон, чтобы отличить настоящий продукт от подделки. Тем не менее эта мера не остановила фальсификаторов, освоивших производство бутылок новой формы.

«Карпано» (Carpino). Является одной из старейших



туринских фирм, основанных в 1786 году, когда Антонио Бенедетти Карпано разработал и создал свою оригинальную марку вермута. *Карпано Пунт э Мес (Carpano Punt e Mes)* — горько-сладкий красный вермут с содержанием алкоголя 16%.

«Ганча» (*Gancia*). Эта итальянская фирма была основана в 1850 году Карло Ганча, который разработал собственную марку белого вермута — *Ганча Драй (Gancia Dry)* (крепость — 16%). Напиток больше известен на внутреннем рынке Италии, хотя продается и в других странах, в том числе и в России, вместе со знаменитыми игристыми винами этой фирмы.

«Рикадонна» (*Riccadonna*). Является одной из самых молодых на итальянском рынке. Созданная в 1921 году, она занимает сейчас третье место в Италии по производству вермутов. Фирма выпускает классический сладкий сухой вермут *Турин (Torino)* (см. цв. вклейку II.1) с весьма своеобразным ароматом и вкусом. При его изготовлении добавляют иногда немного хинной корки, дольку ванили или другие горькие растения.

«Долен» (*Dolin*). В 1821 году фармацевт Жозеф Шавасс создал оригинальный рецепт вермута, основанный на использовании местных вин Савойи, бывшей в то время частью Пьемонтского королевства. Его зять Ипполит Долен основал компанию по производству и продаже этого напитка, который, как и компания, стали носить его имя. Продукция фирмы быстро распространилась по югу Франции, а затем проникла на американский рынок. Располагаясь в городе Шамбери, ставшем родиной французских вермутов, фирма производит вермут *Шамбери* и строго контролирует качество напитков во избежание подделок. В двадцатые годы Долен разработал вермут *Шамберизетта* — уникальный ароматизированный напиток на основе альпийской клубники.

«Лилле» (*Lillet*). Французская фирма по производству вермутов, основанная в 1872 году. Изготавливает белый вермут с великолепным цветочным и мятным вкусом, а также довольно терпкий красный вермут.

«Нойли Прат» (*Noilly Prat*). В 1800 году французский винодел Жозеф Нойли начал производить многолетние эксперименты по созданию нового вина. В 1813 году он создал напиток, который, как оказалось впоследствии,



может широко использоваться в кулинарии. В 1843 году Нойли объединил свои усилия с Клаудисом Пратом. В результате появился удивительный вермут *Нойли Прат* (см. цв. вклейку I.3), который можно в равной степени отнести и к царству кулинарии, и к миру вермутов. Благодаря особенностям своей технологии этот напиток при термической обработке полностью сохраняет свой специфический букет, обогащая вкус и аромат блюда. Для *Нойли Прат* берутся два сорта белого винограда — Пикпуль и Клерет, которые выдерживаются три года в бочках из канадского дуба — сначала в погребах, а затем на открытом воздухе под средиземноморским солнцем. Затем Пикпуль и Клерет смешивают и к ним добавляют двадцать трав, состав которых держится в секрете уже 150 лет.

Нойли Прат бывает сладкий (*sweet*) и сухой (*dry*). Для приготовления изысканного обеда годится только сухой вермут. При термической обработке практически весь содержащийся в вермуте алкоголь испаряется, поэтому блюда, приготовленные на его основе, годятся и для детей. *Нойли Прат* лучше всего использовать при приготовлении рыбы, белого мяса (телятины и птицы). Однако этот вермут можно использовать, как и любой другой, для приготовления коктейлей.

«Чин и Чин» (*Cin & Cin*). Эта международная компания работает на российском рынке с 1988 года. С 1991 года она начала сотрудничать с итальянскими производителями. Сегодня компания является крупнейшим в Европе производителем десертных, шипучих и игристых вин, имеет три завода в Польше и завод в России — в Мытищах, открытый в июне 1995 года. На сегодняшний день компания выпускает два вида вермутов — *Чин и Чин Россо (Cin & Cin Rosso)* и *Чин и Чин Бьянко (Cin & Cin Bianco)*, которые производятся на основе высококачественных российских вин (изготавливаемых в основном в





Краснодарском крае) с добавлением натуральных итальянских ароматизаторов. Отличительная особенность вин Cin & Cin, производимых в Мытищах, состоит в том, что по российским стандартам не допускается добавление воды в напитки — в отличие от продуктов европейского производства.

«Барберо» (Barbero). Эта итальянская фирма с 1891 года производит собственную марку вермута, выпускаемую в двух вариантах: *Барберо Россо* (Barbero Rosso) и *Барберо Бьянко* (Barbero Bianco). Вермут экспортируется во многие страны мира.

Ароматизированные вина, в том числе и вермуты, выпускаются в Болгарии, Венгрии, Румынии, Чехии, Англии, Германии, Новой Зеландии, Мексике, Аргентине и других странах.

В США производят сухой белый вермут *Галло Драй* (Gallo Dry) — крепостью 18% спирта и содержанием сахара 4% — и сладкий красный *Галло Свит* (Gallo Sweet) — крепостью 17% спирта и содержанием сахара 12–14%.

В Болгарии высока популярность вермута *Чочосан*. Он выпускается белым и красным (крепость — 17%, содержание сахара 14%), красным горьким, сухим и сладким, называемым *Американо* (Americano).

Среди других болгарских вермутов следует назвать *Винпром* (Vinprom), выпускаемый в четырех вариантах, а также *Орфейс* (Orpheus), *Коссара* (Kossara) и *Амаро* (Amaro).

Впечатляющи достижения Венгрии по производству вермутов. С 1892 года там вырабатывается белый ликер *Хельвесия* (Helvecia) крепостью 16,6%, удостоенный большого числа международных наград. Не менее знаменит красный вермут *Марка* (Marka), производимый с 1880 года, белый вермут *Кармен* (Carmen) и *Кечекмет* (Kecsekmet) крепостью 16%.

Многовековые традиции в производстве ароматизированных напитков у России. Помимо огромного числа водок и настоек, вырабатывавшихся с использованием полыни в качестве ароматизатора, с XVIII века производились и ароматизированные полынью ликеры и вина, например: *Ликер для здоровья*, *Ликер померанцевый лондонский*, *Брусничная*



наливка, Лекарственное травяное вино, Вино для здоровья, несколько вариантов специального *Полынного вина* *.

В этом нет ничего удивительного. В истории виноделия других стран также много свидетельств об использовании полыни в качестве ароматизатора. Красные вина, настоянные на полыни, к примеру, были известны в феодальной Молдавии под названием «пелин» (полынь).

В СССР ароматизированные вина-вермуты выпускались двух типов: крепкие (сухие) и десертные (сладкие). Крепкий вермут должен содержать 18% спирта и 6% сахара, десертный — 18% спирта и 16% сахара. Как крепкий, так и десертный вермуты вырабатываются трех видов: белый, розовый и красный.

Наибольшую известность в свое время получили вермуты, вырабатываемые в Молдавии и РСФСР. Приведем краткие характеристики некоторых из них.

Горный цветок

Вермут, вырабатываемый с использованием крепленых виноматериалов из сортов винограда Ркацители и Сильванер. Вино отличается тонким ароматом полевых цветов с медовыми тонами и пикантной горчинкой во вкусе. Цвет — от светло-янтарного до янтарного. Продолжительность обработки и выдержки вина после купажирования составляет один год. Изготавливается в Ставропольском крае. Крепость — 16%, сахара — 16%.

Утренняя роса



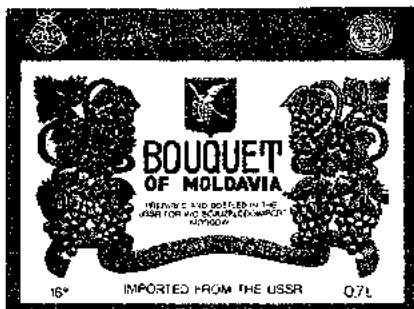
Белый крепкий сухой вермут. Вырабатывается с использованием европейских сортов винограда. При купажировании добавляют херес сухой (10–15%), настой ингредиентов, сахароспиртовой настой плодов свежей айвы (2%), сахарный сироп, спирт-ректификат. Вино обладает неж-

* Подробнее см.: Домашнее виноделие. — Смоленск: Русич, 1995

ным, тонким ароматом, освежающим вкусом с легкой горчинкой. Изготавливается в Молдавии. Крепость — 18%, сахара — 6%.

Букет Молдавии

Вырабатывается с 1980 года в Молдавии с использованием европейских сортов винограда. В число 24 ингредиентов, добавляемых в количестве 4–4,5% к объему вина, входит апельсиновое масло, придающее вину приятные цитронные тона. Во вкусе и аромате хорошо выражены цветочные тона с пряной полынной горчинкой. Вино обладает приятными десертными тонами.

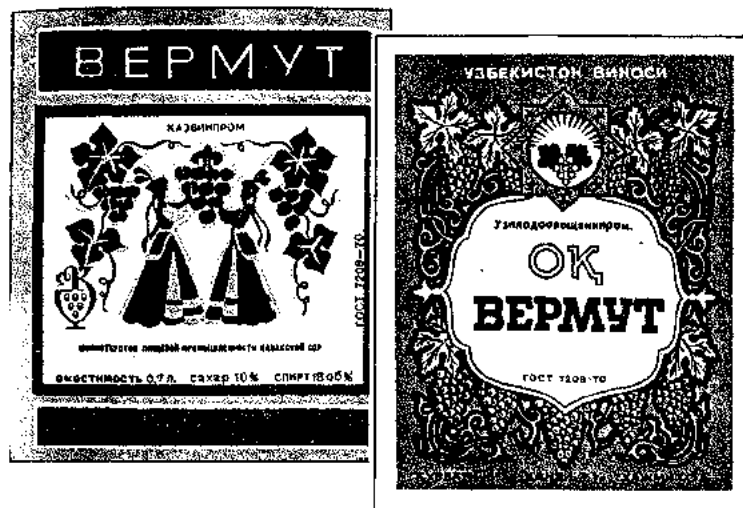


Выпускается белое и красное вино с крепостью 16%, содержанием сахара 16%, титруемой кислотностью 6 г/л.

Экстра

Вермуты этой марки производились в различных винодельческих районах СССР из обесвеченных виноматериалов. Для приготовления белого вермута использовались белые, розовые и красные виноматериалы. Вермут красный готовился из белых вин с добавлением колера. Ароматизацию вин проводили при купажировании экстрактами итальянского производства (4–6%), затем добавляли спирт-ректификат высшей очистки и колер. Крепость — 18%, сахара — 16%.

Вермут никогда не пьют большими рюмками или стаканами. Такое может позволить себе лишь невоспитанный человек. Этот напиток употребляют со льдом, разбавив содовой водой, или со льдом, не разбавляя. Со сладким белым вермутом сочетается долька лимона, красному и розовому больше подходит апельсин. Белый сухой вермут прекрасно сочетается с зелеными оливками.



Американцам первым пришла в голову мысль использовать вермут для приготовления коктейлей. Говорят, что это было одно из лучших их изобретений. Вермуты входят в состав многих коктейлей, из которых самыми популярными являются «Мартины» и «Манхэттен».

Хинные аперитивы

В Перу и Бразилии на склонах Анд конкистадоры открыли для себя хину — кустарник с удивительно горьким вкусом. В XVII веке было разработано жаропонижающее средство на основе вина и хинного порошка. В 1820 году французские химики Жозеф Кавенту и Жозеф Пеллетье впервые получили активное вещество хинного дерева — хинин.

В небольшой дозе хинная настойка является отличным тоником, что не могло не заинтересовать виноделов. Ее горечь вначале привлекла внимание производителей ароматизированных вин, а затем — изготовителей аперитивов.

В наши дни вырабатывается целое семейство напитков с использованием хинина. Приведем примеры некоторых подобных напитков, производимых в Европе:

Дюбонне (Dubonnet) (см. ил. вклейку III.1). Это, по-види-



тому, самый известный аперитив, производимый с использованием хинина. Он был разработан Жозефом Дюбонне в Париже в 1846 году. Символом напитка явилась кошка, изображаемая на этикетках. Крепость напитка 16%. В 1957 году потомки Жозефа Дюбонне объединились с компанией «Чинзано» и затем влились в состав группы «Перно-Рикар».

Сен-Рафаэль (Saint-Raphaël) (см. цв. вклейку III.2). В начале XX века создатель этой марки аперитива доктор Жюпэ назвал вино в честь архангела, покровителя слепых. В 1910 году эмблемой напитка стало изображение двух мальчиков с подносом, уставленным чашками с кофе.

Кроме красного и белого аперитива, существует также янтарный *Сен-Рафаэль*. Все они — крепостью 16%. В наши дни компания-производитель этого напитка является частью фирмы «Мартини и Росси».

Амбассадор (Ambassadeur) (см. цв. вклейку III.4). Эта созданная недавно марка хинного аперитива производится французской фирмой «Кюзонье», которая занимается разработкой ликеров с 1857 года. Фирма производит целую гамму аперитивов. Ароматизированный хинной настойкой *Амбассадор* обладает особым вкусом горьких апельсинов. Существуют другие аперитивы — *Голд Амбассадор* со светло-янтарным цветом и более нежным вкусом, а также *Белый Амбассадор*. Их крепость — 16%.

Бир (Byrrh). Хинная настойка, производимая во Франции из винограда, получаемого в Восточных Пиринеях. Выдерживается в бочках три года. Употребляется слегка охлажденной. Ее крепость — 17%.



Великолепные АНТИПОДЫ «ТИХИХ» ВИН





Помимо огромной группы так называемых «тихих» вин, существует другая группа — вина, пересыщенные диоксидом углерода (CO_2). По своему внешнему виду, букету и вкусовому сложению, наличию такого свойства, как «игра вина» эта группа резко отличается от «тихих» вин. Вина, пересыщенные диоксидом углерода, подразделяются на два основных типа: игристые и газированные (шипучие).

Игристые вина получают из отборного, специально приготовленного белого или красного сухого вина в результате вторичного брожения в герметически закупоренных бутылках. Так получают шампанское — лучшее игристое вино.

Существует другой, резервуарный способ шампанизации. Он более быстрый и дешевый. Сбраживание происходит под давлением в чанах, бутылки закупориваются также под давлением.

Выделение пузырьков газа и шипение, характерные для игристых вин, происходят благодаря резкому высвобождению углекислоты во время открывания бутылки.

Интенсивность выделения газа может быть различной. Во Франции, например, производятся игристые вина с незначительным выделением газа. Эта разновидность игристых вин называется *petillant* (слегка игристые вина).

Газированные (шипучие) вина получают искусственным насыщением вина диоксидом углерода под давлением. Они значительно уступают игристым винам по своим органолеп-



тическим свойствам. Среди пенящихся вин выделяются некоторые деликатесные сорта, например, пенящееся вино, в состав которого входит не менее 75% вина из винограда сорта Рислинг.

Игристые и шипучие вина считаются торжественными, праздничными. Их используют также для приготовления тонизирующих прохладительных напитков, круашонов и некоторых коктейлей.

Среди игристых вин наиболее популярно шампанское. Оно широко известно в России и заслуживает подробного описания.

Ш А М П А Н С К О Е : Б Л А Г О Р О Д С Ш Е О И И З В И С К А Я И Г О С Ш Ь

Шампанское! Кто не знает это самое изысканное и ценнейшее вино, являющееся как бы венцом виноделия? Этот любимый напиток королей, знати и их приближенных связывают с роскошью и богатством. А развлечения, устраиваемые представителями высшего общества, всевозможными гуляками в прошлом и настоящем, когда шампанское льется рекой, ассоциируются в нашем сознании с легкомысленным прожиганием жизни.

Однако ясно, что дело не в напитке, а в людях, его употребляющих. Так уж сложилось, что шампанское является олицетворением классического благородного напитка. Оно — заведомой на торжествах, юбилеях, банкетах, церемониях, подчеркивающий значимость события.

К Р А Ш К И И Э К С К У Р С В И С Ш О Р И Ю И А П И Ш К А

Виноградную лозу начали культивировать в Шампани, исторической области на северо-востоке Франции, в 50-м году нашей эры. Но вскоре она была выкорчевана по приказу римского императора Домициана, опасавшегося конкуренции римскому вину. И только в 282 году это запрещение было снято.

Центральная часть провинции Шампань, долина реки



Марны, служила естественной дорогой для многих захватчиков и ареной крупных сражений. В 455 году у Шалона на Марне в гигантской битве был разгромлен кровожадный Атилла. В XIV веке во время столетней войны (1337—1453 гг.) Шампань представляла собой один из главных театров военных действий, в 1358 году ее не обошло крестьянское восстание Жакерия. За два последних века эти земли трижды оккупировались Германией во время франко-прусской, первой и второй мировых войн.

Столица Шампани город Реймс в течение многих веков служил религиозной столицей Франции. В 987 году в Реймском соборе короновался на престол Гуго Капет, а затем в течение девяти веков эту процедуру совершили тридцать семь его преемников.

Но кто бы ни властвовал во Франции, какие бы беды ни обрушивались на провинцию, здесь всегда стремились производить отменные вина. Особенно преуспели в этом церковники. К началу XV века вина Шампани вытеснили шерсть в качестве основного продукта, производимого в регионе.

Годом возникновения шампанского считают 1668-й, когда Дом Пьер Периньон (1638—1715), монах-бенедиктинец, смотритель винного подвала (келарь) аббатства Овилер удивил свою братию необычным вином. Братия толк в вине знала, но новый напиток оказался ни на что не похож: со дна бокалов поднимались, тихо шелестя, серебристые пузырьки, прозрачное вино пенилось и играло, словно живое.

Став в 1658 году монахом, Дом Периньон сорок семь лет занимался изучением и исследованием вина. К этому времени монахи уже научились готовить из красного винограда почти белое вино. Но вот беда: весной оно возобновляло брожение, начинало пениться, а сами бутылки ни с того ни с сего разрывались, сея панику среди создателей. Монахи прозвали его «чертовским вином».

Дом Периньон, как и его коллеги из других аббатств, занялся изучением тогда еще таинственных процессов брожения, чтобы поставить их под контроль. И он первым стал смешивать вина с нескольких участков и создал такие * , которые имели богатый букет. Свои результаты в качестве практических рекомендаций он передал другим виноделам.

* Кюве (cuvée) — шампанское из смеси различных вин.

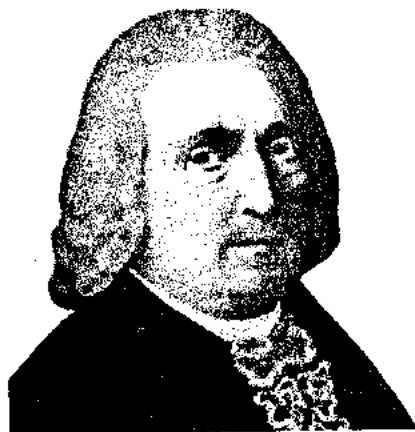


Рис. 4.1. Николя Рюиннар (1697–1769), основатель знаменитого Дома шампанских вин. В апреле 1765 года поставил первую партию шампанского в Россию фельдмаршалу Н. В. Репнину.

сумевшим с их помощью улучшить и усовершенствовать свою продукцию.

В старинных хрониках упоминается и современник Периньона монах Удар (Oudart), келарь аббатства Сен-Пьеро-Мон из Пьерри, также умевший делать игристое вино и проводивший первые эксперименты с пробками из пробкового дерева. Есть также свидетельство того, что еще одна монашеская община – бенедиктинцы аббатства Сент-Илер в Лиму (Лангедок) – в 1531 году изготовила пенящееся вино примитивным способом по «методу предков»*. Интересно, что оно производится и в наши дни под названием *Бланкет де Лиму* и является самым древним вином.

Все это, однако, нисколько не умаляет заслуг Периньона перед историей как отца современной индустрии шампанского. Изобретательный и наблюдательный винодел, он в совершенстве владел своим искусством и сумел заложить основные принципы выработки нового типа вина.

В 1718 году аббат Жан Годино, каноник Реймского собора, опубликовал книгу, в которой впервые было описано производство игристых вин.

* «Метод предков» заключается в следующем: в начале зимы вино с сахаром разливают в бутылки. Весной, с наступлением тепла, происходит брожение, и вино становится шипучим. Этот метод во многом зависит от случая, а не мастерства винодела.



Рис. 4.2. | Николь-Барб Клико Понсарден (1777–1866), знаменитый производитель шампанского

Начало торговли шампанским восходит к 1728 году, когда Людовик XV отменил ограничения на перевозку вина в бутылках, что до сих пор делало невозможным продажу игристых вин. В следующем году была основана «Рюиннар» – первая фирма-производитель шампанского. В 1735 году королевским законом были определены размер и емкость бутылок для игристых вин.

Начиная со второй половины XVIII века производство и продажа шампанского начали резко расти. Производители напитка извлекли пользу из завоевательных войн Наполеона. Где бы ни одерживала победы французская армия, торговцы шампанским всегда следовали по пятам, чтобы порадовать победителей, утешить побежденных и заложить торговую сеть для будущего бизнеса.

Особую разворотливость проявила Николь-Барб Клико. В 1805 году она овдовела и возглавила фирму по производству шампанского, основанную еще в XVIII веке. Именно к тому периоду, к 1780 году, относится запись в архивах фирмы «Клико» о том, что корзина шампанского была отправлена одному московскому купцу. Существуют и другие свидетель-

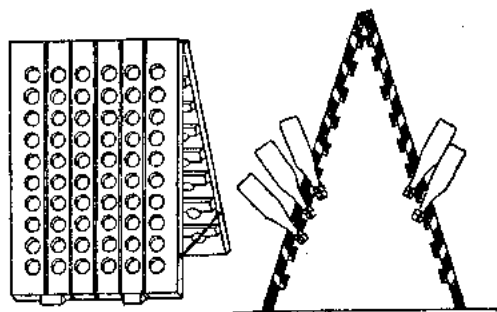


Рис. 4.3. Люпитр для ремюажа, изобретенный А. Мюллером в 1818 году

ства о том, что еще до войны с Наполеоном шампанское мадам Клико поставлялось в Россию.

Наконец, сразу после отречения Наполеона, расторопная вдова тайно загрузила в Руане голландское торговое судно, названное ею «Добрые намерения», 12 180 бутылками шампанского и отправила его в Россию. 3 июля 1814 года судно прибыло в Кенигсберг, а 15 октября — в Санкт-Петербург. Сразу же за первым в Россию было направлено второе судно с шампанским. Успех был таков, что в течение всего XIX века выдающиеся русские поэты и писатели воспевали божественный напиток.

На примере России видно, что именно после поражения Наполеона игристое вино из Шампани получает всемирную известность. Распространению названия вина во многом способствовали солдаты стран-победителей, находившиеся в Шампани какое-то время после победы над наполеоновской армией. Два технических нововведения первой половины XIX века позволили значительно упростить производство шампанского. До сих пор так называемый ремюаж (встряхивание или поворачивание вина определенным образом для того, чтобы осадок переместился на пробку) представлял собой чрезвычайно утомительное занятие. Приходилось брать в руки каждую бутылку. Антон Мюллер, главный специалист-винодел фирмы «Вдова Клико», в 1818 году изобрел люпитры, которые представляли собой доски в форме перевернутой латинской буквы V с дырами в них. Бутылки помещались в ячейки горлышком вниз, так что их можно было поворачивать и наклонять ежедневно, пока осадок не соберется на пробке.

Но еще более важным новшеством явилось изобретение

в 1836 году скромным аптекарем М. Франсуа из города Шалона-на-Марне прибора для измерения содержания сахара в вине. Определение точного количества сахара, которое должно содержать вино при его розливе для шампанизации, имеет принципиальное значение. Остаток природного сахара в вине не должен превышать 2,5–3%, иначе в плотно закупоренной бутылке создается столь высокое давление, что она взорвется, как бомба. Плох и недостаток сахара: шампанское будет низкокачественным. Незнание нужной дозировки сахара сдерживало производство шампанского, вело к огромным убыткам. Случалось, что производители теряли в иные годы до 40% своего шампанского.

Изобретение М. Франсуа позволило успешно измерять количество остаточного сахара в игристом вине до его второго брожения и добавлять сахара ровно столько, сколько необходимо.

К середине XIX века была наконец-таки разработана научная теория получения шампанского, вооружившись которой, а также усовершенствовав технологию, производители добились заметного увеличения объемов выпуска продукции. Во второй половине XIX века возникло множество фирм, которые стали предлагать свое вино по очень низким ценам. На общем фоне уверенно выделялись известные марки шампанского лучших фирм. Несколько великолепных марок было создано немецкими эмигрантами, осевшими в Германии: семьями Круг, Хайдсик, Боллинжер, Мумм.

Помимо фирмы «Клико», на российский рынок свою продукцию стала поставлять фирма Луи Родрера, которая начиная с середины века превратилась в основного поставщика этого напитка в Россию. Всего к концу XIX века Россия потребляла ежегодно около 20 тысяч бутылок французского шампанского, будучи крупнейшим его импортером.

До 50-х годов XIX века все марки шампанского были довольно сладкими. Это делалось для того, чтобы не выдерживать его два года и таким образом удовлетворять растущий спрос. Но после того как в 60-е годы в Англии резко вырос спрос на сухие и более зрелые марки напитка, многие фирмы стали производить такой тип вина. Настоящий фурор произвело в 1874 году в Лондоне сухое шампанское *Мадам Поммери*. Теперь сухое шампанское стали рассматривать не как десертный, а как универсальный напиток, пригодный для

употребления по любому случаю. Первые значительные поставки шампанского в США относятся к концу 30-х годов XIX века. Через 50 лет Дом «Мумм», основной поставщик на американский рынок, продавал там по 850 000 бутылок в год. Вторым по значимости поставщиком шампанского в США был Дом «Мозт э Шандон».

Обширным рынком являлась Южная Америка. Первое место в мире по потреблению шампанского на душу населения занимало небольшое государство Чили. В наши дни лидерство по этому показателю удерживает Бельгия.

К концу XIX века с увеличением экспорта шампанского возросло и число его фальсификаций. Во многих странах Европы, в том числе и в самой Франции, а особенно в Швейцарии и Германии, название «шампанское» охотно присваивали изготовители других игристых вин. Обеспокоенные производители шампанского по инициативе семьи Хайдсик образовали Коммерческий синдикат шампанских вин (Syndicat du Commerce des Vins de Champagne) с целью защитить доброе имя и репутацию напитка. В основном им удалось защитить свой продукт от подделок во всех странах за исключением США и России, где и в наши дни местные игристые вина называются шампанским.

Особенно враждебно были настроены виноградари по отношению к недобросовестным торговцам, покупающим виноград для своих вин за пределами традиционной области в Шампани. Виноградари центрального района Марны считали, что только их почвы пригодны для выращивания винограда, используемого в шампанском. Во то же время жители южного департамента Об утверждали, что их виноградники являются частью древней провинции Шампань. Страсти накалялись в течение пяти лет, пока 12 апреля 1911 года виноградари Марны, вне себя от ярости, не разгромили погреба конкурентов. Правительство отреагировало немедленно, утвердив департамент Об как «вторую зону шампанского». Этот статус Оба был аннулирован в 1927 году, когда департамент стал частью увеличившейся области виноделия Шампань.

Первая мировая война, революция в России, введение «сухого» закона в США, Великая депрессия 30-х годов самым негативным образом сказались на производителях шампанского, которые смогли выжить лишь потому, что сконцентрировали усилия на растущем французском рынке.

В 1934 г. в США отменили «сухой» закон, и для индустрии шампанского началась эпоха возрождения, которую во многом связывают с Робером-Жаном де Вогюе, главой Дома «Мозт э Шандон». Именно благодаря его инициативе в 1941 году немецкие оккупационные власти санкционировали создание Межпрофессионального Комитета Шампанских Вин (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne). Сегодня этот комитет наиболее эффективная социальная организация виноделов во Франции, пропагандирующая шампанское, защищающая интересы как виноградарей, так и виноторговцев.

В наши дни индустрия шампанского — это огромные конгломераты, состоящие из фирм-производителей различных марок напитка. Бесспорное лидерство среди них занимает Дом «Мозт э Шандон», производящий четверть всего экспорта шампанского. Он входит в состав группы LVMH (LVMH), которая владеет также фирмой «Лансон» и влияет на фирму «Вдова Клико». В целом LVMH контролирует производство почти 50% всего шампанского.

Фирмы «Мумм», «Хайдсик», «Перрье-Жуз» контролирует «Сигрэм», канадская группа производителей спиртных напитков.

Группа «Реми-Мартен» владеет фирмами «Круг», «Карл Хайдсик».

Из независимых Домов шампанского следует отметить фирмы «Лоран-Перрье», «Луи Родер», «Боллинжер», «Поль Роже». Умело наследуя старые традиции, эти фирмы шампанского задают тон в производстве напитка, производят уникальные марки превосходного качества.

Всего в Шампани производится около четырех тысяч марок шампанского, однако из них число прославленных составляет не более двух десятков.

Ежегодно вырабатывается и поставляется на рынок около 27 миллионов бутылок этого вина.

*П О Ч Е М У Ш А М П А Н С К О Е М О Ж Е И Т
Б Ы Т Ь Ш О Л Ь К О И З Ш А М П А Н И*

По закону 1927 года винодельческий район Шампань измерен до метра и ограничен площадью в 34 тысячи гекта-



ров. Из них около 26 тысяч гектаров занимают виноградники, что составляет один процент от площадей возделываемого во Франции винограда.

Район является единственным местом, изготавливающим истинное шампанское. Часто утверждают, что Шампань производит вина меньше, чем многие другие провинции Франции. Это действительно так в сравнении, например, с необозримыми виноградниками Средиземноморья. Однако Шампань в два раза больше по площади, чем винопроизводящие районы Божоле или Эльзас. Еще удивительнее то, что она одна производит четверть всего французского винного экспорта.

Винодельческая область Шампань находится в 145 км на северо-востоке от Парижа и граничит с Бельгией. Она подразделяется на несколько регионов. Главный из них располагается вокруг городов Реймса и Эперне (департамент Марна). В 140 км южнее Эперне находятся виноградники провинции Об, примыкая к границе с Бургундией. Существуют также более мелкие виноградники, расположенные в департаментах Эна, Сена, Марна и Верхняя Марна.

По закону 1927 года площадь возделываемых под виноградники земель была обусловлена их качеством. В далекую эпоху эта территория являлась морским дном и в течение тысячелетий покрывалась меловыми осадками. Равнины Шампани являются меловыми на большей части территории. Мел покрыт слоем пахотной земли толщиной один метр. Именно в уникальных почвах, богатых кальцием и микроэлементами, заключен главный успех виноградников Шампани. Эта огромная масса мела стометровой толщины играет тройную роль: во-первых, она улучшает созревание винограда, так как способна задерживать влагу и направлять солнечное освещение на гроздья, накапливать дневную теплоту для ночи. Во-вторых, здесь корни глубоко проникают в почву (до 10–20 метров) и отсюда черпают минеральные элементы, которые делают вино утонченным. Наконец, в известняке можно легко выдолбить огромные погреба, сухие и чистые, где шампанское идеально выдерживается при постоянной 10-градусной температуре. Эти погреба сейчас открыты для визитов и представляют собой сеть галерей длиной более 250 километров,

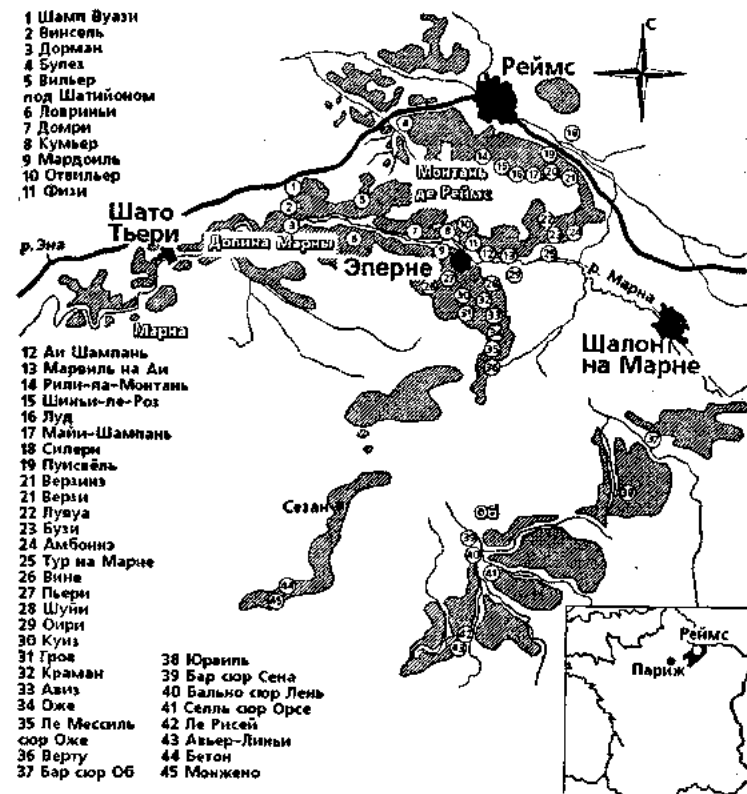


Рис. 4.4. | Расположение основных виноградников Шампани

расположенных, главным образом, под городами Реймсом и Эперне*.

Виноградники Шампани — самые северные во Франции. Винодельческие районы Эльзас и Мозель находятся южнее. Парадоксальнее всего то, что северная часть вино-

* Погреба открыты для посещения туристами, которые могут совершить поездку по подземным лабиринтам в специальных микроавтобусах.



радников производит лучшие вина, хотя суровые зимние ветры, идущие с Атлантического океана, не встречают препятствий и проникают далеко на континент. Среднегодовая температура в регионе не превышает 10 градусов, а морозы могут достигать 30 градусов ниже нуля, как это было в 1985 году.

Многочисленные холмы, леса и рски стабилизируют температуру и поддерживают некоторую влажность. Опасные весенние заморозки поражают холмы и низины, поэтому виноградники разводят преимущественно на южных и юго-восточных склонах.

Для изготовления шампанского используются только три ранних сорта винограда. Пино Нуар (Pinot Noir), занимающий приблизительно 30% виноградников, дает вина богатые и тонкие. Пино Менье (Pinot Meunier) — занимает почти половину всей площади виноградников и дает высокий урожай. Белый сорт винограда Шардоне (Chardonnay) — более морозоустойчивый, чем красные сорта. Дает богатый урожай, является незаменимым компонентом купажированного шампанского.

В целом собирается около двух третей красного и одна треть белого винограда.

Для оценки качества винограда в Шампани используется понятие *крю* (*cru*), а также введена шкала качества в зависимости от местности. На лучших почвах производится виноград,отируемый на 100%. Вина, выработанные из такого винограда, имеют право на название *гран крю* (*grand cru*). Семнадцать коммун производят 100-процентный виноград. Большинство из них расположено в департаменте Марна.

Шампанское из винограда, собранного в коммунах, которые классифицируются на 90–99%, имеют право на наименование *премьер крю* (*premier cru*). Имеется 40 таких коммун. Виноград, собранный в остальных коммунах, классифицируется от 80 до 90%.

Цена на виноград устанавливается каждый год перед сбором урожая объединением производителей шампанского. Например, если он оценен по качеству на 87%, то виноградарь получит 87% предельной цены за свой виноград.



ПОПУЛЯРНО И КРАЙКО О ТЕХНОЛОГИИ БЛАГОРОДНОГО ВИНА

Шампанское — французское вино, принадлежащее к категории вин контролируемых наименований по происхождению. Это уникальный и неподражаемый тип вина, при выработке которого соблюдаются очень строгие правила, предусмотренные документом о наименовании и касающиеся условий производства, технологии приготовления и продажи.

Чтобы предпочесть количеству качество, законом 1927 года разрешены только четыре метода обрезки винограда. Это короткая обрезка, обеспечивающая умеренный урожай. Закон ограничил также объем продукции с гектара в год, который допускается для производства шампанского.

В настоящее время производство шампанского — это тщательно продуманная длительная цепь операций. Красный виноград созревает чуть раньше белого, поэтому его собирают раньше — сразу же, как только поспеет. Если его передержать на ветках чуть дольше, то цвет кожуры может сильно окрасить выдавливаемый сок.

Во время сбора урожая виноград осторожно собирают и сортируют, удаляя испорченные ягоды. Это делается потому, что большая часть шампанских вин вырабатывается из красного винограда, а любое повреждение кожицы приводит к изменению цвета муста, отпрессованного виноградного сока. По этой же причине виноград должен быть отпрессован как можно скорее, причем без предварительного дробления, чтобы сок не окрасился от кожуры.

Традиционно каждый сорт винограда давят отдельно, причем закон опять-таки ограничивает максимальный выход сока из ягод. Для шампанского можно использовать всего 100 литров сока из 150 кг ягод. Выжатый сверх этой нормы сок используют в других целях.

Виноград выжимают в больших прессах вместимостью 4 тонны сырья. До недавних пор эта масса винограда давала 2666 литров сока, получаемого в три этапа: первый сок (*кюве*) — 2050 л, второй — 410 л и третий сок — 206 л.



Передовые фирмы, как правило, используют только первый сок. В 1992 году было запрещено использовать для производства шампанского третий сок и одновременно сокращено максимальное количество сока до 2550 литров.

Полученное белое сусло осветляется очисткой, затем заливается в чан или деревянную бочку, где подвергается первичной ферментации. Примерно через три недели из него получают тихое молодое вино. После выпадания осадка вино в течение зимы несколько раз переливается и фильтруется.

Теперь наступает решающая фаза в производстве шампанского. Вскоре после Нового года производители пробуют образцы нового молодого вина, чтобы найти гармоничную комбинацию для изготовления шампанского, по своему качеству и свойствам похожее на шампанское предыдущих лет. Осуществить такое смешивание, или купажирование, не так-то просто. Необходимо иметь талант, вкус и опыт, помнить характеристики отдельных шампанских вин с тем, чтобы соединить в один кюве 10, 20 или 30 вин с различных участков в различных пропорциях.

Большую часть кюве составляют молодые вина нового урожая. Зачастую к ним добавляют немного вина с предыдущих урожаев для достижения намечаемых свойств. Когда же год особенно благоприятен и вино обещает быть превосходным, тогда в кюве не добавляется вино других урожаев. И когда такое вино готово, оно классифицируется как *миллезим* — шампанское урожая одного года, что должно быть обозначено на этикетке с указанием года. Каждый производитель сам решает — объявить свое вино как миллезим или нет. Это решение всегда дается виноделу нелегко, так как нет гарантии, что через несколько лет получится хорошее шампанское из урожая только одного года.

После того как купажирование закончено, в вино добавляется в тщательно отмеренных количествах раствор тростникового сахара, старого вина и дрожжей. После этой операции вино разливают в бутылки, закупоривают и укладывают на полки в глубокие холодные подвалы, чтобы хранить в течение нескольких лет при постоянной температуре 10°С и постоянной влажности.

С этого момента — момента второй ферментации — начинается осуществляться процесс шампанизации. Закваска из дрожжей воздействует на сахар, и происходит брожение.

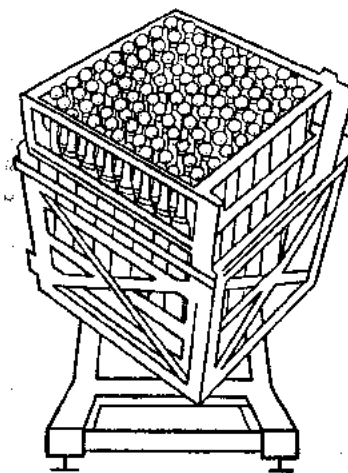


Рис. 4.5. Ремюажный контейнер

При этом сахар преобразуется в алкоголь и углекислоту. Давление газа внутри бутылки поднимается до 5–6 атмосфер. Благодаря медленному брожению под давлением углекислота соединяется с вином и связывается с ним. Так образуется то, что позднее заставляет шампанское пениться.

Второе брожение длится дольше, чем первое. Вместо трех-четырех недель — три-четыре месяца. По его окончании шампанское становится чистым и светлым, а в бутылке собирается осадок из остатков закваски.

Благодаря постоянному процессу сбраживания и длительному хранению с осадком углекислота особенно прочно укрепляется в вине и дает позднее нежную пену и долго сохраняющиеся газовые пузырьки — два важнейших отличительных признака шампанского.

Осадок после второго брожения должен быть удален из бутылок, для чего производится операция, называемая *ремюаж*. За специальными пюпитрами для ремюажа работают «встряхиватели». Ежедневно бутылку, во-первых, слегка встряхивают, во-вторых, примерно на одну восьмую поворачивают и, в-третьих, несколько приподнимают, так что постепенно она принимает вертикальное положение. Это ручное встряхивание является одним из самых характерных этапов процесса шампанизации. Опытный рабочий передвигает около 40 000 бутылок в день. Осадок при этой операции медленно перемещается с внутренней стенки к горлышку. Примерно через 6–12 недель весь осадок собирается в горлышке бутылки.

Теперь наступает следующий, и последний, этап работ — *дегоржаж*, или удаление уплотненного осадка из горлышка бутылки. Раньше это была одна из труднейших операций, потому что отстой необходимо удалить так, чтобы вместе с ним ушло как можно меньше шампанского. В настоящее время

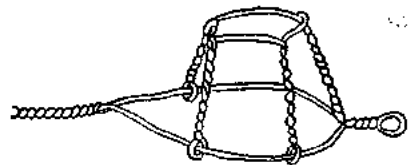


Рис. 4.6. Проволочная уздечка (мюзле), служащая для закрепления пробки в бутылке шампанского

горлышко бутылки помещают в замораживающий раствор. При минус 20 градусах отстой замерзает в ледышку, бутылка вскрывается, под давлением замороженный отстой выскрывается из бутылки, при этом теряется совсем немного вина. Небольшая потеря восполняется дозатором. Он состоит из вина того же юве и небольшого количества очень старого шампанского, в котором растворяют крупнокристаллический сахар высшего сорта. Соотношение смешиваемых компонентов и доля наполнителя-дозатора задается в соответствии со вкусом, который должно получить шампанское.

Завершающими в производстве напитка являются те же технологические приемы, что и при производстве других вин: укупоривание натуральной корковой пробкой, насадка проволочной уздечки (мюзле) для удержания пробки и наклеивка этикетки.

Важным фактором, повышающим качество шампанского, является длительность содержания в бутылках до момента поступления в продажу. Шампанское, не отмеченное годом, должно храниться в бутылках по крайней мере год до продажи, а отмеченное годом — по меньшей мере три года. Большинство лучших фирм выдерживают свои марочные вина в течение пяти лет, не отмеченные годом — три года.

Следует помнить, что содержание шампанского в бутылках — это важнейший технологический прием, период отдыха вина. В то же время нет необходимости выдерживать шампанское, так как оно готово к употреблению с момента поступления на рынок.

КАК ПРОЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ ШАМПАНСКОГО

Шампанское — особенное вино. Соответственно и этикетка на бутылке такого вина имеет свои отличия от этикеток других вин.



Шампанское является единственным качественным французским вином, не имеющим на этикетке обозначения качества.

Шампанское всегда имеет на этикетке название «Шампанское» большими буквами, а чуть ниже — надпись, обозначающую зарегистрированную марку напитка.



Рис. 4.7. Этикетка шампанского

Само название типа вина — «Шампанское» — охраняется законом (Версальским договором 1919 года). Министерство финансов, министерство сельского хозяйства, Национальный институт вин контролируемых наименований по происхождению и межпрофессиональный комитет шампанских вин весьма строго контролируют качество напитка. На каждой этикетке шампанского имеется дополнительная возможность контроля — контрольный номер, профессиональный регистрационный код, разработанный в 1990 году. Перед многозначным числом стоит сокращение из двух букв. Они означают:

NM (négociant-manipulant) — шампанское, производимое виноторговцем-производителем, которому разрешено покупать виноград или вино для смешивания у других виноградарей. Все шампанское — или его часть — может быть произведено также и с собственных виноградников производителя.

RM (récoltant-manipulant) — шампанское, вырабатываемое небольшим по объему производителем виноградником, владельцу которого разрешено приобретать 5% винограда у других лиц.

CM (coopérative-manipulante) — шампанское, выработанное кооперативом, производящим и торгующим шампанским.

SR (société de récoltant) — шампанское, вырабатываемое компанией, созданной виноградарями, которые принадле-



жат к одному роду и стремятся объединить ресурсы. Это сборщики-производители, не занимающиеся торговлей.

RC (récoltant-coopérateur) — шампанское, вырабатываемое небольшим по объему производством виноградником, владелец которого производит вино из собственного винограда. Он может объединять силы одного или нескольких кооперативов и продавать вино под собственной маркой. На самом деле это шампанское лишь с большим «натягом» является маркой данного производителя, так как он смешивает собственный виноград с виноградом других производителей.

MA (marque d'Acheteur) — собственная марка покупателя, шампанское, выпускаемое производителем специальным розливом, например, по заказу ресторана. Широко используется английскими торговцами вином и супермаркетами, предпочитающими свои собственные этикетки.

Для высокоценных марок шампанского применяется добавочная мера контроля: на той части натуральной корковой пробки, которая погружена в бутылку, обозначается название «Шампань» и иногда год урожая. Чтобы избежать риска нежелательных химических проявлений от надписи на пробке, она выжигается.

Не без причин с течением времени принимаются все более строгие нормы по возделыванию, изготовлению и продаже этих вин, потому что ни один другой напиток не подвергался в такой мере попыткам подражания и беззастенчивой подделки, как шампанское.

На этикетке шампанского в обязательном порядке обозначаются вкусовые тона напитка — относительная степень.

Классификация шампанского по вкусовым характеристикам сладости или сухости подразделяет его от совершенно сухого до сладкого (см. табл. 4.1).

Иногда на этикетках некоторых марок указывается сорт шампанского.

Блан де Блан (Blanc de Blancs) — этот сорт напитка вырабатывается исключительно из белого винограда Шардоне. Вино отличается легкостью, элегантностью и тонкостью букета. Очень популярный сорт. Термин употребляется только по отношению к шампанскому.

Розе (Rosé) — розовое шампанское представляет собой исключительное явление и может вырабатываться двумя



Таблица 4.1

Классификация шампанского по вкусовым характеристикам

Шампанское	Стандартное содержание остаточного сахара в граммах на литр	Характеристика шампанского
Экстра брют/брют интеграл/брют Zero (Extra Brut/Brut integral/Brut Zero)	0–6	Не добавляется сахар, бутылка доливается нужным количеством того же самого вина
Брют (Brut)	менее 15	Добавляется 1% сахара и вина. Это сухое и классическое шампанское
Очень сухое (Extra dry)	17–20	Добавляется 1–3% сахара и вина
Сухое (Sec/dry)	17–35	
Полусухое (Demi-Sec/medium dry)	33–50	Добавляется 3–5% сахара и вина
Сладкое (Doux)	свыше 50	Добавляется 8–15% сахара и вина. Это сладкое десертное вино

различными методами. По первому, самому простому, способу к белому шампанскому на стадии составления кюве добавляется определенный объем красного вина из Шампани, пока не появляется, наконец, розовый цвет. Другой способ получения *Розе* напоминает получение красного пенящегося вина, когда красный виноград непродолжительное время сбрызгивается с кожей и перерабатывается в красное шампанское. В стадии вторичного брожения в бутылке примерно через три года углекислота приводит к постепенному осветлению вина и последующему изменению его окраски, которая от красной переходит к розовой. Полученное вторым способом вино всегда бывает темнее, чем полученное первым способом. По аромату и экстрактивности оно также превосходит его.

Блан де Нуар (Blanc de Noirs) — этот термин означает, что шампанское изготовлено из красных сортов винограда. Но в связи с тем, что все марки шампанского содержат и белый виноград, этот термин применяется редко. Его используют в основном в США для того, чтобы не указывать на этикетке

«rose» (розовое), т. к. вино с таким обозначением бывает часто низкого качества и плохо продается.

Креман (Crémant) — этот сорт вина характеризуется тем, что во время процесса шампанизации в него добавляется минимальная доза ликера (сахара и вина) и потому оно дает меньше пены.

А если дополнительно на этикетке указано число, означающее год, то это миллезим — шампанское урожая одного года.

На этикетках часто указывается год дегоржирования, содержание алкоголя в процентах (обычно около 12%), место изготовления, а также название страны-изготовителя (Франция).

Указывается также количество вина в бутылке (как правило — 0,75 литра, но могут быть бутылки и других стандартов, например, вмещающие 20 бутылок шампанского по 0,75 литра).

НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНЫЕ МАРКИ ШАМПАНСКОГО

В настоящее время выпускается около 150 различных марок шампанского. Среди производителей — два десятка крупных фирм, а также немало мелких, владеющих одним небольшим виноградником. Ежегодно на мировой рынок поставляется около 200 миллионов бутылок этого престижного вина.

Приводим краткие характеристики главнейших и самых именитых изготовителей шампанского. Представлены как широко известные, так и небольшие по объему производства фирмы. Качество вырабатываемых ими марок различно: от среднего до отличного (превосходного) и самого высокого.

«Айала» (Ayala)

Фирма основана в 1860 году Эдмоном д'Айала. Она входит в Синдикат Высших Марок (Syndicat des Grandes Marques), основанный в 1882 году. Фирма производит около миллиона бутылок шампанского хорошего качества: невы-

держанное * *Брют (Brut)*, выдержанное *Блан де Блан (Blanc de Blancs)*, *Гранд Кюве (Grande Cuvée)*.

«Баранкур» (Barancourt)

В 1966 году трое виноградарей возродили известное коглато в мире шампанского имя Баранкур. Они приобрели виноградные участки гран крю и стали производить невыдержанное шампанское *Брют Резерв (Brut Réserve)*, *Брют Розе (Brut Rosé)*, выдержанное *Брют (Brut)*, *Гран Крю Краман Брют (Grande Cru Crémant Brut)*, *Гран Крю Бузи Брют (Grand Cru Bouzy Brut)*, *Бузи Руж Кото Шампенуа (Bouzy Rouge Coteaux Champenois)*, *Гранд Кюве (Grande Cuvée)*.

«Бессера де Белльфон» (Besserat de Bellefon)

Эта фирма производит легкие, свежие вина хорошего качества. Всего ежегодно поставляется свыше двух миллионов бутылок, в том числе: невыдержанное *Брют (Brut)*, розовое *Кюве де Муан Розе (Cuvée des Moines Rosé)*, престижное *Гранд Кюве Б де Б (Grande Cuvée B de B)*.

«Бомэ» (Beaumont)

Фирма основана в 1878 году. Ежегодно производит свыше миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Брют (Brut)*, выдержанное



* Здесь и далее под термином «выдержанное» имеется в виду шампанское миллезим, т. е. с указанием на этикетке года урожая, под термином «невыдержанное» — шампанское, купажированное из урожаев разных лет, без указания на этикетке года урожая.



Блан де Нуар (Blanc de Noirs), Брют (Brut), престижное Кюве Малакоф (Cuvée Malakoff).

«Биллекар-Сальмон» (Billecart-Salmon)

Это небольшая семейная фирма входит тем не менее в Синдикат высших марок (Syndicat des Grandes Marques). Основанная в 1818 году Николя-Франсуа Биллекар, она внесла много нового в технику виноделия использованием собственной оригинальной технологии, обеспечивающей долгую жизнь вина.

Фирма производит невыдержанное *Брют (Brut)*, выдержанное *Кюве Никола Франсуа Биллекар (Cuvée Nicolas François Billecart)*, *Блан де Блан (Blanc de Blancs)*, престижное *Кюве Колумбус (Cuvée Columbus)*.

«Буазель» (Boizel)

Эта фирма была основана в первой половине XIX века Огюстом Буазелем. В последние десять лет она сумела значительно увеличить ежегодную продажу, доведя ее до миллиона бутылок.

В настоящее время фирма производит шампанское хорошего качества и по умеренным ценам: невыдержанное *Брют Резерв (Brut Réserve)*, *Брют Позе (Brut Rosé)*, выдержанное *Гран Винтаж (Grand Vintage)*, престижное *Жуайо де Франс (Joyau de France)*.

«Боллинжер» (Bollinger)

Является крупнейшей фирмой по производству шампанского. Основана в 1829 году Жозефом Боллинжером и Полем Реноденом, вскоре ушедшим из дела. Жозеф Боллинжер успешно расширял бизнес и одним из первых начал поставлять шампанское в Англию, где оно стало любимым напитком членов королевской семьи. Сегодня она — ведущая фирма шампанского (grand marque). Ежегодное производство составляет свыше 1,5 миллиона бутылок. Рейтинг шампанского фирмы «Боллинжер» во Франции по праву наивысший. Это самое аристократическое шампанское, любимый напиток многих французов и англичан.

Хартия этики и качества Дома «Боллинжер» провозглашает абсолютный приоритет качества над количеством.



Знаменитый стиль фирмы узнаваем и неповторим. В его основе — множество особенностей, не характерных для других великих марок шампанского, в том числе использование винограда только отличного качества и только первого сока (cuvée).

Фирма сбраживает вина только в дубовых бочках. Невыдержанное вино поставляет в продажу через 3 года (официальный минимум — 12 месяцев), а выдержанные — через 5–8 лет.

Она производит: невыдержанное *Специаль Кюве (Special Cuvée)*, выдержанное *Гранд Анне (Grande Année)*, *Позе (Rosé)*, престижное *Анне Пар РД (Année Rare RD)*.

Шампанское фирмы «Боллинжер» отмечается мягкостью, бархатистостью и длительным послевкусием (см. цв. вклейку XIII.1).

«Брику» (Bricout)

Фирма основана немцем Карлом Кохом в 1820 году. В 1870 году его сын объединился с фирмой Артура Брику. В настоящее время вино выпускается под маркой «Брику». Фирма производит ежегодно около трех миллионов бутылок шампанского хорошего качества: невыдержанное *Карт Нуар Брют (Carte Noire Brut)*, выдержанное *Миллезим Брют (Millesime Brut)*, престижное *Элегант де Брику (Élégance de Bricout)* (см. цв. вклейку X.2).

«Канар-Дюшен» (Canard-Duchêne)

Фирма была основана в 1868 году. В 1978 году приобретена компанией «Вдова Кликко». Ежегодно производит около 3 миллионов бутылок недорогого шампанского среднего качества: невыдержанное *Брют (Brut)*, выдержанное *Патримуан (Patrimoine)*, престижное *Кюве Карл VII (Cuvée Charles VII)* (см. цв. вклейку X.3).



**«Шарбо» (A Charbau)**

Фирма основана в 1948 году и производит сегодня свыше полутора миллионов бутылок шампанского отличного качества.

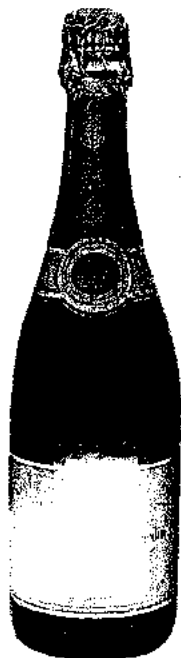
Она поставляет на рынок невыдержанное шампанское *Брют Резерв (Brut Réserve)*, *Блан де Блан (Blanc de Blancs)*, а также выдержанное *Сертифика Блан де Блан (Certificat Blanc de Blancs)*.

**«Вдова Клико»
(Veuve Clicquot)**

Знаменитая Николь-Барб Клико (урожденная Понсарден), родилась в 1777 году в семье барона Барб. В октябре 1805 года, после смерти мужа, она возглавила основанную в Реймсе в 1772 году семейную фирму. Приоритетным направлением своей деятельности она определила освоение богатого восточного рынка. Послав прекрасного специалиста в торговле Луи Боне в Россию, она в

1814 году первая доставила к русскому двору шампанское урожая 1811 года и затем в течение 50 лет царила на российском рынке. Винодел фирмы Антуан Мюллер разработал технику ремюажа. В 1828 году мадам Клико сделала своим партнером управляющего Эдуарда Верле. Она умерла в июле 1866 года в возрасте 89 лет. В настоящее время фирма является частью конгломерата «Луи Виттон-Мозг-Эннесси» («Louis Vuitton-Moët-Hennessy» LVMH).

Она владеет обширными виноградниками в Шампани (около 300 га), расположенными в классических районах выращивания винограда и включающими в себя



большое число гран крю. Под старинным центром Реймса фирма имеет винные подвалы общей площадью 12 гектаров.

Она применяет современную технологию, производя ежегодно свыше 10 миллионов бутылок вина отличного качества: невыдержанного *Брют «Желтая этикетка» (Brut «Yellow Label»)*, выдержанного *Резерв (Réserve)*, престижного *Ла Гранд Дам (La Grande Dame)*.

Шампанское фирмы можно узнать сразу благодаря оригинальной оранжевой этикетке, нарисованной когда-то самой баронессой Николь. Якорек на этикетке напоминает о первом путешествии знаменитого шампанского в Россию.

Продукцию фирмы закупают почти 150 стран мира (см. цв. вклейку X.4).

**«Де Кастеллан»
(De Castellane)**

Фирма, основанная в 1895 году Де Кастелланом, имеет славное прошлое. В наши дни она сумела усовершенствовать технологию и внедрить современные методы. Ежегодное производство составляет около полутора миллионов бутылок. Шампанское этой фирмы оценивается как хорошее, в том числе: невыдержанное *Кюве Руайаль Шардонне (Cuvée Royale Chardonnay)*, розовое *Розе Крва Руж де Сент-Андре (Rosé Croix Rouge De Saint-André)*, выдержанное *Брют Крва Руж де Сент-Андре (Brut Croix Rouge De Saint-André)*, *Кюве Коммодор (Cuvée Commodore)*, престижное *Кюве Флоранс де Кастеллан (Cuvée Florens de Castellane)* (см. цв. вклейку X.5).

**«Шарль де Казанов»
(Charles de Cazanove)**

Шарль де Казанов основал эту фирму в 1811 году. В 1985 году она была выкуплена семьей Ломбар у фирмы «Мозг-Эннесси» и сейчас производит ежегодно два миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Брют Классик (Brut Classique)*, *Брют Азюр (Brut Azur)*, выдержанное *Винтаж Брют (Vintage Brut)*, престижное *Страдивариус Тет де Кюве, Брют (Stradivarius Tête de Cuvée, Brut)* (см. цв. вклейку X.1).



«Де Венож» (De Venoge)

Фирма была основана в 1837 году. Вина этой фирмы, в красиво оформленных бутылках, имеют репутацию приличных, хотя редко оцениваются как отличные. Ежегодно фирма выпускает свыше одного миллиона бутылок шампанского, рассчитанного на широкую аудиторию, таких как: невыдержанное *Кордон Блэ Брют* (Cordon Bleu Brut), *Блан де Нуар* (Blanc de Noirs), розовое *Принсес Розе* (Princesse Rosé), престижное *Шампань де Принсес Блан де Блан* (Champagne des Princesse Blanc de Blancs).

«Дёс» * (Deutz)

Немецкие предприниматели Вильям Дойц и Пьер Гельдерман основали эту фирму, относящуюся к grand marques в 1838 году. Сегодня большая часть ее акций принадлежит фирме «Луи Родер». Фирма выпускает ежегодно 800 тысяч бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное *Кошер Брют* (Kosher Brut), выдержанное (урожая одного года) — *Блан де Блан* (Blanc de Blancs), *Розе* (Rosé), престижное *Кюве Вильям Дёс* (Cuvée Villiam Deutz), *Кюве Вильям Дёс Розе* (Cuvée Villiam Deutz Rose).

«Дево» (Devaux)

«Дево» является маркой кооператива «Обуаз» (Auboise), объединяющего 800 виноградарей. Кооператив имеет хорошую ре-



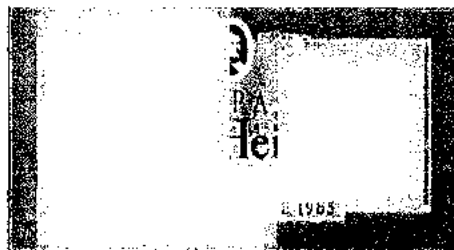
путацию, сочетая современную технологию с традиционными принципами классического шампанского виноделия. Ежегодно на рынок поставляется свыше 2 миллионов бутылок вина превосходного качества, в том числе: невыдержанное *Гран Резерв Брют* (Grande Réserve Brut), выдержанное *Кюве Миллезим* (Cuvée Millesime), *Кюве Специяль Розе* (Cuvée Spéciale Rosé), престижное *Кюве Специяль Брют* (Cuvée Spéciale Brut).

«Никола Фёйатт» (Nicolas Feuillatte)

Фирма создана в начале 1970-х годов американцем Николо Фёйаттом. Она представляет собой огромное объединение виноградарей, насчитывающее 4000 человек, и ежегодно производит свыше 13 миллионов бутылок шампанского среднего качества, в том числе: невыдержанные *Шардоне Блан де Блан* (Chardonnay Blanc de Blancs), *Премье Крю* (Premier Cru), *Кюве Престиж* (Cuvée Prestige).

«Карл Хайдсик» (Charles Heidsieck)

Эту фирму основал в 1851 году крупнейший торговец шампанским Карл-Камил Хайдсик. В 1985 году фирма была приобретена группой «Реми-Мартен», после чего качество шампанского резко улучшилось. Вина фирмы имеют собственный стиль, обладают ванильно-медовым вкусом. Фирма ежегодно производит около трех миллионов бутылок шампанского лучшего качества, в том числе: невыдержанное *Брют Резерв* (Brut Réserve), розовое *Винтаж Брют Розе* (Vintage Brut Rosé), выдержанное *Винтаж Брют* (Vintage



* «Дёс» — по-французски, а по-немецки — «Дойц».



Brut), престижное *Ла Руайаль (La Royale)* (см. цв. вклейку XI.2).

**«Хайдсик монополь»
(Heidsieck monopole)**

Основанная Анри-Луи Вальбом в 1834 году фирма первоначально называлась «Хайдсик и К». Слово «монополь» было добавлено в 1923 году новым владельцем Эдуардом Миньоном. Эта компания с 1972 года является частью группы «Сигрэм». Она производит свыше 1,5 миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: выдержанное *Драй Монополь (Dry Monopole)*, *Драй Монополь Розе (Dry Monopole Rosé)*, престижное *Диаман Bleu (Diamant Bleu)*.

**«Пипер-Хайдсик»
(Piper-Heidsieck)**

Фирма основана в 1834 году Кристианом Хайдсиком, племянником Флоренца-Людвига, основателя династии Хай-



дсик. В 1989 году она перешла под контроль группы «Реми-Квантро». Сегодня фирма ежегодно производит 5 миллионов бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Брют (Brut)*, розовое *Розе Брют (Rosé Brut)*, выдержанное *Брют Соваж (Brut Sauvage)*, престижное *Шампань Пар (Champagne Rare)*.

«Анрио» (Henriot)

Фирма создана в 1808 году и ежегодно производит один миллион бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное *Суверен Брют (Souverain Brut)*, выдержанное *Винтаж Брют (Vintage Brut)*, *Розе (Rosé)*, престижное *Кюве Баккара (Cuvée Baccarat)*.

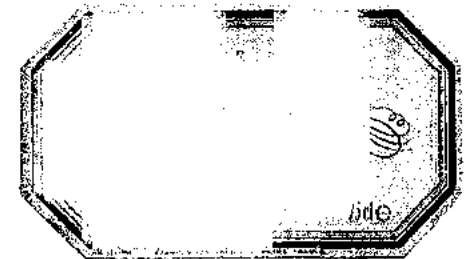
«Жакар» (Jacquart)

«Жакар» является крупнейшим изготовителем шампанского. Этот кооператив ежегодно производит 10 миллионов бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное *Брют Традицион (Brut Tradition)*, *Брют Селексьон (Brut Selection)*, выдержанное *Брют (Brut)*, престижное *Кюве Номине (Cuvée Nominé)* (см. цв. вклейку XI.4).

«Круг» (Krug)

Эту фирму основал в 1843 году Жозеф Круг. В наши дни это наиболее престижное имя в мире шампанского. Вина обладают великолепным вкусом и очень дороги. Они изготавливаются уже шестым поколением семьи и подвергаются длительной выдержке (20 лет).

Характерный насыщенный ореховый вкус шампанского фирмы «Круг» идет от традиционного способа его приготовления. «Круг» — единственная фирма, выдерживающая все свои вина в маленьких дубовых бочках. Другой отличительной чертой фирмы является чрезвычайно ответственный подход к купажированию. Например, шампанское *Круг Гран Кюве* представляет собой слож-



ный баланс 40—50 различных вин из 20—25 различных мест и от 6 до 10 различных урожаев.

Сегодня фирма производит шампанское лучшего качества, в том числе: невыдержанное *Круг Гранд Кюве (Krug Grande Cuvée)*, выдержанное *Круг Винтаж (Krug Vintage)*, розовое *Круг Розе (Krug Rosé)*, престижное *Круг Кло дю Мениль (Krug Clos du Mesnil)* (см. цв. вклейку XI.5).

«Лансон» (Lanson)



Эта одна из старейших фирм шампанского раньше славилась своими качественными винами. Но в последние годы ее преследовали неудачи. Фирма ежегодно производит 6 миллионов бутылок шампанского среднего качества. Перед ней со всей очевидностью встает задача

значительного улучшения качественных характеристик напитка, чем она и занимается.

Она производит выдержанное *Винтаж (Vintage)*, престижное *Нобль Кюве (Noble Cuvée)* (см. цв. вклейку XII.1).

«Дюваль Леруа» (Duval Leroy)

Фирма основана в 1859 году. Ежегодно производит 4 миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе *Флёр де Шампань Брют (Fleur de Champagne Brut)*, являющееся лучшим вином фирмы.

«Лоран-Перрье» (Laurent-Perrier)

Эта фирма была основана Эженом Лораном, после смерти которого в 1887 году руководство делом приняла его вдова Матильда Перрье. В наши дни она превратилась в четвертую по величине фирму по производству шампанского,



ежегодно реализуя свыше 7 миллионов бутылок вина лучшего качества.

«Лоран-Перрье» — одна из немногих, кто изготовляет розовое шампанское трудоемким способом, помещая кожицу винограда Пино Нуар в сок для достижения желаемого цвета.

Среди шампанского «Лоран-Перрье» следует отметить невыдержанное *Ультра Брют (Ultra Brut)*, выдержанное *Винтаж (Vintage)*, престижное *Гран Сьекль (Grand Siècle)*, *Гран Сьекль Эксепсьонельман Миллезим (Grand Siècle Exceptionnellement Millesime)*, *Гран Сьекль Александра Брют Розе (Grand Siècle Alexandra Brut Rosé)*.

«Мерсье» (Mercier)

Фирма создана в 1858 году Эженом Мерсье, который ставил своей целью производить шампанское для средних слоев общества. В 1970 году фирма была приобретена компанией «Моэт э Шандон» и сейчас является частью группы ЛВМХ.

Фирма производит ежегодно 6 миллионов бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Брют (Brut)*, *Демп-Сек (Demi-Sec)*, выдержанное *Винтаж Брют (Vintage Brut)*, престижное *Престиж Кюве Бюль д'Ор (Prestige Cuvée Bulle d'Or)* (см. цв. вклейку XII.3).

«Жюль Миньон» (Jules Mignon)

Эта фирма входит в число нескольких сотен небольших фирм, составляющих объединение «Марна и Шампань». Ежегодно она производит 10 миллионов бутылок шампанского среднего и даже посредственного качества, в том числе: *Альфред Ротшильд (Alfred Rothschild)*, *Жюль Миньон Брют (Jules Mignon Brut)*, *Жюль Миньон Розе (Jules Mignon Rosé)*.

«Моэт э Шандон» (Moët & Chandon)

Виноградарь Клод Моэт основал свою фирму в 1743 году. Но известность к ней пришла при его внуке Жане-Реми Моэт, который был дружен с Наполеоном. Моэт стал самым знаменитым виноделом Европы, а его фирма заняла главенствующее положение среди производителей шампанского. Напротив



своего офиса в Эперне он построил Трианон — пару павильонов, английский парк с прудами и оранжереей — специально для размещения Наполеона и его свиты*.

С 1832 года фирма стала известна как «Мозэ Шандон», присоединив к своему названию имя зятя Жана-Реми — Пьера Габриэля Шандона.

Продукция фирмы была весьма популярна в России. Однако к концу столетия для нее наступил период упадка. Возрождение началось в начале 1930-х годов, когда фирма возродила вышедшую из употребления марку шампанского *Дом Периньон*. Теперь название компании стало ассоциироваться со знаменитым монахом, изготовителем шампанского. Вскоре *Дом Периньон* приобрело большую популярность. К началу 70-х годов ежегодное производство шампанского этой фирмы достигло 10 миллионов бутылок. В 1963 году она приобрела компанию «Рюинар», в 1970 — «Мерсье», в 1971 — парфюмерную фирму «Кристиан Диор», в 1973 — винодельческую фирму «Домэн Шандон» (США), в 1974 открыла свой филиал в Бразилии, в 1985 начала производство игристых вин в Австралии, «тихих» вин в Испании.

Сегодня «Мозэ Шандон» — гигант индустрии шампанского. Каждые две секунды в мире откупоривают бутылку ее вина. Если до 1987 года на долю «Мозэ Шандон» с субсидируемыми ею фирмами «Мерсье» и «Рюинар» приходилось около четверти вывозимого за границу шампанского, то сейчас с «Вдовой Клико» и «Поммери» группа «Мозэ» (LVMH) почти полностью контролирует экспортную продажу.

Для своих огромных размеров производства качество



* Утверждают, что непосредственно перед битвой 18 марта 1814 года Наполеон вручил Жану-Реми Мозэ орден Почетного легиона, признавая его заслуги по распространению французской алкогольной продукции за границей.



шампанского «Мозэ» очень высокое, являясь результатом применения новейшего технологического оборудования и финансовых возможностей компании.

Фирма производит: не выдержанное *Брют Империяль (Brut Impérial)*, *Премьер Кюве (Première Cuvée)*, выдержанное *Брют Империяль (Brut Impérial)*, *Брют Империяль Розе (Brut Impérial Rosé)*, престижное *Дом Периньон (Dom Perignon)*, *Дом Периньон Розе (Dom Perignon Rosé)*.

«Г.Х. Мумм» (G.H. Mumm)

В 1827 году немцы Жюль, Эдвард и Готтлиб Муммы и их партнер М.Гайслер основали в Реймсе фирму по производству шампанского, к которой в 1838 году присоединился сын Готтлиба Г.Х. Мумм. С началом Первой мировой войны имущество фирмы, принадлежавшей немецким гражданам, было конфисковано французским правительством. В 1920 году эта фирма была продана с аукциона.

В 1955 году канадская группа «Сигрэм» приобрела часть акций фирмы «Мумм», а позднее и контрольный пакет. Сейчас фирма является частью огромного интернационального конгломерата спиртных напитков.

Сегодня фирма производит ежегодно свыше 11 миллионов бутылок шампанского хорошего качества. Самое известное — *Кордон Руж*. Оно впервые было представлено в 1875 году. В целях стимуляции торговли бутылка была декорирована лентой ордена Почетного легиона. Затем лента была заменена этикеткой со словами «Кордон Руж» на широкой диагональной красной полосе. Лента была возрождена лишь в 1991 году в связи с выпуском нового престижного вина *Мумм Гран Кордон Руж* 1985 года.

Фирма производит следующее

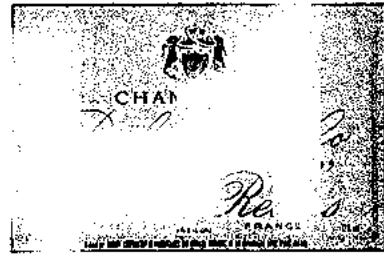




шампанское: невыдержанное *Кюве Кордон Руж* (*Cuvée Cordon Rouge*), *Демі-Сек* (*Demi-Sec*), выдержанное *Кордон Руж* (*Cordon Rouge*), *Кордон Руж Розе* (*Cordon Rouge Rosé*), престижное *Рене Лалу* (*Rene Lalou*), *Гран Кордон Руж* (*Grand Cordon Rouge*), *Мумм де Краман* (*Mumm de Cramant*) (см. цв. наклейку XII.5).

«Пальме и К°» (*Palmer & Co*)

Небольшой кооператив виноградарей Реймса много внимания уделяет повышению качества своей продукции. Он ежегодно производит 2 миллиона бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное



Брют (*Brut*), розовое *Розе Брют* (*Rosé Brut*), выдержанное *Блан де Блан* (*Blanc de Blancs*).

«Панье» (*Pannier*)

Этот кооператив ежегодно производит свыше миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Традишён Брют* (*Tradition Brut*), выдержанное *Винтаж Брют* (*Vintage Brut*), престижное *Эжері де Панье* (*Egerie de Pannier*).

«Перрье-Жуэ» (*Perrier-Jouët*)

В 1811 году Пьер Никола-Мари Перрье создал фирму «Перрье-Жуэ». Вскоре продукция фирмы стала хорошо известна в Англии и в США. В 1934 году фирму приобрел Луи Буден, а в 1959 году ею стал управлять его сын Мишель. Именно ему удалось создать выдающееся с точки зрения коммерции и эстетики фирменное оформление пре-



стижного шампанского *Бель Эпок*, выпуск которого был приурочен к 70-летнему юбилею американского музыканта Дюка Эллингтона.

Сегодня фирма ежегодно поставяет 3 миллиона бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное *Блазон де Франс Брют* (*Blason de France Brut*), розовое *Блазон де Франс Брют Розе* (*Blason de France Brut Rosé*), выдержанное *Резерв Кюве Брют* (*Réserve Cuvée Brut*), престижное *Бель Эпок Брют* (*Belle Époque Brut*) (см. цв. наклейку XIII.1).

«Поль Роже» (*Pol Roger*)

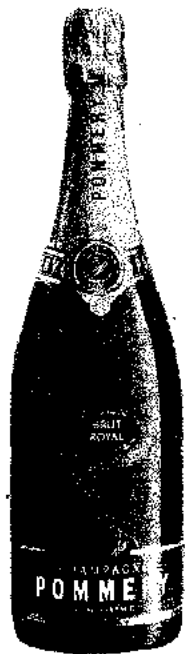
Поль Роже основал фирму в 1849 году. Горячим поклонником шампанского этой фирмы был Уинстон Черчилль.

Сегодня фирма производит 1,5 миллиона бутылок шампанского лучшего качества, в том числе: невыдержанное *Уайт Фойл* (*White Foil*), розовое *Винтаж Розе* (*Vintage Rosé*), выдержанное *Винтаж Экстра Драй* (*Vintage Extra Dry*), престижное *Кюве Сэр Уинстон Черчилль* (*Cuvée Sir Winston Churchill*), *Резерв Спесьяль ПР* (*Réserve Spéciale PR*).

«Поммери» (*Pommery*)

Фирма основана в 1836 году. В 1858 году, после смерти мужа, ее возглавила вдова Луиза Поммери, которая произвела первое в мире подлинное брют, или сухое шампанское, покорившее викторианский Лондон. Приобретая участок земли с римскими меловыми карьерами, она умело использовала их в качестве погребов, соединив сеть галерей и переходов.





В 1990 году фирма была приобретена группой LVMH (LVMH). Сейчас она ежегодно производит 6 миллионов бутылок шампанского хорошего качества, в том числе: невыдержанное *Брют Руаяль (Brut Royal)*, престижное *Кюве Луиз Поммери (Cuvée Louise Pommery)*, *Луиз Поммери Розе (Louise Pommery Rosé)* (см. цв. вклейку XIII.4).

«Луи Родрер» (Louis Roederer)

«Луи Родрер» — широко известная реймская фирма по производству шампанского. Луи Родрер начал заниматься бизнесом в 1827 году в фирме своего дяди и через шесть лет унаследовал дело. Обратив внимание на заграничные рынки, он добился поразительных успехов. На российском рынке фирме удалось опередить фирму «Вдова Клико» и получить горячего приверженца своих напитков в лице императора Александра II, слывшего большим ценителем тонких вин.

Император заказал фирме разработать рецепт шампанского, отвечающего его вкусу. В результате в 1876 году появилось шампанское *Cuvée du Tsar*, называемое сейчас *Cristal*. Оно разливалось в хрустальные сосуды с российским гербом. Производимый в наши дни *Кристаль* является единственным выпускаемым во Франции шампанским, на этикетке и пробке которого размещен герб иностранного государства — Российской империи.

В 1917 году фирма лишилась российского рынка. Дальнейший успех в деятельности фирмы связан с Камиллой Олри-Родрер, предприимчивой и волевой вдовой, которая настойчиво развивала производство, улучшала качество шампанского.



Фирма строго выдерживает все тонкости технологии. Вина формируются в небольших чанах из нержавеющей стали. Резервное вино хранится в больших дубовых бочках.

Шампанское *Брют Премьер* считается самым удачным невыдержанным вином на рынке, а *Кристаль Винтаж Брют 1988* оценивается как величайший успех 1988 года. Оно поставляется в 60 стран мира.

В подвалах фирмы встретили наступление нового XXI века 2000 бутылей шампанского *Кристаль* урожая 90-го года, одного из лучших в нашем столетии. Каждая бутылка будет снабжена именной этикеткой и предложена к продаже по цене 2000 долларов на конкурсной основе коллекционерам, истинным знатокам и ценителям вин.

Фирма ежегодно производит 2 миллиона 800 тысяч бутылок шампанского лучшего качества, в том числе: невыдержанное розовое *Розе Брют (Rosé Brut)*, выдержанное *Винтаж Брют (Vintage Brut)*, *Кристаль Винтаж Брют (Cristal Vintage Brut)*.

«Рюинар» (Ruinart)

Эта самая старая фирма по производству шампанского была основана в Реймсе в 1729 году Николя Рюинаром (1697–1769), торговцем льняными товарами. Руководители фирмы встречались с американским президентом, русским императором, многими коронованными особами.

В 1765 году Николя Рюинар поставил вино своему первому российскому клиенту — князю П. В. Репнину, генералу-фельдмаршалу и послу Екатерины Великой.

В 1827 году царь Николай I пригласил Эдмонда Рюинара в Санкт-Петербург, и до 1840 года Рюинар являлся поставщиком Императорского двора.

В итоге общий экспорт шампанского этой фирмы с 1850 по 1899 год увеличился вчетверо. Шампанское «Рюинар» продавалось в обеих столицах и во всех больших российских городах до 1917 года. Первая мировая война нанесла делу жестокий удар. Тем не менее фирма выс-



тояла. Она оставалась семейной до 1963 года, когда была куплена фирмой «Моэт э Шандон».

Сегодня фирма ежегодно производит около двух миллионов бутылок шампанского лучшего качества, в том числе: невыдержанное «Р» де Руинар («R» de Ruinart), розовое «Р» де Руинар Розе («R» de Ruinart Rosé), выдержанное «Р» де Руинар Винтаж («R» de Ruinart Vintage), престижное Дом Руинар Блан де Блан (Dom Ruinart Blanc de Blancs).

«Тэттанжер» (Taittinger)

Один из знаменитых производителей вин высших марок (grand marque), фирма «Тэттанжер» была основана в 1743 году Жаком Фурно. После Первой мировой войны фирму приобрел Пьер Тэттанжер и переименовал ее. После окончания Второй мировой войны фирма стала одной из наиболее значительных фигур в мире шампанского. Ею были приобретены две фирмы шампанских вин, сеть отелей и другая собственность.

Сегодня ежегодно фирма производит четыре миллиона бутылок шампанского отличного качества, в том числе: невыдержанное Брют Резерв (Brut Reserve), розовое Брют Престиж Розе (Brut Prestige Rosé), выдержанное Винтаж Брют (Vintage Brut), престижное Комт де Шампань Блан де Блан (Comtes de Champagne Blanc de Blancs), Тэттанжер Коллексьон (Taittinger Collection).

«Уньон Шампань» (Union Champagne)

Этот кооператив производит шампанское высокого качества. Гордостью кооператива является современный завод и отработанная технология виноделия. Ежегодно производится 2,5 миллиона бутылок шампанского, в том числе: невыдержанное Пьер Вогон (Pierre Vaugon), Сен-Галль (St-Gall), престижное Орпаль Блан де Блан (Orpale Blanc de Blancs).



«Вранкен-Лафитт» (Vranken-Lafitte)

Фирма основана в 1976 году бельгийским предпринимателем Полем Франсуа Вранкеном. Ежегодное производство превышает 3 миллиона бутылок шампанского хорошего качества, в том числе розового (Rosé). В настоящее время фирма является собственностью компании «Баранкур».

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А Ф Р А Н Ц И И

Во Франции производится много марок популярных игристых и шипучих вин. Так, например, на юго-западе страны вырабатывается игристое вино Гайяк (Gaillac), в провинции Савойя — игристое Муссе де Савуа (Mousseux de Savoie), в Кот де Рон — игристое Сен-Перэ (St-Peray), в Бордо — Вев де Верно (Veuve du Vernay).

Под общим названием креман (Crémant) в Эльзасе, Бургундии и долине Луары производят оригинальную разновидность игристого вина. Причем, если шампанские вина более легкие и шипучие, так как давление в бутылках достигает 5–6 атмосфер, то в бутылках с вином креман давление традиционно не превышает 3,6 атмосферы. Эта разновидность игристого вина была особенно распространена в XVIII веке. В настоящее время выпускаются следующие марки напитка:

Креман де Бургонь (Crémant de Bourgogne)

Игристое вино, вырабатываемое из винограда региона Шабли с использованием метода повторной ферментации в бутылке. Относится к винам контролируемых наименований по происхождению. Вино превосходного качества с легкой пенной палевой цвета. Помимо белого, производится также красное и розовое вино.

Креман д'Эльзас (Crémant d'Alsace)

Это игристое вино высокого качества производится с 1976 года с использованием винограда Пино Блан, Рис-

линг, Пино Нуар и многих других, за исключением Гевюрцгаминаера. Вино вырабатывается на основе белых эльзасских вин по технологии шампанского.

Креман де Луар (Crémant de Loire)

Игристое вино, производимое в долине Луары (в городах Сомюр, Анжу и др.). Вырабатывается по методу шампанского. Кроме белого, изготавливается небольшое количество красного и розового вина. Название напитка утвердилось в 1975 году. Вино является неплохим дешевым заменителем шампанского.

Бо Фрицца де Мюска (Bau Frizzant de Muscat)

Это шипучее вино вырабатывается в районе Ниццы (провинция Прованс) из белого мускатного винограда. Цвет напитка — прозрачно-золотистый, изысканный аромат. Крепость — 9%.

Прекрасно сочетается с мороженым, фруктами, десертом. Можно использовать как аперитив.

Бланкет де Лиму (Blanquette de Limoux)

Игристое вино высокого качества, наиболее древнее из игристых вин Франции, производится из винограда, растущего в районе города Лиму. Лангедок-Руссильон Бланкет — местное название Мозака, главного сорта винограда региона. Вино изготавливается по методу шампанского, а также по старинному методу («методу предков»).

Вино имеет редкий окрас, очень приятный букет, тонкий и крепкий фруктовый вкус. Хорошо сочетается с пирожным, миндалем.

Клерет де Ди (Clairette de Die)

Игристое вино южной Роны, вырабатываемое на основе винограда Клерет и Мускат. Относится к винам контролируемых наименований. Полагают, что это одно из самых старинных вин в мире. Плиний-старший в книге «Естественная история» (XIV век) описывал его как «действительно

натуральное нежное вино». Чтобы помешать брожению и превращению в настоящее вино, сусли сжегивали из чана в бочку и помещали в холодную воду рски до зимнего солнцестояния.

Сегодня технология приготовления осталась та же, но с использованием охлаждающих аппаратов, системы фильтрации для удаления дрожжей и блокирования брожения. *Клерет де Ди* — вино игристое с крепостью в 10,5%. Основные качества оно получает от Муската, а Клерет служит для того, чтобы уменьшить слишком четко выраженный аромат Муската. Виноградарь выбирает из двух методов: либо метод шампанского (второе брожение в бутылках, содержание Клерета до 75%), либо традиционный метод, называемый диоским, который лучше подходит к мускатному аромату. Вино (минимальное содержание муската — 50%), естественным образом наполненное сахаром, испытывает новое брожение, освобождая от углекислого газа.

Кроме того, производятся менее качественные марки игристых вин: *Бургонь Муссе* (*Bourgogne Mousseux*), *Петийан Вуврэ* (*Petillant Vouvray*), *Сомюр Муссе* (*Saumur Mousseux*), *Кафе де Пари* (*Café de Paris*), *Сен-Перэ* (*St-Peray*).

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А И Т А Л И И

Занимая в области виноделия второе место в мире, Италия производит огромное количество различных марок вин, в том числе и игристых, называемых спуманте (spumante), одно перечисление которых заняло бы целую главу. Здесь применяют собственный оригинальный метод производства игристых вин, называемый бутылочно-фильтрационный. Суть его в том, что после брожения и выдержки в бутылках вино сливается в резервуар, охлаждается до 3°C, фильтруется и снова разливается в те же бутылки. Самым известным из итальянских игристых вин, безусловно, является семейство вин Асти. Впервые игристое вино из мускатного винограда было создано 130 лет назад семейным Домом Ганча. Сегодня это чрезвычайно популярное мускатное вино относится к категории вин контролируемых и гарантируемых наименований по происхождению (DOCG).

Оно вырабатывается из винограда, выращиваемого в районе города Асти (область Пьемонт). 27 общин из провинции Асти, 13 виноградарских населенных пунктов из провинции Гусео и 9 из провинции Алессандрия имеют право производить из винограда Мускато Бьянко сладкое, обладающее типичным мускатным ароматом белое вино желто-соломенного или желто-золотистого цвета, из которого получают и знаменитое *Мускато д'Асти Спуманте*.

Главными производителями этого спуманте являются фирмы «Бера» (Bera), «Чинзано» (Cinzano), «Фонтанафредда» (Fontanafredda), «Мартини и Росси» (Martini & Rossi) и многие другие.

Асти спуманте имеет сладкий фруктово-мускатный вкус, низкое содержание алкоголя. Оно превосходно сочетается с десертом.

В качестве конкретного представителя семейства вин Асти приводим характеристики вина *Мондоро Асти (Mondoro Asti DOCG)*:

Эта марка производится фирмой «Барберо» (Barbero) с использованием передовой технологии и многовекового опыта виноделов. При отборе винограда для этого вина учитывается множество различных факторов: разница климатических условий, особенности местности, состав почвы, расположение виноградника по отношению к солнцу.

Мондоро Асти имеет престижные награды практически всех международных винных фестивалей. Получив в 1997 году в Чикаго очередную золотую медаль, *Мондоро Асти* стало абсолютным лидером в своей категории напитков: у него уже восемь золотых медалей самых престижных и изветных международных винных выставок и фестивалей.

Цвет напитка — от светло-желтого до золотистого, аромат ярко выраженный, вкус — тонкий, элегантный, свойственный свежему винограду.



В 1995 году итальянская винная промышленность выбрала это вино в качестве лучшего в стране игристого вина Асти.

Среди других марок высококачественных спуманте следует назвать классическое *Просекко (Prosecco)*, производимое в области Венеция фирмой «Карпене Малволти» (Carpene Malvolti), *Граал (Graal)* и *Фирмато (Firmato)* фирмы «Кавит» (Cavit, Contina Viticoltori), *Ка дел Боско (Ca del Bosco)*, *Бракетто д'Акви (Brachetto d'Acqui)*, *Венегацца (Venegazzu)*, *Франчикорта Пино (Franciacorta Pinot)*, *Сан Марко (San Marco)*, различные варианты *Ламбруско (Lambrusco)* и т. д.

На этикетках высококачественных вин спуманте имеется изображение Святого Секондо на лошади (значок «Consortio per la Tutela dell'Asti»)

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А В Е Н Г Р И И

Помпадур (Pompadour)

Это белое полусухое игристое вино производится из винограда сорта Мускат на основе французской технологии. Обладает утонченным вкусом с продолжительным послевкусием; мягким, тонким мускатным ароматом. Крепость напитка — 11%. Производится также вариант красное игристого вина с этим же названием.

Клаудиус Каезар (Claudius Caesar)

Одно из самых престижных венгерских белых игристых вин. Обладает благородным, чуть горьковатым вкусом, стойким и глубоким ароматом. Крепость — 11%.



Вино завоевало множество премий на международных конкурсах вин.

Олимпик Дама (Olimpic Dama)

Это белое полусладкое игристое вино предназначено специально для употребления дамами. Вкус вина — чистый, гармоничный. Аромат сладковатый фруктовый. Крепость — 0,00%.

В Венгрии производится также несколько марок белого и розового полусладкого игристого вина крепостью 7% — *Голденмайер (Goldenmajer)*, *Гайус (Gajus)*, *Президент (President)*.



И Г Р И С Т Ы Е В И Н А И С П А Н И И

Производимое в Испании игристое вино типа шампанского носит официальное название *кава (cava)*. Около 99% всего объема испанских игристых вин *кава* изготавливается в Каталонии. Местное виноделие было основано еще в VI веке до н. э. древними греками, карфагенянами и финикийцами. Позже римляне создали значительные по площади виноградники. К концу XIX века Каталония экспортировала свое бренди и вино в Англию, Россию, Италию и Америку.

В 1872 году каталонец Дон Хосе Равентос произвел первое игристое вино. Дон Хосе, чья семейная фирма «Кордониу» изготавливала вина в Пенедесе с 1551 года, изучал технологию шампанских вин во Франции и смог успешно внедрить метод шампаннизации у себя на родине.

В наши дни небольшое количество кавы производится в других регионах Испании, главным образом в Ампурдан — Коста Брава, Лериде и Риохе. Однако львиная доля ее

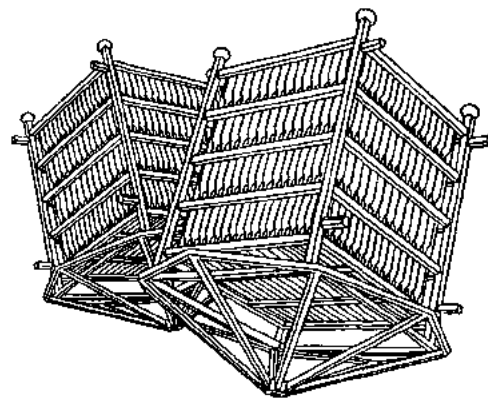


Рис. 4.8. | Испанское изобретение — хирасоль, или «подсолнечник», — пюпитр для ремюажа

изготавливается в Пендесе. Здесь, в 30 км от Барселоны, расположены около 60 фирм-производителей, от небольших до гигантских.

Название испанских игристых вин *кава* призвано подчеркнуть тот факт, что это не имитация французского шампанского, а особый тип испанского игристого вина, производимый в определенном регионе и из определенного сорта винограда.

Каву изготавливают из трех местных сортов винограда: белого Макабео, Ксарел-Ло и Парелада.

Различные марки кавы изготавливаются традиционным методом шампаннизации. Отличаются высокой игрой, благородным винным ароматом, вкусом зрелого винограда. При производстве кавы испанские виноделы применяют оригинальный способ механизации ремюажа. Они заменили пюпитры каталонским изобретением, называемым хирасоль (*girasol*), или «подсолнечник», представляющим собой большую металлическую конструкцию. Она вмещает до 500 бутылок и снимает проблему ремюажа каждой бутылки в отдельности.

Кава подразделяется на натуральную, или брют натур (сверхсухую), брют (сухую), секо (достаточно сухую), семи-секо (полусухую), семи-дулсе (полусладкую), дулсе (сладкую).

Самыми известными производителями кавы являются:

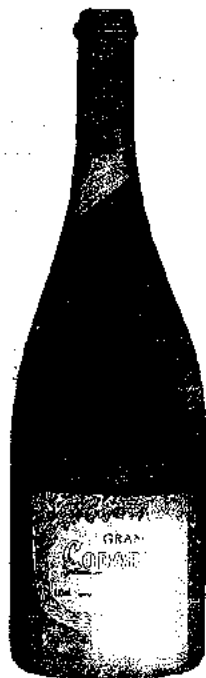
Фирма «Кастеллбланч» (Castellblanch) выпускает игристые вина *Брют Зеро* (Brut Zero) и *Кристал Секо* (Cristal Seco).

Фирма «Кастилло де Перелада» (Castillio de Perelada) знаменита своими винами *Гран Клаустро* (Gran Claustro) и *Перелада* (Perelada).

Самая известная испанская фирма-производитель игристых вин «Кодорниу» (Codorníu) поставляет великолепные вина: *Кодорниу* (Codorníu), *Анна де Кодорниу* (Anna de Codorníu), *Нон Плас Ультра* (Non Plus Ultra), *Гран Кодорниу* (Gran Codorníu).

Основанная в 1915 году другая крупная фирма-производитель игристых вин «Фрейксенет» (Freixenet) * хранит вино в огромных танках из нержавеющей стали, с контролируемой температурой, вместимостью по 600 тысяч литров каждый. Она первой внедрила гирасолы, благодаря чему поставляет на рынок дешевые вина хорошего качества. Лучшие марки ее вин — *Карта Невада* (Carta Nevada), *Креман Розе* (Cremant Rosé), *Ла Сирена* (La Sirena), *Кордон Негро* (Cordon Negro).

Белое полусухое игристое вино *Мини Невада* (Mini Nevada) этой фирмы, поставляемое в Россию, относится к напиткам среднего качества. Вкус кислотатый с горчинкой, а запах легкий, неустойчивый. Крепость — 11%.



* На русском языке встречается также написание «Фрейшенет».

К превосходным игристым винам кавы можно отнести также вино *Хуан Перико* (Juan Perico), производимое фирмой «Гонзалес и Дюбоск» (Gonzales y Dubosc), *Резерва Оро Брют Кавы* (Reserva Oro Brut Cava) фирмы «Хилл» (Hill) и другие.

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А Ф Е Р М А Н И И

В Германии изготавливается большое количество марок игристых вин как из местных, так из ввозимых из-за рубежа сортов винограда. Приверженность немцев к производству этого типа вин объясняется прежде всего географическими условиями, зачастую не позволяющими вызревать винограду. В неблагоприятный год невызревший виноград срезается для приготовления игристых вин.

Игристое вино без какой-либо квалификации называется в Германии шамувайн (schaumwein). Лучшее Schaumwein



или Qualitäts-Schaumwein (высококачественные игристые вина) называется зект (sekt). Обычно это белые игристые вина, получаемые методом шампанизации, а также обычные игристые вина, получаемые в результате сбраживания и прессования винограда в чанах.

Вино зект должно созревать не менее девяти месяцев. После проверки качественных характеристик вину присваивается контрольный номер, который указывается на этикетке.

Pradicateksekt — высококачественное пенящееся вино, содержащее не менее 60% вина, изготовленного из винограда, собранного на немецких виноградниках.

Winzersekt — пенящееся вино, изготовленное в Винцерне по технологии шампанского.

Зект употребляется как аперитив. Он содержит мало алкоголя и достаточно ароматен.

ИГРИСТЫЕ ВИНА ЮАР

В Южной Африке выпускается большое количество марок игристых вин, пользующихся популярностью как на внутреннем рынке, так и за границей. Одним из замечательных представителей южноафриканских игристых вин является вино *Белые ночи*, которое производится в поместье Хазендаль. Вино выполнено одним из ведущих южноафриканских виноделов Ронел Вит по традиционным принципам классического шампанского виноделия.

Владелец поместья Марк Волошин не случайно дал вину название *Белые ночи*. Название этого светлого игристого вина созвучно с белыми ночами Санкт-Петербурга и с проводимыми там в это время фестивалями поэзии, музыки, искусства. Оно отражает феномен города на Неве, по ночам купающегося в серебристых лучах северного солнца. На этикетке изображен памятник «Медный всадник» и петербургские фонари с площади Декабристов на фоне сияния белых ночей.

Белые ночи

Белое игристое вино, производимое из винограда сорта Шардоне (60%) и Пино белый (40%). Цвет светло-соломен-

ный. Вкус полный и гармоничный. Крепость — 12%. Сахара — 3%. Является характерным представителем южноафриканских игристых вин.

ИГРИСТЫЕ ВИНА БОЛГАРИИ

Эта страна традиционно производит большое число марок игристых и газированных вин, пользующихся популярностью как на внутреннем рынке, так и за границей.

Лазур

Вырабатывается из винограда сортов Алиготе, Рислинг, Димят, Мускат Оттонель и других. Является белым натуральным полусухим игристым вином с ярко выраженным мускатным ароматом. Крепость — до 12%.

Искра белая

Вырабатывается методом шампанизации из винограда сортов Рислинг, Димят, Шардоне, Ркацители, Юни Блан, Гымза. Производится сухим, полусухим, сладким. Имеет светло-соломенный, с зеленоватым оттенком цвет, выраженный аромат. Крепость — 10,5–12,5%.

Искра червена

Красное натуральное игристое вино, вырабатываемое из купажа виноматериалов сортов Каберне-Совиньон, Мерло, Мавруд и Гымза. Цвет напитка рубиново-красный. Букет — характерный. Крепость — 11–12,5%. Сахара — 4,5–5,5%.





Биляна

Это натуральное игристое вино вырабатывается из винограда сорта Димят, других белых сортов с добавлением экстрактов трав и плодов. Крепость — 6,5–8,5%. Сахара — 4,5–5,5%.

Симфония белая

Натуральное игристое вино из винограда сортов Димят, Тамянка, Мускат Оттонель, Червен мискет, Врачански мискет. Имеет выдержанный мускатный аромат. Крепость — 9,5–10,5%. Сахара — 6,5–7,5%.

Искра звезда

Натуральное игристое розовое вино из винограда сортов Каберне-Совиньон, Тамянка, Врачански мискет, Мускат Оттонель. Имеет мускатный аромат. Крепость — 10,5–12%. Сахара — 4,5–5,5%.

Искра Марица

Это красное натуральное игристое вино вырабатывается из винограда Каберне-Совиньон, Мерло, Мавруд, Гымза, Гамбургский мискет, Тамянка. Имеет ярко-красный цвет, мускатный аромат, гармоничный вкус. Крепость — 11–12,5%. Сахара — 4,5–5,5%.

Подобными характеристиками обладают и другие марки болгарских игристых вин — *Искра малина*, *Искра роза*, *Магура белая*, *Магура червена*. Производит Болгария также и газированные вина: *Лясковец*, *Свежесть (Албена)*.

И Г Р И С Т Ы Е В И Н А Д Р У Г И Х С Ш Р А И

Сегодня игристые вина производит большинство стран планеты. Почти каждая из них вырабатывает собственную популярную марку этого напитка.

В Сербии, например, это игристое вино под названием *Фружскагорски Бисер (Fruskagorsk Biser)*, производимое в местечке Фружка Гора (р-н Воеводино). В Израиле среди большого числа марок самое лучшее — *Президентское игри-*



стое вино (President's Sparkling wine). В Соединенных Штатах Америки начиная с 70-х годов вырабатываются такого типа вина в штатах Калифорния, Нью-Йорк.

В Канаде одним из наиболее распространенных искрящихся (шипучих) вин является *Бэби Дак (Baby Duck)*. Это сладкое и слабоалкогольное вино называется также *Кэнада Дак (Canada Duck)*, *Дэдди Дак (Duddy Duck)*, *Коулд Тёки (Cold Turkey)*.

В странах Латинской Америки шампанское и игристые вина называются *шампана (Champana)*. Они производятся исключительно для местного потребления, среднего качества и не имеют международной известности.

В далекой Австралии игристые вина вырабатываются сравнительно недавно в районе к югу от Мельбурна. Самые известные вина этого типа производятся в местечке Грейт-Вестерн.

С 1992 года освоен выпуск первоклассных игристых вин марки *Империял Корт (Imperial Court)* в Китае. Вино по методу шампанизации производит фирма «Реми Мартэн» в районе Шанхая.

Индия приступила к выработке игристых вин раньше Китая. Здесь в 1985 году франко-индийская фирма начала производить игристое вино на основе винограда Шардоне марки *Омар Хайям (Omar Khayyam)*. Фирма выпускает также игристое вино марок *Помпадур (Pompadour)* и *Принцесс Джаулке (Princess Jaulke)*. У нее амбициозные планы — достичь в ближайшее время ежегодного производства двух миллионов бутылок таких вин.

Ш А М П А Н С К О Е * Р О С С И И И С Ш Р А И , В Х О Д И В Ш И Х В С С С Р

Начало производства вин типа шампанского в России относится к 1799 году, когда в Крыму, в Судак, в имении академика Палласа, на небольшом заводе получили его первые образцы. Шампанское оказалось неплохим на вкус. Но новое дело в условиях отсутствия необходимых средств,

* В СССР, как и в США, это название было сохранено как родовое, характеризующее именно эту группу вин.

опыта, рабочей силы и в силу ряда других причин было уже не по плечу престарелому академику. Вскоре он ликвидировал свое крымское имение и уехал в Германию, где и умер.

Город Судак не случайно является местом, где родилось русское шампанское.

В 1804 году здесь открылось училище виноделия, в котором стали производить опыты по шампанизации. К 1812 году относится создание в этом городе первого крошечного предприятия по выпуску шампанских вин. В тридцатые годы здесь же было открыто второе такое предприятие.

В сороковые годы в Алуште производством шампанского занимался Петричко, вырабатывал неплохое вино этого типа князь Воронцов на своем винзаводе. К сожалению, Крымская война 1853–1856 годов надолго прервала подобные начинания. Лишь в семидесятые годы близ Алушты предприниматели Христофоров и Губин приступили к производству шипучих вин в небольших количествах.

Создание русского шампанского по праву связывают с именем известного винодела князя Льва Сергеевича Голицына. Его называют отцом русского шампанского. Разносторонне образованный человек, изучив французское виноделие, решил возродить производство шампанского в России. С этой целью в 1878 году он приобрел урочище Парадиз в нескольких километрах от Судака, переименованное им позднее в Новый Свет, проложил дорогу, создал опытно-производственное хозяйство по виноградарству и виноделию, выстроил завод, громадные подвалы для выдержки вина.

Его работа была оценена на Всемирной выставке в Париже в 1900 году, где на конкурсе вин первое место и высшую награду – «Гран-при» – получило его шампанского *Новый свет*.

В 1870 году на Кубани у озера Абрау и речушки Дюрсо (в 23 км западнее Новороссийска) было создано удельное имение, принадлежавшее царю. При участии Голицына и выписанных из Франции специалистов (главного шампаниста и нескольких мастеров) здесь было решено организовать крупное производство шампанского. В период с 1890 по 1895 годы в Абрау-Дюрсо были построены подземные тоннели для выдержки вина, в следующем году в них заложили первые 16 тысяч бутылок для шампанизации. Знаменатель-

ным явился 1897 год, когда была выпущена первая коммерческая партия шампанского – семь тысяч бутылок.

К началу первой мировой войны выпуск шампанского в России достиг 429 тысяч бутылок в год. В начале XX века были построены и производили продукцию небольшие заводы в Одессе, Тбилисси и других городах.

Производил игристые вина и знаменитый «водочный король» Петр Смирнов. В преискуранте поставщика Двора Его Императорского Величества Петра Арсеньевича Смирнова за 1896 год в разделе «Русские шампанские вина» под номером 161 значилось вино *Черная головка*, материалом для изготовления которого служили сорта винограда Северного Кавказа. Производство размещалось в Москве на Овчинниковской набережной.

После длительного периода упадка, вызванного мировой и гражданской войнами, производство шампанского начало снова набирать темпы. Основателем производства *Советского шампанского* является профессор А.М. Фролов-Багреев. Уже в 1919 году он начал работы по реорганизации производства в Абрау-Дюрсо, где в следующем году был создан одноименный винодельческий совхоз. Тогда же он заложил на шампанизацию первую партию вина в количестве 35 тысяч бутылок. В 1937 году выпуск шампанского вина в Абрау-Дюрсо составил 1 219 000 бутылок (до первой мировой войны ежегодный выпуск не превышал 172 тысяч бутылок).

В послевоенные годы в СССР началось строительство новых шампанских заводов. Как правило, они возводились в местах наибольшего потребления шампанского и работали на виноматериалах, завозимых из южных районов страны. К ним относятся Ленинградский, Московский, Харьковский, Горьковский, Тбилисский, Артемовский, Ростовский, Киевский и ряд других заводов.

В конце XIX века во Франции возник резервуарный способ шампанизации вина, применявшийся для производства низкосортных игристых вин. В СССР резервуарный способ был внедрен в промышленность в 1936 году. При этом он получил научное обоснование, претерпел коренные изменения и стал основным в производстве игристых вин. Существуют две разновидности резервуарного способа производства шампанского: непрерывный и периодический.

Способ производства шампанского в непрерывном по-

токе был разработан учеными Г.Г. Агабальянцем, А.А. Мержанианом и С.А. Брусилевским. Будучи внедрен в производство в 1954 году, этот метод затем стал основным в производстве *Советского шампанского*.

Суть нового метода в том, что процесс брожения проходит в непрерывном потоке шампанских виноматериалов с одной и той же заданной скоростью и при постоянном давлении. Все процессы регулируются автоматической системой контроля. Поступление в систему виноматериалов, дрожжевой разводки, ликера, скорость потока, давление воздуха и углекислоты, температура находятся в руках технолога и поддаются точной регулировке.

Этот метод снизил стоимость одной бутылки шампанского на 20%, а главное — повысил качество шампанского. Оно стало более пенистым и игристым, приобрело более тонкий вкус и букет, увеличилась его стойкость к помутнению. Этим способом за 3 недели получают шампанское высокого качества, близкое к выдержанному шампанскому, вырабатываемому бутылочным способом за 3 года.

Непрерывный способ производства шампанского, называемый также резервуарным, является в нашей стране основным. Наряду с непрерывным способом применяется и классический бутылочный метод, но при этом многие трудоемкие операции максимально механизированы.

Шампанское, полученное резервуарным способом, многократно награждалось на международных конкурсах, получало высшие награды, в том числе «Гран-при». Достижения отечественных производителей шампанского признаны во всем мире.

Среди российских марок напитка следует назвать знаменитое *Советское шампанское**. Называемое в настоящее время *Русским*, это вино вырабатывается по специальной технологии. Для его приготовления используются виноматериалы, полученные из специальных сортов винограда, белых и красных, выращенных в определенных районах. Виноград должен содержать 17–20% сахара. Производятся следующие варианты *Русского шампанского*:

* Под таким названием оно производилось и продавалось на внутреннем рынке СССР. За границей оно называлось *Советское игристое*, а в Германии — *Крым Сект (Krim Sekt)*.



брют — содержание сахара не более 1,5%
 сухое — содержание сахара от 2 до 2,5%
 полусухое — содержание сахара от 4 до 4,5%
 полусладкое — содержание сахара от 6 до 6,5%
 сладкое — содержание сахара от 8 до 8,5%.

Шампанское, полученное способом шампаннизации вина в бутылках с трехлетней выдержкой, классифицируется как коллекционное.

Цвет *Русского шампанского* — бледно-соломенный с золотистым оттенком. Букет — приятный и тонкий. Вкус — гармоничный, освежающий.

На международных конкурсах это вино завоевало 200 (!) золотых и серебряных медалей.

Среди марок шампанского, появившихся сравнительно недавно, следует отметить вино *Надежда*.

Это белое полусухое шампанское вырабатывается из традиционных сортов винограда по непрерывной технологии на АО «Корнет», Москва. Обладает устойчивым вкусом, приятным легким ароматом. Крепость — 11,5%.



Награждено 20 золотыми и 15 серебряными медалями на международных конкурсах.

В настоящее время на рынке появились отечественные марки шампанского с собственными названиями: *Русское золотое*, *Санкт-Петербург*, *Дворянское*, *Губернатор*, *Корнет*, *Абрау-Дюрсо*. Их особенность — специально подобранные виноматериалы, некоторые специфические особенности производства, сроки выдержки. В России действуют 12 заводов шампанских вин. Их суммарная мощность — 120 миллионов бутылок в год (1996 г.). Однако после распада СССР многие виноградники оказались за рубежом, в связи с чем мощности российских заводов задействованы далеко не полностью.

Старейшее предприятие отрасли комбинат «Абрау-Дюрсо» производит сейчас 9,3 млн. бутылок шампанского в год, из них 3,5 млн. бутылок — по классической технологии.

Для того, чтобы выжить в сложных экономических условиях, комбинат заключил договор с фирмой «Довгань». Последняя обеспечила завод этикетками с высокой степенью защиты от подделок, разместила на них свой товарный знак, организовала сбыт продукции.

Проблема российского рынка усугубляется также тем, что из ближнего и дальнего зарубежья наряду с хорошим шампанским хлынул поток различных подделок.

Так, например, с Украины в Россию завозится неплохое шампанское марок *Новый свет*, *Юбилейное*, *Корона Российской империи*, *Граф Воронцов*, *Князь Лев Голицын*. Самое популярное среди них, вероятно, шампанское *Новый свет*. Это коллекционное белое шампанское приготавливается по классической технологии в Крыму. Обладает чистым гармоничным вкусом, стойким благородным ароматом. Крепость — 11,0%. Остается надеяться, что введение государственной монополии на алкогольную продукцию и ужесточение контроля дадут свои результаты, избавив население от подделок и низкокачественной продукции.

Игристые вина России

Россия имеет давние традиции в производстве игристых вин. К XVIII веку относится первое упоминание о цимлянском вине, которое было принято называть «казацким» и

«староказацким». Технология их была создана стараниями, опытом и умением многих поколений донских казаков. Местные красные сорта винограда Плевчистик, Цимлянский черный, Красностоп золотовский, Буланный собирали поздно, когда в ягодах накапливалось 22–25% сахара. Их подвяливали, поздней осенью, в конце ноября, дробили и полученную мезгу сбраживали. Недоброженное (из-за наступления холодов) вино с остаточным сахаром зимой сливали в бочки, а в марте разливали по бутылкам, укупоривали, закрепляли пробки шпагатом и заливали смолой. Затем бутылки укладывали в ямы, сначала в горизонтальном, потом в вертикальном положении.

Вино, содержащее 5–10% сахара, в бутылках забраживало, насыщалось углекислотой. При вскрытии бутылки газ давал энергичный характерный хлопок, нарядную, долго не затухающую игру вина в бокале и долго не исчезающую пену. Часто бутылка при хранении в подвале не выдерживала давления газа и лопалась, что считалось неизбежным при производстве этого вина.

Цимлянское в России считалось праздничным вином и распивалось в особо торжественных случаях.

*«...Вот в бутылке засмоленной,
между жарким и бланманже,
Цимлянское несут уже»*

— находим мы у Пушкина в «Евгений Онегине».

В настоящее время Цимлянское игристое казачье готовят бутылочным способом из купажа сухих, крепленых вин и виноматериалов, содержащих остаточный сахар. Красное вино Цимлянское игристое готовят по технологии, близкой к технологии шампанского. Во вкусе и букете этого вина ясно выделяются яркие шиповниковые, вишневые и черносмор-





днового тона. Это популярное в нашей стране вино ценят и любят за границей.

Выпускаемые в России и в других странах, входивших в СССР, игристые вина обладают, как правило, исключительно высоким качеством, пенистыми и игристыми свойствами, но отличаются специфическим букетом и вкусом, что связано с сортовыми особенностями используемых для их производства технических сортов винограда.

Краснодарское игристое

Красное игристое вино, вырабатываемое в Краснодарском крае из винограда сорта Каберне-Совиньон. Цвет напитка — ярко-красный с рубиновым оттенком. Вкус мягкий. Букет сортовой. Крепость — 11–13%. Сахара — 7–8%.

Кодринское коллекционное

Красное игристое вино, производимое в Молдавии из винограда сортов Каберне-Совиньон, Пино белый и Совиньон. Цвет вина — ярко-красный с гранатовым оттенком. Букет сортовой. Крепость — 10,5–13,5%. Сахара — 5–5,5%. Вино удостоено Большой золотой медали.

Крымское игристое

Красное игристое вино, производимое на Украине из винограда сортов Каберне, Хиндочны, Саперави и других. Цвет вина — ярко-красный с гранатовым оттенком. Букет выраженный. Крепость — 11–13%. Сахара — 8–9%.

Мускат игристый Донской

Белое игристое вино, вырабатываемое в Ростовской области из винограда сортов Мускат белый и Мускат венгерский. Цвет вина — соломенный с зеленоватым оттенком. Букет сортовой с мускатными тонами. Крепость — 10–12%. Сахара — 5–8%. Вино награждено золотой медалью.

Севастопольское игристое

Красное игристое вино, вырабатываемое на Украине из винограда сортов Плечистик, Матраса, Хиндочны, Каберне-Совиньон, Рубиновый, Магарача, Бастардо, Магарачский.

Цвет напитка — красный с рубиновым оттенком. Крепость — 10–12%. Сахара — 5–7%.

Старые традиции № 161

Это игристое вино разработано на основе старинного рецепта П.А. Смирнова и производится АО «Корнет» с использованием лучших сортов винограда Северного Кавказа. Вино выпускается брют, сухое, полусухое, полусладкое. Вкус напитка изысканный, аромат тонкий.

Это шампанское производится как для внутреннего рынка, так и на экспорт.

Цимлянское игристое

Красное игристое вино, вырабатываемое в Ростовской области из винограда сортов Плечистик, Цимлянский черный, Буланный, Цимладар. Производится сладким и полусладким. Цвет вина — от красного до темно-красного. Крепость — 11,5–13,5% (полусладкое), 10–10,5% (сладкое). Производится промышленным способом с 1945 года. Полусладкое вино награждено 12 медалями, в том числе 5 золотыми. Сладкое — 10 медалями, в том числе одной золотой.



Цимлянское игристое казачье

Красное игристое вино, вырабатываемое в Ростовской области из винограда местных сортов по оригинальной старинной технологии. Цвет вина темно-красный с рубиновым оттенком. Крепость — 11,5–13,5%. Сахара — 7–9%. Вино награждено двумя золотыми и двумя серебряными медалями.

Крым

Красное полусладкое вино, вырабатываемое по классической технологии. Вкус вина устойчивый, гармоничный.

Аромат стойкий, зрелый. Крепость — 11%. Награждено 6 золотыми и 1 серебряной медалями.

Кроме вышеперечисленных, в странах, входивших прежде в СССР, выпускаются и другие марки игристых вин: *Одесса*, *Золотой Дюк* (Украина), *Молдова* (Молдова), *Алатау*, *Ак-Кайнар* (Казахстан), *Асель* (Киргизия), *Аиси* (Грузия), *Гульшан* (Узбекистан), *Рижское шампанское* (Латвия), *Нунэ* (Армения), *Шемахинское* (Азербайджан) и т.д. К известным российским игристым винам можно отнести *Коралл*, *Рождественское*.

ШИПУЧИЕ ВИНА РОССИИ

К винам, насыщенным углекислым газом, относятся и так называемые газированные (или искристые, шипучие) вина. Их получают искусственным насыщением углекислым газом под давлением. Эта операция называется сатурацией. При изготовлении шипучих вин используют подсахаренные сухие белые, розовые или красные натуральные вина, вырабатываемые в основном из смеси технических сортов винограда.

В зависимости от содержания сахара они выпускаются полусладкими и сладкими. По сравнению с игристыми винами шипучие обладают менее тонким букетом и вкусом. Они слабее проявляют свои пеннистые свойства. Пузырьки газа при «игре» вина обычно у них более крупные, а сама «игра» очень быстротечна. Однако низкая цена делает их достаточно популярными.

К шипучим винам относятся: белые шипучие — *Азербайджанское*, *Бригантина* (Россия), *Гуниб* (Россия), *Днепропольское* (Украина), *Крымское искристое* (Украина), *Матук* (Россия), *Дипломат* (Молдова), *Салют* (Россия), *Сахалисо* (Грузия), *Шушан* (Армения), *Южное искристое* (Украина); красные шипучие — *Бендерское* (Молдова), *Салют* (Россия), *Сахалико* (Грузия), *Шушан* (Армения); розовые — *Бахчисарайский фонтан* (Украина), *Крымское искристое* (Украина), *Рохат* (Украина), *Шипучее* (Россия, Украина), *Эхо Карпат* (Украина).



Украина закупила итальянскую технологию и наладила производство нескольких марок шипучих напитков, которые поставляет в нашу страну: *Дженерал (Jeneral)*, *Мона Лиза (Mona Lisa)*, *Спуманте (Spumante)*, *Ле Барон (Le Baron)*, *Сиццарио (Cizzario)*.

О С Ш О Р О Ж Н О : П С Б В Д О В И Н О !

В условиях практически полного отсутствия контроля за качеством алкогольной продукции и обилия в стране импортных спиртных напитков для потребителя со всей очевидностью встает вопрос: как отличить поддельный алкогольный напиток от настоящего? В данном случае речь идет об игристых винах, в том числе шампанском.

На Западе производится довольно большой круг шипучих игристых вин на основе дешевых технологий. Однако не со всеми из них все благополучно. Интересное исследование провела в 1995 году Британская потребительская ассоциация, протестировав 34 марки французских шипучих вин. Комиссия поставила цель определить, насколько их качество соответствует запрашиваемым за них ценам. Эксперты пришли к однозначному выводу, что ни одно из протестированных вин не обладает заслуживающими внимания какими-либо особыми качествами. Разливают их в такие же бутылки, как и шампанское, однако стоят они, как правило, гораздо дешевле настоящих шампанских вин.

Лучшими французскими игристыми винами считаются *Вуврэ (Vouvray)* и *Сомюр (Saumur)*, которые производятся в долине Луары. А между тем прилавки российских магазинов ломятся от импортного «шампанского», которое по всем меркам можно назвать подделкой под игристые вина. Так, наверняка покупатель приобретет совсем не то, что хочет, если на этикетке написано: *Yves Roche*, *La Rochell*, *Jules Roual*, *Prince de Layat*, *Bienvenu a Paris*, *Sabatier Ambassadeur*, *Marquis Bernard*, *Alfredo*, *Chamabrutscso*, *Charmaine*, *Muscato*, *Holiday*, *Cham d'Or*, *Moussante Maestro*, *Moussante da Vinci*, *Bonaparte*, *Dona Maria*, *Gran Bouquet*, *Marchesina Spumetto*, *Cleopatra*.

В 1995 году около половины проверенного шампанского было забраковано торговыми инспекциями, причем 16%



составил фальсифицированный продукт. Среди импортного «шампанского» из Европы было забраковано 66 процентов.

Яркий пример фальсификации шампанского представляет пример с печально знаменитым *Ив Роше* (*Yves Roche*). Больше года потратили Госторгинспекция, антимонопольный комитет и газета «Известия» на расследование происхождения этого напитка, продаваемого под видом шампанского.

Как выяснилось, это «французское шампанское» изготавливали в Германии. Напиток, разлитый в бутылки из-под шампанского, закупоренный присущей ему пробкой, с красочной этикеткой на французском языке представляет собой газированный углекислым газом спирто-водный раствор, содержащий сахар, кислоту и синтетический ароматизатор, что-то вроде дюшеса с добавлением спирта. Но вот виноградных виноматериалов, используемых для изготовления шампанских и игристых вин, в *Ив Роше* обнаружено не было.

Тем не менее многие российские органы по сертификации, аккредитованные Госстандартом РФ, идентифицировали содержимое бутылок как шампанское или игристое вино. И выписывали сертификаты, которые, как потом оказалось, были фальсифицированными. Государственный антимонопольный комитет поручил своим территориальным управлениям провести совместно с органами Госторгинспекции проверку торговых предприятий всех регионов Российской Федерации на предмет реализации в них искусственного алкогольного напитка, фальсифицированного под французское шампанское.

В результате были запрещены к реализации 1 млн. 844 тыс. 934 бутылки данного напитка, оштрафованы российские торговцы напитком.

Федеральный центр по борьбе с недобросовестной конкуренцией (Германия), воспользовавшись материалами, предоставленными Россией, установил следующее: делают *Ив Роше* на германском заводе первичного виноделия в городе Трир, изготовитель — фирма «Санкт-Леонард Вайнкеллерай ГмбХ и К^о». Громкое название *Ив Роше* принадлежит знаменитой французской косметической фирме, которая официально заявила в нашей прессе, что ничего общего с «шампанским» не имеет.

Итак, с напитком *Ив Роше* разобрались: Совет Европей-



ского Сообщества обязал изготовителя изменить оформление бутылок, чтобы российские потребители не считали его шампанским.

Но, как говорят, одна ласточка погоды не делает. А как быть с десятками других псевдошампанских?

Радует в такой ситуации лишь одно: наши соотечественники по-прежнему предпочитают игристые вина из России. Это не удивительно: настоящее французское шампанское — достаточно дорогое удовольствие. Например, знаменитая марка *Вдова Клико* доступна в самой Франции далеко не каждому. Француз среднего достатка может себе позволить купить бутылку такого шампанского только к большим праздникам, таким как Новый год, Рождество, свадьба, юбилей... В то же время в нашей стране *Советское шампанское* сегодня в несколько раз популярнее любого из иностранных игристых вин по причине прежде всего доступности для российского потребителя и традиционно высокого качества этого напитка.

Хотя подделывают и его, но уже российские фальсификаторы. Как же отличить поддельное игристое вино от настоящего? Внимательно рассмотрите этикетку. На ней обязательно должен быть указан завод-изготовитель и проставлен товарный знак предприятия. Если таковой установить невозможно — не покупайте. Вино наверняка поддельное. Обратите внимание на то, как наклеена этикетка: вручную или машинным способом, который исключает неравномерное нанесение клея и располагает этикетку точно по центру бутылки.

Хотя специалисту трудно отличить настоящий напиток от подделки, все же постарайтесь в праздник уберечь себя и ваших гостей. Самый надежный способ — покупайте спиртное только в крупных специализированных и фирменных магазинах, которые дорожат торговой маркой и стараются не иметь дел с сомнительными поставщиками.

Ч И О Н Ю И О З Н А Т Ь
О Ш А М П А Н С К О М И И Г Р И С Т И Х
В И Н А Х

К сожалению, французское шампанское, а также именные импортные игристые вина до недавнего времени были

недоступны отечественным потребителям. Да и сейчас они доступны далеко не всем. Выкладывая за бутылку приличную сумму, тем более важно хотя бы в общих чертах представлять, что ты приобретаешь и как правильно это вино использовать.

Покупая шампанское, француз обязательно обратит внимание на год сбора урожая, если, конечно, это шампанское-миллезим. При этом для него не является секретом, что 1971, 1982, 1985, 1989, 1990, 1996 годы были исключительно благоприятными для получения высококлассного шампанского, а 1973, 1975, 1976, 1979, 1981, 1988 годы явились достаточно хорошими. Он будет избегать покупать шампанское урожая 1984 или 1992 годов, дождливых и неурожайных.

Выбирая игристые вина, следует помнить, что они хранятся в среднем не менее трех лет. Что касается шампанского, особенно высшего качества, то срок его хранения может составлять от пяти с половиной до десяти лет.

Температура хранения — от 5 до 15°C. Бутылка должна находиться, во-первых, в горизонтальном положении для того, чтобы не рассохлась пробка; во-вторых, в темном месте, так как свет очень вреден для вина. Утверждают, что даже за полчаса прямые солнечные лучи способны испортить самое отличное вино, в т.ч. шампанское. Следует помнить об этом.

В России наблюдается интересный феномен: наш потребитель, в отличие, скажем, от англичан, которые любят сухие напитки, в основном предпочитает полусладкое и сладкое шампанское. Что же касается сладкого сорта, то это чисто российское вино. В конце прошлого и начале нашего столетия французы в шампанское для России специально добавляли больше сахара.

Следует учитывать порядок употребления шампанского: начинают с более сухих сортов, а заканчивают на десерт более сладкими.

Лучшие игристые вина, в том числе и шампанское брют и сухое, являются прекрасным аперитивами. Шампанское как аперитив лучше всего закусывать маленькими кусочками овечьего сыра, оливками, мелкими моллюсками. Главное, чтобы закуска не перебивала, а дополняла вкус вина. Как и любое белое вино, шампан-

ское классически сочетается с белым мясом и мясом птицы. В наши дни, когда этикет не так строг, как раньше, игристые вина и шампанское употребляются также с различными продуктами моря, нежными и острыми сырами. Интересно, что спектр блюд, с которыми сегодня сочетаются игристые вина, чрезвычайно широк, в отличие от шампанского, употребление которого остается более консервативным и традиционным. К примеру, считается нормальным употреблять красное мясо и дичь с игристыми винами, но не с шампанским*.

Отличное сочетание достигается при употреблении шампанского и черной икры. Такое сочетание во время обеда считается классическим.

Что касается десерта и фруктов, то с ними великолепно сочетаются полусухие игристые вина и шампанское. Некоторые сочетания, например, ананасы с шампанским, стали уже классическими и описаны в литературе многих европейских народов.

Вопрос «шампанское и этикет» достаточно тонок и требует того, чтобы уделить ему особое внимание.

Изящно подать вино этого типа нелегко. Охладить до нужной температуры, спокойно вынуть пробку и разлить в бокалы, не забрызгав гостей, — все это требует особой ловкости и некоторой практики.

Рассмотрим эти моменты подробнее на примере шампанского. Принципиальный момент — охлаждение вина. Важно при этом лишь слегка охладить, но не замораживать шампанское, так как это помешает оценить вкус вина. Шампанское обычно подают при температуре 6–9°C, которая наилучшим образом способствует восприятию запаха и вкуса вина. Причем сухое шампанское лучше охладить до температуры 8–10°C, сладкое — до 14–16°C. Немаловажно и то, что при этом давление в бутылке снижается примерно на 1 атмосферу, что уменьшает риск пролить вино после удаления пробки. Чтобы охладить вино, его можно поставить в холодильник (но не в морозилку!) примерно на час.

Помимо этого современного способа охлаждения, не

* Ни при каких условиях недопустимо употреблять с игристыми винами баранину!

утратил своего значения и классический способ с использованием специального медного или мельхиорового ведерка (но не пластмассового!). Для чего на его дно помещают пару горстей льда, затем бутылку шампанского. После чего обкладывают бутылку льдом и наполняют ведерко до краев холодной водой. Бутылка с шампанским должна охлаждаться таким образом ровно 20 минут, изредка поворачиваемая для равномерного охлаждения. При охлаждении необходимо учитывать возраст вина: старое выдержанное шампанское обычно охлаждают несколько меньше, молодое невыдержанное — больше.

Для того чтобы вино не нагревалось от тепла ладони, бокал с шампанским следует держать за ножку.

Еще один нюанс: старайтесь не хранить шампанское в холодильнике более двух суток — можно испортить вино, так как холод убивает вкус и игру вина.

Шампанское — довольно сложный напиток. Прежде всего, как открыть бутылку шипучего или игристого вина? Хлопок при резком откупоривании бутылки говорит о выделении большого количества углекислого газа. Гораздо лучше, если он постепенно выходит из вина, налитого в бокал. Ведь в этом и состоит вся прелесть игристого вина! В приличном обществе не принято открывать шампанское «по-гусарски», выстреливая пробкой в потолок.

Следует помнить, что бутылку с шампанским или игристым вином никогда не открывают заранее, только непосредственно перед наполнением бокалов.

Открывая бутылку такого вина, соблюдайте следующую последовательность действий:

- Приготовьте бокал на случай, если пробка вылетит из рук и вино хлынет из бутылки.
- Чтобы охлажденное шампанское не пенилось, когда им наполняют сравнительно теплые бокалы, поместите в каждый бокал по несколько кусков льда. Повращайте бокалы, пока их стенки не затуманятся. Затем удалите лед из бокалов. Можно также охладить бокалы в холодильнике.
- Снимите фольгу с пробки и удалите мюзле (проволочную уздечку) специальными шипцами или пальцами. Поместив охлажденную бутылку на стол и крепко держа ее одной рукой, другой придерживайте пробку, предварительно накрыв горлышко бутылки салфеткой.



При этом большой палец фиксирует пробку сверху, а остальные пальцы находятся на горлышке бутылки и придерживают пробку.

- Осторожно высвобождайте пробку, поворачивая ее в ту или другую сторону. Как только пробка начала поддаваться, важно держать бутылку наклонно (угол наклона 30–40°) и ладонью затормаживать движение пробки во избежание «выстрела». При этих условиях пробка выходит со спокойным «вздохом».
- В бокалы шампанское наливайте тонкой струей по стенкам.
- До того как разлить шампанское гостям, плесните немного вина в бокал, затем понюхайте и попробуйте, нет ли привкуса пробки. Шампанское с привкусом пробки встречается гораздо чаще, чем думают. Поэтому, если вы заподозрили, что вам досталось именно такое вино, прекратите разливать его и замените бутылку.

Самое сложное во всей этой процедуре — умение разбираться в шампанском, которое оценивают по внешнему виду, запаху и вкусу.

Визуальное впечатление от вина важно для определения его качества и степени зрелости. Итак, налив в бокал шампанского примерно сантиметров на четыре-пять выше его ножки, быстро и внимательно изучите напиток. Шампанское всегда должно быть совершенно прозрачным и сверкающим, так как мутное вино явно обладает каким-нибудь дефектом. Большинство марок шампанского имеют желтый цвет с различными оттенками (зеленым, розовым). Необходимо остерегаться коричневого оттенка: это свидетельство того, что срок хранения и использования напитка давно истек.

Изучите также пену на поверхности шампанского: она должна быть снежно-белой. Пузырьки обычно выходят из бокала непрерывным потоком. Играет ли какую-нибудь роль размер пузырьков? Многие профессионалы-виноделы утверждают, что чем меньше пузырьки, тем лучше шампанское. Видимо, это действительно так, потому что более зрелое вино дает более тонкие и стойкие пузырьки.

Чтобы почувствовать запах шампанского, поворачивайте бокал, поднесите ближе к носу и сделайте несколько коротких вдохов, обращая внимание на сбалансированность запа-



ха. По запаху можно определить возраст вина: молодое шампанское имеет запах винограда, из которого оно сделано, а также запах брожения. Совершенно зрелое шампанское (6–10 лет) обладает более сложным запахом (букетом). Он более винный, чем фруктовый, и слегка отдает старыми дрожжами. Этот дрожжевой привкус тем не менее никогда не заслоняет чистоту напитка.

Для того чтобы определить вкус шампанского, необходимо сделать большой глоток с тем. Пусть вас не смущает легкое покалывание во рту и в горле: пузырьки раздражают слизистую оболочку рта.

Сделав глоток, определите, есть ли послевкусие, потому что хорошее шампанское обязательно оставит определенный вкус на задней стенке горла и небе.

Итак, вы убедились, что вино в порядке. Теперь необходимо наполнить бокалы каждому гостю, но не больше чем на две трети емкости бокала (чтобы можно было оценить аромат вина).

Шампанское и игристые вина пьют из высоких бокалов тонкого стекла на длинных ножках, в которых хорошо просматриваются поднимающиеся вверх пузырьки воздуха. Эти пузырьки стимулируют слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта и способствуют увеличению скорости поступления этанола в кровь. Вот почему шампанское при всех его замечательных качествах является одним из самых коварных напитков. А смесь его с другими алкогольными напитками (водкой, коньяком и т. д.) — поистине дьявольское изобретение!

Еще два десятилетия назад шампанское традиционно пили из высоких лилеобразных сект или шампанок — фужеров в виде блюдечка на высокой ножке. В наши дни бокалы для шампанского по форме напоминают тюльпаны, т. е. их стенки зауживаются в верхней части. Такая форма позволяет дольше сохранить аромат напитка.



Франция: ВИНО, ВОЗВЕДЕННОЕ В КУЛЬТ





КОРОТКО О ФРАНЦУЗСКОМ ВИНОДЕЛИИ И ВИНОБРАДЬЕ



Вино во Франции — не предмет роскоши, а продукт повседневного потребления, исключить который из обеда для француза так же невозможно, как сесть за стол без столовых принадлежностей. В то же время наличие огромного числа исключительных по качеству, лучших в мире марочных вин — свидетельство безусловного лидерства Франции в области элитного виноделия.

Виноградная лоза культивируется здесь со времен римских завоеваний. В I веке римляне начали сажать лозу в долине Роны, а к концу IV века распространили ее по всей территории, сегодня являющейся Францией.

Результат не замедлил сказаться: вскоре древние галлы не только хорошо освоили технику виноградарства, но и стали опытными виноделами, составив серьезную конкуренцию своим южным наставникам-завоевателям. Попытки искусственно затормозить развитие местного виноделия путем строгих предписаний и законов успеха не имели.

Распространение христианства, появление монастырей способствовали дальнейшему развитию виноделия. С XII века Франция превратилась в одного из главных экспортеров вина в другие страны Европы.

В 1308–1309 годах, например, только виноградники Бордо произвели вина столько, сколько современная Швейцария, — около миллиона гектолитров.

Маленький американский жучок филлоксера явился в



1864 году ужасающим бедствием, уничтожившим почти все французские виноградники, которые были снова восстановлены лишь в начале XX века. Но появилась другая беда: из-за нехватки вина возросло изготовление дешевых подделок и искусственных вин. Для борьбы с этим злом в 1905 году была создана специальная служба.

В 1931–1939 годах французское виноделие охватил глубокий кризис перепроизводства. Положение спасли решительные действия властей, направленные на сдерживание высоких прибылей, запрет на расширение площадей виноградников, создание законодательного Кодекса о винах контролируемых наименований по происхождению.

Сегодня авторитет французского виноделия беспорен. По объему производства, качеству вина и его разнообразию этой стране нет равных.

Существует несколько тысяч сортов и разновидностей виноградной лозы. Однако качественные французские вина готовят лишь из 136. Каждый из сортов передает вину свой специфический вкус и аромат. Казалось бы, ограниченное количество сортов должно давать незначительное число марок вин. Но этого не происходит, так как виноград одного и того же сорта, произрастающий на разных почвах, дает и различные по качеству и составу вина.

Французские виноделы на протяжении многих веков изучали те или иные взаимодействия винограда и почвы, осуществляли селекцию новых сортов. Сегодня для каждого винопроизводящего департамента законодательно рекомендованы определенные сорта винограда.

Среди красных сортов преобладают следующие: в Бордо, долине Луары и на Юго-Западе — Каберне Фран и Мерло, дающие ароматные вина. В этих же винодельческих областях, а также в Провансе и Лангедоке, выращивается сорт Каберне Совиньон. Во всех южных винодельческих областях Франции широко используется сорта Кариньян, Сенсо, на основе которых вырабатывают многие марочные вина.

Виноград сорта Гренад преимущественно возделывается в долине Роны и в области виноделия Лангедок-Руссильон. Он служит основой производства сладких натуральных вин.

Юго-восток страны возделывает виноград сорта Мурведер, из которого изготавливается черное и богато окрашенное вино.

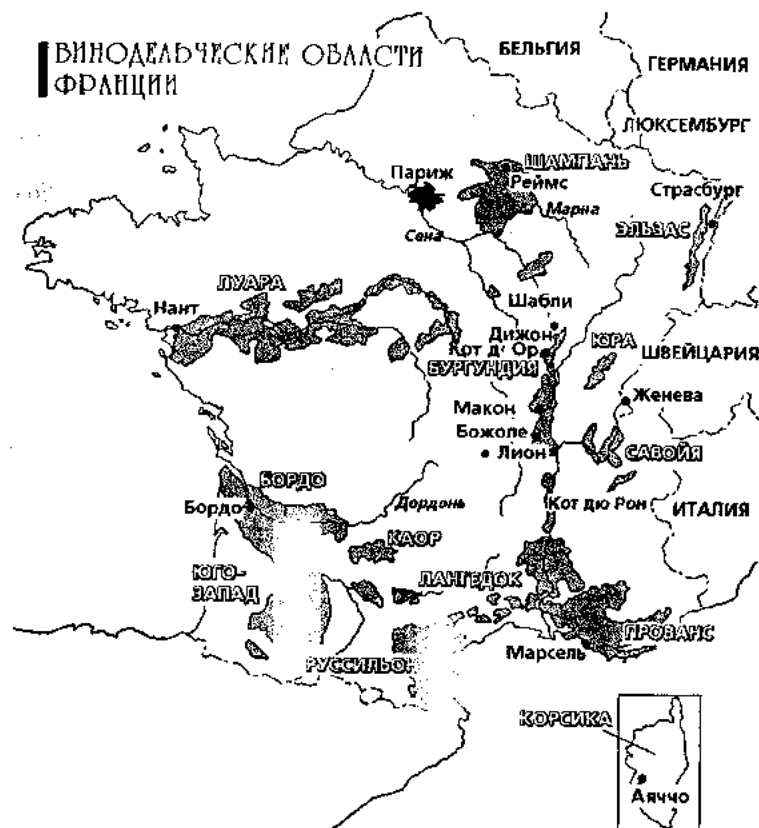


Рис. 5.1. Винодельческие области Франции

Знаменитые красные бургундские вина вырабатываются из винограда Пино Блан. Крепкие ароматные вина Кот дю Рона — из Сира.

Среди белых сортов преобладают Алиготе, Шардоне, Совиньон, Семильон, Пино Блан, Сильванер, Юни Блан и ряд других.

Сегодня Франция — признанный во всем мире лидер виноделия. Многовековой опыт, строгий контроль за качеством, древние традиции — все работает на престиж француз-



ских вин. Виноградники площадью 1,134 тысячи гектаров (в 11 раз больше, чем в Германии) производят огромную и разнообразную гамму вин — от простых столовых до марочных высшей категории.

К Л А С С И Ф И К А Ц И Я Ф Р А Н Ц У З С К И Х В И Н

Французские вина классифицируются в зависимости от качества, что в обязательном порядке должно быть указано на этикетке. В 1935 году был создан Национальный институт наименований вин и водок по происхождению (INAO). Законодательный Кодекс о контролируемых наименованиях по происхождению позволил наладить производство исключительно разнообразной гаммы вин высокого качества, признанной во всем мире.

Законодательство устанавливает четыре категории качества вин. Огромное количество французских вин являются ординарными, не имеющими отчетливых особенностей. Они относятся к категории самых низших по качеству напитков, называемых столовые вина (Vin de Table). Они составляют от 40 до 60% всего производства.

Обычно это недорогое повседневное вино, качество которого может быть различным. Его крепость должна быть не менее 8,5–9% и не более 15%. Если оно произведено во Франции, то называется французским столовым вином.

Более престижная по качеству категория вин — местные вина (Vin de Pays). Это элитные столовые вина, которые производятся исключительно из определенных сортов винограда строго установленной местности. Они содержат как минимум 9% алкоголя (средиземноморские вина — 10%). Местные вина подвергаются лабораторному и органолептическому контролю, проводимому дегустационной комиссией.

Следующая категория вин — марочные вина контролируемых наименований высшего качества (Vins Délimités de Qualité Supérieure, или сокращенно VDQS). В эту категорию входят хорошие, но не выдающиеся вина. Правила их изготовления те же, но они дают больший простор производителю в выборе



сортов винограда и объемах вырабатываемой продукции. Однако при этом вина должны в обязательном порядке проходить дегустацию.

Самая высшая категория качества — вина контролируемых наименований по происхождению (Appellation d'Origine Contrôlée), часто это словосочетание употребляется в виде аббревиатуры АОС. Они составляют 30% общего объема производства французских вин. Вина этой категории качества находятся под контролем французского правительства. И должны отвечать строгим требованиям, относящимся к местности производства, сортам используемого винограда, минимальному содержанию в вине алкоголя, максимально допустимому объему производства, способу обработки, подрезки лозы и т. д.

В основе Закона о контролируемых наименованиях по происхождению лежит география виноградника. Вино в обязательном порядке должно быть произведено и разлито в бутылки в том месте, которое указано на этикетке.

Вина контролируемых наименований по происхождению могут быть областными (т. е. максимально широкими), региональными, районными, коммунальными. Вино, имеющее самое общее наименование (т. е. областное), считается менее престижным, чем вино, имеющее специфическое наименование (коммунальное или наименование виноградника).

Многовековое развитие французского виноградарства выработало определенные традиции, способствующие получению высококачественного вина. Французское законодательство о вине учитывает и развивает эти традиции. Вот почему вина категории АОС можно получить лишь из строго установленных сортов винограда.

Объем вырабатываемого вина также строго лимитирован. Считается (и не без оснований), что тем ниже урожай, чем выше качество. Урожайность винограда искусственно сдерживается различными агротехническими приемами, в том числе тесной посадкой, подрезаниями, неудобренной почвой. Категорически запрещено искусственное орошение почвы.

Законы о виноделии устанавливают также способы возделывания винограда и процессы изготовления вина.

Если контрольная дегустация дала положительные ре-

зультаты, то вино получает сертификат, выдаваемый национальным институтом наименований вин и водок по происхождению.

Этот сертификат разрешает производить вино под определенным контролем, обеспечивая таким образом из года в год неизменное высокое качество продукции.

БЛАГОСЛОВЕННАЯ БУРГУНДИЯ

Кто не слышал о Бургундии, земле вина и герцогов?

Утверждают, что виноград здесь начали выращивать во II веке нашей эры, а в V веке на территории расселения германского племени бургундов возникло королевство Бургундия с центром в городе Лионе. Обширное Бургундское государство XIV–XV веков, во время правления четырех «великих герцогов востока», стало одной из сильных средневековых держав Европы. Вошедшая с 1477 года в состав Французского государства, Бургундия уже в то время производила великолепные вина, пользовавшиеся особой любовью королей.

Высокоскоростной экспресс TGV за 1 час 40 минут преодолевает расстояние в 314 км между Парижем и центральным городом Бургундии Дижоном. Сегодня Бургундия — одна из самых знаменитых винодельческих областей мира. Бургундцы по-прежнему гордятся своим вином — неотъемлемой частью их повседневной жизни.

Расположенная в центре восточной Франции, Бургундия находится далеко от моря, охватывая территорию ряда департаментов и подразделяясь на несколько винодельческих районов: Шабли, Кот д'Ор, который, в свою очередь, состоит из районов Кот де Ньюи и Кот де Бон, Шалонэ, Маконне и Божоле. Часто употребляют термин «Большая Бургундия», обозначая одновременно и Бургундию, и Божоле. Всего под виноградниками занято около 22 тысяч гектаров земли, которые производят 2 миллиона гектолитров вина.

Бургундия, в отличие от Бордо, культивирует лишь несколько сортов винограда: Шардоне и Алиготе для белых вин, Гаме для красных вин Божоле и Маконне и,

конечно, Пино Нуар, самый распространенный сорт для красных вин.

Виноделие Бургундии во многом зависит от погодных условий. Суровая зима и жаркое, непредсказуемое лето значительно осложняют уход за виноградниками. Виноделие в этой зоне, особенно в ее северной части, — очень ненадежное дело. Лишь в благоприятные годы бывает достаточно солнца для полного вызревания винограда. В период между апрелем и сентябрем Бургундия получает 1200–1800 солнечных часов, что очень мало. Не случайно для обеспечения максимального солнечного освещения виноградники располагаются преимущественно на восточных и юго-восточных склонах. И бургундская практика добавления сахара — шептализация (подсахаривание сусла) — это временами жесткая необходимость. Она сложилась еще в XVIII веке и проводится под строгим контролем администрации.

Ежегодно существует угроза выпадения или слишком большого, или недостаточного количества дождей, а также бурь с градом, способных за считанные минуты уничтожить урожай.

В среднем за год в Бургундии насчитывается 160 дождливых дней, дающих 450–750 мм атмосферных осадков. Большая их часть выпадает, к счастью, в мае и июне, что позволяет успешно развиваться вегетативной системе винограда.

В среднем Бургундия производит в год 2,5 миллиона гектолитров вина, более половины которого экспортируется. На районные наименования приходится почти две трети всего производимого объема, на коммунальные — около одной трети. На вина категорий премье крю и гран крю — всего около одного процента.

Вина Бургундии отличаются значительным разнообразием. Имея самую большую плотность виноградных кустов на один гектар (около 13 тысяч), в десять раз меньшую их производительность, здесь выпускают в два раза больше марок вин, чем в Бордо.

И это не случайно: если в Бордо марка вина соответствует определенной территории и принадлежит одному лицу, то в Бургундии происхождение вина определяется по кадастровой системе, и марка вина может принадлежать нескольким

владельцам. Вина с одним и тем же наименованием может производить большое количество виноделов. Поэтому фактор производителя имеет огромное значение, так как не все из них могут поддерживать на должном уровне качество изготавливаемой марки вина. Отличительная черта Бургундии — наличие огромного количества совсем небольших наделов. Это следствие секуляризации церковного землевладения и земель знати во времена Великой французской буржуазной революции и раздачи ее местным гражданам. В небольшой степени наличию в регионе мелкого землевладения способствовали также традиции французского права наследия, согласно которым с каждым новым поколением земля делилась между наследниками на все меньшие и меньшие участки. В наши дни участок в 10 га считается здесь приличной собственностью. Надел в Бургундии называют на разговорном языке «клима» (*climat*), или официально «кло» (*clos*), при условии, что он имеет свое название. Этим термином может называться также и совокупность местностей или наделов с собственным названием. Таким образом, клима, или кло, — это не что иное, как имя, которое коллективное или частное землепользование дает определенному наделу. На практике определить его границы несложно: участки, как правило, огорожены стеной из камня с двумя выходами: один для лошадиной повозки, другой для владельца. Определение «клима» относится не только к конкретному винограднику с собственным именем, но и к совокупности всех погодных и природных условий, свойственных этому участку (количество солнечных дней, осадков, состав почвы, ориентация участка по отношению к солнцу и т. д.)

Чрезмерная раздробленность виноградников Бургундии довольно неудобна для покупателя, так как вносит некоторую путаницу. Потребитель иногда не уверен в том, какое вино он покупает, так как различные владельцы одного и того же виноградника изготавливают совершенно разные вина. На этикетке указывается название виноградника, но не говорится, кому принадлежит этот виноградник или из какой части виноградника вино. Все эти факторы, однако, имеют значение, поскольку почва на разных виноградниках различна, отличается их освещенность солнцем, дожди могут стекать с участка или легко впитываться в землю. Одному владельцу может принадлежать более благо-

приятная, а другому менее благоприятная часть виноградника. У одного владельца могут быть еще молодые посадки, а у другого лоза может достигнуть своей зрелости.

Бургундские вина различаются также и по технологии. Утверждают, что невозможно найти даже двух виноделов, которые изготавливают вино одинаково: у них разный опыт, сноровка, деловые качества. В результате и вино получается разным.

Некоторые бургундские вина созревают быстро, другие — довольно продолжительное время. Красные вина, как правило, хранятся в бочках от 16 до 18 месяцев, а иногда и до двух лет, прежде чем их разливают в бутылки. Белые вина укупоривают через 6–9 месяцев, за исключением высококлассных, которые содержатся в бочках до 18 месяцев.

Система наименований бургундских вин

В Бургундии определены пять категорий вин контролируемых наименований по происхождению. Категории различаются между собой качеством вина и его происхождением.

К первой категории — **наименования по регионам** — относятся четыре основных, первоначальных, или родовых, наименования. Самое известное из них — *Бургонь (Bourgogne)*. Как правило, это хорошее вино из винограда Шардоне (белое), или Пино Нуар (красное и розовое).

Второе название — *Бургонь Алиготе (Bourgogne Aligoté)* — относится к белому вину из одноименного сорта винограда.

Третье название — *Бургонь Пастузерн (Bourgogne Passetoutgrains)* — вырабатывается из смеси нескольких сортов винограда — одной трети Пино и двух третей винограда Гаме — и может быть красным и розовым.

В незначительном количестве производятся красные, белые или розовые вина *Бургонь Гран Ординер (Bourgogne Grand Ordinaire)* и *Бургонь Ординер*, изготавливаемые из любых бургундских сортов винограда. Кроме того, вырабатывается белое и розовое игристое вино *Бургонь Муссе (Bourgogne Mousseux)*.

Ко второй категории — **наименования по подрегионам** — относятся вина отдельных винодельческих районов (областей) Бургундии. Этикетка, на которой указано, например,

Божоле (Beaujolais), означает, что вино может производиться в любом месте в районе Божоле. Вино с надписью *Мако́н (Macon)* вырабатывается в любом месте района Мако́нне.

К третьей категории — **наименования по коммуна́м** — относятся вина, производимые в винодельческих общинах, что означает дальнейшее повышение их качества в сравнении с винами первой и второй категорий. Обычная практика бургундских винодельческих общин — называть вино по своему самому знаменитому винограднику. Примером подобного подхода может служить вино *Жевре-Шамбертен (Gevrey-Chambertin)*, производимое коммуной Жевре.

Для самых утонченных и изысканных бургундских вин существуют две высшие категории: премье крю (*premier crus*) и гран крю (*grand crus*).

Премье крю. В названии вин, относящихся к этой категории, присутствует название коммуны и, более мелким шрифтом, — название виноградника, что подчеркивает высокое качество вина. К этой категории относятся более 200 марок бургундского вина. Примером может служить вино *Шамболь-Музиньи ле Амурёз (Chambolle-Musigny les Amoureuses)*.

Гран крю. Вина данной категории классифицируются как лучшие, они отождествляются с понятием «клима», причем самых лучших, обладающих исключительной почвой и широкой известностью. На этикетках этих вин указывается название только виноградника, без других географических координат, что вполне достаточно для обозначения вина*. Примером может служить *Шамбертен (Chambertin)*. Вин с обозначением гран крю около тридцати.

Не только для дилетанта, но и для любителя и знатока бургундских вин отличить вина гран крю от премье крю чрезвычайно трудно: для этого надо хорошо знать названия коммун и виноградников.

Винодельческие районы Бургундии

Зона, или область, виноделия Бургундия состоит из пяти винодельческих районов. На северо-запад от Дижона

* Кроме вин Шабли, где название района указывается на этикетке.

в департаменте Йонна находится район Шабли. Остальные районы располагаются узкой 160-километровой цепочкой, представляющей собой сплошной ковер виноградников, начинающийся на севере от Дижона и на юге простирающийся почти до Лиона. В департаменте Кот д'Ор располагаются винодельческие районы Кот де Нюи и Кот де Бон, в департаменте Сона-и-Луара — районы Кот Шалонез и Мако́нне. И, наконец, на самом юге в департаменте Рона находится район Божоле.

Шабли

Располагаясь в 180 км от Парижа, на полпути между столицей и Дижоном, этот винодельческий район, знаменитый своими белыми винами, географически несколько изолирован от Бургундии. Будучи самым северным в Бургундии, Шабли отличается суровыми и холодными зимами. К тому же плодородный слой мергелевых известковых почв очень тонок и быстро истощается. Поэтому иногда почвы находятся под паром по 15 лет. Единственным признанным сортом винограда является Шардоне, местные жители называют его Бонуа (Beaunois).

Район Шабли можно подразделить на две зоны — непосредственно Шабли, где расположены самые большие площади виноградников, и Южный район Оксеруа, в 16 км к западу от Шабли.

Начало местного виноградарства относится к галльской эпохе, но настоящее развитие оно получило в XVIII веке, когда за дело взялись систерианские монахи аббатства Понтины, что в 15 км от Шабли. Во многом именно благодаря их стараниям департамент Йонна превратился в виноградарский, производивший к середине прошлого века две трети всего бургундского вина. Он обеспечивал вином весь парижский регион, куда вина доставлялись по реке на плотках из сплавного леса.

В 1893 году нашествие филлоксеры нанесло огромный удар по местным виноградникам. Но нет худа без добра: вскоре было произведено пересаживание черенков, стойких к атакам паразитов, исключительно на земле, благоприятной для получения качественных вин. В 1936 году законом были определены все местные марки вин контролируемых названий по происхождению.

Вина района Шабли

Прежде всего следует остановиться на винах непосредственно коммуны Шабли. Все они подразделяются на четыре категории вин контролируемых наименований по происхождению.

Коммуна Шабли располагается на берегу реки Серен. С ее главной улицы хорошо видна пологая гора на другой стороне реки, полностью засаженная виноградниками. Здесь на 97 гектарах получают самые лучшие напитки — благородное, изысканное белое вино, отличающееся прекрасным светлым соломенным цветом с легким оттенком зелени, приятной крепостью и тонкостью. Это очень сухое вино с привкусом кремния.

Наименование гран крю относится к семи винам местных наделов (клима): *Водезир (Vaudezир)*, *Вальмур (Valmur)*, *Ле Кло (Les Clos)*, *Бугро (Bougros)*, *Бланшо (Blanchots)*, *Гренуй (Grenouilles)*, *Ле През (Les Preuses)*. К ним можно добавить восьмое название вина — *Шабли Мутонн (Chablis Moutonne)*. Эта старая марка вина была исключена в свое время из классификации во время французской революции. Сейчас она признана как гран крю и производится на виноградниках Ле През и Водезир, не имея собственного клима (надела).

Продуктивность вин Шабли гран крю фиксируется законом и достигает 35 гектолитров с гектара, их минимальная крепость — 11%. На этикетках этих вин всегда указывается наименование виноградника.

Наименование премье крю относится к хорошим винам, почти таким же утонченными, как гран крю. Различить вина гран крю от премье крю под силу далеко не каждому. Только



Рис. 5.2. Территория винодельческого района Шабли

опытный эксперт может иногда уловить нюанс, отделяющий вино одного класса от другого.

Вина премье крю производятся на 692 га виноградников, расположенных по обе стороны реки Серен.

Установлено 29 наименований вин Шабли премье крю, из которых 11 являются основными. Продуктивность вина премье крю ограничена 40 гектолитрами с гектара с минимальной крепостью 10,5%.

Самыми популярными марками вин Шабли премье крю являются *Монте де Тоннерр (Montee de Tonnerre)*, *Му де Миалье (Mout de Milieu)*, *Фуриом (Fourchaume)*.

Следующая, более низкая по качеству категория вин обозначается просто шабли. Эти вина изготавливаются на менее известных виноградниках, которые не вырабатывают ни гран крю, ни премье крю. Площадь виноградников, производящих такие вина, составляет 1200 га. Продуктивность не превышает 40 гектолитров вина с гектара с минимальной крепостью 9,5%.

Вина этой категории могут выдерживаться до десяти лет.

Четвертая категория вин контролируемого наименования по происхождению коммуны Шабли называется пяти шабли. Этот тип вин вырабатывается на площади 304 га, причем виноградники расположены на периферии Шабли. Они предназначены для быстрого употребления. Это приятные, некрепкие напитки, часто их продают в розлив и пьют стаканами. Вино редко экспортируется.

Среди других вин района Шабли следует назвать белые вина, производимые из винограда Алиготе и Совиньон. К юго-востоку от Осера вырабатывается *Совиньон де Сен-Бри*, сухое белое марочное вино высшего качества.

В коммунах Сен-Бри, Иранси и Кулаж в небольших количествах производятся красные и розовые вина из винограда сорта Пино Нуар и Цезарь.

Кот д'Ор

Кот д'Ор (Золотые холмы) — сердце Бургундии, средоточие небольших клочков земли, обласканных природой. Это идеальная территория для производства вин простирается узкой полоской на 50 км к югу от Дижона до городка Сантоне.



Площадь виноградника Кот д'Ор составляет 11 тысяч гектаров, ежегодно он производит в среднем 400 тысяч гектолитров белых и красных вин.

Кот д'Ор подразделяется на две части: северную — Кот де Нюи и южную — Кот де Бон.

Кот де Нюи

Кот де Нюи простирается на 20 км от Фиксена до Корголуэна. Максимальная ширина его — 800 метров, а в некоторых местах — всего 200–300 метров. Почвы здесь глинисто-известковые, богатые минералами. Виноградники обращены на юго-восток и ловят первые лучи восходящего солнца. В основном выращивается виноград сорта Пино Нуар. Местные вина, почти исключительно красные, хотя и имеют некоторое родственное сходство, очень отличаются друг от друга по цвету, букету, вкусу, выдержке, крепости. Более 20 вин Кот де Нюи отнесены к категории гран крю, это самые богатые бургундские вина. Более 100 вин отнесены к категории прэме крю. В Кот де Нюи восемь основных винодельческих коммун: Фиксен, Жевре-Шамбертен, Морей-Сен-Дени, Шамболь-Мюзиньи, Вужо, Флажей-Эшезо, Вон-Романе, Нюи-Сен-Жорж.

Самые знаменитые вина производят в Жевре-Шамбертен, Шамболь-Мюзиньи, Вужо и Вон-Романе. Менее известные коммун, однако, часто почти не уступают своим знаменитым соседям по качеству вина.

Первая коммуна, начиная с севера Кот де Нюи, — это



Фиксен. Она обладает девятью климата, классифицируемыми как прэме крю. Самыми известными являются *Кло дю Шануп* (*Clos du Chapitre*) и *Кло де Перрьер* (*Clos de Perrière*).

Расположенная южнее коммуна Жевре-Шамбертен считается одной из жемчужин Бургундии. Здесь производится девять вин категории гран крю и 25 — прэме крю. Список исключительных вин коммуны возглавляют марки *Шамбертен* (*Chambertin*) и *Шамбертен Кло де Без* (*Chambertin Clos de Bèze*), производимые 30 владельцами этих виноградников (см. цв. вклейку ХХ.3).

Вино *Шамбертен* называют «королем вин и вином королей». Говорят, его любил Наполеон, причем до такой степени, что даже в поход в Россию взял с собой несколько ящиков.

Вина коммуны Морей-Сен-Дени менее знамениты, чем



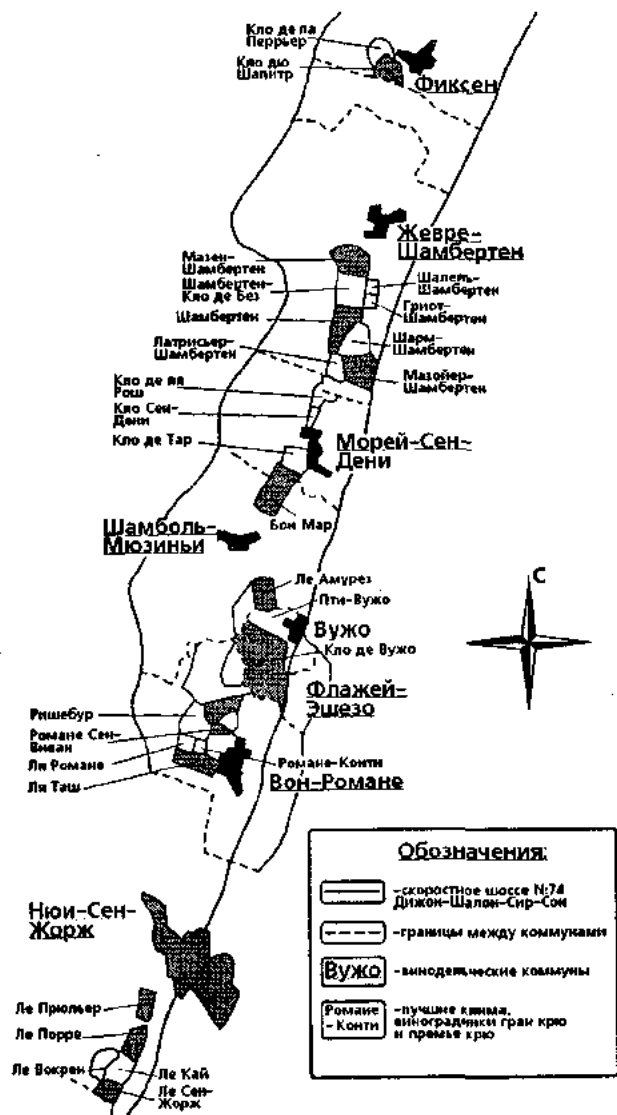


Рис. 5.3. Схема винодельческого района Кот де Нюи

вина Жевре-Шамбертен. Тем не менее здесь находятся 5 великолепных виноградников гран-крю и 25 виноградников преме-крю.

В коммуне Шамболь-Мюзиньи два виноградника гран-крю: Бон Мар (Bonnes Mares) и Мюзиньи (Musigny). Вино Мюзиньи — верх изысканности и прозрачности. Климат Мюзиньи невелик — всего 10 гектаров. В этой же общине производится двадцать с лишним марок вина преме-крю.

Виноградник коммуны Clos de Vougeot считается самым знаменитым в районе Кот де Нюи. С XII века и до Великой французской буржуазной революции эти земли принадлежали аббатству Сито. В настоящее время 50 га виноградника находятся во владении пятидесяти собственников. Вино Clos de Vougeot (Clos de Vougeot) является благородным утонченным вином с ароматом фиалки и трюфелей.

Здесь находится замок Clos de Vougeot, являющийся штаб-квартирой «Братства рыцарей — знатоков вина» (Confrérie des Chevaliers du Tastevin). Этот ставший уже международным клуб, насчитывающий 10 тысяч членов, занимается пропагандой бургундских вин и ежегодно организуют с этой целью празднества, посвященные многим местным винам.

Коммуна Флажей-Эшезо производит две великолепные марки вина, классифицируемые как гран-крю — Гран Эшезо (Grands Echezeaux) и Эшезо (Echezeaux). Эти вина включены в список вин коммуны Вон-Романе.

На крошечных виноградниках коммуны Вон-Романе производятся все те вина, которые Бургундия считает самыми известными, самыми дорогими и изысканными. Пять всемирно известных вин (Романе-Контти, Ришбур, Романе, Ла Таш, Романе-Сен-Виван) дают всего лишь 26 га виноградников с продуктивностью 700 гектолитров в год. Эти выдающиеся вина обладают всеми качествами, чтобы считаться безупречно гармоничными: крепкой основой, бархатной мягкостью, богатством аромата трав, фруктов и специй, необыкновенной изысканностью.

Романе вырабатывается на площади менее одного гектара и объем продукции составляет 25 гектолитров в год.

Виноградник Романе-Контти — самый большой из всех: 1,8 га с продуктивностью 50 гектолитров в год. Вино обязано своим появлением монахам, начавшим производить его в XIII веке. Название вина связывают с принцем Кон-



ти, который в 1760 году за очень большую цену перехватил виноградник прямо под носом у маркизы Помпадур, страстно желавшей его заполучить. Сегодня вино *Романе-Конта* считается одним из самых дорогих в мире. В 1988 году японская группа попыталась принять финансовое участие в работе коммуны, но энергичные протесты бургундских виноделов воспрепятствовали этому.

Коммуна производит также двенадцать марок вин премье крЮ, которые обладают великолепными свойствами, присущими местным виноградникам.

Нюи-Сен-Жорж является последней общиной на самом юге Кот де Нюи. Пять местных виноградников производят почти 40 марок вина премье крЮ. Утверждают, что виноградники основаны еще в X веке. Их победный час настал тогда, когда Фагон, доктор Луи XIV, прописал королю эти вина в качестве лекарства и предписание быстро облетело весь двор.

Местные вина, обычно крепкие, гармоничные, очень ароматные, хорошо хранящиеся, улучшают свои свойства по мере созревания. Среди них самыми признанными являются марки *Ле Кай (Les Cailles)*, *Ле Поре (Les Porets)*, *Ле Прюлье (Les Pruliers)*, *Ле Вокрен (Les Vaucrains)*, *Ле Сен-Жорж (Les St. Georges)*.

Кот де Бон

Этот район, южная часть Кот д'Ор, размером почти вдвое больше Кот де Нюи. Здесь на склонах холмов разбито 3000 га виноградников. Среди 19 коммун самые аристократические вина производят коммуны Алос-Кортон, Пернан-Вержелес, Савини-ле-Бон, Поммар, Вольне, Мерсо, Бланьи, Шассань-Монтраше, Сантене. Кот де Бон отличается большим разнообразием почв. У подножия холмов почвы состоят из песка, камня и мергеля. Здесь получают вина, имеющие общие названия. Нижняя половина склона содержит глину



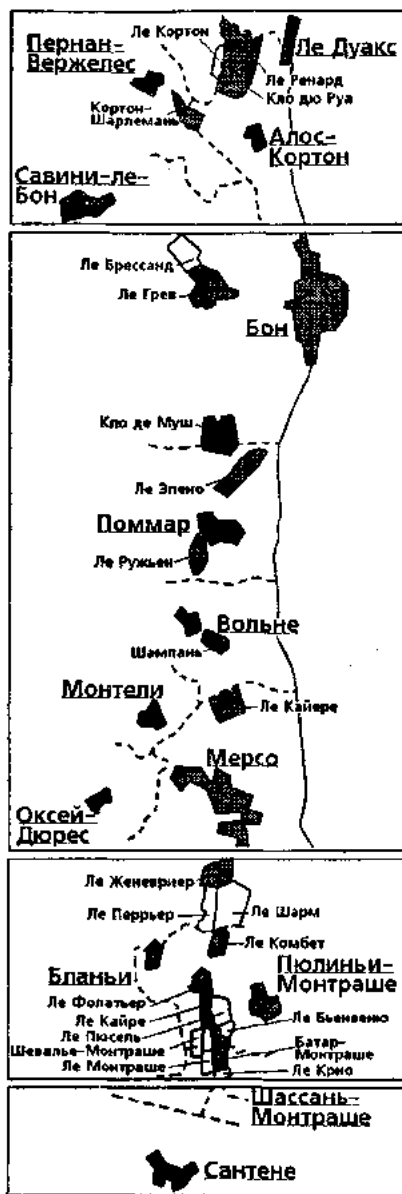
и известняки. Почва содержит много железа и имеет коричневый оттенок. Здесь выращивают красный виноград.

На верхней половине склонов четко проявляются белые мергели, идеально подходящие для белых вин, и, наконец, на вершинах преобладает известняк. Здесь выращивают виноград, используемый для получения столовых вин.

Красные вина в Кот де Бон составляют 80% всей продукции. Они вырабатываются из винограда Пино Нуар, великолепно сбалансированны, тонки, хорошо хранятся и достигают своей зрелости раньше, чем вина Кот де Нюи.

Белые вина Кот де Бон вырабатываются из винограда Шардоне. Величайшей славы достигли вина марок *Кортон-Шарлемань*, *Пюлиньи-Монтраше*, *Шассань-Монтраше*, *Мерсо*. Они обладают сложным букетом, гармоничны, экстрактивны. Будучи сухими винами, они обладают еще одним удивительным качеством: когда молодые, они очень бледные, но, созревая, становятся золотисто-медовыми.

Рис. 5.4. Схема винодельческого района Кот де Бон





Кот де Бон знаменит своими праздниками — «тримя прославленными днями».

Первый день праздника проводится в третью субботу ноября в Шато Кло де Вужо и собирает ежегодный капитул «Братства рыцарей — знатоков вина». На следующий день, в воскресенье, праздник переносится в столицу района, городок Бон, расположенный в 40 км к югу от Дижона. Здесь, в госпитале милосердия (приюте), называемом «Лез Оспис» (Les Hospices), устраивается крупнейший в мире аукцион — знаменитая распродажа вин из запасов госпиталя (см. цв. вклейку XIV.5), которая во многом определяет цены последнего урожая*.

Аукцион привлекает множество дельцов, ценителей вина и туристов. Он дает возможность публике впервые попробовать бургундское вино нового урожая. По старинной традиции каждый покупатель, участвующий в аукционе, зажигает тонкую свечу и гасит ее, выходя из торгов. Последним гасит свечу удачливый покупатель.

Каждый год вина продаются на аукционе прибывшим со всего мира покупателям, которые порой приобретают до 600 бочек вина емкостью по 228 литров.

В понедельник наступает третий, заключительный день праздника. Урожай винограда уже убран, и наступает время праздничного обеда, в котором принимают участие и владельцы виноградников, и сельскохозяйственные рабочие.

Самые северные коммуны Кот де Бон — Ле Дуакс, Пернан-Вержелес — вырабатывают белые и красные вина. Вина премье крию коммуны Ле Дуакс продаются под названием соседней коммуны Алос-Кортон. Коммуна Пернан-Вержелес производит пять марок вин, классифицируемых как премье крию, самое известное из которых *Иль де Вержелес* (Ile des Vergelesses) (см. цв. вклейку XIV.4). Не столь высококачественные красные вина этих двух коммун продаются под названием *Кот де Бон-Вилаж* (Cote de Beaune-Villages).

Коммуна Алос-Кортон — одна из самых старинных винодельческих деревень Бургундии. Император Карл Великий владел местными виноградниками еще в 775 году. Сегодня

* Интересно, что медицинские сестры госпиталя все еще носят средневековую униформу, это лишний раз подчеркивает заботу о сохранении в крае старинных традиций.



здесь производятся красные вина категории гран крию, а также две марки белого вина — *Кортон-Шарлемань* (Corton-Charlemagne) и *Шарлемань* (Charlemagne), являющиеся самыми благородными белыми винами Кот де Бон. Коммуна Алос-Кортон производит почти 30 марок вин премье крию. Самыми известными являются *Ле Марешод* (Les Mareshaudes) и *Ле Ренард* (Les Renardes).

Коммуна Савини-ле-Бон расположена между Пернан-Вержелесом и Боном. Она владеет 380 га виноградников, которые дают 20 марок вин категории premier cru. В основном это красные вина, очень приятные, изысканные и ароматные.

Коммуна Бон — историческая родина бургундских вин, место расположения главных Домов торговли.

Бон — не только один из самых популярных у туристов городов Франции с покрытыми глазурью крышами и музеем вин, размещенном в старинной резиденции герцогов Бургундских. Это также название окрестных холмов, на которых разбиты 50 га виноградников. В Боне производят около 30 марок красных вин категории премье крию. Они характеризуются фруктовым ароматом, гармоничностью и простотой. Среди самых выдающихся местных вин следует назвать нежные *Ле Грев* (Les Greves), гармоничное, выдержанное, с устойчивым ароматом *Ле Брессанд* (Les Bressandes) и белое *Кло де Муш* (Clos de Mouches).

К югу от Бона находится коммуна Поммар, вино которой пользуется особой известностью в мире, в частности, в Англии. Еще лет десять назад за границей ежегодно продавалось такое количество поддельных вин, якобы изготовленных в Поммар, которое коммуна могла произвести лет за десять.

В настоящее время, благодаря ужесточению законов по виноделию, ситуация значительно улучшилась. Настоящие вина Поммар — полные, гармоничные. Они с годами приобретают аромат трюфелей, долго хранятся.



340 га виноградников производят несколько марок красных вин категории преме крю, лучшими из которых являются *Ле Эпено (Les Epenots)*, *Ле Ружьен (Les Rugiens)*.

К югу от Поммара расположена живописная деревушка Вольне — самая старинная во всем департаменте Кот д'Ор. Местные 220 га виноградников вырабатывают более 20 марок вин качества преме крю, которые считаются самыми изысканными и утонченными красными винами Кот де Бон. Мягкие, ароматные, наполненные запахом цветов, специй и трав, эти вина созревают быстрее большинства красных бургундских вин.

В средневековье они имели особый оттенок, называемый «блеск куропатки», и пользовались огромным успехом как при дворе герцогов Бургундских, так и при королях Франции.

Самыми известными считаются вина *Ле Кайере (Les Caillerets)*, *Ле Шампань (Les Champan)*.

Монтели и Оксей-Дюрес являются менее известными коммунами Кот де Бон. 300 га местных виноградников производят в основном красные, а также несколько марок белых вин. Свыше десяти из них относятся к категории преме крю.

Коммуна Мерсо несколько обособлена от остальной территории района Кот де Бон. Здесь начинается настоящее царство белого винограда Шардоне, простирающееся и на территории других коммун — Бланьи и Пюлиньи-Монтраше.

Вина Мерсо считаются величайшими белыми винами Бургундии. Они наиболее мягкие, насыщенные и гармоничные, с тонким ароматом. Не случайно их часто называют дамскими. Их отличительная особенность в том, что это одновременно сухие и нежные вина, долго сохраняющие свои свойства. Из-за своего превосходного бледно-золотистого цвета, роскошного ароматического букета с тонами



абрикоса и лесного ореха, легендарной нежности они пользуются славой во всем мире.

Как ни странно, 14 лучших виноградников Мерсо классифицируются как преме крю, самыми признанными среди них считаются вина *Ле Перрье (Les Perrier)*, *Ле Шарм (Les Charmes)*, *Ле Женевиер (Les Genevrières)*.

Коммуна Мерсо — самая зажиточная в Бургундии. Внимание туристов привлекает красивейшая церковь Сен-Николя с 57-метровым шпилем; а также таверна «Ла Тринке» (La Trinquée), где владельцы виноградников организуют дегустацию вин, Ла Банне (La Bannée), где провозглашается начало сбора винограда и Ла Пауле (La Paulée), где можно просто пропустить «по маленькой» во время фестиваля в честь молодого вина.

Небольшая коммуна Бланьи, примыкающая на юго-востоке к виноградникам Мерсо, производит белые вина под названием Бланьи (Blagny) или Мерсо Бланьи (Meursault Blagny). Трех местным климата присвоена категория преме крю.

Коммуны Пюлиньи-Монтраше и Шассань-Монтраше, без сомнения, производят самое известное и самое престижное из всех белых вин в мире. Всего пять местных виноградников относятся к категории гран крю: Ле Монтраше (Le Montrachet), Шевалье-Монтраше (Chevalier-Montrachet), Батар-Монтраше (Batard-Montrachet), Бьенвеню-Батар-Монтраше (Bienvenus-Batard-Montrachet) и Криво-Батар-Монтраше (Criots-Batard Montrachet). Они занимают всего 30 га бесценной земли.

Среди этих вин звездой первой величины является вино *Ле Монтраше*, которое вырабатывается из винограда, выращиваемого на маленьком винограднике в 8 га. Какую только характеристику не давали ему: бархатное, нежное, изысканное, превосходно уравновешенное, утонченное, мужественное, вино, которое нужно пить





на коленях, при снятой шляпе! Выпить подлинное *Ле Монтраше* — это редчайший случай, так как ежегодно производится всего 300 гектолитров этой продукции.

Вино *Батар-Монтраше* производится виноградником площадью 12 га. Оно отличается изумительным букетом, в котором преобладают ароматы жареного хлеба.

Вино *Шевалье-Монтраше* такое же исключительное, как и его соседи, но менее крепкое. Площадь виноградника — 7 га.

Совершенно крошечный климат в 1,5 га производит вино *Бьенвеню-Батар-Монтраше*, обладающее богатым цветочным ароматом, восхитительное своей тягучестью.

Эти же коммуны вырабатывают более двадцати вин категории премье крЮ. Лучшими из них признаны марки вин *Ле Комбетт (Les Combettes)*, *Ле Каюере (Les Caillerets)*, *Ле Фолатьер (Les Folatieres)*, *Ле Пюсель (Les Pucelles)*.

Самая южная коммуна Кот де Бона и Кот д'Ора — Сантене. Это крошечный городок, в котором около тысячи жителей. Он знаменит целебными водами, богатыми окисью лития. Здесь, в замке Филиппа Смелого, в погребах хранятся отборные марки вина. Коммуна производит несколько красных вин категории премье крЮ. Они хорошо сложены, обладают необычным фруктовым ароматом.

На западе, параллельно Кот де Бон и Кот де Нюи, располагается еще один ограниченный бургундский район, От-Кот де Бон, виноградники которого разбиты в долинах и на скалах холмов при средней высоте 400 метров над уровнем моря. Здесь ненадежные климатические условия, велик риск заморозков. Местные красные вина более легки, свежи и изящны, чем вина Кот де Бон. На этикетках этих вин после названия *Бургундское*, *Бургундское светлое*, *Бургундское розовое* ставится надпись «*О-Кот де Нюи (Hautes-Cotes de Nuits)*» или «*О-Кот де Бон (Hautes-Cotes de Beaune)*».

Эти вина хороши для первого знакомства с бургундскими винами, так же как и вина *Кот де Бон Вилаж* и *Кот де Нюи Вилаж*. Будучи производимыми в винодельческих районах вторичного значения, они тем не менее являются подлинными бургундскими ординарными винами с богатым букетом, великолепным вкусом, оставаясь при этом доступными по цене для повседневного употребления.



Кот Шалонез

Район Кот Шалонез находится южнее Кот де Бон и очень на него похож землями и сортами винограда. Он самый малоизвестный в Бургундии и производит вина, уступающие лучшим ее маркам.

Большая часть района покрыта лесами или используется под пастбища.

Здесь культивируют виноград Пино Нуар для производства красных вин, Шардоне и Алиготе — для белых. Виноградники пяти коммун раскинулись с севера на юг на 30 км.

Коммуна Монтани владеет виноградниками площадью 300 га. Тридцать ее климат классифицированы как премье крЮ. Они вырабатывают только белые вина, приятные и довольно тонкие, которые употребляются молодыми.

В коммуне Меркурей несколько виноградников относят-





ся к категории премье крию. Большей частью это красные вина, которые могут быть довольно хорошего качества.

На крайнем севере Кот Шалонез расположена коммуна Рюлли, производящая красные вина, сравнимые с винами Кот де Бон. Здесь же из винограда Алиготе вырабатывают игристые вина *Бургонь Муссе* (*Bourgogne Mousseux*) и *Креман де Бургонь* (*Cremant de Bourgogne*).

Маленькая коммуна Живри известна своим довольно крепким красным вином, пригодным к выдержке и доступным по цене.

Всего район Кот Шалонез располагает виноградниками на площади в тысячу гектаров и производит около 50 тысяч гектолитров вина в год.

Маконне

Южнее района Кот Шалонез раскинулся другой район Бургундии — Маконне. Этот благодатный район, родина поэта Ламартина, известен своими уникальными природными и историческими памятниками. Именно здесь находится знаменитая гора Солютре, давшая название археологической культуре, датируемой двадцатым тысячелетием до нашей эры.

Район Маконне начинается от города Турню и тянется на юг. Две трети продукции района составляют белые вина, вырабатываемые из винограда сорта Шардоне. Культивируется также виноград Гаме и Пино Нуар. Все виноградники занимают площадь в 4500 га, производя ежегодно 250 тысяч гектолитров вина.

Маконне — родина знаменитого *Пуий-Фюисс* (*Pouilly-Fuisse*), пользующегося огромным спросом и являющегося одним из са-



Рис 5.5. Территория винодельческих районов Маконне и Божоле



мых знаменитых белых бургундских вин после *Шабли* и вин района Коте де Бон. Это вино по-праву считается лучшим вином района, легким, сухим, с золотисто-зеленым окрасом. Помещенное в дубовые бочки, оно приобретает аромат жареного миндаля. Вино употребляется молодым и достигает всей полноты через шесть месяцев после розлива в бутылки. Может храниться до четырех лет. (См. цв. вклейку XXI.4)

Вино производят пять коммун на виноградниках площадью 750 га. Ежегодно его вырабатывается 40 тысяч гектолитров.

Родственные вина *Пуий-Лоше* (*Pouilly-Loche*), *Пуий-Винзель* (*Pouilly-Vinzelles*) и *Сен-Веран* (*Saint-Veran*) — не такие извест-

ные, как предыдущие, но также очень хорошие, легкие и изящные, с великолепным фруктовым ароматом (см. цв. вклейку XV.1). Употребляются молодыми.

Наименование *Макон-Вилаж* (*Mâcon-Villages*) предназначено исключительно для белых вин. Оно производится в 43 коммунах общим объемом 125 тысяч гектолитров в год. Если при этом указывается конкретное название деревни (например, *Макон Вире* (*Mâcon Viré*), то это означает, что вино еще более высокого качества.

Макон Ред (*Mâcon Red*), *Макон Блан* (*Mâcon Blanc*) и *Макон Сюперьер* (*Mâcon Supérieur*) — хорошие доброкачественные столовые вина. Красные приготавливаются из винограда Гамей с добавлением Пино Нуара. Белые вина делаются из Шардоне с небольшим добавлением Алиготе.





Божоле

Южный район Бургундии, называемый Божоле, начинается в десяти километрах южнее Макона и заканчивается на подступах к Лиону. Растянувшись более чем на 60 км в длину и на 12–15 км в ширину, он занимает склоны и южную часть горной цепи Божоле, охватывающей на западе долину реки Соны. В этом районе с богатыми винодельческими традициями под виноградники занято 22 тысячи га земли, которые дают в среднем 1 млн. 300 тыс. гектолитров вина.

Божоле — страна холмов и деревень, расположенных вокруг романских церквей. Так как район защищен с запада от ветра горами Божоле, покрытыми сумрачными лесами из каштана и сосны, то климат здесь намного мягче, чем в Кот д'Ор и позволяет производить больше вина, главным образом красного.

В Божоле различают два района, разделенные притоком Соны, речушкой Низран: на севере — Верхнее Божоле с гранитно-сланцевыми почвами и на юге — Нижнее Божоле с глиняными и известковыми почвами.

Лучшие вина производятся в Верхнем Божоле на каменистых склонах холмов. Выращиваемый здесь сорт винограда Гаме — сладок и очень специфичен. Являясь на плодородных землях весьма посредственным, он на каменных (гранитных) почвах проявляет чудеса. В Нижнем Божоле гранитные почвы сменяются на известковые, и вина, изготавливаемые из того же сорта винограда, уступают в своем качестве.

Вина Божоле делятся на четыре категории. К двум нижним относятся *Божоле (Beaujolais)* и *Божоле Сюперьёр (Beaujolais Supérieur)*. Это обычные вина, лучшие свойства которых проявляются тогда, когда они молодые. У них яркий цвет, изысканный фруктовый аромат. Их крепость — 7% для *Божоле* и 10% для *Божоле Сюперьёр*. Вина можно встретить в каждом французском бистро или ресторане, где они подаются в кувшинчиках или графинах. Их пьют охлажденными. Они могут быть очень приятными через шесть месяцев после изготовления. Объем производства вина этих двух категорий составляет 50 млн. бутылок в год.

Третья категория — вино *Божоле-Вилаж (Beaujolais-Villages)*, оно обладает особенно характерным для вин Божоле



ле фруктовым ароматом, игривостью. Вино производят 39 коммун Верхнего Божоле на площади виноградника в 6300 га. Для полного развития этого вина необходима выдержка 2–3 года.

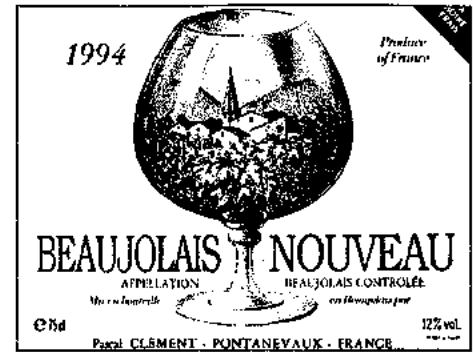
В начале 60-х годов виноделы Божоле выработали новый

метод виноделия, позволяющий за короткое время выполнить технологические процессы сжеживания, фильтрации и т. д. До этого вина *Божоле*, *Божоле Сюперьёр*, *Божоле-Вилаж* поставлялись начиная с третьего-четвертого ноября в местные кафе и бистро под названием *Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau)* или *Примёр (Primeur)*. Эти дешевые вина не укупоривали в бутылки и поставляли лишь в Париж и находящуюся недалеко Женеву. Теперь с 15 ноября, как только Божоле превращается в вино, оптовые торговцы тут же разливают его в бутылки и спешат доставить в отдаленные точки планеты, включая США, Канаду, Японию, Великобританию. На долю этих напитков приходится треть валового производства вин в Божоле, т. е. около 400 тысяч гектолитров в год.

Сегодня молодые вина Божоле своей свежестью, фруктовым ароматом, необыкновенно приятным вкусом пленили многие страны Европы, Азии и Америки. Но это вино очень недолговечно. Приготовленное ускоренным методом, оно уже к весне теряет свое качество.

К четвертой категории относятся десять марок вин контролируемых наименований по происхождению. Все они имеют собственные названия.

В самой южной части Божоле расположен виноградник Бруйи (Brouilly) площадью в 1200 га. Интересно, что он назван не по названию деревни, а по названию горы Бруйи. Виноградник раскинулся на территории шести коммун. Лучшая, центральная часть виноградника площадью в 305 га имеет право на название Кот де Бруйи (Côtes de Brouilly). Освежающее, с ароматом винограда, *Бруйи* хранится около





двух лет. Имеющее более четко выраженные характеристики *Кот де Бруи* может выдерживаться 3—4 года.

Вино *Жюльена (Julienas)* является самым известным местным вином. Оно крепкое, немного жестковатое вначале, но всегда ароматное и игристое, с фиолетовым окрасом. Производится виноградником в 750 га, расположенном на севере района. (См. цв. вклейку XV.5).

Настоящим божоле считается марка *Ширубль (Chiroubles)*. Обладает ярким окрасом, тонким фруктовым ароматом с тонами фиалки и малины. Вырабатывается из винограда, выращиваемого на площади 340 га.

Мулен-а-Ван (Moulin-a-Vent) считается лучшим вином района. Оно крепкое, гармоничное, улучшающее свои свойства по мере созревания. Нуждается в 6—7 годах выдержки, чтобы полностью проявить свой темно-рубиновый цвет и аромат ириса, увядшей розы, пряностей и зрелых фруктов. Употребляется неохлажденным. (См. цв. вклейку XV.3).

Вино *Моргон (Morgon)* вырабатывается из винограда, выращиваемого на площади 1100 га. Виноградник разделен на шесть климатов. Вино выдерживается минимум год, может храниться до шести лет, являясь одним из наиболее долговечных в Божоле. Обладает ароматом зрелых фруктов с косточками (вишни, персика, абрикоса).

Сент-Амур (Sant-Amour) производится одним из северных виноградников Божоле площадью 280 га. Это живое, легкое, гармоничное и нежное вино с фруктовым ароматом изготавливается в двух вариантах: выдержанное и для немедленного употребления.

Шена (Chenas) — самое редкое из всех местных вин Божоле. Маленький виноградник в 250 га расположен рядом с виноградником Мулен-а-Ван. Как и *Жюльена*, *Шена* — очень крепкое вино, раскрывающее все свои качества после нескольких лет выдержки, поэтому его не пьют молодым.

Флёри (Fleurie) — легкое и нежное, яркое и искристое, с



четко выраженным ароматом ириса и фиалки, розы и персика, черной смородины и малины. Из-за превосходного окраса его считают дамским в ряду местных вин Божоле. Пользуется особой популярностью в Швейцарии.

Ренье (Regnie) было причислено к десяти лучших местных вин Божоле совсем недавно — в 1988 году. Зона названия Ренье распространяется на две коммуны, владеющие виноградником в 650 га. Вино обладает вишневым окрасом и ароматом смородины, тутовой ягоды и малины.

Южнее Божоле расположен виноградник Кот дю Лионе площадью 240 га. Он опоясывает город Лион с запада и простирается до границы с районом Кот дю Рон. Виноградник был основан еще в римские времена и познал вершину славы в XVIII веке, когда занимал площадь чуть ли не в 13 тысяч гектаров. Он не сумел возродиться в полной мере после нашествия филлоксеры. Часть территории виноградника была поглощена расширяющимися пригородами Лиона.

Сегодня виноградник производит около 13 тысяч гектолитров вина контролируемых названий по происхождению. В основном это красные вина — легкие, с фруктовым ароматом, вырабатываемые из винограда Гаме. Здесь же производятся белые вина на базе Шардоне и Алиготе.

В БЛИКОЛЕЖНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ВИН БОРДО

Область виноделия Бордо — самый обширный виноградник высококачественных вин в мире. Он занимает десятую часть всех земель департамента Жиронда, самого большого во Франции. Площадь виноградников составляет более 100 тысяч гектаров (примерно столько, сколько во всей Германии), из которых 95 тысяч производят вина контролируемых наименований по происхождению. Обширный регион простирается с запада на восток на 130 км и с севера на юг на 105 км. Граница винодельческой области совпадает с границами департамента Жиронда. Название же ее происходит от названия административного центра этого юго-западного департамента.



Шестой по величине город Франции, одна из мировых столиц марочных вин, Бордо существует уже две тысячи лет. А виноград выращивается на территории Жиронды с I века нашей эры. В 1152 году французский король Людовик VII развелся со своей супругой Алиенорой, герцогиней Аквитанской, и потерял приобретенные через этот брак земли, которые, в связи с заключенным в том же году брачным союзом Алиеноры с будущим королем Англии Генрихом II Плантагенетом, на целых три века отошли к Англии. И лишь по окончании Столетней войны в 1453 году юго-западные области вернулись к Франции. Вот почему в Бордо до сих пор чувствуются следы английского влияния.

С окончанием эпохи мрачного средневековья ничто не мешало развитию местного виноделия. Опыт и знания виноделов необыкновенно выросли. Англичане во время их господства в Аквитании* пристрастились к бордоским красным винам, которые они называли «кларет»** (claret). В то время это были легкие, прозрачные, неяркие красные вина. В течение веков технология изготовления вина менялась, и бордоские красные вина утратили первоначальный бледный цвет. Тем не менее англичане продолжают использовать это название.

На территории департамента протекают реки Гаронна и Дордонь, которые впадают в широкое устье реки Жиронды. Устье тянется почти на 80 км, прежде чем достичь Атлантического океана. Виноградники высажены в долинах этих рек, на каменистых холмах или участках между ними. Климат здесь влажный, мягкий, лето достаточно теплое, зимы не настолько холодные, чтобы вымерзли виноградники. Исключение составили 1709 и 1956 годы, когда суровые зимы нанесли им большой урон.

Почвы Бордо чрезвычайно разнообразны, что является основной причиной многообразия вин этого региона. Лучшие почвы для винограда — это бедные и даже исключительно бедные почвы: легкая галька, недостаток органических

* Аквитания — регион Франции, в который входят несколько департаментов Юго-Запада: Дордонь, Жиронда, Атлантические Пиренеи, Ланды, Ло и Гаронна.

** Кларет (claret) — название, данное этим винам англичанами. Во французском языке принято написание «clairette» — клерет.



удобрений. Считается, что лоза должна бороться, чтобы достичь своего совершенства. Но эти почвы должны быть богаты минералами, благодаря которым виноград приобретает сложный утонченный аромат, присущий благородным винам.

В благоприятные урожайные годы регион производит до шести миллионов гектолитров вина. В основном это красное вино, которого вырабатывается 75% от общего объема. Оно изготавливается из винограда, выращиваемого на севере Бордо, в то время как белое вино — продукт юго-востока винодельческой области.

Бордоские вина подразделяются на три основные категории.

Первая категория — вина основных названий. Эта категория была установлена в 1911 году и используется применительно ко всем винам, не имеющим местного названия и производящимся на виноградниках Жиронды, за исключением небольших по площадям виноградников лесной зоны. Такого вина производят свыше 1,5 миллиона гектолитров в год. В эту категорию входят вина *Бордо (Bordeaux)*, *Бордо Кларет (Bordeaux Clairette)*, *Бордо Муссе (Bordeaux Mousseux)*, *Бордо Сюперьер (Bordeaux Supérieur)*.

Ко второй категории относятся вина районных названий. Примером могут служить *Медок (Medoc)* и *О-Медок (Haut-Medoc)*. Это наиболее легкие вина, которые употребляются молодыми.

К третьей категории относятся вина, имеющие местные, или коммунальные, названия. Всего в Бордо официально выделены к производству сорок наименований вин. Самые скромные из них те, на этикетках которых указывается общее наименование региона, где произведено вино (например, *Бордо* или *Бордо Сюперьер*). Лучшим маркам относятся вина, на этикетках которых более конкретно указывается место сбора урожая (например, Медок). Самые лучшие, относящиеся к третьей категории, вина указывают на своих этикетках название коммуны (например, Марго).

Индивидуальные винодельческие поместья в Бордо традиционно называются «шато» (*château*). Этот термин применяют исключительно к винам контролируемых наименований по происхождению, которые производятся в реально существующих угодьях. И хотя на русский язык слово «шато»

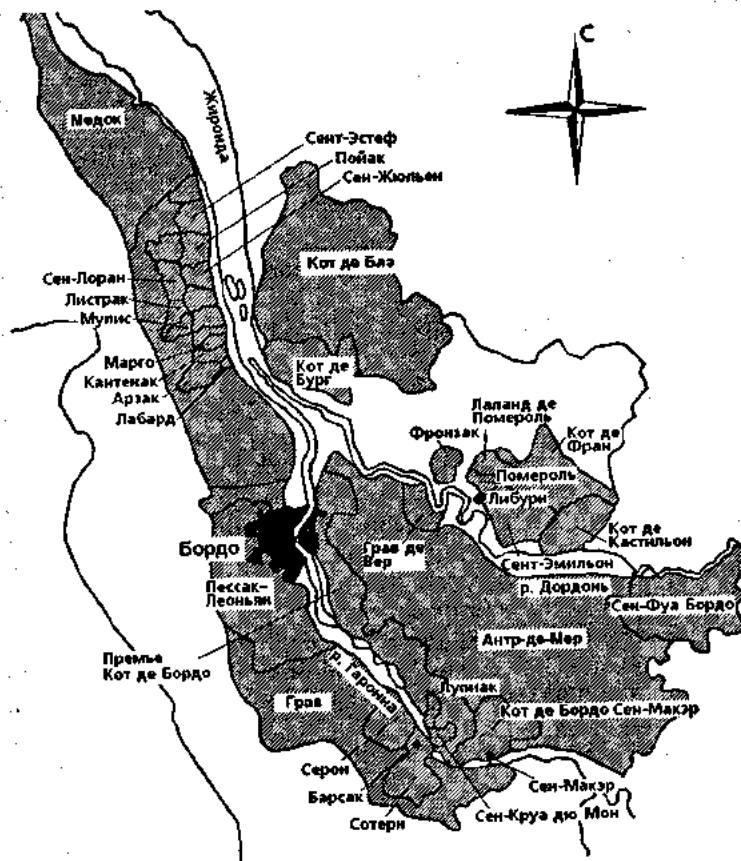


Рис. 5.6. Территория винодельческой области Бордо

переводится как «замок», на самом деле зачастую это совсем не дворцы, а обыкновенные небольшие и скромные строения, сооруженные в прошлые века, прекрасные в архитектурном плане.

Насчитывается более четырех тысяч таких поместий, каждое из которых имеет свои виноградники, подвалы, навесы и т. д. Официально признаны винами наивысшего

качества (классифицированы) около 200 лучших шато*. Неклассифицированные шато (а их большинство) дают своим винам официально принятые наименования, указывая на этикетке название поместья (шато) в том случае, если вино укупорено в самом поместье. Вина, которые шато через брокеров продает какому-либо торговцу в Бордо и которые он затем укупоривает и выдерживает до полного созревания, могут смешиваться с винами других виноградарей этого же региона. В этом случае они продаются под общими названиями бордоских вин.

Утверждают, что всего в Бордо насчитывается около 20 тысяч торговых марок вин!

Винодельческие районы Бордо

Область виноделия Бордо подразделяется на районы, отличающиеся друг от друга не только размерами, но и свойствами производимых вин. Самые утонченные красные вина производятся в четырех известных районах: Медок, Грав, Сент-Эмильон и Помероль.

Медок

Это самый знаменитый из всех винодельческих районов Бордо. Его вина являются образцом настоящего бордоского вина. Он представляет собой узкую полосу земли, вытянувшуюся вдоль левого берега устья Жиронды более чем на 130 км.

Каменные, с большим количеством гравия, глины, песка и извести холмы с покатыми склонами служат прекрасной основой для произрастания благородных сортов винограда — Каберне Совиньон и Мерло. Причем Каберне составляет 60% урожая всех виноградников и достигает по содержанию 80% в лучших марках вина.

Район Медок подразделяется на две части: Ба Медок (Bas-Medoc) на севере, в устье реки Жиронда, и О-Медок (Haut-Medoc) на юге. Вина со многих участков этого района могут носить название Медок, но О-Медок, как более

* Знаменитые марки шато, к сожалению, практически недоступны по цене широкому кругу потребителей.



знаменитый своими высококачественными винами район, производит вино под наименованием — *О-Медок*.

Особенность вин района Медок состоит в том, что они предполагают длительное хранение, во время которого улучшают свое качество. Вот почему они несколько лет выдерживаются в дубовых бочках, где осветляются и приобретают в контакте с танином дерева ароматические оттенки ванили.

В 1855 году торговая палата Бордо установила классификацию виноградников Медока исходя из качества земли, ее цены и престижа. Классификация осталась в силе до наших дней (за исключением виноградника Шато Мутон-Ротшильд, получившего в 1973 году по указу президента Франции более высокий статус).

Итак, классифицированные виноградники, производящие красные медокские вина, подразделяются на пять категорий. Категория *премьер крию* включает пять виноградников: Шато Лафит-Ротшильд, Шато Лагур, Шато Марго, Шато Мутон-Ротшильд, Шато О-Брион (Грав)*.

Категория *секонд крию* (виноградники второй категории) состоит из 14 виноградников, категория *трузьем крию* (третья категория) — из 15 виноградников, категория *катрием* (четвертая) — из 10 виноградников и последняя категория, *сенкьем* (пятая), — из 18 виноградников (см. Приложение №1)

Медокским классифицированным винам разрешено на этикетках делать пометку крию класс (*cru classe*). Все они считаются винами самого высокого качества.

Кроме этих пяти категорий среди виноградников Медока различают также виноградники крию буржуа (*cru bourgeois*). В XV веке буржуазия Бордо получила привилегию — владеть помещичьими наделами. На протяжении веков буржуа покупали луч-



* В 1855 г. Шато О-Брион относилось к Медоку. В настоящее время, хотя это шато официально относится к району Грав, вино, производимое там, классифицируется как медокское.



шие виноградники в Медоке, которые стали неофициально называться крию буржуа. На сегодняшний день существуют 127 таких виноградников. Они, в свою очередь, подразделяются на три категории: а) буржуазные вина (68 шато); б) лучшие буржуазные вина (41 шато); в) исключительные буржуазные вина (18 шато).

Иногда виноделы, владельцы таких виноградников, размещают на этикетках надпись «крию буржуа», которая, однако, не является обязательной.

Классификация 1855 года строго соблюдается и в наши дни. Правда, она не совсем точно соответствует современному положению дел. Некоторые шато уже не делают такое хорошее вино, как раньше. Другие, наоборот, преуспели в его производстве и превзошли более именитых соседей. Одно или два шато вообще сошли с арены и не занимаются изготовлением вина. Некоторые вина крию буржуа достигли стандартов крию класс, и их уже можно было бы перевести в высший класс.

Сегодня 11 тысяч га медокских виноградников производят вина двух районных наименований и шести коммунальных. Самые известные коммунальные названия принадлежат региону О-Медок: Сент-Эстеф, Сен-Жюльен, Пойак, Листрак, Мулис и Марго.

Марго — символ района Медок. Эту торговую марку вина используют коммуны Лабарда, Арзака, Кантенака, Марго и Сусана, расположенные в 25 км от Бордо. Общая площадь виноградников, вырабатывающих двадцать одно наименование классифицированных вин во главе с прославленным *Шато Марго*, составляет 1060 га с продукцией 7 миллионов бутылок в год.

Здесь проводится не менее пяти вин второго класса, десяти — третьего класса (среди них такие известные во всем мире вина, как *Шато Бран-Кантенак (Château Brane-Cantenac)*, *Шато Пальмер (Château Palmer)*, целый ряд вин четвертого и пятого



класса, а также примерно 20 марок вин крЮ буржуа и пти шато, настоящих медокских вин, хотя и не вошедших в классификацию.

Виноградником Сен-Жюльен площадью 744 га владеют три коммуны. Здесь производится одиннадцать классифицированных наименований вин, в том числе пять — второй категории, среди них: *Леовилья (Leovilles)*, *Шато Грюо-Лароз (Chateau Gruaud-Larose)*, *Дюкрю-Бокайу (Ducru-Beaucaillou)*, два вина третьей категории и четыре — четвертой. Ежегодно вырабатывается 40 тысяч гектолитров вина всех категорий.

Пойак считается столицей Медока. Этот виноградник вырабатывает 21 название классифицированных вин, из которых первосортными являются: *Шато Латур (Chateau Latour)*, *Шато Мутон-Ротшильд (Chateau Mouton-Rothschild)*, а также два вина второй категории. Здесьние 950 га виноградников дают 6 миллионов бутылок исключительного по качеству вина, насыщенного, гармоничного, тонкого и ароматного, приобретающего роскошный букет после 15 и более лет выдержки.

Мулис — коммуна, расположенная на северо-западе от Марго. Виноградники площадью 350 га занимают узкую полосу 12 км в длину и 400 м в ширину.

Коммуна Листрак владеет 555 га виноградников. Она производит 26 тысяч гектолитров высококачественного, хорошо слаженного вина.

Самым обширным из всех медокских виноградников является Сент-Эстеф. Его площадь — 1100 га. Ежегодно производится 9 миллионов бутылок благородного вина пяти классифицированных наименований, в том числе две марки вина второй категории: *Шато Ко-д'Эстурнель (Chateau Cos-d'Estournel)* и *Монроз (Montrose)*, а также большое число марок вин крЮ буржуа.

Вина виноградника Сент-Эстеф — самые крепкие, самые стойкие и в то же время менее изысканные из всех медокских



вин. Будучи молодыми, эти вина обладают легкостью, интенсивной окраской, фруктовым ароматом.

Грав

Один из самых известных районов Бордо, который имеет право использовать контролируемое наименование «Грав», расположен на левом берегу реки Гаронны и граничит на севере с районом Медок. Он включает в себя город Бордо и тянется на юг на 60 км. Местность здесь равнинная. Верхний слой почвы состоит из песка и гравия (graves в переводе с французского — гравий).

Район производит около 160 тысяч гектолитров вина в год, в том числе 90 тысяч гектолитров — белых.

Высококачественные зрелые красные вина района Грав обладают необыкновенным ароматом и гармоничностью. Они имеют много общего по вкусовым качествам с винами соседнего района Медок. Лучшими среди них, безусловно, являются *Шато О-Брион (Chateau Haut-Brion)* и *Ла Мисьон О-Брион (La Mission Haut-Brion)*.

Местные белые вина, главным образом сухие, также обладают высокими достоинствами. Некоторые из них являются изысканными высококачественными напитками со сложным букетом. К ним можно отнести знаменитые *Домен де Шевалье (Domaine de Chevalier)*, *Шато Лавиль О-Брион (Chateau Laville-Haut-Brion)*.

Официальная классификация вин Грава была принята в 1953 и усовершенствована в 1959 году. В отличие от Медока виноградники Грава не делятся по категориям. Обычно на винных этикетках пишут слова «grand cru classe Graves» вместе с названием шато и наименованием вина.

В Граве также более 300 виноградников, не относящихся к высшей категории. Они производят и продают вина под названием своих шато (chateau), владений (domaine) или виноградников (clos). Существуют также многочисленная армия мелких виноделов (в основном на юге района). Они продают вина торговцам Бордо, которые смешивают их с другими винами и продают под общим наименованием вин Грава.

В 1987 году из района Грав выделили район Пессак-Леоньян. В него вошли весь запад и юго-запад Бордо, приблизительно 900 га виноградников. Здесь производятся 55 наименований местных вин.



Сент-Эмильон

Сент-Эмильон, один из четырех главных бордоских винодельческих районов, производящих красные вина, расположен на правом берегу Дордоны. Район назван по имени небольшого городка Сент-Эмильон, который иногда называют деревней. Четыре тысячи жителей Сент-Эмильона считают его самым старым французским городом виноделов. В одном из готических монастырей города на протяжении восьми столетий проходили совещания членов специального совета, контролировавшего качество местных вин.

В район входит речной порт Либуρν, от названия которого его иногда называют Либурнс.

Будучи небольшим по территории (четвертая часть Медока), район производит тем не менее огромное количество вина — около 600 тысяч гектолитров. В основном красное, оно отличается мягкостью, фруктовым ароматом, четко выраженными свойствами. Здешние вина созревают быстрее, чем вина Медока или Грава. В среднем вино становится высококачественным через 4—5 лет.

Среди культивируемого винограда господствует Мерло. Используется также виноград сортов Каберне, Фран и Мальбек. В отличие от Медока виноградники Сент-Эмильона дробятся на множество крошечных владений (по 2—3 гектара). Здесь нет больших «замков».

Однако простые скромные поместья производят весьма престижные вина. (См. цв. вклейку XIX.3).

Район Сент-Эмильон включает в себя территории: собственно Сент-Эмильон, Фронзак, Канон-Фронзак, Помероль, Лаланд-де-Помероль (Неак) и коммуны-спутники.

Весьма характерная особенность района Сент-Эмильон состоит в том, что здесь на весьма ограниченной площади различают множество видов почв. Это и обуславливает огромное многообразие местных вин.

Согласно закону 1984 года, Вина Сент-Эмильона подразделяются на две категории наименований: Сент-Эмильон и Сент-Эмильон Гран-Крю.

В действительности же существуют четыре больших группы.

Первая группа — вина Сент-Эмильон. Это наиболее общее



наименование включает в себя огромный список вин.

Вторая группа — вина Сент-Эмильон Гран-Крю. Их насчитывается около двухсот. В эту категорию входят лишь красные вина, розлив которых по бутылкам осуществляется только в «замке» после полутора лет выдержки.

Третья группа — вина Сент-Эмильон Гран-Крю-Классе. Они, в свою очередь, подразделяются на две подгруппы: Сент-Эмильон Премье-Гран-Крю-Классе (вина наивысшего качества, которых насчитывается одиннадцать) и Сент-Эмильон Гран-Крю-Классе (вина высшего качества, число которых — 64).

Четвертая группа — вина Сент-Эмильон Премье-Гран-Крю-Классе. Таких вин насчитывается одиннадцать, из них два (*Шато Озон* и *Шато Шеваль-Блан*) относятся к категории А (вина особой классификации), а остальные — к категории Б.

В 1924 году пяти коммуна к северу от Сент-Эмильона была предоставлена возможность соединить свои названия с названием «Сент-Эмильон»: Люссак, Пуиссеген, Сен-Жорж и Монтань. Две первые коммуны пользуются репутацией производителей лучших вин, близких к винам собственно территории Сент-Эмильон.

К северу-западу от Либурна находится знаменитое винодельческое товарищество Помероль, у северной границы которого расположены коммуны Лаланд и Неак, занимающие 880 га под виноградники. Здесь вырабатываются великолепные нежные вина, достойные сравнения с винами южного соседа.

Земли Фронзак и Канон-Фронзак производят красные вина, довольно крепкие и оригинальные, густые и сохраняющие вкус ягод.

Помероль

Это самый маленький (всего 732 га виноградников) из четырех винодельческих районов Бордо, производящих крас-



ное вино. Он расположен рядом с Либурном на слегка холмистом плато. Почвы здесь глинистые, гравиевые и песчаные. Как правило, такой состав дает высококачественное вино. Вина Помероля подтверждают это правило. Они терпкие, бархатистые, с особо изысканным вкусом. В отличие от Медока, Грава и Сент-Эмильона, вина Помероля никогда официально не классифицировались. Еще тридцать-сорок лет назад они не считались благородными. Но в настоящее время отношение к ним коренным образом изменилось. Бытует стихийно сложившаяся классификация, согласно которой во главе списка стоит Шато Петрю, за которым следует целая вереница лучших «замков». Самое знаменитое вино района *Шато Петрю (Château Petrus)* считается одним из восьми самых благородных красных вин мира, выпускается в ограниченном количестве и стоит чрезвычайно дорого. (См. цв. вклейку XIX.2).

Следующие десять превосходных вин района обычно сравнивают со второй категорией медокских вин: *Вье Шато Сертан (Vieux Château Certan)*, *Шато Ла Консейант (Château La Conseillante)*, *Ла Флер-Петрю (La Fleur-Petrus)*, *Тромане (Trotanday)*, *Л'Эванжиль (L'Évangile)*, *Газен (Gazin)*, *Ла Флер (La Fleur)*, *Латур Помероль (Latour Pomerol)*, *Пти Вилаж (Petit Villages)*. Это действительно прекрасные вина, ничем не уступающие медокским винам.

Можно отметить и другие первоклассные вина района: *Шато Боргар (Château Beauregard)*, *Кло л'Эглиз (Clos l'Église)*, *Мулине (Moulinet)*, *Ла Кроа де Фе (La Croix de Fe)*.

Вина района Помероль в основном изготавливаются из винограда Мерло, благодаря которому вино обретает мягкость и гармоничность. К нему добавляется немного (около 20%) Каберне Фран, который местные называют Буше.

Прекрасное вино *Помероль* (если год сбора урожая был бла-



гоприятным) достигает зрелости через 5 лет, а своего пика — через 12–15 лет. Оно приобретает при этом цвет сверкающего рубина и элегантность. Вина эти необыкновенно ароматны. Их мягкость, гармоничность и несколько вяжущие свойства напоминают медокские вина. И, несмотря на свои различия, общего между ними, наверное, больше. Даже опытные дегустаторы часто принимают *Помероль* за медокское вино *Пюйак*, и наоборот.

Годовое производство этих вин, к сожалению, не очень велико и составляет в среднем 30 тысяч гектолитров.

Сотерн

Винодельческая область Бордо знаменита не только красными, но и своими самыми благородными белыми винами. Они производятся в пяти коммунах района Сотерн: Барсак (Barsac), Бом (Bommes), Преньяк (Preignac), Фарг (Fargues) и Сотерн (Sauternes). Сотерн, таким образом, является названием района, названием деревни, а также общины и вина.

Сотерн граничит с районом Грав. Здешняя почва содержит много песка и гравия. Климат теплый и влажный, с утренними туманами и мягкой теплой осенью. Он способствует образованию в сентябре на плодах крошечного грибка Ботритис цинерия (*Botrytis cinerea*), который поглощает воду из ягод и уменьшает их кислотность. Сбор урожая начинается лишь после того, как грибок распространится по всему винограднику. Но в связи с тем, что он не покрывает весь виноград одновременно, спелые ягоды с плесенью собирают постепенно, в течение длительного периода времени, до наступления заморозков. Если же грибок в какой-то год не образовался (прежде всего из-за погодных условий, когда осень сухая и прохладная), то в этот год вино *Сотерн* не производят.



Настоящее *Сотерн* — сладкое, ароматное, насыщенное вино золотистого цвета. Оно содержит довольно высокий процент алкоголя — 16 и даже 17%, но сахар или спирт в него не добавляют. Основной сорт используемого винограда — Семильон, а также Совиньон Блан и Мускатель.

Вина *Сотерн* были официально проклассифицированы в 1855 году вместе с медокскими винами. При этом вино *Шато д'Икем* (*Château d'Yquem*) было выделено отдельно, как самое высококачественное (премье гран крию). «Чрезвычайное совершенство» царственного вина Икем обусловлено четырьмя решающими факторами: виноградом сортов Семильон и Совиньон; гравийно-песчаной почвой с вкраплениями глины и мергеля; особым климатом с осенними утренними туманами, сменяемыми жаркими солнечными днями; удивительной работе грибка *Botrytis cinerea*, вызывающего «благородное гниение».

Прочие винодельческие районы Бордо

Антр-де-Мер

В переводе с французского словосочетание *Entre-deux-Mers* означает «Между двух морей». Так называется самый большой по площади винодельческий район Бордо, расположенный между двумя реками: Гаронной и Дордонью. Этот огромный треугольник междуречья вмещает 23 тысячи га виноградников, традиционно производящих большее количество легких сухих белых вин. Они чудесно дополняют блюда из даров моря.

Антр-де-Мер отводит также значительную часть своих земель под красный виноград — Каберне Фран, Каберне Совиньон, Мерло и Мальбек, — из которого вырабатываются бордоские вина, а красные продаются как *Бордо* или *Бордо Сюперьёр*.

Кот де Бордо Сен-Макэр

Этот винодельческий район Бордо располагается на правом берегу Гаронны, продолжая на юго-востоке район



Премье Кот де Бордо. Он занимает под виноградниками площадь 2300 га. Красные вина поставляются под маркой *Бордо* и *Бордо Сюперьёр*. Сладкое белое вино, вырабатываемое вблизи средневекового городка Сен-Макэр, имеет право на свою марку.

Лупиак, Сен-Круа дю Мон

Эти два маленьких района расположены на крутых склонах холмов правого берега реки Гаронны напротив Сотерна. Здесь производятся качественные белые вина, прозрачные и золотистые, обладающие почти таким же качеством, что и вина Сотерна. При этом вина Сен-Круа дю Мон менее вязкие, чем вина Лупиака.

Сен-Фуа Бордо

На крайнем северо-востоке Жиронды и на левом берегу Дордони расположен небольшой район Сен-Фуа Бордо. Девятнадцать его коммун владеют 4600 га виноградников. Здесь производятся преимущественно красные вина, а доля белых постепенно снижается.

Премье Кот де Бордо

Этот большой район расположен на правом берегу Гаронны. Обогнув город Бордо, Премье Кот де Бордо раскинулся на значительном расстоянии вдоль реки. Виноградники, разбитые на известняковых склонах, нависающих над рекой, простираются на землях тридцати шести коммун. На севере района производятся красные вина, известные не одно столетие: *Кензак* (*Quinsac*), *Камблан* (*Camblanes*), *Сенак* (*Cenac*), *Латрен* (*Latresne*).

На юге вырабатываются сладкие, полусладкие и сухие белые вина наименований *Кадийак* (*Cadillac*), *Лупиак* (*Loupiac*).

Кот де Кастильон

Расположенные напротив Антр-де-Мер и рядом с Кот де Сент-Эмильон земли района Кот де Кастильон производят 115 тысяч гектолитров вина в год. Местные красные вина употребляются молодыми, но их крепость и благородство делают их пригодными для выдержки.

*Бордо Кот де Фран*

В 1967 году это наименование было присвоено небольшому району площадью 204 га, производящему около 11 тысяч гектолитров вина.

Кот де Блэ

Земли большого винодельческого района Кот де Блэ расположены на правом берегу Жиронды, напротив Медока. Название района произошло от старинного порта-крепости Блэ. Сегодня вина района продаются под тремя наименованиями: *Блэ*, *Кот де Блэ* (только белые вина) и *Премье Кот де Блэ*, к которым предъявляются более суровые требования (в них должно быть 90% благородных сортов винограда).

В районе преобладают красные вина, составляющие 85% всего объема производимых вин. Они мягкие и легкие, долго сохраняют вкус ягод.

Кот де Бург

Над местом слияния Дордони и Гаронны высится старинный город-крепость Бург, бывшая резиденция архиепископов Бордо. Район, расположенный на правом берегу Жиронды, граничит с районом Блэ. Его виноградники, карабкающиеся на холмы и сбегаящие с них, дают белые сухие, полусухие бархатистые вина и красные, мягкие и насыщенные, которые употребляют молодыми.

Вина района называются *Кот де Бург* или *Бурже*. Разница по качеству между белыми и красными винами с холмов Бург и с соседних холмов Блэ невелика и практически неощутима.

Грав де Вер

Этот совсем маленький район, расположенный на берегах одной из излучин Дордони между Либурном и Бордо, добился своего собственного наименования в 1931 году.

Окруженный со всех сторон территорией района Антрде-Мер, Грав де Вер производит на площади 480 га свыше 20 тысяч гектолитров сухого белого и красного вина, отдаленно напоминающих вина Помероля.



ДРУГИЕ
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ОБЛАСТИ

*Кот дю Рон**

Кот дю Рон, третья по величине французская винодельческая область, раскинулась на протяжении двухсот километров от Вьенна до Авиньона по обеим сторонам Роны. Это большая река, как и Рейн, течет из швейцарских Альп. В Лионе, любимом городе Марка Аврелия, она сливается с Соной и резко поворачивает на юг. Винодельческая область представляет собой виноградники, растянувшиеся в долине реки узкой полоской длиной в 225 километров от города Вьенны до Авиньона.

Виноград в здешних местах произрастал с незапамятных времен. Доказательством этого служат обнаруженные виноградные косточки, относящиеся к четвертичному периоду. Не случайно многие считают виноградники Кот дю Рон самыми старыми во Франции. Древние греки высадили в Марселе саженцы винограда Сира, привезенного с территории современного Ирана. Этот сорт винограда распространился по всей долине Роны. Из него получают великолепные, с приятным содержанием танина сухие красные вина. Белые вина вырабатываются из винограда сортов Вионье, Русан и Марсан.

Сегодня винодельческая область Кот дю Рон раскинулась на площади 58 тысяч гектаров. Она принадлежит к наименованиям контролируемого происхождения и производит около 3 миллионов гектолитров вина в год.

В зависимости от почвы и климатических условий область подразделяют на два больших региона — северный и южный.

Северный регион

Виноградники северного региона простираются от Вьенна до Валанса, занимая довольно скромную площадь — около

* Иногда эту область виноделия называют Долина Роны, по аналогии с Долиной Луары.

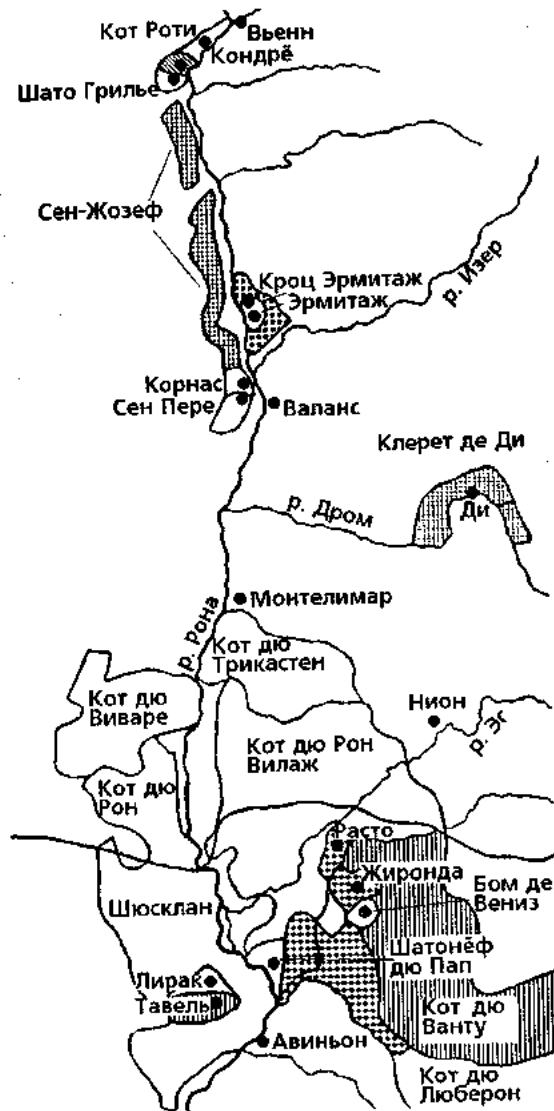


Рис. 5.7. Территория винодельческой области Кот дю Рон

1700 гектаров. Лоза здесь растет близко к реке, на террасах, сооруженных на очень крутых склонах.

Для региона характерна климатическая и геологическая однородность. Почвы песчаные, каменистые, бедные и кислые. Булыжники, покрывающие некоторые виноградники, оказывают лозе неоценимую услугу — являются накопителями тепла.

Лето здесь длинное и теплое. Однако иногда дожди и холодные ветры — мистраль — оказывают свое пагубное влияние на урожай. Восемь территорий производства вин контролируемых наименований являются весьма престижными и соперничают с известными бургундскими и бордоскими виноградниками.

Примерно в 35 километрах южнее Лиона начинается первый ронский виноградник — Кот Роти (Cote Rotie), что в буквальном переводе с французского означает «нагретые склоны». Виноградник расположен на склоне длиной в три километра, который нещадно припекается солнцем. Здесь ежегодно производится около 1300 гектолитров прекрасного красного вина с чарующим привкусом, напоминающим запах фиалки и малины.

Большая индивидуальность вина *Cote Rotie* вызвана, вероятно, удачным сочетанием 80% винограда сорта Сира и 20% винограда сорта Вионье, чем достигается удивительная тонкость вина. Вионье придает вину за десять лет выдержки в бутылках свой несравненный аромат.

На 16 километров вдоль Роны рассеяны виноградники названия Кондрё (Condrieu). Продуктивность земель, изобилующих гранитом, ограничена, поэтому это вино очень редкое. Оно производится из единственного сорта винограда — Вионье. Поздно собираемые ягоды придают вину роскошный золотистый окрас, тонкий цветочный и пряный аромат миндаля и персиков. (См. цв. вклейку XVI.1).

Еще более редкое и исключительное вино этого реги-





она — *Шато Грилье (Château Grillet)*. Крошечный виноградник в 2,7 гектара (один из самых маленьких во Франции) располагается на обрывистом склоне Роны на высоте 200 метров. Вино вырабатывается из винограда сорта Вионье. Тонкое, с прекрасным ароматом, мягкое и нежное белое вино весьма ценится знатоками и употребляется молодым. Свои специфические качества оно приобрело благодаря особой системе возделывания, позднему сбору урожая и двухлетней выдержке в дубовых бочках.

На этом же правом берегу Роны раскинулся обширный виноградник Сен-Жозеф (Saint-Joseph). Здесь на 460 гектарах производится ежегодно 10 тысяч гектолитров вина. Вино изготавливается красное из винограда Сира и белое из смеси Марсана и Русана. Красные вина нуждаются в пятилетней выдержке, белые употребляются молодыми. (См. ив. вклейку XVI.2)

Маленький виноградник Корна (Cognas) расположен напротив Валанса на крутом склоне, защищенном от мистрала. Его название кельтского происхождения и обозначает «сожженную землю». Утверждают, что Корна был одним из самых любимых виноградников Карла Великого.

Изготавливаемое исключительно из Сира, это вино обладает темным, почти черным в молодости цветом. Оно должно выдерживаться три года, после чего приобретает необходимую тонкость, фруктовые и пряные ароматы.

Южнее виноградников Корна располагается территория наименования Сен-Пере (Saint-Péray) площадью 35 гектаров. Здесь производятся только белые вина из винограда Марсан и Русан, в основном игристые, изготавливаемые по методу вторичной ферментации в бутылках.

На левом берегу Роны при ее слиянии с рекой Изер расположен виноградник Эрмитаж (Hermitage). Говорят,



что он был основан одним рыцарем, решившим таким образом искупить преступления, совершенные им в 1224 году во время Крестового похода против альбигойцев. На его 126 гектарах культивируется виноград Сира, дающий энергичное красное вино, и виноград Русан, из которого получают сухие и нежные, с прекрасным золотым окрасом белые вина. Их употребляют молодыми.

Огромный виноградник Кроз-Эрмитаж (Crozes-Hermitage) производит в год на площади в 915 гектаров 30 тысяч гектолитров вина. Виноград Сира и Русан дают менее тонкие и более грубые вина, чем соседний Эрмитаж. Белые вина обладают вкусом лесного ореха. Нежные в молодости, они с выдержкой становятся более сухими. (См. ив. вклейку XVI.3)

На притоке Роны реке Дром находится небольшая территория производства превосходных пенистых вин контролируемого наименования *Клерет де Дю (Clairette de Die)*, вырабатываемого из винограда сорта Клерет и Мускат.

Неподалеку, на территории тридцати коммун, расположен виноградник Шатийон-ан-Диуа (Chatillon-en-Diois), производящий красные и белые вина контролируемых наименований из винограда Гаме, Сира, Пино, Алиготе и Шардоне.

Южный виноградник

Южнее Валанса территория протяженностью в 50 километров без виноградников отделяет северный регион Кот дю



Рон от южного. К югу от Монтелимара ландшафт и климат меняются. Рельеф местности делается более пологим. Почвы характеризуются разнообразием, что обуславливает многообразие культивируемых сортов винограда. Их насчитывается тринадцать. Все они официально разрешены Законом о контролируемых наименованиях. Главные среди них сорта — Гренат, Мурведр, Сенсо, Сира для красных и Пикпуль, Бурбулян, Клерет для производства белых вин.

Южный регион Кот дю Рон изготавливает большой объем вин, имеющих обобщенные, областные названия. К ним относятся вина *Кот дю Рон-Вилаж* и *Кот дю Рон Примёр*.

Вино *Кот дю Рон* производится на виноградниках площадью 41 000 гектаров. Ежегодно вырабатывается два миллиона гектолитров этого вина. Большая часть его приходится на южные департаменты Воклюз, Дром и Гар.

Кот дю Рон — приятное столовое вино, красное, розовое или белое, изготавливаемое из 26 разрешенных сортов винограда. Большинство вин вырабатывается из смешанных сортов. Хорошо сделанное вино может долго храниться, быть богатым и щедрым.

Вино *Кот дю Рон-Вилаж* (*Côtes du Rhone-Villages*) производится на виноградниках площадью 5000 гектаров с ежегодным объемом 180 тысяч гектолитров.

Вино *Кот дю Рон Примёр* (*Côtes du Rhone Primeur*) создано по типу знаменитого «молодого» вина *Божоле*. Оно продается с 15 ноября каждого года и является вторым французским названием подобного вина. Его ежегодное производство составляет 120 тысяч гектолитров. Одна из самых обширных территорий производства не только в южном регионе, но и во всем районе Кот дю Рон — у вина *Шатонёф-дю-Пап* (*Chateauneuf-du-Pape*) (См. цв. вклейку XVI.4). Ее площадь составляет 3100 гектаров, а объем производства приближается к ста тысячам гектолитров. Виноградники были заложены еще в XIV



веке авиньонскими папами. Вот почему вплоть до XIX века это вино называли авиньонским.

Виноградник расположен на левом берегу Роны к северу от Авиньона. Песчаные почвы, на которых растет лоза, покрыты слоем крупной гальки. У нее очень важная функция: днем она накапливает тепло и ночью возвращает его винограду. В итоге вино получается очень крепким, 12–14%. Оно обладает гранатовым цветом, уравновешенностью, ароматом специй.

Раньше *Шатонёф-дю-Пап* долго выдерживали в бочках. В наши дни усовершенствованная технология его производства позволяет ускорить созревание вина до 3–4 лет.

К северу от Шатонёф-дю-Пап находится территория производства вина *Жигонда* (*Gigondas*). На площади 1100 гектаров культивируется виноград сортов Сира, Мурведро, Сенсо, Гренат, из которого ежегодно производится 37 тысяч гектолитров хорошо сложенного, тонкого и ароматного вина. И хотя *Жигонда* напоминает соседнее *Шатонёф-дю-Пап*, все же оно уступает ему по богатству и гармоничности.

Виноградник Расто (*Rasteau*) производит вино исключительно из винограда сорта Гренат. Ежегодно вырабатывается четыре тысячи гектолитров этого вина, получаемого путем добавления спирта к суслу. Часть этого вина выдерживается в бочках, расположенных на солнце. Подобный прием благоприятно влияет на формирование букета напитка.

Виноградник Бом де Вениз (*Beaumes de Venise*) производит одно из лучших французских сладких вин — *Мускат де Бом де Вениз* (*Muscat de Beaumes de Venise*). Вино обладает исключительным ароматом и великолепным золотистым окрасом благодаря винограду сорта Мускат. При производстве вина также применяется прием шептализации, когда брожение искусственно прерывается путем добавления спирта. Получается довольно сладкое «вэн ду натурель» (сладкое десертное вино) с минимальным содержанием сахара 110 г на литр.

Лучшее французское розовое вино *Тавель* (*Tavel*) производится в департаменте Гар из девяти сортов винограда, возделываемого на площади 860 гектаров. *Тавель* употребляется молодым, до трех лет выдержки, когда оно обладает сильным фруктовым ароматом. (См. цв. вклейку XVI.5)

По соседству расположен виноградник площадью в 480



гектаров, производящий вино *Лирак (Lirac)*. Оно изготавливается красное и розовое, реже — белое.

В 50 километрах южнее Валанса находится большой старинный виноградник площадью 1300 гектаров, принадлежащий 22 коммуна. Ежегодно здесь производится 87 тысяч гектолитров красного вина под названием *Кото дю Трискарстен (Coteaux du Tricastin)*. Вино обладает живостью и превосходным ароматом с тонами трюфеля.

Виноградник Кот дю Ванту (*Côtes du Ventoux*), площадью 5000 гектаров, расположен на каменистой, известняковой почве. Он производит ежегодно 200 тысяч гектолитров красного вина с неплохим фруктовым ароматом. (См. цв. вклейку XVII.2)

Кот дю Рон и Прованс делят между собой виноградник в две тысячи гектаров, называемый Кот дю Люберон (*Côtes du Luberon*). Большую часть его продукции составляют чудесные красные вина, тонкие и с сильным ароматом.

Виноградник Кот дю Виваре (*Côtes du Vivarais*), площадью 750 гектаров, производит марочные вина высшего качества. Он находится на северо-западе области Кот дю Рон в коммуне Орняк. Красное и розовое вино крепостью 11% обладает фруктовым ароматом. Употребляется молодым.

Прованс и Корсика

Наиболее старую винодельческую область Прованс по праву называют колыбелью французского виноградарства. Здесь, на юге страны, еще 600 лет до н. э. древние финикийцы основали порт Марсель. Первые виноградники развели древние греки. Позднее их труды приумножил римляне.

Сегодня область виноделия охватывает площадь около 116 тысяч гектаров, 22 тысячи из которых вырабатывают марочные вина высшего качества. Несмотря на древние корни местного виноделия, оно никогда не пользовалось такой репутацией и славой, как виноделие соседних облас-

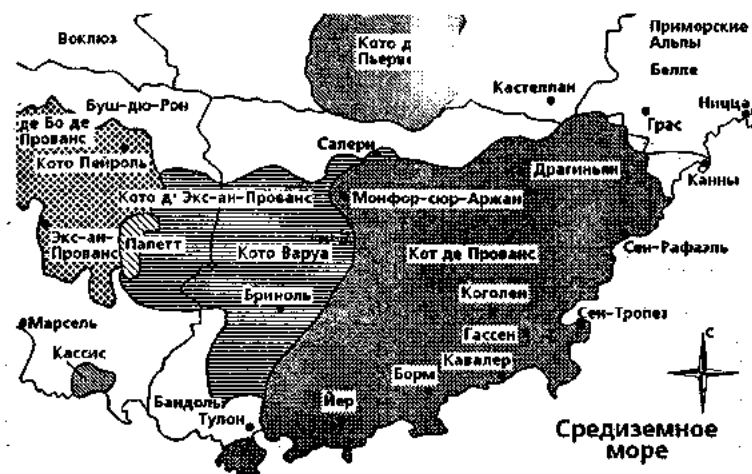


Рис. 5.8. Область виноделия Прованс и ее вина

тей — Кот дю Рон и Лангедок-Руссильон. Туризм, а не винодельческие традиции являлись самой главной доходной статьей юга Франции. Но в настоящее время положение меняется: Прованс не только вырабатывает широкий ассортимент обычных вин для повседневного употребления, но и начинает осваивать производство высококачественных напитков.

Виноградники Прованса начинаются прямо у побережья Средиземного моря и уходят на 50 километров в глубь территории страны. Здесь культивируются разнообразные сорта винограда: красные — Мурведр, Сира Гренаш, Каберне Совиньон; белые — Совиньон, Семильон, Клерет, Бурбулан. Кроме того, только здесь выращивают виноград сорта Брок и Фоль Нуар.

Основное марочное вино области — *Кот де Прованс (Côtes de Provence)* — производится огромным виноградником, раскинувшимся между Тулоном, Драгиньяном и Фредюсом. Около 60% всей продукции составляют розовые вина, сухие и фруктовые по вкусу. Богатые и тонкие красные вина достигают совершенства после четырех лет выдержки.

Обширные виноградники Кото д'Экс-ан-Прованс, рас-



кинувшиеся на восток от Экс-ан-Прованс до старинной деревушки Бо, вырабатывают главным образом гармоничные, с фруктовым вкусом красные вина, а также мягкие розовые вина контролируемого наименования по происхождению *Кото д'Экс-ан-Прованс (Coteaux d'Aix-en-Provence)*.

Красное, белое и розовое вино контролируемого наименования *Палетт (Palette)*, производится с давних времен небольшим виноградником площадью 22 га, расположенным на востоке от Экс-ан-Прованс.

Маленький порт Кассис является центром виноградарства, поднимающегося террасами по склонам известняковых скал. Он производит крепкие и полные белые вина *Кассис (Cassis)*, сухие и сильные розовые и крепкие красные, уступающие, однако, розовым и белым. (См. цв. вклейку XIX.5)

Другое вино контролируемого наименования по происхождению вырабатывается на северо-западе от Тулона на 680-гектарном винограднике Бандоль. Культивируемый здесь на известково-каменистых почвах виноград сорта Мурведр дает популярное красное вино *Бандоль (Bandol)*, бархатистое, с длительной выдержкой и ароматом черной смородины. (См. цв. вклейку XX.1)

Вино *Белле (Bellet)* некоторые знатоки называют лучшим на юге Франции. Небольшой 44-гектарный виноградник расположен на холмах около Ниццы. Вино производится из нескольких сортов винограда, выращиваемых на кремнистой почве. Исключительное по качеству красное вино может выдерживаться до 15 лет, но, к сожалению, его трудно найти, так как изготавливается оно в небольших количествах.

Сосем недавно, в 1984 году, находящийся к северу от Тулона виноградник Кото Варуа (*Coteaux Varois*) получил марку вина высшего качества. Это красное и розовое вино из винограда сорта Каберне Совиньон приятно и немного терпко на вкус.

Что касается Корсики, то ее виноделие имеет тысячелетнюю историю и восходит к периоду греческой колонизации. Долгие годы итальянского владычества наложили на местное виноделие свой отпечаток: набор сортов винограда (Мускат, Алеатико, Женовез, Ниелуччо, Верментино и т. д.) очень похож на итальянский.

Расцвет местного виноделия начался после присоединения острова к Франции в 1768 году. Через столетие вино уже



Рис. 5.9. Виноградники острова Корсика

давало на острове три четверти всего дохода. Но в конце XIX века эпидемия филлоксеры уничтожила виноградники, восстановленные лишь к 1960 году.

К 1976 году производство вина на Корсике достигло пика: здесь насчитывалось 27 тысяч га виноградников, которые производили его ежегодно 1,8 миллиона гектолитров.

Затем производство было переориентировано на выпуск высококачественных вин, и начался процесс сокращения виноградников. В настоящее время виноградники занимают площадь всего около 12 тысяч га. Корсика изготавливает самобытные качественные вина. На острове действуют очень строгие законы, регламентирующие продукцию с контролируемыми названиями.

Лучшие виноградники расположены у побережья на склонах холмов. К ним относятся Кото де Кап Корс (Coteaux de Cap Corse), производящий *Клю Никроз (Clos Nicrose)*, лучшее белое вино острова, район Вен де Корс вдоль восточного побережья, виноградники Порто-Вешью, Фигари и Сарген на юге острова.

Лучшим красным вином Корсики считается *Аяччо (Ajaccio)*.

Следует учитывать тот факт, что местные вина не выдерживают длительного срока хранения и поэтому почти все употребляются на месте населением и туристами. Единственная возможность открыть для себя корсиканские вина — посетить остров.

Лангедок-Руссильон

Эта область виноделия, состоящая из двух соседствующих регионов, тянется сплошной полосой вдоль Лионского залива и простирается от Авиньона на востоке до Лиму на западе и от Каркасонна на севере до испанской границы. Она наиболее протяженная из всех винодельческих областей Франции, с площадью 3800 тысяч гектаров, что составляет 38% общей площади французских виноградников.

Виноделне Лангедока и Руссильона уходит корнями в греческую колонизацию. В римскую эпоху оно получило новое развитие. В средние века большую роль в этом деле сыграли монахи. Новый толчок развитию местного виноделия дало открытие в XVII веке Южного канала, связывающего Атлантический океан со Средиземным морем. В XIX веке разрушительные последствия нашествия филлоксеры привели к затяжному кризису и к преимущественному производству столовых вин.

Будучи сегодня одной из самых продуктивных винодельческих областей, Лангедок-Руссильон изготавливает значительный объем столовых и местных вин, занимает второе место во Франции по выработке марочных вин. Здесь представлены все типы напитков. Долгое время область занималась в основном винами массового потребления. Но в наше время она успешно проводит последовательную политику производства высококачественных вин.

Средиземноморские земли примечательны тем, что имен-



Рис. 5.10. | Территория винодельческой области Лангедок-Руссильон

но здесь широко применяется технология получения сладких вин путем добавления спирта, а также сладких натуральных вин.

Свыше тридцати марок области относятся к винам контролируемых наименований.

В самой южной провинции континентальной Франции из винограда преимущественно сортов Кариньян, Сира, Гренат вырабатываются красные, розовые и белые вина с приятным букетом и вкусом плодов под названием *Кот дю Руссильон (Côtes du Roussillon)*.

Своим высоким качеством *Кот дю Руссильон* обязан мацерации углекислым газом, специальному технологическому приему: немятый виноград помещают в закрытый чан, заполненный углекислым газом, что обеспечивает развитие окраса, вкуса и фруктовых ароматов вина.

Лучший вариант этого вина — *Кот дю Руссильон-Виллаж (Côtes du Roussillon-Villages)* — изготавливается исключитель-



но как красное вино, богатое и крепкое, чисто фруктовое. Оно может выдерживаться до трех лет в бутылках.

Четыре виноградарства Руссильона (Ривезальт (Rivesaltes), Баньюл (Banyuls), Кольур (Collioure) и Мори (Maury) производят замечательные натуральные сладкие вина, которые относятся к наименованиям контролируемого происхождения. Для изготовления сладких натуральных вин разрешено использовать только следующие сорта винограда: Гренат — сорт испанского происхождения, из сочных черных ягод которого вырабатывается крепкое окрашенное вино с приятным фруктовым вкусом; Маккабе — также дает хорошо окрашенное вино, но с более тонким вкусом; Мальвуази — производит очень тонкое вино; Мускат — основной сорт винограда для изготовления подобных вин, по названию которого и вина называют мускатными, или мускатами. Эти вина получают специфическими методами, имеющими древние традиции. Они содержат много сахара и спирта. В основном это белые вина, но иногда они могут быть и красными. Их употребляют молодыми.

Самая распространенная марка сладких натуральных вин — Ривезальт (Rivesaltes). Вино этого названия производится в трех вариантах: белое, красное и Мускат де Ривезальт. (См. цв. вклейку XVII.1)

Вина Баньюл (Banyuls) изготавливаются розовыми из винограда сорта Гренат и красными. Виноградники располагаются на террасах, возвышающихся над морем. Красное вино Баньюл по исключительно сильному аромату и вкусу напоминает мадеру и портвейн. Оно знаменито тем, что является единственным вином, которое может сочетаться с шоколадом! Вино выдерживается 10–15 лет.

Вино Кольур (Collioure) изготавливается красным, сухим, с 9-месячной выдержкой в бочках. Маленький виноградник Мори использует виноград сорта Гренат, культивируемый на каменистых почвах, для выработки высоко сбалансирован-



ного красного вина с удивительной стойкостью: оно может храниться до двадцати лет.

В винодельческой области Лангедок-Руссильон вырабатываются и другие мускатные вина, но в несравненно меньших объемах. В Лангедоке, в департаменте Эро, производятся четыре наименования таких вин. Каждое из них имеет свое название, строго контролируемое. Самым известным является Мускат де Фронтиньян (Muscat de Frontignan). Это вино в оригинальной витой бутылке упоминает Франсуа Рабле в книге «Гаргантюа и Пантагрюэль». К части урожая винограда применяют старинный испанский метод, заключающийся в том, что цветоложе появившегося соцветия выворачивают определенным образом, тем самым сок не так интенсивно циркулирует между ягодами и виноградной лозой, увеличивается содержание в винограде сахара, а ягоды теряют значительное количество влаги. (См. цв. вклейку XVII.3)

Другие мускатные вина Лангедока — Мускат де Миреваль (Muscat de Miraval), богатый алкоголем и сахаром; Мускат де Сен-Жан-де-Минервуа (Muscat de Saint-Jean-de-Minervois), полный тонких оттенков; Мускат де Люнель (Muscat de Lunel), отменный и изящный.

На самой восточной границе Лангедока, вокруг города Ним, расположен виноградник Котьер дю Гар (Cotieres du Gard) площадью 2600 гектаров. Его также часто называют Котьер де Ним (Cotieres du Nimes). Здесь производятся белые, розовые и, главным образом, красные вина, одни из лучших в регионе.

Название Кото дю Лангедок (Coteaux du Languedoc) распространяется на большую территорию в 15 тысяч гектаров, принадлежащую ста двадцати коммуна департаментов Эро, Ода и Гара.

Здесь изготавливаются две марки вина, имеющие старинные корни — Сен-Шиньон (Saint-Chinon) и Фожер (Faugeres). Сен-Шиньон — красное или розовое ароматное вино контролируемого наименования. Фожер —



красное, мягкое вино со свежим фруктовым ароматом.

Кроме того, двенадцать лучших виноградников имеют право дополнять контролируемое наименование Кото дю Лангедок своим собственным названием.

В их числе известные виноградники Сен-Дрезери (Saint-Drezery), Пикпуль де Пине (Picpoul de Pinet), Монпейру (Montpeyroux), Сен-Сатюрнен (Saint-Saturnin) и другие.

К северу от Каркассона расположен самый древний в Лангедоке, известный еще с римских времен, виноградник Минервуа* (Minervois), 18 тысяч гектаров каменистых почв которого производят превосходные красные и розовые вина с ароматом фиалки и нотами диких фруктов, а также белые вина с ароматом меда, липы и вереска. (См. цв. вклейку XXIII.5).

Другой такой же древний и почти такой же обширный (13 тысяч гектаров) виноградник раскинулся на юго-востоке от Каркассона и простирается до побережья Средиземного моря. Это не менее известный Корбьер (Corbières), заложенный римлянами, получивший развитие при Карле Великом, пострадавший во время Альбигойских войн и, наконец, классифицированный в 1986 году. Здесь производятся в основном красные вина, развивающие букет после шестилетней выдержки.

Виноградник разделяют условно на четыре зоны, значительно отличающиеся между собой составом почв и климатическими условиями.

Сравнительно небольшой по площади виноградник Фиту (Fitou) производит одно из лучших южных вин. Выработываемое из винограда сорта Гренат и Кариньяна, это красное вино обладает плотностью, великолепным рубиновым цветом.

В районе города Лиму изготавливается одно из наиболее старых игристых вин Франции**.

Долина Луары

Луара, самая длинная река Франции, дала название четвертой по площади винодельческой области. Этот один из

* Необычное название виноградника также восходит к римлянам, которые назвали его в честь богини Минервы — покровительницы Рима.

** Подробнее см. главу IV «Великолепные антиподы "тихих" вин».

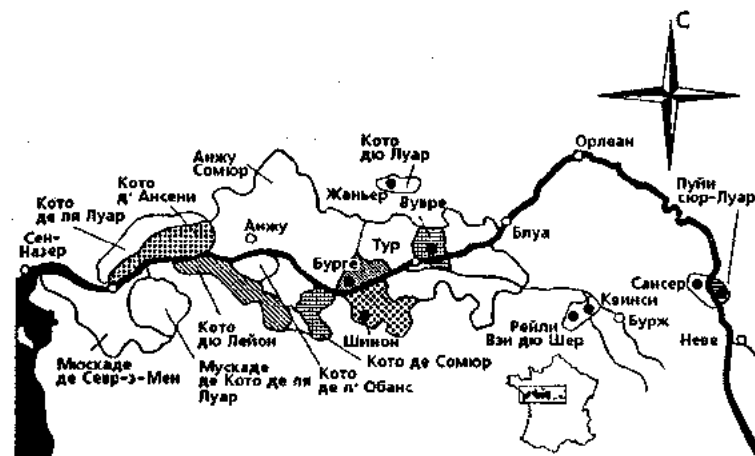


Рис. 5.11. | Территория винодельческой области Долина Луары

северных регионов располагается по берегам реки и ее притоков.

Винодельческая область известна прежде всего своими отдельными винодельческими районами, которые предлагают разнообразные вина. И хотя основного наименования «Луара» для них не существует, все же всех их объединяет территория долины Луары и ее притоков.

Пеи Нанте

Район Пеи Нанте — является самым западным виноградником, местом безраздельного господства винограда сорта Мюскаде. Соответственно и местные вина носят наименование этого винограда, который происходит от лозы Мелон де Бургонь. В конце XVII века суровая зима уничтожила виноградники Луары, и эта лоза обрела здесь благоприятные условия.

Из Мюскаде выработывают легкое белое вино со вкусом фруктов, которое употребляется молодым. Виноград выделяется на площади около 11 тысяч гектаров, из него производят ежегодно 660 тысяч гектолитров вина.

Местные почвы в большинстве своем скалистые и песчаные, климат умеренный. Мюскаде созревает рано. Для сохранения необходимой кислотности получаемого вина виноделы стараются собрать урожай винограда этого сорта раньше, чем других сортов. Лучшие вина Мюскаде разливают по бутылкам традиционным методом «сюр ли» («на отстое»), то есть их не сцеживают, чтобы удалить осадок, а в течение зимы выдерживают в чанах с тем, чтобы разлить вино в бутылки, когда оно находится непосредственно на отстое. Этот прием дает возможность повысить свежесть, тонкость, фруктовый аромат вин.

Производится три марки вина контролируемого наименования по происхождению: Мюскаде (*Muscadet*) со средним объемом производства 120 тысяч гектолитров (см. цв. вклейку XXII.1), Мюскаде де Кото де ля Луар (*Muscadet de Coteaux de La Loire*) со сравнительно небольшим ежегодным объемом производства в 25 тысяч гектолитров и Мюскаде де Севр-э-Мен (*Muscadet de Sèvres-et-Maine*). Последнее вырабатывается в большом объеме — около 530 тысяч гектолитров в год.

Район Нанта производит также два известных марочных наименования высшего качества (МВВК): Гро План дю Пеу Нанте (*Gros Plant du Pays Nantais*) — сухое белое вино, производимое из винограда сорта Фоль Бланш и других сортов. Это свежее и легкое вино употребляется молодым. Кото д'Ансени (*Coteaux d'Ancenis*) — главным образом красное и розовое — легкое вино, производимое из винограда сорта Гаме Нуар. Изготавливается небольшое количество белого вина из винограда Мюскаде.

Ожнее, в Вандее, вырабатывается вино категории МВВК, называемое Фьеф Вандеен (*Fiefs Vendéens*). Оно также относится к винам области виноделия Луара и производится из винограда сортов Гаме, Пино Нуар (красное и розовое) и Шенен (белое). Это легкое освежающее вино употребляется молодым.

Анжу

Виноградники расположенного на западе Турени района Анжу раскинулись на площади 14,5 тысячи гектаров и производят ежегодно свыше 800 тысяч гектолитров вина контролируемого по происхождению.

Этот район особенно славится своими розовыми винами,

которые здесь составляют основу производства. Вырабатывается около 360 тысяч гектолитров такого вина в год четырех наименований:

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

Розе д'Анжу (Rosé d'Anjou) — полусухое розовое вино, производимое из винограда сорта Гролло. Употребляется молодым.

Каберне де Сомюр (Cabernet de Saumur) — сухое, деликатное розовое вино. (См. цв. вклейку XXII.2).

Розе де Луар (Rosé de Loire) — сухое розовое вино, изготавливаемое из винограда сортов Каберне, Гролло, Кот и Гаме.

В районе вырабатывается пять марок красных вин контролируемых наименований с общим объемом производства почти 180 тысяч гектолитров. Это вина сильного рубинового цвета, фруктового вкуса, букета с малиновыми и цветочными тонами. За исключением вина Анжу-Вилаж (*Anjou-Villages*), выдерживаемого один год, остальные красные вина приятны при употреблении молодыми.

Ограниченный участок Сомюр с известковыми почвами производит одно из лучших красных вин Луары — Сомюр-Шампни (*Saumur-Champigny*), обладающее приятным ароматом и тонким малиновым букетом.

Белые вина по объему производства занимают в Анжу второе место — почти 300 тысяч гектолитров в год. Вина Куарт де Шом (*Quarts de Chaume*) и Боннезо (*Bonnezeaux*), относящиеся к категории гран крю, являются подлинными шедеврами виноделия. Производимые в



небольшом объеме, они вырабатываются из переспелых ягод. Сладкие и мягкие, с великолепным золотым цветом, богатым букетом с тонами меда и содержанием спирта до 14%, они выдерживаются не менее десяти лет, чтобы достичь полного развития. Могут храниться, не ухудшая своего качества, несколько десятков лет.

Вина *Кото де л'Обанс (Coteaux de l'Aubance)* и *Савеньер (Savennieres)* — более легкие, сухие и полусухие, хорошо выдерживаемые. Вырабатываются из винограда сорта Шенен Блан.

Белым сухим винам территории Сомюр присущи легкость, тонкость букета и вкуса*.

Турень

Район Турень расположен в середине области Луара вокруг города Тура. Он довольно велик по площади и производит ежегодно около 500 тысяч гектолитров вина.

История местного виноделия восходит к VIII веку. Здесь мягкий климат, меловые и глиняно-кремневые почвы. Основными культивируемыми сортами винограда являются белый Шенен Блан и красный Каберне Фран.

Лучшим вином Луары и Турень единодушно называют знаменитое белое *Вувре (Vouvray)*. Оно производится обычным, «тихим» вином, сладким или игристым из винограда Шенен с благородной плесенью (если позволяет погода). С возрастом *Вувре* становится лучше и не теряет своих вкусовых и ароматических качеств от нескольких десятков лет выдержки. (См. цв. вклейку XXII.3)

Другое известное вино Турень — *Монтлуи (Montlouis)*, также изготавливаемое сухим, сладким и игристым. Оно отличается тонкостью, фруктовым вкусом и длительной выдержкой. (См. цв. вклейку XXII.4)



* В Анжу производится две марки игристого вина, изготавливаемого по методу вторичной ферментации в бутылках: *Сомюр* и *Креман де Луар*. (См. главу IV «Великолепные антиподы "тихих" вин»)

Виноградники наименования Шинон (Chinon) и Бургейль (Bougueil) вырабатывают красные вина с великолепным ароматом трав, фруктов и ягод. Они употребляются молодыми и улучшают свое качество при выдержке. (См. цв. вклейку XXV.5)

К лучшим винам района Турень относятся вина контролируемых наименований: красное и розовое *Турен Мелан (Touraine Mesland)*, красное, розовое и белое вино *Турен Амбуаз (Touraine Amboise)* и розовое и белое *Турен Азе-ле-Ридо (Touraine Azay-le-Rideau)*.

Район Турень производит также несколько марок вин категории МВВК: к югу от Минона расположен виноградник О-Пуату (Haut-Poitou), вырабатывающий замечательные белые и красные вина; на востоке Турени раскинулись виноградники Шевени (Cheveny), Валансе (Valençay) и Орлеан (Vins de L'Orleanais).

Пуий-сюр-Луар и Сансер

В 80 километрах к востоку от района Турень расположен относительно небольшой район Пуий-сюр-Луар. Он простирается на глинисто-известковых почвах правого берега Луары. Здесь из винограда сорта Совиньон и Шасла изготавливают ежегодно свыше 40 тысяч гектолитров сухих белых вин контролируемого наименования. Белое вино *Пуий-сюр-Луар (Pouilly-sur-Loire)*, вырабатываемое из винограда Шасла и употребляемое молодым, обладает сбалансированной кислотностью и бодрящей свежестью, хотя и уступает несколько более именитому «собрату» — вину *Пуий-Фюме (Pouilly-Fumé)*.

Это вино, так же как и вино *Сансер (Sancerre)* с соседнего виноградника, расположенного на противоположном берегу реки, производят из винограда Совиньон. Этим бледным, почти бесцветным винам с сильным ароматом присущ своеобразный вкус дыма, который знатоки называют кремневым. Он обусловлен двумя факторами:





местными меловыми и кремнистыми почвами и тщательным отбором винограда при сборе.

На юго-западе Саисера располагаются три небольших виноградника: Менетон-Салон (Meneton-Salon), Куинси (Quincy) и Рейли (Reuilly). Они производят сухие белые, бодрящие вина из винограда Совиньон. Виноградники Менетон-Салон и Рейли изготавливают также красные и розовые вина из винограда Пино Нуар и Пино Гри.

Выше по течению Луары культивируется виноград сорта Гаме, из которого вырабатываются несколько марок красного и белого вина высшего качества контролируемого наименования по происхождению: *Кот Роаннез* (Côtes Roannaises), *Кот дю Форез* (Côtes du Forez), *Кот д'Овернь* (Côtes d'Auvergne) и *Сен-Пурсен* (Saint-Pourçain). Это мягкие, гармоничные и ароматные вина, употребляемые молодыми.

Эльзас

Эльзасский виноградник, часть северо-восточной провинции Франции, представляет собой полосу 15-километров в ширину и длиной около 180 километров. Он тянется от Страсбурга на севере до Танна на юге.

Неизвестно, были ли причастны римляне к разведению эльзасских виноградников, но уже в раннее средневековье лоза широко культивировалась в этой местности, а торговля вином приняла международный характер. Эльзасское вино ценили в Англии и Голландии.

Тридцатилетняя война (1618–1648 гг.) свела на нет достигнутые результаты. Лишь в XVIII веке здесь возобновилось производство посредственных вин. Аннексия Германии в 1870 году, филлоксера затруднили изготовление качественного вина. Лишь после первой мировой войны началась тяжелая работа по возрождению местных вин.

В наши дни на Эльзас приходится изготовление 13% потребляемого во Франции вина. Общая площадь виноградников — 12,5 тысячи гектаров, объем производства — около миллиона гектолитров в год. По этому показателю на долю Эльзаса приходится 10% всего французского вина.

От северных и западных ветров эта область виноделия защищена горами Вогезами. Вот почему здесь наиболее сухой во Франции климат, длинная теплая осень, необходимое количество осадков.

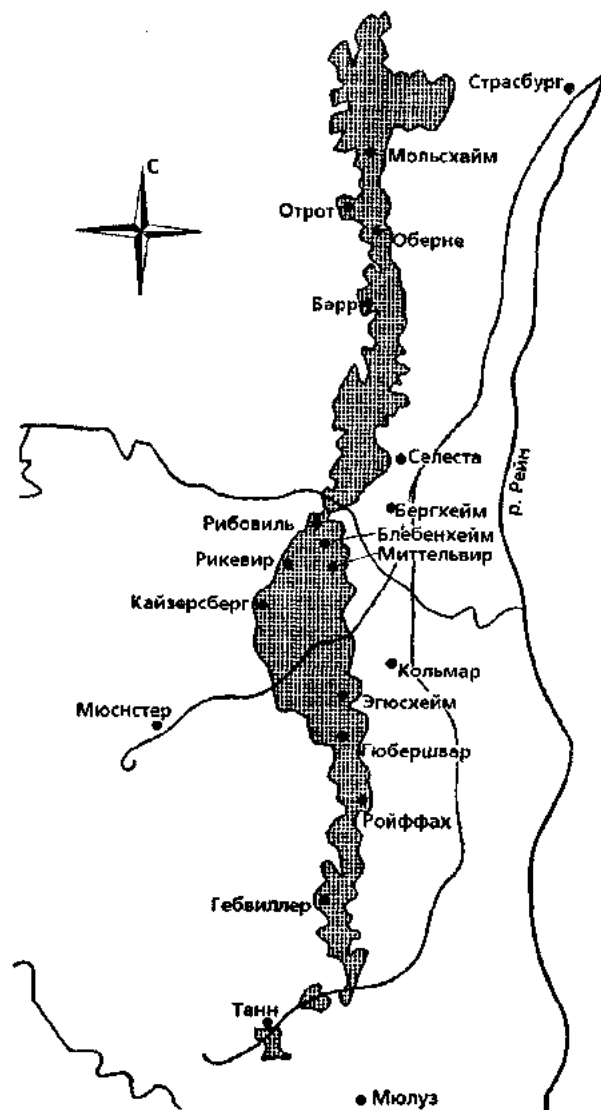


Рис. 5.12. Территория винодельческой области Эльзас

Как и в других винодельческих областях, разнообразие почвенного состава виноградников оказывает значительное влияние на палитру вкусовых качеств вина. Гевюрцтраминер и Мускат возделываются преимущественно на глинистых почвах, Пино — на известковых, Сильванер растет почти повсеместно.

Одна из особенностей эльзасских вин в том, что они называются не по географическому признаку, а по сорту винограда, из которого произведены.

Сорта винограда традиционно подразделяются на обычные и благородные. Обычные сорта (Мюллер-Тургау, Книпперль, Шасла) используются для получения освежающих вин, употребляемых молодыми непосредственно на месте производства. Они не имеют собственных наименований и не вывозятся за границу.

Белые эльзасские вина вырабатываются из шести благородных сортов винограда. Ведущим среди них является Гевюрцтраминер, занимающий около 22% площадей виноградников. Из него производят особо приятное, экстрактивное вино с изысканным букетом, с ароматом розы и фиалки. По своему энергичному, мужественному характеру это вино хорошо подходит к пикантным блюдам: к острому сыру, к десертам и гусиной печенке.

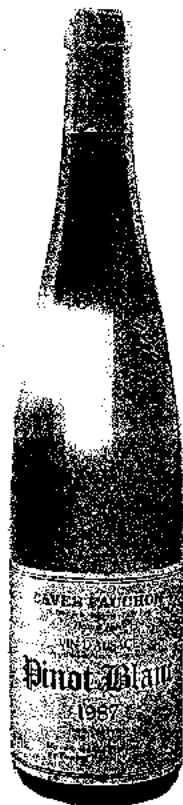


Сорт Рислинг, считающийся самым выдающимся эльзасским виноградом, занимает 15% площадей. Из него вырабатывают самые изящные вина, как правило, всегда сухие, с нежным букетом. Сухие эльзасские рислинги значительно отличаются друг от друга в зависимости от типа почв, на которых произрастает виноград. На легких почвах получаются свежие, употребляемые молодыми вина. На известковых почвах эти вина требуют выдержки и отличаются цветочным ароматом. Рислинг хорошо сочетается с рыбными и мясными блюдами. К сожалению, позднее созревание и малая продуктивность винограда этого сорта ограничивают объем производства вина.

Виноград сорта Токай д'Эльзас (Пино Гри) не имеет ничего общего с венгерским Токаем, хотя предполагается, что этот сорт был импортирован из Венгрии в 1550 году неким Лазарусом фон Швенди. Он дает очень крепкое, насыщенное вино, которое может быть сухим или слегка сладким, с великолепным золотистым цветом, тонким ароматом дыма, ореха или меда.

К сортам винограда с богатым букетом относится также Мускат д'Эльзас, который дает исключительно сухие фруктовые вина в отличие от мускатных вин, получаемых в других местах. Эльзасский Мускат с тонким, изысканным букетом и ароматом является великолепным аперитивом.

Виноград сорта Пино Блан занимает примерно около 14% всех площадей. Его гармоничные, с легкой терпкостью, мягкие



вина входят в раздел изысканных столовых вин, не достигающих уровня первоклассных, но, невзирая на это, зарекомендовавших себя как приятные белые вина. Эти слегка ароматные, с живым вкусом вина хорошо пить молодыми.

Сильванер культивируется примерно на четверти всех площадей и является самым распространенным сортом. Он дает легкое сухое вино, иногда даже скудное и кислое. Произведенное из хорошего винограда, вино из него приятное, с ароматом свежих фруктов. Употребляется молодым.

Всего лишь несколько процентов эльзасского винограда предназначено для выработки красных и розовых вин, для чего используется сорт Пино Нуар.

По закону, вина эльзасских благородных сортов винограда должны производиться только из одного сорта и только одного года урожая. Но отдельные вина Эльзаса производятся из различных смесей белых сортов винограда. Такие вина называются *Эдельцвицер* (*Edelzwicker* означает «благородное сочетание»). Обычно на этикетке этого вина не указывается, какие сорта были использованы.

Ни одно из великих европейских вин не обладает такой доступностью, как эльзасское белое вино. Оно совершенно самобытно как по содержанию, так и по упаковке. За исключением литровых бутылок, оно разливается в соответствии с законодательными нормативами исключительно в 70-сантиметровые бутылки «флют д'Эльзас» (*Flute d'Alsace*)* — зеленые, элегантные, без плечиков, с очень длинными горлышками. Розлив в бутылки производится исключительно в месте производства.

Разобраться в эльзасском вине несложно благодаря простым этикеткам. Имеется всего лишь одно наименование по происхождению — *Эльзас*, или *Вэн д'Эльзас*. Оно может сопровождаться указанием коммуны, в которой было произведено. (См. цв. вклейки XXI.5 и XVIII.5)

Принятым в 1975 году законом была установлена также категория вин *Эльзас Гран Крю*. Она присваивается исключительно винам, вырабатываемым из благородных сортов винограда, причем его урожайность с гектара не должна быть выше 70 гектолитров. Наконец, *Эльзас Гран Крю* должно быть в обязательном порядке продегустировано, а на этикетке указан сорт винограда и год изготовления вина.

* В переводе с французского означает «флейта Эльзаса».

С 1975 года 50 земель получили право добавлять свое имя на этикетках, а также рекламировать такие свои специфические особенности, как сроки созревания винограда, его качество. Для этого применяются надписи «Поздний урожай винограда», «Отборные сорта».

Кроме того, Эльзас производит большое количество второстепенных вин, не имеющих областного названия, и игристое сухое вино с фруктовым ароматом контролируемого наименования по происхождению — *Креман д'Эльзас* (*Cremant d'Alsace*).

Одним из самых знаменитых виноградников Эльзаса, безусловно, является Гебвиллер, раскинувшийся в благодатной долине Флориваль. Значительную долю виноградника Гебвиллер занимает поместье Шлюмберже, самое большое не только в Эльзасе, но и во всей Франции. Его площадь — 140 гектаров, 70 из которых делают вина категории гран крю. Ориентированное на выпуск продукции самого высокого качества, поместье Шлюмберже производит значительный объем вин контролируемого наименования по происхождению *Эльзас Гран Крю*.

30 мая 1953 года в торжественной обстановке был открыт туристский маршрут «Рут дю Вэн» — Эльзасская дорога длиной в 110 километров. Она соединяет многочисленные виноградники и живописные населенные пункты, являясь излюбленным маршрутом многих ценителей вина.

К северо-западу от Эльзаса расположены два крошечных виноградника области виноделия Лотарингии: Вэн де Мозель, площадью 1000 гектаров, и Кот де Туль, площадью 70 га. Они производят красные и белые вина категории МВВК. Самой интересной их продукцией являются «серые вина», слегка розоватые, приятные, и фруктовые.

Юго-Запад

Винодельческая область Юго-Запад обрамляет огромный песчаный массив Ландов. Виноградники располагаются вдоль основных водных путей области — рек Дордонь, Ло, Гаронны, По и других. Область включает в себя 27 виноградников контролируемых наименований по происхождению, в том числе пять — высшего качества.

Долгое время вина Юго-Запада играли роль скромного соседа именитых бордоских вин. Сегодня эти вина довольно

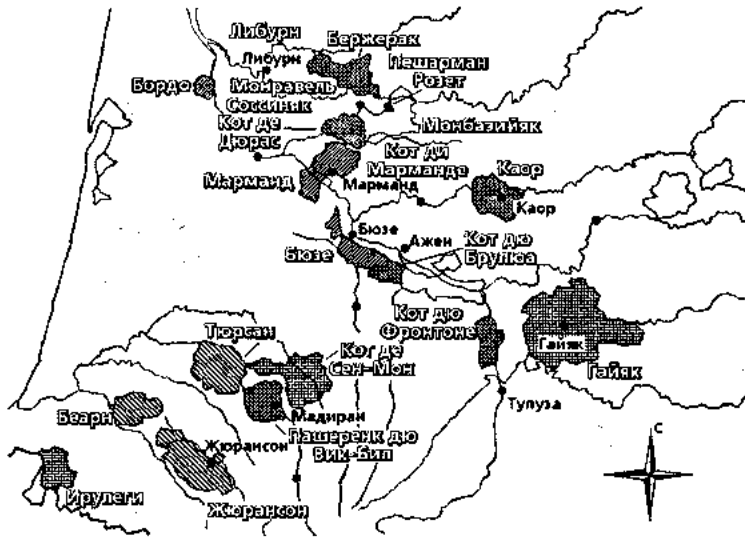


Рис. 5.13. Территория винодельческой области Юго-Запад

разнообразны, многие из них превосходны и пользуются заслуженной популярностью.

Общая площадь виноградников Юго-Запада достигает 30 тысяч гектаров, здесь культивируются либо набор сортов бордоского типа, либо лангедокско-руссильонского. Этим и вызвано огромное количество марок местных вин.

Область Юго-Запад подразделяется на несколько регионов, самый известный из которых — Бержерак.

Этот регион тяготеет к своему соседу, расположенной на юго-западе области виноделия Бордо. Раскинувшиеся на берегах Дордони виноградники площадью 10 тысяч гектаров вырабатывают ежегодно 500 тысяч гектолитров вина, качество которого улучшается с каждым годом.

На севере региона виноградник Пешарман (Pechantman) дает ароматные красные вина, необыкновенно терпкие. Они используются для ежедневного употребления. (См. цв. вклейку XVII.4).

Регион производит также красные вина *Бержерак*



(*Bergerac*) и *Côte de Бержерак (Côtes de Bergerac)*, обладающие неплохими характеристиками. На юге реки Дордонь виноградник Монбазийяк (Monbazillac) изготавливает популярное белое десертное вино, ароматное и изысканное, полностью расцветающее лишь к восьми-десяти годам выдержки.

Регион Каор раскинулся в самом центре винодельческой области Юго-Запад на реке Лот и включает в себя виноградники 40 коммун.

К северу от Тулузы вокруг города Фронтоне из винограда сорта Негрет вырабатывается небольшое количество красного и розового вина *Кот дю Фронтоне (Côtes du Frontonnais)* с

несколько необычным великолепным ароматом. Здесь же неподалеку, на реке Тарн, расположен виноградник Гайак (Gaillac), производящий многообразные красные и белые вина.

На холмах, возвышающихся над равниной реки Гаронны, находятся виноградники контролируемого наименования Кот де Дюрас (Côtes de Duras) и Бюзе (Buzet). Здесь издавна производится красное и белое высококачественное вино с длительной выдержкой. (См. цв. вклейку XVII.5)

На юге области у испанской границы раскинулась целая цепь виноградников контролируемого наименования: Мадиран, Жюрансон, Беарн, Ирулеги. Среди производимых ими вин особенно выделяется белое бархатистое *Жюрансон (Jurançon)*, одно из самых выдающихся вин Юго-Запада, оно имеет вкус и аромат красной гвоздики, ореха и цветов. (См. цв. вклейку XVIII.2).

Но самым знаменитым вином, наверное, является *Ирулеги (Iroulegu)*. Местная легенда связывает его с Роландом Отважным, племянником Карла Великого. Оно придало ему силы победить своих врагов, и было это в VIII веке. С тех пор баскская деревня Ирулеги на 120 га виноградников ежегодно производит 3500 гектолитров красного, белого и розового вина, отличающегося тонкостью, полнотой и плодовым ароматом.

Здесь же вырабатываются красные, белые и розовые марочные вина высшего качества: *Кот дю Марманде (Côtes du Marmandais)*, *Кот де Сен-Мон (Côtes de Saint-Mont)*, *Кот дю Брулюа (Côtes du Brulhois)*, *Турсан (Tursan)*.

Юра и Савойя

Два маленьких высокогорных виноградника на востоке Франции производят довольно специфические вина.

Более северный Юра находится у швейцарской границы и занимает площадь почти 1500 гектаров. Здесь производится ежегодно в среднем 60 тысяч гектолитров вина контролируемых наименований, в том числе два самых необычных вина в мире: *вэн де пай (vins de paille)* — так называемые соломенные вина — и знаменитые *вэн жон (vins jaunes)* — желтые вина.

Довольно редкие соломенные вина производят из увяленного винограда, который помещают либо на соломенной

подстилке, либо подвешивают. После двух-трех месяцев сок винограда становится более концентрированным, а получаемое из него вино — более сладким. После четырехлетней выдержки вино приобретает утонченный и пленительный аромат. Оно продается в специальных бутылках.

Желтое вино вырабатывают из винограда сорта Саваньен, который собирают очень поздно, после праздника — Дня всех святых (1 ноября). К этому времени заканчивается долгий период сверхсозревания винограда на корню, за что эти вина прозвали «морозными». В неполную бочку с вином вносят плесень «флор». Получается вино необычного желтого цвета, которое выдерживается в герметически закрытых бочках от шести до десяти лет. Желтое вино — крепкое (до 15%), ароматное. Оно продается в специальных бутылках (0,62 л).

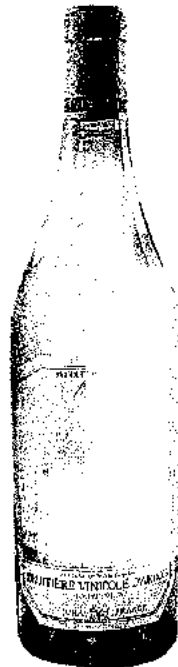
Самой популярной маркой желтого вина является *Шато-Шалон (Château-Chalon)*, которому присущ золотистый цвет, прекрасный букет с тонами миндаля и орехов, чрезвычайно сухой вкус. (См. цв. вклейку XXIII.3)

Виноградники Юра производят весь спектр вин четырех наименований контролируемого происхождения. Помимо вина *Шато-Шалон*, к ним относятся *Кот дю Юра (Côtes du Jura)*, *Арбуа (Arbois)*, *Л'Этуаль (L'Etoile)* и *Арбуа-Пюпийен (Arbois-Pupillin)*.

Виноградником Кот дю Юра площадью 600 гектаров владеют 60 коммун. Здесь производят очень сухие белые вина, имеющие легкий вкус желтого вина, в частности, вкус ореха.

Самые известные и самые значительные из всех названий Юра — виноградники Арбуа и Арбуа-Пюпийен. Их общая площадь — 740 гектаров, а ежегодная продукция — 25 тысяч гектолитров красного, белого, розового и игристого вина.

Небольшой, в 70 гектаров, виноградник Этуаль дает несколько лучших вин Юра: белых, желтых, соломенных и пенистых. Из них наибольшей популярностью пользуется



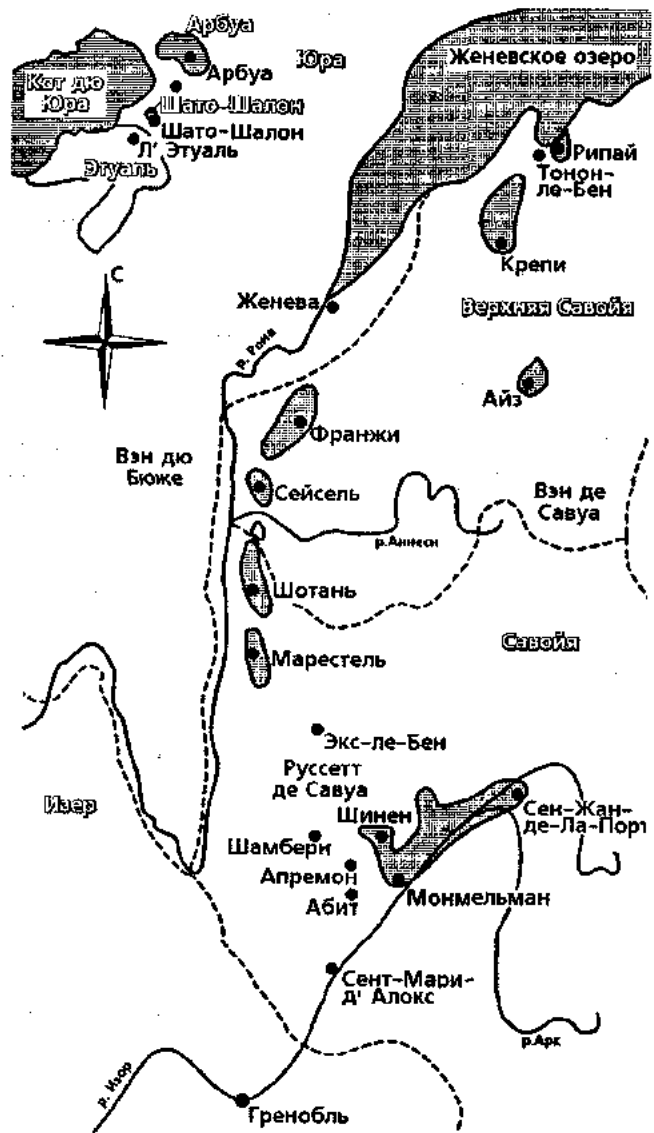


Рис. 5.14. Территория винодельческих областей Юра и Савойя

сухое белое вино, производимое из винограда сортов Шардоне и Саваньен.

Винодельческий регион Савойя расположен в зоне довольно сурового климата с очень низкой средней температурой. Живописные виноградники раскинулись по солнечным склонам гор вдоль франко-швейцарской границы рядом с Женевой. Из 23 сортов винограда, культивируемых в регионе, в основном используются для производства белых вин Альтес, Алиготе, Шардоне, Шасела; красное вино вырабатывается из винограда сортов Гаме, Пино Нуар, Мондоз.

Общая площадь местных виноградников — более 1500 гектаров. Регион производит около ста тысяч гектолитров вина контролируемого наименования по происхождению, в основном белого сухого, составляющего 70% всего объема. Савойя насчитывает шесть названий лучших марок: *Вэн де Савуа (Vines de Savoie)*, *Сейсель (Seyssel)*, *Крепи (Crevin)*, *Руссетт де Савуа (Roussette de Savoie)*, *Петийян де Савуа (Petillant de Savoie)* (см. цв. вклейку XIII.3). К наименованиям вин, имеющих региональные названия (*Вэн де Савуа*, *Руссетт де Савуа*), возможно добавление названия виноградника-производителя.

К западу от региона Савойя в департаменте Эн расположен виноградник Бюже (Bugey), производящий вина категории МВВК.

Э Т И К Е Ш К И Ф Р А Н Ц У З С К И Х
В И Н *

На этикетках французских вин правительством и Европейским Сообществом разрешено указывать лишь строго

* Информацию об этикетках шампанского см. в главе IV «Великолепные антиподы "тихий" пин».



определенную информацию, соответствующую качеству вина и существующей регламентации. Информация позволяет потребителю узнать по этикетке происхождение, тип, свойства, а также другие данные, которые дают возможность составить довольно полную характеристику напитка.

Существуют обязательные и факультативные пункты, размещаемые на этикетках французских вин.

Обязательные надписи:

1. Категория качества вина:

– Надпись «Французское столовое вино» (Vin de table de France), если вино произведено во Франции из местного или привезенного сырья. Надпись должна быть сделана легко читаемыми буквами. Расположение надписи на этикетке значения не имеет.

– Надпись «Местное вино» (Vin de Pays), за которой следует название местности производства. Расположение и размеры надписи не регламентированы.

– Надпись «Марочное вино высшего качества» (Vin Delimite de Qualite Superieure), помещаемая после наименования по происхождению.

– Надпись «Контролируемое наименование по происхождению» (Appellation Contrôlée), в середине которой указывается само наименование (например: Appellation Bordeaux Contrôlée).

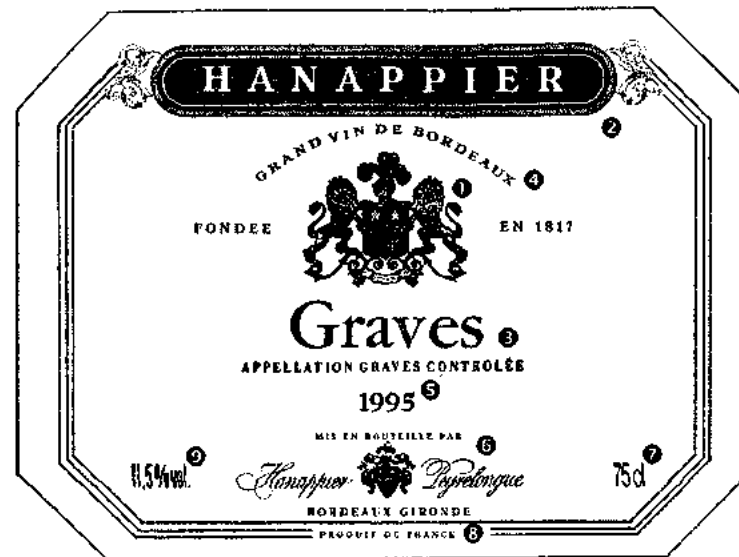
2. Наименование по происхождению (для марочных вин).

3. Название предприятия, разливающего вина, с его основным адресом и почтовым кодом.

Если на этикетке есть слова «Mis en bouteilles au château», то оно разлито на винограднике. На это же указывают слова «recoltant» или «producteur» вокруг пробки (на марочных винах). Слово «negociant» означает, что вино приобретено посредником и обычно разливается не на месте производства. Однако не всегда это означает, что такое вино хуже, так как существует много хороших негосциантов.

Имя того, кто занимается розливом (название кооператива или виноторговца), также должно быть указано на этикетке. Иногда кооператив обозначается сокращенно, например: U. de P. – объединение производителей или C.V. – подвалы винодела.

4. Указание содержания алкоголя в процентах от объема.



- 1 – Иллюстрация (эмблема, изображение замка или виноградника);
- 2 – Торговая марка вина;
- 3 – Наименование по происхождению;
- 4 – Обозначение категории качества;
- 5 – Год производства вина;
- 6 – Указание на место розлива вина;
- 7 – Указание номинального объема бутылки;
- 8 – Обозначение страны-производителя;
- 9 – Указание содержания алкоголя.

Рис. 5.15. Информация, размещаемая на этикетках французских вин, позволяет потребителю составить довольно полную характеристику напитка

За соответствующей цифрой следует надпись «% Vol». Перед цифрой может указываться аббревиатура «Alc».

5. Указание номинального объема бутылки в литрах (L), сантিলитрах (cl) или миллилитрах (ml).

6. Надпись «France», «Product of France». Она является обязательной для экспорта, но факультативной на территории Франции.

Факультативные надписи:

1. Имя и адрес владельца урожая или кооператива.
 2. Название виноградника.
 3. Указание года, качеств и особенностей вина, советы по использованию и т. д. Они используются на этикетках лишь в том случае, если соответствуют французской или европейской регламентации.
 4. Идентификационный номер партии.
 5. Винопроизводители ряда регионов размещают на этикетках надписи «Cru Classe» и «Grand Cru Classe» (в области виноделия Бордо для районов Медок, Сотерн, Грав, Сент-Эмильон) и «Cote de Provence» в Провансе. В районе Медок возможно употребление надписи «Cru Bourgeois».
- Термины «Grand Cru» и «Premier Cru» являются составной частью наименования вина и поэтому обязательны для размещения на этикетках.
6. К дополнительным надписям относятся также указания о способе выработки и типе вина. (Например, из позднего урожая, желтое вино, на осадке и т. д.)
 7. Вина контролируемых наименований по происхождению из Бордо имеют на этикетке название усадьбы (château), на которой они произведены.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ ФРАНЦУЗСКИХ ВИН

Многие гурманы покупают бутылочку хорошего французского вина про запас, к будущему, отдаленному торжеству. Но такой подход к напитку требует определенных знаний, так как продолжительность хранения вин довольно различное.

Так, столовые и местные вина хранятся до года.

От 6 месяцев до 2 лет хранятся розовые вина Кот дю Рона, белые — Прованса, красные и розовые — Лангедок-Руссильона.

От 6 месяцев до 3 лет хранятся бургундские вина Маконне и вино Кот Шалонез, вино Тавель области Кот дю Рон, розовые — Прованса, белые — Юго-Запада.

От 6 месяцев до 5 лет хранятся белые и розовые вина

Юра, вина Савойи и Корсики, красные вина Кот дю Рона, белые сухие вина Бордо, розовые и красные вина Луары.

От года до 5 лет хранятся вина Эльзаса и белые вина Кот дю Рона.

От года до 8 лет — бургундское Пуйи-Фуйе и бордоские категории Сюперьёр.

От года до 10 лет — вина Шабли, красные вина Юра, белые сладкие вина Луары.

От 2 до 10 лет — красные и белые сладкие вина Юго-Запада.

Рекорд по этому показателю бесспорно принадлежит желтым винам Юра (свыше ста лет).

До 50 лет могут храниться натуральные сладкие вина Лангедок-Руссильона, белые сладкие вина Юго-Запада, бордоские вина наименований Сент-Эмильон, Помероль, соломенные вина Юра.

ФРАНЦУЗСКИЕ ВИНА И РОССИЯ*

Десятки тысяч французских виноделов производят широкую гамму вин всех видов и типов. Лучшие винодельческие области вырабатывают классифицированные вина, которые могут изготавливаться как единственным в своем роде крошечным виноградником, так и большим регионом.

У каждой винодельческой области своя система наименования вин. Бургундия обладает наименьшими по площади виноградниками и в то же время самыми престижными наименованиями, Бордо — всеобщими и широкими.

Система вин контролируемых наименований по происхождению гарантирует защиту технологии, сортности винограда, происхождения названия, количества производимого вина.

Сложнее обстоит дело с обеспечением контроля за качеством. На рынок все же проникают подделки и низкогокаче-

* Речь идет лишь о так называемых «тихих» винах. Информация о шампанском в России содержится в главе IV. Информацию о потреблении кагора в России см. в главе II «Мир крепленых вин».



Кот дю Рон Бордо Эльзас Бургундия Прованс

Рис. 5.16. Французские вина различаются не только вкусом и ароматом, но и формой бутылок. Так выглядят винные бутылки из различных винодельческих областей

ственные напитки. Поэтому наличие надписи на этикетке «Appellation d'origine contrôlée» вселяет уверенность, что приобретаешь качественный продукт.

Другая надпись, на которую надо обратить внимание, — «Mis en bouteille au Château». Она означает, что вино произведено и разлито непосредственно на винограднике, в замке (поместье). Существует убеждение чисто психологического характера в том, что такое вино качественнее, лучше, тоньше вина, разлитого в другом месте. Строго говоря, это действительно должно быть так, но на самом деле не всегда.

Так называемые неготиантские марки вина*, то есть купленные в поместьях производителей-виноделов и разлитые в бутылки на заводах посредников-купцов, не обязательно всегда уступают по качеству «замковым» винам. В настоящее время вообще чрезвычайно сложно определить более качественное вино из большого числа напитков данной ценовой категории.

На рынке сформировался круг неготиантов, продукцию которых можно покупать смело, так как гарантируется ее высочайшее качество, делающее честь французским винам. К примеру, бургундские вина, поставляемые Жаном Буайо, Луи Жадо, вина Шабли от Паскаля Бушара, вина наимено-

* От слова «negociant» — купец, торговец.

вания Шатонёф-дю-Пап от Домэн Матье удовлетворят вкусы самых придирчивых гурманов и знатоков.

Качество вина, поставляемого в торговую сеть неготиантами, контролируется государством не только традиционными методами, но и дополнительными, особыми. Для этих целей используется пробка, служащая как бы «правовым документом». Проставляемая на ней печать позволяет определить того, кто разливал вино (торговца или производителя). Слова «recoltant» или «producteur» на пробке говорят о том, что вино разлито производителем. Слово «negociant» свидетельствует о том, что вино куплено посредником и разлито не на месте производства.

Пробки для вина изготавливаются и распространяются под контролем налоговой службы. Они содержат также информацию о том, что налог на транспортировку уплачен.

Налоговая инспекция проверяет по документам поступление закупленных партий вина и их расход во время обработки и розлива на предприятиях и складах торговца.

Тем не менее во Франции, как и в других странах, вина, разлитые производителем, всегда пользуются предпочтением перед винами, разлитыми посредниками.

Ни одно приличное французское вино не выпускается без указания года урожая, хотя эта надпись и не является обязательной. Виноград каждого урожая индивидуален и неповторим, его качество зависит не только от состава почвы, но и от погодных условий. Во всем мире предпочтением пользуются вина лучших годов для того или иного вина — это такая же важная информация для истинного любителя французских вин, как и знание престижных марок.

В начале второго десятилетия XX века Россия полностью прекратила импорт французских вин, «похоронив» богатейшие традиции по их потреблению, выработанные веками. Лишь в начале 90-х годов население России получило возможность приобрести к удивительно тонкой и многообразной культуре французского виноделия.

Одним из пионеров в этом деле стала московская фирма «Русьимпорт». Она развернула широкую рекламно-пропагандистскую кампанию в средствах массовой информации, ставя своей задачей не только торговлю, но и просветительскую работу среди россиян.

Сегодня среди некоторых категорий жителей Москвы и

Санкт-Петербурга найдется немало настоящих ценителей французских вин. Особым спросом на российском рынке пользуются бордоские вина, видимо, из-за большого объема информации о них и простоты выбора.

Во Франции в основном потребляется красное вино и лишь около 20% белого. В России красные и белые вина пользуются почти одинаковым спросом, несмотря на то, что ассортимент красных вин более чем в два раза превосходит ассортимент белых.

В настоящее время красные, белые и розовые марочные вина Франции представлены в России довольно широко. Только «Русьимпорт» предлагает около 200 марок вин, главным образом французских и немецких.

Приводим краткие характеристики французских вин, поставляемых на российский рынок.

Вина Бордо

Шато Канон (*Château Canon*)

Красное вино категории премьер гран крю классе Бордо. Одно из древнейших напитков винодельческого района Сент-Эмильон, жемчужина среди вин этого наименования.

Производится по старинной технологии из винограда сорта Мерю (55%), Каберне Фран (40%), Каберне Совиньон и Прессак (по 2,5%). Вино обладает великолепным ароматом, сильным характером. Обычно выдерживается 8 лет в дубовых бочках. Исключительные качества вино приобретает через 15–20 лет.

Температура сервировки вина – 17–18°C. Оно идеально подходит к мясным блюдам, особенно к жаркому из говядины.

Шато Монроз (*Château Montrose*)

Красное вино контролируемого наименования, производимое в коммуне Сент-Эстеф. Вырабатывается из винограда сортов Каберне Совиньон, Мальбек, Мерю, Каберне Фран, Пти Вердо. Обладает необычным темно-красным

цветом, немного терпким и приятным вкусом. Считается классическим клеретом.

Крепость – около 10%. Хорошо сочетается с разнообразными блюдами. Идеальный напиток торжественного застолья.

Шато Мутон-Ротшильд (*Château Mouton-Rothschild*)

Красное вино высшей категории качества, производимое виноградарем Пойак из винограда сортов Каберне Совиньон, Пти Вердо, Каберне Фран, Мерло. Ведет начало с первой половины XVIII века. В 1835 году шато приобрел англичанин Натаниэль де Ротшильд, построивший в имении великолепный замок.

Вину присущ великолепный цвет, изумительно богатый вкус, легкий фруктовый аромат. Крепость – 12,4%.

Вино выдерживается свыше семи лет, исключительные вина – от 15 до 20 лет.

Температура сервировки – 18–20°C. Гастрономический альянс – грибы, жаркое, сыр, дичь.

Шато Лафит-Ротшильд (*Château Lafite-Rothschild*)

Красное вино высшей категории, производимое виноградарем Пойак из винограда сортов Мерло, Пти Вердо, Мальбек, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карменер.

Вино имеет древнюю историю. Оно пользовалось популярностью у короля Людовика XV, герцога Ришелье, госпожи де Помпадур.

Шато было приобретено в 1868 году бароном Джеймсом де Ротшильдом.

Вино обладает необыкновенной нежностью, изысканной утонченностью, великолепным ароматом с тонами миндаля и фиалки. Крепость – 12%. Оно украсит любое торжественное застолье.

Шато Ланда (*Château Landat*)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в районе Медок (регион О-Медок). Изготавливается из винограда сортов Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карменер.



Обладает приятным необычным вкусом, сильным фруктово-цветочным букетом. Может употребляться молодым.

Крепость — 10%. Хорошо сочетается с блюдами из птицы, паштетом, легкими закусками, является неплохим аперитивом.

Шато Калон Сегюр (Château Calon Segur)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в коммуне Сент-Эстеф региона О-Медок. Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Мальбек и других.

Вино имеет выразительный красный цвет, элегантный насыщенный аромат. Крепость — 10%. Температура сервировки — 18°C. Вино хорошо подходит к разнообразным блюдам и предназначено для торжественных случаев.

Шато Ненен (Château Nenin)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в районе Помероль. Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло.

Обладает приятным полусладким вкусом, сильным фруктовым ароматом.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Хорошо сочетается с блюдами из птицы, дичи, закусками, сыром.

Шато д'Икем (Château d'Yquem)

Одно из самых знаменитых белых вин мира. Производится в районе Сотерн из винограда сортов Семильон, Совиньон, Мюскадель. Это весьма сладкое десертное вино обладает нежно-золотистым цветом, тонким вкусом, свежим ароматом.

Вино выдерживается в бочках четыре года, выдерживается затем свыше пятнадцати лет, в течение которых улучшается свои выдающиеся качества.

Крепость — около 13%. Сочетается с рыбными блюдами, закусками, птицей, сырами, печенью, фруктами, десертом. (См. цв. вклейку XIX.1)



1. MARTINI
EXTRA DRY
2. MARTINI
ROSE
3. BEVY
NOILLY PRAT
4. MARTINI
BIANCO
5. MARTINI
ROSSO

ВЕРМУТЫ



1



2



3

1. RICCADONNA
2. BOSCA
3. CHINZANO

ВЕРМУТЫ



1



3



4



2



5

1. DUBONNET
2. ST. RAFAEL
3. SUZE
4. AMBASSEDEUR
5. CAMPARI

АПЕРИТИВЫ



1. RICARD
2. PICON
3. PERNOD

АПЕРИТИВЫ



1. OFFLEY
2. PORT
3. PORTO

ПОРТВЕЙНЫ

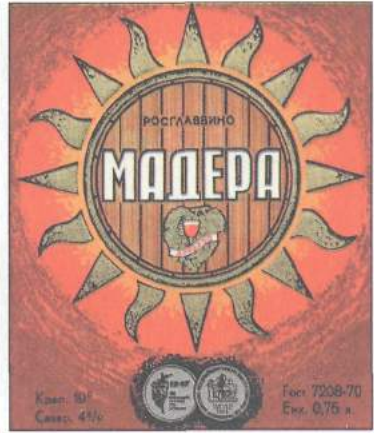
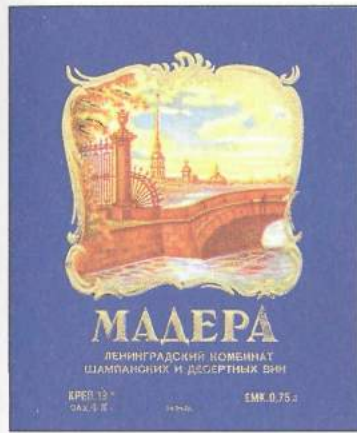


4. DOW'S
5. PORTO



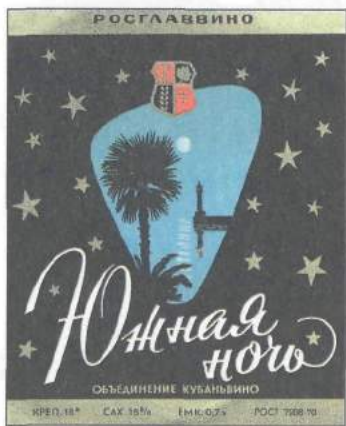
1. MADEIRA MALVOISIE
2. MADEIRA MALMSEY
3. MADEIRA VERDELHO

МАДЕРА



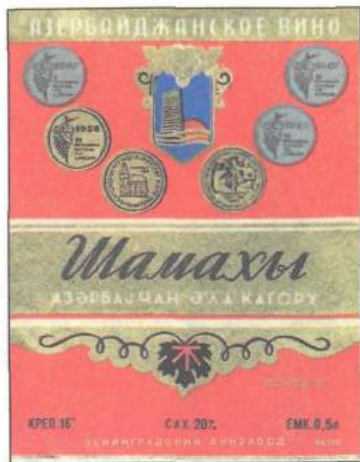
1. КРИМСКАЯ
2. МАДЕРА
3. ТАВРИДА
4. МАДЕРА

МАДЕРА



1. ЧЕРНЫЙ ДОКТОР
2. ЮЖНАЯ НОЧЬ
3. ЧЕРНЫЕ ГЛАЗА
4. ЗОЛОТОЕ ПОЛЕ

ДЕСЕРТНЫЕ ВИНА



1. ОРДИНАРНЫЙ
2. ЮЖНОБЕРЕЖНЫЙ
3. ШАМАХЫ
4. КАГОР № 32

КАГОР



1. BOLLINGER
2. BRICOUT
3. CANARD-DUCHÊNE
4. CLICO
5. CASTELLANE

ШАМПАНСКОЕ



1. CHARLES DE CAZANOVE
2. CHARLES HEIDSIECK
3. DRY MONOPOLE
4. JACQUART
5. KRUG

ШАМПАНСКОЕ





1. LANSON
2. GRAND SIECLE
3. MERCIER
4. DOM PERIGNON
5. MUMM

ШАМПАНСКОЕ



1. PERRIER-JOUËT
2. JOSEPH PERRIER
3. DOM RUINART
4. POMMERY
5. ROEDERER

ШАМПАНСКОЕ



1. CHABLIS PREMIER CRU
2. PETIT CHABLIS
3. ROMANÉE ST. VIVANT
4. CORTON-CHARLEMAGNE
5. HOSPICES DE BEAUNE

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. POUILLY-LOCHE
2. CHIROUBLES
3. MOULIN A VENT
4. BEAUJOLAIS VILLAGES
5. JULIENAS

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. CONDRIEU
2. SAINT-JOSEPH
3. CROZES-HERMITAGE
4. CHATEAU NEUF-DU-PAPE
5. TAVEL

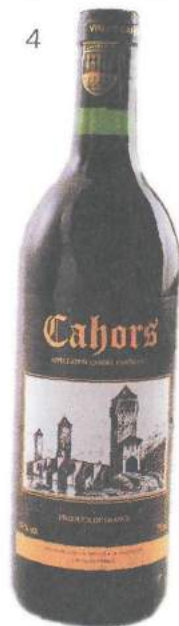
ВИНА
ФРАНЦИИ



1. MUSCAT DE RIVESALTES
2. COTES DU VENTOUX
3. MUSCAT DE FRONTIGNAN
4. PECHARMANT
5. BUZET

ВИНА
ФРАНЦИИ





1. CAHORS
2. JURANCON
3. CREPY
4. CAHORS
5. VIN D'ALSACE

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. CHATEAU D'YQUEM
2. PETRUS
3. CHATEAU AUSONE
4. CHATEAU LATOUR
5. CASSIS

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. BANDOL
2. CHABLIS GRAND CRU
3. CHAMBERTIN-CLOS DE BEZE
4. PERNAND-VERGELESSES
5. ALOXE-CORTON

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. AUXEN DURESS
2. MEURSAULT
3. GIVRY
4. POUILLY-FUISSE
5. VIN D'ALSACE

ВИНА
ФРАНЦИИ





1. MUSCADET
2. SAUMUR
3. VOUVRAY
4. MONTLOUIS
5. CHINON

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. CHATEAU LA LAGUNE
2. CHATEAU MALARTIC-LAGRAVIERE
3. CHATEAU-CHALON
4. COTES DU RHÔNE
5. MINERVOIS

ВИНА
ФРАНЦИИ



1. BEREICH BERNKASTEL
2. DOMKELLERSTOLZ
3. BERNKASTELER KURFUERSTLAY
4. MAINZER DOMHERR
5. URZIGER SCHWARZLAY

ВИНА
ГЕРМАНИИ



1. PALOMINO
2. MUSCAT
3. COMMANDARIA
4. ORPHEO NEGRO

ВИНА
КИПРА

1



3



4



2



5



1. SANGRIA
2. VINA SARDA
3. FAUSTINO I
4. FAUSTINO V
5. VINA SARDA

**ВИНА
ИСПАНИИ**

1



2



3



4



1. TORRES ATRIUM
2. TORRES GRAN SANGRE DE TORO
3. TORRES WALTHAUD
4. TORRES GRAN CORONAS

**ВИНА
ИСПАНИИ**



1. ИЗАБЕЛЛА
2. СОВИНЫОН
3. АЛИГОТЕ
4. КОДРУ
5. КАБЕРНЕ

МОЛДАВСКИЕ ВИНА



Виноградники поместья Хазендаль (винодельческий район Стелленбош)

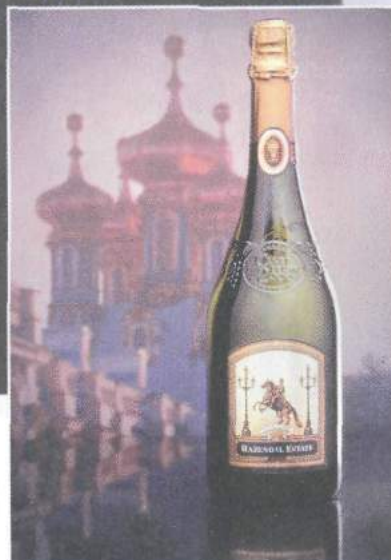


Памятник старины – имение Хазендаль, основанное в 1699 г.

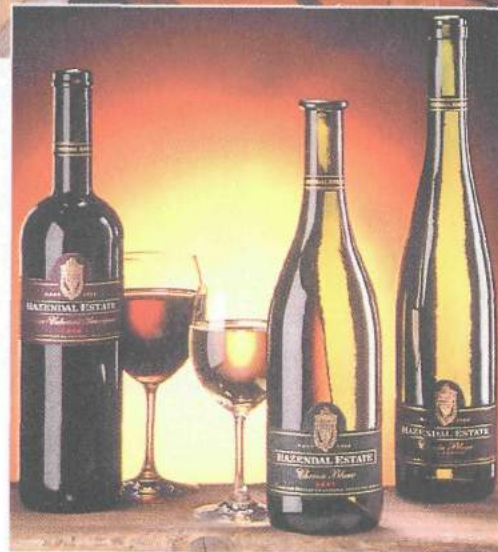
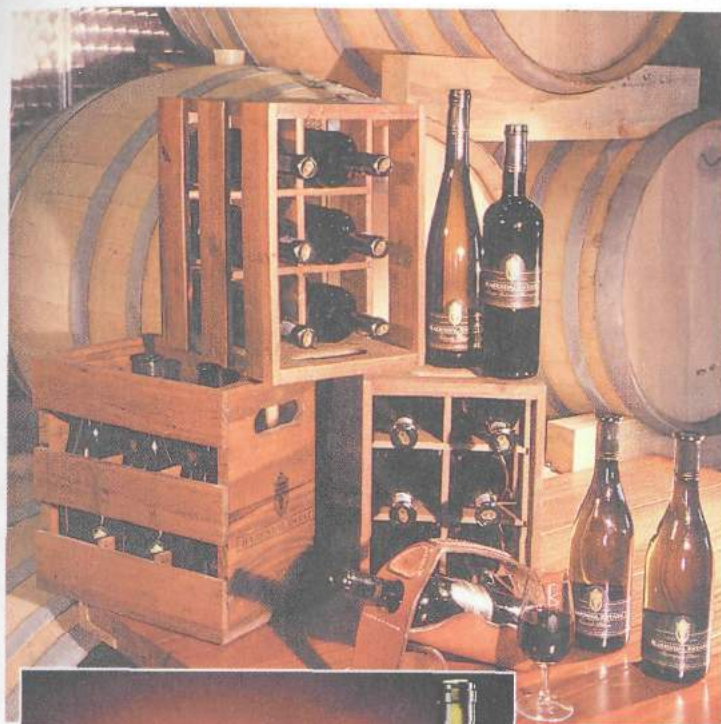
ВИНА ЮАР



Активный пропагандист российской культуры за рубежом, владелец поместья Хазендаль доктор **Марк Волошин** и его светлое игристое вино **Белые Ночи**



ВИНА ЮАР



Элитные вина поместья Хазендаль. Их высокое качество отмечено наградами и призами международных выставок

ВИНА ЮАР



Марк Волошин поздравляет первого всенародно избранного президента ЮАР Нельсона Манделу с официальным вступлением в должность и дарит ему пасхальное яйцо фирмы «Фаберже». г. Претория, 1994 г.

Шато Плезанс (Château Plaisance)

Красное марочное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в районе Кот де Бур. Изготавливается из винограда сорта Мерло и Каберне Совиньон. Особенностью технологии производства этого вина является выдерживание его в резервуарах из нержавеющей стали, а затем в новых бочках из розового дуба.

Цвет напитка — ярко-красный, переливающийся различными оттенками. Вкус — насыщенный, приятный.

Крепость — 12,4%. Хорошо сочетается с мясными блюдами, сыром, паштетом, дичью.

Шато ля Розье (Château la Rozier)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крю, вырабатываемое в районе Сент-Эмильон. Изготавливается из винограда сорта Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран.

Вино обладает великолепным цветом, изысканным букетом. Крепость — 13%. Температура сервировки — 18°C. Подходит к мясным блюдам из птицы, благородному сыру. Может употребляться само по себе в завершении торжества.

Шато Шеваль Блан (Château Cheval Blanc)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крю, вырабатываемое в районе Сент-Эмильон. Изготавливается из винограда Каберне Фран, Мерло и в малых количествах из Мальбека.

Обладает великолепным цветом с рубиновыми оттенками, изысканным ароматом.

Наилучших вкусовых и ароматических качеств вино достигает в 15–20 лет.

Крепость — 13%. Хорошо сочетается с мясными блюдами, дичью, сыром.

Шато Фонсеш (Château Fonseca)

Красное вино контролируемого наименования по проис-



хождению, вырабатываемое в районе Медок (регион О-Медок). Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло и рядом других.

Обладает красивым рубиновым цветом, тонким ароматом свежих фруктов и цветов.

Крепость — 10%. Температура сервировки — 18°C. Вино хорошо сочетается с разнообразными мясными блюдами.

Шато Бертранон (*Château Bertranon*)

Белое марочное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в винодельческом районе Сен Круа дю Мон. Изготавливается из винограда сортов Мюскадель, Семильон, Совиньон.

Вино обладает золотистым цветом, сладким вкусом, фруктовым ароматом.

Крепость — 13%. Температура сервировки — 18°C. Вино хорошо подходит к рыбным блюдам, закускам, мягким сырам, птице, десерту и фруктам.

Шато Виоле (*Château Violet*)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в районе Сотерн. Изготавливается из винограда сортов Совиньон, Семильон, Мюскадель.

Вино обладает золотистым цветом, нежным и в то же время крепким вкусом, хорошо сбалансированным букетом.

Крепость — 13%. Вино сочетается с различными блюдами, за исключением слишком сладких и острых, может употребляться само по себе, в том числе и как аперитив.

Шато Ламот-Сизак (*Château Lamothe-Cissac*)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в регионе О-Медок. Изготавливаемое виноградником крЮ буржуа, это вино считается типичным клеретом. Производится из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карменер, Мерло, Мальбек.

Обладает рубиновым цветом, великолепным ароматом.



Крепость — 10%. Удачно сочетается с закусками и мясными блюдами.

Шато Пишон-Лаланд (*Château Pichon-Lalande*)

Раньше это вино называлось *Пишон-Лонгвиль (Pichon-Longueville), Комтес де Лаланд (Comtesse de Lalande)*.

Это красное вино контролируемого наименования по происхождению относится к категории секонд гран крЮ классе и производится в коммуне Поаяк (район Медок). Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и других.

Вину присущ полусладкий, насыщенный вкус, великолепный аромат. Крепость — 12%. Температура сервировки — 18°C. Хорошо сочетается с широким ассортиментом различных мясных блюд.

Шато Латур (*Château Latour*)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, классифицируемое как премье крЮ. Это одно из великих вин мира вырабатывается в коммуне Поаяк (район Медок). Изготавливается из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран, Карменер, Мерло, Мальбек и других.

Вино обладает богатым и полным вкусом, сильным ягодным ароматом (смородины и земляники).

Крепость — 12,5%. Хорошо сочетается с мясными блюдами, сыром, закусками. (См. цв. вклейку XIX.4)

Шато Ле Боск (*Château Le Boscq*)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, относящееся к винам крЮ буржуа. Вырабатывается в коммуне Сент-Эстеф региона О-Медок. Изготавливается из винограда сортов Мерло, Каберне Фран, Каберне Совиньон, Карменер, Кот.

Вино обладает темно-красным цветом, тонким и элегантным ароматом. Крепость — 10,5 об. Идеально сочетается с мясными блюдами, сыром, закусками.

Шато Марго (*Château Margaux*)

Красное вино высшей категории качества. Производится с XV века в регионе О-Медок из винограда сортов Мерло (20%), Каберне Совиньон (75%), Пти Вердо (50%), Каберне Фран. Является самым изысканным красным бордоским вином, отличающимся утонченностью, уравновешенностью и силой.

Обладает изумительным пурпурным цветом, богатым и глубоким вкусом с длительным послевкусием, неповторимым букетом с тонами зрелых фруктов.

Крепость — 12,5 об. Температура сервировки — 17°C. Это одно из самых выдающихся и знаменитых вин мира употребляют само по себе с целью полнее насладиться оригинальным букетом.

Вина Бургундии

Бургонь Алиготе (*Bourgogne Aligote*)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое из винограда сорта Алиготе.

Вино обладает светло-золотистым цветом с зеленоватым оттенком, мягким и в меру кисловатым вкусом, свежим фруктовым букетом. Вино хранится 3—4 года. Температура сервировки — 10°C. Хорошо сочетается с пряными, солеными и жирными блюдами: дарами моря, колбасой, сырами.

Макон Блан (*Macon Blanc*)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, оно вырабатывается из винограда сорта Шардоне, выращиваемого на территории, ограниченной городами Макон, Клюни, Турню. Лучшие вина этого наименования производятся в нескольких десятках коммун. Такое вино носит название *Макон Вилаж* или *Макон* с добавлением названия коммуны. Вина этого названия отличаются друг от друга в зависимости от особенностей виноградника и мастерства винодела.

В основном это легкие сухие напитки с фруктовым ароматом и мускатным оттенком. Вино воздерживается до

шести лет, при этом улучшаются его качества. Крепость — 10—11%. Температура сервировки — 11—13°C. Вино сочетается с дарами моря, сыром, колбасными изделиями.

Пуи Фуиссе (*Pouilly Fuisse*)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, изготовляемое из винограда сорта Шардоне. Считается одним из лучших белых вин Бургундии. Обладает золотистым цветом с зеленоватым оттенком, утонченным вкусом, великолепным ароматом с тонами миндаля. Крепость — 11%. Температура сервировки — 12—13°C. Вино идеально подходит к дарам моря, белому мясу, птице.

Сен-Веран (*Saint-Veran*)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое из винограда сорта Шардоне.

Обладает золотистым цветом с зеленоватым оттенком, сухим и мягким вкусом, фруктовым ароматом с тонами цветов, ореха, миндаля и меда. Вино выдерживается до 8 лет.

Крепость — 11%. Температура сервировки — 13°C. Вино используется как аперитив, оно хорошо сочетается с дарами моря, закусками.

Жевре-Шамбертен (*Gevey-Chambertin*)

Бургундское красное вино категории гран крю, производимое в регионе Кот д'Ор из винограда Пино Блан.

Обладает выдающимися вкусовыми качествами и ароматом, великолепным темно-рубиновым цветом, букетом зрелых фруктов и ванили. Содержание кислот — около 7 г/л. Крепость — 13%. Температура сервировки — 15—16°C. Вино хорошо сочетается с жарким и сыром.

Вокруг селения Жевре-Шамбертен производится также еще восемь вин категории гран крю и 25 вин премье крю.

Вон-Романе (*Vosne-Romanee*)

Выдающееся красное бургундское вино категории гран крю. Ему присущ рубиновый цвет, нежный и



очень утонченный букет плодов и ягод. Крепость — 12%. Температура сервировки — 15°C. Гастрономический альянс — жаркое, дичь, сыр.

**Бруйи
(Brouilly)**

Красное вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крию. Вырабатывается из винограда сорта Гаме, выращиваемого на винограднике Бруйи в районе Божоле. Обладает великолепным рубиновым цветом, полным и насыщенным вкусом, выразительным ароматом с фруктово-малиновыми тонами. Крепость — 12,5 об. Температура сервировки — 14°C. Хорошо сочетается с дарами моря, дичью, сыром, белым и красным мясом. Вино удостоено 11 золотых медалей на международных конкурсах вин.

**Божоле Вилаж
(Beaujolais Villages)**

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое из винограда сорта Гаме. Производится четырьмя десятками коммун в районе Божоле.

Вино обладает пикантной кислинкой во вкусе, свежим букетом. Крепость — 12%. Температура сервировки — 10–12°C. Вино сочетается с мясными, рыбными и овощными блюдами, сыром. (См. цв. вклейку XV.4)

**Вольне
(Volnay)**

Красное вино категории гран крию, вырабатываемое из винограда сорта Пино Нуар. Обладает темно-рубиновым цветом, изысканным, тонким и благородным вкусом, ароматом трюфелей с тонами красных ягод и фиалки.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Вино хранится 20 и более лет. Сочетается с блюдами из птицы и красного мяса, благородными сырами.

**Романе Сен-Виван
(Romanee Saint-Vivant)**

Красное вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крию, вырабатываемое из винограда сорта Пино Нуар. (См. цв. вклейку XIV.3)



Вино обладает насыщенным красным цветом, превосходным вкусом, тонким ароматом с тонами малины.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C, гастрономический альянс: блюда из красного мяса, дичи, сыра.

**Кло де Вужо
(Clos de Vougeot)**

Это наименование относится к красным и белым бургундским винам контролируемого наименования по происхождению категорий гран крию и премьер крию. Красные вина вырабатываются из винограда сорта Пино Нуар, белые — из Шардоне. Красное вино *Кло Вужо Гран Крию* обладает насыщенным красным цветом, уравновешенным вкусом с еле уловимой кислинкой и длительным послевкусием, изумительным букетом с ароматом ягод и фиалки. Качество этого вина, производимого отдельными виноделами, во многом зависит от их технологии, опыта, философии и даже существующего имиджа. Вино выдерживают около 20 лет.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Вино сочетается с жарким из говядины, благородными сырами.

Белое вино *Кло Вужо* созревает быстрее красных — через три года — и выдерживается до десяти лет. Температура сервировки — 12°C.

**Алос-Кортон
(Alox-Corton)**

Красное вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крию. Вырабатывается из винограда сорта Пино Нуар. Отличается красным насыщенным цветом, изысканным вкусом, ароматом красных и черных ягод с тонами трюфелей.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Гастрономический альянс: блюда из красного мяса и дичи, нежный сыр. (См. цв. вклейку XX.5)

**Нюи-Сен-Жорж
(Nuits-Sent-Georges)**

Красные и белые вина контролируемого наименования по происхождению категории премьер крию. Красные вина вырабатываются из винограда сорта Пино Нуар, белые — из Шардоне.



Красные вина обладают интенсивным темно-красным цветом, сложным ароматом с тонами вишни, черной смородины, пряностей. Они могут выдерживаться до 25 лет.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Вино сочетается с мясными блюдами и нежным сыром.

Кортон-Шарлемань (Corton-Charlemagne)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению категории гран крю. Вырабатывается из винограда сорта Шардоне.

Обладает золотистым цветом, бархатистым вкусом с небольшой кислинкой, сильным ароматом с тонами ореха, корицы, перца и амбры. Вино выдерживается 4–5 лет.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 13°C. Вино подходит к рыбным блюдам, жирным колбасам, белому мясу. (См. цв. вклейку XIV.4)

Шабли Гран Крю (Chablis Grand Cru)

Белое вино лучшей категории. Производится из винограда сорта Шардоне. Является эталоном французского высококачественного сухого белого вина. Цвет — бледно-золотистый. Буquet — сложный и тонкий. Вкус — сухой и мягкий одновременно. Температура сервировки — 10–12°C. Вино может выдерживаться до 10 лет, хорошо сочетается с рыбой, белым мясом, птицей, паштетом из гусиной печени. (См. цв. вклейку XX.2)

Шабли Премье Крю (Chablis Premier Cru)

Белое вино высшей категории. Цвет — золотистый. Буquet — с тонами меда, акации и кремня. Вкус — сухой и мягкий одновременно. Температура сервировки — 12°C. Кислотность 7,0 г/л. Сахара — 12,5%. Хорошо сочетается с закусками и рыбой. (См. цв. вклейку XIV.1)

Шабли (Chablis)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое из винограда Шардоне. Отличается чистотой и легкостью. Цвет вина — желто-зеленоватый. Буquet — тона свежего сена, лесных фиалок. Вкус — тонкий, сухой. Температура сервировки 8–9°C. Крепость — 10%. Гастрономический альянс — дары моря, сыр. Лучше всего проявляют свои качества после 2–3-летней выдержки.

Шабли было самым любимым вином А. П. Чехова.

Пти Шабли (Petit Chablis)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению, производимое из винограда Шардоне. Цвет — бледный, слегка зеленоватый. Буquet — приятный. Вкус — сухой, легкий и освежающий. Температура сервировки — 10°C. Крепость — 95%. Выдерживается 2 года, но не делается лучше. Хорошо сочетается с морепродуктами, колбасными изделиями, сыром. (См. цв. вклейку XIV.2)



Вина других винодельческих областей

В России представлены вина почти всех винодельческих областей Франции. Как правило, это высококачественные марочные вина, которые могут храниться долгое время.

Турень (Touraine)

Белое сухое вино контролируемого наименования по происхождению. Вырабатывается из винограда сорта Совиньон в районе Турень области Долина Луары.

Вино обладает светло-желтоватым цветом, приятным фруктовым ароматом. Его крепость — 12%. Температура сервировки — 10°C. Вино употребляют как аперитив. Оно удачно подходит к дарам моря.



Сансер (Sancerre)

Белое вино контролируемого наименования по происхождению. Вырабатывается из винограда сорта Совиньон в районе Сансер (область виноделия — Долина Луары).

Вину присущ бледный цвет, выразительный фруктовый букет, сухой и сочный вкус. Крепость — 12%. Температура сервировки — 10°C. Гастрономический альянс — рыбные блюда. Вино может использоваться как аперитив, а также как напиток, завершающий торжество.

Тавель (Tavel)

Розовое вино контролируемого наименования по происхождению. Вырабатывается, как правило, из винограда сортов Гренат и Синсоля в области виноделия Кот дю Рон.

Вино производится исключительно розовым, его крепость — 11%. Оно употребляется в молодом возрасте — от года до пяти лет. Температура сервировки — 13–14°C. Вино сочетается с различными блюдами из красного мяса, печени, с грибными блюдами, жареными сосисками, неострыми овощными салатами.

Шатонёф-дю-Пап (Chateauneuf-du-Pape)*

Красное и белое вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое из винограда сортов Сенсо, Клерет, Руссан, Сира, Мурведр, Ваккарез, Пикардан, Курнуаз, Пикпуль и ряда других в области виноделия Кот дю Рон. Всего разрешено использовать тринадцать сортов винограда для изготовления этого вина, что является исключительным явлением во Франции.

Крепость — 12,5%. Вино достигает зрелости в возрасте 3–5 лет, но может выдерживаться до 10 лет.

Температура сервировки — 16–18°C. Красное вино обладает выразительным гранатовым цветом, тонким букетом с фруктово-цветочным ароматом. Оно сочетается с мясом, дичью, сыром.

* В переводе на русский язык означает «Новый папский замок». В XIV веке на винограднике, производящем вино, папой Иоанном XXII был построен замок, впоследствии разрушенный. С тех пор вино получило это название.



Белое вино употребляют охлажденным до 8°C как аперитив, хорошо сочетается с рыбными блюдами.

Это самое массовое вино области Кот дю Рон обеспечивается дополнительными гарантиями от подделок. Помимо строгого контроля за производством, вино разливается в оригинальные бутылки с изображением на стекле папского герба и надписью «Шатонёф-дю-Пап». (См. цв. вклейку XVI.4)

Кот дю Рон (Côte du Rhone)

Красное вино контролируемого наименования по происхождению, вырабатываемое в области виноделия Кот дю Рон. Обладает пурпурным цветом, уравновешенным гармоничным вкусом, ароматом ягод. Крепость — 12%. Темпера-



тура сервировки — 16°C. Вино сочетается с красным мясом, сыром. (См. цв. вклейку XXIII.4)

**Кото дю Лангедок
(Coteaux du Languedoc)**

Красное марочное вино контролируемого наименования по происхождению из винограда сортов Гренат, Сенсо, Сира, Кариньян, Мерло. Производится в области виноделия Лангедок-Руссильон. Обладает темно-красным цветом, гармоничным, насыщенным вкусом, элегантным букетом.

Крепость — 12%. Температура сервировки — 16°C. Вино хорошо сочетается с красным мясом, паштетом.

**Шене Блан де Блан
(JP Chenet Blanc de Blancs)**

Сухое столовое белое вино, вырабатываемое из винограда сортов Уна Блан, Коломбард, выращиваемых на берегах Лоскони на юге Франции. Имеет цветочный букет и специфический вкус. Употребляется молодым. Сочетается с белым мясом и рыбными блюдами. Температура сервировки — 10–12°C. Крепость — 11%.

Вино разливается в оригинальные бутылки с искривленным горлышком.

**Шене Каберне Совиньон
(JP Chenet Cabernet Sauvignon)**

Красное столовое вино из винограда сорта Каберне Совиньон, выращиваемого на юге Франции. Обладает фруктовым, бархатистым и сбалансированным вкусом, великолепным букетом, длительным приятным послевкусием.

Гастрономический альянс — красное мясо, сыр. Температура сервировки — 15–16°C. Крепость — 12%.



Вина Германии: прославленные и превосходные





В Германии не в такой степени развито виноделие, как во Франции, граждане которой регулярно употребляют вино в повседневной жизни. И если она и занимает вслед за Францией второе место в мире по потребляемому чистому алкоголю в расчете на душу населения, то только благодаря тому, что наряду с Испанией держит первое место по объему потребляемых крепкоалкогольных напитков * и является общепризнанным лидером в пивоварении.

Производством вина занято менее 2% немецкого населения. По объемам вырабатываемого вина Германия занимает в абсолютных цифрах шестое место в мире, а в перерасчете на душу населения — пятое. При этом надо учитывать, что вино в Германии употребляют преимущественно по особым случаям и ни в коей мере не ежедневно.

Объем производства немецкого виноделия составляет пятую часть от показателя Франции или Италии.

Виноделие в Германии сопряжено с большими трудностями. Большая часть страны располагается в слишком холодных для вызревания винограда широтах, на территории с влажным морским климатом на западе и сухим, континентальным, с холодными зимами и жарким летом на востоке. Виноград, таким образом, произрастает на границе экологи-

* Без учета России.



ческих возможностей его возделывания в условиях северных широт.

Вино производится преимущественно лишь в юго-западных районах страны. Виноградники расположены в речных долинах Рейна и его притоков — Мозеля, Майна и Неккара. Полноводные реки самым положительным образом влияют на местный климат, без них территория Германии была бы непригодна для виноделия.

Качество немецкого вина зависит от множества факторов. На местном вине отражается каждое колебание погодных условий, будь то небольшие заморозки или сильный дождь. В благоприятные годы виноград зреет до конца октября, когда в других странах он уже собран, в неблагоприятные — убирается для приготовления игристых вин.

Немецкие виноделы почти две тысячи лет накапливали драгоценный опыт. Сегодня теория и практика виноделия в Германии, а также законы страны в состоянии компенсировать возникающие неблагоприятные ситуации, складывающиеся в ненастные годы в производстве вина. Местные условия не позволяют создавать насыщенные, экстрактивные вина с высоким содержанием алкоголя. Вот почему немецкие специалисты освоили производство таких вин, которые максимально используют возможности климатических условий. К примеру, местный виноград, в отличие от южных стран, не вызревает полностью и меньшее количество сахара превращается в алкоголь. Как следствие — немецкие вина менее крепкие. Но вместо того чтобы добавлять сахар в вино, немецкие виноделы превратили легкость своих вин в достоинство и запрещают шептализацию (подсахаривание сусла) лучших своих вин.

Медленное созревание винограда обеспечивает сохранение в нем некоторой кислоты, которая является характерной чертой хороших немецких вин. Именно из-за присутствия кислоты вина приобретают изумительную прозрачность.

Медленное созревание винограда имеет еще один плюс: он приобретает особую утонченность аромата, сложные букеты запаха и вкуса.

Таким образом, немецкие вина относительно некрепки, обладают сильным цветочным ароматом и довольно сладки. Подавляющее их большинство — полусухие, полусладкие и сладкие (сухих вин очень мало).



Сегодня в Германии под виноградниками занято 100 тысяч гектаров земли, при этом на белые сорта винограда приходится 87% всех площадей, в то время как в целом в мире белые и красные сорта винограда занимают примерно равные площади.

Почти 90% немецких вин — белые. Германия — их крупнейший производитель. В северных широтах красные вина не обладают достаточно высоким качеством. Лучшие вина, почти четверть всех немецких вин, всегда изготавливаются из Рислинга — ароматного, освежающего, с высокой кислотностью и устойчивого к заморозкам винограда. Другой сорт — Сильванер, легкий, душистый, с нежным букетом, почти в два раза превосходит Рислинг по урожайности и занимает 15% всех площадей.

Герман Мюллер, швейцарец из Тургау, в свое время скрестил Рислинг и Сильванер. Новый сорт — Мюллер-Тургау, — обладающий многими достоинствами, в том числе сбалансированным вкусом, занимает 30% площадей и пользуется возрастающей популярностью. Сорт Кернер является гибридом Рислинга и красного винограда Троллингер. Ему свойственен привкус и аромат черной смородины. Другому сорту белого винограда, Гевюрцтраминеру, присущ привкус пряностей и аромат розовых лепестков и грейпфрута. Сорт Шеуребе обладает особым ароматом с оттенком специй.

Среди красных сортов винограда выделяется Шпэтбургундер (немецкое название от французского Пино Нуар), из которого производят прекрасное вино с приятным бархатным вкусом. Сложный, богатый аромат, интенсивный цвет и полный густой вкус приобретают красные вина, вырабатываемые из винограда Дорнфельдер. Темное, почти черное по цвету вино получается из винограда сорта Португизер.

К Л А С С И Ф И К А Ц И Я Н Е М Е Ц К И Х В И Н

У немецкого виноделия не только древняя история, но и строго отработанное до мелочей законодательство, принятое еще в 1879 году.

В 1971 году был принят новый закон о вине, после чего



последовал длительный, более чем двадцатилетний, спад немецкого виноделия. Сегодня качество немецкого вина говорит само за себя. Мир верит в него, особенно если вино вырабатывается из Рислинга. Новые возможности открыли эксперименты с выдержкой вина в дубовых бочках.

Немецкая классификация вин является полной противоположностью французской. Она не принимает во внимание географические различия. Отсутствует деление виноградников на гран крю или преме крию*.

Немецкая практика уборки урожая винограда на различных стадиях его зрелости заложена в основу официальной классификации качества вин. Умеренный климат Германии, отсутствие чрезмерной жары приводят к тому, что виноград здесь созревает значительно дольше, чем в южных странах, — в октябре и ноябре. Чем дольше виноград остается на лозе, тем становится более зрелым, т.е. обладает более изысканным ароматом и букетом. Степень зрелости винограда указывается на винных этикетках согласно принятой классификации. В соответствии с немецким законом о вине существуют две категории качества — Тафельвайн (Tafelwein) и Квалитетсвайн (Qualitätswein).

Тафельвайн — это столовое вино. При этом слово *tafel* обозначает вид пищи, режим питания.

Тафельвайн — самое широкое понятие столового вина. Как всякий массовый продукт, оно не обладает особой индивидуальностью. Столовые вина не предназначены для банкетов, хотя бывают достаточно приятными. Если вино хорошее, то оно обладает свежим ароматом и умеренной сладостью. Если вино не совсем хорошее, то несколько излишняя сладость маскирует излишнюю кислоту.

Надпись на винной этикетке «Tafelwein» (сокращенно — DT) означает, что вино может быть произведено из винограда любой страны ЕЭС. Оно только разливается в Германии.

Надпись «Deutscher Tafelwein» означает «немецкое столовое вино». По закону оно должно содержать как минимум 8,5% алкоголя и изготавливаться из винограда указанного обширного винодельческого района. Таких районов всего пять: Рейн, Мозель, Майн, Неккар и Оберхайн.

* В последние годы немецкие виноделы неофициально ввели наименование «Первоклассный виноградник».



Немецкие столовые вина могут подслащиваться. Они не обязаны проходить строгий государственный контроль качества и подвергаться специальной проверке. Тем не менее они должны быть признаны чистым продуктом и соответствовать строгим законам по продаже вин.

Большинство столовых вин поставляются под фабричными марками, например, *Золотой Октябрь* (Goldener Oktober), *Принц Рупрехт* (Prinz Rupprecht). Как правило, столовые вина смешиваются для достижения усредненного качества.

Особенность немецкого виноделия состоит в том, что в соответствии с существующими законами вполне допускается, чтобы одно и то же вино в один год выпускалось как Deutscher Tafelwein, а в другой, более благоприятный год, как Qualitätswein mit Prädikat. А если год выдаться чрезвычайно неудачным, вино может быть просто вылит в общую емкость для производства игристых вин. Таким образом, становится понятно, почему в неблагоприятные годы в Германии выработка столового вина ограничена и иногда составляет всего 8–9% от общего производства. Виноделы стремятся достичь как можно более высокого качества вина, используя благоприятный год, и получают напитки высших категорий.

Немецкие столовые вина не улучшаются с возрастом и поэтому употребляются в течение года после производства.

Надпись «Ландвайн» (Deutscher Landwein) на этикетке столового вина означает так называемое «земельное вино», произведенное по более строгим, чем простое столовое, стандартам в одном из 17 особых винодельческих районов Германии, название которого тоже должно указываться. Это сухое или полусухое вино, произведенное из более зрелого винограда. Оно соответствует французской категории «местное вино» (vin de pays).

Следующая большая категория немецких вин — Квалитетсвайн (Qualitätswein). Это марочные вина, производимые из зрелого и очень зрелого, перезревшего винограда.

Низшая категория марочных вин имеет обозначение «Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete» (Q.b.A.). В переводе с немецкого «квалитетсвайн бештимтер Анбаугебите» означает «качественное вино из определенного региона». Эта категория включает в себя большое количество немецких вин, которые вырабатываются в 11 определенных винопроизводящих районах. Вина категории Q.b.A. производятся из

винограда установленных сортов. Виноград должен быть достаточно зрелым, чтобы получаемое из него вино обладало своеобразным традиционным вкусом, присущим данному району.

При условии выполнения вышеуказанных требований каждое вино, которое стремится получить категорию Q.b.A., сначала проходит лабораторный анализ на содержание алкоголя, сахара и кислотности, а затем профессиональный дегустационный контроль. Причем экзамен должны проходить ежегодно вновь созданные вина.

Вина получают очки за цвет, прозрачность и яркость, за все ароматы, собранные в вине, за вкус. Максимально возможное количество очков — 20. Чтобы получить категорию Q.b.A., вино должно набрать по крайней мере 11 очков из 20. Если вино набрало хоть на одно очко ниже, оно уже будет продаваться как немецкое столовое вино. Если вино проходит как лабораторный, так и дегустационный тест, ему официально присуждается номер, соответствующий количеству набранных очков. На этикетке такого вина будет стоять слово *Qualitätswein* или обозначение Q.b.A., название региона, где оно выработано, и присужденный контрольный номер.

Вина категории Q.b.A. — это, как правило, хорошие вина, основа немецкого винного производства. Они выпускаются сотнями винодельческих фирм под одинаковыми названиями, но с разным качеством. При недостаточной спелости винограда в сусло добавляется сахар с тем, чтобы обеспечить минимально необходимый уровень алкоголя.

Легкие, освежающие, с фруктовым вкусом, нежным ароматом вина категории Q.b.A. употребляются молодыми, уже через год после изготовления. Самые лучшие из Q.b.A. — это выдержанные вина, которые через несколько лет еще больше улучшают свои качества.

Марочные вина высшей категории обозначаются «*Qualitätswein mit Prädikat*» (Q.m.P.), что переводится как «высококачественное вино с выдающимися свойствами». К этой категории принадлежат все самые прекрасные вина Германии. Вина категории Q.m.P. должны производиться исключительно в определенной местности региона и на определенном винограднике. Их не разрешается подслащивать. Процентное содержание алкоголя должно составлять не

менее 10%, но без добавления сахара во время сбраживания. Однако разрешено подслащивание с помощью определенной дозы несброженного виноградного сока, который должен быть из того же виноградника, того же сорта винограда, того же года, что и вино. Он добавляется в вино перед укупориванием, причем так, чтобы сок не забродил.

В неблагоприятные годы очень незначительное количество вин получает категорию Q.m.P. В такие годы виноделы, чтобы подстраховаться, добавляют сахар в вино, и тогда оно уже идет по категории Q.b.A., где разрешено добавление незначительного количества сахара.

Вино Q.m.P. проходит те же тесты, что и вино Q.b.A., и должно набрать не менее 13 очков из 20 возможных.

Вина категории Q.m.P. подразделяются на шесть классов в зависимости от спелости винограда и тщательности отбора ягод. Они обладают одним из особых свойств, признаков (*Prädikat*), которые указываются на винной этикетке.

В зависимости от зрелости винограда это:

Кабинет (Kabinett) — самое легкое по содержанию алкоголя и обычно самое сухое вино. Правильно изготовленное, оно изысканное и гармоничное, с ярко выраженными свойствами независимо от района производства. Вырабатывается из полностью поспевшего винограда. Термин *Kabinett* означает некоторую престижность и предполагает, что винодел держит это вино в личном резерве, припрятав в надежном месте.

Шпэтлезе (Spätlese) — вина из полностью созревшего винограда, собранного на 1–4 недели позже обычных сроков. Название категории происходит от немецкого слова, означающего буквально «поздний сбор». Задержка со сбором урожая всегда рискованна, так как погода может испортиться. Но если все хорошо, то вино получается ароматным, гармоничным, с четко выраженными свойствами, с более высоким содержанием алкоголя. Оно достигает пика своего созревания через 5–10 лет выдержки в бутылках.

Ауслезе (Auslese) — вина, вырабатываемые из полностью созревшего винограда позднего сбора. «Ауслезе» означает «выборочный сбор», т. е. вино делают из самого спелого, самого здорового винограда, и оно приобретает лучшие свойства. Вина ауслезе — благородные, с ярко выраженным букетом и вкусом, обычно слаще, чем вина шпэтлезе, хотя и



не всегда. Достигают пика в развитии через 5–10 лет созревания в бутылках.

Бееренауслезе (Beerenauslese) — вина, производимые из отобранных по одной переспелых ягод. При этом используются ягоды, уже начавшие бродить на лозе, что придает вину особенно богатый букет и вкус. Такой сбор практикуется в исключительно благоприятные годы, когда во время прекрасной долгой и теплой осени виноград покрывается плесенью *Botrytis Cinerea*. Эти вина нет необходимости подслащивать. Естественное содержание сахара в винограде настолько высоко, что он остается в вине по окончании сбраживания. Вино в конечном счете получается очень сладким и ароматным и по содержанию алкоголя превосходит большинство немецких вин.

Айсвайн (Eiswein) — вино, изготавливаемое из ягод категории бееренауслезе, специально замороженных, чтобы из сока отделилась замерзшая вода. Виноград для этого «ледяного» вина собирают только ночью и при температуре не выше семи градусов мороза.

Вино из такого замороженного винограда со льдом обладает довольно низкой крепостью — 5,5%. Высокая кислотность способствует его длительному хранению. Производится в конце января — начале февраля.

Трокенбееренауслезе (Trokenbeerenauslese) — уникальное вино, получающееся лишь на некоторых виноградниках при определенной погоде. Раз в несколько лет во время теплой осени на коже винограда развивается плесневый грибок *Botrytis Cinerea*. Он размягчает кожуру, через которую уходит влага. Ягода быстро подсыхает, а виноградный сок концентрируется. Получается удивительно насыщенное, сладкое вино. Оно исключительно редкое, для употребления в особо торжественных случаях. Как и бееренауслезе, это вино чрезвычайно дорогое. Своего пика достигает через 15–20 лет, а некоторые марки можно хранить до бесконечности.

* * *

Немецкий закон о вине регулирует выбор сортов винограда для каждого виноградника, контролирует происхождение винограда и устанавливает минимальную степень зрелости, которой он должен достичь ко времени сбора. Это



делается для того, чтобы точно установить категорию поделенного вина.

Все марочные вина проходят трехступенчатый контроль качества. Прежде всего виноград проверяется на зрелость на начало уборки. Затем вино исследуется в лаборатории на содержание алкоголя, сахара и кислотность. Третий вид проверки — органолептический. Районный эксперт определяет, соответствует ли вино по своим характеристикам установленной категории качества данного года и данного района. Изучается цвет, запах, вкус, чистота проверяемого вина. При этом две бутылки вина виноделы обязаны сдать на хранение в органы контроля для того, чтобы позднее, в случае необходимости, разрешить любой спор или жалобу на качество того или иного вина.

Наконец, после успешного прохождения всех этих процедур, винодел получает квалификационный контрольный номер (A.P.Nr.), являющийся как бы «свидетельством о рождении» вина. Он позволяет ему продавать свое вино.

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ ГЕРМАНИИ

Германия официально разделена на тринадцать винодельческих регионов. Семь из них производят рейнское вино (Rhine): Рейнгау, Рейнхессен, Наэ, Пфальц, Ар, Миттельрейн и Хессисше Бергштрассе. Один регион, называемый Мозель-Саар-Рувейр, расположен в долинах рек Мозель, Рувейр и Саар и производит мозельское вино (Mosel). Пять других регионов — Вюртемберг, Баден, Франкония, Заале-Унструт и Саксония — производят широкий спектр легких вин.

История виноделия в Германии восходит к древним римлянам, которые после завоевания местных земель начали выращивать здесь виноград.

В средние века монастырские ордена основали многие великолепные виноградники и своей тщательностью ухода за лозой установили те высокие стандарты качества, которые свойственны лучшим немецким винам.

После наполеоновских завоеваний в 1803 году огром-

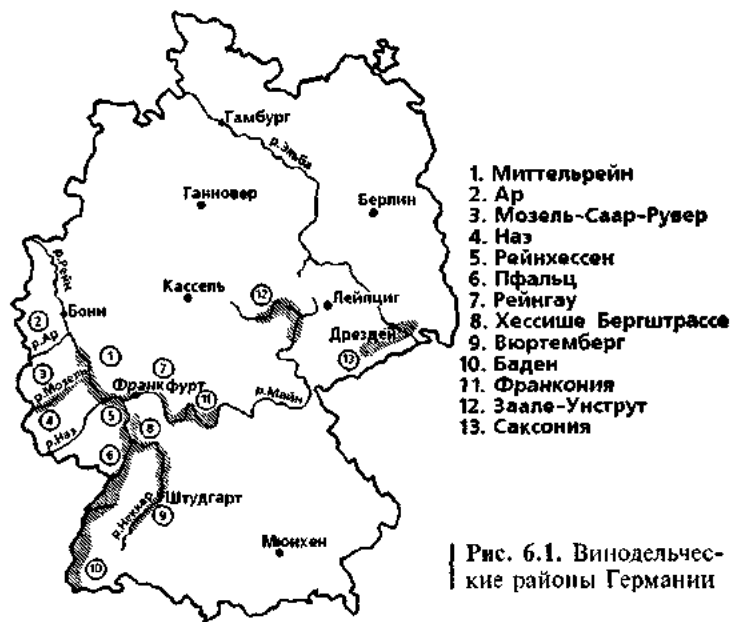


Рис. 6.1. Винодельческие районы Германии

ные поместья монастырей и знати были поделены между крестьянами. Крестьянские наделы, в свою очередь, дробились с каждым новым поколением. В настоящее время надел в десятую часть гектара — обычное явление. Причем если площадь бургундских наделов некоторые исследователи остроумно сравнивают с носовым платком, то площадь немецких — с почтовой маркой. Отсюда становится ясной причина огромного многообразия немецких вин — примерно 50 тысяч наименований.

В 1971 году декретом было установлено правило: иметь свое наименование вина разрешалось лишь виноградуникам с площадью не менее 5 га. Таким образом произошло значительное сокращение количества наименований. Теперь их около трех тысяч.

Рейнгау

Это центральный из семи винодельческих регионов Рейна, считающийся одним из самых лучших не только в



Рис. 6.2. Территория винодельческих районов Рейнгау, Ар, Миттельрейн

Германии, но и в мире. Виноградники расположены на холмах вдоль правого берега Рейна, который круто поворачивает с северного на западное направление.

На протяжении 35 км виноградники Рейнгау обращены к южному солнцу, а с севера защищены покрытыми лесом горами Таунус. Местный климат – самый мягкий в Германии. Рейн здесь очень широк, его воды отражают солнце, что является дополнительным источником тепла, а влажные туманы осенью способствуют образованию на ягодах винограда благородной плесени (*Botrytis Cinerea*).

Вся территория региона относится к одному району – Йоханнесбергу (*Bereich Johannisberg*), являющемуся родиной самого благородного вина из Рислинга. Здесь производится большое количество высококачественных рейнских вин с роскошным ароматом, изысканных и долгоживущих (оптимальная выдержка – свыше 15 лет).

Именно местные виноделы распознали ценные свойства *Botrytis Cinerea*, ввели в оборот термин «кабинет».

Вина Рейнгау издавна пользовались особой славой в Европе. Так, например, вино из виноградника Хоххайм, расположенного вдоль реки Майн напротив города Майнца, уже с XIX столетия приобрело популярность в Англии. В результате за всеми рейнскими винами закрепилось сокращение Хок, образованное от названия Хоххайм. В викторианский период в Англии бытовала даже поговорка: «Good Hock keeps off the the doc» («С хорошим Хокком не нужен и доктор»).

Помимо Рислинга, здесь культивируют также Мюллер-Тургау, Сильванер и в небольших количествах Шпэтбургундер.

Этот небольшой регион производит 2–3% всего вина Германии. Здесь насчитывается всего десять крупных и в то же время множество мелких виноградников. Некоторые семьи владеют ими уже по несколько сотен лет.

Рейнхессен

Это старейший и один из самых крупных винодельческих регионов Германии. Его продукция составляет четверть всей винодельческой продукции страны. Вина региона пользуются широким спросом за рубежом, особенно в Англии и США. Площади под виноградниками составляют около 22



Рис. 6.3. Территория винодельческого района Рейнхессен

тысяч гектаров, а годовое производство вина – свыше 2 миллиона гектолитров. Более 92% составляют белые вина.

Регион располагается в междуречье Рейна и Наэ и окаймляется четырьмя большими городами: Бингеном и Майнцем на севере, Вормсом и Алцеем на юге.

Здесь культивируется виноград сортов Рислинг, Мюллер-Тургау, Сильванер, Морно-Мускат и многих других, которые составляют основу популярного мягкого рейнхессенского вина.

Виноград растет в районе, считающемся самым благодатным в Германии. Это самый сухой и теплый регион в стране, что обусловлено небольшой высотой расположения над уровнем моря и удачной защитой от холодных ветров запада и северо-запада.

В географическом отношении регион разделен на три винодельческие зоны (Бинген, Нирштайн, Воннегау), 26 крупных виноградарских хозяйств и около 450 индивидуальных виноградников. Здесь функционируют почти 15 тысяч виноперерабатывающих предприятий и 39 винодельческих кооперативов.

Виноделие на левом берегу Рейна зародилось еще во времена римского императора Пробуса, значительное развитие получило при франках. В средние века к виноделию приобщились монастыри. Сегодня приятное и мягкое вино Рейнхессена известно любому знатоку немецких виноградных вин. Оно ценится выше других рейнских вин и за границей.

Регион Рейнхессен имеет очень удобное расположение, автобан Кобленц—Людвигсхафен проходит как раз через него, и от франкфуртского перекрестка автобана понадобится менее получаса пути, чтобы достичь места производства прекрасных белых вин.

Основанный римлянами Бинген, находящийся на стыке четырех винодельческих регионов, является крупным туристским центром и винодельческим городом. В не слишком сухие годы вина этой зоны приобретают подкупающую элегантность, великолепный фруктовый букет.

Центр земли Рейнланд-Пфальц город Майнц является в первую очередь средоточием винной торговли, хотя он занимается и производством вина. Местные виноградники почти все входят в крупное виноградарское хозяйство Санкт-Албан с площадью почти в тысячу гектаров, а с ним — в зону виноделия Нирштайн.

Занимая площадь 1090 га под виноградники, Нирштайн является самой большой винодельческой общиной на Рейне. Его виноградники тянутся в сторону Рейна, водная

поверхность которого, рефлектируя тепло и свет, способствует созреванию винограда. К тому же красный, содержащий железо, глинистый сланец обладает особым качеством концентрировать солнечное тепло, выделяя его ночью, что препятствует значительным перепадам температуры.

Самые известные виноградники этой зоны производят белые вина из винограда Рислинг, отличающиеся тонким букетом, экстрактивностью и гармоничностью.

Вормс, город с богатой историей и хорошо сохранившимися достопримечательностями, является центром Воннегау, самой южной зоны Рейнхессена. Именно на местных виноградниках зародилось одно из знаменитейших немецких вин, а за границей, безусловно, самое известное вино Германии — *Либфрауимильх* (*Liebfraumilch*)*, или *Либфрауенмилх* (*Liebfrauenmilch*).

Виноградник с таким же названием находится в непосредственной близости от воздвигнутой в XIV-XV веках монастырской церкви Либфрауенкирхе, на месте, где когда-то располагался монастырь капуцинов. Уже в 1687 году один путешественник-англичанин описывал в путевых заметках это вино из Вормса, которое, по его словам, было слаще молока Пресвятой Девы. Лишь через столетие установилась практика давать вину название по винограднику, с которого оно было получено. И в конце XVIII века это вино получило название *Либфрауимильх*.

Вино *Либфрауимильх* своей популярностью обязано не только собственному вкусу и аромату, но и предприимчивости купца Петера Иозефа Валькенберга. Его клиентами были многие знатные аристократы Европы, английский королевский двор и даже Чарльз Диккенс.

О происхождении необычного названия этого знаменитого вина ведутся бесконечные споры среди лингвистов. Среди них заслуживает наибольшего внимания следующая версия. Поскольку у монастыря, на месте которого находится



* Дословный русский перевод — «Молоко любимой женщины».

виноградник, было свое молочное хозяйство, то предполагается, что церковь посылает винограду благословение Пресвятой Девы, объединяя вино и молоко в одно понятие драгоценного лакомства.

Согласно другой версии, это название вину дал в 1771 году император Фридрих Барбаросса, охарактеризовав таким образом его выдающиеся достоинства. Некоторые объясняют происхождение названия очень просто: это «молоко для Богородицы» — и ничего более!

Вино *Либфраумильх* обычно мягкое, слегка сладковатое (сахара — не менее 18 г/л). Однако его качество может быть самым разным. Так как на этикетке не разрешается указывать сорт винограда, то покупателю лучше полагаться на имя и репутацию виноторговца. С тех пор как немецкие законы дали большие поблажки в использовании этого названия, оно стало присваиваться любому вину или смеси вин категории Q.b.A., которые изготавливаются в каждом из четырех рейнских регионов (Рейнхессен, Рейнгау, Наа, Рейнпфальц). Это название не разрешается использовать на столовых винах и на винах самого лучшего качества (Q.m.P.).

Сегодня *Либфраумильх* — самое известное немецкое вино вне Германии, так как на него приходится пятьдесят процентов всего винного экспорта этой страны. Тем не менее внутри страны оно не пользуется такой популярностью. Более того, во многом неправильное употребление этого наименования нанесло явный ущерб одному из лучших вин и высветило недостатки в использовании термина «Высококачественные вина из определенного региона».

Помимо вина *Либфраумильх*, в зоне виноделия Рейнхессен производится много других марок вин. Они очень популярны, приятны, хотя большинство из них нельзя назвать благородными. Это мягкие, нежные, с приятным цветочным ароматом вина, сладкие и полусладкие. За исключением самых лучших вин, все вина Рейнхессена пьются молодыми.

Пфальц (Рейнпфальц)

Это один из самых главных винодельческих регионов Рейна и Германии. Он располагается к югу от Рейнхессена. На востоке его границей служит Рейн, на юге и западе —

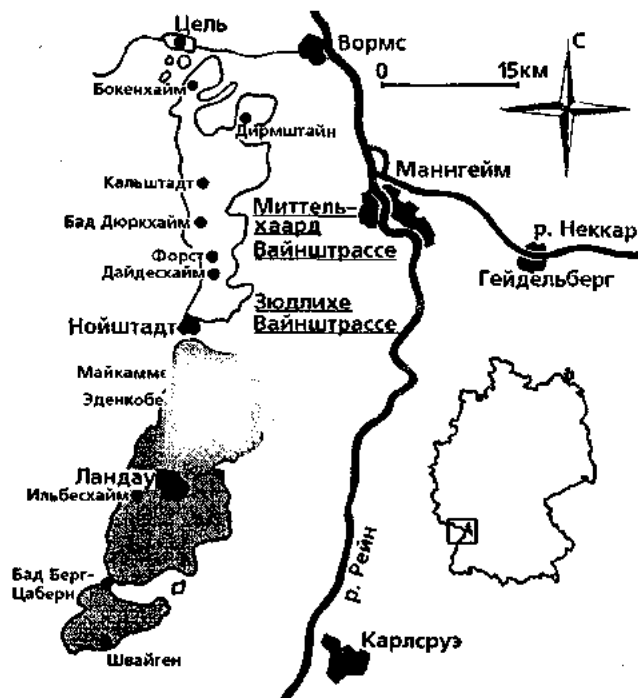


Рис. 6.4. Территория винодельческого района Пфальц

французский Эльзас. С запада регион защищен хребтом гор Хаард, являющихся продолжением французских гор Вогезы.

Название региона происходит от латинского слова *palatium*, что означает «палаты, дворец». В Англии, когда разговаривают о Пфальце, используют свой вариант этого названия — Палатинайт.

После Бадена Пфальц располагает самыми лучшими климатическими условиями для выращивания винограда. Здесь умеренный климат, мягче, чем в Рейнгау. Лето сухое и солнечное, позволяющее вызревать персикам, миндалю, инжиру и даже лимонам.

Регион длиной в 80 км и шириной от 6 до 8 км раскинулся на отрогах гор Пфальцер Валд. Здесь производится больше сула, чем в других винодельческих регионах



Германии. Вот почему Пфальц вырабатывает широкий спектр вин от очень крепких до легких свежих напитков с тонким фруктовым ароматом. Общая площадь виноградников составляет почти 21 тысячу га, регион производит около 2,5 млн. гектолитров вина. Свыше сорока лет назад в Германии была учреждена первая официальная дорога вина – туристский маршрут, позволяющий ознакомиться с винодельческим районом.

Большинство виноградников расположено в 15 км вдоль этой дороги, называемой Немецкая Винная улица (Deutsche Weinstrasse). Самым известным центром виноделия на ней является городок Бад Дюркхайм, где в сентябре проводятся ежегодные, всудущие свое начало из средневековья винные праздники Вюрстмаркт (Wurstmarkt).

Пфальц состоит из двух зон – Миттельхаард Вайнштрассе и Зюдлихе Вайнштрассе, которые включают 26 крупных винодельческих хозяйств и около 300 индивидуальных виноградников.

Примерно четверть площадей занята под сорт Мюллер-Тургау. Среди других сортов значительные площади занимают Сильванер, Рислинг, Морио-Мускат, Кернер, Шойребе, Рулэндер и ряд других.

Расположенные на севере региона виноградники вырабатывают вино среднего качества и не пользуются такой известностью, как более южные. Среди 152 населенных пунктов региона, производящих вино, городок Нойштадт выступает как подлинная столица. Ежегодно здесь проводится праздник сбора винограда и выбираются немецкая и пфальцская королевы вина.

Вина Пфальца можно условно разделить на две группы. Самая многочисленная – крепкие молодые вина, ароматные и сладкие, которые производятся повсеместно во всем регионе.

Часто их не укупуривают в бутылки, а продают в розлив. Они довольно соблазнительны, с относительно большим содержанием алкоголя.

Другая группа – вина, изготавливаемые на самых лучших виноградниках в центральной части региона. Это высококлассные гармоничные вина с великолепным ароматом. Они вырабатываются из винограда Рислинг и превосходят подобные вина из региона Рейнгау.



Наз

Это один из семи рейнских винодельческих регионов, небольшой по площади виноградников (4600 га), но известный своими белыми винами.

Виноградники расположены вдоль реки Наз, притока Рейна. Кроме того, у реки Наз есть и свои два притока, где также много виноградников.

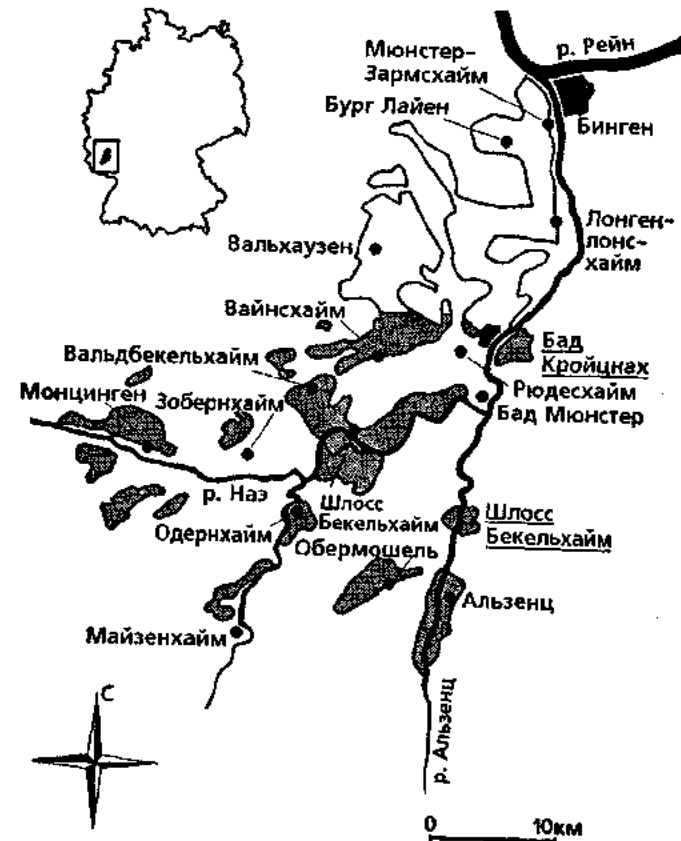


Рис. 6.5. Территория винодельческого района Наз

Три классических немецких сорта винограда — Рислинг, Сильванер и Мюллер-Тургау — занимают 63% площадей. Особое искусство виноградарей Наэ состоит в оптимальной приспособленности этих сортов винограда к местным условиям.

Вина Наэ объединяют лучшие свойства рейнских и мозельских вин. Светлые, гармоничные, они сочетают слегка кисловатый вкус мозельских вин с изысканностью рейнских.

Весь регион состоит из двух зон: Бад Кройцнах и Шлосс Бекельхайм. Всего в Наэ более 300 виноградников. Признанным центром виноделия является Бад Кройцнах, в районе которого располагаются лучшие виноградники. Самый знаменитый среди них — Нарренкаппе, винам которого нет равных по качеству.

К услугам многочисленных туристов — Наэнская винная дорога длиной в 130 км, пролегающая через множество больших и малых винодельческих предприятий. Она дает возможность познакомиться гостей с великолепием местных вин, число которых огромно.

Ар

Крошечный винодельческий регион (площадь — менее 500 га), расположенный в долине реки Ар, притоке Рейна. Здесь производится больше красных вин, чем белых, что особенно удивительно для этого самого северного винодельческого региона Германии.

В Аре насчитывается сорок виноградников, вырабатывающих вино с неплохой репутацией, но редко экспортируемых (в основном из винограда Шпэтбургундер).

Миттельрейн

Небольшой винодельческий регион, расположенный южнее Бонна и состоящий из 110 виноградников. Здесь производятся в основном столовые вина из винограда Рислинг. Они довольно заурядны и потребляются внутри страны.

Хессише Бергштрассе

Этот самый маленький в Германии винодельческий регион расположен между восточным берегом Рейна и рекой

Майн. Его 350 га виноградников принадлежат 22 владельцам. Здесь производят мягкие и гармоничные вина *Хок (Hock)*, которые можно пить сразу же после изготовления. В конце июня в старинном городке Неппенхайме, а в начале сентября в Бентейме проводятся местные праздники вина, собирающие значительное число туристов.

Мозель-Саар-Руввер

Это один из самых знаменитых винодельческих регионов Германии, пользующийся прекрасной репутацией во всем мире.

По площади это не очень большой регион — около 13 тысяч гектаров. Он занимает третье место в Германии. На его долю приходится 15% всей винной продукции страны. Здесь насчитывается 19 объединений виноградарей и 250 индивидуальных виноградников.

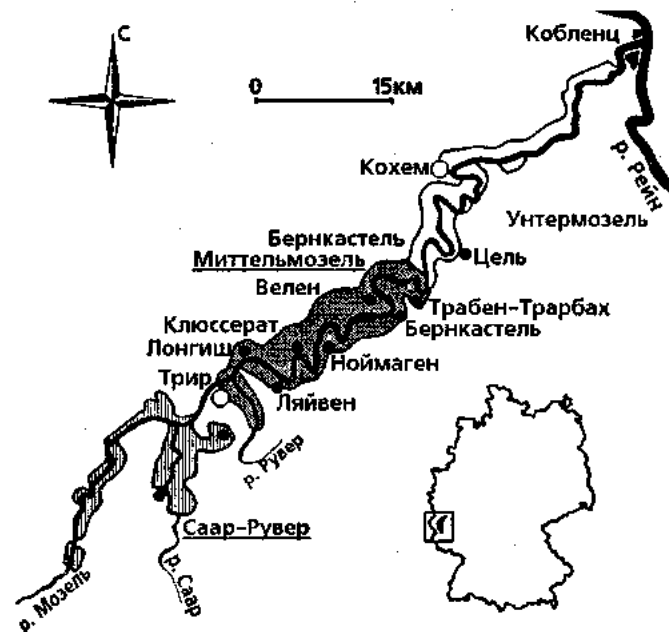


Рис. 6.6. Территория винодельческого района Мозель-Саар-Руввер



Берега реки Мозель представляют собой крутые склоны. Расположенные на них виноградники чрезвычайно трудно обрабатывать. Здесь нельзя вести работы механизированным способом. Лишь для опрыскивания виноградников используются вертолеты. Виноградники расположены террасами, для работы на них используют длинные лестницы.

В климатическом отношении мозельский винодельческий регион — пограничный. Он с трудом удерживается на границе возможных условий для производства вина. Виноградари в течение столетий научились выбирать нужное местоположение виноградников, использовать специальные агротехнические приемы.

Более половины площадей Мозеля занято виноградом сорта Рислинг, который имеет здесь идеальные условия для своего роста. Значительные площади занимают также сорта Мюллер-Тургау и Эльблинг.

Самые лучшие и знаменитые вина производятся в зоне Миттельмосель. В районе города Бернкастель вырабатываются высококачественные вина — *Доктор (Doctor)* и *Грабен (Graben)*. Здесь, на 65-километровой полосе, тянущейся вдоль реки среди сланцевых каменистых холмов, Рислинг находит для себя особенно благоприятные условия. Вина наивысшего качества предлагаются виноградниками Граахер Химмельрайх (Graa-her Himmelreich), Иозефхёфер (Josephshofer), Домпробст (Domprobst), Веленер Зоннснур (Wehlener Sonnenuhr), Гевюц-гартен (Gewüczgarten), Браунебергер Юффер (Brauneberger Juffer), Клюссерат Брудершафт (Kluseraths Bruderschaft), Хофбергер (Hofberger), Гольдтропфхен (Goldtropfchen) и рядом других.

Вина всех этих виноградников могут служить эталоном мозельского вина. Здесь в хорошие солнечные годы и на самых лучших виноградниках собирают виноград, дающий неповторимый вкус и ароматическую насыщенность.

В зоне Саар-Рувер виноделие ограничивается территорией впадения этих рек в Мозель. Здесь также преобладают сланцевые почвы. Виноградники, расположенные на речушке Рувер, производят очень легкие вина, утонченные и мягкие, которые в неблагоприятные годы, однако, могут быть немного резкими. Руверские вина в молодом возрасте часто бывают безвкусны, так что они должны храниться в бугылках минимум три года, пока не смогут полностью проявить свою зрелость.



Вина виноградников, расположенных вдоль русла реки Саар, бывают удачными лишь три-четыре года в десятилетие. Это самая холодная часть всего винодельческого региона. В неблагоприятные по погодным условиям годы местные вина излишне кислы, но в благоприятные достигают высочайшего класса и даже превосходят вина из Мозеля.

К выдающимся виноградникам зоны реки Саар относятся виноградники Зерригер Фогельзанг (Serriger Vogelsang), Саарбургер Шлоссберг (Saarburger Scossberg), Шарххофберг (Scharzhofberg), считающийся одним из лучших виноградников мира, Вилтингер Брауне Купл (Wiltinger Braune Kuppl), Окфенер Бокштейн (Ockfener Bockstein), Окфенер Херренберг (Ockfener Herrenberg) и ряд других.

Мозельские вина продаются в высоких зеленых бутылках (не желтых, как рейнские вина!). Их отличают цветочный аромат, мягкость, свежесть, нежность, легкость, гармоничность, а также изысканность и характерная для Рислинга кислинка. По цвету — это светлые и прозрачные вина с желтовато-зеленоватым оттенком. Характерный признак всех мозельских вин — легкий землистый вкус.

Вюртемберг

Земля Баден-Вюртемберг — это один из двух винодельческих регионов Германии, где красных вин производится больше (53%), чем белых (47%). Район занимает пятое место по размеру возделываемых площадей (9500 га).

Виноградники расположены в долине реки Неккар, на территории между Хайльбронном и Штуттгартом.

Поскольку район виноделия Вюртемберг расположен в месте столкновения двух климатов — морского и континентального, то здесь, соответственно, часты неблагоприятные перемены погоды, существует постоянная угроза бурь и заморозков.

В регионе возделывается семь сортов красного и шесть сортов белого винограда. Вся территория делится на три района, 15 крупных виноградарских хозяйств и около 200 индивидуальных виноградников.

В связи с тем что швабы на 90 процентов выпивают свои вина сами, то стоит совершить путешествие по швабской винной дороге, которая начинается под Гундельсхаймом на

севере региона, проходит через Нскарсульм, Бад Каннштадт и идет дальше на юг.

Самым популярным среди немцев местным вином является *Шиллервайн (Schillerwein)*. Название его происходит от немецкого слова «schillern» — «мерцать». Это вино производится из красного и белого винограда. Ярко-розовое по цвету, оно переливается в стакане красно-желтоватыми оттенками.

В регионе производится большое число других великолепных вин на основе сортов винограда Троллингер, Шварцрислинг, Лембергер, Шпэтбургундер, Сильванер, Мюллер-Тургау.

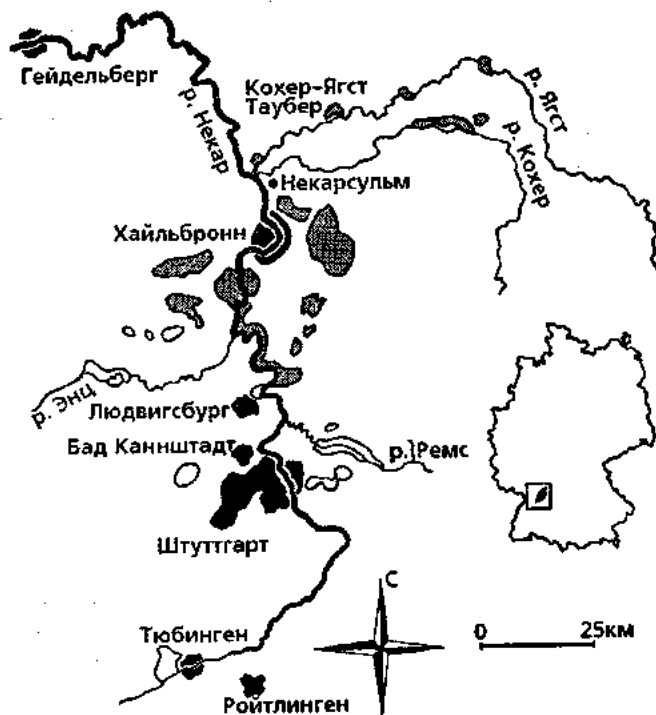


Рис. 6.7. Территория винодельческого района Вюртемберг

Баден

Земля Баден-Вюнттерберг находится на самом юге Германии. Здесь мягкий климат, много солнца. Этот старейший винодельческий регион страны длиной 300 км и площадью свыше 12 тысяч га подразделяется на семь территорий, 16 крупных и около 340 мелких виноградников.

До 1870 года, когда филлоксеры уничтожила местные виноградники, Баден производил больше вина, чем любая другая земля Германии. Но в наше время его продукция составляет всего 14% от производства вина в стране.

Для этого района виноделия характерно изобилие сортов винограда. Самый распространенный — Мюллер-Тургау. Сорты Гутздель (Маркгрэфлер), Рулэндер, Рислинг, Вайсбургундер, Гевюрцтраминер и другие являются основой для получения большого многообразия местных вин.

Самая южная территория — Бодензее — простирается вокруг Боденского озера. Здесь виноград произрастает на высоте свыше 400 м. Когда-то обширная территория виноградника сегодня сократилась до отдельных небольших участков, в числе лучших из них — виноградники Меерсбурга, Констанца и Уберлингена.

Территория Маркгрэфлерланд располагается между Базелем и Фрайбургом. Это родина старинного вина *Маркгрэфлер (Markgrafler)*, производимого с конца XVIII века и обладающего тонким букетом и мягкостью.

Виноградники территории располагаются на многочисленных холмах и простираются до города Фрайбурга. Здесь производится множество марок вин, довольно приятных и высоко ценимых. Особым признанием пользуются вина *Глоттертэлер (Glottertäler)* и *Шлоссберг (Schlossberg)*.

Особое своеобразие у вин территории Кайзерштуль-Туниберг. Оно энергичное и обжигающее.

Территория Ортенау расположена между городами Лар и Баден-Баден. Здесь производятся вина с тончайшими благородными вкусовыми оттенками, в том числе превосходное *Мауервайн (Mauerwein)* в штофах, овсянное легендами *Хекс-фом Дазенштайн ** (*Hex vom Dasenstein*), знаменитые красные вина *Шпэтбургундер (Spätburgunder)* и *Аффенталер (Affentaler)*.

* «Ведьма из Дазенштайна»



Рис. 6.8. | Территория винодельческого района Бадена и его лучшие виноградники

Севернее Ортенау располагается территория Бадише-Бергштрассе Крайхгау — один из самых красивых и романтических участков баденского виноградного края. Здесь производятся вина *Рислинг*, *Сильванер* и *Мюллер-Тургау* с прекрасными вкусовыми качествами.

Самая северная территория Бадена лежит на реке Таубер и называется Бадишес Франконланд*. Она занимает шестую часть всех баденских виноградников.

Начиная с Баден-Бадена, протяженностью 230 км на юдо Базеля тянется туристский маршрут, называемый Баденская винная дорога. Он предоставляет прекрасную возможность ознакомиться с красотой местного ландшафта, попробовать многочисленные блюда баденской кухни.

Сегодня в винодельческом районе Баден насчитывается около 24 тысяч виноделов, объединенных в два центральных погреба (в Брайзахе и Вислохе) и 130 товариществ. Центральные винные погреба — это предприятия-производители, закупающие у членов товариществ только виноград, а не вино. Ежегодно в районе закладывается более 700 марок вин, различающихся производителями, качеством, сортом используемого винограда.

Красные вина составляют третью часть баденских вин, остальные — белые. Популярно местное розовое вино *Шпэтбургундер Ваисхербст* (*Spätburgunder Weissherbst*). Укупоренные, как и рейнские вина, в высокие узкие бутылки янтарного цвета, они, к сожалению, мало известны за пределами страны.

Франкония

Утверждают, что Франкония обязана возникновением виноделия ирландцу Килиану, который привез местным жителям Евангелие и первую лозу. С тех пор он считается святым и покровителем виноделов.

Как бы там ни было, но уже в VIII веке франконцы производили великолепные вина. Сегодня этот небольшой, но очень знаменитый винодельческий регион Германии располагается по обеим сторонам реки Майн. Климат здесь

* Существует еще одно название этого района — Мадоннеилэндхен («Вотчина Мадонны»).



Рис. 6.9. Территория винодельческого района Франкония

континентальный, с жарким летом, холодной зимой и долгой мягкой осенью. Почвы песчано-каменистые, известковые.

Франкония включает в себя три винодельческие зоны: Майнвирик (Mainviereck), Майндрайэк (Maindreieck) * и Штайгервальд (Steigerwald), которые существенно различаются по своим почвам.

Культивируется множество сортов винограда. Преобладает Мюллер-Тургау. Он занимает 49% всех площадей под виноградниками. Сорт Сильванер возделывается на 20% площадей. Вина из него, например, *Рандерзакер Сильванер* (*Randersacker Silvaner*), проявляют нежный фруктовый аромат, достаточно насыщенные и крепки.

Практически почти все производимые вина — белые.

* В переводе на русский соответственно «майнский четырехугольник» и «майнский треугольник».

Общий характер и вкус франконских вин больше сродни французским сухим белым винам, чем большинству других немецких вин.

Главное отличие франконских вин от других немецких заключается в очень небольшом содержании остаточного сахара. При этом вино обладает общей высокой экстрактивностью. И даже при имеющейся законодательной возможности поднять остаточное содержание сахара в сухих винах до 9 г/л франконские виноделы не идут на это. Их вино по-прежнему продолжает оставаться старофранконским, то есть сухим, по-настоящему перебродившим. В результате потребитель получает мужские, благородные вина с фруктовым ароматом, зачастую отличающиеся заметным землистым привкусом.

Свыше двух третей франконского винопроизводства концентрируется в зоне майнского треугольника. Здесь сосредоточены самые лучшие виноградники Франконии. Они дают вина с богатым фруктовым ароматом, сильной экстрактивностью, пикантной кислотностью.

Около города Вюрцбурга расположен виноградник Штайн, производящий знаменитое *Штайнвайн* (*Steinwein*). В Англии его называют иногда «каменное вино», хотя в Германии это слово просто означает, что вино из Штайна. Виноградники здесь культивируются на каменистой почве, которая придает зеленоватым винам особые свойства.

Восторженных оценок франконскому вину давалось во все времена чрезвычайно много. Горячим поклонником вина *Вюрцбургер* был Гете, который не признавал никаких других марок.

Вина Франконии — единственные немецкие белые вина, которые разливаются не в высокие узкие бутылки, а в плоские фляги — штофы, называемые «боксбойтель» (*Boxbeutel*). Штоф — это важнейший отличительный признак франконского вина.

Заале-Унструм

Это небольшой винодельческий регион — самый северный в Германии. Именно здесь в 1887 году появились первые саженцы американских сортов винограда после опустошения, вызванного филлоксерой.

Виноградники размещены в долинах реки Заале и

Унструт, а также на холмах около города Фрейбурга. Здесь культивируется виноград сортов Мюллер-Тургау, Сильванер и других, из которых вырабатываются мягкие, сухие белые вина. Из-за климатических условий вина категорий шпэтлесе и ауслесе вырабатываются здесь довольно редко. Но вина категорий Q.b.A. и кабинет получаютя превосходными и употребляются молодыми.

Местные вина популярны в границах своего региона.

Саксония

Саксония является самым восточным немецким винодельческим регионом. Большинство местных виноградников расположено на холмах вдоль реки Эльбы. Район раскинулся на тридцать километров от города Пилниц на юге до Дрездена и Мейсона.

Здесь производятся легкие белые вина из винограда сортов Мюллер-Тургау, Траминер и других, обладающие натуральной кислотой. Большинство из них потребляется многочисленными туристами и местным населением.

КАК ВЫБРАТЬ НЕМЦКОЕ ВИНО

В отличие, скажем, от этикеток французских вин немецкие этикетки содержат больше сведений о напитке. В дополнение к наименованию происхождения, официального квалификационного номера для марочных вин, сорта винограда, категории качества этикетка часто содержит другую информацию о вине для того, чтобы помочь потребителю не ошибиться в выборе, отвечающем его запросам.

К такой информации относится, например, указание на год сбора винограда, из которого изготовлен напиток. Вино — это сельскохозяйственный продукт, производство которого во многом зависит от погодных условий, довольно непростых в Германии для вызревания винограда. Поэтому указание на год сбора урожая оправданно и целесообразно.

В Германии насчитывается около ста тысяч виноградных районов и 25 000 виноделов. Если на этикетке написано «Ezzengerabfullung», то это означает, что вино изготовлено и



Рис. 6.10. Этикетка немецкого вина

упупорено производителем или кооперативом производителей (Winzergenossenschaft), выращивших виноград.

На этикетках часто помещают надпись с обозначением стиля вина. Слово «trocken» означает сухое, «halbtrocken» — полусухое. Сухое вино содержит не более 9%, полусухое — не более 18% сахара.

Указание на сорт винограда, из которого изготовлено вино, проставляется только в том случае, если из него произведено не менее 85% этого вина.

С присущей немцам педантичностью законы требуют, чтобы этикетка давала полное описание содержимого. Поэтому, помимо деления на тринадцать винодельческих регионов (Gebiet) и огромное количество виноградников, существует деление еще на три категории, которые по законодательству 1971 года также могут указываться на этикетках.

Самое большое объединение — берайх (Bereich). В переводе с немецкого это слово означает «район». В настоящее время существует тридцать девять берайхов. Они, в свою очередь, делятся на большие участки (Grosslagen). Кроме того, существуют объединения виноградников (Einzellagen). Свыше 150 таких объединений включают в себя 2600 официально зарегистрированных виноградников.

На винных этикетках обычно указывается название



города, в котором вино произведено, а также название виноградника или объединения виноградников. Это оправданно, так как потребитель обычно хочет знать эти сведения.

В немецком виноделии используется также ряд терминов, обозначающих некоторые специфические категории вина. Как правило, они указываются на ценниках в магазинах, а не на винных этикетках.

Драйменнервайн (Dreimännerwein). Существует две версии о происхождении этого названия. Одна из них: вино настолько крепкое и низкокачественное, что трое любителей спиртного могут выпить лишь стакан его. Другая: вино настолько плохое, что необходимо три человека, чтобы его выпить. Один пьет, другой держит стакан, а третий — того несчастного, который пьет вино.

Ойробленд (Euroblend) — так называется столовое вино, произведенное более чем в одной из стран Общего рынка. Чаще всего это итальянское вино, смешанное с немецким неферментированным виноградным соком (Sussreserve), добавляемым для увеличения сладости. Вино поставляется из Германии с немецкой этикеткой.

Вайсхербст (Weissherbst) — немецкое розовое вино, обычно почти белое по цвету. Вырабатывается из красного винограда, главным образом Шпэтбургундера. Производится в основном в Бадене, а также в Аре, Франконии, Рейнгау, Рейнхессене, Вюртемберге.

Сен-Хубертвайзен (Saint Hubertuswein) — название, даваемое в Германии вину айсвайн, если оно произведено 3 ноября.

Сен-Мартинсвайн (Saint Martinswein) — название, даваемое в Германии вину айсвайн, если оно произведено 11 ноября.

Сен-Николаусвайн (Saint Nikolauswein) — название, даваемое в Германии вину айсвайн, если оно произведено 6 декабря.

Шонпенвайн (Schoppenwein) — это название относится к винам, продаваемым на розлив в немецких кафе и винных барах.

Дом (Dom) — немецкое слово, обозначающее вина, произведенные церковью. Например, вина известных церковных виноградников близ города Трира в своих названиях



имеют это слово на этикетках перед обозначением виноградника.

Оффенвайн (Offenwein) — вино, продаваемое в розлив главным образом в винодельческих деревнях.

Новум (Novum) — совершенно новый сорт вина, вырабатываемого с использованием молочной ферментации. Производится знаменитыми виноторговцами Зихель (Sichel) из Майнца. Ароматное, мягкое вино.

На этикетках может размещаться изображение винных печатей (медалей). Для этого любой желающий винодел обязан представить свое вино на дополнительную экспертизу. При этом его вино должно превзойти показатели, необходимые для получения квалификационного контрольного номера. Медали различаются по цвету. Желтая печать принадлежит сухим винам, зеленая — полусухим и красная — сладким.

Ежегодно определяются лучшие немецкие вина на региональных и на национальном уровнях. Вина-победители можно распознать по дополнительной этикетке, размещаемой на горлышке бутылки. Этикетка свидетельствует о награждении вина золотой, серебряной или бронзовой наградой (на региональном уровне), а также о присуждении вину «Гран-При» или серебряного и бронзового призов (на национальном уровне).

Используется также еще одно престижное графическое изображение, проставляемое на этикетках или на



Рис. 6.11. Печать, размещаемая на этикетках лучших немецких вин

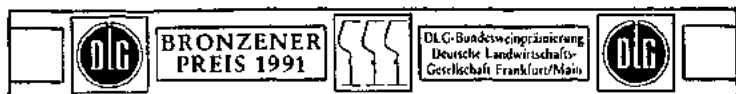


Рис. 6.12. | Дополнительная этикетка, размещаемая на горлышке бутылки и свидетельствующая о присуждении вину региональной награды

пробках лучших вин. Речь идет о силуэте орла с буквами VDP – внешний отличительный признак фирмы-производителя, входящей в члены Германской ассоциации производителей тонких вин, элиты германского виноделия.

* * *

Немецкие вина знамениты своей естественной легкостью и замечательной уравновешенностью сладости и кислоты. Пикантные, освежающие и легкие, они превосходны как для повседневного употребления, так и для торжественных случаев.

Немецкие вина — это напитки, употребляемые во время отдыха. Лучшие их марки предпочтительно пить не спеша, без всякой закуски, медленно потягивая вино, чтобы оценить его изысканные свойства.

Некрепкие, легкие фруктовые немецкие вина рекомендуются также использовать как аперитивы, сладкие вина ауслезе хорошо подходят к десерту.

Особенность многих немецких вин состоит также в том, что они сочетаются с широким кругом блюд. Мягкие немецкие вина хорошо гармонируют с легкой пищей, а более живые и душистые — с мясной жирной пищей и сладкими блюдами. При этом немецкие вина подходят к кухне разных народов мира.

Планируя застолье и решая проблему правильного вы-



Рис. 6.13. Графическое изображение, представляемое на пробках элитных немецких вин

бора вина к блюду, важно учитывать, во-первых, категорию качества, степень зрелости и вкус вина и, во-вторых, аромат и вкус блюда, включая приправы и специи к нему.

Н Е М Е Ц К И Е В И Н А В Р О С С И И

Когда-то немецкие рейнские и мозельские вина пользовались в Российской империи заслуженной популярностью. Фельбахские вина из Вюртемберга, например, еще в 1724 году употребляли при царском дворе в Петербурге. Они были очень популярны также среди купечества и дворянства. Затем началось повальное увлечение бургундскими винами. Однако многие русские знаменитости, например, А. В. Суворов и В. А. Жуковский, на всю жизнь остались верны лучшим немецким винам.

После 1917 года рейнские и мозельские вина исчезли из продажи, так как больше не поставлялись в Россию. Осенью 1993 года в Москве после 76-летнего перерыва состоялась первая презентация немецких вин. Ее устроитель — компания «Петер Мертес». Она является бесспорным лидером виноделия Германии и производит ежегодно 150 млн. литров вина двухсот наименований. Эксклюзивный поставщик вин фирмы «Петер Мертес» в России компания «Русьимпорт» проводит целенаправленную работу по пропаганде и внедрению качественных немецких вин*.

В настоящее время российские потребители имеют возможность по достоинству оценить великолепные качества многих из них.

Часовня Святого Рохуса (Binger St. Rochuskapelle)

Белое марочное полусухое вино категории Q.b.A., характерное для Рейнхессена. Производится из винограда Рис-

* Названия немецких марочных вин высшей категории — это, как правило, географические адреса виноградников. Поскольку они сложны и труднопроизводимы по-русски, на российском рынке им даются коммерческие названия. Например, вино *Bereich Bernkastel* называется *Мозельская долина*.



линг, собранного на винограднике Санкт-Рохускаппель, расположенного около города Бинген на левом берегу Рейна. Вино названо в честь святого, особо почитаемого виноградарями и виноделами Рейна и Мозеля как покровителя их ремесла.

Оно обладает тонким ароматом, подходит к легкому застолью. Удачно сочетается с блюдами из яиц, белым мясом, рыбой, неострыми овощными салатами. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

Молоко любимой женщины (Liebfraumilch)

Белое марочное полусухое вино категории Q.b.A., производимое из винограда сорта Рислинг. Обладает приятным вкусом, гармоничным балансом кислоты и сладости, богатым и ненавязчивым букетом.

Сочетается с белым мясом, птицей, блюдами из яиц. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

Вино ориентировано на массовое потребление*.

Монастырский погребок (Oppenheimer Kroetenbrunnen)

Белое марочное полусладкое вино из Рислинга, собранного на винограднике Кроетенбруннен вблизи города Оппенхайм области Рейнхессен. Относится к категории вин шпэтлесе, т. е. вырабатываемых из винограда позднего сбора и поэтому более душистых и сладких.

Вино хорошо сочетается с рыбой, мясом диких животных. Может употребляться без гастрономического сопровождения.

* Следует помнить, что требования качества к этому вину очень расплывчатые, так как оно выпускается сотнями винодельческих фирм в основном на экспорт. Несмотря на одинаковое название, это вино может различаться по вкусу, цвету и букету. Покупателю может повезти, а может и нет.

вождения. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Епископ Майнский (Mainzer Domherr)

Белое марочное полусладкое вино из винограда Рислинг позднего сбора, выращиваемого на винограднике Домхерр близ Майнца. Относится к категории вин шпэтлесе. Использование тончайшей технологии изготовления позволяет получить очень мягкое и легкое вино.

Великолепно сочетается с разнообразными блюдами: сырами, салатами, рыбой, белым мясом. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C. (См. цв. вклейку XXIV.4)

Старый мастер (Niersteiner Gutes Domtal)

Белое марочное полусладкое вино из Рислинга, выращиваемого на участке Гутес Домтал, расположенном вблизи города Нирштайн (область Рейнхессен). Относится к категории вин шпэтлесе. Обладает элегантным букетом, идеально подходит к белому мясу, птице и хорошему сыру. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Императорское (Ingelheimer Kaizerpfalz)

Белое марочное полусладкое вино, производимое в области Рейнхессен из винограда сорта Рислинг. Относится к категории вин шпэтлесе и поэтому особенно ароматное, обладающее приятным мягким вкусом. Названо в честь Карла Великого, отдававшего предпочтение рейнским винам. Может употребляться без гастрономического сопровождения. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Рейнская жемчужина (Beerenauslese)

Белое марочное сладкое вино категории бееренауслесе, виноград для которого соби-



рается в самом конце осени — начале зимы. Для вина используются только переспелые, уже начавшие бродить ягоды винограда сорта Рислинг. Вино обладает благородным фруктовым букетом с оттенками меда и сухофруктов, полным обволакивающим вкусом, великолепным золотисто-желтым цветом.

Это вино для особых торжеств, используется для десерта слегка охлажденным. Крепость — 10%.

Бургундское (Spätburgunder)

Красное марочное рейнское вино, вырабатываемое из винограда Шпэтбургундер. Обладает мягким, полноценным вкусом. Его отличают сильная игра и восхитительный букет. Хорошо сочетается с острыми мясными блюдами и мягкими сортами сыра. Крепость — 8–11,5%. Температура сервировки — 18°C.

Графский замок (Flonhener Adelberg)

Белое сладкое марочное вино категории ауслезе, вырабатываемое из винограда сорта Рислинг в регионе Рейнхессен. Вино обладает великолепным букетом и изысканным вкусом. Крепость — 9,5%.

Талисман (Alzeier Sybillenstein)

Белое сладкое марочное вино категории бееренауслезе, производимое из винограда Рислинг. Хорошо подходит к фруктовым салатам. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–13°C.

Производится в Рейнхессене фирмой Густава Адольфа Шмидта, существующей с 1618 года и бережно хранящей традиции предков.

Аббатство Св. Иоханнера (St. Johanner Abtei)

Белое марочное вино, производимое в Рейнхессене. Относится к винам категории Q.m.P. Хорошо сочетается с блюдами из рыбы.

Крепость — 9%.

Запретный плод (Kröber Nachtarich)

Другое, неофициальное, название этого вина — «Голая задница» — дано иностранными туристами из-за его оригинальной этикетки с соответствующим изображением.

Это белое марочное полусухое вино производится из специально отобранного винограда сорта Рислинг, выращиваемого близ города Крёв в области Мозель-Саар-Рувейр. Относится к винам категории O.b.A. Обладает приятным вкусом и ароматным букетом. Используется для ежедневного употребления. Крепость — 9%. Сахара — 9 г/л. Температура сервировки — 10–12°C.

Мозельская долина (Bereich Bernkastel)

Белое мозельское вино, производимое из винограда, выращенного в районе города Бернкастель. Обладает гармоничным вкусом и нежным цветочным ароматом. Являясь классическим вином для застолий, хорошо сочетается со светлыми супами, блюдами из рыбы. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C. (См. цв. вклейку XXIV.1)

Черная кошка (Zeller Schwarze Katz)*

Одно из самых популярных немецких вин, пользующееся также большим спросом за границей. Оно составляет около одной трети всего немецкого винного экспорта.

Это белое полусухое марочное вино относится к категории качества Q.b.A. и производится из винограда сорта Рислинг, выращиваемого на элитном винограднике Шварце



* Утверждают, что название вину было дано в 1621 году, когда винодел Мертег обнаружил на одной из бочек с вином изображение черной кошки.



Катц, расположенном неподалеку от города Целля в северной части Мозеля.

Обладает выразительным вкусом и сильным фруктовым ароматом. Хорошо сочетается с разнообразными блюдами, является прекрасным десертом. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Сердце Мозеля (*Nenniger Schlossberg*)

Белое марочное полусухое вино, вырабатываемое из винограда сорта Кернер, выращиваемого на винограднике Шлосберг в районе города Бернкастель.

Это тонкое пикантное вино, обладающее тонами черной смородины, используется для ежедневного употребления.

Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

Солнечные часы (*Wehlener Sonnenuhr*)

Марочное мозельское полусладкое вино высшей категории, одно из лучших вин

Германии. Производится из винограда сорта Рислинг, собираемого поздней осенью, когда он обладает сладостью и неповторимым ароматом.

Великолепно сочетается с разнообразными блюдами. Крепость — 8%. Температура сервировки — 10–12°C.

Княжеская дорога (*Bernkasteler Kurfuerstlay*)

Белое марочное полусухое вино, производимое виноградником Курфюрстляйн близ города Бернкастель. Обладает пикантным вкусом, элегантностью и ароматным букетом. Великолепно сочетается с фруктами, различными сортами сыра. Может быть использо-



вано в качестве десерта. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C. (См. цв. вклейку XXIV.3)

Старые друзья (*Uerziger Schwarzlay*)

Белое марочное полусладкое мозельское вино из винограда, выращиваемого на виноградниках Шварцляй (район Урзигер). Обладает хорошо сбалансированным вкусом. Хорошо сочетается с различными блюдами из белого мяса, птицы, рыбы, сыров. Может служить аперитивом, будучи хорошо охлажденным. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C. (См. цв. вклейку XXIV.5)

Доктор Вильком (*Dr. Willkomm*) *

Марочное мозельское полусладкое вино из винограда сорта Рислинг позднего сбора. Обладает легкостью, изысканным вкусом и ароматом луговых трав. Хорошо сочетается со светлыми супами, белым мясом, птицей. Крепость — 8%. Температура сервировки — 10–12°C.

Гора Святого Михаила (*Piesporter Michelsberg*)

Белое марочное полусухое вино, производимое из винограда, выращиваемого на винограднике Святого Михаила около города Писпорт на Мозеле. Является одним из лучших мозельских рислингов кабинет.

Обладает приятной сладостью и гармоничностью. Хорошо сочетается с разнообразными блюдами. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

Слеза кардинала (*Nussdorfer Bischofskreuz*)

Белое марочное полусладкое вино из второго по величине винодельческого района Германии — Пфальца. Производится из винограда Рислинг. Отличается насыщенным сладковатым вкусом, ароматом опавших листьев. Вино предназначено для ежедневного употребления. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

* Вино названо в честь Михаила Вилькома, внука основателя фирмы «Петер Мерте».

*Райский сад
(Siebeldinger Königsgarten)*

Белое марочное полусладкое вино из винограда, выращенного на виноградниках Кёнигсгартен около города Зибельдинген на юге Пфальца. Вырабатывается из трех сортов винограда. Относится к винам категории шпэтлесе. Обладает великолепным ароматом и вкусом. Оставляет приятное и длительное послевкусие. Хорошо сочетается с белым мясом, закусками, сладкими блюдами. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

*Спасенный черт
(Reiler "Vom heisen Stein")*

Белое полусладкое вино с гармоничным вкусом и букетом. Хорошо сочетается с дарами моря. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

*Миндальное дерево
(Maikammerer Mandelhoehe)*

Высококласное полусладкое марочное вино из винограда позднего сбора, выращенного в Пфальце. Вино разливается в высокие бутылки необычной формы и большого объема емкостью 1,5 литра. Обладает гармоничным вкусом и элегантным ароматом. Идеально подходит для завершения любых застолий. Крепость — 8,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

*Белая осень
(Portugieser Weissherbst)*

Розовое марочное вино, производимое из винограда сорта Португизер. Является одним из старейших вин Пфальца. Приятный легкий напиток, чистый и свежий на вкус, обладает великолепным фруктовым букетом, оставляет во рту тона лесной земляники. Крепость — 12%. Температура сервировки — 12°C.



*Святой Михаил
(Mlusserather St. Michael)*

Белое десертное марочное вино категории ауслесе. Производится в Мозеле из винограда сорта Рислинг. Вину присущ красивый янтарный цвет, изысканный вкус. Крепость — 8%. Температура сервировки — 12–13°C.

*Мозельский котенок
(Mouzeler Katzchen)*

Превосходное белое марочное вино из винограда сорта Рислинг. Относится к винам категории QbA. Крепость — 9%.

*Дворец королевы
(Tauberrettersheimer
Koenigin)*

Белое высококачественное франконское марочное вино, производимое из винограда Мюллер-Тургау, выращиваемого на винограднике Кениген около города Таубереттершайм во Франконии. Обладает богатым фруктовым букетом. Подходит для любого застолья. Крепость — 10,5%. Температура сервировки — 10–12°C.



На российском рынке представлены также и столовые вина Германии. Естественно, они несколько уступают марочным, но тем не менее многие из них довольно приятны.

*Гордость Кельнского собора
(Domkellerstolz)*

Белое или красное столовое полусухое вино, которое хорошо подходит для любого застолья. Белое вино сочетается с рыбой, белым мясом, салатами, а красное — с жирной пищей и красным мясом. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C. (См. цв. наклейку XXIV.2)



Золотой цветок
(*Goldene Veinblute*)

Белое столовое вино повседневного употребления, хорошо сочетающееся с блюдами легкой кухни из птицы, рыбы, салатов. Крепость — 9,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Мужской клуб
(*Demmerschoppen*)

Белое столовое полусухое вино повседневного употребления. Употребляется с блюдами из рыбы и птицы. Крепость — 9,5%. Температура сервировки — 10–12°C.

Ученик бондаря
(*Rufer Gischoppen*)

Белое столовое полусухое вино, хорошо сочетающееся с блюдами из птицы, рыбы и салатами. Крепость — 9%. Температура сервировки — 10–12°C.

Благодарность виноградаря
(*Winzerdank*)

Розовое столовое полусухое вино. Употребляется с красным мясом.

Крепость — 9%. Температура сервировки — 16°C. Это вино — ойробленд, т.е. производится из винограда, выращенного в одной из стран ЕЭС. Оно лишь разлито и закупорено в Германии.

Кружка виноградаря
(*Winzerschoppen*)

Типичное немецкое белое столовое вино для повседневного употребления. Крепость — 8,5% (минимальное количество алкоголя, которое по закону может содержать немецкое столовое вино).



Вина Италии: разнообразие свежести и аромата





Италия, известная грекам как Оенотрия, «страна вина», обладает винодельческими традициями гораздо более древними, чем Франция. Она их накапливает уже две с половиной тысячи лет.

Занимая по объему виноделия второе место в мире, Италия зачастую даже опережает бесспорного мирового лидера — Францию. Однако только в последние десятилетия Италия серьезно раз-

вивает экспорт своих качественных вин.

Многообразие благоприятных климатических условий этой вытянутой с севера на юг страны является основой для производства огромного, не поддающегося точному учету числа наименований вина. Считается, что их почти три тысячи — от марочных, высококачественных, до непритязательных простых столовых.

Винодельческий потенциал Италии велик. Виноделением занимается свыше половины из примерно 3,6 млн. сельскохозяйственных предприятий. Виноград возделывается на всей территории страны, во всех двадцати ее областях. Самым большим числом винопроизводителей и площадей под виноградом располагают области Пьемонт, Венеция, Лацио, Кампания, Апулия и остров Сицилия.

В стране культивируется более 250 сортов винограда, в том числе Каберне, Мальвазия, Пино, Барбера, Мерло, Санджовезе.

Начиная с 30-х годов в Италии начали утверждаться кооперативы, которые значительно улучшили технику возделывания винограда и качество производимых вин. При этом они успешно используют современное оборудование и перестроили производство в соответствии с достижениями современной технологии.

К Л А С С И Ф И К А Ц И Я И Т А Л Ъ Я Н С К И Х В И Н

В 1963 году итальянское правительство ввело законы, контролирующие производство вина, был издан и специальный президентский декрет — «Дисциплинарное положение для производства вина».

Италия пошла по пути Франции и внедрила для вин систему контролируемых наименований по происхождению. Такая система должна была не только защищать высококачественное вино, но и гарантировать потребителю происхождение данного напитка из указанной зоны его возделывания.

Эта ценная категория вин стала выпускаться с надписью на этикетке Denominazione d'Origine Controllata (DOC). Строгие законодательные нормы установили границы территорий, на которых производится то или иное вино, определили сортовой состав винограда, методы его возделывания, максимально допустимую урожайность и другие критерии. Виноделы обязаны уведомлять власти об объеме урожая, как полученного, так и проданного. Они должны вести учет данных по купле-продаже вин и соков.

Был образован также национальный комитет по защите наименований вин гарантированного происхождения. В его состав вошли представители всех регионов виноделия. Его задача — совместно с государственными органами контролировать соблюдение законодательства о производстве вина.

Категория вин DOC определяет наименование вина по географическому названию района его производства (с указанием сорта винограда или без него, а также других данных). Она была присвоена с тех пор более 210 наименованиям вин.

В 1984 году была введена категория вин контролируемых и гарантируемых наименований по происхождению —

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Первыми наименованиями вин, вошедших в эту наивысшую категорию, явились *Бароло (Barolo)*, *Барбареско (Barbaresco)*, *Вино Нобиле ди Монтепульчано (Vino Nobile di Montepulciano)*.

Через десять лет, в 1994 году, этой категории итальянских вин с собственными названиями были удостоены всего 13 напитков. Их можно отличить по красной марке с названием вина и номером.

Менее качественные вина получили официальное название *вини типичи* — «типичные вина» — и примерно соответствуют французской категории *vin de pays* (местные вина). Вина, не вошедшие в категорию DOC или *вини типичи*, продаются как *вини да tavola* (столовые вина).

Дата 23 января 1992 года явилась знаменательной вехой в развитии итальянской винодельческой промышленности. Надо заметить, что, несмотря на введение категорий качества, в итальянском виноделии царил хаос, не позволяющий видеть успехи и достижения. Принятый в январе закон, известный под названием «Закон 164», полностью пересмотрел принятую в предыдущие годы классификацию вин, которая успела устареть за тридцать лет. Она вносила большую путаницу и стала тормозом в повышении качества итальянских вин. Иногда случались неожиданные метаморфозы. Вина класса *vin da tavola* оказывались в некоторых случаях значительно лучше и, соответственно, дороже, чем вина категории DOC или даже DOCG.

«Закон 164» установил «пирамиду» качества по типу французской. В основании ее — огромное многообразие столовых вин, которым присваивается только собственное название (марка) без указания районов производства и других географических характеристик.

Итальянцы скопировали французскую классификацию вин, введя новую для себя категорию качества — *Indicazione Geografica Tipica (IGT)*. Точно так же, как и во Франции, где местные вина (*vin de pays*) являются элитой столовых вин, в Италии вина категории IGT выделяются по качеству из категории столовых вин и стоят над ними. Эти вина имеют право использовать в своем названии указание на районы производства и на сорт винограда, из которого они вырабатываются.

Самыми высшими категориями качества являются,



полным правом стоит на одном уровне с великими винами Бордо и Бургундии.

Во многом высокие качества этого вина достигаются за счет выдержки в деревянных бочках из черного словенского дуба. В течение срока выдержки молодое вино теряет сильную терпкость и становится мягким и ароматным.

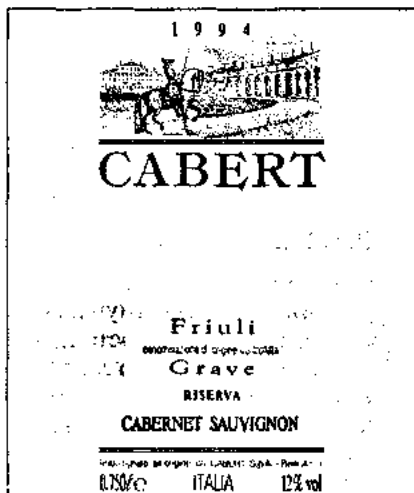
Область Ломбардия — не только важный индустриальный центр. Этот разнообразный по ландшафту регион имеет большие площади виноградников, производящие достойные упоминания высококачественные вина категории DOC. На севере области культивируется красный сорт винограда Неббиоло, из которого производят около 70% местного красного вина, а также Пино Неро (Пино Нуар), Мерло, Россола, Бруньола и другие. Белое вино производят из винограда Рислинг, Рислинг Италико и Москато.

В районе Южного Тироля виноград выращивался еще этрусками. Его выдерживали и хранили в деревянных бочках, что было необычно для римлян, использовавших глиняные сосуды.

Современные южнотирольские виноделы производят красное вино *Лаго ди Кальдаро (Lago di Caldaro)*, контролируемого наименования по происхождению. Эта продукция 12 коммун способствовала росту популярности североитальянских вин в Швейцарии, Австрии и Германии, а также заслонила собой другие, порой даже более высококачественные местные вина.

Во всех северо-восточных районах Италии производятся легкие, нежные, гармоничные вина, как красные, так и белые, из винограда сортов Совиньон Блан, Пино Неро (Пино Нуар), Мерло, Каберне Фран и других.

По соседству с очаровательной Вероной производятся итальянские



ких вина, экспортируемые в самом большом количестве: два красных — *Бардолино (Bardolino)*, *Вальполичелла (Valpolicella)* — и белое — *Соаве (Soave)*. Все они вырабатываются как промышленным способом, так и индивидуально мелкими виноделами и могут быть очень изысканными.

Бардолино изготавливается преимущественно из винограда Корвина с добавлением ягод сортов Малинара, Неграра, Рондинелла, выращиваемых на восточном берегу озера Гарда, около городка Бардолино. Это мягкое и легкое, с фруктовым ароматом вино пурпурного цвета употребляют молодым и охлажденным.

Вино *Вальполичелла* — более насыщенное, сухое, гармоничное, с миндальными тонами. Производится на северо-западе от Вероны. В молодом возрасте шипучее и мягкое, достигает зрелости через два-четыре года.

В 10 км восточнее Вероны раскинулись живописные холмы Соаве. По их наименованию названо вино, история которого уходит далеко в глубь веков, вплоть до времен этрусков. В итальянском языке *soave* означает «нежный». Однако есть мнение, что скорее всего название вина идет от названия племени, жившему в этих краях в VI веке. Зелено-вато-желтое вино обладает полной сухостью, легкостью, мягким гармоничным вкусом. Ему не требуется длительного срока для созревания — через три года оно готово к употреб-

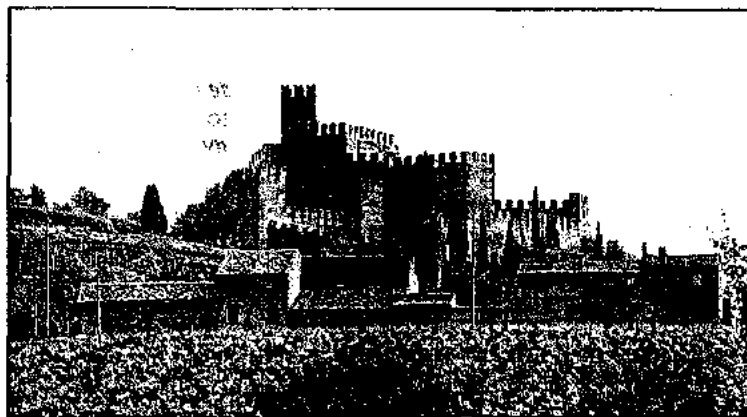


Рис. 7.2. Венецианский замок Соаве. В его окрестностях производится одно из лучших белых вин Италии



лению, приобретает сложные аспекты запаха и вкуса, особую изысканность, считается самым популярным итальянским белым вином, прекрасно оттеняющим вкус морепродуктов.

Вино *Речьото (Recioto)* производится из винограда того же сорта, что и вино *Вальполичелла*. Однако с куста выбирают самые спелые гроздья, которые были лучше всего освещены солнцем. Затем этот виноград немного подвяливают, чтобы набрать сахаристость. *Речьото* долго хранится сначала в бочках, затем в бутылках. В конечном счете получается ароматное, гармоничное и очень крепкое вино.

Южнее курорта Абано Терме начинается территория производства вина *Колли Эуганей (Colli Euganei)*, ведущее свое начало из Древнего Рима. Это довольно легкое белое вино может быть или сухим, или полусухим.

В окрестностях городка Гамбеллара вырабатывается терпкое, желтое, иногда золотисто-желтое белое вино *Речьото ди Гамбеллара (Recioto di Gambellara)*.

К лучшим винам Венеции относится *Просекко ди Конельяно ди Вальдобьядене (Prosecco di Conegliano di Valdobbiadene)*. Изготавливается много его сортов: сухое, полусухое, сладкое, игристое. И хотя оно не относится к лучшим итальянским винам, все же довольно приятное, легкое, гармоничное.

Севернее Венеции культивируется виноград Токай, из которого вырабатывается вино *Токай ди Лизон (Tocai di Lison)*. Это довольно крепкое вино (13%), приятное, сухое, с полным и гармоничным вкусом с легкими тонами миндаля.

В провинции Тревизо и в некоторых местах провинции Венеция производится вино *Вини дель Пьяве (Vini del Piave)*, сокращенно называемое *Пьяве (Piave)*. Оно выпускается в различных вариантах: рубиново-красное, сухое и экстрактивное *Пьяве Мерло (Piave Merlot)*, светло-соломенное, сухое и ароматное *Пьяве Токай (Piave Tocai)*, сухое и гармоничное *Пьяве Вердуццо (Piave Verduzzo)*, выдержанное два года — *Пьяве Веккьо (Piave Vecchio)*, выдержанное три года с крепостью 12,5% — *Пьяве Ризерва (Piave Riserva)* и ряд других.

Самым знаменитым вином области Эмилия-Романья является красное столовое вино *Ламбруско (Lambrusco)*, имеющее древнюю историю. Его изготавливали еще во времена римской империи и называли *Ламбруска*. Оно в больших количествах



экспортируется в США и в Германию, где пользуется большой популярностью прежде всего из-за своей естественной игристости, называемой в Италии фризанте (*frizzante*). В вине образуется высокая доля естественной углекислоты. Не дожидаясь окончания брожения, вино разливают в бутылки, где происходит вторичное брожение (подобно производству шампанского).

В соответствии с районом возделывания различают целый ряд вариантов этого вина. Десять коммун провинции Модена из винограда сортов Ламбруско ди Сорбара и Ламбруско Саламино вырабатывают вино *Ламбруско Сорбара им веро (Lambrusco Sorbara il vero)**. Все вина *Ламбруско* шипучи, интенсивно выделяют красную пену, быстро исчезающую после наполнения бокала. Крепость вина — около 11%.

Среди других вин области Эмилия-Романья достойно внимания производимое на юго-востоке сухое или сладкое *Альбана ди Романья (Albana di Romagna)*.

Здесь же, в районе Болоньи, изготавливается ряд легких сухих красных и белых вин из винограда сортов Барбера, Мерло и других. Как правило, все они употребляются молодыми.

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ОБЛАСТИ ЦЕНТРАЛЬНОЙ ИТАЛИИ

Вина, производимые в областях Центральной Италии, не менее знамениты, чем продукция других регионов этой страны. Живописная Тоскана с мягким климатом и благоприятными для возделывания винограда почвами предрасположена к производству отличных вин, треть которых — *Кьянти*, самое известное итальянское красное вино.

* В переводе с итальянского означает «настоящее Ламбруско».





Первое упоминание о вине *Кьянти* содержится в документах 1398 года. Но широкую известность оно получило лишь в конце прошлого века, и это связывается с именем первого министра объединенной Италии барона Беттино Риказоли, много сделавшего для его совершенствования.

Вот уже три столетия *Кьянти* считается символом итальянских красных вин. В 1716 году была официально определена территория производства этого вина, которая подразделяется на семь зон: Кьянти Руфина, Кьян-

ти Монтальбано, Кьянти Коллине Аретине, Кьянти Колли Фьорентини, Кьянти Коллине Сенеси, Кьянти Классико, Кьянти Коллине Пизане.

Кьянти производится из винограда трех сортов: Санджовезе (50–80%), Треббьяно Тосканна и Мальвазия дел Кьянти (10–30%). Это соотношение сортов было определено в 1847 году бароном Риказоли и с тех пор считается классическим.

Самой старой и знаменитой зоной производства Кьянти считается Кьянти Классико, простирающаяся между Флоренцией и Сиеной. Вино *Кьянти Классико* снабжено печатью с Черным петухом (Галло Неро) в качестве отличительной марки и считается подлинным и лучшим *Кьянти*.

Как бы заманчиво ни выглядела оплетенная лыком пузатая бутылка фьяско (fiasco), она содержит всего лишь местное *Кьянти* - хорошего качества. Лучшее *Кьянти* разливается исключительно в винные бутылки бордоского типа.

В молодом возрасте рубиново-красное, а позднее гранатово-красное вино, *Кьянти*



отличается экстрактивностью, мягким и нежным вкусом, своеобразным букетом с особым ароматом фиалок и розы.

Подобное качество вина традиционно достигалось применением так называемого «говерно аль узо Тоскано», тосканского метода производства. Суть его в том, что суло приготавливают из частично увяленного винограда. Его затем добавляют к уже готовому молодому вину. В результате происходит повторное брожение вина, дающее в итоге ароматное, энергичное и слегка шипучее вино.

В настоящее время этот метод применяется не так широко, как раньше. Он все чаще заменяется простой выдержкой вина в деревянных бочках.

Сегодня одно из знаменитых вин Тосканы производится в большом количестве – 1,2 миллиона гектолитров. Оно приобрело широкую всемирную известность. Его предпочитал другим винам Ленин, о чем есть письменные свидетельства.

Другое выдающееся вино Тосканы, красное *Брунелло ди Монтальчино* (*Brunello di Montalcino*), является самым дорогим итальянским вином. Оно относится к числу первых вин, которым была присвоена категория качества DOCG, и считается напитком для немногих, так как производится в небольших ограниченных количествах. Будучи сравнительно молодым вином (вырабатывается с начала нашего века), *Брунелло ди Монтальчино* является исключительным продуктом, более живым и более гармоничным, чем даже такое вино, как *Кьянти*. Оно обладает особым качеством – способностью к длительной выдержке, что лишней раз доказывает его великие качества, подобные качествам самых именитых бургундских вин.

Утверждают, что другое выдающееся вино Тосканы, *Нобиле ди Монтепульчано* (*Nobile di Montepulciano*), своим названием обязано иезуитам, которые с XIII века производят его для богослужбных целей. В XV столетии оно уже вывозилось во многие страны. Обладающее интенсивным гранатово-красным цветом, ароматом фиалок, пригодное для длительного хранения, оно выдерживается как минимум два года.

В области Тоскана вырабатываются и другие высококачественные вина: *Верначчия ди Сан Джиминьяно* (*Vernaccia di San Gimignano*) – первое вино, получившее категорию DOC;



Треббиано (*Trebbiano*), Санджовезе (*Sangiovese*) – вина категории DOC острова Эльба и ряд других.

В области Умбрия производится вино *Орвието* (*Orvieto*). Оно вырабатывается из винограда Треббиано Тоскана, Гречетто, Верделло и Мальвазия. Это соломенно-желтое вино, популярное в прошлом веке, обладает особой выразительностью и гармоничностью.



Другое достойное упоминания вино Умбрии, производимое в районе старинного городка Орвието, – ароматное десертное *Винсанто* (*Vinsanto*). Оно готовится из винограда, который после сбора укладывается для подвяливания на соломе. На Пасху, во время Святой

недели, из него делают вино *Винсанто* (в переводе с итальянского – «святое вино»). После пятилетней выдержки в деревянных бочках оно приобретает медовые тона и темно-антарный цвет.

Самое лучшее белое вино области Марке – *Вердиккьо дей Кастелли ди Ези* (*Verdicchio dei Castelli di Jesi*), разливаемое в бутылки характерной формы, напоминающей амфору. Оно отличается гармоничным вкусом с приятным горьковатым привкусом и соломенно-желтым цветом. Это прекрасное столовое вино хорошо сочетается с рыбой и закусками.

У превосходного белого вина из области Лацио необычное название – *Эст! Эст!! Эст!!!* (*Est! Est!! Est!!!*). Говорят, что в свите короля Генриха V, путешествовавшего в 1411 году в Рим, состоял епископ Джованни Дефук, большой любитель вина*. Епископ каждый день посылал вперед своего виночерпия с заданием найти трактир с лучшим вином и пометить дверь латинским словом «Est!». В местечке Монтефьясконе епископ увидел огромные буквы «Est! Est!

* По другим источникам – это был немецкий прелат епископ Фуггер.

Est!!!», начертанные на двери местного трактира. Он задержался здесь на несколько дней, поехал дальше, но затем вернулся назад и остался здесь навсегда, так и не доехав до Вечного города.

Возможно, это легенда, но превосходное вино носит именно такое необычное название. Оно производится из винограда сортов Треббиано (65%), Мальвазия (20%) и Россето (15%).

На Албанских холмах возле Рима производится одно из самых известных итальянских белых вин – *Фраскати* (*Frascati*). Это одно из любимых столовых вин римлян, употребляемое молодым, может быть сладким, полусладким и сухим. Его очень любил Гете. Это вино обладает великолепной мягкостью, бархатистостью и утонченностью.

Область Абруцци славится двумя знаменитыми винами категории DOC – *Монтепульчьяно д'Абруццо* (*Montepulciano d'Abruzzo*) и *Треббиано д'Абруццо* (*Trebbiano d'Abruzzo*). Темно-рубиновое *Монтепульчьяно д'Абруццо* из винограда сорта Монтепульчьяно обладает длительным сроком хранения (около десяти лет) и по праву считается одним из лучших итальянских красных вин.

Треббиано д'Абруццо – сухое белое вино, производимое из винограда Монтепульчьяно и других сортов.



ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ОБЛАСТИ ЮГА ИТАЛИИ

Чем дальше к югу, тем выше урожайность винограда. Соответственно возрастает и объем производимых вин. Апулия обладает на сегодняшний день самыми обширными



площадями виноградников. Но вырабатывает в основном дешевые обычные вина, тяжелые и высокоградусные.

На этом фоне обыденного, безыскусного винного моря резко выделяются белые вина категории DOC *Локоротондо* (*Locorotondo*) и *Мартина Франка* (*Martina Franca*), сухие и нежные. На севере Апулии изготавливается белое, красное или розовое *Сан Северо* (*San Severo*).

Область Кампании производит ряд известных марок. Самое знаменитое из них — *Лакрима Кристи** (*Lacrima Christi*). Содержательное, сухое или сладкое вино вырабатывается из винограда, выращиваемого на южных склонах Везувия.

К самым лучшим винам Кампании относится также золотистое сухое *Греко ди Туфо* (*Greco di Tufo*).

Вино *Чиро* (*Ciro*), производимое в соседней области Калабрия, относится к самым старым винам мира. Экстрактивное, с фруктовым ароматом, оно может быть белым или розовым.

Сицилия производит разнообразные столовые вина. На западе острова помимо знаменитой Марсалы вырабатываются довольно приятное *Корво* (*Corvo*), популярное столовое вино.

В 20 коммунах провинции Катания вокруг вулкана Этна изготавливается вино с таким же названием категории DOC. Белое *Этна* (*Etna*) великолепно походит к дарам моря, красное — к жаркому.

Удивительно гармоничное *Регалеали* (*Regaleali*) считается одним из лучших вин острова. Оно производится на виноградниках холмистой местности в центральной части острова.

К сожалению, лучшие вина Сицилии мало известны в Европе и практически не известны в России.

КАК ПРОЧИТАТЬ ЭТИКЕТКУ ИТАЛЬЯНСКОГО ВИНА

Этикетки итальянских вин, в отличие от немецких, не содержат такого большого объема информации. Итальянцы



следуют в этом примере своего главного конкурента и северного соседа — Франции. Тем не менее приводимых на этикетках сведений вполне достаточно, чтобы составить представление о содержимом бутылки. Единственная сложность — трудности с итальянским языком, менее распространенным, чем английский, немецкий и французский.

Для того, чтобы понять надпись на этикетке, следует изучить перечень размещаемых на ней итальянских терминов.

Перечень наиболее важных терминов, используемых на этикетках для обозначения характеристик итальянских вин

Abboccato — полусладкое.

Amabile — полусладкое, но обычно слаще, чем *abboccato*.

Amaro — горькое. Написанное на этикетке означает, что содержимое бутылки — не вино, а спиртной напиток *биттерс*.

Amarone — см. *Recioto*

Secco — сухое.

Dolce — сладкое.

Liquoroso — крепкое и обычно сладкое вино, как крепленое, так и некрепленое.

Passito (pa) — крепкое сладкое вино из винограда, завяленного на лозе или уже собранного.

Recioto — вино, изготовленное из полуувяленного винограда. Особенность венецианских вин со времени Венецианского государства.

Vinsanto или Vin(o) Santo — отдельные крепкие сладкие вина, например, тосканские.

Fruttato — термин, означающий, что вино сохраняет вкус винограда.

Frizzante (fr) — полуигристое вино. Используется для описания вин, подобных *Ламбруско*.

Spumante — итальянское игристое вино.

Classico — термин, используемый для обозначения вин с определенной территории, как правило, с территории контролируемых наименований по происхождению (DOC).

Riserva (а также *Vecchio*) — вина, выдержанные в бочках или бутылках, т.е. лучшего качества.

Riserva speciale — итальянский термин для обозначения

* На русский язык переводится как «Слезы Христа».



вина, которое выдерживается долгое время в бочках, поэтому лучше по качеству. Например: обыкновенное вино *Барбареско* выдерживается два года; *Барбареско riserva* — три года; *Барбареско riserva speciale* — четыре года.

Stravecchio — вино очень старой выдержки.

Superiore — вино, подверженное более длительному сроку выдержки, чем обычное вино категории DOC, и содержащее на 0,5–1% больше алкоголя.

Rosso — красное вино.

Rosato — розовое вино.

Bianco — белое вино.

Vino da tavola — столовое вино, т.е. вино без каких-либо характерных признаков.

Vino tipico — долгоживущее столовое вино.

Vino da tavola indicazione geografica — столовое вино с известным местом происхождения.

VQPRD (Vini di Qualita Prodotti in Regioni Delimitate) — часто помещаемая на винной этикетке аббревиатура, означающая вино категории DOC.

Colli — холмы. Название присутствует в названиях многих вин.

Azienda vitivinicola — предприятие, специализирующееся на производстве вина.

Cantina — винный завод.

Cantina Sociale (CS) — виноградный кооператив.

Casa fondata nel... — фирма основана в...

Vendemmia — год сбора урожая винограда.

Gradi Degrees — процент содержания алкоголя в вине.

ИЗВЕСТИЕ МАРКИ ИТАЛЬЯНСКИХ ВИН

Италия отличается не только огромным объемом производимого вина, но и чрезвычайно большим количеством его марок.

Среди них преобладают свежие и ароматные напитки, в большинстве своем употребляемые молодыми.

Из всего разнообразия итальянских вин выделяется круг высококачественных напитков, не уступающих лучшим ми-



ровым образцам. Приводим характеристики самых примечательных из них, многие из которых можно приобрести в России.

Априлия (*Aprilia*)

Вино категории DOC, производимое в области Лацио на виноградниках вокруг города Априлия. Изготавливается трех видов: красное из винограда Санджовезе, мягкое белое из винограда Треббиано. Лучшим считается вино *Мерло ди Априлия (Merlot di Aprilia)*.

Барбареско (*Barbaresco*)

Одно из известных марочных вин Пьемонта, производимое из винограда Неббиоло и его разновидностей. Обладает красно-гранатовым цветом, сухим, полным, терпким и бархатистым вкусом, великолепным ароматом с тонами фиалки. Хорошо сочетается с блюдами из мяса и сыром. Крепость — 12,5%.

Барбера д'Альба (*Barbera d'Alba*)

Одно из лучших марочных вин Пьемонта, вырабатываемое из винограда Барбера, растущего вокруг города Альба. Вину присущ красно-рубиновый цвет, насыщенный, гармоничный вкус и ярко выраженный аромат. Выдерживается не менее двух лет. Обычно употребляется в возрасте от двух до трех лет. Сочетается с мясными блюдами и сыром. Крепость — 11,5%.

Барбера д'Асти (*Barbera d'Asti*)

Вино категории DOC, производимое из винограда сорта Барбера, выращиваемого в провинции Асти и Алессандрия. Цвет — от красно-рубинового до красно-гранатового, вкус сухой и насыщенный, аромат характерный. Употребляется молодым или выдерживается до семи лет и более. Хорошо сочетается с красным мясом и сыром. Крепость — 12%.

Барбера дель Монферрато (*Barbera del Monferrato*)

Вино категории DOC, производимое из винограда сорта Барбера, но с добавлением 10–15% винограда Фреза, Гриньолино, Дольчетто. Виноград выращивают на холмах Мон-

феррато, раскинувшихся в провинциях Асти и Алессандрия. Вино обладает красным цветом, сухим, иногда сладковатым вкусом, винным ароматом. Если употребляется свежим, то проявляет качества шипучего вина (фризанте) и имеет крепость 12%. Если выдерживается не менее двух лет, то считается выдержанным (супериоре) и обладает крепостью 12,5%.

Бардолино (Bardolino)

Вино категории DOC, получившее название от деревушки, расположенной на западном берегу озера Гарда, область Венеция. Производится из винограда сортов Корвина Веронезе, Неграра, Малинара, Рондинела, собираемого в начале ноября. Бывает красным и розовым с названиями *Киаретто (Chiaretto)* и *Новелло (Novello)*. Классическое Бардолино изготавливается непосредственно в районе деревни. Красное употребляется в течение четырех, розовое — в течение двух лет. Крепость — 12%.

Бароло (Barolo)

Считается лучшим итальянским вином. Пьемонтцы называют его «королем вин и вином королей». Вырабатывается из винограда Неббиоло и его разновидностей на юго-востоке от города Альба. Обладает красно-гранатовым цветом, полным, крепким и терпким вкусом, приятным и насыщенным ароматом с тонами розы или фиалки. Выдерживается в больших дубовых бочках несколько лет: три года для обычного Бароло, четыре — для ризерва и пять лет — для особо выдержанного ризерва специале. Крепость — 13%.



Бьянко ди Кустоза (Bianco di Custoza)

Сухое белое марочное вино категории DOC, производимое на юго-востоке от озера Гарда (область Венеция). Вырабатывается главным образом из смеси винограда Треббиано Тоскано, Токай и других. Название получило от деревни Кустоза, расположенной недалеко от Вероны. Напоминает по характеристикам вино Соаве. Крепость — 12%.

Бока (Boca)

Красное марочное вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сортов Неббиоло, Весполина, Бонарда Новарезе, растущего в районе деревни Бока. Обладает красно-рубиновым цветом, сухим гармоничным вкусом и характерным ароматом с тонким запахом фиалки. Вино выдерживается три года, из них два года — в бочках. Крепость — 12%.

Браматерра (Bramaterra)

Красное марочное вино, производимое в области Пьемонт из смеси сортов винограда Неббиоло, Бонарда, Весполина и других с преобладанием Неббиоло. Название вина происходит от названия деревни, в районе которой выращивается виноград. Обладает красно-гранатовым цветом, сухим и бархатистым вкусом, насыщенным ароматом. Вино выдерживается минимум три года, в том числе два — в бочке. Крепость — 12%. Хорошо сочетается с красным мясом.

Брунелло ди Монтальчино (Brunello di Montalcino)

Прекрасное вино категории DOCG, производимое в южной части области Тоскана. Наряду с Бароло считается самым выдающимся и дорогим итальянским красным вином. Вырабатывается из винограда сорта Брунелло в коммуне Монтальчино, расположенной в 30 км на юг от города Сиена.

Обладает сильным и элегантным букетом. Вино, выдер-

живаемое в дубовых бочках четыре года, считается обыкновенным (нормале); выдерживаемое пять лет называется ризерва, т.е. вино наивысшего качества для этой марки.

Крепость — 13%. Хорошо сочетается с мясом, блюдами из дичи.

Вальполичелла (Valpolicella)

Красное вино категории DOC, производимое в области Венеция. Вырабатывается из винограда сортов Корвино Веронезе, Рондинелла, Россинола, Малинара, Санджовезе, культивируемого на территории восточнее озера Гарда, к северу от Вероны.

Обладает привлекательным красным цветом, гармоничным вкусом и крепким пряным букетом. Вино предпочтительнее употреблять молодым. Сочетается с разнообразными блюдами из мяса. Крепость — 12%.



Вердиккьо дей Кастелли ди Ези (Verdicchio dei Castelli di Jesi)

Наиболее известное из вин области Марке. Это белое вино категории DOC производится из винограда сорта Вердиккьо, культивируемого на территории между Анконой и Римини.

Обладает соломенным, искрящимся цветом, сухим и мягким вкусом, фруктовым ароматом. Сочетается с дарами моря. Предпочтительнее употреблять молодым. Крепость — 11,5%.

Вино Нобиле ди Монтепульчиано (Vino Nobile di Montepulciano)

Красное вино категории DOCG, производимое в области Тоскана. Вино вырабатывается из виноградных сортов Санджовезе Гроссо, Панадоло Неро и других, выращиваемых в районе Монтепульчиано. Обладает насыщенным цветом, полным гармоничным вкусом и колоритным ароматом. Нормальный срок выдержки вина — два года, ризерва выдерживается три года, ризерва спесале — четыре года.

Хорошо сочетается с мясными блюдами и сыром. Крепость — 12,5%.

Галестро (Galestro)

Является относительно новым белым столовым вином, производимым в области Тоскана, в районе классического Кьянти, из винограда сортов Треббiano, Пино Блан, Шардоне и других. Обладает тонким вкусом, свежестью. Хорошо сочетается с рыбой. Крепость — 10,5%.

Гаттинара (Gattinara)

Красное вино категории DOCG, производимое в области Пьемонт на виноградниках вокруг города с таким же названием. Вырабатывается из винограда сорта Неббиоло. Напоминает вино Бароло. Обладает красно-гранатовым цветом, сухим и гармоничным вкусом с небольшой горчинкой, тонким ароматом фиалки. Великолепно сочетается с жареным мясом, сыром. Выдерживается четыре года, в том числе два — в деревянных бочках. Крепость — 12%.

*Гемме (Ghemme)*

Красное вино категории DOC, производимое в области Пьемонт на виноградниках вокруг города с таким же названием. Вырабатывается из винограда сорта Неббиоло, Весполино, Бонарда Новарезе. Обладает красно-гранатовым цветом, сухим, приятно-горьковатым вкусом, тонким запахом фиалки. Сочетается с мясными блюдами и сыром. Выдерживается четыре года, в том числе три — в деревянных бочках. Крепость — 12%.

Гриньолино д'Асти (Grignolino d'Asti)

Легкое красное вино категории DOC из винограда Гриньолино, а также Фреза.

Производится в области Пьемонт. Обладает красно-рубиновым цветом, сухим, немного горьковатым вкусом, характерным ароматом. Хорошо сочетается с большим количеством разнообразных первых и вторых блюд. Крепость — 11%.

Гриньолино дель Монферрато Казалезе (Grignolino del Monferrato Casalese)

Легкое красное вино категории DOC из винограда Гриньолино с 10-процентным содержанием винограда сорта Фреза, выращиваемого в местечке Монферрато Казалезе. Обладает светло-красным цветом, сухим, приятно-горьковатым вкусом, характерным ароматом.

Хорошо сочетается с первыми и вторыми мясными блюдами. Крепость — 11%.

Дольчетто д'Альба (Dolcetto d'Alba)

Красное сухое марочное вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатывается на виноградниках вокруг города Альба. Вино обладает рубиново-красным цветом, сухим, немного горьковатым вкусом и характерным приятным ароматом. Лучшее качество достигается при выдержке вина от года до трех лет. Сочетается с мясными и многими другими блюдами. Крепость — 11,5%.

*Дольчетто д'Асти (Dolcetto d'Asti)*

Красное сухое вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатывается на виноградниках Монферрато в провинции Асти. Обладает красно-рубиновым цветом, полным, гармоничным вкусом и приятным винным ароматом. Хорошо сочетается с разнообразными закусками. Крепость — 11,5%.

Дольчетто ди Дьяно д'Альба (Dolcetto di Diano d'Alba)

Красное сухое вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатывается на виноградниках около города Дьяно. Считается одним из лучших вин винограда Дольчетто. Обладает красно-рубиновым цветом, сухим вкусом с миндальными тонами, приятным винным ароматом. Сочетается с различными мясными блюдами. Крепость — 12%.

Дольчетто д'Акви (Dolcetto d'Acqui)

Красное сухое вино категории DOC, производимое в Пьемонте из винограда Дольчетто. Обладает красно-рябиновым цветом, сухим и горьковатым миндальным вкусом, винным ароматом. Сочетается с различными блюдами. Крепость — 11,5%.

Дольчетто ди Дольяни (Dolcetto di Dogliani)

Красное сухое вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатывается на виноградниках, растущих вокруг города Дольяни. Цвет вина — темно-рубиновый с фиолетовым оттенком, вкус сухой, гармоничный, приятно-горьковатый, аромат винный, характерный. Хорошо сочетается с блюдами из птицы. Крепость — 11,5%.

Дольчетто делле Ланге Монрегалези (Dolcetto delle Langhe Monregalesi)

Красное сухое вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатыва-



ется на виноградниках, растущих на холмах Ланге. Цвет вина — красно-рубиновый, вкус сухой и горьковатый, аромат приятный винный. Сочетается с мясом. Крепость — 11%.

Дольчетто ди Овада (Dolcetto di Ovada)

Красное вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Дольчетто. Вырабатывается на виноградниках Овада на юго-востоке области. Обладает гранатово-рубиновым цветом, сухим, приятно горьковатым вкусом, характерным винным ароматом. Хорошо сочетается с блюдами из птицы, колченостями. Крепость — 11,5%.

Карема (Carema)

Красное вино категории DOC, производимое на севере области Пьемонт из винограда сортов Неббиоло и его разновидностей. Обладает темно-красным цветом, нежным и бархатистым вкусом, тонким ароматом. Холодный горный климат придает вину оригинальные вкусовые и ароматические характеристики. Выдерживается минимум четыре года, из них два — в деревянных бочках. Хорошо сочетается с жареным мясом. Крепость — 12%.

Кастель дель Монте (Castel del Monte)

Является наиболее известным вином категории DOC, производимым в области Апулия. Названо по имени замка императора Фридриха II. Изготавливается красным, розовым и белым, наиболее популярно розовое. Красное называется ризерва после трех лет выдержки. Крепость это сухого, освежающего, хорошо сбалансированного южного вина — 12%.

Кортесе дел'Альто Монферрато (Cortese dell'Alto Monferrato)

Белое сухое вино, производимое из винограда сорта Кортесе, растущего на виноградниках Монферрато в области Пьемонт. Обладает светло-желтым цветом с зеленоватым оттенком, сухим, слегка горьковатым вкусом и приятным устойчивым ароматом. Является хорошим аперитивом, сочетается с холодными закусками. Крепость — 11%.



Кортесе ди Гави (Cortese di Gavi)

Белое сухое высококачественное вино, производимое в области Пьемонт из винограда сорта Кортесе. Вырабатывается виноградниками, расположенными вокруг города Гави. Цвет вина — светло-желтый, вкус — насыщенный, аромат — характерный. Сочетается с дарами моря. Крепость — 11%. Вино изготавливается игристым (спуманте) или слегка шипучим (фризанте).

Копертино (Copertino)

Красное или розовое вино категории DOC, производимое в области Апулия на виноградниках Копертино из винограда Неграра. Вкус вина полный и гармоничный. Крепость — 11%.

Кьянти (Chianti)

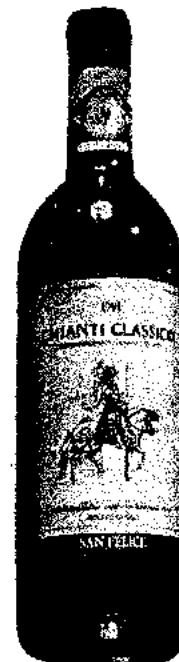
Красное сухое вино категории DOCG, производимое многими виноделами на всей территории области Тоскана. Обладает изысканным букетом и полным гармоничным вкусом. Продается в бутылках, оплетенных льном, фьясках, на горлышках которых имеется эмблема толстого херувима, впрочем, употребляемая в последние годы все реже и реже. По этой эмблеме и вино называется *Кьянти Путто (Chianti Putto)*.

Его употребляют молодым. Вкус, вид и аромат *Кьянти* могут значительно изменяться в зависимости от микроклимата и опыта винодела.

Вино хорошо сочетается с мясными блюдами, блюдами национальной итальянской кухни. Его крепость — 12,5%.

Кьянти Классико (Chianti Classico)

Красное сухое вино Тосканы категории DOCG, производимое в центральной части области. Обладает выдающимися характеристиками, в частности, ярко выра-





женным букетом и полным, гармоничным вкусом, оставляющим во рту приятное послевкусие. Если вино выдерживается три года, то называется «ризерва», т.е. относится к винам особо высокого качества. Разливается в бутылки бордоского типа с эмблемой «черный петух». Крепость — 13%.

Ламбруско (Lambrusco)

Наиболее популярное за границей итальянское вино. Относится к винам категории DOC. Производится в области Эмилия-Романа. Обычно красное, оно может выпускаться белым и розовым. В основном изготавливается сладким (фризанте), но иногда может быть сухим.

К лучшим маркам вина относятся *Ламбруско Граспаросса ди Кастельветро (Lambrusco Grasparossa di Castelvetro)*, *Ламбруско Саламино ди Санта Кроче (Lambrusco Salamino di Santa Croce)*, *Ламбруско ди Сорбара (Lambrusco di Sorbara)*. Все они относятся к классу фризанте. Их крепость — 11%.

Лессона (Lessona)

Малоизвестное красное вино категории DOC, производимое в области Пьемонт из винограда сортов Неббиоло, Весколина и Бонарда, выращиваемого на виноградниках вокруг города с тем же названием. Цвет вина — красно-гранатовый, вкус — сухой и насыщенный, аромат — характерный, с тонами фиалки. Сочетается с мясом. Выдерживается два года. Крепость — 12%.

Мускат д'Асти (Moscato d'Asti Naturale)

Вино, из которого производят игристое *Асти Спуманте*, получают в больших количествах из винограда Москато Бианко. Он возделывается на юге провинции Асти области Пьемонт. Вино относится к категории DOCG. Обладает золотисто-желтым цветом, сладким вкусом, ароматом винограда Москато. Хорошо сочетается с фруктами, сладкими блюдами, десертом.

Лучшим вином этой марки считается вино, производимое на острове Пантелерия у побережья Туниса. Крепость — 10,5%.



Неббиоло д'Альба (Nebbiolo d'Alba)

Красное сухое вино категории DOC, производимое виноградниками, расположенными вокруг города Альба области Пьемонт. Вырабатывается исключительно из винограда Неббиоло. Цвет вина красно-рубиновый, вкус сухой и бархатистый, аромат сдержанный и деликатный.

Может выпускаться также полусладким и игристым. Выдерживается в деревянных бочках не меньше года. Крепость — 12%.

Нурагус ди Кальяри (Nuragus di Cagliari)

Наиболее известное вино категории DOC, производимое на острове Сардиния в районе Кальяри из винограда Нурагус. Обладает бледно-соломенным цветом, сухим вкусом, сдержанным ароматом. Сочетается с дарами моря. Крепость — 10,5%.

Орвьето (Orvieto)

Белое вино области Умбрия, получившее название от города Орвьето, расположенного севернее Рима. Вино категории DOC вырабатывается из винограда сортов Треббиано, Проканико, Пречетто, Верделло, Мальвазия и других. Вино отличается золотистым цветом, сладко-терпким вкусом, фруктовым ароматом. Существует тенденция все чаще производить его сухим. Оба вида предпочтительно пить молодым. Лучшее вино — *Орвьетто Классико*. Хорошо сочетается со сладкими блюдами. Крепость — 10,5%.

Сиццано (Sizzano)

Красное вино категории DOC, производимое из винограда сортов Неббиоло, Весколина, Бонарда Новарезе, растущего вокруг городка Сиццано, область Пьемонт. Обладает красно-рубиновым цветом, сухим



и гармоничным вкусом, тонким винным ароматом с тонами фиалки. Выдерживается как минимум три года, в том числе два — в деревянных бочках. Это крепкое красное вино может долго храниться — до десяти лет.

Вино подается к мясу. Его крепость — 12%.

Соаве (Soave)

Самое популярное итальянское сухое вино категории DOC. Производится из винограда сортов Гарганега, Треббiano и других, выращиваемого в районе озера Гарда в местечках Соаве и Монтефорте (область Венеция). Вино, производимое на определенной территории близ города Соаве, называется *Классико*.

Вино обладает светло-соломенным цветом, мягким, гармоничным вкусом, тонким фруктовым букетом.

Хорошо сочетается с закусками, блюдами из рыбы. Является неплохим аперитивом. Крепость — 11,5%.

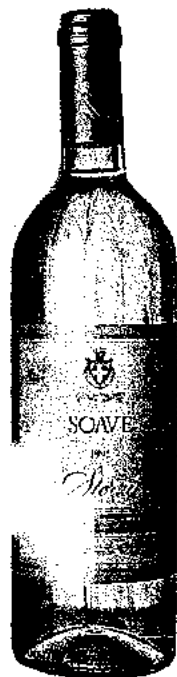
Тиньянелло (Tignanello)

Красное столовое вино, производимое в области Тоскана фирмой «Антинори», перенявшей французский опыт изготовления бордоских вин из местного винограда Санджовезе и Каберне. Обладает ярким, насыщенным цветом, гармоничным вкусом и богатым букетом.

Хорошо сочетается с мясными блюдами и сыром. Крепость — 12,5%.

Фара (Fara)

Крепкое красное вино категории DOC, производимое на севере области Пьемонт из винограда сортов Неббиоло, Весколина, Бонарда Новарезе. Виноградники расположены вокруг деревни Фара. Вино обладает красно-рубиновым цветом, сухим и гармоничным вкусом, тонким ароматом фиалки. Производится в ограниченных количествах. Выдерживается три года, из них два — в деревянных бочках. Крепость — 12%.



Фраскати (Frascati)

Самое известное белое вино категории DOC области Лацио. Вырабатывается из винограда сортов Мальвазия, Треббiano, Тоскано и ряда других, выращиваемого вокруг города Фраскати. Вино изготавливается сухим, полусладким, сладким (игристое). Обладает светло-желтым цветом, нежным и приятным вкусом, выразительным фруктовым букетом. Крепость — 12%.



Фрейза (Freisa)

Красное вино из области Пьемонт, производимое из винограда сорта Фрейза. Обладает красно-гранатовым цветом, приятным вкусом с тонами малины, характерным деликатным ароматом. Хорошо сочетается с закусками и белым мясом. Вино выпускается многими производителями и может быть сухим, полусладким фризанте, сладким (игристое). Крепость — 11%.

Эсм! Эсм!! Эсм!!! (Est! Est!! Est!!!)

Белое вино категории DOC, производимое в области Лацио, в местечке Монтефьясконе, к северу от Рима. Вырабатывается из винограда сорта Треббiano и Мальвазия. Вино выпускается сухим или полусладким. Обладает необычно-



венно белым цветом, полным, гармоничным вкусом, ярко выраженным ароматом.

Хорошо сочетается с различными закусками и блюдами из даров моря. Крепость – 11%.



Вина Южно-Африканской Республики





ЮЖНО-АФРИКАНСКАЯ РЕСПУБЛИКА



Виноделие в ЮАР начало развиваться с XVII века, когда европейские переселенцы – голландцы и немцы – стали выращивать виноград. В 1659 году здесь было получено первое местное вино, а в 1685 году близ Капштадта основано первое частное винодельческое хозяйство. Вскоре сладкое десертное мускатное вино *Констанция* (Constantia) произвело настоящий фурор и стало широко известно во всем мире. И все же потребовалось почти три столетия, прежде чем Южно-Африканская Республика превратилась в полноправного члена всемирного «клуба виноделов», одного из уважаемых лидеров по экспорту продукции. Сегодня площадь ее виноградников составляет 110 тыс. гектаров, они производят около девяти миллионов гектолитров вина (восьмое место в мире).

Такие поразительные успехи не случайны. Во-первых, этому способствуют природные условия. Они исключительно благоприятны: здесь достаточно свободных земель; не бывает града, заморозков; длинный, восьмимесячный вегетационный период; сухая и продолжительная осень.

Во-вторых, крупные международные компании из разных сфер бизнеса вкладывают огромные средства в развитие местного виноделия, в результате чего создана мощная материальная база, используются современные способы приготовления вина.

Благоприятные климатические условия позволяют вы-



Рис. 8.1. Винодельческие районы ЮАР

зреть культивируемым в ЮАР сортам винограда: Шенен Блан, Клерет, Рисмене, Каберне Совиньон, Сенсо, Пинотаж. В 1973 году в ЮАР был принят закон о контроле качества вина. Его основу составил контроль места происхождения вина, который осуществляется введением в практику понятия «вина из имений» (Estate wines). Это вина, выработанные из винограда, выращенного на конкретном винограднике, там же разлитые в бутылки. Для элитных вин внедрена четкая система обозначения продукции. Каждая бутылка такого вина имеет печать официальной комиссии, подтверждающую качество напитка. Золотая печать проставляется на бутылку с вином высшего качества (Wine of Origin Superior). Синяя лента означает принадлежность вина к району, обозначенному на этикетке. Год, указанный на этикетке, подтверждается красной полосой, а определенный сорт винограда — зеленой. Пять главных винодельческих районов ЮАР расположены на

южном и западном побережье страны. Их территории тянутся на север от Кейптауна почти на 300 километров, на восток — на 400. Лучшие виноградники находятся в районе столицы.

В 40 километрах на северо-восток от столицы расположен важнейший район виноделия Паарль (Paarl). Здесь производятся преимущественно белые вина, а также южноафриканские вина типа хереса.

В 40 километрах на восток от Кейптауна находится самый старый город в Южной Африке — Стелленбосх, центр винодельческого района с многочисленными производителями высококачественных вин, особенно красных, в числе которых три виднейших винопроизводящих компании. Одна из них — «Хазендаль». Владелец поместья является доктор медицинских наук Марк Волошин. Любопытна история нашего бывшего соотечественника, связавшего свою жизнь с развитием южноафриканского виноделия. Марк Волошин закончил 3-й медицинский институт в Москве. В 1973 году эмигрировал из СССР. С 1976 по 1980 год учился в медицинской академии Дюссельдорфа (Германия). В 1984 году в медицинском университете города Ганновер (Германия) защитил докторскую диссертацию, а с 1985 по 1986 годы работал на профессорской должности в медицинско-стоматологическом научно-исследовательском центре на Багамских островах, откуда впервые попал в ЮАР по приглашению министерства здравоохранения этой страны.

Затем Волошин принял решение о переезде в ЮАР, где основал компанию «Марвол». Компания «Марвол» — одна из немногих на тот период частных компаний, которая пыталась еще за семь лет до установления дипломатических отношений наладить деловые связи между ЮАР и Советским Союзом, вступившим тогда в период перестройки.

На волне политических реформ в 1990 году министерство торговли и промышленности ЮАР назначило Волошина своим коммерческим корреспондентом (торговым аташе) в Советском Союзе. В этой роли в августе 1990 года Волошин организовал поездку в СССР первой официальной южноафриканской делегации во главе с министром торговли, промышленности и туризма. Через четыре месяца состоялся им же организованный ответный визит советской

делегации по линии Торгово-промышленной палаты СССР в Южную Африку. В эти дни в знак приветствия и уважения к прибывшим советским гостям впервые над Преторией – столицей ЮАР – развивался флаг Советского Союза. Таким образом, Марк Волошин по праву может считаться первопроходцем и пионером, открывшим новую страницу в истории международных отношений Южно-Африканской Республики и России. Сейчас компания «Марвол» занимается в ЮАР различными проектами, связанными с развитием авиационной промышленности, гостиничным, туристическим бизнесом и торговлей. В Претории успешно работает построенный компанией завод по производству солнечных батарей. Но любимым детищем владельца компании, несомненно, остается винное поместье Хазендаль. Зная о том, что россияне в год потребляют 1,5 млрд. литров вина, Волошин в 1994 году приобрел это одно из старейших южноафриканских поместий, расположенное в центре знаменитого винодельческого района Стелленбош, реконструировал его и приступил к производству высококачественных вин, которые экспортируются в различные страны мира и, конечно же, в Россию.

Имение Хазендаль является национальным памятником старины и было основано в 1699 году немцем Кристофером Хазенвинкелем, одним из пионеров южноафриканского виноделия. В честь своего первого владельца поместье и получило имя Хазендаль, что в переводе со староголландского означает «заячья долина». Столетие спустя вина, производимые в имении, прочно утвердились на винном рынке Южной Африки. Более того, когда в 1813 году Британский парламент резко снизил пошлины на импорт кейптаунских вин, «Хазендаль» стал одним из поставщиков полусладких вин *Стин* под названием *Фреуденлес* английскому королевскому двору. С 1831 по 1994 год поместьем Хазендаль владело семейство Босманов. К сожалению, к началу 90-х годов имение пришло в упадок и с 1982 года вообще не производило вино. Приобретя Хазендаль, Марк Волошин сумел за шесть лет возродить его былую славу. Он выполнил колоссальный объем работ: посадил новые виноградники, построил современный винный завод мощностью 10 000 гектолитров, оснащенный новейшим оборудованием. В 1998 году закончил реставра-

цию ресторана «Эрмитаж» и дегустационного зала, открыл Музей современного русского искусства. Отградным является тот факт, что наш соотечественник, добившись финансового успеха за рубежом, не просто довольствуется этим, а вкладывает значительные средства в пропаганду российской культуры за пределами России.

Поместье Хазендаль – не просто винное имение, где архитектура зданий с элементами русского колорита в незабываемом интерьере ресторана «Эрмитаж» и дегустационного зала. Это также и музей русского современного искусства с уникальной для ЮАР и всей Африки коллекцией картин русских художников студии Грекова, икон, гжели, фарфора и, конечно же, ювелирных изделий фирмы «Фаберже». По специальному заказу «Фаберже» изготовила пасхальное яйцо, подаренное Волошиным первому всенародно избранному президенту ЮАР Нельсону Манделе в день его официального вступления в должность в 1994 году. Житель ЮАР или иностранный турист, побывав в имении, посетив русский музей и отобедав в ресторане «Эрмитаж», убедится, что и русские способны успешно вести хозяйство, гордятся своей великой культурой и реально содействуют ее развитию.

Так, в 1994 году Волошин основал «Марвол Фонд», от имени которого при кейптаунском университете был открыт Центр российских исследований во главе с профессором А.П. Давидсоном, видным историком, посвятившим свои исследования Южной Африке. Основными задачами Центра, который теперь располагается в имении Хазендаль, являются установление прочной двухсторонней связи между Россией и ЮАР в областях науки, культуры и экономики, а также заполнение информационного вакуума, образовавшегося между нашими странами. Например, в феврале 2000 года был проведен образовательный семинар с участием ведущих высших учебных заведений России и Южной Африки. Громадный резонанс в Южной Африке вызвал приезд труппы Большого театра в октябре 2000 года, в честь которого Марк Волошин устроил теплый прием в поместье Хазендаль. Популярный телеведущий клуба путешественников Юрий Сенкевич подметил в своей программе о Южной Африке интересный подход Марка Волошина к



организации труда и социальной жизни в поместье. Доска почета и переходящий вымпел передовика производства здесь отлично «прижились», а грамотно построенная социальная защита работников (например, организации благотворительных акций в поддержку малообеспеченных рабочих винной промышленности ЮАР) позволяет Волошину добиваться поразительной отдачи и успехов в любых начинаниях и проектах.

Поместье занимает площадь 146 гектаров, 80 из которых занято под виноградники. До 1994 года основной процент винограда составляли сорта Рислинг и Шенен Блан. В настоящее время в имении выращивают семь сортов винограда: Совиньон Блан, Шардоне, Шенен Блан, Пино Нуар, Мерло, Шираз, Каберне Совиньон. Вина компании «Хазендаль» успешно экспортируются по всему миру. Помимо России, они поставляются в Голландию, Германию, Англию, Бельгию, Люксембург, США, Канаду.

За свои высокие качества они неоднократно получали награды и призы на международных выставках, в том числе и в России. В 1999 году Ронэл Вит — винодел поместья Хазендаль, завоевала престижный титул «Лучший винодел года» за изготовление красного вина *Шираз/Каберне Совиньон*. Винное поместье Хазендаль уже несколько лет получает высокие оценки в ежегодном каталоге Платтена, где представлены лучшие марки южноафриканских вин.

Важнейшим событием в жизни виноделов Южной Африки является ежегодный мартовский винный аукцион в Недербурге, сравнимый по форме проведения и задачам с Бургундским.

На некоторых бутылках с южноафриканским вином иногда помещаются надписи «Гран крю» (Grand Cru) или «Премье Гран Крю» (Premier Grand Cru). Однако в отличие от французских вин они ничего общего не имеют с качественными характеристиками местных вин. Эти надписи относятся только к сухим винам, как правило, невысокого качества. И хотя ЮАР славится сегодня прежде всего своими высококачественными крепленными винами типа хереса и портвейна, не меньшую ее гордость составляют столовые вина. Среди них достаточное место занимает



мускатное вино *Констанция*. В 1975 году было основано крупное винодельческое предприятие «Клейн Констанция» (Klein Constantia). Его название в переводе на русский язык означает «Малая Констанция». Предприятие возродило производство знаменитого старинного вина.

Приводим краткие характеристики ряда южноафриканских вин. Некоторые из них можно встретить на прилавках российских магазинов.

Хазендаль Каберне Совиньон / Мерло 1998
(*Hazendal Cabernet Sauvignon / Merlot 1998*)

Хорошо сбалансированное, обладающее полнотой красное вино. Крепость — 14%. Сахар — 2%.

Хазендаль Шираз / Каберне Совиньон 1998
(*Hazendal Shiraz / Cabernet Sauvignon 1998*)

Великолепное красное вино, обладающее знойным, смолистым плодово-ягодным ароматом с тонами черной смородины и ванильным вкусом. В течение года выдерживается в бочках из французского дуба.

Крепость — 13%. Сахар — 2%. Может выдерживаться от 3 до 8 лет. Со временем лишь улучшает свои качества. Вино урожая 1996 г. удостоено золотой медали. Является победителем ежегодного конкурса «Динерс Клуб Вейнмейкер», проводимого в ЮАР.

Хазендаль Совиньон Блан 1999
(*Hazendal Sauvignon Blanc 1999*)

Великолепное белое вино яркого светло-соломенного цвета. Обладает вкусом зрелых тропических фруктов в сочетании с бодрящей зеленью и свежим пряным ароматом. Крепость — 12,5%. Сахар — 2%. Вино урожая 1998 г. награждено золотой медалью.

Хазендаль Шардоне 1999
(*Hazendal Chardonnay 1999*)

Великолепное белое вино с насыщенным соломенным цветом, хорошо сбалансированным фруктовым вкусом с лесными тонами. Крепость — 13%. Сахар — 1,5%. Удостоено золотой медали.



Хазендаль Шенен Блан Вудед 1999
(Hazendal Chenin Blanc Wooded 1999)

Белое вино с насыщенным темно-соломенным цветом, фруктовым вкусом, нежным ванильным ароматом с цветочным оттенком. Крепость — 13,5%. Сахар — 2%. Вино обладает долгим послевкусием.

Кляйне Хазен Шенен Блан Вудед 1999
(Kleine Hazen Chenin Blanc Wooded 1999)

Белое вино светло-соломенного цвета, свежего, цветочного вкуса и аромата тропических фруктов. Крепость — 13,5%. Сахар — 2,4%.

Кляйне Хазен Резерв Ред 1999
(Kleine Hazen Reserve Red 1999)

Красное вино рубиново-фиолетового цвета. Обладает фруктовым вкусом с оттенком шоколада, сильно выраженным плодовым ароматом. Крепость — 13%. Сахар — 2,2%.



Вина СССР и его бывших республик





ВИНОДЕЛИЕ « ПЕРУШИМОГО » СОЮЗА



Многие государства, входившие ранее в состав СССР, имеют древние традиции виноделия. На окраинах Российской империи (в Бессарабии, Закавказье, в Средней Азии) издревле производили вино, которое употребляли не только на местах, но и вывозили в крупные города, где оно пользовалось устойчивым спросом.

В начале XVII века впервые в России вино получило определение как алкогольный напиток, вырабатываемый из винограда.

В 1913 году в Российской империи возделывалось 215 тысяч гектаров виноградников, которые давали в год около 30 миллионов декалитров вина. После почти двадцатилетнего перерыва начался последовательный процесс возрождения советского виноделия. К началу Великой Отечественной войны в Советском Союзе уже насчитывалось 425 тысяч гектаров виноградников.

Тяжелые потери, нанесенные войной виноделию, были преодолены к середине шестидесятых годов. Проведенная реконструкция виноградников, увеличение их площадей и урожайности позволили создать хорошую базу для виноделия. В начале 90-х годов советские виноделы добились улучшения качества винodelьческой продукции, расширения ее ассортимента. Как итог – за период с 1955 по 1980 год советские вина и коньяки были удостоены 1762 медалей, в том числе 886 золотых и 824 серебряных.

Производство вина из винограда было развито в одиннад-



пяти союзных республиках, главным образом в Азербайджане, Молдавии, Украине, РСФСР, Грузии, Армении, Казахстане.

В 1981 году СССР занимал третье место в мире по площадям виноградников после Италии и Испании (1353 тысячи гектаров) и второе место после Франции по объему производства вина (344,2 тысячи декалитров).

Значительные достижения виноделов СССР были подчеркнуты 7 мая 1985 года, в день выхода печально знаменитого указа о борьбе с пьянством и алкоголизмом. Виноделы всех республик бывшего Союза восприняли этот указ и последовавшие за ним меры крайне негативно. Иначе как преступлением нельзя назвать выкорчевывание элитных виноградников, перепрофилирование винных заводов и т. д. Временное снижение официального уровня потребления напитков в 1985—1988 годах было вызвано резким сокращением производства и продажи спиртных напитков.

Попытки силой и декретами бороться с пьянством, таким образом, окончились полным провалом, нанеся огромный вред отечественному виноделию.

Последовавший затем распад СССР оставил бывшие республики, а ныне независимые государства, один на один с многочисленными проблемами восстановления полуразрушенного виноградарства и виноделия.

Ч И О Ш А Ж О Ё С Т О Л О В Ё В И Н А

Согласно существующей классификации тихие вина делятся на столовые, крепленые и ароматизированные.

Столовые вина вырабатывают без добавления спирта. Они содержат спирт только естественного брожения от 9 до 14%. По наличию в них сахара столовые вина подразделяются на сухие (не более 0,3%), полусухие (1—2,5%), полусладкие (3—8%).

Столовые вина могут быть ординарными (без выдержки), марочными (выдержанные высококачественные вина; производимые по специальной технологии), коллекционные (марочные вина особо высокого качества с дополнительной выдержкой в бутылках не менее двух лет).



По химическому составу, внешнему виду, органолептическим показателям, а также способам производства столовые вина подразделяются на белые и красные, которые, в свою очередь, могут быть как сухими, так и с большим или меньшим количеством остаточного сахара.

Белые сухие вина обладают светлым соломенно-желтым цветом, нежным вкусом с небольшой приятной кислинкой, тонким букетом. В белых винах можно легко обнаружить малейшие недостатки, так как ни спирт, ни ароматизирующие, ни экстрактивные вещества не участвуют в их созидании.

Лучшими сухими марочными белыми винами являются сортовые, то есть полученные из одного сорта винограда с незначительной примесью других сортов.

Красные вина значительно отличаются от белых цветом, химическим составом, вкусом и букетом. Эти вина обладают специфическими качествами, а также диетическими свойствами. Характерные качества красных вин — следствие того, что в их сложении принимают участие не только вещества сока виноградных ягод, но и другие, содержащиеся в кожуре и семенах. Они называются фенольными веществами, и их роль состоит в том, что именно они придают красному вину характерный для него цвет и вкус.

Рубиновый цвет красных вин, более или менее темный в зависимости от сорта винограда, местных условий и т. д., с возрастом напитка изменяется, делается менее интенсивным, меняет свои оттенки. Таким образом, цвет молодых красных вин всегда более интенсивный, чем цвет выдержанных.

По вкусу красные вина сильно отличаются от белых. Красные вина — более экстрактивны. Букет красных вин также существенно отличается от букета белых, что обусловлено специфическими ароматическими веществами красных сортов винограда. Аромат красных вин также меняется с их выдержкой. Он становится более сложным и приятным, со своеобразными тонами.

Красные вина биологически более активны, чем белые. Они содержат гораздо больше минеральных веществ, ферментов, витаминов. Таким образом, красные вина считаются более полезными для организма, чем белые.

В различных регионах СССР, а теперь в независимых государствах, производился и производится широкий assor-



тимент высококачественных столовых вин, многие из которых по праву входят в число лучших вин мира.

Грузия

Грузинское виноделие имеет древние корни. Народное искусство широко использует в памятниках материальной и духовной культуры изображение виноградной лозы и вина или упоминание о них.

Невозможно представить старинные грузинские народные обычаи без вина, являющегося главнейшим атрибутом жизни.

Грузинские вина обладают великолепными вкусо-ароматическими качествами, выразительным цветом. В восточной части страны (Кахетия, Картли) распространение получил белый виноград сортов Ркацители, Чинури, Горули, Алиготе, Мцване и других, красный — Саперави, Каберне. В западной части Грузии преимущественно культивируются сорта Цоликоури, Цицка, Чкавери, Александроули и др. Утверждают, что всего в стране возделывается около 500 сортов винограда.

Сортовой состав возделываемого винограда дает возможность Грузии производить чрезвычайно широкий спектр алкогольных напитков — натуральных сухих и полусладких, крепких, десертных, игристых вин и коньяков.

Широкой известностью пользуются грузинские натуральные сухие и полусладкие вина. Нежным и свежим вкусом обладают натуральные сухие *Цинданали*, *Мухранули*, *Напареули*, *Гурджаани*. Помимо этих и других выдающихся по своим качествам и своеобразных по сложению белых сухих вин европейского типа, Грузия производит вина оригинального типа по местной кахетинской технологии. Эта технология использует принципы, выработанные в результате многовекового практического опыта местных виноделов.

Главной особенностью катехинской технологии является медленное брожение на мезге вместе с гребнями. При этом осуществляется трех-четырёхкратное перемешивание в сутки. Затем производится трех-четырёхмесячное настаивание на мезге в герметически закрытых и врытых в землю глиняных кувшинах, называемых «квеври». Они



обладают огромными размерами и вмещают от 150 литров до тонны вина. После окончания самоосветления винома-териал отделяют от мезги и направляют на дальнейшую обработку.

Кахетинские вина отличаются более темным цветом и более высокой экстрактивностью и окисленностью по сравнению с винами европейского типа. В них сильно развит плодовой аромат, что привлекает многих любителей. Известно пушкинское выражение: «Кахетинское стоит некоторого бургонских», которым поэт подчеркнул особые качества этого знаменитого вина. Примером подобных вин может служить *Тобаани* — мягкое и гармоничное вино с тонким букетом и медовыми тонами.

Существует и другой, так называемый имеретинский способ производства грузинских вин: сусло сбраживается лишь с частичным использованием мезги (например, вино *Свири*).

Из красных сортов винограда вырабатываются натуральные сухие красные вина *Саперави*, *Телиани*, *Мукузани*, *Напареули*, отличающиеся полнотой и гармоничностью вкуса, сортовым ароматом. Будучи выдержанными, эти вина напоминают во многом бордоские и бургундские.

Особо следует остановиться на натуральных полусладких винах *Хванчкара*, *Киндзмараули*, *Ахашени*, *Чкавери*, *Твиши*, *Усахелаури*, *Тетра* и других. Они производятся неполным сбраживанием сусла (белые вина) или мезги (красные), отличаются оригинальным нежным вкусом с приятной гармоничной сладостью и великолепным фруктовым ароматом.

Особый микроклимат, сорта винограда, древние традиции виноделия, значимость вина для жизни народа позволяют сравнивать Грузию с Францией. До 1990 года республика выпускала 32 миллиона декалитров вина, что составляло пятую часть СССР. На виноградарство и виноделие Грузии приходилось 40 процентов валового продукта.

В связи с распадом СССР новые независимые государства, в том числе и Грузию, охватил глубокий внутренний кризис. Характерным явлением в этой стране в 1991—1993 годах стал переход власти и собственности, разгул мафиозно-националистических структур. Усугубляли ситуацию ошибки в приватизации виноградников и перерабатывающих заводов,



а также отсутствие надежной транспортной связи с другими странами.

Выходу из кризиса способствует приток иностранных капиталов. Успешно развивают свою деятельность совместные грузино-американская и грузино-голландская фирмы «Чалисе вайнз» (Chalice Wines), GWS (Georgian Wines and Spirits), а также тбилисский завод «Саванэ», чьи интересы в России представляет московская фирма «Линц».

Прекращение военных действий на Кавказе, улучшение экономической ситуации, открытие транспортных магистралей даст возможность знаменитому грузинскому объединению «Самтрест» * поставлять виноматериалы восьми винным заводам, находящимся в России и на Украине.

Серьезный удар по грузинским виноделам и российским потребителям наносят криминальные структуры, подделывающие известные марки, а точнее, поставляющие на рынок дешевое вино с этикетками престижных грузинских вин. Основными центрами подделок считаются Северная Осетия, Подмосковье, Молдавия.

В российской прессе неоднократно приводились данные о том, что количество продаваемого ежегодно только в Москве «грузинского» вина превышает реальные объемы производства виноделов Грузии более чем в 10 раз.

В 1996 году, к примеру, вина *Хванчкара* в Грузии было выработано лишь 50 тысяч литров**. Это в сотни раз меньше того, что оказалось проданным в одной только Москве в бутылках с этикеткой этого напитка.

К сожалению, наивности значительной части российских потребителей нет предела. Они слепо верят этикеткам и радуются низким ценам, по которым приобрели бутылку так называемой «Хванчкары». Стоимость же классических марок грузинского вина в 1996–1997 годах составляла от 6 долларов и выше — слишком велики затраты на его производство. В то же время в ларьках и киосках бутылка псевдо-«Хванчкары» продавалась в два раза дешевле.

Подделывать вино не составляет особого труда. Псевдо-

* «Самтрест» — аббревиатура от грузинского «Сахалхо Мсურიეობისტრести» (Трест народного хозяйства).

** По другим данным — 90 тысяч литров (80 тысяч литров приобрела GWS, 10 тысяч литров — фирма «Саванэ»).



«Хванчкару», например, изготавливают путем смешивания дешевого белого и красного вина с добавлением немецкого сахарозаменителя или же в сухое вино вносят для сладости концентрированный сок. Существуют и более грубые подделки: подкрашивают и добавляют сахар в водный раствор спирта.

Чтобы не стать жертвой виноделов-фальсификаторов, советуем рассмотреть перед покупкой этикетку.

Оформление бутылок настоящего грузинского вина существенно отличается от поддельных. На качественно исполненных этикетках и контрэтикетках грузинских вин содержится не только описание вина, но и указывается производитель. Одна лишь надпись «Самтрест» без конкретного указателя завода — явное свидетельство фальшивки. На этикетках настоящих вин нанесена карта Закавказья с выделенной Грузией.

Нововведение грузинских виноделов — воспроизведение на винных этикетках картин Пиросманашвили — думается, всего лишь временная мера, которая не сможет радикально решить вопрос о надежной защите грузинских вин от подделок. Используется также корковая пробка с выжженным названием местности, где растет виноград, из которого изготавливается данный напиток.

На конец 1997 года ежегодный объем производства грузинских вин составлял около 4,2 миллиона декалитров. Из одного миллиарда литров вина, поглощаемого российским рынком, на долю Грузии едва приходится 0,5 процента. Обилие подделок подрывает репутацию грузинского виноделия. Тем не менее высококлассные грузинские вина стоят того, чтобы надеяться на их возвращение на российский рынок.

Приводим краткие характеристики лучших марок грузинских вин.

Алазанская долина красное

Полусладкое красное вино, производимое с 1977 года из винограда сортов Александрюли, Муджуретули, Саперави, Оджалеши и других, возделываемых в Алазанской долине Кахетии (Грузия). Обладает темно-красным цветом, полным и свежим вкусом, изысканным букетом. Титруемая кислотность — 5–8 г/л. Крепость — 10–12%. Сахар — 3–5%.

Алазанская долина белое

Полусладкое белое вино, производимое с 1977 года в Грузии из винограда сортов Ркацители, Тетра, Цоликоури, Миване Кахетинский и других. Обладает светло-соломенным цветом, мягким и гармоничным вкусом. Титруемая кислотность — 5–8 г/л. Крепость — 10–12%. Сахар — 3–5%.

**Ахашени**

Полусладкое красное вино, производимое с 1958 года в Грузии из винограда сорта Саперави. Обладает темно-гранатовым цветом, нежным и гармоничным вкусом, сортовым букетом с тонами экзотических фруктов. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10,5–12%. Сахар — 3–5%. Вино награждено 6 золотыми и 5 серебряными медалями.

Бахтриони

Белое марочное сухое вино, производимое в Грузии из винограда сорта Мцване Кахетинский. Обладает светло-



золотистым цветом, гармоничным вкусом, тонким ароматом. Титруемая кислотность — 6–7,5 г/л. Крепость — 10–12,5%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 2 золотыми медалями.

Гурджаани

Белое марочное сухое вино, производимое с 1938 года в Грузии из винограда сортов Ркацители и Мцване. Обладает светло-соломенным цветом, полным, гармоничным и мягким вкусом с пикантной горчинкой, оригинальным фруктовым букетом, близким к букету вина *Цинандали*. Титруемая кислотность — 5,5–7,5 г/л. Крепость — 10,5–12,5%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено золотой, 9 серебряными и бронзовой медалями.

Кахети

Столовое белое ординарное вино, производимое в Грузии с 1948 года из винограда сортов Ркацители и Мцване Кахетинский. Обладает золотисто-янтарным цветом, высокой экстрактивностью, специфическим плодовым ароматом. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Крепость — 10,5–13%.





Для брожения этого вина, а также его хранения, используют большие глиняные кувшины — квеври. Вино награждено серебряной и бронзовой медалями.

Кварели

Сухое марочное красное вино, производимое с 1966 года в Грузии из винограда сорта Саперави. Обладает темно-рубиновым цветом, бархатистым вкусом, сильно развитым сортовым букетом. Титруемая кислотность — 5,5–7 г/л. Крепость — 10,5–12%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 3 золотыми и 2 серебряными медалями.

Киндзмараули

Полусладкое красное вино, производимое с 1942 года из винограда сорта Саперави. Обладает цветом переспелой вишни, нежным, полным и бархатистым вкусом с легкой кислинкой, изысканным сортовым букетом с тонами фруктов и ягод. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10,5–12%. Сахар — 3–5%. Награждено 3 золотыми и 4 серебряными медалями.

Лыхны

Полусладкое розовое вино, производимое с 1962 года из винограда сорта Изабелла. Обладает светло-розовым цветом, полным вкусом, сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 8–9%. Сахар — 3–5%. Вино награждено серебряной и бронзовой медалями.

Мукузани

Сухое марочное красное вино, производимое с 1893 года в Кахетии (Грузия) из винограда сорта Саперави. Обладает интенсивным темно-гранатовым цветом, полным свежим и гармоничным вкусом, ярко выраженным сортовым букетом, сложным и сильным. Титруемая кислотность — 6,5–7,5 г/л. Крепость — 11–12,5%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 8 золотыми, 4 серебряными и одной бронзовой медалью.

Напареули белое

Белое сухое марочное вино, производимое с 1893 года в Грузии из винограда сортов Ркацители и Мцване. Обладает



светло-соломенным цветом, полным и гармоничным вкусом, выраженным нежным фруктовым букетом. Титруемая кислотность — 6–7,5 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 1 золотой, 6 серебряными и 1 бронзовой медалями.

Напареули красное

Выдающееся сухое марочное красное вино, производимое с 1890 года в Кахетии из винограда сорта Саперави. Обладает красивым темно-гранатовым цветом, тонким и гармоничным вкусом, богатым и выдержанным букетом с тоном кислой сливы. Титруемая кислотность — 6–7,5 г/л. Крепость — 10,5–12%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 6 золотыми и 2 серебряными медалями.

Оджалеси

Полусладкое красное вино, производимое с 1933 года в Грузии из винограда сортов Оджалеси. Обладает темно-рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, сортовым букетом с фруктовыми тонами. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 9,5–11,5%. Сахар — 3–5%. Вино награждено двумя золотыми медалями.

Псоу

Полусладкое белое вино, производимое в Абхазии (Грузия) из винограда сорта Цоликоури. Обладает соломенным цветом, полным и гармоничным вкусом, сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 9–10,5%. Сахар — 3–5%. Вино награждено двумя серебряными медалями.

Ркацители

Белое сухое марочное вино, производимое с 1948 года в Грузии из винограда сортов Ркацители, Хихви и Мцване. Обладает янтарным цветом, бархатистым и гармоничным вкусом, ярко выраженным фруктовым ароматом. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Крепость — 11,5–13%. Срок выдержки — 2 года.

Вино награждено золотой, серебряной и двумя бронзовыми медалями.



Саперави

Сухое красное ординарное вино, производимое с 1937 года в Кахетии (Грузия) из винограда сорта Саперави. Обладает гранатовым цветом, свежим и бархатистым вкусом, сортовым букетом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10,5–12,5%. Вино награждено золотой и серебряной медалью.

Свири

Белое марочное вино, производимое с 1962 года из винограда сортов Цоликоури, Цицка и Крахуна. Обладает светло-янтарным цветом, полным и гармоничным вкусом и ароматом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 11–12,5%. Вино награждено серебряной медалью.

Твиши

Полусладкое белое вино, производимое с 1952 года в Западной Грузии из винограда сортов Цоликоури. Обладает светло-соломенным цветом, свежим и гармоничным вкусом, нежным фруктовым букетом с медовыми тонами. Титруемая кислотность — 5,5–7,5 г/л. Крепость — 10–12%. Сахар — 3–5%. Вино награждено золотой и двумя серебряными медалями.

Телави

Белое марочное вино, производимое с 1967 года из винограда сорта Ркацители. Обладает светло-янтарным цветом, характерным букетом винограда этого сорта. Титруемая кислотность — 4,5–6 г/л. Крепость — 11–12,5%. Срок выдержки — 1 год. Награждено золотой медалью.

Телиани

Сухое марочное красное вино, производимое в Грузии с 1907 года из винограда сорта Каберне Совиньон с добавлением 10% винограда сорта Саперави. Обладает красивым темно-рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, характерным тонким и нежным букетом с тонами фиалки. Титруемая кислотность — 5,5–7 г/л. Крепость — 10,5–12%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 4 золотыми и 6 серебряными медалями.



Является одним из лучших грузинских красных столовых вин.

Тетра

Полусладкое белое вино, производимое с 1975 года в Грузии из винограда сорта Тетра. Обладает светло-соломенным цветом, гармоничным вкусом с приятной сладостью, тонким и нежным букетом с фруктовыми тонами. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 9,5–10%. Сахар — 3–5%. Вино награждено двумя серебряными медалями.

Тобаани

Белое марочное вино, производимое с 1948 года в Грузии из винограда сортов Ркацители и Мцване. Обладает янтарным цветом, полным и гармоничным вкусом, изюмными тонами в букете. Титруемая кислотность — 4–6 г/л. Крепость — 12–13%. Срок выдержки — 1 год. Вино награждено золотой и 5 серебряными медалями.



Цинандали

Гордость и краса грузинских виноделов, это знаменитое грузинское белое вино производится с 1892 года из винограда сортов Ркацители и Мцванс. Обладает светло-соломенным цветом, насыщенным и гармоничным вкусом с пикантной горчинкой, тонким и нежным букетом с фруктовыми тонами. Титруемая кислотность — 6–7,5 г/л. Крепость — 10,5–12%. Срок



выдержки — три года. Вино награждено 10 золотыми и 9 серебряными медалями.

Усахелаури

Полусладкое красное вино, производимое с 1934 года в Грузии из винограда сортов Усахелаури. Обладает привлекательным рубиновым цветом, гармоничным вкусом, выразительным сортовым букетом с земляничными тонами. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10,5–11,5%. Сахар — 3–5%. Вино награждено двумя золотыми медалями. По своей нежности и тонкости превосходит все другие вина этого типа.

Хванчкара

Полусладкое красное вино, производимое с 1907 года в Западной Грузии из винограда сортов Александрюли и Муджуретули. Обладает темно-гранатовым цветом, гармоничным, полным и бархатистым вкусом, сложным и нежным плодовым букетом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10,5–12%. Сахар — 3–5%. Награждено 2 золотыми и 3 серебряными медалями. Считается лучшим из красных столовых полусладких вин, производившихся в СССР.

Чхавери

Полусладкое белое вино, производимое с 1934 года в Грузии из винограда сортов Чхавери. Обладает светло-соломенным цветом с розоватым оттенком, полным и насыщенным вкусом, сортовым букетом с яблочными тонами. Титруемая кислотность — 6–7,5 г/л. Крепость — 9,5–11%. Сахар — 3–5%. Вино награждено золотой, 4 серебряными и бронзовой медалями.

Молдова

Истоки молдавского виноделия теряются в глубине веков. Археологические свидетельства указывают на то, что уже в VIII веке до нашей эры в северном Причерноморье существовали виноградарство и виноделие. Расцвета виноделие в междуречье Днестра и Прута достигло в XIV столе-

тии, когда образовалось самостоятельное Молдавское княжество.

В XVI веке на территории Молдавии сложился уникальный ассортимент сортов винограда, состоящий из местных, так называемых лесных сортов, а также сортов, завезенных из Греции и других стран. Крупные землевладельцы возделывали преимущественно сорта Алиготе, Фетяска, Мино и другие, дававшие высококачественное вино. В то же время крестьяне и мелкие землевладельцы использовали высокоурожайные местные сорта с сочными ягодами. Из такого винограда производили много слабоградусного вина.

В 1861 году Бессарабия занимала первое место в России по площади виноградников и производила половину вина, вырабатываемого в империи.

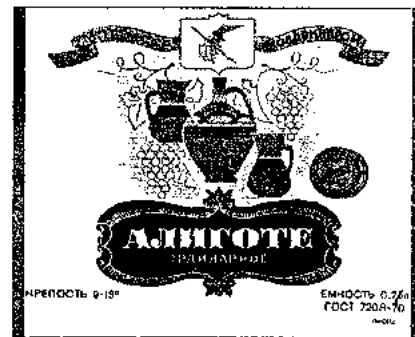
Новый стремительный скачок в развитии молдавского виноделия произошел в 40–50-х годах XX века: были построены многочисленные винодельческие заводы, разработаны марки выдающихся вин.

Сегодня ассортимент алкогольных напитков, производимых в Молдове, насчитывает свыше 150 наименований, в том числе коньяки, игристые и различные специальные вина.

В центральной части страны производят лучшие натуральные белые вина: *Алиготе*, *Рислинг*, *Фетяска*, *Совиньон*, *Пино*, *Онешты*, *Траминер*, *Сильванер*. Их названия происходят, как правило, от сорта используемого винограда или от названия местности. Эти вина обладают свежестью и легкостью во вкусе, тонким сортовым ароматом.

Юг Молдовы славится превосходными красными натуральными винами, которым присущ рубиновый окрас, своеобразный бархатистотерпкий вкус, тонкий цветочный аромат.

Красные молдавские вина *Негру де Пуркарь* и *Рошу де Пуркарь* на равных соревнуются с бордоскими винами, не ус-



тупая им по своим органолептическим показателям. К примеру, *Негру де Пуркарь* в основном поставляется в Великобританию, где пользуется популярностью у Елизаветы II и всего королевского двора.

Такими же высокими качествами обладают полусухие и полусладкие натуральные вина. Успехи молдавских виноделов очевидны: их продукция завоевала около 500 наград на международных конкурсах.

Тяжелым испытанием было подвергнуто молдавское виноделие в период известной антиалкогольной кампании. Чуть ни вдвое сократились площади виноградников, деятельность многих винзаводов перепрофилирована. Распад СССР и обретение Молдовой независимости также не способствовали развитию отрасли. Сегодня самая сложная проблема местного виноделия — сбыт продукции. Основным покупателем молдавских вин остается Россия, поглощающая около 70 процентов экспортируемого Молдовой вина.

Молдавским производителям приходится при этом выдерживать острую конкуренцию других европейских стран, поставляющих в Россию свою продукцию иногда далеко не лучшего качества по демпинговым ценам.

В странах Европейского сообщества доплачивают своим производителям половину стоимости при условии, что они вывезут излишки вина за пределы своего государства.

Экспорт молдавского вина на Запад закрыт: там хватает собственного. И даже знаменитые сухие красные молдавские вина, которые относятся к лучшим винам Европы, не знакомы широкому кругу европейских потребителей.

Еще одна проблема, с которой столкнулись в последние годы молдавские виноделы, — фальсификация. Власти отреагировали на подделку национальных напитков немедленно и жестко. В стране, единственной из



всех бывших республик СССР, принят закон о винограде и вине, действует специальная алкогольная инспекция, проверяющая качество продукции, упорядочен вывоз алкогольных напитков, введено монопольное запатентованное право на производство и на название тех или иных товарных марок вин и коньяков.

Во избежание подделок на этикетках молдавских вин содержится разнообразная информация. На ней указывается название вина, товарный знак завода-изготовителя, категория вина, сорт винограда, дата розлива. Коллекционные вина содержат дополнительно сведения об урожае и сроке выдержки.

Приводим краткие характеристики лучших марок молдавских вин.

Алиготе

Белое марочное сухое вино, производимое из винограда сорта Алиготе. Обладает светло-желтым и слегка зеленоватым цветом, специфическим букетом с фруктовыми тонами. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 9,5–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 10 серебряными и 2 бронзовыми медалями. (См. цв. вклейку XXVIII.3)



Днестровское столовое

Белое марочное сухое вино, производимое с 1954 года из винограда сорта Ркацители. Обладает светло-



Каберне

Сухое марочное красное вино, производимое в центральных и южных районах Молдовы из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает рубиновым, иногда темно-гранатовым цветом, полным и мягким вкусом, выраженным сортовым букетом с тонами миндаля и фиалки. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 9–14%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 8 золотыми и 7 серебряными медалями.

Является одной из старейших марок молдавского вина. (См. цв. вклейку XXVIII.5)

Кодру

Сухое марочное красное вино, производимое с 1966 года из винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло. Обладает гранатовым цветом, сложным букетом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено золотой медалью. (См. цв. вклейку XXVIII.4)

Негру де Пуркарь (Черное Пуркарское)

Сухое марочное красное вино, производимое еще с XIX века из винограда сортов Каберне Совиньон, Рара Нягрэ и Салерави. Обладает рубиновым цветом, полным, нежным и бархатистым вкусом, тонким букетом с легким черносмординовым тоном. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 6 золотыми и 7 серебряными медалями. Является одним из лучших марок молдавского вина.

золотистым цветом, выразительным сортовым букетом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 2 года.

Вино награждено золотой и 3 серебряными медалями.

Норок (Пожелание счастья)

Полусладкое красное вино, производимое с 1956 года из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, фруктовым букетом с благородными тонами сафьяна. Титруемая кислотность — 7–8 г/л. Крепость — 9–12%. Сахар — 3–5%. Вино награждено 3 золотыми и 3 серебряными медалями.

Онешты

Белое марочное сухое вино, производимое с 1957 года в Молдавии из винограда сорта Алиготе. Обладает светло-желтым, слегка зеленоватым цветом, фруктовым ароматом. Титруемая кислотность — 6,5–7,5 г/л. Крепость — 10–11,5%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено золотой и 3 серебряными медалями.



Пино белый (Пино Блан, Бургундер Вейссер)

Белое марочное вино, производимое с 1955 года из винограда сортов Пино Блан, Шардоне, Пино Менье, Пино Нуар. Обладает светло-золотистым цветом, высокой вкусовой гармонией, тонким букетом с сортовыми тонами. Кислотность — 6 г/л. Крепость — 9–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено золотой и 3 серебряными медалями.

Полусладкое белое

Полусладкое белое вино, производимое из винограда сортов Совиньон, Рислинг, Ркацители, Алиготе, Фетяска. Обладает золотистым цветом, гармоничным вкусом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 8–12%. Сахар — 3–5%. Вино награждено 2 золотыми и серебряной медалями.

Рислинг

Белое сухое марочное вино, производимое с 1957 года из винограда сортов Рислинг рейнский и Рислинг итальянский. Обладает светло-соломенным цветом, кислотностью во вкусе, сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–13%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено золотой и 5 серебряными медалями.

Романешты

Сухое марочное красное вино, производимое с 1960 года в Молдавии из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло, Мальбек. Обладает рубиновым цветом, выраженным букетом с тонами миндаля и фиалки. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 9,5–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 4 серебряными медалями.

*Рошу де Пуркарь
(Красное Пуркарское)*

Сухое марочное красное вино, вырабатываемое из винограда сортов Каберне Совиньон, Мерло, Мальбек. Производилось еще в XIX веке, выпуск возобновлен в 1964 году. Обладает рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, тонким букетом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 4 золотыми и 4 серебряными медалями.

Совиньон

Белое марочное вино, производимое из винограда сорта Совиньон. Обладает светло-соломенным цветом, выразительным букетом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 9,5–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 5 серебряными и бронзовой медалями. (См. цв. вклейку XXVIII.2)

Тигечское

Белое сухое марочное вино, производимое с 1958 года из винограда сортов Рислинг рейнский, Шардоне и Мускат белый. Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 11–12%. Срок выдержки — около 2 лет. Вино награждено серебряной и бронзовой медалями.

Траминер

Белое марочное вино, производимое из винограда сорта Траминер белый. Обладает золотистым цветом, гармоничным и полным вкусом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 3 серебряными и бронзовой медалями.

*Фетяска*

Белое марочное вино, производимое из винограда сорта Фетяска белая. Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком, нежным и легким вкусом, хорошо выраженным букетом с цветочными тонами. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 9,5–13%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 2 золотыми, 7 серебряными и 4 бронзовыми медалями.

Флоряска

Белое марочное вино, производимое с 1958 года из винограда сортов Алиготе, Фетяска, Мускат белый. Обладает светло-соломенным цветом, выразительным вкусом и

букетом. Титруемая кислотность — 7 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — около 2 лет. Вино награждено золотой и серебряной медалями.

Россия

Вино было известно на Руси с незапамятных времен. С принятием христианства и превращением вина в обязательный ритуальный напиток во время церковного причащения с ним познакомились самые широкие слои населения. Однако время собственного русского виноделия наступило не скоро: лишь в 1613 году по высочайшему повелению Михаила Федоровича в Астрахани был заложен небольшой виноградник, а в 1656–1657 годах получено первое вино.

Становление виноградарства и виноделия в России на научной основе началось в конце XVIII века. У его истоков стояли П. С. Паллас, академик Петербургской академии наук, открывший в городе Судаке первое в стране училище виноделия; наместник Бессарабской области граф М. С. Воронцов, способствовавший открытию в Крыму Никитского ботанического сада — центра научных исследований по виноградарству; князь Л. С. Голицын, организовавший в имениях Новый Свет в Крыму и Абрау-Дюрсо под Новороссийском производство шампанского.

Период поступательного развития винодельческой отрасли в России сменился ее ломкой и сознательным (!) уничтожением. В результате в 1985–1996 годах сбор винограда в России уменьшился почти в три раза, что привело к падению производства вина с 75,7 млн. декалитров в 1990 году до 8,3 млн. декалитров в 1996 году. Особенно пострадало производство марочных вин.

Сегодня российское виноделие сосредоточено в Краснодарском и Ставропольском краях, Дагестане, Ростовской области, Чеченской и Ингушской республиках.

Среди марок натуральных сухих вин Краснодарского края следует отметить: *Рислинг Абрау*, *Каберне Абрау*, *Рислинг Анапа*, *Каберне Анапа*, *Рислинг Мысхако*, *Каберне Мысхако* и новое натуральное сухое вино *Боспор*.



Ставрополье славится широко известными натуральными сухими винами *Рислинг Бештау* и *Сильванер Бештау*.

Ростовская область производит легкие сухие вина, ароматные и освежающие.

Дагестан вырабатывает прекрасные гармоничные сухие натуральные вина: *Сильванер*, *Ркацители*, *Геджук*.

Чечня и Ингушетия изготавливает натуральные вина *Терское*, *Ркацители*, *Сильванер Терский*.



Алиготе Геленджик

Белое марочное сухое вино, производимое с 1965 года в Краснодарском крае из винограда сорта Алиготе. Обладает светло-соломенным цветом, тонким вкусом, выраженным букетом с ароматом полевых цветов. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.

Донское белое

Белое марочное сухое вино, производимое с 1948 года в Ростовской области из винограда сорта Плавай. Обладает зеленоватым цветом, при выдержке переходящим в бледно-соломенный, легким и свежим вкусом, сложным и тонким букетом. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 9–10%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 2 серебряными медалями.

Казачье

Белое марочное сухое вино, производимое в Ростовской области из винограда сортов Алиготе, Плавай, Пухляковский. Обладает светло-соломенным цветом, тонким букетом. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.



Каберне Абрау

Сухое марочное красное вино, производимое в Абрау-Дюрсо (Краснодарский край) с 1900 года из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает гранатовым цветом, полным вкусом с умеренной терпкостью, ярко выраженным сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 5–6,5 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено 10 медалями, в том числе 6 золотыми.



Каберне Анапа

Сухое марочное красное вино, производимое в Краснодарском крае из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает гранатовым цветом, характерными вкусом и букетом, присущими этому сорту винограда. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено золотой медалью.

Каберне Мысхако

Сухое марочное красное вино, производимое в Краснодарском крае с 1949 года из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает гранатовым цветом, полным и гармоничным вкусом, хорошо выраженным букетом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 2 года.

Вино награждено 5 золотыми и 2 серебряными медалями.

Кумшацкое

Белое марочное сухое вино, производимое в России из винограда сорта Кумшацкий белый. Обладает светло-золотистым цветом, сложным букетом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 5 серебряными медалями.

Пухляковское

Белое сухое марочное вино, производимое с 1943 года в Ростовской области из винограда сорта Пухляковский. Обладает соломенно-желтым, иногда зеленоватым цветом, полным вкусом, тонким букетом с цветочным оттенком. Титруемая кислотность — 6–9 г/л. Крепость — 9,5–10,5%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.

Раздорское

Белое сухое вино, производится с 1949 года из винограда сорта Кокур белый, выращиваемого в Ростовской области. Обладает соломенно-золотистым цветом с зеленоватым оттенком, гармоничным, свежим, с приятной горчинкой вкусом, фруктовым ароматом с тонами полевых цветов. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 9,5–11%. Срок



выдержки — 1,5 года. Вино награждено 2 золотыми и 2 серебряными медалями.

Рислинг Абрау

Белое сухое марочное вино, производимое с 1885 года в Краснодарском крае из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-золотистым цветом с зеленоватым оттенком, легким гармоничным вкусом с приятной кислоткой, тонким, хорошо выраженным ароматом. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 9,5–11,5%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено золотой, 5 серебряными и 4 бронзовыми медалями.

Рислинг Аксайский

Белое сухое марочное вино, производимое в Ростовской области из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-зеленым цветом, сортовым букетом. Титруемая кислотность — 6–9 г/л. Крепость — 10–11%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.



Рислинг Анапа

Белое сухое марочное вино, производимое с 1936 года в Краснодарском крае из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-соломенным цветом, легким и нежным вкусом, хорошо развитым букетом с выраженным сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–11,5%. Срок



выдержки — 1,5 года. Вино награждено золотой, 2 серебряными и бронзовой медалями.

Рислинг Донской

Белое сухое марочное вино, производимое с 1953 года в Ростовской области из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-соломенным цветом, сортовым букетом с цветочным ароматом. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.

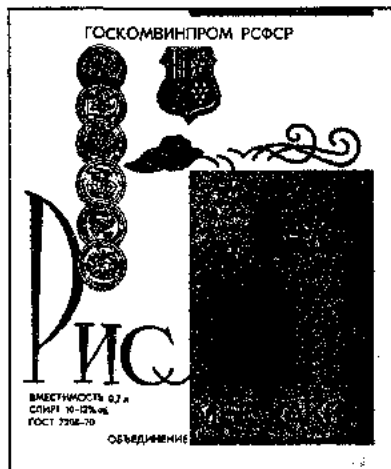
Ркацители Терское

Белое сухое марочное вино, производимое с 1963 года в Ингушетии из винограда сорта Ркацители. Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком, выраженным сортовым букетом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено золотой и серебряной медалями.

Рислинг Мысхако

Белое сухое марочное вино, производимое с 1946 года в Краснодарском крае из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-соломенным цветом, полным и мягким вкусом и развитым букетом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 1,5 года.

Вино награждено 5 серебряными и бронзовой медалями.



Сибирьковский (Сибирек)

Уникальное белое марочное вино, производимое с 1947 года в Ростовской области из винограда сорта Сибирьковский. Обладает бледным зеленовато-золотистым цветом,



полным, гармоничным, с пикантной горчинкой вкусом, букетом с хорошо выраженным ароматом степных трав. Титруемая кислотность — 6–8 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 2 золотыми, 3 серебряными и бронзовой медалями.

Сильванер Бештау

Белое марочное вино, производимое с 1939 года в Ставропольском крае из винограда сорта Сильванер. Обладает светло-золотистым цветом, полным и гармоничным вкусом, тонким цветочным букетом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 9,5–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено 3 серебряными медалями.

Сильванер Донской

Белое марочное вино, производимое с 1962 года в Ростовской области из винограда сорта Сильванер. Обладает светло-соломенным цветом, сортовым букетом. Титруемая кислотность — 6–9 г/л. Крепость — 10–11%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено золотой и 2 серебряными медалями.

Сильванер Терский

Белое марочное вино, производимое с 1963 года в Ингушетии из винограда сорта Сильванер. Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком, сортовым букетом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10–12%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено золотой и серебряной медалями.

Стременное

Натуральное сухое белое ординарное вино, производимое в России из винограда сортов Плавай и Кумшацкий белый. Обладает светло-соломенным цветом, свежим ароматом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10–12%. Вино награждено 3 серебряными и 2 бронзовыми медалями.

Украина

Истоки украинского виноделия восходят к VI веку до нашей эры, когда на северное побережье Черного моря греки



завезли виноград и основали здесь свои города-колонии (Херсонес, Феодосия).

Природные условия юга Украины, и особенно Крымского полуострова, чрезвычайно благоприятны для виноградарства. В настоящее время Херсонская, Николаевская, Одесская области, Крым и

Закарпатье возделывают много различных сортов винограда и производят значительное число марок вин всех типов.

Украина успешно преодолевает негативные последствия печально знаменитого Указа о борьбе с пьянством, после введения которого площади ее виноградников сократились на 30%. Деятельность научно-исследовательского института винограда и продуктов его переработки «Магарач» и винкомбината «Массандра» широко известна во всем мире и всегда олицетворяла собой передовые позиции, достигнутые виноделием Советского Союза.

Сегодня Украина, помимо десертных и крепленых вин, вырабатывает известные марки натуральных сухих вин: *Рислинг Закарпатский*, *Рислинг Крымский*, *Перлина степу*, *Алиготе Золотая балка*, *Променисте*, *Наддніпряньське* и ряд других высококачественных напитков со светло-золотистым цветом, полным и гармоничным вкусом, выразительным букетом.

Среди марок натуральных красных сухих вин выделяется *Оксанти України*, вырабатываемое из винограда сорта Каберне и обладающее изысканным ароматом.

Приводим краткие характеристики лучших марок украинских вин.

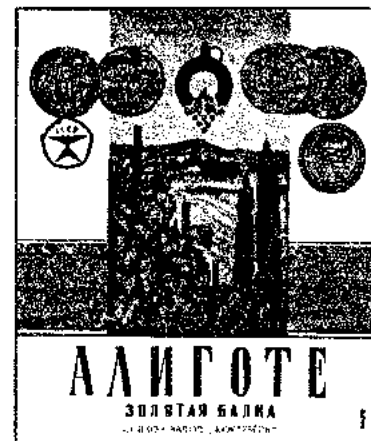
Аликант полусладкое

Полусладкое красное вино, производимое в Крыму из винограда сорта Аликант. Обладает светло- или темно-рубиновым цветом, сортовым ароматом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 8–10%. Сахар — 3–5%. Вино награждено серебряной медалью.

Алиготе Золотая балка

Белое марочное сухое вино, производимое в Крыму из винограда сорта Алиготе. Обладает соломенным цветом, выраженным букетом с цветочными тонами. Титруемая кислотность — 5 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 1,5 года.

Вино награждено золотой и 2 серебряными медалями.



Алушта

Сухое марочное красное вино, производимое в Крыму из винограда сортов Гренат, Каберне Совиньон, Мальбек, Морастель, Мурведр и Саперави. Обладает интенсивно-красным цветом, переходящим в рубиновый и гранатовый, несколько вяжущим и экстрактивным вкусом, букетом с сафьяновыми тонами. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 3 года. Вино награждено золотой и серебряной медалями.

Береговское

Белое марочное сухое вино, производимое с 1949 года в Закарпатье из винограда сорта Рислинг итальянский. Обладает светло-соломенным цветом, полным вкусом, цветочным букетом. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 2 серебряными и 3 бронзовыми медалями.

Золотые ворота

Полусухое белое вино, производимое с 1981 года на Украине из винограда сортов Алиготе и Сухолиманский белый. Обладает светло-золотистым цветом, сортовым, ясно выраженным букетом с цветочными тонами, легким и гармоничным вкусом. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость —



9–12%. Сахар – 0,5–2,5%. Вино награждено золотой, серебряной и 3 бронзовыми медалями.

Каберне Качинское

Сухое марочное красное вино, производимое в Крыму из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает рубиновым цветом, сложным букетом. Титруемая кислотность – 6 г/л. Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено 2 золотыми медалями.

Квиты полонны (Полевые цветы)

Белое марочное сухое вино, производимое в Закарпатье с 1967 года из винограда сортов Фурминш и Гарс Левелю. Обладает соломенным или золотистым цветом, полным вкусом и выраженным букетом с тоном полевых цветов. Титруемая кислотность – 6–7 г/л. Крепость – 9,5–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено серебряной и бронзовой медалями.

Надднепрянское

Белое сухое марочное вино, производимое с 1954 года на Украине из винограда сорта Рислинг рейнский. Обладает зеленоватым цветом, выразительным букетом. Титруемая кислотность – 6–7 г/л. Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено 3 золотыми и 5 серебряными медалями.

Оксамит Украины (Бархат Украины)



Сухое марочное красное вино, производимое с 1947 года в Одессе из винограда сорта Каберне Совиньон. Обладает цветом от светлого до темно-рубинового, полным вкусом с легкой терпкостью и бархатистостью, хорошо выраженным букетом. Титруемая кислотность – 6 г/л.

Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено 6 золотыми и 3 серебряными медалями.



Перлина степу (Жемчужина степу)

Белое сухое марочное вино, производимое с 1946 года в Одесской области из винограда сорта Алиготе.

Вино обладает светло-соломенным цветом, тонким характерным букетом, нежным и свежим вкусом с приятной горчинкой. Титруемая кислотность – 5–7 г/л. Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено 3 золотыми и 4 серебряными медалями.



Промісте (Лущисте)

Белое сухое марочное вино, производимое с 1949 года из винограда сорта Траминер, выращиваемого в Закарпатье. Обладает соломенно-золотистым цветом, оригинальным вкусом и букетом. Кислотность – 5–7 г/л. Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года. Вино награждено золотой, 9 серебряными и 2 бронзовыми медалями.



Рислинг Алькадар

Белое марочное вино, производимое с 1936 года из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-соломенным цветом, полным, свежим и гармоничным вкусом, ярко выраженным букетом со своеобразными смолистыми тонами. Титруемая кислотность – 5–7 г/л. Крепость – 10–13%. Срок выдержки – 2 года.

Вино награждено 3 серебряными медалями.



Рислинг Закарпатский

Белое сухое марочное вино, производимое с 1960 года в Закарпатье из винограда сорта Рислинг. Обладает светло-соломенным или золотистым цветом, сортовым ароматом с цветочными тонами. Титруемая кислотность — 5–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 2 года. Вино награждено 2 золотыми, 3 серебряными и бронзовой медалями.

Ркацители Бериславское

Белое сухое марочное вино, производимое с 1968 года из винограда сорта Ркацители. Обладает светло-соломенным цветом с зеленоватым оттенком, сортовым сладким букетом. Титруемая кислотность — 6–7 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено серебряной медалью.

Ркацители Инкерманское

Белое марочное вино, производимое из винограда сорта Ркацители. Обладает золотистым цветом, сортовым ароматом с цветочными тонами. Титруемая кислотность — 6 г/л. Крепость — 10–13%. Срок выдержки — 1,5 года. Вино награждено серебряной медалью.

Таврическое полусладкое

Полусладкое белое вино, производимое с 1968 года из винограда сорта Рислинг рейнский. Обладает светло-соломенным цветом, оригинальным нежным и гармоничным вкусом, выраженным характерным ароматом. Титруемая кислотность — 5–6 г/л. Крепость — 8–12%. Сахар — 3–6%. Вино награждено золотой медалью.



Вина Других стран





В И Н О — Л Ю Б И М Ы Й Н А П И Т О К Ч Ъ Л О В Ё Ч Ъ С Ш И В А



Вино — чрезвычайно распространенный напиток. Едва ли найдется на земном шаре страна или народ, не умеющий его производить. Самые отсталые в историческом развитии племена владеют техникой получения перебродженных напитков.

В национальные кухни многих народов входят вина, приготовляемые из местного сырья (например, желтое китайское рисовое вино *Шаосин*, плодовые вина и т. д.). Поскольку в данной книге речь идет только о традиционном виноградном вине, то описание национального виноделия ограничивается крупнейшими винодельческими странами, к тому же теми, чья продукция в том или ином объеме поставляется на российский рынок. Вот почему в книге отсутствует анализ виноделия и вин некоторых стран: Швейцарии, Австрии, Румынии* и ряда других.

США

Вино в США начали изготавливать в XVII веке, сразу же с прибытием первых поселенцев. Но виноделие на Восточ-

* В настоящее время в Россию поставляются румынские вина, которые буттилируются на Украине. Речь идет о винах торговой марки "Vinia": сладком *Котнари*, полусладких *Старый замок*, *Мурфатлар*, полусладком *Франкуша Романеску*. Они обладают действительно высоким качеством.



ном побережье так и не сумело пробить себе дорогу: европейские виноградные лозы поразила филлоксера, а местные дикie лозы для виноделия вообще не годились. Лучше обстояло дело на Западном побережье, где благодаря стараниям испанских миссионеров европейские лозы были завезены сначала в Мексику, а затем в Калифорнию. Так как филлоксеры тогда там не было, а климат для виноделия чрезвычайно благоприятен, то в XVIII веке здесь быстро наладили изготовление сладких вин, использовавшихся для причастия. Дотошные исследователи называют даже имя человека, которому суждено было стать первым виноделом Америки: где-то около 1770 года монах Хуниперро Серра высадил первые виноградники в районе Сан-Диего. Утверждают, что первые виноградные плантации в Северной Калифорнии основали в середине XIX века русские переселенцы.

В середине XIX века произошло другое значительное событие в истории американского виноделия. Венгерский дворянин Агостон Харасиоти завез из Европы сто тысяч саженцев винограда различных сортов. Чтобы противостоять филлоксере, европейские сорта стали прививать местными сортами, устойчивым к ней.

Однако достигнутые успехи были перечеркнуты в 1918 году, когда поправка к Конституции запретила на территории США производство и употребление спиртных напитков. Вплоть до 1933 года американцы были лишены возможности развивать виноделие.

Во второй половине XX века наступил быстрый прогресс в развитии американского виноделия. Огромные инвестиции в виноградарство и виноделие, применение современной техники (в том числе и для борьбы с ночными заморозками), возросший интерес к вину со стороны американцев — все это лежит в основе феноменального рывка в развитии виноделия США. Интересно, что после отмены «сухого закона» значительный вклад в восстановление виноделия в Калифорнии внес русский виноградарь Андрей Челышев, которого называли «королем калифорнийских вин».

Сегодня под виноградниками в США занято более 350 тысяч гектаров земли, но лишь на половине площадей выращивается виноград на вино.

Культивируются в основном европейские сорта — Ка-

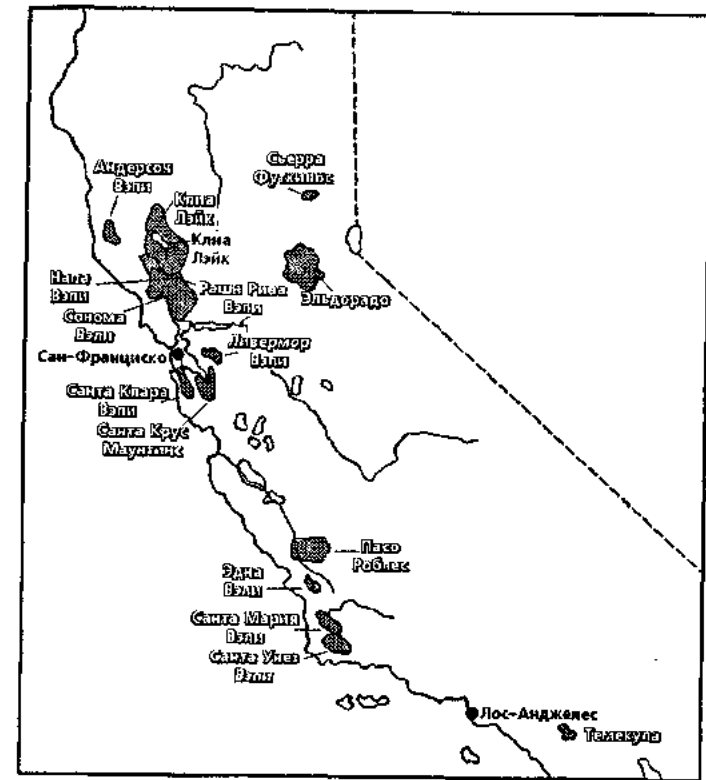


Рис. 10.1. Территория винодельческой области Калифорния

берне Совиньон, Шардоне, Колумбар, Шенен Блан, Мерло, Пино Нуар, Совиньон Блан, Уайт Рислинг, Гевюрцтраминер. Не ясно происхождение винограда сорта Цинфандель. Вероятно, его родина — Италия, но именно в США этот сорт нашел широкое применение в производстве красных и розовых вин — легких, которые следует пить молодыми, и сладких с крепостью 16%, получаемых из увяленного винограда.

Основным производителем американского вина является Калифорния. Все лучшие местные вина, а также значительную долю дешевых вин, обозначают по названию сорта



используемого винограда. По закону вино должно содержать не менее 15% винограда того сорта, что указан на этикетке. Большинство же виноделов стремятся использовать как можно больший процент винограда одного сорта при изготовлении своих вин.

Важным мероприятием для повышения качества американских вин явилось указание на винных этикетках года урожая при условии, однако, что 95% вина в бутылке изготовлено из винограда этого года и не смешано с вином урожая в других лет.

Казалось бы, что в Калифорнии, лежащей на той же широте, что и Северная Африка, из-за жаркого климата невозможно производить тонкие, изысканные вина. Однако горные хребты, простирающиеся параллельно побережью, создают в некоторых долинах отличный микроклимат.

К северу от Сан-Франциско расположена 40-километровая долина Напа (с индейского — «изобилие»). Близость залива Сан-Франциско обеспечивает почти идеальные условия для выращивания винограда. Здешние винодельни были основаны еще в XIX веке, но основная их часть появилась в 60–70-х годах нашего столетия. Сегодня Напа считается самым старым и самым именитым винным регионом Калифорнии. Здесь раскинулся самый большой виноградник в США — Стерлинг. Он был заложен в 1973 году на площади в 160 гектаров. Стерлинг известен своими красными винами: *Каберне Совиньон, Шардоне, Мерло*.

Несколько лет назад в США был принят закон о контролируемых наименованиях (appellation vine areas — AVA). К началу 1997 года их было зарегистрировано более пятидесяти, девять из которых — в долине Напа.

К западу от Напы расположено графство Сонома, включающее в себя ряд речных долин, выращивающих



виноград: Александер, Сонома, Рашн Ривер и т. д. Вина здесь производили давно, но лишь с 70-х годов нашего столетия они приобрели заслуженное признание.

С 60-х годов началось развитие виноделия в других штатах Западного побережья США: в Орегоне и Вашингтоне, а также в Айдахо, Нью-Йорке, Огайо, Вирджинии, Миссури, Мериленде, Колорадо, Аризоне, Нью Мексико, Техасе, Оклахоме, Юте.

За пределами Европы США по объему производимого вина опережает только Аргентина. Однако американцы добились более высокого качества своей продукции.

Многие марки дешевых столовых, в том числе так называемых «кувшинных вин» из Калифорнии, пользуются популярностью и устойчивым спросом.

Что касается американских вин в России, то число их марок невелико. Пока на прилавках магазинов можно встретить лишь вина старейшей калифорнийской компании «Пол Массон» (Paul Masson), которая была основана еще в 1852 году. Француз по происхождению, Пол Массон стал одним из пионеров калифорнийского виноделия. Именно благодаря этому и ряду других предприятий с современным оборудованием о калифорнийских винах сложилось мнение как о достойных соперниках французских и немецких вин. «Пол Массон» представляет в России *Шабли, Рейнское, Шардоне, Бургундское* и другие красные и белые марки своих вин в характерных «кувшинах» различной емкости.

Непосвященного сбивает с толку тот факт, что часть американских вин поставляется на рынок под европейскими, в том числе французскими, названиями. Исторически сложилось так, что эти названия были перенесены на американскую почву еще в прошлом веке виноделами-эмигрантами из Франции и Германии. В современной Америке широко используют термин шабли, являющийся обобщенным названием дешевых белых вин. Термин, естественно,





заимствован из Франции, где им называют винодельческий район, производящий элитные белые вина.

И еще одно примечание: многие специалисты склоняются к мнению, что некоторые американские столовые вина превосходят по качеству подобные вина Франции.

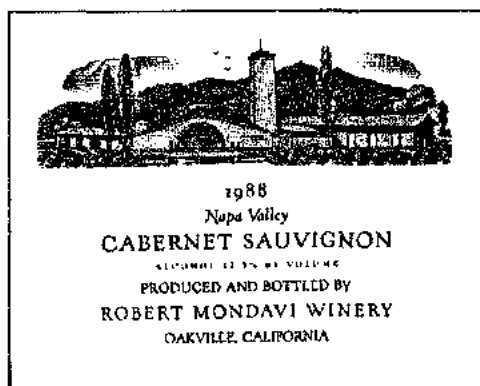
Приводим краткие характеристики американских столовых вин, поставляемых в Россию.

Калифорнийское бургундское (Premium California Burgundy)

Красное сухое столовое вино, вырабатываемое в штате Калифорния из винограда сорта Пти Сира, а также других сортов. Как правило, это вино обладает красивым гранатовым цветом, незначительной терпкостью. Кислотность вина — 5,5 г/л. Крепость — до 12,5%.

Калифорнийское Каберне (Cabernet Sauvignon)

Красное столовое вино из винограда сорта Каберне Совиньон (не менее 51% объема). Производится в штате Калифорния. Обладает густоокрашенным красно-рубиновым цветом, характерным кислым вкусом, приятным букетом. Крепость — 11–12%.



Цинфандель (Zinfandel)

Производится в штате Калифорния из винограда сорта Цинфандель. Обладает густым гранатовым окрасом с фиолетовым оттенком, полным гармоничным вкусом, выразительным фруктовым ароматом. Кислотность — 5,5 г/л. Крепость — 12%.

Калифорнийское шабли (Premium California Chablis)

Легкое белое полусухое вино из винограда сортов Шардоне, Пино Блан и других. Обладает светло-соломенным цветом, мягкостью, небольшой кислоткой, ярким фруктовым ароматом. Кислотность — 6,5 г/л. Крепость — 11–12%.

Калифорнийский Рислинг (Johannisberg Riesling)

Сухое белое вино из винограда сорта Рислинг, называемого в Калифорнии Рислинг Иоганнисберг, (не менее 51% объема). Обладает соломенным цветом, иногда с зеленоватым оттенком, полным, насыщенным вкусом и кислотностью, тонким ароматом. Крепость — 11%.

Калифорнийский кларет (Premium California Claret)

Сухое красное вино. Отличается умеренной кислотностью и экстрактивностью. Кислотность — не менее 6,5 г/л. Крепость — 11,5%.

Калифорнийское рейнское (Premium California Rhine)

Изысканно-сладковатое ароматное вино с фруктовым букетом и мягким вкусом, вырабатываемое из винограда сорта Рислинг. Кислотность — 6 г/л. Крепость — 11,5%. Хорошо сочетается с блюдами из рыбы, птицы и фруктами.

Испания

В отличие от других европейских стран Испания имеет большой климатический разброс, вызванный гористой мес-



тностью, влиянием Атлантического океана и Средиземного моря. Все это способствует получению довольно широкого спектра вин.

Около четверти испанских вин производится согласно строгим правилам DO (Denomination de Origen), которые предусматривают определение «наименование по происхождению», применяемое к винам, имеющим гарантию качества.

К винам категории DO относятся следующие марки вин по районам:

Андалусия: Херес (*Jerez*), Кондадо де Уэльва (*Condado de Huelva*), Монтилья-Морилес (*Montilla-Moriles*), Малага (*Malaga*)*.

Арагон: Каринена (*Cariñena*), Кампо де Борха (*Campo de Borja*).

Каталония: Аелля (*Alella*), Пенедес (*Penedes*), Приорато (*Priorato*), Амнурдан-Коста Брава (*Ampurdan Costa Brava*), Таррагона (*Tarragona*).

Ла-Манча и Новая Кастилья: Вальдепеньяс (*Valdepeñas*), Ла Манча (*La Mancha*), Ментрида (*Mentrida*), Алманса (*Alamansa*).

Леванте: Хумилья (*Jumilla*), Валенсия (*Valencia*), Аликанте (*Alicante*), Екла (*Yecla*).

Наварра: Наварра (*Navarra*).

Старая Кастилья: Руэда (*Rueda*), Рибера дель Дуэро (*Ribera del Duero*).

В 1991 году была введена категория для вин самой высшей классификации — Denomination de Origen Calificada (DOC). Единственным вином, получившим эту категорию, остается пока Риоха.

Вина северной провинции Риоха считаются во всем мире своего рода эталоном испанских вин. Наряду с хересом они даже в самой Испании находятся на особом положении. Основа их неповторимости заключается в уникальном сочетании почвенных и климатических факторов, сортов винограда, искусственном ограничении урожайности и особых методах возделывания.

Технология изготовления вин Риохи во многом напоминает французскую. Это объясняется тем, что в 80-х годах XIX века бордоские виноградари были вынуждены оставить свои улич-

* Подробнее об этих винах см. главу II «Мир крепленых вин».

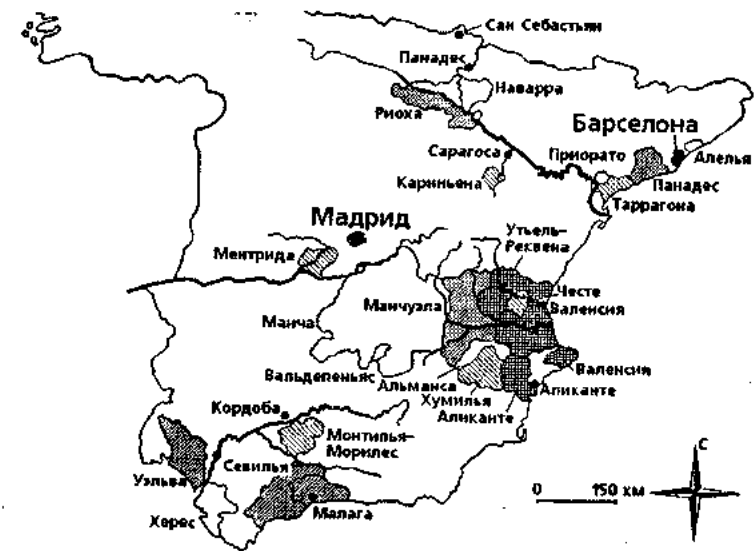


Рис. 10.2. Винодельческие районы Испании

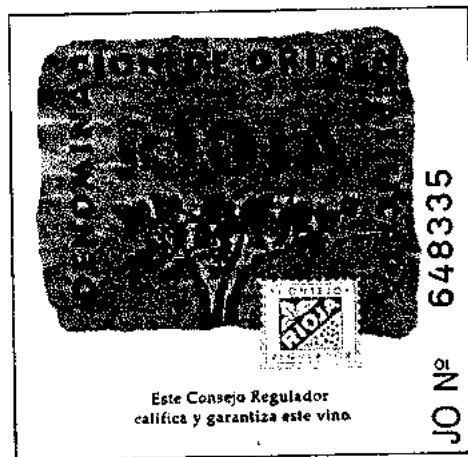
тоженные филлоксерой виноградники и перебраться в здешние весьма благоприятные для виноделия места. Они-то и основали местное производство вин, внедрив свои традиции их выработки и хранения.

Испания занимает третье место в мире по объему производимого вина. Ежегодно она вырабатывает в среднем примерно 35 миллионов гектолитров вина различных типов. В то же время Испания владеет самыми большими в Западной Европе и в мире площадями возделывания винограда, которые состоят из 1,6 миллиона гектаров. Это составляет почти половину виноградников Европейского Экономического Сообщества и 16 процентов виноградников мира. Однако урожайность испанских виноградников почти в два раза ниже, чем в других европейских странах, в связи с чем и объем производимого вина не так велик, как во Франции или Италии.

История испанского виноделия восходит к 1100 году до нашей эры, когда финикийцы завезли виноградную лозу. Она хорошо прижилась в местных условиях и вскоре превра-



тилась в одну из самых важных сельскохозяйственных культур. В средние века в Европе чрезвычайной популярностью пользовался испанский *Сак* (херес), вино *Гент* (аликанте). Но к началу XX века слава испанского виноделия померкла, и лишь в его второй половине наступило долгожданное оживление отрасли.



Este Consejo Regulador
califica y garantiza este vino

JO Nº 648335

В 1970 году были приняты законы о вине. Они позволяют классифицировать испанские вина по следующим категориям: натуральные, специальные и столовые (ординарные).

Натуральные вина обладают крепостью до 9%. В зависимости от содержания сахара они, в свою очередь, подразделяются на сухие (до 0,5% сахара), абокадо (от 0,5% до 5% сахара) и сладкие вина (более 5%).

Специальные вина изготавливаются с использованием определенных технологических приемов. К ним относятся игристые и искристые вина, вермуты, крепкие вина (хенеро), ликерные, ликерные ароматизированные, зеленые (чаколи).

Столовые вина считаются напитками массового потребления. Они вырабатываются из установленных сортов винограда и по определенной технологии.

Самое известное испанское вино — это, без сомнения, *Риоха (Rioja)*. Многие даже считают это название общим, обозначающим любое испанское столовое вино. *Риоха* — первое широко экспортируемое испанское вино. Низкие цены и отличное качество способствуют его хорошей продаже. Район производства Риоха так же знаменит в Испании, как Бордо или Бургундия во Франции.

Вина Риохи изготавливали с глубокой древности, еще до римского присутствия. Но именно древние римляне органи-

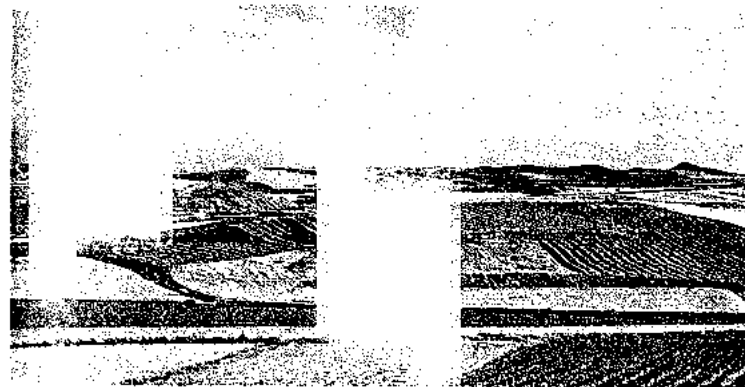


Рис. 10.3. Типичный пейзаж бескрайних виноградников, производящих знаменитое испанское вино *Риоха*

зовали здесь виноделие на солидной основе, чему свидетельство — руины больших виноделен, сохранившихся до наших дней.

Ла Риоха — зеленая холмистая высокогорная долина в верхнем течении реки Эбро, защищенная от ветра горами Сиерра де Кантабрия и Сиерра де ла Деманда. Сорок пять тысяч гектаров виноградников Риохи располагаются в среднем на высоте 500 метров над уровнем моря. Здесь благоприятный климат для изготовления вина: достаточно теплое лето и мягкая зима, необходимое количество осадков.

В зависимости от состава почв район подразделяют на три зоны. Расположенная на юго-западе Альта, площадью 17 тысяч гектаров, обладает глиняными и наносными почвами. Зона находится под воздействием атлантического климата. Вина содержат высокий процент кислотности. Они обладают искрящимся рубиновым цветом, сильным ароматом, привкусом ванили и малины. Их крепость — минимум 10%. Северо-западная зона — Алавеса, площадью 7 тысяч гектаров, располагает известково-глиняной почвой и вырабатывает самые изысканные вина. Здесь также господствует атлантический климат. Вина содержат несколько больше алкоголя (11–11,5%). Их умеренная кислотность и дубильные вещества способствуют мягкому характеру вина. Вино этой зоны обладает свежестью и тонами лакричника.



Восточная зона района — Баха, площадью 10 тысяч гектаров, с сухим и жарким средиземноморским климатом. Поставляет ординарные вина, которые потребляются внутри страны. Здесь распространен глинозем и каменные отложения. Вина достигают крепости 12–12,5%. Им присущ фиолетовый цвет, они употребляются молодыми.

Во всех зонах Риохи основным культивируемым сортом винограда является красный Темпралильо, а также Гренат, называемый в Испании Гарнача, Грасьяно и Масуэло.

Особенностью производства вин Риоха является то, что они хранятся от одного до трех лет в 225-литровых дубовых бочках, называемых «баррикас» или «борделесас». Затем вино продолжает выдерживаться в бутылках.

Установлены следующие варианты вина Риоха в зависимости от выдержки:

Син Крианса (Sin Crianza) — без выдержки в бочках;

Кон Крианса (Con Crianza) — с выдержкой два года, один из которых — в деревянных бочках;

Ресерва (Reserva) — высококачественное вино с выдержкой один год в бочках, два года — в бутылках (для красного вина). В общей сложности оно должно продаваться на четвертый год после сбора урожая. Белое и розовое вино выдерживается 6 месяцев в бочках и 2 года в бутылках.

Гран ресерва (Gran reserva): красное вино выдерживается 2 года в бочках, 3 — в бутылках. На рынок поступает на 6-й год после урожая. Белое и розовое выдерживается 4 года, из которых 6 месяцев — в бочках.

В основном вина Риоха — купажные. На этикетке обычно указывается год сбора преобладающего в вине винограда (например, Cosecha (урожай) 1995).

Основными производителями вина Риоха являются следующие фирмы:

«Бодегас Берберана» (Bodegas Berberana). Эта одна из крупных фирм была основана в 1877 году семьей Берберана. В 1967 году приобретена фирмой «Мелкуидас Энтрена» (Melquiades Entrena). Фирма производит красное, двухлетней выдержки *Преферидо (Preferido)*, одно из лучших по продажам в Испании, красные с фруктовым вкусом и трехлетней выдержкой *Карта де Плата (Carta de Plata)* и *Карта де Оро (Carta de Oro)*.

«Бодегас кампо вьехо» (Bodegas campo viejo). Эта фирма

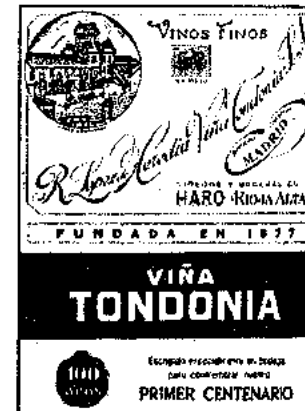


Рис. 10.4. Этикетки лучших испанских вин района Риоха



из Логроно с годовым производством в 24 миллиона бутылок является, вероятно, самой крупной в регионе. Великолепное вино двухлетней выдержки *Сан Асенсио (San Asensio)* продается лучше других вин Риохи.

«**Бodegaс Фаустино Мартинес**» (**Bodegas Faustino Martinez**). Фирма основана в 1860 году. Она находится в местечке Оуон и является одной из немногих риохских фирм, оставшихся в частных руках. Фирма владеет 350 га виноградников. Помимо семейства превосходных *Фаустино (Faustino)*, она производит *Вино де Косечеро (Vino de Cosechero)*, изготавливаемое на манер французского *Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau)*.

«**Бodegaс Федерико Патернина**» (**Bodegas Federico Paternina**). Одна из крупнейших риохских фирм, основанная Федерико де Патернина, сыном маркиза де Терана. Этот аристократ в прошлом веке внес большой вклад в повышение качества испанского вина. Фирма производит целый ряд отличных вин: *Вишня Виал (Viña Vial)*, *Конде де Лос Андес (Conde de Los Andes)*, *Ринсол (Rinsol)*, *Банда Дорادا (Banda Dorada)*.

Винодельческий район Наварра, примыкающий к виноградникам Риохи, долгое время по степени известности находился в тени именитого соседа. Фактически около 13% территории винодельческого района Риоха находится в провинции Наварра. Всего в Наварре возделывается 41 тысяча гектаров виноградников, более половины из которых производят вина категории DO.

Наварра известна главным образом своими красными и розовыми винами, считающимися одними из лучших в Испании и вырабатываемыми еще со времен римского господства. В XVIII столетии вина Наварры являлись любимыми у Екатерины Великой. В этом районе впервые в Испании были созданы кооперативы виноделов. Сейчас их насчитывается почти восемь десятков. На них приходится 80% всей продукции.

Район виноделия Наварра в свою очередь подразделяется на пять зон. Самыми известными производителями вина являются небольшая фирма «**Бodegaс Очоа**» (**Bodegas Ochoa**), изготавливающая красное *Тинто Очоа (Tinto Ochoa)*, и фирма «**Виникола Наварра**» (**Vinicola Navarra**), вырабатывающая красное, белое и розовое *Кастилья де Тьебас (Castillo de Tiebas)* с 5-летней выдержкой.



В целом местные красные вина обычно крепкие, экстрактивные, с богатым ароматом; розовые вина — с фруктовым ароматом, производятся из винограда Гарнача. Для формирования характерного для них аромата и вкуса суслу отделяется от мезги уже через пять часов.

Среди других винодельческих районов Испании следует назвать Каталонию. Здесь около города Панадес производятся неплохие красные вина из винограда сорта Каринена, Гарнача и Темпранильо.

На юго-востоке от Мадрида раскинулась равнина Ла Манча. Здесь вырабатываются белые вина из винограда сорта Аирен. Но наиболее популярны красные вина *Вальдепеньяс (Valdepeñas)*. Они изготавливаются из винограда сорта Сенсибель еще с XVII столетия и пользуются значительной популярностью. Эти вина мягкие, легкие, с фруктовым ароматом.

Арагон славится красным вином *Каринена (Cariñena)*, производимым южнее города Сарагоса. Это экстрактивное вино с фруктовым ароматом содержит 13—15% алкоголя.

Достоинно упоминания белое вино *Рueda (Rueda)*, производимое в винодельческом районе Кастилья-Леон. Богатое экстрактивное вино с крепостью 12%, оно приобретает после выдерживания аромат лесного ореха.

Крупнейшими производителями этого молодого освежающего вина являются кооператив «**Агрикола Кастелльяна**» (**Agricola Castellana**) с ежегодным объемом 8 миллионов литров и винодельческая фирма «**Винос Бланкос де Кастилья**» (**Vinos Blancos de Castilla**), изготавливающая одну из лучших марок — *Маркес де Рискаль (Marques de Riscal)*.





В Галисии достойны упоминания белое и красное *Рибейро* (*Ribeiro*) и слегка шипучее, с фруктово-цветочным ароматом *Альбариньо* (*Albariño*).

Среди вин Леванта следует упомянуть десертные (рансио) вина *Аликанте* (*Alicante*), хорошее красное вино *Хумилья* (*Jumilla*), легкие красные вина *Утиэль-Рекена* (*Utiel-Requena*).

Наконец нельзя не отметить красные сухие вина марки *Вега Сицилия* (*Vega Sicilia*). Одно из самых лучших вин Испании, насыщенное и с фруктовыми тонами во вкусе, оно достигает естественной крепости до 16% алкоголя. *Резерва Эспешияль* представляет собой купажированное вино на основе 62–79 вин. Это примечательное вино вырабатывается в долине реки Дуэро из винограда сорта Борделе и других местных испанских сортов, что несколько препятствует причислению его к великим винам мира. Выдерживаемое в течение 10 лет, оно снискало немало поклонников, одним из которых был Уинстон Черчилль.

Испанские вина пока известны в России меньше, чем французские, немецкие и даже итальянские. Усилиями фирмы *Jalta Import* нам поставляется несколько марок белых сухих вин: *Кастильо Сан Симон* (*Castillo San Simon*), *Кастильо Ладомар* (*Castillo Ladomar*), *Солар де Каррион* (*Solar de Carrion*) и т. д. Она же поставляет широко известное испанское вино *Маркес де Касерес*. Производимое с 1970 года, оно уже широко известно в мире своим великолепными вкусовыми и ароматическими качествами — результатом выдерживания вина в дубовых бочках.

Маркес де Касерес (*Marques de Caceres*)

Это вино производится молодым предприятием, которое стремится ограничить выдержку в бочках необходимым минимумом. Может считаться типичным испанским вином, оно употребляется молодым и обладает превосходным фруктовым вкусом. Вырабатывается красным из винограда сорта Темпранильо с добавлением Масуэльо и Грасиано, белым из винограда сортов Виура и Мальвазия, розовым из винограда сортов Темпранильо и Гарнача.



Вину присущ мягкий, бархатистый вкус, ярко выраженный фруктовый букет с тонами спелых яблок и ванили. Вкусовые и ароматические качества вина усиливаются по мере выдержки. Напиток хорошо сочетается с мясными блюдами, сыром. Температура сервировки — 12–16°C. Крепость — 12%.

Паласио де Арганса (*Palacio de Arganza*)

Красное сухое вино из винограда сортов Менсия, Аликанте, Гарнача с великолепным пикантным ароматом, темно-рубиновым цветом. Хорошо сочетается с мясными блюдами, сыром. Крепость — 13%.

Сангрия (*Sangria*)

Сангрия относится к числу специальных напитков и давно снискала себе популярность в мире, в том числе и на российском рынке. Она экспортируется во многие страны, в основном в США и Германию.

Этот слабоалкогольный напиток вырабатывается на основе красного вина отличного качества и фруктовых компонентов, которые в сочетании с другими компонентами придают ей особый вкус.

Название вина происходит от испанского слова «sangre», что в переводе означает «кровь». В Испании *Сангрию* готовят в домашних условиях, по вкусу подбирая сочетания компонентов: натуральной или газированной воды, сахара, натуральных эссенций или экстрактов цитрусовых, сока. При этом минимальное содержание вина в *Сангрии* составляет не менее 50% объема, а крепость готового вина может колебаться от 7 до 12%. Рецепт допускает наличие в вине мякоти или цедр.

В России производством *Сангрии* занимается фабрика испанской фирмы «Бо-





дегас Вальдепабло — Нева», расположенная в городе Гатчина Ленинградской области. Она изготавливает *Сангрию* в трех вариантах: *Эта*, *Дон Маноло*, *Дон Рамиро*.

Вино употребляется как прохладительный напиток или дополнение к хорошему обеду. (См. цв. наклейку XXVI.1)

Винья Сарда (*Viña Sarda*)

Красное, белое и розовое сухое вино, выдержанное в дубовой бочке. Производится винодельческой фирмой «*Бодегас Сарда*», основанной в 1896 году и расположенной в провинции Пенедес. Вино обладает бархатистым вкусом, хорошо сбалансированное и гармоничное. Превосходно сохраняет аромат свежего винограда. Крепость — 11,5%. (См. цв. наклейку XXVI.2)

Фаустино V (*Faustino V*)

Выдержанное вино, вырабатываемое с 1860 года фирмой «*Фаустино Мартинес*» в провинции Риоха. Производится красным из винограда сорта Темпранильо с добавлением Грасиано и Масуэльо, белым сухим из винограда сорта Виура, розовым из винограда Темпранильо.

Красное вино обладает рубиновым цветом, ароматом дуба с тонами специй и ореха, мягким вкусом.

Белое вино имеет бледно-золотистый цвет, аромат свежего винограда и вкус с приятной кислинкой.

Розовому вину присущ нежно-розовый цвет, аромат свежего красного винограда, незначительная кислинка во вкусе.

Красное *Фаустино* сочетается с блюдами из красного мяса, дичи, сыра; белое и розовое — с морепродуктами и холодными закусками. Крепость: красного и розового — 12,5%, белого — 11,5%. (См. цв. наклейки XXVI.3, 4)

Производится также вино *Фаустино I Гран Резерва* — красное сухое, выдержанное 2 года в дубовых бочках, а затем



4 года — в бутылках перед поступлением в продажу, и *Фаустино VII* в вариантах — красное, розовое (крепость — 12,5%), белое сухое и белое полусухое (крепость — 11,5%).

Португалия

Португалия познакомилась с вином около VI века до н. э., когда древние финикийцы открыли для себя эту страну. Именно финикийцы завезли сюда разнообразные сорта винограда, которые культивируются уже свыше двух с половиной тысяч лет, адаптировались к местным почвенным и климатическим условиям и нигде больше не встречаются сегодня.

Во времена древних римлян территория виноделия распространилась далеко на север страны и достигла бассейна реки Доуро. Став самостоятельным государством в 1143 году, Португалия всегда славилась своим вином, составлявшим значительную долю ее экспорта.

1986 год — памятный для виноделия этой страны: Португалия была принята в члены Европейского Экономического Сообщества. Ей сразу же пришлось перестраивать свою экономику, в первую очередь — виноградарство и виноделие, так как ни в одной из европейских стран производство вина не занимает такой большой доли в общественном продукте, как здесь. Площадь возделываемых под виноградом земель составляет 370 тысяч гектаров. Но производство винограда невелико: Португалия вырабатывает всего 8—10 миллионов гектолитров вина в год. Большая часть его потребляется внутри страны.

Новое законодательство по вину увеличило количество винодельческих районов, где осуществляется контроль за качеством вина. Такие районы обозначаются как *Denominação de Origem* или *Regiões demarcadas* (наименование по происхождению), а вина, в них вырабатываемые, имеют гарантированное наименование *Selo de Origem*, подкрепляемое соответствующей печатью Национального комитета вина (*Junta Nacional do Vinho*).

Классификация португальских вин следующая.

Самая высокая категория качества обозначается *DOC* (*Denominação de Origem Controlada*), что означает «вино контролируемого наименования по происхождению». Обо-

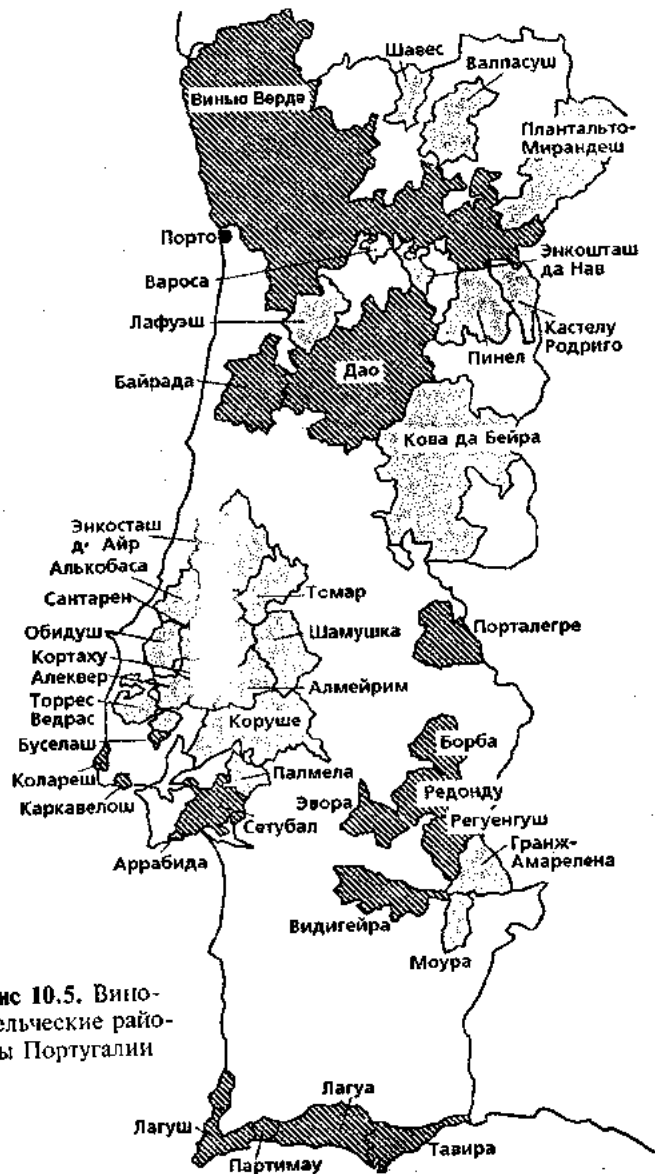


Рис 10.5. Винодельческие районы Португалии



значение используется для характеристики 19 самых выдающихся вин Португалии*: крепленых вин *Порто* (1761), вин *Доуро* (1982), *Дао* (1908); десертных вин *Мадейра* (1908) и *Москател ди Сетубал* (1907); молодых вин *Винью Верде* (1908–1929), *Байрада* (1979). Уже в наши дни к этой категории были отнесены вина *Порталегре* (*Portalegre*), *Борба* (*Borba*), *Регуенгуш* (*Reguengos*), *Редондо* (*Redondo*) и *Видигейра* (*Vidigueira*).

Следующая, более низкая, категория качества вин обозначается IPR (*Indicação de Proveniência Regulamentada*), что можно перевести как «обозначение регулируемого происхождения». Начиная с 1988 года установлено 28 виноградников, которые имеют право выпускать вина регулируемого происхождения. К таким винам относятся *Пико* (*Pico*), *Палмела* (*Palmela*), *Аррабида* (*Arrabida*), *Торрес Ведрас* (*Torres Vedras*) и другие.

Другая категория качества вин обозначается VQPRD (*Vinhos de Qualidade Produzidos em Regiões Determinadas*). Это качественные вина, производимые в определенных регионах. Все вина категорий DOC и IPR имеют право использовать это дополнительное обозначение на этикетке, если желают. Данная аббревиатура означает, что при производстве вина использованы лишь строго разрешенные сорта винограда, определенная почва, климат, культура виноградарства и виноделия.

Категория качества вин Vinho Regional была введена в 1992 году. Она обозначает региональные, или местные, вина, лучшие среди столовых. Несмотря на имеющиеся более престижные категории качества, многие великолепные португальские вина поставляются в торговую сеть именно под этим обозначением, так как при этом производитель не связан жесткой регламентацией по использованию определенных сортов винограда и может по своему усмотрению экспериментировать с местными португальскими сортами.

Самая низкая по качеству категория португальских вин — столовые вина (*Vinho de Mesa*). Это обозначение гарантирует, что вино произведено в Португалии, однако конкретный район изготовления не указывается. По зако-

* В скобках указан год присвоения категории.

ну на этикетке вина этой категории не проставляется год сбора урожая.

Однако Португалии еще предстоит провести большую работу по созданию эффективной системы контроля за качеством вина, который пока состоит лишь из контроля за его выдержкой.

Те португальские виноградари, которые сами не производят вино (а таких подавляющее большинство), поставляют виноград кооперативам, а те — продают свое вино крупным виноторговым фирмам. Виноторговые фирмыкупажируют приобретаемые вина и продают получаемое вино под собственным названием.

К особенностям португальского виноделия можно отнести чрезвычайное разнообразие сортов культивируемого винограда. Португальские виноделы возделывают в основном свои собственные сорта, достаточно своеобразные и оригинальные.

К тому же многие португальские виноделы выжимают сок из винограда старинным способом — ногами, а виноградные лозы высаживают около деревьев, и они овивают их, используя как подпорки, — другой древний португальский прием. Все это дает основание сравнивать Португалию с «музеем вина», настолько много здесь пленительной архайки.

Самым известным португальским экспортным вином является портвейн, но он составляет все-



Рис. 10.6. Этикетка самого известного португальского вина Винью Верде

го 6 процентов от объема производимого в стране вина. В то же время на так называемые зеленые вина виньюш вердеш (vinhos verdes) приходится 25 процентов винной продукции страны. «Зеленые» в данном случае означает не цвет вина, а молодой возраст. Они вырабатываются в винодельческом районе, расположенном между реками Минью и Дору на северо-западе Португалии. Первая зафиксированная в документах экспортная поставка этого вина отмечена еще в 1295 году, когда его употребляли во время возведения в сан английского епископа.

Зеленые вина — это легкие, немного игристые и гармоничные напитки, готовые к употреблению уже следующей весной после сбора урожая. Своим приятным освежающим вкусом с небольшой кислинкой они обязаны тому, что виноград собирают не полностью вызревшим. Само вино обладает светло-желтым цветом.

Производится также небольшое количество красного вина. Для обеспечения небольшой шипучести проводят специальную вторичную ферментацию вина, но сейчас этот технологический прием заменяется простым введением в вино углекислого газа.

Обычно крепость этих вин невелика и составляет 8,5%. Они употребляются как аперитив, хорошо сочетаются с дарами моря.

Несмотря на то, что Португалия целиком омывается водами Атлантического океана, некоторые ее районы по климату схожи со средиземноморскими странами. Это относится прежде всего к районам Дауро и Дао.

Район Дао защищен от ветров Атлантики горами, что и определяет особенности здешнего климата. В районе вырабатывается преимущественно темно-красное, креп-



кое, бархатистое, с большим содержанием танина вино, которое хорошо хранится и относится к лучшим винам страны.

Белые вина из этого района обладают освежающим вкусом и употребляются молодыми, подобно французским Божоле Нуво.

Винный район Байрада расположен на побережье Атлантического океана, на полпути между городами Порто и Лиссабоном. Название района происходит от слова «барро», означающем на португальском языке «глина», и отражает характер местных почв — в основном глина, иногда глина с песком. В районе производится около 60% всех португальских игристых вин. Местные вина производятся уже свыше тысячи лет. Преобладающий сорт винограда — красный Бага, дающий отличное красное вино с фруктовым вкусом. Белые вина не так хороши и производятся в небольшом количестве. Здесь же вырабатываются широко известные в мире розовые вина *Матеуш (Mateus)*. Для получения розового цвета кожура ягод красного винограда оставляется на определенное время в ферментируемом соке. Сегодня это вино — самое продаваемое розовое вино в мире, разливаемое в особые бутылки, во многом копирующие франконские боксбойтели.

Расположенный в 40 километрах к северу от Лиссабона небольшой винодельческий район Буселаш занимает особое место в португальском виноделии. Вина Буселаша любили английские короли Георг III и Георг IV, герцог Веллингтон, Томас Джефферсон. Утверждают, что именно вино *Буселаш (Buselas)* упоминается Шекспиром под названием *Шарнека (Charneca)*. В XIX веке популярность вина осталась неизменной, его часто называли *Португальский Хок (Portuguese Hock)* за великолепный аромат.

В районе выращивается пре-



Рис. 10.7. Знаменитое португальское розовое вино Матеуш пользуется большим спросом за границей

имущественно белый виноград сорта Аринто, не встречающийся в других винодельческих районах страны. В наше время, несмотря на то, что объем производства вина сократился почти вдвое по сравнению с прошлым веком, его по-прежнему ценят знатоки, сравнивая с лучшими винами Шабли.

Примечателен небольшой винодельческий район Колариш (Colares), расположенный на побережье Атлантического океана, в 60 км к северо-западу от столицы. Здесь культивируется уникальный сорт винограда Рамиско. Лозу традиционно сажают в траншеи, вырытые в песчаных дюнах, с целью защиты от пронизывающего атлантического ветра. Но нет худа без добра: этот район — единственный в Европе, который не смогла уничтожить филлоксер в конце XIX века. Местное вино обладает крепостью, энергичностью, насыщенностью, ярким букетом. К сожалению, в настоящее время производство этого вина пришло в упадок из-за трудоемкости выращивания винограда, но принимаются меры, вселяющие уверенность в возрождении былой славы этого винодельческого района.

Недавно было свернуто производство другого именитого крепкого сладкого вина — *Каркавелуш (Carcavelos)*, но принимаются попытки его восстановления.

К востоку от столицы расположен район производства знаменитого десертного мускатного вина *Москател ди Сетубал* (Moscatel de Setubal)*, а на самом юге страны, в



Рис. 10.8. Колариш — небольшой прославленный винный регион на Атлантическом побережье, где вырабатываются богатые танином красные вина

* Подробнее см. гл. II «Мир крепленых вин».

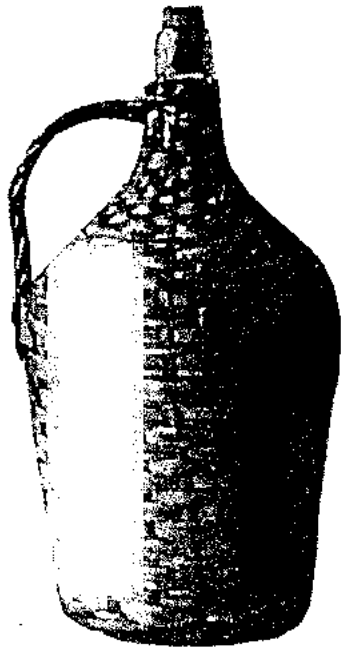


Рис. 10.9. В таких гаррафао продается дешевое и довольно неплохое легкое вино, удачно дополняющее местные рыбные блюда

приятным фруктовым вкусом и сбалансированных, — большое будущее.

винодельческом районе Алгарви (Algarve), вырабатывается столовое вино *Лагуа (Lagoa)*. Оно не выдерживает перевозок и поставляется на рынок в 5-литровых флягах, называемых гаррафао. Это дешевое вино — хорошее гастрономическое сопровождение к местным рыбным блюдам.

Среди региональных вин, которые по занимаемому месту в иерархии португальских напитков соответствуют французским винам категории Вэн де Пэ (Vin de Pays), следует отметить вина *Траш-уш-Монтиш (Tras-os-Montes)*, *Бейраш (Beiras)*, *Бейра Литорал (Beira Litoral)*, *Эштремадура (Estremadura)*, *Рибатежу (Ribatejo)*, *Алгарви (Algarve)*. Некоторые региональные вина, например, *Алентежу (Alentejo)*, ограничены в производстве. Одновременно улучшается их качество и престижность.

Нет сомнения в том, что у вин самой большой провинции Алентежу, обладающих

Следует отметить тот положительный факт, что в последние годы португальские вина стали все чаще поставляться в Россию. Сегодня они уже не являются редкостью на прилавках магазинов столицы и других крупных городов.

Прочитать этикетку португальского вина нетрудно. Помимо общепринятых сведений (крепость, объем бутылки, производитель, марка вина, тип вина, категория каче-



ства и т. д.), на этикетках часто используют дополнительные надписи:

Adega — винный подвал, или более точное значение этого слова на этикетке — «производитель».

Branco — белое вино.

Bruto — сухое игристое вино.

Casta — сорт винограда.

Casta predominante — преобладающий сорт винограда.

Colheita — год сбора винограда.

Engarrafado por — разлито...

Engarrafado na Origem or na Quinta — разлито производителем.

Engarrafado na Regiao — разлито в районе производителя, но не обязательно самим производителем.

Garrafa — винная бутылка, объемом в половину обычной бутылки.

Garrafao — 5-литровая фляга столового вина.

Garrafeira — обычно: винодельня. Но это также термин для обозначения красного вина, выдержанного два года в резервуарах и один год в бутылках. Белые вина должны выдерживаться шесть месяцев в резервуарах (бочках) и шесть — в бутылках до момента поступления в продажу.

Quinta — винодельня. Термин эквивалентен французскому термину «шато».

Produzido por — произведено ...

Reserva — выдержанное вино, отвечающее установленным требованиям. Термины *especial* (специальное) или *particular* (особенное), добавляемые к этому термину, законом не предусмотрены. Они проставляются изготовителями произвольно.

Seco-Dry — термин, часто используемый для обозначения вкусовых качеств белого вина.

Selo de Garantia — Институт вин и виноделия в Лиссабоне и различные местные контролирующие органы выпускают дополнительные этикетки для португальских вин, которые удостоверяют их аутентичность. Эти этикетки размещаются либо на горлышке бутылки, либо с противоположной от основной этикетки стороны.

Meio-Seco — полусухое вино.

Tinto — красное вино.

Vinho — вино.

Vinha — виноградник.



Vinho Spumante — игристое вино, производимое с использованием одного из нескольких методов, обычно классического метода шампанизации.

Vinho Espumoso — шипучее вино.

Греция

На греческом острове Крит культура виноделия известна уже четыре тысячи, на материковой Греции — три тысячи лет, что, без сомнения, позволяет считать эту страну родиной

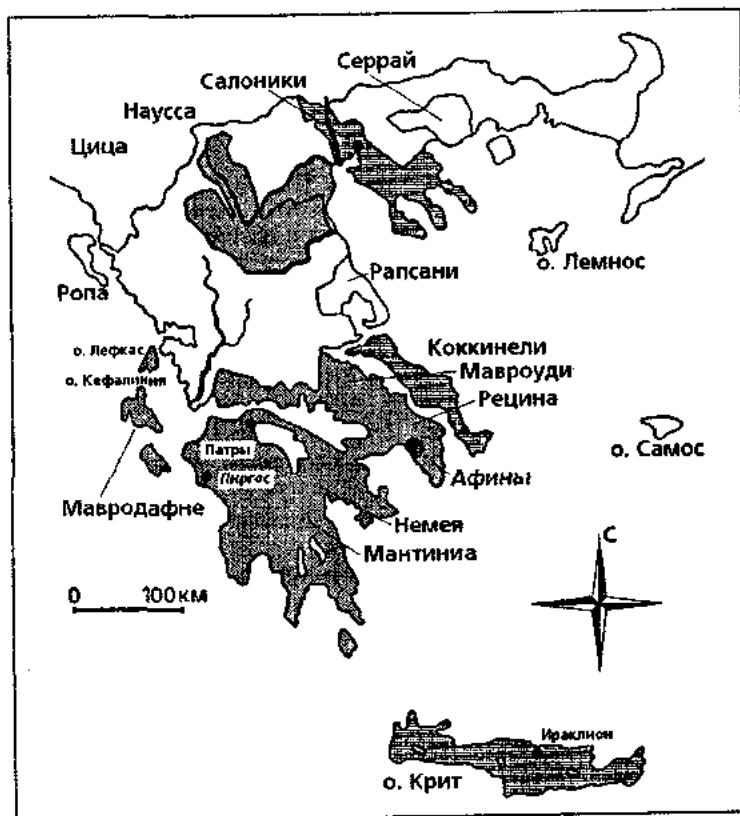


Рис. 10.10. Винодельческие районы Греции



европейского виноделия. Греческие легенды утверждают, что культура виноделия исходит от богов Греции. Бог вина Дионис якобы научил людей виноделию и употреблению вина.

Тем не менее греческое вино за пределами страны не очень почитается знатоками. Больше всего препятствовало виноделию многовековое господство турков, верных приверженцев Магомета, противников алкоголя. В некоторых районах Греции даже употребление в разговоре слова «вино» считалось тягчайшим преступлением.

Лишь с середины XIX столетия, вместе с приобретением независимости, виноделие начало постепенно входить в греческую жизнь.

Сегодня в Греции под виноградниками занято 80 тысяч гектаров земли, ежегодно вырабатывается около пяти миллионов гектолитров вина, из которых внутри страны потребляется три миллиона гектолитров. Со вступлением Греции в члены Европейского Экономического Сообщества в 1981 году ее древнее виноделие начало развиваться ускоренными темпами. И хотя многое в этом деле еще остается примитивным, тем не менее внедрена новая система вин контролируемых наименований по происхождению. Она копирует французскую систему и нацелена на качественное совершенствование греческих вин. Большую часть греческих вин составляют ординарные белые и красные вина посредственного качества. Однако вырабатываются и добротные качественные вина.

Самое известное греческое вино — *Рецина* (*Retina*). Это сухой белый напиток крепостью 11,5% для повседневного употребления. На сегодняшний день это единственное в своем роде вино, обладающее сильным ароматом и привкусом смолы. Не случайно и название вина в переводе с греческого языка означает «смола». Происхождение *Рецины* связывают с греческой традицией хранить вино в открытых сосу-



дах — амфорах. Соприкасаясь с воздухом, вино в них быстро портилось. Тогда греки стали искать средство герметически его закупоривать. И таким средством явилась смесь гипса и смолы. Вино обладает свойством поглощать ароматические составляющие смолы. Таким образом, смоляной дух вина стал нормой для греков. И в наше время, при современных методах герметизации бутылок с вином, смолу стали специально добавлять в вино для обеспечения привычного вкуса и аромата.

Сегодня греки используют для приготовления *Рецины* исключительно смолу алеппской пинии. При этом ее количество не должно превышать 10 граммов на литр. Смолу никогда не добавляют в готовое вино, а только на стадии брожения. Передав свой аромат и вкус, смола затем удаляется из вина путем фильтрации.

В небольшом объеме в Греции производится также красно-розоватое рецинированное вино, называемое *Коккинели* (*Kokkineli*). Оно обладает несильным смолистым вкусом и ароматом, сохраняя при этом вкус и аромат красного вина.

Вообще слишком резкий смолистый аромат *Рецины* — свидетельство ее низкого качества. Хорошее вино обладает гармоничным сочетанием смолистого аромата и аромата виноградного вина, дополняющих, но не забивающих друг друга.

Рецину употребляют охлажденной до 7–9°C, запивая разнообразные блюда греческой кухни.

Не обработанные смолой вина в Греции не имеют



давних традиций. Лучшие из них происходят из северных горных районов страны, где лето не длится так долго, не такое сухое и жаркое. Среди белых вин это прежде всего вино *Робола* (*Robola*), производимое на острове Кефалинии. Бутылки этого вина завернуты в специальные чехлы из мешковины, что довольно экзотично и нравится туристам.

На соседнем острове Лefкас вырабатывается красное, почти черное вино *Мавродафне* (*Mavrodaphne*). «Маврос» в переводе с греческого означает «черный».

На острове Самос производят известное одноименное сладкое вино из винограда сорта Москато. Оно вырабатывается в различных вариантах. Чаще всего это сладкие вина среднего качества, но изготавливаются также и высококачественные ликерные напитки, такие как *Самос Нектар*. Сухое вино с этого же острова не пользуется такой известностью, как *Самос*. Называемое *Самена* (*Samena*), оно представляет собой хорошее, легкое, почти пенящееся белое вино бледно-желтого цвета с великолепным изысканным ароматом.

Значительная доля вина изготавливается на острове Крит, в основном это крепкие красные вина контролируемого наименования: *Архис* (*Archanes*), *Дафнес* (*Daphnes*), *Пеца* (*Peza*), *Ситиа* (*Sitia*).

В целом острова Греции поставляют на рынок около 20% всего производимого в стране вина.

Самым значительным винодельческим предприятием Греции является фирма «Ахайя Клаус». Немец Густав Клаус из Баварии (1825–1908) вместе со свитой ставшего позднее королем Греции Отто I переселился сюда, чтобы попробовать свои силы в винодельческом бизнесе. Он заложил по античному образцам виноградники на высокогорном плато выше портового города





Патры, в винодельческом районе Ахайя, известном своими великолепными винами.

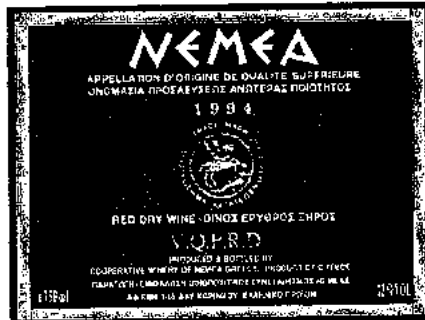
В 1861 году он основал здесь винодельческое поместье Ахайя Клаус, образцовое, самое большое и известное в Греции. Его виноградники были заложены еще во времена Древней Византии и уже тогда славились на всю страну. Сейчас вина фирмы «Ахайя Клаус» экспортируются в 40 стран. Они завоевали 130 наград на международных конкурсах, в том числе 60 золотых и 50 серебряных.

К лучшим сухим красным винам страны относится равноценное марочному вино *Деместика* (*Demestica*). Оно получило свое имя от небольшой винодельческой деревни на северной окраине Пелопоннеса, откуда происходят известные вина. Это крепкое вино из старых сортов винограда, которые не числятся в современном списке сортового винограда. Но известно, что среди сортов, из которых составлено это вино, точно имеется известный красный Мальвазнер и сорт Маврудия. Они придают вину терпкий фруктовый тон и ни с чем не сравнимый аромат. Этот специфический привкус определяется также и известковыми почвами.

К достойным рекомендации высококачественным винам Греции относится, наконец, и темно-красное *Наусса* (*Naoussa*), причисляемое к известным винам Македонии.

К лучшим маркам греческих вин относятся:

Немея (Nemea)



вкусом. Крепость — 11,5%. Хорошо сочетается с сыром и мясом.

Высококачественное красное сухое вино, считающееся одним из лучших греческих вин. Производится в северо-восточной части Пелопоннеса близ города Коринфа из винограда сорта Агиоргитико.

Обладает почти черным цветом, приятным и слегка терпким



Наусса (Naoussa)

Крепкое красное вино контролируемого наименования, производимое в Северной Греции, в Македонии. Обладает очень темным цветом и повышенной крепостью (12,5%). Считается одним из лучших греческих вин.

Рансани (Rapsani)

Темно-красное вино, вырабатываемое из винограда, выращенного на склонах горы Олимп в Фессалии. Употребляется молодым.

Мантиниа (Mantinia)

Сухое ароматное белое вино контролируемого наименования по происхождению, производимое в Центральном Пелопоннесе, в Аркадии. В настоящее время выпускается в больших количествах.

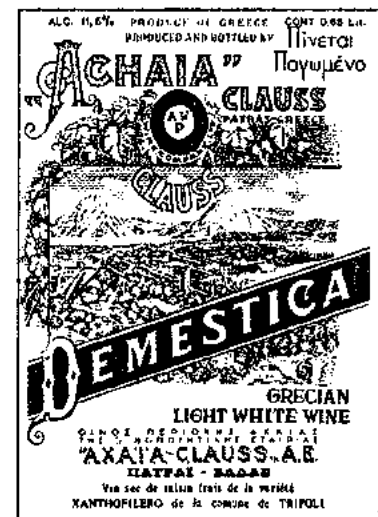
Деместика (Demestica)

Известное сухое столовое вино, производимое фирмой «Ахайя Клаус» на севере Пелопоннеса.

Изготавливается в красном, белом и розовом вариантах. Пользуется популярностью из-за великолепных вкусо-ароматических качеств, однако не может долго храниться. Крепость — 11,5%.

Мавродафне (Mavrodaphne)

Одно из лучших вин Греции, напиток контролируемого наименования, на-



зывается образно «Черный лавр». Темное, сладкое, как портвейн, вино обладает крепостью, достигающей 15%. Выдерживается три года в дубовых бочках. Может использоваться как аперитив, температура сервировки — 7°C. Это вино — жемчужина среди вин, производимых фирмой «Ахайя Клаус».

Кипр

Остров Кипр знаменит своими богатыми традициями виноделия, насчитывающими уже четыре тысячи лет. Кипрские вина поставлялись фараонам Древнего Египта в Древнюю Грецию и императорский Рим. В 1191 году они по достоинству были оценены крестоносцами Ричарда Львиное Сердце.

В настоящее время здесь возделывается около пяти тысяч гектаров виноградников. Виноделием занимается треть всех занятых в сельском хозяйстве жителей. Из 150 культивируемых на острове сортов винограда производятся сухие белые, розовые, красные вина, а также крепленые мускаты, вина типа портвейн, херес, малага, ароматизированные вина. Кипр поставляет на экспорт 75% своей продукции, главным образом крепленые вина.

Гордостью острова является имеющее древние корни вино *Коммандария* (*Commandaria*) — густое и сладкое. В настоящее время на острове, никогда не знавшем филлоксеры, культивируется главным образом только два местных сорта винограда. В виноградарство и виноделие внедряются международные стандарты.

Среди кипрских марок вина наибольшей популярностью пользуются следующие:

Коммандария (*Commandaria*)

Десертное вино массового производства. Считается самым древним вином на свете, производимым более 7 тысяч лет.

В летописи упоминалось как вино *Nama*. В средние века его называли также «вином крестоносцев», так как они причащались им в церквях. Современное название вина

также восходит ко временам крестоносцев, у которых это слово обозначало порядок воинского старшинства рыцарей.

Вино изготавливают в ограниченном районе, состоящем из виноградников 15 деревень, из винограда сортов Черный Маврон и Ксинистерн белый. Гроздья раскладывают на солнце и увяливают, достигая этим более высокой концентрации сахара. После брожения сока в больших глиняных амфорах изготавливают красное и белое вино.

Наибольшее количество *Коммандарии* изготавливается традиционным древним способом: оно выдерживается не менее 30 лет во врытых в землю амфорах. При этом вино смешивают по методу, напоминающему систему солера при производстве хереса. Получается превосходное тонкое выдержанное вино цвета красного дерева с крепостью 16% и выше. Несмотря на то, что в этом вине содержится много сахара, оно не бывает приторным и обладает выразительным вкусом и ароматом.



Рис. 10.11. Легендарное кипрское вино *Коммандария*, которое оценили еще крестоносцы

Беллапайс (*Bellapais*)

Это одно из лучших белых вин Кипра получило свое название в честь знаменитого монастыря Беллапайс. Вино обладает крепостью 11%. Относится к типу игристых вин. Сухой напиток с освежающим воздействием.

Отелло (*Othello*)

Кипрское красное сухое вино, производимое из местных сортов винограда. Крепость 12%. Лучше употреблять через 3–4 года после розлива в бутылки.



Балатон Боглари Мушкотай
(*Balaton Boglari Muskotaly*)

Высококачественное венгерское полусладкое мускатное вино, изготавливаемое из винограда сорта Мушкотай Отгонель. Обладает пряным мускатным ароматом. Крепость — 9,5%. Может быть использовано на десерт.

Бадачони Сюркебарат
(*Badacsony Szurkebarat*)

Белое высококачественное вино, вырабатывается из винограда сорта Сюркебарат (в переводе на русский язык «сюркебарат» означает «серый монах»). Вино обладает золотистым цветом, полным и насыщенным сладким вкусом, тонким ароматом. Крепость — 12,5%. Температура сервировки — 12°C.

Мори Эзерйо
(*Mori Ezerjo*)

Венгерское высококачественное белое вино, производимое из местного винограда сорта Эзерйо (в переводе на русский язык «эзерйо» означает «тысяча хорошо»). Вино обладает золотистым цветом с зеленоватым оттенком, тонким и слегка кислым вкусом, легким выразительным ароматом. Крепость — 9,5%. Хорошо сочетается с голубцами, блюдами из печени. Температура сервировки — 12°C.

Виллани Харшлевелю
(*Villany Harslevelu*)

Белое высококачественное вино, производимое в Южно-Задунайском винодельческом районе. Обладает золотистым цветом с зеленоватым оттенком, полным вкусом с пикантной кислинкой и горьковатым послевкусием, пряным ароматом. Крепость — 10,5–12%. Температура сервировки — 12°C.

Виллани Бургунди
(*Villany Burgundi*)

Красное высококачественное вино. Обладает темно-рубиновым цветом, полным и насыщенным вкусом, пряным ароматом с выразительным букетом. Крепость — 12,5%. Хоро-



шо сочетается с блюдами из красного мяса. Температура сервировки — до 16°C.

Виллани Медок Нуар
(*Villany Medoc Noir*)

Красное высококачественное вино, производимое в Южно-Задунайском винодельческом районе. Обладает темно-рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, выразительным пряным ароматом. Крепость — 12,5%. Подается к сырам и жареной рыбе. Температура сервировки — до 16°C.

Надьредеи Оласрилинг
(*Nadyredei Olaszriesling*)

Белое высококачественное вино, производимое в Южно-Задунайском винодельческом районе. Обладает золотистым цветом, полным и сухим вкусом с приятной кислинкой, тонким цветочным ароматом. Крепость — 12%. Хорошо сочетается с блюдами из курицы, говядины. Температура сервировки — 12°C.

Надьредеи Леанька
(*Nadyredei Leanyka*)

Белое высококачественное вино, производимое в Южно-Задунайском винодельческом районе. Обладает золотисто-желтым цветом, полусладким и гармоничным вкусом, выразительным ароматом. Крепость — 12%. Гастрономический альянс — салаты, курица, паштет. Температура сервировки — 12°C.

Сексарди Бургунди
(*Szekszardi Burgundi*)

Красное высококачественное вино. Обладает темно-рубиновым цветом, полным и гармоничным вкусом, приятным характерным ароматом. Крепость — 12,5%. Гастрономический альянс: гусиная печень, жаркое из свинины, холодное. Температура сервировки — до 16°C.

Сексарди Каберне
(*Szekszardi Cabernet*)

Красное высококачественное вино, производимое в Южно-Задунайском винодельческом районе. Обладает тем-



но-рубиновым цветом, полным и немного терпким вкусом, тонким и пряным ароматом. Гастрономический альянс: блюда из жареной рыбы и жареного мяса, дичи. Крепость — 12,5%. Температура сервировки — 14° — 16°С.

**Шопрони Кекфранкош
(Soproni Kekfrankos)**

Красное высококачественное вино, производимое в Северо-Задунайском винодельческом районе. Обладает гранатовым цветом, терпким, кислым и бархатистым вкусом, свежим ароматом. Крепость — 12,5%. Гастрономический альянс — блюда из красного мяса. Температура сервировки — 16°С.

**Чопаки Рислинг
(Csopaki Riesling)**

Белое высококачественное вино, производимое в Северо-Задунайском винодельческом районе. Обладает соломенным цветом с зеленоватым оттенком, полным кислым вкусом, выразительным цветочным ароматом. Гастрономический альянс: блюда из жареной рыбы и мяса, гусяная печень. Крепость — 11,5–12%. Температура сервировки — 12°С.

**Эгерская Леанька
(Egeri Leanyka)**

Белое высококачественное вино, производимое в Северо-Венгерском винодельческом районе. Обладает соломенным цветом с зеленоватым оттенком, полным и гармоничным вкусом, выразительным цветочным ароматом. Крепость — 10,5–11%. Гастрономический альянс: овощи, блюда из печени и белого мяса. Температура сервировки — 12°С.

**Эгерская Бычья Кровь
(Egeri Bikaver)**

Знаменитое красное высококачественное вино, производимое в Северо-Венгерском винодельческом районе из винограда сортов Кадарка, Кекфранком, Медок Нуар, Каберне, Опорто. Обладает выразительным темно-гранатовым цветом, гармоничным бархатистым и слегка терпким вкусом, великолепным пряным ароматом. Хорошо сочетается с блюдами из жареной свинины, дичи, печени, птицы. Крепость — 12,5–14,5%. Температура сервировки — 16°С.



Болгария

Болгария — древняя винодельческая страна. Местное виноградарство и виноделие связывают с фракийцами, жившими на территории современной Болгарии около 4000 лет назад. После спада в развитии виноделия, вызванного турецким завоеванием и принятием христианства, началось его бурное возрождение.

Роженский, Бачковский и другие монастыри стали центрами виноделия. Им мы обязаны рождением популярных вин с оригинальными названиями, указывающими на монастырское происхождение напитков — *Монастырская изба*, *Монастырское шушуканье* и т. д.

После турецкого завоевания виноделие и виноградарство не были прекращены, несмотря на строгий запрет ислама.

Нашествие филлоксеры, две мировые войны — все это сдерживало болгарское виноделие. После второй мировой войны в Болгарии были основаны мощные государственные винодельческие предприятия. Большой объем производства, его высокие темпы развития, ориентир на количество, а не на качество — все это способствовало тому, что в 70-е годы Болгария являлась одним из крупнейших мировых экспортеров дешевого вина.

В настоящее время Болгария проводит большую работу по повышению качества своих вин. Принятые в 1978 году законы направлены на осуществление контроля за качеством продукции, которая делится на столовые

1989
SVISHTOV REGION



**BULGARIAN
CABERNET
SAUVIGNON**
PRODUCE OF BULGARIA

PRODUCED AND BOTTLED BY
VINIFROM SVISHTOV, BULGARIA
FOR MAHS & SPENCER 410, BAKER STREET, LONDON U.K.
© 1985/81 075

12% vol 75cl e

вина (Tables wine), производимые из смеси сортов винограда, для которых район происхождения не имеет значения; местные вина (Bulgarian Country wines), производимые в определенных винодельческих районах и из отдельных сортов винограда.

Что касается марочных вин, то они также подразделяются на две категории: вина декларированного географического региона и контролируемые вина.

Вина декларированного географического региона выработываются в определенном районе, который в обязательном порядке указывается на этикетке.

Самая высшая категория болгарских вин — контролируемые вина (Controliran wines) — присваивается напиткам, которые производятся в районах с контролируемыми наименованиями. Но в отличие от более низкой категории марочных вин эти напитки подвергаются двойному контролю со стороны института виноградарства и виноделия и Национального комитета по качеству.

Марок вин в Болгарии выработывается чрезвычайно много, как столовых белых и красных, так и десертных, игристых и ароматизированных.

Среди белых сухих столовых вин следует отметить *Димят, Пино**, *Шардоне, Ркацители, Карловски мискит*; среди красных сухих столовых вин — *Мавруд, Мелник, Загоре, Тракия, Гымза, Каберне* и т. д.

В России хорошо известны болгарские вина с остаточным сахаром. Среди них белые — *Монастырская изба, Тамянка, Троян, Хемус*; красные — *Кадарка, Балканский огонь, Меча кровь, Руйно, Мелник* и т. д.

Среди белых десертных вин особой популярностью пользуются *Тамянка, Славянка, Варна, Бисер*; среди красных десертных — *Поморка, Рубин, Тырново* и т. д.

Во всех болгарских селах производятся также великолепные вина собственного изготовления, которые, естественно, не экспортируются и не известны в мире.

В настоящее время в Россию болгарские вина поставляют торговый дом «Русьимпорт».

* Болгарские вина в основном пазываются по сорту винограда, из которого изготовлены.

Австралия

История австралийского виноделия восходит к первой половине XIX века. В 1822 году Грегори Блэксленд произвел на своем винограднике в Новом Южном Уэльсе 140 литров красного вина. Он отправил образец на пробу в лондонское общество поддержки искусства, промышленности и коммерции, которое присудило ему серебряную медаль. Через пять лет Блэксленд получил золотую медаль за свое вино, которое «обладало вкусом и ароматом обычного кларета». Великолепный климат Австралии позволяет выращивать множество сортов винограда — по существу здесь культивируются все лучшие сорта Европы. Значительная часть (около 60%) виноградников расположена в южной части страны со сравнительно прохладным климатом. Главные винодельческие штаты — Южная Австралия, Новый Южный Уэльс, Виктория. Площадь виноградников увеличилась за последние полвека в два раза и составляет 95 тысяч га.

Прошло немногим более 20 лет с тех пор, как технология позволила производить высококачественные австралийские



Рис. 10.13. Винодельческие районы Австралии



вина. Применение выдержки в дубовых бочках открыло путь к значительному прогрессу на пути улучшения качества вина. С 70-х годов Австралия стала производить сухие столовые вина, соответствующие мировым стандартам, а ее красные вина вошли в элиту лучших мировых марок.

Ни одна из винопроизводящих стран мира не сделала в области виноделия так много за относительно короткое время. Последнее десятилетие XX века явилось настоящим «ренессансом» в австралийском виноделии. Это было вызвано резким ростом местного потребления вина. Австралийцы стали пить в среднем 26 бутылок вина в год – больше, чем любая англоязычная нация в мире.

Сегодня австралийская винодельная промышленность самая динамичная, обладающая поистине неисчерпаемым потенциалом. Не только страны-импортеры, но и винодельческие страны, как Франция, например, испытывают ее влияние.

Впечатляет экспорт вин из Австралии: за 8 последних лет достигнут рост с 8 до 125 миллионов литров. Основные потребители – США и Великобритания. Но и Россия в последние годы начинает приобщаться к австралийскому вину.

На российском рынке с 1996 года развернула продажу своих вин австралийская винодельческая компания «Стэнли» (Stanley). Вино поставляется в оригинальных 4-литровых упаковках с краном, что позволяет ему сохраняться при частичном употреблении в течение нескольких месяцев. Фирма предлагает 12 названий вин, в основном легкие белые напитки, насыщенные, ароматные и освежающие, а также несколько названий красного сухого и полусухого вина.

Поставляют свою продукцию в Россию и другие винодельческие фирмы: «Харди» (Hardy), «Лисингэм» (Lisingham), «Клэр Вэлли» (Clare Valley).

Нет сомнений, что спящий гигант просыпается и не за горами тот день, когда символом страны в мире будут не только овцы и кенгуру, но и прекрасные вина, на радость турманам многих стран.



Приложение 1. Официальная классификация бордоских вин

Таблица 1

Регион	Контролируемое наименование по происхождению	Марка вина (наименование кру)	Коммуна	Цвет вина
1	2	3	4	5
Медок	Пойак	Шато Лафит-Ротшильд (Ch. Lafite-Rothschild 1 ^{er})	Пойак	К
		Шато Латур (Ch. Latour 1 ^{er})	Пойак	К
		Шато Мутон-Ротшильд (Ch. Mouton-Rothschild 1 ^{er})	Пойак	К
		Шато Пишон Лонгевиль (Ch. Pichon-Longueville 2 ^e)	Пойак	К
		Шато Пишон Лонгевиль Комплекс де Лаланда (Ch. Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 2 ^e)	Пойак	К
		Шато Дуар-Милон Ротшильд (Ch. Duhart-Milon-Rothschild 4 ^e)	Пойак	К
		Шато Батайн (Chateau Batailley 5 ^e)	Пойак	К
		Шато О-Батайн (Ch. Haut-Batailley 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Клерк-Милон (Ch. Clerc-Milon 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Кройзет-Баже (Ch. Croizet-Bages 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Пюи-Дюкас (Ch. Grand Puy-Ducasse 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Пюи-Лакост (Ch. Grand Puy-Lacoste 5 ^e)	Пойак	К
		Шато О-Баже-Либерал (Ch. Haut-Bages-Liberal 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Линш-Баж (Ch. Lynch-Bages 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Линш-Муассо (Ch. Lynch-Moussas 5 ^e)	Пойак	К
	Шато Мутон-Барон Филипп (Ch. Mouton-Baronne Philippe 5 ^e)	Пойак	К	
	Марго	Шато Педескло (Ch. Pedesclaux 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Понте Кане (Ch. Pontet-Canet 5 ^e)	Пойак	К
		Шато Марго (Ch. Margaux 1 ^{er})	Марго	К
		Шато Дюфор-Виван (Ch. Durfort-Vivens 2 ^e)	Марго	К
Шато Ласкомб (Ch. Lascombes 2 ^e)		Марго	К	
Шато Розан-Сегла (Ch. Rouzan-Segla 2 ^e)	Марго	К		
Шато Розан-Гасси (Ch. Rouzan-Gassies 2 ^e)	Марго	К		
Шато Демирай (Ch. Desmirail 3 ^e)	Марго	К		

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5
Медок	Марго	Шато Ферьер (Ch. Fegiere 3°)	Марго	К
		Шато Марки д'Алеси Беккер (Ch. Marquis-d'Alesme Becker 3°)	Марго	К
		Шато Марки де Терм (Ch. Marquis de Terme 4°)	Марго	К
		Шато Бран-Кантенак (Ch. Brane-Cantenac 2°)	Кантенак	К
		Шато Бояд-Кантенак (Ch. Boyd-Cantenac 3°)	Кантенак	К
		Шато Кантенак-Браун (Ch. Cantenac-Brown 3°)	Кантенак	К
		Шато д'Исан (Ch. d'Issan 3°)	Кантенак	К
		Шато Кирван (Ch. Kirwan 3°)	Кантенак	К
		Шато Палмер (Ch. Palmer 3°)	Кантенак	К
		Шато Пугет (Ch. Pouget 4°)	Кантенак	К
		Шато Прийо-Лишан (Ch. Prieure-Lichine 4°)	Кантенак	К
		Шато Гискур (Ch. Giscours 3°)	Лабард	К
		Шато Дозак (Ch. Dauzac 5°)	Лабард	К
		Шато дн Терт (Ch. du Tertre 5°)	Арзак	К
		Ст.-Эстеф	Шато Ко д'Эстурнель (Ch. Cos-d'Estoumel 2°)	Ст.-Эстеф
	Шато Монтроз (Ch. Montrose 2°)		Ст.-Эстеф	К
	Шато Калон-Сегюр (Ch. Calon-Segur 3°)		Ст.-Эстеф	К
	Шато Лафон Роше (Ch. Lafon Rochet 4°)		Ст.-Эстеф	К
	Шато Ко-Лабори (Ch. Cos-Labory 5°)		Ст.-Эстеф	К
	Ст.-Жюльен		Шато Дюкрю-Бокану (Ch. Ducru-Beaucailhou 2°)	Ст.-Жюльен
		Шато Грюо Лароз (Ch. Gruaud-Larose 2°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Леовиль-Ла-Каз (Ch. Leoville-Las-Cases 2°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Леовиль-Пуафер (Ch. Leoville-Pouffere 2°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Леовиль-Бартон (Ch. Leoville-Barton 2°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Лагранж (Ch. Lagrange 3°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Бейжевиль (Ch. Beychevelle 4°)	Ст.-Жюльен	К

Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5
Медок	Ст.-Жюльен	Шато Бранер-Дюкрю (Ch. Branaire-Ducru 4°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Ст.Пьер-Севестер (Ch. St. Pier-Sevaistre)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Тальбо (Ch. Talbot 4°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Лангоа-Бартон (Ch. Langoa-Barton 3°)	Ст.-Жюльен	К
		Шато Ла Тур Карне (Ch. La Tour-Carnet 4°)	Ст.-Лорэн	К
	О-Медок	Шато Белграв (Ch. Belgrave 5°)	Ст.-Лорэн	К
		Шато Каменсак (Ch. Camensac 5°)	Ст.-Лорэн	К
		Шато Ла Лагун (Ch. La Lagune 3°)	Людон	К
		Шато Кантемерль (Ch. Cantemerle 5°)	Мако	К
		Шато О-Брион (Ch. Haut-Brion 1°)	Пессак	К
Грав	Граф	Шато Буско (Ch. Bouscaul)	Кадайяк	К, Б
		Шато Карбонье (Ch. Carbonnieux)	Леонан	К, Б
		Дм. Де Шевалье (Dm. De Chevalier)	Леонан	К, Б
		Шато Куэн (Ch. Couhins)	Вилленав д'О	Б
		Шато Куэн-Люртон (Ch. Couhins-Lurton)	Вилленав д'О	Б
	Шато Фьезаль (Ch. Fieuzal)	Леонан	К	
	Шато О-Байли (Ch. Haut-Bailly)	Леонан	К	
	Шато О-Брион (Ch. Haut-Brion)	Пессак	К	
	Шато Лавиль-О-Брион (Ch. Lavielle-Haut-Brion)	Таленс	Б	
	Шато Малартик-Лагравин (Ch. Malartic-Lagraviere)	Леонан	Б, К	
	Шато Ла Миссион-О-Брион (Ch. La Mission-Haut-Brion)	Таленс	К	
	Шато Оливье (Ch. Olivier)	Леонан	Б, К	
	Шато Пап-Клемент (Ch. Pap-Clement)	Пессак	К	
	Шато Смит-О-Лафит (Ch. Smith-Haut-Lafitte)	Мартилак	К	
	Шато Ла Тор-О-Брион (Ch. La Tour-Haut-Brion)	Таленс	К	
Шато Латор-Мартилак (Ch. Latour-Martillac)	Мартилак	Б, К		



Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5		
Либу- рне	Ст.-Эмильон	а) Шато Озон (Ch. Ausone 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Шевал-Блан (Ch. Cheval-Blanc 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		б) Шато Босежур (Ch. Beausejour) (Duffan-Lagarosse 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Белэр (Ch. Belair 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Канон (Ch. Canon 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Фурте (Ch. Fouquet 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Фижак (Ch. Figeac 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Ла Гафельер (Ch. La Gaffeliere 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Магделэн (Ch. Magdelaine 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Пави (Ch. Pavie 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Шато Троттвией (Trottevieille 1 ^{er})	Ст.- Эмильон	К		
		Сотер- не	Барсак	Шато Клименс (Ch. Climens 1 ^{er})	Барсак	Б
				Шато Куте (Ch. Coutet 1 ^{er})	Барсак	Б
				Шато Брусте (Ch. Broustet 2 ^e)	Барсак	Б
				Шато Келу (Ch. Caillon 2 ^e)	Барсак	Б
				Шато Дуази-Дэйен (Ch. Doisy-Daene 2 ^e)	Барсак	Б
				Шато Дуази-Дюброка (Ch. Doisy-Dubroca 2 ^e)	Барсак	Б
Шато Дуази-Ведрин (Ch. Doisy- Vedrine 2 ^e)	Барсак			Б		
Шато Мюра (Ch. Myrat 2 ^e)	Барсак			Б		
Шато Нэрак (Ch. Nairac 2 ^e)	Барсак			Б		
Шато Суо (Ch. Swan 2 ^e)	Барсак			Б		
Сотерн	Сотерн	Шато Гюиран (Ch. Guirand 1 ^{er})	Сотерн	Б		
		Шато д'Арш (Ch. Arche 2 ^e)	Сотерн	Б		
		Шато д'Икем (Ch. d'Yquem 1 ^{er})	Сотерн	Б		
		Шато Фило (Ch. Filhot 2 ^e)	Сотерн	Б		
		Шато Ламот-Деспюжол (Ch. Lamothe- Despujols 2 ^e)	Сотерн	Б		



Продолжение табл. 1

1	2	3	4	5
Сотер- не	Сотерн	Шато Ламот-Гюнгар (Ch. Lamothe- Guignard 2 ^e)	Сотерн	Б
		Шато Лафори-Пейрак (Ch. Lafaurie- Peuquey 1 ^{er})	Бомм	Б
		Кло де О-Пейрак (Clos de Haut-Peuquey 1 ^{er})	Бомм	Б
		Шато де Рэн-Винье (Ch. de Rayne-Vigneau 1 ^{er})	Бомм	Б
		Шато Латур-Бланш (Ch. Latour-Blanche 1 ^{er})	Бомм	Б
		Шато Сидала-Рабан (Ch. Sigalas-Raband 1 ^{er})	Бомм	Б
		Шато Рабан-Промис (Ch. Raband-Promis 1 ^{er})	Бомм	Б
		Шато Рьессек (Ch. Rieussec 1 ^{er})	Фаргус	Б
		Шато Роме дю Аю (Ch. Romer du Hayot 2 ^e)	Фаргус	Б
		Шато Судювро (Ch. Suduiraut 1 ^{er})	Преньяк	Б
Шато де Маль (Ch. de Malle 2 ^e)	Преньяк	Б		



Приложение 2. Краткая характеристика марочных вин типа портвейна, производимых на территории бывшего СССР *

Таблица 2

Наименование вина	Сорт винограда	Содержание спирта (крепость), % об.	Содержание сахара, %	Место производства
1	2	3	4	5
<i>Марочные белые</i>				
Портвейн белый Акстафа	Баян ширей, Ркацители	18	13	Азербайджан
Портвейн белый Алабашлы	Баян ширей, Ркацители	19	12	Азербайджан
Портвейн белый Крымский	Клерет, Чуаш и др.	17,5	9,5	Украина
Портвейн белый Кызыл-Кум	Ркацители	19	5	Казахстан
Портвейн белый Магарач	Алиготе, Семильон, Ркацители и др.	17	6	Украина
Портвейн белый Семетей	Ркацители, Баян ширей, Серексия	19	8	Киргизия
Портвейн белый Сурож	Кокур	17,5	9,5	Украина
Портвейн белый Томай	Ркацители	18	10	Молдова
Портвейн белый Югобережный	Смесь белых сортов	18	10	Украина
Портвейн Дербент	Нарма, Ркацители	18	10	Россия
Портвейн Кизляр	Ркацители, смесь белых сортов	18	10	Россия

Продолжение табл. 2

1	2	3	4	5
Портвейн Эчмиадзинский	Смесь белых сортов	18	10	Армения
Портвейн Терек	Ркацители	18	10	Россия
Портвейн Айгешак	Воскеат	19	10	Армения
Портвейн Карданахи	Ркацители	18	10	Грузия
Кубань	Клерет	18	10	Россия
Саамо	Ркацители	17	13	Грузия
Тайфи	Тайфи	18	10	Таджикистан
Шарин	Ркацители, Майский белый	18	12	Казахстан
<i>Марочные красные</i>				
Ала-Тоо	Саперави, Тавквери, Серексия	19	10	Киргизия
Фархад	Каберне, Тавквери	19	10	Узбекистан
Портвейн красный Крымский	Смесь красных сортов	17,5	10	Украина
Портвейн красный Ливдия	Каберне Совиньон	18,5	8	Украина
Портвейн красный Магарач	Каберне Совиньон, Рубиновый Магарача и др.	17	6	Украина
Портвейн красный марочный	Каберне Совиньон, Саперави	18	10	Молдова
Портвейн красный Массандра	Мурведр, смесь красных сортов	18,5	6	Украина
Портвейн красный	Смесь красных сортов	18	11	Украина

* Во всех винопроизводящих республиках бывшего СССР вырабатывалось также около пятидесяти марок ординарных вин типа портвейна — красных, розовых и белых. Изготавливаемые в огромных количествах, эти вина в своей основной массе представляли собой низкокачественные напитки и по этой причине не приводятся в данном приложении.



Л И Ш И Р А Ш У Р А

- Авакянц С. П. Игристые вина. — М., 1986.
 Алкогольные напитки. Популярная энциклопедия. — Минск, 1994.
 Вино. Каталог. Спецвыпуск журнала «Спрос», 1996.
 Вино. — М.: Терра, 1997.
 Волшебные гроздья: о виноградной лозе, солнечном напитке и чувстве меры. — Краснодар, 1981.
 Герасимов М. А. Технология вина. М.: Пищевая промышленность, 1994.
 Заздравная чаша: справочно-энциклопедическое издание. — М.: Евразия +, 1996.
 Карпов С. С. Напитки нашего стола. — Кишинев, 1983.
 Кишковский З. Н., Мержаниан А. А. Технология вина. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.
 Мир вин. Вина мира. — М.: Терра, 1997.
 Пелях М. А. О винограде и вине. — Кишинев, 1984.
 Справочник по виноделию/Под ред. Г. Г. Валуйко. — М.: Агропромиздат, 1985.
 Федоров В. Д. Вино для вашего стола. — М.: Пищевая промышленность, 1969.
 Шайгуро Л. Ф., Мехузла Н. А. Виноделие и виноградарство США. — М., 1976.
 Appreciating Fine Wines. The Essential guide to the secrets & subtleties of the world's wines, by jim Budd. Apple, 1996.
 Australischer Wein. James Halliday, Busse Seewald, Herford, 1997.
 The Art and Science of Wine, by James Halliday and Hugh Johnson, Mitchell Beazley International, 1992

- Bordeaux. Weine & Chateaux, Harald Ecker, Busse Seewald, Herford, 1997.
 Bott Ökoweinführer Deutschland 1994—1995, Axel B. Bott, Busse Seewald, Herford, 1996.
 Cape Wine Homesteads, Ad. Donker, 1980.
 Classic Wines, by Oz Clarke, Mitchell Beazley, 1991.
 Clarke's kleiner WeinFührer — 1998. 6000 Weine aus aller Welt. Droemer Knaur, 1996.
 Champagne. Le guide. Nicolas de Rabandy, Hermé, 1996.
 Champagne E spumanti, Droemer Knaur, 1996.
 The Champagne Companion, Michael Edwards, Apple, London, 1994.
 Dictionnaire du vin. Renouil Yves, Bordeaux, 1962
 Dictionnaire des Appellations, Wouttaz Fernand, Marabout, 1987.
 Dionysus: A social History of the wine vine, by Edward Hyams, Sidgwick & Jackson, 1987.
 Discovering Wine, by Joanna Simon, Mitchell Beazley, 1994.
 Encyclopaedia of Wines & Spirits, by Alexis Lichine, Cassell & Company, 1967.
 Great Vintage Wine Book by Michael Broadbent, Mitchell Beazley, 1991.
 Die Grossen Weine der Welt. Das Standardwerk für den Weinkenner, Heinz-Gert Woschek, Wilhelm Heyne Verlag, München, 1978.
 Grands et petits Vins de France, Francois Collombet, Jean-Paul Paireault, Hatier, Paris, 1992.
 Kench John. SA Wine, 1983.
 Le Guide mondial du connaisseur du vin, Johnson Hugh, Laffont, Paris, 1986.
 Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX siecle, Roger Dior, Flammarion, Paris, 1959.
 A History of Wine, by H. Warner Allen, Faber & Faber, 1961.
 Hugh Johnson's pocket encyclopedia of wine 1995, Mitchell Beazley International, 1996.
 Hughes Dave, Hands Phyllis, Kench John. South African Wine, 1991.
 Mein Hobby Wein, R. Kriesi, Falken-Verlag GmbH, 1996.
 Platter John. SA Wines (wine catalog), 1999.
 The Port Companion. Godfrey Spence, Apple, London, 1997.



The Red Wine Companion, Conal R. Gregory, Apple, London, 1997.

The Story of Wine, by Hugh Johnson, Mandarin Paperbacks, 1991.

Vins et Vignobles de France. Le Savour Club, Larousse, Paris, 1987.

Le vin, by Maurice Chassin, Robert LaLa, Les essentiels, Milan, 1997.

Was Weinfreunde wissen wollen, von H.-G. Dörr, Dr. K. Röder, F. John, Falken-Verlag, GmbH, 1997.

Wein richtig genießen Lernen, von Dr. H. Ambrosi, I. Swoboda, Falken-Verlag, GmbH, 1997.

The wine Book, Wines and wine-making around the world, by Alexander Dorozynska and Bibiane Bell, Cliveden Press, 1968.

The wine Buyer's Guide, by Robert Parker, Dorling Kindersley, 1993.

The wine Dictionary, by Rosemary George. Longman, London, 1989.

The wine and Food of Spain, by Jan Read, Maite Manjón, Hugh Johnson. Wendenfeld and Nicolson, London, 1987.

Wina dostepne w Polsce, by Dariusz Wtodarek, Ewa-Bis, 1995.

The White Wine Companion, Conal R. Gregory, Apple, London, 1997.

The World Atlas of Wine. A complete guide to the wines and spirits of the world, by Hugh Johnson, Mitchell Beazley, 1985.

The world Encyclopedia of Wine, by Stuart Walton, Lorenz Books, 1996.

The world of wine. The grape and civilisation. Understanding Global Issues, Richard Buckley and European Schoolbooks Publishing, 1994.

Wir gehen essen in Italien, Busse Seewald, Herford, 1996.

Wir gehen essen in Spanien, Busse Seewald, Herford, 1996.

Wir gehen essen in Griechenland, Busse Seewald, Herford, 1996.

Your Good Health. The medicinal benefits of wine drinking, by Dr. E. Maury, Souvenir Press, 1992.

**УКАЗАНИЕ НА ВИН
НА ИНОСЛОВА И ИМЯ**

A

Affentaler 327
Ajaccio 258
Alamansa 434
Albana di Romagna 357
Albariño 442
Alella 434
Alentejo 452
Alfred Rothshild 159
Alfredo 191
Alfonso 68
Algarve 452
Alicante 434, 442
Aloxe-Corton 295
Alzeyer Sybillenstein 340
Amaro 121, 363
Ambassadeur 126
Americano 121
Ampurdan Costa Brava 434
Anna de Codorniu 174
Année Rare RD 151
Anjou-Villages 265
Aperol 113
Aphrodite 462
Aprilia 365
Arbois 277
Arbois-Pupillin 277

Archanes 457
Armada Cream 71
Armadis 113
Arrabida 447

B

Baby Duck 179
Badacsony Szurkebarat 464
Bailem 70
Balaton Boglari Muskotaly 464
Balaton Boglari Tramini 463
Banda Dorada 440
Bandol 256
Banhuls 260
Barbaresco 351, 365
Barbera d'Alba 365
Barbera d'Asti 365
Barbera del Monferrato 365
Barbero Rosso 121
Barbero Bianco 121
Bardolino 366
Barolo 351, 353, 366
Bau Frizzant de Muscat 168
Beaujolais Superieur 228, 229
Beaujolais 210, 228, 229
Beaujolais Nouveau 229, 440
Beaujolais-Villages 228, 229, 294



Beerenauslese 339
 Beira Litoral 452
 Beiras 452
 Bellapais 461
 Belle Epoque 163
 Belle Epoque Brut 163
 Bellet 256
 Bereich Bernkastel 337, 341
 Bergerac 275
 Bernkasteler Kurfuerstlay 342
 Bianco di Custoza 367
 Bienvenu a Paris 191
 Binger St. Rochuskapelle 337
 Blanc de Blancs 149, 150, 152, 154, 162
 Blanc de Noirs 150, 154
 Blanchots 212
 Blanquette de Limoux 168
 Blason de France Brut 163
 Blason de France Brut Rosé 163
 Boca 367
 Bonaparte 191
 Bonnezeaux 265
 Borba 447
 Bordeaux 233
 Bordeaux Clairette 233
 Bordeaux Mousseux 233
 Bordeaux Superieur 233
 Bourgos 212
 Bourgogne 209
 Bourgogne Aligoté 209, 292
 Bourgogne Grand Ordinaire 209
 Bourgogne Mousseux 169, 209, 226
 Bourgogne Passetoutgrains 209
 Bouzy Rouge Coteaux Champenois 149
 Brachetto d'Acqui 171
 Bramaterra 367
 Branca Menta 113
 Bristol Cream 69
 Bristol Dry 70
 Bristol Milk 69

Brouilly 229, 294
 Brunello di Montalcino 359, 367
 Brut 149, 150, 151, 157, 159, 162
 Brut Azur 153
 Brut Classique 153
 Brut Croix Rouge de Saint-André 153
 Brut Impérial 161
 Brut Impérial Rosé 161
 Brut Prestige Rosé 166
 Brut Réserve 149, 150, 152, 155, 166
 Brut Rosé 149, 150
 Brut Royal 164
 Brut Sauvage 157
 Brut Selection 157
 Brut Tradition 157
 Brut «Yellow Label» 153
 Brut Zero 174
 Bual 59
 Buselas 450
 Byrrh 113, 126

C

Ca del Bosco 171
 Cabernet d'Anjou 265
 Cabernet de Saumur 265
 Cabernet Sauvignon 432
 Cadillac 245
 Café de Paris 169
 Calem 10 Years 48
 Calem Old Friends Tawny 48
 Cammblanes 245
 Campari 113
 Campo de Borja 434
 Canada Duck 179
 Canasta Cream 71
 Carema 372
 Cariñena 434, 441
 Carmen 121
 Carpano Punt e Mes 118
 Carta Nevada 174
 Carta de Oro 438



Carta de Plata 438
 Carte Noire Brut 151
 Casabianca 113
 Cassis 256
 Castel del Monte 372
 Castillo de Tiebas 440
 Castillo Lodomar 442
 Castillo San Simon 442
 Celebration Cream 71
 Cenac 245
 Certificat Blanc de Blancs 152
 Chablis 297
 Chablis Grand Cru 296
 Chablis Moutonne 212
 Chablis Premieres Crus 296
 Cham d'Or 191
 Chambertin 210, 215
 Chambertin Clos de Beze 215
 Chambolle-Musigny
 les Amoureuses 210
 Chambrusco 191
 Champagne Rare 156
 Champagne des Princesse Blanc
 de Blancs 154
 Chardonnay Blanc de Blancs 155
 Charlemagne 221
 Charmaine 191
 Charneca 450
 Château Beauregard 242
 Château Bertranon 290
 Château Brane-Cantenac 237
 Château Calon Segur 288
 Château Canon 286
 Château Chalon 277
 Château Cheval Blanc 289
 Château Cos-d'Estournel 238
 Château Fonseca 289
 Château Grillet 250
 Château Gruaud-Larose 238
 Château Haut-Brion 239
 Château La Conseillante 242
 Château Lafite-Rothschild 287
 Château Lamothe-Cissac 290
 Château Landat 287
 Château Latour 238, 291
 Château la Roziere 289
 Château Laville Haut-Brion 239
 Château Le Boscq 291
 Château Margaux 292
 Château Montrose 286
 Château Mouton-Rothschild 238, 287
 Château Nenin 288
 Château Palmer 237
 Château Petrus 242
 Château Pichon-Lalande 291
 Château Plaisance 289
 Château Violet 290
 Château d'Yquem 244, 288
 Chateauf-neuf-du-Pape 252, 298
 Chenas 230
 Chianti 373
 Chianti Classico 373
 Chiaretto 366
 Chiroubles 230
 Cin & Cin Bianco 119
 Cin & Cin Rosso 119
 Cin & Cin Cherry Speciale 113
 Ciro 362
 Cizzario 191
 Clairette de Die 168, 251
 Claudius Caesar 171
 Cleopatra 191
 Clos de la Perrière 215
 Clos de Mouches 221
 Clos de Vougeot 217, 295
 Clos du Chapitre 215
 Clos l'Eglise 242
 Clos Nicrose 258
 Club Amontillado 70
 Club Dry 68
 Cockburn's Special Reserve 47
 Codorniu 174



Cold Turkey 179
 Colli Euganei 356
 Collioure 260
 Colmenares Moscatel 88
 Commandaria 460
 Comtes de Champagne Blanc
 de Blancs 166
 Condado de Huelva 434
 Conde de Los Andes 440
 Conquinero 70
 Copertino 373
 Cordon Bleu Brut 154
 Cordon Negro 174
 Cordon Rouge 162
 Cordon Rouge Rosé 162
 Corse 113
 Cortese dell'Alto Monferrato 372
 Cortese di Gavi 373
 Corton-Charlemagne 221, 296
 Corvo 362
 Cote de Beaune-Villages 220
 Coteaux d'Aix-en-Provence 256
 Coteaux d'Ancenis 264
 Coteaux de l'Aubance 266
 Coteaux du Languedoc 300
 Coteaux du Tricastin 254
 Côtes d'Auvergne 268
 Côtes de Bergerac 275
 Côtes de Provence 255
 Côtes de Saint-Mont 276
 Côtes du Brulhois 276
 Côtes du Forez 268
 Côtes du Frontonnais 275
 Côtes du Jura 277
 Côtes du Marmandais 276
 Côtes du Rhone 299
 Côtes du Rhone Primeur 252
 Côtes du Rhone-Villages 252
 Côtes du Roussillon 259
 Côtes du Roussillon-Villages 259
 Côtes Roannaises 268

Crémant d'Alsace 167, 272
 Crémant de Bourgogne 167, 226
 Crémant de Loire 168
 Crémant Rosé 174
 Crepy 279
 Cristal Seco 174
 Croft Delicado 67
 Croft Original 67
 Cristal 164
 Cristal Vintage Brut 165
 Csopaki Riesling 466
 Current Madeira 58
 Cuvée Baccarat 157
 Cuvée Charles VII 151
 Cuvée Columbus 150
 Cuvée Commodore 153
 Cuvée Cordon Rouge 162
 Cuvée des Moines Rosé 149
 Cuvée du Tsar 164
 Cuvée Florens de Castellane 153
 Cuvée Louise Pommery 164
 Cuvée Malakoff 150
 Cuvée Millesime 155
 Cuvée Nominé 157
 Cuvée Prestige 155
 Cuvée Royale Chardonnay 153
 Cuvée Sir Winston Churchill 168
 Cuvée Spéciale Brut 155
 Cuvée Spéciale Rosé 155
 Cuvée Villiam Deutz 154
 Cuvée Villiam Deutz Rose 154

D

Daphnes 457
 Demestica 458, 459
 Demi-Sec 159, 162
 Demmerschoppen 346
 Diamant Bleu 156
 Doctor 324
 Dolcetto d'Acqui 371
 Dolcetto d'Alba 370



Dolcetto d'Asti 371
 Dolcetto delle Langhe Monregalesi 371
 Dolcetto di Diano d'Alba 371
 Dolcetto di Dogliani 371
 Dolcetto di Ovada 372
 Dom Perignon 161
 Dom Perignon Rosé 161
 Dom Ruinart Blanc de Blancs 166
 Domaine de Chevalier 239
 Domkellerstolz 345
 Don Fino 71
 Dom Perignon 160, 161
 Don Zoilo 67
 Dona Maria 191
 Dos Cortados 71
 Double Century 70
 Dow's 47, 48
 Dr. Willkomm 343
 Dry Monopole 156
 Dry Monopole Rosé 156
 Dry Sack 71
 Dubonnet 125
 Ducru-Beaucaillou 238
 Duddy Duck 179

E

Echezeaux 217
 Egeri Bikaver 466
 Egeri Leanyka 466
 Egerie de Pannier 162
 El Cid 68
 Elégance de Bricout 151
 Est! Est!! Est!!! 360, 377
 Estremadura 452
 Etna 362
 Eva Cream 67

F

Fara 376
 Faugeres 261
 Faustino 440

Faustino V 444
 Fernet-Branca 113
 Ferreira Superior Tawny 48
 Fiefs Vendéens 264
 Fino Andalucia 72
 Fino Apitiv 71
 Fino C.B. 72
 Fino Fera 68
 Fino Festival 72
 Fino Imperial 67
 Fino Quinta 70
 Firmato 171
 Fleur de Champagne Brut 158
 Fleurie 230
 Flonhener Adelberg 340
 Flor de Jerez 68
 Fourchaume 213
 Franciacorta Pinot 171
 Frascati 361, 377
 Freisa 377
 Fruskagorsk Biser 178

G

Gaillak 167
 Gajus 172
 Galestro 369
 Gallo Dry 121
 Gallo Sweet 121
 Gancia Dry 118
 Gattinara 369
 Gazin 242
 Gevrey-Chambertin 210, 293
 Ghemme 370
 Gigondas 253
 Glottertäler 327
 Goldene Veinblute 346
 Goldener Oktober 307
 Goldenmajer 172
 Graal 171
 Graben 324
 Grahàm 47

Gran Bouquet 191
 Gran Malaga Solera Vieja 88
 Gran Vino Sanson 88
 Grand Cordon Rouge 162
 Grande Cuvée 149
 Gran Claustro 174
 Gran Codorniy 174
 Grand Siècle 159
 Grand Siècle Alexandra Brut
 Rosé 159
 Grand Siècle Exceptionnellement
 Millesime 159
 Grand Vintage 150
 Grande Année 151
 Grande Cru Bouzy Brut 149
 Grande Cru Cramant Brut 149
 Grande Cuvée 149
 Grande Cuvée B de B 149
 Grande Réserve Brut 155
 Grands Echezeax 217
 Greco di Tufo 362
 Grenouilles 212
 Grignolino d'Asti 370
 Grignolino del Monferrato
 Casalese 370
 Gros Plant du Pays Nantais 264

H

Hautes-Cotes de Beaune 224
 Hautes-Cotes de Nuits 224
 Haut-Medoc 233
 Hazendal Cabernet
 Savignon/Merlot 387
 Hazendal Shiraz/Cabernet
 Savignon 387
 Hazendal Savignon Blanc 387
 Hazendal Chardonnay 387
 Hazendal Chenin Blanc
 Wooded 388
 Helvecia 121
 Hex'vom Dasenstein 327

His Eminence's Choice 48
 Holiday 191

I

Ile des Vergelesses 220
 Imperial Corregidor 71
 Imperial Court 179
 Ingelheimer Kaizerpfats 339
 Irouleguy 276

J

Jeneral 191
 Jerez 434
 Johannisberg Riesling 433
 Joyau de France 150
 JP Chenet Blanc de Blancs 300
 JP Chenet Cabernet
 Sauvignon 300
 Juan Perico 174
 Jules Mignon Brut 159
 Jules Mignon Rosé 159
 Jules Roual 191
 Julienas 230
 Jumilla 434, 442
 Jurançon 276

K

Karlsbader Becher Bitter 113
 Kecekmet 121
 Kleine Hazen Chenin Blanc
 Wooded 388
 Kleine Hazen Reserve Red 388
 Kokkineli 456
 Kosher Brut 154
 Kossara 121
 Krim Sekt 182
 Kröver Nacktarch 341
 Krug Clos du Mesnil 158
 Krug Grande Cuvée 158
 Krug Rosé 158
 Krug Vintage 158

L

L'Etoile 277
 L'Evangile 242
 La Belle Sandrine 113
 La Croix de Gay 242
 Lago di Caldaro 354
 La Grande Dame 153
 La Ina 70
 La Lidia 68
 La Mancha 434
 La Mission Haut-Brion 239
 La Rochell 191
 La Royale 156
 La Sirena 174
 Lacrima Christi 362
 La Fleur-Petrus 242
 La fleur 242
 Lagoa 452
 Lagrima 87, 88
 Lagrima Cristy 87
 Lambrusco 171, 356, 374
 Lambrusco di Sorbara 357
 Lambrusco Gasparossa
 di Castelvetro 374
 Lambrusco Salamino
 di Santa Croce 374
 Lambrusco Sorbara it vero 357
 Latour Pomerol 242
 Latresne 245
 Le Baron 191
 Le Clos 212
 Leovilles 238
 Les Bressandes 221
 Les Caillerets 222, 224
 Les Cailles 218
 Les Champan 222
 Les Charmes 223
 Les Combettes 224
 Les Epenots 222
 Les Folatieres 224
 Les Genevrières 223
 Les Greves 221
 Les Mareshaudes 221
 Les Perrier 223
 Les Porets 218
 Les Preuses 212
 Les Pruliers 218
 Les Pucelles 224
 Les Renardes 221
 Les Rugiens 222
 Les St. Georges 218
 Les Vaucraains 218
 Lessona 374
 Liebfrauenmilch 317, 338
 Liebfrauenmilch 317
 Lirac 254
 Locorotondo 362
 Long Life 68
 Louise Pommery Rosé 164
 Loupiac 245
 Luncheon Dry 70

M

Macon 210
 Macon Blanc 227, 292
 Macon Red 227
 Macon Superier 227
 Maikammerer Mandelhoehe 344
 Mainzer Domherr 339
 Malaga 87, 434
 Malaga Larios 87
 Malaga Moskatel 87
 Malaga Pedro Ximenez 87
 Malmsey 59
 Malvasia 59
 Mantinia 459
 Marchesina Spumetto 191
 Marka 121
 Markgräfler 327
 Marques de Caceres 441, 442
 Marques de Riscal 441
 Marquis Bernard 191

Martina Franca 362
 Martini Bianco 116
 Martini Bitter 113
 Martini Extra Dry 117
 Martini Rose 117
 Martini Rosso 116
 Mateus 450
 Matusalem 68
 Mauerwein 327
 Mavrodaphne 457, 459
 Medoc 233
 Mentrida 434
 Millésime Brut 151
 Mini Nevada 174
 Mlusserather St. Michael 345
 Mona Lisa 191
 Mondoro Asti 170
 Montee de Tonnerre 213
 Montepulciano d'Abruzzo 361
 Montilla-Moriles 434
 Montlouis 266
 Montrose 238
 Morgon 230
 Mori Ezerjo 464
 Moscatel Bachus 90
 Moscatel Bellamar 90
 Moscatel de Setubal 90, 451
 Moscatel Miralva 90
 Moscatel Palido 88
 Moscato d'Asti Naturale 374
 Moulin-a-Vent 230
 Moulinet 242
 Moussante da Vinci 191
 Moussante Maestro 191
 Mousseux de Savoie 167
 Mout de Milieu 213
 Muzeler Katzchen 345
 Mumm de Cramant 162
 Muscadet 264
 Muscadet de Coteaux de La Loire 264
 Muscadet de Sèvres-et-Maine 264

Muscat de Beaumes de Venise 253
 Muscat de Frontignan 261
 Muscat de Lunel 261
 Muscat de Mireval 261
 Muscat de Saint-Jean-de-Minervois 261
 Muscat Real 89
 Muscatu 191

N

Nadyredei Leanyka 465
 Nadyredei Olaszriesling 465
 Nama 460
 Naoussa 458, 459
 Navarra 434
 Nebbiolo d'Alba 375
 Nectar 68
 Nemea 458
 Nenniger Schlossberg 342
 Niersteiner Gutes Domtal 339
 Nobile di Montepulciano 359
 Noble Cuvée 158
 Noilly Prat 119
 Non Plus Veira 174
 Novello 366
 Nuits-Sent-Georges 295
 Nuragus di Cagliari 375
 Nussdorfer Bischofskreuz 343

O

Offley Forrester Reserve 47
 Olympic Dama 172
 Oloroso Cream 71
 Oloroso Victoria Regina 67
 Omar Khayyam 179
 Oppenheimer Kroetenbrunnen 338
 Orpale Blanc de Blancs 166
 Orpheus 121
 Orvieto 360, 375
 Osborne Cream 70
 Othello 461
 Ouzo 113

P
 Palacio de Arganza 443
 Palette 256
 Palmela 447
 Pando 71
 Paramount Tawny 48
 Patrimoine 151
 Penedes 434
 Perelada 174
 Petillant de Savoie 167, 279
 Petillant Vouvray 169
 Petit Chablis 297
 Petit Villages 242
 Peza 457
 Piave 356
 Piave Merlot 356
 Piave Riserva 356
 Piave Tocai 356
 Piave Vecchio 356
 Piave Verduzzo 356
 Pico 447
 Pierre Vaugon 166
 Piesporter Michelsberg 343
 Pompadour 171
 Portalegre 447
 Portugieser Weissherbst 344
 Portuguese Hock 450
 Pouilly-Fuisse 226, 293
 Pouilly-Fumé 267
 Pouilly-Loche 227
 Pouilly-sur-Loire 267
 Pouilly-Vinzelles 227
 Preferido 438
 Premier Cru 155
 Premium California Burgundy 432
 Premium California Chablis 433
 Premium California Claret 433
 Premium California Rhine 433
 Première Cuvée 161
 President 172
 President's Sparkling wine 179

Prestige Cuvée Bulle d'Or 159
 Primeur 229
 Prince de Layat 191
 Princess Jaulke 179
 Princesse Rosé 154
 Principe 67
 Prinz Rupprecht 307
 Priorato 434
 Prosecco 171
 Prosecco di Conegliano
 di Valdobbiadene 356
 Punt e Mes 113

Q

Quarls Harris 47
 Quarts-de-Chaume 265
 Quinsac 245

R

Randersacker Silvaner 330
 Rapsani 459
 «R» de Ruinart 166
 «R» de Ruinart Rosé 166
 «R» de Ruinart Vintage 166
 Recioto 356
 Recioto di Gambellara 356
 Redondo 447
 Regaleali 362
 Regnie 231
 Reguengos 447
 Reiler "Vom heisen Stein" 344
 Reinwater 59
 Rene Lalou 162
 Réserve 153
 Réserve Cuvée Brut 163
 Réserve Spécial PR 163
 Retsina 455
 Ribatejo 452
 Ribeiro 442
 Ribera del Duero 434
 Rinsol 440

Rio Viejo 71
 Rioja 436
 Rivesaltes 260
 Robola 457
 Romanee Saint-Vivant 294
 Rosé 151, 154, 157
 Rosé Brut 156, 162, 165
 Rosé Croix Rouge de Saint-Andre 153
 Rose d'Anjou 265
 Rose de Loire 265
 Roussette de Savoie 279
 Rueda 434, 441
 Rufer Gischoppen 346

S

Sabatier Ambassadeur 191
 Saint-Amour 230
 Saint-Chinian 261
 Saint-Gall 166
 Saint-Peray 167, 169
 Saint-Pourcain 268
 Saint-Veran 227, 293
 Saint-Raphaël 126
 Salute Pesca 113
 Sambuka Extra Molinari 113
 Samena 457
 San Asensio 438, 440
 San Marco 171
 San Patricio 68
 San Severo 362
 Sancerre 267, 298
 Sangiovese 360
 Sangria 443
 Sanlucar Cream 67
 Santa Maria 68
 Santo Domingo 68
 Saumur Mousseux 169
 Saumur-Champigny 265
 Savennieres 266
 Schillerwein 326
 Schlossberg 327

Scholtz Solera 88
 Scrcial Madeira 59
 Seyssel 279
 Sieheldinger Koenigsgarten 344
 Siftia 457
 Sizzano 375
 Soave 376
 Solar de Carrion 442
 Solera 1847 68
 Soproni Kekfrankos 466
 Souvercin Brut 157
 Spätburgunder 327, 329, 340
 Spätburgunder Weissherbst 329
 Special Cuvée 151
 Spumante 191
 St. Johanner Abtei 340
 Steinwein 331
 Stradivarius Tête de Cuvée, Brut 153
 Suze 113
 Szekszardi Burgundi 465
 Szekszardi Cabernet 465

T

Taittinger Collection 166
 Tarragona 434
 Taubherretersheimer Koenigin 345
 Tavel 253, 298
 Tico 70
 Tignanello 376
 Tinto Ochoa 440
 Tio Guillermo 68
 Tio Pepe 68
 Tio Rio 67
 Tocai di Lison 356
 Torino 118
 Torres Vedras 447
 Touraine 297
 Touraine Amboise 267
 Touraine Azay-le-Rideau 267
 Touraine Mesland 267
 Tradition Brut 162

Tras-os-Montes 452
 Trebbiano 360
 Trebbiano d'Abruzzo 361
 Trotanay 242
 Tursan 276

U

Uerziger Schwarzlay 343
 Ultra Brut 152
 Underberg 113
 Utiel-Requena 442

V

Valdepeñas 434, 441
 Valencia 434
 Valmur 212
 Valpolicella 368
 Vaudezir 212
 Vega Sicilia 442
 Venegazu 171
 Verdelho 59
 Verdicchio dei Castelli di Jesi 360, 369
 Vernaccia di San Gimignano 359
 Veuve Clicquot 193
 Veuve du Vernay 167
 Vidigueira 447
 Vieux Château Certan 242
 Villany Burgundi 464
 Villany Harslevelu 464
 Villany Medoc Noir 465
 Viña Vial 440

Viña Sarda 444
 Vines de Savoie 279
 Vini del Piave 356
 Vino de Cosechero 440
 Vino Nobile
 di Montepulciano 351, 369
 Vinprom 121
 Vinsanto 360
 Vintage 158, 159, 162
 Vintage Brut 153, 155, 157, 159,
 162, 165, 166
 Vintage Brut Rosé 155
 Vintage Extra Dry 163
 Vintage Rosé 163
 Volnay 294
 Vosne-Romanee 293
 Vouvray 266

W

Wehlener Sonnenuhr 342
 White Foil 163
 Winzerdank 346
 Winzerschoppen 346

Y

Yecla 434
 Yves Roche 191, 192

Z

Zeller Schwarze Katz 341
 Zinfandel 433

ОБЛАВЛЕНИЕ

<i>От автора</i>	3
ВЫБИРАЕМ И СЕРВИРУЕМ ВИНО	5
<i>Немного истории</i>	7
<i>Из чего состоит вино</i>	11
<i>Открываем бутылку вина</i>	13
<i>Как оценить вино</i>	15
<i>С чем употреблять вино</i>	22
<i>Вино великих урожаев</i>	28
<i>Вино и здоровье</i>	31
МИР КРЕПЛЕННЫХ ВИН	33
<i>Что такое крепкие вина</i>	35
<i>Портувейн (Porto)</i>	36
<i>Портувейны России</i>	48
<i>Как пить портувейн?</i>	54
<i>Мадера (Madeira)</i>	56
<i>Мадера России</i>	59
<i>Херес (Jerez)</i>	61
<i>Херес в других странах</i>	72
<i>Как употребляют херес</i>	76
<i>Марсала (Marsala)</i>	77
<i>Десертные вина</i>	80
<i>Кагор</i>	82
<i>Малага (Malaga)</i>	85
<i>Мускатные вина</i>	89
<i>Токайские вина</i>	99



АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВИНА	107
Что такое ароматизированное вино	109
Аперитивы	111
Вермуты — лучшие аперитивы	114
Хинные аперитивы	125
ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ АНТИПОДЫ «ТИХИХ» ВИН	127
Шампанское: благородство и изысканность	130
Краткий экскурс в историю напитка	130
Почему шампанское может быть только из Шампани	137
Популярно и кратко о технологии благородного вина	141
Как прочитать этикетку шампанского	144
Наиболее популярные марки шампанского	148
Игристые вина Франции	167
Игристые вина Италии	169
Игристые вина Венгрии	171
Игристые вина Испании	172
Игристые вина Германии	175
Игристые вина ЮАР	176
Игристые вина Болгарии	177
Игристые вина других стран	178
Шампанское России и стран, входивших в СССР	179
Игристые вина России	184
Шипучие вина России	189
Осторожно: псевдовино!	191
Что нужно знать о шампанском и игристых винах	193
ФРАНЦИЯ: ВИНО, ВОЗВЕДЕННОЕ В КУЛЬТ	199
Коротко о французском виноделии и винограде	201
Классификация французских вин	204
Благословенная Бургундия	206
Система наименований бургундских вин	209
Винодельческие районы Бургундии	210
Великолепное разнообразие вин Бордо	231
Винодельческие районы Бордо	235
Другие винодельческие области	247
Этикетки французских вин	279
Сроки хранения французских вин	282
Французские вина и Россия	283
Вина Бордо	286



Вина Бургундии	292
Вина других винодельческих областей	297
ВИНА ГЕРМАНИИ:	
ПРОСЛАВЛЕННЫЕ И ПРЕВОСХОДНЫЕ	301
Классификация немецких вин	305
Винодельческие регионы Германии	311
Как выбрать немецкое вино	332
Немецкие вина в России	337
ВИНА ИТАЛИИ:	
РАЗНООБРАЗИЕ СВЕЖЕСТИ И АРОМАТА	346
Классификация итальянских вин	350
Виноделие Северной Италии	353
Винодельческие области Центральной Италии	357
Винодельческие области юга Италии	361
Как прочитать этикетку итальянского вина	362
Известные марки итальянских вин	364
ВИНА ЮЖНО-АФРИКАНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ	379
Южно-Африканская Республика	381
ВИНА СССР И ЕГО БЫВШИХ РЕСПУБЛИК	389
Виноделие «нерушимого» Союза	391
Что такое столовые вина	392
Грузия	394
Молдова	404
Россия	412
Украина	419
ВИНА ДРУГИХ СТРАН	425
Вино — любимый напиток человечества	427
США	427
Испания	433
Португалия	445
Греция	454
Кипр	460
Венгрия	462
Болгария	467
Австралия	469

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Официальная классификация бордоских вин 471

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Краткая характеристика марочных вин типа портвейна,
производимых на территории бывшего СССР 476

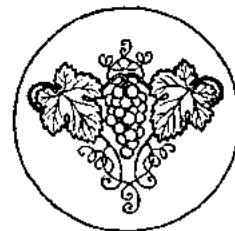
ЛИТЕРАТУРА 478

УКАЗАТЕЛЬ НАЗВАНИЙ ВИН

НА ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКАХ 481

Научно-популярное издание

Иванов Юрий Григорьевич



МИР ВИНА

Научный редактор *В. И. Синюков*
Ответственный редактор *Г. В. Туфанова*
Художественный редактор *А. А. Шашкевич*
Технический редактор *С. В. Лишанков*
Корректор *Т. В. Новик*

Подписано в печать с готовых диапозитивов 24.08.01.
Формат 84×108^{1/32}. Бумага офсетная. Печать высокая с ФПФ.
Усл. печ. л. 26,88+1,0 вкл. Тираж 5000 экз. Заказ 1496.

Налоговая льгота — общероссийский классификатор
продукции ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры.

Фирма «Русич». Лицензия ЛР № 040432.
214016, Смоленск, ул. Соболева, 7.

E-mail: rusich@keytown.com — редакция
E-mail: saferus@keytown.com — отдел реализации

При участии ООО «Харвест». Лицензия ЛВ № 32 от 10.01.2001.
220040, Минск, ул. М. Богдановича, 155-1204.

Налоговая льгота — Общегосударственный классификатор
Республики Беларусь ОКРБ 007-98, ч. 1; 22.11.20.600.

Республиканское унитарное предприятие
«Полиграфический комбинат имени Я. Коласа».
220600, Минск, ул. Красная, 23.