

С о д е р ж а н и е

Что такое вино и какое оно бывает	5	
Вино. Основы	6	
Факторы премиальности	24	
Правила дегустации	37	
Ориентиры — белые сорта	65	
<i>Riesling, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Muscat, Viognier, Semillion, Chardonnay, Chenin Blanc</i>		
Ориентиры — чёрные сорта	83	
<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Zinfandel, Grenache, Nebbiolo, Pinot Noir</i>		
Сорта с «чёрными» ягодами и кислотно-танинной структурой	101	
<i>Carménère, Malbec, Tempranillo, Blaufränkisch, Mencia, Krasnostop, Pinotage</i>		
Сорта с «чёрными» ягодами и танинной структурой	113	
<i>Carignan, Mourvedre, Petit Sirah, Petit Verdot, Saperavi, Tannat, Touriga Nacional</i>		
Сорта с «красными» ягодами и танинной структурой	125	
<i>Cinsault, Alicante Bouschet, Areni, Agiorgitoko, Aglianico, Marselan, Montepulciano, Nero d'Avola</i>		
Сорта с «красными» ягодами и кислотной структурой	137	
<i>País, Gamay, Barbera, Sangiovese, Corvina, Nerello mascalese, Xinomavro, Zweigelt</i>		
Ароматические сорта с кислотной структурой	151	
<i>Albariño, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Assyrtiko, Furmint, Arneis, Verdejo</i>		
Ароматические сорта с полным телом	161	
<i>Pinot Gris, Vermentino, Malvasia, Savagnin Torrontes, Marsanne, Roussanne</i>		
Нейтральные сорта с полным телом	173	
<i>Ugni Blanc / Trebbiano, Grenache Blanc, Chasselas, Fiano, Voskehat, Rkatsiteli, Verdicchio</i>		
Нейтральные сорта с высокой кислотностью	185	
<i>Pinot Blanc, Silvaner, Aligoté, Viura / Macabeo, Melon Blanc, Welschriesling, Cortese, Garganega</i>		
Не-винифера	196	
Факторы премиальности на местности	199	
Бордо 200	Кьянти 210	Германия 216
Бургундия 204	Риоха 212	Кахетия 218
Рона 208	Напа 214	Кубань 220
Словарик важных факторов премиальности	222	

От автора

Когда учат кататься на велосипеде или водить автомобиль, говорят: «Смотри вперед. Ты приедешь ровно туда, куда смотришь».

Я всегда думал, о чём будет моя первая книжка. Она могла быть о гуманитарных миссиях, о любви, об исчезновении газет и журналов, о медицине, о случайностях или о взрослении и воспитании. Но, раз «приехал» я к книге о вину, то, думаю, именно туда я и смотрел. По крайней мере, последние 12 лет.

В этой книге я рассказываю об ожиданиях. Каждая неизвестная бутылка – это всегда вызов. Оправдает ли содержимое то, что обещает этикетка? Станет ли вино находкой или разочарованием? Мир вина настолько разнообразен, что часто это неочевидно даже для профессионалов.

Впервые о том, что для любителей вина важно соотносить содержимое бутылки с «обещаниями» этикетки мы заговорили пять лет назад с мой коллегой Ириной Годуновой, и в результате родились подходы «ГоМер» и «Зоил», идеи которых здорово помогли созданию этой книги.

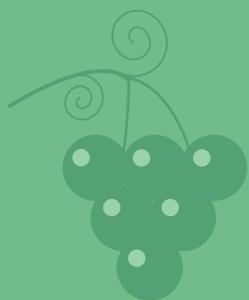
Превратить эти идеи в графику мне помог талантливый дизайнер Сергей Пронин, с которым мы знакомы более 20 лет. Многие мои задумки он реализовал даже лучше, чем я рисовал у себя в воображении, поэтому я считаю его полноправным соавтором.

Не буду больше утомлять вас длинным вступлением.

Добро пожаловать
в мир вина!

Общепринятое сегодня определение вина появилось не так давно: в конце XIX века. Вином считается продукт полного или частичного брожения винограда. Это значит, что продукты брожения других плодов, алкогольные напитки на основе несброженного винограда или результаты смешивания вин с чем-либо еще, не предусмотренным технологиями производства, не являются вином.

Брожение – это превращение сахара, накопленного ягодой, в этиловый спирт. Происходит этот процесс под действием ферментов дрожжей. Виноград является чемпионом среди всех плодов по содержанию сахара. Он естественным образом может накопить такое количество сахаров, что при полном сбраживании получится вино крепостью 11-14 градусов. При таком содержании алкоголя большинство микробов не способно развиваться, поэтому вино – это старейший продукт долгого хранения.



Что такое вино и какое оно бывает



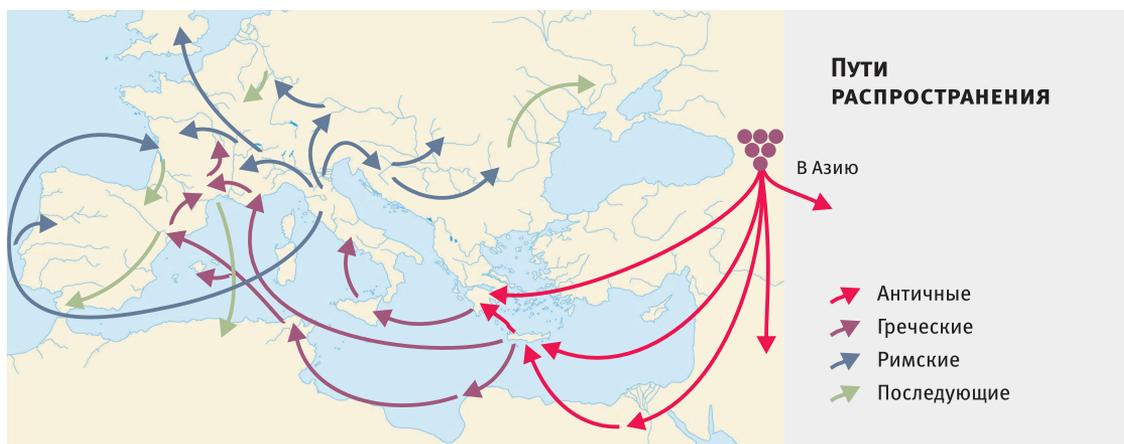


Вино. Основы

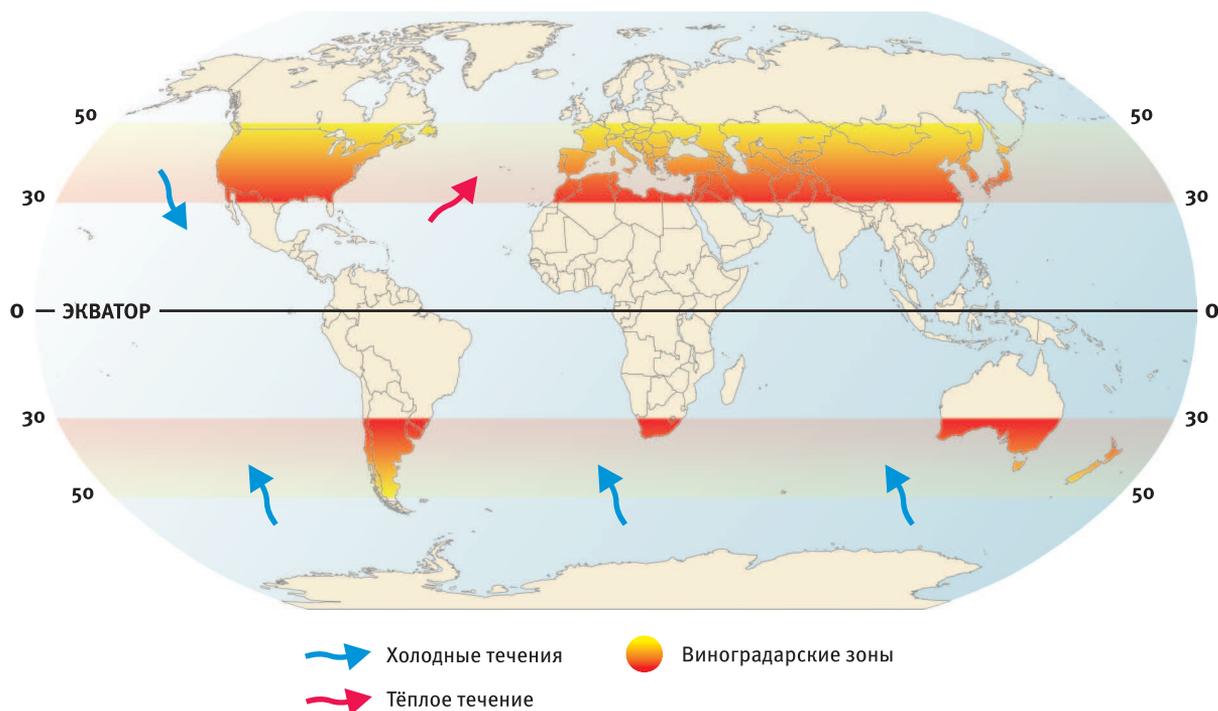
В мире около 79 видов растений, принадлежащих к роду *Vitis*, и только около 20 из них имеют значение как декоративные культуры, подвои, или источники ягод для еды или виноделия. Для производства вина главное значение имеет всего один вид, *Vitis vinifera*, который объединяет более 10000 разных сортов. Наиболее важные мы представим в этой книге.

Согласно самым современным исследованиям, дикая лоза была одомашнена в двух регионах: на Ближнем Востоке и в Закавказье. Распространяясь в соседние регионы и скрещиваясь друг с другом, древние лозы породили огромное количество сортов винограда, которые используются сейчас.

В страны Нового Света виноград попал уже из Европы уже в самом начале колонизации, но серьёзное место на мировой карте они заняли только в XIX веке.



Где растёт *Vitis vinifera*



Климатические зоны, благоприятные для роста *Vitis vinifera*, располагаются и в Северном, и в Южном полушариях между 30 и 50 параллелью. Легко заметить, что в Северном полоса попадающей в эту зону суши довольно широка, а в Южном – узка. Лучшие места для выращивания винограда располагаются в районе 45 параллели, Виноградники южнее и севернее часто нуждаются в дополнительном модерировании климатических условий.

Кроме широт, тип климата определяется расположением региона по отношению к морскому побережью. Внутри континента располагаются зоны с континентальным климатом (резкие перепады температур между днём и ночью, зимой и летом). Ближе к побережью – приморские зоны с влажным и более мягким климатом. Особый вариант приморского климата – средиземноморский, с тёплой или жаркой погодой и малым количеством осадков весной и летом.



Почему Франция является законодателем винной моды

Франция занимает оптимальное положение по широтам, а ее классические регионы расположены во всех основных типах климата. Поэтому набор французских сортов и стилистик вина перекрывает практически весь спектр возможных климатических условий.

Созревание винограда

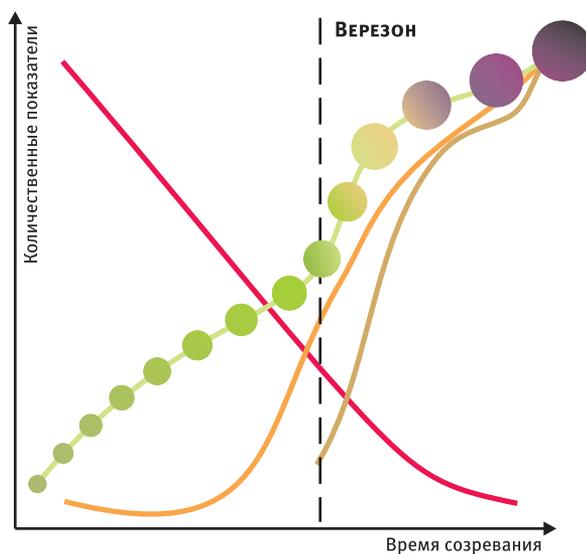
Культурный виноград – самоопыляемое растение. Завязи превращаются в мелкие, зелёные, кислые ягоды которые в процессе созревания увеличиваются в размере и изменяются в химическом составе.

Ключевым моментом созревания ягоды считается верезон. В этот период ягоды теряют хлорофилл и превращаются из зелёных в прозрачные (если виноград белый) или чёрные.

После верезона в ягоде падает содержание кислот и увеличивается содержание сахара. Чтобы обеспечить созревание и не потерять структуру, на лучших виноградниках мира существуют природные



- Океанический
- Полуокеанический
- Горный
- Континентальный
- Полуконтинентальный
- Средиземноморский



- Размер ягоды
- Уровень сахара
- Уровень кислоты
- Насыщенность цвета

условия для температурных контрастов.

Премиальный виноградник

Любимая виноделами фраза «Вино рождается на винограднике» означает, что только редкая комбинация условий (достаточно теплая погода, но при этом – температурные контрасты, достаточное количество влаги, но при этом – хороший дренаж, бедная почва, но с необходимым количеством всех питательных элементов) позволяет получить выдающиеся вина, где баланс всех компонентов будет идеальным. В подавляющем большинстве случаев, эти виноградники находятся в местах, где макроклимат территории дополнительно модерируется какими-либо дополнительными факторами. В тёплых регионах эти факторы обеспечивают прохладу и температурные контрасты, в прохладных – дают возможность лучшего созревания.

Добиться оптимальных условий помогают следующие факторы:

- **В жарких регионах:** высоты, бризы, туманы, теневые стороны.
- **В прохладных регионах:** солнечные склоны, фёны, водные массы, тёплые течения

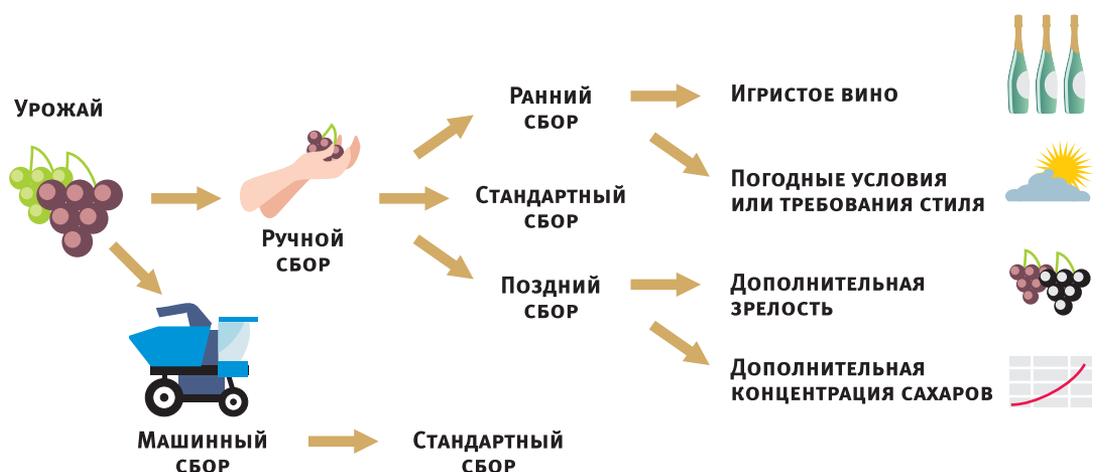


Холодный влажный ветер дует в подножье горы. Облачность и дожди способствуют тому, что вверх поднимается сухой воздух. Там он соединяется с потоками из верхних слоев, создается турбулентность, которая еще более сушит воздух. Ветер продолжает движение вниз со склона. Этот сухой, прогретый солнцем поток и называется фёном.



Дата урожая

Решение о сборе урожая винограда принимает на основании лабораторных данных, субъективной оценки, погодных и климатических угроз и того, для какого типа вин предназначен виноград.



Сбор урожая

Качество сбора урожая не зависит от того, собирается он вручную или с помощью современных машин. Для использования комбайнов виноградник должен быть высажен особым образом (подвязан на шпалеру). При механизированной сборке сортировку ягод и удаление листьев и веток можно производить немедленно, а сроки сбора сильно сокращаются.

Для выбора ручного сбора существует несколько оснований.

1. Тип посадки и рельеф: кустовые лозы («чаши»), слишком крутые склоны и узкие террасы не годятся для работы комбайна.
2. Для ряда типов вин используются только целые грозди.
3. Для ботритизированных вин используются ягоды, поштучно отобранные прямо на винограднике.

На винодельне

Виноград стараются как можно быстрее доставить на винодельню. Для качественных вин используют сбор в небольшие ящики, чтобы ягоды не подавились, и богатый сахаром сок не стал добычей множества бактерий.

На винодельне ягоды или грозди сортируют. Затем, в зависимости от цвета винограда, типа вина или способа его производства, проводят операцию **дробления и гребнеотделения**. Это означает от-

деление ягод от веточек и нарушение целостности их кожицы.

Делают: для большинства красных и белых вин, собранных вручную.

Не делают: для вин, где требуются целые грозди

- белый и чёрный виноград для игристых вин,
- чёрный виноград для карбонической мацерации

Схема производства красного вина





После дробления и гребнеотделения ягоды превращаются в пульпу. Для производства белых и некоторых розовых вин она сразу закачивается в пресс, где под давлением сусло отделяется от кожицы и косточек. Чёрный виноград тоже могут использовать для производства белых вин, поскольку мякоть у большинства сортов белая. Виноград для производства игристых вин прессуется без гребнеотделения, в очень мягком режиме.

Белое сусло после прессования поступает в бродильный чан, где происходит ферментация. За нее отвечают микроскопические дрожжи. Они присутствуют в атмосфере винодельни, на кожице и гребнях, поэтому брожение может начаться без всякого вмешательства. Это называют «спонтанной ферментацией», а дрожжи – «дикими». Но часто для получения предсказуемых результатов винодел использует расу специально выведенных, или «культурных» дрожжей.

Схема производства белого вина



Если белый виноград начинает бродить вместе с кожицей, а иногда и вместе с гребнями, то из кожицы экстрагируются танины и небольшое количество пигментов. В результате вина приобретают тёмно-жёлтый цвет и вяжущий привкус. Такой стиль называют «оранжевым» или «янтарным».

Для производства красных вин сусло после гребнеотделения закачивают в бродильный чан вместе с мезгой (кожицей и косточками). Брожение идет в контакте с окрашенной кожицей, которая образует на поверхности «шапку», и вино постепенно насыщается цветом. Обычно виноделы используют набор методов, чтобы подстегнуть экстракцию: пижаж (разбивание шапки), ремонтаж (перекачка сусла с низа чана наверх), делестаж (перекачка сусла в другой чан и затем переливание его на шапку) и погружение шапки.

Вместе с цветом и ягодными ароматами из кожицы экстрагируются танины. Чтобы снизить их количество, но сохранить ароматичность, виноделы прибегают к карбонической мацерации. Целые грозди помещают в чан и «укрывают» их углекислым газом. Ферментация начинается внутри ягод, и

продолжается после разрыва оболочки за счет «диких» дрожжей.

Если ферментация продолжается до конца, то весь сахар превращается в алкоголь, и получается сухое тихое вино. Если брожение остановилось по решению винодела раньше, получают вина с остаточным сахаром (полусухие или полусладкие).

Чтобы получить сладкие вина, требуется либо остановка брожения в самом начале, либо дополнительная концентрация сахаров, о которой мы говорили в разделе «Сбор урожая».

По окончании брожения вино может выдерживаться. Выдержка обогащает вино дополнительными ароматами и способствует развитию тех, которые образовались при брожении. Чем меньше сосудов для выдержки, тем быстрее изменяется в нем вино.

Финальная стадия производства – ассамбляж, то есть смешивание разных вин для создания одного кюве. В зависимости от региона, правил производства, уровня вина и стиля хозяйства смешиваться могут вина из разных сортов, разных урожаев, с разных участков, выдержанные разное время в разных резервуарах.



Розовые вина

Самоценность категории розовых вин никто не ставит под сомнение, однако не так очевидно, где ее границы. Для их производства нужен, как и для красных, виноград с чёрной кожицей.

Большинство розовых вин производится одним из перечисленных способов, главное отличие которых от технологий производства красных вин в том, что сусло не проводит в контакте с кожицей весь период брожения. Впрочем, некоторым розовым хватает и указанного времени, чтобы дать фору иным красным винам из слабоокрашенных сортов винограда.

В зависимости от вариантов этого способа, получаются вина близкие к белым или к красным.

1 Прямое прессование и, как опция – сверхкороткая (до 2 часов) мацерация. Сок, контактирует с кожицей совсем непродолжительное время, при невысоких температурах. На этом этапе возможны вариации, которые позволяют усилить экстракцию цвета или сделать ее еще более лёгкой (например, использование только самотёка или

прессование целых гроздей даст менее окрашенное сусло, а дробление с последующим отжимом – более интенсивный цвет. Брожение проходит без кожицы.

2 Короткая мацерация (более 2 часов) проводится перед ферментацией, и позволяет производителю получить более яркий цвет, поскольку занимает относительно долгое время. Однако брожение также проводится без кожицы.

3 «Кровопускание» (Saignée) – метод, при котором ферментация начинается на кожице и, контакт может продолжаться достаточно долго, пока не будет достигнута необходимая интенсивность цвета. После этого часть (или всё) бродящее сусло переливается в отдельный сосуд, где дображивает без контакта с кожицей. Этот метод используется как сам по себе, так и в качестве способа увеличения соотношения кожица/сусло для получения концентрированных красных вин.

Второй принципиальный подход производства розовых вин – смешивание белых и красных.

Самый известный пример региона, где большинство розовых производится именно этим способом – Шампань, однако технология одобрена даже Евросоюзом, а за его пределами и подавно доступна к использованию. Здесь также существуют разные варианты: можно ферментировать вместе чёрный и белый виноград, добавлять красную мезгу к белому суслу, или смешать уже готовые вина.

Некоторые регионы-специалисты по розовым винам

Rosé d'Anjou	★
Cerasuolo d'Abruzzo (производитель)	★ (★ ★)
Tavel	★ ★ (★)
Navarra (производитель)	★ ★ (★)
Côtes de Provence (с дополнительными указаниями Sainte-Victoire, Fréjus, La Londe и Pierrefeu), ((Cru Classé))	★ ★ (★) ((★))
Rosé de Riceys (производитель)	★ ★ ★ (★)

Производство игристых вин

Для того, чтобы получилось игристое вино, нужно уловить выделяющийся при брожении углекислый газ и добиться того, чтобы он растворился в вине. Можно уловить углекислый газ, выделяющийся при первом брожении, а можно сделать тихое сухое вино, а затем добавить немного сахара и дрожжей, чтобы оно забродило повторно. Добиться условий, при которых газ растворится, можно в закрытой бутылке или герметичном чане. Этот выбор и определяет различия в основных видах игристых.

Общие подходы: сбор винограда и прессование

Для производства игристых вин не нужен высокий алкоголь или зрелая ароматика, поэтому виноград, как правило, собирают чуть раньше, чем стандартный срок, целыми гроздьями. Прессование целых гроздей позволяет получать сусло с очень низким содержанием танинов и нерастворимых компонентов. Во многих регионах, специализирующихся на игристых винах, установлены жёсткие лимиты по выходу сока из тонны винограда.



Игристые вина, сделанные в результате однократного брожения

Брожение начинается в резервуаре.

1 (Метод Asti) Брожение принудительно останавливается путём охлаждения, фильтрации и вино бутилируется под давлением. Получается сладкое вино с низким содержанием алкоголя и выраженным сортовым ароматом.

Примеры: *Asti*

2 (Пет-Нат, ансестраль) Вино бутилируется без фильтрации, и дображивает в бутылке. Уровень сладости и алкоголя в этом случае зависят от момента розлива. Поскольку брожение первичное, и может начаться спонтанно, такие вина называют «пет-нат», но в ряде апелласьонов Франции и Италии такой метод описан более подробно и закреплён правилами как «метод ансестраль» или «метод анчестрале». В большинстве случаев, осадок из бутылки не удаляется, поэтому вина имеют выраженную дрожжевую ароматику.

Примеры: *любые пет-наты, Blanquette de Limoux Methode Ancestrale.*

Игристые вина, сделанные в результате вторичного брожения

Первичное брожение проходит до конца, и получается сухое тихое вино.

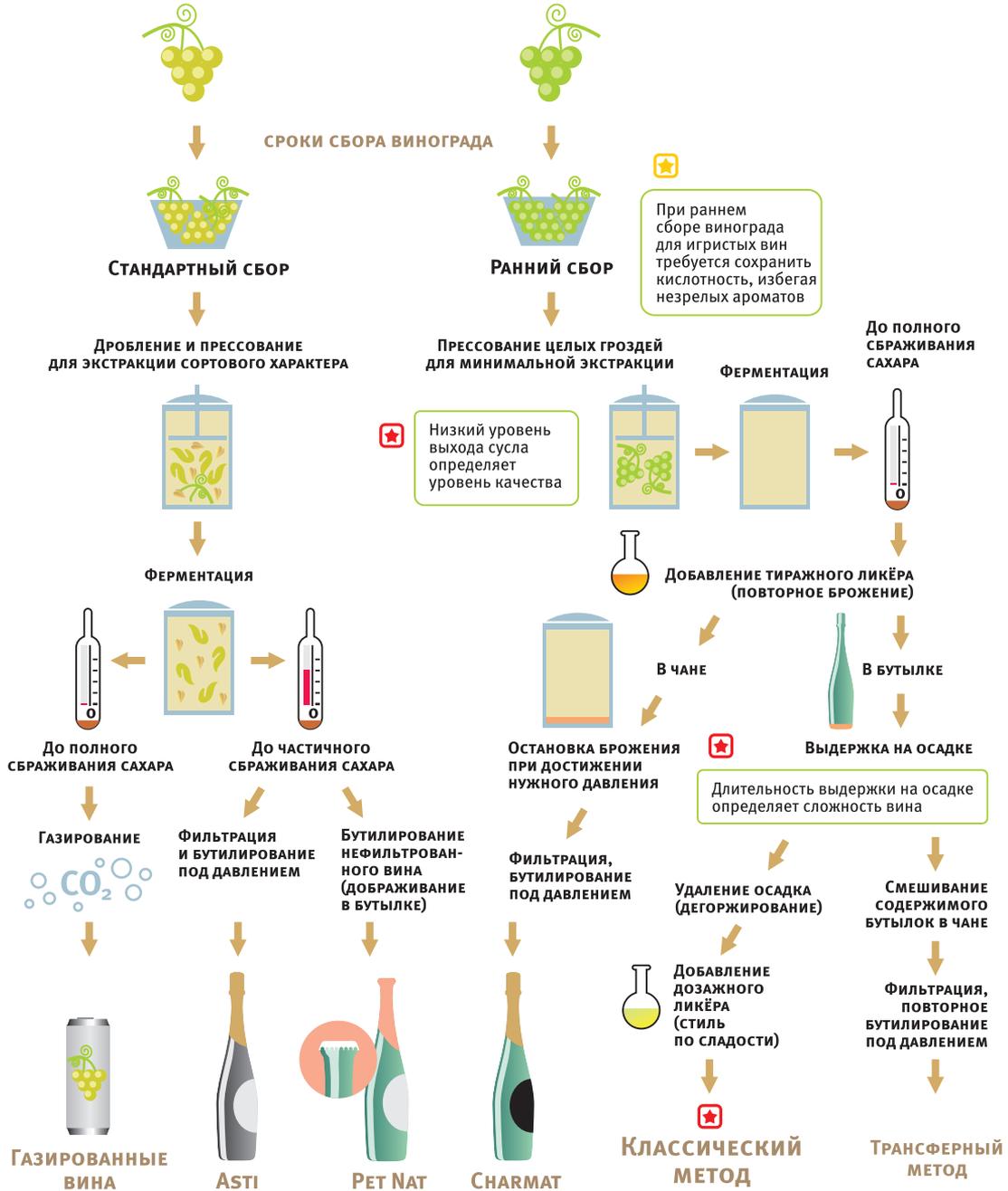
3 (Резервуарный метод, или метод Шарма-Мартинотти). Повторное брожение проводится в резервуаре. Давление углекислого газа и уровень остаточного сахара определяются моментом, когда брожение останавливается. Готовое вино фильтруется и бутилируется под давлением.

Примеры: *просекко* ★, *зекты* ★.

4 (Классический, или традиционный метод). Повторное брожение происходит в бутылке, куда и добавляется смесь дрожжей и сахара (тиражный ликёр). По окончании брожения вино остаётся в контакте с клетками дрожжей. В зависимости от длительности контакта, приобретает более или менее выраженный тон выпечки. Перед бутилированием из бутылки удаляется осадок методом дегоржирования.

Примеры: *шампанское* ★★★, *креманы* ★★, *франчакорта* ★★, *кава* ★.

Схема производства игристых вин





Премиальные сладкие вина

Поскольку сахар натуральным образом синтезируется в виноградной ягоде, самый простой способ получить сладкое вино – не дать ему полностью сбродить. Брожение легко остановить с помощью фильтрации или охлаждения сусла. Но если вы хотите настоящей сладости, этого будет мало, и концентрацию сахаров придётся уве-

личить. Четыре главных помощника в этом: время, солнце, мороз и грибок *Botrytis cinerea*.

Чем выше концентрация сахара в сусле, тем сложнее дрожжам его ферментировать. В конце концов, они прекращают попытки, и оставляют вина с естественно высоким сахаром.

СТАНДАРТНЫЙ СБОР

Остановка брожения		Красное вино		Хванчкара
		Белое вино		Riesling Kabinett
		Игристое вино		Moscato d'Asti

Поздний сбор

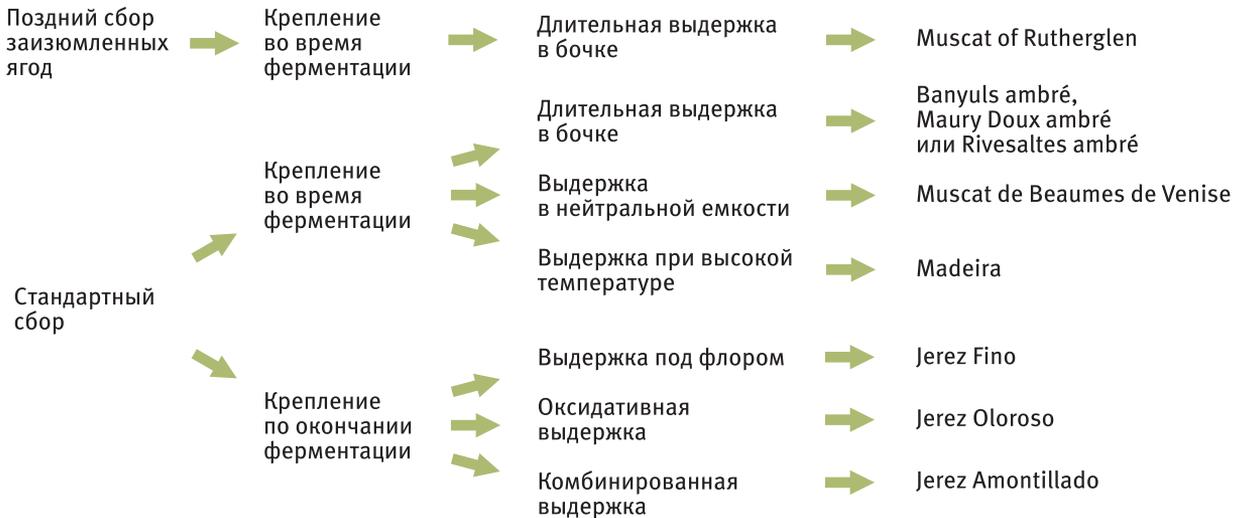
Заизюмливание		Красное вино		Recioto della Valpolicella
		Белое вино		Passito di Pantelleria
Частичная ботритизация		Белое вино		Tokaji Szamorodni
				Seleccion des grains nobles
				Beerenauslese
Полная ботритизация		Белое вино		Tokaji Aszú
				Sauternes
				Trockenbeerenauslese
Замораживание		Белое вино		Eiswein

Основные стили креплёных вин

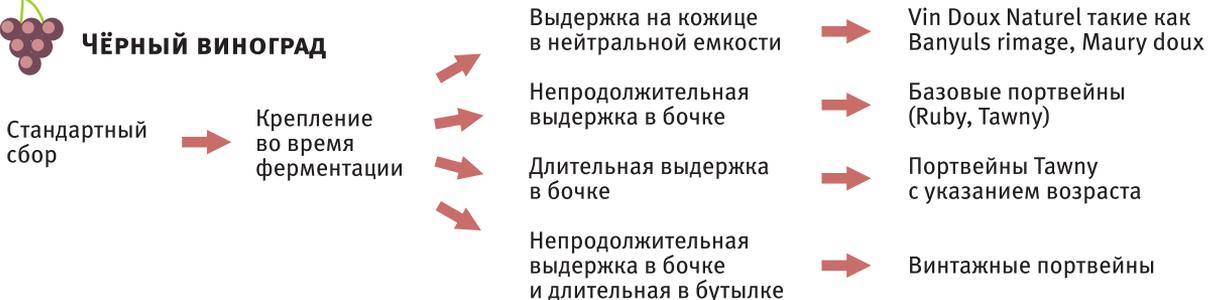
Добавление крепкого алкоголя является прекрасным стабилизатором для хранения вина, особенно если сочетается с последующей длительной выдержкой. В зависимости от момента, когда алкоголь добавлен, вино будет разным: сладким, если спиртование произошло во время ферментации, и сухим, если после. В дальнейшем многое зависит от выдержки, которая в случае креплёных может быть невероятно разнообразной. Каждый тип выдержки оставит свой характерный след в аромате и структуре вина.



БЕЛЫЙ ВИНОГРАД



ЧЁРНЫЙ ВИНОГРАД





Сосуды для ферментации и выдержки

Производственные ёмкости для вина делятся на сделанные из дуба и нейтральные. Хотя процессы эволюции происходят в любом случае, многое зависит от размера сосуда, формы, материала, из которого он изготовлен, и возраста.

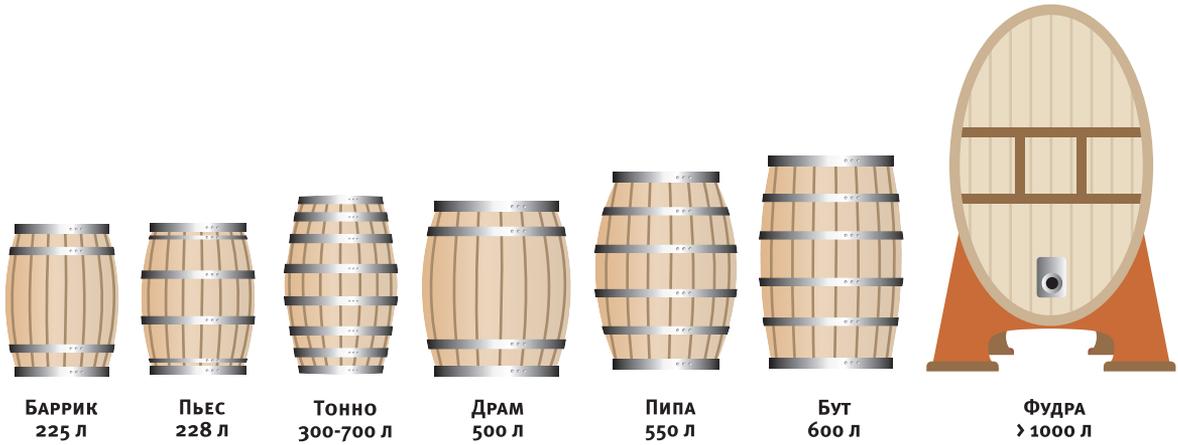
Самая известная винная тара – дубовые бочки. Дубовые клёпки (доски, из которых сделана бочка) пронизаны микроканальцами, через которые может проходить воздух, но не может жидкость. Кроме того, для ферментации и выдержки вина их обжигают, чтобы дубовые ароматы легче смешивались с вином. Таким образом выдержка в дубовой бочке даёт два новых типа ароматов: орехи и сухофрукты от взаимодействия с кислородом и кондитерские специи (ваниль, кокос, гвоздика, кофе) от соприкосновения с дубом.

Самые распространенные бочки – бордосские баррики емкостью 225 л. Чем больше и старше бочка, тем меньше эффект от соприкосно-

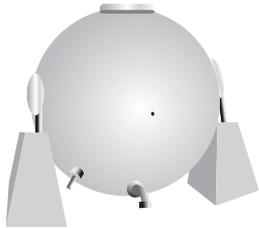
вения с дубом. Дубовые бочки могут использоваться по многу раз, особенно если они большие. Для длительной выдержки креплёных вин используются очень старые бочки.

Белые вина могут и сбраживаться, и выдерживаться в бочках. Премиальные белые вина после брожения могут оставаться в контакте с дрожжевым осадком в той же бочке, где бродили, что даёт им больше тела и специфическую ароматику выпечки. Красные вина реже бродят в дубе, хотя иногда для них делают специальные деревянные ферментеры или устанавливают в дне небольших бочек специальные люки для выгрузки мезги.

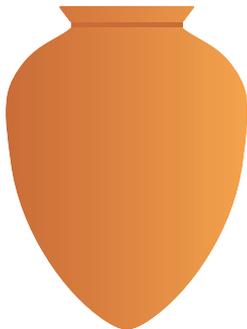
Стальные резервуары – современный и самый удобный тип ёмкостей, поскольку легко может быть изготовлен в любой форме и размере. Они легко оборудуются термоконтролем и системами мониторинга брожения, могут быть герметичными или с плавающей



ТАНК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ



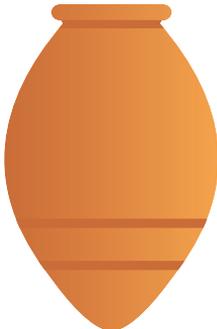
БЕТОННЫЕ ТАНКИ



КВЕВРИ



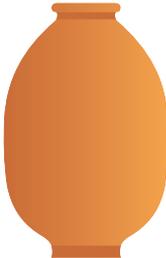
**ПИФОС,
ГРЕЧЕСКАЯ
АМФОРА**



**АРМЯНСКИЙ
КАРАС**



**КАПАЗОНЕ
(АПУЛИЯ)**



ТИНЬЯХА



**СОВРЕМЕННАЯ
АМФОРА**



крышкой. Однако, нахождение вина в стальном чане влияет на его развитие минимально.

Бетонные ёмкости – предшественники стальных, и приобретают сегодня всё большую популярность. Считается, что эти сосуды сами поддерживают нужную микросреду при брожении и придают вину специфические качества.

Амфоры – пожалуй, самый древний винный сосуд, вытесненный из

широкого употребления дубом. Однако, в древних винодельческих регионах традиция сохранилась. Амфоры могут использоваться как для брожения, так и для выдержки вина. Их особая форма обеспечивает перемешивание вина, и его характер существенно отличается от вин, сделанных в других ёмкостях. Пористый материал, как и в случае дуба, может обеспечивать контакт с кислородом.

Выдержка

После окончания алкогольной ферментации

Многие вина выходят на рынок по истечении шести месяцев после того, как виноград для их производства приехал на винодельню. Но некоторые партии производители могут хранить в своих погребах еще долгое время, от нескольких месяцев до нескольких лет. Этот процесс называется выдержкой, и ее задача – добавить вину сложности и сгладить высокие танины..

Вино меняется по трём причинам. Во-первых, даже по окончании брожения вещества, образовавшиеся в его процессе, экстрагиро-

ванные из кожицы или имевшиеся в сусле, продолжают реагировать между собой. Во-вторых, вино взаимодействует с материалом сосуда, что особенно важно, если это дерево. В-третьих, кислород, который контактирует с вином через мельчайшие поры, вызывает его оксидацию.

Скорость изменения вина зависит от того, насколько в нём представлены различные вещества. Танины, кислоты, сахара первыми принимают на себя активность кислорода и окислительных ферментов и позволяют дольше сохраняться фруктовой ароматике. Лёгкие вина с невысокой концентрацией не предусмотрены для выдержки, и для них она нежелательна. В разделе «Дегустация»

я более подробно расскажу про ароматы выдержки и их влияние на восприятие вина.

Требования к выдержке обычно описаны в регламенте зоны производства (географическом указании), и, как правило, использование такого ГУ уже предполагает выдержку. В Испании и Италии выдержка регламентирована по срокам, условиям и типам ёмкостей, которые должны использоваться. Испанские терми-

ны Crianza/Reserva/Gran Reserva и итальянский Riserva сами по себе являются факторами премиальности и указывают на выдержку или более длительную выдержку. В других классических регионах выдержка предполагается для вин с большим уровнем премиальности, поэтому региональные классификации разных типов могут ее подразумевать.

Секреты российской контрэтикетки

Среди огромного количества избыточной информации, российская контрэтикетка содержит некоторые сведения, которые могут оказаться полезными покупателю.

1) Вина в РФ классифицируются по выдержке на молодые (выходящие в продажу в течение 90 дней по окончании брожения), ординарные (выходящие в продажу после 1 января следующего за винтажом года), выдержанные (не менее полугода до розлива в бутылки) и марочные (выдержанные полтора года до розлива).

2) Многие классические европейские PDO не требуют указаний сорта винограда, но на российской контрэтикетке их напишут обязательно. Обязательное указание уровня сахара помогает, например, в случае вин из Эльзаса или Апулии, где одни и те же вина могут быть сухими или полусухими в зависимости от года.

3) Та же история с винтажами, но, например, в случае базовой Шампани указание года происхождения основной части кюве не много говорит о стиле и качестве.



Факторы премиальности

Почему одно вино стоит 300 рублей, а другое из той же страны или из того же сорта – в 10 раз больше? И почему дешёвое вино вдруг кажется лучше, чем более дорогое? Ответ может дать изучение винной этикетки. Надписи на ней способны рассказать, что в бутылке может быть, а чего не может, и во многом обосновывают цену на полке.

Как оценить вино в бокале, вы прочитаете в главе про дегустацию. А те параметры вина, которые не связаны напрямую с тем, что в бокале, но влияют на его стоимость, мы назвали **факторами премиальности**. Некоторые (сила бренда, дизайн этикетки) имеют аналоги в других отраслях. А другие (географические указания, год урожая, региональные классификации) есть только в виноторговле.

Рассказ о каждом сорте в этой книге сопровождается таблицей факторов премиальности. Вина могут набирать до трёх «звёзд» в разделе «географические указания», и две дополнительные «звезды» за прочие факторы премиальности. Чем больше «звёзд», тем выше предполагаемый уровень вина, и тем больше ожидаемая цена на полке. Из любых правил есть исключения, но

Что такое «Географические указания»

Если бы винная отрасль вдруг исчезла за ненадобностью, то важный след, который она бы оставила – привязка характеристик и качества сельскохозяйственной продукции к месту происхождения. В начале 20 века эта связь послужила основой формирования нового института – **географических указаний (ГУ)**. ГУ сегодня существуют в большинстве стран мира, и давно уже вышли за пределы винной сферы.

Вино стало первым продуктом, благодаря которому люди научились оценивать различия в стиле и качестве. Виноградная лоза растёт десятилетиями и даёт сопоставимые результаты год от года, реагируя на климат, погодные катаклизмы, уход со стороны виноградаря и собственный возраст. А ещё вино было относительно стабильным продуктом, которое можно было перевезти из одного региона в другой без страха порчи. В круп-

ных торговых городах можно было одновременно встретить вина из разных стран и регионов производства, сравнить рейнвейн с кларетом, а порт – с шерри.

После эпидемии филлоксеры, почти уничтожившей в конце 19 века европейский виноградник, на мировом рынке появились новые игроки, и традиционным винодельческим регионам пришлось искать пути для защиты репутации своих вин. Во Франции начала формироваться система закрепления традиционного стиля на определенной территории производства. По-французски она называется «аппелласьоны», и в винной сфере термин «географические указания» часто заменяют этим словом.

Эта система распространилась на другие классические винодельческие страны (Италию, Испанию, Португалию, Венгрию, Германию и т.п.). На сегодняшний день в Евросоюзе, в котором состоят все эти страны, производится около 70% мирового вина и действует общий регламент для определения происхождения вин – система географических указаний (ГУ).



PDO

Самые высокие требования предъявляются к винам категории **PDO (Protected designation of origin)**.

О том, что вино относится к данной категории, Вам скажут термины



Во Франции: **AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)**

AOC



В Италии: **DOC (Denominazione di Origine Controllata)** или **DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)**

DOC

DOCG



В Испании: **DO (Denominación de Origen)** and **DOCa (Denominación de Origen Calificada)**

DO

DOCa



В Португалии: **IPR (Indicação de Proveniência Regulamentada)** и **DOC (Denominação de Origem Controlada)**

IPR

DOC



В Германии: **Qualitätswein**

Qualitätswein



В Австрии: **Qualitätswein** или **DAC (Districtus Austriae Controllatus)**.

Qualitätswein

DAC

Это не значит автоматически, что перед вами премиальное вино. Это означает лишь, что оно сделано по правилам определённой зоны производства, из разрешённых сортов винограда и соответствует принятому в ней стилю. Поэтому, не все зоны производства уровня PDO одинаковы по качеству. Когда речь идет о «вложенных» друг

в друга географических указаниях в пределах одной зоны производства, предполагается, что чем точнее указано место происхождения винограда, тем выше уровень качества. Наивысшего развития этот метод получил в Бургундии, где лучшие виноградники (именно участки земли) имеют собственные ГУ.

Географические указания



Bourgogne

Mácon

Bourgogne AOC – географическое указание, распространяющееся на всю Бургундию, поэтому оно мало что говорит о происхождении винограда. Сопоставимый по уровню – большой апелласьон Mácon.



Bourgogne
Haut Côtes de Nuits
Haut Côtes de Beaune
Côtes Chalonnaise

Mácon-Villages

Группа ГУ во второй колонке – субрегиональные апелласьоны, здесь происхождение указано точнее, и можно ожидать несколько более сложных вин. К Макону добавился «Вилляж», это указание на вина из лучших коммун зоны.



Chablis, Mersault
Puligny-Montrachet
Chassagne-Montrachet,
Aloxe-Corton

Montagny
Pouilly-Fuisse

Колонка с тремя «звездами» – это коммуны, то есть отдельные деревни Бургундии, известные своими белыми винами. Здесь мы сразу ожидаем ощущение более высокий уровень и индивидуальность вин.



Более мягкий уровень системы географических указаний – категория **PGI (Protected Geographical Indication)**. Хотя здесь тоже подразумевается набор качеств, характерный для определённой категории, главным условием является территория происхождения. Большинство вин этого уровня будут проще, чем PDO. Однако, в неко-

торых случаях производитель может выпустить суперпремиальное вино, использовав, например, нетипичный для региона сорт. Тогда он будет использовать маркировку PGI. Наиболее известные примеры можно найти в Тоскане, где в зоне Chianti производят вина с использованием международных сортов.

PGI

В странах Евросоюза вина категории **PGI** маркируются следующим образом:



Франция: **VDP (Vin de Pays)**
или **IGP**

VDP

IGP



Италия: **IGT**
(**Indicazione Geografica Tipica**)

IGT



Испания: **VdT**
(**Viño de la Tierra**)

VdT



Португалия: **VR**
(**Vinho Regional**)

VR



Германия: **Landwein**

Landwein



Австрия: **Landwein**

Landwein

Самые простые европейские вина раньше относили к категории «столовых», однако сейчас этот термин не используется вследствие своей неоднозначности. На смену ему пришли вина без географически указаний, но с обозначением страны производства, например, Vin de France. На этих винах можно ука-

зывать сорт и год производства, и они становятся недорогой альтернативой для тех, кому не так важно происхождение. В то же время, в этой категории встречаются и супердорогие вина, если их намеренно произвели вне регламентов ГУ. Например, в такую категорию попадает большинство петнатов.

В странах Нового Света, как правило, используется одноуровневая система географических указаний. Маркировка в странах Нового Света такая:



США – **AVA (American viticultural area)**, а также названия административных единиц. Например, границы Napa Valley AVA и Napa County отличаются (долина Напа – часть административного округа Напа).

AVA



Австралия – **GI (Geographic Indication)**

GI



Новая Зеландия – **GI**

GI



ЮАР – **WO (Wine of Origin)**, внутри которых есть иерархия: Region, Subregion, District, Ward

WO



Чили – **DO (Denominación de Origen)**. Основные долины разделены на субзоны: Costa, Entre Cordilleras, Andes.

DO



Аргентина – **IG (Indicacion Geographico)**

IG



Есть случаи, когда ГУ «вложены» друг в друга, как матрёшки. В этом случае, как правило, вина более высокого уровня будут происходить из меньшей по территории зоны. Например, вот как мы показываем разницу уровня ГУ для каберне совиньона в Австралии:

Географические указания



South Eastern
Australia

South Eastern Australia – зона, охватывающая 90% австралийских виноградарств. Как правило, так маркируются недорогие межрегиональные бленды.



South Australia
Eastern Australia

South Australia (входит в South Eastern Australia) и Western Australia (не входит) – это винодельческие штаты. Каждый из них имеет свою климатическую и винодельческую специфику



Coonawarra, McLaren
Vale, Barossa,
Langhorne Creek
Margaret River

Отдельные названия в третьей колонке – имена отдельных винодельческих зон, где набор сортов и особенности вин выражены еще ярче.