

ПРАВИЛА ЭТИКЕТА



## ВИННЫЙ ЭТИКЕТ

ВИНО

ВИСКИ

КОНЬЯК И ВОДКА

ЛИКЕР И РОМ

КОКТЕЙЛИ



# **Ирина Николаевна Труц**

## **Винный этикет**

### **Серия «Причуды этикета»**

*Текст книги предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=165307](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=165307)  
Труц И. Н. Винный этикет: Вече; М.; 2007  
ISBN 978-5-9533-2441-0*

#### **Аннотация**

Известно, как выигрышно смотрится знаток, умеющий виртуозно подобрать алкогольный напиток, который тонко подчеркнет вкус определенного блюда. Знакомство с правилами винного этикета представленными в данной книге поможет вам превратить в изысканное торжество любой, даже самый обычный семейный праздник. В книге собраны сведения об алкогольных напитках и особенностях винного этикета. Прочитав ее, вы узнаете, как правильно пить тот или иной напиток и к какому блюду он больше всего подходит.

# Содержание

|  |    |
|--|----|
| Введение   | 4  |
| 1. Вино  | 6  |
| Классификация вин  | 8  |
| Классификация вин по срокам выдержки и используемым емкостям | 8  |
| Классификация вин по срокам выдержки и качеству              | 9  |
| Классификация вин по содержанию спирта                       | 11 |
| Классификация вин по содержанию сахара                       | 12 |
| Классификация вин по содержанию углекислоты                  | 13 |
| Классификация вин по цвету винограда                         | 13 |
| Основные типы вин  | 15 |
| Вермут   | 15 |
| Портвейн   | 17 |
| Мадера   | 20 |
| Кагор  | 22 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                            | 24 |

# **Ирина Николаевна ТРУЩ**

## **ВИННЫЙ ЭТИКЕТ**

### **Введение**

Этикету посвящено множество книг. В них рассказывает о том, как следует себя вести в той или иной ситуации, чтобы не выглядеть смешным или нелепым. Это очередная книга из серии «Причуды этикета». Из нее читатель узнает об особенностях винного этикета.

В современном обществе каждому необходимо уметь правильно вести себя за столом. Человек, не знакомый с правилами этикета, может из-за этого не получить более высокую должность. Вряд ли руководитель решится отправить на встречу с важными деловыми партнерами сотрудника, который громко чавкает или не знает, какую вилку выбрать.

Хорошие манеры пригодятся и в повседневной жизни. Для девушек и женщин важно, чтобы их избранник имел безупречные манеры. Многие романы закончились, едва начавшись, только из-за неумения молодого человека правильно себя вести.

Даже если человек знает правила этикета, но не умеет правильно выбрать алкогольный напиток к тому или иному блюду, все равно остается ощущение какой-то незавершенности.

Зато как выигрышно смотрится знаток, умеющий виртуозно подобрать алкогольный напиток, который тонко подчеркнет вкус определенного блюда.

Человек, знающий правила этикета, соблюдает их в любой ситуации – и на деловом обеде, и в гостях, и на обычном семейном ужине. Глава семьи, знакомый с винным этикетом, может превратить в изысканное торжество любой, даже самый обычный семейный праздник.

# 1. Вино



По некоторым данным, виноделие в России появилось в начале XVII в. в Астрахани. Первые саженцы винограда были завезены в город купцами и проданы местному монастырю, вокруг которого они и были впоследствии высажены. Через некоторое время виноград настолько полюбился местным жителям, что уже в 1613 г. по приказу царя был разбит «настоящий сад для двора государева».

В середине XIX в. А. Е. Саломон писал о вине из одного известного в то время виноградного сада: «Нам случилось пить вино из токайских лоз, которые, по моему, превосходны; недурно также вино из Рислинга и, в особенности, кишмиша: этот последний сорт при вялении дает вино, имеющее весьма много характера и сильно напоминает херес».

В начале XVIII в. виноделием заинтересовался Петр I. Он поощрил стремление астраханского губернатора разводить персидские сорта винограда, а на Тереке приказал «помимо персидских сортов винограда, приступить к разведению венгерских и рейнских форм и послать туда виноградных мастеров». Некоторые сорта винограда привозили также из Грузии и Армении. Постепенно виноделием стало заниматься все больше людей. В стране появлялось все больше и больше виноградников.

# Классификация вин

Существует несколько классификаций вин. Чаще всего принято разделять вина по следующим параметрам:

- срок выдержки и используемые емкости;
- срок выдержки и качество;
- содержание спирта;
- содержание сахара;
- содержание углекислоты;
- цвет винограда.

## Классификация вин по срокам выдержки и используемым емкостям

Эта классификация подразумевает разделение вин на 3 группы.

*Выдержанные вина.* К этому типу относятся вина, срок выдержки которых составляет не менее 6 мес. Вина обладают улучшенным качеством, перед разливом в бутылки их выдерживают в специальных больших емкостях.

*Марочные вина.* К этому типу относятся вина более высокого качества, срок выдержки которых составляет не менее 2 лет для крепких и десертных вин и не менее 1,5 года для столовых вин.

*Коллекционные вина.* К этому типу относятся самые высо-



кокачественные вина, срок выдержки которых должен быть не менее 3 лет. Перед розливом вина выдерживают в дубовых или металлических емкостях.

Во Франции виноградниками занято около  $2/3$  всей территории страны.

По мнению экспертов, винам, получаемым в определенных регионах, свойственны необычные ароматические свойства. Такие вина были выделены в отдельную категорию, на их этикетках есть пометка «с контролируемым наименованием по происхождению». Эти высококачественные вина готовят по определенным технологиям из определенных сортов винограда. Обычно местность, в которой произрастает такой виноград, отличается более благоприятным и мягким климатом. Как правило, название этих вин содержит указание на местность, где был собран виноград.

## **Классификация вин по срокам выдержки и качеству**

Эта классификация подразумевает разделение вин на 2 группы.

*Ординарные вина (обыкновенные типичные).* Вина, относящиеся к этой группе, производятся из разных сортов ви-

нограда по традиционным технологиям. Как правило, местность, где был собран виноград, не столь важна, как в предыдущем случае. Вина этой категории лучше всего употребить не позже чем через 1 год с момента розлива. Вина этой группы подразделяют на молодые вина и вина без выдержки. Отличаются они сроками реализации. Молодые вина необходимо реализовать в первый год выдержки, а вина без выдержки – после выдержки в 1 год.

*Высококачественные вина.* Эти вина относятся к улучшенным по качеству. Виноград для их производства собирается только в определенные годы, подходящие для сбора урожая. Как правило, произрастание определенных сортов винограда для этого вина регионально регламентируется. Чтобы приготовить вино этой группы, необходимо тщательно отобрать только лучший виноград, который отличается от других сортов качеством сахаристости и сортовым составом.

Технологии производства этих вин могут быть как классическими, так и специальными. Перед розливом в бутылки вина долгое время выдерживают в больших дубовых или металлических емкостях. Крепость таких вин должна быть не менее 10%. Качество вин этой группы со временем только улучшается.

# Классификация вин по содержанию спирта

Эта классификация подразумевает разделение вин на 2 группы.

*Столовые (натуральные) вина.* При производстве вин этой группы происходит частичное или полное спиртовое сбраживание винограда, суслу и мезги.

В процессе брожения вырабатывается этиловый спирт. Столовые вина должны содержать около 8,5–14% алкоголя.

*Крепленые (специальные) вина.* Напитки этой группы могут быть десертными и крепкими. При производстве вина происходит неполное сбраживание винограда, суслу и мезги. В соответствии с технологией в вино постепенно искусственно добавляют этиловый спирт. В крепленых крепких винах содержится около 17–20% алкоголя и 14 г сахара на 100 мл, а в крепленых десертных винах – 35 г сахара на 100 мл и 12–17% алкоголя.

Ягода винограда на 90% состоит из воды, а оставшиеся 10% различных компонентов придают вину неповторимый и изысканный вкус и аромат.

## **Классификация вин по содержанию сахара**

Эта классификация подразумевает разделение вин на 5 групп.

*Столовые сухие вина.* Они характеризуются относительно небольшим содержанием спирта – около 10–12% – и полным отсутствием сахара. В вино в процессе брожения спирт не добавляют. Для изготовления белого вина виноградный сок сбраживают, красного – сок сбраживают вместе с ягодами и затем полученную массу отжимают под прессом.

*Столовые полусухие и полусладкие вина.* В процессе изготовления бродящее сусло резко охлаждают, тем самым прерывая брожение ягод. Вино содержит 11–13% спирта и 3–8% сахара.

*Крепленые (специальные) вина.* В процессе брожения в сусло искусственно добавляют спирт, что фиксирует количество несброженного сахара. Вина этой группы можно разделить на десертные, крепкие и ароматизированные.

*Крепкие вина.* В процессе брожения в сусло искусственно добавляют спирт. Готовое крепкое вино содержит 17–20% спирта и 7–14% сахара. Среди крепких вин выделяют мадеру, портвейн, марсалу и херес.

## **Классификация вин по содержанию углекислоты**

Эта классификация подразумевает разделение вин на 2 группы.

*Тихие вина.* В них содержится незначительное количество углекислоты или ее нет совсем.

*Игристые, или шипучие вина.* В напитках этой группы содержится большое количество углекислоты. При этом игристые вина можно разделить на газированные вина (то есть искусственно насыщенные углекислотой) и натуральные игристые вина (то есть насыщенные углекислотой в процессе вторичного брожения). Игристые вина могут быть произведены двумя способами: традиционным (процесс брожения происходит в больших герметично закрытых емкостях) и классическим (процесс брожения происходит в бутылках).

## **Классификация вин по цвету винограда**

Эта классификация подразумевает разделение вин на 3 группы.

*Красные вина.* Их цвет может изменяться от темно-рубинового с характерным фиолетовым оттенком (молодые вина) до темно-гранатового с кирпичным оттенком в верхнем слое (возрастные вина). Красным винам присуща характер-

ная особенность: со временем цвет вина немного светлеет.

*Белые вина.* Их цвет колеблется от нежно-соломенного с легким зеленоватым оттенком (молодые сухие вина) до темно-янтарного (крепленые и десертные вина). Со временем белые вина также меняют свой цвет: крепленые и десертные темнеют, а сухие приобретают золотистый оттенок.

*Розовые вина.* Их цвет может быть розового цвета любого оттенка – от нежно-розоватого до насыщенного ярко-розового.

# Основные типы вин

Существует огромное количество различных вин. К основным разновидностям относятся вермут, портвейн, мадера, кагор, малага, марсала, херес, токай и шампанское.

## Вермут

Вермут относится к ароматизированным винам. Название происходит от немецкого слова «Wermut», что в переводе означает «полынь». Для производства вермута используется виноградное вино, которое ароматизируется экстрактом полыни. В вермуте содержится до 43% эссенции полыни.

В вермуте в следующих пропорциях содержатся различные экстракты: мускатный орех – 5%, бузина черная – 6%, кардамон – 8%, корица – 10%, мята – 10% и тысячелистник – 18%. Также в состав вермутов могут входить около 40 различных пряных растений (зверобой, девясил высокий, мята перечная и пелегоновая, душица обыкновенная, имбирь, ромашка аптечная и обыкновенная, донник желтый, кориандр, дягель аптечный, мелисса лимонная и т. д.).

Вермут – довольно терпкий напиток, обладающий оригинальным душистым ароматом, по вкусу напоминает сочета-

ние легкой горечи со сладостью. Вермуты можно разделить на 2 группы: десертные (16% спирта и 16% сахара) и крепкие (18% спирта и 8% сахара). По цвету винограда, из которого изготовлен вермут, выделяют белые, розовые и красные вермуты.

Самыми качественными считаются итальянские (особенно туринские) и молдавские вермуты, самыми популярными в России – мартини и чинзано.

### *Употребление*

Вермут относится к аперитивам, он улучшает аппетит и поднимают настроение. По правилам этикета, вермут принято немного разбавлять водой. Также допустимо добавлять в бокал немного льда. Именно в разбавленном виде аромат этого вина можно почувствовать наиболее полно. В чистом виде употреблять вермут не принято.

Белый вермут перед подачей к столу принято охлаждать до температуры 8–12 °С. Красный вермут можно подавать комнатной температуры. Кроме того, открыв бутылку красного вермута, нельзя сразу разливать его в бокалы. Следует дать вину немного постоять открытым, так как благодаря этому улучшится его вкус. Можно подать к вермуту лимон.

Различные виды вермута по-разному действуют на организм человека, поэтому незнакомый напиток лучше всего пить в небольших количествах, прислушиваясь к своим ощу-



щениям. Залпом пить вермут не принято, лучше делать это небольшими глотками.

*К каким блюдам подходит*

Вермут принято подавать к дичи или мясным блюдам, можно к горячим закускам (пирожкам или бутербродам). Также вермут прекрасно сочетается с мясными закусками, ветчиной, мясным ассорти, острыми салатами и отварным языком.

## Портвейн

Название этого вина произошло от названия главного порта Португалии – Порту. Именно через этот порт перевозились крепкие вина, изготовленные из винограда долины Дуэро.

В Англии крепкое вино, выработанное из собранного в долине Дуэро винограда, называли «порто-вино» или «вино-порто». В России название этого вина превратилось в удобное «портвейн».

Не выдержав долгого пути, вино часто портилось. Местные виноделы пытались это исправить, добавляя в него винный спирт, так как заметили, что крепкое вино дольше хранится. К XVIII в. «порто-вино» без добавления спирта боль-

ше не перевозилось. Именно с добавлением винного спирта изготавливался коньяк, поэтому отличительной чертой портвейна является характерный коньячный тон.

Также качественной марочный портвейн отличается высокой экстрактивностью и ярким фруктовым или плодовым вкусом. Подобные свойства придают портвейну особенности его изготовления – на мезге настаивается сусло, затем оно нагревается до температуры 60 °С и сразу после охлаждения сбраживается. Далее происходит так называемый процесс портвейнизации, во время которого всю смесь нагревают до температуры 45–50 °С в специальных бочках. Срок выдержки портвейна составляет около 1–1,5 года. Как правило, качественный портвейн изготавливается из нескольких сортов винограда, поэтому при его дегустации чувствуется весь букет, а не его отдельные компоненты.

Процесс изготовления портвейна более низкого качества не так сложен. Как правило, смесь подвергается тепловой обработке в течении 5 сут и затем выдерживается 3 мес.

Для изготовления высококачественного белого портвейна используются только лучшие сорта винограда – Мальвазия, Альбилио, Педро Крымский, Оporto и так далее, для красного – Саперави, Каберне-Совиньон, Матраса и др.

По правилам этикета, белый портвейн должен иметь яркую золотистую окраску, оригинальный вкус без побочного послевкусия и насыщенный фруктовый или плодовый аромат. В некоторых марках портвейна допустимы нежные цве-

точные или медовые тона во вкусе.

Во время сбора винограда срезают всю кисть целиком, несмотря на то что для изготовления вина используют только ягоды.

Согласно правилам этикета, красный портвейн не должен быть излишне терпким, однако должен иметь яркий и полный вкус, однородную густую окраску и плодовой аромат (допустимо присутствие нежных тонов чернослива, сухофруктов, паслена или смородины).

Качественный портвейн содержит около 17–20% спирта и 6–14% сахара. Лучшими считаются портвейн белый «Южнобережный», «Терек», портвейн красный «Ливадия», портвейн белый «Сурож», «Дербент», портвейн «Эчмиадзинский», «Кубань», портвейн красный «Массандра», портвейн красный «Крымский», «Карданахи», «Акстафа», «Айгешат», «Алабашлы» и т. д.

### *Употребление*

Как и любое вино, портвейн нужно пить небольшими глотками. Перед употреблением его нужно слегка охладить.

### *К каким блюдам подходит*

По правилам этикета, портвейн подают к мясным блюдам. Это вино также прекрасно зарекомендовало себя в качестве

аперитива. Очень хорошо портвейн сочетается с ягодными и сливочными десертами, фруктами или орехами. Подают портвейн и к мягким сырам с белым налетом или с плесенью.

## Мадера

Это вино было названо в честь одного из островов Португалии – Мадейры. По преданию, технологию изготовления мадеры изобрели случайно. Однажды из порта Мадейры в Индию была отправлена партия вина. Путешествие длилось довольно долгое время, кораблю пришлось дважды пересекать экватор. Достигнув берегов Индии, капитан получил известие, что заказчик уже умер, а его родственники категорически отказываются оплатить товар.

Выращивание винограда – непростое дело. Чтобы вино получилось хорошего качества, необходимо четко рассчитать, на каком расстоянии от земли будут находиться спелые гроздья. Совершенно недопустимо, чтобы от солнца их закрывали листья.

Вернувшись на Мадейру, он сообщил об этом торговцу, который пришел в ужас от такого известия. С горя он решил сам выпить, как он считал, испорченное вино. Как ни странно, вино оказалось отличного качества. Оказалось, что все дело в тропическом тепле. Впоследствии мадеру стали

выдерживать на солнце или в специальных термокамерах. По современным технологиям выдержка мадеры составляет около 2–4 лет, при этом происходит уменьшение объема этого вина на 25%.

Согласно правилам этикета, качественная мадера должна иметь яркий насыщенный и слегка терпкий вкус с легким карамельным оттенком и небольшой горчинкой, а также золотистую окраску (допустим чайный оттенок).

Для изготовления мадеры наиболее предпочтительны следующие сорта винограда: Алиготе, Серсиаль, Шабаш, Альбилю, Кокур, Ркацители и Вердельо. Качественная мадера содержит около 18–20% спирта и 2–7% сахара. В России наиболее популярны мадера «Серсиаль», «Массандра», «Анага», «Ошакан» и т. д.

### *Употребление*

Мадера обладает тонизирующим действием. Ее лучше подавать к столу, предварительно не охлаждая, лучше всего комнатной температуры.

### *К каким блюдам подходит*

Раньше к первым блюдам алкогольные напитки не подавали. Сейчас правилами этикета допускается подать мадеру к грибному или некоторым экзотическим супам. Сладкая мадера хорошо подходит к сливочным десертам.

# Кагор

Это одно из самых популярных десертных вин. Свое название вино получило от города Кагор (Франция). Этот напиток производят из определенных сортов винограда, имеющих интенсивный ярко-красный цвет, – Матраса, Бастардо, Каберне-Совиньон, Саперави, Морастель, Кахет и т. д.

Существует интересная закономерность: вино более высокого качества получается из лозы, урожайность которой несколько меньше.

Виноград для производства кагора собирают в строго определенное время, когда содержание сахара в ягодах составляет не менее 20%. Процесс производства вина отличается одной особенностью – в начале ягоды дробят, а затем полученную массу нагревают в течение 18–24 ч до температуры 75–80 °С. Именно из-за такой технологии производства это вино во Франции называют вареным.

Обработка мезги при такой высокой температуре способствует сохранению некоторых свойств будущего вина, а также наиболее полному переходу в сусло красящих, дубильных и экстрактивных веществ.

Издавна кагор считается божественным вином, его часто используют в церковных и ритуальных обрядах. Даже люди,

которые предпочитают белое вино, признают, что кагор имеет оригинальный вкус, который по душе практически всем.

Кагор отличается ярко-бордовой окраской, он немного терпкий на вкус и обладает благородным букетом, а также великолепным ароматом. Особенно выделяются тона чернослива и некоторых других плодов, а оттенок шоколада и сливок придает вину слегка бархатистый вкус.

Обычный кагор содержит около 16% спирта и 16% сахара, а марочный (срок его выдержки составляет не менее 3 лет) – 16% спирта и 18–25% сахара. В России самыми популярными кагорами считаются крымский кагор «Южно-бережный», российский «Черные глаза», азербайджанские «Шемаха» и «Кюрдамир», молдавский «Чумай», узбекский «Узбекистан» и т. д.

# 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.