

СОРТА

ВИНОГРАДА



Сорта винограда



Chardonnay

✓ **столовые и технические**

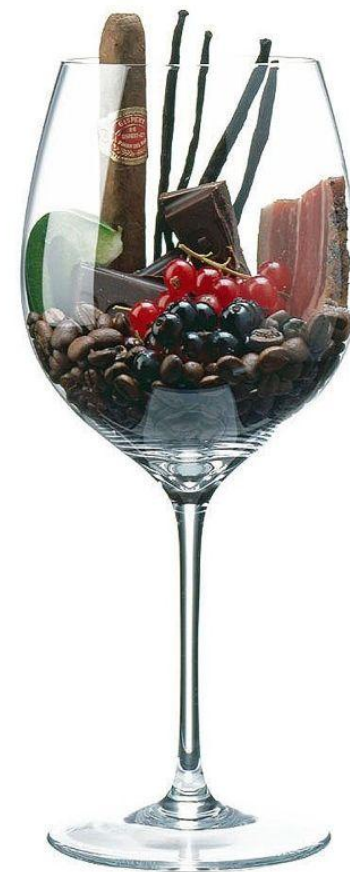
✓ **красные и белые**

✓ **ароматические и**

неароматические

✓ **международные и**

автохтонные



Cabernet Sauvignon

Сорта винограда бывают белыми или красными (черными).



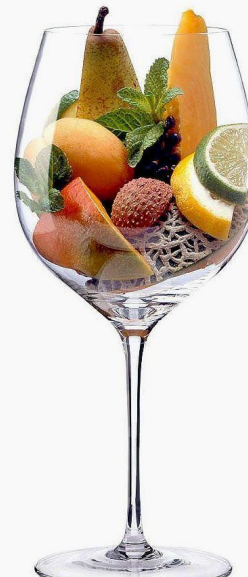
Malvasier



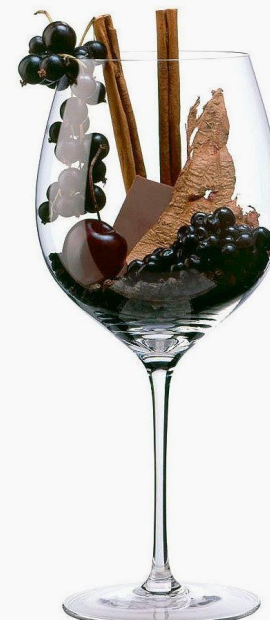
Pinotage



Zweigelt



Cortese



Carmenère

Принято делить сорта винограда на:

- Международные - Шардоне, Совиньон Блан, Рислинг, Мускат, Гевюрцтраминер, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар и др.
- Автохтонные (Местные) - Кортезе, Скъява, Лагрейн, Альбариньо, Менсия, Грюнер Вельтлинер, Рефоско даль Педунколо Россо и др.

Автохтонность и автохтонные сорта винограда

Существуют сорта винограда, которые появились и выращиваются в одной ограниченной зоне. Именно эти сорта называют автохтонными. В Италии таковыми являются, например, неббиоло, санджовезе, фриуано. Виноград этих сортов произрастает именно в определенных регионах Италии и ценится за неповторимый вкус и аромат. Автохтонным сортам противопоставляют международные – те, которые выращивают уже по всему миру. К ним относятся все известные каберне совиньон, мерло, шардоне, мальбек и т.д.



Легкие сухие белые вина

В таких винах невысокое содержание спирта, они легко пьются и прекрасно утоляют жажду. В букете преобладают цветочные и фруктовые оттенки. Основные сорта винограда: пино блан, совиньон, сидерис.



Полнотелые сухие белые вина с богатым букетом

На вкус кажутся более плотными, чем вина предыдущей группы. Обладают мягкой кислинкой, продолжительным послевкусием и приятной свежестью.

Осн
сов



Ароматные белые вина

Эти вина легко отличить по насыщенному вкусу и аромату. Фруктовые, ягодные и цветочно-травяные нотки так сильно выражены, что легко определяются по запаху. Основные сорта винограда: гевюрцтраминер, вионье, пино гри, рислинг.



АЛЬБАРИНЬО (ALBARINO)

АЛЬБАРИНЬО (ALBARINO) — БЕЛОВИННЫЙ БЛАГОРОДНЫЙ СОРТ ВИНОГРАДА РОДОМ ИЗ ГАЛИСИИ (ИСПАНИЯ). ЕГО НАЗВАНИЕ «АЛЬБАРИНО» ОЗНАЧАЕТ «БЕЛОЕ ВИНО ИЗ РЕЙНА», И НЕКОТОРЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ СОРТ СЧИТАЕТСЯ КЛОНОМ РИСЛИНГА, ПРОИСХОДЯЩЕГО ИЗ ЭЛЬЗАСА

Виноград альбариньо также называют азал бланко (Azal Blanco).
Ещё одно название винограда для этого хорошего белого вина – галего (Galego).



Albariño



«Белый принц» альбариньо считается самым дорогим виноградом Испании из-за слишком сложного рельефа виноградников

WINE FOLLY
ALBARIÑO
AKA ALVARINHO

DOMINANT FLAVORS



LEMON
ZEST



GRAPEFRUIT



HONEYDEW
MELON



NECTARINE



SALINE

COLOR / TASTE PROFILE



Pale to Deep Straw



REGIONS



- SPAIN
Rias Baixas
- PORTUGAL
Vinho Verde
- OTHERS
United States, Argentina, Chile, Brazil, Uruguay

13650
ACRES
=
5,525
HECTARES

Регионы производства:

- Испания
- Португалия
- Другие винодельческие регионы

Виноградники:

- Риас Бахас (Rias Baixas), Испания. На 90% виноградников выращивается сорт альбариньо. Возможны значительные вариации между вкусовыми оттенками вин из разных провинций региона, так как он отличается сложным мезоклиматом.
- Минью (Minho), Португалия. Альбариньо обычно используется для производства купажного вина Винью Верде (Vinho Verde). Это белое вино с легкой игристостью стало первым португальским вином, широко узнаваемым по сортовому



У ягод альбариньо толстая кожица, что означает потенциал для вин с высокой ароматикой.

У этого сорта много схожих терпенов с такими ароматными сортами, как мускат и гевюрцтраминер, а также с рислингом.

Морские оттенки, привносимые влиянием Атлантики, зачастую весьма различимы в винах из этого сорта, порой даже выходят на первый план: вино кажется солоноватым.

Темный корпус, светлый оттенок

Как правило, вина из альбариньо пьют молодыми. Свои наилучшие качества они проявляют от двух до пяти лет. В этом возрасте вина отличаются ярким свежим вкусом и насыщенной ароматикой. Тем не менее, некоторые вина могут храниться и до 10 лет, оставаясь такими же ароматными.



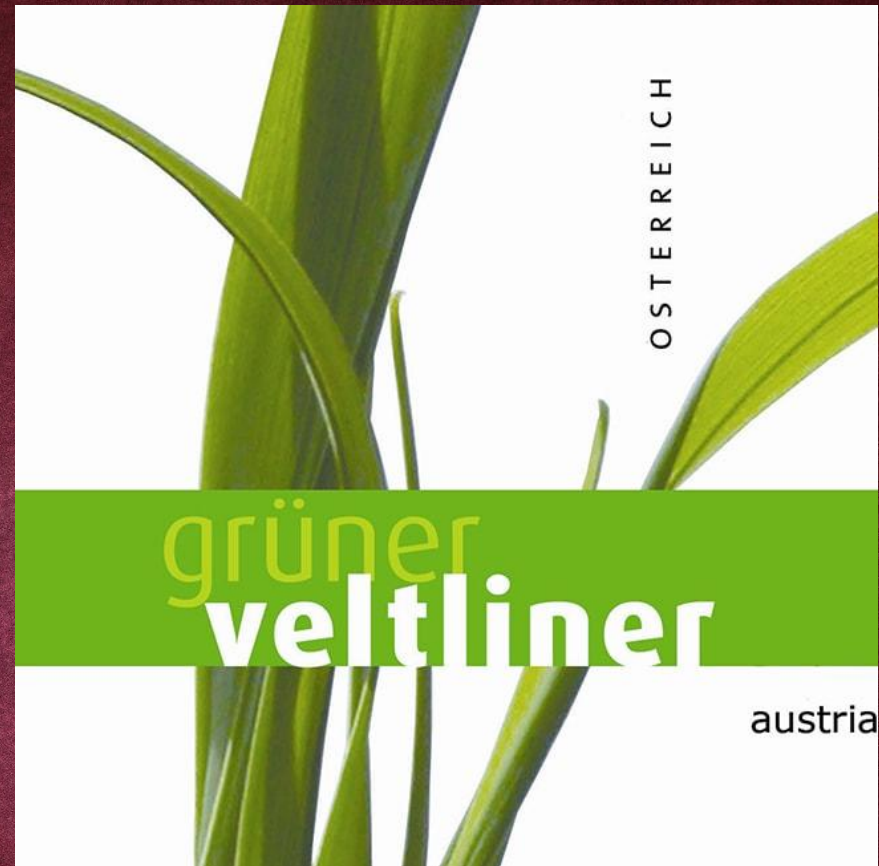
Гастрономия

Вина из альбариньо замечательно подходят под различные рыбные блюда и морепродукты. Также хорошим сопровождением к ним станут овощные закуски и молодые сыры. К выдержанным винам подойдут блюда из белого мяса, а также блины со сметаной, голубцы и вареники. Многие специалисты называют альбариньо универсальным вином. Благодаря своей свежести и ароматике его можно пить самостоятельно в качестве аперитива, или оно станет прекрасным дополнением практически к любому блюду.

Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner)

Грюнер вельтлинер (*Grüner Veltliner*) – знаковый белый винодельческий сорт винограда в Австрии и самый распространённый по площади посадок в стране.

Синонимы сорта: Weissgipfler, Grunmuskateller, Veltlin, Veltlin Zelene, Veltlinske Zelene, Zeleni Veltlinec, Zoldveltlini, Zold Veltlini.



Это самый узнаваемый сорт в Австрии, занимающий около трети от площади всех ее виноградников.

Регионы производства:

- Австрия
- Чехия
- Венгрия
- Словакия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: абрикос, персик, нектарин, груша, ананас, айва

Растения: лемонграсс, скошенная трава, ирис, ревень, зеленая фасоль, зеленый перец, редис, крыжовник

Цитрусовые: апельсин, грейпфрут, лимонная цедра, лимон, лайм

Бочка: бразильский орех, сливочный крем, восковой перец

Специи и пряности: имбирь, корица, белый перец, розовый перец

Другое: мед, курага, изюм, цукаты, мармелад, минералы, марципан

Сорт винограда грюнер вельтлинер получен путем природного скрещивания траминера и Санкт-Георгена.



Grüner Veltliner

Вкус в зависимости от региона:

- ❑ Вахау (Wachau) — вина со сложным букетом, включающим аромат сладких спелых фруктов и цветочные нотки.
- ❑ Кремшталь (Kremstal) — насыщенные вина с ярко выраженным фруктовым вкусом.
- ❑ Кампталь (Kamptal) — легкие вина с минеральным оттенком вкуса.
- ❑ Вайнфиртель (Weinviertel) — сухой вид белого освежающего вина с перечным букетом и минеральными нотками.

Основные стили:

Легкий и пикантный

Грюнер Вельтлинер обычно маркируется как Classic, имеет зеленый оттенок и нотки зеленой фасоли и лайма во вкусе.

Насыщенный и пряный

Грюнер Вельтлинер, как правило, маркируется Reserve DAC. Он имеет золотисто-зеленый оттенок и нотки лимона, орехов, меда, сливочного крема во вкусе.

Еда.

Благодаря высокой кислотности и пряным ноткам Грюнер Вельтлинер отлично подходит к мясным блюдам. Вино также замечательно сочетается с омлетами, рыбой на гриле, анчоусами и практически любыми овощами. Оно не теряет свой насыщенный вкус даже при употреблении с острой и пряной пищей. Идеальным дополнением к Грюнер Вельтлинер станет одно из традиционных блюд австрийской кухни — телячий шницель с огурцом и салатом.

Aromas
Flower, Lemon, Lentils, Mineral, Peaches, Pear, Spices, White Pepper

Aging : 2-5 years **Category** **Aromatic**

WINE ETIQUETTE

When to Open : **30 minutes before drinking**

Best Served Chilled at : **7-9 °C**

PAIRING

Main Ingredients
Fish, Seafood, Asian Food, Soft Cheese

Companion Ingredients
Chili, Garlic, Soy Sauce, Fish Sauce, Fresh Herbs, Exotic Spices, Coconut Milk

Cooking Methods
Raw, Braised

Пино Гри (Pinot

Gris)

Пино гри — сорт белого винограда с розовой кожицей. Иногда его используют для изготовления купажей, но чаще всего из пино гри делают моносортные вина. Причем вкус и аромат вина из этого сорта винограда заметно различается в зависимости от региона и особенностей производства. Обычно из пино гри получают сухие вина с хорошим кислотным балансом. Их оттенки вкуса и аромата лучше раскрываются после декантации. Тогда вино в полной мере проявляет свой сложный букет. Гармония сладковатых вкусов с приятной свежестью делает его особенно

Другие названия.

Виноград сорта пино гри имеет множество других названий, например: пино гриджио (Pinot grigio), граубургундер (Grauburgunder), грауэр рислинг (Grauer Riesling), оксеруа гри (Auxerrois Gris), цуркебарат (Szurkebarat), руландер (Rulander), грауэр бургундер (Grauer Burgunder), грауклевнер (Graudevner).

PINOT GRIS

ALSACE



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Ripe
Peach



Meyer
Lemon



Ginger



Dark
Stones

PAIRINGS



Indian Curry

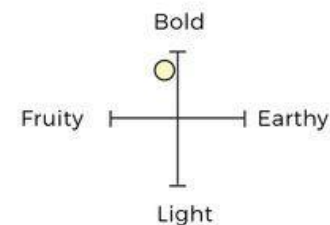


Ham and
Cheese Melt



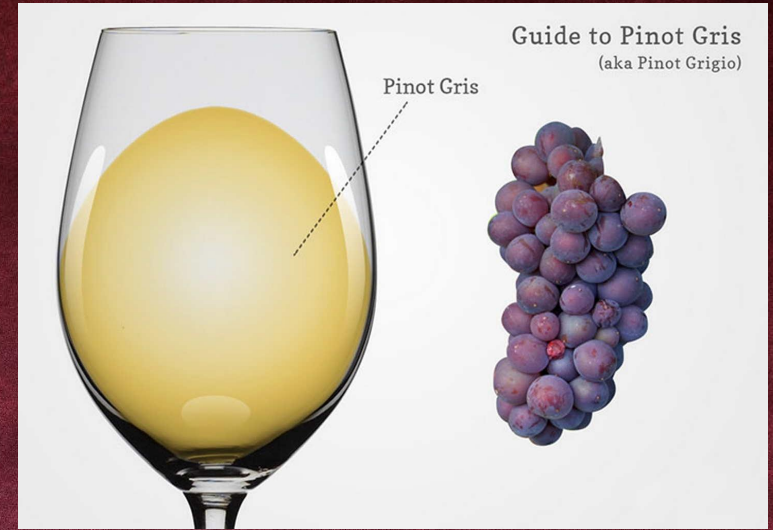
Triple Cream
Cheese

FLAVOR PROFILE



Регионы производства:

- Италия
- США
- Германия
- Австралия
- Франция
- Новая Зеландия
- Австрия
- Другие винодельческие регионы



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: груша, айва, яблоко, абрикос, ананас, нектарин, персик, слива, дыня

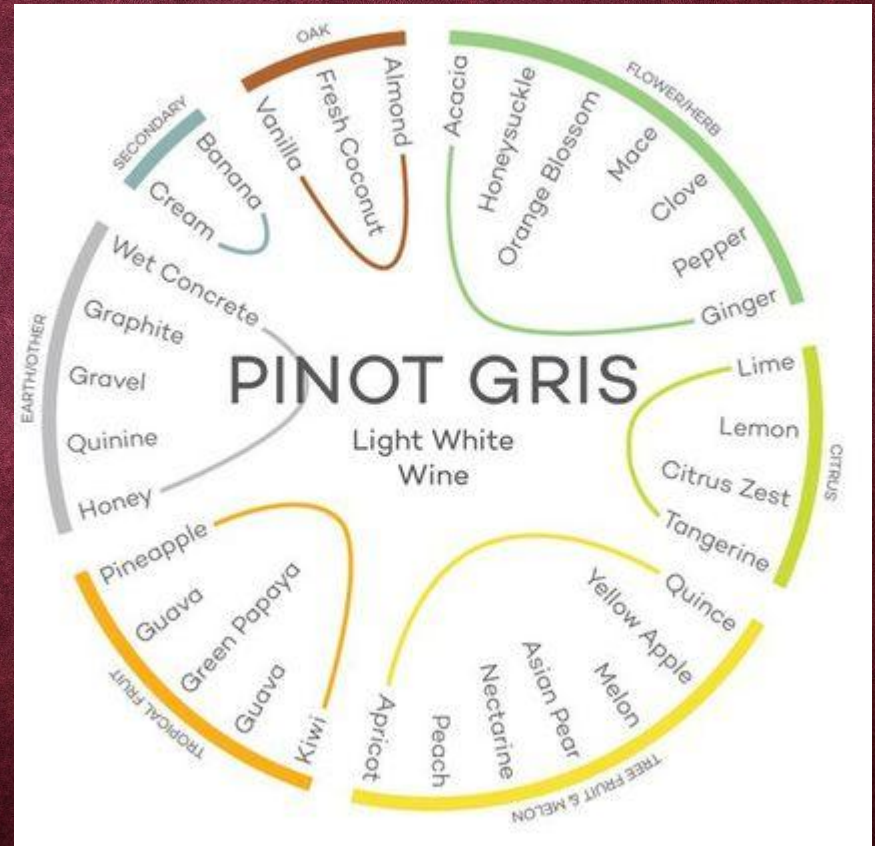
Растения: мох, акация, жимолость

Цитрусовые: лимон, лимонная цедра, лайм, рубиновый грейпфрут

Бочка: дуб, ваниль, миндаль, кокос

Вторичные запахи: дым, копчености, фундук, фисташки, минералы, ржаная хлебная корочка

Другое: грибы, запеченные яблоки, мед, мокрая шерсть, соляной раствор, пчелиный воск, курага, имбирный пряник, гвоздика, имбирь, песочное печенье, бисквитное печенье, сушеная папайя,



История.

Первые упоминания о пино гри относятся к XIII в. Этот сорт винограда был замечен в Бургундии как одна из мутаций пино нуар. Два сорта винограда неразличимы в винограднике, пока ягоды не созреют. Вино из пино гри было любимым напитком римского императора Карла IV. Во время его правления сорт стал повсеместно распространяться в Европе. В США пино гри выращивают с середины XX в.

Путаница в ассортименте белых токайских вин.

В Эльзасе пино гри был известен на протяжении многих веков под названиями токай или токай д'Эльзас. Однако в 2007 г. Евросоюз запретил французам использовать эти названия во избежание путаницы с венгерскими Токаями.

Вкус в зависимости от региона:

Италия: сухое вино с высокой кислотностью и горькой миндальной нотой. Едва уловимый аромат с оттенками зеленого яблока и цитрусов.

Франция: насыщенное вино с нотами меда, дыма, шерсти, яблок и груш.

Россия: темно-золотое десертное вино с глубоким вкусом.

Выдерживается в дубовых бочках.

Страны Нового Света: вино с

насыщенными фруктовыми ароматами и меньшей кислотностью, чем европейские разновидности.



Гевюрцтраминер (Gewurztraminer)

Гевюрцтраминер — ароматное полнотелое вино с агрессивным шармом. Сочетание насыщенных запахов и экзотического вкуса с тяжелой маслянистой структурой делает его сложным для восприятия неискушенных любителей.

Другие названия.

У винограда гевюрцтраминер существует множество других названий: мускатный траминер (Traminer Musque), парфюм-траминер (Traminer Parfume), траминер rosso (Traminer Rosso) и пр.

Отличительные черты.

Гевюрцтраминер с первых глотков поражает своей чувственной пряностью и головокружительным ароматом розовых лепестков. Этому вину также порой присуща горечь, которая усиливается с созреванием.



Регионы

производства:

- Франция
- США
- Австралия
- Германия
- Венгрия
- Италия
- Новая Зеландия
- Другие

винодельческие

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: личи, маракуйя, ананас, манго, дыня, абрикос, персик

Растения: роза, лакрица, бергамот, пион, фиалка, листья черной смородины, лемонграсс

Цитрусовые: апельсин, апельсиновая кожура, грейпфрут, лимонная цедра

Специи: гвоздика, мускатный орех, имбирь, мята, белый перец, черный перец, шафран, корица

Другое: мед, курага, дым, карамель, бриошь

GEWÜRZTRAMINER TASTING PROFILE

— Quattrocalfici Tasting Guide of Italian Wines —

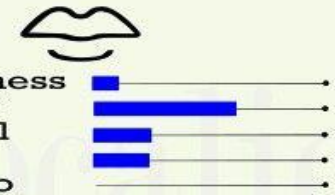


straw yellow
golden shade

fruity
floral
spicy
mineral
balsamic
ethereal
aromatic
grassy



sweetness
acidity
alcohol
body
tannino



dominant flavours



pairings

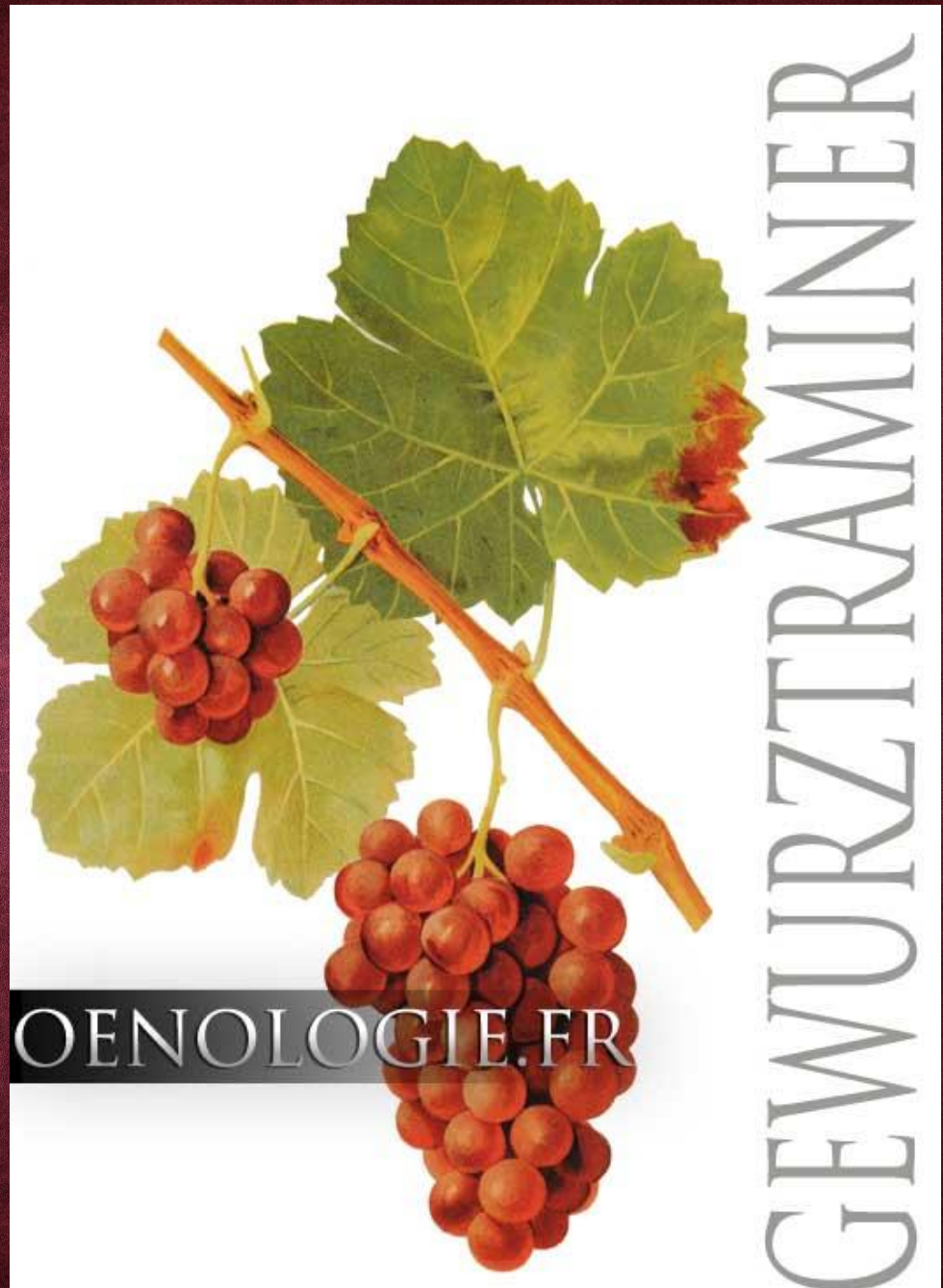


История

История гевюрцтраминера началась в Тирольских Альпах. Этот виноград произошел от древнего сорта траминер, который культивируют здесь уже более 1000 лет. Траминер легко мутирует, и одна из таких мутаций несколько веков назад привела к появлению лозы с темными золотисто-желтыми или розовато-коричневыми ягодами, из которых получилось яркое оригинальное вино — Гевюрцтраминер.

Основные стили

- Сладкий Гевюрцтраминер. В Эльзасе производят два редких и дорогих десертных вина: Vendanges Tardives позднего сбора и Selection de Grains Nobles (SGN) из ягод, затронутых благородной плесенью.
- Сухой Гевюрцтраминер. Престижные вина производятся в Трентино-Альто-Адидже (Италия), Эльзасе (Франция) и в северной части Калифорнии (США).



Рислинг (Riesling)

Рислинг наряду с шардоне и совиньон блан входит в тройку самых популярных белых сортов. Традиционно считается, что виноград предпочитает теплый климат, но Рислинг делают из одноименного сорта винограда, который растет преимущественно в прохладных температурах. Это вино особенно ценится за необыкновенную свежесть.

Другие названия

Сорт винограда рислинг имеет также следующие названия: белый рислинг (Weisser Riesling), рислинг йоханнисберг (Johannisberg Riesling), рейнский рислинг (Rheinriesling, Rhine Riesling), йоханнисбергер (johannisberger).

RIESLING

GERMANY



TASTE PROFILE



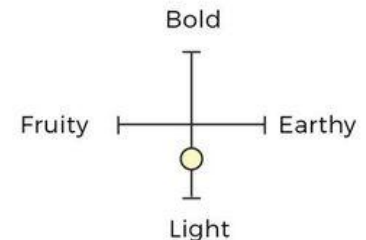
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

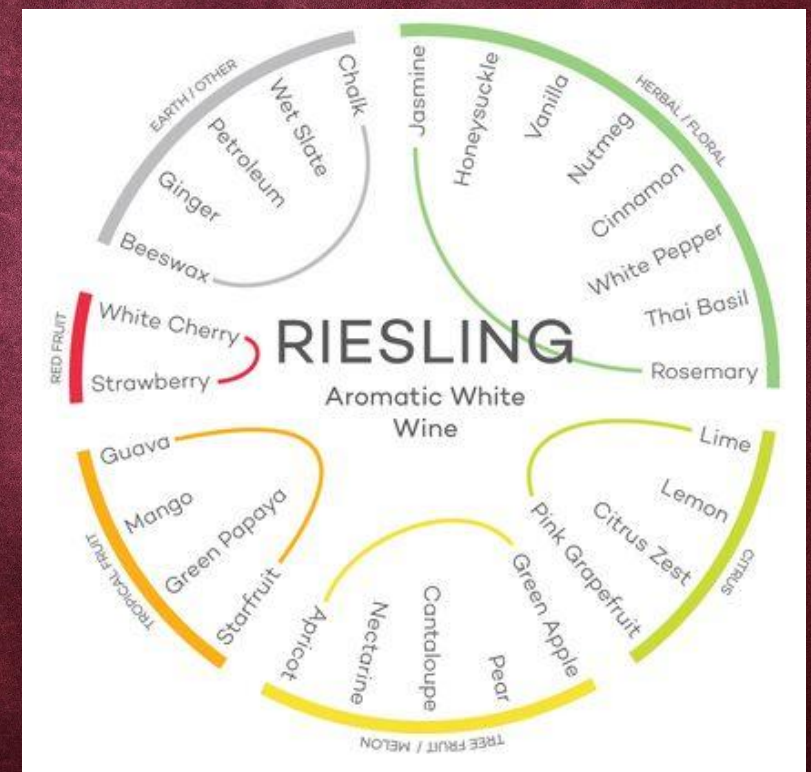
Mosel Rheingau Pfalz

История

По легенде, однажды гонец, который должен был привезти в монастырь разрешение от епископа на сбор винограда, сильно задержался. Он приехал только в ноябре, а к тому времени ягоды успели перезреть и покрыться благородной плесенью. Монахам пришлось собирать «испорченный» виноград, но оказалось, что вино из него получается гораздо слаще и ароматнее, чем из обычного.

Отличительные особенности

Существуют Рислинги всех классов качества и любых уровней сладости. Их вкус во многом зависит от региона производства и времени выдержки, но даже в десертных Рислингах сохраняется высокая кислотность, благодаря которой они никогда не бывают приторными. При описании этого белого вина стоит отметить, что повышенный уровень кислоты не мешает вину сохранять отличный вкусовой баланс за счет относительно высокого содержания остаточного сахара.



Страны мира, где производят это белое вино, считающееся одним из лучших:

- Германия
- Австралия
- США
- Франция
- Австрия
- Новая Зеландия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ароматы брожения и выдержки:

кремень, металл, покрышки, горелая резина, нефть

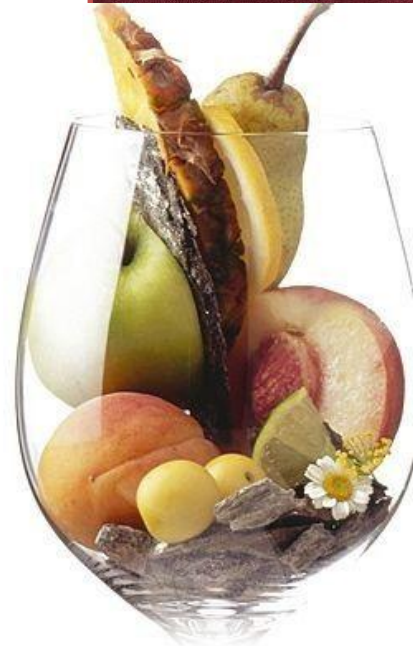
Ягоды: арбуз, белая вишня, клубника

Сладкие фрукты: груша, зеленое яблоко, слива, персик, абрикос, нектарин, ананас

Растения: герань, лепестки розы, скошенная трава, жасмин

Цитрусовые: лимон, лимонная цедра, лайм, апельсин, грейпфрут

Другое: изюм, курага, поджаренная хлебная корочка, мед, медовые соты, пчелиный воск, керосин, бензин,



Riesling



Rieslaner

Особенности производства:

- Сухой Рислинг: едва созревшие ягоды, собранные в сентябре-октябре
- Сладкий Рислинг: зрелые ягоды, собранные в ноябре-декабре
- Десертный Рислинг: подмороженные ягоды, покрытые благородной плесенью

Ноты нефти

Ароматы нефти, керосина, бензина и резины появляются в выдержанном Рислинге, но не портят его, а гармонично встраиваются в букет и придают вину своеобразную чувственность. Определить эти ноты как «нефтяные» или «резиновые» обычно можно только с подсказки сомелье, но после нее не согласиться с таким определением трудно. Причины появления нефтяной ноты: высокая степень зрелости ягод; высокая кислотность винограда; продолжительная инсоляция; недостаток влаги.



Сухое вино прекрасно гармонирует с закусками, овощами, грибами, морепродуктами и горячими мясными блюдами. Полусухой Рислинг может стать замечательным самостоятельным аперитивом или дополнением к рыбе. Хорошее белое полусладкое или полусухое вино удачно сочетается с дичью, а десертное вино подходит для сладостей и фруктов.

Семильон (Semillon)

Виноградники сорта семильон занимают третье место по площади во Франции. По посадкам их опережают только совиньон блан и шардоне. Зачастую семильон используют в купажах, однако некоторые виноделы производят также благородные

Отличительные черты.

Моносортовые вина из семильона отличаются приятной шелковистой текстурой, которая обусловлена сравнительно высокой концентрацией сахара и глицерина. Свои лучшие качества они проявляют со временем. В купажах этот сорт винограда в основном используется в сочетании с совиньон блан и шардоне.

Характеристики винограда:

- Устойчив к болезням
- Хорошо растет в регионах с солнечными днями и прохладными ночами
- Дает высокую урожайность
- Лучшие вина получаются из ягод с благородной



Регионы производства:

- Франция
- Австралия
- ЮАР
- Аргентина
- США
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: папайя, зеленое яблоко, слива, персик, абрикос, нектарин, манго

Растения: шафран, скошенная трава, ромашка, жимолость

Цитрусовые: лимон, желтый грейпфрут, лайм, апельсиновая цедра

Бочка: дуб, груша, горячее масло, корочка пирога, сливки, укроп, попкорн, акация

Вторичные запахи: ланолин, маслянистость

Другое: минералы, соль, мед, инжир, имбирь, миндаль, пчелиный



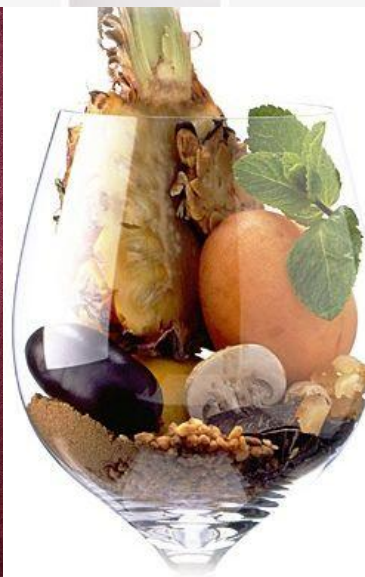
Семильон в жарком климате

- Особенности: нередко выдерживается в дубовых бочках, что придает вину маслянистость во вкусе.
- Основные ноты: манго, папайя и персик.
- Главные регионы производства: Калифорния, Аргентина, ЮАР, Южная Австралия.
- Крепость: 12—14% об.



Семильон в прохладном климате

- Особенности: высокая кислотность, вино похоже на Совиньон Блан.
- Основные ноты: если не выдерживается в бочках, в букете преобладают ноты лимона, зеленого яблока, грейпфрута и цедры с насыщенными цветочными и копчеными ароматами.
- Главные регионы производства: Бордо, некоторые регионы Южной и Западной Австралии.
- Крепость: до 12% об.



SEMILLON



Sémillon

#Cepajes Semillón



Aromas

- Cítricos
- Miel
- Hierba recién cortada
- Frutas de hueso

10° a 12°

Maridajes

- Pastas con hongos
- Pollo a las finas hierbas
- Pescados a la plancha
- Postres

EL CONOCEDOR



Еда

Подбирая гастрономическое сочетание к этому хорошему белому вину, лучше остановиться на ароматных и пряных блюдах из рыбы, белого мяса и морепродуктов. К этому вину хорошо подходят соусы с добавлением индийских и азиатских специй, но не слишком острых. Семильон также отлично подходит к сырам, жареным и тушеным овощам. А самым удачным гастрономическим сочетанием с десертами можно назвать союз с карамельным мороженым, грушевым пирогом и чизкейком.

Шардоне

(Chardonnay)

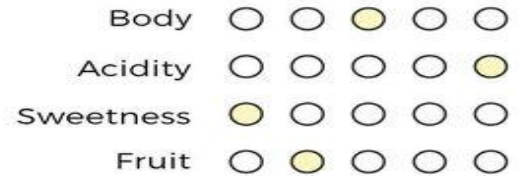
Шардоне — самый распространенный сорт белого винограда в мире, из которого можно сделать достойное вино в любом климате, причем в зависимости от региона, времени сбора ягод и умений винодела оно бывает очень разным. Шардоне используют для приготовления одноименного сортового вина и различных купажей. Эталонном моносортового вина считается бургундское Шардоне. В то же время достойную конкуренцию ему составляют разработки канадских, австралийских и американских



CHARDONNAY CHABLIS



TASTE PROFILE



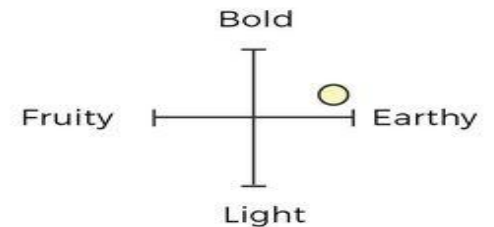
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



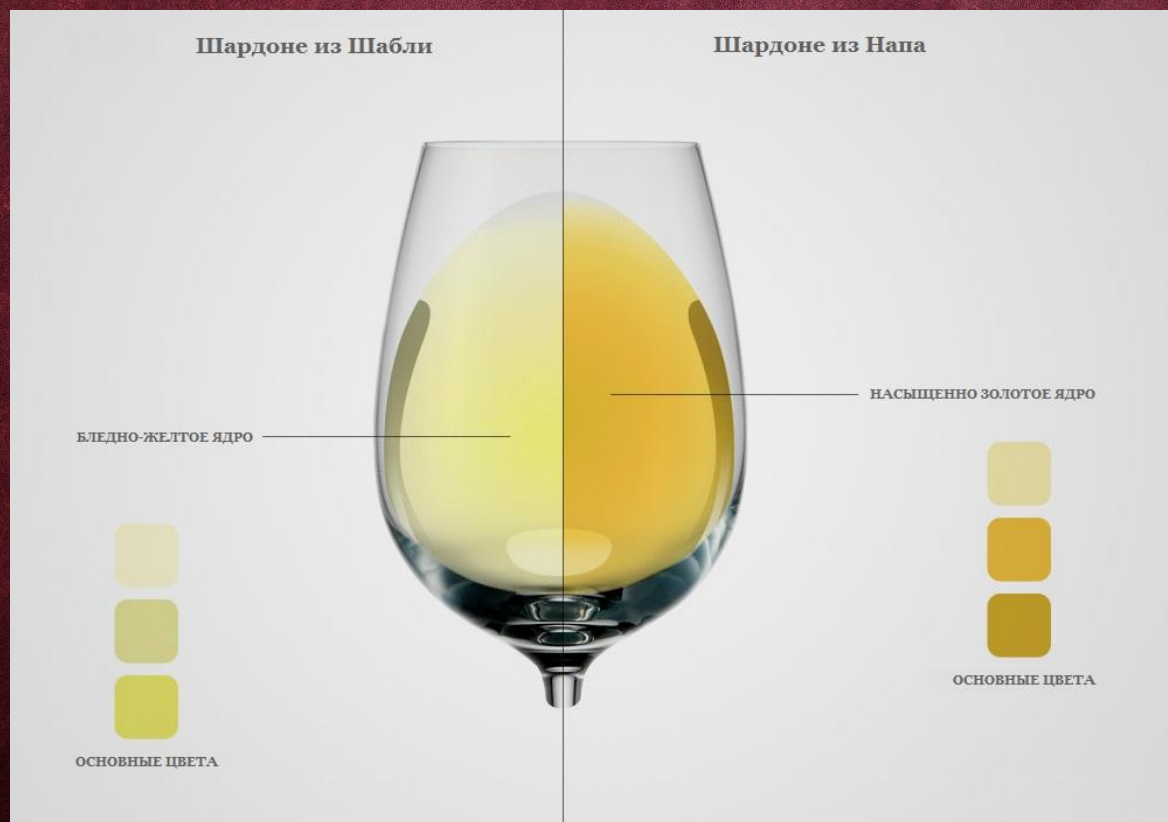
FLAVOR PROFILE



История сорта шардоне

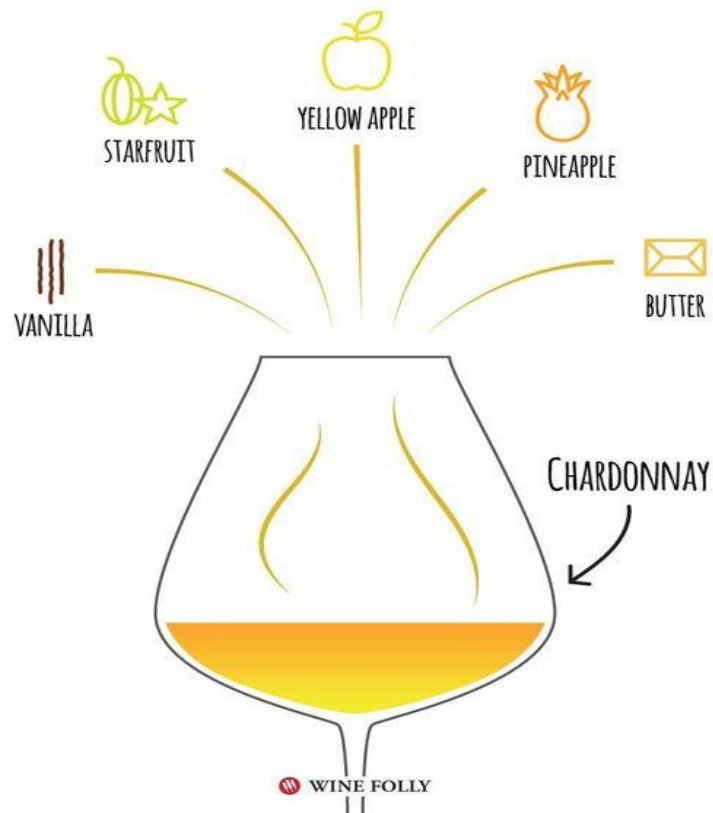
В 1998 г. ученые Калифорнийского университета провели генетический анализ и установили, что шардоне — результат естественного скрещивания сортов пино нуар и гуэ блан. Существуют разные теории происхождения этого винограда. В Ливане и Сирии его родиной считается Средний Восток, будто бы рыцари привезли лозы шардоне в Европу из Крестовых походов. А на Кипре бытует мнение, что этот сорт — мутация одного из местных виноградов. Тем не менее официально родиной шардоне считается Бургундия. Происхождение названия.

Этот сорт винограда назвали в честь деревушки Шардоне, в виноградниках которой его «довели до ума» и стали выращивать ягоды, позволяющие получить настоящий эталон белого вина.



Регионы производства этой марки хорошего белого вина:

- Франция
- США
- Австралия
- Грузия
- Италия
- Молдова
- Чили
- ЮАР
- Аргентина
- Новая Зеландия
- Словения
- Германия
- Другие винодельческие



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Садовые фрукты: зеленое яблоко, желтое яблоко, персик, груша, лимон, дыня, марабелла, айва

Растения: цветы яблони, огурцы, жимолость, жасмин, листья сельдерея

Тропические фрукты: карамбола, ананас, манго, гуава, маракуйя, джекфрут

Бочка: ваниль, дуб, сливочное масло, поджаренный хлеб, овсяная каша, пирог, карамелизированный сахар, крем-брюле, укроп, кокос, пралине, дым

Вторичные запахи: грибы, лимонная цедра, миндаль, фундук

Другое: мел, минералы, кремень, речная галька, марципан, соль, солодка, сливки, мускатный орех, инжир, пчелиный воск

Выдержка без бочки

Шардоне напоминает по вкусу Пино Гри и Совиньон Блан. Вино раннего урожая имеет ярко выраженные оттенки лимона и зеленого яблока. В Шардоне позднего урожая преобладают нотки ананаса и инжира.

Регионы производства: Северная Калифорния и штат Орегон, США; Западная Австралия; Луара и Шабли, Франция; долина Колхагуа и Касабланка, Чили.

Выдержка в бочке

Полнотелое насыщенное вино с дополнительными нотками ванили, карамели, сливочного масла и дуба.

При выращивании винограда в холодном климате в вине преобладают ароматы цитрусовых, а в теплом — Шардоне имеет больше оттенков тропических фруктов.

Регионы производства этого одного из самых лучших белых сухих вин: Южная и Восточная Австралия; Южная Калифорния, США; Мендоса, Аргентина; Бургундия, Франция;



Chardonnay



Chardonnay

Вкус в зависимости от региона:

- Франция: мед, белые цветы, жимолость, груша, персик, айва, мирабель, манго. С выдержкой: лесной орех, сухофрукты, сливочное масло, поджаренный хлеб.
- Австралия: орехи, восточные сладости, крыжовник.
- США: ваниль, тона дуба, пряности.
- Испания: ананас, желтое яблоко.
- Чили: карамбола, айва.



Еда

В плане гастрономических сочетаний Шардоне очень разнообразно. Бургундское вино с выраженными оттенками минералов и кремния отлично подходит к нежирной телятине. Легкое Шардоне, выдержанное в металлических чанах, хорошо сочетается с речной рыбой и морепродуктами. Сладкие версии составляют достойную гастрономическую пару пирогам с фруктово-ягодной начинкой.

Шенен Блан (Chenin Blanc)

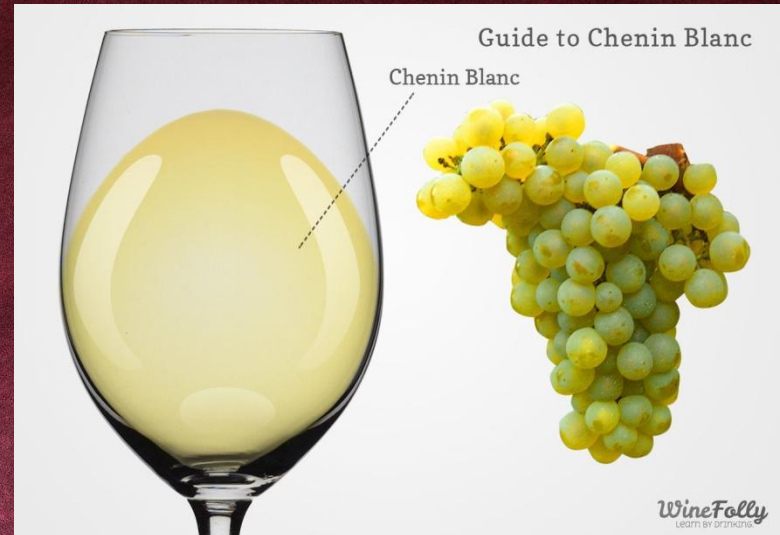
Если попробовать Шенен Блан из разных стран, может показаться, что вина изготовлены из совершенно другого винограда, настолько они непохожи. С каждым годом популярность этого напитка растет, во многом благодаря винодельням Южно-Африканской Республики — крупнейшего производителя вин из сорта шенен блан.

Другие названия.

В зависимости от региона производства шенен блан имеет множество других названий: пине д'Анжу (Pinet d'Anjou), пино бланко (Pino Bianco), тэт-де-краб (Tete de Crabe), капбретон (Capbreton) и др.

Отличительные черты.

Сорт шенен блан считается самым разносторонним виноградом в мире. Из него получают игристые и тихие белые вина с различным уровнем сладости. Оттенки вкуса и аромата в них во многом зависят от региона и технологии производства. Но все же из шенен блан обычно получают легкое тихое вино, похожее на Пино Гри и Совиньон Блан.



Регионы

производства:

- ЮАР
- Франция
- Аргентина
- США

Австралия

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: зеленое яблоко, желтое яблоко, груша, айва, дыня, абрикос, маракуйя, ананас, манго, нектарин, персик, личи, гуава

Растения: цветы яблони, липа, шафран, цветы апельсина, одуванчик, ромашка

Цитрусовые: мандарин, лимон, лимонная цедра, лайм

Бочка: печеные яблоки, попкорн, ириски, мускатный орех, крекеры

Вторичные запахи: миндаль, дым, сливочное масло, сливки, дрожжи

Другое: мед, медовые соты, мокрая солома, минералы, земля, имбирь, жженый сахар, карамель, sake, сырная

корка, варенье из айвы, инжир

Во Франции из ягод сорта шенен блан с благородной плесенью производят десертное вино Вувре (Vouvray) — одно из лучших сладких белых вин с долгой выдержкой.



Chenin Blanc

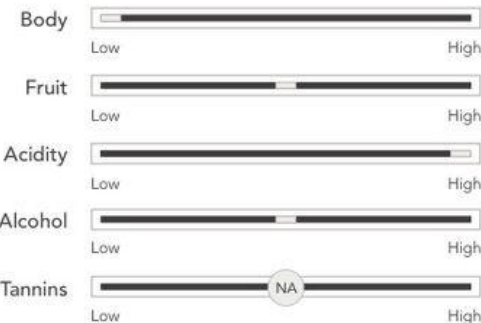
Оттенки вкуса в зависимости от региона:

- ЮАР: мед, дыня, мокрая солома.
- Франция: мед, медовые соты.
- Аргентина: зеленое яблоко, груша.
- США: дыня, мускус.
- Австралия: дыня, мед.



CHENIN BLANC

"chen-in-blank"



Color



Serving Temp



Glass Shape



Argentina



France



South Africa



United States



CrushIt

Еда

Благодаря высокой кислотности и сладковатому аромату вино Шенен Блан составляет превосходную пару кисло-сладким азиатским блюдам. Оно также замечательно подходит к средиземноморской кухне, телятине и суши. А сладковатые освежающие нотки южноафриканского Шенен Блан смягчают даже пересушенную в духовке дичь и мясо.

Sauvignon Blanc (Совиньон Блан)

Винный сорт Совиньон Блан относят к числу самых распространенных в мире: количество посадок этой лозы исчисляется десятками тысяч гектаров. Более популярным среди белых видов является только Шардоне.

Родиной знаменитого винограда считается Франция, в частности долина Луары, а прародителями – менее известные светлые сорта Траминер и Шенен Блан.



Страна происхождения совиньона – Франция. Исторической родиной совиньона считается Бордо.

Тем не менее, своим его считают и в Долине Луары, где он, благодаря терруару, больше проявил себя как самостоятельный сорт (яркий пример – вино Пуьи Фюме и Сансер), в отличие от Бордо, где лучших результатов при производстве белых вин добились сочетанием сортов совиньон и семейон (например, белые вина апеласьона Грав и знаменитые сладкие Сотерны)

В США совиньон известен под именем **фюмэ блан** (*Fumé Blanc*), что является американским маркетинговым именем сорта совиньон – отсылкой к признанным винам Pouilly-Fumé.

Вино из сорта совиньон

Его лучше пить молодым. Выдерживается оно редко и выдающихся результатов с возрастом не демонстрирует (исключение – сладкое вино Сотерн, в котором, правда, совиньон составляет меньше половины купажа). Выдержка в дубовых бочках для него также не характерна, хотя и практикуется некоторыми, включая именитых, виноделами – в качестве эксперимента в поиске новых граней сорта (Франция). Либо в угоду особенностям вкуса местных потребителей (США).

SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND



TASTE PROFILE



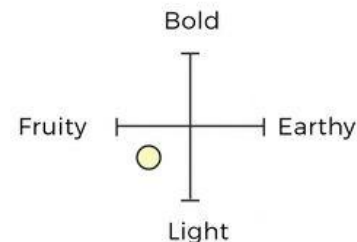
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Marlborough Hawke's Bay Gisborne

«Классическими» считаются ароматы вин из совиньона, выращенного в прохладном климате, без выдержки в дубовых бочках. Хрестоматийными можно считать описания совиньонов из Долины Луары: очень свежие, с ароматами кремня, травы (крапивы, листьев чёрной смородины), болгарского перца, крыжовника, зелёных яблок и... того, что обычно произносится по-французски – *pipi de chat*.

Последняя из упомянутых нот – очень яркая и характерная черта совиньона, каким его любят ценители сорта.

И пусть вас не смущает, что переводится это как «кошачье пипи» (именно то, о чём вы подумали).

То же вещество, придающее совиньону его специфический тон (3-меркапто-3-метилбутан-1-ол)

содержится и в почках чёрной смородины – но какова разница!



Sauvignon Blanc

В более тёплых регионах в букете совиньона зелёную траву заменяют ароматы сена, а ноты крыжовника и яблока дополняются ароматами экзотических фруктов.

Новозеландский совиньон имеет ярко выраженный травяной аромат, напоминающий запах ботвы помидоров, удивительным образом сочетающийся с ароматами тропических фруктов и тем самым характерным «кошачим» тоном. В послевкусии – заметная и характерная для белых новозеландских вин горчинка.



География сорта совиньон блан

- ❑ Статус «международного» сорта говорит нам о том, что вино из совиньона, помимо исторической родины, распространено во многих винодельческих регионах мира.
- ❑ Совиньон активно осваивается в Новом Свете: в Чили, Аргентине, Австралии, ЮАР, США. Но, как это обычно бывает – с переменным успехом.
- ❑ В Италии хорошие результаты этот сорт даёт на севере – в регионах Альто Адидже и Фриули.
- ❑ Безусловно яркой и вне всяких сомнений удачной историей можно считать вино *совиньон блан из Новой Зеландии*, для которой он стал одним из флагманских сортов.
- ❑ В Австралии совиньон часто смешивают с сортом семийон (как в Бордо).
- ❑ В США основным регионом, где делают вино из совиньона, является Калифорния.



Легкие фруктовые красные вина

Легкие вина с сильным ароматом фруктов и ягод отличаются невысоким содержанием танинов, которое компенсируется в них приятной кислинкой. Они хорошо утоляют жажду и обладают стабильным послевкусием. Основные сорта винограда: каберне фран, гаме, пино нуар, трусо.



Мягкие красные вина со средним телом и фруктовым привкусом

Эти вина отличаются от предыдущей категории большей плотностью и более высоким содержанием танинов. Фруктовые оттенки вкуса выражены в них не так сильно. Особенность этого вида красного вина заключается в том, что в них преобладают ароматы красных плодов и пряностей. Основные сорта винограда: каберне фран, кариньян, гренаш, пино нуар, шираз, санджовезе, мерло.



Душистые красные вина со сложным букетом

К этой категории относятся вина с высоким содержанием танинов и тонким, изысканным вкусом. Как правило, они очень дорого стоят и требуют долгой выдержки. В молодом возрасте эти вина могут показаться чересчур резкими из-за высокого уровня дубильных веществ. Только со временем они становятся более мягкими и обретают благородную бархатистость. Обычно эти напитки выдерживаются в новых дубовых бочках, что придает им пряные ароматы, прекрасно сочетающиеся со вкусом темных плодов. Основные сорта винограда: каберне совиньон, мурведр, неббиоло, шираз.



Барбера

(Barbera)

Сорт винограда барбера к началу XXI в. был на третьем месте среди самых распространенных итальянских сортов после санджовезе и монтепульчано. Он выращивается преимущественно в регионе Пьемонт. Здесь для барберы выделено больше 30% площади посадочных земель. Сорт используется при изготовлении кулажей, но главным образом из него производят моносортовые вина. Среди них особенно распространены Барбера д'Асти (Barbera d'Asti) и Барбера д'Альба (Barbera d'Alba).



Другие названия.

Сорт барбера порой называют также перриконе (Perricone) или пиньятелло (Pignatello).

Виноградник барбера в весенний сезон, район Монферрато, Пьемонт, Италия.

«Женская душа» винограда.

Любопытно, что все названия сортов винограда в итальянском языке мужского рода, и только барбера — женского. Так сложилось исторически.

Назвать барберу олицетворяет виноград с мужественным телом и женской

BARBERA

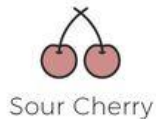
ITALY



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



Sausage
Pizza

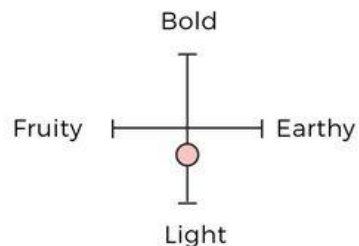


Roasted
Mushrooms



Grilled Pork
Chop

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

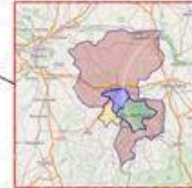
Alba

Asti

Monferrato

Barbera d'Asti DOCG

—L'Atlante delle Denominazioni di Origine—



I Vitigni



Barbera min 90%

I Profumi



ciliegia



frutti rossi



liquirizia



prugna



cuoio



tabacco



Sottozone:

- Nizza
- Tinella
- Colli Astiani

© Quattrocali 2017

Еда

Барбера — повседневное вино с несложным букетом, подходящее под простые блюда со спагетти, темным мясом, грибами и ароматными сырами. Разновидности этого вина с высоким содержанием танинов хорошо сочетаются с корнеплодами и тушеными овощами.

Регионы производства:

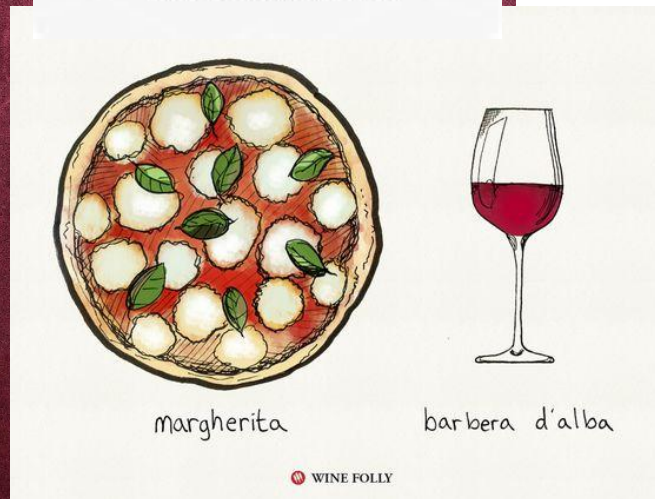
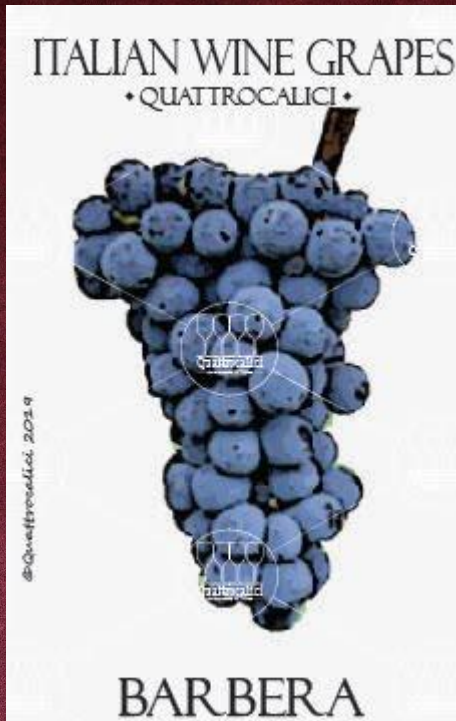
- Италия
- США
- Австралия
- Аргентина
- Другие винодельческие регионы

Стили в зависимости от выдержки.

- В бочках: вино невысокой кислотности с дополнительными вкусовыми оттенками, особенно дуба и шоколада
- В стальных резервуарах: вино с ароматами кислой вишни, трав и лакрицы

Характеристики винограда:

- Любит теплый климат
- Предпочитает богатые известняком и глиной почвы
- Поздно созревает
- Урожайность необходимо ограничивать

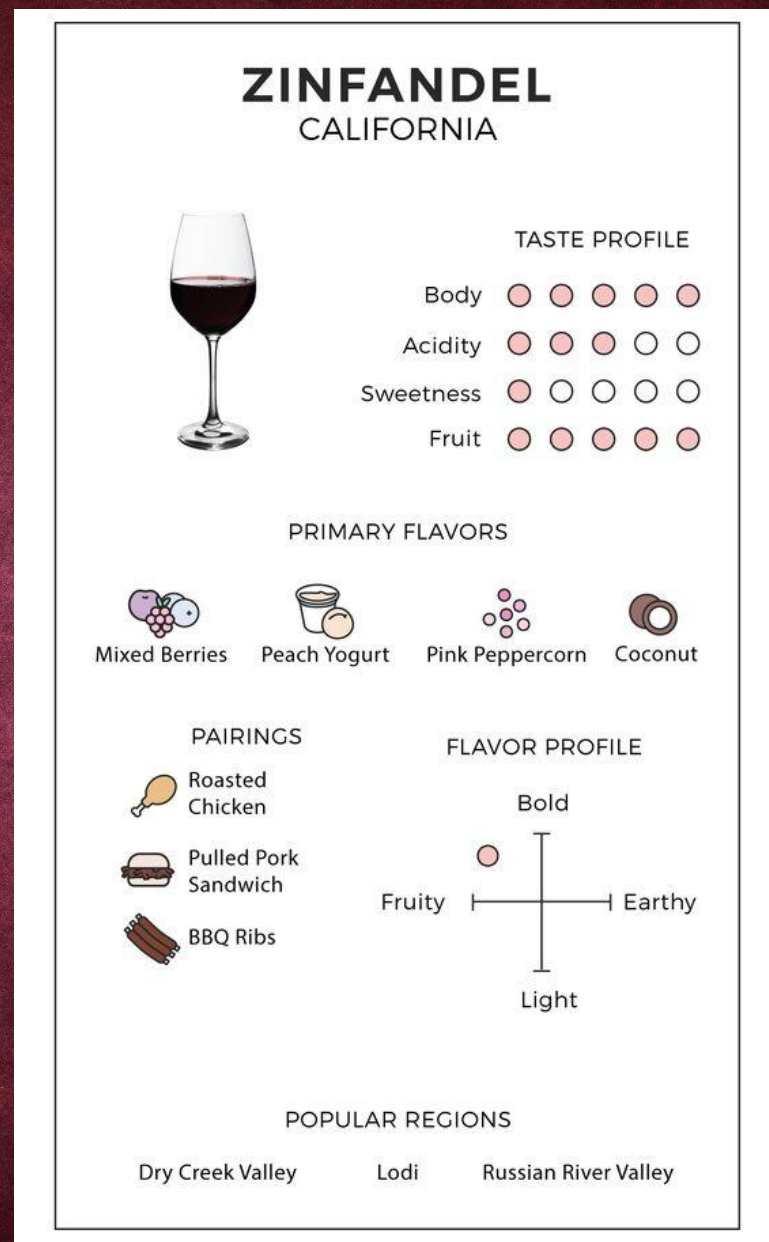


Зинфандель

(Zinfandel)

Наибольшее распространение виноград зинфандель получил в штате Калифорния, США. Здесь его используют как доминантную составляющую купажа в премиальных винах высокого качества, а также как основу для сортовых вин со сложным букетом. С каждым годом поклонников зинфанделя становится все больше, во многом благодаря тому, что сортовые вина из этого винограда получаются очень разнообразными по вкусу. Встречаются как легкие фруктовые, так и насыщенные крепкие

Другие названия сорта винограда зинфандель: примитиво (Primitivo), крлженак каштелански (Crljenak Kastelanski), трибидраг (Tribidrag), прибидраг (Pribidrag).



Регионы производства:

- США
- Италия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: слива, абрикос, малина, ежевика, черешня, клюква, вишня, клубника, черника, черная смородина

Растения: солодка, мята, кедр, можжевельник

Специи и пряности: лавровый лист, орегано, черный перец, звездчатый анис, черный кардамон

Сухофрукты и орехи: грецкие орехи, миндаль, фундук, изюм

Бочка: ваниль, табак, корица, гвоздика, кокос, мускатный орех, персиковый йогурт, карамель, укроп, свежие опилки

Другое: шампиньоны, кожа, артишок, земля, какао, сливки, клюквенное варенье, дым вкусы и ароматы



Характеристики винограда:

- Предпочитает скудные почвы
- Любит много солнца
- Интенсивно накапливает сахар
- Имеет рослые кусты
- Прекрасно сочетается с другими сортами в кулажах
- Не требует длительной выдержки

Происхождение сорта

Долгое время считалось, что зинфандель происходит от итальянского сорта примитиво, с которым у него обнаружилось неполное сходство на уровне ДНК. Однако современные исследования показали, что оба винограда — зинфандель и примитиво — клоны более древних хорватских сортов. В 2001 г. были найдены полные генетические совпадения с образцами лоз, известных в Хорватии как крлженак каштелански и прибидраг, или трибидраг.

Виноград-долгожитель.

Зинфандель очень устойчив к болезням и вредителям, поэтому часто встречаются кусты этого сорта, возраст которых больше 80 лет. Пусть урожайность таких старых лоз невелика, но ягоды на них созревают равномернее, а содержание экстрактивных веществ достигает максимума. Вина из такого винограда получаются более насыщенными и концентрированными.

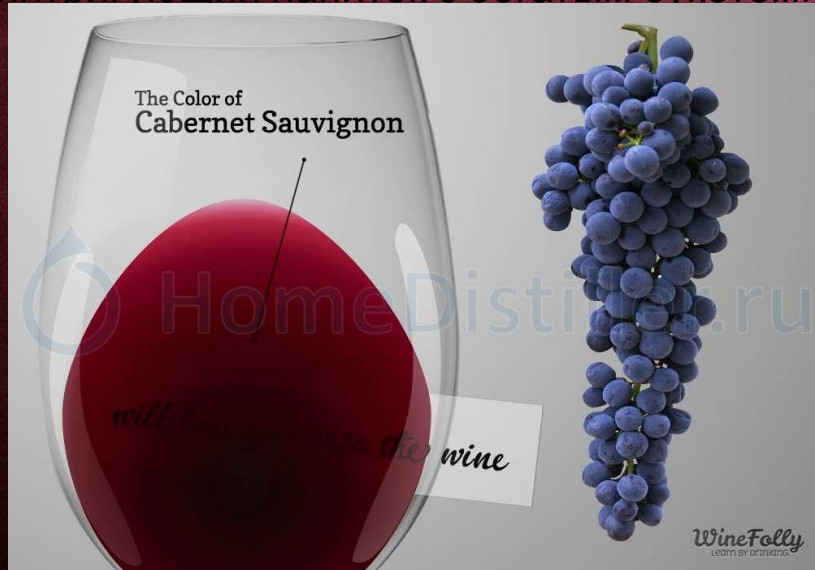


Еда

Зинфандель универсален и подходит к самым разнообразным блюдам. С этим вином можно смело ставить гастрономические эксперименты. Оно прекрасно сочетается даже с любимой американской едой: бургерами и тако. Зинфандель хорошо переносит большое разнообразие соусов, которые используются в индустрии фастфуда.

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

Каберне совиньон — один из самых распространенных сортов винограда в мире. Он одинаково успешно используется как для изготовления сортового красного вина, так и в составе кулажей, которым придает насыщенный вкус и высокую терпкость. Каберне Совиньон — синоним элегантного красного вина, способного с выдержкой обретать тонкость и благородство. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать интригующий напиток с богатым букетом.



CABERNET SAUVIGNON

CHILE



TASTE PROFILE



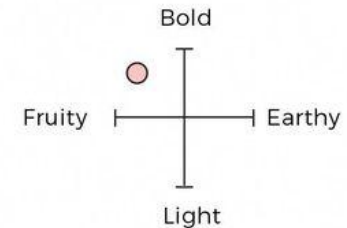
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Colchagua Valley Maipo Valley Cachapoal Valley
Aconcagua Valley

Регионы производства:

- Франция
- Чили
- США
- Австралия
- ЮАР
- Аргентина
- Другие винодельческие

регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: слива, черная смородина, черника, черноплодная рябина, вишня, ежевика, клубника, малина, черешня, шелковица

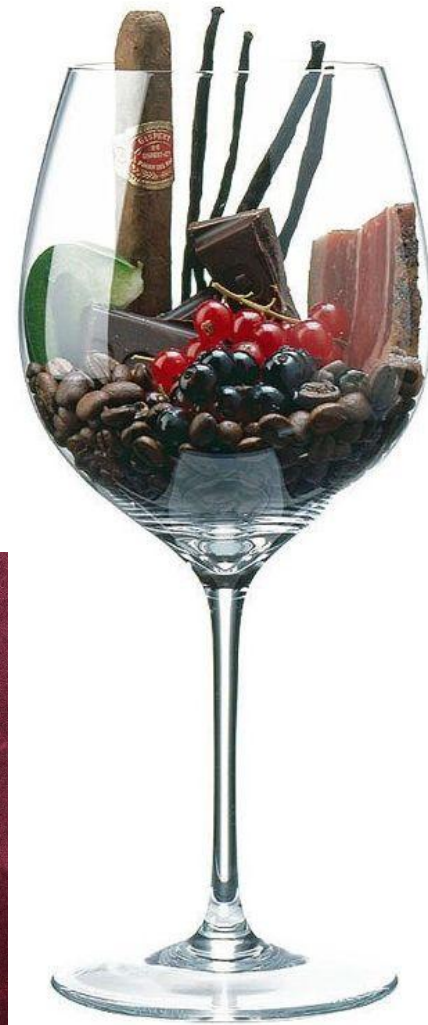
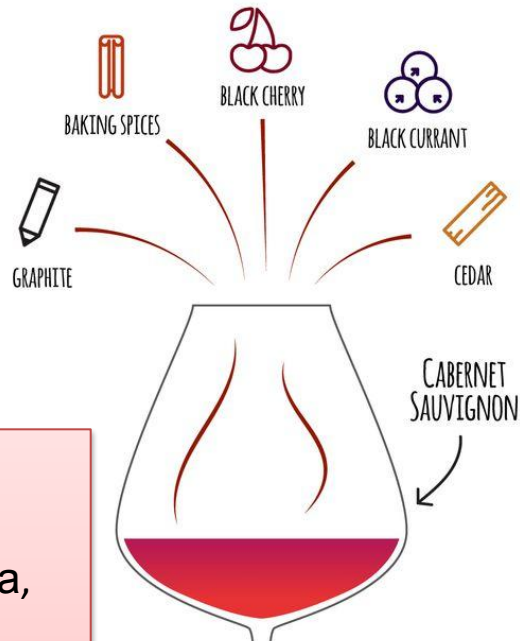
Растения: зеленые оливки, свекла, зеленый болгарский перец, красный болгарский перец, можжевельник, фиалка, аспарагус, мята, эвкалипт, лакрица, ревень

Специи и пряности: черный перец, орегано, имбирь, корица

Сухофрукты и орехи: миндаль, инжир, чернослив

Бочка: табак, карамель, ваниль, дым, кожа, кедр, хьюмидор,

Другое: сафьян, графит, земля, шоколад, вишневый джем, хлебная корочка, пенка



Cabernet Sauvignon

Оттенки вкуса вина в зависимости от климата:

- Прохладный климат (Бордо, Франция; Вашингтон, США; Чили): черная смородина, мята, зеленый болгарский перец, кедр, орегано.
- Умеренный климат (Северная Италия; Северная Калифорния, США): вишня, зеленые оливки.
- Теплый климат (Австралия; ЮАР; Испания; Южная Калифорния, США; Аргентина; центральная и южная Италия): вишневый джем, эвкалипт, мята, черный перец, какао.

Характеристики винограда:

- Относительно морозоустойчив
- Поздно созревает
- Не боится засухи
- Слабо подвержен болезням
- Хорошо приспособляется к разным климатическим условиям и почве
- Дает высокую урожайность

Cabernet Sauvignon



Black olive



Asparagus



Beetroot



Blackcurrant



Tobacco



Cherry



Mulberry



Blackberry



Aniseed



Mint



Plum



Fruitcake



Prune



Seaweed



Green bean



Capsicum



Tomato leaf



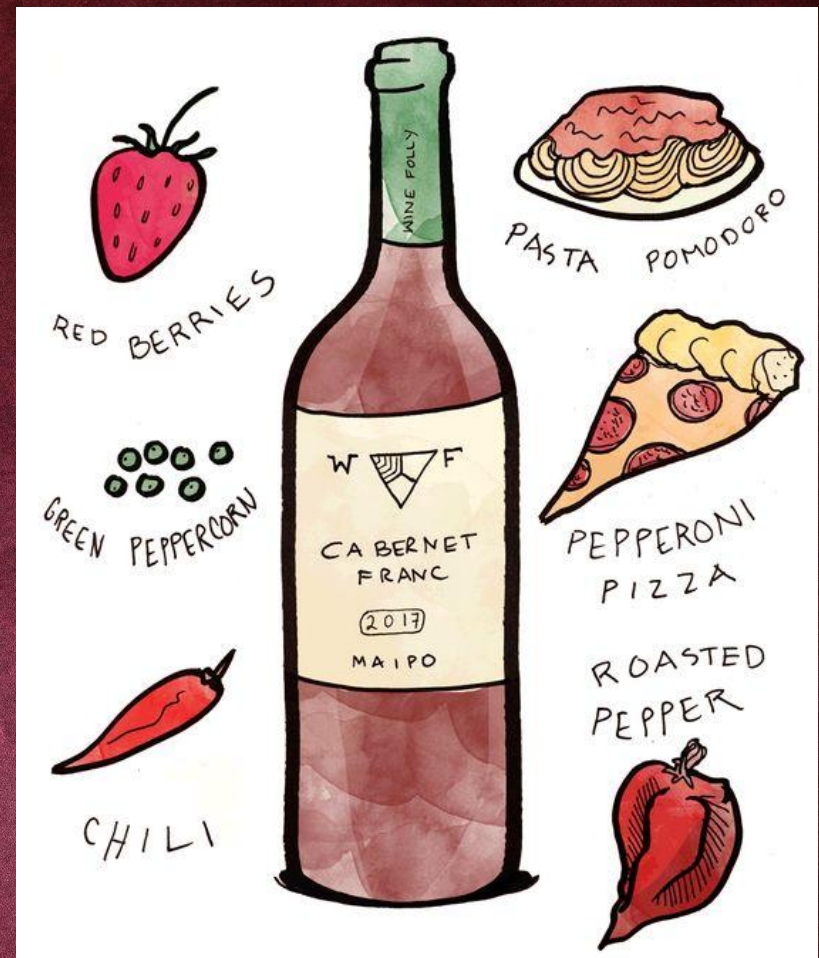
Herbal / Tea leaf



Dusty

История

Каберне совиньон появился в XVII в. в Бордо как результат случайного скрещивания каберне фран и совиньон блан. Долгое время был самым распространенным и культивируемым сортом в мире, пока в 90-е гг. XX в. его не превзошел мерло. На сегодняшний день каберне совиньон является ключевым сортом во многих винных регионах Нового Света: долине Напа в Калифорнии, Кунаваре в Австралии, долине Майпо в Чили и др.



Еда

Насыщенный вкус Каберне Совиньон может заглушить легкие блюда, поэтому его рекомендуется сочетать с тяжелой и жирной пищей. Это вино прекрасно подходит к жареному мясу, гамбургерам, грибной пицце и копченостям. Нежелательно подавать его с острыми блюдами, рисом и пастой. Они плохо оттеняют танины, поэтому вы не сможете насладиться напитком в полной мере. Каберне Совиньон из прохладных регионов имеет отчетливые травяные нотки, поэтому хорошо сочетается со свежими овощами и зеленью. Кроме того, к нему можно подавать горький шоколад. Вино Каберне Совиньон также отлично подходит для приготовления различных соусов и маринадов.

Каберне Фран (Cabernet Franc)

Каберне фран .В основном он используется для создания купажных вин в сочетании с каберне совиньон и мерло, куда привносит травянистый акцент с нотами табака и специй. В некоторых странах из него делают высококачественные моносортные

Другие названия.

Другие распространенные названия сорта каберне фран: бордо (Bordo), буши (Bouchy), буше (Bouchet), каберне франко (Cabernet Franco), бретон (Breton).

Отличительные черты:

По вкусу Каберне Фран легко принять за Каберне Совиньон, но первое обладает более легким телом, менее насыщенным букетом и структурой. Моносортные вина из каберне фран получаются довольно мягкими, но значительно более насыщенными, чем Мерло. Их любят за сладкие перечные вкусы и среднюю кислотность.

CABERNET FRANC



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Bell Pepper



Earth



Red Fruit

PAIRINGS



Grilled Chicken

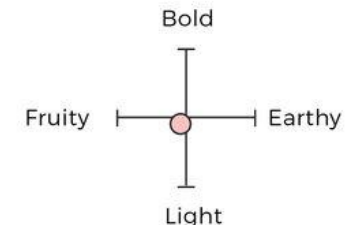


Grilled Vegetables



Wild Mushrooms

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Loire Valley

Bordeaux

Finger Lakes

Регионы производства:

- Франция
- Италия
- США
- Венгрия
- Чили
- ЮАР
- Другие винодельческие
регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

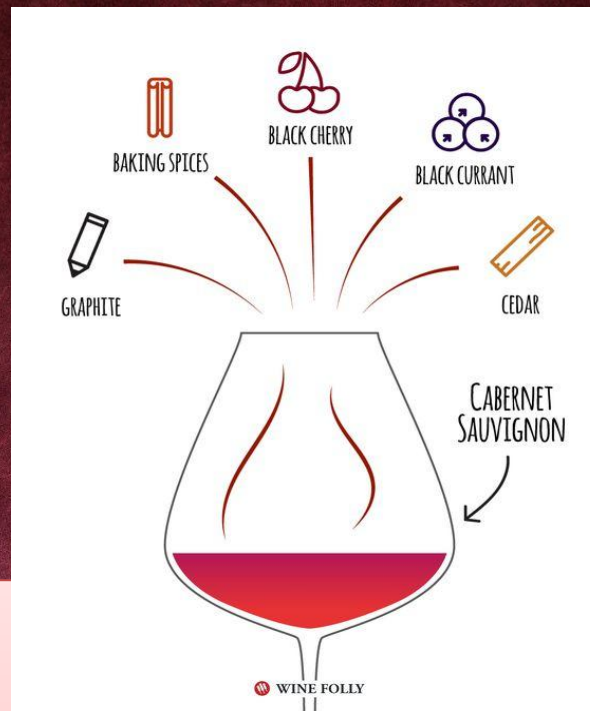
Фрукты и ягоды: малина, ежевика, белая смородина, черная смородина, клубника, вишня, слива

Растения: листья смородины, фиалка, зеленая фасоль, сушеные травы, оливки, зеленый болгарский перец, красный болгарский перец

Бочка: табак, выделанная кожа, кофе

Другое: гравий, графит, лакричные конфеты, карандашная стружка,

перец чили, минералы



Cabernet Franc

Бордоский бленд

Каберне фран известен как часть бордоского бленда. Так называют классическое сочетание пяти сортов винограда, типичных для красных вин Бордо: каберне совиньон и мерло, каберне фран, пти вердо и мальбек. Вина «в стиле Бордо» производят по всеи миру, даже в Северной Африке и на Ближнем Востоке.

История

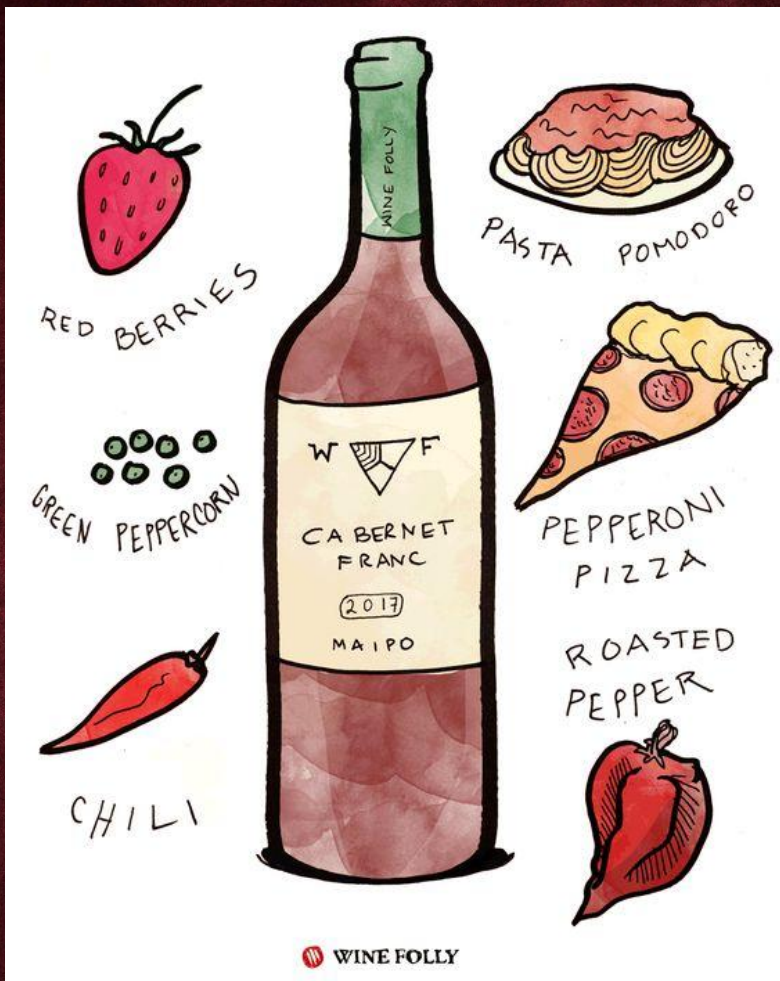
По основной версии сорт каберне фран появился в регионе Либурна на юго-западе Франции в XVII в. Отсюда кардинал Ришелье перевез первые лозы в долину Луары. Их посадили в аббатстве Бургейль под опекой аббата Бретона. Впоследствии с именем этого монаха стали ассоциировать сорт каберне фран. Существует также версия о том, что каберне фран привезли во Францию из Испании паломники, которые возвращались из Сантьяго-де-Компостела. Как бы там ни было, уже к началу XVIII в. этот сорт винограда стали выращивать по всей Франции.

Красное бордо



Каберне совиньон
Мерло
Каберне фран
Пти вердо
Мальбек

WineFolly



Еда

Легкотелое вино Каберне Фран подходит к нежирным мясным блюдам, салатам и копченой или жареной рыбе. Разновидности с более полным телом хорошо сочетаются с блюдами из говядины, баранины и жареной свинины со сладкими соусами. А старое вино Каберне Фран с выдержкой более 10 лет станет достойной гастрономической парой дичи и свежим овощам.

Мальбек (Malbec)

Мальбек — насыщенное красное вино из одноименного сорта винограда. Виноград мальбек появился во Франции, но на сегодняшний день он является флагманским сортом Аргентины. Ему нравится теплый климат этого региона с обилием солнечных дней.

Отличительные черты

Вино Мальбек выделяется ярким ароматом темных плодов и дымными нотами. Это хорошая альтернатива более дорогим Каберне Совиньон и Сира.

Другие названия

Виноград мальбек имеет много других названий, например, во Франции он известен под именем пье нуар (Pied Noir), что переводится как «черная нога», а также кот (Cot), прессак (Pressac), керси (Quercy) и оксеруа (Auxerrois). Всего существует около 400 наименований этого сорта, которые в настоящее время уже практически не



Регионы производства:

- Аргентина
- Франция
- США
- Чили
- ЮАР
- Австралия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

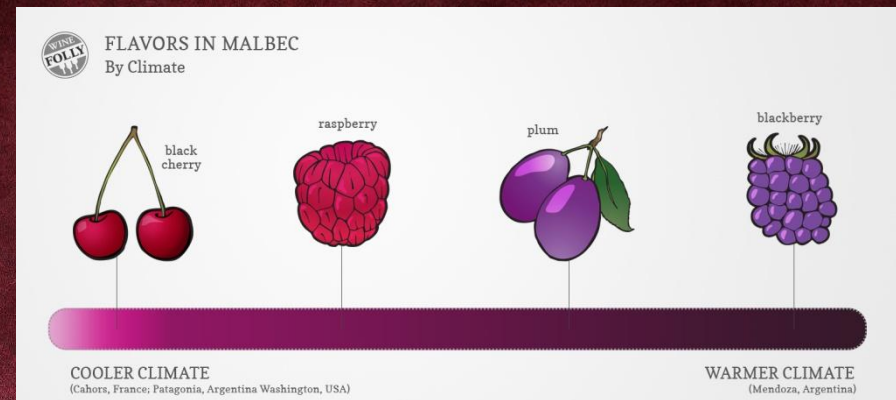
Ягоды и фрукты: слива, вишня, малина, ежевика, черника, черешня, клубника, черная смородина, голубика, земляника

Растения: фиалка, мята, ирис, лакрица

Специи и пряности: черный перец, розмарин, имбирь

Сухофрукты и орехи: чернослив, инжир, грецкие орехи

Бочка: ваниль, дуб, укроп,



Malbec

Вкус и аромат в зависимости от региона:

- Франция: кожа, спелая слива, смородина с терпкими нотами в послевкусии.
- Аргентина: слива, фиалка, ежевика, черешня, молочный шоколад, кожа и какао, с выдержкой дополняется

История

Родина мальбека — юго-западная Франция. Этот виноград получился в результате скрещивания сортов монпелье и гайак. Вначале он использовался только для создания купажей, но впоследствии стал так популярен, что из него стали производить моносортные вина. Со временем из-за недостаточной устойчивости к холоду и сопротивляемости вредителям мальбек потерял лидирующие позиции во Франции, однако хорошо прижился в Аргентине, куда в 1868 г. его привез французский фермер Мишель Пуже. В этой стране мальбек приобрел свой настоящий статус и стиль.

В 80-е гг. XX в. многие виноделы Аргентины отказались выращивать мальбек, посчитав его неперспективным сортом. Его виноградники стали уничтожаться, так что в итоге уцелело всего 10 000 акров. Но спустя несколько лет вина из мальбека стали так популярны, что пришлось срочно

высаживать молодые лозы, которые,

Aromas del MALBEC

Ciruela

Tabaco

Mora

Violetas

Recomendaciones:

ASADO
FILETE
TACOS CON CARNE

CONCHA Y TORO

The infographic features a central image of a wine glass filled with red wine. To the left, four aromas are listed with corresponding icons: 'Ciruela' (plum), 'Tabaco' (tobacco leaf), 'Mora' (blackberry), and 'Violetas' (violet flower). To the right, a dashed box titled 'Recomendaciones:' lists food pairings: 'ASADO' (meat), 'FILETE' (steak), and 'TACOS CON CARNE' (meat tacos), each accompanied by a small icon. The top right corner shows a bunch of purple grapes. At the bottom left is the 'CONCHA Y TORO' logo.

MALBEC & FOOD

MEATS

STEAK
TURKEY
PORK
LAMB



CHEESES

BLUE CHEESE
PROVOLONE
MOZZARELLA
MELTED SWISS

HERBS/SPICES

SHALLOT
SAGE/ROSEMARY
CUMIN
PEPPER



VEGETABLES

MUSHROOM
ROASTED PEPPER
POTATO

LEARN WINE AT WINEFOLLY.COM

MALBEC

Appetizer Pairings

THE WINE BUYING GUIDE



Salami



Iberica Ham



Kabobs



Beef Empanadas



Stuffed Jalapeños



Cheddar Cheese



Taleggio Cheese



Manchego Cheese



Stilton Cheese

Еда

Мальбек отлично сочетается с продуктами, обладающими яркими вкусами и ароматами, например с выдержанными сырами. Кроме того, это вино станет достойной гастрономической парой сытным блюдам: стейку, шашлыку, пасте с томатным соусом, тушеному мясу и т. п. Некоторые разновидности Мальбека хорошо сочетаются с шоколадом.

Мерло (Merlot)

Мерло наряду с каберне совиньон является самым распространенным сортом в мире. Из этого винограда делают не только купажные, но и высококачественные сортовые вина. Они похожи на Каберне Совиньон, но более мягкие и светлые. На сегодняшний день виноград мерло выращивают в каждой стране, заявляющей о своих амбициях в виноделии.

Отличительные черты

В каждом регионе Мерло проявляет себя по-разному. На вкус и аромат оказывают влияние климатические условия, почва, погода и мастерство винодела. Одна из главных отличительных особенностей хорошего Мерло — ощущение приятного шелковистого послевкуся. Оно прекрасно подходит тем, кто только начинает разбираться в богатстве букета сухих вин из красных сортов винограда. Вкусовые оттенки этого вина хорошо различаются даже начинающими дегустаторами.



Сорт винограда мерло имеет и другие названия: аликанте нуар (Alicante noir), крабуте (Crabutet), лангон (Langon), пикар (Picard), видадь (Vidal).

Регионы производства:

- Франция
- Италия
- США
- Австралия
- Чили
- Аргентина
- Другие винодельческие регионы



Вкусовые и ароматические ассоциации:

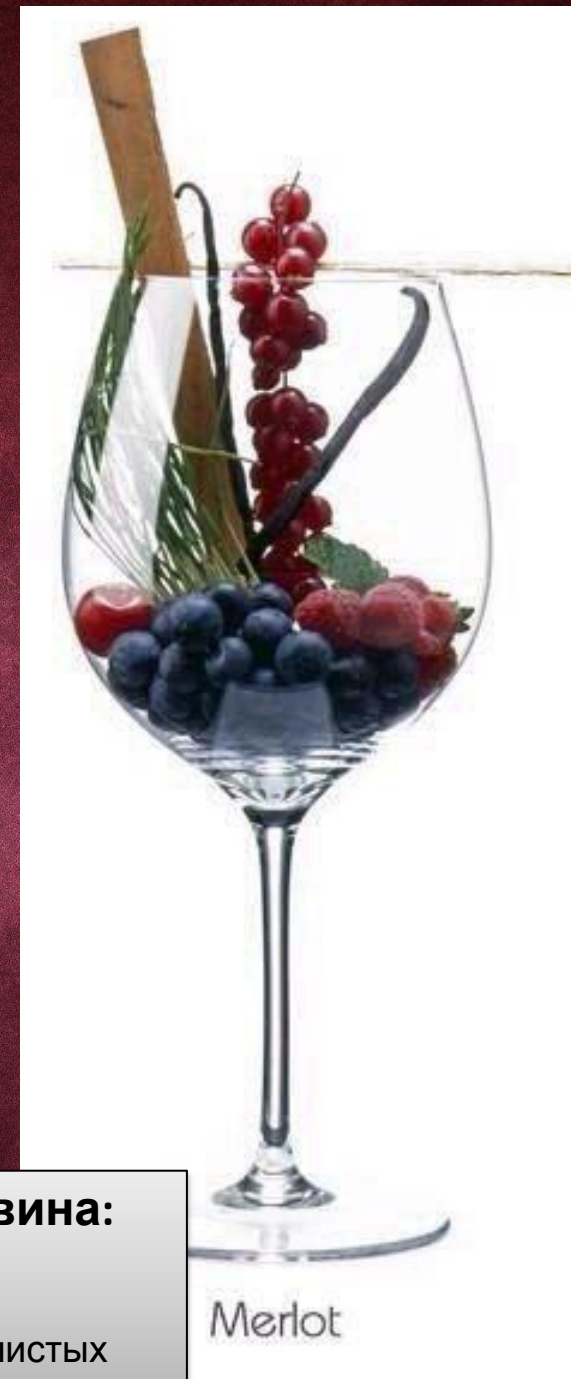
Ягоды и фрукты: вишня, ежевика, малина, черная смородина, черешня, голубика, шелковица, черника, бойзеновы ягоды, слива

Растения: оливки, мята, кедр, фиалка, роза

Специи и пряности: черный перец, корица, гвоздика, белый перец, фенхель, розмарин

Сухофрукты: инжир, чернослив

Бочка: кожа, табак, шоколад, кофе, ваниль, дым, трюфель, лакрица, кедровый



Характеристики сорта винограда для этого красного вина:

- Устойчив к засухам, высокой влажности и заморозкам. Дает высокую урожайность.
- Легко приживается в новых погодных условиях. Хорошо растет на глинистых почвах.

Монтепульчано (Montepulciano)

Монтепульчано — один из самых распространенных сортов винограда в Италии. Он широко выращивается в центральной части страны, особенно в регионах Абруццо, Молизе и Марке. Сорт весьма популярен благодаря приятному стилю получаемого вина и стабильно хорошим урожаям. Из этого винограда производят как купажные, так и моносортные сухие вина, которые особенно ценятся за мягкий аромат и нежные танины. Вино Монтепульчано лучше всего употреблять молодым и в сочетании с хорошей закуской.



MONTEPULCIANO

— La Guida Vini di Quattrocalici —



34.800 ha
superficie vitata (Italia)

2.400.000 hl
produzione nazionale

vitigni



Montepulciano

maturazione



acciaio legno

tipologie



base riserva rosato (cerasuolo)



©Quattrocalici, 2018

Quattrocalici

— Conoscere il Vino —

Регионы производства красного вина под названием Монтепульчано:

- Италия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические стили:

Ягоды и фрукты: шелковица, вишня, слива, ежевика, клюква, черешня, рябина, клубника, розовый грейпфрут, красная смородина, персик

Растения: солодка, скошенная трава, лакрица, цветы апельсинового дерева, фиалка, чайные листья

Специи и пряности: черный перец, корица, мускатный орех, орегано

Сухофрукты и орехи: сушеная вишня, чернослив, фундук, миндаль

Бочка: какао, дуб, ваниль, кофе

Другое: влажная земля, табак,

смола, шоколад, малиновое



MONTEPULCIANO

DOMINANT FLAVORS



RED PLUM



OREGANO



SOUR CHERRY



BOYSENBERRY



TAR

COLOR / TASTE PROFILE



Пино Нуар (Pinot Noir)

Пино нуар — один из самых популярных сортов черного винограда в мире. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, в основном выпускают односортные разновидности. Кроме того, он используется для производства игристых вин. Пино Нуар обладает таким широким спектром ароматов и вкусов, что даже опытные дегустаторы не всегда могут полноценно определить букет. В каждом винодельческом регионе этот сорт приобретает свои особенности, которые отражаются в вине. Этой многогранностью он завоевал множество поклонников по всему миру.

Другие названия

Другие используемые названия пино нуар: блау бургундер (Blau Burgunder), пино nero (Pinot Nero), пино негро (Pinot Negro), пино фэн (Pinot Fin), нуарьен (Noirien), шпетбургундер (Spatburgunder).

PINOT NOIR

CALIFORNIA



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Ripe Red & Black Cherries



Red Flowers



Cherry Cola



Vanilla

PAIRINGS



Duck Confit

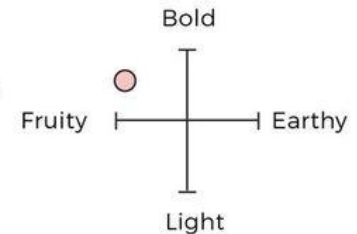


Barbecue Ribs



Roasted Mushrooms

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Sonoma Coast Russian River Valley Sta. Rita Hills

Регионы производства:

- Франция
- США
- Германия
- Новая Зеландия
- Италия
- Австрия
- Чили
- Аргентина
- ЮАР
- Другие винодельческие регионы



Вкус и аромат в зависимости от региона:

Франция: земля, трюфель, влажные листья, роза, вишня.

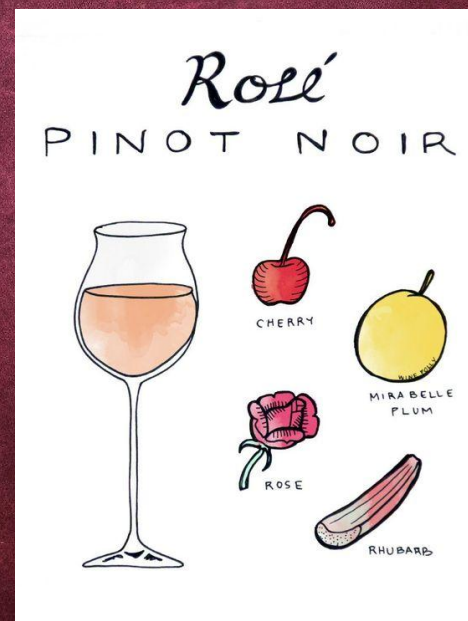
Германия: малина, вишня, земля.

Италия: земля, дым, табак, белый перец, гвоздика.

США: вишня, малина, ваниль, клюква, трюфель, одуванчик, гвоздика, карамель.

Новая Зеландия: пряности, слива, мокрые листья.

Австралия: голубика, ежевика,



Rosé
PINOT NOIR



Pinot Noir

История

Родиной пино нуар считается Бургундия. Еще в XII в. его потенциал оценили местные монахи. Они стали высаживать этот виноград в больших количествах, а в XIV в. пино нуар стал основным сортом и в других регионах Франции. Он пришелся по вкусу знатным особам, а в 1395 г. Филипп II Смелый повелел заменить распространенный тогда гаме на виноград пино нуар. Французские аристократы еще столетие продвигали вино из него как самое совершенное в христианском мире, затем сорт гаме стал вновь отвоевывать свои позиции, однако всегда находились виноделы, желающие вернуть пино нуар былое величие.

Характеристики винограда:

- Требователен к составу почвы
- Предпочитает прохладный климат, но боится заморозков
- Чувствителен к погодным условиям
- Имеет округлые листья средней величины, небольшие гроздья цилиндрической формы
- Дает невысокую урожайность

Pinot Noir



Raspberry



Cherry



Cranberry



Blackberry



Pickle



Rhubarb



Strawberry



Rose petal



Prune



Plum



Beetroot



Roast lamb



Bacon



Earthy



Cola



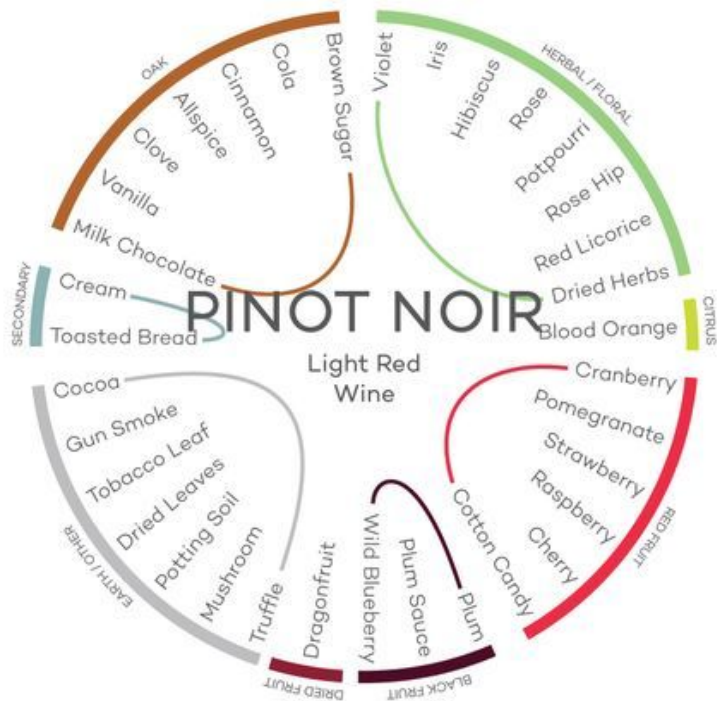
Forest floor / Moss



Tree bark



Fungal



Excerpt from: Wine Folly: The Essential Guide to Wine



©BirdsParty.com

Еда

Благодаря высокой кислотности Пино Нуар отлично сочетается с самыми разными блюдами.

Вино составляет особенно удачную гастрономическую пару ароматной дичи, красному мясу и птице. Мягкие танины Пино Нуар гармонично оттеняют вкус рыбы. А вино с полным телом хорошо подходит к некоторым сырам и белому мясу. Шоколадные десерты и ассорти из красных фруктов также станут превосходным дополнением к Пино

Неро д'Авола (Nero d'Avola)

Неро д'Авола — один из самых значимых сортов винограда на острове Сицилия. Из него производят как купажные, так и сортовые вина. Название «неро д'Авола» переводится как «черный из Аволы» — города, находящегося на юго-востоке Сицилии. В Калабрии виноград nero d'Avola чаще называют капабрезе (Calabrese). У сорта есть и другие названия, которые используют виноделы: капабрезе д'Авола (Calabrese d'Avola), черный капабрезе (Calabrese пего), сладкий капабрезе (Calabrese dolce).

Отличительные черты

Сортовые вина из винограда nero d'Avola отличаются полным телом, сладкими танинами и средним уровнем кислотности. Они имеют хороший потенциал к долгой выдержке и в то же время готовы к употреблению уже в

молодом возрасте.

NERO D'AVOLA
— *La Guida Vini di Quattroclici* —

16.500 ha
superficie vitata (Italia)

1.100.000 hl
produzione nazionale

vitigni

Calabrese (Nero d'Avola)

maturazione

acciaio legno

tipologie

fermo

QUATTROCALICI
NERO D'AVOLA
Quattroclici

@Quattroclici 2018

Quattroclici
— *Conoscere il Vino* —

Регионы производства:

- Италия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: черника, ежевика, черешня, слива, вишня, шелковица, черная смородина, малина, хурма

Растения: мята, шалфей, лакрица, солодка, рожковое дерево, фиалка, ревень, цветы макадамии, древесная смола

Специи и пряности: черный перец, корица, перец чили, гвоздика, лавровый лист, имбирь, кориандр

Сухофрукты и орехи: чернослив, миндаль

Бочка: дым, шоколад, ваниль, кофе, табак, какао, вишневый джем

Другое: минералы, поджаренный хлеб, земля, чернила, кремний, кожа, графит, грибы

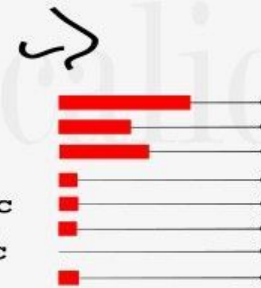
NERO D'AVOLA TASTING PROFILE

— Quattroclici Tasting Guide of Italian Wines —

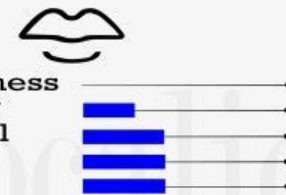


dark ruby red

fruity
floral
spicy
mineral
balsamic
ethereal
aromatic
grassy



sweetness
acidity
alcohol
body
tannin



dominant aromas



black cherry

blackberry

violet

carob

cocoa

intensity



complexity



pairings



grilled beef



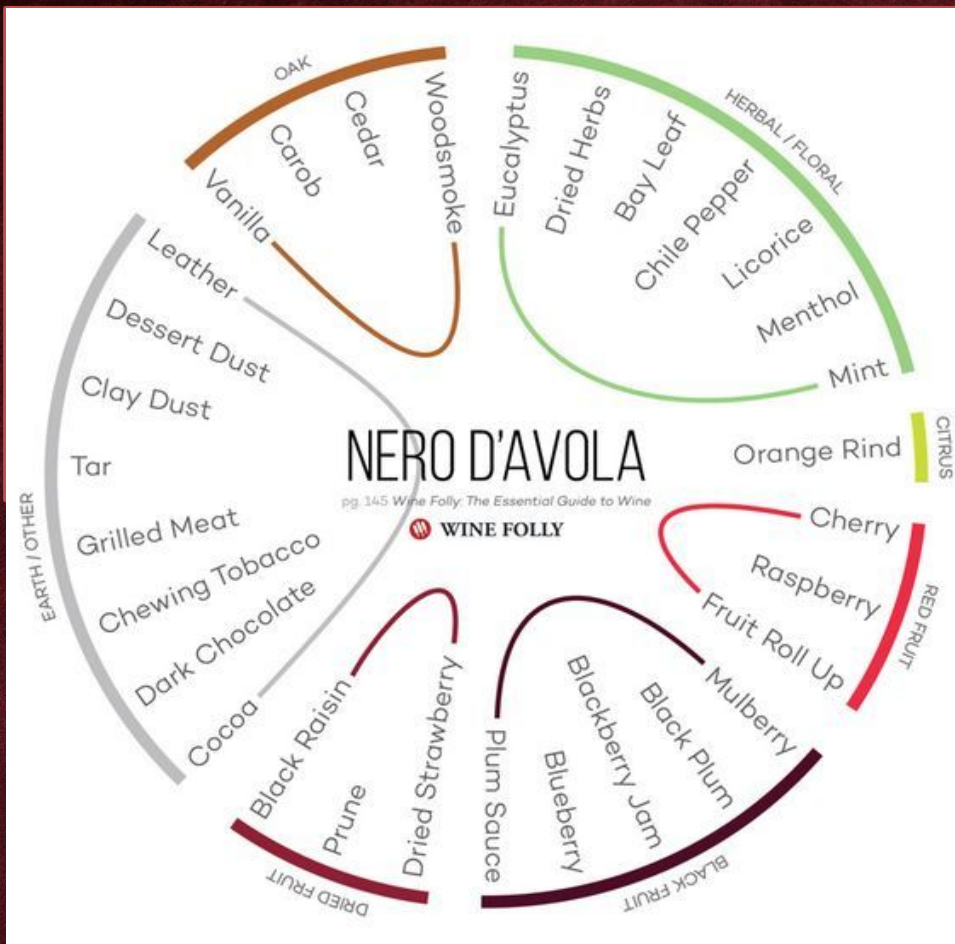
roasted beef



mushrooms



game meat



Еда

Благодаря ярким фруктовым ароматам, сбалансированной кислотности и мягким танинам Неро д'Авола замечательно подходит к мясным блюдам. Вино отлично сочетается с супом из бычьего хвоста, тушеной говядиной, гамбургерами, поджаренным беконом, куриным салатом, свиными котлетами, стейком и фаршированной бараниной. Чем мягче мясо, тем сильнее заметны ягодно-фруктовые нотки Неро д'Авола. Из специй с этим вином особенно хорошо сочетаются анис и шалфей.

Пинотаж (Pinotage)

Сорт винограда пинотаж считается гастрономическим символом ЮАР. Он выращивается и в других винодельческих регионах, но именно в этой стране к нему относятся с особым почетом и гордостью.

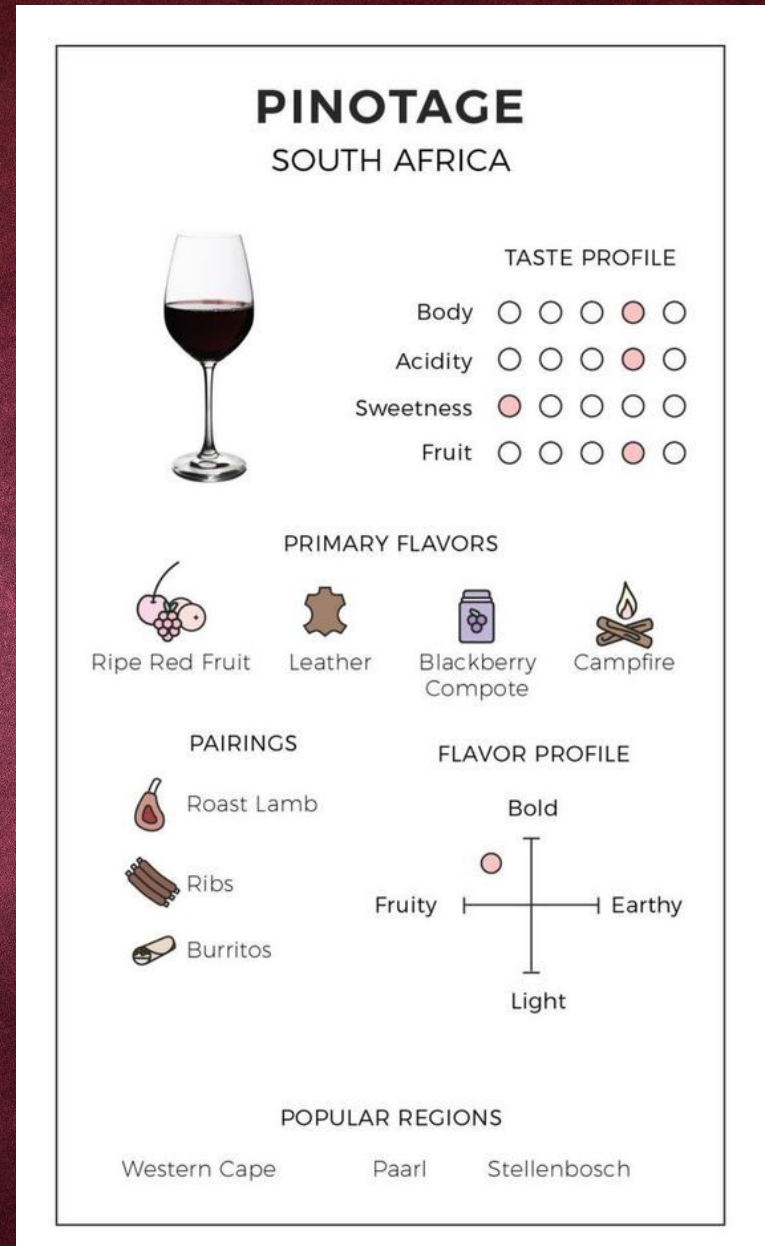
Многие виноделы недолюбливают этот сорт, потому что из него сложно сделать качественный напиток. За его

производство берутся лишь немногие профессионалы.

Отличительные черты.

Из винограда пинотаж получается насыщенное и полнотелое сортовое вино со сложным букетом и бархатистой текстурой. В лучших образцах Пинотаж имеет легко узнаваемый букет с характерными тонами черных ягод, банана, запеченных фруктов и специй. Вино можно пить молодым, но с

выдержкой оно становится только лучше.



Регионы производства:

- ЮАР
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: слива, земляника, ежевика, банан, вишня, малина, шелковица, клубника, черная смородина, черника

Растения: хвоя, фиалка, хвойная смола, лакрица, красный болгарский перец, кедр

Специи и пряности: корица, ваниль, черный перец

Бочка: дым, дуб, табак, карамель, молочные ириски, кожа, изюм

Вторичные запахи: кофе, сушеные листья, сливовый соус, мускус

Другое: шоколад, зефир, чернослив, сырокопченая колбаса, какао, цукаты, бенгальские огни,



Порок Пинотажа

При неправильной технологии производства, например при изготовлении вина из незрелого винограда, в букете Пинотажа появляется ацетоновый запах. Избежать его помогает длительная холодная ферментация.

В основном для этого используются дубовые бочки, где виноматериалы выдерживаются не менее 2 лет.

Тогда неприятные запахи проходят, и вино становится более мягким, сбалансированным.

Характеристики винограда:

- Предпочитает скудные почвы
- Устойчив к заболеваниям и вредителям
- В созревших ягодах содержится высокий процент сахара
- Рано созревает
- Небольшие грозди средней плотности
- Имеет очень высокую морозостойкость



История.

Официальный создатель сорта пинотаж — профессор Авраам Исаак Перольд, который в попытках вывести идеальный виноград в 1925 г. скрестил пино нуар и сен-со. Первое время вино Пинотаж не пользовалось популярностью, но в данном случае были виноваты, скорее, не его характеристики, а недостаточно отработанная технология производства. После того как она была отлажена, вино Пинотаж со временем вышло на мировую арену и заняло прочные позиции среди других популярных сортов. В 1991 г. оно даже завоевало золотую медаль на престижном лондонском международном конкурсе International Wine & Spirits Competition.



Еда

Молодое вино Пинотаж хорошо подходит к мясу ягненка, японской кухне и лососю, а выдержанное лучше подавать к красному мясу, приготовленному на гриле. Напиток прекрасно дополняет вкус пряной и острой кухни, а также кисло-сладких восточных блюд. Кроме того, вкусное красное вино под названием Пинотаж – едва ли не единственное, которое сочетается с соусом карри любой

степени остроты.

Санджовезе (Sangiovese)

Сорт с красного вина Санджовезе называют виноградным королем Италии. Здесь он занимает первое место по площади посадок: им засажены 11% виноградников страны. Санджовезе считается одним из гастрономических символов Тосканы. Он занимает 75% площади всех «темных» виноградников данного региона. Из этого винограда делают розовые и красные купажные вина, а также моносортовые разновидности.

Другие названия

Другие названия сорта санджовезе: brunello (Brunello), morellino (Morellino), nielluccio (Nielluccio), prugnolo gentile (Prugnolo Gentile), sangiovese grosso (Sangiovese Grosso), sangiovese piccolo (Sangiovese Piccolo), sangiovese (Sangiovese), sangiovese di terra (Sangiovese di Terra), sangiovese di valle (Sangiovese di Valle), sangiovese di montagna (Sangiovese di Montagna), sangiovese di collina (Sangiovese di Collina), sangiovese di pianura (Sangiovese di Pianura), sangiovese di mare (Sangiovese di Mare), sangiovese di fiume (Sangiovese di Fiume), sangiovese di lago (Sangiovese di Lago), sangiovese di montagna (Sangiovese di Montagna), sangiovese di collina (Sangiovese di Collina), sangiovese di pianura (Sangiovese di Pianura), sangiovese di mare (Sangiovese di Mare), sangiovese di fiume (Sangiovese di Fiume), sangiovese di lago (Sangiovese di Lago).

SANGIOVESE ITALY



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Sour Cherry



Earth



Savory Herbs



Tomato Sauce

PAIRINGS



Spaghetti Bolognese

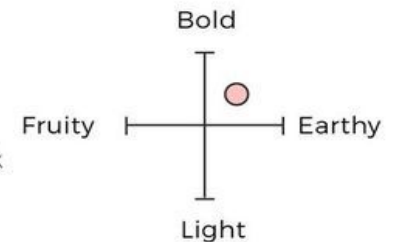


Meat Lovers' Pizza



Dry-Aged Steak

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Chianti

Vino Nobile di Montepulciano
Brunello di Montalcino

Регионы производства:

- Италия
- Аргентина
- Румыния
- Франция
- США
- Австралия
- Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: земляника, вишня, черешня, шелковица, красная смородина, черника, ежевика, клубника

Растения: фиалка, можжевельник, мирт, роза, помидор, листья помидора, шалфей, чайные листья

Специи и пряности: розмарин, тимьян, анис, орегано

Сухофрукты и орехи: чернослив, инжир, сушеная вишня, грецкий орех

Бочка: дуб, деготь, малина, слива, ваниль, минералы, земля, табачный лист, кофе, дым, шоколад, кожа

Другое: жареный перец, глина, кирпич, кремний

SANGIOVESE



Характеристики винограда:

- Предпочитает теплый, но не жаркий климат
- Плохо переносит заморозки и перепады температур
- Поздно созревает
- Дает высокую урожайность
- Светолюбивый
- Имеет много клонов
- Любит кальциевые почвы, не любит песок и глину

История

Название сорта Санджовезе происходит от латинского *Sanguis Jovis*, что означает «кровь Юпитера». На основании этого перевода появилась теория о том, что виноград возделывался еще во времена Древнего Рима. Первое письменное упоминание о санджовезе зафиксировано в источниках 1590 г. Сорт упоминается как *Sangiogheto*. Строго не доказано, что это название тождественно санджовезе, но большинство исследователей склоняются к этому мнению. В XVIII в. этот сорт распространился в Тоскане, однако широкой известности вино из него не имело, его мало экспортировали и считали местным сортом. Только к концу XIX в. напиток приобрел настоящую популярность. Итальянские виноделы решили вывести Санджовезе на мировой

рынок, и им это удалось.



Sangiovese



**Lasagna
or Pasta al ragù**

Gnoccho fritto
with Prosciutto di Parma,
Culatello and Mortadella

**Sangiovese
5
Food Pairing**

Peposo

Pumpkin ravioli
with butter and sage sauce

Filet mignon
with balsamic glaze

Еда

Полнотелое красное вино марки Санджовезе с пикантным характером хорошо подходит к самой разной пище. Его фруктовые нотки особенно хорошо раскрываются с зеленью и помидорами. Санджовезе с высоким содержанием танинов отлично сочетается с жареным мясом, твердыми сырами, морепродуктами и копченой колбасой. В Италии это вино часто подают к жирным местным блюдам. Главное — при их приготовлении не скупиться на пряные травы

и оливковое масло

Сира

(Syrah)

Сира — сорт винограда, используемый для изготовления красных и розовых вин.

В странах Нового Света он обычно называется шираз. Моносортовое вино Сира получается бархатистым, с высоким содержанием танинов и сложным букетом, в котором преобладают пряные ноты. Оно производится преимущественно в Австралии, Франции и США. Виноград сира хорошо сочетается с другими



SYRAH NORTHERN RHÔNE



TASTE PROFILE



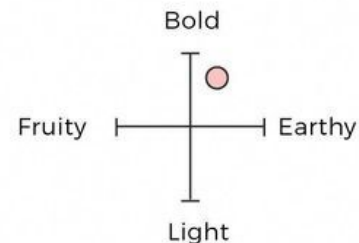
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

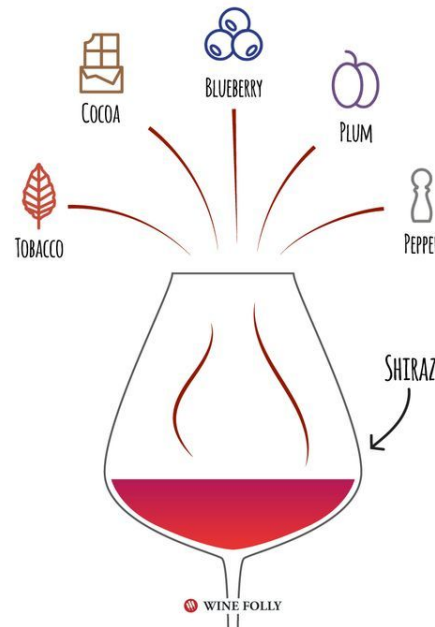
Côte-Rôtie Hermitage Cornas St. Joseph

Регионы производства натурального красного вина марки Сира:

Сира:

- Франция
- Австралия
- Испания
- Аргентина
- ЮАР
- США
- Италия
- Чили

Другие винодельческие регионы



WINE FOLLY

SHIRAZ

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: черника, черная смородина, красная смородина, барбарис, клубника, вишня, ежевика, шелковица, слива, малина

Растения: эвкалипт, плющ, лакрица, маслины, солодка, мята, бадьян

Специи и пряности: черный перец, зеленый перец горошком, белый перец, красный перец горошком, анис, розмарин, корица

Сухофрукты и орехи: финики, инжир, кокос

Бочка: шоколад, сигарная коробка, дым, табак, гвоздика, дуб, ваниль

Другое: минералы, кожа, земля, кофе, копченое мясо, бекон,

PAIRING WINTER PRODUCE WITH SYRAH



Broccoli Rabe



Radishes

Особенности винограда:

- Хорошо переносит прохладный и теплый климат.
- Чувствителен к морозам.
- Устойчив к заболеваниям.
- Не требователен к почве.
- Дает урожай в середине сезона.
- Ягоды с толстой кожурой, темные, почти черные.



Shiraz



Black olive



White pepper



Black pepper



Raspberry



Redcurrant



Cherry



Mulberry



Blackberry



Mint



Plum



Spice



Aniseed



Licorice



Chocolate



Briar



Leather



Salami



Jammy



Grilled meat



Еда

Вино Сира с насыщенным вкусом хорошо подходит к ароматным блюдам. Его можно смело сочетать с мясом на гриле, дичью, салатами, пастой, пиццей, кебабом и выдержанными сырами. Эти блюда помогут выявить тонкие нюансы вкуса вина. Сира хорошо дополняет пищу с обилием пряностей. А если букет этого напитка в большей степени обладает ягодными нотами, к нему отлично подойдут открытые пироги с ягодной начинкой.

Темпранильо

(Tempranillo)

Сорт винограда темпранильо широко распространен в Португалии и Испании, где составляет основу многих столовых и крепленых вин высокого качества. Для лучшего структурного баланса его часто используют в купажах. Моносортовые вина Темпранильо в Португалии производятся нечасто. В основном их выпускают в Испании, где климатические условия больше подходят для вызревания винограда этого сорта.

Другие названия

Сорт винограда темпранильо можно встретить под другими именами: арагонес (Aragonez), аrintо тинто (Arinto Tinto), охо де льебре (Ojo de Liebre), сенсибель (Cencibel), тинта рориш (Tinta Roriz), тинта де сантьяго (Tinta de Santiago), тинто дель пайс (Tinto del Pais), тинто де торо (Tinto de Toro), тинто Мадрид (Tinto Madrid), уль де льебре (Ull de Liebre).



Tempranillo

Регионы

производства:

- Испания
- Португалия
- Аргентина
- Франция
- Австралия

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: малина, черная смородина, красная смородина, клубника, слива, вишня, черника, земляника, ежевика, клюква, персик

Растения: помидор, хвойная смола, чабер, мята, солодка, древесина, укроп, лакрица

Специи и пряности: гвоздика, анис, лавровый лист, черный перец, розмарин

Сухофрукты и орехи: чернослив, изюм, инжир, фундук, миндаль

Бочка: табак, ваниль, шоколад, кокос, кедр, какао, дуб, корица

Другое: кожа, мед, кофе, томатный соус, минералы, поджаренный хлеб, дым,



Tempranillo



Medium Ruby



Medium Garnet

Wines range in color from med. ruby to med. garnet.



A bunch of Tempranillo from Rioja by Robert McIntosh