

**18+**





ЖИЗНЬ СЛИШКОМ КОРОТКА, ЧТОБЫ ПИТЬ ПЛОХОЕ ВИНО.

*Неизвестный автор*



WINE FOLLY

# — ВИНО —

## ПРАКТИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ



МАДЛЕН ПАКЕТТ, ДЖАСТИН ХЭММЕК



КоЛибри  
МОСКВА

УДК 663.21/22 (100-87)  
ББК 36.87 (7Сое)  
П13

Madeline Puckette and Justin Hammack

**WINE FOLLY**

Essential Guide to Wine

*Перевод с английского Екатерины Егоровой*

**Пакетт М., Хэмек Дж.**

Вино. Практический путеводитель ; пер. с англ. Е. Егоровой. –  
М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2016. – 232 с., ил.

Идеальный бумажный путеводитель по вину  
для эпохи цифровых технологий.  
Ясный, живой, без излишней заумности.

ISBN 978-5-389-12121-8

© 2015 by Wine Folly

© Е. Егорова, перевод на русский язык, 2016

© Издание на русском языке.

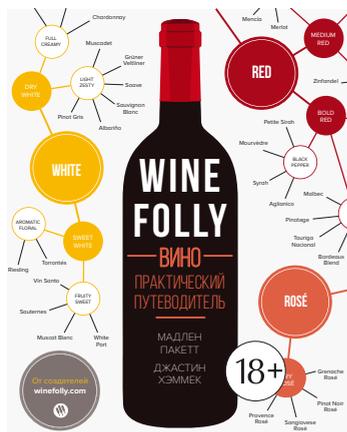
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016  
КоЛибри®

# Содержание

Предвкушение	VI		
<b>ВИННЫЕ ИСТИНЫ</b>		<b>ВИННАЯ КАРТА</b>	
Первоосновы	2	Страны – производители вина	174
Дегустация вина	12	Аргентина	178
Как обращаться с вином	22	Австралия	180
Еда и вино	30	Австрия	184
		Чили	186
<b>ВИННАЯ ПАЛИТРА</b>		Франция	188
Категории вин	40	Германия	196
Игристые вина	44	Италия	198
Легкотельные белые вина	54	Новая Зеландия	202
Полнотельные белые вина	70	Португалия	204
Ароматные белые вина	80	Южная Африка	206
Розовое вино	92	Испания	208
Легкотельные красные вина	96	США	210
Среднетельные красные вина	102	Глоссарий	219
Полнотельные красные вина	130	Указатель	222
Десертные вина	158	Источники и благодарности	223

# ПРЕДВКУШЕНИЕ

Пьёте вино? Хотите узнать о нем больше? Эта книга для тех, кому нужна простая и понятная «инструкция по применению». Живые советы из этой книги помогут выбрать достойное вино и с удовольствием его выпить.



Мы намеренно не стали обременять вас излишней информацией. Главное отличие этой «инструкции» — удобство и наглядность. Она содержит:

- > Базовые сведения о вине
- > Описание 55 основных вин
- > 20 географических карт главных винных регионов



Более подробную информацию вы можете найти на сайте:

<http://winefolly.com/book>

- > Сотни статей
- > Видеоруководства
- > Путеводители и карты



Доступ бесплатный. Сайт поддерживается сотнями тысяч подписчиков, как любителей, так и профессионалов.

---

## ПОЧЕМУ НУЖНО ЧИТАТЬ О ВИНЕ?

Вы хотите научиться выбирать вина, лучшие по соотношению «цена – качество»? И уверенно ориентироваться в винных картах ресторанов? Знакомство с вином начинается с осознания того, что мир вина намного шире, чем мы предполагали.



Существует более 1000 сортов винограда...



В мире насчитывается более 1000 уникальных местностей, где производят вино...



Каждый день на полки магазинов по всему миру поступает около 600 новых вин...

Нужно суметь разобраться во всём этом многообразии.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ УПРАЖНЕНИЯ

Выполнение перечисленных ниже упражнений поможет вам стать настоящим знатоком.



Попробуйте хотя бы 34 из 55 вин, приведенных в книге (только не все сразу!). Чтобы ничего не упустить, делайте **пометки** (с. 21).



Попробуйте хотя бы по одному сорту вина из **12 стран** (с. 176–217)



Постарайтесь во время **слепой дегустации** распознать (с. 12–21) сорт винограда, из которого произведено вино.



# Винные истины

# Первоосновы

ЧТО ТАКОЕ ВИНО?

От винограда к вину

НЕСКОЛЬКО ФАКТОВ  
О ВИННОЙ БУТЫЛКЕ

Употребление, сульфиты,  
объемы бутылки и методы маркировки

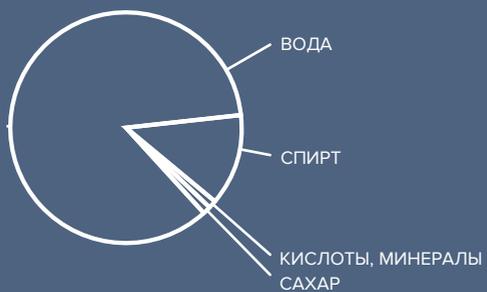
ОСНОВНЫЕ  
ХАРАКТЕРИСТИКИ  
ВИНА

Определение 5 основных признаков  
вкуса вина: крепость, кислотность,  
содержание танинов, сладость, тельность

# ВНУТРИ ВИННОЙ БУТЫЛКИ



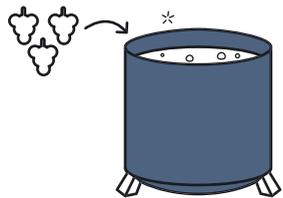
5 БОКАЛОВ  
ПО 150 МЛ



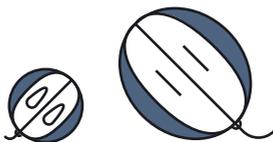
1 БОКАЛ  
СУХОГО ВИНА



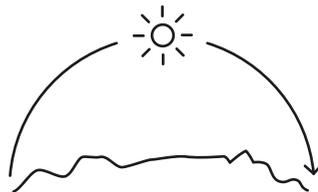
# ЧТО ТАКОЕ ВИНО?



**Вино** – алкогольный напиток, получаемый путем брожения винограда. Вино можно сделать из любого фрукта, однако в основном его производят из технических (винных) сортов винограда.



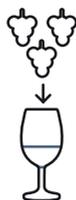
**Винный виноград** отличается от столового: он мельче и обычно слаще столового, в нем всегда есть косточки.



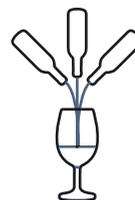
**Виноградная гроздь** формируется и созревает в течение года. Урожай в Северном полушарии собирают с августа по октябрь, в Южном – с февраля по апрель.



**Винтаж** (урожай) соответствует году сбора винограда. Невинтажные вина – смесь нескольких урожаев.



**Сортовое вино** изготавливается из одного сорта винограда (например, Pinot Noir, с. 100).



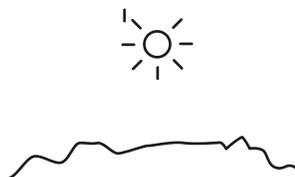
**Купажное вино** получают путем смешивания нескольких сортовых вин (например, купаж Bordeaux, с. 134).



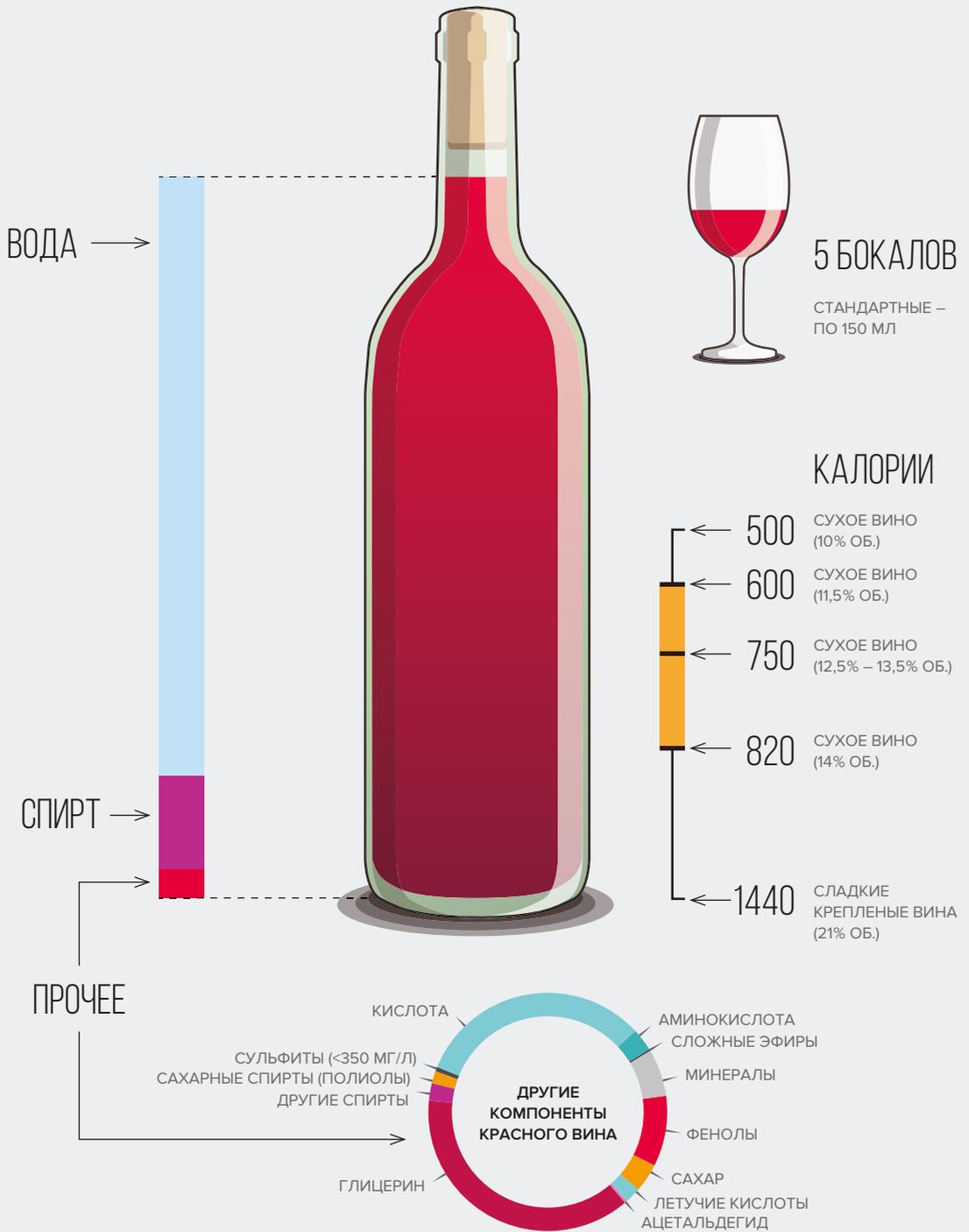
Лучше всего виноград растет в условиях **умеренного климата**. Классические регионы для выращивания винограда – Центральная и Южная Европа. В Северной Америке виноградная лоза распространена от севера Мексики до юга Канады.



Вина из **прохладных регионов** отличаются более кислым вкусом.



Вина из **теплых регионов** имеют более спокойный вкус.



# НЕСКОЛЬКО ФАКТОВ О ВИННОЙ БУТЫЛКЕ

## УПОТРЕБЛЕНИЕ ВИНА

**🍷 СТАНДАРТНЫЙ РАЗМЕР БУТЫЛКИ**  
Стандартная бутылка объемом 750 мл вмещает 5 бокалов вина.

**🍷 СТАНДАРТНЫЙ БОКАЛ ВИНА**  
Стандартный бокал вмещает в среднем 150 мл вина. Средняя энергетическая ценность – 150 калорий и до 2 граммов углеводов.

**❤️ ВИНО И ЗДОРОВЬЕ**  
По мнению врачей, женщинам нежелательно выпивать более одного бокала вина в день, а мужчинам – более 2.

**🍷 КАЖДЫЙ ДЕНЬ**  
Выпивая по бокалу вина каждый вечер, за свою взрослую жизнь человек опустошит 4000 бутылок вина.

Бутылка вина содержит сброженный сок *Vitis vinifera* – винограда культурного. Помимо сока в бутылке содержится небольшое количество сульфитов (диоксида серы), которые выступают в качестве консервантов.

## ФАКТЫ О СУЛЬФИТАХ

Содержание сульфитов в вине составляет около 1%. Если в вине их больше 10 мг/л, производители обязаны указывать точное количество на этикетках. В США максимально допустимая концентрация диоксида серы в вине – 350 мг/л, а в органических сортах – не больше 100 мг/л. Для сравнения: кока-кола содержит 350 мг/л сульфитов, картошка фри – 1900 мг/кг, а сухофрукты – 3500 мг/кг.

## ОБЪЕМЫ БУТЫЛОК



## ТРИ ПРИМЕРА МАРКИРОВКИ ВИНА

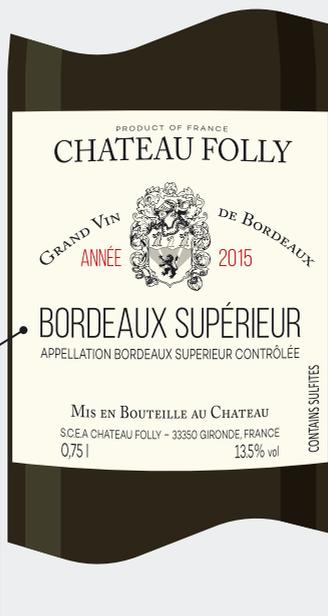


### ПО СОРТУ ВИНОГРАДА

Вино маркируется по сорту винограда. На этикетке этого немецкого вина указан сорт винограда – рислинг. Каждой страной определено необходимое минимальное процентное содержание сорта винограда в вине для указания его на этикетке:

80% — АРГЕНТИНА

85% — АВСТРАЛИЯ, АВСТРИЯ, ГЕРМАНИЯ, ИТАЛИЯ, НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ, ПОРТУГАЛИЯ, США, ФРАНЦИЯ, ЧИЛИ, ЮЖНАЯ АФРИКА



### ПО РЕГИОНУ

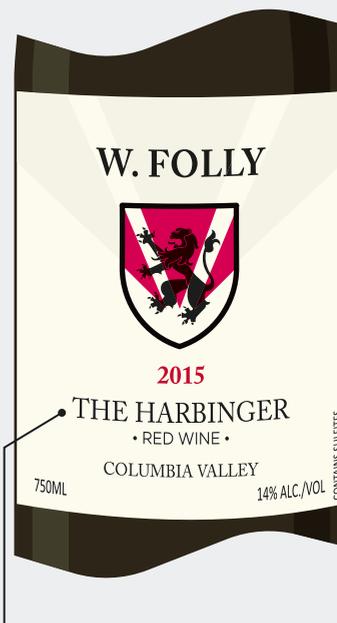
На этикетке часто указывается регион происхождения. Это французское вино помечено как Bordeaux Supérieur. Если вы будете изучать этот регион, то узнаете, что в основном в нем выращиваются и купажируются сорта винограда мерло и каберне-совиньон. Региональная маркировка характерна для

ФРАНЦИИ

ИТАЛИИ

ИСПАНИИ

ПОРТУГАЛИИ



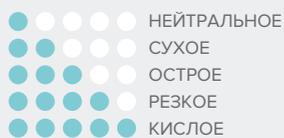
### ПО НАЗВАНИЮ

Винам также присваивают названия (имена), указывая их на этикетке. Чаще всего именное вино – это уникальное купажное вино от определенного производителя. Иногда именными могут быть сортовые вина, в этом случае названия помогают различать вина из одного сорта винограда от одного производителя.

## СЛАДОСТЬ



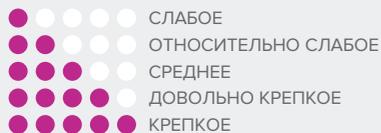
## КИСЛОТНОСТЬ



## СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ



## КРЕПОСТЬ



## ТЕЛЬНОСТЬ



# ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

Существует 5 признаков, которые помогают определить вкусовые особенности вина: сладость, кислотность, содержание танинов, крепость и тельность.

## СЛАДОСТЬ

Сладость вина зависит от остаточного сахара (RS). Это сахар, не преобразовавшийся в спирт в ходе ферментации.

Мы описываем сладость как вкус от абсолютно сухого до ликерно-сладкого. Кстати, в бокале сухого вина может содержаться до половины чайной ложки сахара. На нижеприведенной схеме представлен стандартизированный словарь терминов, описывающих сладость.



### ВОСПРИЯТИЕ СЛАДОСТИ:

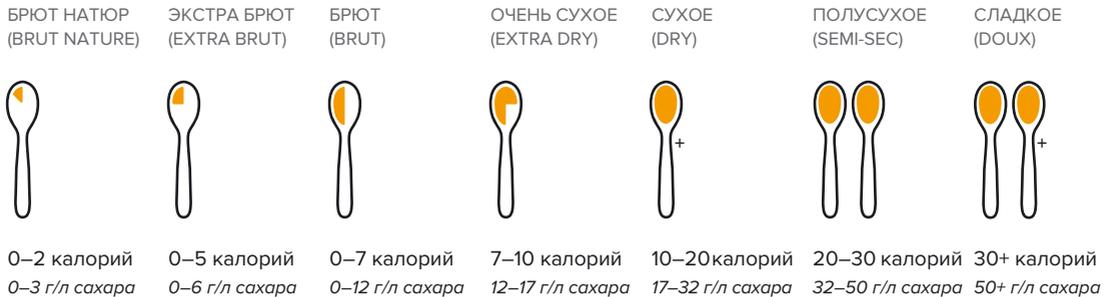
При одинаковом уровне сладости вино с более низкой кислотностью может казаться слаще вина с более высокой кислотностью.

## УРОВЕНЬ СЛАДОСТИ

Уровень сладости в тихих винах может выражаться в дополнительных калориях на бокал (150 мл).



Уровень сладости в игристых винах показан в количестве остаточного сахара и калорий на бокал (150 мл):





ЛИМОН  
2 рН



ЙОГУРТ  
4,5 рН

#### УРОВЕНЬ КИСЛОТНОСТИ ВИНА:

колеблется от 2,5 рН до 4,5 рН. Кислотности вина с уровнем 3 рН в десять раз превышает кислотность вина с уровнем 4 рН.



**ТАНИНЫ:** содержатся в коже, зернах, гребнях. Виноградные танины горькие и терпкие, но содержат большее количество антиоксидантов.



НОВАЯ  
ДУБОВАЯ  
БОЧКА

БЫВШАЯ  
В ИСПОЛЬЗОВАНИИ  
БОЧКА

#### ТАНИНЫ ДРЕВЕСИНЫ ДУБА:

новые дубовые бочки насыщают вино большим количеством танинов, нежели ранее использовавшиеся для выдержки вина.

## КИСЛОТНОСТЬ

Кислоты являются ключевым элементом, влияющим на степень резкости и кислотности вкуса вина. Большая часть кислот содержится в винограде, в том числе винная, яблочная и лимонная. Как и у многих фруктов, кислотность вина определяется по шкале рН приблизительно от 2,5 до 4,5 рН (уровень 7 – нейтральный).

Чем спелее виноград, тем ниже кислотность. Таким образом, вино, произведенное в более холодном климате, где виноградная лоза созревает хуже, содержит больше кислот.

## СОДЕРЖАНИЕ ТАНИНОВ

Танины представляют собой натуральный полифенол, имеющийся в растениях. Танины содержатся в коже ягод и косточках, а также в деревянных бочках. Концентрация танинов в красном вине выше, поскольку при производстве белых вин кожу удаляют. В большей степени танины влияют на терпкость вина.

Чтобы распознать танины, обратите внимание на ощущение, возникающее на языке. Танины расщепляют белки, вызывая сухость и кисловатый привкус во рту. В таких случаях вино описывают как «терпкое» (или «вяжущее»). Вина с высоким содержанием танинов освежают полость рта после поглощения жирных сортов мяса, сыров и блюд из пасты. Поэтому их часто рекомендуют употреблять с едой.

## КРЕПОСТЬ

Спирт в вине появляется благодаря дрожжам, превращающим сахар, содержащийся в виноградном сусле, в этанол. Иногда спирт добавляют в вино, чтобы прервать процесс брожения. Это называется креплением.

Спирт играет важную роль в аромате вина. Он доставляет запахи с поверхности вина к нашему носу. Спирт также добавляет вину вязкости и тельности. Он согревает и слегка обжигает нижнюю часть горла.



### ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЭФФЕКТ

Крепость вина часто ощущают по уровню тепла, которое возникает во рту и горле. Чем крепче вино, тем ярче температурный эффект.

НИЗКАЯ  
(LOW)



ниже 10% об.

НИЖЕ СРЕДНЕГО  
(MEDIUM-LOW)



10–11,5% об.

СРЕДНЯЯ  
(MEDIUM)



11,5–13,5% об.

ВЫШЕ СРЕДНЕГО  
(MEDIUM-HIGH)



13,5–15% об.

ВЫСОКАЯ  
(HIGH)



более 15% об.

## ТЕЛЬНОСТЬ

Термин «тельность», не имея отношения к естественным характеристикам вина, помогает классифицировать его вкус — от самого легкого до самого насыщенного. Уровни сладости, кислотности, содержания танинов и крепость влияют на то, насколько легким или насыщенным будет ощущаться вкус вина.



### ЛЕГКИЕ ВИНА

ВЫСОКАЯ КИСЛОТНОСТЬ  
НИЗКАЯ КРЕПОСТЬ  
НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ТАНИНОВ  
НИЗКАЯ СЛАДОСТЬ



### НАСЫЩЕННЫЕ ВИНА

НИЗКАЯ КИСЛОТНОСТЬ  
ВЫСОКАЯ КРЕПОСТЬ  
ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ  
ТАНИНОВ  
ВЫСОКАЯ СЛАДОСТЬ



Использование понятий «легкотельное» или «полнотельное» поможет вам быстрее объяснить эксперту, какое вино вы предпочитаете.

**СОВЕТ:** Представьте разницу между легкотельным и полнотельным вином как разницу между обезжиренным и цельным молоком.

# Дегустация вина

КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ГЛАЗ

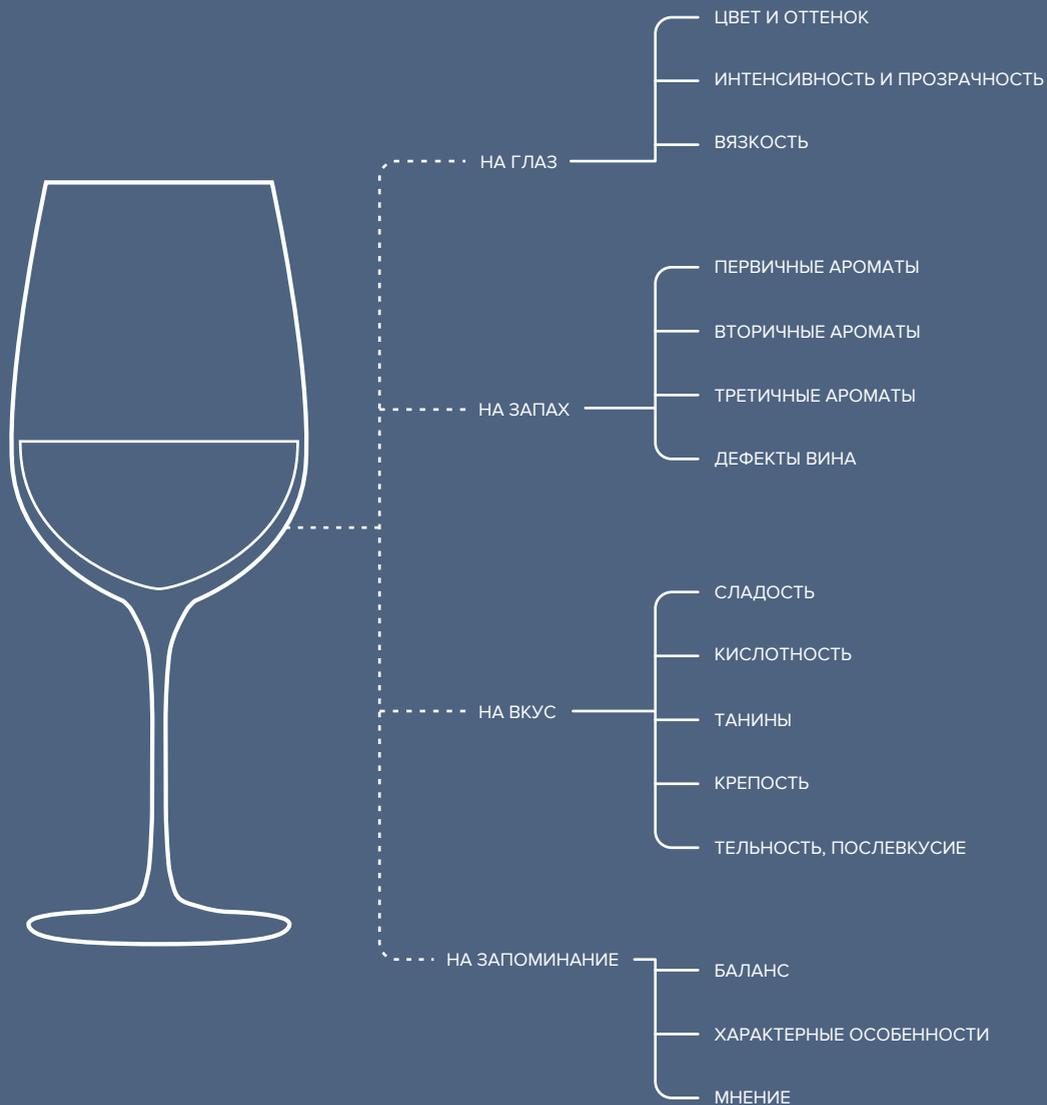
КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ЗАПАХ

КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ВКУС

КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ  
НА ЗАПОМИНАНИЕ

Четырехступенчатый метод дегустации вина – профессиональная техника, основанная на способности дегустатора выделять и распознавать ключевые характеристики вина. Она тренирует память на запахи и вкусы.

# КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ ВИНО



# КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ГЛАЗ

4 этапа дегустации вина: **на глаз, на запах, на вкус, на запоминание**

Цвет вина – вопрос неоднозначный с научной точки зрения. К счастью, опытному дегустатору по силам подобрать ключи к вину, изучив **цвет, интенсивность, прозрачность и вязкость**.

Дегустационная порция составляет 75 мл. Попробуйте рассмотреть вино на просвет на белом фоне: им может служить салфетка или лист бумаги.



**ИЗУЧЕНИЕ:** Наклоните бокал и изучите цвет, интенсивность и оттенок вина на белом фоне ближе к верхнему краю бокала.



**ВРАЩЕНИЕ:** Покрутите бокал, чтобы оценить вязкость вина. Вязкие вина содержат больше спирта и/или остаточного сахара.



**ЦВЕТ:** Рассматривая оттенок вина, сравнивайте его не со всеми винами, а только с аналогичными – так можно пытаться понять, чем они отличаются с точки зрения особенностей производства.



**ИНТЕНСИВНОСТЬ:** Рассмотрите вино от края бокала до середины. Вы увидите некоторые различия в цвете и прозрачности вина, свидетельствующие о различиях в методах производства и выдержки.



**«СЛЕЗКИ» (ИЛИ «НОЖКИ»):** Образуются при стекании вина по стенкам бокала – так называемый эффект Марангони, обусловленный поверхностным натяжением жидкости. Медленно стекающие «слезки» свидетельствуют о высоком содержании спирта, но не определяют качества вина.

## ЦВЕТ ВИНА

ПРОЗРАЧНЫЕ ВИНА ИЗ РЕГИОНОВ  
С ПРОХЛАДНЫМ КЛИМАТОМ,  
НЕ ВЫДЕРЖИВАВШИЕСЯ В БОЧКЕ



**БЛЕДНАЯ ПЛАТИНА:** Почти прозрачное белое вино, вероятнее всего, молодое и не выдержанное в дубовых бочках.

ОТТЕНОК: ОТ ЗЕЛЕНОВОГО  
ДО МЕДНОГО



**ЛИМОННЫЙ ЦВЕТ:** Некоторые белые вина имеют зеленоватый оттенок, в том числе Grüner Veltliner (Грюнер Вельтлинер) и Sauvignon Blanc (Совиньон Блан).

НАСЫЩЕННЫЙ ЗОЛОТОЙ: ВИНА  
ПОЗДНЕГО СБОРА И ВЫДЕРЖАННЫЕ  
В ДУБОВОЙ БОЧКЕ



**НАСЫЩЕННО ЗОЛОТОЙ:** Выдержка в дубовой бочке придает белому вину более глубокий золотистый оттенок, так как при хранении вина в бочках идет процесс его естественного окисления.

БЛЕДНЫЙ ОТТЕНОК:  
НЕДОСТАТОК ПИГМЕНТА



**БЛЕДНО-ГРАНАТОВЫЙ:** Бледно-красные вина содержат меньше красного пигмента антоциана. Естественный оттенок вин из сортов винограда Pinot Noir (Пино Нуар), Gamay (Гамэ), Grenache (Гренаш) и Zinfandel (Зинфандель) – довольно бледный.

КРАСНЫЙ ОТТЕНОК:  
КИСЛОТНОСТЬ ВЫШЕ



**УМЕРЕННО КРАСНЫЙ:** Вина с красным оттенком отличаются более высокой кислотностью, нежели вина темно-пурпурного оттенка. Вина из Merlot (Мерло), Sangiovese (Санджовезе), Tempranillo (Темпранильо) и Nebbiolo (Неббиоло) – красного оттенка.

СИНЕ-ФИОЛЕТОВЫЙ ОТТЕНОК:  
КИСЛОТНОСТЬ НИЖЕ

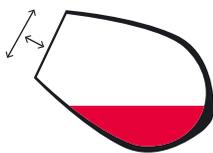


**ТЕМНО-ПУРПУРНЫЙ:** Непрозрачные красные вина содержат больше пигментов. Вина из Aglianico (Альянико), Malbec (Мальбек), Mourvedre (Мурведр), Petite Sirah (Петит Сира), Syrah (Сира/Шираз) и Touriga Nacional (Торига Насьональ) содержат больше антоцианов.

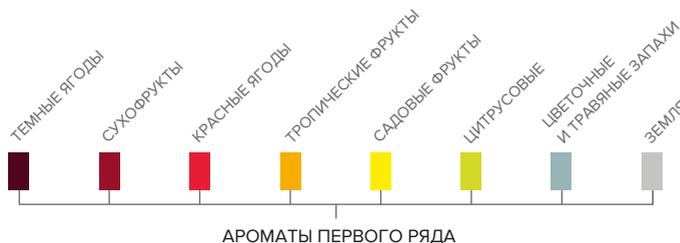
# КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ЗАПАХ



**НЮХАЕМ:** Поднесите бокал к носу и вдохните один раз, чтобы «подготовить» рецепторы. Затем покрутите бокал и вновь сделайте вдох. На этот раз вдыхайте ароматы дольше и медленнее, но по-прежнему осторожно. Переключайтесь с обоняния на размышление.



**АРОМАТЫ:** Понюхайте бокал с разных краев. Богатые фруктовые ароматы обычно ощущаются у нижнего края бокала, тогда как цветочные нотки и летучие эфиры лучше чувствуются у верхнего края.



## АРОМАТЫ ПЕРВОГО РЯДА:

Зависят от сорта винограда. Каждый сорт отличается специфическими запахами. Например, в белом вине Sauvignon Blanc часто чувствуется запах крыжовника или свежескошенной травы. Ароматы первого ряда зависят также от того, в каком климате рос виноград, и от срока выдержки вина.

## АРОМАТЫ ВТОРОГО РЯДА:

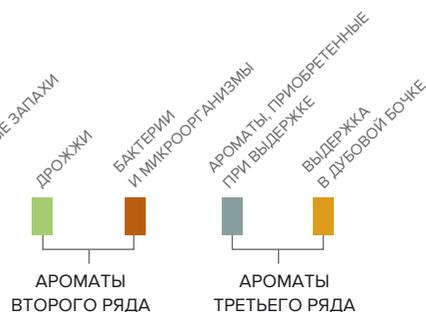
Ароматы, возникающие при производстве вина, – результат активности винных дрожжей и бактерий. Например, нотки сливочного масла, обнаруженные в Chardonnay (Шардоне), возникают благодаря особой бактерии.



**УЧИМСЯ ВРАЩАТЬ:** Во время вращения бокала вино выделяет ароматические компоненты.

**ПЕРЕНАСЫЩЕНИЕ?** Перестали различать ароматы? Освежите обонятельные рецепторы, прижав предплечье к носу.

**ДУХИ:** готовясь к дегустации вина, не пользуйтесь крепкими духами.

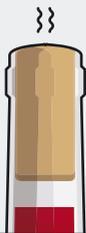


## АРОМАТЫ ТРЕТЬЕГО РЯДА:

Формируются в процессе выдержки и взаимодействия с кислородом. Например, ореховые нотки в винтажном шампанском (Champagne) и хересе (Sherry) связаны с годами выдержки.

**ДЕФЕКТЫ ВИНА:** Некоторые из встретившихся вам в вине ароматов – свидетельство дефектов вина. Полезно о них знать, чтобы в дальнейшем отличать хорошее вино от плохого.

# КАК РАСПОЗНАТЬ ДЕФЕКТЫ ВИНА



## «Пробковая болезнь»

*Также «Пробковый тон»; причина – соединение 2, 4, 6-трихлоранизол*

Большинство вин с «пробковой болезнью» имеют резкий запах мокрого картона, псины, сырого погреба. Часто этот дефект полностью забивает естественный аромат вина.



## «Сероводородный букет»

*Также редукция; причина – меркаптан, соединение серы*

Подобный дефект в вине имеет запах отварного чеснока или капусты. Это связано с нехваткой кислорода в бутылке. Улучшить запах вина поможет декантация, можно также помешать вино серебряной ложкой.



## Изменение естественного цвета

*Также оксидантный касс*

Запах такого вина становится невыразительным, цвет – коричневатым. Фенолы (например, танины), вступая в реакцию с кислородом, придают красным винам сухой и горький вкус. Белые вина приобретают уваренный привкус, отдаленно напоминающий мадеру, и запах яблочного сидра.



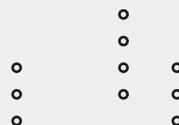
## «Солнечный удар»

«Солнечный удар» происходит, когда вино слишком долго находится под освещением ламп супермаркета или выставлено на солнце. «Солнечный удар» вызывает нехватку кислорода. Поэтому вино следует хранить в темном месте и избегать приобретения бутылок с истекшим сроком хранения на полке магазина.



## «Тепловой удар»

Вино начинает портиться при температуре выше 28 °С. Такие вина могут обладать приятным ароматом карамели или печеных фруктов, но вкус будет скучным и без выраженного послевкуся. Тепловое воздействие также влияет на цвет – вино приобретает коричневатый оттенок.



## Вторичное брожение и пузырьки

*В тихих винах*

Иногда процесс брожения может начаться повторно непосредственно в бутылке. Это легко распознать: в тихом вине появляются пузырьки. Такие вина становятся мутноватыми из-за дрожжевых и протеиновых частиц.

# КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ВКУС



**ПРОБУЕМ:** Постарайтесь сделать первый глоток побольше, а за ним – несколько мелких глотков, чтобы легче было выделить и различить вкусы.

Постарайтесь различить хотя бы 3 фруктовых и 3 других вкуса – по одному за раз.

**СОВЕТ:** Сплевывать принято исключительно на профессиональных дегустациях.



**РАСПОЗНАЕМ:** Определите, где именно в полости рта ощущаются основные признаки вина. Сладость ощущается в передней части.

Кислотность вызывает слюноотделение.

Танины сушат рот и создают в нем ощущение, как от выжатого чайного пакетика.

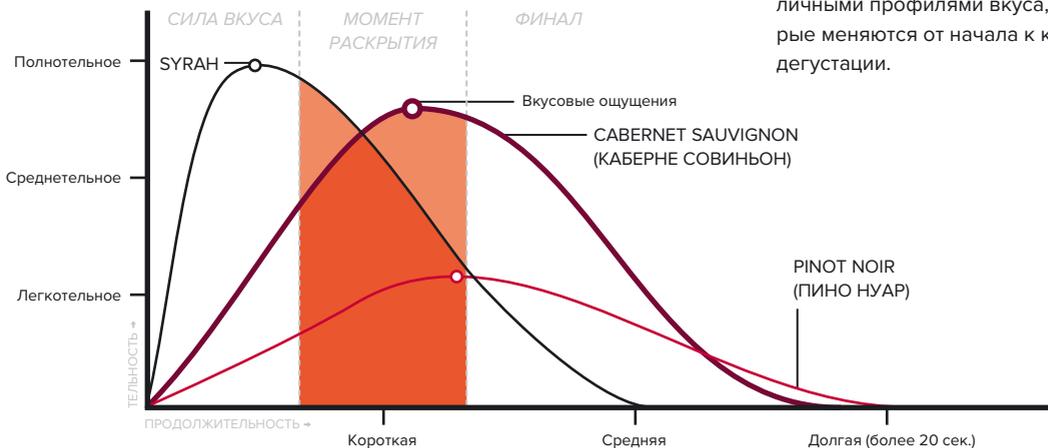
Спирт обдаёт горло волной тепла.



**ПРОФИЛЬ ВКУСА:** После дегустации опишите вино – мысленно или на бумаге. Постарайтесь систематизировать вкусы и ароматы в соответствии с их категориями. Например, вы почувствовали вкус ванили: его придает вино дуб.

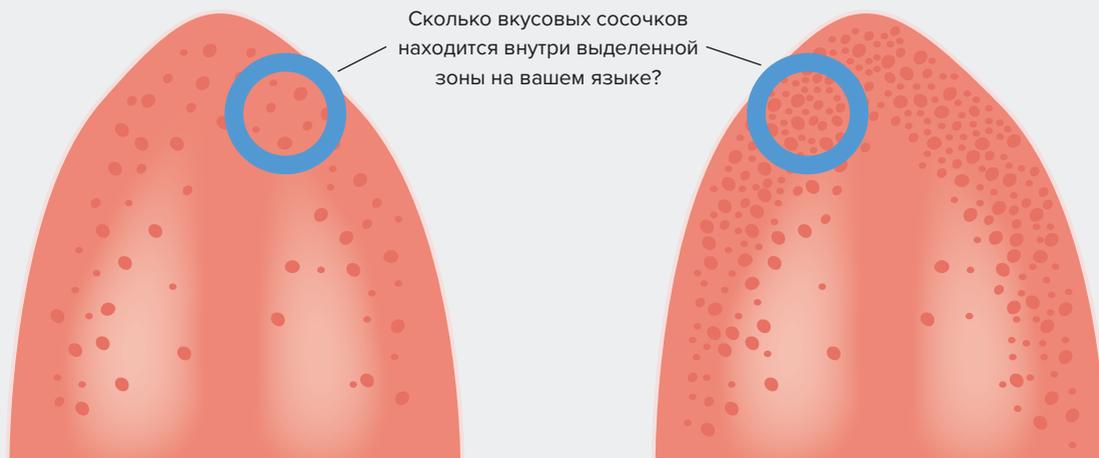
**СОВЕТ:** Используйте разделы книги как перекрестные ссылки для систематизации вкусов.

## ВИНО РАСКРЫВАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ



**ВЫСШИЙ КЛАСС:** Вина высокого качества порой обладают 2–3 различными профилями вкуса, которые меняются от начала к концу дегустации.

# ВКУСОВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ЗАЛОЖЕНЫ В ГЕНАХ



## НЕЧУВСТВИТЕЛЬНЫЙ

### Нечувствительный дегустатор

10–25% населения

Меньше 15 вкусовых сосочков. Вы хорошо переносите острую пищу и любите самые насыщенные и яркие вкусы. Горечь вас не беспокоит, поскольку вы ее вообще не ощущаете. Вам прекрасно подойдут самые насыщенные вина.



**Любопытно,** что среди азиатов, африканцев и южноамериканцев люди с генетически обостренным вкусом встречаются чаще, чем среди европейцев.

### Среднестатистический дегустатор

50–75% населения

15–30 вкусовых сосочков. Вы сразу ощущаете горечь танинов, но переносите ее легко. Вам могут понравиться многие вина. Чтобы помочь своим рецепторам, дегустируйте вино медленно и будьте внимательны к нюансам.



**Любопытно,** что женщины вдвое чаще мужчин становятся первоклассными дегустаторами.

## ГИПЕРЧУВСТВИТЕЛЬНЫЙ

### Гиперчувствительный дегустатор

Супердегустаторы, 10–25% населения

Больше 30 вкусовых сосочков. Обостренное восприятие вкусов: соленого, сладкого, кислого, маслянистого, горького. Вы не любитель горечи. Чувствительность делает вас более сознательным потребителем. Вам подойдут более тонкие и мягкие вина.



**Считается,** что лучший способ натренировать вкусовые рецепторы – это неторопливо вдыхать и распознавать ароматы.

# КАК ДЕГУСТИРОВАТЬ НА ЗАПОМИНАНИЕ



## **СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ:**

После дегустации вина вы можете оценить его. Все ли в нем сбалансировано?

**РЕМАРКА:** Вино с явным преобладанием одной или нескольких характеристик считается несбалансированным, например, когда во вкусе доминирует резкая кислотность.



**ТРЕНИРУЙТЕ ПАМЯТЬ:** Отметьте несколько основных черт вина и выучите их наизусть.

Особенности или ароматы, характерные для определенного сорта винограда.

Ароматы или нюансы, свойственные только определенному региону, винтажу, производителю.



фу



не очень



да



лучшее

**ВАШЕ МНЕНИЕ:** Насладитесь понравившимися вам винами. Определите, почему вы предпочитаете именно эти вина, а не другие, и тогда ваши поиски нового вина станут целенаправленными.

В нашей книге мы используем простую систему оценок из 4 показателей. «Лучшее» так прекрасно, что за бокалом такого вина можно умереть от счастья.

## СЛЕПАЯ ДЕГУСТАЦИЯ

Упражняйтесь в слепой дегустации в кругу друзей. Пусть каждый принесет по бутылке вина, завернутой в пакет или фольгу. Разлейте вина по бокалам и начните обсуждение характеристик вина, чтобы распознать каждое.

**СОВЕТ:** Легче всего начинать слепые дегустации с сортовых вин. Затем переходите к купажам.

**СОВЕТ:** Проводите дегустацию в хорошо освещенной комнате для лучшей визуальной оценки вина.



## ВАРИАНТЫ ДЕГУСТАЦИЙ

**СРАВНЕНИЕ РЕГИОНОВ:** Попробуйте один и тот же сорт винограда из нескольких регионов, чтобы ощутить влияние природных условий на вкус вина.

**СРАВНЕНИЕ ВИНТАЖЕЙ:** Подберите несколько винтажей одного и того же вина и производителя и почувствуйте, как год от года меняется вкус.

**СРАВНЕНИЕ КАЧЕСТВА:** Расположите в ряд похожие по характеристикам, но разные по цене вина. Так вы поймете разницу в качестве вина.

## КАК ДЕЛАТЬ ПОЛЕЗНЫЕ ЗАМЕТКИ ВО ВРЕМЯ ДЕГУСТАЦИИ

Виноградник PUNN, Хауэлл  
Маунтин, 2002 год

Дегустировал зимой 2009 года



От слезка рубинового  
до гранатового оттенка  
у края бокала. Очень прозрачное.  
Средней вязкости с вертикальными  
«слезками».

Яркие ароматы. Сушеная черная  
смородина, красная слива, перец  
трех цветов, шалфей, дробленый  
зравий. Кедровая доска  
и лакрица. В финале заультерия.

На вкус оказалось легче,  
чем ожидалось. Умеренная  
кислотность, умеренное  
содержание танинов. Вкус черешни,  
заультерии и стейка слабой  
прожарки. Дымное, сладкое  
послевкусие.

Пил в день равноденствия.  
Интересно, могло ли это повлиять  
на ощущения. Официант растерзал  
винный колпачок. Было интересно.

Постараюсь сохранить следующую  
бутылку до будущего года!

### ЧТО ВЫ ДЕГУСТИРОВАЛИ/ПИЛИ

Производитель, регион, сорт, год  
и любые особые обозначения.

### КОГДА ПРОХОДИЛА ДЕГУСТАЦИЯ

По мере выдержки вино меняется.

### ВАШЕ МНЕНИЕ

То, что действительно имеет  
значение.

### ОЦЕНКА ЗРИТЕЛЬНАЯ

Поможет в выявлении основных  
преимуществ.

### ОЦЕНКА ОБОНЯТЕЛЬНАЯ

Как можно детальнее.



**СОВЕТ:** Постарайтесь сначала  
записать наиболее выраженные  
ароматы. Это поможет выстроить их  
по иерархии.

### ОЦЕНКА ВКУСОВАЯ

Добавьте конструктивные заметки  
о специфических вкусовых характе-  
ристиках вина, которые вы не могли  
почувствовать носом.

### ЧЕМ ВЫ ЗАНИМАЛИСЬ

Вино – это всегда новый опыт.

# Как обращаться с вином

## БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

Типы бокалов и советы  
по их выбору

## ПОДАЧА ВИНА

Как открывать  
и декантировать вина

## ТЕМПЕРАТУРА ВИНА

Важнейшие правила соблюдения  
температурного режима

## ХРАНЕНИЕ ВИНА

Как хранить вино



ДЛЯ ПРЯНОГО КРАСНОГО  
(SYPAN)



ДЛЯ ЛЕГКОГО БЕЛОГО  
(SAUVIGNON BLANC)



ТЮЛЬПАН  
(ДЛЯ ИГРИСТОГО)



ДЛЯ СЛАДКОГО КРЕПЛЕННОГО  
(PORT, ПОРТВЕЙН)



ДЛЯ ЯРКО-КРАСНОГО  
(BORDEAUX, БОРДО)



ДЛЯ БЕЛОГО  
(MONTRACHET, МОНРАШЕ)



«ФЛЕЙТА»  
ДЛЯ ИГРИСТОГО



ДЛЯ СЛАДКОГО  
(SAUTERNES, СОТЕРН)



ДЛЯ АРОМАТНОГО КРАСНОГО  
(BURGUNDY, БУРГУНДСКОЕ)



ДЛЯ РОЗОВОГО  
И АРОМАТНОГО БЕЛОГО



«БЛЮДЦЕ»  
ДЛЯ ИГРИСТОГО



ДЛЯ ХЕРЕСА  
(SHERRY)



БОКАЛ БЕЗ НОЖКИ  
ДЛЯ КРАСНОГО



БОКАЛ БЕЗ НОЖКИ  
ДЛЯ БЕЛОГО



БОКАЛ БЕЗ НОЖКИ  
ДЛЯ ИГРИСТОГО

# БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

Выбор бокалов для вина очень велик.

Вот несколько фактов о бокалах, которые помогут вам выбрать подходящие.



Держите бокал за ножку ближе к основанию чаши.



Бокалы из хрустала, не содержащего свинец, можно мыть в посудомоечной машине.



Ординарный хрусталь содержит от 1 до 30% окиси свинца, дорогой – 24% и больше. Хрусталь с высоким содержанием окиси свинца не окисляет вино, если только не хранить в нем вино на протяжении нескольких дней.



Приобретаете бокалы для вина? Остановитесь на двух видах, наиболее соответствующих вашим предпочтениям.



Бокал или стакан? Наличие ножки никак не влияет на аромат и вкус вина.

## ХРУСТАЛЬ ИЛИ СТЕКЛО?

Хрустальные бокалы преломляют свет благодаря содержанию в хрустале минералов. Они же делают хрусталь более крепким, позволяя создавать очень тонкую посуду. Обычно изделия из хрустала содержат свинец, но сегодня можно найти изделия без свинца: вместо него добавляют магний и цинк. Чаще всего хрусталь, не содержащий свинец, можно мыть в посудомоечной машине. Хрустальные бокалы, где есть свинец, – пористые, их следует мыть вручную моющими средствами без запаха.

Обычное стекло более хрупкое, но менее тонкое, что делает его долговечнее хрустала. Обычное стекло можно мыть в посудомойке.

## ВЛИЯНИЕ ФОРМЫ БОКАЛА НА ВКУС ВИНА

Чаша бокала влияет на интенсивность аромата, а края бокала отвечают за то, насколько полно ваши рецепторы ощутят вкус вина.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ТОНКИХ АРОМАТНЫХ ВИН

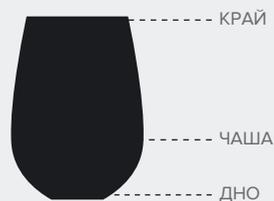
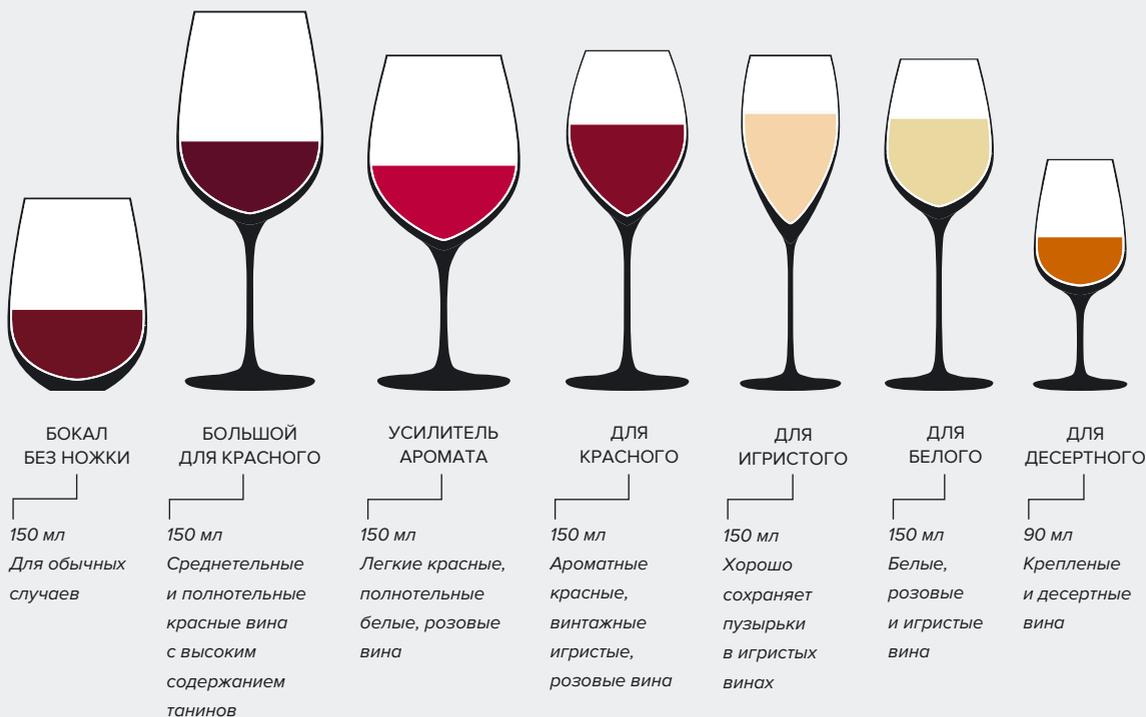
**БОЛЬШАЯ КРУГЛАЯ ЧАША** собирает больше ароматов с открытой поверхности вина.



ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРЯНЫХ И ТЕРПКИХ ВИН

**УЗКАЯ ЧАША** собирает меньше ароматов и уменьшает доступ воздуха к открытой поверхности вина.

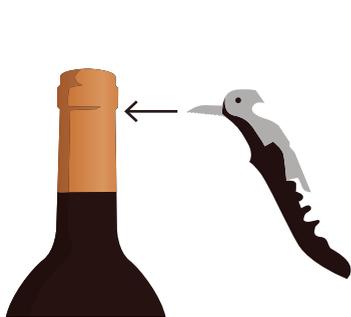
## ВЫБИРАЕМ БОКАЛ ДЛЯ ВИНА



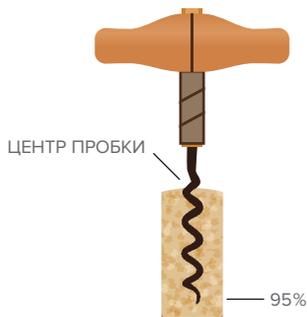
# ПОДАЧА ВИНА

Как открывать и декантировать вино

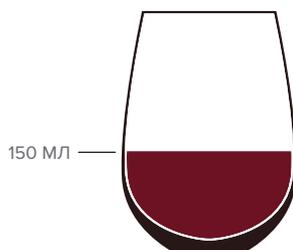
## ОТКУПОРИВАЕМ БУТЫЛКУ ВИНА



**УДАЛИТЕ ФОЛГУ:** Не важно, надрезаете вы фольгу сверху или под горлышком бутылки. Хотя традиционно фольгу надрезают ниже горлышка.



**ШТОПОР:** Поставьте штопор, чуть сместив его относительно центра пробки, и мягко вкрутите почти до упора. Вытаскивайте пробку медленно, чтобы не разрушить ее.



**СТАНДАРТНАЯ ПОРЦИЯ:** Обычно составляет 150–180 мл вина. В среднем один бокал сухого вина содержит 130–175 калорий, в зависимости от уровня содержания спирта.

## ОТКУПОРИВАЕМ БУТЫЛКУ ИГРИСТОГО ВИНА

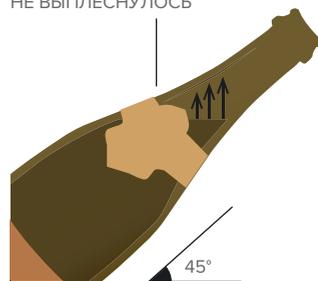


**МЮЗЛЕ:** Удалите фольгу и поверните проволочный узелок 6 раз. Держите большой палец на мюзле и пробке, чтобы потом снять их вместе.



**ВРАЩЕНИЕ:** Одной рукой крепко зажмите пробку и мюзле, а другой вращайте бутылку за основание.

ДЕРЖИТЕ БУТЫЛКУ НАКЛОННО, ЧТОБЫ ВИНО НЕ ВЫПЛЕСНУЛОСЬ



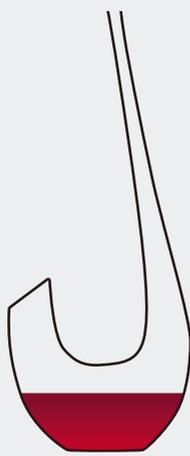
**ОТКУПОРИВАНИЕ:** Когда пробка начнет выдвигаться, придерживая ее, очень медленно вытаскивайте из бутылки. После откупоривания подержите бутылку наклонно 1–2 секунды.

## АЗРИРУЕМ ВИНО ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА

Декантация насыщает вино кислородом. Процесс простой: резкие ароматические соединения окисляются, запах становится приятнее, снижается концентрация некоторых кислот и танинов, и это делает вино более мягким. Одним словом, волшебство.



«CORNETT»  
(«РОЖОК»)



«SWAN»  
(«ЛЕБЕДЬ»)



«DUCK»  
(«УТКА»)



АЭРАТОР



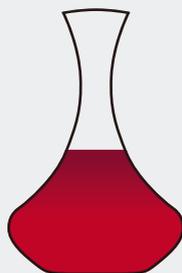
СТАНДАРТНЫЙ

### КАКОЙ ДЕКАНТЕР ВЫБРАТЬ?

Тот, который вам понравился. Разумнее приобрести такой декантер, который легко наполнить, разлить и ополоснуть. Технически винный аэратор эффективнее, но внешне он не такой величественный.



**ПЕРЕЛИВАЕМ:** Для лучшего контакта вина с кислородом наливайте вино таким образом, чтобы оно максимально распределялось по стенкам декантера.



**ЖДЕМ:** Чем насыщеннее и концентрированнее вино, тем дольше нужно ждать. 15–30 минут может быть вполне достаточно.

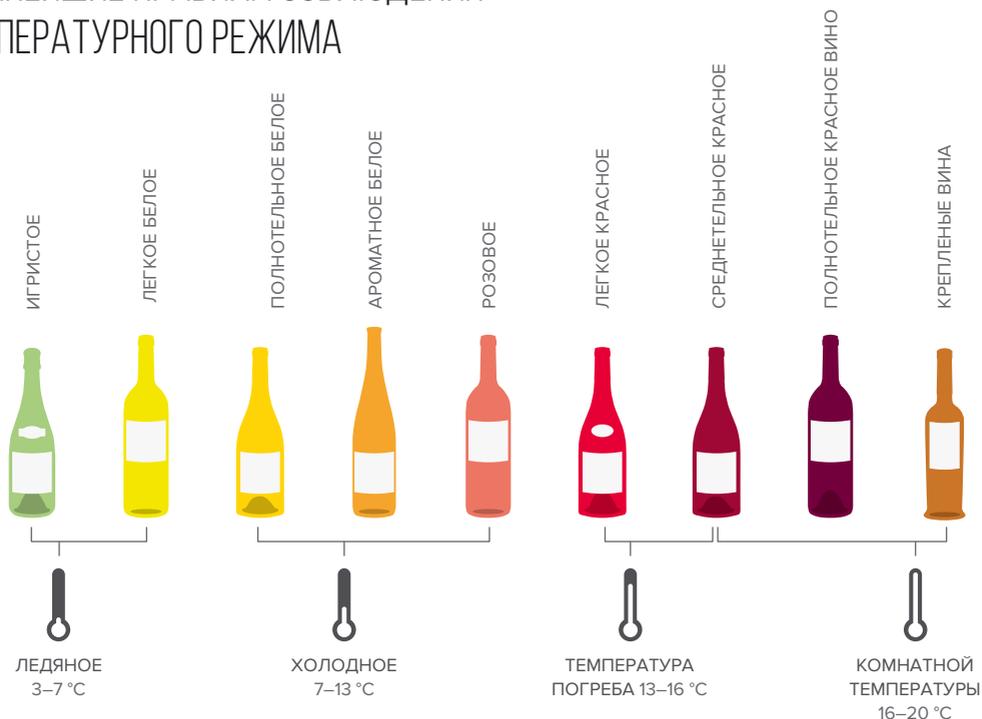


**ЧТО ДЕКАНТИРОВАТЬ:** Все красные вина. Вино, которое «подышал», нельзя хранить долго, поэтому применяйте процесс декантации только к тому количеству вина, которое планируете выпить.

**СОВЕТ:** Почувствовали запах серы? Не волнуйтесь, это не сульфиты. Это означает, что в вашем вине присутствует «сероводородный букет» (см. Дефекты вина, с. 17). Декантация и помешивание серебряной ложкой улучшат запах.

# ТЕМПЕРАТУРА ВИНА

## ВАЖНЕЙШИЕ ПРАВИЛА СОБЛЮДЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА



Стоит заметить, что под комнатной температурой подачи вина понимается 16–20 °C, что обычно ниже температуры в большинстве домов.



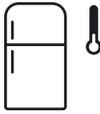
**СЛИШКОМ ХОЛОДНОЕ:** Если вину недостает аромата и оно кислит, то, возможно, его подали слишком холодным. Это обычная проблема для белых вин, хранящихся в холодильниках. Согрейте бокал в ладонях.



**СЛИШКОМ ТЕПЛОЕ:** Вино может оказаться слишком теплым – его аромат будет раздражать аптечным оттенком. Так нередко ведут себя красные вина высокой крепости, которые хранятся без соблюдения температурного режима. Поставьте бутылку на 15 минут в холодильник.

# ХРАНЕНИЕ ВИНА

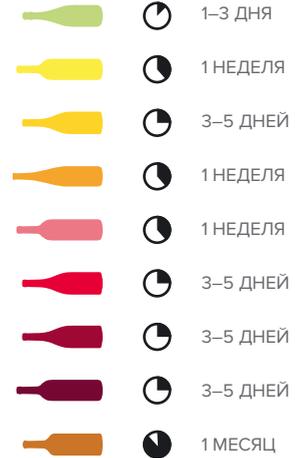
## ХРАНЕНИЕ ОТКУПОРЕННОГО ВИНА



Вино быстро теряет свои свойства, когда откупорено и хранится в тепле. Держите откупоренные бутылки в винном шкафу при температуре 10–13 °С. Если у вас нет винного шкафа, храните вино в холодильнике, но доставайте за час до подачи.



Заново закупорив пробкой бутылку, вы прекращаете доступ в нее кислорода, но воздух в ней остается. Вакуумный насос и инертный газ хорошо защитят вино в открытой бутылке.



## ВЫДЕРЖАННОЕ ВИНО



**Идеальная температура хранения – 10–13 °С, влажность – 75%.**

Вино стареет в 4 раза быстрее, когда хранится в кладовой для продуктов или шкафу. Бутылки, хранящиеся при переменной температуре, подвергаются риску приобрести дефекты. Если вы планируете выдерживать вина больше года, лучше всего приобрести винный шкаф или найти похожее решение для хранения.



Существует два типа винных шкафов: термоэлектрический и компрессорный. В термоэлектрических шкафах температура может колебаться, и от них меньше шума. Компрессорные шумнее и требуют периодического технического обслуживания, зато хорошо держат температурный режим.



# Еда и вино

СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ

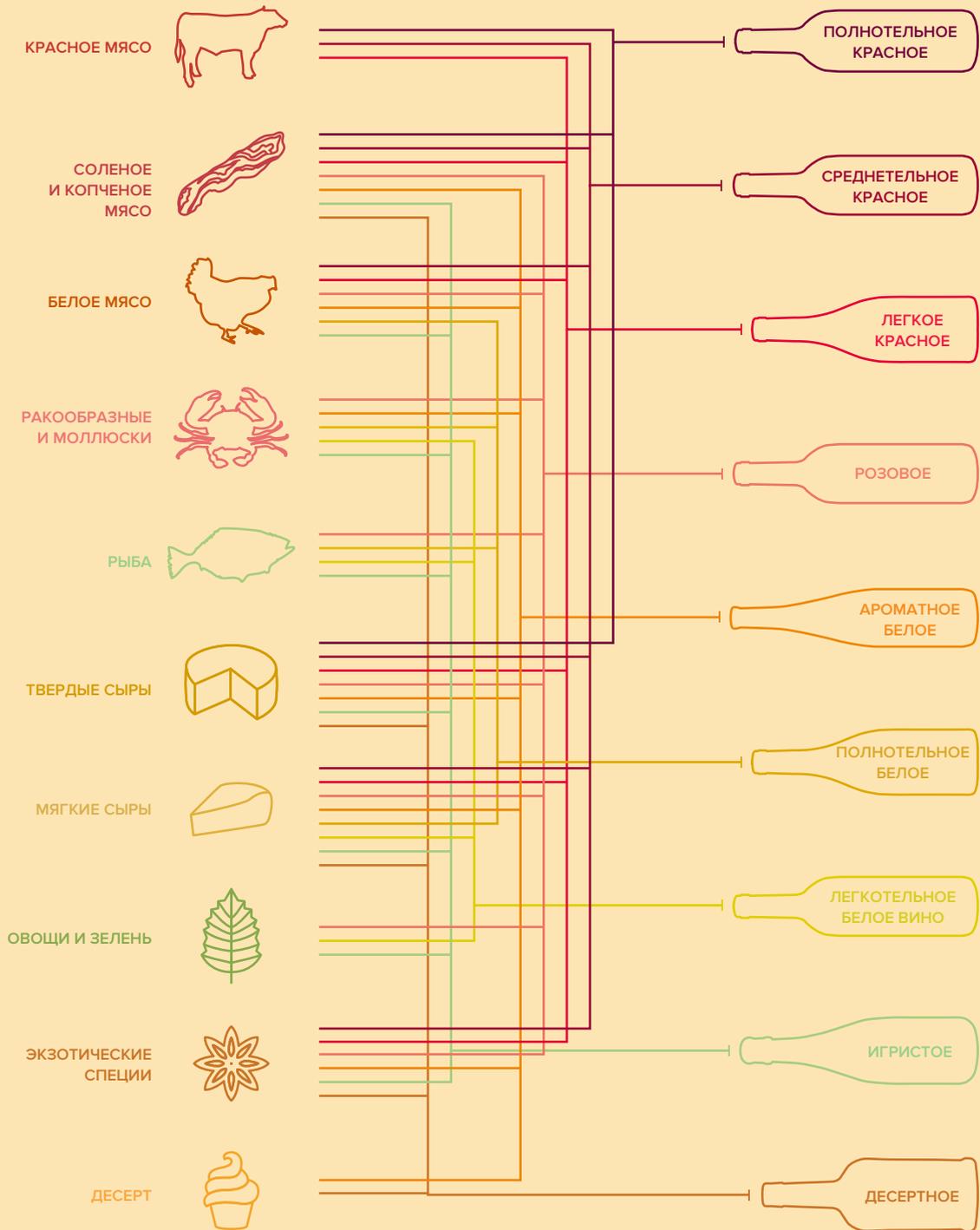
С СЫРАМИ

С МЯСОМ, РЫБОЙ,  
МОРЕПРОДУКТАМИ

С ОВОЩАМИ

С ТРАВАМИ  
И СПЕЦИЯМИ

Создавать гармоничные комбинации с учетом вкуса, текстуры, аромата и насыщенности – в этом и состоит искусство сочетания продуктов. Изучая сочетания вина с едой, вы откроете целый спектр новых вкусов, которым сможете насладиться и расширить познания.



# СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ

Сочетание вкусов – это процесс подбора продуктов, подходящих друг другу по вкусу, текстуре, цвету, температуре и насыщенности.



МНОГО ОБЩЕГО



МАЛО ОБЩЕГО

## БЛИЗКИЙ И ДОПОЛНЯЮЩИЙ

Вкусы сочетаются по принципу соответствия либо дополнения. Близкие вкусы имеют много общего, взаимодействуют и усиливают друг друга. Второй принцип – использование очень разных, взаимодействующих вкусов, вместе создающих баланс.

Вы можете открывать удивительные сочетания, используя пары близких по вкусу ингредиентов, чтобы усилить гармонию, или пары дополняющих друг друга продуктов, чтобы получить новый сбалансированный вкус.

## СОЧЕТАНИЯ ЕДЫ И ВИНА: СОВЕТЫ



### ПРОДУКТЫ КИСЛЫЕ НА ВКУС:

Продукты, содержащие много кислот, делают вина с низким уровнем кислотности безвкусными. Их нужно сочетать с винами высокой кислотности.



**ЖИРНАЯ ПИЦЦА:** Красное вино с высоким уровнем танинов освежает вкус после употребления жирной мясной пищи.



**ОСТРАЯ ПИЦЦА:** Холодное сладкое вино низкой крепости нейтрализует жжение во рту.



### ПРОДУКТЫ С СИЛЬНЫМ

**ЗАПАХОМ:** К пахучим сырам с их сильным запахом подойдут вина высокой кислотности и сладости.

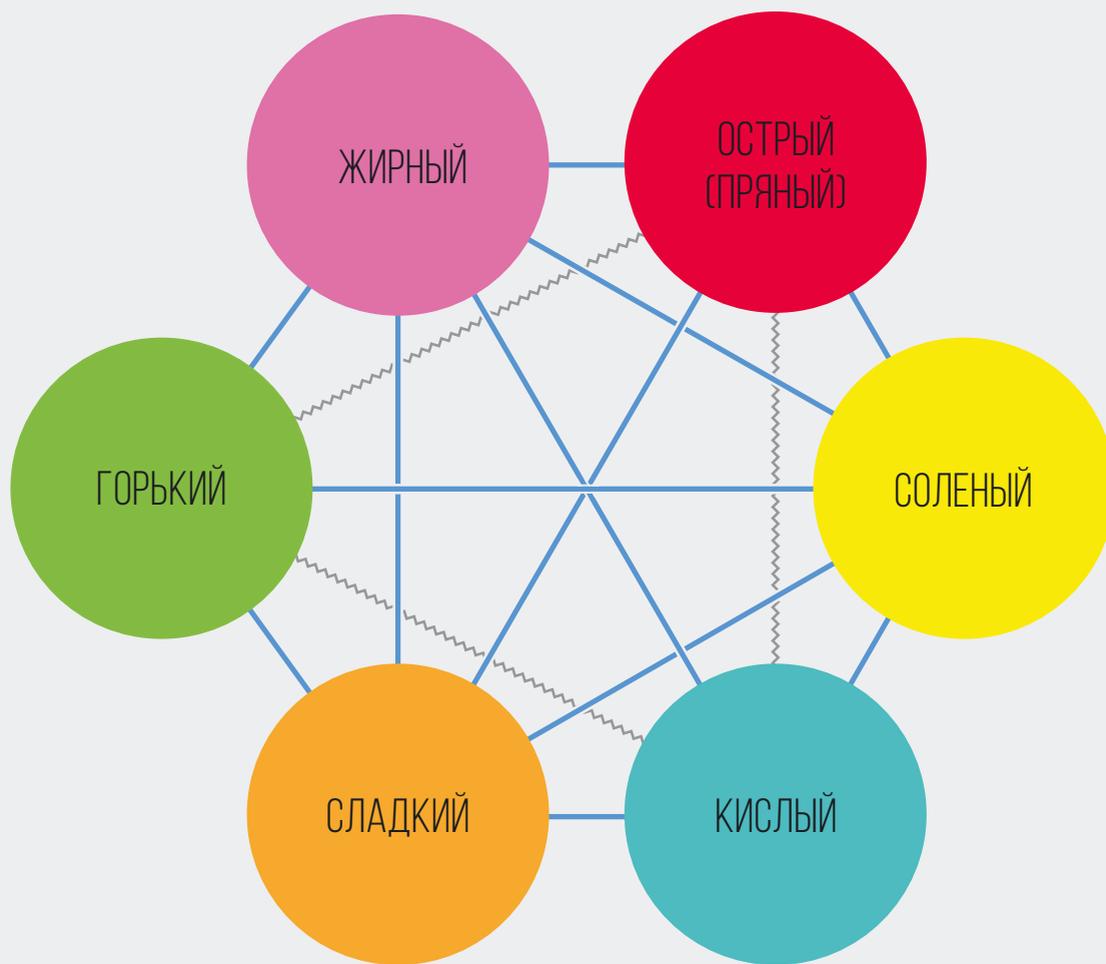


**ПИЦЦА С ГОРЧИНКОЙ:** Такие продукты усиливают терпкость танинов. К этой еде хорошо подойдут вина с низким содержанием танинов, легкой соленостью и сладостью.



**СЛАДОСТИ:** Они часто придают сухим винам горечь. Попробуйте сочетать сладкое со сладким вином.

## ОЦЕНКА СОЧЕТАЕМОСТИ ВИН



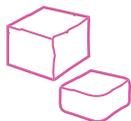
Представленные шесть вкусов – лишь малая часть того, что может ощущать человек. А еще бывает: газированность, оскомина, мятность, мыльность и др.

— ГАРМОНИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ  
~ НЕУДАЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ

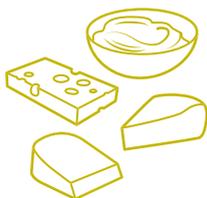


**БАЛАНС:** Создайте сбалансированные комбинации путем верного сочетания характеристик вина с типом еды.

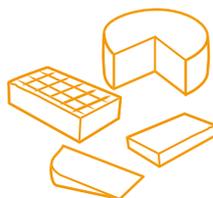
# С СЫРАМИ



**Свежие, солоноватые и кислые**  
 ФЕТА (FETA)  
 КОТИХА (COTIJA)  
 ПАНИР (PANEER)  
 ШЕВР/КОЗИЙ (CHÈVRE)  
 СЛИВОЧНЫЕ СЫРЫ



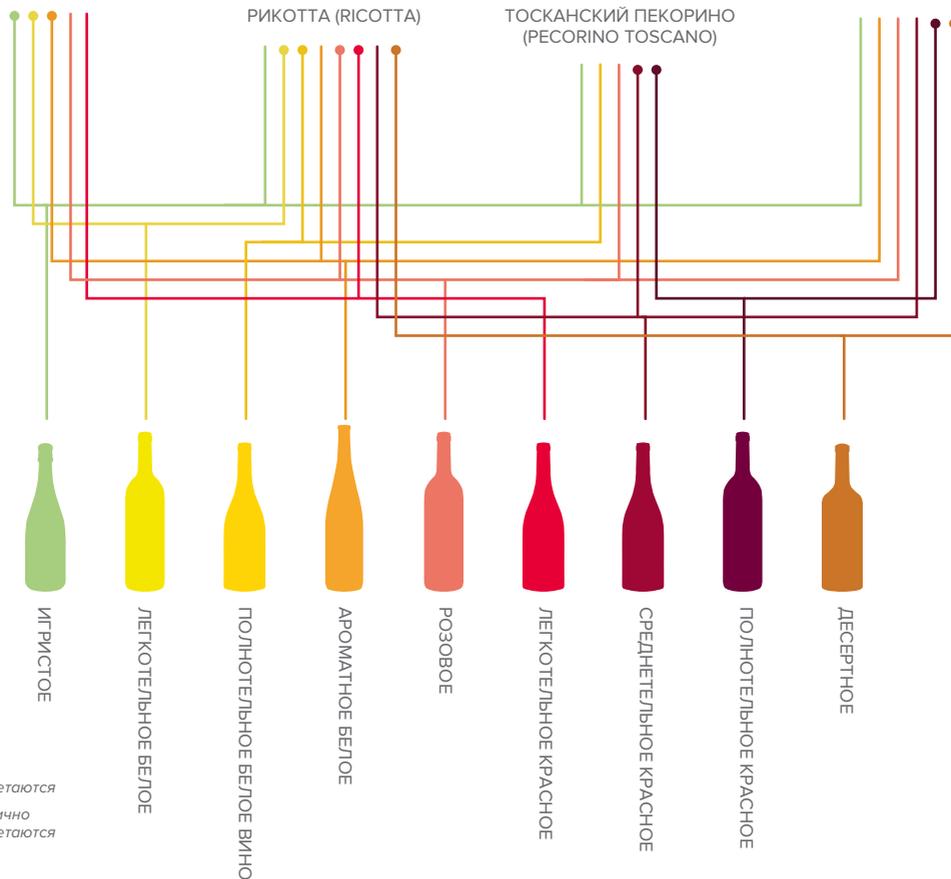
**Нежные и пряные**  
 БРИ (BRIE)  
 КОНТЕ (COMTÉ)  
 ГРЮЙЕР (GRUYÈRE)  
 ХАВАРТИ (HAVARTI)  
 МАСКАРПОНЕ (MASCARPONE)  
 МОЦАРЕЛЛА (MOZZARELLA)  
 РИКОТТА (RICOTTA)



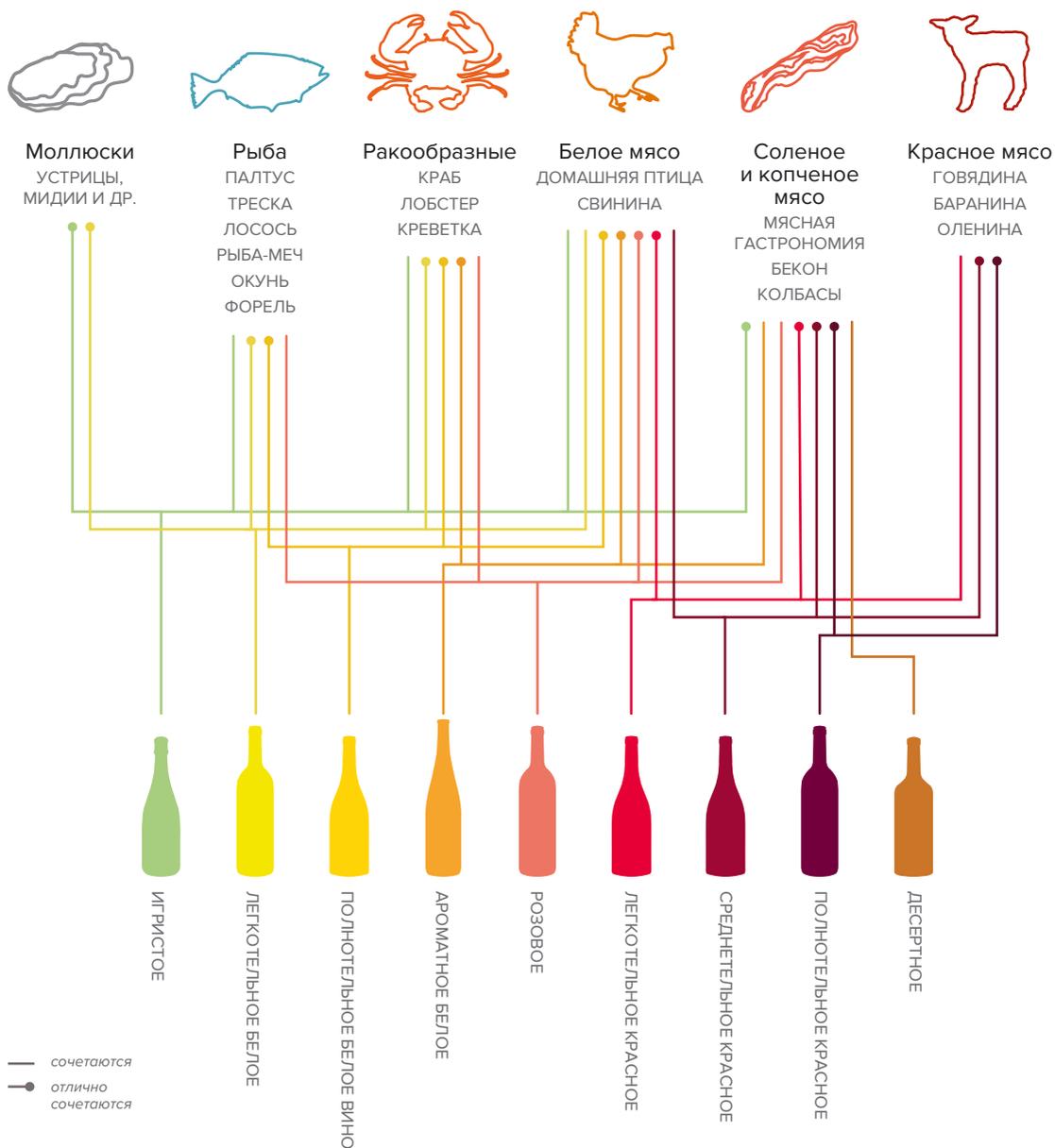
**Острые и твердые**  
 АЗИАГО (ASIAGO)  
 ЧЕДДЕР (CHEDDAR)  
 КОПЧЕНАЯ ГАУДА (GOUDA)  
 ХАЛУМИ (HALLOUMI)  
 МАНЧЕГО (MANCHEGO)  
 ПАРМЕЗАН (PARMESAN)  
 ТОСКАНСКИЙ ПЕКориНО (PECORINO TOSCANO)



**Пикантные**  
 ГОЛУБОЙ СЫР (BLUE CHEESE)  
 ЭПУАС (ÉPOISSES)  
 ГОРГОНДЗОЛА (GORGONZOLA)  
 РОКФОР (ROQUEFORT)  
 СТИЛТОН (STILTON)  
 ТАЛЕДЖО (TALEGGIO)



# С МЯСОМ, РЫБОЙ, МОРЕПРОДУКТАМИ



# С ОВОЩАМИ



## Зеленые овощи

АВОКАДО  
БРОККОЛИ  
ЦИКОРИЙ  
ЗЕЛЕННЫЕ БОБЫ  
КАПУСТА  
ЛАТУК



## Корнеплоды и тыквенные

КАБАЧОК  
МОРКОВЬ  
РЕПА  
ТЫКВА  
МУСКАТНАЯ  
ТЫКВА



## Луковые

ЧЕСНОК  
ЛУК  
ЛУК-ШАЛОТ  
ЗЕЛЕНый ЛУК



## Пасленовые

ПОМИДОР  
БАКЛАЖАН  
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ  
ОСТРЫЙ ПЕРЕЦ



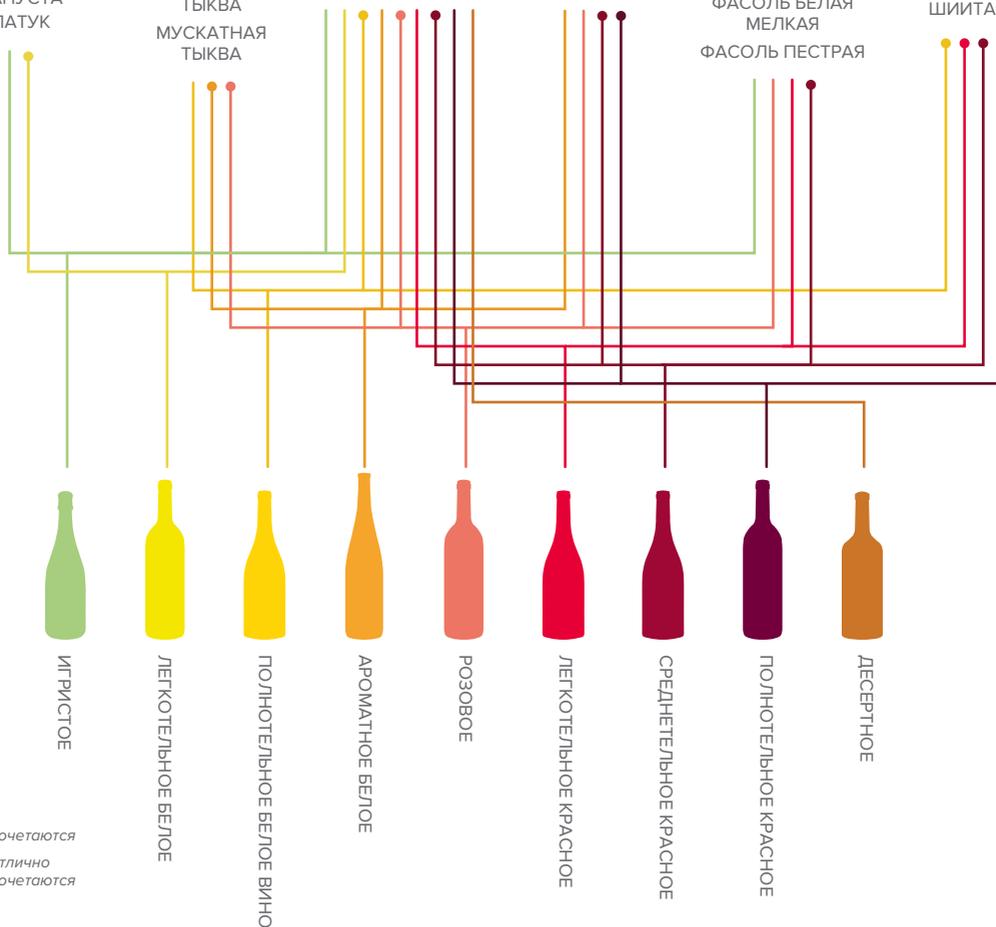
## Бобы

ЧЕРНЫЕ  
ФАСОЛЬ  
КАННЕЛЛИНИ  
ЧЕЧЕВИЦА  
ФАСОЛЬ БЕЛАЯ  
МЕЛКАЯ  
ФАСОЛЬ ПЕСТРАЯ



## Грибы

ЛИСИЧКИ  
ШАМПИНЬОНЫ  
МАЙТАКЕ  
БЕЛЫЕ  
ШИИТАКЕ



— сочетаются  
—•— отлично сочетаются

# С ТРАВАМИ И СПЕЦИЯМИ



## Свежая зелень

БАЗИЛИК  
КИНЗА  
КЕРВЕЛЬ  
ЭСТРАГОН  
УКРОП  
МЯТА



## Специи для выпечки

КОРИЦА  
ГВОЗДИКА  
ЯМАЙСКИЙ ПЕРЕЦ  
МУСКАТНЫЙ ОРЕХ  
ВАНИЛЬ



## Экзотические специи

БАДЬЯН  
КУРКУМА  
ИМБИРЬ  
СМЕСЬ ПЯТИ СПЕЦИЙ  
СЫЧУАНЬСКИЙ ПЕРЕЦ  
ШАФРАН  
КУМИН



## Острый перец

АНЧО  
АЛЕППО  
КОПЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ ЧИЛИ  
ЧИЛИ



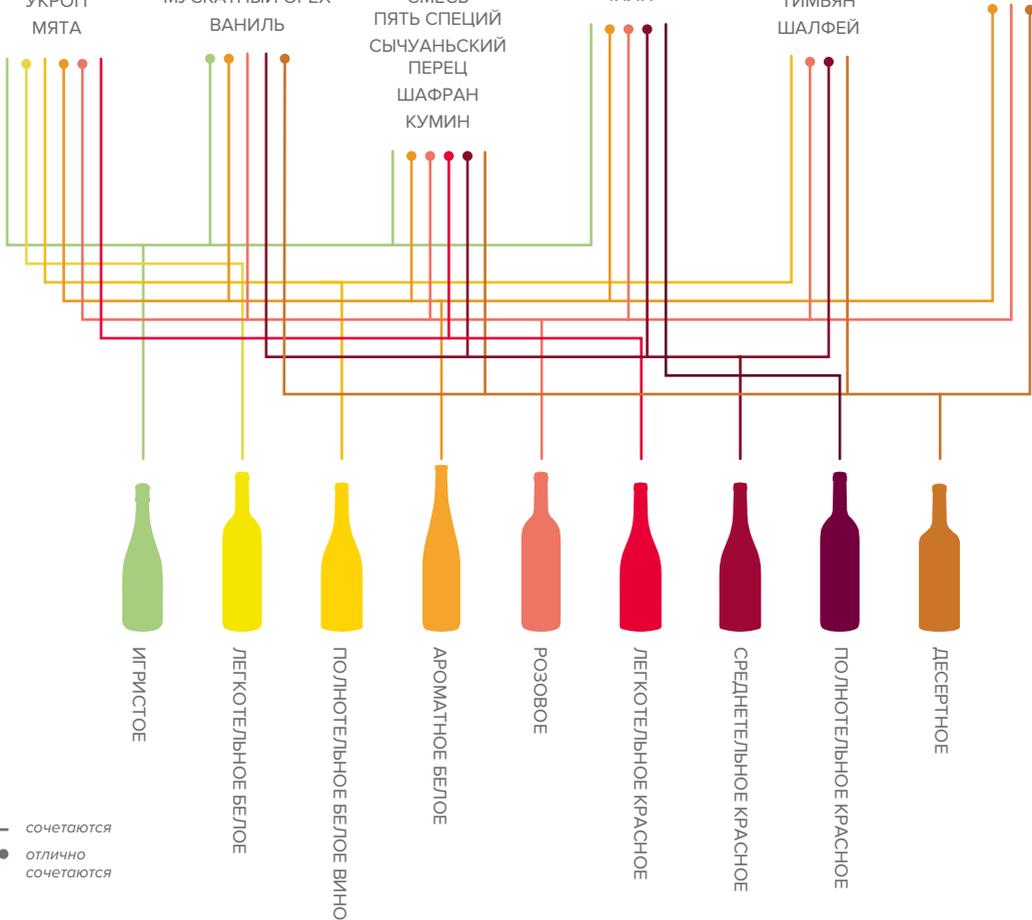
## Сухие травы

РОЗМАРИН  
ЛАВАНДА  
ОРЕГАНО  
МАЙОРАН  
ТИМЬЯН  
ШАЛФЕЙ



## Орехи

АРАХИС  
МИНДАЛЬ  
ПЕКАН  
КЕШЬЮ





# Винная палитра

# Категории вин

ИГРИСТОЕ

В нашем справочнике вина распределяются по 9 видам – от самых легких до наиболее насыщенных. Такая классификация помогает быстро идентифицировать вино.

БЕЛОЕ

Иногда вино трудно отнести к какой-либо категории, но это исключение из правил.

ПОЛНОТЕЛЬНОЕ БЕЛОЕ

АРОМАТНОЕ БЕЛОЕ

РОЗОВОЕ

ЛЕГКОТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

СРЕДНЕТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

ПОЛНОТЕЛЬНОЕ

КРАСНОЕ

ДЕСЕРТНОЕ



# ЧТО ВНУТРИ

НАЗВАНИЕ ВИНА

## SANGIOVESE (САНДЖОВЕЗЕ)

ПРОИЗНОШЕНИЕ

- сан-джо-вэ-зе
- также Chianti (Кьянти), Brunello (Брунелло), Nielluccio (Ньелуччо), Morellino (Мореллино)

ТАКЖЕ ИЗВЕСТНЫЙ КАК  
Другие названия сорта и региона, синонимичные с данным вином.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ



### ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



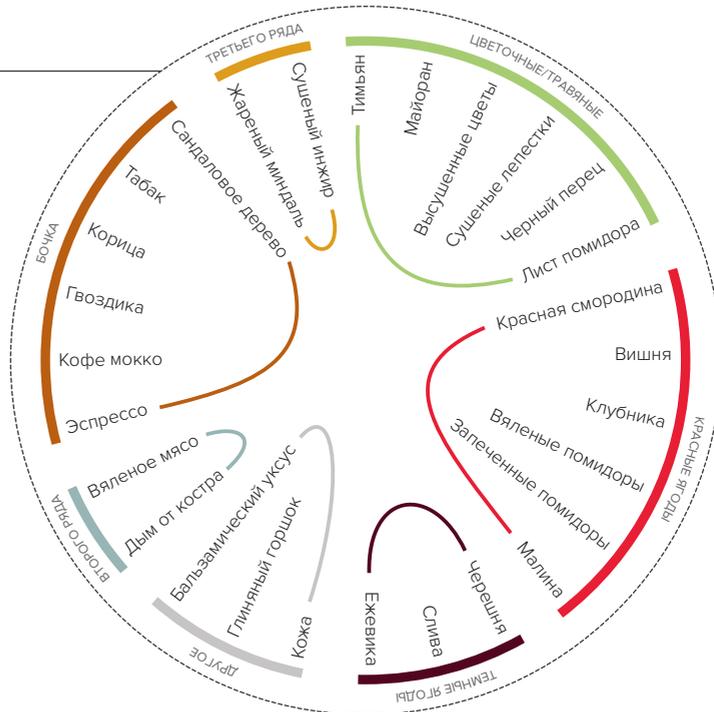
ХАРАКТЕРИСТИКИ  
См. с. 8–11.

ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ

### ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ

ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ  
См. с. 16.

ВОЗМОЖНЫЕ АРОМАТЫ И ВКУСЫ  
О вкусах и ароматах см. с. 16.



## СТРАНА ПРОИСХОЖДЕНИЯ

📍 Происхождение: Италия



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ

**ТРАДИЦИОННЫЙ: ПОМИДОРЫ И КОЖА**  
При его производстве сохраняются растительные ароматы и высокая кислотность Sangiovese благодаря выдержке вина в неоднократно используемых бочках, не придающих вину ванильных ноток.

**МОДЕРН: ВИШНЯ И ГВОЗДИКА**  
Выдержка в новых дубовых бочках, которые дарят напитку нотки ванили и снижают уровень кислотности.

### МАРКИРОВКА

Sangiovese маркируется по названию региона. Более 60% винограда Sangiovese выращивается в следующих регионах:

- **ТОСКАНА**  
Chianti (Кьянти)  
Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино)  
Rosso di Montalcino (Россо ди Монтальчино)  
Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нобиле ди Монтепульчано)  
Morellino di Scansano (Мореллино ди Скансано)  
Carmignano (Карминьяно)  
Montecucco (Монтекукко)
- **УМБРИЯ**  
Montefalco Rosso (Монтефалько Россо)

### ВЛИЯНИЕ КЛИМАТА НА ВКУС ВИНА

Вина из Sangiovese хорошо сочетаются с мясными блюдами и блюдами с томатными соусами: лазаньей, пастой болоньезе, пиццей.

### ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Вина из Sangiovese относятся к лучшим винам Италии. В основном они производятся в Тоскане, Кампании и Умбрии.

Sangiovese стал активно культивироваться в Калифорнии только в 1980-х.

## СТАТИСТИКА

Площадь виноградников в акрах/гектарах на основании данных за 2010–2014 гг.

## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ БОКАЛ

См. с. 24–25.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ

ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ  
См. с. 28.

## СРОК ВЫДЕРЖКИ

Срок выдержки вина стандартного качества.

## СТОИМОСТЬ

Минимальная цена вина стандартного качества.

## ВЛИЯНИЕ КЛИМАТА НА ВКУС ВИНА

Влияние средней температуры в год урожая на вкус и аромат вина.

## ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

# Игристые вина

CAVA

Игристое вино насыщается углекислым газом в процессе дрожжевой ферментации в герметичной емкости. Два наиболее распространенных метода производства игристого вина называются «традиционный» и «резервуарный».

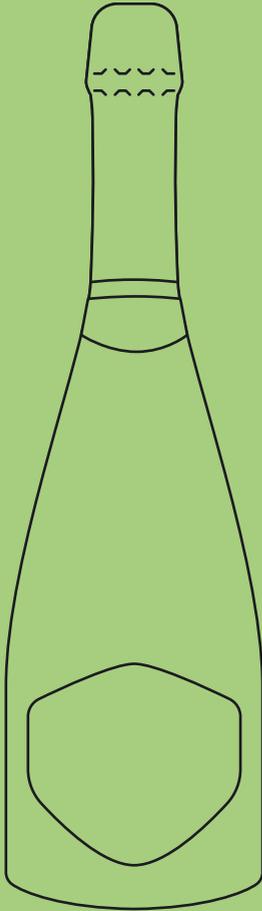
CHAMPAGNE

LAMBRUSCO

PROSECCO

Игристое вино производится во всем мире – из тех же сортов винограда и по тем же технологиям, что и шампанское (Champagne).

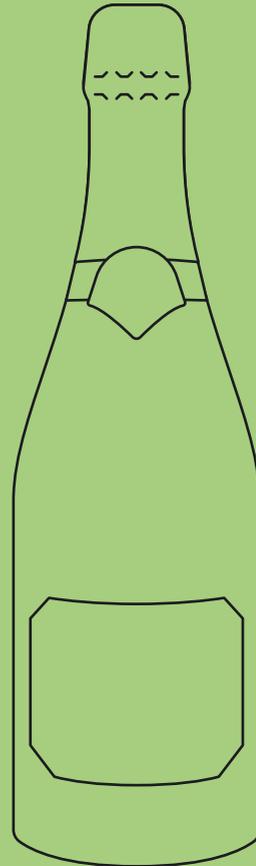
## МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА ИГРИСТЫХ ВИН



### РЕЗЕРВУАРНЫЙ (МЕТОД ШАРМА)

**ПРИМЕР:** Prosecco (Просекко), Lambrusco (Ламбруско).

**ПУЗЫРЬКИ:** Искристые пузырьки среднего размера, давление 2–4 атм внутри бутылки.



### ТРАДИЦИОННЫЙ

**ПРИМЕР:** Champagne (Шампанское), Cava (Кава), Crémant (Креман), американское игристое вино, Metodo Classico (Методо Классико, Италия), Cap Classique (Кап Классик, Южная Африка).

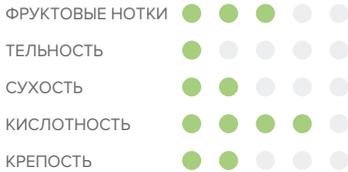
**ПУЗЫРЬКИ:** Непрерывные цепочки мелких пузырьков, давление 6–7 атм внутри бутылки.

# CAVA (КАВА)

кб-ва

традиционный метод

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



АЙВА



ЛАЙМ



ЖЕЛТОЕ  
ЯБЛОКО

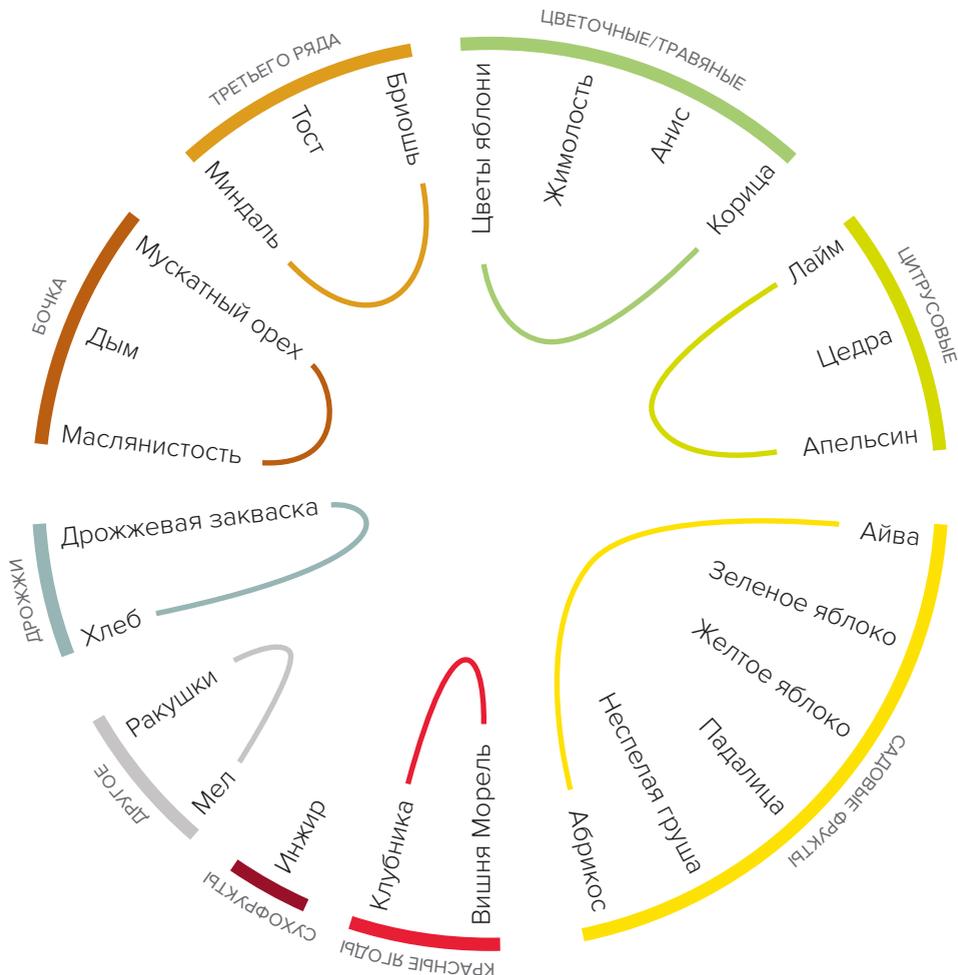


ГРУША



МИНДАЛЬ

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

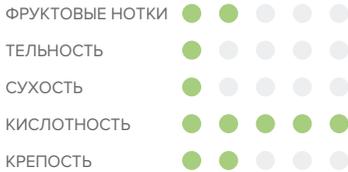




# ШАМПАГНЕ (ШАМПАНСКОЕ)

- шам-пань
- традиционный метод

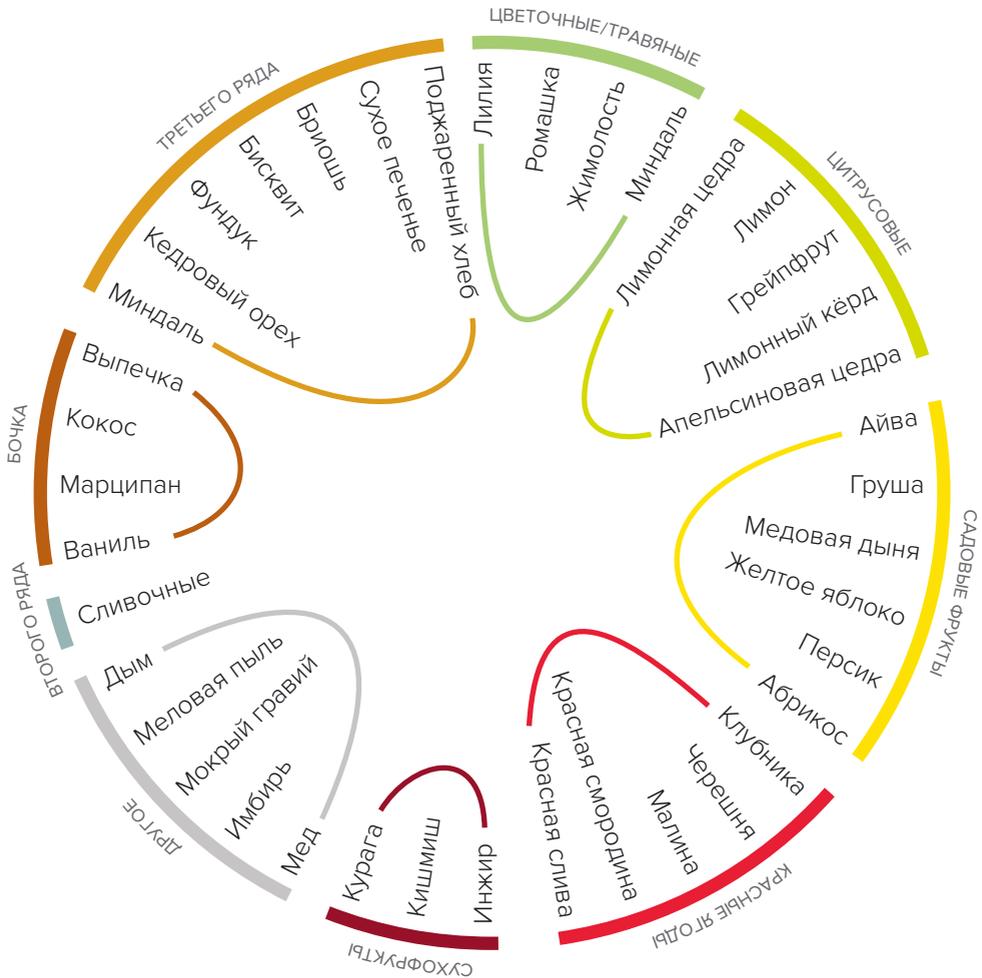
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



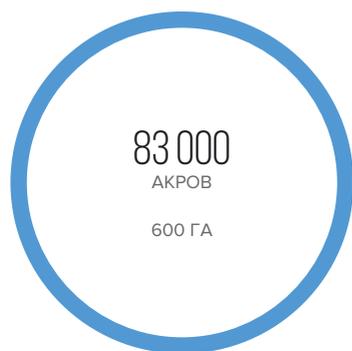
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Шампань, Франция



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ШАМПАНЬ, ФРАНЦИЯ



«ФЛЕЙТА»



ЛЕДЯНОЕ



ДО 10 ЛЕТ



БОЛЕЕ 30\$



### СОРТА ВИНОГРАДА

Для производства белого и розового шампанского используются три сорта винограда:



**PINOT NOIR (ПИНО НУАР)**

Придает вкус красных ягод и апельсина.



**PINOT MEUNIER (ПИНО МЕНЬЕ)**

Придает насыщенность и вкус желтых яблок.



**CHARDONNAY (ШАРДОНЕ)**

Придает цитрусовые и марципановые оттенки.



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



**НЕВИНТАЖНЫЙ**  
традиционный



**BLANC DE BLANCS**  
(БЛАН ДЕ БЛАН)  
100% Chardonnay



**BLANC DE NOIR (БЛАН ДЕ НУАР)**  
Сорта винограда Pinot Noir и Pinot Meunier



**ROSÉ (РОЗОВОЕ)**  
со вкусом красных ягод



**VINTAGE & SPECIAL CUVÉE**  
(ВИНТАЖНОЕ)  
элитное вино из винограда лучших урожаев



Невинтажные вина выдерживаются минимум 15 месяцев.

Винтажное шампанское выдерживается минимум 36 месяцев.

Шампанское Special Cuvée в среднем выдерживается 6–7 лет и приобретает ореховые нотки.

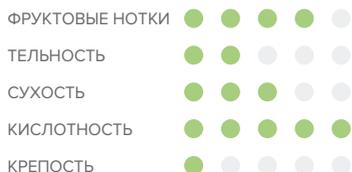


Более 90% вина Champagne производится сухим (брют) с низким содержанием сахара.

# LAMBRUSCO (ЛАМБРУСКО)

🗣 лам-брус-ко  
🍷 метод Шарма

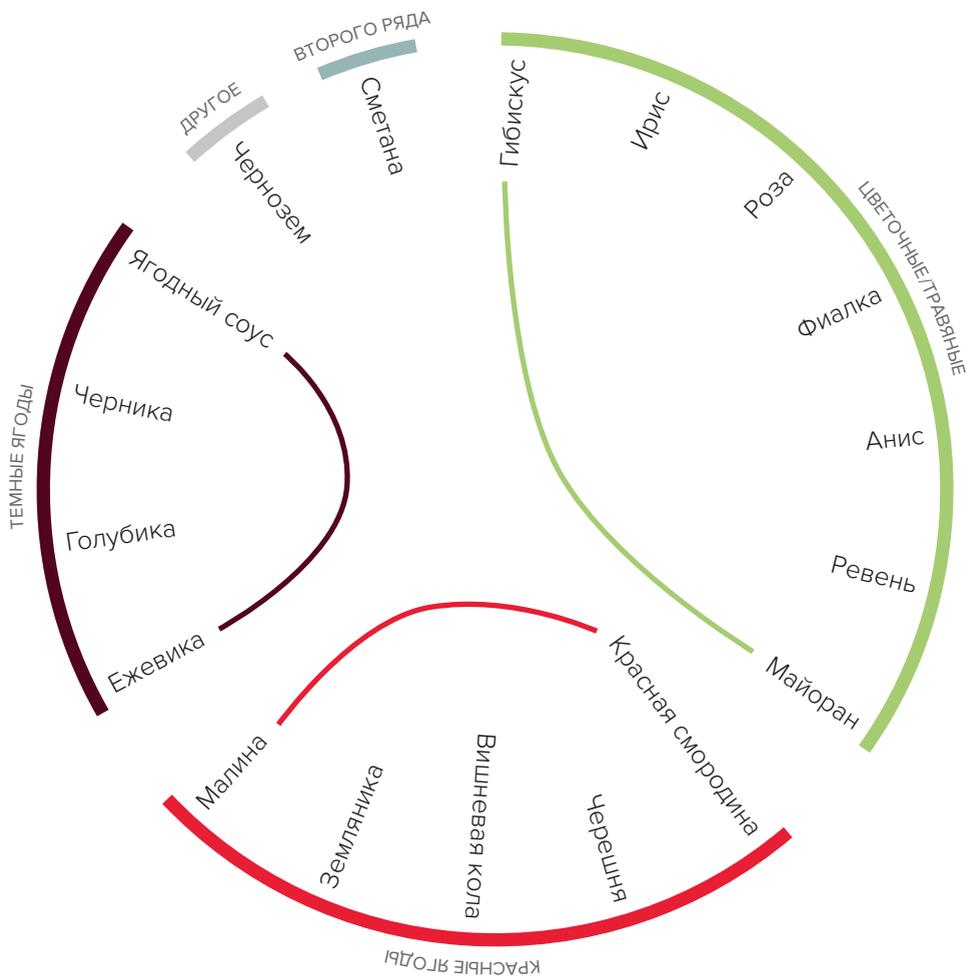
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



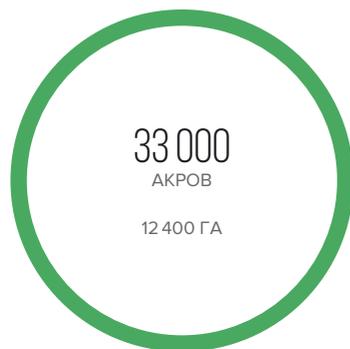
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Северная Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

◀ ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ И ЛОМБАРДИЯ, ИТАЛИЯ



ХОЛОДНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



15–20\$



### СУХОСТЬ



СУХОЕ ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

Слово «Сecco» на этикетке означает – сухое.



ПОЛУСУХОЕ ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

«Semisecco» означает – полусухое.



СЛАДКОЕ ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

«Dolce» и «Amabile» означают – сладкое.



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



КРАСНЫЕ ФРУКТЫ И ЦВЕТЫ  
Легкое вино:

LAMBRUSCO DI SORBARA (ЛАМБРУСКО ДИ СОРБАРА)

LAMBRUSCO ROSATA, ROSÉ (ЛАМБРУСКО РОЗАТА, РОЗЕ)



ТЕМНЫЕ ФРУКТЫ И ЧЕРНОЗЕМ  
Насыщенное вино:

LAMBRUSCO GRASPAROSSA (ЛАМБРУСКО ГРАСПАРОССА)

LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE (ЛАМБРУСКО САЛАМИНО ДИ САНТА КРОЧЕ)

LAMBRUSCO REGGIANO (ЛАМБРУСКО РЕДЖАНО)



Лучшие вина Lambrusco удостоены категории DOC (Denominazione di Origine Controllata, то есть наименования, контролируемого по происхождению). Также существует категория IGT (Indicazione Geografica Tipica – местное вино).

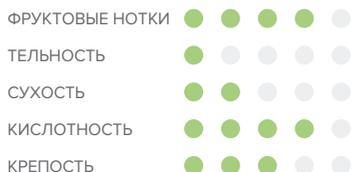


Насчитывается 13 разновидностей винограда Lambrusco. Две самые распространенные – Lambrusco Salamino и Lambrusco Grasparossa.

# PROSECCO (ПРОСЕККО)

 про-сék-ко  
 метод Шарма

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



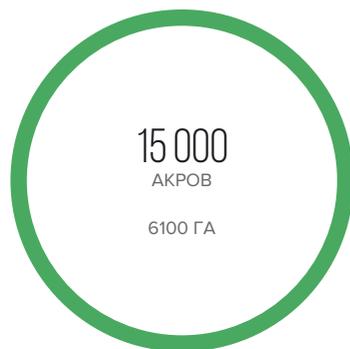
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ



📍 Происхождение: Северная Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

◀ ВЕНЕТО (VENETO)  
И ФРИУЛИ (FRUILLI), ИТАЛИЯ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ЛЕДЯНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### СУХОСТЬ



**БРЮТ (BRUT):**  
0–12 г/л остаточного сахара  
До 0,5 г сахара на 1 бокал.



**ОЧЕНЬ СУХОЕ (EXTRA DRY):**  
12–17 г/л остаточного сахара  
Чуть больше 0,5 г сахара  
на 1 бокал.



**СУХОЕ (DRY):**  
17–32 г/л остаточного сахара  
До 1 г сахара на 1 бокал.



### УРОВНИ КАЧЕСТВА

Существует 3 основных уровня качества Prosecco:

✔ PROSECCO  
Характерен для традиционных вин.

✔ PROSECCO SUPERIORE  
(ПРОСЕККО СУПЕРИОРЕ)  
Более высокого качества.

✔ CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
AND COLLI ASOLANI (КОНЕГЛЯНО  
ВАЛЬДОБЬЯДЕНЕ И КОЛЛИ  
АЗОЛАНИ)  
Вина из двух особенных местностей региона, в которых производятся вина «millesimato» (винтажное).



Давление в бутылке Prosecco составляет приблизительно 3 атмосферы.



Попробуйте вино с вяленным мясом и закусками, в которых в качестве ингредиентов присутствуют фрукты, например прошутто с дыней. Prosecco также подходит к азиатским блюдам – стеклянной (тайской) и вьетнамской лапше.

# Легкотельные белые вина

ALBARIÑO

Легкотельные белые вина знамениты сухим, освежающе-кисловатым вкусом. Их лучше употреблять молодыми, когда у них максимальный уровень кислотности и они насыщены фруктовыми ароматами.

GRÜNER VELTLINER

MUSCADET

PINOT GRIS

SAUVIGNON BLANC

SOAVE

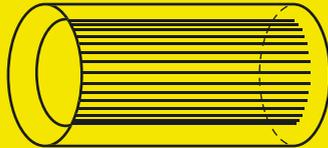
VERMENTINO



Сбор и сортировка винограда.



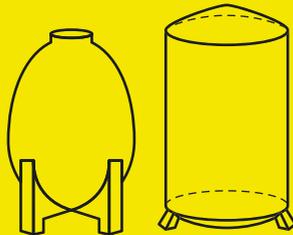
Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.



Дробление ягод и отделение сока от кожицы и семян.



В процессе брожения сок превращается в вино.



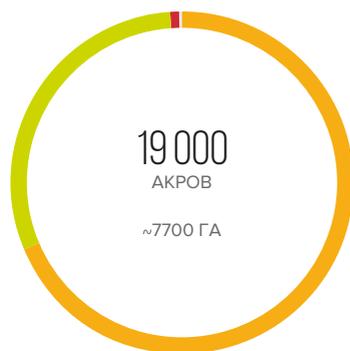
Вино недолгое время держат в охлажденном виде в резервуарах-хранилищах, чтобы дать ему «успокоиться».



Фильтрация, розлив по бутылкам.

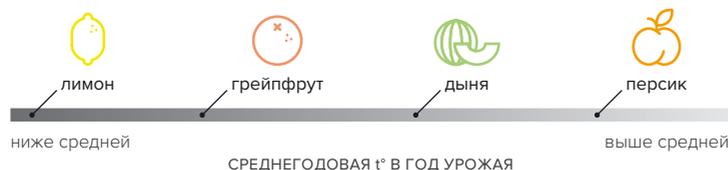


📍 Происхождение: Северная Португалия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ПОРТУГАЛИЯ
- ▶ США
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ЛЕДЯНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



15–20\$



### РЕГИОНЫ

📍 **РИАС БАЙШАС (RIAS BAIXAS), ИСПАНИЯ**

90% виноградников отдано под Albariño. Провинция Вальдо Сальнес (Val do Salnés) считается одним из главных производителей Albariño.

📍 **МИНЬЮ (MINHO), ПОРТУГАЛИЯ**

Alvarinho является одним из основных сортов винограда в купаже Vinho Verde – винью верде, зеленого вина – бодрящего, ароматного белого вина с легкой игристостью.



### АРОМАТЫ

Нотки дыни и грейпфрута в Albariño вызваны ароматическими соединениями под названием тиолы: они часто присутствуют в легких белых винах из регионов с более прохладным климатом. Например, это Sauvignon Blanc из Новой Зеландии и Франции, Pinot Grigio (Пино Гриджо) из Северной Италии.



Albariño хорошо сочетается с тайской, марокканской и индийской кухней.



ТАЙСКАЯ



МАРОККАНСКАЯ

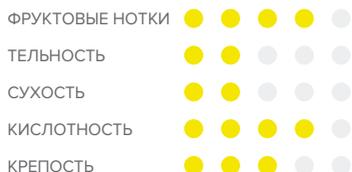


ИНДИЙСКАЯ

# GRÜNER VELTLINER (ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР)

■ грю-нер фельт-ли-нер

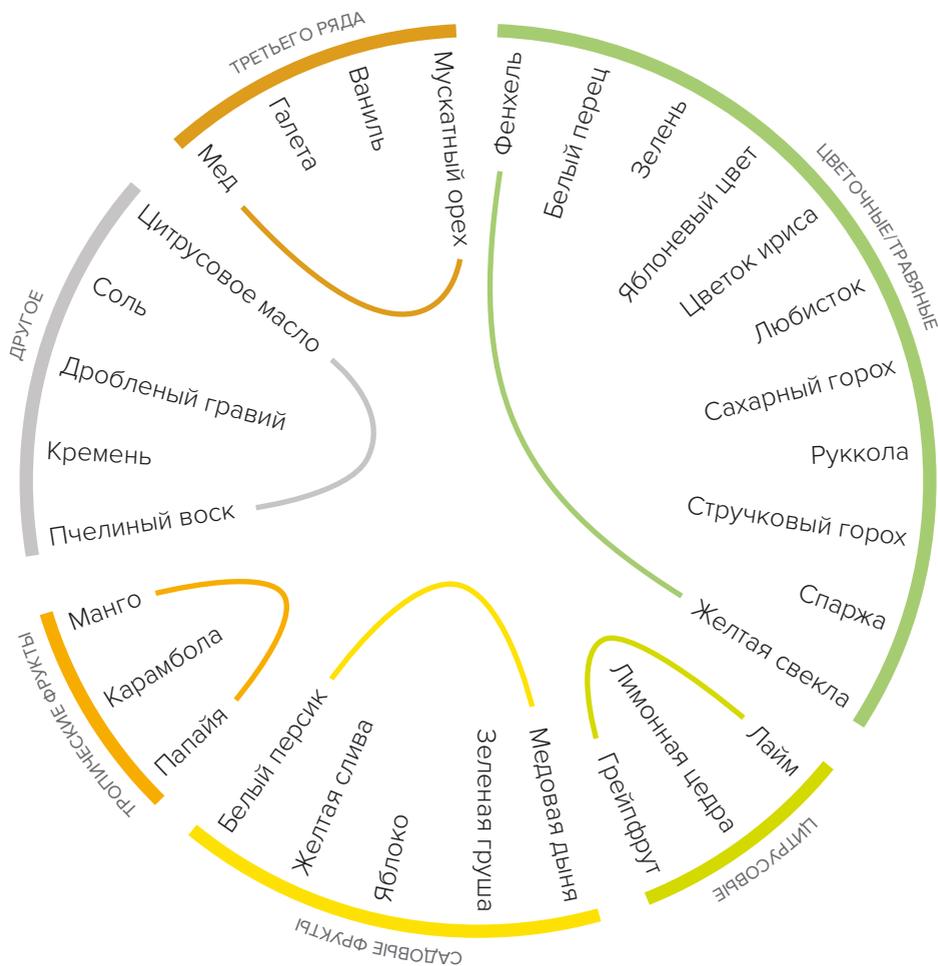
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



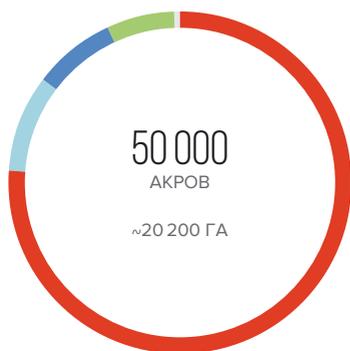
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

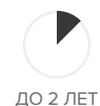
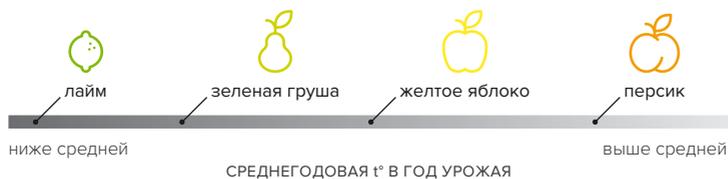


📍 Происхождение: Австрия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ АВСТРИЯ
- ▶ СЛОВАКИЯ
- ▶ ЧЕШСКАЯ РЕСПУБЛИКА
- ▶ ВЕНГРИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



### КАЧЕСТВО

Существует 3 основные категории качества австрийского вина Grüner Veltliner:

📍 **LANDWEIN (МЕСТНОЕ ВИНО)**  
Некрепкие вина массового производства.

🚫 **QUALITATSW EIN (ВИНО ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА)**  
Австрийский знак качества вина Grüner Veltliner.

**DAC** **DAC (DISTRICTUS AUSTRIAE CONTROLLATUS)**  
Субрегиональное вино высокого качества. Разделяется на «Classic» – легкое и «Reserve» – насыщенное.



### ОСНОВНЫЕ СОПТА

🍷 **ЛЕГКОЕ И ПИКАНТНОЕ**  
Наиболее распространенное и доступное вино, отличается покалывающей кислинкой и легкими дынными/лаймовыми ароматами. Вина категории DAC маркируются как «Classic».

🍷 **НАСЫЩЕННОЕ, ФРУКТОВОЕ И ПЕРЕЧНОЕ**  
В Австрии более насыщенные сорта вин часто маркируются как «Reserve DAC» или «Smaragd (from Wachau)». Сухие вина со вкусами меда, яблока, дыма, манго и белого перца.



Grüner Veltliner сочетается с ароматными овощами, сыром тофу и японской кухней.



# MUSCADET (МЮСКАДЕ)

■ МЮС-КА-ДЭ  
также Melon de Bourgogne  
(Мелон де Бургонь)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



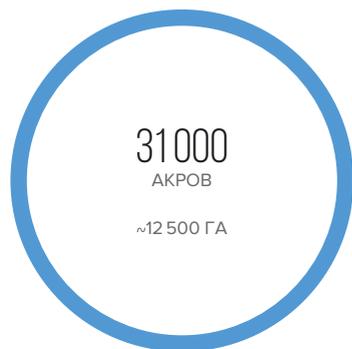
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

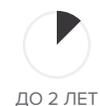


📍 Происхождение: Луара, Франция



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ЛУАРА, ФРАНЦИЯ



### ВИНОГРАД ДЛЯ MUSCADET

Сорт винограда Melon de Bourgogne (Мелон де Бургонь), или Melon (Мелон) произрастает в регионе Мюскаде, Франция. Два субрегиона производят более 90% всего вина Muscadet:

 **MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE**  
(МЮСКАДЕ СЕВР-Э-МЭН)  
Данный субрегион (апелласьон) производит более 70% вина Muscadet.

 **MUSCADET**  
В этом апелласьоне стандарты качества не такие строгие, как в Sèvre-et-Maine.



### ЭТИКЕТКА

На бутылке Muscadet часто встречается надпись «sur lie». Термин «sur lie» переводится как «на осадке» и означает процесс выдержки вина без фильтрации с сохранением осадка на дне бочки.

Меньшая выдержка придает вину маслянистые, дрожжевые, хлебные вкусы. Подобные вкусовые качества обычно встречаются в таких винах, как Muscadet, Viognier (Вионье) и Marsanne (Марсан), а также во многих игристых винах.



Muscadet классически сочетается с морепродуктами и такими простыми блюдами, как «Фиш энд чипс». Благодаря высокому уровню кислотности Muscadet подходит к маринованным ингредиентам и соусам на основе винного уксуса.



### МОРЕПРОДУКТЫ



### ЛИМОН

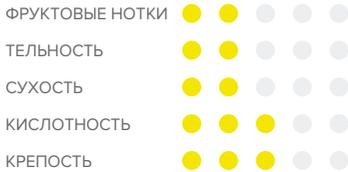


### БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

# PINOT GRIS (ПИНО ГРИ)

■ пи-но гри  
также Pinot Grigio (Пино Гриджо),  
Grauburgunder (Граубургундер)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ



📍 Происхождение: Франция и Италия



#### PINOT GRIS

Pinot Gris – один из четырех сортов Pinot:

- PINOT BLANC (ПИНО БЛАН)  
Виноград для производства белого вина.
- PINOT GRIS (ПИНО ГРИ)  
Красный с серым оттенком виноград для белого и розового вина.
- PINOT NOIR (ПИНО НУАР)  
Черный виноград для красного и розового вина.
- PINOT MEUNIER (ПИНО МЁНЬЕ)  
Черный виноград, использующийся в купаже Champagne (шампанского).



#### ОСНОВНЫЕ СОПТА

- МИНЕРАЛЬНОЕ И СУХОЕ  
Pinot Grigio из Северной Италии с цитрусовыми нотками и легкой соленостью.
- ФРУКТОВОЕ И СУХОЕ  
Этот сорт встречается в США, Австралии и других регионах с теплым климатом.
- ФРУКТОВОЕ И СЛАДКОЕ  
Встречается в Эльзасе (Франция). Ему присущи лимонный, персиковый и медовый ароматы.



В итальянской области Фриули-Венеция-Джулия изготавливается уникальный сорт Pinot Grigio под названием Ramato (Рамато). При создании этого вина сок бродит 2–3 дня на виноградной кожице, которая придает вину бледно-розовый оттенок с медным отливом.



Попробуйте Pinot Gris с легкими рыбными блюдами, крабом и мягкими сливочными сырами.

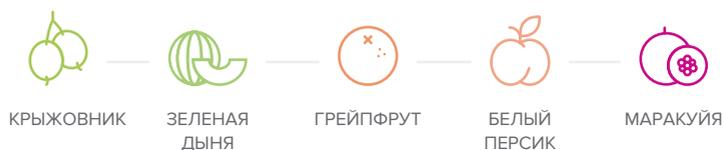
# SAUVIGNON BLANC (СОВИЬОН БЛАН)

со-винь-он блан  
другое название  
Fumé Blanc (Фюме́ Блан)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



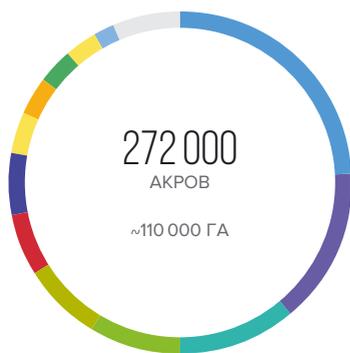
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
- ▶ ИТАЛИЯ
- ▶ ЧИЛИ
- ▶ УКРАИНА
- ▶ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ▶ АРГЕНТИНА
- ▶ МОЛДАВИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ
- ▶ США
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ РУМЫНИЯ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ЛЕДЯНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Каждый регион производит различное по вкусу Sauvignon Blanc. Ниже приведено несколько примеров основных вкусовых ассоциаций в зависимости от региона происхождения:



#### БЕЛЫЙ ПЕРСИК

Норт-Кост, Калифорния, США



#### ЛАЙМ

Долина Луары, Франция



#### МАРАКУЙЯ

Мальборо, Новая Зеландия



### ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКАХ

Сорт, который Роберт Мондави\* прославил в 1970-е годы, переименовав выдержанное в бочке Sauvignon Blanc в Fumée Blanc (Фюме Блан). Sauvignon Blanc, выдержанное в бочке, обладает сливочным вкусом и при этом сохраняет фирменные «зеленые» нотки.



ГРУША



ЭСТРАГОН



СЛИВКИ



Вы поклонник Sauvignon Blanc?

Похожий вкус вы найдете в австрийском Grüner Veltliner, испанском Verdejo (Вердехо), французском Gros Manseng (Гро Мансан) и Colombar (Коломбар), а также в итальянском Vermentino (Верментино).



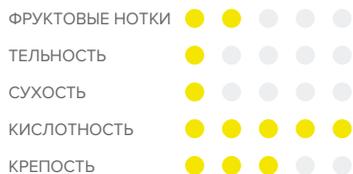
Sauvignon Blanc является прародителем сорта Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон), который появился в XVII веке во Франции в результате скрещивания Sauvignon Blanc с Cabernet Franc (Каберне Фран).

\* Роберт Мондави (1913–2008) – король калифорнийского виноделия.

# SOAVE (COABE)

co-á-ve  
также Garganega (Гарганега)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ

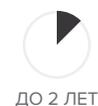


📍 Происхождение: Венето, Италия



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ



### ВИНОГРАД ДЛЯ SOAVE

Для изготовления Soave используется виноград Гарганега. Лучшие виноградники расположены на склонах гор, возвышающихся над городом Соаве.

#### SOAVE, SOAVE SUPERIORE (СУПЕРЬОРЕ)

Основные области производства. Вина из Soave Superiore выдерживаются дольше.

#### SOAVE CLASSICO (КЛАССИКО)

Область производства классического Soave, расположенная в гористой местности.

#### SOAVE COLLI SCALIGERI (КОЛЛИ СКАЛИДЖЕРИ)

Из виноградников, расположенных за пределами традиционной области.



### ОСНОВНЫЕ СОПТА



**ЛЕГКОЕ И ПИКАНТНОЕ**  
Молодым винам Soave присущи нотки мускатной дыни, морской воды, цитрусового конфитюра и белого персика, иногда – легкие нотки зеленого миндаля.



**НАСЫЩЕННОЕ, МЕДОВОЕ И ЦВЕТОЧНОЕ**  
В выдержанном Soave заметны нотки засахаренного фенхеля, шафрана, меда, печеного яблока и консервированного лимона. Обратите внимание на Soave с выдержкой от 4 лет.



Soave подходит к морепродуктам, курице, тофу и блюдам из лущеного гороха, чечевицы и спаржи.



Гарганега – тот же сорт винограда, что и сицилийский Grecanico (Греканико). Вина из Греканико обладают более насыщенными и фруктовыми вкусами, тогда как Soave – более легкое, освежающее вино.

# VERMENTINO (ВЕРМЕНТИНО)

вер-мен-ти-но  
также Rolle (Ролль),  
Favorita (Фаворита), Pigato (Пига́то)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



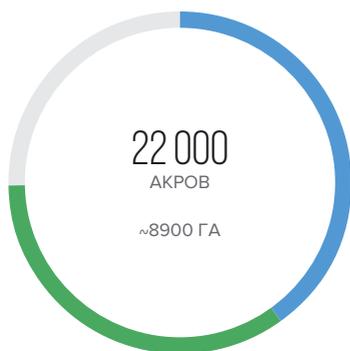
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ

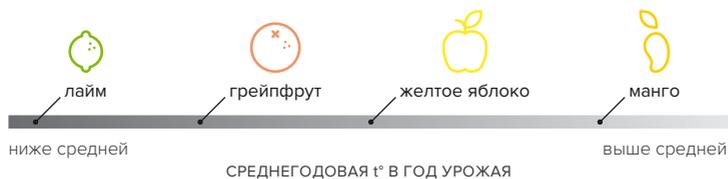


📍 Происхождение: Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ЮЖНАЯ ФРАНЦИЯ И КОРСИКА
- ◀ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ И САРДИНИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ЛЕДЯНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### РЕГИОНЫ

📍 **САРДИНИЯ, ИТАЛИЯ**  
Vermentino является вторым по распространенности сортом винограда на Сардинии. Лучшие сорта из Vermentino изготавливаются в северной части острова.

📍 **ТОСКАНА, ИТАЛИЯ**  
Vermentino произрастает в основном вдоль побережья Тосканы вплоть до Лигурии.



### ГОРЕЧЬ

Vermentino часто обладает горьковатыми нотками послевкусия, напоминающими мякоть грейпфрута. Этот оттенок вкуса – фенольная горечь, характерная для ряда итальянских белых вин, в том числе Verdicchio (Вердикью), Grechetto di Orvieto (Греккетто ди Орвьето) и Vernaccia di San Gimignano (Верначча ди Сан Джиминьяно).



Благодаря своим вкусовым и ароматическим характеристикам Vermentino хорошо сочетается с блюдами, обладающими насыщенным вкусом, в том числе гамбо из морепродуктов, жареными кальмарами или томатными соусами.



На юге Франции Vermentino называется Rolle. Он является основным виноградом для купажа вина Provence Rosé (Прованс Розе).

# Полнотельные белые вина

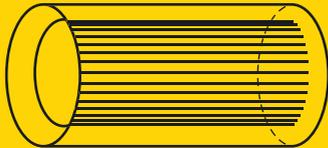
CHARDONNAY

Полнотельным белым винам присущ насыщенный, яркий вкус. Такие вина часто выдерживаются на осадке или в дубовых бочках, что добавляет маслянистый привкус сливок, ванили и сливочного масла.

MARSANNE BLEND

SÉMILLON

VIOGNIER



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.

Дробление ягод и отделение сока от кожицы и семян.

Сок бродит, превращаясь в вино.

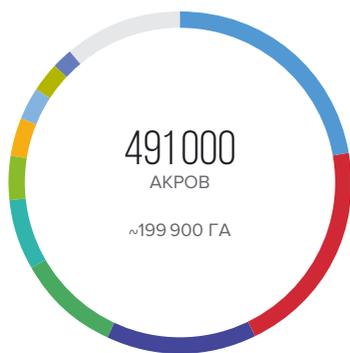
Вино выдерживается в бочках.

Во время выдержки малолактозная бактерия превращает едкую яблочную кислоту в более мягкую молочную.

Фильтрация, розлив по бутылкам.



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ США
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ЧИЛИ
- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ ИСПАНИЯ
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ МОЛДАВИЯ
- ◀ НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ХОЛОДНОЕ



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ



#### АНАНАС И ЖЕЛТОЕ ЯБЛОКО

- Калифорния, США
- Южная Австралия
- Испания
- Южная Африка
- Аргентина
- Южная Италия



#### АЙВА И КАРАМБОЛА

- Бургундия, Франция
- Северная Италия
- Чили
- Новая Зеландия
- Западная Австралия
- Орегон, США



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



**ВЫДЕРЖАННОЕ, НАСЫЩЕННОЕ И СЛИВОЧНОЕ**  
Производится в Калифорнии, Чили, Австралии, Аргентине, Испании и Кот-де-Бон, Бургундия.



**ЛЕГКОЕ И ПИКАНТНОЕ БЕЗ ВЫДЕРЖКИ В БОЧКЕ**  
Подобные сорта вин можно встретить в Маконне (Maconnais) и Шабли, Франция, и в Западной Австралии.



**ИГРИСТОЕ**  
Игристые вина с маркировкой «Blanc de Blancs» (Блан де Блан) изготавливаются из винограда сорта Chardonnay.



Попробуйте подать насыщенное сливочное Chardonnay при температуре (13 °C): в бокале ароматы раскроются и вкус вина станет интенсивнее.



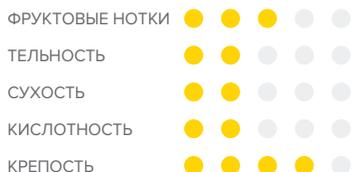
Chardonnay – самый распространенный сорт белого винограда в мире.

Bourgogne Blanc (Бургонь Блан) обычно на 100% состоит из винограда Chardonnay.

# MARSANNE BLEND (МАРСАН БЛЕНД)

мар-сан  
также Châteauneuf-du-Pape Blanc  
(Шатонёф-дю-Пап Блан), Côtes du  
Rhône Blanc (Кот дю Рон Блан)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



АЙВА



ТАНГОР



АБРИКОС



АКАЦИЯ

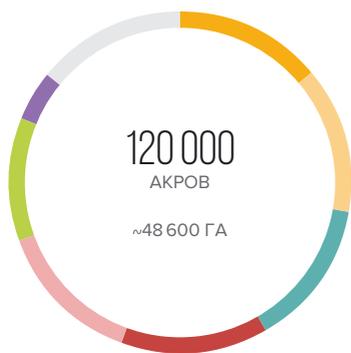


ПЧЕЛИНЫЙ  
ВОСК

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИИ



📍 Происхождение: долина Роны, Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ MARSANNE (МАРСАН)
- ◀ ROUSSANNE (РУССАН)
- ◀ VIOGNIER (ВИОНЬЕ)
- ◀ GRENACHE BLANC (ГРЕНАШ БЛАН)
- ◀ CLAIRETTE (КЛЕРЕТ)
- ◀ BOURBOULENC (БУРБУЛЕНК)
- ◀ PIQUEPOUL (ПИКПУЛЬ)
- ◀ ДРУГИЕ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ХОЛОДНОЕ



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$



### ФРАНЦИЯ

В основном французские купажи белых вин долины Роны легкие, так как изготавливаются из большого разнообразия сортов винограда, в том числе Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc и Viognier.

### США

Marsanne и другие сорта винограда из долины Роны приобрели популярность в США после того, как винодельня Tablas Creek в Пасо Роблес импортировала лозу Château de Beaucastel (Шато дё Бокастель) из региона Châteauneuf-du-Pape (Шатонёф-дю-Пап).



### КУПАЖ

В создании данного вина участвует большое количество различных сортов винограда, благодаря чему секрет каждого купажа определяется сортом, доминирующим в нем.



ПЕРСИК И ЦВЕТЫ  
Viognier



ГРУША И ПЧЕЛИНЫЙ ВОСК  
Marsanne и Roussanne



ЦИТРУСОВЫЕ  
другие сорта



Если вы предпочитаете более насыщенные сорта вин, обратите внимание на купажи белых вин Роны с преобладанием винограда Viognier и Marsanne.

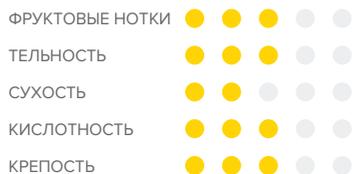


Изначально подобный купаж возник в долине Роны на юге Франции – хотя на сегодняшний день лишь 6% виноделия этой области отдано белому вину.

# SÉMILLON (СЕМИЛЬОН)

се-мий-бн

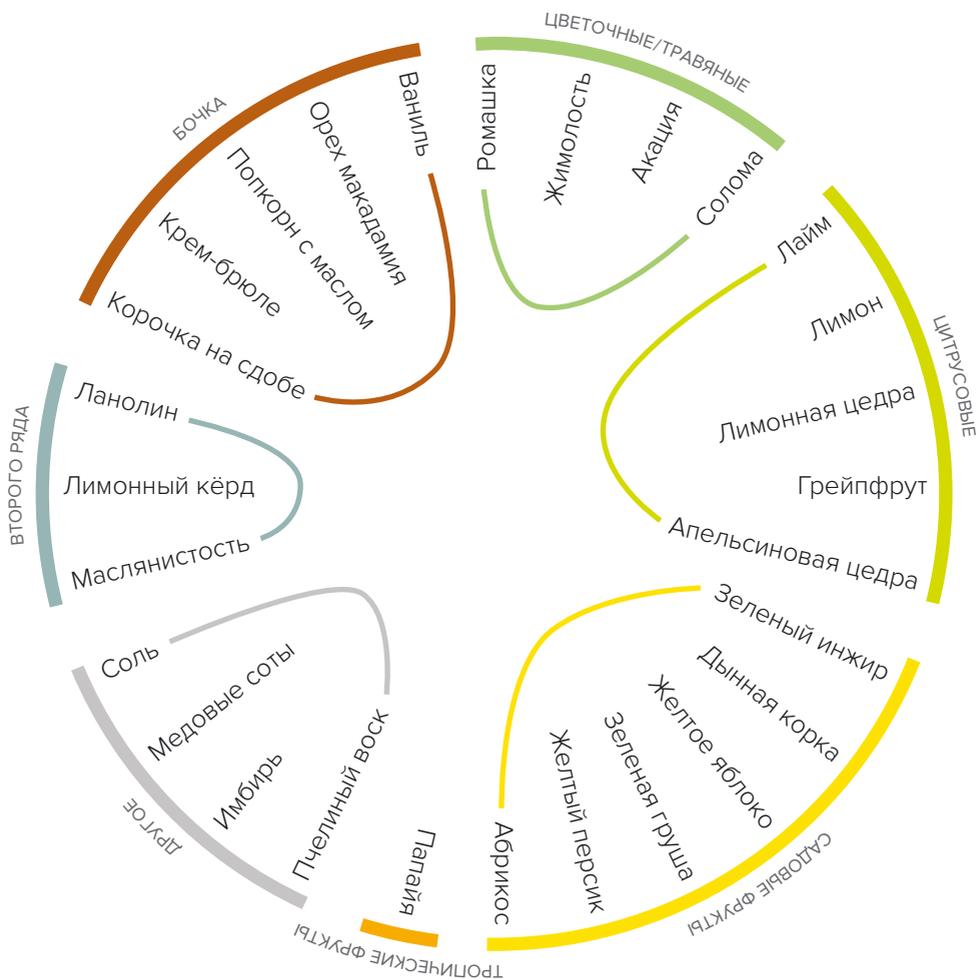
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



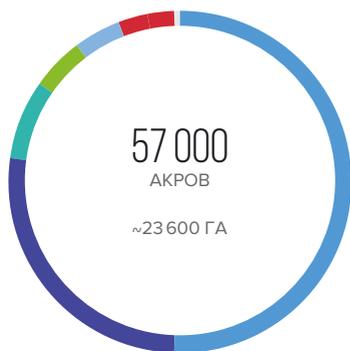
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ЧИЛИ
- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ США
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ХОЛОДНОЕ



ДО 10 ЛЕТ



20–30\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ

#### ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Sémillon из разных регионов, вы заметите некоторые вкусовые различия:



#### ЛАЙМ, СОЛЬ И РОМАШКА

- Бордо, Франция
- долина Хантер, Австралия
- штат Вашингтон, США



#### ПАПАЙЯ, ЯБЛОКО

- Южная Австралия
- Калифорния, США



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### КУПАЖ, ТРАДИЦИОННЫЙ ДЛЯ БЕЛЫХ БОРДОСКИХ ВИН

Пикантное белое Sauvignon Blanc и Sémillon можно встретить в Граве (Graves), Бордо; долине Хантер, Австралия, и штате Вашингтон, США.



#### СÉMILLON, ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКАХ

Лишь несколько вин Sémillon выдерживаются в дубовых бочках. Обратите внимание на вина Sémillon из Пессак-Леоньяна (Pessac-Léognan), Бордо, Франция; долины Баросса (Barossa Valley), Южная Австралия, и штата Вашингтон, США.



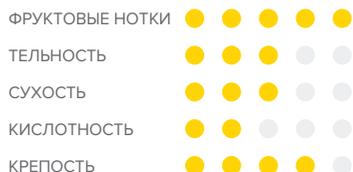
#### ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Sémillon является основным сортом винограда в Sauternes (Сотерн) – сладком десертном вине из Бордо, изготовляемом из виноградов Sémillon, Sauvignon Blanc и Muscadelle.

# VIIGNIER (ВИОНЬЕ)

VI-O-NЬE

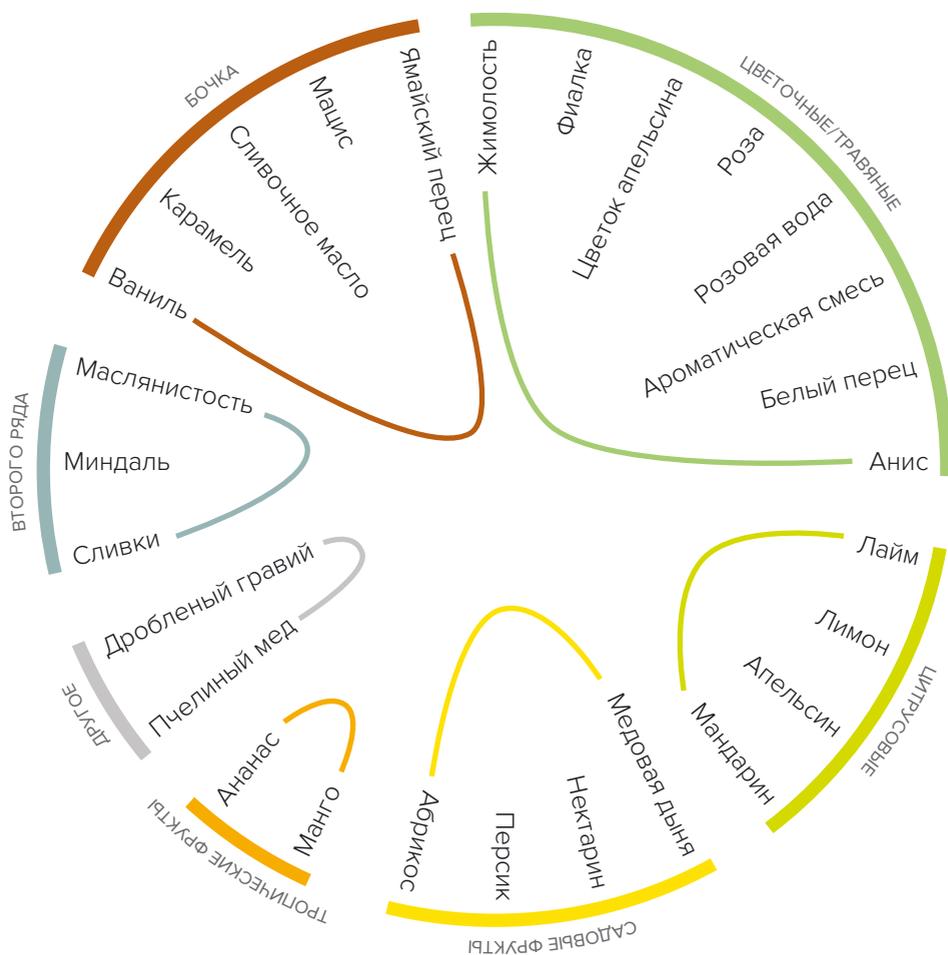
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



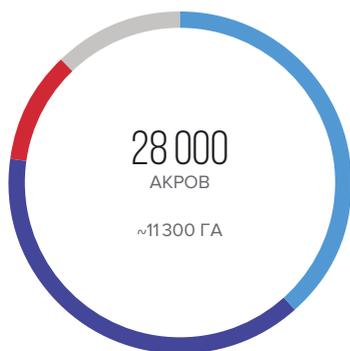
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИИ



📍 Происхождение: Южная Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ США
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



ХОЛОДНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



### РЕГИОНЫ

- 📍 ФРАНЦИЯ  
Долина Роны и Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon)
- 📍 АВСТРАЛИЯ  
Южная Австралия, в том числе долина Баросса
- 📍 США  
Сентрал-Кост, Калифорния, в том числе Пасо Роблес (Paso Robles)



### СТИЛИ

- 🍷 ЛАЙМ, ЦВЕТЫ И МИНЕРАЛЫ  
Преобладает в регионах с прохладным климатом, где вина ферментируются в резервуарах из нержавеющей стали.
- 🍷 СЛАДКИЙ ПЕРСИК И ЦВЕТЫ  
Небольшой регион Кондриё (Condrieu) в северной части долины Роны производит очень редкий сорт полусухого вина Viognier.
- 🍷 АБРИКОС, РОЗА И ВАНИЛЬ  
Viognier из винограда, выращенного в теплом климате, выдержанное в бочках, обладает более богатым вкусом благодаря малолактозной ферментации и пониженному уровню кислотности.

# Ароматные белые вина

CHENIN BLANC

Ароматные белые вина весьма душисты, с нотками сладких фруктов, по вкусу варьируются от сухих до сладких.

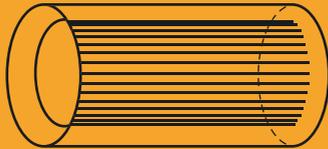
GEWÜRZTRAMINER

Идеально сочетаются с индийской и азиатской кухней, хороши с кисло-сладкими блюдами и пряными соусами.

MUSCAT BLANC

RIESLING

TORRONTÉS



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.

Дробление ягод и отделение сока от кожицы и семян.

Сок бродит, превращаясь в вино.

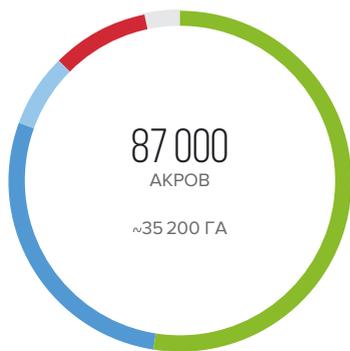
Остановка процесса ферментации, несмотря на наличие остаточного сахара.

Вино недолгое время выдерживают в резервуарах-хранилищах при прохладных температурах, чтобы «успокоить» его.

Фильтрация, розлив по бутылкам.



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ЮЖНАЯ АФРИКА
- ФРАНЦИЯ
- АРГЕНТИНА
- США
- ДРУГИЕ СТРАНЫ



## ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



### ИГРИСТОЕ

Игристые вина производятся в долине Луары в Вувре, Сомюре (Saumur) и Монлуи (Montlouis), а в Южной Африке они купажируются в Method Cap Classic (Метод Кэп Классик).



### ЛЕГКОЕ И ПИКАНТНОЕ

Сухой вкус с нотками лайма и эстрагона характерен и для южноафриканского вина Chenin и для вин долины Луары с маркировкой «Сес» (сухое).



### ПЕРСИКИ И ЦВЕТЫ

Вина из Южной Африки отличаются нотками нектарина, меда и меренги. Эти нотки встречаются в теплые урожайные годы в винах из Анжу (Anjou), Монлуи и Вувре в долине Луары.



### ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

И «БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ» В некоторые годы в Анжу ближе к реке постоянный туман, и «благородная плесень» на винограде добавляет вину сладость и привкус засахаренного имбиря.



Некоторые виды Chenin Blanc имеют аромат падалицы (побитого яблока), в том числе и вина из региона Савеньер (Savennières) в долине Луары.

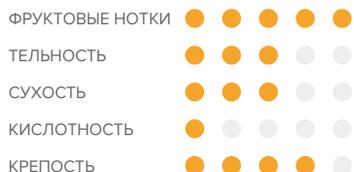


Большую часть винограда Chenin Blanc, выращенного в Южной Африке, используют для изготовления бренди.

# GEWÜRTZTRAMINER (ГЕВЮРЦТРАМИНЕР)

ге-вюрц-тра-ми-нер

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



ЛИЧИ



РОЗА



РОЗОВЫЙ  
ГРЕЙПФРУТ

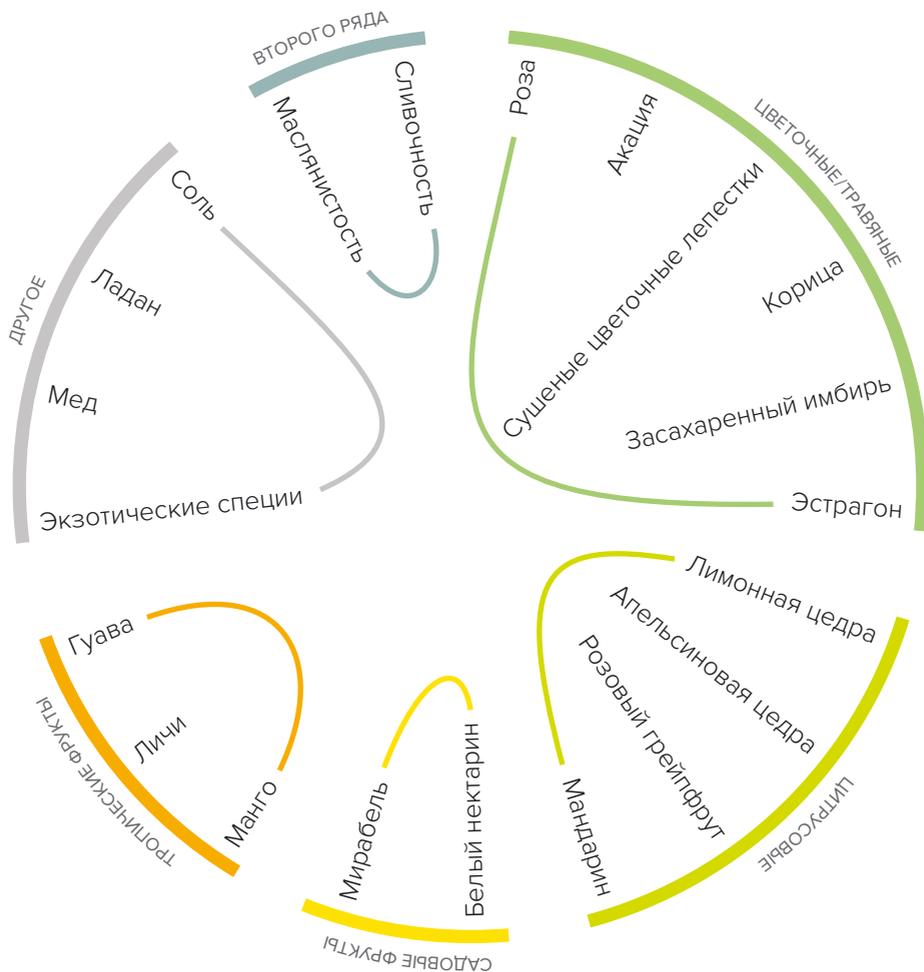


МАНДАРИН



ГУАВА

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Германия, Франция



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ХОЛОДНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### СУХОЕ И ПОЛУСУХОЕ

Существует несколько Gewürztraminer со сладкими и цветочными ароматами, абсолютно сухих на вкус. Подобные сорта можно встретить в Трентино–Альто-Адидже (Trentino–Alto Adige), Италия; Эльзасе, Франция, и в более прохладных областях Калифорнии, в том числе в Мендосино (Mendocino) и Монтерее (Monterey). Сухое Gewürztraminer из Эльзаса обладает насыщенной, маслянистой текстурой и едва различимой соленостью.



#### ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

В Эльзасе производят два высококлассных десертных вина из винограда Gewürztraminer: Vendanges Tardives (Ванданж Тардив) и Selection de Grains Nobles (SGN, Селексьон де Грен Нобль). SGN производится из винограда с «благоприятной плесенью». Vendanges Tardives переводится как «поздний сбор». Подобные вина относятся к категории редких и дорогих.



Попробуйте сухое вино Gewürztraminer с дим-самами и блюдами вьетнамской кухни.

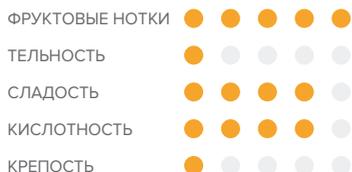


Лучше всего пить молодое Gewürztraminer. Это гарантирует достаточно высокую кислотность, которая придает вину освежающий и бодрящий вкус.

# MUSCAT BLANC (МУСКАТ БЛАН)

■ мус-кát блан  
также Moscato d'Asti (Москато д'Асти),  
Moscatel (Москатель), Muscat Blanc à  
Petit Grains (Мускát Блан а Пти Грен)

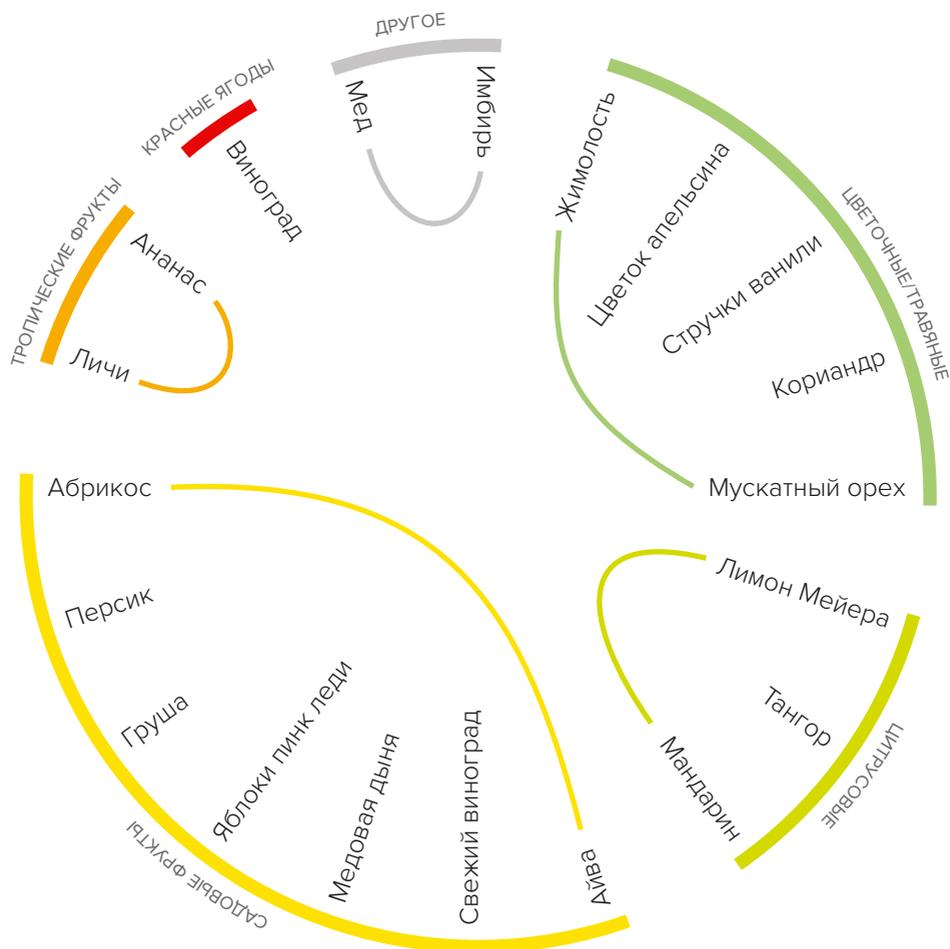
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



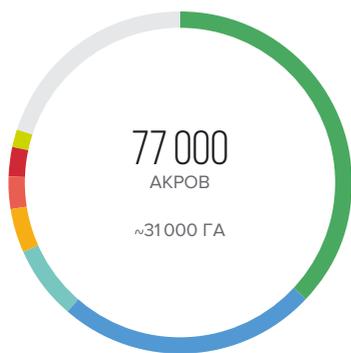
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: античные Греция, Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ▶ ФРАНЦИЯ
- ◀ ГРЕЦИЯ
- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ГЕРМАНИЯ
- ▶ США
- ▶ ПОРТУГАЛИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



В ЗАВИСИМОСТИ  
ОТ СТИЛЯ ВИНА



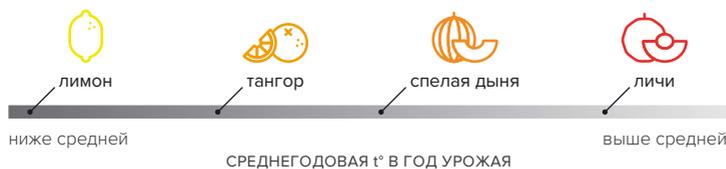
ХОЛОДНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### МУСКАТ

Muscat Blanc – один из первых известных человеку сортов винограда. Он имеет несколько разновидностей:



#### МУСКАТ АЛЕКСАНДРИЙСКИЙ (MUSCAT OF ALEXANDRIA)

Древнейший сорт винограда. Считается, что этот сорт любила царица Клеопатра.



#### МУСКАТ ДЖАЛЛО (MUSCAT GIALLO)

Желтый мускат, итальянская разновидность муската, известного со времен Древнего Рима.



#### МУСКАТ ОТТОНЕЛЬ (MUSCAT OTTONEL)

Родом из Османской империи. Сухой мускат.



### ОСНОВНЫЕ СОРТА



#### СУХОЕ И АРОМАТНОЕ

Чаще всего ассоциируется с Альто-Адидже, Италия; Германией и Эльзасом, Франция.



#### СЛАДКОЕ И СЛЕГКА ИГРИСТОЕ

Самое знаменитое вино из белого муската – Moscato d'Asti. Оно производится в Пьемонте на севере Италии.



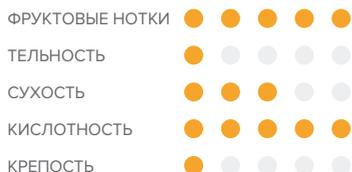
#### СЛАДКИЙ ДЕСЕРТНЫЙ МУСКАТ

В некоторых регионах производят сладкие вина на основе муската с содержанием остаточного сахара до 200 г/л и вязкостью, как у горячего кленового сиропа.

# RIESLING (РИСЛИНГ)

рис-линг

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Германия



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ

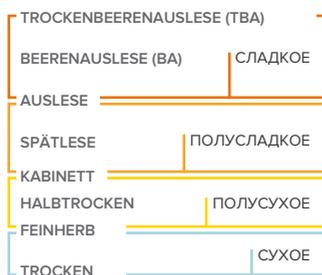
📍 ГЕРМАНИЯ  
Германия славится лучшими в мире сортами вина Riesling – от сухого до сладкого.

📍 США  
Вся линейка Riesling от сухого до сладкого.

📍 АВСТРАЛИЯ  
Долины Клэр (Clare) и Иден (Eden) производят сухое вино Riesling с нотками лайма и нефти.

📍 ФРАНЦИЯ  
В Эльзасе традиционно производят сухое вино Riesling.

#### ОБОЗНАЧЕНИЯ НА НЕМЕЦКИХ ЭТИКЕТКАХ:



Обычно, если содержание спирта в вине Riesling низкое (меньше 9%), то вкус будет ближе к сладкому.

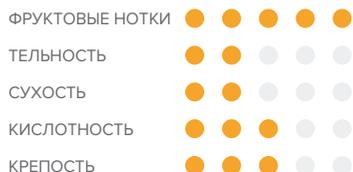


Сладкое вино Riesling великолепно сочетается с острыми блюдами и приправами, в том числе с блюдами индийской и тайской кухни. Сухое вино с большим уровнем кислотности хорошо подойдет к жирным, но менее насыщенным по вкусу мясным блюдам, таким как утка и бекон.

# TORRONTÉS (ТОРРОНТЕС)

tor-ron-tes

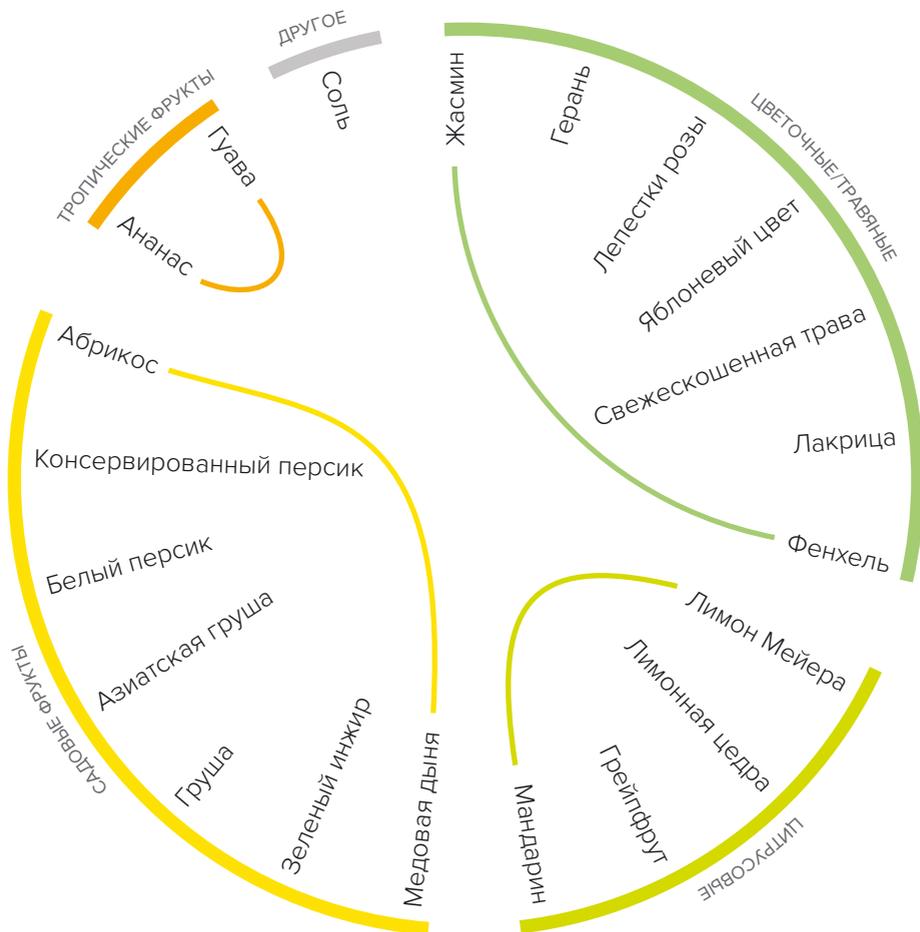
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



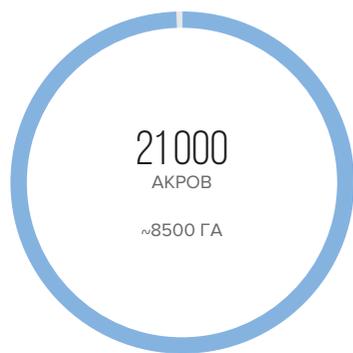
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Аргентина



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



**СУХОЕ И ПИКАНТНОЕ**  
Аргентинский регион Сальта известен производством сухого Torrontés с нотками грейпфрута, лимонной цедры, мускатного ореха и соли.



**СЛЕГКА СЛАДКОЕ**  
Torrontés из более теплых регионов Мендоса и Сан-Хуан содержит больше сахара и обладает нотками персика и гуавы.



Лучшие вина Torrontés производятся из винограда, произрастающего в горах.



Torrontés – аргентинский виноград, выведенный благодаря скрещиванию сортов александрийский мускат и чилийский паис (Pais).



Попробуйте Torrontés с изысканно приправленными мясными блюдами и кисло-сладкими соусами, а также сибасом, глазированным в соусе мисо, или сыром тофу в панировке из кунжутных семян, тушенным в соусе терияки.



РЫБА И СУШИ



ТУШЕНЫЙ ТОФУ

# Розовое вино

## ROSÉ

Розовое вино изготавливается путем оставления кожицы красного винограда в соке в течение короткого времени. Розовые вина варьируются от сухих до сладких. Например, розовое вино из винограда Tempranillo (Темпранильо) обычно сухое и пикантное, а вино из Zinfandel (Зинфандель) почти всегда отличается сладким и фруктовым вкусом.



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.

Сок вместе с оставшейся в нем кожицей некоторое время ферментируют в бродильном чане.

Прежде чем вино приобретает темно-красный оттенок кожицу удаляют из сусла.

Завершение ферментации вина.

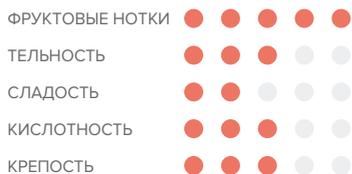
Вино выдерживается в резервуаре-хранилище при прохладной температуре.

Фильтрация, розлив по бутылкам.

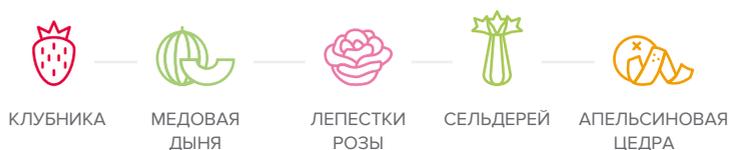
# ROSÉ (РОЗЕ)

ro-zé  
также Rosado (Росáдо), Rosato (Розáто),  
Vin Gris (Вен Гри, серое вино)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: универсальное



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- 🇫🇷 ФРАНЦИЯ
- 🇮🇹 ИТАЛИЯ
- 🇺🇸 США
- 🇪🇸 ИСПАНИЯ
- 🌐 ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ, СУЖЕННЫЙ КВЕРХУ



ХОЛОДНОЕ



ДО 2 ЛЕТ



5–10\$



## РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ

🇫🇷 **ФРАНЦИЯ**  
Розовые вина Франции относятся к сухим, их чаще всего производят в областях Прованс (Provence) и Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon). Купаж обычно состоит из сортов винограда Grenache (Гренаш) и Syrah (Сира).

🇺🇸 **США**  
Розовые вина очень популярны, но самые распространенные из них производятся из White Zinfandel.

🇪🇸 **ИСПАНИЯ**  
Испанские розовые вина производят из Tempranillo и Garnacha.

🇮🇹 **ИТАЛИЯ**  
Rosato производится по всей Италии. Его делают из одного или нескольких сортов местного винограда.



Бокал, суженный кверху, подарит тонкие цветочные ароматы, характерные для розового.



В США большая часть винограда Zinfandel используется для изготовления розового вина White Zinfandel.

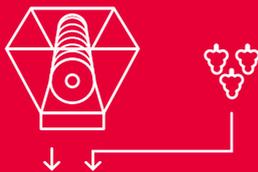
# Легкотельные красные вина

GAMAY

Легкотельные вина бледно-красного оттенка и чаще всего с высоким уровнем кислотности.

PINOT NOIR

Их душистые ароматы лучше всего раскроются в больших округлых бокалах.



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения или ферментируются целыми гроздьями.

Ферментация сока с кожицей в броидильном чане.

Массу осторожно пропускают через пресс и получают мезгу.

Выдержка вина в резервуарах или бочках.

Во время выдержки малолактозная бактерия превращает едкую яблочную кислоту в более мягкую молочную.

Фильтрация вина, розлив по бутылкам.

# GAMAY (ГАМЭ)

га-мэ  
также Gamay Noir (Гамэ Нуар),  
Beaujolais (Божолé)

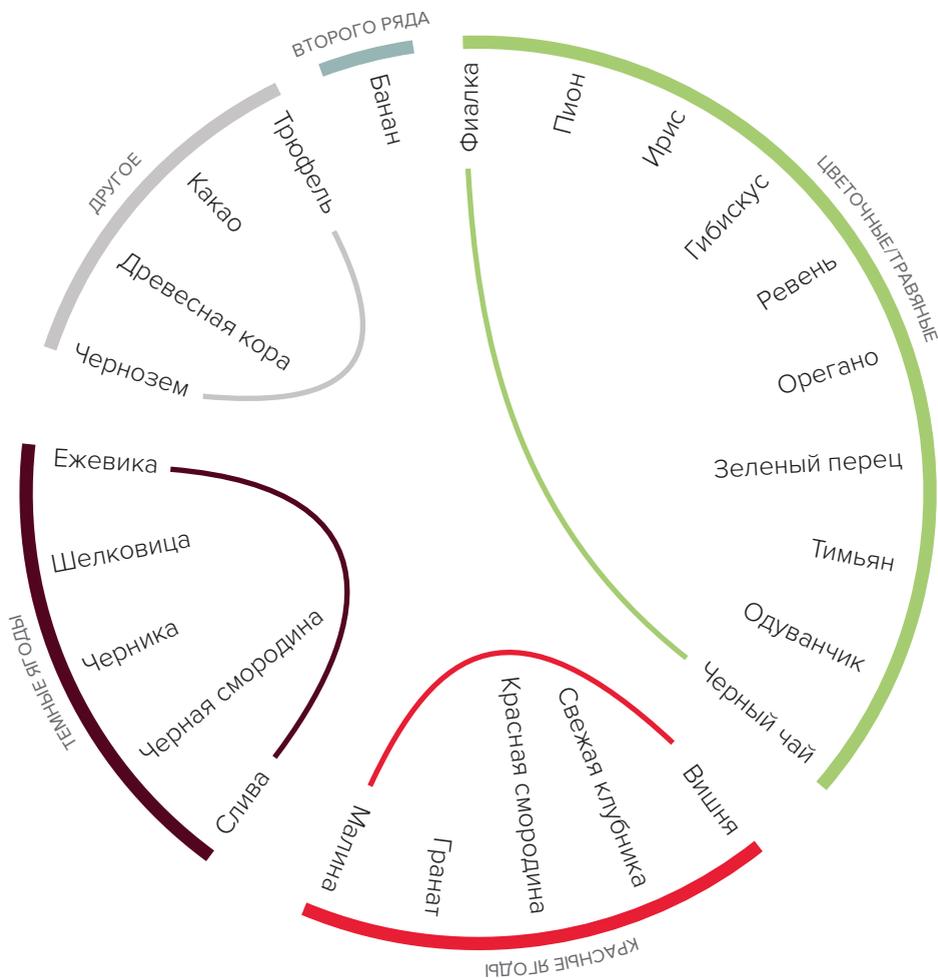
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



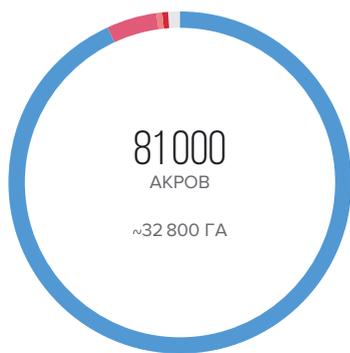
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- 🇫🇷 ФРАНЦИЯ
- 🇨🇦 ШВЕЙЦАРИЯ
- 🇨🇦 КАНАДА
- 🇹🇷 ТУРЦИЯ
- 🌍 ДРУГИЕ СТРАНЫ



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



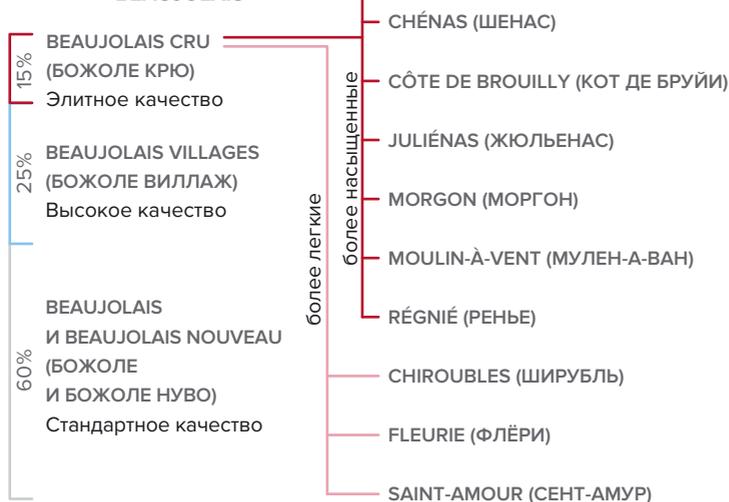
ДО 5 ЛЕТ



10–15\$



### КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА BEAUJOLAIS



Около 75% французского винограда Gamay выращивается в регионе Божоле.



Хотите приобрести качественное вино? Ищите Gamay Noir из Beaujolais Cru. Насчитывается 10 Beaujolais Cru.

Вино Beaujolais Nouveau стоит пить в год его производства, так как оно плохо хранится.

# PINOT NOIR (ПИНО НУАР)

пи-но ну-ар  
также Spätburgunder  
(Шпéтбургундер)

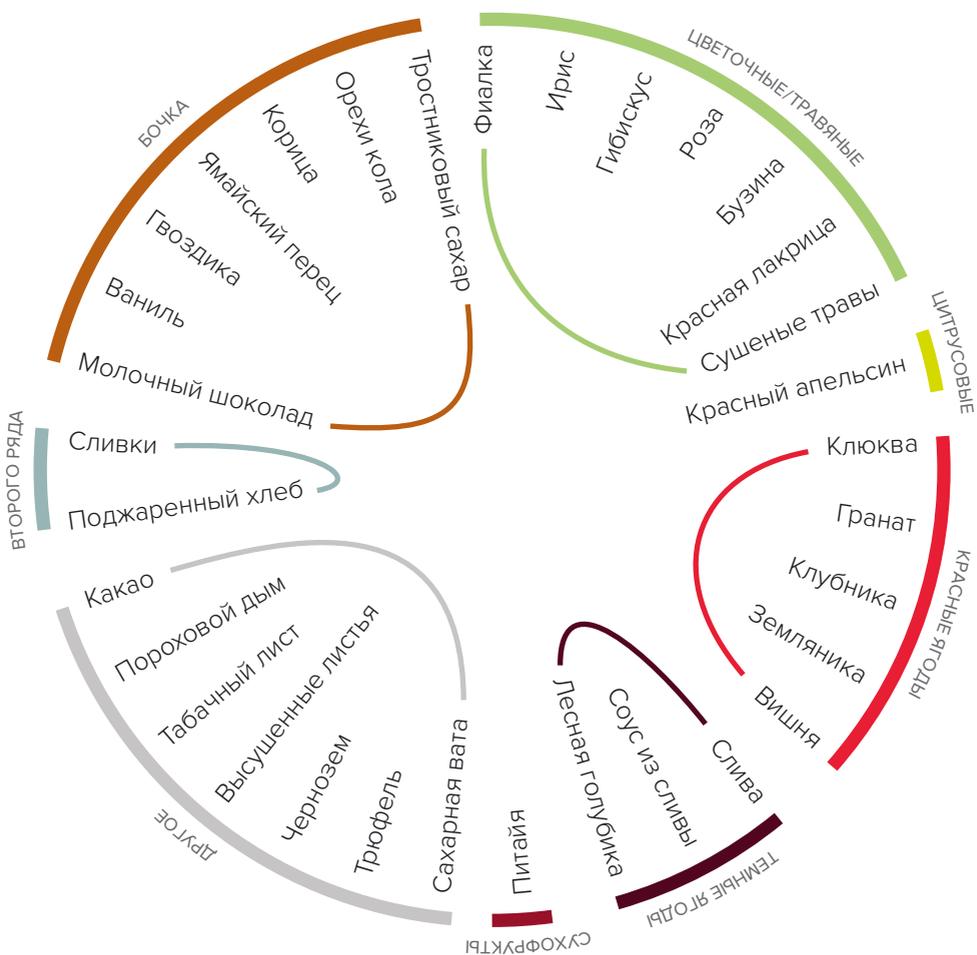
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



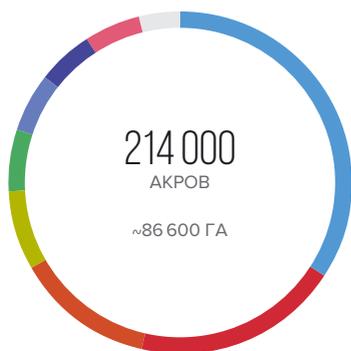
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ США
- ▶ ГЕРМАНИЯ
- ▶ МОЛДАВИЯ
- ▶ ИТАЛИЯ
- ▶ НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ ШВЕЙЦАРИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Pinot Noir из разных регионов, вы обнаружите некоторые вкусовые различия:

- ▶ **МАЛИНА И ГВОЗДИКА**
  - Калифорния, США
  - Сентрал Отаго, Новая Зеландия
  - Южная Австралия
  - Чили
  - Аргентина

- ▶ **КЛЮКВА И ГРИБЫ**
  - Франция
  - Германия
  - Италия
  - Орегон, США



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ

- ▶ **ПИКАНТНОЕ ROSÉ**  
Сухое розовое вино с ароматами бузины, незрелой земляники и кислой сливы.

- ▶ **ЛЕГКОЕ КРАСНОЕ**  
Красные вина сильно разнятся по вкусовым характеристикам в зависимости от региона, винтажа и производителя.

- ▶ **ИГРИСТОЕ**  
Розовое игристое вино Crémant d'Alsace (Креман д'Альзас) на 100% состоит из винограда Pinot Noir.



Ищите сорта, похожие на Pinot Noir? Обратите внимание на St. Laurent (Сен-Лоран), Cinsaut (Сенсо) и Zweigelt (Цвайгельт).



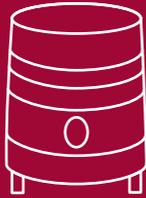
Существует 15 клонов Pinot Noir, и каждый из них обладает неповторимым вкусом.

Родиной Pinot Noir является Бургундия, Франция.

# Среднетельные красные вина

BARBERA  
CABERNET FRANC  
CARIGNAN  
CARMÉNÈRE  
GRENACHE  
MENCÍA  
MERLOT  
MONTEPULCIANO  
NEGROAMARO  
RHÔNE / GSM BLEND  
SANGIOVESE  
VALPOLICELLA BLEND  
ZINFANDEL

Среднетельные красные вина часто называют «винами для еды» благодаря их великолепной способности сочетаться с разнообразными блюдами. Среднетельным винам присущи вкусы красных ягод.



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.

Ферментация сока с кожей в бродильном чане.

Массу осторожно пропускают через пресс и получают мезгу.

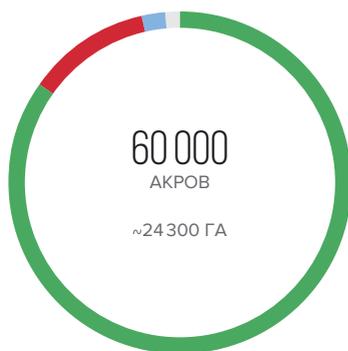
Выдержка вина в бочках или резервуарах в течение определенного времени.

Во время выдержки малолактозная бактерия превращает едкую яблочную кислоту в более мягкую молочную.

Фильтрация, розлив по бутылкам.



📍 Происхождение: Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ США
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ, СУЖЕННЫЙ КВЕРХУ



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



10–15\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Barbera из разных регионов, вы обратите внимание на некоторые вкусовые различия:



#### ЕЖЕВИЧНЫЙ ДЖЕМ И ЛАКРИЦА

Более крепкие вина обладают яркими фруктовыми нотками.

- Калифорния, США
- Аргентина



#### ШЕЛКОВИЦА И ТРАВЫ

В винах меньшей крепости выделяются ароматы ягод и трав.

- Пьемонт, Италия



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ

Barbera производят двумя способами, которые дарят вину два разных букета:



#### БЕЗ ВЫДЕРЖКИ В БОЧКАХ = КРАСНЫЕ ЯГОДЫ

Выдержанное в резервуарах из нержавеющей стали, Barbera часто обладает ароматами кислой вишни, лакрицы и трав, а также ярким покалывающим эффектом.



#### ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКАХ = ШОКОЛАД

Выдержанное в бочках Barbera лишается ноток кислотности и приобретает ароматы зрелых фруктов и шоколада.



Заметим, что лучшие вина Barbera из Пьемонта обладают более высокой крепостью.

# CABERNET FRANC (КАБЕРНЕ ФРАН)

ка-бер-нэ фран  
также Chinon (Шинён), Bourgueil  
(Бургей), Bouchet (Бушэ), Breton (Бретён)

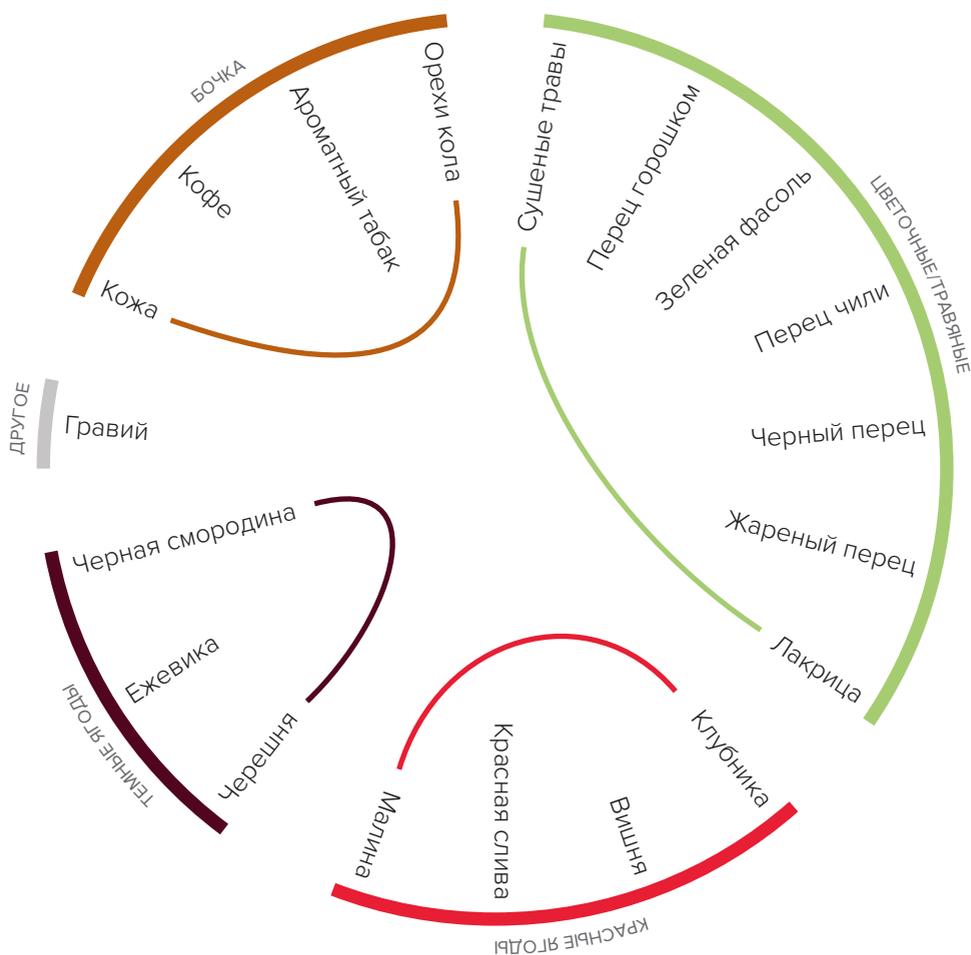
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



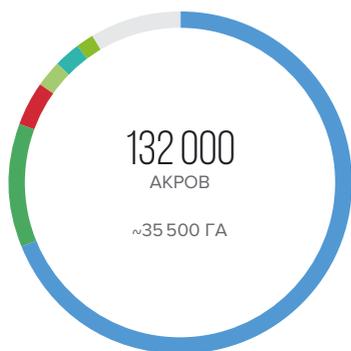
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ США
- ◀ ВЕНГРИЯ
- ◀ ЧИЛИ
- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина, изготовленные из 100% Cabernet Franc, вы обнаружите разные вторичные вкусы:

 **КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ**  
• Луара, Франция

 **КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ**  
• Лодай (Lodi), Калифорния

 **КОЖА**  
• Фриули, Италия



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ

 **КУПАЖИРОВАНИЕ**  
Cabernet Franc используют в изготовлении купажей Bordeaux в качестве обязательного элемента.

 **ПИКАНТНОЕ**  
Нотки красного перца, малинового соуса и долгое послевкусие.

 **СО СЛАДКОВАТЫМ АРОМАТОМ**  
Ароматное вино с нотками сушеной клубники, зеленого перца горошком и кедра.



Вначале качественному Cabernet Franc присуща высокая кислотность и ощутимые танины. Этот эффект сглаживается после 5 лет выдержки.



Такие сорта винограда, как Cabernet Sauvignon и Merlot, выведены из Cabernet Franc.

# CARIGNAN (КАРИНЬЯН)

■ каринь-ян  
также Mazuelo (Масуэло),  
Carifena (Кариньэна),  
Carignano (Кариньяно)

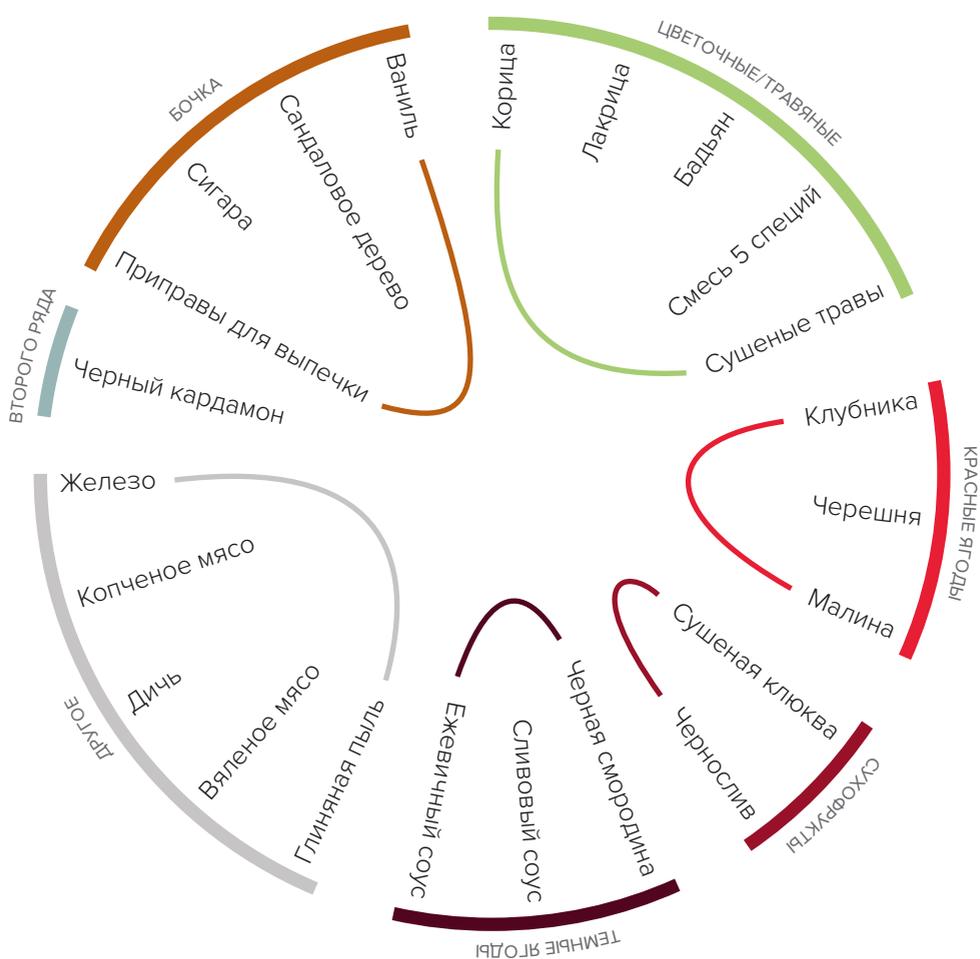
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



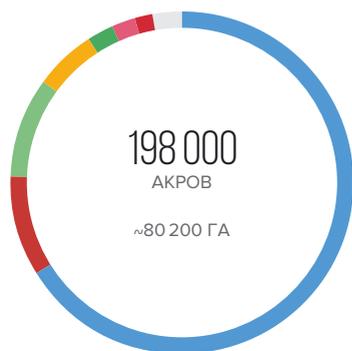
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Испания



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ ТУНИС
- ▶ АЛЖИР
- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ИТАЛИЯ
- ▶ МАРОККО
- ▶ США
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Carignan – высокоурожайный засухоустойчивый сорт винограда. Хорошо выживает в засушливых условиях. Поэтому исторически заботились не о его качестве, а об урожайности и изготавливали низкокачественное вино.

К счастью, несколько фанатичных виноделов из региона Лангедок-Руссильон, Франция, и Центрального Чили начали использовать старейшие виноградники для изготовления качественного вина на основе Carignan и возродили репутацию сорта.



Carignan – традиционное вино для Дня благодарения. Оно хорошо сочетается с индейкой под клюквенным соусом, запеченной тыквой и специями для праздничной выпечки.



ДОМАШНЯЯ ПТИЦА



КЛЮКВА



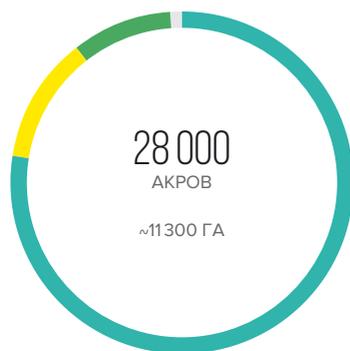
СПЕЦИИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Обратите внимание на вина из Кот Каталан (Côte Catalanes), Фожер (Faugères) и Минервуа (Minervois), расположенных в Лангедок-Руссильоне, Франция. Хорошее вино также производят в местности Кариньяно дель Сульчис (Carignano del Sulcis) на Сардинии.

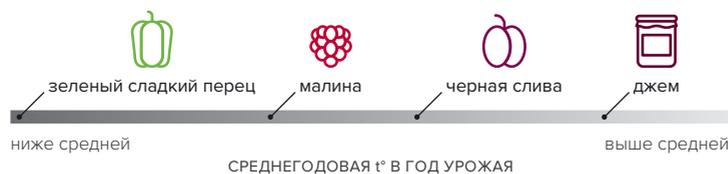


📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ЧИЛИ
- ▶ КИТАЙ
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



Carménère – очень старый сорт винограда из Бордо, Франция; он имеет схожие вкусовые характеристики с виноградом Merlot и Cabernet Sauvignon.

Carménère мог исчезнуть, если бы его не перепутали с Merlot и не начали активно выращивать в Чили в XIX веке. Лишь в 1994 году генетическое исследование подтвердило оригинальность сорта Carménère.



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### КРАСНЫЕ ФРУКТЫ И ЗЕЛЕНый ПЕРЕЦ

Легкое вино с небольшой выдержкой в бочках; отличается нотками красных фруктов, зеленого перца и паприки.



#### ЕЖЕВИКА И ШОКОЛАД

Более насыщенное вино с продолжительной выдержкой подарит ароматы ежевики, шоколада, черного перца, зеленого перца горошком и карамели.



Провинция Кольчагуа в Чили хорошо известна лучшими виноградниками Carménère. Обязательно обратите особое внимание на субрегионы Лос-Лингес (Los Lingues) и Апальта (Apalta).



На сегодняшний день площадь виноградников Carménère во Франции составляет 20 акров (~8 Га).

# GRENACHE (ГРЕНАШ)

гре-наш  
также Garnacha (Гарнача)

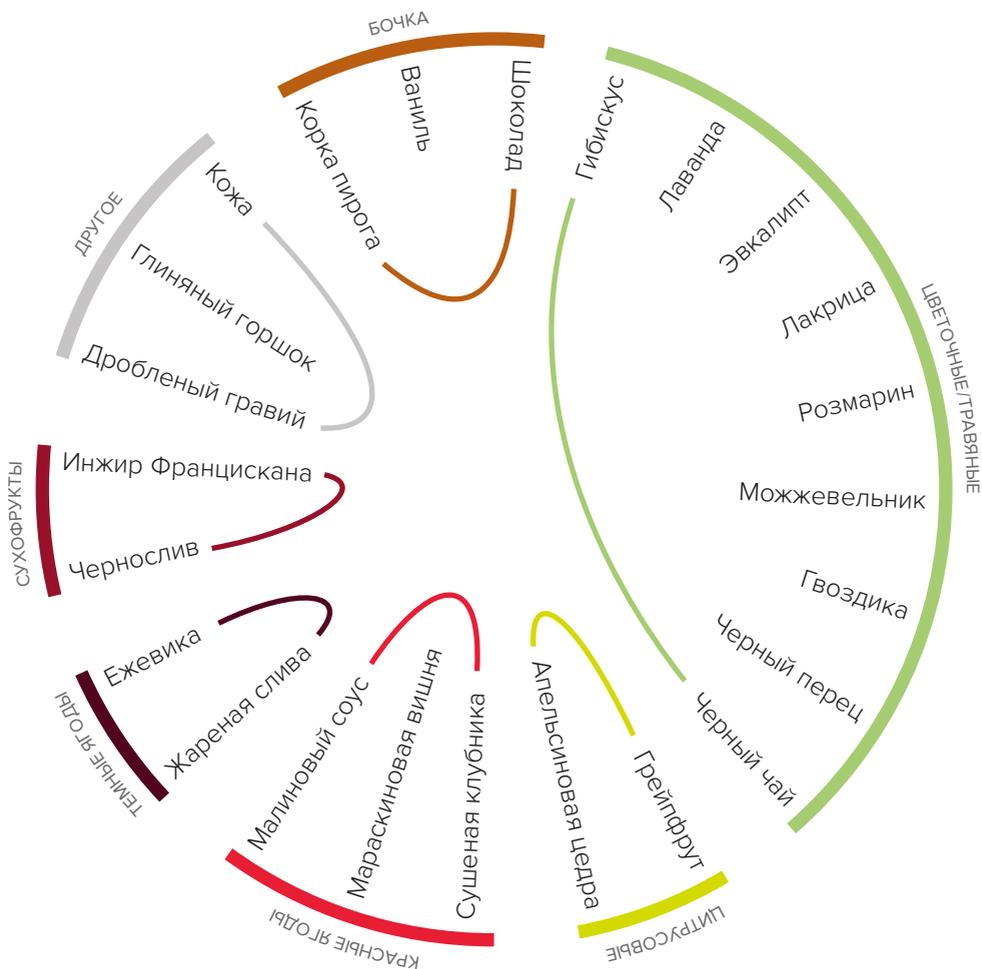
## ХАРАКТЕРИСТИКИ

ФРУКТОВЫЕ НОТКИ	● ● ● ● ● ●
ТЕЛЬНОСТЬ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
ТАНИНЫ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
КИСЛОТНОСТЬ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
КРЕПОСТЬ	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

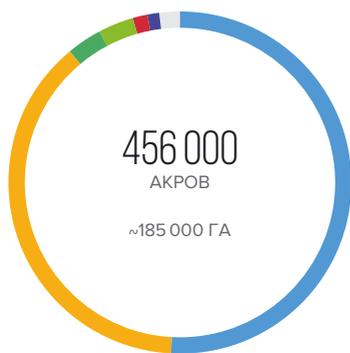
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ



📍 Происхождение: Испания



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ИТАЛИЯ
- ▶ АЛЖИР
- ▶ США
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



5–20\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Grenache из разных регионов, вы обратите внимание на вкусовые нюансы:

- 🍷 **МАЛИНА И ГВОЗДИКА**  
Вина большей крепости с фруктовыми ароматами.
  - Испания
  - Австралия
  - США

- 🍷 **СУШЕНАЯ КЛУБНИКА И ТРАВЫ**  
Легкие вина с травяными и табачными нотками.
  - Франция
  - Италия



### РЕГИОНЫ

- 🍷 КОТ ДЮ РОН И ШАТОНЁФ-ДЮ-ПАП (CÔTES DU RHÔNE & CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE)
- 🍷 ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН (LANGUEDOC-ROUSSILLON)
- 🍷 КАЛАТАЮД И ПРИОРАТ (CALATAYUD & PRIORAT)
- 🍷 ВИНОС ДЕ МАДРИД (VINOS DE MADRID)
- 🍷 КАННОНАУ, САРДИНИЯ (CANNONAU, SARDINIA)
- 🍷 ПАСО РОБЛЕС, КАЛИФОРНИЯ, США (PASO ROBLES, CA, USA)
- 🍷 КОЛАМБИЯ ВЭЛЛИ, ВАШИНГТОН, США (COLUMBIA VALLEY, WA, USA)
- 🍷 ЮЖНАЯ АВСТРАЛИЯ (SOUTH AUSTRALIA)



В бокале Grenache – прозрачное вино фиолетово-рубинового оттенка. Благодаря естественной высокой спиртуозности оно оставляет на стенках густые винные «слезки».



70% виноградников в знаменитом апелласьоне Шатонёф-дю-Пап в долине Роны, Франция, отданы под Grenache. Вина Grenache из Шатонёф-дю-Пап имеют более высокие цены и потенциал хранения 15–20 лет.

# MENCIÁ (МЕНСИЯ)

мен-си-а  
также Jaen (Жаэн),  
Bierzo (Бьерсо),  
Ribeira Sacra (Рибейра Сакра)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



ВИШНЯ



ГРАНАТ



ЕЖЕВИКА

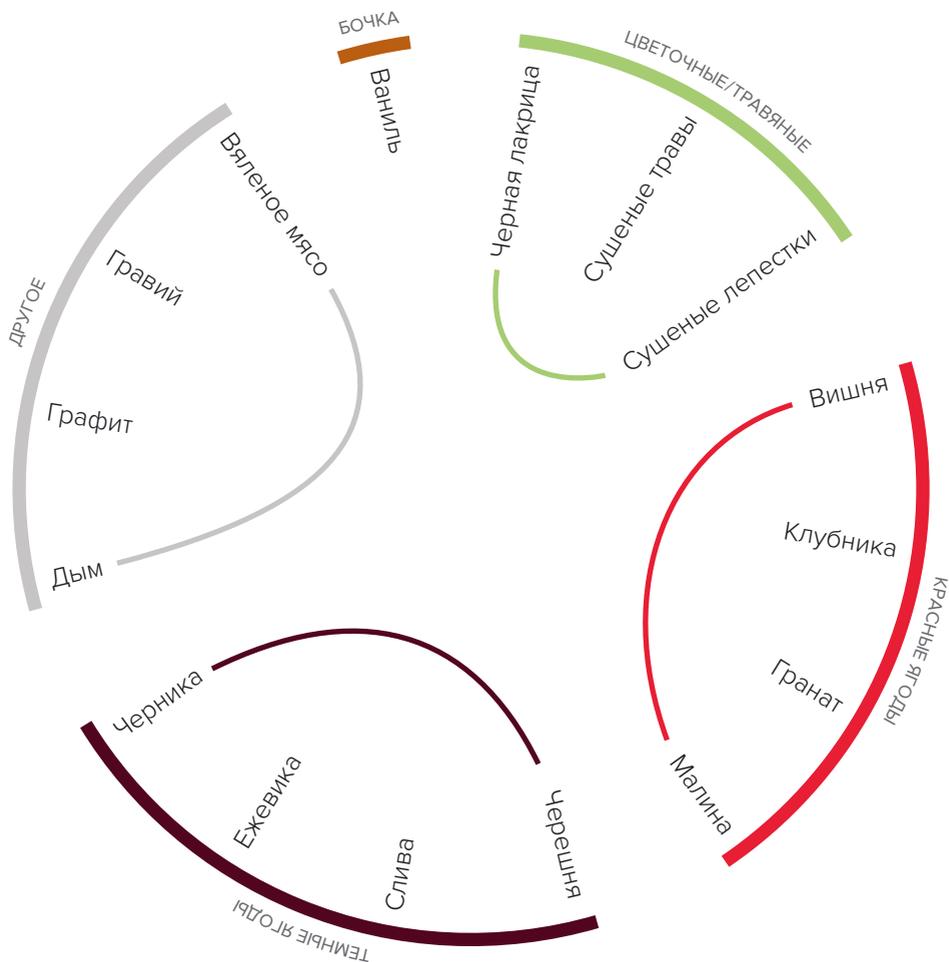


ЧЕРНАЯ  
ЛАКРИЦА



ГРАВИЙ

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Испания



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ПОРТУГАЛИЯ



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



ДО 10 ЛЕТ



15–20\$



Mencía – не особенно широко известное вино с Пиренейского полуострова. По вкусу оно напоминает вина Merlot из прохладных климатических зон. В основном виноград растет в субрегионах Бьерсо, Рибейра Сакра и Вальдоррас (Valdeorras) в Галисии, Испания, а также в португальском регионе Дау (см. с. 205 и 207).

Урожай со старых виноградников, расположенных на склонах гор, используют для изготовления лучших вин Mencía.



В Португалии вино Mencía называют Jaen (Жаэн).



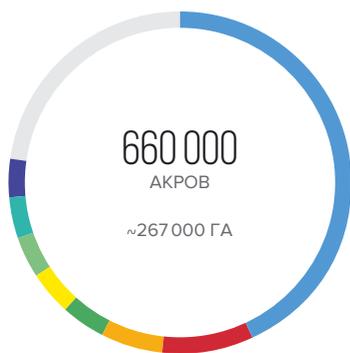
## КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА В ИСПАНИИ

Каждая подобласть имеет свои требования к выдержке, но в основном они таковы:

- ВНЕ КЛАССИФИКАЦИИ**  
Никаких требований по выдержке в бочках или бутылках.
- CRIANZA** CRIANZA/BARRICA (КРИАНЦА/БАРРИКА)  
Минимальный срок выдержки в бочке ~6 месяцев.
- RESERVA** RESERVA/GRAN RESERVA (РЕЗЕРВА/ГРАН РЕЗЕРВА)  
Срок выдержки вина в бочках ~2–4 года.



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- 🇫🇷 ФРАНЦИЯ
- 🇺🇸 США
- 🇪🇸 ИСПАНИЯ
- 🇮🇹 ИТАЛИЯ
- 🇷🇴 РУМЫНИЯ
- 🇧🇬 БОЛГАРИЯ
- 🇨🇮 ЧИЛИ
- 🇦🇺 АВСТРАЛИЯ
- 🌐 ДРУГИЕ СТРАНЫ



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Merlot из разных регионов, вы заметите основные нюансы:

- ЕЖЕВИКА И ВАНИЛЬ**
- 🇺🇸 Калифорния, США
  - 🇦🇺 Австралия
  - 🇿🇦 Южная Африка
  - 🇦🇷 Аргентина

- КРАСНАЯ СЛИВА И КЕДР**
- 🇫🇷 Франция
  - 🇮🇹 Италия
  - 🇺🇸 штат Вашингтон, США
  - 🇨🇮 Чили



### РЕГИОНЫ

- 🇫🇷 БОРДО (BORDEAUX)
- 🇮🇹 ТОСКАНА (TOSCANA)
- 🇮🇹 ВЕНЕТО И ФРИУЛИ–ВЕНЕЦИЯ–ДЖУЛИЯ (VENETO & FRIULI–VENEZIA–GIULIA)
- 🇺🇸 ШТАТ ВАШИНГТОН, США (WASHINGTON STATE, USA)
- 🇺🇸 СОНОМА, КАЛИФОРНИЯ, США (SONOMA, CA, USA)
- 🇺🇸 НАПА, КАЛИФОРНИЯ, США (NAPA, CA, USA)
- 🇦🇺 ЮЖНАЯ АВСТРАЛИЯ (SOUTH AUSTRALIA)
- 🇦🇺 ЗАПАДНАЯ АВСТРАЛИЯ (WESTERN AUSTRALIA)
- 🇿🇦 ЮЖНАЯ АФРИКА (SOUTH AFRICA)



Лучшие сорта винограда Merlot, обладающие насыщенным вкусом, произрастают на склонах гор и холмов.

Merlot, выдержанное в бочках из американского дуба, обладает насыщенными травяными нотками.



Merlot и Cabernet Sauvignon – родственные сорта, поэтому их часто путают во время слепой дегустации (см. Cabernet Franc, с. 106, 107).

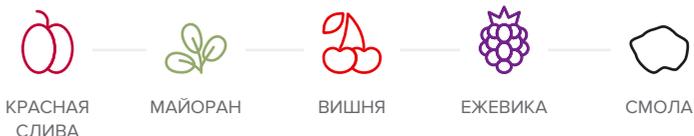
# MONTEPULCIANO (МОНТЕПУЛЬЧАНО)

MON-TE-PU-LY-CHA-NO

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



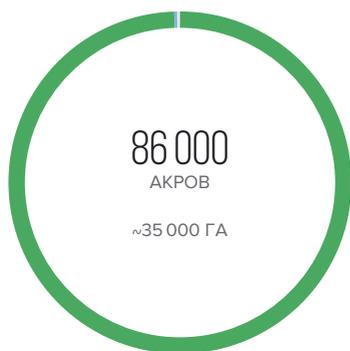
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Южная Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



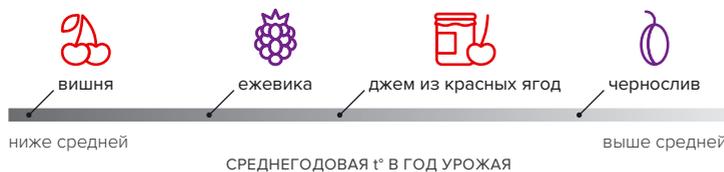
КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



5–30\$



Montepulciano – второй по объему производства сорт красного винограда в Италии. Большая часть вин, изготавливаемых из этого винограда, маркируются как «Montepulciano d’Abruzzo» и производятся в Абруццо, Италия.

Обычно винам Montepulciano присущи ароматы красных фруктов, напоминающие Merlot. Но производители лучшего Montepulciano создают полнотельные вина с букетом темных ягод и потенциалом выдержки более 10 лет.



### МАРКИРОВКА

Montepulciano маркируется по названию региона:

- АБРУЦЦО  
Montepulciano d’Abruzzo  
Controguerra (Контрогуэрра)
- МАРКЕ (MARCHE)  
Rosso Conero (Россо Конеро)  
Offida Rosso DOCG (Оффида Россо)  
Rosso Piceno (Россо Пичено)
- МОЛИЗЕ (MOLISE)  
Biferno (Биферно)
- АПУЛИЯ (PUGLIA)  
San Severo (Сан-Северо)



Обратите внимание на вина с возрастом минимум 4 года и приготовьтесь потратить 20–30\$ за бутылку.



Montepulciano часто путают с Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нобиле ди Монтепульчано) – вином из Тосканы, для изготовления которого используют виноград Sangiovese.



📍 Происхождение: Апулия, Италия



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ИТАЛИЯ



Negroamaro, или дословно «черный горький», – главный сорт винограда в Апулии, Италия. Виноградники расположены в самом низу апулийского «каблука», вдоль Ионического моря. Климат в регионе жаркий, поэтому лучшие виноградники находятся в основном неподалеку от побережья, где более низкие ночные температуры.



### МАРКИРОВКА

Negroamaro маркируется по названию местности, в которой он выращивается. Перечисленные ниже местности производят более 70% всего винограда Negroamaro:

#### ● АПУЛИЯ

Salice Salento (Саличе Саленто)  
Alezio (Алецио)  
Nardo (Нардо)  
Brindisi (Бриндизи)  
Squinzano (Скуинцано)  
Matino (Матино)  
Copertino (Копертино)



Negroamaro часто купажируют с сортом Primitivo (иное название винограда Zinfandel).

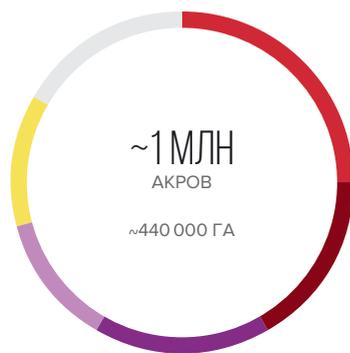


Negroamaro хорошо сочетается с цыпленком барбекю, жареными грибами, блюдами с карамелизированным луком и соусом терияки.



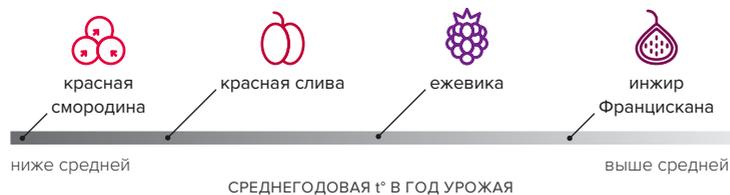


📍 Происхождение: Франция



## СОРТА

- ◀ GRENACHE (ГРЕНАШ)
- ◀ SYRAH (СИРА)
- ◀ MOURVÈDRE (МУРВЕДР)
- ◀ CINSAUT (СЕНСО)
- ◀ CARIGNAN (КАРИНЬЯН)
- ◀ ДРУГИЕ



БОЛЬШОЙ БОКАЛ



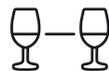
КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая blends вин Rhone из разных регионов, обратите внимание на нюансы:

-  **ЕЖЕВИКА И ГВОЗДИКА**
- Испания
  - Южная Австралия
  - Южная Африка
  - Калифорния, США

-  **СУШЕНАЯ КЛУБНИКА И ТРАВЫ**
- Франция
  - штат Вашингтон, США



### РЕГИОНЫ

- 🗺 КОТ ДЮ РОН (ФРАНЦИЯ)
- 🗺 ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН (ФРАНЦИЯ)
- 🗺 КАТАЛОНИЯ (ИСПАНИЯ)
- 🗺 АРАГОН (ИСПАНИЯ)
- 🗺 ЛА-МАНЧА И МАДРИД (ИСПАНИЯ)
- 🗺 СЕНТРАЛ КОСТ, КАЛИФОРНИЯ (США)
- 🗺 КОЛАМБИЯ ВЭЛЛИ, ВАШИНГТОН (США)
- 🗺 ЮЖНАЯ АВСТРАЛИЯ
- 🗺 ЮЖНАЯ АФРИКА



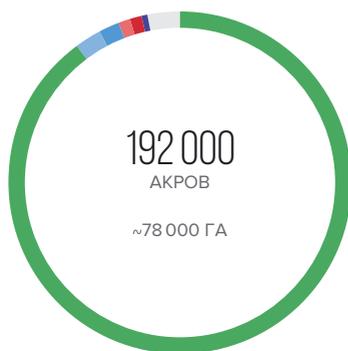
Обратите внимание на вина с большим содержанием Grenache.



Самые качественные blends GSM вы найдете в Приорате и Мен-триде, Испания, а также в Шато-нёф-дю-Пап, Франция, долине Баросса, Австралия, и Санта-Барбаре, Калифорния, США.



📍 Происхождение: Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ ТУНИС
- ◀ США
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### ТРАДИЦИОННЫЙ: ПОМИДОРЫ И КОЖА

При его производстве сохраняются растительные ароматы и высокая кислотность Sangiovese благодаря выдержке вина в неоднократно используемых бочках, не придающих вину ванильных ноток.



#### МОДЕРН: ВИШНЯ И ГВОЗДИКА

Выдержка в новых дубовых бочках, которые дарят напитку нотки ванили и снижают уровень кислотности.



### МАРКИРОВКА

Sangiovese маркируется по названию региона. Более 60% винограда Sangiovese выращивается в следующих регионах:

#### ● ТОСКАНА

- Chianti (Кьянти)
- Brunello di Montalcino (Брунелло ди Монтальчино)
- Rosso di Montalcino (Россо ди Монтальчино)
- Vino Nobile di Montepulciano (Вино Нобиле ди Монтепульчано)
- Morellino di Scansano (Мореллино ди Скансано)
- Carmignano (Карминьяно)
- Montecucco (Монтекукко)

#### ● УМБРИЯ

- Montefalco Rosso (Монтефалько Россо)



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$



Вина из Sangiovese хорошо сочетаются с мясными блюдами и блюдами с томатными соусами: лазаньей, пастой болоньезе, пиццей.

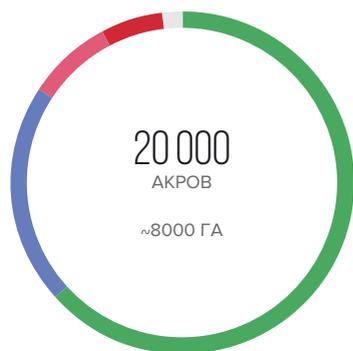


Вина из Sangiovese относятся к лучшим винам Италии. В основном они производятся в Тоскане, Кампании и Умбрии.

Sangiovese стал активно культивироваться в Калифорнии только в 1980-х.



📍 Происхождение: Венето, Италия



## СОСТАВ

- ◀ CORVINA (КОРВИНА)
- ▶ RONDINELLA (РОНДИНЕЛЛА)
- ◀ CORVINONE (КОРВИНОНЕ)
- ▶ MOLINARA (МОЛИНАРА)
- ◀ ДРУГИЕ



  
Valpolicella делают из 4 основных сортов винограда. Из виноградов Carvina и Carvinone производят самые качественные вина.

 **CARVINA И CARVINONE**  
Ароматы красных ягод и горького миндаля.

 **RONDINELLA**  
Цветочные ароматы и низкое содержание танинов.

 **MOLINARA**  
Обладает высокой кислотностью.

## ЦЕНОВЫЕ КАТЕГОРИИ

- \$ VALPOLICELLA CLASSICO (ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА КЛАССИКО)**  
кислая вишня и пепел
- \$\$ VALPOLICELLA SUPERIORE (ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА СУПЕРЬОРЕ)**  
темные ягоды и горький миндаль
- \$\$\$ VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO (ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА СУПЕРЬОРЕ РИПАССО)**  
вишневый сироп, зеленый перец
- \$\$\$\$ AMARONE DELLA VALPOLICELLA (АМАРОНЕ ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА)**  
черешня, инжир, лавровый лист, шоколад и тростниковый сахар
- \$\$\$\$ RECIOТО DELLA VALPOLICELLA (РЕЧОТО ДЕЛЛА ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА)** – десертное, сладкий черный изюм, черешня, гвоздика и жареный фундук



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



ДО 5 ЛЕТ



15–20\$

  
Вина Ripasso не сильно уступают Amarone по качеству и намного привлекательнее по цене.



Сухое Amarone и десертное Recioto изготавливаются методом «аппассименто» – подвяливания винограда. В течение зимы виноград сушат на подстилках из прессованной соломы, затем выжимают и подвергают медленному брожению. В результате вина приобретают полнотельность и выраженные ароматы.

# ZINFANDEL (ЗИНФАНДЕЛЬ)

■ зин-фан-дэль  
также Primitivo (Примитиво),  
Tribidrag (Трибидраг)

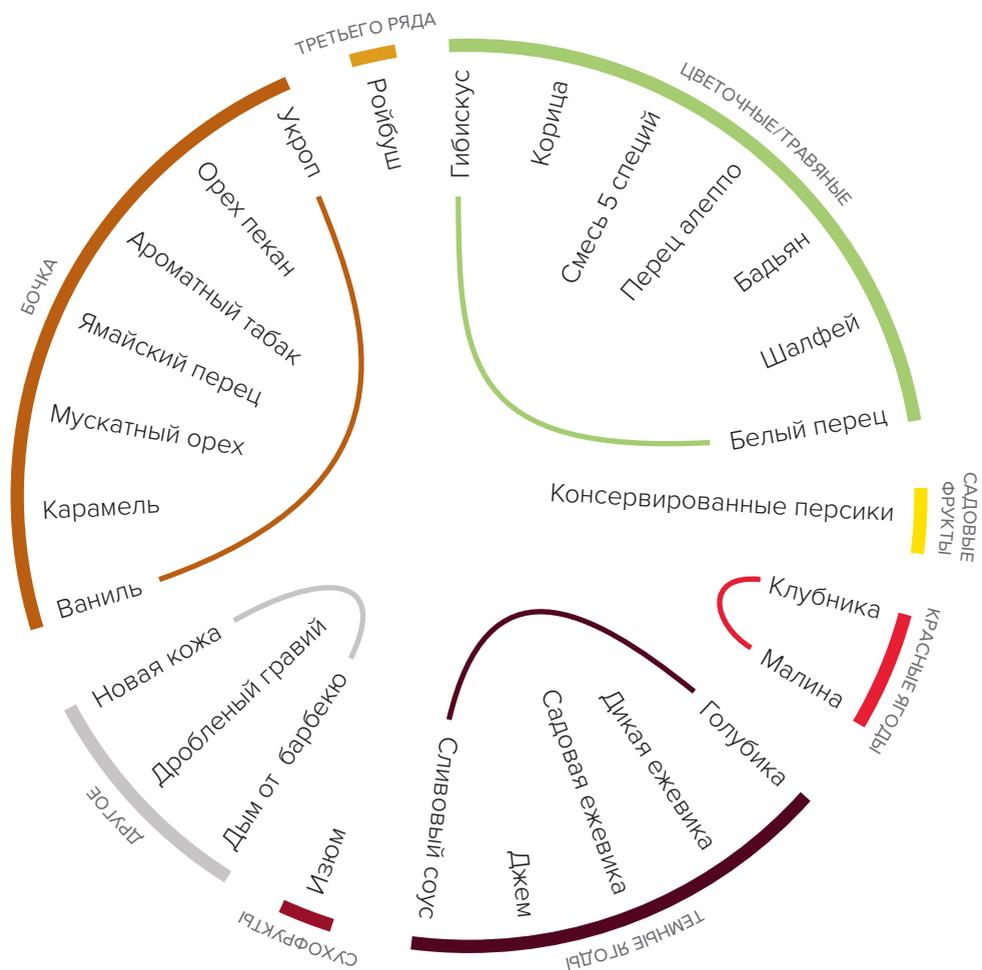
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



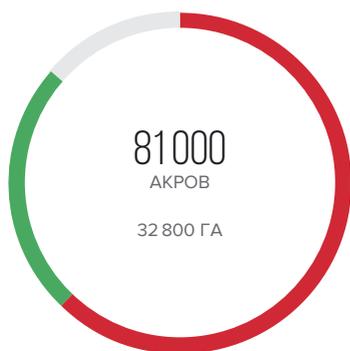
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Хорватия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ США
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Происхождение винограда Zinfandel оставалось загадкой, пока генетический анализ не показал, что сорт идентичен итальянскому Primitivo и Tribidrag из Хорватии, где этот сорт произрастал. Вина из Zinfandel высоко ценились в Венеции в начале XV века.

Из этого сорта обычно изготавливают насыщенное красное вино. В США только 15% сбора уходит на производство такого вина. Весь основной урожай уходит на производство недорогого сладкого White Zinfandel, имеющего широкую популярность в США.



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ

- 📍 **КАЛИФОРНИЯ, США**  
Лучший Zinfandel растет на холмах долин Напа, Сонома, Пасо Роблес и Сьерра Фухиллз. Изумительные старинные виноградники находятся в Лодай.
- 📍 **ИТАЛИЯ**  
В Апулии большинство вин Primitivo относятся к легким, но чем ближе к Мандурии, тем насыщеннее они становятся. Primitivo часто смешивают с Negroamaro для создания гармоничного купажа.



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 2 ЛЕТ



10–15\$



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### КРАСНЫЕ ФРУКТЫ И ПРЯНОСТИ

Вина с невысокой крепостью (~13,5%), которым присущи нотки малины, гибискуса, перца.



#### ДЖЕМ И КАРАМЕЛЬ

Вина высокой крепости (~15%) с нотками ежевики, корицы, карамели, джема и шоколада.

# Полнотельные красные вина

AGLIANICO

Полнотельные красные вина чаще всего отличаются высоким содержанием танинов, темно-рубиновым оттенком и насыщенными фруктовыми ароматами.

BORDEAUX BLEND

CABERNET SAUVIGNON

Эти вина настолько интересны, что ими можно наслаждаться без всяких дополнений.

MALBEC

MOURVÈDRE

NEBBIOLO

NERO D'AVOLA

PETIT VERDOT

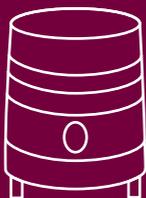
PETIT SYRAH

PINOTAGE

SYRAH

TEMPRANILLO

TOURIGA NACIONAL



Сбор и сортировка винограда.

Гроздья винограда проходят процесс гребнеотделения.

Ферментация сока с кожей в бродильном чане.

Массу осторожно пропускают через пресс и получают мезгу.

Выдержка вина в бочках или резервуарах.

Во время выдержки малолактозная бактерия превращает едкую яблочную кислоту в более мягкую молочную.

Фильтрация вина, розлив по бутылкам.

# AGLIANICO (САЛЪЯНИКО)

■ аль-яни-ко  
также Taurasi (Таурáзи)

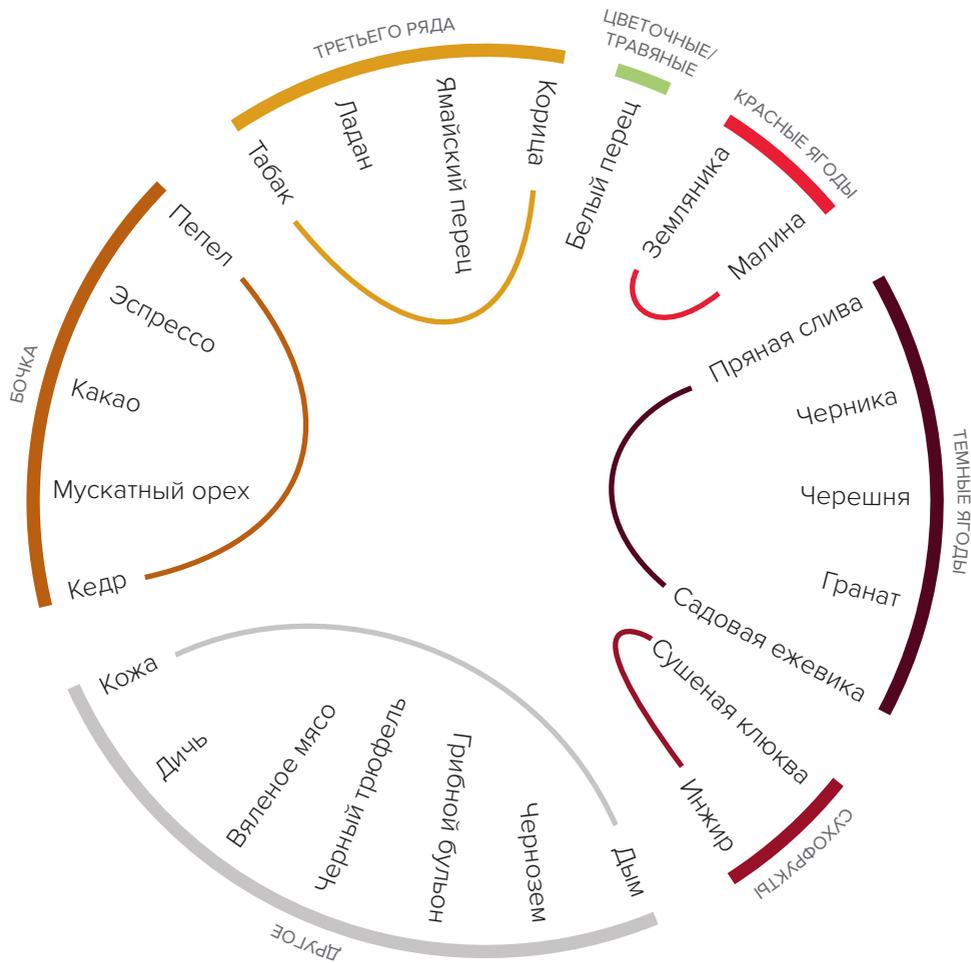
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 15 ЛЕТ



20–30\$



Из винограда Aglianico изготавливают вина с насыщенным цветом, высоким уровнем танинов и кислотности. Эти вина характерны для Южной Италии.



Декантация улучшает вкус вин Aglianico.



### ВИНА AGLIANICO



**AGLIANICO DEL VULTURE (АЛЪЯНИКО ДЕЛЬ ВУЛЬТУРЕ)**  
Ароматы ежевики, корицы и дыма. Эту разновидность Aglianico собирают на склонах гор Вультуре в Базиликате.



**TAURASI (ТАУРАЗИ)**  
Ароматы ежевики, вяленого мяса и табака. Вина солидного возраста (~10 лет) особенно интересны.



**AGLIANICO DEL TABURNO (АЛЪЯНИКО ДЕЛЬ ТАБУРНО)**  
Ароматы черешни, сушеной клюквы, какао, ямайского перца и дыма. Этот Aglianico – со склонов гор Табурно в Кампании.



**IRPINIA, BENVENTANO, CAMPANIA (ИРПИНЯ, БЕНВЕНТАНО, КАМПАНИЯ)**  
Ароматы темных ягод, мускатного ореха и черного трюфеля.

# BORDEAUX BLEND (КУПАЖ БОРДО)

бор-до  
также Meritage (Мерита́ж),  
Cabernet-Merlot (Каберне́-Мерло́)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



СЛИВА



ЧЕРНАЯ  
СМОРОДИНА



ФИАЛКА



ГРАФИТ



КЕДР

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

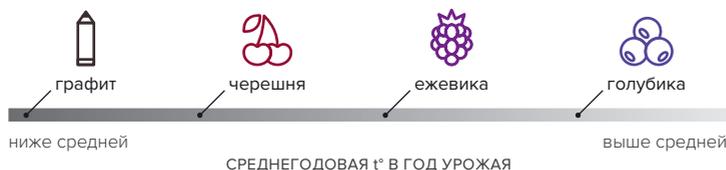


📍 Происхождение: Франция



## СОРТА

- ◀ CABERNET SAUVIGNON (КАБЕРНЕ СОВИЬОН)
- ◀ MERLOT (МЕРЛО)
- ◀ CABERNET FRANC (КАБЕРНЕ ФРАН)
- ◀ PETIT VERDOT (ПТИ ВЕРДО)
- ◀ MALBEC (МАЛЬБЕК)
- ◀ CARMÉNÈRE (КАРМЕНЕР)
- ◀ ДРУГИЕ СОРТА ВИНОГРАДА



## РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Купажі Bordeaux из разных регионов имеют очевидные вкусовые различия:



**ЕЖЕВИКА, МЯТА И КЕДР**  
Ароматы темных ягод с нотками мяты, шоколада и ямайского перца.

- Пасо Роблес и Напа, Калифорния, США
- Австралия
- Мендоса, Аргентина
- Южная Африка
- Тоскана, Италия
- Испания



**ЧЕРЕШНЯ, ФИАЛКА И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ**  
Терпкие ароматы черных и красных ягод с оттенками фиалки, черного перца и лаврового листа. Благодаря более высокому уровню кислотности вкус вина кажется легче.

- Бордо, Франция
- Чили
- Венето, Италия
- штат Вашингтон, США
- Сонома, Калифорния, США
- Мендосино, Калифорния, США



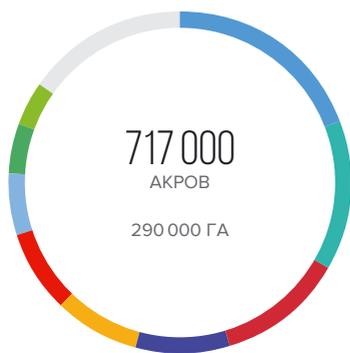
Купажі, в которых доминирует сорт винограда Cabernet Sauvignon, обладают перечными нотками, тогда как купажі с преобладанием винограда Merlot более мягкие и насыщены нотками красных ягод.



Первый получивший известность купаж Bordeaux был не красным, а розовым вином и назывался Clairlet (Кларет). Сегодня вина в стиле Clairlet иногда можно найти в регионе Bordeaux.



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ ЧИЛИ
- ◀ США
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ИСПАНИЯ
- ◀ КИТАЙ
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Вина Cabernet Sauvignon из разных регионов обладают заметными вкусовыми различиями:



**ТЕМНЫЕ ЯГОДЫ,  
ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ И КАКАО**  
В регионах с теплым климатом изготавливают вина с яркими ягодными ароматами и высокой крепости.



**КРАСНЫЕ ЯГОДЫ,  
МЯТА И ОРЕГАНО**  
Cabernet, произведенное в регионах с прохладным климатом, обладает меньшей крепостью.

- Калифорния, США
- Австралия
- Аргентина
- Южная Африка
- Центральная и Южная Италия
- Испания

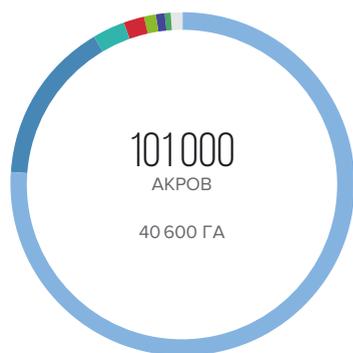
- Бордо, Франция
- Чили
- Северная Италия
- штат Вашингтон, США
- Северная Калифорния, США



Виноград Cabernet Sauvignon появился в результате стихийного скрещивания сортов Cabernet Franc и Sauvignon Blanc в Бордо в середине XVII века. Сегодня это самый распространенный сорт винограда в мире.



📍 Происхождение: Юго-Западная Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ ФРАНЦИЯ
- ◀ ЧИЛИ
- ◀ США
- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 2 ЛЕТ



10–15 \$



Родиной Malbec является юго-запад Франции, окрестности города Кагор. Сегодня 75% вина Malbec производится в Аргентине. Особенно знаменит регион Мендоса, где изготавливают лучшие вина.

Лучший виноград выращивают на высокогорье долины Уко и Лухан де Куйо.



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



#### BASIC MALBEC

Легкий Malbec с ароматами красных ягод недолго выдерживается в бочках или же обходится вовсе без выдержки.



#### RESERVA MALBEC

Выдержанный в дубовых бочках Malbec обладает ароматами темных ягод, шоколада, табака и едва уловимыми нотками дикого ириса.



В Аргентине важным фактором для качества вина Malbec является высота виноградников. Чем они выше расположены, тем выше уровень кислотности и ярче травяные и цветочные оттенки.

Во Франции Malbec растет в основном в Cahors (Кагоре), на юго-западе страны. Он сильно отличается от аргентинского. В его букете преобладают ароматы красной и черной смородины, дыма и лакрицы.

# MOURVÈDRE (МУРВЕДР)

■ мур-вѣдр  
также Monastrell (Монастрѣль),  
Mataro (Матáро)

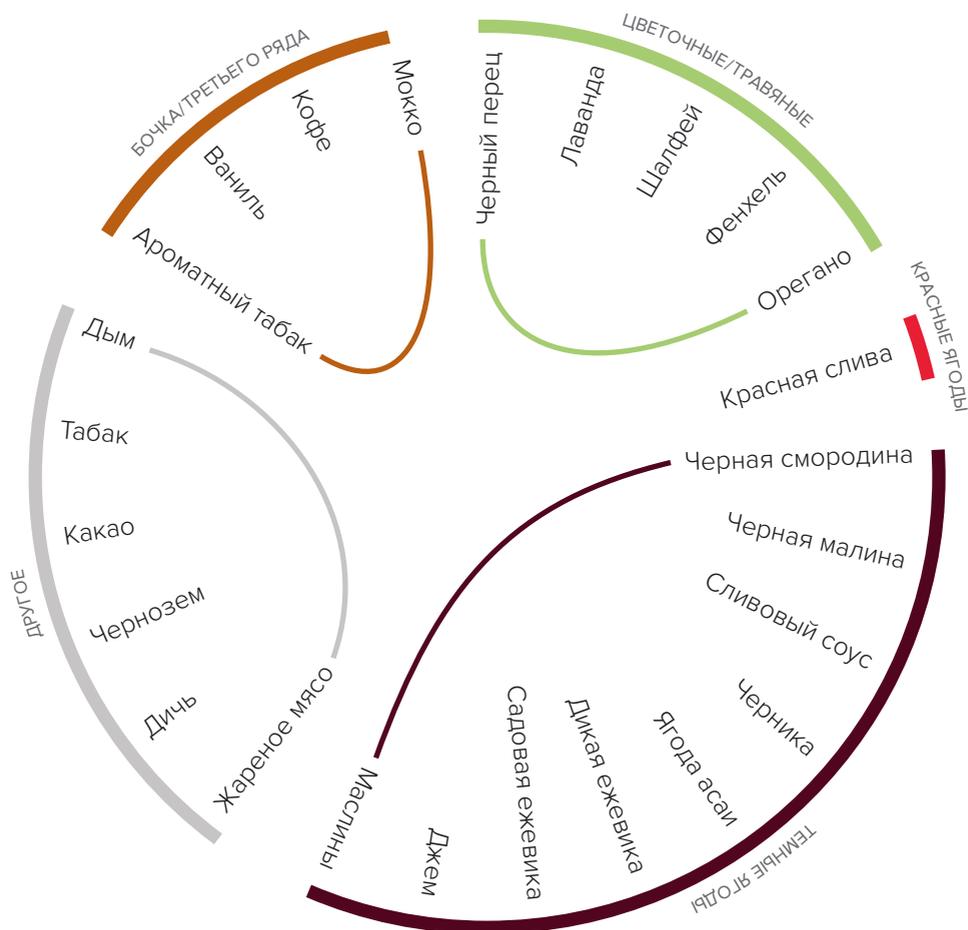
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



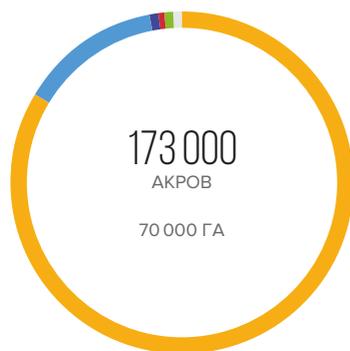
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ



📍 Происхождение: Испания



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ США
- ▶ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 10 ЛЕТ



10–15\$



Один из первых известных сортов винограда. Считается, что в Испанию его завезли финикийцы приблизительно в V веке до н.э.

Чаще всего Mourvèdre используют для купажей, и первая буква его названия присутствует в аббревиатуре Rhône/GSM blend. Этот сорт винограда придает вину цвет, обогащает его танинами и ароматами темных ягод.



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ



#### ИСПАНИЯ

В Испании этот сорт винограда называют Monastrell. Распространен в Валенсии, Хумилье (Jumilla), Екле (Yecla), Альмансе (Almansa) и Аликанте (Alicante).



#### ФРАНЦИЯ

Во Франции односортные вина Mourvèdre маркируются как Vandoi и производятся в регионе Прованс.



#### АВСТРАЛИЯ

Сорт носит название Mataro и распространен в Южной Австралии, где используется для купажа GSM.



У испанского Monastrell очень удачное соотношение цены и качества.



В Испании Monastrell используют для изготовления розового игристого вина Cava. Во Франции из Mourvèdre также делают розовое неигристое вино. Самые известные вина этого стиля производят в Провансе.

# NEBVIOLLO (НЕББИОЛО)

■ неб-би-о-ло  
также Barolo (Бароло), Barbaresco (Барбареско), Spagna (Спанна), Chiavennasca (Кьявенаска)

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



РОЗА



ВИШНЯ



КОЖА



ГЛИНЯНЫЙ  
ГОРШОК

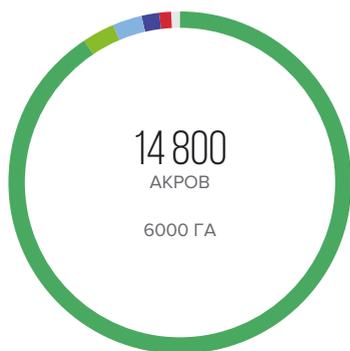


БАДЬЯН

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Северная Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ МЕКСИКА
- ◀ АРГЕНТИНА
- ◀ АВСТРАЛИЯ
- ◀ США
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ, СУЖЕННЫЙ КВЕРХУ



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



15 ЛЕТ И БОЛЬШЕ



10–30\$ И ДОРОЖЕ



Из Nebbiolo производят одни из лучших красных вин Италии. Его слава в первую очередь связана с названиями двух ведущих местностей производства – Бароло и Барбареско. Вина из Nebbiolo обладают кирпичным цветом и ярким ароматом, что обычно свойственно легкотельным винам, однако благодаря высокому содержанию танинов их можно отнести к полнотельным красным.

С выдержкой вина Nebbiolo становятся благороднее. Их отличают ароматные нотки патоки, инжира и кожи.



### МАРКИРОВКА

Вина из Nebbiolo маркируются по названию региона. Более 70% винограда Nebbiolo выращивают в следующих местностях:



#### ПЬЕМОНТ

- Бароло (Barolo)
- Барбареско (Barbaresco)
- Неббиоло д'Альба (Nebbiolo d'Alba)
- Ланге Неббиоло (Langhe Nebbiolo)
- Розеро (Roero)
- Гаттинара (Gattinara)
- Карема (Carema)
- Гемме (Ghemme)



#### ЛОМБАРДИЯ

- Вальтеллина и Сфорцато (Valtellina & Sforzato)



Langhe Nebbiolo при сравнительно низкой цене может конкурировать по качеству с дорогими разрекламированными Barolo.



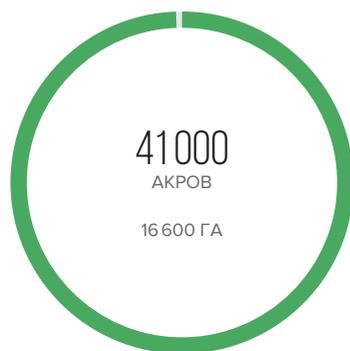
В середине XIX века Barolo было сладким красным вином.



Barolo Chinato (Бароло Кинато) – богатый вкусом, пряный красный вермут, производимый на основе винограда Nebbiolo.



📍 Происхождение: Сицилия, Италия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ИТАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Nero d'Avola – самый распространенный на Сицилии сорт красного винограда. Вино из него обладает ярким фруктовым ароматом и едва уловимым сладковато-дымным послевкусием.

Вина Nero d'Avola знамениты ароматами красных ягод, черного перца и лакрицы.



Острые перечные ароматы смягчатся после декантации.



Если вам нравятся ароматы сахаренных красных ягод в Nero d'Avola, то вполне вероятно, что вам понравятся и другие красные вина Сицилии:

- ♥ FRAPPATO (ФРАППАТО)
- ♥ NERELLO MASCALESE (НЕРЕЛЛО МАСКАЛЕЗЕ)



Блюда из дичи и мяса усилят яркие, сладкие фруктовые нотки вина.



НАСЫЩЕННЫЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ



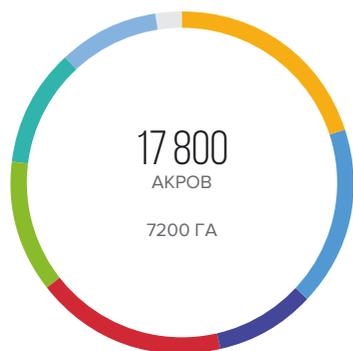
ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА



БУРГЕР С БЕКОНОМ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ США
- ▶ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ▶ ЧИЛИ
- ▶ АРГЕНТИНА
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОЛЬШОЙ БОКАЛ



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



15–20 \$



Petit Verdot очень гармоничен в купажах. Чаще всего данный сорт используется при изготовлении купажей Bordeaux. Вина только из сорта Petit Verdot производятся в штатах Вашингтон и Калифорния, США, в Испании или Австралии.



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ РАЗЛИЧИЯ

- 📍 **ИСПАНИЯ**  
Выращивается в регионе Кастилия-Ла-Манча и специально для купажей Bordeaux.
- 📍 **БОРДО, ФРАНЦИЯ**  
Классический «левобережный» купаж Bordeaux содержит около 1–2% Petit Verdot.
- 📍 **АВСТРАЛИЯ И США**  
Сортовые вина Petit Verdot обладают нотками ежевики, ванили и фиалки.



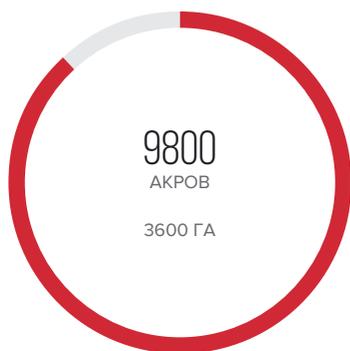
Купажи вин Bordeaux с большим содержанием сортов винограда Petit Verdot и/или Petite Sirah обладают более насыщенным вкусом.



В чилийские вина из винограда Carmenere добавляют 10% Petit Verdot для придания им ноток темных ягод, шоколада и шалфея.



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

◀ США  
◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Сорт Petite Sirah появился в результате скрещивания винограда Syrah (Сира/Шираз) и редкого сорта черного винограда с юго-запада Франции Peloursin (Пелурсен).

Сегодня Petite Sirah выращивается в основном в Калифорнии и часто используется в купажах для придания большей полнотельности Cabernet Sauvignon и Zinfandel.



Вина из Petite Sirah одни из самых доступных по цене красных полнотельных вин.



Вина из Petite Sirah, как и другие темные красные с высоким уровнем танинов, содержат в 2–3 раза больше антиоксидантов, чем легкие, полупрозрачные вина из сортов Zinfandel и Gamay.



Petite Sirah великолепно сочетается с жирным тушеным мясом, барбекю, рагу и пастой с мясными соусами.



БАРБЕКЮ



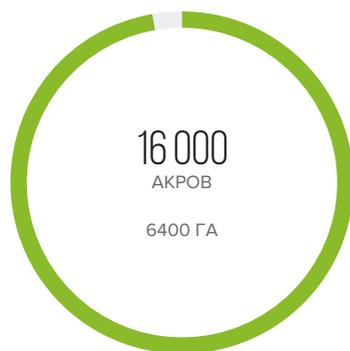
ПАСТА С МЯСНЫМИ СОУСАМИ



РАГУ



📍 Происхождение: Южная Африка



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ◀ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Pinotage – самый распространенный сорт красного винограда в Южной Африке. Он был создан путем скрещивания сортов Cinsaut и Pinot Noir в 1925 году. Ученый Авраам Перольд пытался создать вино со вкусом винограда Pinot Noir, адаптировав его к климатическим условиям Южной Африки.

Удивительным образом Pinotage ничуть не напоминает по вкусу своих прародителей.



Обратите внимание на вина Pinotage с доминированием ароматов красных и темных ягод – характерных для более сбалансированных вин.

Дешевые сорта Pinotage могут обладать избыточной кислотностью и чересчур резким ароматом дыма и уксуса.



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 5 ЛЕТ



15–20 \$



### ПОХОЖИЕ ВИНА

Если вы любите австралийское вино Shiraz или американское Petite Sirah, то вам непременно понравятся ароматы темных ягод и сладкие табачные нотки Pinotage из Южной Африки.



# SYRAH (СИРА)

■ си-ра  
также Shiraz (Шираз)

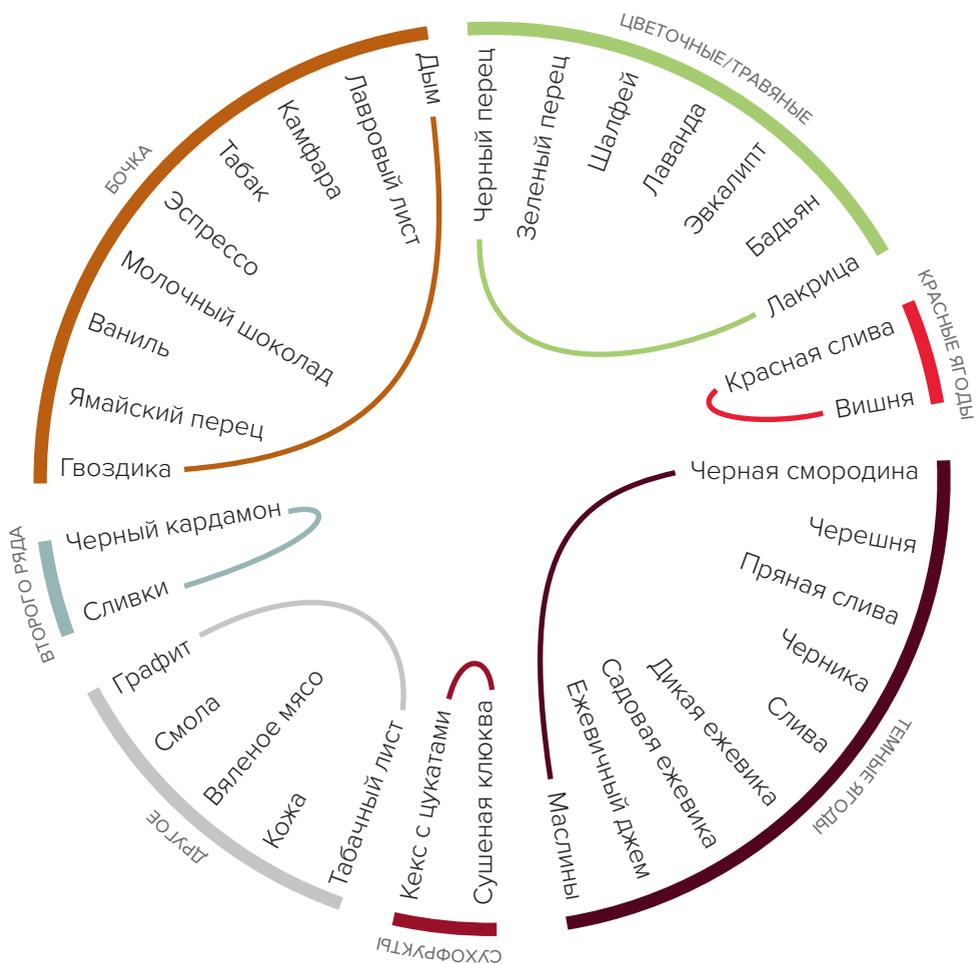
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



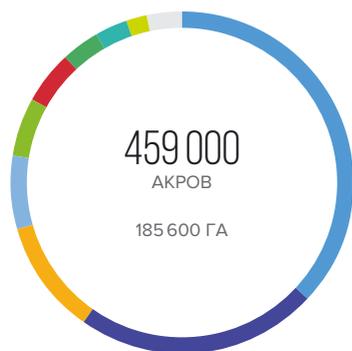
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ АРГЕНТИНА
- ▶ ЮЖНАЯ АФРИКА
- ▶ США
- ▶ ИТАЛИЯ
- ▶ ЧИЛИ
- ▶ ПОРТУГАЛИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



ДО 10 ЛЕТ



10–15\$



### РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

Сравнивая вина Syrah из разных регионов, вы заметите явные вкусовые различия.



#### ЕЖЕВИКА, ЧЕРНИКА, ТАБАК

Полнотельные вина с ярко выраженными фруктовыми ароматами ежевики, черники, табака, шоколада и ванили.

- Калифорния, США
- Южная Австралия
- Испания
- Аргентина
- Южная Африка



#### ПРЯНАЯ СЛИВА, МАСЛИНЫ, ЗЕЛЕНый ПЕРЕЦ

Среднетельные и полнотельные вина с ароматами пряной сливы, маслин, ежевики, кожи, зеленого перца и какао.

- Рона, Франция
- Коламбия Вэлли, Вашингтон, США
- Виктория, Австралия
- Западная Австралия
- Чили



Регионы, где Syrah производится в качестве односортового вина:

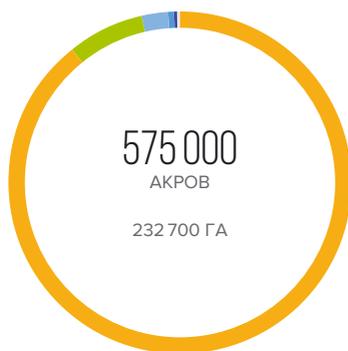
- Южная Австралия
- Северная Рона, Франция
- Калифорния, США
- Коламбия Вэлли, Вашингтон, США

Регионы, где Syrah используется для купажирования с другими сортами винограда:

- Кот дю Рон, Франция
- Лангедок-Руссильон, Франция
- Кастилия-Ла-Манча, Испания
- Эстремадура, Испания
- Каталония, Испания
- Валенсия, Испания
- Арагон, Испания



📍 Происхождение: Испания



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ИСПАНИЯ
- ▶ ПОРТУГАЛИЯ
- ▶ АРГЕНТИНА
- ▶ ФРАНЦИЯ
- ▶ АВСТРАЛИЯ
- ▶ ДРУГИЕ СТРАНЫ



БОКАЛ ДЛЯ КРАСНОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



ДО 10 ЛЕТ



15–20\$



### МАРКИРОВКА

Вина из Tempranillo являются лучшими красными винами в Испании. Обычно они маркируются в соответствии с региональной принадлежностью:

- Ла Риоха  
RIOJA
- Кастилия и Леон  
RIBERA DEL DUERO  
SIGALES (СИГАЛЕС)  
TORO (ТОРО)
- Ла-Манча  
VALDEPEÑAS (ВАЛЬДЕПЕНЫАС)
- Эстремадура  
RIBERA DEL GUADIANA  
(РИБЕРА ДЕЛЬ ГУАДИАНА)



### СРОК ВЫДЕРЖКИ

Испанские вина маркируются по сроку выдержки, который меняется в зависимости от региона.

- ☑ ROBLE/TINTO  
(ДУБ/ТЕМНО-КРАСНОЕ)  
Без выдержки в бочке
- ☑ CRIANZA (ВЫДЕРЖКА)  
~6–12 месяцев выдержки в бочке
- ☑ RESERVA  
12 месяцев выдержки в бочках  
и до 2 лет выдержки в бутылках
- ☑ GRAN RESERVA  
~18–24 месяца выдержки  
в бочках и до 4 лет в бутылках



### ОСНОВНЫЕ СТИЛИ



**МОЛОДОЕ (ROBLE/CRIANZA)**  
ароматы красных ягод, трав и сильное послевкусие.



**ВЫДЕРЖАННОЕ (RESERVA)**  
ароматы красных и темных ягод, высушенных роз и специй для выпечки.



**ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ (RESERVA+)**  
ароматы сушеных красных и темных ягод, инжира, корицы и кедра с нотками кожи.

# TOURIGA NACIONAL (СТОРИГА НАСЬОНАЛЬ)

to-ри-га нась-о-наль

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



ФИАЛКА



ЧЕРНИКА



ЧЕРНАЯ  
СЛИВА

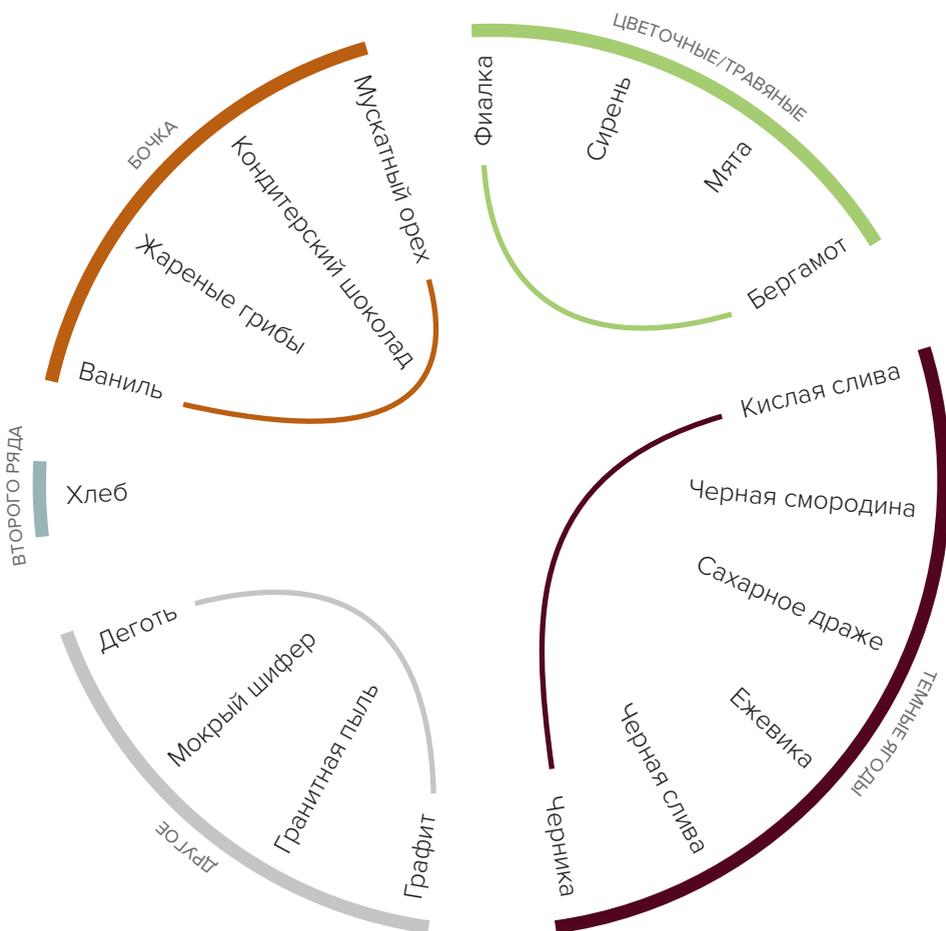


МЯТА



МОКРЫЙ  
ШИФЕР

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИЦИИ

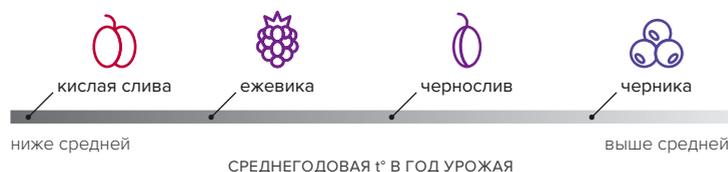


📍 Происхождение: Португалия



## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

- ▶ ПОРТУГАЛИЯ
- ◀ ДРУГИЕ СТРАНЫ



Touriga Nacional – темно-красный сорт винограда из долины Дору, Португалия. Традиционно этот сорт используется для изготовления портвейна, но последнее время из него также начали производить красные сухие вина.

Винам из винограда Touriga Nacional присущи ароматы темных ягод, с едва уловимыми нотками фиалки.



## РЕГИОНАЛЬНЫЕ ВКУСОВЫЕ РАЗЛИЧИЯ

### 📍 ДОРУ (DOURO)

Ароматы голубики (черники), черной смородины, фиалок, ванили.

### 📍 ДАУ (DÃO)

Прохладный климат и расположение на возвышенности придают винам этого региона более насыщенные ароматы красных ягод и фиалки в сочетании с пикантной кислинкой.

### 📍 АЛЕНТЕЖУ (ALENTEJO)

В Алентежу производят насыщенное, яркое вино с ароматами темных и красных ягод, фиалки, лакрицы и легким оттенком ванили благодаря выдержке в дубовых бочках.



В США виноградники Touriga Nacional занимают чуть меньше 100 акров в Лодай, Калифорния.

# Десертные вина

MADEIRA	Десертные вина варьируются от полусухих до очень сладких. Самые сладкие из них могут выдерживаться в бочках годами, что придает напитку утонченные ореховые нотки.
MARSALA	
PORT	В процессе производства некоторых десертных вин в них добавляют бренди, что повышает их крепость и останавливает процесс брожения.
SAUTERNES	
SHERRY	В книге приведены описания наиболее известных десертных вин из огромного разнообразия, которое существует в мире.
VIN SANTO	

## ВИДЫ ДЕСЕРТНОГО ВИНА



### КРЕПЛЕННЫЕ

Процесс брожения останавливается путем добавления бренди в вино. В результате в вине сохраняется остаточный сахар.



### ПОЗДНЕГО СБОРА

Сбор винограда происходит на завершающей стадии зрелости, когда концентрация сахара в ягодах достигает максимального уровня.



### ИЗЮМНОЕ

В Италии известно как Passito (Пассито). Гроздья винограда сушат на соломенных подстилках, пока он не теряет до 70% влаги. Только потом его отправляют на процесс брожения.



### ЛЕДЯНОЕ / АЙСВАЙН

Виноград собирают во время первых заморозков и производят отжим до того, как он оттаял. В результате брожения полученного таким образом сока получается невероятно сладкое вино.

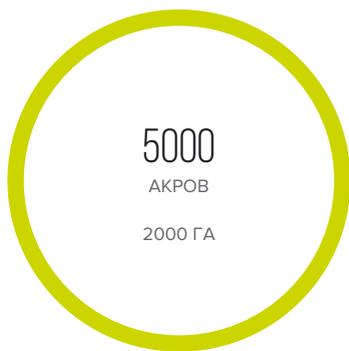


### «БЛАГОРОДНАЯ ПЛЕСЕНЬ»

Перезревший виноград подвержен воздействию «благородной плесени». Ягоды с благородной плесенью бережно собирают вручную. В результате брожения полученного из них сока появляется сладкое вино с медовыми и имбирными нотками.



📍 Происхождение: остров Мадейра, Португалия



#### УРОВНИ СЛАДОСТИ

- 🍷 ЭКСТРА-СУХОЕ: 0–50 г/л
- 🍷 СУХОЕ: 50–65 г/л
- 🍷 ПОЛУСУХОЕ: 65–80 г/л
- 🍷 ПОЛУСЛАДКОЕ: 80–96 г/л
- 🍷 СЛАДКОЕ: > 96 г/л

## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ МАДЕЙРА, ПОРТУГАЛИЯ

### ВЫДЕРЖКА И СТИЛИ ВИНА

#### FINEST/CHOICE/SELECT

Производится из винограда Tinta Negra Mole; мадеризация методом «эстуфа». Выдержка 3 года.

#### RAINWATER

Полусухое вино с выдержкой 3 года, обычно – купаж на основе Tinta Negra Mole.

#### 5 ЛЕТ/RESERVE/MATURE

Выдержка 5–10 лет. Купаж на основе Tinta Negra Mole.

#### 10 ЛЕТ/SPECIAL RESERVE

Мадеризация методом «кантейро» 10–15 лет. Часто сортовое.

#### 15 ЛЕТ/EXTRA RESERVE

Мадеризация методом «кантейро» 15–20 лет. Часто делается из одного сорта винограда.

#### COLHEITA

Вино одного винтажа, выдержанное более 5 лет методом «кантейро». Из одного сорта винограда.

#### SOLERA

Купаж из разных винтажей, мадеризированный методом «кантейро».

#### FRASQUEIRA/GARRAFEIRA

Вино одного винтажа. Выдержка более 20 лет методом «кантейро». Эксклюзивное.

НЕВИНТАЖНАЯ МАДЕРА

ВИНТАЖНАЯ МАДЕРА



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО  
ИЛИ ДЕСЕРТНОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



ДО 2 ЛЕТ



10–15 \$

#### 🍷 МЕТОД «ЭСУФА» (ESTUFA)

Вино нагревают в стальных чанах около 3 месяцев.

#### 🍷 МЕТОД «КАНТЕЙРО» (CANTEIRO)

Вино выдерживается в бочках в нагреваемых на солнце помещениях от нескольких месяцев до 20 лет.

### РАЗНОВИДНОСТИ ВИНОГРАДА

#### 🍷 TINTA NEGRA MOLE (ТИНТА НЕГРА МОЛЕ)

Из него делают полусухое вино стандартного качества.

#### 🍷 Sercial (СЕРСИАЛЬ)

Самое легкое из вин Madeira экстра-сухое вино (подавать охлажденным).

#### 🍷 VERDELHO (ВЕРДЕЛЬО)

Легкое, ароматное сухое или полусухое (подавать охлажденным).

#### 🍷 BUAL/BOAL (БОАЛ)

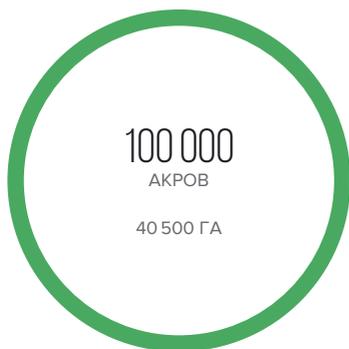
Полусладкое вино с ореховыми нотками.

#### 🍷 MALVASIA/MALMSEY (МАЛЬВАЗИЯ)

Самая сладкая Madeira.



📍 Происхождение: Италия



### РАЗНОВИДНОСТИ MARSALA

- ЗОЛОТАЯ (ORO)**  
Из белого винограда.
- ЯНТАРНАЯ/ЖЕЛТАЯ (AMBRA)**  
Из белого винограда и проваренного виноградного сусла.
- РУБИНОВАЯ (ROSSO/RUBINO)**  
Редкое вино. Содержание белого винограда до 30%.

### СОРТА ВИНОГРАДА

- GRILLO (ГРИЛЛО)
- CATTARATO (КАТТАРАТО)
- INZOLIA (ИНСОЛИЯ)
- GRECIANO (ГРЕКИАНО)
- NERO D'AVOLA (НЕРО Д'АВОЛА)
- PIGNATELLO (ПИНЬЯТЕЛЛО)
- NERELLO MASCALESE (НЕРЕЛЛО МАСКАЛЕЗЕ)

## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ СИЦИЛИЯ, ИТАЛИЯ

### КЛАССИФИКАЦИЯ

- FINE/FINE/IP
  - Любое вино Marsala с выдержкой до 1 года.
  - SUPERIOR
  - Вино Marsala с выдержкой до 2 лет.
  - SUPERIOR RESERVE
  - Вино от сухого до полусладкого с выдержкой более 4 лет.
  - VIRGIN/VIRGIN SOLERA  
Сухое вино с выдержкой более 5 лет.
  - VIRGIN STRAVECCHIO/  
VIRGIN RESERVE  
Сухое вино с выдержкой более 10 лет.
- ### УРОВНИ СЛАДОСТИ
- СУХОЕ (SECCO): 0–40 г/л
  - ПОЛУСЛАДКОЕ, ПОЛУСУХОЕ (SEMISWEET/SEMISECCO): 40–100 г/л
  - СЛАДКОЕ/GD (DOLCE): >100 г/л



### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ MARSALA В КУЛИНАРИИ

**СЛАДКАЯ MARSALA**  
Используется для приготовления сладких соусов для блюд из свинины и цыпленка, а также для десертов, например сабайона.

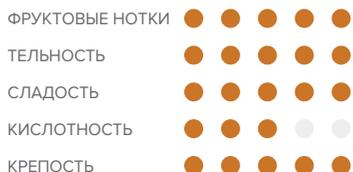
**СУХАЯ MARSALA**  
Ею можно приправить острые закуски, она придаст ореховый оттенок говяжьей вырезке, грибам, индейке или телятине. Сухая Marsala находит очень широкое применение в кулинарии.

# PORT

## (СПОРТ / ПОРТО / ПОРТВЕЙН)

порт  
категория: крепленое вино

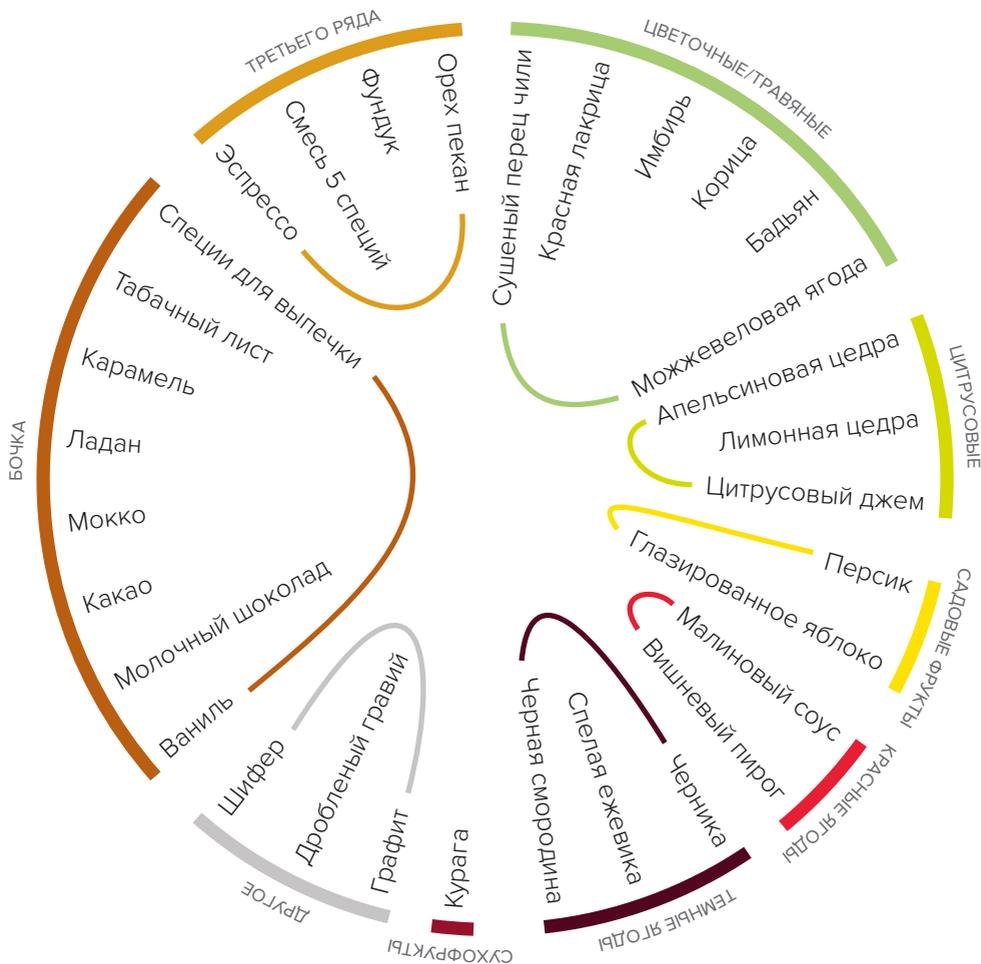
### ХАРАКТЕРИСТИКИ



### ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



### ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ



📍 Происхождение: Португалия



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ДОЛИНА ДОРУ, ПОРТУГАЛИЯ



БОКАЛ ДЛЯ ДЕСЕРТНОГО



КОМНАТНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



15 ЛЕТ И БОЛЬШЕ



20–30\$

### ОРДИНАРНЫЙ ПОРТВЕЙН

Портвейны с выдержкой порядка 2–3 лет, не предназначены для долгого хранения. В них чувствуются острые нотки и танины.

-  **RUBY (РУБИНОВЫЙ)**  
Ароматы красных ягод и шоколада.
-  **TAWNY (РЫЖЕВАТЫЙ)**  
Нотки кураги и орехов.
-  **LBV (LATE BOTTLED VINTAGE, ВИНТАЖНЫЙ ПОЗДНЕГО РОЗЛИВА)**  
Ароматы красных и темных ягод, пряностей и какао.
-  **WHITE (БЕЛЫЙ)**  
Персик, перец, цедра апельсина и ладан.
-  **ROSÉ (РОЗОВЫЙ)**  
Малиновый соус с нотками корицы.

### ЭЛИТНЫЙ ПОРТВЕЙН

Многолетняя выдержка в дубовых бочках придает вину ванильные и ореховые нотки.

-  **10-ЛЕТНИЙ ПОРТВЕЙН**  
Малиновый соус, черника, корица, бадьян и карамель.
-  **20-ЛЕТНИЙ ПОРТВЕЙН**  
Курага, карамель, апельсиновая цедра, корица.
-  **40-ЛЕТНИЙ ПОРТВЕЙН**  
Курага, цитрусовый джем, карамель, орех пекан, табачный лист.



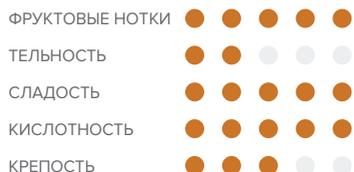
### COLHEITA (КОЛЕЙТА)

Лучшие винтажи обозначаются COLHEITA (УРОЖАЙ/VINTAGE). Из них производят элитный портвейн, выдерживая в бочке от 7 до 40 лет.

# SAUTERNES (СОТЕРН)

со-тёрн  
категория: вина из винограда  
с «благородной плесенью»

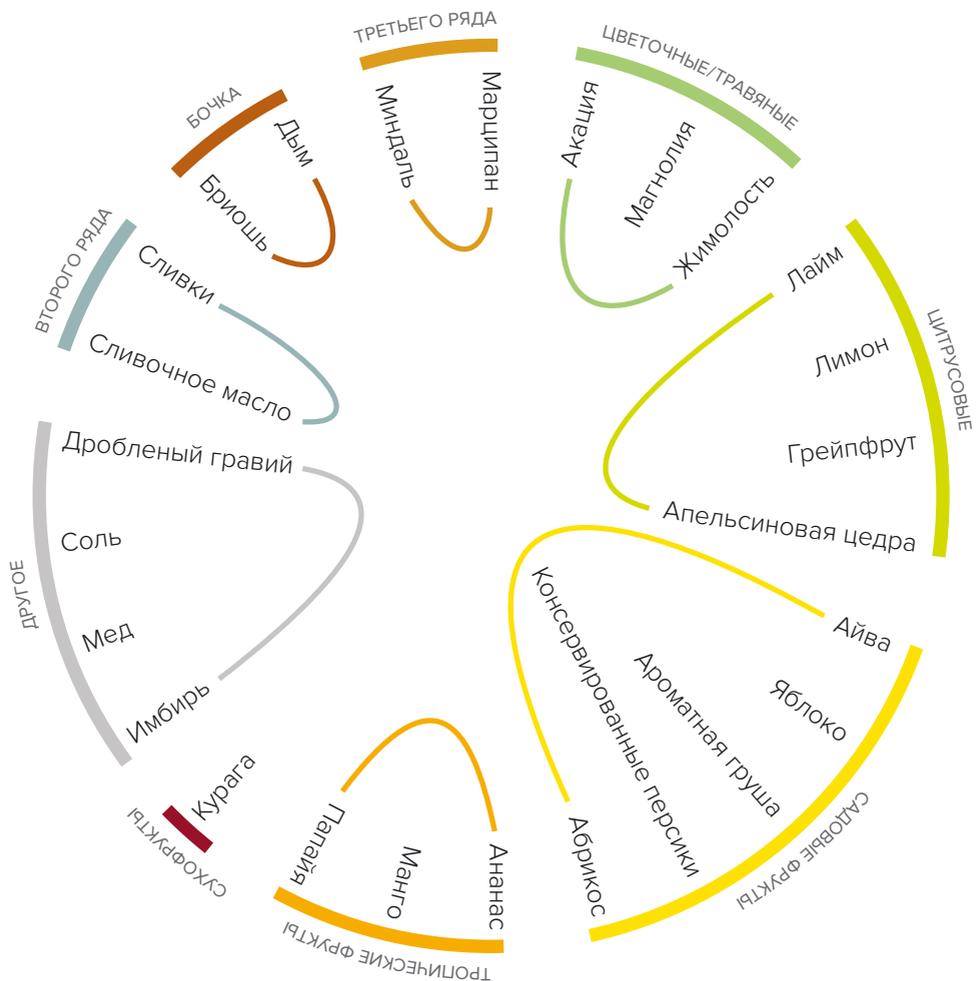
## ХАРАКТЕРИСТИКИ



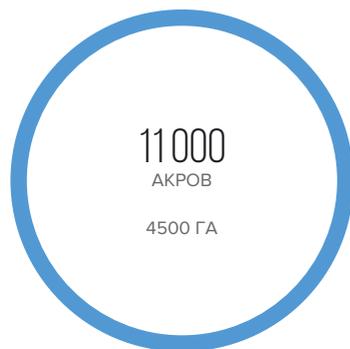
## ПРЕОБЛАДАЮЩИЕ ВКУСЫ



## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

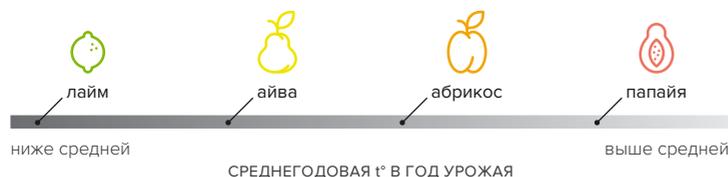


📍 Происхождение: Франция



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ БОРДО, ФРАНЦИЯ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ПОДАВАТЬ ХОЛОДНЫМ



15 ЛЕТ И БОЛЬШЕ



20–30\$ И БОЛЕЕ



### СОРТА ВИНОГРАДА

Сладкие вина из региона Бордо – исключительно из белых сортов винограда:



#### СÉMILLON (СЕМИЛЬОН)

Наиболее популярный сорт винограда. Sémillon добавляет вину полнотельность и нотки тропических фруктов.



#### SAUVIGNON BLANC (СОВИЬОН БЛАН)

Придает вину нотки лайма и грейпфрута в сочетании с деликатной кислоткой.



#### MUSCADELLE (МЮСКАДЕЛЬ)

Данный сорт винограда в небольших долях присутствует в купажах.



### ОСНОВНЫЕ МЕСТНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА

Виноградники Sauternes обычно расположены в долине реки Гаронны, где благодаря особому микроклимату поздней осенью виноград затрагивается «благородной плесенью» (см. Глоссарий).

- Sauternes (Сотерн)
- Bordeaux Moelleux (Бордо Муалё)
- Barsac (Барсак)
- Sainte-Croix-du-Mont (Сент-Круа-дю-Мон)
- Loupiac (Лупьяк)
- Graves Supérieures (Грав Суперьер)
- Premières Côtes de Bordeaux (Премьер Кот де Бордо)
- Cadillac (Кадийяк)



Некоторые винодельни изготавливают вина только из винограда, затронутого «благородной плесенью».



В бокале Sauternes (120 мл) содержится приблизительно 17 г сахара. Тем не менее благодаря деликатной кислотке вино не кажется приторным.



📍 Происхождение: Испания



### СУХИЕ РАЗНОВИДНОСТИ ХЕРЕСА

Изготавливаются из винограда Palomino Fino (Паломино Фино) и классифицируются в зависимости от метода производства.

 **FINO&MANZANILLA (ФИНО И МАНСАНИЛЬЯ)**  
Прозрачное вино с солоноватыми фруктовыми ароматами. Подается охлажденным.

 **AMONTILLADO (АМОНТИЛЬЯДО)**  
Вино с пикантным вкусом, ореховыми нотками и невязкой сладостью.

 **PALO CORTADO (ПАЛО КОРТАДО)**  
Благородное вино с нотками жареного кофе и патоки.

 **OLOROSO (ОЛОРОСО)**  
Насыщенное вино с темным оттенком, пикантными ореховыми нотками и умеренной сладостью.

## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ АНДАЛУСИЯ, ИСПАНИЯ

### СЛАДКИЕ РАЗНОВИДНОСТИ ХЕРЕСА

Производятся из сортов винограда Pedro Ximenez (Педро Хименес) и Moscatel (Москатель).

 **PX (PEDRO XIMENEZ)**  
Густое сладкое вино с нотками инжира и финика.

 **MOSCATEL**  
Приторно сладкое вино с карамельными нотками.

 **КУПАЖИРОВАННЫЙ СЛАДКИЙ ХЕРЕС**  
Купаж Oloroso Sherry и PX.

 **DRY: 5–45 г/л**

 **MEDIUM: 5–115 г/л**

 **PALE CREAM: 45–115 г/л**

 **CREAM: 115–140 г/л**

 **DULCE: >160 г/л**



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО  
ИЛИ ДЕСЕРТНОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



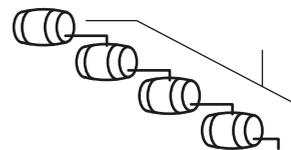
ДО 2 ЛЕТ



15–20\$

### «СОЛЕРА»

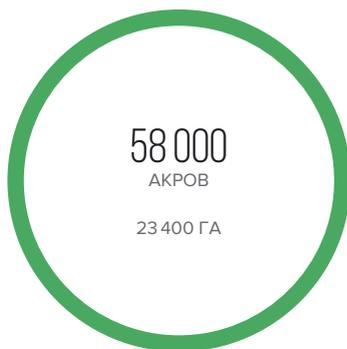
При производстве хереса используют уникальный метод многолетней выдержки «солера». Солерой называется многоярусная конструкция из бочек. В ней насчитывается от 3 до 9 ярусов – криадер.



В верхних криадерах находятся самые молодые вина. Самые выдержанные вина – в нижнем ярусе. Вина «двигаются вниз по лестнице» от 3 до 50 лет или больше. Обязательным элементом в производстве хереса является использование хересных дрожжей (флора), плотный слой которых препятствует контакту вина с воздухом.



📍 Происхождение: Италия



## РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

◀ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ИТАЛИЯ



БОКАЛ ДЛЯ БЕЛОГО



ТЕМПЕРАТУРА ПОГРЕБА



15 ЛЕТ И БОЛЬШЕ



20–30\$



Vin Santo изготавливается методом «аппасименто». Виноградные грозди выкладывают на подстилки из прессованной соломы, где в течение 6 месяцев плоды теряют до 70% влаги.



Затем производят отжим винограда и помещают сок в дубовые или каштановые бочки. Процесс брожения может длиться до 4 лет.



### СТИЛИ ВИНА



#### БЕЛОЕ VIN SANTO

Наиболее распространенный стиль вина с нотками инжира, миндаля и карамели. Производится из сортов винограда Malvasia Bianca (Мальвазия Бьянка) и Trebbiano (Треббьяно).



#### КРАСНОЕ VIN SANTO

Редко встречающееся вино Occhio di Pernice (Оккио ди Пернис) с нотками карамели, кофе и фундука. Изготавливается из винограда Sangiovese.



Тоскана и Умбрия являются основными итальянскими регионами – производителями Vin Santo. Великолепны также вина Malvasia delle Lipari (Мальвазия деле Липари), изготовленные по той же технологии из винограда Malvasia на Сицилии.



Vin Santo – традиционное пасхальное вино.



# Винная карта

# Страны – производители вина

ARGENTINA (АРГЕНТИНА)

AUSTRALIA (АВСТРАЛИЯ)

AUSTRIA (АВСТРИЯ)

CHILE (ЧИЛИ)

FRANCE (ФРАНЦИЯ)

GERMANY (ГЕРМАНИЯ)

ITALY (ИТАЛИЯ)

NEW ZEALAND (НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ)

PORTUGAL (ПОРТУГАЛИЯ)

SOUTH AFRICA (ЮЖНАЯ АФРИКА)

SPAIN (ИСПАНИЯ)

UNITED STATES  
(СОЕДИНЕННЫЕ ШТАТЫ АМЕРИКИ)



# ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ МИРА

Почти во всех странах мира производят вино. 80% всего производства приходится на 12 стран, представленных в данной книге.



## ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ VS ТЕПЛЫЙ

Климат определяет вкус вина. Чаще всего прохладный климат придает вину кислинку и терпкость, в то время как теплый дарит напитку сладость и яркие ароматы.



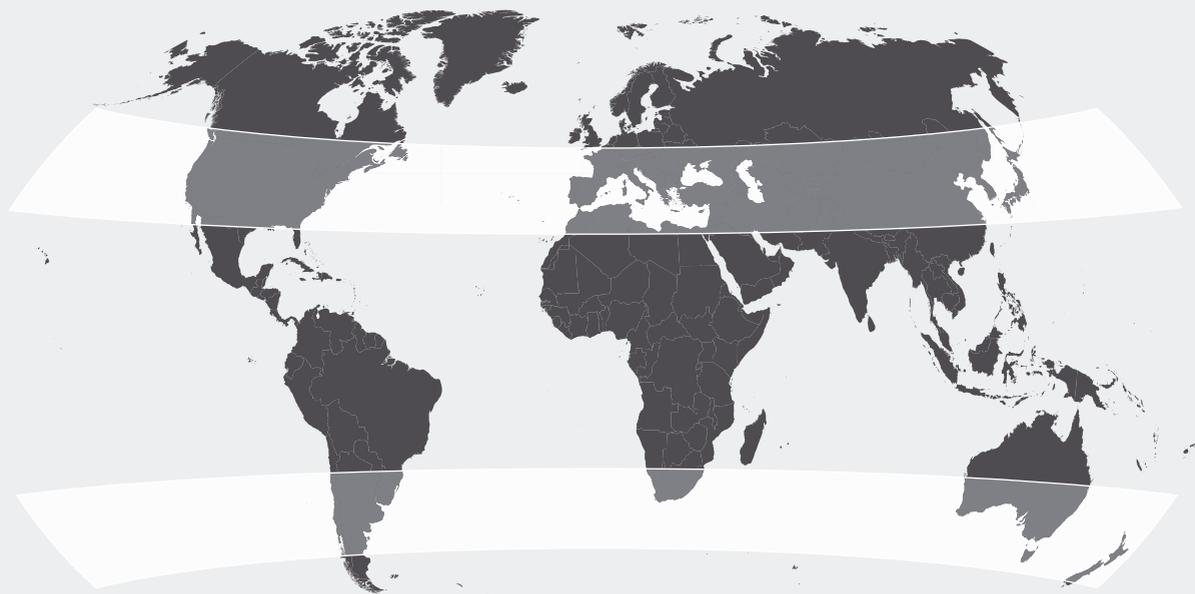
**РЕГИОНЫ С ПРОХЛАДНЫМ КЛИМАТОМ**  
Регионы с прохладным климатом знамениты производством высококлассных белых вин с более высоким уровнем кислотности. Чаще всего они расположены в зонах довольно высоких широт, на возвышенностях и в районах, где властвуют прохладные ветры.

**РЕГИОНЫ С ТЕПЛЫМ КЛИМАТОМ**  
Регионы с теплым климатом производят красные и белые вина с умеренным или высоким уровнем кислотности.

**РЕГИОНЫ С ЖАРКИМ КЛИМАТОМ**  
В таких регионах изготавливают насыщенные красные вина с умеренным или низким уровнем кислотности.

---

## ТАМ, ГДЕ РАСТЕТ ВИНОГРАД

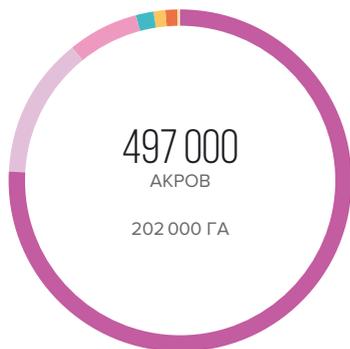


### ОСНОВНЫЕ ШИРОТЫ ВЫЗРЕВАНИЯ ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЫ

В этих широтах располагаются основные местности, в которых выращивают виноград. Территории выращивания винограда не ограничиваются указанными местностями. Благодаря уникальной географии, специфическому микроклимату и энтузиазму виноделов вино производят также в Бразилии, Мексике, Индии и России.

# Аргентина

Аргентина знаменита яркими, насыщенными фруктовыми винами из винограда Malbec. 75% всего мирового Malbec производится в Аргентине.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ МЕНДОСА (MENDOZA)
- ◀ САН-ХУАН (SAN JUAN)
- ◀ ЛА РИОХА (LA RIOJA)
- ◀ ПАТАГОНИЯ (PATAGONIA)
- ◀ САЛЬТА (SALTA)
- ◀ КАТАМАРКА (CATAMARCA)
- ◀ ТУКУМАН (TUCUMAN)

## ВИНА АРГЕНТИНЫ

### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА MALBEC

Их ароматы в зависимости от года и способа выдержки варьируются от пикантных малиновых до насыщенных ежевичных с нотками сладкого табака.



### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА SYRAN

Обладают ароматами ежевики, лакрицы, сливы и какао. Лучшие вина производят в высокогорных местностях.



### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА CABERNET SAUVIGNON

Обладают насыщенными ароматами ежевики, мокко и табачного листа.



### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА TORRONTÉS

Варируются от сухих до полусухих вин с насыщенными нотками персика и гуавы.



### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА BONARDA/DOUCE NOIR

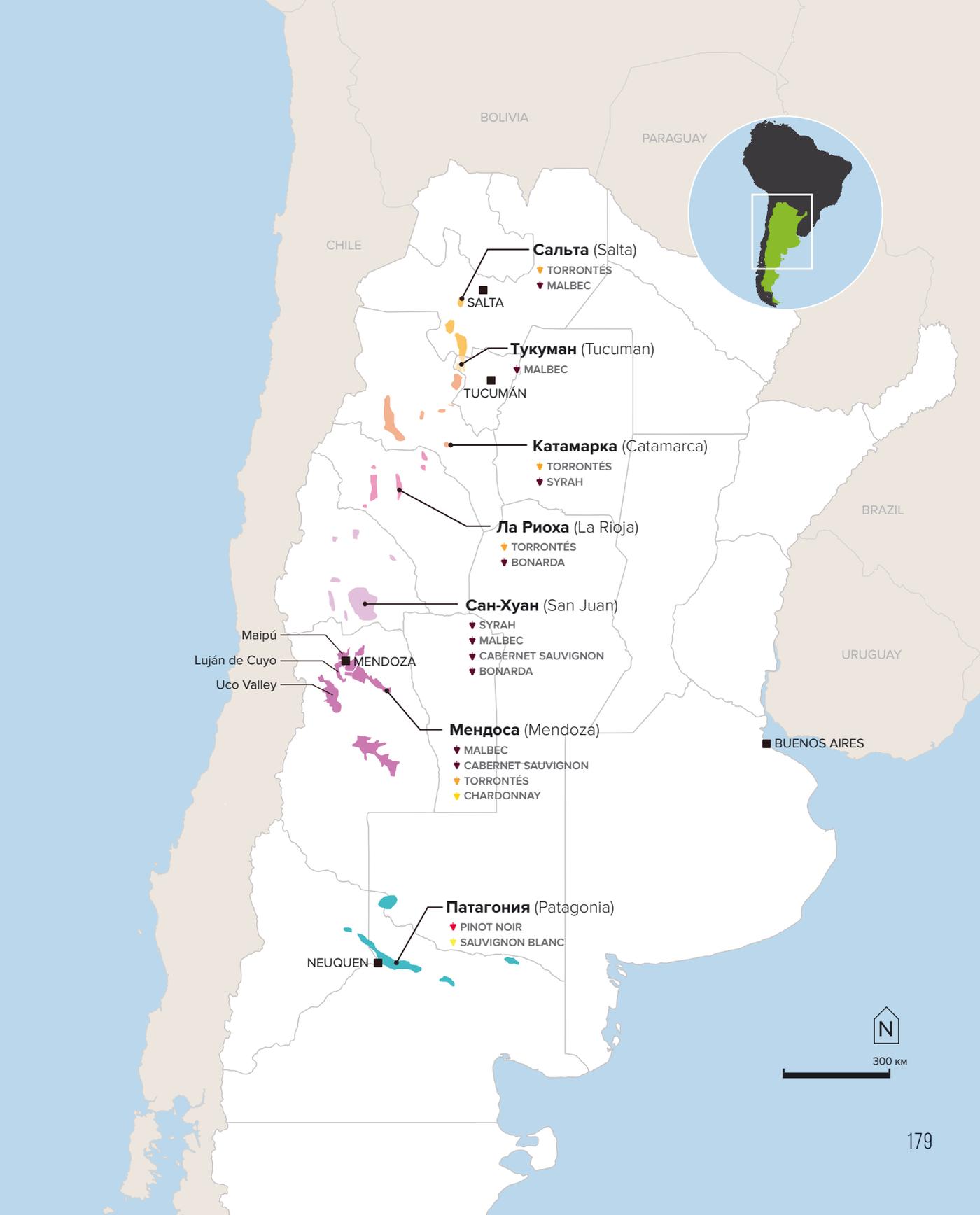
Обладают нотками черной смородины, лакрицы и сушеных трав. Второй по объему производства сорт после Malbec.



### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА PINOT NOIR

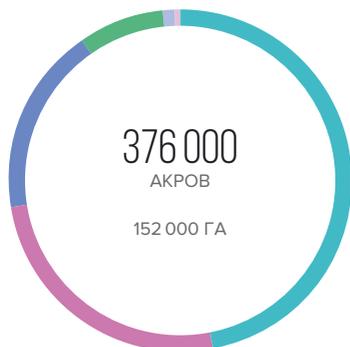
Обладают нотками свежей малины, ревеня и пряной сливы.





# Австралия

Австралия знаменита винами из винограда Shiraz, родственного французскому Syrah с дымчатым ароматом и долгим фруктовым послевкусием. Три основных региона существенно разнятся по климатическим условиям и представляют целую линейку вин.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ ЮЖНАЯ АВСТРАЛИЯ (SOUTH AUSTRALIA)
- ◀ НОВЫЙ ЮЖНЫЙ УЭЛЬС (NEW SOUTH WALES)
- ◀ ВИКТОРИЯ (VICTORIA)
- ◀ ЗАПАДНАЯ АВСТРАЛИЯ (WESTERN AUSTRALIA)
- ◀ ТАСМАНИЯ (TASMANIA)
- ◀ КВИНСЛЕНД (QUEENSLAND)



### ЗАПАДНАЯ АВСТРАЛИЯ



ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Западная Австралия славится молодым вином Chardonnay. Регион также производит довольно много легкотельного вина Cabernet Sauvignon со вкусом спелых ягод, фиалок и деликатной кислинкой.

- ▼ МОЛОДОЕ CHARDONNAY
- ▼ SAUVIGNON BLANC
- ▼ КУПАЖИ CABERNET И MERLOT



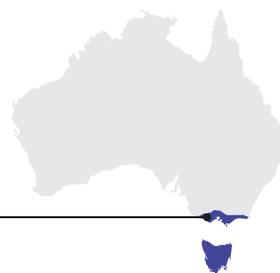
### ЮЖНАЯ И ЦЕНТРАЛЬНАЯ АВСТРАЛИЯ



ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Этот крупнейший регион славится дымными насыщенными винами Shiraz, Sémillon и Chardonnay. На небольших виноградниках, расположенных в относительно прохладных местах, производят отличный сухой рислинг и нежный Sauvignon Blanc.

- ▼ SHIRAZ
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ DRY RIESLING



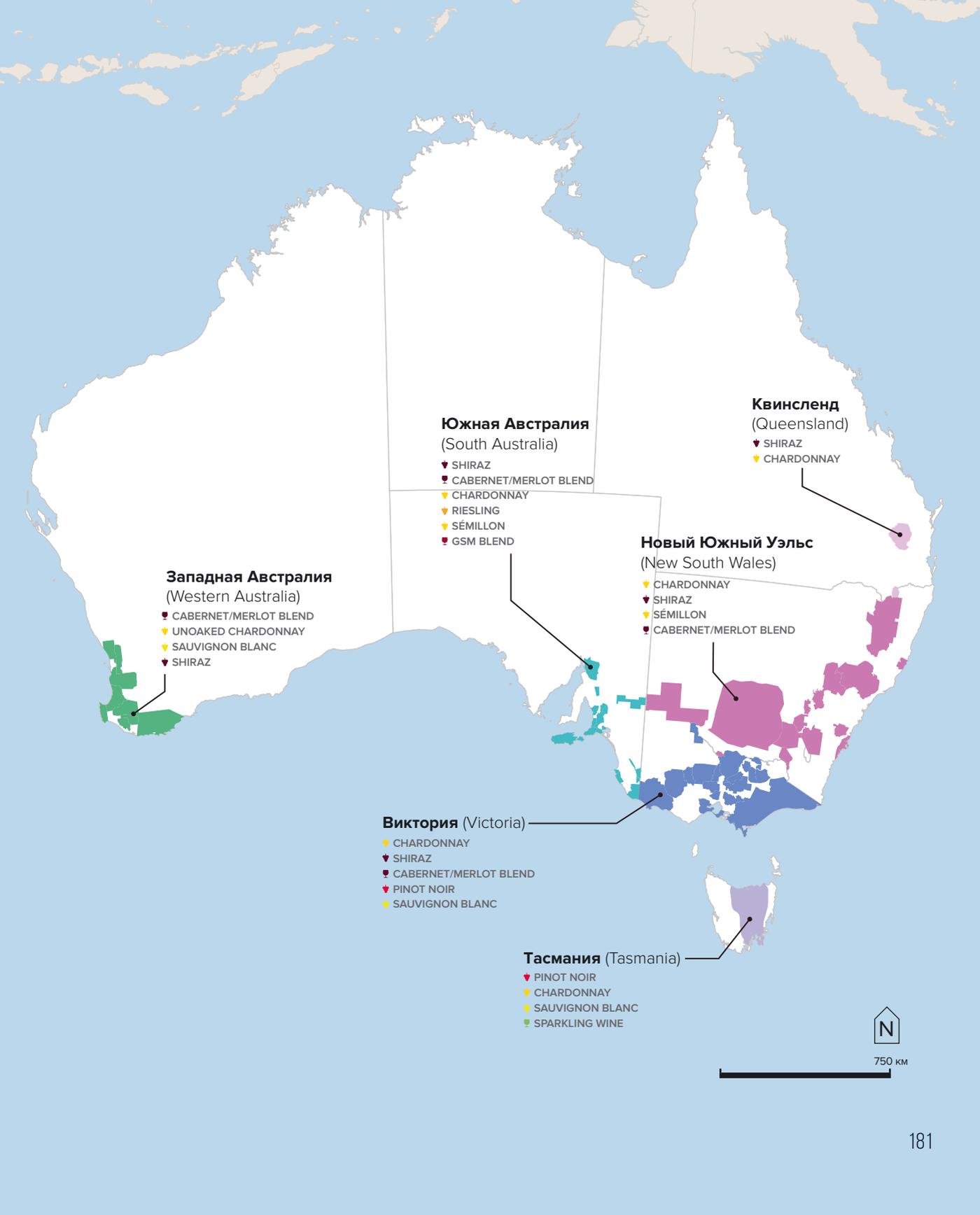
### ВИКТОРИЯ И ТАСМАНИЯ



ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Самый прохладный регион производит Pinot Noir и Chardonnay.

- ▼ PINOT NOIR
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ SAUVIGNON BLANC



**Западная Австралия**  
(Western Australia)

- ▣ CABERNET/MERLOT BLEND
- ▣ UNOAKED CHARDONNAY
- ▣ SAUVIGNON BLANC
- ▣ SHIRAZ

**Южная Австралия**  
(South Australia)

- ▣ SHIRAZ
- ▣ CABERNET/MERLOT BLEND
- ▣ CHARDONNAY
- ▣ RIESLING
- ▣ SÉMILLON
- ▣ GSM BLEND

**Квинсленд**  
(Queensland)

- ▣ SHIRAZ
- ▣ CHARDONNAY

**Новый Южный Уэльс**  
(New South Wales)

- ▣ CHARDONNAY
- ▣ SHIRAZ
- ▣ SÉMILLON
- ▣ CABERNET/MERLOT BLEND

**Виктория** (Victoria)

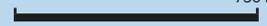
- ▣ CHARDONNAY
- ▣ SHIRAZ
- ▣ CABERNET/MERLOT BLEND
- ▣ PINOT NOIR
- ▣ SAUVIGNON BLANC

**Тасмания** (Tasmania)

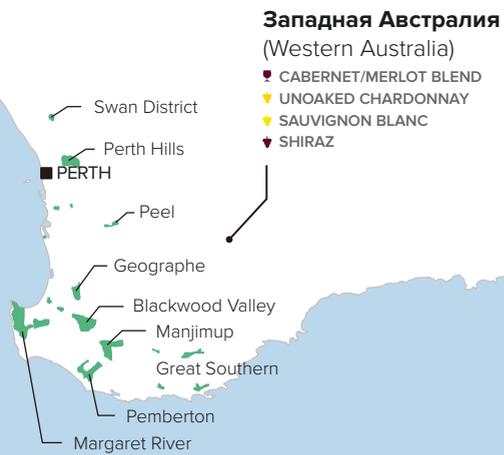
- ▣ PINOT NOIR
- ▣ CHARDONNAY
- ▣ SAUVIGNON BLANC
- ▣ SPARKLING WINE



750 км



# ГЕОГРАФИЯ АВСТРАЛИЙСКОГО ВИНОДЕЛИЯ





**Квинсленд**  
(Queensland)

- ▼ SHIRAZ
- ▼ CHARDONNAY

South Burnett

BRISBANE

**Южная Австралия**  
(South Australia)

- ▼ SHIRAZ
- ▼ CABERNET/MERLOT BLEND
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ RIESLING
- ▼ SÉMILLON
- ▼ GSM BLEND

Southern Flinders Ranges

Clare Valley

Barossa Valley

Eden Valley

Riverland

Adelaide Plains

ADELAIDE

Adelaide Hills

McLaren Vale

Langhorne Creek

Currency Creek

Southern Fleurieu

Kangaroo Island

Mount Benson

Robe

Padthaway

Wrattenbully

Coonawarra

Mount Gambier

**Новый Южный Уэльс**  
(New South Wales)

- ▼ CHARDONNAY
- ▼ SHIRAZ
- ▼ SÉMILLON
- ▼ CABERNET/MERLOT BLEND

Granite Belt

New England Australia

Hastings River

Mudgee

Orange

Cowra

Hunter Valley

SYDNEY

Southern Highlands

Shoalhaven Coast

Canberra District

Tumbarumba

Murray Darling

Swan Hill

Riverina

Hilltops

Gundagai

Heathcote

Bendigo

Macedon Ranges

Pyrenees

Grampians

Henty

MELBOURNE

Geelong

Sunbury

Mornington Peninsula

Yarra Valley

Pericoota

Goulburn Valley

Rutherglen

Glenrowan

Beechworth

Alpine Valleys

King Valley

Strathbogrie Ranges

Gippsland

Upper Goulburn

**Виктория (Victoria)**

- ▼ CHARDONNAY
- ▼ SHIRAZ
- ▼ CABERNET/MERLOT BLEND
- ▼ PINOT NOIR
- ▼ SAUVIGNON BLANC

**Тасмания (Tasmania)**

- ▼ PINOT NOIR
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ SAUVIGNON BLANC
- ▼ SPARKLING

North West

Pipers River

Tamar Valley

East Coast

Coal River Valley

Derwent Valley

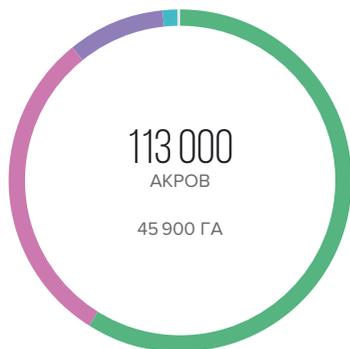
Huon Valley



300 км

# Австрия

По винодельческой классификации Австрия – страна с прохладным климатом. Австрийские белые вина обладают минеральными, а красные – перечными нотками.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ НИДЕРОСТЕРРАЙХ/НИЖНЯЯ АВСТРИЯ (NIEDERÖSTERREICH)
- ◀ БУРГЕНЛАНД (BURGENLAND)
- ◀ ШТАЙЕРМАРК/ШТИРИЯ (STEIERMARK, STYRIA)
- ◀ ВЕНА (WIEN)
- ◀ ДРУГИЕ РЕГИОНЫ

## ВИНА АВСТРИИ

### 🍷 ИЗ ВИНОГРАДА GRÜNER VELTLINER

Самое знаменитое австрийское вино варьируется от легкого с перечно-фруктовыми нотками до насыщенных категории Reserve, которые выдерживаются в дубовых бочках и обладают яркими ароматами тропических фруктов.

- 🗝 «Перечные» нотки  
характерны для вина из
- NIEDERÖSTERREICH
    - WEINVIERTEL
    - TRAISENTAL

- 🍷 «Фруктовые» нотки  
характерны для вина из
- NIEDERÖSTERREICH
    - KREMSTAL
    - KAMPTAL
    - WAGRAM
    - WACHAU

🍷 ИЗ ВИНОГРАДА ZWEIGELT  
Легкотельное красное вино с яркими вишневыми нотками и травяным послевкусием. Розовые вина богаты фруктовыми нотками.

- BURGENLAND
- NIEDERÖSTERREICH
  - CARNUNTUM
  - THERMENREGION

🍷 ИЗ ВИНОГРАДА  
BLAUER PORTUGIESER  
Легкие красные вина с нотками красных ягод и лесных трав.

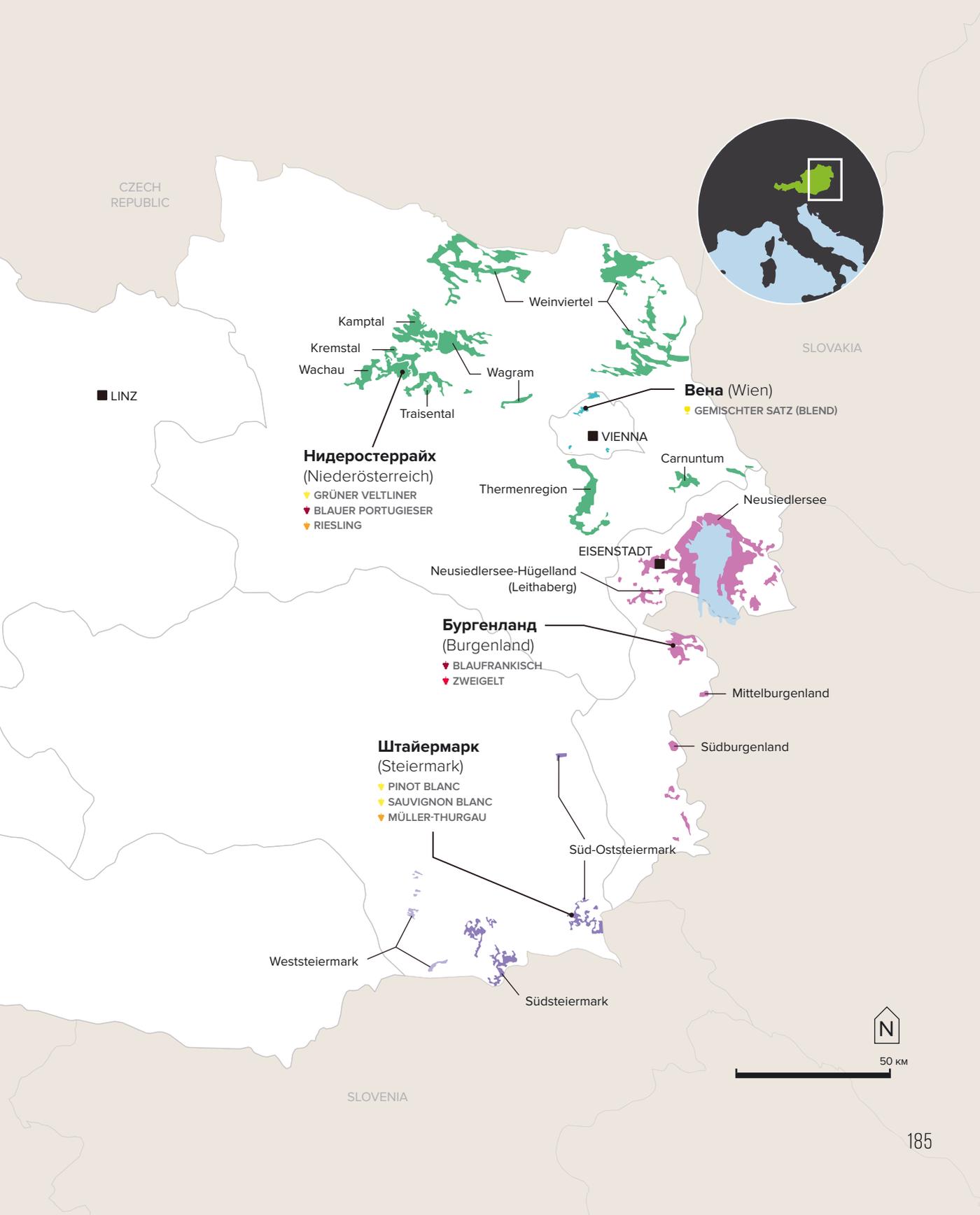
- NIEDERÖSTERREICH
  - THERMENREGION
  - WEINVIERTEL

🍷 ИЗ ВИНОГРАДА  
BLAUFRÄNKISCH  
Пикантное красное вино с ароматами лесных красных ягод и перечными нотками.

- BURGENLAND
- NIEDERÖSTERREICH
  - CARNUNTUM
  - THERMENREGION

🍷 ИЗ ВИНОГРАДА PINOT BLANC  
Вино под названием Weissburgunder (Вайсбургундер). Обладает цветочными нотками, с оттенками сухих трав.

- NIEDERÖSTERREICH
- LEIHTABERG (BURGENLAND)



CZECH  
REPUBLIC



SLOVAKIA

Kamptal  
Kremstal  
Wachau  
Traisental  
Weinviertel  
Wagram

**Нидеростеррайх**  
(Niederösterreich)

- ▼ GRÜNER VELTLINER
- ▼ BLAUER PORTUGIESER
- ▼ RIESLING

■ LINZ

**Вена (Wien)**

▼ GEMISCHTER SATZ (BLEND)

■ VIENNA

Thermenregion

Carnuntum

Neusiedlersee

Neusiedlersee-Hügelland  
(Leithaberg)

EISENSTADT

**Бургенланд**  
(Burgenland)

- ▼ BLAUFRAKISCH
- ▼ ZWEIFELT

Mittelburgenland

Südburgenland

**Штайермарк**  
(Steiermark)

- ▼ PINOT BLANC
- ▼ SAUVIGNON BLANC
- ▼ MÜLLER-THURGAU

Süd-Oststeiermark

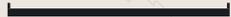
Weststeiermark

Südsteiermark

SLOVENIA

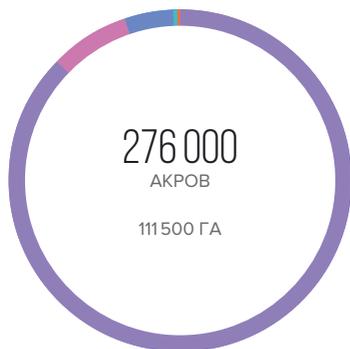


50 KM



# Чили

Прохладный климат Чили определяет ориентированность на производство вин в стиле Bordeaux. Чили делится на три винодельческие области – от побережья до предгорий Анд.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ ЦЕНТРАЛЬНАЯ ДОЛИНА (CENTRAL VALLEY)
- ◀ АКОНКАГУА (ACONCAGUA)
- ◀ ЮГ (SOUTH)
- ◀ КОКИМБО (COQUIMBO)
- ◀ АУСТРАЛЬ (AUSTRAL)
- ◀ АТАКАМА (ATACAMA)



### ПОБЕРЕЖЬЕ

☁ ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Прохладный климат побережья объясняется воздействием холодного течения Гумбольдта. Среди местных вин есть белые с едва уловимыми солоновато-цитрусовыми нотками и яркие вина Pinot Noir.

- 🍷 CHARDONNAY
- 🍷 SAUVIGNON BLANC
- 🍷 PINOT NOIR



### ВНУТРЕННИЕ ОБЛАСТИ

☀ ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Внутренние области знамениты элегантными красными винами. Специализируются на купажах в стиле Bordeaux с нотками красных фруктов и деликатной кислинкой.

- 🍷 КУПАЖ MERLOT И CABERNET FRANC
- 🍷 PETIT VERDOT
- 🍷 SYRAH
- 🍷 CARMÉNÈRE
- 🍷 CARIÑENA (CARIGNAN)



### АНДЫ

☀ ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Виноградники в предгорьях Анд производят красные вина, с нотками спелых фруктов и ярко выраженной кислинкой.

- 🍷 SYRAH
- 🍷 CABERNET SAUVIGNON
- 🍷 CABERNET FRANC
- 🍷 CARMÉNÈRE

**Атакама (Atacama)**  
 ■ COPIAPÓ  
 Copiapó Valley  
 PISCO (BRANDY)

Huasco Valley

LA SERENA ■ Elqui Valley

**регион Кокимбо (Coquimbo Region)**  
 ■ Limari Valley  
 Choapa Valley

**регион Аконкагуа (Aconcagua Region)**  
 ■ VALPARAISO  
 Leyda Valley  
 ■ SANTIAGO  
 Maipo Valley

**регион Центральной долины (Central Valley Region)**  
 ■ RANCAGUA  
 Cachapoal Valley  
 Colchagua Valley  
 Curico Valley  
 Maule Valley  
 ■ TALCA

CONCEPCIÓN ■ Itata Valley

**Южный регион (South Region)**  
 ■ BÍO-BÍO  
 Bío-Bío Valley  
 Malleco Valley  
 ■ TEMUCO

**регион Аустраль (Austral Region)**  
 ■ OSORNO  
 Osorno Valley



200 км

# Франция

Главная мировая винодельческая держава. Рекордное разнообразие стилей и вкусов вина. Страну можно разделить на три условные климатические зоны.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ ЛАНГЕДОК-РУССИЛЬОН (LANGUEDOC-ROUSSILLON)
- ◀ БОРДО (BORDEAUX)
- ◀ ДОЛИНА РОНЫ (RHÔNE VALLEY)
- ◀ ДОЛИНА ЛУАРЫ (LOIRE VALLEY)
- ◀ ЮГО-ЗАПАДНЫЙ РЕГИОН (SOUTH WEST)
- ◀ ПРОВАНС (PROVENCE)
- ◀ ШАМПАНЬ (CHAMPAGNE)
- ◀ БУРГУНДИЯ (BURGUNDY)
- ◀ БОЖОЛЕ (BEAUJOLAIS)
- ◀ ЭЛЬЗАС (ALSACE)
- ◀ КОРСИКА (CORSICA)



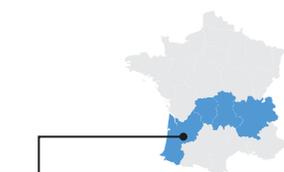
### СЕВЕРНАЯ ФРАНЦИЯ

☁ ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Вина Северной Франции отличаются заметной кислинкой, нотками незрелых фруктов и минеральностью.

ОСНОВНЫЕ ВИНА:

- 🍷 CHAMPAGNE
- 🍷 MUSCADET
- 🍷 LOIRE SAUVIGNON BLANC
- 🍷 BURGUNDY CHARDONNAY
- 🍷 LOIRE CHENIN BLANC
- 🍷 ALSACE RIESLING
- 🍷 BURGUNDY PINOT NOIR



### ЦЕНТРАЛЬНАЯ ФРАНЦИЯ

☀ ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Умеренная кислинка, ароматы незрелых фруктов и минеральность.

ОСНОВНЫЕ ВИНА:

- 🍷 BORDEAUX SÉMILLON
- 🍷 BEAUJOLAIS GAMAY
- 🍷 КУПАЖ КРАСНОГО BORDEAUX
- 🍷 SYRAH СЕВЕРНОЙ РОНЫ
- 🍷 SAUTERNES



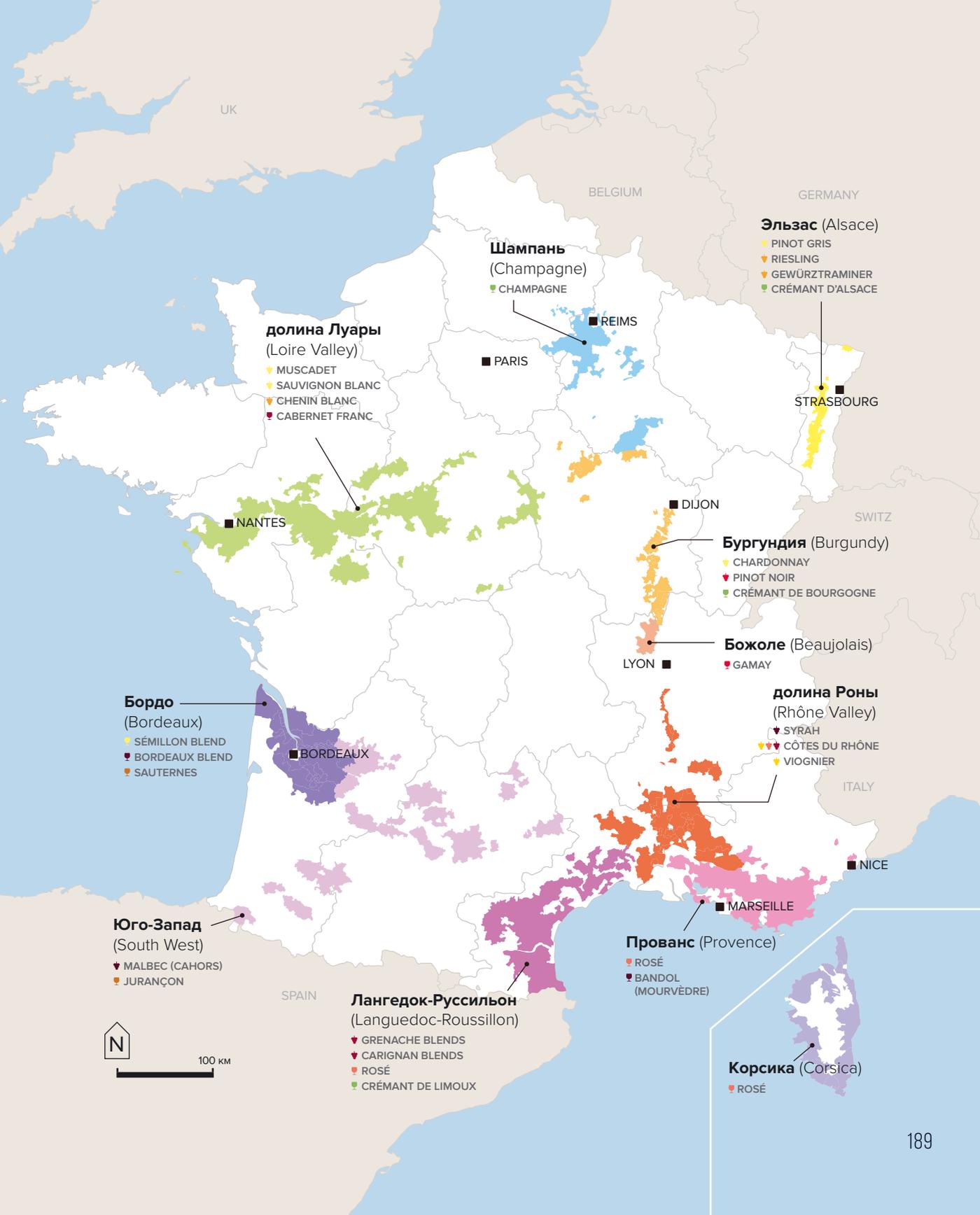
### СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ ЧАСТЬ ФРАНЦИИ

☀ ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Умеренная кислинка, ароматы зрелых фруктов и пряные нотки.

ОСНОВНЫЕ ВИНА:

- 🍷 LIMOUX ИГРИСТОЕ
- 🍷 PROVENCE ROSÉ
- 🍷 RHÔNE/GSM КУПАЖ
- 🍷 CORBIÈRES CARIGNAN И GSM



UK

BELGIUM

GERMANY

**Шампань (Champagne)**  
 CHAMPAGNE

**Эльзас (Alsace)**  
 PINOT GRIS  
 RIESLING  
 GEWÜRZTRAMINER  
 CRÉMANT D'ALSACE

**долина Луары (Loire Valley)**  
 MUSCADET  
 SAUVIGNON BLANC  
 CHENIN BLANC  
 CABERNET FRANC

REIMS

PARIS

STRASBOURG

NANTES

DIJON

**Бургундия (Burgundy)**  
 CHARDONNAY  
 PINOT NOIR  
 CRÉMANT DE BOURGOGNE

SWITZ

**Божоле (Beaujolais)**  
 GAMAY

LYON

**долина Роны (Rhône Valley)**  
 SYRAH  
 CÔTES DU RHÔNE  
 VIOGNIER

ITALY

**Бордо (Bordeaux)**  
 SÉMILLON BLEND  
 BORDEAUX BLEND  
 SAUTERNES

BORDEAUX

NICE

**Юго-Запад (South West)**  
 MALBEC (CAHORS)  
 JURANÇON

**Прованс (Provence)**  
 ROSÉ  
 BANDOL (MOURVÈDRE)

**Корсика (Corsica)**  
 ROSÉ

**Лангедок-Руссильон (Languedoc-Roussillon)**  
 GRENACHE BLENDS  
 CARIGNAN BLENDS  
 ROSÉ  
 CRÉMANT DE LIMOUX

SPAIN

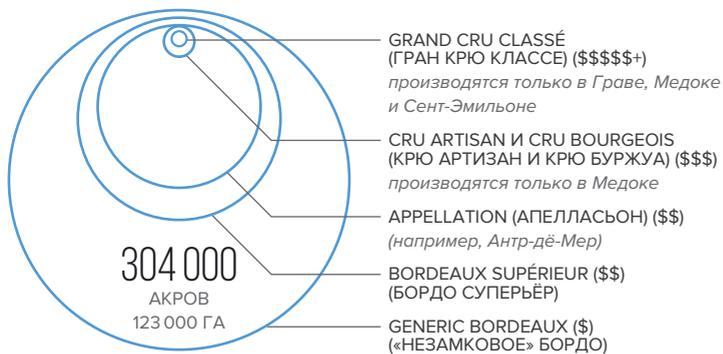


100 км

# ФРАНЦИЯ: БОРДО

Сорта винограда Merlot и Cabernet Sauvignon происходят из Бордо и являются основой для знаменитых купажей вин Bordeaux. На красные вина приходится порядка 90% всего производства региона.

## КЛАССИФИКАЦИЯ КРАСНЫХ ВИН BORDEAUX



## В ПОИСКАХ КАЧЕСТВА

Обращайте внимание на год урожая и ищите вина с указанием апелласьона производства. Надпись на этикетке «Grand Vin de Bordeaux» означает, что это лучшее вино от производителя.



### ЛУЧШИЕ УРОЖАИ:

2010, 2009, 2008, 2005, 2003, 2000, 1998, 1990, 1989

## ВИНА РЕГИОНА БОРДО

### 🍷 «ЛЕВОБЕРЕЖНОЕ» BORDEAUX

На западном берегу реки Гаронны в основном расположены виноградники Cabernet Sauvignon. Там производят вина с нотками черной смородины, фиалки, табака, какао и лакрицы в сочетании с плотной структурой танинов. Потенциал хранения – 20 лет.

### 🍷 BORDEAUX BLANC

Купаж состоит из сортов Sémillon и Sauvignon Blanc. Ароматы цитрусовых, ромашки и пчелиного воска. Более интенсивные Bordeaux Blanc производятся в Пессак-Леоньяне (Pessac-Léognan) и Граве, более легкие изготавливают в Антр-дэ-Мер (Entre-Deux-Mers).

### 🍷 «ПРАВОБЕРЕЖНОЕ» BORDEAUX

Восточный берег реки Гаронны отдан винограду Merlot, который в основном используется для купажирования с Cabernet Franc. В вине доминируют нотки клубники, инжира, сливы, ванили, жареного миндаля. Потенциал хранения – 30 лет.

### 🍷 ROSÉ И CLAIRET

Сухие розовые вина насыщенных оттенков с ароматами красной смородины, земляники, пиона и плодов шиповника. Вино Clairlet (Кларет) было основной продукцией Bordeaux в XVIII–XIX веках.

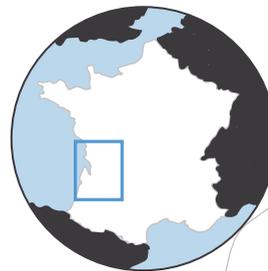
### 🍷 CÔTES DE BORDEAUX

Местности, расположенные вблизи рек, называются «Côtes» – «берега». Здесь производятся купажи Merlot, с нотками красных фруктов, зеленого сладкого перца и трав. Потенциал хранения – 10 лет.

### 🍷 SAUTERNES

На берегах Гаронны производятся отличные десертные вина. Самое знаменитое из них – Сотерн, густое вино с медовыми, восковыми и персиковыми нотками из винограда Sémillon.

POITOU-CHARENTES  
(COGNAC REGION)



**Медок (Médoc)**

- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ MERLOT
- ▼ PETIT VERDOT

**Кот де Бордо (Côtes de Bordeaux)**

- ▼ MERLOT
- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ CABERNET FRANC
- ▼ SAUVIGNON BLANC

**Либурне (Libournais)**

- ▼ MERLOT
- ▼ CABERNET FRANC
- ▼ CABERNET SAUVIGNON

Médoc

Saint-Estèphe

Paulliac

Saint-Julien

Haut Médoc

Listrac-Médoc

Moulis

Margaux

Haut Médoc

Blaye Côtes de Bordeaux

Côtes de Blaye

Blaye

Côtes de Bourg

Pomerol

Lalande-de-Pomerol

Montagne-St-Émilion

St.-Georges-St-Émilion

Lussac-St-Émilion

Puisseguin-St-Émilion

Francs Côtes de Bordeaux

Castillon Côtes de Bordeaux

LIBOURNE

Saint-Émilion

Fronsac

Canon-Fronsac

**Грав (Graves)**

- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ MERLOT
- ▼ SÉMILLON
- ▼ SAUVIGNON BLANC

BORDEAUX

Graves-de-Vayres

Premières Côtes de Bordeaux

Pessac-Léognan

Dordogne River

Saint-Foy-Bordeaux

**Антр-дэ-Мер (Entre-Deux-Mers)**

- ▼ CÔTES DE BORDEAUX
- ▼ BORDEAUX BLANC

**Сотерн (Sauternes)**

- ▼ SAUTERNES

Cadillac

Cérons

Loupiac

Barsac

Sauternes

Sainte-Croix-du-Mont

Graves Supérieures

LANGON

Haut-Benauge

Côtes de Bordeaux St. Macaire

**местные вина Bordeaux (Bordeaux Regional Wines)**

- ▼ BORDEAUX
- ▼ BORDEAUX SUPÉRIEUR
- ▼ ROSÉ/CLAIRET
- ▼ CRÉMANT DE BORDEAUX

BORDEAUX REGIONAL

SOUTH WEST REGION

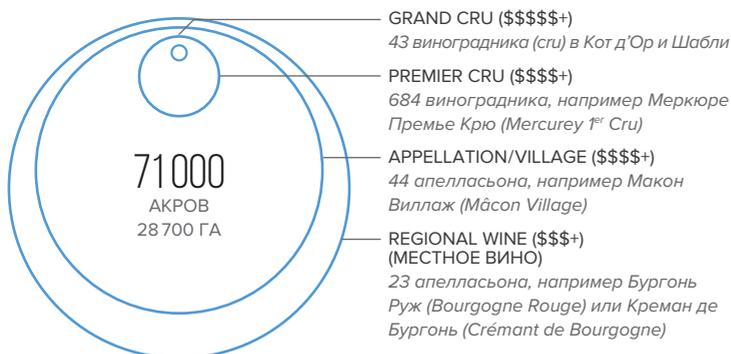


20 км

# ФРАНЦИЯ: БУРГУНДИЯ

Chardonnay и Pinot Noir – гордость Бургундии. Доля Chardonnay в общем объеме производства составляет 60%, но самые знаменитые вина Бургундии делаются из Pinot Noir.

## КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН БУРГУНДИИ



## ВИНА БУРГУНДИИ

### 🍷 CHABLIS

Шабли производят из винограда Chardonnay без выдержки в бочках. Для вин Chablis характерны нотки желтого яблока, маракуйи и цитрусовых. Вина категории Grand Cru выдерживаются в бочке и становятся мягче.

### 🍷 CHARDONNAY (MÂCONNAIS)

Регион Маконне производит легкое молодое вино из Chardonnay с ароматами спелого желтого яблока, нотками лимонной цедры, абрикоса и пикантным послевкусием. Пуйи-Фюиссе (Pouilly-Fuissé), Сан-Веран (Saint-Véran) и Вире-Клессе (Viré-Clessé) – основные местности производства.

### 🍷 PINOT NOIR (CÔTE D'OR)

Относящиеся к категории Village вина отличаются нотками грибов, чернозема, кислых ягод. Вина категорий Premier Cru и Grand Cru обладают ароматами сушеной клюквы, засахаренного гибискуса, ванили и розы.

### 🍷 CRÉMANT DE BOURGOGNE

Эти белые и розовые игристые вина производятся по той же технологии, что и Champagne. Великолепное соотношение цены и качества.

## ТЕРМИНОЛОГИЯ

**Domaine:** хозяйство, производящее вино из собственного винограда.

**Négociant:** производитель вина, не имеющий собственных виноградников.

**Clos:** виноградник с четко определенными границами.

**Lieu-dit/Climat:** особый участок виноградника, обладающий климатическими особенностями (специфика Бургундии).



### ЛУЧШИЕ УРОЖАИ:

2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2005

### 🍷 CHARDONNAY (CÔTE D'OR)

Регион Кот д'Ор в основном производит выдержанное в бочке Chardonnay с нотками желтого яблока, лимонной цедры, айвового пирога, ванили и фундука. Особого внимания заслуживают вина Chardonnay из региона Кот де Бон (Côte de Beaune).

### 🍷 PINOT NOIR (ДРУГИЕ РЕГИОНЫ)

Регион Кот Шалонез (Côte Chalonnaise) также производит вина Pinot Noir с нотками слив, ежевики и гвоздики, сушеных листьев и чернозема. Интересны вина Givry (Живри) и Mercrey (Меркюре).

### Шабли (Chablis)

▼ CHARDONNAY

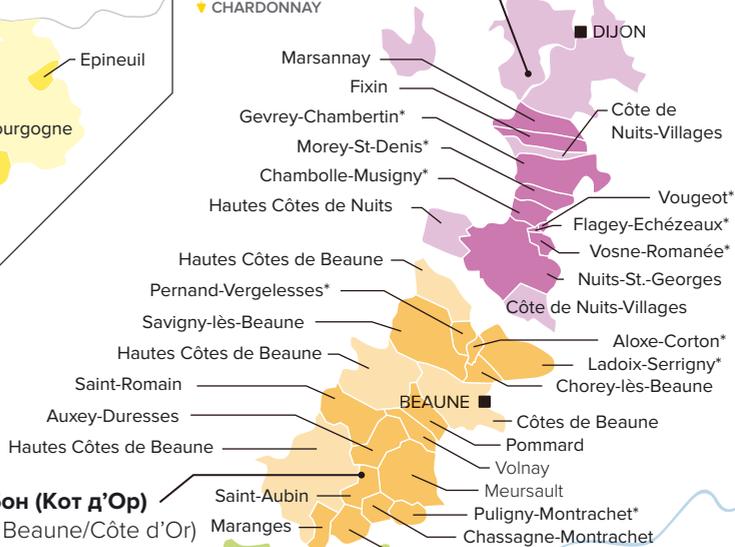


\* также сорта Pinot Noir & Sauvignon Blanc

### Кот дё Нюи (Кот д'Ор)

(Côte de Nuits / Côte d'Or)

▼ PINOT NOIR  
▼ CHARDONNAY



### Кот де Бон (Кот д'Ор)

(Côte de Beaune/Côte d'Or)

▼ PINOT NOIR  
▼ CHARDONNAY



### Кот Шалонез

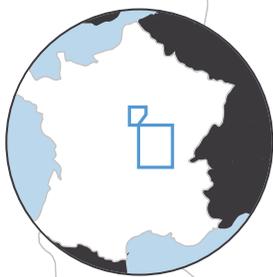
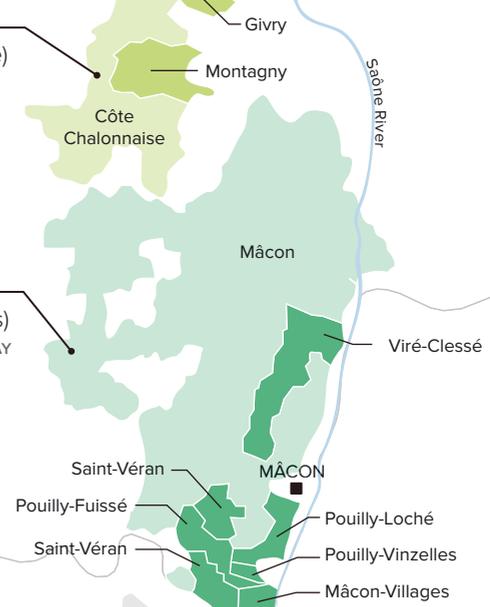
(Côte Chalonnaise)

▼ CHARDONNAY  
▼ PINOT NOIR  
▼ ALIGOTÉ

### Маконне

(Mâconnais)

▼ CHARDONNAY  
▼ PINOT NOIR



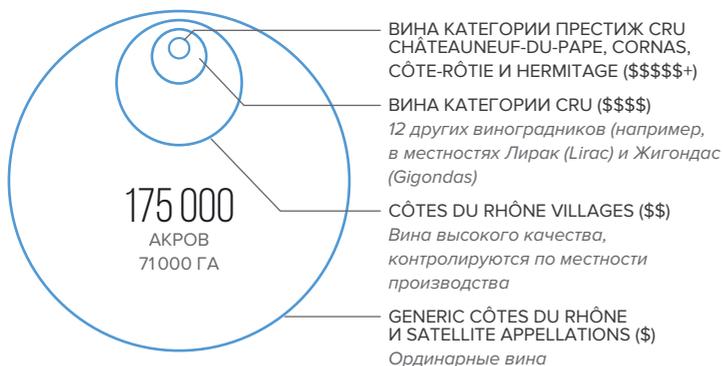
20 км

\* В этих местностях производят вина категории CRU.

# ФРАНЦИЯ: ДОЛИНА РОНЫ

Долина Роны знаменита купажами красными винами Южной Роны с нотками кожи и фруктов и винами Syrah Северной Роны с пикантными травяными нотками.

## КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН ДОЛИНЫ РОНЫ



## В ПОИСКАХ КАЧЕСТВА

Вина разных урожаев отличаются по вкусовым характеристикам. Вина от лучших производителей знамениты постоянством вкусов и ароматов и большим потенциалом хранения.



ЛУЧШИЕ УРОЖАИ:

2012, 2010, 2009, 2007,  
2005, 2001, 2000

## ВИНА ДОЛИНЫ РОНЫ

### 🍷 CÔTES DU RHÔNE КРАСНОЕ

В купажах красных вин Южной Роны содержание винограда Grenache довольно высокое. Несмотря на свою насыщенность, эти вина редко выдерживаются в бочках. Ароматы варьируются от засахаренной малины до кожи и бекона.

### 🍷 CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Едва ли не самые яркие купажи выдержанных вин Южной Роны создаются как минимум из 13 различных сортов винограда. Основные – Grenache, Syrah, Mourvèdre и Cinsault.

### 🍷 RHÔNE ROSÉ И TAVEL ROSÉ

Розовые вина из долины Роны – это букет ароматов земляники и красной смородины. Считается, что розовые вина из региона Тавель любил Эрнест Хемингуэй.

### 🍷 SYRAH

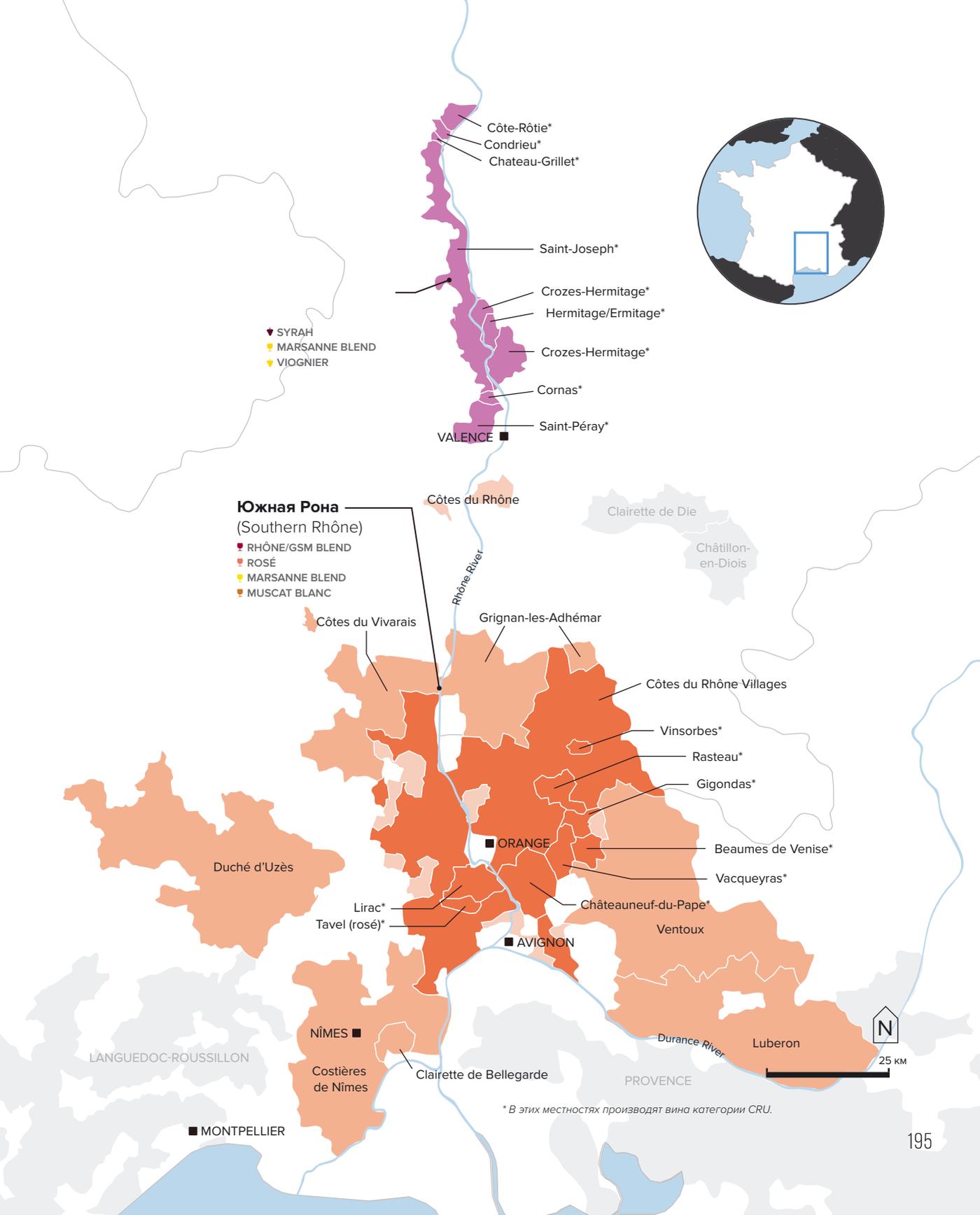
Северная Рона, родина этого винограда, производит насыщенные и плотные вина с традиционными ароматами черной смородины, лакрицы, слив и оливков. Потенциал хранения – 20 лет.

### 🍷 CÔTES DU RHÔNE БЕЛОЕ

Marsanne и Viognier – главные сорта винограда для производства белых вин долины Роны. Вина обладают ароматами цитрусовых и нотками яблок, пчелиного воска и минералов. Северная Рона знаменита насыщенными белыми винами с нотками миндаля, белого персика и цветка апельсина.

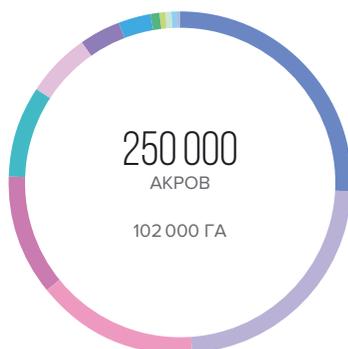
### 🍷 MUSCAT BEAUMES DE VENISE

Редкое Muscat Blanc относится к категории, которую французы называют VDN (Vin doux naturel – вино естественной сладости), – крепленое десертное вино. Вина отличаются ароматами орхидей, засахаренного апельсина, меда и тропических фруктов.



# Германия

Германия – страна с прохладным климатом. Знаменита винами из винограда сортов Riesling и Pinot Noir.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ РЕЙНХЕССЕН (RHEINHESSEN)
- ◀ ПФАЛЬЦ (PFALZ)
- ◀ БАДЕН (BADEN)
- ◀ ВЮРТЕМБЕРГ (WÜRTTEMBERG)
- ◀ МОЗЕЛЬ (MOSEL)
- ◀ ФРАНКЕН (FRANKEN)
- ◀ НАХЕ (NAHE)
- ◀ РЕЙНГАУ (RHEINGAU)
- ◀ ЗААЛЕ-УНСТРУТ (SAALE-UNSTRUT)
- ◀ АР (AHR)
- ◀ САКСОНИЯ (SACHSEN)
- ◀ МИТТЕЛЬРЕЙН (MITTEL RheIN)
- ◀ ХЕССИШЕ БЕРГШТРАССЕ (HESSISCHE BERGSTRASSE)

## ВИНА ГЕРМАНИИ

### 🍷 RIESLING

Лучший немецкий сорт винограда, основа ароматных вин, варьирующихся от сухих (trocken) до сладких десертных айсвайн (eiswein).

- MOSEL
- RHEINGAU
- RHEINHESSEN
- MITTEL RheIN

### 🍷 DORNFELDER

Простое красное вино с ароматами красных ягод, травяными нотками и пикантной кислинкой.

- RHEINHESSEN
- PFALZ

### 🍷 MÜLLER-THURGAU

Легкое ароматное вино с персиковыми и цветочными нотками.

- RHEINHESSEN
- FRANKEN
- PFALZ

### 🍷 PINOT GRIS И PINOT BLANC

В Германии производят большое разнообразие вин из винограда сортов Pinot Blanc (Weissburgunder) и Pinot Gris (Grauburgunder). Этим винам присущи ароматы белого персика, цитрусовых и изысканные нотки медовых сот.

- BADEN

### 🍷 PINOT NOIR

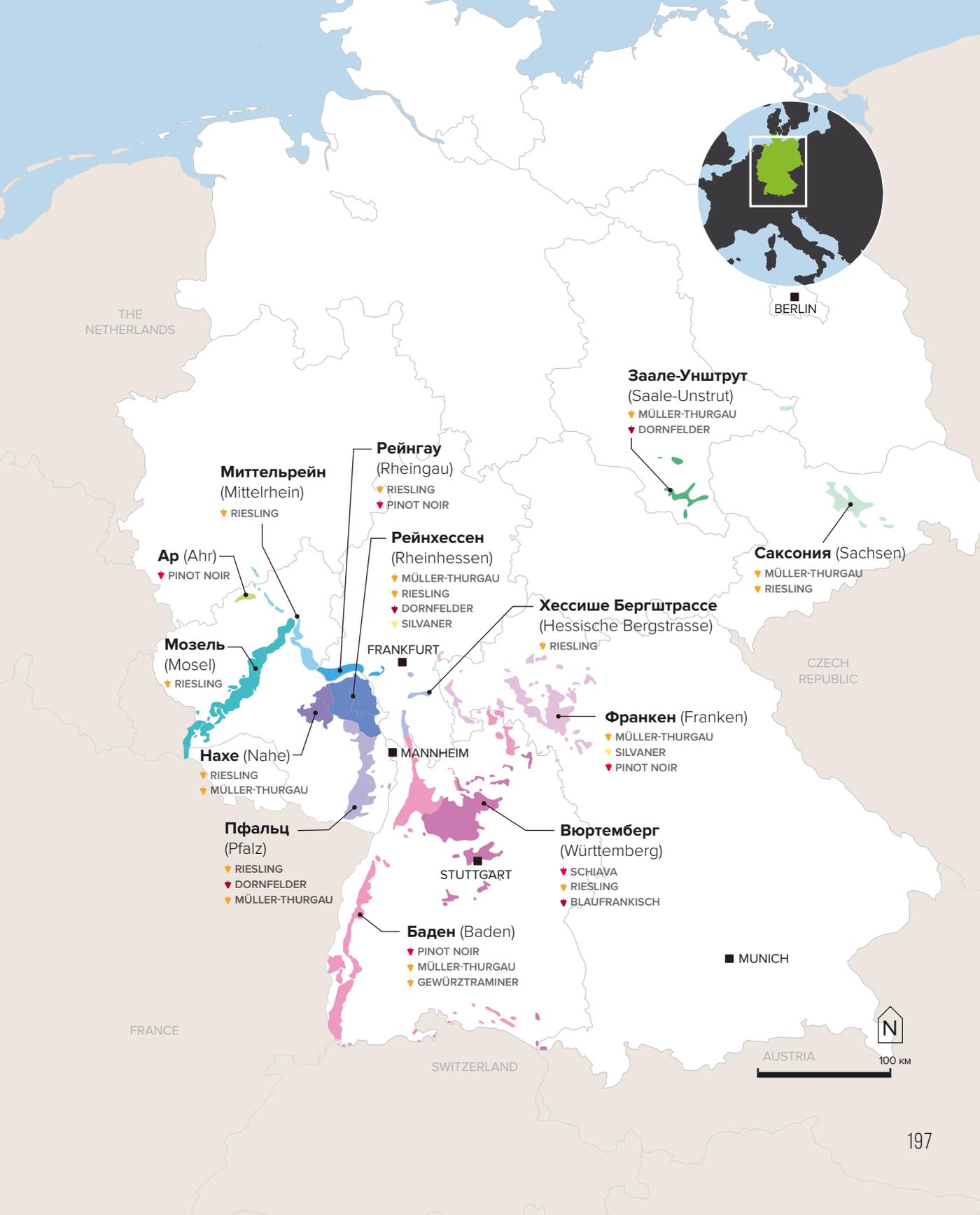
Популярным в Германии вином из Pinot Noir (Spätburgunder) присущи ароматы клюквы и вишни. Они напоминают красные бургундские.

- BADEN
- FRANKEN
- AHR

### 🍷 SILVANER

Легкие сухие белые вина с ощущением кислинкой, ароматами цедры и зеленого яблока.

- RHEINHESSEN
- FRANKEN



BERLIN

THE NETHERLANDS

FRANCE

SWITZERLAND

AUSTRIA



100 KM

- Миттельрейн (Mittelrhein)**  
 ▼ RIESLING
- Ар (Ahr)**  
 ▼ PINOT NOIR
- Мозель (Mosel)**  
 ▼ RIESLING
- Нахе (Nahe)**  
 ▼ RIESLING  
 ▼ MÜLLER-THURGAU
- Пфальц (Pfalz)**  
 ▼ RIESLING  
 ▼ DORNFELDER  
 ▼ MÜLLER-THURGAU
- Баден (Baden)**  
 ▼ PINOT NOIR  
 ▼ MÜLLER-THURGAU  
 ▼ GEWÜRZTRAMINER
- Рейнгау (Rheingau)**  
 ▼ RIESLING  
 ▼ PINOT NOIR
- Рейнхессен (Rheinhessen)**  
 ▼ MÜLLER-THURGAU  
 ▼ RIESLING  
 ▼ DORNFELDER  
 ▼ SILVANER
- Хессисхе Бергштрассе (Hessische Bergstrasse)**  
 ▼ RIESLING
- Франкен (Franken)**  
 ▼ MÜLLER-THURGAU  
 ▼ SILVANER  
 ▼ PINOT NOIR
- Вюртемберг (Württemberg)**  
 ▼ SCHIAVA  
 ▼ RIESLING  
 ▼ BLAUFRANKISCH
- Заале-Унштрут (Saale-Unstrut)**  
 ▼ MÜLLER-THURGAU  
 ▼ DORNFELDER
- Саксония (Sachsen)**  
 ▼ MÜLLER-THURGAU  
 ▼ RIESLING

FRANKFURT

MANNHEIM

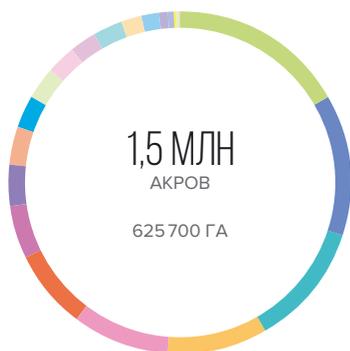
STUTTGART

MUNICH

CZECH REPUBLIC

# Италия

Италия знаменита многообразием и качеством вин. Страну можно разделить на три условные климатические зоны.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ СИЦИЛИЯ (SICILY)
- ◀ АПУЛИЯ (PUGLIA)
- ◀ ВЕНЕТО (VENETO)
- ◀ ТОСКАНА (TUSCANY)
- ◀ ЭМИЛИЯ-РОМАНЬЯ (EMILIA-ROMAGNA)
- ◀ ПЬЕМОНТ (PIEDMONT)
- ◀ АБРУЦЦО (ABRUZZO)
- ◀ КАМПАНИЯ (CAMPANIA)
- ◀ ЛОМБАРДИЯ (LOMBARDY)
- ◀ ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ (FRIULI-VENEZIA GIULIA)
- ◀ САРДИНИЯ (SARDEGNA)
- ◀ МАРКЕ (MARCHE)
- ◀ ЛАЦИО (LAZIO)
- ◀ ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ (TRENTINO-ALTO ADIGE)
- ◀ УМБРИЯ (UMBRIA)
- ◀ КАЛАБРИЯ (CALABRIA)
- ◀ МОЛИЗЕ (MOLISE)
- ◀ БАЗИЛИКАТА (BASILICATA)
- ◀ ЛИГУРИЯ (LIGURIA)
- ◀ ВАЛЛЕ Д'АОСТА (VALLE D'AOSTA)



ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Вина с севера Италии обладают заметной кислоткой, ароматами незрелых фруктов и трав.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- 🍷 PROSECCO
- 🍷 MOSCATO D'ASTI
- 🍷 PINOT GRIGIO
- 🍷 SOAVE
- 🍷 BARBERA
- 🍷 VALPOLICELLA
- 🍷 BAROLO (NEBBIOLO)



ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Здесь производят вина с ароматами спелых фруктов, нотками кожи и глины.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- 🍷 LAMBRUSCO
- 🍷 VERMENTINO
- 🍷 CHIANTI (SANGIOVESE)
- 🍷 SUPER TUSCAN (BORDEAUX BLEND)
- 🍷 MONTEPULCIANO
- 🍷 VIN SANTO



ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Южноитальянские вина обладают умеренной кислоткой, ароматами сладких фруктов и деликатными нотками кожи.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- 🍷 VERMENTINO
- 🍷 CANNONAU (GRENACHE)
- 🍷 PRIMITIVO
- 🍷 NEGROAMARO
- 🍷 NERO D'AVOLA
- 🍷 MARSALA



**Ломбардия**  
(Lombardy)

- ▼ PINOT GRIGIO
- ▼ FRANCIACORTA
- ▼ PINOT NOIR
- ▼ VALTELLINA

**Трентино-Альто-Адидже**  
(Trentino-Alto Adige)

- ▼ PINOT GRIGIO
- ▼ TRENTO
- ▼ GEWÜRZTRAMINER

**Фриули-Венеция-Джулия**  
(Friuli-Venezia Giulia)

- ▼ PINOT GRIGIO
- ▼ SAUVIGNON BLANC
- ▼ FRIULANO
- ▼ MERLOT

**Валле д'Аоста**  
(Valle d'Aosta)

- ▼ PETITE ROUGE
- ▼ PETITE ARVINE

**Венето** (Veneto)

- ▼ VALPOLICELLA
- ▼ PINOT GRIGIO
- ▼ SOAVE
- ▼ PROSECCO

**Эмилия-Романья**  
(Emilia-Romagna)

- ▼ LAMBRUSCO
- ▼ SANGIOVESE
- ▼ TREBBIANO

**Марке** (Marche)

- ▼ VERDICCHIO
- ▼ MONTEPULCIANO

**Пьемонт** (Piedmont)

- ▼ MOSCATO D'ASTI
- ▼ BAROLO
- ▼ BARBARESCO
- ▼ BARBERA
- ▼ DOLCETTO
- ▼ NEBBIOLO

**Тоскана**  
(Tuscany)

- ▼ SANGIOVESE
- ▼ CHIANTI
- ▼ SUPER TUSCAN
- ▼ VERMENTINO
- ▼ VIN SANTO

**Умбрия** (Umbria)

- ▼ SANGIOVESE
- ▼ SAGRANTINO
- ▼ ORVIETO
- ▼ VIN SANTO

**Абруццо** (Abruzzo)

- ▼ MONTEPULCIANO
- ▼ TREBBIANO

**Молизе** (Molise)

- ▼ MONTEPULCIANO

**Апулия** (Puglia)

- ▼ PRIMITIVO
- ▼ NEGROAMARO
- ▼ SANGIOVESE
- ▼ UVA DI TROIA

**Лацио** (Lazio)

- ▼ MALVASIA
- ▼ SANGIOVESE
- ▼ CESANESE

**Кампания**  
(Campania)

- ▼ AGLIANICO
- ▼ FIANO
- ▼ FALANGHINA

**Базиликата**  
(Basilicata)

- ▼ AGLIANICO

**Сардиния**  
(Sardegna)

- ▼ VERMENTINO
- ▼ CANNONAU (GRENACHE)
- ▼ CARIGNAN

**Сицилия**  
(Sicily)

- ▼ CATARATTO
- ▼ NERO D'AVOLA
- ▼ MARSALA

**Калабрия**  
(Calabria)

- ▼ GRECO
- ▼ GAGLIOPPO

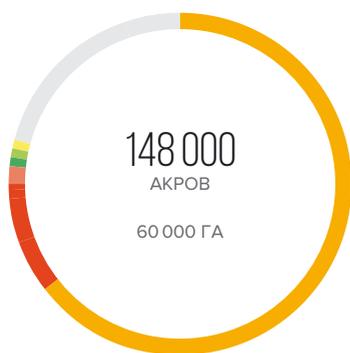


200 км

# ИТАЛИЯ: ТОСКАНА

Тоскана для Италии – как Бордо для Франции. Здесь производится впечатляющая линейка вин от ординарных до эксклюзивных мирового уровня. Самый популярный сорт винограда – Sangiovese.

## ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



- ◀ SANGIOVESE
- ◀ MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, SYRAH
- ◀ CANAIOLO NERO (КАНАЙОЛО НЕРО)
- ◀ VERMENTINO
- ◀ MALVASIA (ДЛЯ VIN SANTO)
- ◀ CHARDONNAY

## МАРКИРОВКА CHIANTI (КЪЯНТИ)

- 🕒 2,5 ГОДА: GRAN SELEZIONE  
*Производятся только в местности Chianti Classico*
- 🕒 2 ГОДА: RESERVA  
*8 местностей производства*
- 🕒 1 ГОД: CLASSICO, FIORENTINI, RUFINA  
*Производятся в местностях, маркированных как Superiore*
- 🕒 9 МЕСЯЦЕВ: CHIANTI MONTESPERTOLI
- 🕒 6 МЕСЯЦЕВ: CHIANTI  
*Вино из местностей Chianti, Ch. Colli Arentini, Ch. Colline Pisane, Ch. Colli Senesi и Ch. Montalbano*

🍷 **ЛУЧШИЕ УРОЖАИ:**  
2012, 2009, 2006, 2004,  
2001, 2000, 1999, 1997

## ВИНА ТОСКАНЫ

### 🍷 CHIANTI

Производится из сорта Sangiovese. Выдержанные вина обладают ароматами консервированной вишни, орегано, сладкого бальзамического соуса эспрессо и ароматного табака. Лучшие вина Chianti обладают пряными и травяными вкусами с нотками красных фруктов и томатов.

### 🍷 SUPER TUSCAN (СУПЕРТОСКАНСКИЕ)

Супертосканские – общее название купажированных вин, которые производятся не только из характерного для Тосканы Sangiovese, но и из традиционных для Бордо Merlot и Cabernet Franc.

### 🍷 BRUNELLO DI MONTALCINO

На 100% производится из Sangiovese и его местной разновидности – Prugnolo Gentile (Пруньоло Джентиле). Элитное Brunello выдерживается 4 года и обладает нотками лакрицы, кедра, ванили, инжира и сладких красных ягод.

### 🍷 VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Вина Vernaccia – сухие, с нотками минералов в сочетании с ароматами лимона, яблоневого цвета и груши.

### 🍷 ДРУГИЕ ТОСКАНСКИЕ ВИНА ИЗ SANGIOVESE

Помимо таких известных вин из винограда Sangiovese, как Chianti и Brunello, Тоскана может похвастаться:

🍷 CARMIGNANO  
10–20% Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon

🍷 MONTECUCCO  
18 месяцев выдержки, 34 месяца – для Reserva.

🍷 VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO  
24 месяца выдержки, 34 месяца – для Reserva.

🍷 MORELLINO DI SCANSANO  
8 месяцев выдержки, 24 месяца – для Reserva.



**Масса-Каррара**

(Massa-Carrara)

- ▼ VERMENTINO
- ▼ MERLOT

Colli di Luni

Candia dei Colli Apuani

EMILIA-ROMAGNA

**Лукка (LUCCA)**

- ▼ SANGIOVESE
- ▼ VERMENTINO

Colline Lucchesi

■ LUCCA

Montecarlo

Chianti Montalbano

Carmignano

Chianti Ruffina

Pomino

**Кьянти (Chianti)**

- ▼ SANGIOVESE
- ▼ TREBBIANO
- ▼ MERLOT
- ▼ VIN SANTO

■ FLORENCE

Chianti Colli Fiorentini

Chianti Montespertoli

Chianti Colli Arentini

Chianti Colli Arentini

Chianti Colli Arentini

■ AREZZO

**Ливорно**

(Livorno)

- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ SANGIOVESE
- ▼ MERLOT
- ▼ CABERNET FRANC

■ LIVORNO

Chianti Colline Pisane

Montescudaio

San Gimignano

▼ VERNACCIA

Chianti Classico

Chianti Colli Senesi

■ SIENA

Cortona

Terratico di Bibbona

Bolgheri

Suvereto

Val di Cornia

Monteregio di Massa Marittima

Montecucco

Chianti Colli Senesi

Montalcino

Montepulciano

UMBRIA

Elba

**Гроссето**

(Grosseto)

- ▼ SANGIOVESE
- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ MERLOT
- ▼ VERMENTINO
- ▼ CHARDONNAY

Morellino di Scansano

Sovana

LAZIO

Parrina

Capalbio

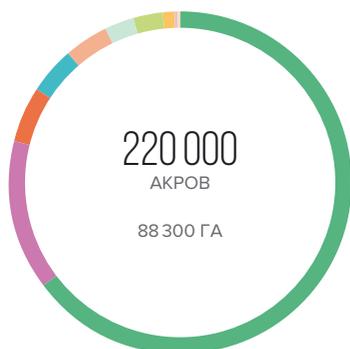
Ansonica Costa dell'Argentario



30 KM

# Новая Зеландия

Новая Зеландия – страна с прохладным климатом. Новозеландские виноделы достигли высот в производстве вина из винограда Sauvignon Blanc.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ МАЛЬБОРО (MARLBOROUGH)
- ◀ ХОУК-БЭЙ (HAWKE'S BAY)
- ◀ СЕНТРАЛ ОТАГО (CENTRAL OTAGO)
- ◀ ГИСБОРН (GISBORNE)
- ◀ КЕНТЕРБЕРИ/ДОЛИНА ВАИПАРА (CANTERBURY/WAIPARA VALLEY)
- ◀ НЕЛЬСОН (NELSON)
- ◀ ВАИРАПАПА (WAIRARAPA)
- ◀ ОКЛЕНД (AUCKLAND)
- ◀ УАИКАТО/БЭЙ-ОФ-ПЛЕНТИ (WAIKATO/BAY OF PLENTY)
- ◀ НОРТЛЕНД (NORTHLAND)

## ВИНА НОВОЙ ЗЕЛАНДИИ

### 🍷 SAUVIGNON BLANC

Совершенные вина из этого винограда радуют ароматами крыжовника, маракуйи, лайма, зелени томата, грейпфрута.

- MARLBOROUGH
- NELSON
- HAWKE'S BAY

### 🍷 PINOT GRIS

Сухие и полусухие вина с нотками яблока, груши, жимолости и пряной коврижки.

- GISBORNE
- CANTERBURY/WAIPARA VALLEY
- NELSON

### 🍷 PINOT NOIR

В винах из региона Мальборо преобладает букет кислых красных ягод, а из Централ Отаго – аромат спелой малины.

- CENTRAL OTAGO
- WAIPARA
- MARLBOROUGH

### 🍷 RIESLING

Из этого сорта новозеландские виноделы производят широкий спектр вин от абсолютно сухих с нотками лайма до соблазнительно сладких со вкусом абрикоса и меда.

- MARLBOROUGH
- CENTRAL OTAGO
- NELSON

### 🍷 CHARDONNAY

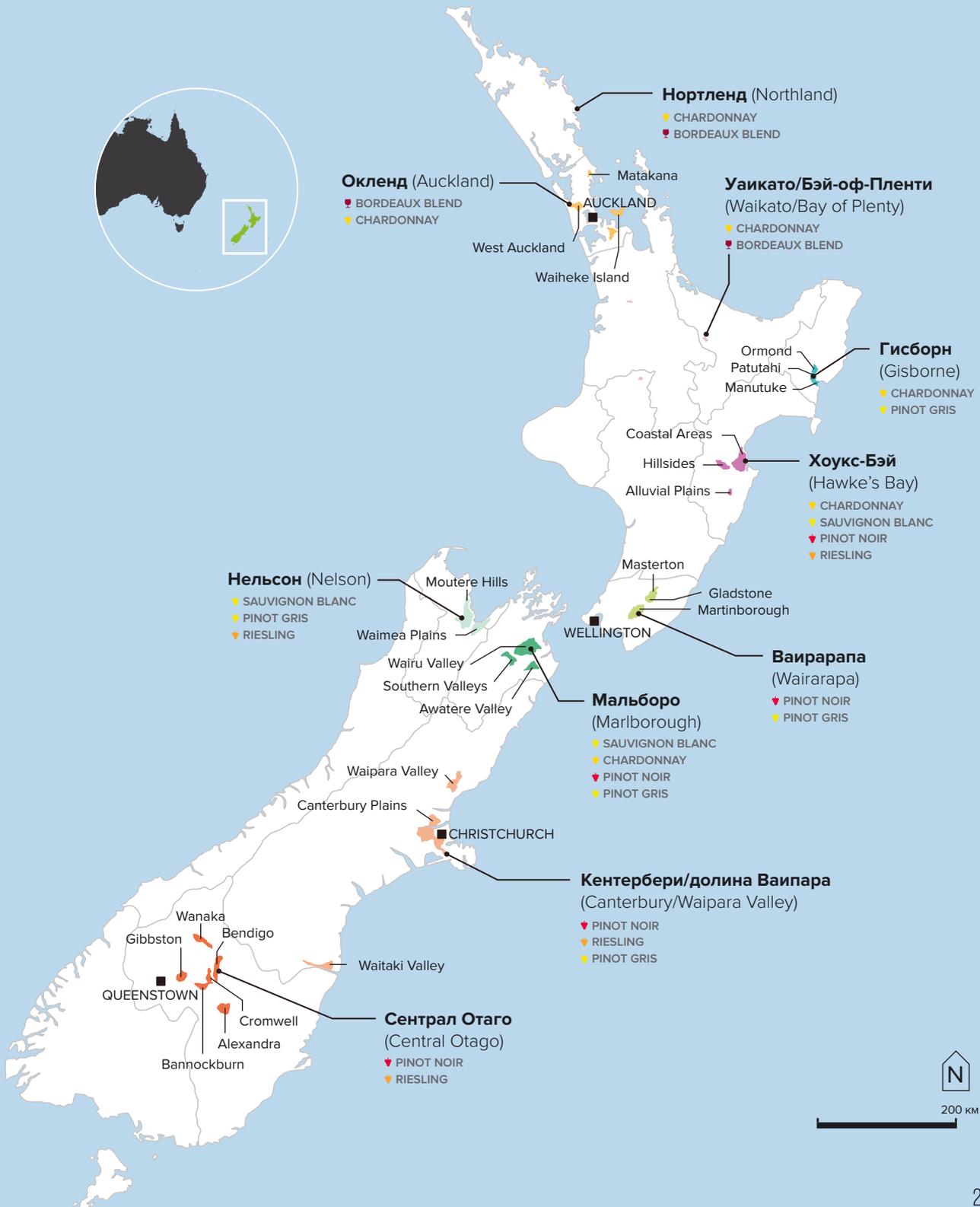
Насыщенные лимонные ароматы в сочетании с тропическими фруктами и освежающей кислинкой дарят вину привкус карамели и ванили.

- HAWKE'S BAY
- GISBORNE
- MARLBOROUGH

### 🍷 КУПАЖ BORDEAUX

Легкое фруктовое вино с интенсивным ароматом спелой черешни, специй для выпечки и кофе.

- HAWKE'S BAY
- NORTHLAND
- AUCKLAND



200 км

# Португалия

Портвейн – визитная карточка страны и гордость ее виноделая.

Другие вина, производимые в Португалии, также весьма интересны.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ ДОЛИНА ДОРУ (DOURO VALLEY)
- ◀ МИНЬЮ (MINHO)
- ◀ ВНУТРЕННЯЯ БЕЙРА (BEIRA INTERIOR)
- ◀ ЛИССАБОН (LISBOA)
- ◀ АЛЕНТЕЖУ (ALENTEJO)
- ◀ ДАУ (DÃO)
- ◀ ТЕЖУ/РИБАТЕЖУ (TEJO/RIBATEJO)
- ◀ СЕТУБАЛ (SETÚBAL)
- ◀ БЕЙРА, АТЛАНТИКО (BEIRA ATLÂNTICO)
- ◀ ТЕРРАШ ДЕ СИСТЕР (TERRAS DE CISTER)
- ◀ АЛГАРВЕ (ALGARVE)
- ◀ ТРАЗ-УЖ-МОНТИШ (TRÁS-OS-MONTES/TRANSMONTANO)
- ◀ МАДЕЙРА (MADEIRA)

## ВИНА ПОРТУГАЛИИ

### 🍷 TOURIGA NACIONAL

Главный сорт винограда в Португалии. Используется при изготовлении портвейна и в купажах красных сухих вин. Винам присущи ароматы черной сливы, ежевики, мяты и фиалки.

- ◀ DOURO
- ◀ DÃO

### 🍷 TRINCADEIRA

Вина с редкой древесной ноткой и ароматами красных ягод, барбекю, сливового соуса, изюма, нефти и шоколада.

- ◀ ALENTEJO
- ◀ LISBOA

### 🍷 TEMPRANILLO

Вина из знаменитого испанского сорта на юге страны маркируются как Aragonez, на севере – как Tinta Roriz. Радуют дымными ароматами красных ягод, корицы и горьковато-сладкого шоколада.

- ◀ ВСЯ ПОРТУГАЛИЯ

### 🍷 ARINTO

Молодым винам из этого винограда свойственны ароматы цедры. С возрастом вина приобретают нотки лимона, миндаля и медовых сот.

- ◀ ВСЯ ПОРТУГАЛИЯ

### 🍷 ALICANTE BOUSCHET

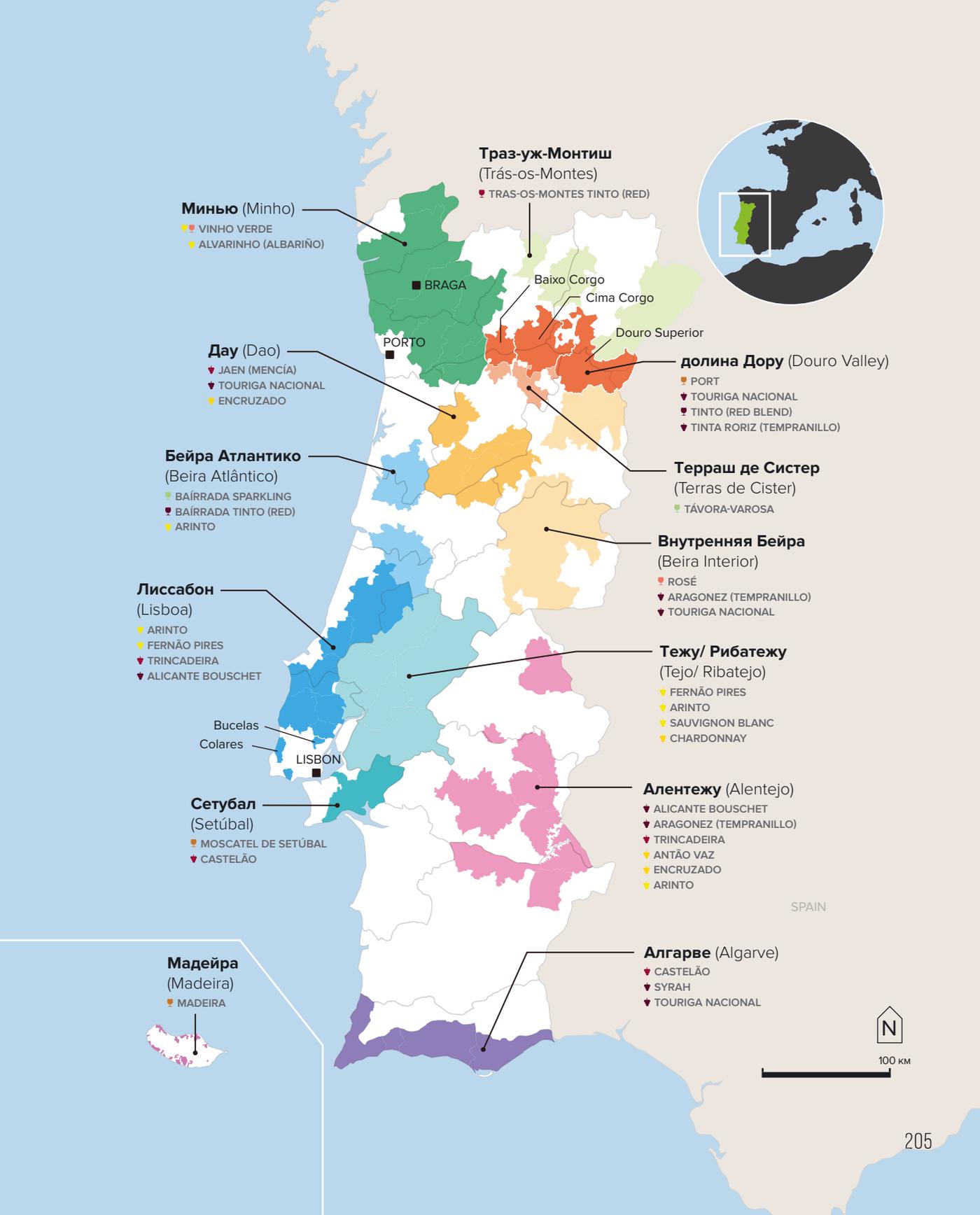
Вина из этого сорта обладают насыщенными ароматами темных ягод и черного перца и сладким дымным послевкусием.

- ◀ ALENTEJO
- ◀ LISBOA

### 🍷 FERNÃO PIRES

Ароматное вино с яркими цветочными нотками. В купаже с виноградом Viognier появляются заметные нотки персика и жимолости.

- ◀ LISBOA
- ◀ TEJO



**Минью (Minho)**  
 ▼ VINHO VERDE  
 ▼ ALVARINHO (ALBARIÑO)

**Траз-уж-Монтиш (Trás-os-Montes)**  
 ▼ TRAS-OS-MONTES TINTO (RED)



**Дау (Dao)**  
 ▼ JAEN (MENCÍA)  
 ▼ TOURIGA NACIONAL  
 ▼ ENCRUZADO

**долина Дору (Douro Valley)**  
 ▼ PORT  
 ▼ TOURIGA NACIONAL  
 ▼ TINTO (RED BLEND)  
 ▼ TINTA RORIZ (TEMPRANILLO)

**Бейра Атлантико (Beira Atlântico)**  
 ▼ BAÍRRADA SPARKLING  
 ▼ BAÍRRADA TINTO (RED)  
 ▼ ARINTO

**Терраш де Систер (Terras de Cister)**  
 ▼ TÁVORA-VAROSA

**Лиссабон (Lisboa)**  
 ▼ ARINTO  
 ▼ FERNÃO PIRES  
 ▼ TRINCADEIRA  
 ▼ ALICANTE BOUSCHET

**Внутренняя Бейра (Beira Interior)**  
 ▼ ROSÉ  
 ▼ ARAGONEZ (TEMPRANILLO)  
 ▼ TOURIGA NACIONAL

Bucelas  
 Colares  
 LISBON

**Тежу/ Рибатежу (Tejo/ Ribatejo)**  
 ▼ FERNÃO PIRES  
 ▼ ARINTO  
 ▼ SAUVIGNON BLANC  
 ▼ CHARDONNAY

**Сетубал (Setúbal)**  
 ▼ MOSCATEL DE SETÚBAL  
 ▼ CASTELÃO

**Алентежу (Alentejo)**  
 ▼ ALICANTE BOUSCHET  
 ▼ ARAGONEZ (TEMPRANILLO)  
 ▼ TRINCADEIRA  
 ▼ ANTÃO VAZ  
 ▼ ENCRUZADO  
 ▼ ARINTO

**Мадейра (Madeira)**  
 ▼ MADEIRA

**Алгарве (Algarve)**  
 ▼ CASTELÃO  
 ▼ SYRAH  
 ▼ TOURIGA NACIONAL

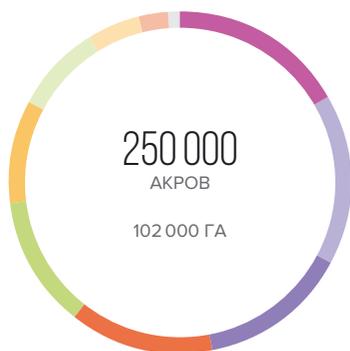
SPAIN



100 KM

# Южная Африка

Жаркий климат Южной Африки определяет характер ее вин – пикантных красных и ароматных белых.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ СТЕЛЛЕНБОС/ФРАНСХУК (STELLENBOSCH/FRANSCHHOEK)
- ◀ ДОЛИНА ОЛИФАНТС РИВЕР (OLIFANTS RIVER VALLEY)
- ◀ ПААРЛ (PAARL)
- ◀ ВУСТЕР (WORCESTER)
- ◀ СВОРТЛЕНД/МАЛМСБЕРИ (SWARTLAND/MALMESBURY)
- ◀ ДОЛИНА ОРАНДЖ РИВЕР (ORANGE RIVER VALLEY)
- ◀ РОБЕРТСОН (ROBERTSON)
- ◀ КЛЯЙН КАРУ (KLEIN KAROO)
- ◀ БРИДЕКЛУФ (BREEDEKLOOF)
- ◀ ДРУГИЕ РЕГИОНЫ

## ВИНА ЮЖНОЙ АФРИКИ

### 🍷 CHENIN BLANC

Виноделы ЮАР виртуозно освоили производство вина из этого винограда. Из него прекрасно удаются все разновидности белых, включая игристые.

- PAARL
- SWARTLAND
- STELLENBOSCH

### 🍷 SHIRAZ/SYRAH

Насыщенные вина с пикантными ароматами черного перца, лакрицы, малины и сливового соуса.

- STELLENBOSCH
- PAARL
- SWARTLAND

### 🍷 CABERNET SAUVIGNON

Насыщенные, с травяным ароматом вина, с нотками черного перца и черной смородины.

- STELLENBOSCH
- PAARL

### 🍷 CHARDONNAY

В винах этого сорта преобладают нотки печеного яблока, цедры и ароматы ванили.

- WALKER BAY
- ELGIN (NW OF WALKER BAY)

### 🍷 PINOTAGE

Характерные для ЮАР красные вина с ароматами ежевики, малины и сливового соуса и нотками ароматного дыма.

- PAARL
- STELLENBOSCH
- SWARTLAND

### 🍷 SÉMILLON

Интенсивные вина с ароматами лимона Мейера, желтого яблока, медовых сот и сливочно-ореховой пасты.

- FRANSCHHOEK
- STELLENBOSCH



100 KM

# Испания

Страна знаменита страстными, темпераментными винами.

Испанию можно поделить на три условные климатические зоны.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ КАСТИЛИЯ-ЛА-МАНЧА (CASTILLA-LA MANCHA)
- ◀ ВАЛЕНСИЯ (VALENCIA)
- ◀ ЭСТРЕМАДУРА (EXTREMADURA)
- ◀ РИОХА И НАВАРРА (RIOJA И NAVARRA)
- ◀ КАСТИЛИЯ И ЛЕОН (CASTILLA И LEÓN)
- ◀ КАТАЛОНИЯ (CATALONIA)
- ◀ АРАГОН (ARAGON)
- ◀ АНДАЛУСИЯ (ANDALUCIA)
- ◀ ГАЛИСИЯ (GALICIA)
- ◀ СТРАНА БАСКОВ (PAÍS VASCO)
- ◀ ОСТРОВА



### «ЗЕЛЕНАЯ» ИСПАНИЯ

☁ ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Вина северо-запада Испании отличаются выраженной кислоткой, ароматами незрелых фруктов и богатой минеральностью.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- ▼ ALBARIÑO
- ▼ MENCIA



### СЕВЕРНАЯ ИСПАНИЯ

☀ ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ

Вина с умеренной кислоткой, ароматами спелых фруктов и минеральностью.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- ▼ CAVA
- ▼ VERDEJO
- ▼ GARNACHA (GRENACHE)
- ▼ CARIGNAN
- ▼ PRIORAT (GSM BLEND)
- ▼ RIOJA (TEMPRANILLO)
- ▼ RIBERA DEL DUERO (TEMPRANILLO)



### ЦЕНТРАЛЬНАЯ И ЮЖНАЯ ИСПАНИЯ

☀ ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Вина отличаются сдержанной кислоткой и ароматами сладких фруктов.

ХАРАКТЕРНЫЕ ВИНА:

- ▼ GARNACHA (GRENACHE)
- ▼ MONASTRELL (MOURVÈDRE)
- ▼ SHERRY/JEREZ



**Галисия**  
(Galicia)  
 ▾ ALBARIÑO  
 ▾ MENCÍA

**Кастилия и Леон**  
(Castilia y León)  
 ▾ VERDEJO (RUEDA)  
 ▾ TEMPRANILLO  
 ▾ MENCÍA

**Страна Басков**  
(País Vasco)  
 ▾ HONDARRABI ZURI  
 ▾ HONDARRABI BELTZA

**Риоха/Наварра**  
(Rioja/Navarra)  
 ▾ GARNACHA  
 ▾ RIOJA

**Арагон** (Aragon)  
 ▾ GARNACHA  
 ▾ TEMPRANILLO

**Эстремадура**  
(Extremadura)  
 ▾ TEMPRANILLO  
 ▾ CABERNET SAUVIGNON  
 ▾ SYRAH

**Кастилия-Ла-Манча**  
(Castilla-La Mancha)  
 ▾ AIRÉN  
 ▾ BOBAL  
 ▾ MONASTRELL  
 ▾ TEMPRANILLO

**Каталония** (Catalonia)  
 ▾ CAVA  
 ▾ GARNACHA

**Валенсия** (Valencia)  
 ▾ MONASTRELL  
 ▾ AIRÉN  
 ▾ BOBAL

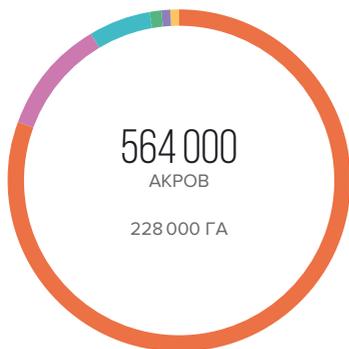
**Канарские острова**  
(Canary Islands)  
 ▾ PALOMINO FINO  
 ▾ LISTAN NEGRO



150 KM

# США

Винам США как символу Нового Света свойственна определенная эксцентричность. Подавляющее большинство вин производится в трех основных регионах.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОМ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ КАЛИФОРНИЯ (CALIFORNIA)
- ◀ СЕВЕРО-ЗАПАД (NORTHWEST)
- ◀ СЕВЕРО-ВОСТОК (NORTHEAST)
- ◀ СРЕДНИЙ ЗАПАД (MIDWEST)
- ◀ ЮГО-ВОСТОК (SOUTHEAST)
- ◀ ЮГО-ЗАПАД (SOUTHWEST)

## ЧТО ТАКОЕ «AVA»?

Американские винодельческие территории (AVA – American Viticultural Areas) представляют собой местности с определенными характеристиками, которые позволяют определить качество, вкус или другие свойства вина, уникальные для каждой области. Насчитывается более 200 подобных территорий.



### КАЛИФОРНИЯ



ТЕПЛЫЙ/ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Калифорнийские вина обладают насыщенными ароматами спелых фруктов и сдержанной кислоткой. В умеренно жарком климате прибрежных территорий хорошо растет виноград сортов Pinot Noir и Chardonnay.

- ✦ CHARDONNAY
- ✦ CABERNET SAUVIGNON
- ✦ MERLOT
- ✦ PINOT NOIR
- ✦ ZINFANDEL



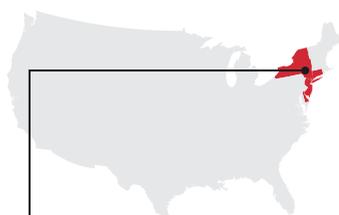
### СЕВЕРО-ЗАПАД



ТЕПЛЫЙ/ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Умеренный климатический регион производит красные вина с выраженной кислоткой и ароматами спелых фруктов.

- ✦ BORDEAUX BLEND
- ✦ PINOT NOIR
- ✦ CHARDONNAY
- ✦ RIESLING
- ✦ PINOT GRIS



### СЕВЕРО-ВОСТОК



ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Регион с прохладным климатом известен благодаря местным американским гибридным сортам винограда, способным пережить суровые зимы. Красные вина варьируются от сладковатых до сухих и терпких. Белые отличаются пикантностью.

- ✦ CONCORD
- ✦ NIAGARA
- ✦ ROSÉ
- ✦ MERLOT
- ✦ RIESLING



CANADA

■ SEATTLE

**Северо-Запад**  
(Northwest)

**Калифорния**  
(California)

■ SAN FRANCISCO

■ LOS ANGELES

**Юго-Запад** (Southwest)

■ DALLAS

**Средний Запад**  
(Midwest)

■ CHICAGO

**Северо-Восток**  
(Northeast)

■ BOSTON

■ NYC

**Юго-Восток**  
(Southeast)

■ MIAMI

MEXICO



750 км

# ГЕОГРАФИЯ ВИНОДЕЛИЯ США





**Мичиган**  
(Michigan)

- ▲ RIESLING
- ▲ PINOT NOIR
- ▲ PINOT GRIS

**Нью-Йорк**  
(New York)

- ▲ CONCORD
- ▲ ROSÉ
- ▲ MERLOT
- ▲ RIESLING
- ▲ ICE WINE

**Средний Запад**  
(Midwest)

- ▲ NORTON
- ▲ CHAMBORCIN
- ▲ VIDAL
- ▲ CHARDONNEL

**Вирджиния** (Virginia)

- ▲ CHARDONNAY
- ▲ BORDEAUX BLEND
- ▲ VIOGNIER

**Юго-Восток**  
(Southeast)

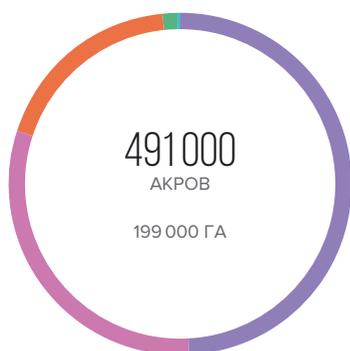
- ▲ SCUPPERNONG



300 км

# США: КАЛИФОРНИЯ

Вина Калифорнии – воплощение американской мечты. Разнообразие стилей и насыщенность вкусов поражают воображение. Местные виноделы во что бы то ни стало пытаются превзойти своих европейских коллег. И некоторым из них это удается.



## СПИСОК РЕГИОНОВ (В ПОРЯДКЕ УБЫВАНИЯ ОБЪЕМОВ ПРОИЗВОДСТВА)

- ◀ ВНУТРЕННИЕ ДОЛИНЫ (INLAND VALLEYS)
- ◀ СЕВЕРНОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ (NORTH COAST)
- ◀ ЦЕНТРАЛЬНОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ (CENTRAL COAST)
- ◀ ПРЕДГОРЬЕ СЬЕРРЫ (SIERRA FOOTHILLS)
- ◀ ДРУГИЕ ОБЛАСТИ

## ВИНА КАЛИФОРНИИ

### ● СЕВЕРНОЕ ПОБЕРЕЖЬЕ

Здесь расположены жемчужины Калифорнии – долины Напа и Сонома. Регион можно условно разделить на две климатические зоны: прохладную прибрежную и более жаркую, удаленную от океана.



#### ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Внутренние районы долин Напа, Сонома и Лейк-Каунти

- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ ZINFANDEL
- ▼ SYRAH



#### ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Прибрежные области долин Сонома, Напа и Мендосино Каунти

- ▼ PINOT NOIR
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ MERLOT

### ● СРЕДНЕЕ ПОБЕРЕЖЬЕ

Две климатические зоны: прибрежные долины, покрываемые утренним туманом, и жаркие сухие внутренние области.



#### ЖАРКИЙ КЛИМАТ

Внутренние районы: Санта-Барбара и Пасо Роблес

- ▼ CABERNET SAUVIGNON
- ▼ SYRAH
- ▼ ZINFANDEL



#### ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ

Прибрежные области: Сан-Луис Обиспо и Санта-Барбара

- ▼ PINOT NOIR
- ▼ CHARDONNAY
- ▼ SYRAH

### ● ЦЕНТРАЛЬНЫЕ РАЙОНЫ

В удаленных от побережья долинах преобладает жаркий и сухой климат. Здесь расположено много старых виноградников Zinfandel, Petite Sirah, португальского Touriga Nacional и Muscat of Alexandria.

- ▼ ZINFANDEL
- ▼ PETITE SIRAH
- ▼ MUSCAT OF ALEXANDRIA
- ▼ ВИНОГРАД ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА БРЕНДИ



Willow Creek

Seiad Valley  
Trinity Lakes

**Северное побережье**  
(North Coast)

- ♥ CABERNET SAUVIGNON
- ♦ CHARDONNAY
- ♥ PINOT NOIR
- ♦ SPARKLING WINE

**Предгорье Сьерры**  
(Sierra Foothills)

- ♥ ZINFANDEL
- ♥ BARBARA
- ♥ SYRAH
- ♥ PETITE SYRAH

Mendocino County  
Clear Lake  
Sonoma County  
Napa Valley

North Yuba  
Eldorado  
Fair Play  
Shenandoah Valley  
Fiddletown

SAN FRANCISCO

Livermore Valley  
SAN JOSE

Santa Cruz Mtns

Cienega Valley  
Mount Harlan  
Lime Kiln Valley  
Chalone

San Benito  
Paicines  
Monterey  
Carmel Valley  
San Lucas  
Santa Lucia Highlands  
Arroyo Seco  
San Bernabe  
San Antonio Valley  
Hames Valley

Edna Valley  
Arroyo Grande Valley  
Santa Maria Valley

Sta. Rita Hills  
Ballard Canyon  
Santa Ynez Valley  
Happy Canyon

Dunnigan Hills  
Capay Valley  
Lodi  
Clarksburg

**Внутренние долины**  
(Inland Valleys)

- ♥ ZINFANDEL
- ♥ PETITE SIRAH
- ♦ BRANDY GRAPES
- ♦ MUSCAT OF ALEXANDRIA

**Центральное побережье**  
(Central Coast)

- ♦ CHARDONNAY
- ♥ PINOT NOIR
- ♥ SYRAH
- ♥ ZINFANDEL
- ♥ CABERNET SAUVIGNON
- ♥ CÔTES DU RHÔNE BLEND

San Luis Obispo

Paso Robles

Santa Barbara

**Южное побережье** (South Coast)

- ♥ ZINFANDEL

Leona Valley  
Sierra Pelona Valley  
Cucamonga Valley

LOS ANGELES

Malibu Coast  
Malibu-Newton Valley

Temecula Valley

San Pasqual  
Ramona Valley

SAN DIEGO



150 KM

NEVADA

# США: СЕВЕРО-ЗАПАД

Умеренный климат Северо-Запада предопределяет европейский подход к виноделию. Северо-Запад четко разделяется на два основных винных региона.

## ВАШИНГТОН



ТЕПЛЫЙ КЛИМАТ



## ОРЕГОН



ПРОХЛАДНЫЙ КЛИМАТ



## ВИНА ШТАТА ВАШИНГТОН

### 🍷 BORDEAUX BLEND

Классические купажи из сухой и солнечной долины Коламбия обладают ароматами малины, ежевики, молочного шоколада и мяты. Потенциал хранения более 10 лет.

### 🍷 RIESLING

Как и в Старом Свете, варьируется от сухого до сладкого, обладает освежающей кислинкой и ароматами желтого персика, меда и лайма.

### 🍷 SYRAH

Вина подарят яркие ароматы ежевики, оливок, черного перца, ванили, гвоздики и бекона. В регионе также производятся купажи Red Rhone (GSM).

## ВИНА ШТАТА ОРЕГОН

### 🍷 PINOT NOIR

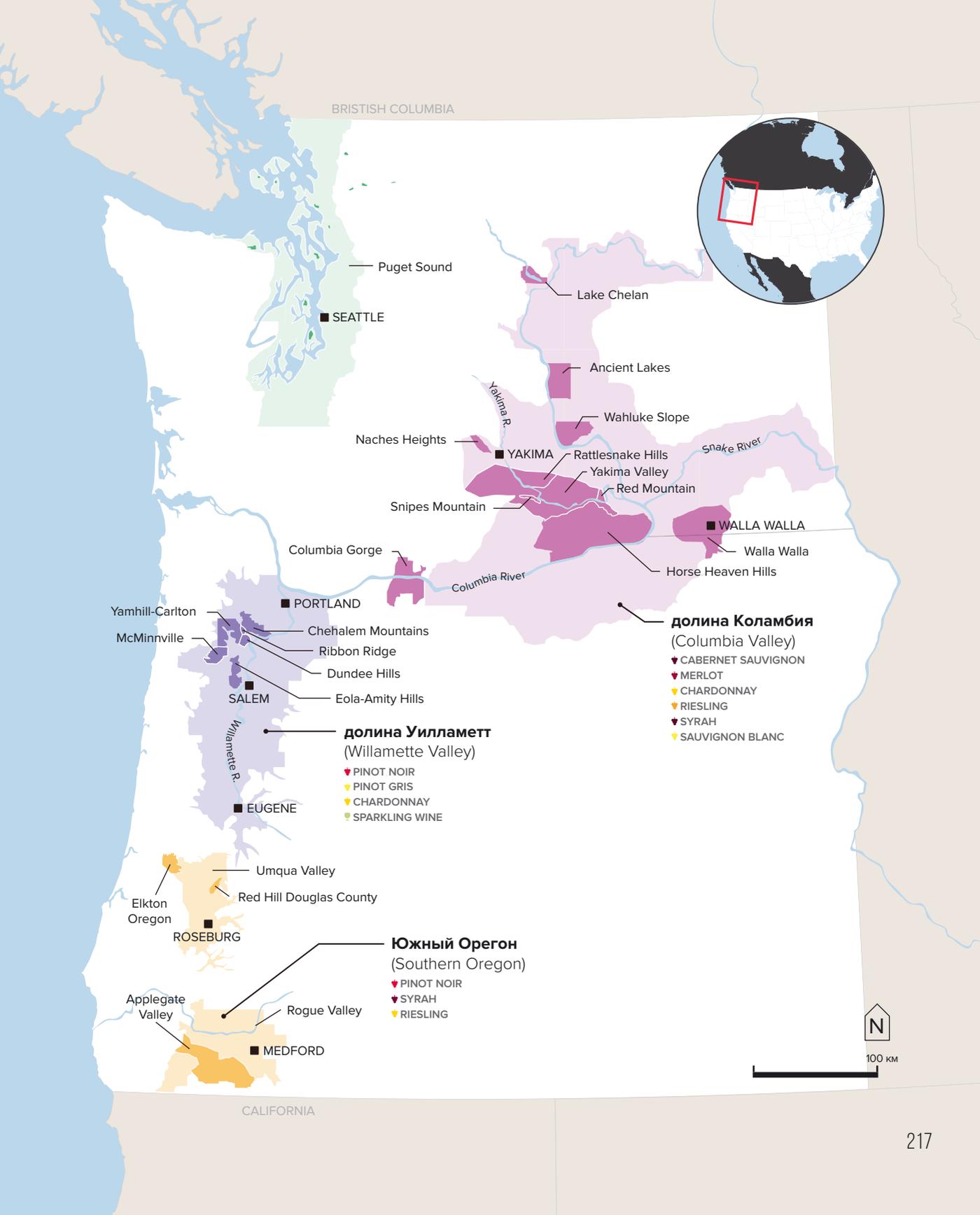
По мнению знатоков, орегонское Pinot Noir может конкурировать с бургундским. Оно обладает насыщенными пикантными ароматами клюквы, вишни, ванили и ямайского перца с едва уловимыми нотками эстрагона. Лучшие вина можно найти в долине Уилламетт (Willamette Valley).

### 🍷 PINOT GRIS

Отличается изысканными ароматами груши, белого нектарина и пиона. В лучших традициях сорта им присущи пикантность и свежесть.

### 🍷 CHARDONNAY

Прохладный климат долины Уилламетт благоприятствует производству Chardonnay с ароматами желтого яблока, лимона и ананаса. Вина приобретают выраженную кислинку и сливочные ароматы благодаря выдержке в бочках.



BRITISH COLUMBIA



Puget Sound

SEATTLE

Lake Chelan

Ancient Lakes

Wahluke Slope

Naches Heights

Yakima R.

Yakima Valley

Rattlesnake Hills

Yakima Valley

Red Mountain

Snake River

Snipes Mountain

Columbia Gorge

Columbia River

WALLA WALLA

Walla Walla

Horse Heaven Hills

PORTLAND

Yamhill-Carleton

McMinnville

Chehalem Mountains

Ribbon Ridge

Dundee Hills

SALEM

Eola-Amity Hills

Willamette R.

**долина Уилламетт**  
(Willamette Valley)

- ♥ PINOT NOIR
- ♥ PINOT GRIS
- ♥ CHARDONNAY
- ♥ SPARKLING WINE

EUGENE

**долина Коламбия**  
(Columbia Valley)

- ♥ CABERNET SAUVIGNON
- ♥ MERLOT
- ♥ CHARDONNAY
- ♥ RIESLING
- ♥ SYRAH
- ♥ SAUVIGNON BLANC

Elkton Oregon

ROSEBURG

Umqua Valley

Red Hill Douglas County

**Южный Орегон**  
(Southern Oregon)

- ♥ PINOT NOIR
- ♥ SYRAH
- ♥ RIESLING

Applegate Valley

MEDFORD

Rogue Valley

CALIFORNIA





# ГЛОССАРИЙ

## Δ Аминокислоты

Органические соединения, являющиеся основными элементами белков. Красные вина содержат 300–1300 мг/л аминокислот.

## Ⓢ Аппелласьон (*Appellation*)

Четко очерченная территория, внутри которой сложилась уникальная экосистема (климат, почва, ветер, влажность) и культивируются определенные сорта винограда. Этот виноград собирается в определенном количестве, независимо от урожая конкретного года, и проходит строго определенный технологический процесс при производстве вина.

## ♀ «Благородная плесень»

*Botrytis cinerea* поражает здоровые, полностью созревшие ягоды и иссушает их мякоть до состояния концентрированной эссенции. Для белых вин, изготовленных из винограда, тронутого «благородной плесенью», характерны выраженные нотки меда, инжира и мармелада.

## ♀ Винификация

Процесс преобразования виноградного сока в вино путем ферментации.

## ♀ Виноградник (*Cru*)

Французское слово «крю» обозначает не что иное, как «виноградник», но не простой, а классифицированный. Если на этикетке написано *Grand Cru*, это значит, что виноград собран с виноградника с прекрасной устоявшейся репутацией.

## ⊖ Виноградное сусло

Свежевыжатый сок винограда, содержащий косточки, плодоножки и кожицу.

## Δ Глицерин

Вязкая прозрачная сладковатая жидкость без запаха, побочный продукт ферментации. В красных винах содержание глицерина составляет примерно

4–10 г/л, в то время как вина с «благородной плесенью» содержат более 20 г/л. Считается, что глицерин придает вину насыщенную, вязкую текстуру.

## Δ Диацетил

Органическое вещество, содержащееся в вине и напоминающее по вкусу сливочное масло. Образуется при малолактозной ферментации и выдержке в дубовых бочках.

## ⊖ Дуб американский

Американский белый дуб (*Quercus alba*) произрастает в восточной части США и используется в производстве бочек для выдержки бурбона (курузного виски). Выдержка вина в этих бочках придает ему ароматы кокоса, ванили, кедрового дерева и укропа.

## ⊖ Дуб европейский

Европейский дуб (*Quercus robur*), используемый в производстве винных бочек, произрастает в основном во Франции и Венгрии. Придает винам ароматы ванили, гвоздики, ямайского перца и кедрового дерева.

## ♀ Крепленое вино

Вино, крепость которого повышена добавлением в него бренди или спирта. Такая добавка останавливает процесс брожения.

## ♀ Крепость вина

Выражается в процентах к объему напитка, указывается на этикетке (например: 13,5% об. или 13,5% ABV).

## Δ Летучие кислоты

В виноделии главная из них – уксусная кислота, способная превратить вино в уксус. В небольших количествах летучие кислоты делают ароматы вина более сложными, но, если уровень их содержания превышает норму, вино портится.

## ⊖ Малолактозная ферментация

Во время выдержки бактерии превращают едкую яблочную кислоту в более мягкую молочную.

Метод применяется практически ко всем красным винам и некоторым белым, таким как *Chardonnay*. Благодаря малолактозной ферментации вырабатывается диацетил, обладающий вкусом и ароматом сливочного масла.

### 🔗 Минеральность

Характеристика аромата вина, свидетельствующая о присутствии в нем оттенков, которые вызывают ассоциации с запахами минеральных, то есть неорганических, веществ – соли, мела, кремниевой гальки, гравия.

### 🔗 Окисление

При слишком длительном контакте вина с воздухом происходит ряд химических реакций, которые изменяют структуру вина. В результате в белом вине появляется аромат подкисших яблок, а в красном – запах средства для снятия лака.

### 🔗 Осадок

Естественным образом образуется в вине после ферментации.

### 🔗 Осветление

Процесс, применяемый после ферментации, для удаления протеинов и остатков дрожжей. Наиболее распространенные осветлители – белок, например казеин (содержится в молоке), яичные белки, природные коллоидные глины (бентонит, каолин).

### 🔗 Остаточный сахар

Естественный сахар, который не переработался в спирт в процессе ферментации виноградного сока. Некоторые вина получаются абсолютно сухими, у других процесс ферментации прекращают прежде, чем весь сахар превратится в спирт – так получается сладкое вино. Содержание остаточного сахара колеблется от 0 г до почти 220 г/л (такое вино будет вязким и сладким, как сироп).

### 🔗 Подкисление (увеличение кислотности)

Дополнительный процесс при производстве вина, применяемый в регионах с теплым и жарким климатом для увеличения уровня кислотности путем добавления винной и лимонной кислоты. Почти не используется в Европе.

### 🔗 Полусухое (*Off-Dry*)

Термин, применяемый при описании сладковатых на вкус вин.

### 🔗 Редукция вина

Процесс в вине, связанный с недостатком кислорода, следствием которого является затхлый запах полиэтиленового пакета или кислой капусты. Чаще всего от такого запаха можно избавиться с помощью декантации.

### ⚠ Серосодержащие соединения

Серные соединения влияют на аромат и вкус вина. В небольшом количестве они дарят вину приятные ароматы минералов или тропических фруктов. При большом содержании серных соединений вино будет иметь запах тухлых яиц, чеснока или кислой капусты.

### ⚠ Сульфиты

Сульфит ( $SO_2$ , диоксид серы) служит консервантом, который добавляют в вино. Содержание сульфитов в вине варьируется от 10 до 350 (допустимый показатель в США) частей на 1 млн частей вина. Для сравнения: в беконе содержится вдвое больше сульфитов, чем в вине, а в картофеле фри этот показатель равен 2000.

### 🔗 Терруар (*Terroir*)

Термин французского происхождения. Совокупность факторов, влияющих на вкус вина. Это климат, почва, местность (*terrain*).

### Δ Углекислая мацерация

Ускоренный метод ферментации, в процессе которого целые грозди винограда помещают в емкость, заполненную углекислым газом. Ферментированное в отсутствие кислорода вино имеет низкий уровень танинов, бледный цвет, яркий фруктовый вкус и ощутимый дрожжевой аромат. Данный метод применяется при изготовлении вина Beaujolais.

### Δ Уровень кислотности (pH)

Химический показатель уровня кислотности или щелочности в веществе по шкале от 1 до 14, где 1 – это кислота, 14 – щелочь, а 7 – нейтральность.

Средний показатель вина составляет 2,5–4,5 pH.

В вине с показателем 3 pH уровень кислотности в десять раз выше, чем в вине с показателем 4 pH.

### Δ Фенолы

Несколько сотен химических соединений, обнаруженных в вине. Они влияют на его вкус, цвет и послевкусие. Танины относятся к группе полифенолов.

### Δ Эфиры сложные

Ароматические соединения, образующиеся благодаря взаимодействию спирта и кислот.

# УКАЗАТЕЛЬ

- Aglianico 132, 133  
Albariño 56, 57  
Alvarinho (Albariño) 56, 57  
Amarone (Valpolicella Blend) 126, 127  
Barbaresco (Nebbiolo) 142, 143  
Barbera 104, 105  
Barolo (Nebbiolo) 142, 143  
Beaujolais (Gamay) 98, 99  
Bierzo (Mencía) 114, 115  
Bordeaux Blend 134, 135  
Bouchet (Cabernet Franc) 106, 107  
Bourgueil (Cabernet Franc) 106, 107  
Breton (Cabernet Franc) 106, 107  
Brunello (Sangiovese) 124, 125  
Cabernet Franc 106, 107  
Cabernet Sauvignon 136, 137  
Cabernet-Merlot (Bordeaux Blend) 134, 135  
Calabrese (Nero d'Avola) 144, 145  
Carignan 108, 109  
Carignano (Carignan) 108, 109  
Cariñena (Carignan) 108, 109  
Carménère 110, 111  
Cava 46, 47  
Cencibel (Tempranillo) 154, 155  
Champagne 48, 49  
Chardonnay 72, 73  
Châteauneuf-du-Pape (Marsanne Blend) 74, 75  
Chenin Blanc 82, 83  
Chianti (Sangiovese) 124, 125  
Chiavennasca (Nebbiolo) 142, 143  
Chinon (Cabernet Franc) 106, 107  
Côt (Malbec) 138, 139  
Côtes du Rhone Blanc (Marsanne Blend) 74, 75  
Côtes du Rhone/GSM Blend 122, 123  
Durif (Petite Sirah) 148, 149  
eiswein см. ice wine  
Favorita (Vermentino) 68, 69  
Fumé Blanc (Sauvignon Blanc) 64, 65  
Gamay (Gamay Noir) 98, 99  
Garganega (Soave) 66, 67  
Garnacha (Grenache) 112, 113  
Gewürztraminer 84, 85  
Grauburgunder (Pinot Gris) 62, 63  
Grenache 112, 113  
Grenache-Syrah-Mourvedre Blend (Rhône) 122, 123  
Grüner Veltliner 58, 59  
GSM Blend (Rhône) 122, 123  
ice wine 159  
Jaen (Mencía) 114, 115  
Lambrusco 50, 51  
Madeira 160, 161  
Malbec 138, 139  
Marsala 162, 163  
Marsanne Blend 74, 75  
Mataro (Mouvèdre) 140, 141  
Mazuelo (Carignan) 108, 109  
Melon de Bourgogne (Muscadet) 60, 61  
Mencía 114, 115  
Meritage (Bordeaux Blend) 134, 135  
Merlot 116, 117  
Monastrell (Mourvèdre) 140, 141  
Montepulciano 118, 119  
Morellino (Sangiovese) 124, 125  
Moscatel (Muscat Blanc) 86, 87  
Moscato d'Asti (Muscat Blanc) 86, 87  
Mourvèdre 140, 141  
Muscadet 60, 61  
Muscat Blanc 86, 87  
Muscat Blanc à Petits Grains (Muscat Blanc) 86, 87  
Muskatell (Muscat Blanc) 86, 87  
Nebbiolo 142, 143  
Negroamaro 120, 121  
Nero d'Avola 144, 145  
Nielluccio (Sangiovese) 124, 125  
Petit Verdot 146, 147  
Petite Sirah (Petit Syrah) 148, 149  
Pigato (Vermentino) 68, 69  
Pineau (Chenin Blanc) 82, 83  
Pinot Grigio (Pinot Gris) 62, 63  
Pinot Gris 62, 63  
Pinot Noir 100, 101  
Pinotage 150, 151  
Port 164, 165  
Primitivo (Zinfandel) 128, 129  
Prosecco 52, 53  
Rhône/Grenache-Syrah-Mourvèdre Blend 122, 123  
Ribeira Sacra (Mencía) 114, 115  
Ribera del Duero (Tempranillo) 154, 155  
Riesling 88, 89  
Rioja (Tempranillo) 154, 155  
Rolle (Vermentino) 68, 69  
Sangiovese 124, 125  
Sauternes 166, 167  
Sauvignon Blanc 64, 65  
Semillon 76, 77  
Sherry 168  
Shiraz (Syrah) 152, 153  
Soave 66, 67  
Spanna (Nebbiolo) 142, 143  
Spätburgunder (Pinot Noir) 100, 101  
Steen (Chenin Blanc) 82, 83  
Syrah 152, 153  
Taurasi (Aglianico) 132, 133  
Tempranillo 154, 155  
Tinta de Torro (Tempranillo) 154, 155  
Tinta Roriz (Tempranillo) 154, 155  
Torrontés 90, 91  
Touriga Nacional 156, 167  
Tribidrag (Zinfandel) 128, 129  
Valdobbiadene (Prosecco) 52, 53  
Valpolicella Blend 126, 127  
Vermentino 68, 69  
Vin Santo 170, 171  
Viognier 78, 79  
Vouvray (Chenin Blanc) 82, 83  
Zinfandel 128, 129

## ИСТОЧНИКИ

Ahn Y., Ahnert S. E., Bagrow J. P., Barabási A.  
«Flavor network and the principles of food pairing»  
Scientific Reports, 15 Dec. 2011; 20 Oct. 2014.  
[www.nature.com/srep/2011/111215/srep00196/full/srep00196.html](http://www.nature.com/srep/2011/111215/srep00196/full/srep00196.html)

Anderson Kym. What Winegrape Varieties are Grown Where? A Global Empirical Picture. Adelaide: University Press, 2013.

Klepper, Maurits de. «Food Pairing Theory: A European Fad». *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies*. Vol. 11, No. 4 Winter 2011: pp. 55–58.

Lipchoc S. V., Mennella J. A., Spielman A. I., Reed D. R.  
«Human Bitter Perception Correlates with Bitter Receptor Messenger RNA Expression in Taste Cells 1, 2, 3»  
*Am. Jour. of Clin. Nutrition*. Oct. 2013. pp. 1136–1143.

Pandell Alexander J. «How Temperature Affects the Aging of Wine» *The Alchemist's Wine Perspective*. 2011. 1 Nov. 2014. [www.wineperspective.com/how-temperature-affects-wine-aging](http://www.wineperspective.com/how-temperature-affects-wine-aging)

«pH Values of Food Products». *Food Eng.* 34(3): pp. 98–99.

«Table 3: World Wine Production by Country: 2009–2012 and % Change 2012–2009» *The Wine Institute*. 2014. 3 March 2015.

[www.wineinstitute.org/files/2012\\_Wine\\_Production\\_by\\_Country\\_cCalifornia\\_Wine\\_Institute.pdf](http://www.wineinstitute.org/files/2012_Wine_Production_by_Country_cCalifornia_Wine_Institute.pdf)

## БЛАГОДАРНОСТИ

👤 Киму Эндерсону,  
руководителю отделения экономики виноделия,  
Университет Аделаиды

👤 Эндрю Л. Уотерхаусу,  
профессору энологии, Калифорнийский университет

👤 Люку Уолерсу,  
сомелье

👤 Тони Пользеру,  
винному эксперту, Италия

👤 Джеффу Крату,  
мастеру-сомелье

👤 Бет Хеки,  
сомелье

👤 Рине Бассел,  
сомелье

👤 Сэму Кирси,  
виноделу, штат Вашингтон

👤 Кристиану Ридольфи,  
виноделу, Италия

👤 Джеффри и Сэнди

👤 Маргарет и Бобу

👤 Чеду Вассеру,  
критику

👤 Университету Аделаиды

👤 Калифорнийскому университету

*Издание для досуга*

Мадлен Пакетт, Джастин Хэммек

## **ВИНО. ПРАКТИЧЕСКИЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ**

Редактор *Е. Тарусина*

Художественный редактор *П. Подколзин*

Технический редактор *Л. Сеницына*

Корректоры *Т. Филиппова, Н. Соколова*

Верстка *Н. Козель*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —  
обладатель товарного знака «Издательство Колибри»  
119334, Москва, 5-й Донской проезд, д. 15, стр. 4  
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19  
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге  
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А  
Тел. (812) 327-04-55  
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»  
Тел./факс (044) 490-99-01  
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

ЧП «Издательство «Махаон»  
Тел. (057) 315-15-64, 315-25-81  
e-mail: machaon@machaon.kharkov.ua

[www.azbooka.ru](http://www.azbooka.ru); [www.atticus-group.ru](http://www.atticus-group.ru)

Знак информационной продукции  
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) 

Подписано в печать 25.10.2016. Формат 84×100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 22,62.  
Доп. тираж 4000 экз. В-VSK-20153-02-R. Заказ

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами  
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,  
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А  
[www.pareto-print.ru](http://www.pareto-print.ru)

# О ВИНЕ БЕЗ СНОБИЗМА

**WINEFOLLY.COM** является одним из самых популярных онлайн-ресурсов о вине. Сайт объединяет сотни тысяч любителей и профессионалов по всему миру. Его создатели предлагают живой практический путеводитель по вину, который сочетает в себе наглядность и простоту восприятия. В отличие от большинства «винных книг» в нем нет и намека на снобизм. С его помощью вы научитесь выбирать вино и наслаждаться жизнью.

- БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ О ВИНЕ
- ОПИСАНИЕ 55 ОСНОВНЫХ ВИН
- СОВЕТЫ ПО ГАРМОНИЧНОМУ СОЧЕТАНИЮ ЕДЫ И ВИНА
- 20 ГЕОГРАФИЧЕСКИХ КАРТ ГЛАВНЫХ ВИННЫХ РЕГИОНОВ

«Вино – это интересно. Оно пробуждает азарт и любопытство... Так же, как и эта книга».

**ДЖЕФФ КРАТ**,  
мастер-сомелье,  
президент  
GuideSomm.com

«Винный путеводитель, который в легкой непринужденной манере дает представление о разнообразии вин и помогает понять их вкус».

**ДОКТОР ЭНДРЮ Л. УОТЕРХАУС**,  
профессор энологии,  
Калифорнийский университет

«Идеальный путеводитель для цифровой эпохи. Ясный, живой, без излишней заумности».

**МАРК ОЛДМАН**,  
автор книги «Oldsman's  
Guide to Outsmarting  
Wine»



**МАДЛЕН ПАКЕТТ** – основатель winefolly.com. Она удостоена сертификата Court of Master Sommeliers. При создании winefolly.com ей пригодилось ее образование и навыки дизайнера.

**ДЖАСТИН ХЭММЕК** – соучредитель winefolly.com. Он отвечает за бизнес-стратегию и техническую поддержку проекта.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ