







ЮРИЙ ЗЫБЦЕВ

# НАСТОЛЬНАЯ КНИГА ДЕГУСТАТОРА

---

ВСЕ, ЧТО НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ ПРОФЕССИОНАЛУ  
И ЛЮБИТЕЛЮ ВИНА И БРЕНДИ

---

3-Е, ДОПОЛНЕННОЕ ИЗДАНИЕ

---

ВКЛЮЧАЕТ БОЛЬШОЙ ТРЕХЪЯЗЫЧНЫЙ СЛОВАРЬ ДЕГУСТАТОРСКИХ ТЕРМИНОВ



Автор выражает благодарность

Посольству Французской Республики в России,  
Institut national de l'origine et de la qualité (сохранившему свой прежний акроним INAO),  
сотрудники которого любезно ответили на ряд письменных вопросов, что позволило  
прояснить некоторые юридические детали,

Bureau National Interprofessionnel de l'armagnac в лице Marie-Claude Ségur,  
Comité Interprofessionnel du vin de Champagne в лице Daniel Lorson et Brigitte Batonnet,  
профессору Николаю Мехузле,  
эксперту в области винодельческой продукции Ирме Манджгаладзе Людмиле Андрусовой,

François Amirault,

Jean-Jacques Bréban,

Florence Castarède,

Thierry Desseauve,

professeur Denis Dubourdieu,

Pascal J. Filioux,

Alain Fromental,

Benoît Gautier,

Arnaud Hérivault,

Nicolas Joly,

Michel Laroche,

François Lurton,

Pierre Lurton,

François Mauss,

Christian Moueix,

Edouard Moueix,

Egon Müller zu Scharzhof,

Prince Eudes d'Orléans,

Georges Pertuiset,

Patrick Peyrelongue,

Giuseppe Vaccarini,

а также Thomas Anthony

Отдельное спасибо школам вин Wine People и «Энотрия»  
за помощь в организации фотосессии.

Разумеется, всю ответственность за содержание этой книги несет автор.

---

# СОДЕРЖАНИЕ

---

<b>ЧАСТЬ I. Основные винные реалии</b> .....	<b>6</b>
Юридическое определение вина .....	7
Виды и сорта винограда .....	7
Классификации вин .....	9
Производители .....	26
Год урожая .....	26
Сортовой состав .....	27
Основные этикеточные и технические термины .....	27
<b>ЧАСТЬ II. Дегустация</b> .....	<b>98</b>
Общие положения .....	98
Глаз вина .....	112
Нос вина .....	123
Рот вина .....	129
Долгота, или продолжительность, вина .....	138
Метаморфозы вина и показания для его декантации .....	142
Жизненный цикл элитного вина .....	149
Винные конкурсы .....	150
Классификации запахов .....	156
Пороки и болезни вина .....	165
Особенности дегустации коньяка и других бренди .....	181
Изъяны и пороки бренди .....	203
<b>ЧАСТЬ III. Трехязычный словарь дегустатора</b> .....	<b>205</b>
Предисловие .....	205
Французско-русско-английский словарь .....	210
Англо-французско-русский словарь .....	409
Русско-французско-английский словарь .....	504
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ. Информация для энофилов</b> .....	<b>564</b>
Правила хранения вина .....	578
Правила хранения крепких спиртных напитков .....	580



ЧАСТЬ I

---

# ОСНОВНЫЕ ВИННЫЕ РЕАЛИИ

---

(юридическое определение вина в странах Евросоюза, виды и сорта винограда, типы вин, их классификации, технические термины)

Нельзя стать дегустатором, ничего не дегустируя или дегустируя лишь изредка. Но и без теоретической базы в этой профессии не обойтись. Знание терминологии, правил дегустации, критериев оценки вина, закономерностей его развития, симптомов и причин его болезней и пороков необходимо каждому, кто хочет стать профессионалом. Опираясь только на собственный опыт, невозможно приобрести сумму знаний, накопленную в результате исследования вина множеством специалистов: профессиональных дегустаторов, энологов, микробиологов, химиков, физиков... список можно продолжать. Лучше понять вино теория поможет и энофилам – любителям и ценителям даров виноградной лозы. Вопреки довольно распространенному среди непрофессионалов мнению, будто для получения удовольствия от вина теоретические знания не нужны и даже могут помешать, все обстоит как раз наоборот: чем больше мы знаем о вине, тем больше удовольствия оно нам доставляет.

При работе над этой книгой автор базировался на французском подходе к де-

густации, потому что Франция была и остается лидером в области виноделия и подготовки специалистов, а дегустаторские школы этой страны не имеют себе равных. Очевидно, однако, что нельзя было проигнорировать британский и американский подходы к дегустации. И не только по причине широкого распространения английского языка. Эрудированность и огромный дегустаторский опыт многих англоязычных винных критиков, писателей, журналистов снискали им уважение во всем мире. Свой вклад в исследование вина внесли и ученые англоязычных стран. Между разными дегустаторскими школами, особенно франкоязычными и англоязычными, существуют расхождения, порой весьма существенные, да и внутри национальных школ полного согласия нет. В меру своего понимания автор постарался осветить эти расхождения максимально объективно.

Прежде чем двигаться дальше, необходимо разъяснить начинающим свое знакомство с темой вина некоторые реалии, а также смысл ряда технических терминов, которые упоминаются в этой книге.



## Юридическое определение вина

Единого для всего мира юридического определения вина не существует. Нет и универсальной нормативно-правовой базы, регламентирующей его производство. Самые строгие и детализированные нормативные документы по виноградарству и виноделию приняты в странах Евросоюза. Там же образованы наиболее эффективные государственные и общественные органы регулирования и контроля и сформулировано следующее определение: *вино — это напиток, полученный в результате полного или частичного спиртового брожения свежего винограда или виноградного сусла*. Использование ароматизаторов, красителей, равно как и добавление в сусло или вино каких-либо иных напитков (кроме добавления спирта в процессе производства крепленых вин), не дает права называть полученный продукт «вином»<sup>1</sup>. Нельзя употреблять это определение и применительно к спиртосодержащим напиткам из других ягод или фруктов. Запрещено словосочетание «безалкогольное вино» на этикетках, ценниках и в официальных документах. Однако законы некоторых стран, в том числе России, это разрешают, поэтому не следует удивляться, заметив на полке московского или тульского магазина бутылку, содержимое которой именуется «безал-

кольным вином». В странах Евросоюза используют определения типа «напиток на основе вина».



## Виды и сорта винограда

Виноград, предназначенный для производства вина, называется *техническим* (*cépages de cuve* или *raisins de cuve*; *англ.* wine-grapes), для потребления в свежем виде — *столовым* (*cépages de table*, *raisin de table*; *англ.* table grapes). Технических сортов винограда в мире насчитывается примерно шесть тысяч. Почти все они — и все без исключения, предназначенные для производства элитных вин, — принадлежат к европейско-азиатскому виду *Vitis vinifera* (Витис винифера, что по-латыни означает: «лоза, дающая вино»). Дикие североамериканские виды лозы — такие как *Vitis aestivalis*, *Vitis berlandieri*, *Vitis labrusca* (не путать с итальянским сортом *Lambrusco!*), *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, — непригодны для производства качественных вин, хотя попытки приспособить их для этой цели продолжаются. В основном их используют для *подвоя* и получения *гибридов* (см. ниже). В странах Евросоюза культивировать североамериканский виноград для производства вина запрещено.

Дальневосточные виды лозы, в частности *Vitis amurensis*, привлекают внимание специалистов своей устойчивостью

<sup>1</sup>Исключением является греческое вино *рецина*, в которое по традиции добавляют смолу. (Здесь и далее прим. автора.)

к холоду. Однако изучены они еще плохо и попытки их скрещивания с сортами *Vitis vinifera* интересных результатов пока не дали.

Сорта винограда подразделяются на красные и белые. Виноград с розовой кожицей (Гевюрцтраминер, некоторые виды Муската) считается белым. Существуют и сорта «промежуточного» типа – например, Пино Гри (*Pinot Gris*, который, впрочем, часто относят к красным сортам). Его ягоды бывают то розовыми, то красноватыми, то синеватыми, часто с сероватым оттенком, по каковой причине этот сорт и получил название *Gris* («Серый»). Из него делают белые вина, изредка – розовые.

Красные сорта винограда, как правило, содержат красящие вещества (*антоцианы*) только в кожице – сок в ягодах бесцветный. Из них можно произвести белое вино, если сразу после прессования отделить сок от выжимок. Для получения красного или розового вина необходимо оставить сок в контакте с кожицей (см. *Мацерация*). Редкие красные сорта винограда с окрашенным соком называют *красящими* (см. ниже).

Один и тот же сорт нередко имеет разные названия в пределах одной страны и даже одного региона. Например, Cabernet Franc именуется Bouchet в Сент-Эмильоне, Bouchu – в районе Мадيران на юго-западе Франции, и Breton – в Долине Луары. Естественно, мы встретимся с подобным феноменом и за пределами Франции. Так, Pinot Noir, который даже у себя на родине нередко зовется по-

разному, культивируется в Германии и Австрии под именами Spätburgunder и Blauburgunder, а классический ронский сорт Syrah известен в Австралии и Южной Африке как Shiraz. Реже встречается противоположное явление: одинаковое или похожее название применяют к совершенно разным сортам. Яркий пример таких «ложных братьев» – Рейнский Рислинг и Рислинг Италико (другие его названия: Welschriesling, Laski Rizling и т. д.).

Бывает, что сорт винограда носит географическое название вина, которое делают из других сортов. Так, под Tokay d'Alsace длительное время подразумевали пришедший в Эльзас из Бургундии Pinot Gris, который, по мнению ряда специалистов, представляет собой мутацию Pinot Noir. В Бургундии этот сорт именуется Pinot Beurot, в некоторых областях Долины Луары – Malvoisie, в Германии – Ruländer и Grauburgunder, в Италии – Pinot Grigio. Название «Эльзасский Токай» связано с местной легендой и не имеет никакого отношения к вину, производимому в одноименном районе Венгрии из сортов Фурминт, Харшлелево и Мускат. В связи с ходатайством Венгрии сначала с этикеток эльзасских вин исчезла надпись Tokay d'Alsace, которую заменили на Tokay Pinot Gris, а с 1 апреля 2007 г. запрещено всякое упоминание Токая. Можно указывать только: Pinot Gris.

Разрешается, однако, продавать вина предыдущих урожаев со старыми этикетками.



## Классификации вин

В лидирующих винодельческих странах классификация вин основана на происхождении винограда из определенного, имеющего официально установленные границы района. Технология производства и характер выдержки сами по себе не делают вино «элитным». Они – лишь средство, позволяющее выразить в вине почвенно-климатические условия, в которых был выращен виноград. Совокупность всех природных условий в определенном винодельческом районе или на отдельном винограднике обозначается старинным французским словом *терруар* (*terroir* – от лат. *territorium*, которое, в свою очередь, происходит от слова *terra* – «земля», «почва»). Для получения хорошего винограда необходим благоприятный терруар. Дело, однако, не только в качестве получаемого в границах терруара продукта, но и в его оригинальности. Уникальность вина обуславливается именно спецификой терруара, его непохожестью на любой другой. Естественно, в силу природных различий к каждому терруару нужно подобрать наилучшим образом подходящий к нему сорт (или сорта) винограда и выработать оптимальную технологию производства вина. Первой страной, которая начала единую официальную общенациональную классификацию лучших терруаров, или винодельческих районов, ста-

ла Франция. В 1935 г. государство ввело категорию *appellation d'origine contrôlée* (АОС – апелласьон д'орижн контролэ). Перевести это можно как «контролируемое по происхождению [географическое] наименование»<sup>1</sup>. В качестве примера вин, имеющих апелласьон (то есть вин, которые происходят из районов высшей по качеству терруара категории), можно упомянуть *chablis* (шабли), *romerol* (помероль) и *sancerre* (сансер). Когда вино характеризуют как «терруарное», подразумевая, что оно хорошо выражает свой терруар, это комплимент. Любое по-настоящему элитное вино всегда «терруарно», то есть аутентично, что нашло отражение в формулировке «[проявляющаяся органолептически] связь вина с районом его происхождения». Но конечно, это не означает, что достаточно использовать виноград определенного происхождения, чтобы получить право указывать на этикетке тот или иной апелласьон. Винодел обязан выполнить и все остальные условия, изложенные в правительственном постановлении (*décret*) и нормативных документах (*cahier des charges*) по данному апелласьону. Эти условия – не плод бюрократического творчества, а юридическое оформление лучших местных традиций. Виноградарство и виноделие не рождаются за один день. Они формируются веками взаимодействия человека и природы. Вот почему в понятие «терруар» ныне

<sup>1</sup> Слово *d'origine* на этикетке обычно не фигурирует. Ключевыми словами являются *appellation* и *contrôlée* (или *protégée*).

включают человеческий фактор, под которым подразумевается культура виноградарства и виноделия, сложившаяся в каждом элитном винодельческом районе. Связка «терруар – сорт винограда – уважающий местные традиции добросовестный винодел» (последнее обычно формулируется как *usages locaux, loyaux et constants* – «постоянная и добросовестная приверженность местным традициям виноградарства и виноделия») обеспечивает сохранение всего разнообразия классических вин, их [потенциально] высокое качество и самобытность.

Разумеется, все сказанное не означает, что система апелласьонов идеальна. В некоторых случаях типовые и стилистические различия между винами двух соседних апелласьонов незначительны, а порой и вовсе неощутимы (другое дело – несходство вин разных производителей). Конечно, для объяснения этого явления можно сослаться на отсутствие у дегустатора достаточного опыта (и часто это правда), но иногда есть и объективные причины. В некоторых регионах Франции границы между отдельными субапелласьонами, где производят вина схожего стиля из тех же сортов винограда, установлены более или менее формально – например, с учетом давно сложившихся традиций. Внутри того или иного апелласьона могут существовать заметные вариации терруара. Бывает, что отдельные участки по своим почвенно-климатическим условиям обладают большим сходством с территорией соседнего апелласьона, чем с дру-

гими участками своего апелласьона, и эта терруарная чересполосица не всегда находит отражение в географическом названии – как и уникальность каждого отдельно взятого виноградника. Очевидно, что если бы французские власти соблюдали терруарный принцип в каждом регионе столь же скрупулезно, как в Бургундии, на которую приходится примерно четверть всех винных апелласьонов страны, то в общенациональном масштабе количество апелласьонов, которое и так уже исчисляется сотнями, достигло бы тысяч, а возможно, и десятков тысяч, и при этом многие специалисты все равно продолжали бы подвергать сомнению точность новых разграничений.

В общем, не следует преувеличивать несовершенства существующей системы: она достаточно надежна и служит хорошей путеводной нитью для просвещенного энофила. Как правило, даже однотипные вина двух соседних апелласьонов все-таки имеют характерные индивидуальные признаки. Другое дело, что для их идентификации требуется опыт. По мнению экспертов, необходимо продегустировать хотя бы двести образцов вина одного апелласьона, для того чтобы чувственно понять его терруарные особенности. Ощутить же и запомнить стилистические различия между похожими винами разных апелласьонов помогают сравнительные дегустации. Ну а что до ошибок, которые допускают даже самые искушенные знатоки, они неизбежны хотя бы потому, что время от времени каждому дегустатору попадаются нетипичные образцы

и ему надо искать решение сложного, лишённого строгой математической логики уравнения «апелласьон – уникальность отдельного виноградника – специфика урожая (миллезима) – индивидуальность производителя».

Помимо определения территориальных границ, в нормативных документах по каждому апелласьону регламентированы сорта винограда, способ обрезки и формирования кустов, допустимое минимальное и максимальное количество лоз на гектар, потолок урожайности, необходимый минимальный уровень сахара в ягодах на момент сбора урожая, тип вина, установлены нормативы по содержанию в нем спирта и т. д. Время от времени выходят новые постановления, вносящие небольшие коррективы в старые, поэтому некоторые из приведенных в книге данных могут незначительно меняться.

В других европейских странах существуют аналогичные обозначения винодельческих районов высшей категории: *denominazione di origine controllata (e garantita)* в Италии (DOC и DOCG), *denominación de origen (calificada)* в Испании (DO и DOC), *denominação de origem controlada* в Португалии (DOC). Специфическая система классификаций сложилась в Германии и Австрии. Она основана не только на происхождении винограда, но и на содержании в нем сахара. Вина высших категорий обозначаются как *Qualitätswein mit Prädikat*, или *Prädikatswein*, где слово «предикат» подразумевает то или иное содержание в ягодах сахара. Самые сладкие

немецкие и австрийские вина имеют предикат *Beerenauslese, Ausbruch* (этот предикат, как и *Strohwein*, или *Schilfwein*, существует только в Австрии), *Eiswein, Trockenbeerenauslese*. В Австрии, кроме того, недавно введена аналогичная французской АОС категория с красивым латинским названием *Districtus Austriae Controllatus (DAC)*.

Свои классификации винодельческих районов есть и в странах Нового Света (например, *AVA – American Viticultural Area* – в США).

На уровне Евросоюза все высшие национальные категории до недавнего времени имели общее обозначение, сформулированное как «высококачественное вино, произведенное в определенном регионе» (франц. *VQPRD – vin de qualité produit dans une région déterminée*; англ. *QWPSR – quality wine produced in a specified region*). На этикетках, впрочем, эта «общеевропейская» формулировка, как правило, не упоминалась: виноделы предпочитали указывать свои, перечисленные выше, национальные категории. В конце 2000-х годов Евросоюзом было принято решение ввести новое унифицированное название традиционных сельскохозяйственных продуктов высшей категории, в том числе вин и других спиртных напитков: «защищенное наименование по происхождению» (расшифровка: «юридически защищенное географическое наименование сельскохозяйственной продукции по ее происхождению»). Под данное определение подпадают французская катего-

рия АОС, итальянские DOC и DOCG, испанские DO и DOC, португальская DOC, немецкие QbA (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete; в Австрии – просто Qualitätswein) и Prädikatswein (в Германии и Австрии; в последней также DAC) и т. д. (о новом европейском обозначении «защищенное географическое указание» см. ниже). Каждая страна теперь может представить необходимые документы для официальной регистрации указанного статуса на европейском уровне и, вместо того чтобы обеспечивать юридическую защиту своих традиционных наименований по происхождению самостоятельно, делегировать эту миссию Евросоюзу. Формулировка «защищенное наименование по происхождению» переводится на каждый национальный язык: франц. *appellation d'origine protégée* (AOP), англ. *protected designation of origin* (PDO), ит. *denominazione di origine protetta* (DOP), исп. *denominación de origen protegida*, порт. *denominação de origem protegida*, нем. *geschützte Ursprungsbezeichnung* и т. д. Что же касается винных этикеток, за производителями пока оставлено право выбора: писать ли свою, национальную категорию, либо «общеевропейскую». Большинство виноделов, в отличие от производителей сыров и других сельскохозяйственных продуктов, имеющих наименование по происхождению, намерены и впредь указывать свои национальные категории. В частности, традиционная для элитных вин Франции надпись *appellation d'origine contrôlée* (АОС) по-прежнему будет фигурировать

на этикетках. Тем не менее в обозримом будущем возможна замена *contrôlée* на *protégée* (протезе́) – например, на этикетках вин, предназначенных для экспорта, – поэтому, с учетом новых реалий, автор в дальнейшем будет периодически пользоваться обозначением этой категории как АОС/АОР.

Французская система апелласьонов, ставшая образцом для многих стран, выстроена по принципу матрешки. Внутри большого по площади апелласьона может быть апелласьон поменьше, а внутри этого последнего – совсем маленький. Самая крупная территориальная винодельческая единица, имеющая апелласьон, определяется как *appellation régionale* (региональный апелласьон), менее крупная единица внутри регионального апелласьона – как *appellation sous-régionale* (субрегиональный апелласьон), совсем маленький винодельческий район – как *appellation communale* (коммунальный апелласьон). Такое деление связано с вариациями терруара внутри региона. В некоторых регионах субапелласьонов нет, в других они называются иначе (*crus* в Долине Роны, в Божоле и на Корсике), в третьих представлены в полном объеме (например, в Бордо). Региональный апелласьон подразумевает, что виноград может происходить со всей территории региона. Разрешено получать конечный продукт путем ассамблирования (смешивания) вин разных субрегионов. В некоторых регионах есть зоны, не имеющие своего, отдельного субапелласьона. Производитель, использующий виноград из таких зон, имеет право

исключительно на региональный апелласьон. Любой производитель из субапелласьона вправе взять более «широкий» – то есть региональный – апелласьон, если тип его вина не соответствует требованиям своего субапелласьона, но разрешен в пределах региона. Например, для региона Бордо в целом разрешены натуральные сухие красные и розовые вина, натуральные белые сухие, полусухие, полусладкие и сладкие вина, а также игристые вина, производимые традиционным методом. В бордоских субрегионах выбор не столь широк: где-то разрешено только два типа вина, а где-то – один. Так, под любым из восьми апелласьонов субрегиона Медок можно продавать только красные вина. Между тем ряд медокских шато производит и белые вина (Château Margaux, Château Mouton-Rothschild, Château Talbot, Château Lynch-Bages...). Их продают под региональным апелласьоном Bordeaux. Субапелласьоном Entre-Deux-Mers, наоборот, разрешено пользоваться только тем производителям, которые делают исключительно белые вина (во всяком случае, на момент выхода этой книги). Если кому-то хочется производить красные – пожалуйста, но тогда его апелласьон – опять-таки региональный (и менее престижный): Bordeaux. То же самое ждет винодела, чья продукция не соответствует нормативам своего субапелласьона, но удовлетворяет менее строгим нормативам регионально-го апелласьона по урожайности, уровню сахара в ягодах, минимальному содержанию спирта в готовом вине и другим техническим показателям. Логика, которой

руководствуются власти, проста: требования к производителям должны ужесточаться по мере повышения престижности апелласьона. Чем ценнее терруар, тем большая ответственность ложится на того, кто претендует на его географическое наименование. Как правило, подразумевается, что субапелласьоны ценнее региональных апелласьонов, а коммунальные апелласьоны ценнее субрегиональных. Однако это правило действует только в тех регионах Франции, где существует такая двух- или трехступенчатая система. В некоторых регионах – например, в Шампани – субапелласьонов нет, что не означает отсутствия там исключительных терруаров. Эти последние отмечены не апелласьонами, а локальными официальными категориями, о чем пойдет речь ниже.

При всей относительной мягкости требований к производителям вин регионально-го апелласьона нарушения бывают и на этом уровне. Иногда они те же, что и для субрегиональных и коммунальных АОС/АОР, только с учетом менее строгих нормативов. Ну а если не соблюдаются даже базовые для производителей вин АОС/АОР правила – например, вопреки действующему запрету, виноградник накрывают пленкой или практикуют его ирригацию без специального разрешения властей, – продукцию нарушителя лишают апелласьона (déclassé-ment) и понижают ее категорию до уровня «столового вина».

Именно так – как «столовые» – во Франции и других европейских странах

до недавнего времени определяли вина менее высокого класса, подразделяя их на две категории: с указанием на этикетке места происхождения винограда (франц. *vin de pays*) и без указания такового (франц. *vin de table*). К началу второго десятилетия XXI века названия этих категорий изменились. В частности, французское *vin de pays* стало именоваться *Indication géographique protégée* (IGP – «защищенное географическое указание»; англ. *PGI – protected geographical indication*), а *vin de table* превратилось в *vin de France* («французское вино»). В других европейских странах произошли аналогичные изменения. Так, итальянская категория *indicazione geografica tipica* преобразовалась в *indicazione geografica protetta*, испанская *vino de la tierra* – в *indicación geográfica protegida*, немецкая *Landwein* – в *geschützte geografische Angabe* и т. д. За производителями, впрочем, пока остается право указывать старую категорию – например, французскую *vin de pays*, – но тогда необходимо поместить и логотип новой: *Indication géographique protégée*. На этикетках европейских вин этого класса обязательно указывается территория происхождения винограда. Очевидно, что речь идет не о самых ценных терруарах. Впрочем, территории IGP нередко включают в себя и территории АОС/АОР, хотя, разумеется, общего географического названия у них быть не может, да и предъявляемые к производителям IGP требования, в том числе по сортовому составу, гораздо либеральнее. Благодаря нахождению вну-

три территорий IGP, производители вин высшей категории имеют своего рода путь отступления, если им слишком тесно в рамках правительственного постановления, которое, в частности, предусматривает ограниченный набор сортов винограда (а нередко и один-единственный сорт) и определенный тип или типы вин для каждого апелласьона. Власти устанавливают такие правила в целях защиты классических терруарных вин, хотя и не сковывают производителя бесконечными мелочными предписаниями, оставляя ему большую свободу творчества. Несмотря на раздающуюся порой критику, система апелласьонов – не прокрустово ложе. Как правило, производителю не навязывают использование всех разрешенных для его апелласьона сортов (если их несколько) и не диктуют их процентное соотношение в вине. Даже когда для того или иного района властями определены главные и второстепенные сорта, их соотношение регламентируется весьма либерально: предписывается лишь, чтобы среди нескольких разрешенных сортов винограда сорт X занимал не менее столько-то процентов общей площади виноградников отдельно взятого производителя, сорт Y – не более такого-то процента и чтобы сорт X обязательно присутствовал в ассамбляже. Это объясняется не волюнтаризмом, а необходимостью сохранить типичность вин классического района. Не отличаются излишней строгостью и требования к винификации. Так, отсутствуют нормативы по срокам мацерации для крас-

ных вин. Решение вопроса о проведении яблочно-молочного брожения белых вин оставлено на усмотрение производителя. Чаще всего не оговариваются характер и продолжительность выдержки. В достаточно редких случаях, когда формально требуется выдержка в дубовых бочках, не уточняется, какие именно бочки следует использовать – старые или новые, большие или маленькие. Как правило, не установлены и определенные сроки выдержки: они регламентированы только для отдельных апелласьонов, но и тогда прописан лишь необходимый минимум (например, указывается: «выдержка в дубовых бочках не менее 18 месяцев»). Если же винодела все равно что-то не устраивает, он может пойти на дисквалификацию своей продукции до уровня IGP ради возможности создать нечто оригинальное либо, что тоже случается, ради следования винной моде. Чаще всего такие виноделы начинают культивировать запрещенный для их апелласьона, но популярный у потребителей сорт винограда. Результаты этих экспериментов разные: есть успехи, есть и неудачи. Это явление наблюдается преимущественно в не самых престижных винодельческих районах Средиземноморского побережья Франции, а также в Италии (в качестве примера можно упомянуть «супертосканские» вина). Естественно, производителя не лишают права вернуться к разрешенной для его апелласьона практике и восстановить утраченный статус. Однако некоторые из экспериментаторов предпочитают не менять выбранную страте-

гию, если их вино завоевало признание энофилов, несмотря на его дисквалификацию (вернее, благодаря дисквалификации) до уровня IGP или даже *vin de France*. Вот почему среди продукции этих категорий иногда встречаются высококлассные и отнюдь не дешевые образцы. В основной же своей массе вина IGP характеризуются как простые, чаще всего легкие, не имеющие существенного потенциала и потому не предназначенные для многолетней выдержки в погребе. Их типичность, как правило, ограничивается сортовыми признаками (если вина сортовые). Выраженным отпечатком терруара (терруарностью, индивидуальностью) – т. е. детерминированными терруаром органолептическими показателями (органолептически четко проявляющейся связью с районом своего происхождения) – они не обладают. Впрочем, нормативные документы такую тесную связь и не предусматривают.

Вина низшей категории (ныне обозначаемой как *vin de France*, а прежде – *vin de table*) можно определить как «ординарные». Требования к их производителям минимальные. Гарантируются только доброкачественность и соответствие принятому в Евросоюзе юридическому понятию «вино». Место происхождения винограда на этикетке не указывается, поэтому название категории *vin de France* расшифровывают как *vin sans indication géographique* (вино без географического указания). Территория происхождения винограда включает все районы страны, где вообще разрешено виноградарство и ви-