

ЗАНЯТИЕ 2





ВИНО — алкогольный напиток,
получаемый полным или частичным
сброживанием виноградного сока.

Наука, изучающая вина — **ЭНОЛОГИЯ.**

ГЛАВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КАЧЕСТВЕННЫХ ВИН



Климат и микроклимат — определяют индивидуальность виноградников.

Солнце - определяет цвет вина.

Влага - равномерное выпадение осадков в течение цикла роста винограда оказывает положительное влияние.

Погода - температура воздуха в течение цикла роста винограда должна быть умеренной.

Почва —

виноград, дающий качественные вина, как правило, произрастает на неплодородных почвах:

Сланцевые - породистые, роскошные вина;

Известковые - тонкие, свежие вина с оттенком кислинки; Глинистые - щедрые вина;

Гранит - тонкие и ароматные.

Человек

Уход за виноградом - один из самых трудоемких процессов, который требует от людей большого опыта и постоянного физического труда.



ТЕРРУАР



ТЕРРУАР (TERROIR) — совокупность почвенно-климатических и других характеристик местности, а так же личности винодела, определяющие тип и особенности вина.





Изучением сортов винограда занимается наука - **Ампелография.**

Международные сорта винограда - сорта, определяющие базовые характеристики самых популярных вин (каберне совиньон, мерло, шардоне, рислинг, сира, совиньон блан, гевюрцтраминер, семильон, пино нуар)

«Автохтонный» означает виноградные сорта, которые практически целиком являются результатом природного скрещивания или мутаций в определенной винодельческой зоне, а также имеют долгую историю в этой зоне.



При процессе переработки винограда сусло разделяют на 4 ОСНОВНЫХ ФРАКЦИИ:

- сусло-самотек
- первый отжим (прессование)
- второй и третий отжим (отжим с периодическим разрыхлением субстанции)
- дожим (мезга и т.п. разбавляется водой → виноматериал для дешевых вин)





БРОЖЕНИЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА -

микробиологическое превращение сахаров (глюкозы и фруктозы) в этиловый спирт, осуществляемое винными дрожжами. Это основной процесс в виноделии.





СЕПАЖНЫМ или, точнее, моносепажным называют вино, изготовленное из одного сорта винограда. Иначе его именуют моносортовым.

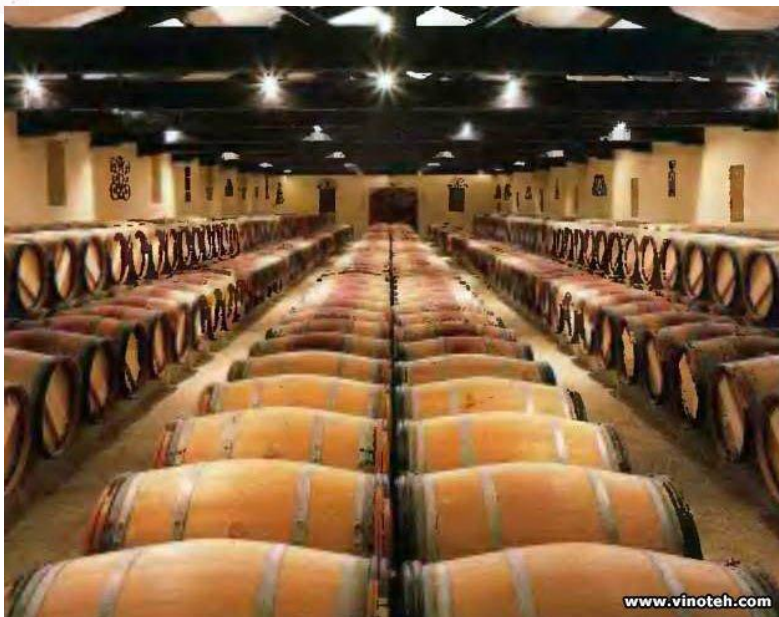
КУПАЖИРОВАННЫЕ ВИНА, т. е. такие, для создания которых использованы два или более сортов. Какие именно - написано на контрэтикетке. Состав купажированного вина винодел подбирает самостоятельно.





ДВА ОСНОВНЫХ СПОСОБА ВЫДЕРЖКИ

**выдержка в бочке
(аэробная выдержка)**



**выдержка в бутылке
(анаэробная
выдержка)**



НАЦИОНАЛЬНЫЕ КЛАССИФИКАЦИИ ВИН



	Франция	Италия	Португалия	Испания	Германия
Вино особого качества	нет категории	DOCG — Denominazione di Origine Controllata e Garantita	нет категории	Denominación de Origen Calificada (DOC)	Qualitätswein mit Prädikat (QmP)
Качественное вино	Appellation d'origine contrôlée (AC или AOC), Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS)	DOC — Denominazione di Origine Controllata	Denominação de Origem Controlada (DOC)	Denominación de Origen (DO)	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)
Региональное вино	vin de pays	IGT - Indicazione geografica tipica	vinho regional	vino de la tierra или vino comarcal	Landwein
Столовое вино	vin de table	vino da tavola	vinho de mesa	vino de mesa	Tafelwein

**КАТЕГОРИЯ –
ЭТО МЕТРИКА КАЧЕСТВА, ЗАВИСЯЩАЯ ОТ РЕГИОНА ПРОИЗВОДСТВА.**

КЛАССИФИКАЦИИ ВИН ЕВРОСОЮЗА



Европейская классификация вин опирается на выделение территорий в соответствии с уровнем производимых на них вин.

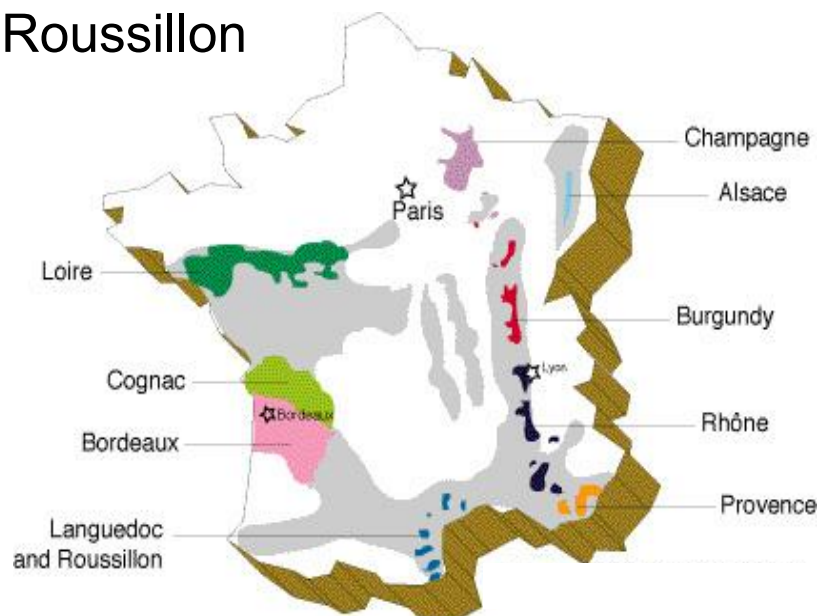
В упрощённой классификации, принятой Евросоюзом, различаются:

- 1. Wine without Geographical Indication** — вина без географической индикации, соответствующие столовым винам в классификации отдельных стран
- 2. Wine with Protected Geographical Indication (PGI)** — вина, производимые из винограда, собранного в определённой винодельческой местности
- 3. Wine with Protected Designation of Origin (PDO)** — вина, производимые из винограда, собранного в определённой винодельческой местности и с регламентированным контролем качества продукции

ФРАНЦИЯ. ВИНODEЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ



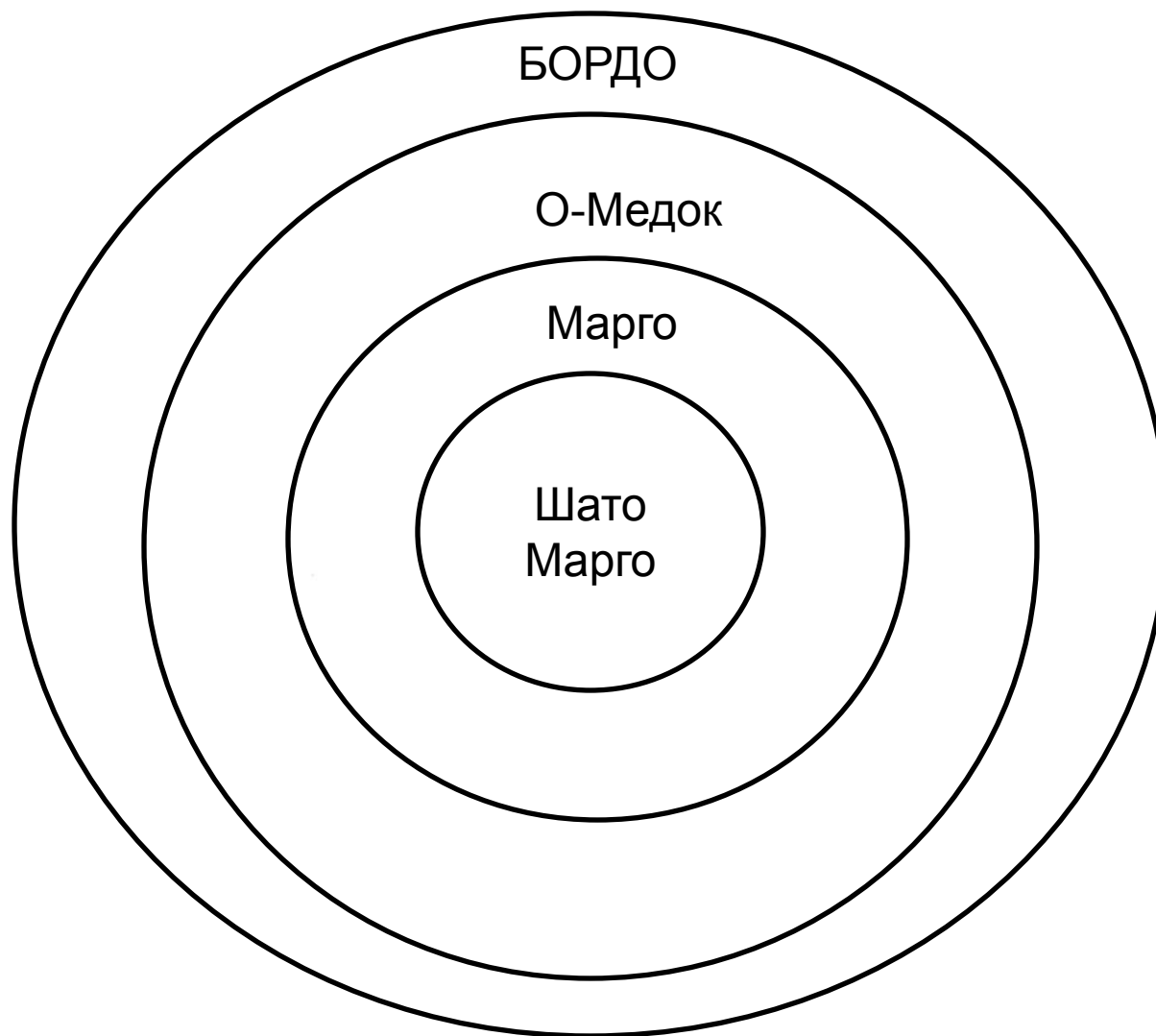
1. Шампань / Champagne
2. Эльзас – Лотарингия / Alsace - Lorraine
3. Бургундия / Bourgogne
4. Юра и Савойя / Jura Savoie
5. Долина Роны / Vallee du Rhone
6. Прованс / Provence
7. Лангедок – Руссийон / Languedoc - Roussillon
8. Юго-Запад / Sud – Ouest
9. Бордо / Bordeaux
10. Долина Луары / Val de Loire
11. Шабли / Chablis
12. Божоле / Beaujolais





АПЕЛАСЬОН

участок земли с единым терруар

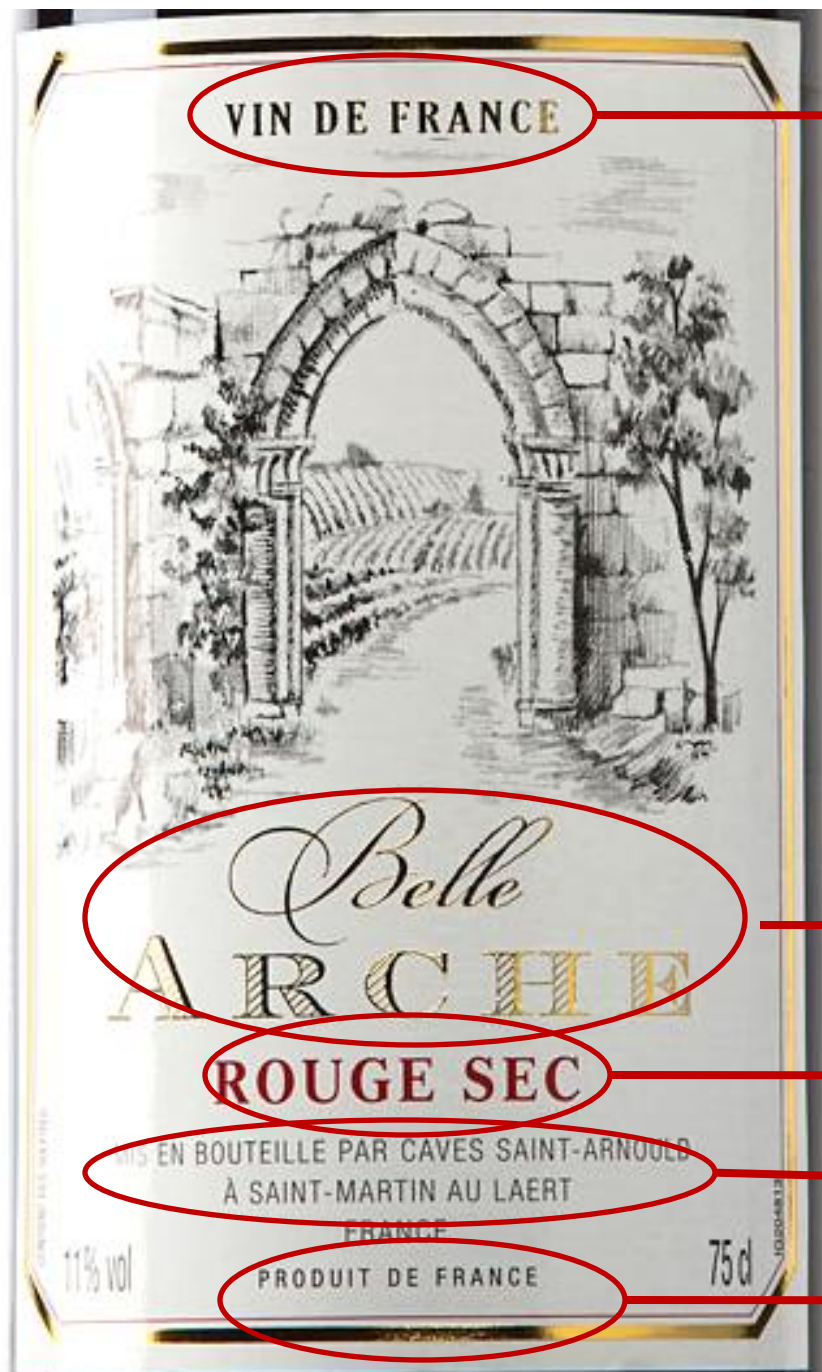




Название бренда
«Ле Коломбьер»

белое полусладкое

Бутелировано во
Франции компания
«Фрис энд Тейлор»



VIN DE FRANCE

Вино из Франции

Belle
ARCHE

Производитель
Бэль Арш

ROUGE SEC

красное сухое

MIS EN BOUTEILLE PAR CAVES SAINT-ARNOULD
À SAINT-MARTIN AU LAERT
FRANCE

разлито в бутылки...

PRODUIT DE FRANCE

произведено во Франции



PRODUCE OF FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



GRAND VIN
DE
CHATEAU LATOUR

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

PAUILLAC

DEPOSE

APPELLATION PAUILLAC CONTRÔLÉE

STE-CIVILE DU VIGNOBLE DE CHATEAU LATOUR, PROPRIETAIRE A PAUILLAC (GIRONDE)



Château
Cos Labory

GRAND CRU CLASSE

CLASSEMENT DE 1855



SAINT-ESTÈPHE

Appellation St-Estèphe Contrôlée

Domaines AUDOY, Propriétaire à St-Estèphe (Gironde)

MIS EN BOUTEILLES AU CHATEAU

13 % vol

PRODUCE OF FRANCE

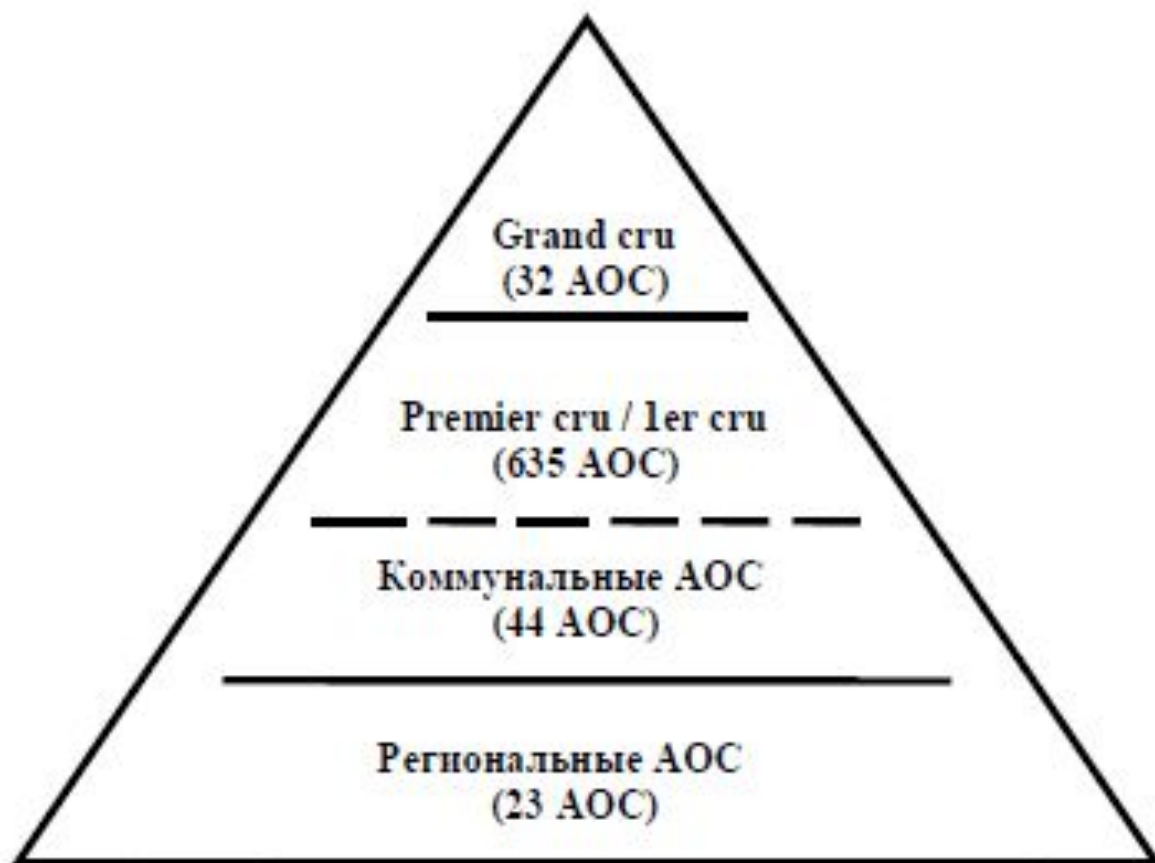
L. CL. 961 750 ml



БУРГУНДИЯ



Иерархия наименований контролируемых по происхождению в Бургундии



ПИНО НУАР / Pinot Noir



Типичные вкусы и ароматы Пино нуар включают тона малины, фалки, сливы, розы, корицы и мяты. Выдержанные вина приобретают тона трюфелей, грибов и земли. Вина Пино Нуар — насыщенные и богатые, но не тяжелые.

Одним из наиболее привлекательных качеств Пино Нуар является мягкая, бархатистая текстура.

Пино нуар не обладают способностью очень долгого хранения в бутылках, свойственного темным красным винам и имеют тенденцию достигать своего пика в возрасте пять-восемь лет.

Хотя Пино Нуар хорошо гармонирует с широким перечнем продуктов, лучшими сочетаниями, являются простые, сочные и жирные продукты: ростбиф, жареные или тушеный ягненок, фазан, утка, жареная мясистая рыба, например, лосось. Следует быть осторожными с пряностями,

ШАРДОНЕ / Chardonnay



Вина Шардоне характеризуются ароматами хлебной корочки, хрустящих зеленых яблок, свежескошенной травы, белых плодов и тропических фруктов (цитрус, манго, папайя). Если вино выдерживается в дубовой бочке, то Шардоне свойственны ароматы, которые ассоциируются с дубом: дым, специи, орех.

Шардоне обладают бархатистостью, могут быть средней или высокой кислотности, цвет варьирует от жёлтого до золотистого, иногда присутствует зеленоватый оттенок.

Существует большое разнообразие продуктов, с которыми Шардоне могут сочетаться. Особенно они хороши с домашней птицей, рыбой, свининой, грибами, выдержанными сырами. Вина с сильным ароматом дуба плохо сочетаются с изысканной пищей, но прекрасно



БОЖОЛЕ



Божоле – красное вино из винограда сорта гаме.



сохранять аромат винограда и иметь нежный
лины, вишни, тутовой ягоды. Запах –
«стутти-фрутти». В лучших сортах Божоле есть
ки.

различают следующие категории:

- Божоле Нуво (Beaujolais Nouveau),
- Божоле Вилляж (Villages)
- Божоле Сюперьёр (Superieur)
- Божоле





ШАБЛИ



Вино, которое считается международным эталоном среди белых сухих вин, производится в бургундском субрегионе Шабли.

Производится из винограда шардоне.

Утонченное белое вино с фруктовым ароматом и минеральными нюансами во вкусе.

Шабли:

- **Пти Шабли** (AOC Petit Chablis) – легкие свежие вина из виноградников регионального значения. Эти вина пьются молодыми, поскольку с годами утрачивают свою живость и легкость.
- **Шабли** (AOC Chablis) - вина средней крепости достигают своего расцвета после 2-3 (максимум 5) лет выдержки в бутылках.
- **Шабли Премье Крю** (AOC Chablis Premier Cru) – более ценные чем шабли
- **Шабли Гран Крю** (AOC Chablis Grand Cru). Эти сорта вин обладают изысканным ароматом, богатым вкусом и способны созреть в бутылках 10-15 лет.







Жан Поль Шене



Кот д'Ор Жозеф Друэн



Лафоре

- Вино: Красное сухое
- Крепость: 12.5%
- Виноград: Пино Нуар 100%



Мерсо

- Вино: Белое сухое
- Крепость: 13%
- Виноград: Шардонне 100%







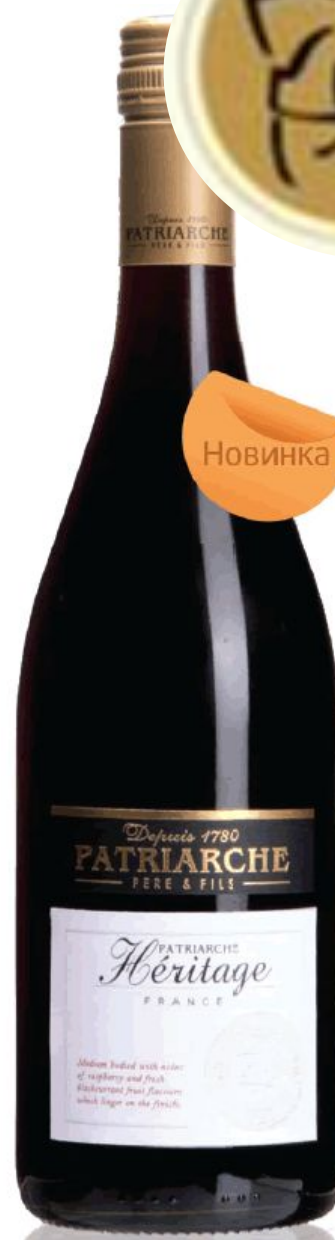


Долина Роны, Шатонеф-дю-Пап Виньобль Брюнье

Виноград: Гренаш/Гарнача: 70% Сира: 20% Мурведр: 10%







Новинка

ИТАЛИЯ



ИТАЛИЯ



1. Пьемонт,
2. Валле д'Аоста,
3. Ломбардия,
4. Лигурия,
5. Венето,
6. Трентино-Альто-Адидже,
7. Фриули-Венеция-Джулия,
8. Умбрия,
9. Эмилья-Романья,
10. Лацио,
11. Тоскана,
12. Марке,
13. Абруцци,
14. Молизе,



Название вина
«Карневале ди
Венеция»

красное сухое

продукт Италии



КЪЯНТИ (итал. Chianti) — итальянское сухое красное вино, производимое в регионе Тоскана преимущественно из винограда сорта Санджовезе и имеющее категорию «названия, контролируемого по происхождению» (DOCG).

Наиболее ценятся вина, производимые из винограда, выращенного на небольшой территории «Кьянти Классико» (Chianti Classico).

Начиная с 1967 года наименование «Кьянти» применяется только для красного вина.

Запах фиалки- отличительная особенность винограда сорта Санджовезе.

Санджовезе изменяет свой аромат в зависимости от местности.

На песчаниках Санджовезе даст цветочный букет, известняковые почвы придадут вину привкус диких ягод, а известковый туф или вулканические почвы - легкий запах табака.

Символ
Консорциума
Кьянти, в
который
вошли
далеко не
все
известные
производители
Кьянти.



ИСПАНИЯ



На сегодняшний день в Испании зарегистрировано уже 39 винодельческих регионов на материке и два островных региона. Каждый регион управляется местным Регуляторным советом, который контролирует и регулирует выращивание винограда, сбор урожая, производство вина и транспортировку.



НАДПИСИ НА ЭТИКЕТКАХ



Отличительной чертой испанских этикеток является наличие информации о длительности выдержки вина, которая строго регламентируется законом.

- **Gran Reserva** – вино пятилетней выдержки, из которых не менее двух лет оно провело в дубовых бочках.
- **Reserva** – вино трехлетней выдержки, из которых не менее года оно провело в дубовых бочках.
- **Crianza** – вино двухлетней выдержки, из которых не менее 6 месяцев оно провело в дубовых бочках, остальное время в бутылках.
- **Joven (Cosecha)** - вино, поступающее в продажу на следующий год после сбора урожая; в дубовых бочках не выдерживается совсем или выдерживается очень недолго.



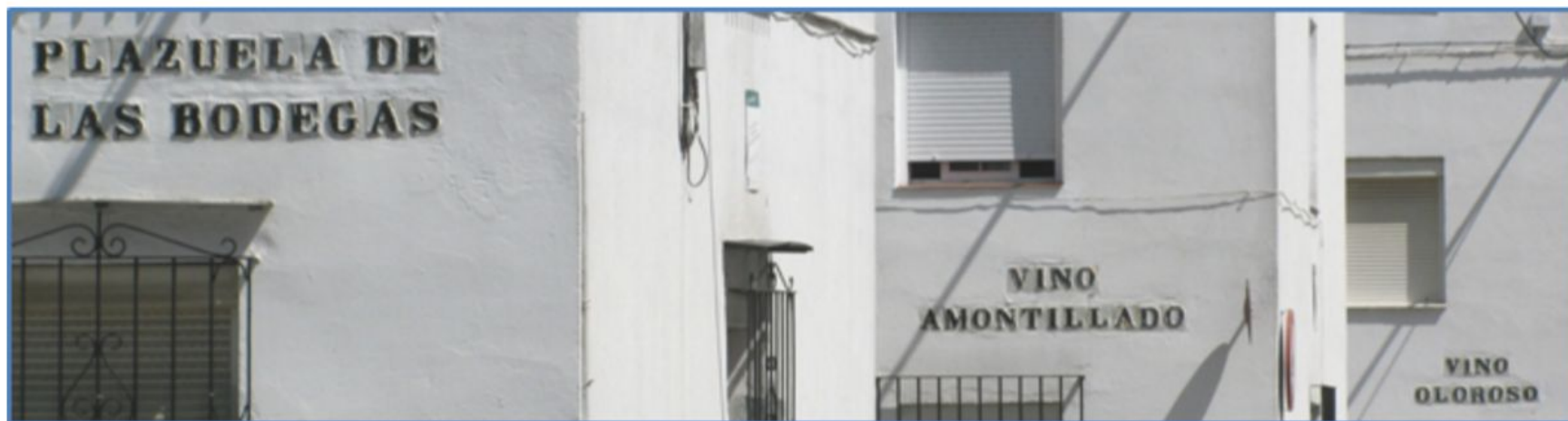
Производитель
Маркес де Касерес

выдержка

регион

DO -высшая категория
марочного вина в
Испании

продукт Испании



Херес (исп. Jerez, фр. Xérès, англ. Sherry) — это крепленое вино, производимое в Хересном регионе (Испания, Андалусия) из винограда Паломино, Педро Хименес или Москатель. Регион производства хереса, требования к используемому сырью и основные технологические этапы его производства регламентированы и контролируются в рамках D.O. «Jerez — Xérès — Sherry» и D.O. «Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda».

В Хересном регионе (исп. Marco de Jerez) производятся два вина, имеющих региональный статус (D.O., Denominacion de Origen), подразумевающий, что наименования этих продуктов контролируются по происхождению и место этого происхождения четко определено. Это херес (D.O. «Jerez – Xérès – Sherry») и Мансанилья (D.O. «Manzanilla — Sanlúcar de Barrameda»). Фактически, Мансанилья является одним из видов хереса, который отличается от близких по свойствам хересов Фино регионом выдержки и некоторыми ее нюансами (и, как следствие, вкусом и ароматом).

В Хересном регионе выделены две территориально перекрывающиеся зоны: Зона производства и Зона выдержки.

Зона производства — это совокупность областей, находящихся в границах муниципалитетов Херес-де-ла-Фронтера, Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, Санлукар-де-Баррамеда, Пуэрто-Реаль, Чиклана-де-ла-Фронтера, Чипиона, Рота, Требухена и Лебриха и подходящих (по характеристикам почв) для выращивания хересного винограда. В настоящее время площадь зоны производства составляет около 10000 гектаров. Границы Хересного региона совпадают с границами Зоны производства.

Зона выдержки — это три города, в которых может производиться выдержка хересов: Херес-де-ла-Фронтера, Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария и Санлукар-де-Баррамеда. Основной причиной, локализирующей выдержку хересов в этих городах, считается их климат. Зону выдержки часто называют также «Хересным треугольником». Довольно распространенное использование термина «Хересный треугольник» для обозначения всего Хересного региона является некорректным.

Выдержка Мансанильи может производиться только в городе Санлукар-де-Баррамеда. При этом сырье для производства Мансанильи может быть получено от любого из хозяйств зоны производства.

Выдержка Москателя, кроме городов Зоны выдержки, может производиться в городах Чипиона и Чиклана-де-ла-Фронтера.

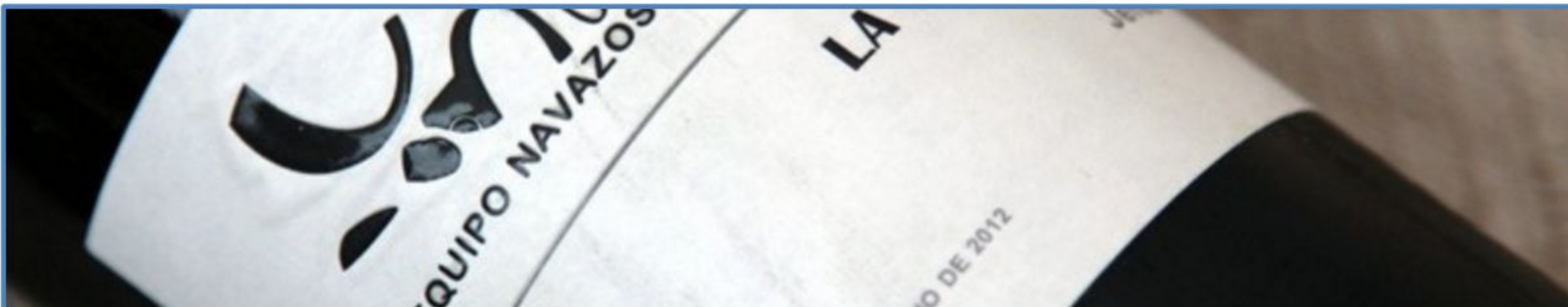
С территориальной точки зрения (технологические аспекты пока опустим), хересом может называться вино, произведенное из винограда, выращенного и прошедшего предварительную переработку в Хересном регионе (в Зоне производства) и выдержанное в одном из городов Зоны выдержки (в случае с Мансанильей — в единственном городе, в случае с Москателем — еще в двух городах). Хозяйства, находящиеся за пределами Зоны выдержки («Хересного треугольника»), но входящие в Хересный регион, могут производить и продавать собственные вина под собственными названиями. Следует также отметить, что сформулированные ограничения относятся к названию хереса на испанском, французском и английском языках, то есть к словам Jerez, Xérès и Sherry. Названия хереса на других языках, например, на русском, формально под эти ограничения не подпадают, из чего проистекают довольно интересные последствия, о которых будет рассказано отдельно.

В рамках Зоны производства выделяют (и заносят в особый реестр) зону Jerez Superior, обладающую оптимальными условиями для производства сырья для хереса. В зону Jerez Superior входят виноградники, растущие на почвах Альбариса (Albariza) на территориях рядом с городами Херес-де-ла-Фронтера, Эль-Пуэрто-де-Санта-Мария, Санлукар-де-Баррамеда и Требухена, а также те виноградники около Чипионы и Роты, которые граничат с виноградниками около города Санлукар-де-Баррамеда. На данный момент площадь зоны Jerez Superior составляет более 8000 гектаров, лучшие хересы производятся из сырья, полученного из этой зоны. Довольно примечательным является тот факт, что в зону Jerez Superior входит 4/5 виноградников всего Хересного региона.

Map of the Denomination of Origin



Херес как система



Херес — Jerez — Xérès — Sherry

Терруар	Миллезим	Виноград	Технологии	Спрос	Ценители
Климат		Паломино	Виноградарство	На сладкое	Идеи
Альбариса		Педро Хименес	Виноделие	На редкое	Коллекции
		Москатель	Крепление	На новое	
			Био-выдержка	На разное	
			Окси-выдержка		
			Солерная система		

Альбариса (Albariza, от испанского albarizo, «белёсый» — и это очень удачное слово для обозначение цвета почвы) — это фирменная почва Хересного региона, свойства которой во многом определяют специфику хересного виноделия и интересный его результат. Иногда (в низинах) альбарису покрывает слой другой почвы — но это уже не так интересно. Слой альбарисы сформировался в те времена, когда на месте Хересного региона было море, которое и определило минеральный состав альбарисы. В идеале в этой почве должно быть много карбоната кальция (мела, до 25%), известняка (до 40%), немного глины и кремния и совсем мало органики (до 1,5%) и азота. Естественно, по всему Хересному региону состав почв немного разный — и чем больше в этих почвах мела и кремния, тем лучше они подходят для выращивания хересного винограда. Участки почв с преобладанием песка и глины ценятся меньше.

Альбариса работает на будущий херес сразу тремя способами. Во-первых, она накапливает и долго сохраняет влагу (что крайне важно при неравномерном распределении осадков по сезонам), то есть позволяет вообще выращивать виноград. Во-вторых, ее невысокая плодородность является одним из факторов, ограничивающих урожайность хересного винограда. В-третьих, ее специфический минеральный состав обеспечивает благоприятные характеристики этого самого винограда. Давайте разберемся с этими факторами чуть подробнее.

У слоя альбарисы пластинчатая хлопьеобразная структура, благодаря которой почва зимой легко накапливает влагу (дождевую воду) и хорошо ее удерживает (фактически, работает как губка глубиной в несколько метров). А когда наступает жара, верхний слой почвы ссыхается в плотную корку, создавая дополнительную защиту влажного слоя от пересыхания. В этой «закрытой губке» отлично развивается корневая система виноградного куста (глубина залегания которой достигает шести метров) и куст получает влагу и питание постоянно.

Низкое содержание в альбарисе органики и азота является причиной невысокой плодородности этой почвы. Ну то есть расти она винограду дает, но особо разрастаться и сильно плодоносить не позволяет. Это очень удобно — ведь урожайность винограда, используемого для производства хорошего вина, чаще всего искусственно ограничивают. Связано это с тем, что по естественным биологическим причинам на лозе завязывается большее количество гроздей, чем может качественно вызреть. Особенно если почвы плодородные и климат хороший. И виноделы, чтобы повысить качество винограда, снижают его количество. Во многих винных регионах урожайность виноградников (она измеряется в гекалитрах с гектара) ограничивается нормативными актами. В Хересном регионе урожайность устанавливается примерно на уровне 80 гл/га.

Благодаря сдерживающей неплодородности альбарисы (и еще, конечно, сухому климату) для искусственного ограничения урожайности в Хересном регионе хватает ежегодной формирующей обрезки виноградных кустов и стандарта на плотность посадки лоз (минимальное количество виноградных кусков на гектар также регулируется специальным нормативом).

И, наконец, минеральный состав альбарисы влияет на характеристики винограда (и, в итоге, самого хереса) — причем влияет прямолинейно и убедительно. Вина, созданные из винограда, выращенного на богатых мелом почвах, получаются свежими, легкими, минеральными, с низкой кислотностью (на которую, впрочем, больше влияет климат, нежели почвы). Конечно, чем слаще херес, тем сложнее различить в нем исходные свежесть, легкость и минеральность. Но в Фино, Мансанилье, Пало Кортадо, Амонтильядо и Олоросо все эти характеристики считаются без проблем. Равно как и в белом сухом вине, сделанном в Хересном регионе из винограда Паломино.

Конечно, хересные сорта винограда можно выращивать не только на альбарисе. В том же Хересном регионе есть еще два вида почв: Arenas (на побережьях, в ней меньше мела) и Barros (в долинах, более плодородная и насыщенная органикой), на них тоже растет виноград. Но главная «почвенная» фишка региона состоит именно в альбарисе. И именно на этой почве разбиты виноградники, входящие в зону Jerez Superior — те самые, виноград с которых используется для производства лучших хересов.

Виды хереса

Херес/свойства	Виноград	Место выдержки	Вид выдержки	Спирт	Сахар
Мансанилья	Паломино	Санлукар	Биологическая	15-17	<5
Фино	Паломино	Города Зоны Выдержки	Биологическая	15-17	<5
Пало Кортадо	Паломино	Г.З.В.	Комбинированная	17-22	<5
Амонтильядо	Паломино	Г.З.В.	Комбинированная	16-22	<5
Олоросо	Паломино	Г.З.В.	Оксидативная	17-22	<5
Педро Хименес	Педро Хименес	Г.З.В.	Оксидативная	15-22	>212
Москатель	Москатель	Г.З.В. + Чиклана + Чипиона	Оксидативная	15-22	>160
Драй	Купаж	Г.З.В.	Купаж	15-22	5-45
Пэйл Крим	Купаж	Г.З.В.	Купаж	15.5-22	45-115
Медиум	Купаж	Г.З.В.	Купаж	15-22	5-115
Крим	Купаж	Г.З.В.	Купаж	15.5-22	115-140

Содержание спирта указано в объемной доле (градусах), содержание сахара – в граммах на литр напитка.

Статическая выдержка

При статической выдержке (Añada, Аньяда) вино одного урожая не перемешивается с винами других урожаев. Такая выдержка позволяет сохранить характер конкретного урожая, но так как в Хересном регионе акцента на миллезимности вина не делают, выдержка по статической схеме используется очень редко — при производстве специалитетов, именных, юбилейных и сувенирных вин. Следует отметить, статическая схема выдержки не является статической в строгом смысле этого слова и предусматривает движение вина. В процессе выдержки вино испаряется, количество выдерживаемого по статической схеме хереса сокращается и его переливают, время от времени сокращая количество бочек и, иногда, их размер.

Динамическая выдержка (Криадеры и солера)

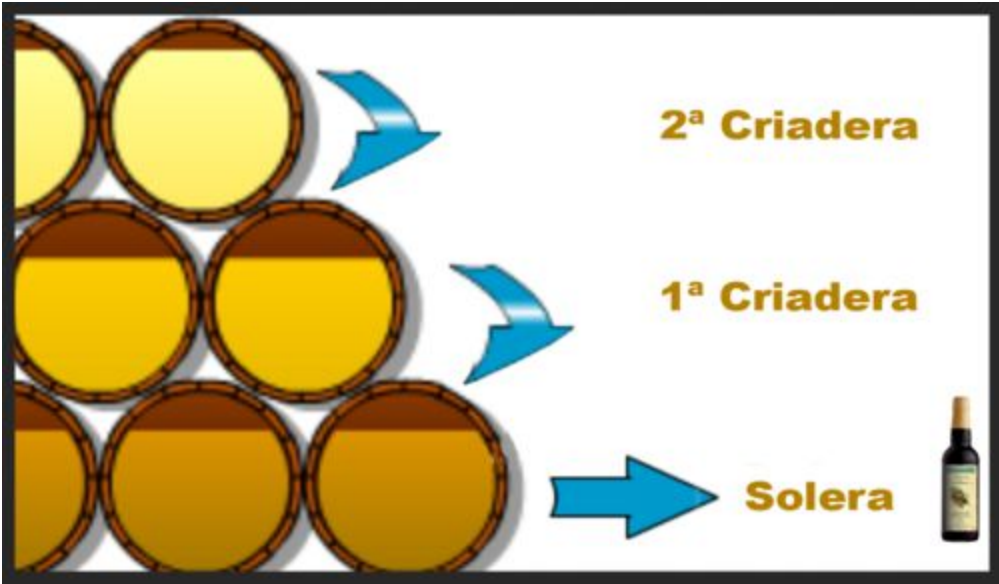
Динамическая выдержка — это самая известная отличительная особенность хересов и самый растиражированный их фирменный признак. В первом приближении эта технология очень красива, проста для понимания, убедительна и прекрасно называется: система «Криадеры и солера» — Criaderas y Solera или Criadera y Solera. Точно и красиво перевести это название сложно, а если переводить неточно и некрасиво, то получится что-то типа «Питомники и Основание». Так что пусть лучше будет «Криадеры и солера». Или «Солера и криадеры». Или «Солера и криадера». Или солерная система.

Криадеры и солера — это название групп бочек, в которых последовательно выдерживается херес. Солера — это название той группы бочек, из которой вино отправляется на бутилирование. Криадеры — это все остальные группы бочек, между которыми херес переливается в процессе выдержки. Сам процесс выдержки и переливания организован следующим образом.

Несколько раз в год из солеры на разлив забирается часть вина (не более трети). После чего солера пополняется вином из первой криадеры. Первая криадера пополняется вином из второй криадеры. Вторая — из третьей. И так до последней криадеры, в которую доливается молодое вино, хранящееся до этого в отдельных емкостях. Количество криадер может быть разным — от трех до, например, пятнадцати. На поясняющих схемах система «Криадеры и солера» почти всегда изображается в виде установленных друг на друга и строго упорядоченных рядов бочек, при этом нижний ряд — это солера, а остальные — криадеры (первая криадера — это второй снизу ряд бочек, вторая — третий и так далее).

В реальности бочки действительно хранятся установленными друг на друга рядами, но строгий порядок «снизу солера, потом — криадеры по порядку» соблюдается крайне редко, маркированные бочки могут быть установлены в разных местах. Следует также отметить, что переливание вина между криадерами (и из первой криадеры в солеру) чаще всего производится через промежуточную емкость, куда сначала сливается все вино из тех бочек, откуда переливают.

А потом из этой промежуточной емкости вино разливается по тем бочкам, в которые доливают. При динамической системы выдержки постоянное и последовательное переливание хереса между криадерами и постоянное же добавление молодого вина нивелирует естественную разницу между урожаями разных лет и обеспечивает однородное качество готового продукта. Но однородность качества — это только один из результатов такой выдержки, а для использования системы «Криадеры и солера» существуют и другие, часто более веские причины.



Биологическая выдержка (под флором)

Для хересов, проходящих биологическую выдержку (Фино, Мансанилья, Амонтильядо, Пало Кортадо) использование системы «Криадеры и солера» является технологической необходимостью. Хересные дрожжи, образующие флор, «прожорливы и всеядны» — они перерабатывают остатки сахара, этанол, глицерин и другие компоненты вина и нуждаются в периодическом обновлении питательной среды, то есть в притоке молодого вина.

Хересные дрожжи, составляющие флор (Flor, «цветок») — это разновидности винных дрожжей, способные продолжать активную жизнедеятельность при относительно высоком содержании в вине спирта. К настоящему времени выделено четыре вида хересных дрожжей: *Sacharomices cheresiensis*, *Sacharomices rouxii*, *Sacharomices montuliensis* и *Sacharomices beticus* (эти названия закрепились в Хересном регионе и могут не совпадать с названиями из общих токсикологических справочников). Обычно во флоре доминируют дрожжи *Sacharomices beticus*, их может быть более 75% — но точный дрожжевой состав флора зависит от множества факторов. Например, от микроклимата бodega и номера криадеры (чем ближе к солере, тем обычно больше во флоре *Sacharomices montuliensis*). Состав флора, конечно, заметно влияет на вкус и аромат вина и для каждой бочки является уникальным.

Выдержка под флором приводит к появлению у хересов нескольких интересных и приятных характеристик.

Во-первых, Фино и Мансанилья проводят в бочках многие годы и не темнеют. На окисление, которое является основной причиной потемнения вина (кажется, оно называется энзимным) просто не остается кислорода — его потребляет флор.

Во-вторых, в процессе выдержки под флором доля алкоголя в хересе снижается — его тоже потребляет флор. За год в шестисотлитровой бочке с пятьюстами литрами вина флор «выпивает» примерно 6 литров спирта. И если флору не «подливать», то его жизнедеятельность остановится.

В-третьих, флор активно перерабатывает глицерин — за время выдержки его содержание в хересе сокращается в несколько раз и становится меньше двух грамм на литр (для сравнения — с сухом белом вине глицерина обычно чуть больше двадцати грамм на литр). Столь низкое содержание глицерина самым непосредственным образом влияет на вкус хереса — и без того сухое вино (сахара-то там нет почти) становится запредельно сухим, в нем раскрываются все те тона, которые во многом и определяют фирменный характер Фино и Мансанилья — свежий, гармоничный, минеральный. Конечно, кроме глицерина флор влияет и на другие компоненты вина, добавляя в его аромат приятные дрожжевые ноты и невероятную легкость.

И, наконец, в-четвертых, флор живет-живет, да умирает. Погибшие дрожжи опускаются на дно бочки и создают там слой осадка, который частично растворяется в вине, насыщая его витаминами, аминокислотами, белками, ферментами и всякими другими полезными компонентами. Что и не мелочь, и приятно.

Флор образуется на поверхности вина во время отстаивания после алкогольной ферментации. Крепление хересов, предназначенных для биологической выдержки, до 15,5° предотвращает нежелательное развитие других дрожжей и дает флору возможность полноценно развиваться.

Для нормальной жизнедеятельности флора в вине должно быть мало сахара, содержание этилового спирта не должно превышать 16%, сама бочка должна быть заполнена не до конца — чтобы у дрожжей был воздух и площадь для развития. Температуровлажность — более 65% (чтобы вода из вина не испарялась и концентрация алкоголя не повышалась до опасного для флора уровня). При необходимости для охлаждения помещения и повышения в нем уровня влажности пол бodega опрыскивают водой. Кроме того, бочки с хересом, выдерживаемым под флором, обычно устанавливаются в нижние ряды (первый и второй от пола) — там прохладнее. При нормальном развитии флор образует на поверхности хереса пленку толщиной 1-3 сантиметра.

Итак, повторимся, для Фино и Мансанилья выдержка под флором в системе «Криадеры и солера» является технологической необходимостью — другими способами обеспечить постоянный приток свежего вина для поддержания нормальной жизнедеятельности хересных дрожжей очень сложно в помещении, где происходит выдержка, должна быть в районе 18°C.

Оксидативная выдержка

Для хересов оксидативной выдержки (без флора, она используется при производстве хересов Олоросо, Педро Хименес, Москатель и на финальных стадиях производства Амонтильядо и Пало Кортадо) использование системы «Криадеры и солера» не является критичным. При производстве этих хересов очень хорошего результата можно добиться, используя статическую схему выдержки — однако большая их часть все равно проходит выдержку динамическую. Дело в том, что даже без флора выдержка в системе «Криадеры и солера» имеет ряд содержательных и технологических достоинств.

Во-первых, она просто удобна и позволяет (за счет постоянного купаживания старого вина с молодым) производить ровный по качеству херес высокого уровня и в управляемых объемах почти независимо от качества и количества исходного материала (которое каждый год разное в зависимости, например, от погоды). Во-вторых, периодическое обновление вина интенсифицирует происходящие в нем окислительные процессы и ускоряет его созревание. Кроме того, в использовании динамической схемы для оксидативной выдержки есть еще один нюанс, скорее исторический, нежели актуальный.

В недалеком еще прошлом одним из ключевых показателей качества продуктов была их способность к длительному хранению и безопасной транспортировке. Зрелый херес, прошедший длительную оксидативную выдержку, более стабилен и лучше хранится. Любой процесс, ускоряющий созревание вина без сильного повышения его себестоимости, коммерчески оправдан. Так что в прошлом динамическая выдержка была выгодной инновационной технологией.

Сухие хересы биологической выдержки: Фино и Мансанилья

Фино

Мансанилья

Виноград Паломино

Первый отжим

Сусло

Ферментация

Базовое сухое вино

Появление флора

Вино с флором

Крепление до 15,5°

Вино только с флором

Выдержка более двух лет под флором
(биологическая) в солерной системе

Г.З.В.

Санлукар-де-Баррамеда

Фино

Мансанилья



Виноград Паломино



Флор



Фино



Мансанилья

Сухие хересы комбинированной выдержки: Амонтильядо и Пало Кортадо

Амонтильядо	Пало Кортадо
Виноград Паломино	
Первый отжим	
Ферментация	
Появление флора	
Крепление до 15,5°	
Полноценная выдержка под флором	Короткая (от пары дней до года) выдержка под флором
Ф. или М.	
Крепление до 17-18°	
Вино без флора	
Выдержка в солерной системе	Выдержка в аньяде или в солерн. системе
Амонтильядо	Пало Кортадо



Бочка Амонтильядо



Андана



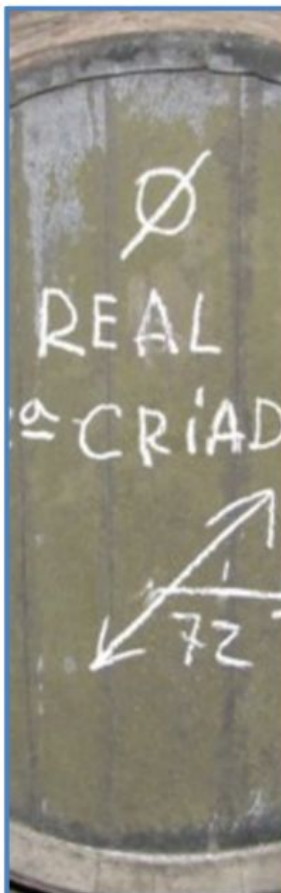
Амонтильядо



Пало Кортадо

Сухой херес оксидативной выдержки: Олоросо

Амонтильядо	Пало Кортадо	Олоросо
Виноград Паломино		
Первый отжим	Второй отжим	
Ферментация		
Появление флора		
Крепление до 15,5°		Крепление до 17-18° Вино без флора
Полноценная выдержка под флором Ф. или М.	Короткая (от пары дней до года) выдержка под флором	
Крепление до 17-18° Вино без флора		Выдержка более двух лет без флора (оксидативная) в аньяде или в солерной системе в городах Зоны Выдержки
Выдержка в солерной системе	Выдержка в аньяде или в солерн. системе	
Амонтильядо	Пало Кортадо	



Бочка Олоросо



Олоросо



Еще Олоросо

Натуральные сладкие хересы: Педро Хименес и Москатель

Педро Хименес

Москатель

Виноград Р.Х.

В-д Москатель

Завяливание и отжим

Очень сладкое сусло почти без воды

Слабое брожение

Забродившее сладкое сусло

Крепление-стабилизация до 10°

Стабильное сладкое сусло

Отстаивание и крепление до 17-18°

Вино, готовое к выдержке

Выдержка
в городах
Зоны Выдержки

Выдержка
в Г.З.В., Чиклане
и Чипионе

Педро Хименес

Москатель



Педро Хименес



Москатель



Педро Хименес



Москатель

Купажированные хересы: Драй, Пэйл Крим, Медиум, Крим

Основа		«Подсластитель»		Сахар (г/л)	Купажированный херес
Фино или Мансанилья	+	Сладкий концентрат сусла	=	5-45	Драй
Фино или (реже) Мансанилья	+	Р.Х. или (реже) Москатель	=	45-115	Пэйл Крим
Амонтильядо или (реже) Олоросо	+	Р.Х. или (реже) Москатель	=	5-115	Медиум
Олоросо	+	Р.Х. или (реже) Москатель	=	115-140	Крим



Драй



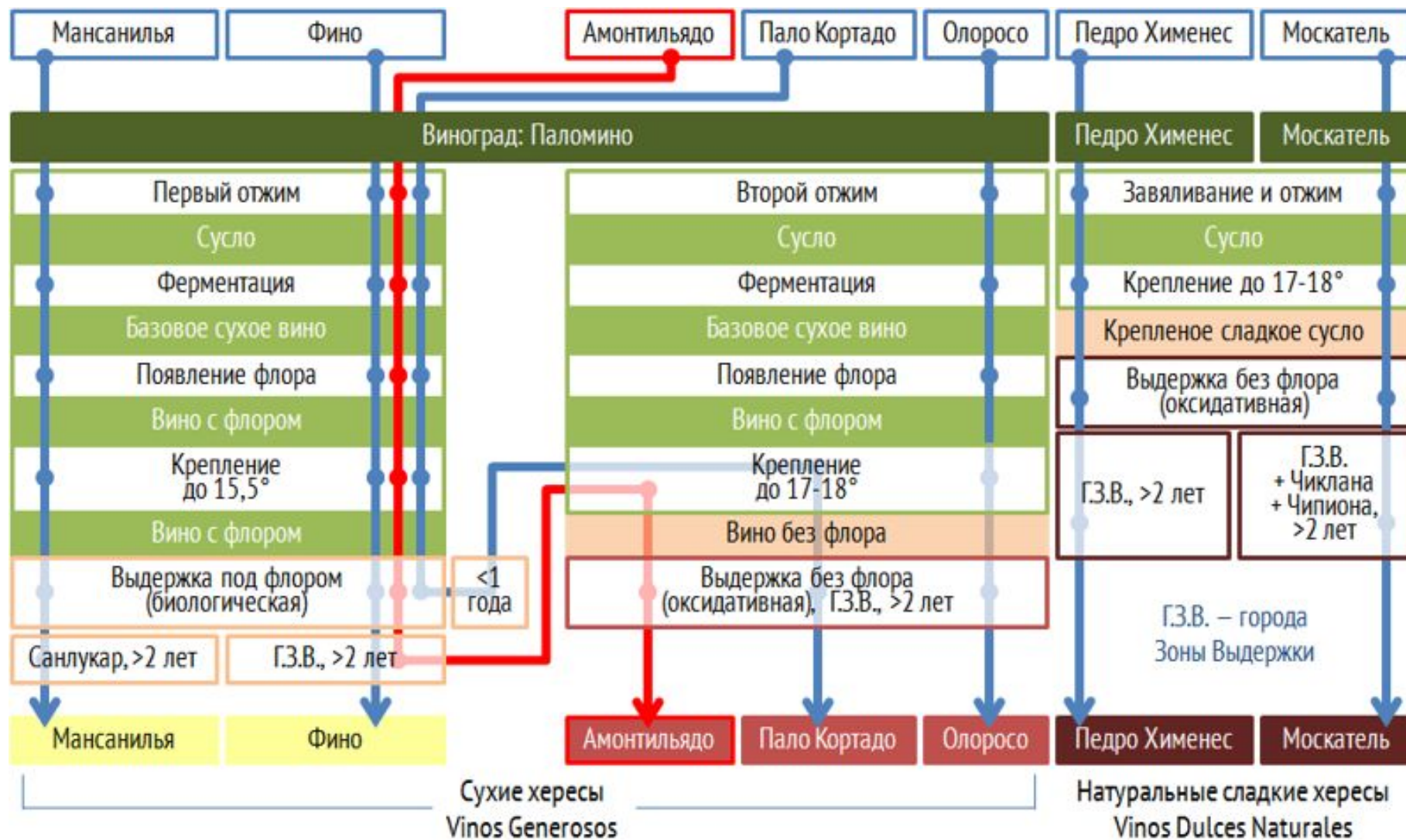
Пэйл Крим



Медиум



Крим



ГЕРМАНИЯ

1. Ahr / Долина реки Ар в земле Рейнланд-Пфальц
2. Baden / Баден
3. Württemberg / Вюртемберг
4. Saale Unstrut / Заале-Унструт
5. Mittelrhein / Миттельрейн, участок вдоль реки Рейн между Бонном и Бингеном
6. Nahe / долина реки Наэ в земле Рейнланд-Пфальц
7. Mosel / Мозель
8. Pfalz / Пфальц
9. Rheingau / Рейнгау
10. Rheinhessen / Рейнгессен
11. Sachsen / Саксония
12. Franken / Франкен (северо-запад Франконии)
13. Hessische Bergstrasse / Хессише-Бергштрассе



НАДПИСИ НА ЭТИКЕТКАХ



- **Qualitätswein mit Pradikat (QmP)** Качественное вино с особыми свойствами, изготовленное из винограда максимальной зрелости. Лучшие немецкие сладкие вина - это QmP, в зависимости от года урожая эта категория составляет от 7% (1984) до 83% (1976) общего сбора. Добавление сахара (шапталлизация) запрещено.
Дополнительная классификация (Pradikat) присваивается в порядке убывания в зависимости от спелости винограда:
- **Kabinett** Легкие освежающие вина, идеальные аперитивы
- **Spatlese** Буквально: «поздний сбор»; вина из более спелого винограда, чем Kabinett.
- **Auslese** Изготавливается из полностью созревших ягод, иногда тронутых грибом botrytis, обычно с содержанием остаточных Сахаров. Вина нуждаются в выдержке.
- **Beerenauslese (BA)** Редкие сладкие вина, изготовленные из ботритизированного винограда.
- **Eiswein** Вина из винограда с высокой концентрацией сахара и кислотностью, достигнутых в результате их замерзания на лозе; менее редкие, чем вино категории TBA
- **Trockenbeerenauslese (TBA)** Очень редкие, очень сладкие и очень дорогие вина из собранных вручную ягод, полностью высушенных на лозе грибом
- **Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)** Буквально: «качественное вино из определенного региона», но естественная спелость винограда настолько низка, что вина традиционно подвергают шапталлизации (добавляют сахар)

НАДПИСИ НА ЭТИКЕТКАХ



- **Classic** Новая категория повседневных сухих вин из винограда одного сорта
- **Selection** Сухие вина высшего качества из винограда одного сорта
- **Landwein** Робкий ответ Германии на Vin de Pays; не слишком часто применяется, поскольку есть категория QbA
- **Deutscher Tafelwein** Категория легкого столового вина
- **Amtliche Prüfungsnummer (AP Nr)** Каждая партия производимого вина проходит официальное тестирование и получает контрольный номер; его первая цифра означает пункт контроля, а две последние - год контроля.
- **Erzeugerabfüllung or Gutsabfüllung** Разлито по бутылкам в хозяйстве
- **Halbtrocken** Полусухое
- **Trocken** Сухое
- **Weingut** Винодельческое хозяйство
- **Weinkellerei** Винный погреб или винодельня
- **Winzergenossenschaft/Winzerverein** Кооператив виноградарей

РИСЛИНГ



Рислинги чаще всего потребляются в молодом возрасте, когда в них расцветают пышным букетом ароматы зеленого яблока, грейпфрута, персика, розы и зеленой травы. Вкус таких вин достаточно жесткий из-за высокой кислотности.

Рислинги способны к весьма длительной выдержке.

У рислингов есть интересная особенность – с выдержкой в их вкусе появляется «нефтяная» нотка. Причем эта особенность присуща, как правило, дорогим и качественным винам.

Самые дорогие рислинги – сладкие десертные вина из перезрелого винограда.

Рислинг – универсальное вино для трапезы. Баланс сахара и кислоты позволяет подавать его к самым разным блюдам – от рыбы до свинины. Это одно из немногих вин, которое может противостоять мощным приправам и специям восточной кухни.



DOMDECHANT WERNER

Производитель
«Домдешант
Вернер»

HOCHHEIMER HÖLLE
RIESLING KABINETT

Легкие освежающие
вина, идеальные
аперитивы

ERZEUGERABFÜLLUNG
RHEINGAU

Разлито по
бутылкам в
хозяйстве в регионе
Рейнгау

750 ml

D 65239 Hochheim/M.
Qualitätswein mit Prädikat
entam sulfites



alc 8.5 % vol
Produce of Germany
A. P. Nr. 40 083 009 06
www.domdechantwerner.com

Продукт Германии



"Maybach" Riesling — элегантное белое полусладкое вино с гармоничным вкусом и приятной фруктовой сладостью. Вино прекрасно подойдет на все случаи жизни.

Peter Mertes — это семейное винодельческое производство, созданное в 1924 году человеком по имени Петер Мертес. На сегодняшний день компания Peter Mertes имеет центральный офис в Бернкастель-Кюс, множество виноградных сайтов по всей Германии, самый большой винный подвал в стране и насчитывает более 300 сотрудников-профессионалов.



ЛИБФРАУМИЛЬХ ИЛИ ЛИБФРАУЕНМИЛЬХ / МОЛОКО ЛЮБИМОЙ ЖЕНЩИНЫ



Вино Либфраумильх обычно мягкое, слегка сладковатое (сахара — не менее 18 г/л). Однако его качество может быть самым разным.

Так как на этикетке не разрешается указывать сорт винограда, то покупателю лучше полагаться на имя и репутацию виноторговца.

С тех пор как немецкие законы дали большие поблажки в использовании этого названия, оно стало присваиваться любому вину или смеси вин категории Q.b.A., которые изготавливаются в каждом из четырех рейнских регионов (Рейнхессен, Рейнгау, Наа, Рейнпфальц).

Это название не разрешается использовать на столовых винах и на винах самого лучшего качества (Q.m.P.).





ЧЕРНОГОРИЯ





СОРТ ВРАНАЦ /ВИНО ВРАНАЦ

Вранац (Vranac) - сербское слово "**вранац**" родственно русскому "вороной" и имеет тоже самое основное значение - "конь чёрной масти." Кроме того, "Вран" по-сербски «Ворон»

Произрастает в основном в Сербии, Черногории и республике Македонии. В Черногории "Вранац" является одним из самых популярных сортов вина, виноград для него произрастает в окрестностях Скадарского озера.

Ягоды крупные, насыщенного окраса. Плодонодность лозы высокая. Сбор ягод традиционно производится вручную.

Вино "Вранац" производится различными производителями.

Красное, сухое, обладает насыщенным тёмно-красным рубиновым цветом. Хорошо подходит к блюдам из мяса и сырам. Виноград сорта Вранац традиционен для Балкан.





СОРТ КРСТАЧ / ВИНО КРСТАЧ

Сорт винограда растет исключительно в окрестностях Подгорицы.

Сам виноградник имеет форму креста, от этого и пошло название «Крстач», что в переводе – «крест».

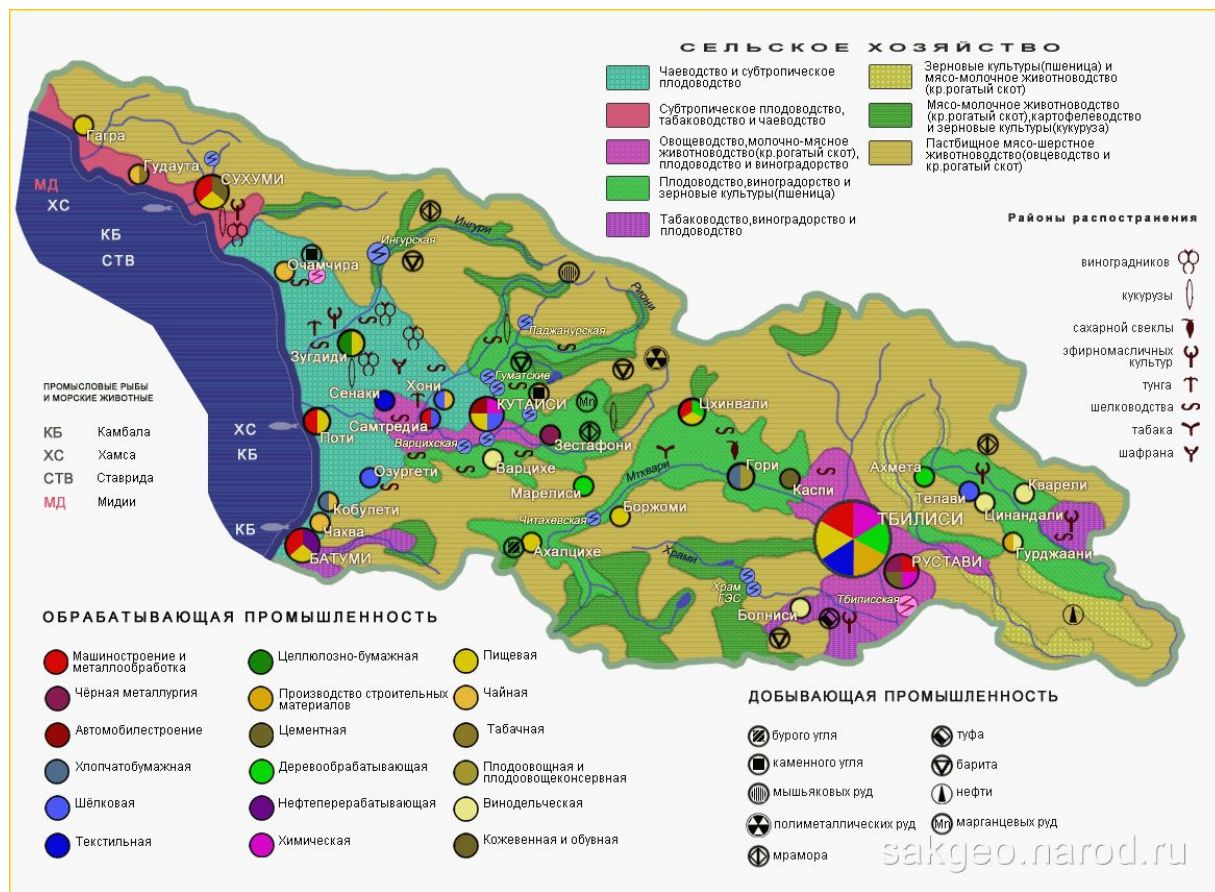
Белое сухое вино «Крстач» обладает характерным букетом, свежим и приятным вкусом.

Рекомендуется употреблять охлажденным до температуры 10-12°C к блюдам из рыбы и белым мясом.

Одно из уникальных вин мира.



- Кахети,
- Картли,
- Имерети,
- Рача-Лечхуми
- Зона
Черноморского
побережья.



КАХЕТИНСКИЙ СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ВИНА



**Чан-дави́льня - "сацханели" –
выдолбленный цельный ствол большого дерева.**





КВЕВРИ (груз. ქვევრი) - это большие керамические кувшины, обычно с острым, коническим дном. Квеври можно сравнить с амфорами (др.-греч. ἀμφορεύς "сосуд с двумя ручками"), служившими, в основном, для хранения оливкового масла или вина. Только отличительной чертой квеври является отсутствие ручек.









ЦИНАНДАЛИ

Белое сухое вино,
производится с 1886 года.
Изготавливается из винограда
Ркацители и Мцване.
Выдержка — не менее 2 лет,
причем не менее полугода — в
дубовых бочках. Пьется
охлажденным до 12 — 16 гр.

Подходит к рыбным блюдам,
холодным овощным блюдам,
цыпленку, зелени, сладкому
десерту, фруктам.





МУКУЗАНИ

Сухое красное грузинское вино, которое делается из винограда сорта Саперави в районе села Мукузани (Гурджаанский муниципалитет). Производится с 1888 года. Мукузани долго выдерживается в дубовых бочках — минимум три года.

Мукузани считается лучшим грузинским вином из тех, что производятся из Саперави. Законом Грузии «О контролируемых регионах происхождения вин» от 2010 года название Мукузани включено в список апеласьонов Грузии и не может быть использовано производителями вина за пределами определенного географического региона.

Подходит к мясу.





КИНДЗМАРАУЛИ

Красное полусладкое вино,
производимое с 1942 года.
Производится из сорта винограда
Саперави, возделываемого в
Киндзмараульской микроне
Кварельского района Кахетии.

Подходит к жареному мясу, сыру,
фруктам, фруктовым салатам,
десертам и другим сладостям





ХВАНЧКАРА

Природно-полусладкое грузинское красное вино созданное виноделами Грузии.

Производится из винограда Александроули и Муджуретули.

Подходит ко всем тонким кушаньям из белого мяса, дичи, птицы.

Прекрасное дополнение к сыру, баклажанам с орехами, десерту.





«КАХЕТИ» – натуральное белое сухое вино, производимое в Грузии с 1948 года из винограда Ркацетели и Мцване Кахетинский. Вино обладает золотисто-янтарным цветом, высокой экстрактивностью и специфическим плодовым ароматом. Отличный аперитив, можно также подавать к салатам, к блюдам на основе морепродуктов. «Кахети» – вино, приготовленное классическим кахетинским способом.

«ЭРЕТИ» - натуральное белое сухое вино, изготавливается из сортов винограда Ркацетели и Мцване, светло-соломенного цвета, аромат с плодовыми тонами, свежим и гармоничным вкусом. Это вино изготавливается из виноградного сока первой фракции, т.е. самой нежной выжимки, такое вино обладает самым блестящим качеством.

«САПЕРАВИ» - красное вино изготавливается из винограда сорта Саперави. Вино экстрактивное, с сортовым ароматом, на вкус гармоничное с приятной терпкостью.

«ТБИЛИСУРИ» - белое полусухое вино готовится из сортов винограда Ркацетели, Мцване. Светло-соломенный цвет, гармоничное сочетание природной сладости, кислотности и аромата винограда придают вину свежесть и мягкость вкуса.



«АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА» (белое) – белое полусладкое вино, изготавливается из винограда сортов Ркацители, Тетра. Характеризуется соломенным цветом, сортовым ароматом, мягким, свежим, гармоничным вкусом.

«АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА» (красное) – красное полусладкое вино изготавливается из сорта винограда Саперави. Вино красного цвета, с приятным свежим букетом, бархатистым, гармоничным вкусом.

«НАПАРЕУЛИ» - красное сухое вино. Изготавливается из сорта винограда Саперави. Имеет тесно-гранатовый цвет. Обладает тонким и гармоничным вкусом. Богатый выдержанный букет с тонами сливы. Выдерживается не менее двух лет в дубовый бочках.

«АХАШЕНИ» - красное полусладкое вино - одно из известнейших вин Кахетии. Имеет цвет переспелой вишни, нежный, полный, бархатистый вкус и типичный сортовой букет. Изготавливается из сорта винограда Саперави. Происходит из микрозоны Ахашени.

БОЛГАРИЯ



- Юго-западная Болгария,
- Тракийская низменность
- Долина Роз
- Черноморский регион
- Дунайская равнина.





Три класса вин:

- Тихие,
- Игристые (шипучие и собственно игристые, которые могут быть натуральными, искусственно или натурально газированными)
- Специальные (крепленые вина, ароматизированные и благородные сладкие вина). К последним, в частности, относятся вина с высоким естественным содержанием сахара, полученные из винограда, пораженного благородной плесенью.



В 2000 г. Болгария приняла классификацию вин, основанную на территориальном принципе и соответствующую регламентам ЕС.

Болгарская классификация вин имеет четыре категории.

1. Столовые вина.

2. Вина местных марок.

К специфически болгарским маркам относятся вина из винограда сортов мавруд, димят, кадарка (гамза), мелник.

3. Вина, произведённые из винограда сортов определённого качества, выращенного в определённых регионах (DGO).

Входят высококачественные вина рислинг, мускат оттонель, каберне совиньон, мерло и др. На этикетке обязательно должна быть указана местность происхождения.

4. Высшая категория: наименование, контролируемое по происхождению, «контролиран» — аналогична французской категории АОС.



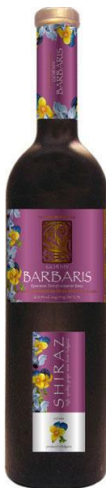
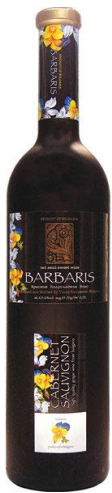
Другие подкатегории:

— Резерв

Вина категории ‘DGC’, как и категории ‘Controliran’ могут быть классифицированы как Резерв. Обозначение Резерв гарантирует, что обозначаемое вина просидело минимальный период в дубовой бочке чтобы стало выдержанным (не менее двух лет для белых и трех для красных вин). Старые и большие бочки способствуют скорее для того, чтобы вино стало выдержанным, чем придать ему аромат дерева.

— Вино из области

Эти вина представляют собой сочетание более одного сорта винограда и предназначены для продажи пока еще молодые и невыдержанные. Типичным примером этого типа — Pinot Noir или Sliven Merlot. Эти вина сопоставимы с французскими винами категории ‘Vins de Pays’.



Вина серии «Барбарис» изготавливаются из сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Траминер, Шардоне, Мускат, выращенных в регионе Славянцы.

Каберне Совиньон столовое красное полусладкое

Цвет – насыщенный красный. Аромат типичный для сорта, с тонами перца и лесной фиалки. Вкус гармоничный, мягкий, согревающий.

Рекомендуется употреблять с блюдами из свинины, телятины и сырам

Мерло столовое красное полусладкое

Обладает темно-красным цветом и нежным сортовым ароматом. Вкус хорошо сбалансированный, мягкий и бархатистый.

Великолепное дополнение к блюдам из жареного мяса и сырам .

Горный Барбарис Шираз столовое красное полусладкое

Обладает темно-красным цветом и нежным сортовым ароматом. Вкус хорошо сбалансированный, мягкий и бархатистый.

Великолепное дополнение к блюдам из жареного мяса и сырам



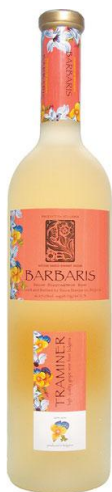
Шардоне столовое белое полусладкое

Вино обладает приятной свежестью и выраженным сортовым ароматом с нотками яблока, полевых цветов, свежее испеченного хлеба, меда и банана. Вино зрелое, сбалансированное. Употреблять с блюдами из мяса, рыбы, брынзы, особенно подходит к сладостям, печным ядрам ореха и миндаля.



Мускат столовое белое полусладкое

Вино красивого светло- соломенного цвета. Аромат мускатный, подчеркнутый акцентом розы. Вкус легкий, приятно свежий, гармоничный с подкупающей сладостью. Употреблять с блюдами из мяса, рыбы, птицы, а также с орехами.

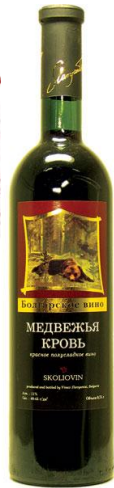


Траминер столовое белое полусладкое

Изготовлено по специальной технологии из винограда сорта Траминер, выращенного в Розовой долине Болгарии. Вино отличается исключительным ароматом розы и лесных фруктов. Вкус подчеркнуто гладкий, передает превосходное сочетание сортового аромата и элегантности. Особенно гармонично сочетается с блюдами из белого мяса.



Вина серии «**Сколиовин**» изготавливаются из сортов винограда: Каберне Совиньон, Мерло, выращенных в Сунгурларской долине в Болгарии.



Медвежья кровь столовое красное полусладкое

Изготовлено из отборного винограда сортов Каберне Совиньон и Памид, выращенного в Болгарии в Сунгурларской долине. Аромат спелой сливы, с нотками лесных ягод. Богатый, мягкий вкус отличает «бархатистая глубина» наряду с цельностью и изысканной терпкостью. Идеально сочетается с жареным мясом, птицей и сырами.



Кровь буйвола столовое красное полусухое

Изготовлено из отборного винограда сортов Каберне Совиньон и Памид, выращенного в Болгарии в Сунгурларской долине. Вкус гармоничный освежающий, с нежной ноткой спелых ягод. Мягкое, сочное, ароматное вино. Идеальный аперитив; сочетается с блюдами любой кухни; особенно рекомендуется подавать к мясу на гриле и сырам.



Старый знахарь столовое красное полусладкое

Изготовлено из отборного винограда сортов Каберне Совиньон и Мерло. Цвет- темно-красный. Удачно сложенный букет раскрывает ароматы вишни и сливы, с тонкими нотками смородины и клюквы. Идеально подходит к блюдам из красного мяса и сырами.



КАБЕРНЕ

Вино выдержанное географического наименования красное сухое

Особенности

Высококачественное марочное сухое вино, урожая 2011 года. Выработано по классической технологии из винограда сорта Каберне-Совиньон, выращенного в районе Карачалык, Дунайской равнины Болгарии.

Состав

Виноматериал выдержанный географического наименования красный из винограда сорта Каберне-Совиньон.

Описание

Цвет нарядно красный. Буquet своеобразный с оттенками сафьяна на фоне типичных тонов выдержки. Вкус бархатистый с долгим послевкусием.

Употребление

Рекомендуется употреблять охлажденным до температуры +14 +16⁰С. Идеально подходит к блюдам из красного мяса, телятине, мясу гриль, легким закускам и салатам.



Напитки торговой марки "**Фрукты-Ягоды**" изготавливаются из виноматериалов Болгарии с добавлением натуральных фруктовых экстрактов.



**Пьяная слива ароматизированное белое
полусладкое**

Бронзовый лауреат Продэкспо-2006

Изготовлено из отборного винограда сорта Шардоне, выращенного в Сунгурларской долине, с добавлением натурального экстракта белой сливы.

Аромат свежий, насыщенный и элегантный.

Вкус фруктовый и сбалансированный.

Рекомендуется подавать охлажденным как аперитив.

Идеальное дополнение к блюдам восточной кухни.



**Пьяный абрикос ароматизированное белое
полусладкое**

Вино изготовлено из винограда сорта Мускат Отонель, выращенного в Сунгурларской долине, с добавлением натурального экстракта абрикоса.

Аромат свежий, цветочный, насыщенный и элегантный.

Вкус фруктовый и сбалансированный. Рекомендуется подавать охлажденным как аперитив. Идеальное дополнение к блюдам восточной кухни.



Пьяная слива ароматизированное красное полусладкое

Вино изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в Сунгурларской долине, с добавлением натурального экстракта чернослива.

Аромат свежий, насыщенный и элегантный.

Вкус фруктовый и сбалансированный.

Рекомендуется подавать охлажденным как аперитив. Идеальное дополнение к блюдам восточной кухни.



Вишня ароматизированное красное полусладкое

Вино изготовлено из винограда сорта Мерло,, с добавлением натурального экстракта вишни.

Пьяная малина ароматизированное красное полусладкое

Вино изготовлено из винограда сорта Памид, с добавлением натурального экстракта малины.

Обладает насыщенным ароматом малины.

Рекомендуется подавать охлажденным как аперитив.

Тамянка



Черная тамянка

Привитая виноградная лоза (виноградная лоза) этого сорта дает виноград, из которого производится полусладкое мускатное красное вино, очень популярное у ценителей изысканного вкуса. Гроздь сине-красного цвета и содержит высокий процент сахара 25-30%, а в сухом винограде и до 35%.

Белая тамянка

Привитая виноградная лоза (виноградная лоза) этого сорта – это старый винный сорт. Сорт имеет мелкие ягоды, а кожицу светло-желтого цвета. Неперебродившее вино содержит 22-25% сахара.

В сухом винограде количество сахара составляет и до 35%. Полный вкус и запах можно почувствовать при полном созревании плода - в середине октября. Из этого винограда производится одноименное вино, очень насыщенное, десертное, мускатное вино.



ВЕНГРИЯ



Винодельческие регионы Венгрии

- Асар-Несмей / Ászár-Neszmély
- Бадачонь / Badacsony
- Балатонфелвидек / Balatonfelvidék
- Балатонфюред-Чопак / Balatonfüred-Csopak
- Балатонмеллек / Balatonmelléke
- Балатонбогла / Balatonboglár
- Виллань / Villány
- Куншаг / Kunság
- Мор / Mór
- Паннонхалма / Pannonhalma
- Печ / Pécs
- Подгорье Токая / Tokaj-Hegyalja
- Подгорье Бюкка / Bükkalja
- Подгорье Матры / Mátra
- Чонград / Csongrád
- Сексард / Szekszárd
- Толна / Tolna
- Хайош-Байя / Hajós-Baja
- Шомло / Somló
- Шопрон / Sopron
- Эгер / Eger
- Этек-Буда / Etyek-Buda
- Балатонское взгорье / Balatonfelvidek



КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

В Венгрии принята система контроля качества, основанная на французской. Происхождение определяет категорию качества.

Különleges minőségű bor – вина высшего класса, контролируемые по происхождению;

Minosegű bor – качественные(марочные) вина;

Taibor – местные вина;

Asztali bor – столовые вина.

Special Oualiti Wine - вина специального качества.

Эта категория предназначена исключительно для продукции из винограда, поврежденного «благородной плесенью». Такие вина должны носить государственную винную печать. Вина этой категории делают из винограда сортов Фурминт и Гаршлевелю.

ТЕРМИНЫ НА ЭТИКЕТКАХ:



Kaulonleges minosegu bor - вино элитного качества;

Pallackozott - бутилированное;

Feher -белое;

Vows (Vörőő) - красное;

Szaraz - сухое;

Felszaraz - полусухое;

Feledes - полусладкое;

Edes – сладкое.

Furmint, Hárslevelű, Musca -сортовые вина

Bikavér -ассамбляжные вина (50% кекфранкош + каберне совиньон, мерло, цвайгельт и др. кр. сорта винограда)

Pezsgő - игристое



Основные виды токайских вин отличаются по технологии изготовления.

Токай Ассу (Tokaji Aszu) — делается из винограда, поражённого благородной плесенью ботритис (*Botrytis cinerea*). Наивысшая ступенька Токая Ассу — Royal Tokaji.

Токай Ассу Эссенция (Tokaji Aszu Eszencia) — это Токай Ассу высокой категории. Токай Эссенция — самый благородный и долгоживущий из токайских вин с содержанием 8-10% об. спирта и 250 г/дм³ и более сахара. Этот нектар изготовлен из винограда, урожай который собран по ягодке. Токайская Эссенция — национальное достояние Венгрии, недоступное для широкого круга рядовых потребителей. Это элитарное вино для высших представителей общества.

Токай Эдеш Самородни (Tokaji Edes Szamorodni) изготавливается при недостаточном количестве винограда, поражённого благородной плесенью. Это более низкая ступенька качества по сравнению с Токаем Ассу.

Токай Сараз Самородни (Tokaji Szaraz Szamorodni) — сухое белое вино, напоминающее херес.

В основном, Токай Самородный — это сухое и сладкое вино. Медовые тона в нём сочетаются с ореховыми и кожаными нюансами. Сухой Самородный Токай можно назвать типично мужским, потому что в гастрономическую пару к нему часто подбирают жареное мясо и свиную колбасу. Женский вариант — сладкий Самородный Токай, употребляемый с десертами и в качестве аперитива.



Недорогие бюджетные варианты токайских вин — белые Токай Фурминт и Токай Харшлевелю.

Токай Фурминт (Tokaji Furmint) изготавливается из местного сорта Фурминт. Это воздушное сухое, чуть сладковатое вино бледно жёлтого цвета с чуть зеленоватым оттенком. Тонкий изящный букет насыщен ароматами фруктов.

Токай Харшлевелю (Tokaji Harslevelu) делают из сорта Харшлевелю, название которого в дословном переводе звучит как «липовый лист». Это золотистое вино своим сдержанным сложным ароматом напоминает рислинг, хотя Токай Харшлевелю всё же более сладковатый и менее терпкий.

КАДАРКА / KADARKA



За период своего существования получил немало других названий, например: Гамза, Кадарка блё, Гимза, Кадарка кек, Кадарка фекете, Кадарка модра, Кадарка черная, Черная гижа, Скадарка, Мекиш, Четерешка и др.

Одно из важнейших преимуществ сорта, заключается в устойчивости к большинству заболеваний винограда. Лозы отличаются высокой продуктивностью, ягоды набирают средний уровень сахара, но могут быть оставлены на лозах перезревать, что позволяет получать редкие и довольно дорогие красные асу.

Сухие вина из Кадарки отличаются умеренной кислотностью и хорошим уровнем танинов, лучшие из них обладают выразительным пряным ароматом; цвет большинства не слишком глубокий.

Кроме того, из Кадарки производят большое количество полусухих и полусладких вин (мягких и менее интересных, чем сухие или десертные), и приятные розовые.

Вино имеет рубиновый цвет.

Его замечательный аромат наполнен тонами спелых ягод и фруктов.

Вкус приятный, насыщенный, с не большой мягкой кислинкой в послевкусии.

Отлично сочетается с красным мясом, твёрдыми, мягкими сырами и различными десертами.





РЕГИОНЫ ВИНОДЕЛИЯ В АРМЕНИИ:

- Вайоцзорская область,
- Иджеван,
- Котайкская область,
- Тавушская область,
- Арагацотнская область,
- Ширакская область.

Официальной системы классификации вин в Армении нет. Хотя на некоторых винах написано "вино географического наименования", что означает обычное - виноград собран в определенном регионе.



Арцруни Арени виноградное красное, сухое

Натуральное виноградное красное сухое вино. Выдержано в дубовых бочках. Цвет – от светло-красного до красного. Отличается мягким гармоничным вкусом с запоминающейся приятной терпкостью и ярко выдержанным сортовым букетом аборигенного сорта винограда «арени». Для данного вида характерна неповторимая бархатистость с тонами вишневой косточки.



Вино Арцруни Кишмиш виноградное красное, полусладкое

Натуральное виноградное красное полусладкое вино из редкого сорта «кишмиш». Выдержано в дубовых бочках. Вино насыщенного красного цвета, искрящегося рубиновыми оттенками, с приятным вяжущим бархатным вкусом и неповторимым терпким специфическим богатым букетом, характерным для данного сорта винограда.



Вино Аспети Нур гранатовое

Плодовое, полусладкое вино класса "премиум". Виноматериал из плодов граната для этого вина собирается только одного сорта, "аспект", который имеет очень интенсивную структуру. Выдерживается в дубовых бочках из черного карабахского дуба до 10 лет, после чего вино становится прекрасно сбалансированным, с богатой структурой, насыщенным ароматом граната и приятным послевкусием.



Аспети Айвовое

Натуральное плодово-ягодное полусладкое белое вино. Выдержано в дубовых бочках, не имеющих аналогов. Отличается светлосоломенным прозрачным цветом. Вино обладает натуральным ароматом айвы, оригинальным приятно-терпким сбалансированным вкусом с тонами выдержки и долгим, запоминающимся активным послевкусием с нежно-цветочным букетом айвы.



Вино S.Nikas Гранатовое красное полусладкое

Вино плодовое полусладкое красное. Характерно темно-гранатовый цвет с пурпурным отливом и легким просветлением по окоему. Благородный букет богатой гранатово-фруктовой «вазы», яркий, крепко настоянный и элегантный с опорой на хорошо интегрированные тона ягод знаменитого сорта «Аспет».

Среднеплотная структура с живыми шелковистыми танинами. Отменный баланс и гармония.