

Сергей Попов

Путеводитель  
по апелласьонам  
Франции

Сергей Попов

**Путеводитель  
по апелляциям Франции**

«Издательские решения»

**Попов С. А.**

Путеводитель по апелласьянам Франции / С. А. Попов —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-906119-5

В книге описаны винные регионы Франции. Это может помочь каждому, кто отправится в путешествие по данной стране, а также тому, кто интересуется винным миром, понять разнообразие областей и найти свой стиль. Здесь нет рекламы конкретных брендов или производителей, только общая информация, которая позволит вам понимать стиль вина и искать своего производителя. Здесь описана технология производства вина и общие характеристики сортов винограда, что тоже может помочь вам в поиске своего лучшего вина!

ISBN 978-5-44-906119-5

© Попов С. А.  
© Издательские решения

# Содержание

Оглавление	6
Глава 1	8
Глава 2	11
Глава 3	13
Красный (черный) виноград	14
Белые сорта винограда	17
Глава 4. Технология производства вина	20
Глава 5. Как правильно читать «паспорт вина» – этикетку	24
Глава 6. Винодельческие регионы Франции	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

# **Путеводитель по апелласьонам Франции**

**Сергей Александрович Попов**

© Сергей Александрович Попов, 2018

ISBN 978-5-4490-6119-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Оглавление

### **Предисловие**

**Глава 1. Что такое вино. Факты из истории виноделия**

**Глава 2. Составляющие хорошего вина**

**Глава 3. Сорта винограда и их стилистика**

**Глава 4. Технология производства вина**

**Глава 5. Как правильно читать «паспорт» вина**

**Глава 6. Винодельческие регионы Франции**

О классификации вин Франции

**Шампань (Champagne)**

**Эльзас (Alsace)**

**Долина Луары (Loire Valley)**

Пеи Нанте (Pays Nantais)

Анжу-Сомюр (Anjou-Saumur)

Турень (Touraine)

Центр – Луара

**Бургундия (Bourgogne)**

Йонна (Yonne)

Кот д'Ор (Cote d'Or)

Кот Шалонез (Cote Chalonnaise)

Маконне (Mâconnais)

Божоле (Beaujolais)

**Бордо (Bordeaux)**

Левый берег Бордо

Антр-Де-Мер (Entre-Deux-Mers)

Правый берег Бордо

**Долина Роны (Valley du Rhone)**

Северная часть Долины Роны

Южная часть Долины Роны

**Прованс (Provence)**

**Лангедок-Русильон (Languedoc-Roussillon)**

Восточный Лангедок

Западный Лангедок

Русильон

**Юго-Запад (French Sud-Ouest)**

**Корсика (Corse)**

**Жюра (Jura)**

**Заключение**

**Глоссарий дегустатора**

**Алфавитный указатель**

**Полезные ссылки**

### **Предисловие**

Добрый день, уважаемый читатель!

Меня зовут Сергей Попов. Несколько лет назад я решил способствовать развитию культуры питания в России и стал частным консультантом в области алкоголя. С тех пор в рамках своей миссии читаю лекции, провожу дегустации и мастер-классы, на которых развеиваю

«алкогольные» мифы, отвечаю на вопросы, а также помогаю клиентам выбирать напитки для разных целей.

За годы работы я убедился, что большинство россиян не слишком хорошо разбираются в винах, поэтому и захотел рассказать про виноделие Франции как можно большему количеству людей. Почему Франция? Опираясь на свой многолетний опыт, могу сказать, что именно в этой стране самые четкие границы в качестве вина, максимально понятные и полные этикетки, на которых указана вся информация о напитке внутри бутылки. Разобравшись во французских винах, вы научитесь понимать виноградарство других стран. Вы узнаете, что во Франции есть не только Бордо, Бургундия и Шампань, и убедитесь, что хорошие французские вина не всегда стоят дорого.

Я писал эту книгу без оглядки на определенных производителей или экспертов, опираясь только на собственные знания, опыт и официальные источники. За время подготовки к печати какая-то информация может незначительно поменяться (например, размер виноградника или его статус). Но своей цели – расширить ваши знания о французских винах – мой труд будет служить еще очень долго.

Наверняка вы уже спрашиваете: чем это пособие отличается от всех остальных? Большинство книг о виноделии описывают регион производства, сорта винограда, делают акцент на самых популярных и востребованных наименованиях, а также указывают хозяйства, которые имеют высокий статус. Очень часто уделяется много внимания климатическим и почвенным факторам. Это, безусловно, важная информация, но большинству читателей не прорваться сквозь скучные описания почвы, подветренных и заветренных сторон и тому подобного. Я же решил рассказать о гораздо большем количестве наименований, под которыми производят великолепные вина по достойной цене, и описал более 300 (!) апелласьонов. Я постарался максимально понятно, что называется на пальцах, объяснить терминологию, чтобы эту информацию каждый мог применить на практике. Не рассказывая о конкретных производителях, обозначил винодельческие регионы и расположенные в них коммуны, пояснил, как их классифицируют и какое вино теоретически у них может получиться. Мой опыт показывает, что если знать область производства вина, сорт винограда, то можно предположить, что за напиток купишь. Можно предугадать его аромат и вкус. Это утверждение справедливо на территории Франции, так как сорта, произрастающие здесь, могут отличаться от культивируемых на другом континенте.

Я описал технологические особенности производства, потенциал вин и выгодные гастрономические сочетания. Карты, приведенные в книге, помогут вам понять географическое расположение виноградников и лучше ориентироваться на французской территории. Я уверен, что эта информация поможет более грамотно подходить к выбору вин и получать от них максимальное удовольствие.

# Глава 1

## Что такое вино?

### Факты из истории виноделия

Что такое вино? Если мы обратимся к энциклопедическим источникам, то ответ будет звучать так: «Алкогольный напиток, получаемый полным или частичным (прерванным) спиртовым брожением виноградного или плодово-ягодного сока». Вино имеет сложный физико-химический состав: вода, спирты, сахара, различные кислоты, красящие вещества – более 600 компонентов в общей сложности.

Основа вина – вода: ее содержится от 60 до 85%. (Благодаря этому организм хорошо усваивает вино.) Именно вода, которая содержится в винограде, определяет химический состав будущего напитка. Ведь с ней – в процессе отжима ягод – в сок, а затем и в вино переходят минеральные вещества, которые были накоплены из почвы.

Спирты в вине мы называем алкоголем. Основные из них – этиловый и метиловый. Содержание первого варьируется от 9 до 20%. Это зависит от категории напитка. Метиловый спирт, в отличие от этилового, смертельно ядовит. Его содержание очень мало и варьируется от 0,02 до 0,11%. Такая концентрация для человека не опасна. Алкоголь получается путем брожения. В XVIII веке во Франции жил один из основателей современной химии Антуан Лоран Лавуазье. Он установил, что при брожении сахар разлагается на спирт и углекислый газ. И он же доказал, что весь процесс тесно связан с жизнедеятельностью дрожжевых грибов, которые питаются и размножаются за счет бродящей жидкости.

Еще одна важная составляющая вина – трехатомный спирт глицерин. Это вторичный продукт спиртового брожения. В винограде встречается в количествах 0,1—1,0 мг/дм<sup>3</sup>, в вине – 400—15000 мг/дм<sup>3</sup>, причем в красном на 10—20% больше. Содержание глицерина в винах зависит от технологии, температуры брожения, сульфитации и расы дрожжей. Глицерин влияет на вкус вина, придавая ему сладость и мягкость.

Дрожжи – группа одноклеточных грибов, утративших мицелиальное<sup>1</sup> строение. Современная наука насчитывает более 1500 их видов. На каждом винограднике и в каждой винодельне присутствуют натуральные дрожжи, которые, если им не помешать, вызовут преждевременную ферментацию (брожение). Некоторые считают их локальной особенностью, отличительной чертой той или иной местности. Якобы именно дрожжи придают винам разных областей индивидуальность.

Кроме того, в вине содержатся сахара. Если говорить точнее, то глюкоза и фруктоза, а также разные полисахариды. Имеются и кислоты: винная, яблочная, молочная и другие.

Фенольные вещества<sup>2</sup> в виноградных винах представлены в основном катехинами и антоцианами. Эти вещества обладают витаминной активностью, бактерицидными и фунгицидными свойствами, предупреждая развитие микробиологических заболеваний. Повышенное количество антоцианов можно определить по цвету: чем вино темнее, тем их больше, а катехинов – по вкусу: они придают вину терпкость.

#### ***Факты из истории виноделия:***

---

<sup>1</sup> Мицелий – грибница, вегетативное тело грибов.

<sup>2</sup> Фенольные вещества – биологически активные вещества, играющие большую роль в формировании типичных свойств вина: вкуса и цвета. Их насчитывается в различных винах от 15 до 60 наименований. При их недостатке вина кажутся пустыми и жидкими во вкусе, а при избытке – излишне грубыми, терпкими. Фенолы хранятся преимущественно в твердых частях грозди – семенах, кожице, гребнях. Содержание их быстро растет в период созревания винограда и достигает максимума к полной зрелости.

– По разным сведениям, виноградная лоза была известна уже в VI тысячелетии до нашей эры. В Древнем Египте темно-красные виноградные гроздья именовали «глазами Гора», бога Солнца. Виноградное вино называли «влагой жизни», напитком, пропитанным энергией Солнца, «жизненным огнем земли». Сходство цвета вина с кровью человека и жертвенных животных обусловило их взаимозаменяемость практически во всех религиях.

– В греческой мифологии вино преимущественно ассоциируется с Дионисом (Бахусом). Способность вина опьянять рассматривалась как проявление присутствия божества. В дионисийских мистериях (греч. *mysterion* – тайна, таинство) был закреплён обычай употребления вина сверх меры, так как считалось, что в состоянии опьянения человек достигает единения с божеством.

– Если верить одной мифической истории, то некто Паламед (греч. *Palamedes* – хитроумный, изобретательный) научил греков разбавлять вино водой и употреблять его в таком виде. Известна даже классическая пропорция, которая равнялась 2:5.

– В мифологии народов Азии возделанная виноградная лоза – это символ жизни и плодородия, а дикая означает вероломство и ложь.

– На некоторых картинах, где изображены обнаженные первые люди Адам и Ева, видно, что он прикрыт фиговым листом, в то время как Ева – листьями винограда, знаком плодородия и плотской страсти.

– На Востоке фиговое дерево – древний фаллический символ, в то время как виноградная лоза трактуется как место покоя и тишины.

– В Израиле виноградная лоза – эмблема всего еврейского народа, а ее изображение совместно с фиговым деревом – знак изобилия и мира.

– В 126 году до нашей эры виноградная лоза добралась и до Китая. С того времени она стала украшением в обрамлении картин и на обороте зеркал, которые делались из бронзы.

– В европейском искусстве виноградная лоза символизирует одно из четырех времен года – осень. Выдающийся французский живописец Николя Пуссён в картине «Исход (осень)» изобразил двух людей, которые несут на своих плечах шест, с которого свисает огромная гроздь винограда. Эта картина описывает эпизод из Ветхого Завета, когда Моисей послал двух человек вперед, чтобы они высмотрели Землю обетованную. И вот они срезали там огромную гроздь винограда, которую с трудом вдвоем донесли обратно в знак того, что Ханаанская земля рядом (это имя в древности носила Финикия, территория которой в наши дни поделена между Сирией, Ливаном, Израилем и Иорданией).

– У виноградарей есть свой покровитель – Викентий Сарагосский. Это католический святой, мученик, который особо почитаем в Валенсии, но также и по всей Испании. Его атрибут – виноградная гроздь.

– В Средние века люди считали, что вино способно разрушить колдовство, а с лживого человека срывает все его гнусные маски. С античных времен они помнили: *In vino veritas* – истина в вине.

– Современная эпоха в виноделии началась в 60-х годах XIX столетия, когда никому не известная тля филлоксера практически погубила все виноградники в мире. Ее родиной считается Северная Америка, где она обитала на виноградниках очень давно, но не причиняла никакого вреда. Предполагается, что у местной лозы за века тесного сосуществования к ней выработался иммунитет. Свое путешествие по Европе филлоксера начала с Южной Франции, с города Рокмор (*Roquetaure*). Там она появилась с первыми американскими лозами в 1865 году. Постепенно филлоксера продвигалась на новые территории, захватив в начале Долину Роны, потом Бордо и далее всю Европу и мир. На тот момент во Франции виноградниками было занято около 2,5 млн га земли, и из-за тли пришлось уничтожить 1,5 млн га из них. До России филлоксера добралась в 1880 году, когда ее обнаружили в Крыму. Хотя к этому времени большинство стран уже ввели запрет на ввоз лоз по морю из зараженных стран, а затем

были созданы и таможенные пункты на суше, эти меры не помогли. В конце XIX века проводились регулярные конгрессы, на которых обсуждали методы борьбы с филлоксерой. Одни ученые предлагали химические способы борьбы с ней, а другие – экологические. Вторых называли американистами. Они заметили, что сорта винограда из Нового Света не повреждаются тлей, и предлагали делать прививку, то есть скрещивать американскую лозу с европейской. Виноградари относились к этой процедуре скептически, но в итоге именно этот способ борьбы с филлоксерой был принят большинством. Многие остались недовольны результатом, потому что после прививки виноградари получали абсолютно не тот урожай, что прежде: ягоды на лозе имели меньший размер, да и качество их изменилось.

Сегодня известно несколько тысяч разновидностей виноградной лозы, или саженцев, принадлежащих к европейскому виду *vitis vinifera*, что в переводе с латыни – лоза, приносящая вино. Но число сортов, способных давать материал для производства качественных вин, ограничено – их около 3000. Любой виноград может подвергаться брожению, но лишь европейский *vitis vinifera* содержит в себе достаточно сахара, способного к брожению, и низкий уровень углекислоты, а это как раз те самые условия, от которых зависит превращение винограда в великолепное вино. При этом *vitis vinifera* не требует добавления сахара, повышающего содержание спирта, и воды, снижающей уровень кислоты. Именно несколько тысяч сортов *vitis vinifera* и обеспечивают мир вином.

## Глава 2

### Составляющие хорошего вина

От чего зависит качество вина? Конечно, от качества сырья и технологии производства.

**Сырье.** Для производства вина используется около 300 сортов лозы *vitis vinifera*. Каждый сорт обладает свойствами, способствующими адаптации к условиям произрастания (климат, почва). Технологические особенности сорта винограда (цвет ягод, состав суслу) являются определяющими в науке о виноделии. Один и тот же сорт, выращенный на разных почвах либо в различных климатических условиях, даст различные вина, так же, как и различные сорта, выращенные на одном винограднике.

Во Франции широко известно понятие «терруар» (*terroir*). Этот термин обозначает совокупность информации о лозе – почве – климате, которые и обуславливают качество получаемого в дальнейшем вина. Благодаря многовековому опыту и экспериментам виноградари отобрали сорта, лучше всего приспособленные к определенным регионам. Несмотря на это, смелые эксперименты по прививанию нетрадиционных сортов винограда не прекращаются и по сию пору. Кроме того, существует еще и естественная мутация лозы винограда. Пример: сорт *brunello* – это клон *sangovese* с более крупными и темными ягодами.

**Почва.** «Вино делается на винограднике, а не на винодельне», – мнение ведущих виноделов. Почва, на которой выращивается виноград, чаще всего не пригодна для возделывания других сельскохозяйственных культур. Есть даже поговорка, что виноградная лоза должна страдать, и чем сильнее ее страдания, тем более качественный виноград она даст. Состав и плотность почвы формируют корневую систему лозы, влияют на доступ влаги, а микроэлементы из почвы влияют на вкусовые характеристики производимого вина. Например, мергель – холодная известковая глина – замедляет созревание винограда и увеличивает содержание кислоты в вине.

**Климат.** Географическое расположение виноградника и климат характеризуют особенности созревания винограда. Рельеф местности и высота над уровнем моря определяют доступность солнечных лучей, среднюю суточную температуру, то есть количество получаемого тепла и света. Географическая широта определяет количество солнечных дней в году и, соответственно, зависимость качества урожая от погодных условий. Количество солнечного тепла влияет на скорость созревания винограда.

**Технология производства.** Различия в производстве вин начинаются еще на стадии сбора урожая. Например, сбор ягод вручную – более дорогой: хорошо обученные сборщики обеспечивают деликатный сбор винограда, безупречную транспортировку и сохранность ягод. Машинная же сборка рассчитана только на пологие участки виноградников, и полученное в результате вино будет среднего уровня качества.

Как винодел поступит с урожаем далее – зависит от сорта винограда и вина, которое он стремится получить. Так, например, в последние годы при производстве красных вин виноделы отделяют ягоды от гребней. Это позволяет получить наиболее эlegantные вина без привкуса травы и дерева. Для белых вин гребни, напротив, сохраняют.

Различные прессы для давления ягод определяют разную степень отжатия и, соответственно, насыщенность суслу. Наиболее нежное давление достигается в горизонтальных пресах. Вина, полученные из такого суслу, наиболее деликатные.

Процесс брожения суслу может происходить самотеком в бетонных либо дубовых чанах. Однако наиболее сбалансированные (гармоничные по соотношению крепости, кислотности, сахара, танинов), тонкие вина получают в нержавеющей чанах с контролируемой температурой ферментации.

Влияет на характер вина и выдержка в бочках. Так, способность молодого (нового) дерева отдавать напитку ваниль, танины<sup>3</sup> (дубильные вещества) гораздо выше по сравнению с деревом использованных ранее бочек. Именно выдержка в новых бочках (каждая стоимостью не менее 600 евро) придает вину стабильность, устойчивость окраски, плотность, мощность, мягкость.

Я еще остановлюсь подробнее на технологии производства красных, белых и шампанских вин.

---

<sup>3</sup> Во вкусе вина танины (дубильные вещества) дают горечь и вяжущее ощущение – терпкость. Крепкий черный чай без сахара – это практически чистый вкус танинов, растворенных в воде.

## **Глава 3**

### **Сорта винограда и их стилистика**

Франция – первая страна по объему производства вина. Здесь используется большое количество сортов винограда. Некоторые из них настолько популярны, что практически каждый из нас хотя бы раз о них слышал. И хотя в каждом регионе страны один и тот же сорт имеет свои оттенки аромата и вкуса (из-за особенностей выращивания), есть признаки, по которым можно узнать сорт независимо от места культивации. В этом разделе я расскажу о знаменитостях в мире винограда, а также об индивидуумах, которые известны лишь избранным.

Итак, сорта винограда делятся на две категории по цвету: черные и белые. Первые еще называют красными, что тоже правильно, хотя из некоторых красных сортов производят исключительно белые вина.

## Красный (черный) виноград

### «*Cabernet Sauvignon*» «*Каберне Совиньон*»

Сорт винограда, который используют для производства красных вин. Он появился в XVII веке в Бордо в результате скрещивания сортов «каберне-фран» и «совиньон-блан». «Каберне-совиньон» неприхотлив, растет в самых разных климатических условиях, тем не менее предпочитает более теплый климат. Маленькие и темные ягоды созревают поздно, придают вину насыщенный цвет и аромат черной смородины. Во вкусе сорт очень танинный и в молодом виде может быть вяжущим. Вина из этого винограда отлично переносят выдержку в дубовых бочках. Хорошо сочетается в смеси с сортами «мерло» и «каберне-фран». Такие смешения чаще всего производят в регионе Бордо. За пределами Франции сорт культивируется по всему миру.

### «*Merlot*» «*Мерло*»

Французский сорт винограда, который используется для производства красных вин. Второй по распространению и культивированию в мире, этот сорт является основным в регионе Бордо. Известен высокой урожайностью и устойчивостью к различным заболеваниям. В жаркие годы накапливает достаточно сахара в ягодах, что придает ему мягкость во вкусе. «Мерло» обладает тонами сливы, голубики, но кроме фруктового может иметь и аромат выделанной телячьей кожи, и овощные тона. После выдержки в бочке, которая идет вину из этого сорта только на пользу, появляются шоколадные, ванильные, дымные ноты.

### «*Cabernet Franc*» «*Каберне Фран*»

Этот сорт – прародитель для «каберне-совиньона», но на него совсем не похож. «Каберне-фран» созревает рано и имеет малую урожайность, что делает его весьма интересным. Раннее созревание позволяет создавать вина в Бордо в холодные периоды, так как он хорошо дополняет другие сорта винограда. Из «каберне-фран» получаются тонкие и очень элегантные вина благодаря ягодным оттенкам вкуса и тонам специй. Кроме того, этот сорт – прекрасный помощник для «мерло»: вместе они создают тонкие и элегантные танины, что не мешает им переносить долгое старение.

«Каберне-фран» – один из основных сортов в Бордо, особенно на правом берегу в коммунах Сент-Эмильон, Помроль, Фронсак. На всей остальной территории Франции он помогает создавать более питкие<sup>4</sup> вина в раннем возрасте. Кроме Бордо, активно культивируется в долине Луары. Именно здесь его можно встретить в стопроцентном виде.

### «*Pinot noir*» «*Пино-Нуар*»

Родиной сорта считается Бургундия. И он до сих пор является основным в этом регионе. Здесь из него производят великие моносепажные вина, то есть вина из одного сорта винограда. «Пино-нуар» – основной сорт при производстве шампанского. Он достаточно прихотлив, любит прохладный климат. Кроме Бургундии, его можно встретить в Эльзасе и долине Луары. Название в переводе с французского означает «черная шишка». В результате мутаций «пино-нуар» получил следующие клоны: «пино-блан», «пино-гри» и «пино-менье». «Пино-нуар» не дает высокотанинные вина, но это не мешает ему радовать ценителей ягодными тонами, которые могут переходить в кожу, прелую листву, подлесок, мокрую землю. Все это придает ему дополнительное благородство. Чаще всего вина из «пино-нуар» не имеют насыщенного цвета, так как кожица у винограда тонкая и не способна накопить много красящих веществ.

### «*Syrah*» «*Сира*»

---

<sup>4</sup> Питкое вино – это вино, которое легко пьется и не требует сочетания с узко определенным набором блюд. Из белых это обычно легкие вина, из красных – сбалансированные с мягкими танинами, не обязательно легкие, но и не тяжелые.

Из этого сорта изготавливают как сухие красные и розовые вина, так и сладкие, а в последнее время экспериментируют и с производством игристых вин. «Сира» имеет низкую урожайность, что делает его очень приметным для производства высококачественных вин. Активное его использование приходится на долину Роны, где из него производят великолепные вина с пряным вкусом и ягодным ароматом. Цвет у таких вин насыщенный, практически непроницаемый. Вкус плотный, густой, а естественная крепость может превысить 15% алкоголя. Кроме долины Роны, он активно культивируется в южной части Франции – в Лангедок-Руссильоне. В северных частях встретить его сложно, а за пределами Франции – легко. В других странах он чаще всего носит название «шираз» (shiraz).

#### **«Malbec» «Мальбек»**

Французский сорт винограда, который активно культивировался в начале XX века. Но он практически исчез после холодной зимы 1956 года, когда 75% лоз этого сорта были уничтожены, и популярность его сошла на нет. Сейчас он возделывается лишь в апелласьоне Каор, где местные называют его «оксерруа». Небольшое количество посадок сохраняется в долине Луары, где этот сорт называется «кот» (cot). «Мальбек» также можно встретить в Бордо, где некоторые производители в небольшом количестве используют его в ассамбляже (смесь с другими сортами). В стопроцентном виде из него получают весьма густые, насыщенные, непроницаемые вина. Аромат весьма разнообразный. Здесь можно услышать тон лесных ягод, джемовые оттенки, слегка копченые ноты, а вкус плотный. Танины могут иметь разную структуру: вина из этого сорта могут быть с мягкими танинами, которые будут приятно обволакивать полость рта, или с мощными, вяжущими, что потребует мясного сопровождения. Прекрасно переносит длительную выдержку. Вторым домом для этого сорта винограда стала Аргентина.

#### **«Grenache» «Гренаш»**

Предполагается, что родиной является Арагон, коммуна в северной части Испании. Сорт активно культивируется во Франции. Он очень вынослив и дает отличные результаты в засушливом климате. Именно такой – в южной части Франции и в долине Роны, где, помимо большого количества солнца, дуют сильные ветра. Они защищают грозди от болезней и вредителей – у «гренаша» низкий иммунитет. Сорт хорошо накапливает сахара и поэтому часто используется в производстве сладких вин. В южной части долины Роны его дополняют сортом «сира», а в Лангедоке его можно встретить в чистом виде. Вина получаются чернильными по цвету. В аромате можно уловить ягодные, фруктовые тона, специи, а выдержка может придать оттенки табака, черного кофе. Танины достаточно легкие, и кислотность невысока, хотя структура насыщенная. Сорт хорошо переносит длительную выдержку.

#### **«Gamay» «Гаме»**

Красный сорт винограда, который знают немногие, но у многих на слуху вино, которое из него производится. Самые большие посадки находятся в южной части Бургундии в коммуне Божоле. Именно здесь он является главным. Сорт «гаме» дает легкие ароматные фруктовые вина, если применять технологию карбонической мацерации<sup>5</sup>. Сорт практически не имеет танинов, но имеет кислотность. Самое известное вино на его основе – божоле-нуво, которое необходимо употребить в первый месяц после выхода на рынок. Однако есть около десятка виноградников в Божоле, которые делают из «гаме» вина с потенциалом свыше 10 лет. Сорт имеет высокую урожайность, поэтому для получения хороших результатов его урожайность надо ограничивать. «Гаме» также можно встретить в долине Луары.

#### **«Grolleau» «Гролло»**

---

<sup>5</sup> **Углекислотная (карбоническая) мацерация** – техника виноделия, при которой виноград ферментируется целыми гроздьями в герметичных емкостях, заполненных углекислым газом. Брожение начинается в целых ягодах под действием не дрожжей, а собственных ферментов, при этом образуются необычные ароматические соединения, ответственные за ароматы бананов, леденцов. Вина становятся более глубокими по окраске, с меньшим количеством танинов и фруктовым вкусом. После 15—20 дней процесс мацерации переходит в обычное брожение.

Черный сорт винограда, один из основных в долине Луары, где из него производят розовые вина. Причем они могут быть сухими, полусухими или сладкими. Вина из стопроцентного «гролло» не имеют высокого градуса алкоголя, зато могут оттолкнуть высокой кислотностью. Довольно часто его ассамблируют с «каберне-совиньоном», «гаме» и «каберне-франом». Производимые из него вина не предназначены для длительного хранения, их лучше употреблять в первые несколько лет.

**«Petit verdot» «Пти вердо»**

Встретить этот сорт на территории Франции в стопроцентном виде очень сложно, если не сказать невозможно. В основном он используется в небольшом количестве в купажах в регионе Бордо. Сам по себе он дает очень интересные в аромате и вкусе вина. «Пти-вердо» придает винам пикантность, так как добавляет цвет и легкие специи. Его можно перепутать с «сира». Но чтобы добиться превосходных результатов, с этим сортом придется повозиться, так как он очень капризен и подвержен различным заболеваниям. «Пти-вердо» часто используют в винах класса гран-крю.

**«Mourvèdre» «Мурведер»**

Испанский сорт винограда, но культивируется в основном на юге Франции. Ягодки имеют маленький размер и толстую кожицу. Вина получаются очень мощными по вкусу, с дубильными составляющими, темным цветом и достаточно высоким алкоголем. Во Франции в стопроцентном виде его не встретить – он используется в ассамбляжах. «Мурведер» подходит не только для красных вин, но и для розовых и крепленых. Вина имеют потенциал к длительному хранению.

**«Cinsaut» «Сенсо»**

Возделывается в основном в южной части долины Роны и Лангедока. Именно там можно встретить «сенсо» в ассамбляже с сортами «гренаш» и «сира». Он придает винам аромат, так как не имеет ярких танинов и кислотности. До нашествия филлоксеры активно культивировался из-за высокой урожайности. В чистом виде используется виноделами в других странах, но сам по себе не дает вин-долгожителей.

**«Tannat» «Таннат»**

Черный сорт винограда, который культивируется на юго-западе Франции и является основным в Мадиране. Именно здесь стали использовать особые процессы, которые смягчают аромат и сильный сортовой вкус. Вина имеют очень насыщенный цвет, в аромате можно различить фруктовые и сладкие ноты. Но вот вкус заставляет забыть о легкости: вино из «танната» имеет мощные танины, структуру и высокое содержание спирта. При создании розовых вин из этого сорта виноделу нужно быть особенно внимательным, так как передержка на кожице передаст вину танины. Короткий контакт с кожицей все равно передает розовым винам фруктовый аромат. Красные вина из «танната» весьма мощны и способны к длительной выдержке.

**«Carmenère» «Карменер»**

Один из старинных французских сортов винограда. Свое имя он получил от слова carmin, что в переводе означает «малиновый» из-за необычного окраса листьев. Из этого сорта производятся достаточно танинные вина с ароматом черной смородины. В послевкуссии присутствуют горечь и немного перечных оттенков. Иногда винам из «карменера» не хватает кислотности. Основные посадки находятся в Бордо, где сорт является вспомогательным в ассамбляжах.

## Белые сорта винограда

### «Chardonnay» «Шардоне»

Один из самых распространенных сортов винограда, из которого производят одноименные вина. «Шардоне» в переводе означает «заросший чертополохом», свое название сорт получил в честь небольшой деревушки в Бургундии. Предположительно «шардоне» произошел от естественной селекции сортов «пино-нуар» и «гуэ-блан» (португальский сорт). В молодых винах имеет масляные оттенки, которые пересекаются с минеральностью и цветочными тонами. Хорошо переносит выдержку в дубовых бочках, что придает винам насыщенность, тельность и ореховые оттенки вкуса. Сорт является представителем бургундских вин, а также региона Шампань, где из него изготавливают Blanc de Blancs. Самое известное вино на его основе – шабли (chablis). Культивируется по всему миру.

### «Sauvignon blanc» «Совиньон блан»

Второй сорт по популярности после «шардоне». Считается, что он появился в Бордо. Название сорта происходит от слова sauvage – «дикий». Признание завоевал благодаря разнообразному аромату и вкусу, который он приобретает в зависимости от места возделывания. Например, в долине Луары сорт достаточно минеральный, так как культивируется на меловых почвах. Характерная особенность сорта – это аромат травы, крыжовника, черной смородины. Хорошо балансирует в смесях с другими сортами, особенно с «шардоне». Дубовая выдержка сорту не подходит, хотя некоторые виноделы и проводят подобные эксперименты, особенно в Пуйи-Фюме (Pouilly-Fume). В долине Луары производится в стопроцентном виде, а в Бордо практически всегда в ассамбляже. Лучше употреблять в первые несколько лет.

### «Riesling» «Рислинг»

Родина этого сорта – Германия, где площадь его посадок очень высока. Из него делают вина с различным остаточным сахаром – от сухих до невероятно концентрированных. Аромат также имеет достаточно обширную гамму: от минерального, свежего до яркого и экзотического. Основной тон, который может оттолкнуть, – бензольный. По незнанию потребитель может испугаться такого аромата, но он абсолютно естественный. «Рислинг» любит прохладный климат, он морозоустойчив, поэтому возделывают его в основном в Эльзасе. Сорт имеет высокую кислотность, которая хорошо балансирует со сладостью, и не любит выдержку в дубе. Сладкие вина из «рислинга» могут храниться десятилетиями.

### «Muscat» «Мускат»

Один из самых древних сортов винограда. Родина его не известна, как и происхождение. Одни утверждают, что произошел он в результате естественного скрещивания, другие – что был специально выведен. Разновидностей сорта очень много, как и вин из него. По цвету бывает разным – от белого до черного. Соответственно, и вина из него производят и белые, и красные, и практически всегда – сладкие. «Мускат» имеет очень яркий аромат, который достаточно сложно перепутать с другими. В нем присутствуют тона винограда, меда, экзотических фруктов. Чаще всего он встречается в Эльзасе, а также на юге Франции, где на его основе производят vin doux naturels – натуральные крепленые сладкие вина. Потенциал хранения исчисляется десятилетиями. Во Франции из «муската» производят в основном белые вина, а красные можно встретить в Италии.

### «Pinot gris» «Пино гри»

Виноград имеет розовый цвет ягод, тем не менее вина из него производят белые и розовые. Сорт французский, это мутация сорта «пино-нуар». Вина получаются малоокислотные, но с высоким содержанием спирта. Аромат нейтральный, не яркий и не активный, зато цвет часто глубже, нежели у большинства белых вин. Из него готовят сухие, полусухие, полусладкие и сладкие вина. В последнем варианте сорт весьма богат на аромат. Культивируется чаще

всего в Эльзасе, встретить сорт в других областях Франции весьма проблематично, если только в ассамбляже. Самое известное вино на его основе – пино-гриджио – производится в Италии.

**«Gewürztraminer» «Гевюрцтраминер»**

Один из самых ярких сортов по аромату. Gewürz в переводе с немецкого означает «пряный». Цвет кожицы темный, но производят из него исключительно белые вина, даже розовые встречать не приходилось. Говорят, что это старинный австрийский сорт винограда. Аромат сухого вина из этого сорта заставляет человека задуматься, действительно ли вино сухое. В нем можно уловить тона розы, меда, пряностей, сухофруктов, изюма, экзотических фруктов. А в послевкусии можно ощутить даже белый перец. Из него делают сухие, полусухие, полусладкие, сладкие вина. «Гевюрцтраминер» является основным в Эльзасе. В других областях Франции он не культивируется. Хорошо переносит бочковую выдержку, а сладкие вина на его основе могут храниться десятки лет.

**«Viognier» «Вионье»**

Родиной сорта является долина Роны. Некоторые исторические факты говорят, что сюда его завезли римляне в 281 году нашей эры. В 1965 году сорт практически исчез, его посадки составляли немногим больше трех гектаров. Сорт весьма прихотлив в возделывании, но дает очень качественные вина. Аромат, в зависимости от места производства, свежий, с тонами лимона, экзотических фруктов, персика, груши. Хорошо себя проявляет в ассамбляже с другими сортами, даже используется в красных винах, но не превышает в них 5%. На территории Франции встречается в долине Роны и в Лангедоке. У него есть потенциал к выдержке, но чаще его употребляют в первые пять – семь лет.

**«Chenin blanc» «Шенен блан»**

Родиной считается долина Луары. Именно здесь он показывает прекрасные урожаи. Из этого сорта производят самые разные вина – от сухих до сладких. Их отличительная особенность – цветочно-медовый оттенок цвета. «Шенен-блан» можно отнести к ароматным сортам: у него очень яркий запах. В аромате можно уловить тона меда, дыни, айвы, подсушенного сена, а вкус у сорта маслянистый и насыщенный. Кроме того, он обладает хорошей кислотностью, что дает ему право присутствовать в игристых винах. «Шенен-блан» может давать вина, которые стоит употребить в первые несколько лет, а может порадовать сладкими, которые хранятся десятилетиями. Сейчас сорт активно культивируется в ЮАР.

**«Sémillon» «Семильон»**

Родиной этого белого сорта является Франция, а область Бордо основная для него. Именно здесь он играет важную роль в производстве белых вин. Самые известные коммуны-производители – Сотерн и Барсак, изготавливающие сладкие вина из винограда, который был поражен ботритисом<sup>6</sup>. «Семильон» составляет основу, а помогает добиться баланса ему «совиньон-блан». В сухих версиях сорт встречается на всей территории Бордо. В аромате «семильона» можно услышать тона инжира, груши, лимонные оттенки. Бочковая выдержка придает вину из этого сорта маслянистость. Сладкие вина из этого сорта, произведенные в Сотерне, могут храниться десятилетиями и считаются одними из самых дорогих.

**«Roussanne» «Руссан»**

Основная территория возделывания этого сорта – долина Роны. В северной части можно встретить в стопроцентном виде, хотя очень часто он используется в ассамбляже с сортом «марсан». Сам по себе сорт весьма капризный, и с ним приходится работать очень аккуратно. Если сбор урожая произвести раньше срока, то будет очень много кислот, а позже ягоды могут загнить. В аромате «руссана» присутствуют оттенки травы, легкие цветочные и фрук-

---

<sup>6</sup> Botrytis cinerea (ботритис) – микроскопический плесневой грибок, развивающийся на кожице виноградных ягод в виде серовато-оливковой пленки. Ботритис развивается при определенных климатических условиях: частой и ощутимой смене холода и тепла, а также тумане, что обычно бывает в конце лета и начале осени. Ботритизирование является натуральным способом дополнительно подсластить виноград и придать ему специфический вкус и аромат.

товые ноты. Производимые из этого сорта вина можно употреблять в первые несколько лет, но в ассамбляже они могут и подождать лет 10—15. И тогда в них проявятся легкие ореховые тона. «Руссан» сейчас активно культивируют в Австралии.

**«Marsanne» «Марсан»**

Предполагают, что родина этого сорта – северная часть долины Роны. Здесь его активно используют в производстве белых вин вместе с сортом «руссан», но также и в красные вина его разрешено добавлять до 15% от общего объема винограда. Встречаются вина на основе «марсана» в Лангедоке, где его ассамблируют с «вионье». «Марсан» – капризный сорт, он не любит жаркий климат, при котором вина из «марсана» получаются невыразительными, так как виноград теряет свежесть. А в прохладном климате сорт может не вызреть до конца, и тогда получится вино с нейтральным вкусом. Вина из стопроцентного «марсана» обладают цветочным ароматом, в котором слышны нюансы специй и ореховые тона. Процент алкоголя может быть высоким, но это позволяет вину развивать плотность, насыщенность и потенциал жизни. Вызревшие вина имеют насыщенный золотой цвет, а в аромате появляются слегка сладковатые ноты, вкус становится маслянистым, ореховым. Один из лучших производителей вина из стопроцентного «марсана» – коммуна Кроз-Эрмитаж (Crozes-Hermitage).

**«Vermentino» «Верментино»**

Итальянский сорт винограда, но культивируется и во Франции – в Провансе, где его называют «ролло» (rollo), а также на Корсике и в Лангедоке. Вина из этого сорта свежие, с привлекательной кислотностью, имеют фруктовый и лимонный аромат. У них слабая структура, и поэтому их лучше употреблять в молодом виде – в первые три года. Хотя сейчас виноделы экспериментируют и создают бочковые вина из «верментино», которые привлекательны в более почтенном возрасте.

Итак, я рассказал об основных сортах винограда, которые чаще всего используют в производстве французских вин. Их, конечно, намного больше, и когда вы будете читать про апелласьоны, то встретите вспомогательные сорта, которые редки на полках российских магазинов. Я уверен, что знание основных сортов и их характеристик сделает ваш выбор вина наиболее успешным.

## Глава 4. Технология производства вина

Для того чтобы перейти к производству вина, необходимо посадить, вырастить и собрать виноград. Сбор бывает ручной и машинный. Первый способ наиболее трудоемкий и затратный. На виноградник приглашают сборщиков. Как правило, у хозяйства есть постоянные люди, которых нанимают на такую сезонную работу. В их задачи входит отыскать зрелую гроздь, аккуратно отделить ее (срезать), чтобы ягоды не осыпались, бережно сложить грозди в корзину и отнести к транспорту, который доставит виноград на предприятие. Из инструментов сборщик использует только секатор или специальный нож. Тара для винограда – корзины, ящики, пластиковые контейнеры и иногда ведра. Один человек может собрать в среднем 300—400 кг винограда в день – зависит от его опыта.

Механический способ сбора не требует большого количества людей, при нем используется специальная машина. Оснащение зависит от условий произрастания лозы, то есть от почвы, от высоты лозы и сорта винограда. Машина проходит между рядов и оббивает лозу, ягода падает на транспортерную ленту, а затем собирается в накопитель. Чаще всего так собирают красный виноград для производства красного вина.

Какой способ сбора урожая лучше, сказать сложно. При ручном идет тщательный отбор только спелых гроздей и сбор урожая может затянуться на несколько дней, а то и недель. Машина делает все быстрее, но качество ягоды никто не контролирует.

Старт сбора винограда зависит от зрелости ягод. В Европе сезон начинается с середины сентября и длится до конца октября. Виноградари Нового Света (Новой Зеландии и Аргентины) начинают на полгода раньше. К началу сбора в ягоде должно накопиться необходимое количество сахара, фенольных соединений, ягоды должны стать мягкими, кожица – тонкой и прочной. Точной даты начала сбора урожая никто не скажет. Важную роль в ее определении сыграют особенности почвы, климатические условия, расположение лоз, сорт винограда и, безусловно, многолетний опыт винодела. Только одно правило незыблемо для всех виноградарей: сбор урожая никогда не происходит в дождь, неважно, каким способом.

### **Производство красных сухих вин**

Для красных вин пригодны только черные (красные) сорта винограда. Цвет вино получается за счет красителей – антоцианов, которые накапливаются в кожуре по мере созревания ягод. После сбора винограда его везут на винодельню. Сегодня многие виноделы практикуют гребнеотделение, так как считается, что вино из ягоды с гребнями имеет травяной привкус (хотя на самом деле все зависит от опыта винодела). После этого ягоды дробят, получая смесь из сока, кожицы, мякоти и косточек. И все это заливают в бродильный чан, где начинается брожение, в результате которого выделяются тепло и углекислый газ. Здесь же вино приобретает свой цвет. Именно на этом этапе винодел добавляет в мезгу диоксид серы (SO<sub>2</sub>) – антисептик, который защищает вино от окисления и нежелательных микроорганизмов. Количество консерванта строго контролируется законодательством.

Затем начинается спиртовое брожение – и в будущем вине появляется алкоголь. 1% переработанного сахара дает около 0,6% спирта. В ягоде на момент сбора урожая минимально содержится порядка 17—18% сахара. И при переработке этого количества мы получаем вино, крепость которого – 10,2—10,8%. Соответственно, чем выше процент сахара, тем больше содержание алкоголя в будущем вине. Но при очень высоком содержании сахара дрожжи просто не справляются с переработкой и замирают. Таким образом в вине остается не переработанный сахар (остаточный). Процесс ферментации строго контролируется, температура не должна быть ниже +15° С и выше +30 С. Если что-то пойдет не так, то дрожжи замрут и брожение прекратится, а запустить его заново будет проблематично.

Во время брожения происходит разделение на бродящее сусло и «шапку». Сусло – это будущее вино, а шапка – это спрессованная кожица винограда, косточки, мякоть, которые поднимаются на поверхность бродящего сусла. Она очень важна, так как из нее будущее вино получит цвет и насыщенность, структуру вина. Винодел постоянно должен перемешивать «шапку» с бродящей жидкостью, дабы не подвергнуть ее заражению нежелательными бактериями. Перемешивают будущее вино длинным шестом, а иногда используют более современный метод – перекачивание: жидкость откачивают насосом со дна бродильного чана и поливают ею «шапку» сверху. Процесс перемешивания может повторяться несколько раз в день. Ферментация длится от 5 до 14 дней, это зависит от сорта винограда, от того, какое количество танинов содержится в ягодах, и от температуры брожения. Все это время обязательно надо перемешивать мезгу с жидкостью.

После брожения наступает этап прессования. Из бродильного чана вино сливают самотеком в емкости. Это могут быть как деревянные бочки, так и стальные, а также бетонные чаны. А мезгу отправляют под пресс. После первого отжима получается сусло хорошего качества. Его называют «первый пресс». В нем сохранилось много полезных веществ, которые придадут будущему вину цвет, вкус, насыщенность. Последующий отжим дает вино невысокого качества, которое может использоваться в купажах, а также при производстве крепких напитков. Постепенно вино-самотек и «первый пресс» фильтруют, но естественным путем – переливанием из одной емкости в другую. В этих емкостях вино оставляют «отдыхать» до весны.

Весной может начаться еще один важный этап при производстве вина – малолактическая ферментация, которую еще называют яблочно-молочным брожением. Это естественный процесс, в котором сильная яблочная кислота перерабатывается в мягкую молочную, когда температура в погребах поднимается и пробуждаются молочные бактерии. Современные виноделы научились управлять малолактической ферментацией: они добавляют в сусло молочные бактерии, если она им требуется, или понижают температуру в погребе так, что процесс не запускается. Не все виноделы прибегают к яблочно-молочному брожению: основная его цель – убрать сильную кислотность, а это может негативно повлиять на вина, в которых высокую кислотность нужно сохранить. Как правило, этот прием применяется для производства молодых белых вин и не используется для винтажных, поскольку может негативно воздействовать на их способность к длительному хранению.

После непродолжительной выдержки вино, если надо, смешивают. Так же смешивают самотек и вино «первого пресса», но это не обязательно.

Осветление вина – следующий этап. Он необходим для удаления взвешенных частиц и мути, которая остается в вине. Еще этот процесс называют оклейкой. В емкость, где находится будущее вино, добавляется вещество, которое скрепляет взвешенные частицы в крупные образования, помогает им опуститься на дно и, соответственно, быстрее быть удаленными. Для оклейки используют совершенно разные ингредиенты: желатин, яичный белок, бентонит. И даже кровь использовали раньше, но сейчас перестали. Они абсолютно безвредны и помогают осветлить вино. Главная задача винодела при этом – не переусердствовать, так как при осветлении сусла удаляются различные микроорганизмы, фенольные вещества, а также осветление может негативно сказаться на цвете напитка. Многие виноделы не осветляют свои вина вовсе, так как считают, что без этого процесса вина больше расположены к долгожительству.

За осветлением следует выдержка в бочках, если вино по каким-то причинам в этом нуждается. На это могут влиять как законодательные нормы при производстве определенного вина, так и желание винодела.

Затем вино проходит стабилизацию, холодную или горячую (пастеризация). В первом случае вино в емкостях помещают в холод. Сначала его на несколько дней оставляют при температуре —5—7 °С, и вино начинает мутнеть, в нем образуются и опускаются на дно кристаллы солей винной кислоты, которые без этой процедуры могли бы появиться в бутылке

в виде осадка. Затем вино из этих емкостей сливают в чистую тару и без осадка и уже при 0 °С выдерживают еще несколько недель для закрепления результата. В процессе пастеризации вино, напротив, нагревают до +60—70 °С, чтобы убить в нем различные бактерии. Во многих странах, правда, эта процедура запрещена: вино после нее считается кипяченым и ненатуральным. После стабилизации вино фильтруют и разливают по бутылкам.

### **Производство белых сухих вин**

Для производства белого вина используют как белые, так и красные сорта винограда. Цвет вино получает из кожицы ягод, а сок практически у всех сортов винограда белый. Производство белого вина – более трудоемкий и быстрый процесс: время работает против винодела. Виноград нужно доставить на винодельню очень быстро после сбора, чтобы не допустить давление ягод и, соответственно, окрашивание сока.

И вот на винодельне виноград проходит процесс дробления, но не обязательно. Гребни при производстве белых вин практически никогда не отделяют – это позволяет вину сохранить свежесть и хороший уровень кислотности. После виноград идет под пресс.

Сегодня большинство виноделов используют для прессования горизонтальные прессы, от вертикальных многие отказались. В чем суть: в прессе есть резиновый баллон, который находится в сжатом состоянии. Когда туда попадает виноград, то в баллон накачивают воздух и он раздувается, а ягоды прижимаются к мелкой решетке, лопаются и выделяют сок, который стекает в резервуар. После каждого отжима пресс приходится чистить, зато получается самый чистый сок. В соке тоже содержатся взвешенные частицы, которые впоследствии придадут вину неповторимый вкус и аромат.

Следующая стадия – это осветление сусла. Как правило, она протекает без различных добавок. Просто вино в течение суток, не больше, а иногда и меньше, самостоятельно отстаивается при температуре меньше 10 °С, чтобы брожение не началось раньше времени и осадок смог осесть на дно. После этого жидкость переливают, а осадок остается на дне.

Затем происходит брожение. Емкости для него используют самые различные. Здесь решение принимает винодел в зависимости от сорта винограда, так как не все сорта хорошо переносят дубовую бочку. Брожение тоже контролируется температурой в диапазоне от 15 до 22 °С. При холодной ферментации вина, как правило, получаются более фруктовые в аромате. Средние температуры хороши для «тиоловых» сортов, например «совиньон-блан».

После брожения происходит смешивание, если это требуется по технологии производства, а потом – осветление вина, стабилизация SO<sub>2</sub>. Затем – легкая фильтрация, и, если надо, то наступает процесс вызревания в бочках.

Дальше вино стабилизируют. Стабилизация у белых вин происходит холодным способом (описано в производстве красного вина). Далее – фильтрация и розлив в бутылки. В производстве белых вин не применяется малолактическая ферментация, кроме вин шабли, для которых она обязательна. Иногда сок раскисляют, например при помощи добавления карбоната кальция (это просто мел), но он используется в крайних случаях, чтобы убрать излишнюю винную кислоту. Также вино подкисляют, добавляя в сок винную кислоту. Она дороже и мягче яблочной кислоты, которая тоже содержится в вине.

### **Производство сухих розовых вин**

Производство розового вина – это смешение двух вышеописанных процессов, но ни в коем случае не смешивание красного вина и белого. Такое действие запрещено во многих странах, и вино, произведенное по такой технологии, не может называться натуральным. Хотя некоторые страны используют данный метод, например США.

Розовые вина получают из красных сортов винограда. Виноград дробят и недолгое время настаивают на мезге. Сколько настаивать – выбирает сам винодел, так как чем дольше контакт с кожицей, тем более насыщенный цвет и вкус получит будущее вино. Соответственно, чем меньше контакт с кожицей, тем легче будет вино по цвету и по вкусу.

После настаивания сок сливают самотеком и происходит легкое прессование. Следующий этап – осветление вина. А затем все происходит как при производстве белого вина: брожение, смешивание, фильтрация, стабилизация, еще одна фильтрация и розлив.

### **Вина послаще**

Производство полусухих, полусладких и сладких недорогих натуральных вин от производства сухих не отличается. Разве что винодел использует ягоды с более высоким процентом содержания сахара. Во время брожения, когда содержание спирта варьируется от 10,5 до 12,5% и содержание сахара от 10 до 40 г/л, процесс искусственно прерывается. Сусло белого вина резко охлаждается, вследствие чего остается остаточный сахар, не переработанный. Сусло красного, наоборот, нагревается до 60 °С и потом резко охлаждается. Так производят простые вина с остаточным сахаром, исключение из этого правила – вина из винограда позднего сбора.

### **Бочки**

Бочка – важный участник винодельческого процесса, потому что оказывает влияние на вкус будущего вина. Бочки изготавливают из дубов особой породы. Три самых известных – это французский, американский и славонский дубы. Кроме того, сейчас виноделы видят большой потенциал в кавказском дубе. Можно долго рассуждать, насколько сильно они влияют на качество вина в зависимости от территории их происхождения, а также породы. Но если говорить в общих чертах, то самой лучшей для вина считается бочка из французского дуба, она же и самая дорогая. Есть несколько разновидностей пород французского дуба и территории его произрастания, но их объединяет превосходная структура дерева, а также процесс производства. Французский дуб самый мягкий, при производстве ствол дерева не пилят, а раскалывают, расщепляют. И надо быть большим специалистом в этом деле, чтобы работать строго по волокнам. При этом от дерева остается много отходов, а бочки не могут иметь большого объема. Выдерживая вино, такая тара постепенно передает напитку дубильные вещества. Вина в такой бочке очень мягко контактируют с кислородом, который проникает сквозь поры древесины, и получаются наиболее элегантными.

Американский дуб – самый плотный из упомянутых. Его можно распиливать в разных направлениях, как удобно производителю. Из-за своей структуры он отдает вину много дубильных веществ и «ванили», а кислород поступает в очень маленьких количествах, что мешает вину развиваться планомерно. Если вино передержать, то во вкусе будет ощущаться привкус бочки. Зато цена этой тары гораздо доступнее. Если французская бочка стоит от 600 до 1200 евро, то американская – 300 евро. Очень часто американские бочки используют для выдержки виски.

Славонский дуб используют редко. Производители вина считают его ненадежным. По структуре он представляет собой что-то среднее между французской и американской бочкой. Очень часто из него делают большие буты – бочки огромных размеров.

Сегодня некоторые страны ищут материалы для бочек в собственных лесах. В России, Грузии, Армении, Венгрии используют свои дубы. Бочка придает вину дополнительное благородство. Некоторые вина расцветают после дубовой выдержки, а особенности дубов из разных регионов произрастания придают особую изюминку местным сортам винограда. Бочка – своеобразная оправа для качественного вина.

## Глава 5. Как правильно читать «паспорт вина» – этикетку

Паспорт для нас – документ, удостоверяющий личность. Точно так же и этикетка на винной бутылке содержит сведения о происхождении, почве, сорте винограда и т. д. Разобравшись в «паспорте вина», покупатель сможет предположить, какой вкус он получит, откупорив бутылку.

Интересно, что этикетка появилась тысячи лет назад – в одном из источников упоминается 51 год до нашей эры. Амфора того времени сохранила надпись Lun-Vet/A-III-R/X/M/Valeri Abinnerici / Cornelia, что в переводе означает «Старая Луна, возраст три года, красное, производство Валерио Абиннеричи и Корнелия». До появления бумаги этикетки были самые разнообразные. Это и надписи на глиняных горшках, сделанные углем или мелом, и сургучные клейма с информацией о человеке, который их поставил, и о содержимом. На этикетках из кожи и специальных дощечках острым предметом вырезали данные о продукте и с помощью веревки вешали их на горлышко кувшинов и бутылок.

Знакомая нам этикетка появилась лишь в XIX веке с появлением современной бумаги. Поначалу это был предмет роскоши, который позволяли себе лишь избранные виноделы. А затем бумага распространилась повсеместно и завоевала всеобщее признание, ведь информации на ней можно разместить куда больше, чем на клейме или куске кожи. Этикетки стали в некотором роде мостом от производителя к потребителю. А сегодня этикетка – это еще и часть маркетинговой стратегии, яркая реклама, которая очень хорошо работает. Поэтому для создания неповторимого «паспорта вина» часто приглашают именитых художников и дизайнеров.

Французская этикетка самая «открытая»: на ней всегда очень много информации, которая помогает покупателю в выборе вина.

### **Этикетка столового вина. Обязательные надписи**

1. Vin de Table De France – «Французское столовое вино». Produit en France – «Произведено во Франции». Эти надписи говорят о том, что вино было произведено на территории Франции. Виноград мог собираться по всей стране, а мог быть привезенным.

2. Mis en bouteille par... – «Разлито в бутылки...». Такая надпись указывает на фирму или человека, который осуществлял розлив данного вина. Также указывается его основной адрес и иногда индекс.

3. Алкогольная крепость в процентах от объема.

4. Номинальный объем (объем жидкости, который должен содержаться в данной таре). Чаще всего обозначается в миллилитрах.

5. Название вина.

Кроме вышперечисленных надписей, которые в обязательном порядке будут на этикетке французского столового вина, здесь могут встретиться и другие сведения, характеризующие напиток.

### **Этикетка марочного вина. Обязательные надписи**

На этикетке марочного вина надписей больше, и к ним гораздо строже законодательные требования.

1. Подлинное наименование вина (название).

2. Appellation d'Origine Controlee – «Контролируемое наименование по происхождению». Здесь идет речь о месте, где вино было произведено. Например, указание на регион Beaujolais (Божоле) на этикетке будет выглядеть так: Appellation Beaujolais Controlee. Значит, весь процесс производства вина происходил в этом наименовании.

3. Mis en bouteille au château/domain... – «Вино было произведено и разлито в замке/поместье...». При этом имеется в виду весь процесс – от возделывания лозы до розлива по бутылкам. Château используется для вин, произведенных в регионе Бордо, а Domain – для вин из Бургундии. Хотя в других регионах Франции вы тоже можете их встретить, эти названия не закреплены за Бордо или Бургундией.

4. Адрес производителя с индексом.

5. Алкогольная крепость в процентах от объема.

6. Номинальный объем (объем жидкости, который должен содержаться в данной таре).

Чаще всего обозначается в литрах.

7. Год урожая винограда.

8. Классификация виноградника. Premier Grand Cru или 1-er Grand Cru – высшая категория качественных вин Бордо.

#### **Этикетка шампанского**

1. Название апелласьона – AOC Champagne.

2. Производитель. Как правило, указывают название хозяйства, в котором производилось вино. Например: Gosset.

3. Указание на содержание сахара. Сегодня на этикетках чаще всего пишут Brut, но не только. Подробнее виды шампанского и их различия по сладости разберем в соответствующей главе.

4. Объем бутылки.

5. Содержание алкоголя.

6. Юридический адрес и страна производства.

7. Год урожая, если шампанское является миллезимным, то есть произведено из урожая одного года.

8. Регистрационный номер, перед которым стоит аббревиатура – статус производителя:

– NM (negociant-manipulant) – неgociант-винодел. Это шампанское от ведущих неgociантов-производителей, демонстрирующее стабильно высокое качество;

– RM (recoltant-manipulant) – виноградарь-винодел;

– CM (cooperative de manipulation) – винодельческий кооператив;

– RC (recoltant-coopérateur) – виноградарь-кооператор;

– ND (negociant-distributeur) – неgociант-продавец;

– MA (marque d'acheteur) – марка покупателя (второе вино от неgociанта, менее высокого качества, чем первое).

Здесь я рассказал об основных надписях, которые вы сможете встретить. Если какая-то информация не указана на лицевой этикетке, значит, она обязательно имеется с обратной стороны.

## Глава 6. Винодельческие регионы Франции

Франция занимает не первое место по площади виноградников, но это не мешает ей быть мировым лидером по производству вин и виноматериалов. За первое место по экспорту вина Франция постоянно соперничает с Италией, но пока уверенно удерживает первенство. В этой стране производят совершенно разные вина по качеству, цвету, содержанию сахара. И именно во Франции производят самые дорогие вина в мире, в этом ей нет равных.

Многие известные сорта винограда, которые культивируются по всему миру, родились именно во Франции: «каберне», «совиньон», «шардоне», «сира» и многие другие. Здесь появились такие важные понятия, как «терруар» и «апелласьон», и виноделы всего мира пользуются ими при производстве своих вин. В этой стране существуют чрезвычайно сильные винодельческие традиции и культура употребления вина.

Вина во Франции получают совершенно разными в зависимости от региона производства. Этому способствуют климатические условия. С запада страна омывается Атлантическим океаном, что приносит океанический климат. На юге простираются Пиренеи – горная система, разделяющая Францию и Испанию. На юго-востоке глубокое и теплое Средиземное море создает мягкий теплый климат. Такое расположение дает возможность производить как легкие, питкие, почти незримые вина, так и сложные, танинные, густые и насыщенные, коллекционные. Кроме того, известны великолепные крепкие напитки – коньяки и бренди.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.