

Сергей Александрович 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 |
| Шампань (Champagne)                                     | 28 |
| Эльзас (Alsace)                                         | 33 |
| Долина Луары (Loire Valley)                             | 36 |
| Бургундия (Bourgogne)                                   | 48 |
| Система классификации бургундских вин                   | 50 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                       | 51 |

# **Путеводитель по апелласьонам Франции**

**Сергей Александрович Попов**

© Сергей Александрович Попов, 2024

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-Руссильон (Languedoc-Roussillon)**

Восточный Лангедок

Западный Лангедок

Руссильон

#### **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 развешиваю

«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, кожине, 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 сусла) 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 элегантные вина без привкуса травы и дерева. Для белых вин гребни, напротив, сохраняют.

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

Процесс брожения сусла 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, мощност, 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*» «Супа»

---

<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 получаются 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 *carmín*, 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, телность 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.

### «Muscato» «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 «мuskата» 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 получает за счет красителей – антоцианов, которые накапливаются в коже 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 ( $\text{SO}_2$ ) – 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 давления 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 вышеперечисленных 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 получаются 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.

За многовековую историю виноделия во Франции сложилась своя классификация вин по качеству. Она может показаться сложной, но она четко описывает качество напитка, не вводя потребителя в заблуждение. А за соблюдением всех правил, закрепленных законодательно, следит специальная государственная комиссия.

### **Классификация вин Франции**

Совсем недавно, если быть точным – в 2012 году, было принято решение поменять классификацию французских вин. Но не значительно, а лишь подкорректировать. Теперь на этикетках можно встретить надписи: Vin de France вместо Vin de Table, Indication Géographique Protégée (IGP) вместо Vin de Pays и Appellation d'Origine Protégée (AOP) вместо AOC. Сейчас поясню, о чем идет речь.

**Vin de Table/ Vin de France** – столовые вина / вино французское. Самая первая и низшая ступень в винной классификации. Вина из этой категории не самые изысканные, хотя некоторые экземпляры могут приятно удивить (но только приобретенные во Франции: как правило, на экспорт идут вина без изысков). Категория включает более 30% всех французских вин. Их производят чаще всего из смеси винограда разных сортов и разных годов урожая. Виноград невысокого качества, выращенный в разных регионах страны или даже за ее пределами. На этикетке этой категории вина вы не встретите ни упоминания региона, ни года урожая. Весь процесс производства полностью механизирован.

**Vin de Pays / Indication Géographique Protégée (IGP)** – местные вина / защищенное географическое указание. Вина этой категории уже более качественные. Они пользуются высоким спросом, так как оптимальны по соотношению «цена – качество». К производству этих вин предъявляют строгие требования: урожай должен быть собран в определенной местности Франции и быть из тех сортов винограда, что характерны для данной области и типа почвы. Минимальное количество спирта в винах IGP – 10%. Самое главное отличие местных вин от столовых в том, что перед поступлением на реализацию они проходят обязательную проверку. Некоторые вина категории IGP могут посоперничать по вкусовым и органолептическим качествам с винами категории AOC.

**Appellation d'origine Contrôlée (AOC) / Appellation d'Origine Protégée (AOP)** – наименование, контролируемое по происхождению / защищенное наименование по происхождению.

Эти вина имеют высшую категорию качества. К их производству предъявляют очень жесткие требования, закрепленные в специальном правительственном документе. Все регламентировано: граница апелласьона<sup>7</sup>, расстояние между лозами, максимальное количество винограда, собранного с гектара, минимальное содержание спирта, тип и цвет вина и еще много разных правил. Все вина в обязательном порядке контролируют на соответствие органолептических свойств (вкуса, аромата и т. д.) стандартам. Контроль осуществляет Национальный институт контроля происхождения и качества (INAO – Institut National de l'origine et de la Qualité).

***Vin D'Appellation d'Origine Contrôlée*** – марочные вина высшего качества. В эту категорию входит всего лишь 2% вин от всего объема, произведенного во Франции. Такие вина привязаны к определенной зоне производства и должны выполнять строгие правила Министерства сельского хозяйства. Вина именно этой категории выдвигают на получение статуса АОС. Для получения высшего статуса вина обязательно проходят агреман<sup>8</sup>.

Это основная классификация для вин, произведенных на территории Франции. Есть свои классификации в регионах, о них я расскажу непосредственно при освещении винодельческих областей.

---

<sup>7</sup> Апелласьон – это четко определенная территория, где винам в соответствии с законодательством присваивается высшая категория.

<sup>8</sup> Агреман – процедура прохождения контроля винами высших категорий с целью получения права на апелласьон.

## Шампань (Champagne)

Шампань – один из самых северных винодельческих регионов Франции. Климат здесь довольно суров для производства вина, существует опасность весенних заморозков и ранних осенних морозов. Среднегодовая температура составляет около 10 °С, что способствует медленному вызреванию винограда, а также постепенному набору им ароматических веществ. Виноград получается достаточно кислым, в нем мало сахара, но это и хорошо: из таких ягод получается превосходное шампанское. Нельзя не отметить уникальную почву: в ней высокое содержание известняка и меловые отложения, которые уходят глубоко в землю. Это делает почву пористой, она хорошо накапливает тепло днем и вечером, а в холодное утро щедро его отдает.

Историю виноделия в этом регионе можно проследить до далекого прошлого. Некоторые источники утверждают, что виноград здесь возделывали еще в 50 году нашей эры. Но во времена правления Римской империи лозы уничтожили, чтобы не создавать конкуренции римскому вину. Лишь ближе к 300 году вновь разрешили виноделие. До XVII века вина из Шампани были белыми, тихими. Красные вина не производились из-за прохладного климата: сорта не могли полностью вызреть и, как следствие, не накапливали достаточно красящих веществ. Кроме белых вин, делали слегка розовые, так как контакт с мезгой все равно происходил. Качество вин постепенно росло, так как напиток пользовался спросом. Большие объемы вина экспортировали в Англию.

Первые упоминания о шампанском появляются лишь в XVII веке. В 1670 году в аббатство Отвилье прибыл новый смотритель за подвалами – 30-летний бенедиктинский монах дом Пьер Периньон (дом – монашеское звание). Так в аббатстве начали трудиться два лучших винодела своего времени. Второй – дом Удар – тоже был бенедиктинцем и заведовал винодельней. Вместе они полностью контролировали все процессы производства, самостоятельно следили за лозами, проверяя не только посадки, но и качество почв и, соответственно, урожая. Они постоянно экспериментировали с вином, пытаясь его улучшить. Дом Периньон заметил, что весной вино начинает снова бродить, создавая высокое давление в емкостях. Из-за этого в погребах взрывались бочки, а также первые бутылки. В то время терять до 50% урожая, заложенного в погреба, было обычной практикой. Дом Удар же заметил, что бутылки из темного стекла взрываются реже. И предложил делать бутылки темнее и из более толстого стекла. Была проблема и с пробками: вина закупоривали паклей, но она не выдерживала высокого давления. И дом Периньон в ходе экспериментов выяснил, что лучшая пробка получается из коры пробкового дерева. Он же придумал ее грибовидную форму. В 1844 году Адольф Жаксон (Adolphe Jaquesson) изобрел мюзле – проволоку, которая удерживает пробку в бутылке. До этого функцию мюзле выполняет обычная бечевка. Дом Периньон искал новые вкусы и качества, создавая смеси из разных сортов и даже из винограда разных лет урожая. К концу жизни Пьер Периньон ослеп, но остался смотрителем погреба благодаря своему уникальному дару и чутью. Считалось, что он мог безошибочно определить сорт винограда, его зрелость, а также местность произрастания лозы.

Труды дома Периньона и дома Удара долгое время оставались без внимания, так как по указу короля вино по-прежнему отправлялось в другие страны в бочках. Вместе с бочками к заказчику следовали инструкция и ликер, который должен был запустить вторичное брожение. В инструкции было подробно описано, в какой пропорции нужно смешать ингредиенты. У кого-то получалось сделать это правильно, а кто-то оставался без прекрасного напитка.

Популярность шампанское завоевало лишь в 1728 году, когда Людовик XV издал указ, разрешающий городу Реймс продавать напиток в бутылках. Причем указ закреплял право на розлив вина именно на французской территории, в городе Реймс. Продвижением шампан-

ского в массы занималась фаворитка короля маркиза де Помпадур. Именно она в то время управляла экономикой Франции, а также была большой поклонницей шампанского.

До XIX века шампанское подавали лишь в сильно охлажденном виде. Дело в том, что на дне бутылки образовывался естественный осадок. И если бутылка не была сильно охлаждена, то при откупоривании из-за давления вся взвесь поднималась со дна. Решение этой проблемы придумала в 1816 году мадам Клико. В своем поместье в подвале она попросила сделать отверстия в одном из столов. Крышку стола наклонили, чтобы она была под углом, и вырезали дырки размером с диаметр бутылки шампанского. Смотрители погреба в течение нескольких месяцев немного встряхивали бутылки, закрепленные на этом столе, и наклоняли их на несколько градусов, пока они не стали смотреть горлышком вниз. Когда заметили, что весь осадок собрался у горлышка, мадам распорядилась заморозить его. После этого удалили пробку вместе с кусочком льда, который содержал в себе весь осадок. Бутылки заполнили таким же вином, закупорили и оставили для дальнейшей выдержки. Процесс перемещения осадка в горлышко бутылки называли ремюажем, а процедуру удаления пробки и осадка – дегоржажем. Секрет шампанского без осадка мадам Клико держала в тайне еще несколько лет. С тех пор шампанское стало прозрачным и больше не нуждалось в сильном охлаждении.

До середины XIX века все шампанское было очень сладким. Содержание сахара в нем начиналось от 150 до 300 г/л. Поэтому шампанское было напитком десертным, а не аперитивным.

Брют (Brut) – сухое шампанское – появился в 1846 году. Его впервые произвели в хозяйстве Перье-Жуэ (Perrier-Jouet), и он предназначался для виноторговцев в Лондоне. Рынок оценил новый вкус, и он быстро вошел в моду. В конце XIX века практически все дома перешли на производство брют.

Итак, шампанское завоевало признание во всем мире. И все было бы хорошо, если бы не нашествие филлоксеры и череда неурожайных лет, в которые виноградари теряли до 80% своего урожая. А затем Вторая мировая война. Только после 1950-х годов шампанское начало набирать популярность с новой силой. В наши дни ни одно торжественное мероприятие не обходится без искристого вина. Чаще всего из игристых потребители выбирают брют, поэтому сладкое шампанское сегодня производят единичные хозяйства.

Есть пять основных районов производства шампанских вин: Об (Aube), Кот де Блан (Côte des Blancs), Кот де Сезанн (Côte de Sézanne), Монтань де Реймс (Montagne de Reims) и долина Марны (Vallée de la Marne). Основными центрами продажи являются два города – Реймс и Эперно.

### **Технология производства шампанского**

Шампанским может называться напиток, который был произведен на территории региона Шампань из сортов «пино-нуар», «пино-менье», «шардоне» по технологии «шампенуа», то есть по технологии вторичного брожения в бутылке. Все шампанские вина относятся к высшей категории АОС, но данное обозначение встречается достаточно редко. Раньше в список сортов входило семь сортов винограда, кроме перечисленных выше можно было встретить «арбан», «пти-мелье», «фроменто» и «пино-блан». Сегодня они практически исчезли. Лишь у одного производителя мне доводилось встречать все семь сортов – у Laherte Freres.

Итак, технология производства.

1. Сбор винограда для шампанского происходит только вручную. Каждый сорт собирают отдельно. Очень тщательно из урожая удаляют все испорченные ягоды. Затем собранный виноград делят на порции по четыре тонны каждая. Из одной такой порции получится около 26 гл сока (2600 литров).

2. После отжима происходит процесс дебурбажа (осветление сусла). Дальше ферментация, как и при производстве обычного вина. Она проходит в бочках или в стальных емкостях,

при этом двуокись углерода не растворяется в сусле, а улетучивается, вследствие чего получается обычное тихое сухое вино.

После получения сухого вина начинается составление шампанского. Этим занимается человек, чья профессия называется «метрдеш», он – мастер купажа, один из главных специалистов в производстве шампанского. Чтобы из года в год получать один и тот же стиль и вкус напитка, метрдеш приходится смешивать до 50 различных винных материалов. Такой сложный купаж<sup>9</sup> дает фирме-производителю возможность сохранить свою индивидуальность и отличительные черты, изюминку. Все секреты купажа очень строго охраняются. В смешение могут входить не только урожаи нового года, но и более ранние. В самые лучшие года, если были благоприятные условия и получен отличный урожай, производитель выпускает миллезимное<sup>10</sup> шампанское (с указанием года урожая). При производстве розового шампанского на этом этапе происходит смешивание белого и красного вина в определенных пропорциях. Такое смешивание разрешено делать при производстве шампанского.

3. После того как шампанское составлено, в него добавляют тиражный ликер (*liqueur de tirage*). Его изобрел в 1830-х годах аптекарь Андре Франсуа, описав общие принципы расчета сахара, при добавлении которого не нагнеталось бы слишком сильное давление, которое не может выдержать бутылка. Тиражный ликер состоит из сахара, специальных дрожжей и тихого вина. Состав и количество строго регламентированы. После добавления ликера шампанское разливают по бутылкам и укупоривают специальной временной пробкой, похожей на пивную. Дальше партия отправляется на выдержку в погреб с постоянной температурой около +12 °С.

4. Именно в погребе и происходит шампанизация. Из-за низкой температуры процесс может длиться до нескольких лет. Давление в бутылке возрастает, так как углекислоте некуда деваться. Она начинает постепенно растворяться в вине, за счет чего появляются пузырьки, а также повышается содержание алкоголя. На этом этапе шампанское становится светлым, а в бутылке постепенно начинает выпадать осадок. Именно на нем происходит дальнейшая выдержка после завершения брожения. Минимальный срок выдержки – не менее 15 месяцев, из которых 12 – именно на осадке. Эти временные рамки установлены для обычного, базового шампанского. Производитель может и дольше выдерживать свой продукт, но не меньше.

При производстве *Vintage cuvée*, то есть шампанского с указанием года урожая, вино не может поступить в продажу раньше трех лет после сбора урожая. Чаще всего столько времени оно проводит на осадке. Хотя в законе указан минимальный срок – 12 месяцев, а все остальное время винодел может выдерживать напиток просто в бутылке. Однако никто так не делает, стремясь придать будущему шампанскому более насыщенный и благородный вкус, который получается при длительной выдержке на осадке.

5. После выдержки наступает время ремюажа (*remuage*) – подготовки к удалению осадка. Бутылки с шампанским помещают в специальные стеллажи, которые называются пюпитрами. Они имеют отверстия, в которые вставляют бутылки горлышком вниз под определенным углом. В течение месяца смотритель погреба ежедневно немного поворачивает бутылки и постепенно меняет угол наклона в вертикальное положение. Все это он делает вручную. Таким образом, осадок начинает собираться у основания горлышка. Месяц ремюажа – это период для базового шампанского. Для более изысканных вин процесс может затягиваться на несколько месяцев. А промышленные производители и вовсе могут использовать механический ремюаж.

---

<sup>9</sup> Купаж (также купаживание; от фр. *coupage*) – смешение определенных вин или виноматериалов в определенных пропорциях с целью повышения качества или исправления недостатков вкуса и аромата.

<sup>10</sup> Миллезимное вино полностью или в основном изготовлено из винограда определенного года урожая, и этот год указывается на этикетке.

6. Когда бутылки окажутся в вертикальном положении и весь осадок соберется у горлышка, его удаляют. Процедура называется «дегоржаж» (dégorgage). Горлышко бутылок помещают в специальный раствор, который замораживает осадок, превращая его в ледышку. Затем бутылку открывают, и льдинка вылетает под давлением, вместе с ней теряется незначительное количество вина, не более 15 мл.

7. Потерю восполняют «экспедиционным ликером», его еще называют дозажным. Он состоит из сухого вина или из вина с содержанием сахара. Именно от этого ликера зависит категория шампанского по содержанию сахара. Далее бутылки укупоривают пробкой, надевают металлический зажим (мюзле) и наклеивают этикетку. Качество напитка проверяет дегустационная комиссия, и шампанское поступает в продажу.

Как видите, процесс производства достаточно длительный и требует терпения, больших инвестиций и просто огромных подвалов. Некоторые шампанские дома владеют погребами протяженностью в несколько километров.

#### **Дополнительные сведения на этикетке**

На этикетках шампанского можно встретить дополнительные надписи о содержании сахара, а также о сортах винограда, из которых произведен напиток.

Blanc de Blancs (Блан де блан). Буквальный перевод – белое из белых. Это означает, что при производстве шампанского использовался только белый сорт винограда «шардоне». Кстати, данная категория является одной из самых дорогих, так как произвести вино из одного сорта всегда сложнее, чем из нескольких.

Blanc de Noirs (Блан де нуар) – белое из черных. Шампанское произведено из сортов «пино-нуар» и «пино-минье». Они могут быть в ассамбляже, а могут и в чистом на 100% виде.

Rose (Розе) – розовое. Может производиться как из смеси разных сортов винограда, так и из стопроцентного «пино-нуар» и «пино-минье»

Millésime (Миллезим) или Vintage (Винтаж) – надписи, которые говорят, что шампанское было произведено в определенный год урожая, который указан на этикетке. Такие вина производят в лучшие годы, а их выдержка перед продажей может достигать до восьми лет.

#### **Стили шампанского по содержанию остаточного сахара**

Brut nature (брют натур) / brut zero (брют зеро) – это самое сухое шампанское. Содержание сахара в нем приближено к 0 г/л или не превышает 3 г/л.

Extra brut (экстра-брют) – содержание остаточного сахара не превышает 6 г/л.

Brut (брют) – самое распространенное шампанское. Классическое сухое с содержанием сахара от 0 до 15 г/л. Именно такие критерии делают шампанское разным по ощущениям. Чем меньше остаточного сахара, тем шампанское будет более свежим и кислотным. У большинства производителей этот диапазон варьируется от 6 до 12 г/л.

Extra dry (экстра-драй) – переводится как «экстра-сухое», а содержание остаточного сахара – от 12 до 17 г/л.

Sec (сек) – сухое с содержанием сахара 17—32 г/л.

Demi-sec (деми сек) – полусухое. У шампанского данная надпись означает полусладкое с содержанием сахара 32—50 г/л.

Doux (ду) – сладкое. Содержание сахара – более 50 г/л. Этот вид шампанского встречается крайне редко, чаще всего среди французских недорогих игристых вин.

При составлении этикетки производитель сам выбирает категорию по содержанию сахара. Если, например, в шампанском содержится 32 г/л остаточного сахара, то на этикетке можно написать как sec, так и demi-sec. Встретить сегодня категорию demi-sec и doux достаточно сложно, так как потребители предпочитают brut.

#### **Надписи, говорящие о производителе**

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

- RM (recoltant-manipulant) – виноградарь-винодел.
- CM (cooperative de manipulation) – винодельческий кооператив.
- RC (recoltant-coopérateur) – виноградарь-кооператор.
- ND (negociant-distributeur) – негоциант-продавец.
- MA (marque d'acheteur) – марка покупателя (второе вино от негоцианта, менее высокого качества, чем первое).

### **Бутылки**

Для шампанского есть особые бутылки, которые имеют свое название. Выглядят они очень эффектно.

– Четверть (quart, split или piccolo bottle) – 187,5 или 200 мл, используется в основном авиакомпаниями и ночными клубами.

- Половина (Demie) – 375 мл, востребована в ресторанах.
- Бутылка (Bouteille) – 750 мл, стандартная, обычная бутылка.
- Магнум (Magnum) – 1,5 л, эквивалентна двум бутылкам.
- Иеровоам (Jeroboam) – 3 л, эквивалентна четырем бутылкам.
- Ровоам (Rehoboam) – 4,5 л, эквивалентна шести бутылкам.
- Мафусаил (Methuselah) – 6 л, эквивалентна восьми бутылкам.
- Салманасар (Salmanazar) – 9 л, эквивалентна 12 бутылкам.
- Вальтасар (Balthazar) – 12 л, эквивалентна 16 бутылкам.
- Навуходоносор (Nebuchadnezzar) – 15 л, эквивалентна 20 бутылкам.
- Мельхиор (Melchior) – 18 л, эквивалентна 24 бутылкам.
- Примат (Primat) – 27 л, эквивалентна 36 бутылкам.
- Мелхиседек (Melchizedek) – 30 л, эквивалентна 40 бутылкам.

Бутылки емкостью более 6 л (Мафусаил) встретить достаточно сложно. Есть производители, которые изготавливают бутылки с индивидуальным объемом. Наиболее известный пример – бутылка объемом 20 унций жидкости / 600 мл (имперская пинта), которую специально для сэра Уинстона Черчилля выпускала компания Pol Roger. Такое шампанское подавал Черчиллю его дворецкий в 11 часов утра, когда тот просыпался. Кстати, название бутылок по объему относится не только к шампанскому, но и ко всем винам.

Упомянуть производителей, которые выпускают шампанское с отличным вкусом, я не стану. Любой, кто делает шампанское, по умолчанию заслуживает уважения. Сегодня насчитывается более 300 производителей праздничного напитка, и все они отличаются своей индивидуальностью. Кто из них лучше, выбирать только вам.

Да, шампанское до недавних пор было принято пить исключительно из узкого бокала, который носит название «флюте». В нем можно увидеть игру пузырьков, которые постепенно поднимаются снизу вверх. Сегодня флюте постепенно уходит в прошлое, и все больше специалистов склоняются к бокалам пошире. Некоторые используют простой бокал для белого вина. В нем можно в полной мере ощутить всю прелесть аромата и вкуса. Кстати, до середины XIX века искристый напиток подавали в бокале coupe. Он низкий и имеет широкую верхнюю часть. Есть легенда, что изготовили его по слепку груди Марии-Антуанетты. Но я думаю, что это миф.

За пределами Шампани, но на территории Франции производят игристые вина, которые не имеют права именоваться шампанским. Их называют «креман» (Cremant). О них я еще расскажу подробнее.

## Эльзас (Alsace)

Эльзас (Alsace) – регион, расположенный на северо-востоке Франции. Столица – город Страсбург. Регион разделен на две префектуры, названные в честь реки Рейн (Rhine), которая протекает по всей границе Эльзаса. На севере находится префектура Нижнего Рейна с административным центром в Страсбурге (второй город по величине – Мюлуз). Верхний Рейн – на юге с административным центром в Кольмаре. Эльзас граничит с Германией и Швейцарией. Судьба у региона достаточно сложная: его постоянно разрывали между двумя странами – поочередно им владели то Германия, то Франция. Этот спор разрешился лишь в 1945 году, когда французские войска полностью отразили атаку на Страсбург и захватили город Кольмар. С того времени и по сей день Эльзас принадлежит Франции.

Климат Эльзаса больше континентальный, так как регион удален от Атлантического океана. На западе имеется горный массив – Вогезы. Он начинается на юге и протягивается вдоль Эльзаса на север. Самая обширная площадь горного массива – в верховье Рейна. Как раз здесь и расположено основное виноградарство. Ветра, дующие с Атлантики, преодолевая Вогезы, превращаются в дожди на западных склонах, и воздух становится более сухим и теплым. Здесь образуется эффект фён. Фён – это сильный порывистый теплый и сухой местный ветер, дующий с гор в долины. Как правило, фёны сильны весной. Зимы здесь достаточно суровые – холодные и сухие. Лето теплое, с небольшим количеством осадков. Однако засух здесь нет, этому способствуют грунтовые воды региона. Такой микроклимат идеально подходит для виноделия. Почва региона разнообразна: в ней присутствуют мергель, известняк, мрамор.

### Классификация вин Эльзаса

В Эльзасе производят в основном белые вина. В регионе есть своя классификация по качеству. В нее входят три апелласьона: AOC Alsace, AOC Alsace Grand Cru, AOC Crémant d'Alsace.

**AOC Alsace (Эльзас)** – эту категорию регион получил в 1962 году, с тех пор в нее попадают все вина, производящиеся на территории Эльзаса. Качество вина может быть совершенно разным. Производители – как простые виноградные хозяйства, так и кооперативы. На этикетке практически всегда указан сорт винограда. Это означает, что вино произведено на 100% из него. В 1972 году производителей обязали разливать вина в пределах региона и только в зеленые бутылки, которые называются Flute of Alsace (Флейта Эльзаса). По форме они вытянутые и узкие. Увидев, вы сразу поймете, о чем я говорю.

**AOC Alsace Grand Cru (Эльзас Гран-Крю)** – высшая категория вин региона. Она своеобразна, так как отличается от классификаций других регионов. Такой статус получают участки с уникальным терруаром. Кроме того, винодел обязан изготавливать вина из сортов, которые считаются благородными. Если у винодела незаурядный терруар, но вино он производит из других сортов, то статуса гран-крю он не получит. На сегодня индивидуального статуса AOC Alsace Grand Cru удостоен 51 терруар Эльзаса.

### Благородные сорта Эльзаса

– «Рислинг» (riesling) – белый сорт винограда, самый известный и распространенный на территории Эльзаса. Имеет очень высокий потенциал к выдержке. Вина получаются тонкие, свежие, так как сорт достаточно кислотный. Имеет минеральные, цветочные оттенки, а также бензольные, нефтяные тона. Из него производятся как сухие, так и концентрированно сладкие вина.

– «Гевюрцтраминер» (gewürztraminer) – сорт, используемый для производства белого вина, хотя кожица ягод имеет розовый цвет. «Гевюрц» переводится как «пряный, ароматный». Вина получаются очень «парфюмированными», с ярким ароматом экзотических фруктов.

тов, грейпфрута, специй, розы. Из этого сорта получают сухие вина, но могут производить и сладкие.

– «Пино-гри» (pinot gris) – сорт винограда, используемый для производства белого вина, хотя кожица имеет красные оттенки. «Пино-гри» известен еще под 150 названиями-синонимами. Вина имеют невысокую кислотность, менее богатый, строгий аромат. Из «пино-гри» получают сухие вина с ярким, насыщенным золотым цветом, но также и сладкие вина.

– «Мускат де эльзас» (muscat d'Alsace) – используют для производства белых вин – сухих, свежих, с приятным серебристым отблеском. Вина из этого сорта хорошо передают аромат винограда.

Исключительно из этих четырех сортов на 51 участке Эльзаса можно производить вина категории AOC Alsace Grand Cru. Очень много было споров и недовольства со стороны виноградарей в пору принятия этого решения. Они были не согласны, аргументируя свою позицию тем, что указанные четыре сорта могут давать отличные урожаи на других участках региона и можно из других сортов винограда получать исключительные вина. Так, производителю Zotzenberg в 2006 году разрешили делать вино данной категории из сорта «сильванер» (sylvaner).

Кроме благородных сортов в Эльзасе культивируют «оксерруа» (auxerrois), «пино-гри» (pinot gris), «пино-нуар» (pinot noir), «шардоне» (chardonnay), «рислинг» (riesling), «пино-блан» (pinot blanc), «гевюрцтраминер» (gewürztraminer), «мускат де эльзас» (muscat d'Alsace), «сильванер» (sylvaner), «шасла» (chasselas).

#### **Дополнительные сведения на этикетке**

На этикетках упомянутых выше категорий вин вы можете встретить дополнительные надписи.

– Vendange tardive (Ванданж тардив) – «Поздний сбор». Эта надпись официально разрешена с марта 1984 года. Урожай для такого вина собирается на несколько недель позже официального сбора. Виноград получается «заизюмленным», с увеличенным содержанием сахара. Для данной категории вин может использоваться виноград только четырех благородных сортов. Вина из ягод позднего сбора можно производить практически каждый год. Аромат и вкус у них очень яркий, насыщенный. Это десертные вина, которые могут иметь очень большой потенциал хранения.

– Selection des grains nobles (Селексьон де Грен Нобль) – «Из отборных благородных сортов». И эту надпись тоже разрешили с марта 1984 года. Для производства этого вина используют благородные сорта, но пораженные ботритисом – благородной плесенью. Вина в этой категории концентрированные, насыщенные и производятся только в лучшие годы. Срок годности у них, естественно, не ограничен – от 30 лет и более. Чаще всего они разливаются в бутылки объемом 0,375 мл, так как производство их очень ограничено.

**AOC Crémant d'Alsace (Креман д'Эльзас).** Креман – это игристое вино, которое попадает под региональное значение Эльзас. Категория была основана в 1976 году. При производстве могут использоваться различные сорта винограда, характерные для данной местности. Сбор урожая происходит за несколько дней до начала официального сбора. Применяется технология производства шампанских вин, только срок выдержки на осадке сокращен до девяти месяцев. Надписи на этикетках могут встречаться такие же, как и на шампанском. Сорта, из которых чаще всего производится креман: «оксерруа» (auxerrois), «пино-гри» (pinot gris), «пино-нуар» (pinot noir), «шардоне» (chardonnay), «рислинг» (riesling), «пино-блан» (pinot blanc) – этот сорт в Эльзасе еще называют «клевер» (klevner).

Иногда на этикетках эльзасских вин встречается название «Эдельцвикер» (Edelzwicker). Так обозначают ассамбляжные вина AOC Alsace, то есть вина из смеси разных сортов. Единственное условие – в смеси должен присутствовать один благородный сорт винограда, минимум на 50%. На этикетки чаще всего выносятся название сорта винограда, из которого произ-

ведено вино. В Эльзасе производится меньше 10% красного вина. Главным красным сортом является «пино-нуар», который дает легкие, ароматные вина. Официальная эмблема региона – аист.

## Долина Луары (Loire Valley)

Свое название регион получил от имени реки, вдоль которой и произрастают все виноградники. Общая площадь посадок здесь – 73,4 млн га, они растягиваются более чем на 300 км. Первые упоминания о виноделии в этих местах датируются IV веком нашей эры. Этот регион был одним из самых значимых, так как имел выход к океану. Здесь до сих пор сохранилось очень много замков и исторических сооружений, которые принадлежали знати. Река была идеальным средством сообщения. Это, наверное, и стало основной причиной того, что именно здесь были разбиты виноградники.

Вина долины Луары прославились в 1154 году, когда граф Анжуйский стал королем Англии – Генрихом II Плантагенетом. Он приказал подавать к королевскому столу только вина из своего региона. Так зародилась традиция питья анжуйских вин при английском дворе. Ее соблюдали и наследники Генриха. Постепенно поставки вина расширялись, и вот уже не только при дворе стали пить вино из Анжу, но и по всей Англии.

В XV веке территории виноградников в долине Луары значительно увеличились, чему способствовали зажиточные буржуа, строившие замки вдоль берегов реки и разбивавшие вокруг них виноградники. В середине XV века буржуа добились отмены Drot de Banvin (друа де банвен – права банвен), по которому владелец земли и производитель вина обладал эксклюзивным правом на продажу вин. В XVI веке было отправлено на экспорт приблизительно 10 000 бочек вина – больше, чем из Бордо. Помимо экспорта, развитию виноделия в регионе способствовало появление новых сортов винограда и все возрастающее качество местных вин. Постепенно росли объемы продаж в северные регионы. А затем случилась Французская революция, которая нанесла большой урон региону в целом и виноделию в частности. Десять лет – с 1789-го по 1799-й – продолжались жестокие столкновения в долине Луары, чернь разоряла замки и все более-менее зажиточные хозяйства. Помимо прямого ущерба от военных действий, начался ажиотаж из-за нехватки вин, что привело к массовому производству напитков очень низкого качества. Вернуться на прежний высокий уровень виноделия смогли лишь с развитием новых транспортных средств, особенно железной дороги. Ведь одновременно с прогрессом начала возрастать конкуренция с южными регионами. И качество вин заметно выросло. Но в XIX веке из-за нашествия филлоксеры пришлось уничтожить большую часть виноградников. Лишь после завершения эпидемии стало возможным вновь вернуться к производству вин наивысшего качества. И в 1936 году в регионе начали появляться первые АОС.

Долина Луары – регион очень разнообразный по сортам винограда и специализируется в основном на производстве белых вин. Климат региона неоднозначен: с запада он океанический, так как расположен вблизи Атлантического океана. По мере продвижения на восток становится континентальным. Осень и зима достаточно мягкие, а весна и лето теплые, но влажные. Среднегодовая температура – около +12° С. Такие условия способствуют большому разнообразию вин, особенно сладких.

В долине Луары уникальные почвы: вблизи океана они сланцевые, в середине течения реки песчаные, а в конце в них преобладают мел и известняк.

### **Сорта винограда долины Луары**

– Белые сорта: «совиньон-блан» (sauvignon blanc), «шенен-блан» (chenin blanc), «шардоне» (chardonnay), «мюскаде» (muscadet), или «мелон-де-бургонь» (melon de bourgogne), «шассла» (chasselas), «фоль-бланш» (folle blanche), «пино-блан» (pinot blanc).

– Красные сорта: «каберне-совиньон» (cabernet sauvignon), «каберне-фран» (cabernet franc), «мальбек» (malbec), «пино-нуар» (pinot noir), «гролло» (grolleau).

В Долине Луары нет широкой классификации по качеству. Все производство вина сосредоточено в четырех больших субрегионах: Пеи-Нанте (Pays Nantais) (район Нанта),

Анжу-Сомюр (Anjou-Saumur), Турень (Touraine), Пуьи-Сюр-Луар (Pouilly-sur-Loire) и Сансер (Sancerre). Большинство вин, производимых здесь, классифицируют статусом АОС.

### **Пеи-Нанте (Pays Nantais) (район Нанта)**

Пеи-Нанте расположен практически на побережье Атлантического океана. Это самый западный субрегион. Почвы здесь скалистые и песчаные. Несмотря на близость океана, климат достаточно умеренный – мягкий и влажный. Тем не менее зима может быть суровой с весенними заморозками. Лето и осень теплые, но иногда дождливые. Регион ориентирован на производство белых вин, и главенствующий сорт здесь – «мюскаде» (muscadet, melon de bourgogne). В конце XIX века в долине Луары случилась очень суровая зима, уничтожившая большую часть лоз. «Мюскаде» в тот год стал спасением для местных виноделов, давая отличные по качеству вина. Он морозоустойчив, хорошо приспособлен к влажному климату и сам по себе ранний. Его собирают до конца сентября.

Субрегион Пеи-Нанте разделен на апелласьяны. Их немного, и они достойны внимания.

**АОС Muscadet (Мюскаде)** – статус был присвоен 23 сентября 1937 года. Средний объем производства – около 650 000 гл вина для всех виноградников наименования «мюскаде», и 215 000 гл приходится на общее наименование. Для общего наименования урожайность составляет 65 гл/га.

**АОС Muscadet de Coteaux de La Loire (Мюскаде де Кото де ля Луар)** – статус был присвоен 14 ноября 1936 года. Объем сравнительно небольшой – 12 000 гл вина. Виноградники располагаются в регионе Ансени (Ancenis) на двух берегах Луары, вверх по течению от города Нанта. Здесь используется сорт «мюскаде» (melon de bourgogne) с урожайностью 55 гл/га. Вина, производящиеся здесь, более структурные, с ярким минеральным ароматом.

**АОС Muscadet Sevre-et-Maine (Мюскаде Севр-э-Мен)** – статус был присвоен 14 ноября 1936 года. Виноградник объединяет около 23 коммун. Все они расположены на юго-востоке от Нанта. Название произошло от двух рек – Петит-Мен и Севр-Нантез, которые пересекают территорию виноградника. Годовой объем производства – 415 000 гл. Вина здесь с достаточно высоким потенциалом к хранению, но все зависит от коммуны.

**АОС Muscadet Cotes de Grandlieu (Мюскаде Кот де Гранлье)** – статус был присвоен 29 декабря 1994 года. Сюда входит 19 коммун, и название происходит от озера Гранлье, которое находится вблизи виноградника. Годовой объем производства – 10 000 гл вина. Вина здесь получают с очень ярким цветочным ароматом и с более мягким вкусом.

Помимо вин высшего качества категории АОС, в Пеи-Нанте есть вина AOVDQS – Appellation d'Origine Vin Delimite de Qualite Superieur – делимитированные<sup>11</sup> вина высшего качества. Доля таких французских вин самая малочисленная – их не более 1% от общего производства.

**AOVDQS Gros Plant du Pays Nantais (Гро-План дю Пеи-Нанте)** – статус был присвоен 26 ноября 1954 года. Территория охватывает виноградники от города Ансени до Порника, который находится практически около океана. Годовое производство – около 100 000 гл вина. Почва преимущественно состоит из слюды, сланца. Урожайность здесь больше 70 гл/га. Основным сортом является «фоль-бланш» (folle blanche). Вина получают с фруктово-цветочным ароматом, во вкусе легкие, фруктовые, а выдержанные на осадке имеют свежесть и небольшую игристость.

**AOVDQS Coteaux d'Ancenis (Кото д'Ансени)** – статус присвоен 27 августа 1973 года. Территория виноградника раскинулась по обе стороны Луары на востоке от Нанта. В состав входит порядка 12 коммун. Климат здесь океанический, но умеренный. Годовое производство составляет около 11 тысяч гл. В отличие от других регионов, здесь производят разные по цвету

---

<sup>11</sup> Делимитированные вина – вина, которым приходится каждый год доказывать свое высокое качество специальной комиссией.

вина: красные, розовые, белые. Для производства красных и розовых используют «гаме-нуар», «каберне-фран», «каберне-совиньон». Белые полусухие вина готовят из «шенен-блан», «мальвазии» (этот сорт еще называют «пино-гри»). Урожайность для красных вин ограничена 60 гл/га, а для белых – 65 гл/га. Красные и розовые вина достаточно легкие, с фруктово-ягодным ароматом. Белые могут быть легкими и подаваться на аперитив, а из сорта «мальвазия» подходят и к десерту.

**AOVDQS Fiefs Vendéens (Фьеф Вандеен)** – статус был присвоен 24 октября 1984 года. Виноградник объединяет несколько наименований: Марей, Брем-сюр-Мер, Викс, Писсот. Годовой объем производства – 23 тысячи гл вин, различных по цвету. В регионе Марей преобладают сорта «гаме», «пино-нуар», «каберне-фран», «негрет»<sup>12</sup>. В регионе Брем-сюр-Мер производят в основном белые вина из сортов «шенен-блан» и «гролло», в их аромате присутствует легкий аромат яблок. Виноградники Викс и Писсот изготавливают всю гамму вин по цвету из сортов, которые используются в других регионах Пеи-Нанте, но здесь также может присутствовать и «совиньон-блан».

### **Технология «Сюр Ли»**

Долгое время вина из сорта «мюскаде» считались самыми простыми из всех французских вин. За территорию долины Луары они практически не выходили. Но в 1970-х годах все изменилось: белое легкое вино с фруктовым, свежим ароматом стало приобретать популярность во Франции, а затем и за ее пределами. Сегодня мюскаде любят и уважают, особенно оно ценится за особый способ производства – «Сюр Ли» (Sur Lie). Это технология, при которой после ферментации вина не осветляют, а в течение четырех-пяти месяцев выдерживают на дрожжевом осадке. При такой выдержке происходит автолиз (саморастворение) дрожжей, благодаря чему выделяются особые ароматы и приобретаются новые вкусовые качества, вино становится более мягким. У этой процедуры к тому же высокая раскисляющая способность, что позволяет сохранять вина с наименьшим добавлением диоксида серы. «Сюр Ли» – обычная технология для региона Нанта. С 1977 года к винам наименований Гро-Пплан дю Пеи-Нанте и Мюскаде (всех наименований) применяется технология «Сюр Ли» (Sur Lie). Такой способ выдержки появился из-за обычая виноградарей оставлять бочку с лучшим вином для празднования семейных событий. Вино хранилось без переливания, то есть без отделения осадка. И виноградары заметили, что оно становилось более свежим и структурированным в аромате. Так и появилось мюскаде «Сюр Ли».

### **Анжу-Сомюр (Anjou-Saumur)**

Виноградники в Анжу буквально уходят своими корнями в далекий XII век. Именно тогда вино, производимое в этом регионе, стало популярным. Основной сорт в Анжу-Сомюре – «шенен-блан», известный также как «пино де ла луар» или «фраи-блан».

Виноградники в Анжу располагаются в основном на левом берегу Луары, между городами Анжер и Сомюр. Местность здесь холмистая, не позволяющая западным ветрам проникнуть на виноградники. Почва разнообразна: сланец, глина, каменистые склоны, встречается темная почва, которая хорошо удерживает тепло и помогает равномерному вызреванию винограда. Ближе к Сомюру в почве встречаются мел, туф (легкая сцементированная пористая горная порода), галечник, гравий. Климат здесь довольно мягкий – чувствуется влияние Атлантического океана, хотя в апелласьоне Савеньер (Savennieres) часто бывают заморозки. Вина, производимые в Анжу, очень разнообразны: белые, красные, розовые и игристые. По содержанию сахара – от сухих до концентрированно сладких, для которых используют виноград,

<sup>12</sup> «Негрет» — сорт, дающий окрашенное вино, но со слабой кислотностью. В основном используется на юго-западе Франции, вокруг города Фронтон (Fronton). Сорт достаточно редкий, и в красных винах Côtes du Frontonnais по законодательству его содержание должно быть не менее 70%. Вина хорошо пьются в молодом виде.

пораженный ботритисом (благородной плесенью). Большая часть экспорта анжуйских вин, как и в Средние века, приходится на Великобританию.

**АОС Anjou (Анжу)** – статус был присвоен 31 декабря 1957 года. Территория этого наименования обширна, она объединяет в себе многочисленные субрегиональные и местные АОС. Годовое производство красных вин под наименованием Анжу составляет более 65 000 гл, белых – 32 000 гл, игристых – 3500 гл. Урожайность составляет 60 гл/га. Сорта винограда разнообразны. Красные: «каберне-фран», «каберне-совиньон», «пино д'онис», «гаме» («анжугаме»). Белые сорта: «шенен-блан» – минимум 80%, «совиньон-блан», «шардоне». Красные вина получают достаточно фруктовыми, с ароматом красных фруктов и цветов. Вкус свежий, танины мягкие. Хорошо подходят к тушеным овощам, колбасам и белому мясу. Белые вина имеют яркий аромат сладости, в котором различимы тона меда, персиков, цветочные ноты. Вкус тонкий и бархатистый. Белые вина отлично сочетаются с морепродуктами, а также очень подходят к жареной рыбе. Потенциал хранения у вин Анжу невелик. Свои лучшие качества они раскрывают в возрасте двух – трех лет. Но встречаются и молодые вина, которые производят специально для употребления в более раннем возрасте.

**АОС Anjou-Villages (Анжу-Виляж)** – статус был присвоен 14 октября 1987 года. Площадь виноградника – 167 га. Территория этого наименования включает несколько отборных участков, которые закреплены за наименованием АОС Anjou. Сюда входят земли, выгодно расположенные, которые способствуют быстрому созреванию винограда. Урожайность составляет 55 гл/га, что позволяет производить более 7000 гл вина в год. Здесь производят только красные вина из сортов «каберне-фран» и «каберне-совиньон». Они получают насыщенными, с тонким ароматом фруктов, черных ягод и древесным оттенком. Во вкусе – полнотелые и мясистые. Вина прекрасно сочетаются с мясом, как тушеным, так и жареным. Потенциал хранения хороший: проявляют себя вина после четырех – шести лет выдержки.

**АОС Anjou-Villages Brissac (Анжу-Виляж Бриссак)** – статус был присвоен 17 февраля 1998 года. Площадь виноградников – около 95 га. Эта категория по территориальности закреплена за наименованием АОС Anjou-Villages. Сюда входит несколько отборных участков, которые производят традиционные вина с большим потенциалом хранения. Годовой объем – более 4000 гл. Урожайность снижена до 50 гл/га. Здесь используют красные сорта «каберне». На этой территории особенно строгий контроль за продукцией на каждой стадии производства. Разливать вина разрешено только после 1 сентября, следующего за годом сбора урожая. Вина под наименованием Анжу-Виляж Бриссак имеют тонкий аромат черных ягод, который переходит в тона выделанной кожи. Вкус насыщенный, мощный, терпкий, но утонченный. Они хорошо сочетаются с мясом, особенно с жареной уткой. Потенциал хранения достаточно велик и может достигать до 20 лет.

### **Розовые вина Анжу-Сомюра**

Легкие розовые вина производят виноградники четырех наименований Анжу-Сомюра.

1. **АОС Cabernet d'Anjou (Каберне д'Анжу)** – статус был присвоен 14 ноября 1936 года. Площадь виноградников – более 5300 га. Годовой объем производства – более 350 000 гл. Урожайность – 55 гл/га. Для производства розового вина используются сорта «каберне». В винах Каберне д'Анжу содержится минимум 10 г/л остаточного сахара, но вина в зависимости от года могут быть и полусладкими.

2. **АОС Cabernet de Saumur (Каберне де Сомюр)** – статус был присвоен 9 мая 1964 года. Территория виноградников совпадает с территорией виноградников АОС Saumur (Сомюр). Площадь – около 80 га. Годовой объем производства – более 4600 гл. Урожайность для вин одна из самых высоких – 75 гл/га. Для производства вина используют сорта «каберне». Вина Каберне де Сомюр в основном сухие, но встречаются и полусухие, с содержанием остаточного сахара не более 10 г/л.

3. **AOC Rose d'Anjou (Розе д'Анжу)** – статус был присвоен 14 ноября 1936 года. Виноградники наименования Каберне д'Анжу и Розе д'Анжу соприкасаются с наименованием Анжу. Площадь посадок – более 2300 га. Годовой объем производства – более 150 000 гл. Урожайность равна 60 гл/га. Для производства вина, помимо сортов «каберне», используют «гролло» (самые большие посадки в мире), «пино д'онис», «гаме» и «кот» («мальбек»). Содержание остаточного сахара – минимум 7 г/л, но не более 20 г/л.

4. **AOC Rose de Loire (Розе де Луар)** – статус был присвоен 4 сентября 1974 года. Такое наименование может носить любой виноградник под наименованиями Анжу и Турень, но только если соблюдаются правила для определенной зоны. Большая часть находится на территории Анжу. Площадь виноградников составляет 1100 га. Годовой объем производства – более 61 000 гл. Урожайность – 60 гл/га. Сорта винограда используют те же, что и при производстве вин категории Розе д'Анжу. Под этим наименованием производят сухие розовые вина.

Вина всех четырех перечисленных наименований имеют розовый цвет, который в зависимости от зоны производства может варьироваться от прозрачного бледно-розового до цвета малины с различными оттенками. Аромат у вин яркий с тонами малины, земляники, могут быть слышны нюансы мяты и специй. Вкус легкий, нежный, освежающий, что делает вина прекрасным аперитивом. Вина идеально сочетаются с ягодами, фруктами, дыней, завернутой в хамон. Могут подчеркнуть аромат экзотических блюд, сглаживая их, возможно, острый вкус специй. Хорошо сочетаются с выпечкой, особенно с ягодной начинкой. Сухие вина прекрасны с зелеными салатами, белым мясом и рыбой на гриле. Вина не имеют потенциала к длительной выдержке, лучше всего они раскрываются в молодом виде.

#### **Сладкие вина Анжу-Сомюра**

Среди производителей сладких вин здесь выделяют два апелласьона, которые выпускают исключительные, особенные сладкие вина. О них расскажем первыми.

**AOC Bonnezeaux (Бонзо)** – статус был присвоен 6 ноября 1951 года. Площадь виноградников – около 90 га. Годовой объем производства составляет около 1700 гл. Южное расположение виноградников на правом берегу реки Лейон и особые почвы с содержанием кварца и сланца благоприятно влияют на раннее созревание винограда. Вина производятся исключительно из сорта «шенен-блан» (здесь он носит название *pineau de la loire*). Жан Бовин (Jean Boivin) стал использовать ягоды, которые поражены ботритисом. Он заметил, что климатические условия прекрасно подходят для образования благородной плесени. Вина могут производиться и из обычного, непораженного винограда, но они всегда сладкие.

**AOC Quarts de Chaume (Кар де Шом)** – статус был присвоен 10 августа 1954 года. Площадь посадок – около 40 га. Годовой объем производства – 600 гл. Этот апелласьон дает одни из самых лучших сладких вин на территории долины Луары. Холмистое расположение на сланцевых почвах, а также в узкой части долины реки Лейон создает здесь особый микроклимат с частыми утренними туманами. Как раз эта влажность на виноградниках и способствует развитию благородной плесени – *botrytis cinerea*.

На этих виноградниках исключительно вручную собирают перезрелые ягоды, а также ягоды, пораженные ботритисом. Каждый участок, попадающий под один из упомянутых выше статусов, строго контролируют. Здесь культивируют только один сорт – «шенен-блан» («пино де ла луар»), урожайность которого составляет 25 гл/га. Цвет вин из него получается насыщенным, золотистым, янтарным. Аромат очень яркий, в нем переплетаются ноты фруктов, засахаренных цитрусов, а после 10-летней и более выдержки – тона меда, воска. Во вкусе высокая концентрация сладости. Такие вина идеально сочетаются с десертами и очень необычно гармонируют с фуа-гра, с сыром рокфор и блюдами со специями. Пик идеальной зрелости вин из этих апелласьонов наступает после 10 лет выдержки, а если вино было произведено в удачный год – то и более.

**АОС Coteaux du Layon (Кото дю Лейон)** – статус был присвоен 18 февраля 1950 года. Развитие апелласьяна принято отсчитывать от 1579 года, когда в хрониках впервые упоминаются виноградники, расположенные на берегах реки Лейон. Популярность к местным винам пришла благодаря голландским торговцам и высокому проценту алкоголя, который равнялся 17% и позволял сохранить вино во время морского путешествия. Вина нравились голландцам, были высокого качества, но стоили недорого, что помогало торговцам выдерживать налоговое бремя. В документах XVIII века уже встречаются упоминания ботритизированного винограда и тщательной сортировки урожая для вин региона.

Апелласьян Кото дю Лейон простирается по всему побережью реки Лейон. Вина этой категории могут попадать под большое наименование Coteaux du Layon, а могут быть «коммунальными», то есть произведенными в одной из 27 коммун наименования. Название коммуны при этом выносится на этикетку. Из этих 27 особняком стоят семь коммун, производящих наиболее качественные вина: Болье-сюр-Лейон (Beaulieu-sur-Layon), Шом (Chaume), Фей-д'Анжу (Faye d'Anjou), Рошфор-сюр-Луар (Rocheft-sur-Loire), Сент-Обен-де-Люине (Saint-Aubin-de Luynes), Рабле-сюр-Лейон (Rabelais-sur-Layon), Сент-Ламбер-дю-Лате (Saint-Lambert-du-Lata). Общая площадь виноградников АОС Кото дю Лейон – более 1400 га, коммунальные владения занимают 250 га.

Некоторые участки апелласьяна расположены на холмах и получают максимальное количество солнечных лучей. За счет этого виноград быстрее вызревает и накапливает сахар. Годовой объем производства – более 40 000 гл, коммунальные владения производят более 5000 гл. Урожайность здесь невысокая – 35 гл/га и 30 гл/га соответственно. Собирают виноград только вручную, тщательно сортируя пораженные ботритисом и просто перезрелые ягоды. Сорт винограда один – «шенен-блан» («пино де ла луар»).

Вина получают достаточно насыщенными по цвету и вкусу. Они похожи на вина из Бонзо и Кар де Шом, сочетание с едой идентичное. Раньше в Кото дю Лейон производили очень сладкие вина, концентрированные, сейчас большинство виноделов ищут оптимальный баланс между сладостью и кислотностью. Употреблять вина из Кото дю Лейон рекомендуется после пяти лет выдержки. Коммунальные же могут похвастаться и более продолжительным потенциалом хранения.

#### **Сухие вина Анжу-Сомюра**

**АОС Savennieres (Савеньер)** – статус был присвоен 8 декабря 1952 года. Этот апелласьян выпускает великолепные, божественные белые вина. Здесь выделяют три наиболее яркие коммуны, которые производят белые сухие вина: Савеньер (Savennieres), Бушмен (Bouchemaine), Поссоньер (Possonniere). В данной местности выделяются два виноградника: Рош-о-Муан (АОС Roche-aux-Moines) и Куле-де-Серран (АОС Coulee-de-Serrant).

Вина в этом апелласьяне начали производить еще в римскую эпоху. После римлян винодельческие традиции сохраняли крупные аббатства, дворянство, а в XIX веке – анжуйская буржуазия. У местных виноградников очень благоприятное расположение – открытые склоны, скалистые выступы. Почвы состоят из сланца, песчаника, местами встречаются вулканические породы. Дожди здесь бывают, но обильные осадки Савеньер обходят стороной. Эти факторы позволяют производить великолепные сухие белые вина. Урожайность для производства сухого вина не более 50 гл/га, для полусухих и полусладких – 40 гл/га. Здесь используется только один сорт винограда – «шенен-блан» («пино де ла луар»). Собирают ягоды вручную, тщательно отсортировывая наиболее зрелые и пораженные ботритисом. Здесь жесткий поучастковый контроль производства. В результате получают вина, насыщенные по цвету, с интенсивным ароматом, с тонами цитрусовых, минеральными нотами. Вкус обволакивающий, иногда с горчинкой в послевкусии. Поскольку вина достаточно интенсивные, их можно подавать к морским и речным продуктам. Также хороши в сочетании с тушеным мясом, блю-

дами с пряностями. Минимальный срок выдержки – пять лет, но для хороших миллезимов это не предел.

**АОС Cremant de Loire (Креман де Луар)** – статус был присвоен 17 октября 1975 года. В эту классификацию попадают территории Анжу, Сомюр и Турень, но большая часть креман производится в Сомюре. Площадь виноградников – более 1500 га, благодаря чему креман производят в различных климатических условиях, а также на разнообразных почвах и с использованием многих сортов винограда. Разрешены сорта «шенен-блан», «шардоне», «каберне-фран», «каберне-совиньон», «пино д’онис», «пино-нуар», «гаме», «гролло». Чаще всего купаж происходит с большим процентом традиционных сортов. Урожай собирают только вручную. При отжиме из 150 кг винограда должно получаться 100 л сока. Выдерживают согласно законодательству не менее 12 месяцев. Весь процесс производства полностью совпадает с производством шампанского. Креман де луар может быть белого и розового цвета, с различным содержанием сахара – чаще всего это брют и полусухие вина. Идеально подходят для аперитива, хорошо сочетаются с морепродуктами. Всю гамму вкуса и аромата напитков раскрывает после года, когда поступает в продажу. Потенциал выдержки небольшой – два-три года, так что лучше выпивать его, пока он молодой. Креман – это отличная альтернатива шампанским винам.

**АОС Saumur (Сомюр)** – статус был присвоен 31 декабря 1957 года. Территория данного наименования охватывает 28 коммун, производящих преимущественно красные вина. Площадь виноградников для красного вина – более 750 га, для белого – более 400 га. Климат в большей степени океанический, хотя на наиболее удаленных от океана участках континентальный климат. Здесь ежегодно производится более 40 000 гл красного вина, белого – вполувину меньше. Самый распространенный красный сорт винограда – «каберне-фран», далее – «каберне-совиньон». Из белых сортов – «шенен-блан» (минимум 80%), а также «шардоне» и «совиньон-блан». Красные вина – яркие, рубиновые по цвету, с ароматом красных ягод, джемовыми нотами, цветочными. Вкус у вин из «каберне-фран» мягкий, с приятными легкими танинами. Хотя во вкусе можно почувствовать специи, древесные ноты и кожу. Хорошо сочетаются с мясными блюдами и с сырами. Эти вина лучше употреблять в течение первых пяти лет, хотя встречаются наиболее концентрированные из них, которые достойны и 10 лет выдержки.

**АОС Saumur Champigny (Сомюр Шампини)** – наименование присвоено 31 декабря 1957 года. Приписка «Шампини» добавляется только самым известным красным винам, которые были произведены в определенных коммунах рядом с городом Сомюр. Площадь виноградников совпадает с территорией Сомюра – 1500 га. Само наименование, по предположениям, происходит от латинских слов *campus igni*, что в переводе означает «огненное поле». Название оправдывает себя: лето в этой зоне, несмотря на умеренный океанический климат, очень жаркое. Виноградники расположены на вершинах песчаных холмов. Основной сорт – «каберне-фран», но встречается и «каберне-совиньон». Ароматы у вин сложные, с фруктовым оттенком, пряностями и немного копченые. По вкусу – насыщенные, но с мягкими, бархатистыми танинами, с приятным послевкусием. Сочетаются с мясными блюдами, как жареными, так и тушеными. Чаще всего вина употребляются в молодом виде, но весь потенциал вкуса и аромата раскрывается после пяти и более лет выдержки.

**АОС Saumur Puy-Notre-Dame (Сомюр Пюи-Нотр-Дам)** – статус был присвоен 29 мая 2008 года. Апелласьон молодой и назван по одноименному городу, который находится в 20 км от Сомюра. Он объединяет 17 коммун, которые обладают отличным терруаром и производят вина с большим потенциалом хранения. Здесь с особой тщательностью следят за почвой: землю обрабатывают, засеивают травой, проводят жесткий поучастковый контроль с июля по сентябрь. Виноградники разбиты в основном на высоте около 80 м над уровнем моря. Благодаря этому они защищены от весенних заморозков, что позволяет добиться хорошей зрелости сорта «каберне-фран», который является здесь основным. Собирают урожай в октябре, когда

концентрация зрелости в ягодах самая оптимальная для вин длительной выдержки. Огромные подвалы позволяют выдерживать вина очень долго. Так, самые молодые из них поступают в продажу только после 1 июня следующего за урожаем года. Вина Сомюр Пюи-Нотр-Дам одни из самых насыщенных красных вин, у них долгое послевкусие и хороший баланс танинов. В аромате присутствуют тона красных и черных фруктов. Вина подходят к мясным блюдам, как жареным, так и тушеным. Они хороши в молодом возрасте, но вся гамма раскрывается после 7—10 лет выдержки.

В АОС Saumur (Сомюр) производят и игристые вина. Здесь для этого благоприятные почвы – белый песчаник и сланцевые породы. Вторая ферментация проходит в бутылке, выдерживают вина не менее девяти месяцев. Сорта винограда используют самые разнообразные, но акцентируют внимание на традиционных. В основном здесь производят белые игристые вина и лишь немного розовых – не более 10%.

### **Турень (Touraine)**

Район Турень располагается на востоке от Атлантического океана. Все виноградники и зона наименования получили свое название от города Тур, вокруг которого они расположены. История виноделия в Турени началась с 372 года, когда некий бывший солдат Мартин основал аббатство Мармутье, где начал возделывать виноград и создавать восхитительные вина. Впоследствии за свои выдающиеся заслуги солдат, ставший епископом города Тур, был причислен к лику святых, стал именоваться святым Мартином и почитаться как покровитель вина и виноделов Франции. Местные вина получили широкую известность и особое признание в XIX веке. Они прельщали своей изысканностью, невысокой ценой и превосходным качеством. Географическое положение – главное преимущество этой винодельческой зоны. Местные реки питали виноградники и служили для быстрого транспортного сообщения. Климат, который на западе был более морским под влиянием океана, здесь, по направлению к востоку, становится континентальным. В Турени большое разнообразие почв – от твердой глины до ракушечникового песка. Все эти факторы позволяют получать на территории региона разнообразные по качеству вина. Однако после Второй мировой войны большинство виноделов области ориентированы на производство исключительно высококачественных вин. Такие больше всего подходят к блюдам национальной кухни, с которой они отлично сочетаются и дополняют друг друга.

**АОС Touraine (Турень)** – статус был присвоен 24 декабря 1939 года. Территория наименования начинается у границ Анжу и простирается до Солони, где происходит слияние реки Луары с ее притоками. Под наименование попадает более 150 коммун. Площадь виноградников насчитывает более 4500 га. Вина производят разные по цвету и содержанию сахара. Годовой объем – более 250 000 гл. Самый популярный красный сорт винограда – «гаме» (более 60% от всего урожая). Также здесь культивируют «каберне-фран», «кот» («мальбек»), «каберне-совиньон», «пино д'онис», «пино-нуар». Из белых сортов винограда самый распространенный – «совиньон-блан» (около 80%), есть еще «шенен-блан» и немного культивируется «шардоне». Урожайность для красных и розовых вин – 60 гл/га, для белых и игристых – 65 гл/га. Вина из «гаме» получаются легкими, с ароматом красных ягод. Если этот сорт смешать с другими, то вина получают структурность и мужественность, но за «гаме» останется его свежесть. Вина из «совиньон-блан» – ароматные, живые, с тонами экзотических фруктов. Из «шенен-блан» здесь производят игристые вина, в которых преобладают тона зеленого яблока и меда. Вообще, вина Турени не расположены к длительной выдержке. Большая их часть проявляет свои лучшие качества уже после двух лет, более терпкие красные – после трех-четырех лет.

**АОС St-Nicolas-de-Bourgueil (Сен-Николя-де-Бургей)** – статус был присвоен 31 июля 1937 года. Площадь виноградников – более 1100 га. Культивирование лозы в этой местности известно с римской эпохи, но бурное развитие виноградников началось с основания аббатства Бургей в 900 году. В 1152 году здесь появился сорт винограда «бретон» («каберне-фран»). Его появлению способствовал политический союз провинций Анжу и Аквитания. Виноград-

ники произрастают на террасе, почвы которой состоят из гравия и песка. Климат влажный, так как виноградники выходят к Луаре, которая здесь сливается с рекой Вьенн. Здесь производят красные вина – более 60 000 гл в год. Из них 2% приходится на розовое вино. Основным сортом считается «каберне-фран», но разрешается добавлять к нему «каберне-совиньон» (не более 10%). Правда, такая смесь встречается редко, вина в основном моносепажные<sup>13</sup>. Вина, которые здесь производят, обладают ароматом красных ягод. В зависимости от почвы происходит эволюция тонов в аромат кожи и подлеска. Во вкусе могут быть мягкими и легкими, а также насыщенными и сочными, но все они довольно сдержанные и с мягкими танинами, хотя возможна повышенная кислотность. Сервировка вин данного наименования отличается от обычной: температура подачи для молодых вин – +14° С, для более строгих – +17° С. Гастрономическое сопровождение может быть самым разнообразным: от белого мяса, рыбы под красным соусом до более сложных рагу из зайца, антрекота под винным соусом. Вина с гравийных почв быстро зреют, в то время как вина с белого песчаника требуют 5—10 лет выдержки.

**АОС Bourgueil (Бургей)** – статус был присвоен 31 июля 1937 года. Территория виноградника расположена на правом берегу Луары и включает в себя семь коммун. Вина этого наименования похожи на вина из АОС Сен-Николя-де-Бургей, но созревают они немного раньше – два-четыре года.

**АОС Chinon (Шинон)** – статус был присвоен 31 июля 1937 года. Территория виноградника покрывает 18 коммун, которые расположены на двух берегах реки Вьенн. Площадь виноградников занимает 2400 га. Замок Шинон, который возвышается над ними, был резиденцией многих герцогов и королей. Так, в 1429 году Карл VII принимал здесь Жанну д'Арк, которая пришла убедить его завоевать французскую корону. Почвы в данном регионе достаточно разнообразны: на берегах гравий и песок, известняк, а также огнеупорная глина. Слияние рек делает климат достаточно мягким. Здесь производят различные по цвету вина, но 90% из них приходится на красные, а 10% распределяется между белыми и розовыми. Красные производят из «каберне-фран» («бретон»), а белые – из «шенен-блан» («пино де ла луар»). Красные вина получаются различными, в зависимости от почв. Цвет варьируется от вишневого до насыщенного фиолетового, который с годами переходит в оттенки коричневого. В аромате – красные ягоды, а вкус легкий и утонченный. Белое вино шинон очень высоко ценится, так как встретить его очень сложно. Здесь его называют «шелковое вино». Вина данного региона достигают своей зрелости от двух до пяти лет, но некоторые могут храниться и 10—20 лет.

**АОС Touraine Azay-le-Rideau (Турень Азе-ле-Ридо)** – статус был присвоен 14 декабря 1939 года белым и красным винам, а в 1976 году статус получили и розовые. Площадь виноградников достаточно мала – всего 60 га. Их разбивали еще римляне. На месте римской крепости позже был построен замок Азе-ле-Ридо, где принимали королей и обязательно подавали вино с местных виноградников. Почва региона состоит из песка, известняка, а также из огнеупорной глины. Климат достаточно мягкий, что помогает в лучшие годы производить полусладкие вина. Здесь выпускают в основном розовые и белые вина. Годовой объем невелик – 1800 гл, из которых 60% приходится на розовые вина из сорта «гролло». Кроме того, розовые вина могут состоять из смеси с «гаме», «кот» («мальбек») или «каберне-фран». Белые вина изготовлены из стопроцентного «шенен-блан», иногда они получаются полусухими. Розовые вина по цвету светлые, с ароматом смородины и вишни. Белые почти прозрачны и имеют минеральные нотки, а также тона экзотических фруктов. Употребляются розовые вина в молодом виде, а белые имеют потенциал хранения до 10 лет.

**АОС Touraine Mesland (Турень Мелан)** – статус был присвоен 24 декабря 1939 года. Виноградник этого наименования расположен на правом берегу Луары, напротив замка Шомон, в международной заповедной парковой зоне. Площадь виноградников – 90 га. Мелан –

<sup>13</sup> Моносепажные вина – вина, произведенные на основе одного сорта винограда.

первый виноградник, который был заложен монахами аббатства Мармутье. Здесь в 1838 году вывели сорт «гаме», который впоследствии распространился и практически вытеснил местный сорт «кот» («мальбек»). Почва богата кремнием, что очень хорошо для производства красных вин. Почва из глины отлично подходит для белых. Годовой объем производства вина – немногим более 4000 гл, из которых 60% приходится на красные, 15% – на белые и 20% – на розовые вина. Для производства красных вин используют смесь сортов «гаме», «каберне-фран» и «кот». Белые вина производятся из сорта «шенен-блан», иногда к нему добавляют «совиньон-блан» и «шардоне». Красные вина имеют глубокий рубиновый цвет, аромат малины и смородины. Белые вина – ярко соломенные, аромат которых эволюционирует от цветочных в минеральные тона, с нюансами липы. Красные вина во вкусе имеют мягкие танины, а розовые и белые – свежие. Вина обладают хорошим потенциалом к хранению, раскрываются после пяти лет выдержки.

**АОС Vouvray (Вувре)** – статус был присвоен 8 декабря 1936 года. Территория виноградников простирается до восточных границ города Тур. Площадь – 2000 га. Развитие виноградарства в регионе приписывают упомянутому ранее святому Мартину, который основал аббатство Мармутье и, согласно легенде, ввел в практику способ подрезки, который и сейчас применяют виноделы. Местные почвы благоприятны для производства белого вина (например, великолепное сухое вувре), а красные здесь не производят вовсе. Солнечная осень способствует получению сладкого вина. В зависимости от года виноград может быть поражен ботритисом. Годовой объем производства – более 120 000 гл, из которых 65% приходится на игристые вина и 35% – на производство тихих вин. Для производства используется сорт «шенен-блан». Вина этого наименования имеют блестящий яркий цвет. Аромат у вин достаточно яркий, в нем могут встречаться тона меда и засахаренных фруктов. В зависимости от уровня сладости вкус у них полный и нежный, даже сладкие вина очень свежие. Вина Вувре хорошо расположены к длительному хранению – в течение 10 и более лет.

**АОС Valençay (Валансе)** – статус был присвоен 17 марта 2004 года. Территория наименования охватывает 2400 га. Виноградник расположен на севере департамента Эндр. Под производство вина задействовано всего 150 га. Первые упоминания местных виноградников датируются 965 годом. Считалось, что делать вино здесь начали монахи, так как на территории наименования находится три монастыря. Талейрану, министру иностранных дел Наполеона, удалось сделать вино Валансе популярным, именно оно подавалось к роскошным обедам в одноименном замке. Талейрану принадлежал виноградник Лё Кло дю Шато, который располагался рядом с замком. Этот участок был восстановлен виноделами в 1994 году. Климат варьируется от океанического к континентальному. Почвы двух видов: огнеупорная глина и песчано-суглинистая почва с большим количеством гравия. Для производства красных и розовых вин используют сорта «гаме», «пино-нуар», «кот» («мальбек»), «каберне-фран» и «каберне-совиньон». Для белых – «совиньон-блан» – один или с добавлением сортов «совиньон-розе», «шардоне» и «арбуа-блан». (Лозы «арбуа-блан» дают низкокислотный виноград, используемый некоторыми виноделами для смягчения ординарных вин из «шенен-блан».) Красные вина этого наименования – свежие и тонкие во вкусе. Смешение различных сортов придает винам насыщенность и хорошую структуру, что позволяет им сопровождать мясо, приготовленное на гриле. Белые вина достаточно ароматные и очень хорошо сочетаются с рыбными блюдами и козьим сыром. Розовые вина идеальны для употребления летом. Наиболее структурные из них хорошо сочетаются с мясной нарезкой. Вина данной местности идеально сочетаются с козьим сыром, и во Франции это единственный случай, когда сыр и вино называются одинаково.

### **Центр – Луара**

Название произошло не от того, что вина данного наименования производятся в центре региона Луара, а потому, что это центр Франции. Многие считают: раз это центр, зна-

чит, и качество вин должно быть на мировом уровне. Именно так и происходит – именно здесь выпускают самые известные и прославившие долину Луары вина. Их палитра разнообразна по цвету и содержанию сахара. Из белых сортов винограда первенство завоевал «совиньон-блан», который постепенно вытесняет «шенен-блан». Из красных сортов главенствующая роль у «пино-нуар». Его используют как для производства моносепажных вин, так и смешивают с сортом «гаме». Из него же делают розовые вина. Остальные сорта здесь встречаются редко.

**АОС Reuilly (Рейи)** – статус был присвоен 9 сентября 1937 года для белых вин и 24 августа 1961 года для красных и розовых вин. Виноградник расположен на юго-западе от города Бурж и охватывает департаменты Эндр и Шер. Общая площадь виноградников – более 200 га. Из исторических записей известно, что виноград здесь возделывают с VII века. Именно тогда король Дагобер подарил деревню Рейи и ее виноградники монахам аббатства Сен-Дени. Местные виноделы обеспечивали вином средневековый город Бурж, а также отправляли вина по реке Шер в направлении Луары, и далее во Фландрию и Англию. В 1365 году герцог де Берри, сын короля Франции, издал указ о торговле вином из Рейи. Этот указ также законодательно утвердил точные сроки сбора винограда, некоторые аспекты производства, а также право на взимание налогов на продажу вина. В XIX веке во время нашествия филлоксеры виноградники сильно пострадали, что повлекло за собой появление профсоюзов, которые должны были защищать права виноделов. Лишь в 1980-е годы начался новый период развития виноградников Рейи. Виноград растет на небольших склонах, почва которых состоит из мергеля. Климат здесь умеренно континентальный. Среднегодовая температура варьируется от  $-1^{\circ}\text{C}$  зимой до  $+26^{\circ}\text{C}$  летом. Существует риск весенних заморозков, но случаются они нечасто. Годовой объем производства вина – чуть более 10 000 гл. Белые вина составляют больше половины от общего объема. Для производства красных используют сорт «пино-нуар», для розовых – «пино-гри» и «пино-нуар», для белых – «совиньон-блан». Красные вина получаются полнотелыми во вкусе и аромате, они обладают фруктовым ароматом. Потенциал хранения – не более пяти лет, но, как правило, вина данного наименования выпиваются быстрее. Белые вина – фруктовые, освежающие с цветочными тонами. Розовые из сорта «пино-гри» – достаточно нежные и великолепно подходят к неострой японской кухне. Белые и розовые вина не хранятся дольше трех лет: чтобы получить максимальное удовольствие, надо выпивать их молодыми.

**АОС Quincy (Кэнси)** – статус был присвоен 6 августа 1936 года. Территория наименования Кэнси простирается на коммуны Кэнси и Бринэ, в основном на левом берегу реки Шер. Площадь виноградников – около 220 га. Считается, что кельтские племена, жившие здесь в начале нашей эры, стали первыми виноградарями в регионе. Так, битуриги-кубы, жители города Аварик (сейчас это Бурж), уже возделывали на этой территории виноградники и передали свои знания людям из региона Бордо, которых тогда звали битуриги-вибиски. Почва здесь песчаная с вкраплениями гравия и слоем из известняка. Климат умеренно континентальный. Годовой объем производства вина – более 12 000 гл. Здесь производят только белые вина из сорта «совиньон-блан». Их аромат имеет цитрусовые оттенки, тона белых цветов. Потенциал вин данного наименования достаточно мал, их желательно употребить в течение трех лет.

**АОС Menetou-Salon (Менету Салон)** – статус был присвоен 23 января 1959 года. Площадь виноградников – около 500 га. Есть 10 коммун, которые могут добавлять к своим названиям наименование АОС Menetou-Salon. Старые писания уверяют, что вино с местных виноградников было самым ценным украшением господского стола суперинтенданта финансов Жака Кера, который приобрел феодальное владение Менету в 1450 году. Виноградники расположены на отложениях Юрского периода, на так называемом киммериджском ярусе. Климат умеренно континентальный. В основном здесь производят белое вино, но есть и немного красного и розового. Белые вина из сорта «совиньон-блан» получаются фруктовыми, пряными

и освежающими, с потенциалом хранения не более трех лет. Красные вина имеют рубиновый цвет, аромат ягод и богатый вкус фруктов. Потенциал хранения – не более пяти лет. Розовые вина – мягкие, питкие, с приятной кислинкой и выпиваются в молодом возрасте.

**АОС Sancerre (Сансер)** – статус был присвоен 14 ноября 1936 года для белых вин, а 25 января 1959 года его получили розовые и красные вина. Виноградник расположен на левом берегу реки Луары. Площадь виноградников достаточно большая – около 3000 га. Первое упоминание о местных виноградниках было найдено в писаниях Григория Турского, которые датируются 582 годом. В XII веке виноградники активно развивались благодаря монахам-августинцам из Сен-Сатюра и графам Сансер. В то время виноделы производили в основном красное вино из сорта «пино-нуар», которое сплавлялось по Луаре. Виноградники региона часто упоминались в королевских хрониках. В XIX веке филлоксера уничтожила посадки «пино-нуар», и площади были вновь засажены, но только сортом «совиньон-блан», который очень хорошо подходит для почвенных и климатических условий. Почвы здесь трех основных типов: белая земля (глина и известняк), щебень и красный крапчатый мрамор (известняк), глинисто-кремниевая почва. Климат умеренно континентальный. Все эти факторы делают вина Сансера неповторимыми. Годовой объем производства составляет около 200 000 гл. Основной объем приходится на производство белого вина из «совиньон-блан». Красные и розовые вина производят из сорта «пино-нуар». Белое вино получается с минеральными и цитрусовыми тонами, а во вкусе – освежающее. Потенциал хранения – чаще всего более трех лет, но встречаются образцы исключительных урожаев, которые могут выдержать и десяток лет. Красные вина достаточно редки сегодня, но они великолепны. Из «пино-нуар» они получаются сочными, с ароматом вишни, черешни, а во вкусе терпкими и долгими в послевкусии. Вина можно употреблять в молодом виде, а особые урожаи раскрываются после 10 и более лет.

**АОС Pouilly-Fume (Пуйи-Фюме)** и **АОС Pouilly-sur-Loire (Пуйи-Сюр-Луар)** – статус был присвоен 31 июля 1937 года. Виноградник расположен на правом берегу реки Луары. Первое упоминание о нем датируется V веком, но наибольшее развитие он получил в XII веке. Им тогда занимались монахи, и даже сегодня близняя к Луаре часть виноградника называется «Монашеская ложа». Когда в 1642 году был открыт канал Бриар, наладились поставки местных вин в Париж. С 1860 года на винограднике начинают возделывать столовый виноград «шасла». После эпидемии филлоксеры в 1929 году были определены границы виноградников данных наименований. Сейчас наименование Пуйи-Фюме производит вина из сорта «совиньон-блан», а Пуйи-Сюр-Луар – из сорта «шасла». Почвы разнообразны, но основа – это мергель с мелкими ракушками, глина, известняковые породы. Климат умеренно континентальный. Годовой объем производства Пуйи-Фюме – около 73 000 гл, тогда как Пуйи-Сюр-Луар – всего немногим более 2000 гл. Вина Пуйи-Фюме имеют аромат грейпфрута, а также тона «оружейного камня», встречающегося в винах, лозы которых произрастают на кремниевых почвах. Вина рекомендуются употреблять в первые несколько лет, но есть образцы, которые превосходны и после 7—10 лет. Хотя сорт «совиньон-блан» не переносит бочку, именно здесь можно встретить виноделов, которые экспериментируют с бочковым брожением или бочковой выдержкой. Тогда вина получаются совершенно другими – «несовиньонистыми». У них теряются свежесть и минеральность, а приобретает маслянистость. Вина Пуйи-Сюр-Луар – легко пьющиеся и хорошо освежающие. Их следует употребить в течение двух лет.

## Бургундия (Bourgogne)

Бургундия – один из самых быстро воспринимаемых на слух регионов после Бордо. Бургундское вино упоминается в книгах и фильмах. А если спросить, что пил самый известный в мире мушкетер, все отвечают: красное бургундское вино. Бургундия – это старинная французская провинция, и, по многим утверждениям, виноделие здесь возникло еще во II веке нашей эры. Административной столицей региона является Дижон, а винодельческой – город Бон (Beaune). До 1477 года Бургундия была самостоятельным государством (и одним из самых влиятельных к тому же), а затем вошла в состав Франции. Уже тогда производимые здесь вина были высокого качества и очень уважаемы при королевском дворе. Сегодня вина в этом регионе считаются неотъемлемой частью повседневной жизни.

Бургундия находится на востоке Франции и достаточно далека от моря. Климат здесь континентальный, виноделие очень зависит от погодных условий. Зима может быть морозной, а лето жарким, что делает уход за лозой трудоемким. В северной части Бургундии виноделие вообще сложное занятие. Иногда винограду не хватает солнечных лучей для полного вызревания. Велика опасность дождей, причем их может быть как очень много, так и, наоборот, слишком мало. К большому счастью, дожди в основном проходят в мае и июне, что позволяет лозам успешно развиваться. Еще один враг виноделов – это град, который за считанные часы может уничтожить большую часть урожая. В некоторые годы, когда виноград не вызревает до конца, правительство разрешает проводить шапталлизацию (подсахаривание сусла). Эта крайняя мера проводится только под строгим контролем администрации и в исключительных случаях. Такая практика началась еще в XVIII веке.

Вина Бургундии очень разнообразны. Здесь одна из самых плотных посадок лоз в мире – около 13 000 на гектар. Но несмотря на это, производительность не такая уж большая. Здесь практически в два раза больше марок вин, чем в Бордо. Так происходит потому, что в Бургундии участки делятся по кадастровой системе и могут принадлежать нескольким владельцам. В Бордо марка вина соответствует определенной территории и принадлежит одному лицу. В Бургундии одно и то же наименование вина могут производить несколько десятков виноделов. И конечно, опыт винодела здесь играет огромную, даже решающую роль в качестве вина. Отличительная черта Бургундии – огромное количество небольших наделов. Они появились во время Великой французской буржуазной революции, когда земли знати и церкви раздавались местным гражданам. Также в этом «виноваты» традиции французского права наследия: участки делились заново при появлении нового поколения, соответственно, с каждым разом становясь все меньше и меньше. Сегодня участок в 10 га считается приличной собственностью. Если он имеет свое название, то официально он называется кло (clos), или, на разговорном языке, клима (climat). Другими словами, это имя определенного участка, которое дали коллективно или частно. Но клима относится не только к имени надела, но и к совокупности всех погодных и природных условий. На этикетке указывают название виноградника, но не пишут, кому он принадлежит. А ведь вино может производиться с молодых лоз, почва может быть бедна или чрезмерно богата, солнце недостаточно освещает участок и так далее. И потребителю порой сложно разобраться в качестве покупаемого вина. Тем более эксперты утверждают, что невозможно найти двух одинаковых виноделов, которые весь процесс производства исполняют идентично.

Виноделие Бургундии не может похвастаться разнообразием культивируемых сортов винограда. Здесь можно встретить несколько белых сортов – «шардоне», «алиготе», «пино-блан» и два красных – «пино-нуар» и «гаме».

В Бургундии есть профессия, которая очень престижна и чаще всего передается по наследству, – негоциант (Negotiantis), переводится как «торговец». Негоциант здесь – это

перекупщик винограда, из которого он впоследствии производит и продает вино. Таких перекупщиков презирают в Бордо, но в Бургундии это престижная работа. Негоцианты играют особую роль в виноделии региона. Иногда очень сложно сделать хорошее вино с маленького участка, если он еще к тому же неблагоприятно расположен. Здесь и выручает негоциант, который скупает урожай у таких неудачливых хозяйств и производит вина более высокого, усредненного качества. Многие негоцианты Бургундии сегодня уже имеют веское имя в виноделии, а некоторые скупили виноградники и стали собственниками. Например, винный дом Альберта Бишо (Albert Bichot), который начинал свою карьеру с негоцианства, существует в Бургундии с 1831 года и управляется уже шестым поколением семьи Бишо. В 2013-м семья владеет уже более чем 100 га собственных виноградников в разных частях Бургундии, а также арендует некоторые участки и контролирует качество винограда на них. Негоцианта, который скупает виноград и самостоятельно производит вино, выдерживает его и разливает, называют элевёром, что дословно переводится как «воспитатель». Элевёр следит за всем процессом и гарантирует качество. Если какое-то хозяйство выкуплено негоциантом полностью, то на этикетке будет написано Monopole (Монополь). Негоциант, кроме урожая, может покупать уже готовое вино и продавать под собственным именем. На этикетке будет надпись, что вино разлито негоциантом.

## Система классификации бургундских вин

Классификация бургундских вин достаточно проста, если рассматривать общую систему. Но в каждом отдельном апелласьоне встречается еще и своя классификация, в которой есть четыре основные категории.

**1. AOC Regionale** – наименование, которое относится к регионам.

Возьмем для примера AOC Bourgogne (Бургонь). Здесь могут производиться как белые вина из «шардоне», так и красные, розовые из «пино-нуар». Виноград для этих вин собирается со всей территории Бургундии. К этой категории еще относятся Bourgogne Aligote из белого одноименного сорта винограда и Bourgogne Passe Tout Grains (Бургонь-Пас-Ту-Грен) – это красные и розовые вина из винограда, собранного в любой части Бургундии. Они изготовлены из двух третей «гаме» и по меньшей мере одной трети «пино-нуар», ферментируемых вместе. Это легкие молодые ординарные вина, не требующие какой-либо выдержки, их пьют молодыми. Также здесь производят вина бургонь муссе (bourgogne mousseux), которые относятся только к Бургундии. Это игристые вина, для производства которых используют сорта «гаме» и «пино-нуар». В 1943 году была получена официальная категория, в которой можно производить белое, розовое и красное «бургундское игристое». Но в 1985 году был пересмотр в целях улучшения качества, и сегодня разрешено под данным наименованием производить только белое и розовое вино. Как я написал выше, используются только «гаме» и «пино-нуар» в обязательном порядке, а также можно добавлять «алиготе», «шардоне», «пино-гри» и другие сорта с территории производства. Есть и игристые вина, которые здесь называются Cremant de Bourgogne. Их готовят из различных сочетаний сортов винограда. Они могут быть белыми и розовыми, для их производства берут в большей степени «шардоне» и «пино-нуар», но иногда используют «алиготе», «пино-блан» и «гаме».

## **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.