A photograph of a restaurant table setting. In the foreground, a white plate holds several pieces of fried fish and a lemon wedge. To the left, a white bowl contains water with a lemon slice. In the background, a wine glass filled with red wine sits on a blue placemat. A knife and fork are visible on a white napkin. The text is overlaid on the image.

Надежда Федорина

**ЧТО ЗНАЮТ О ВИНЕ
ЗНАТОКИ**

От автора французско-русского
словаря по вину

Надежда Федорина
Что знают о вине знатоки

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=18401071

ISBN 9785447474041

Аннотация

В интересной и доступной для непрофессионалов форме книга рассказывает о винах, нюансах их производства и занимательных фактах, связанных с винами.

Содержание

Ботритизированные вина	5
Вторые вина	9
Делают ли мадеру во Франции?	12
Желтое вино	13
Креман – это шампанское?	15
Ледяное вино	17
Миллезим или винтаж	19
О чем говорит винный камень?	22
Откуда в сусле дрожжи?	24
Почему пробка корковая?	26
Способы производства игристого вина	28
Что празднуют в Божоле?	32
Конец ознакомительного фрагмента.	33

Что знают о вине знатоки
От автора французско-
русского словаря по вину
Надежда Федорина

© Надежда Федорина, 2016

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Ботритизированные вина

Это натурально сладкие вина, произведенные из винограда, пораженного благородной плесенью, по-научному – плесневым грибом Ботритис цинере (*Botrytis cinerea*).

Звучит, прямо скажем, не очень приятно. И действительно, внешне такой виноград выглядит не слишком аппетитно, зато сусло, которое из него получают, обладает высоким содержанием глицерина и уникальных ароматических веществ, которых не найдешь ни в одном другом вине. И все благодаря ботритис. Поселяясь на кожице винограда, он истончает ее и тем самым способствует испарению влаги и повышению в ягоде концентрации сахара.



Это при теплой, солнечной и влажной погоде. А в дождливую и холодную погоду из-за этого грибка виноград гибнет от серой гнили.

Поскольку предугадать погодные условия практически невозможно, производство ботритизированных вин из винограда, пораженного благородной плесенью, скорее напоминает игру в рулетку: повезет, не повезет, превратится ли благородная плесень в серую гниль или нет. Если повезет – вину быть! И какому! Маслянистому, со сложным букетом из сахаренных фруктов, меда, ванили и миндаля. Лучшим сопровождением для этого вина считают несладкие десерты, сухофрукты и голубые сыры.

Производят такое вино в нескольких странах. Лучшие, и соответственно самые дорогие вина, делают во Франции,

в винодельческом регионе Бордо в апелласьонах Sauternes (Сотерн) и Barsac (Барсак) из сортов винограда семильон, совиньон и мускадель. Лучшие производители ботритизированного вина на этой территории были выделены в отдельную классификацию в 1855 г., они имеют категорию гран крю.

Вина такого типа производят также в нескольких соседних апелласьонах (Saint-Croix-du-Mot, Cerons, Loupiac, Cadillac), а также на Луаре (Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance) и в Эльзасе. На этикетке эльзасских вин обязательно будет надпись Selection de grains nobles (Из винограда, пораженного благородной плесенью). Кроме Франции их делают в Германии в категории Ауслезе (Auslese) и Трокенберенауслезе (Trockenbeerenauslese), в Австрии и конечно же в Венгрии, где впервые эти вина появились, говорят еще в 16 веке. Это знаменитый Токай (Tokaji) из местных сортов винограда фурминт и харшлелею. Сравнительно недавно такое вино начали делать в Новом Свете, например, в Чили.



Вторые вина

Понятие вторых и даже третьих вин существует только во Франции в регионе Бордо. Этот бордоский феномен получил распространение после того как в 1927 г. владелец хозяйства chateau Lafite Rothschild барон Филипп де Ротшильд выпустил второе вино хозяйства под этикеткой Moulin des Carruades (Каррюад – один из виноградников хозяйства). В конце 80-х оно было переименовано в Carruades de Lafite. Причина появления второго вина была банальна: год был крайне неудачным и, дабы не портить репутацию хозяйства и не выпускать вино под основной этикеткой Chateau Lafite-Rothschild, был придуман такой коммерческий ход конем.



Затем последовало два отличных урожая 1928 и 1929 гг. и второе вино было забыто. Впрочем, последующие 3 года снова были ужасными и многие коллеги барона де Ротшильда по винодельческому бизнесу были вынуждены признать, что идея вторых вин была не так уж и плоха. Постепенно практически все его соседи, классифицированные хозяйства верхнего Медока, обзавелись вторыми, а некоторые даже третьими винами. Шато Латур (Chateau Latour), например, который, наряду с Шато Лафит Ротшильд, входит в пятерку лучших производителей Бордо, выпускает 3 вина: основное выходит под этикеткой хозяйства Chateau Latour, второе называется les Forts de Latour, а третье имеет название коммунального апелласьона Pauillac. Вторые и третьи вина делают либо в неудачные годы, либо из винограда с более молодой

лозы или менее качественного. Цены на них вполне демократичны при достаточно высоком качестве.

Надо заметить, что только первые вина хозяйств имеют право на классификацию. Это высококачественные долгоживущие вина с большим потенциалом к выдержке. Потенциал вторых и третьих вин сравнительно меньше.

Делают ли мадеру во Франции?

Мадера – это крепленое сладкое или полусладкое вино, редко сухое, которое делают на португальском острове Мадейра. Благодаря особой технологии, а именно выдержке вина в неполных бочках на солнечных площадках, этот тип вина обладает специфическими ароматами и вкусом с карамельно-ореховыми оттенками. Это происходит благодаря так называемой реакции Маньяра (или аминокислотной реакции), когда при нагревании аминокислоты вступает в химическую реакцию с сахаром. В странах с менее жарким климатом, например, в России, солнечные площадки заменяют на термокамеры, так называемые мадерники.

Во Франции также производят такой тип вин. Делают их на самом юге около города Перпиньян, недалеко от границы с Испанией. Они выходят под наименованиями Ривзальт (Rivesaltes), Баньюльс (Banyuls) и Мори (Maury). Название мадера закреплена только за винами этого типа, произведенными на острове Мадейра. Россия, впрочем, этому единому международному правилу не следует.

Желтое вино

Желтым вином (*vin jaune*) называют вино, которое производят на востоке Франции, в винодельческой области Юра́.

Как и хересы, эти вина выдерживаются под пленкой, образованной дрожжевыми грибами, живущими в почве. При прессовании винограда они попадают в сусло и во время выдержки вина в бочке всплывают на поверхность и образуют эту пленку флор, под которой вино выдерживается 6 лет. Благодаря ей за время выдержки вино приобретает характерные ароматы грецких орехов, поэтому по вкусу оно очень напоминает херес фино, производимый в Испании. Однако, в отличие от хереса, желтое вино не так-то просто найти, потому что производят его в небольшом количестве всего в нескольких апелласьонах. Зато его очень легко узнать по приземистой бутылке объемом 0,64 л, которая даже получила отдельное название Клавлен (*clavelin*). Именно столько вина остается от 1 литра после 6-летней выдержки.



Креманы – это шампанское?

Все в России знают креманки, широкие и неглубокие бокалы под шампанское, которые сейчас используют в основном как вазочки для подачи десертов. Тем не менее, изначально креманка была именно бокалом. А имя ей дало игристое вино под названием креман (cremant).

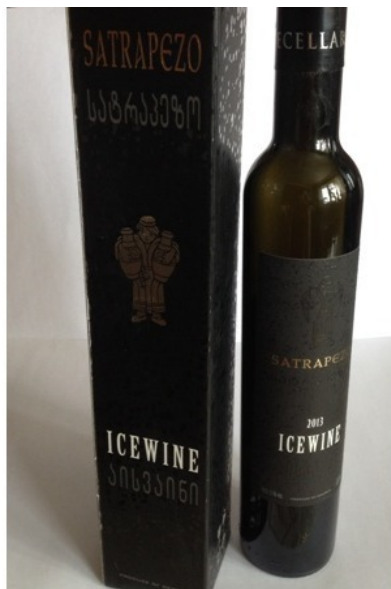
Согласно французскому законодательству креманы имеют давление в бутылке от 3,5 атмосфер, в отличие от шампанского (6 атмосфер), то есть они менее игристые. Хотя и делают креманы по классическому методу шампанизации, говорить, что это шампанское, не совсем правильно, т.к. в Шампани их больше не производят. Что, впрочем, не мешает им оставаться достаточно популярными и иметь собственные апелласьоны в Эльзасе, Бургундии, Бордо, Луаре, Юра и Лиму.



Ледяное вино

Айсвайн (в дословном переводе «ледяное вино») может иметь два написания на этикетке: немецкое eiswein и английское icewine, т.к. производится в основном в Германии, Австрии и Канаде. Однако, если сильно постараться, можно найти гораздо более экзотические варианты, как, например, грузинский айсвайн.

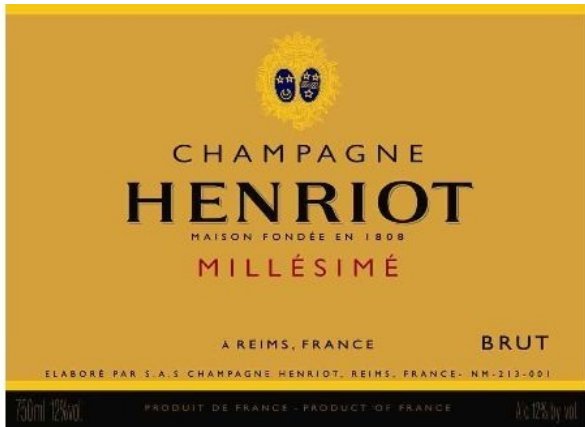
Вино так называется, потому что производится из винограда, замороженного на лозе. Сбор винограда может проходить с ноября по январь, в зависимости от времени наступления заморозков. Иногда виноград оказывается слегка пораженным благородной плесенью, что делает вкус ледяного вина еще лучше. Виноград собирают ночью, а после сбора его сразу прессуют, чтобы он не успел подтаять. Полученное сусло содержит много сахара, поэтому бродит долго, до двух месяцев. Ледяные вина относятся к категории десертных, т.к. содержат много остаточного сахара, и имеют сложные и богатые ароматы, напоминающие букет ботритизированных вин. Это ароматы увяленных фруктов, ягод и меда. Пьют такие вина сильно охлажденными, до 8—10С, поскольку они обладают высокой кислотностью и сладостью. Они прекрасно сочетаются с сухофруктами и несладкими десертами. В общем, это вино для праздника или стильной вечеринки!



Миллезим или винтаж

В сущности это одно и то же, а означает год урожая. Первое происходит от французского «millesime», второе от английского «vintage». Слово «миллезим» чаще употребляется в отношении вин, особенно французских. Год сбора урожая обязательно указывается на этикетках марочных французских вин. Это делается для того, чтобы покупатели имели представление о качестве приобретаемого вина, т.к. оно сильно зависит от качества собранного винограда. Если лето было жарким, качество винограда будет высоким. Не каждый год по метеоусловиям является удачным, но имея на руках таблицу миллезимов, которую составляют производители или негодцианты, можно с большой долей вероятности приобрести удачное вино.

На этикетках шампанских вин год обычно не указывается, т.к. в стандарте оно производится смешиванием вин разных годов. Но если вы увидели год на этикетке, будьте уверены, это высококлассное шампанское, чаще всего это будет брют. К шампанскому применяют одинаково и слово «миллезим» и «винтаж». Миллезимные или винтажные брюты производят только в исключительно удачные годы из высококачественного винограда.



Слово «винтаж» прочно закрепилось за порто. Видимо потому, что изначально это красное вино из португальского города Порту предназначалось исключительно для английского рынка. Винтажные порто – это всегда высококачественные вина, выдержанные в дубе 1,5—2 года и имеющие большой потенциал выдержки в бутылке.



SEAL

PORTO
Niepoort
SINCE 1842

VINTAGE
**PISCA
2007**

(ENGARRAFADO EM 2010)

PRODUZIDO E
ENGARRAFADO POR
NIEPOORT VINHOS SA
OPORTO
PORTUGAL



20% VOL.

FRUTO DE PORTUGAL

750 ml.

О чем говорит винный камень?

Кристаллы винного камня иногда можно увидеть на дне, стенках бутылки с вином и даже на пробке в виде мелкого песочка или отдельных кристаллов. Многие люди при этом задаются вопросом о качестве такого вина, подозревая, что оно испорчено.

Винный камень, в отличие от других видов осадков, вещь вполне безобидная. Он сопровождает процесс производства вина практически от начала до конца. Стенки емкости, в которых вино проходит ферментацию и выдерживается, всегда покрываются отложениями винного камня. С химической точки зрения это соль винной кислоты, образованная с участием калия, реже кальция. Выпадение этой соли в осадок никак не влияет на вкусовые качества вина. А происходит это чаще всего с понижением температуры при достаточно высокой концентрации этих веществ в вине. Зная об этой возможной реакции, виноделы, как правило, охлаждают вино до 4С перед бутелированием, чтобы избежать выпадения осадка винного камня непосредственно в бутылке.



Откуда в сусле дрожжи?

Дрожжи, которые запускают процесс брожения в отжатом соке винограда, попадают туда с кожицы. Ветром или насекомыми дрожжевые грибы из почвы переносятся на кожицу винограда и удерживаются на ней благодаря восковому налету, покрывающему ягоду. При прессовании дрожжи попадают в сок, который называют сусло в виноделии, в котором практически сразу же начинается брожение. Именно поэтому собранный виноград никогда не моют, чтобы не смыть дрожжи. Есть, правда, вторая причина, почему этого не делают – чтобы не сделать вино слишком водянистым.

При современном поточном производстве вин от естественных дрожжей принято избавляться, например, сернистым ангидридом. После стерилизации сусла таким способом и его проветривании вносится выведенная заводская культура дрожжей, которая обеспечивает более интенсивное и стабильное брожение. Но это только на больших производствах. Отдельные производители, особенно высококлассных вин, так никогда не делают, т.к. придают большое значение терруару и его микрофлоре, справедливо полагая, что каждое вино должно нести отпечаток того места, где вырос виноград.

На кожицу винограда дрожжи попадают из земли. Именно поэтому французы такое большое внимание уделяют тер-

руару (так они называют место, на котором растет виноград). Терруар – это комплексное понятие, которое включает в себя не только почву (ее состав и микроорганизмы), но и микроклимат в целом – экспозицию по отношению к солнцу, влажность, розу ветров и т. п. Микроорганизмы, живущие в почве, являются не только агентами брожения, но и могут стать причиной уникальности вин того или иного терруара. Например, в Андалусии на юге Испании благодаря хересным дрожжам, которые живут в земле хересного треугольника, делают херес. Хересные дрожжи живут конечно не только там. Например, еще во Франции в области Юра, где с их помощью получают желтые вина, по вкусу очень напоминающие испанский херес фино.

Почему пробка корковая?

Использовать корковую пробку для укупорки бутылок начали сравнительно недавно, в 17 веке, почти одновременно с массовым появлением бутылок. До этого емкости для вина закрывали деревянной пробкой, обмотанной промасленной бечевкой.

Надо признать, что выбор был идеальным: корка эластична, что позволяет ей, слегка сжимаясь, проходить в узкое горлышко, она плотно прилегает к стеклу, долговечна (способна сохранять свои качества до 25 лет) и, что немаловажно, она нейтральна (не влияет на вкус и ароматы вина).

Сырье, которое используют для производства корковых пробок – кора пробкового дуба. Поскольку материал природный, он проходит тщательный контроль и обработку от плесени и жучков. Плохо обработанные пробки могут стать причиной течи (кулёзная бутылка) и даже порчи вина.

Для укупорки вин используют 3 вида корковых пробок:

- цельно-натуральную,
- агломерированную или клееную (из спрессованной и склеенной корковой крошки) для недорогих вин,
- композиционную (из корковой крошки и цельно-натуральных дисков со стороны соприкосновения с вином) для шампанских вин.

Композиционные пробки делают достаточно плотными

для повышения способности выдерживать давление.

Пробки бывают разной длины, от 2 до 5 см. Длинные обычно используют для долгоживущих вин, которые проходят длительную выдержку в бутылке. Но главным фактором все же остается не длина пробки, а ее качество, т.е. однородность, отсутствие червоточин и эластичность. Только такая пробка может обеспечить вину долгую и счастливую жизнь.



Способы производства игристого вина

В настоящее время производство игристых вин в основном осуществляется двумя способами: акратофорным и классическим.

Акратофорный способ является наиболее современным и подразумевает использование большого герметизированного резервуара – акратофора (греч. «сосуд для чистого вина»). В нем происходит вторая ферментация, в результате которой вино насыщается углекислым газом. Впервые идея ускоренного и соответственно более дешевого способа производства игристых вин за счет второй ферментации в резервуаре была выдвинута французским профессором Момене в 1859 г. Для массового производства этот способ был разработан и опробован в Италии директором института энологии города Асти в Пьемонте Федерико Мартинотти (Frederico Martinotti) в 1895 году. Чуть позже в 1907 году француз Эжен Шарма (Eugene Charmat) разработал и запатентовал оборудование для производства игристых вин в герметизированных резервуарах, получивших название автоклавы или акратофоры. Сам метод стал называться Шарма-Мартинотти, чаще просто метод Шарма. В России он называется резервуарным или акратофорным, а в Италии – итальянским.

Классический способ изготовления игристого вина еще называется бутылочным. Он был разработан Домом Периньоном, виноделом аббатства Святого Петра во французском регионе Шампань. Произошло это в конце 17 века. Согласно этому методу в бутылку с тихим вином добавлялась смесь вина, дрожжей и сахара для прохождения повторной ферментации. В закупоренной бутылке углекислый газ растворялся в вине. Позднее научились удалять из бутылки осадок из отработанных дрожжей. Этот процесс позднее был назван шампанризацией, а полученное вино – шампанским. Процесс приготовления шампанского вина таким способом является довольно длительным и затратным, но в результате получается игристое вино очень высокого качества.



Ну а до того как был придуман бутылочный способ, игристое вино во Франции делали более примитивным способом, который называли деревенским (rural) или дедовским (ancestral). Сохранились сведения, что впервые оно было

сделано монахами аббатства в Лиму, на юге Франции в 16 веке. Суть этого метода была проста. Вино на завершающей стадии брожения разливали по бутылкам. С приближением зимы и соответственно понижением температуры ферментация в бутылке приостанавливалась. А весной с повышением температуры вино дображивало. В результате дображивания получалось игристое вино с невысоким давлением и небольшим осадком из отработанных дрожжей в бутылке. В настоящее время таких вин уже практически не делают. Однако во Франции сохранилось несколько апелласьонов в регионах Лиму, Гайяк и Ди, выпускающих такие марочные вина с пометкой *méthode ancestral* или *methode gaillacoise*. Некоторые производители проводят фильтрацию своих вин, чтобы избавиться от осадка.



Что празднуют в Божоле?

Область Божоле находится на юге винодельческого региона Бургундия. Красные вина Божоле (их более 90%) производят в основном из сорта гаме, редко с добавлением пино нуар. Белые – из шардоне, алиготе, пино блан и пино гри. Все вина – сухие, т.к. только они могут иметь право на марочное наименование (апелласьон) Божоле.

В производстве красных вин этой области есть одна интересная особенность. Многие вина делают по так называемой «божолезской технологии» с применением углекислой (углекислотной) мацерации. Этот метод заключается в том, что в бродильную емкость, заполненную углекислым газом, помещают целые ягоды винограда, часто целые грозди. Брожение начинается с внутриклеточной мацерации (внутри ягод), в результате чего в первую очередь высвобождаются ароматические и красящие вещества. Благодаря этому вино приобретает глубокий насыщенный цвет и предельно фруктовые ароматы и вкус. Эта технология учитывает особенности сорта гаме, способного таким образом давать глубоко окрашенные ароматные вина.

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.