

Содержание

Об авторах	15
Благодарности авторов	16
Введение	17
Об этой книге	17
Условные обозначения, принятые в книге	18
Предположения авторов	18
Как организована эта книга	18
Часть I. Знакомство с вином	19
Часть II. Личное общение с вином	19
Часть III. Вина Старого Света	19
Часть IV. Открытие вин Нового Света	19
Часть V. Экзотический облик вина	19
Часть VI. Увлечение вином	19
Часть VII. Великолепные десятки	19
Часть VIII. Приложения	19
Пиктограммы, используемые в книге	20
От издательства	21
ЧАСТЬ I. ЗНАКОМСТВО С ВИНОМ	23
Глава 1. Азбука вина	25
Как получается вино	25
Что может быть естественнее	26
Современные способы приготовления вина	26
Основная составляющая вина	26
Местные особенности виноделия	26
Ваш любимый цвет вина	27
Белое вино, да не совсем	27
Всегда ли белое вино подходит	27
Красные вина действительно красные	29
Розовое вино называют не только розовым, но и “белым”	31
Какой тип вина и когда уместен	31
Другие виды классификации вин	31
Столовые вина	32
Крепленые вина	33
Игристые вина	33
Глава 2. Дегустация вина	37
Особый способ пробовать вино	37
Внешний вид опробуемого вина	38
Обоняние не подведет	39

Вкусовые ощущения во рту	40
Как описать вино нужными словами	42
Последовательность вкусовых ощущений	42
Разновидности ароматов в вине	44
Качество вина	45
Что такое хорошее вино	45
Что такое плохое вино	47
Окончательный вывод: нравится ли вам вино	48
Глава 3. Сорты винограда и их особенности	49
Что значит сорт винограда для вина	49
Роды и виды винограда	50
Разнообразие сортов винограда	50
Характерные свойства сортов винограда	51
Элитные и простые сорта винограда	52
Основные белые сорта винограда	53
Шардоне	54
Рислинг	54
Совиньон Блан	55
Пино Гри/Пино Гриджио	56
Другие белые сорта винограда	56
Основные красные сорта винограда	57
Каберне-Совиньон	57
Мерло	58
Пино Нуар	58
Шираз	59
Зинфандель	59
Неббиоло	60
Санджовезе	60
Темпранильо	60
Другие красные сорта винограда	60
Глава 4. Наименования вин и обозначения на этикетках	63
Что стоит за наименованием вина	63
Сортовые и региональные марки вин	64
Наименования сортовых вин	64
Наименования региональных марок вин	65
Другие способы именованя вин	68
Что значит на винных этикетках	70
Обязательная информация на винных этикетках	70
Дополнительные обозначения на винных этикетках	74
Глава 5. Секреты виноделия	79
Терминология, применяемая в виноградарстве и виноделии	79
Виноградарство и виноделие	80
Особенности выращивания винограда	80
Чудеса виноделия	82
Другие, не менее важные винодельческие термины	84

ЧАСТЬ II. ЛИЧНОЕ ОБЩЕНИЕ С ВИНОМ

87

Глава 6. Посещение винного магазина	89
Не робейте при покупке вина	89
Крупные и мелкие точки торговли вином	90
Супермаркеты, гипермаркеты и прочие неспециализированные магазины	90
Специализированные винные магазины	92
Выбор надежного виноторговца	93
Выбор вина не по цене, а по другим критериям	93
Оценка ассортимента и компетентности виноторговца	93
Любезное обхождение с покупателями	94
Оценка условий хранения вина	95
Методика покупки вина	95
Ищите и найдете	96
Объясняйте вразумительно, что вас интересует	96
Назовите вашу цену	98
Глава 7. Изучение карты вин в ресторане	99
Заказ вина в ресторане	99
Как вино продается в ресторанах	99
Выбор вин от заведения	100
Выбор первосортных вин	101
Специальная карта вин из резерва заведения	102
Стандартная карта вин	102
Как читать карту вин	103
Оценка организации карты вин	103
Как разобраться в ценах на вина	104
О чем говорит карта вин	104
Оценка оформления карты вин	105
Просмотр карты вин в цифровом виде	106
Заказ выбранного вина	106
Особенности подачи вина в ресторане	108
Рекомендации относительно потребления вина в ресторане	110
Глава 8. Правила подачи и употребления вина	113
Откупоривание винных бутылок	113
Штопор, которым не следует пользоваться	114
Наиболее предпочтительный тип штопора	114
Другие типы штопоров, которые стоит иметь в своем хозяйстве	115
Официант, почему в моем вине плавают пробки	117
Особенности откупоривания бутылок шампанского или игристого вина	118
Действительно ли вино дышит	120
Как следует проветривать вино	120
Каким винам требуется проветривание	120
Какое значение имеет форма бокала	122
Прозрачные и бесцветные бокалы	123
Тонкие, но не мелкие бокалы	123
Тюльпанообразные, воронкообразные, вытянутые и прочие формы бокалов для вина	124
Сколько же требуется бокалов для вина	125
Как мыть бокалы для вина	126

Температура подачи: не слишком теплое, но и не слишком холодное вино	126
Как сохранять остатки вина в бутылке	127
Порядок подачи вина к столу	128
Вина, подаваемые в первую очередь	129
Количество подаваемого вина	129

ЧАСТЬ III. ВИНА СТАРОГО СВЕТА 131

Глава 9. Франция — страна классического виноделия 133

Французский образец	133
Представление о французском законе о вине	134
Дополнительные подразделения вин внутри классов	135
Винодельческие регионы Франции	136
Несравненные вина из Бордо	137
Районы производства красных вин в Бордо	138
Разнообразие вин из Медока	139
Классификация лучших марок вин из Верхнего Медока	140
Вина из Бордо для тех, у кого водятся деньги	142
Самые выгодные вина из Бордо	143
Практические рекомендации относительно красных вин из Бордо	146
Белые вина из Бордо	146
Редкие вина из Бургундии	148
Шардоне, Пино Нуар, Гамэ — исконные бургундские сорта	148
Винодельческие районы Бургундии	149
От региональных и коммунальных марок вин к отдельным виноградникам	149
Кот-д'Ор — сердце Бургундии	151
Вина из Кот-Шалонез — выгодное приобретение	156
Неповторимые белые вина из Шабли	157
Доступные вина из Маконне	159
Восхитительные и доступные вина из Божоле	160
Сильные вина из долины Роны	162
Крепкие южные вина	162
Благородные северные вина	163
Долина Луары — царство белого вина	165
Эльзасские вина — французские, а не немецкие	167
Вина из южной и юго-западной части Франции	168
Южные французские вина — самые выгодные приобретения	168
Вина из вечно юного Прованса	169
Вина из юго-западной части Франции	169
Другие винодельческие регионы Франции	170

Глава 10. Италия — страна виноградников 171

Самый крупный виноградник Европы	171
Ординарные и марочные итальянские вина	173
Узаконенные категории итальянских вин	173
Винодельческие регионы Италии	174
Пьемонт — царство красных вин	175
Будничные красные вина	176
Белые вина, не роняющие престиж Пьемонта	178
Красоты Тосканы	178

Кьянти — замечательное и недооцениваемое итальянское вино	178
Монументальное Брунелло ди Монтальчино	180
Вино Нобиле, Карминьяно и Верначча	181
Другие марки красных и белых тосканских вин	182
Супертосканские вина	183
Три Венеции	184
Три самых известных вина из Вероны	184
Австро-итальянский альянс	185
Вина из Фриули–Венеции–Джулии	186
Краткое описание вин из других регионов Италии	187
Глава 11. Испания, Португалия, Германия и другие	191
Пленительные вина из старой Испании	192
Тон задает Риоха	193
Рибера-дель-Дуэро делает вызов	194
Приорато: возрождение из небытия	195
Пять других примечательных винодельческих регионов Испании	196
Португалия — страна не только одного портвейна	198
Белые португальские вина, называемые “зелеными”	198
Примечательные красные португальские вина	199
Германия — особый винодельческий регион Европы	201
Рислинг и его немецкие собратья	201
Законы о вине и типы немецких вин	201
Винодельческие регионы Германии	204
Швейцария — страна, делающая вино для себя	206
Австрия — страна пленительных белых и красных вин	207
Возрождение виноделия в Венгрии	208
Древняя и новая слава греческого виноделия	210
ЧАСТЬ IV. ОТКРЫТИЕ ВИН НОВОГО СВЕТА	213
Глава 12. Становление виноделия в южном полушарии	215
Популярность австралийских вин	216
Почвенно-климатические условия, сорта винограда и виноделие Австралии	217
Винодельческие регионы Австралии	218
Становление виноделия Новой Зеландии	221
Потенциал виноделия Чили	222
Винодельческие регионы Чили	223
Органолептические качества чилийских вин	225
Ведущее положение Аргентины на мировом рынке вина	226
Регионы и сорта винограда	226
Известные имена в аргентинском виноделии	227
Южноафриканское винное сафари	228
Основные винодельческие регионы Южной Африки	228
Стин, Пинотаж и другие сорта винограда	229
Глава 13. Вина Северной Америки	231
Новый Свет для американского виноделия	231
Доморощенные методы виноделия	232
Игра по собственным правилам	232
Калифорния — сердце американского виноделия	233

Виноградарско-винодельческие регионы Калифорнии	234
Когда американские вина бывают хорошими	235
Крошечная, но знаменитая долина Напа	235
Сорта винограда, культивируемые в долине Напа	236
Кто и что производит в долине Напа	237
С облаков на землю Сономы	240
Виноградарско-винодельческие районы Сономы	240
Производители и вина из Сономы	241
Округи Мендосино и Озерный	243
Район залива Сан-Франциско	244
Горы Санта-Крус	245
Что нового в Монтерее	246
Вино из предгорий Сьерры	247
Контрасты в Сан-Луис Обиспо	248
Калифорнийский рай Санта-Барбара	249
Остальная Калифорния	251
Орегон — легендарное место для двух сортов Пино	251
Другой распространенный в Орегоне сорт Пино	252
Кто и что производит в долине Вилламетт	252
Два других винодельческих региона штата Орегон	254
Вино на десерт из штата Вашингтон	254
Винодельческие регионы штата Вашингтон	255
Кто и что производит в штате Вашингтон	256
Имперский штат	258
Винодельческие регионы штата Нью-Йорк	258
Кто и что производит в штате Нью-Йорк	259
Вина из Канады	260
Провинция Онтарио	261
Провинция Британская Колумбия	261

ЧАСТЬ V. ЭКЗОТИЧЕСКИЙ ОБЛИК ВИНА

263

Глава 14. Шампанское и другие игристые вина

265

Не все золото, что блестит: не все шампанское — настоящее	266
Типы игристых вин	266
Насколько сладким должно быть игристое вино	267
Критерии органолептической оценки качества игристых вин	267
Как делается игристое вино	268
Резервуарный метод: массовый и экономичный	269
Бутылочный метод брожения: мелкое производство высококачественных вин	269
Вкус игристого вина: не попробуешь, не узнаешь	271
Очаровательные вина из Шампани	271
Факторы, определяющие особые качества шампанского	272
Шампанское без указания определенного года урожая	272
Шампанское определенного года урожая	273
Шампанское только из белого и только из красного винограда	275
Розовое шампанское	275
Степени сладости шампанских вин	276
Рекомендуемые производители шампанского	276

Другие игристые вина	278
Французские игристые вина	279
Американские игристые вина	279
Итальянские игристые вина — сладкие и сухие	281
Испанские игристые вина: Кава	282
Игристые вина южного полушария	283
Крымское игристое	283
Приобретение и подача игристых вин к столу	284
Глава 15. Специальные вина: крепленые и десертные	287
Когда вино крепится	287
Херес: недооцененное вино	288
Хересный треугольник	288
Чудесные свойства флор	289
Особенности выдержки хереса	289
Разнообразие типов хереса	290
Хранение и подача хереса к столу	292
Рекомендуемые марки хереса	292
Вино из Монтильи, похожее на херес	294
Сладкие вина из Малаги	294
Марсала, Вин Санто и другие специальные итальянские вина	295
Портвейн, которым славится Португалия	296
Долина реки Дору — центр производства портвейна	296
Типы портвейна	297
Хранение и подача портвейна к столу	299
Рекомендуемые производители портвейна	300
Долговечная мадера	300
Вечное, неразрушимое и вкусное вино	301
Бесконечное окончание	302
Легендарные крепленые вина Массандры	304
Сотерн и другие вина из винограда, пораженного благородной гнилью	305
Сотерн — это золотой нектар	305
Где добывают золотой нектар	306
Рекомендуемые марки сотерна	306
Сотерну требуется время, чтобы сформироваться	307
Вина, похожие на сотерн	308
ЧАСТЬ VI. УВЛЕЧЕНИЕ ВИНOM	309
Глава 16. Приобретение и коллекционирование вина	311
Вина, которые трудно приобрести	311
Способы приобретения редких вин	312
Приобретение вин на аукционах	312
Заказ вин по каталогу и в Интернете	314
Страсть к коллекционированию вин	316
Упорядочение запасов вина	316
Организация хранения вина ради собственного спокойствия	319
Подходящие условия для хранения вина	320
Естественный винный погреб	320
Искусственный винный погреб	321
Как хранить вино тем, кто у кого нет своего дома	324

Глава 17. Продолжение винного образования	325
Снова за парту	325
Винная школа	326
Разновидности дегустаций вин	327
Дегустационный этикет	327
Обед с виноделом	329
Посещение виноделен	330
Пассивное посещение винодельческих регионов	331
Рекомендуемые книги о вине	331
Журналы и информационные бюллетени о вине	335
Интересные издания и сайты о вине в Интернете	336
Глава 18. Описание и оценка вина	339
Ни в сказке сказать, ни пером описать	339
Умение описать вино словами	340
Как привести собственные мысли в организованный порядок	341
Составление дегустационных заметок	342
Педантичное или поэтичное описание вина	343
Оценка качества вина	344
Глава 19. Сочетание вина с едой	347
Сочетаемость вина и еды	347
Терпкие вина	348
Сладкие вина	349
Кислотные вина	349
Спиртуозные вина	349
Что привлекательнее — сходство или противоположность	349
Вековая мудрость	351
ЧАСТЬ VII. ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ДЕСЯТКИ	353
Глава 20. Ответы на десять типичных вопросов о вине	355
Какое вино самое лучшее?	355
Когда следует пить вино?	355
Толстеют ли от вина?	356
Как узнать, из какого сорта винограда сделано вино?	356
Вино какого урожая лучше покупать?	357
Существуют ли вина без сульфитов?	357
Что такое органические вина?	358
Кто такой специалист по вину?	358
Как узнать, когда следует пить особо выдержанное старое вино?	359
Требуют ли старые вина особого обращения с ними?	359
Глава 21. Десять мифов о вине	361
Лучшие вина — торговые	361
Хорошее вино должно быть непременно дорогим	361
Темные вина — самые лучшие из всех красных вин	362
Белое вино подходит к рыбе, а красное — к мясу	362
Цифры не обманывают	363
Урожай имеет значение всегда или вообще не имеет значения	363
Винные авторитеты — настоящие специалисты	364

Старые вина — хорошие вина	364
Выдающиеся вина непригодны для употребления в молодом возрасте	365
Шампанское не подлежит выдержке	365

ЧАСТЬ VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ **367**

Приложение А. Произношение иностранных названий, связанных с вином	369
--	-----

Приложение Б. Словарь энологических терминов	373
--	-----

Приложение В. Таблицы урожаев 1985–2006 годов	381
---	-----

Предметный указатель	384
----------------------	-----

Глава 3

Сорта винограда и их особенности

В этой главе...

- Описание основных сортов винограда и производимых из них вин
- Роды, виды, клоны, сорта и другие виноградарские термины
- Вымирающие и привитые виды винограда
- Почвы, подходящие для выращивания винограда

Нам нравится посещать винодельческие регионы, глядеть на аккуратные ряды виноградных лоз в калифорнийской долине Напа или взбираться по крутым террасам с узловатыми лозами в Португалии. Это вдохновляет и еще раз убеждает нас в том, что вино является сельскохозяйственным продуктом, рождающимся на земле из виноградных лоз, уход за которыми требует большого труда. В буквальном и переносном смысле виноград служит связующим звеном между землей и вином.

Кроме того, сорта винограда предоставляют возможность упростить классификацию вин и разобраться в сотнях существующих различных типов вин.

Что значит сорт винограда для вина

Сорта винограда служат в качестве отправной точки для производства любого вина, а следовательно, от них в значительной степени зависит тип и индивидуальный характер каждого вина. Сорта винограда, используемые для приготовления конкретного вина, определяют генетическую структуру этого вина и его реакцию на все операции, которые производит над ним винодел.

Вспомните, какое вино вы пили в последний раз, каким был его цвет? Если это было белое вино, то, скорее всего, оно было приготовлено из белых сортов винограда. Если же это было розовое или красное вино, то оно имело такой цвет потому, что произведено из красных сортов винограда.

Какой у него был аромат: травянистый, землистый или фруктовый? Каким бы ни был этот аромат, он происходит от конкретного сорта винограда. Было ли вино твердым или же мягким и роскошным? За все эти свойства вина нужно благодарить сорта винограда, поклониться матери природе и воздать должное виноделу.



Конкретный сорт (или несколько сортов) винограда определяет, главным образом, органолептические качества вина — от ароматов и тонов в букете до спирта, кислотности и танинов во вкусе. Условия выращивания винограда (количество солнечного света и влаги, период созревания и время сбора урожая) могут сказываться на одних качествах вина в большей степени, чем на других, как, впрочем, и процесс приготовления вина, в том числе и выдержка в дубовой таре (подробнее об этом — в главе 5). Каждый сорт винограда по-своему реагирует на методы выращивания и приготовления из него вина.

Роды и виды винограда

Под *сортом винограда* мы подразумеваем ягоды из конкретного вида лоз, например, ягоды из виноградных лоз сорта Каберне-Совиньон или Шардоне.



В *ампелографии*, науке о видах и сортах винограда, термин *сорт* употребляется для подразделения видов винограда. Большая часть вин производится во всем мире из сортов винограда, относящихся к виду *vinifera*, который происходит от рода *Vitis*. Это европейско-азиатский вид, тогда как в Северной Америке культивируется свой собственный американский вид винограда из того же рода *Vitis*.

Вино можно делать также из других видов винограда. Например, виноград сорта Конкорд, из которого делается вино того же наименования (Concord), а также сок и желе, относится к местному американскому виду *Vitis labrusca*. Но сорта винограда этого вида сильно отличаются своим так называемым *лусим* привкусом от сортов винограда, принадлежащих к виду *Vitis vinifera*. Количество вин, производимых из сортов винограда, не принадлежащих к виду *Vitis vinifera*, довольно мало, поскольку их аромат не пользуется успехом в виноделии.

Разнообразие сортов винограда

Снежинки и отпечатки пальцев являются далеко не единственными примерами бесконечно разнообразия природы. В роде *Vitis* и видах *vinifera* насчитывается около 10 тыс. винных сортов винограда. Если бы в продаже были вина из всех этих сортов и вы пили бы вино из отдельного сорта каждый день, то на опробование всех этих вин вам потребовалось бы 27 лет!

Но, слава Богу, в этом нет никакой необходимости. Ведь из 10 тыс. сортов винограда лишь немногие позволяют делать высококачественные вина, некоторые из них идут на производство ординарных вин, а остальные очень мало, если вообще, используются в виноделии, и поэтому вина из них редко встречаются в продаже.

Если бы нашелся особо предприимчивый и дотошный знаток виноградарства, у которого много свободного времени и средств для исследования виноградарских регионов Старого и Нового Света, то он мог бы насчитать около 1500 разных сортов винограда. Но только для опробования вин из всех этих сортов ему потребовалось бы 4 года. А обычному любителю вина за всю его жизнь встречаются напитки не более чем из 50 сортов винограда.



Опасность поражения филлоксерой

В конце XIX века появились перечни исчезающих видов растений, и к их числу, конечно, принадлежал вид *Vitis vinifera*. Весь этот вид был почти полностью истреблен мелкой растительной тлей, называемой *филлоксерой*, переселившейся из Америки в Европу и на корню уничтожившей виноградные лозы вида *Vitis vinifera*, опустошая виноградники на всем европейском континенте.

Противоядия от этой чумы виноградников до сих пор не найдено. Единственным спасением вида *Vitis vinifera* оказалась прививка побегов его виноградных лоз на корневой системе лоз аборигенных американских видов, устойчивых к этому вредителю. Практика прививки плодоносящей части виноградных лоз вида *Vitis vinifera* на корневой части лоз филлоксероустойчивых видов продолжается и поныне везде, где производятся качественные вина и существует опасность поражения филлоксерой. (Плодоносящая часть виноградной лозы называется *привоем*, а корневая часть — *подвоем*.) Как ни странно, каждый сорт прививаемого винограда сохраняет свои свойства даже на чужой корневой системе.

Характерные свойства сортов винограда

Каждый сорт винограда отличает от другого целым рядом характерных свойств. Эти свойства делятся на две категории — индивидуальные особенности и показатели роста. *Индивидуальные особенности* — это характеристики самой ягоды, например, ее ароматические и вкусовые качества. А *показатели роста* определяют условия роста и созревания винограда.

Индивидуальные особенности сортов винограда



Окраска кожицы является самым основным отличительным признаком сорта винограда. Каждый сорт винограда можно отнести к белому или красному (иногда называемому черному) в зависимости от цвета его кожицы в зрелом виде. (Лишь некоторые сорта с красной кожицей отличаются красноватой, а не белой мякотью.)

Кроме того, отдельные сорта винограда различаются по следующим признакам.

- ✓ **Ароматические соединения.** Одни сорта (например, Рислинг) приносят в вино цветочные ароматы, тогда как другие — травянистые (Совиньон Блан) или фруктовые (Пино Нуар) ароматы и характерные для данного сорта тона (например, мускатные тона, которые дает сорт Мускат). Имеются также сорта винограда с нейтральными ароматами, и поэтому вина из них получаются довольно нейтральными (например, итальянское вино Гави из сорта Кортезе).
- ✓ **Уровни кислотности.** Одним сортам винограда свойственна повышенная кислотность по сравнению с другими, что, естественно, сказывается на органолептических качествах вин из этих сортов.
- ✓ **Плотность кожицы и величина отдельных ягод.** Черным ягодам с плотной кожицей свойственно повышенное содержание танина по сравнению с тонкокожими ягодами. Это же относится и к мелким ягодам по сравнению с крупными ягодами, поскольку у них соотношение между кожицей и соком выше. Чем больше танина в винных ягодах, тем более твердым и танинистым оказывается вино.

Созревание винограда

Если ягоды винограда еще незрелые, то в них содержится очень много кислоты и совсем мало сахара, и поэтому они кислые на вкус, что справедливо для любого вида ягод. По мере созревания ягоды становятся более сладкими и менее кислыми, хотя кислотность в них присутствует всегда, а их вкус и аромат получается более изысканным и сложным. Кроме того, по мере созревания ягоды становятся более плотными, и поспевают даже косточки и гребни винограда, меняя свою окраску с зеленой на коричневую. В красных сортах винограда по мере созревания танин, содержащийся в кожице ягод, гребнях и косточках, становится более мягким и менее терпким. Состояние зрелости винограда оказывает существенное влияние на тип вина.

Индивидуальные особенности, составляющие любой сорт винограда, отчетливо проявляются в вине из этого сорта. Так, вина из сорта Каберне-Совиньон почти всегда оказываются более танинистыми и менее спиртуозными, чем вина из сорта Мерло, поскольку эти особенности свойственны обоим сортам винограда.

Показатели роста сортов винограда

Показатели роста различных сортов винограда очень важны для виноградарей, поскольку они определяют, насколько просто или сложно культивировать конкретный сорт винограда, если его вообще можно выращивать в конкретном регионе. По этим показателям можно, в частности, судить о следующих особенностях выращивания отдельных сортов винограда.



- ✓ Типичный период созревания для данного сорта винограда. В регионах с коротким периодом созревания лучше культивировать сорта раннего периода созревания.
- ✓ Плотность посадки виноградных лоз. В регионах с теплым и влажным климатом не рекомендуется плотная посадка во избежание таких заболеваний винограда, как милдью (ложная мучнистая роса).
- ✓ Степень вегетации для конкретного сорта винограда. На плодородных почвах у сортов винограда, предрасположенных к сильному росту листьев и молодых побегов на лозах, ягоды почти полностью скрываются среди листьев, не получая достаточно солнца для созревания.

Причины, по которым определенные сорта винограда отлично приживаются и дают прекрасный урожай в конкретной местности, а в итоге — отличные вина, настолько сложны, что виноградари до сих пор не могут их выяснить до конца. Количество тепла и холода, ветра и осадков, экспозиция виноградника на склонах (угол, под которым солнечные лучи освещают виноградные лозы) — это лишь некоторые, наиболее изученные и проверенные многовековым опытом показатели роста винограда. Но в любом случае не существует на свете двух виноградников с совершенно одинаковыми показателями роста, которые определяют понятие местности для выращивания винограда, обозначаемое специальным французским термином *терруар* (подробности — в главе 4). Данный вопрос просто не поддается никаким обобщениям.

Элитные и простые сорта винограда

Подобно людям, сорта винограда делятся на благородные и простые. По крайней мере, так их различают сами люди, делающие и пьющие вино.

К благородным, или *элитным* (как называют их виноградари), относятся сорта, обладающие большим потенциалом для получения не просто хорошего, а отличного вина. Для каждого винодельческого региона характерен хотя бы один культивируемый элитный сорт винограда, занимающий в нем главенствующее положение. Вина, приготовляемые из элитных сортов винограда на их родной почве, могут быть настолько превосходными, что виноградари из других регионов с большим энтузиазмом разводят те же самые сорта на своих виноградниках. Но элитный сорт должен подтвердить свои благородные качества на новой почве, чего зачастую не происходит. Приживаемость сорта винограда служит предпосылкой для проявления его благородных качеств. Ниже перечислены классические примеры элитных сортов винограда и регионы, где они в наибольшей степени проявляют свои благородные качества.

- ✓ Шардоне и Пино Нуар в Бургундии, Франция.
- ✓ Каберне-Совиньон и Мерло в Бордо, Франция.
- ✓ Шираз и Вионье на севере долины Роны, Франция.
- ✓ Гренаш и Мурведр на юге долины Роны, Франция.
- ✓ Шенен Блан и Совиньон Блан в долине Луары, Франция.
- ✓ Небиоло в Пьемонте, Италия.
- ✓ Санджовезе в Тоскане, Италия.
- ✓ Рислинг в Мозеле и Рейнгау, Германия.



Известняковая почва для Шардоне

Одним из важных факторов, позволяющих сорту винограда проявить свои лучшие качества, служит почва на винограднике. В течение столетий сложились классические образцы сочетаемости сортов винограда и почв, которые теперь настолько очевидны, что не подлежат никаким сомнениям. В частности, сорт Шардоне отлично зарекомендовал себя на известняковых и меловых почвах, Пино Нуар — на известняковых и мергелистых почвах, а Рислинг — на глинистых и шиферных почвах. Во всяком случае именно на этих почвах указанные сорта винограда проявляются свои наилучшие качества, ставшие уже легендой.

Почва оказывает влияние на виноградную лозу по-разному (помимо укоренения в ней самой лозы). Она дает лозе питательные вещества, оказывает влияние на температуру на винограднике и служит в качестве системы водоснабжения для виноградного растения.

Вообще говоря, наилучшими для винограда считаются почвы с хорошим дренажем и не особенно плодородные. В качестве характерного примера может служить каменистая почва в винодельческом регионе Шатонеф-дю-Пап на юге долины Роны во Франции. Многовековой опыт виноградарства показывает, что виноградная лоза должна сама бороться за выживание, чтобы давать отличный урожай. И этому способствуют малоплодородные почвы с хорошим дренажем независимо от конкретного сорта винограда.



Клонирование идеальных лоз

Если вращаться достаточно долго в кругах, причастных к виноградарству и виноделию, то рано или поздно можно стать свидетелем дискуссии по поводу *клонов* или *клоновой селекции* сортов винограда. Означает ли это, что наступила новая эра в виноградарстве? Отнюдь. Термин *клон* в ботанике означает подразделение сорта. Между растениями одного сорта, например, Шардоне, могут существовать определенные отличия. В частности, ягоды одних лоз данного сорта созревают быстрее, чем другие, или же дают виноград с несколько иным ароматом и вкусом.

В виноградных питомниках лозы размножаются бесполом способом. Для этой цели срезают побеги с *материнского растения* и сажают их в почву, чтобы они укоренились в ней и подросли настолько, чтобы привить их на филлоксероустойчивый подвой. Новые растения генетически сходны с материнским. Естественно, что виноградары выбирают в питомнике самые лучшие саженцы, идеально подходящие для их виноградников с точки зрения периода созревания, устойчивости к заболеваниям, здорового состояния и любых других интересующих их признаков. Вот, собственно, и вся клоновая селекция. Виноградары постепенно насаживают на своих виноградниках несколько разных клонов избранного сорта, чтобы тем самым способствовать получению высококачественных вин, отличающихся сложностью во вкусе и букете.

Основные белые сорта винограда

В этом разделе описываются 12 самых основных в настоящее время белых сортов винограда вида *Vitis vinifera*. Описывая эти сорта, мы, естественно, коснемся и типов вин, которые из них производятся. Эти вина могут быть как сортовыми, так и обозначаемыми по географическому названию винодельческого региона без всякого упоминания сорта винограда на этикетке, т.е. региональными марками вин, что весьма характерно для европейских вин, как поясняется в главе 4. Кроме того, эти сорта могут быть использованы совместно в купаже вин, приготовляемых из нескольких сортов винограда. (Подробнее об органолептических качествах белых вин см. в главе 2.)

Шардоне

Шардоне (Chardonnay) относится не просто к благородным, а к королевским сортам винограда, поскольку из него производятся самые лучшие белые вина в мире: бургундские и частично шампанские вина (в последних этот сорт участвует в купаже). В настоящее время из этого сорта винограда производит большое количество вин для повседневного употребления, т.е. ординарных.

Сорт Шардоне культивируется практически во всех винодельческих странах мира по двум причинам — он относительно хорошо приживается в самых разных климатических условиях, а название Шардоне на бутылочной этикетке в наше время служит надежным инструментом успешного сбыта вина.

Большинство вин из сорта Шардоне частично или полностью сбраживаются и выдерживаются в дубовой таре, поскольку, во-первых, ароматы Шардоне сильно напоминают дуб; во-вторых, в Бургундии белые вина, служащие образцом вина из этого сорта, обычно выдерживаются, а зачастую и сбраживаются в дубовой таре; и в-третьих, многим любителям вина нравятся тона дуба в букете вин данного типа. Лучшие вина из сорта Шардоне выдерживаются в дорогих бочках из французского дуба, вина попроще — в чанах с дубовой клепкой (дощечками из дуба, располагаемыми штабелями в чанах с вином), где они насыщаются тонами дуба, а в ординарные вина просто добавляется дубовая эссенция, если, конечно, это не запрещено законом. Дополнительные сведения о дубе можно почерпнуть из главы 5. За исключением северо-восточного региона Италии и винодельческих регионов Шабли и Макона во Франции, где дубовая тара обычно не применяется для производства вин из сорта Шардоне, вино из этого сорта, выдержанное в дубовой таре, является нормой, а без дубовой тары — исключением.



Шардоне, выдержанное в дубовой таре, настолько распространено, что некоторые любители вина путают тона дуба с ароматами сорта Шардоне. Если во вкусе и букете Шардоне ощущаются подрумяненные, дымные, пряные, ванильные или же похожие на ириски тона, то это дуб, а не виноград Шардоне!

Сорт винограда Шардоне может самостоятельно служить для приготовления вина, и лучшие белые вина делаются полностью из этого сорта, за исключением шампанского и других игристых вин. А в недорогие вина для удешевления их производства могут добавляться (при купажировании) виноматериалы из других сортов винограда, хотя на бутылочных этикетках этих вин значится, что это Шардоне. Ведь все равно эти сорта не выделяются на фоне тонов дуба (Шардоне или самой дубовой тары). Если вас действительно интересует сортовой состав вина Шардоне, обращайтесь внимание на контрэтикетку, где обычно указывается, хотя и не всегда, из какого винограда приготовлено вино.

Рислинг

Благодаря отличным немецким винам сорт Рислинг (Riesling) стал безоговорочно элитным. Но этот сорт проявляет свои лучшие качества лишь в немногих винодельческих регионах за пределами Германии. К их числу относятся Эльзас во Франции, Австрия, долина Клэр в Австралии, штат Вашингтон в США.

Вина из сорта Рислинг в настоящее время пользуются не такой популярностью, как вина из сорта Шардоне. Возможно, это объясняется тем, что Рислинг является полной противоположностью Шардоне. Если Шардоне украшают тона дуба, то в Рислинге они практически отсутствуют. Если вино Шардоне может быть полнотелым и мягким вином, то Рислинг чаще всего — бодрящим, освежающим вином с легким телом. В сравнении со свежей, яркой индивидуальностью Рислинга многие вина Шардоне кажутся на вкус несколько неуклюжими.

Сорта винограда и их названия

Один и тот же сорт винограда нередко называется по-разному в разных странах и даже винодельческих регионах одной страны. По традиции это местные синонимы общего названия сорта. Но иногда виноградари называют один сорт по имени другого, поскольку считают, что выращивают именно его, если на эту оплошность не укажет им *ампелограф*, ученый специалист по сортам винограда. Например, в Калифорнии сорт, называемый Пино Блан, оказался на самом деле сортом Мелон бургундский. В Чили сорт, который большинство виноградарей называют Мерло, на самом деле носит название Карменер, а в итальянском винодельческом регионе Фриули сорт, называемый Каберне Фран, в действительности, является сортом Карменер.

Если вас заинтересовали курьезные истории, связанные с названиями сортов винограда, обратитесь за дополнительными сведениями к классической книге о сортах винограда *Vines, Grapes and Wines* (“Лоза, виноград и вино”) Jancis Robinson (Дженсис Робинсон), издательство Alfred A. Knopf.



Отличительной чертой вин из сорта Рислинг является их сладость, хотя существует немало сухих вин этого сорта. В частности рислинги из Эльзаса, как правило, сухие, как, впрочем, и некоторые американские рислинги. (Вино из сорта Рислинг может быть приготовлено сухим, полусухим или сладким в зависимости от предпочтений производителя.) Если вы хотите выбрать сухой Рислинг, обращайте внимание на слово *trocken* (сухое) на этикетках немецких и австрийских вин, а также на слово *dry* (сухое) на этикетках американских вин. Кроме того, на контрэтикетках любых вин, в том числе и белых, обычно указывается содержание не только спирта и наличие сульфитов, но и сахара в вине. Сухие белые вина содержат не более чем 0,3% сахара по объему, полусухие — от 0,5% до 2,5%, полусладкие — от 3% до 5%, а сладкие, или десертные — свыше 5% сахара.

Повышенная кислотность, низкое содержание спирта, интенсивные ароматы: от фруктовых до цветочных с минеральными тонами — вот отличительные черты рислинга.



Вина из сорта Рислинг иногда обозначаются на этикетках как *White Riesling* (Рислинг белый) или *Johanisberg Riesling* (Рислинг из Йоханисберга). В обоих случаях это синонимы элитного сорта Рислинг. А вина из стран Восточной Европы обозначаются на этикетках как *Olaszrizling*, *Laskirizling*, *Welschriesling*, т.е. они произведены вообще из других сортов винограда.



Если вы относите себя к категории инакомыслящих, которым претит ходить протоптанными дорожками, то, придя в винный магазин, направляйтесь сразу же к отделу рислингов вместо отдела шардоне.

Совиньон Блан

Этот белый сорт винограда совершенно не похож на другие сорта. Для него характерна повышенная кислотность, сильный аромат и ярко выраженный вкус. Помимо травянистости, вина из сорта Совиньон Блан (*Sauvignon Blanc*) обладают минеральными тонами в букете и вкусе, зеленым, а в теплом климате фруктовым характером, например, спелого лимона, инжира или маракуйи. Такие вина получаются легкими, со средним телом и, как правило, сухими. Чаще всего они не выдерживаются в дубовой таре, хотя из этого правила имеются исключения.

Во Франции сорт винограда Совиньон Блан выращивается в двух регионах классического виноделия — долине Луары и Бордо. В первом из этих регионов из сорта Совиньон Блан производятся известные вина Сансер и Пуйи-Фумэ (подробнее они рассматриваются в главе 9). А в Бордо сорт Совиньон Блан иногда купажируется с сортом Семильон. В некоторых винах

купаж обоих сортов составляет 50:50, они сбраживаются в дубовой таре и считаются одними из самых лучших белых вин в мире.

Совиньон Блан является важным сортом и для северо-восточного винодельческого региона Италии, Южной Африки, некоторых районов Калифорнии, где вино из этого сорта иногда называется *Фумэ Блан* (Fumé Blanc). Вина Совиньон Блан из Новой Зеландии особенно славятся своей свежестью и ароматностью.

Пино Гри/Пино Гриджио

Пино Гри относится к нескольким сортам, называемым Пино: Пино Блан (Pinot Blanc — белый монах), Пино Нуар (Pinot Noir — черный монах), Пино Менье (Pinot Meunier — монах-мельник) и Пино Гри (Pinot Gris — серый монах), а в итальянской транскрипции — Пино Гриджио (Pinot Grigio). Считается, что сорт Пино Гри получен в результате мутации из сорта Пино Нуар. Несмотря на то, что он относится к белым сортам винограда, окраска его кожицы необычно темная и, скорее, розовая, чем белая.

Вина, производимые из сорта Пино Гри, могут иметь более густой цвет, чем у других белых вин, хотя у многих итальянских вин из сорта Пино Гриджио окраска довольно бледная. Вина Пино Гри обладают средним и полным телом, обычно не выдерживаются в дубовой таре, имеют довольно низкую кислотность и совсем нейтральные ароматы. Иногда в их аромате и вкусе ощущаются тона кожуры персика или апельсиновой корочки.

Пино Гри считается важным сортом в северо-восточном винодельческом регионе Италии, выращивается он и в Германии, где его называют Рулэндер. Во Франции он культивируется только в Эльзасе, но именно там он и проявляет свои лучшие качества. Пино Гри успешно разводится и в США, особенно в Орегоне. И все большее число виноградарей и виноделов из Калифорнии стали обращать внимание на этот сорт. Вино сорта Пино Гриджио относится к одним из самых продаваемых недорогих вин в США, и поэтому в таких странах, как Чили и Австралия, теперь активно культивируют данный сорт винограда для вин массового производства, которые зачастую носят название Пино Гриджио.

Другие белые сорта винограда

В табл. 3.1 перечислен ряд других сортов винограда. Названия этих сортов можно часто встретить на бутылочных этикетках сортовых вин или же контрэтикетках вин региональных марок, хотя потребители этих вин даже не подозревают об этом.

Таблица 3.1. Другие белые сорта винограда и их свойства

Сорт винограда	Свойства
Альбариньо (Albariño)	Ароматный сорт из северо-западного винодельческого региона Испании, называемого Риас Бахас (Rias Baixas), и Винью-Верди (Vinho Verde), северного винодельческого региона Португалии, где этот сорт называется <i>Альвариньо</i> (Alvarinho). Вино из этого сорта получается со средним телом, свежее, с тонами яблок во вкусе; как правило, не выдерживается в дубовой таре, но имеет большое содержание глицерина, что придает ему шелковистую текстуру
Шенен Блан (Chenin Blanc)	Элитный сорт из долины Луары во Франции, из которого делают известное вино Вуврэ (Vouvray) и другие вина. Лучшие вина из этого сорта имеют повышенную кислотность и очаровательную маслянистую текстуру (на вкус они довольно тягучие). Ряд хороших вин из сорта Шенен Блан делают и в Калифорнии, где они выделяются среди массы ординарных полусухих вин. В Южной Африке Шенен Блан нередко называется Стин (Steen)

Сорт винограда	Свойства
Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)	Необычайно экзотический сорт винограда, из которого производят полнотельные, мягкие вина с густой окраской, тонами розы и нефелиума в букете и вкусе. Классические образцы подобных вин делают в Эльзасе, Франция. Эти вина имеют ярко выраженные цветочные и фруктовые тона в букете и вкусе и бывают как сухими, так и полусухими. В США из данного сорта делают вина массового производства, легкие, сладковатые и безвкусные, хотя некоторые винодельни Орегона, Калифорнии и Нью-Йорка все же выпускают сухие вина из сорта Гевюрцтраминер
Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner)	Местный австрийский сорт винограда, вина из которого отличаются сложными тонами во вкусе и букете (зелеными, пряными, минеральными), мягкой текстурой и довольно полным телом
Мускат (Muscat)	Ароматный сорт винограда, из которого в Италии делают игристое вино Асти (Asti). В этом вине иногда ощущается вкус спелых мускатных ягод, а также приятные цветочные ароматы. В Эльзасе и Австрии из данного сорта делают сухие вина, а на юге Франции, Италии, в Греции, Австралии и особенно в Крыму в Украине — изысканные, десертные, крепленые вина
Пино Блан (Pinot Blanc)	Это сорт с довольно нейтральным ароматом, хотя из него делают вина с особым характером. Повышенная кислотность и малое содержание сахара в ягодах этого сорта способствуют получению сухих, свежих вин со средним телом. Вина из данного сорта производят, в основном, в Эльзасе, Австрии, на севере Италии и в Германии
Семильон (Sémillon)	Этот сорт участвует в классических купажах белых вин вместе с сортом Совиньон Блан, хотя отлично подходит и для приготовления сортовых вин. У вин из сорта Семильон более низкая кислотность по сравнению с винами из сорта Совиньон Блан и привлекательные, хотя и слабые ароматы ланолина, а в молодом возрасте проявляются травянистые ароматы. Этот сорт винограда культивируют в основном в Австралии и на юго-западе Франции, особенно в Бордо, где он участвует в купажах знаменитых десертных вин из Сотерна
Вионье (Vionier)	Этот сорт происходит из северной части долины Роны в Франции, но нашел распространение в Калифорнии и Аргентине. Вина из этого сорта отличаются цветочным ароматом, тонами абрикоса, имеют полное тело и низкую кислотность

Основные красные сорта винограда

В этом разделе описываются 12 самых основных в настоящее время красных сортов винограда вида *Vitis vinifera*. Из них делают как сортовые вина, так и вина, обозначаемые по географическому названию винодельческого региона, или так называемых региональные марки вин. Сорта винограда для региональных марок вин сведены в отдельную таблицу в главе 4.

Каберне-Совиньон

Каберне-Совиньон (Cabernet-Sauvignon), как и Шардоне, считается королевским сортом винограда, который хорошо приживается практически в любом, но не в холодном климате. Он получил широкую известность благодаря красным винам из винодельческого региона Медок в Бордо, которые обладают большим потенциалом для длительной выдержки, т.е. долго сохраняются и даже улучшают свои качества с возрастом, и содержат в купаже вино-материалы из красных сортов винограда Каберне-Совиньон, Мерло, Каберне Фран, а иногда и Пти Вердо, в разных пропорциях; подробнее об этом — в главе 9. Но в наше время не ме-

нее важными регионами культивирования сорта Каберне-Совиньон стали Калифорния, Италия, Австралия, Южная Африка, Чили, Аргентина, Восточная Европа и пр.

Из сорта Каберне-Совиньон производят вина с большим содержанием танина, средним или полным телом. Характерным признаком сорта Каберне-Совиньон служит аромат и вкус *черной смородины* или *бальзама* из этой ягоды. Кроме того, данный сорт может приносить в вино зеленые тона, если винные ягоды недостаточно созрели.



Вина из сорта Каберне-Совиньон бывают разного качества и отличаются по цене. Самые дешевые вина обычно довольно мягкие, имеют ярко выраженный аромат черных и красных ягод (главным образом, черной смородины) и среднее тело. А лучшие вина обладают изысканным букетом, отчетливой твердостью, отменной глубиной и классическим для Каберне-Совиньон вкусом. Серьезные вина из сорта Каберне-Совиньон могут выдерживаться до 15 лет и больше.

Сорт Каберне-Совиньон содержит много танина, и поэтому по традиции, происходящей из Бордо — региона, где производят классические образцы вин из данного сорта, виноделы сочетают этот сорт винограда в купажах вин с менее танинистыми сортами. В частности, Каберне-Совиньон идеально сочетается с Мерло, а в Австралии практикуется не совсем обычное сочетание Каберне-Совиньон с сортом Шираз (подробнее об этом — в главе 12).



Нередко вина из сорта Каберне-Совиньон (да и сам сорт винограда) называют просто Каберне и даже сокращенно *Каб*, хотя это не только Каберне, но и Совиньон.

Мерло

Густой цвет, полное тело, большое содержание спирта и малое количество танина — отличительные свойства вин, приготовляемых из сорта Мерло (Merlot). В букете и вкусе этих вин ощущаются сливовые и шоколадные тона, а иногда и чайные листья.



Некоторые любители вина считают, что вина из сорта Мерло легче пьются, чем вина из сорта Каберне-Совиньон, потому что они не такие терпкие. Но в то же время некоторые виноделы не находят в сорте Мерло достаточных качеств для приготовления из него сортовых вин, и поэтому нередко сочетают его в купажах вин с сортами Каберне-Совиньон и Каберне Фран. Из сорта Мерло производят как простые, дешевые вина, так и очень серьезные, дорогие вина, особенно в тех регионах, где существуют практически идеальные условия для того, чтобы этот сорт проявил свои лучшие качества.

На самом деле сорт Мерло культивируется в Бордо в большей степени, чем другие красные сорта винограда, традиционные для этого винодельческого региона, особенно в правобережных районах Помероль и Сент-Эмильон. Это важный сорт винограда и в Калифорнии, Вашингтоне, районе Лонг-Айленд штата Нью-Йорк, северо-восточной Италии, Чили и Восточной Европе.

Пино Нуар

Почтенный Андре Челичев (Andre Tchelitscheff) — легендарный винодел, вина Каберне которого считаются одними из самых лучших в Калифорнии, однажды сказал нам, что если бы ему пришлось начинать все сначала, то он делал бы вино из Пино Нуар, а не из Каберне. И в этом он не одинок. Производить вино из сорта Каберне-Совиньон очень удобно и практично, поскольку он не требует от винодела особых усилий, чтобы получить стабильное,

надежное вино отменного качества. А приготовление вина из сорта Пино Нуар — весьма хлопотное, трудное и даже таинственное дело, поскольку этот сорт весьма прихотлив и требует от винодела немалого мастерства. Тем не менее, если вино из сорта Пино Нуар сделано грамотно и умело, то оно может стать одним из самых лучших красных вин в мире.

Классическим образцом вин из сорта Пино Нуар служат красные бургундские вина из Франции, где из винограда этого сорта, выращиваемого на крошечных по площади виноградниках, производят очень редкие и ценные марки вин. Хорошее вино Пино Нуар делают также в Орегоне, Калифорнии, Новой Зеландии, отдельных регионах Австралии и Чили. Но производство вин из сорта Пино Нуар весьма ограничено, поскольку этот сорт весьма восприимчив к климату и почве.

Вино Пино Нуар имеет более светлую окраску, чем Каберне или Мерло, относительно высокое содержание спирта, кислотность от средней до высокой, количество танина от малого до среднего, хотя дополнительные танины придает вину выдержка в дубовых бочках. Букет и вкус этого вина может содержать немало фруктовых ароматов (нередко сложное смешение красных ягод) или же землистых и лесистых тонов в зависимости от того, как выращивается виноград и как выделяется вино. Сорт Пино Нуар редко сочетается в купажах вин с другими сортами винограда.

Шираз

Северная часть долины Роны — классический регион производства отличных вин из сорта винограда Шираз, называемого также Сира (Syrah). Такие вина, как Эрмитаж (Hermitage) и Кот-Роти (Côte-Rôtie), производимые из Шираза, послужили образцом для подражания и широкого распространения этого сорта винограда в Австралии, Калифорнии, Вашингтоне, Италии и Испании.

Из сорта Шираз получают полнотелые вина густой окраски, содержащие много танина и тона красных ягод, копченого мяса, черного перца, смолы, кожи и даже паленой резины (как ни странно) в букете и вкусе. В Австралии из сорта Шираз производят несколько типов вин. Некоторые из них прелестны, имеют среднее тело, живой характер и фруктовые ароматы, в отличие от мощных вин из северной части долины Роны.

Аромат и вкус сорта Шираз не требует каких-то дополнений из других сортов винограда, хотя в Австралии его нередко сочетают в купажах вин с Каберне-Совиньон, в южной части долины Роны — с Гренашем и другими местными сортами, а в винах Кот-Роти — даже с белым сортом винограда Вионье.

Зинфандель

Вино Белый Зинфандель настолько популярно в США (и намного известнее, чем красное вино Зинфандель), что его любители могут утверждать, что это вино белое. Но на самом деле оно розовое и приготовлено из красного сорта Зинфандель (Zinfandel).

Зинфандель относится к одним из самых старых сортов винограда в Калифорнии, и поэтому занимает важное место в виноградарстве и виноделии этого региона. Достоинства этого сорта подкрепляются загадочной историей его происхождения. Несмотря на то, что Зинфандель явно относится к виду *Vitis vinifera*, десятилетиями авторитетные специалисты сомневались в его истинном происхождении. Но в конце концов они выяснили, что своими корнями Зинфандель восходит к малоизвестному сорту винограда из Хорватии.

Из сорта Зинфандель, часто называемого любителями просто *Зин*, производятся изысканные вина с темной окраской, высоким содержанием спирта и танина и средним телом. Эти вина могут обладать ароматами черники и малины, пряными и смолистыми тонами и даже вкусом джема из красных ягод. Одни вина из сорта Зинфандель более легкие, чем другие, и

поэтому предназначены для употребления в молодом возрасте, хотя некоторые серьезные вина из этого сорта содержат достаточно танинов для многолетней выдержки. О качестве обеих категорий вин можно судить по их цене.

Неббиоло

Из сорта Неббиоло (Nebbiolo), выращиваемого за пределами зоны виноградников, разбросанных по всей территории Пьемонта в северо-западной части Италии, никому не удастся сделать сколько-нибудь примечательные вина. Но исключительное качество двух марок вин из Пьемонта, Бароло (Barolo) и Барбареско (Barbaresco) убедительно доказывает, какие замечательные результаты может дать этот сорт винограда в подходящих для него условиях.

Сорт Неббиоло отличается высоким содержанием танина и кислоты, что может придать вину чрезмерную жесткость. Правда, этот сорт придает вину достаточно спирта, смягчая его вкус. В молодом возрасте вино из сорта Неббиоло может иметь густую окраску, но после выдержки в течение нескольких лет оно приобретает оранжевые оттенки. В сложном букете этого вина ощущаются фруктовые (клубничные и вишневые), землистые и лесистые (смолистые и трюфельные), травянистые (мятные, эвкалиптовые, анисовые) и цветочные (розовые) ароматы.

Легкие вина из сорта Неббиоло предназначены для употребления в молодом возрасте. К их числу относятся марки вин Неббиоло д'Альба (Nebbiolo d'Alba), Роэро (Roero), Неббиоло делла Ланге (Nebbiolo della Langhe). А такие вина, как Бароло и Барбареско, требуют дополнительной выдержки *минимум* восемь лет, прежде чем их стоит пить.

Санджовезе

Этот итальянский сорт винограда отлично зарекомендовал себя в винодельческом регионе Тоскана, и особенно в районах Кьянти и Брунелло ди Монтальчино. Из сорта Санджовезе (Sangiovese) производят вина с кислотностью от средней до высокой и большим содержанием танина. Эти вина могут иметь разное тело — от легкого до полного, в зависимости от места произрастания винограда и способа приготовления вина. В букете вин из сорта Санджовезе ощущаются фруктовые ароматы, особенно вишневые, а зачастую и терпкой вишни, цветочные ароматы (особенное фиалковые), а во вкусе ореховые тона.

Темпранильо

В Испании сорт винограда Темпранильо (Tempranillo) может считаться поистине благородным. Он придает винам густую окраску, низкую кислотность, ярко выраженную фруктовость и умеренное содержание спирта. Современные образцы сорта Темпранильо происходят из винодельческого региона Рибера-дель-Дуэро и соседних с ним регионов Испании. В более традиционных винах, например, из винодельческого региона Риоха, большая часть окраски и аромата этого сорта теряется вследствие длительной выдержки в дубовой таре и купажирования с другими, не столь интенсивными по цвету сортами, в том числе с Гарначей, или Гренашем.

Другие красные сорта винограда

В табл. 3.2 перечислен ряд других красных сортов винограда и производимых из них вин, которые могут быть как сортовыми, так и региональными, т.е. называемыми по месту их производства.

Таблица 3.2. Другие красные сорта винограда и их свойства

Сорт винограда	Свойства
Альянико (Aglianico)	Этот сорт происходит из Южной Италии, где из него производят известное вино Таурази (Taurasi) и другие мощные красные вина с большим потенциалом для выдержки и высоким содержанием танина
Барбера (Barbera)	Итальянский сорт, обладающий небольшим содержанием танина и очень высокой кислотностью, что нехарактерно для красных сортов винограда. Если ягоды этого сорта созревают полностью, то из него получаются сильные, фруктовые вина с освежающей кислотностью. Многие производители выдерживают вина из сорта Барбера в новых дубовых бочках для повышения содержания в них танина
Каберне Фран (Cabernet Franc)	Считается прародителем сорта Каберне-Совиньон и нередко сочетается с ним в купажах вин бордоского типа. Созревает рано и обладает более выразительным фруктовым ароматом (особенно красных ягод), а также содержит меньше танинов. Из него готовят сортовые красные вина в долине Луары, называемые по месту их производства, например Шинон (Chinon) и Бургей (Bourgueil)
Гамэ (Gamay)	Культивируется, главным образом, в винодельческом регионе Божоле, Франция. Из него производят сортовые вина с низким содержанием танинов, хотя для самого сорта Гамэ характерно большое количество танина. Сорта винограда <i>Гамэ Божоле</i> (Gamay Beaujolais) и <i>Нара Гамэ</i> (Napa Gamay) из Калифорнии не являются подлинными сортами Гамэ
Гренаш (Grenache)	Этот сорт имеет испанское происхождение, где он называется Гарнача (Garnacha). Но у большинства любителей вина сорт Гренаш ассоциируется, скорее, с южной частью долины Роны во Франции, чем с Испанией. Иногда из этого сорта делают вина с бледной окраской, высоким содержанием спирта, слабым ароматом и жидковатым вкусом. Но при грамотном обращении с этим сортом из него получаются вина с густой окраской, бархатистой текстурой, фруктовыми ароматами, напоминающими тона малины в букете и вкусе