

Волкова Мария

# Винный гид

по основным сортам винограда,  
а также регионам  
Старого и Нового Света



WINE *Project*

ШКОЛА СОМЕЛЬЕ

18+

Мария Волкова

**Винный гид по основным  
сортам винограда, а также  
регионам Старого и Нового Света**

«Автор»

2026

## **Волкова М.**

Винный гид по основным сортам винограда, а также регионам Старого и Нового Света / М. Волкова — «Автор», 2026

Для любителей и профессионалов, влюбленных в вино. В книге подробно описаны 22 самых популярных красных и 22 белых сорта, а также более 100 винодельческих регионов стран Старого и Нового Света. Вводная часть включает в себя базовые классификации вин, основные винные термины, состав винограда, словарь винных терминов, группы ароматов... В самом конце издания вы найдете словарь винного дегустатора, который подскажет вам как правильнее описывать вина. Особое внимание уделено также автохтонам России и отечественным винодельческим регионам

© Волкова М., 2026

© Автор, 2026

## Содержание

Глава 1 Понятие терруара	5
Глава 2 Состав винограда	6
Глава 3 Откуда берутся ароматы	7
Глава 4 Типы ароматов	9
Глава 5 Группы ароматов	11
Глава 6 Словарь винного дегустатора	12
Глава 7 Классификация вин	15
Глава 8 Описание сортов винограда: Основные красные сорта	17
Конец ознакомительного фрагмента.	22

# Мария Волкова

## Винный гид по основным сортам винограда, а также регионам Старого и Нового Света

### Глава 1 Понятие терруара

Вино — это продукт, на который, влияют многочисленные нюансы: климат, почва, человеческий фактор, особенности сорта, микроклимат виноградника, методы возделывания виноградника, возраст лозы, расположение виноградника (высота над уровнем моря, экспозиция), процессы производства вина (продолжительность мацерации, т. е. настаивания виноградного сока на кожице, какие дрожжи использовались, малолактическая ферментация, если производилась, тип ёмкости для выдержки вина, оклейка, фильтрация) и многое-многое другое.

Чаще всего вы будете встречать такой термин как «терруар» («Это вино отражает в себе особенности терруара» или «Производитель хотел показать особенности местного терруара»). У этого слова французские корни, ведь «La Terre» означает «земля», но наш термин «терруар» обладает более глубоким и широким смыслом. К терруару относятся:

- 1) Микроклимат виноградника;
- 2) Экспозиция виноградника;
- 3) Тип почвы;
- 4) Человеческий фактор.

Поэтому в зависимости от терруара один и тот же сорт винограда может раскрываться в бокале совершенно по-разному. Безусловно, есть общие черты, которые в рамках одного сорта будут перекликаться, но терруар может вносить свои коррективы и добавлять или усиливать те или иные черты сорта, так Совиньон Блан из Франции, из Долины Луары, чаще всего будет обладать насыщенным вкусом с минеральными нюансами, а в букете будут преобладать тона крыжовника, лист чёрной смородины, спелые фрукты, в то время как в новозеландском будут отчётливо прослеживаться тропические фрукты (манго, маракуя), помимо оттенков листа чёрной смородины. Вкус будет слабее и не столь насыщенный по сравнению с французским.

А теперь затронем более глубокие темы, которые будут раскрывать «истину вина»: из чего состоит виноград, откуда же берутся все эти многочисленные оттенки и что влияет на их появление.

## Глава 2 Состав винограда

Виноградная лоза — это уникальное растение, которое может выживать в самых сложных условиях с бедными почвами, ведь одно из важнейших правил виноделия состоит именно в том, что «лоза должна страдать».

Лоза проникает глубже в землю, проходя через разные слои почвы, и вбирает в себя множество микроэлементов, берёт всё самое лучшее, передавая это ягодкам. Почвы, на которых живёт виноградная лоза, будут влиять на очень многие факторы: размер ягоды, количество фенольных соединений (содержатся в кожице винограда), а также сахара и кислот.

Виноград в первую очередь состоит из воды и имеет её в своём составе очень много, помимо этого в нём есть ещё кислоты и сахара, в результате чего создаются идеальные условия для брожения. На момент технической зрелости винограда (стадия созревания винограда, при которой он наилучшим образом пригоден для производства вина) уровень сахаров в яголке достигает 180-240 г/л, что даёт в итоге идеальное количество для производства вина с нужным процентом алкоголя.

Что касается кислот, то наиболее важная из них — винная, она же тартаровая. Она является самой кислой, но не имеет пагубного влияния ни на слизистую, ни на желудок. Более «резкая» яблочная — вторая по значимости. Лимонной очень мало; существуют и другие, но их совсем немного. На количество кислот влияет и терруар, и сам сорт винограда. Кстати, в момент созревания винограда уровень яблочной кислоты сильно снижается, намного быстрее винной кислоты, в некоторых сортах винограда её может и вовсе не остаться.

## Глава 3 Откуда берутся ароматы

Самый интересный и сложный вопрос, но если вы увлекаетесь винной тематикой и хотите распознавать в винах оттенки, то вам необходимо его общее понимание. Поэтому начнём с самого основного: а что же такое «ароматы»?

Ароматы — это летучие химические соединения, которые мы воспринимаем с помощью обоняния и ассоциируем с теми или иными объектами, в которых они угадываются наилучшим образом благодаря наиболее высокой концентрации. Эти химические соединения, которые образуются в яголке, постоянно меняются в ходе её созревания, а также во время винификации и выдержки. Таких соединений существует огромное количество, но принято выделять самые основные, которые задают тон конкретному вину.

- Монотерпены.
- Пиразины.
- Тиолы.
- Норизопреноиды.
- Высшие спирты.
- Летучие кислоты.
- Сложные эфиры.
- Альдегиды.

**Монотерпены** — обладают сильным и характерным запахом. Запах монотерпенов может быть цветочным, фруктовым, пряным или сосновым, в зависимости от их химической структуры. Наиболее распространены в вине такие терпены, как линалоол (оттенки лаванды, лилии, ландыша), гераниол (лепестки розы), нерол и цитронеллол (создают цветочные и цитрусовые ароматы). Эти нюансы чаще всего встречаются в белых винах, и самые яркие представители — это Мускат и Гевюрцтраминер.

**Пиразины и метоксипиразины** — дают аромат зелёного перца, томатной ботвы, зелёных листьев. Встречаются в красных (Каберне Фран, Карменер, Каберне Совиньон) и белых сортах (Совиньон блан), могут быть признаком незрелости винограда. Кстати, пиразины — очень стойкие вещества, они не разрушатся, даже если вино выдерживается в бутылке многие годы. Поэтому в некачественно произведённых винах можно прочувствовать нюансы «незрелости», даже если вам попался немолодой винтаж.

**Тиолы** — очень разнообразная группа сераорганических соединений. В определённом количестве летучие тиолы будут давать аромат тропических фруктов (маракуйи, манго), а также тона персика, крыжовника, в другом — «*pipi de chat*» (фр. «пи-пи кошки»), тухлых яиц, ноты ружейного камня, животные нюансы<sup>1</sup>.

**Норизопреноиды** — характеризуются чаще всего сладковатыми нюансами, цветочными (фиалка), медовыми тонами, кондитерскими оттенками. Хотя интересный аромат Рислинга, который у многих ассоциируется с петрольным тоном (керосин, бензин), образует молекула триметилдигидронафталина (TDN), которая также является представителем данной группы.

**Сложные эфиры** — это летучие ароматические соединения, образующиеся в результате реакции между спиртами и кислотами. Они отвечают за лёгкие фруктовые ароматы, которые чаще всего присущи молодым винам (дюшес, яблоко, груша, банан, апельсин).

**Альдегиды (Гексаналь и гексеналь)** — придают оттенки свежескошенной травы, что касается такого известного альдегида, как ванилин, то его тона попадают в вине в результате

---

<sup>1</sup> Нестандартные «животные тона» (кожа, бекон, скотный двор), которые также могут появиться в вине, возникают в том числе благодаря дрожжам, именуемым бреттаномидеты (бретт).

выдержки в бочке. Фурфурол также появляется в вине в результате выдержки в дубе, так как он отвечает за нюансы карамели, древесные тона, оттенки ароматного хлеба. И ещё один популярный альдегид — это бензальдегид. Он даёт аромат горького миндаля, марципана.

## Глава 4 Типы ароматов

**Первичные ароматы.** Ароматы в вине, которые появляются в результате особенностей сорта, из которого производится вино, так как каждый сорт обладает своими индивидуальными характеристиками. Ароматы, которые исходят от кожицы винограда, называются первичными. К ним относятся фруктовые, ягодные, цветочные, травянистые оттенки.

**Вторичные ароматы** появляются в результате процесса производства вина и его выдержки. Выдержка может как обогатить наше вино дополнительными ароматами и улучшить вкус, так и полностью погубить продукт, в особенности если речь идёт о выдержке в дубе. Как вы думаете, какой оттенок окажется сильнее: фруктовый или дубовый, в особенности если дуб подвергался сильному обжигу (речь идёт об ароматах обожженного дерева)? Конечно же, древесные и дымчатые нотки будут заглушать лёгкие фруктовые и цветочные нюансы, поэтому виноделу важно определиться с ёмкостью для выдержки: нейтральная ёмкость (бетонный чан или чан из нержавеющей стали) или бочка (чаще всего дуб). Далее, если винодел выбирает бочку, то необходимо подобрать не только правильный тип дуба, размер бочки, но и уровень обжига. В основном выдержка проходит именно в дубовых бочках: через микропоры дуба в вино попадает небольшое количество кислорода, вино дышит и развивается в бочке, становится менее резким и более элегантным. Белые вина после выдержки в дубе оказываются менее кислотными, а красные — менее танинными (менее вяжущими), более округлыми. На бочках часто можно увидеть маркировку: LT, MT и HT. В данном случае LT означает «light toast» (лёгкий уровень обжига), MT — «medium toast» (средний уровень обжига) и HT — «heavy toast» (сильный уровень обжига). На сегодняшний день даже для мощных красных вин чаще всего выбирается бочка со средним уровнем обжига, так как она способна обогатить вино, подчеркнуть особенности терруара и при этом не заглушить ароматы конкретного сорта. Какие же ароматы в вино привносит выдержка в дубовых бочках? Многое зависит, конечно, от дерева и возраста бочки. Один и тот же сорт, выдержанный во французском дубе или американском, будет сильно отличаться, но если говорить обобщённо, то выдержка в бочке может придать такие оттенки, как ваниль, карамель, кокосовая стружка, древесные и дымчатые нотки, тона сливочного масла, жареного миндаля, ароматических смол. Сколько именно выдерживается вино в дубе? Это зависит от регламентов производства, существующих в винодельческих областях, во многих из которых прописано, сколько должно выдерживаться то или иное вино минимально, а также многое зависит от того, какого эффекта в результате ожидает сам винодел от данной выдержки. Если дуб новый и бочка маленькая, то её влияние на вино будет максимальным; если же она очень старая и огромных размеров, то влияние на вино будет минимальным и все выше перечисленные нюансы (ваниль, карамель, дымчатые нотки) будут отсутствовать в вине, но тем не менее выдержка в такой бочке будет способствовать медленному развитию вина. Что касается самого производства, то здесь множество нюансов. К примеру, малолактическая ферментация. Если все красные вина проходят малолактику, то вот производители белых вин могут отказаться от данной возможности. Что же такое малолактическая ферментация? Это естественный процесс, в результате которого бактерии молочной кислоты перерабатывают агрессивную яблочную кислоту в мягкую молочную, в результате чего вино становится более округлым. Данный процесс необходим для снижения кислотности в красных винах. Возможно, любители шампанского часто ловили себя на том, что чувствовали в букете игристого вина яркие ароматы зелёного яблока, так вот эти оттенки чаще всего встречаются в белых винах, которые не подвергались яблочно-молочному брожению. Кислотность в белых винах необходима, она создаёт структуру, обеспечивает им более длительный потенциал выдержки, но всё хорошо в меру, поэтому, в зависимости от региона и от пожеланий производителя, в каких-то белых винах яблочно-молочное брожение проходит, а в каких-то его избегают. Итак,

ароматы, полученные в процессе производства (ферментации и малолактики) вина или его выдержки, называются вторичные ароматы. К вторичным ароматам относятся оттенки: молочные, тона сливочного масла, орехов, карамели, ванили, специй, эмпириематические (жареный хлеб, дымчатые оттенки, копчёные нотки). Бальзамические тона (смола, ладан) также можно отнести ко вторичным, но чаще всего они раскрываются с возрастом (с выдержкой) вина уже в бутылке. С моей точки зрения, они наиболее ярко ощущаются в таких винах, как Брунелло ди Монтальчино, Бароло, Амароне делла Вальполичелла.

**Третичные ароматы** появляются уже в готовых винах в процессе созревания в бутылке. В отличие от крепких спиртных напитков, вино продолжает жить и развиваться в бутылке (конечно, если речь идёт о высококачественном продукте), с возрастом вина ароматы в бутылке видоизменяются. Если сначала были нотки молодых фруктов, то с возрастом в вине будут проявляться тона сухофруктов (инжира, чернослива, кураги, засахаренных фруктов и ягод, джемовые нотки, конфитюр), такие оттенки, как кожа, подлесок (лес, мох, грибы). Кофейные тона также относятся к третичным ароматам и раскрываются в дорогих красных винах с возрастом. Именно вторичные и третичные ароматы в вине формируют букет — комплексное понятие, соединяющее разные оттенки и нюансы, полученные в результате производства и выдержки вина.

## Глава 5 Группы ароматов

Винные профессионалы классифицируют все ароматы на множество групп. В каждой будут перечислены наиболее часто встречаемые оттенки:

**Цветочные:** липа, роза, акация, жасмин, жимолость, фиалка, ландыш, сирень, лилия...

**Цитрусовые:** лимон, лайм, апельсин, грейпфрут, мандарин...

**Экзотические фрукты:** ананас, манго, маракуйя, личи, гранат, банан...

**Белые и жёлтые фрукты:** персики, абрикосы, груша, айва, нектарин, яблоко...

**Красные и чёрные ягоды:** чёрная смородина, слива, ежевика, голубика, красная смородина, малина, клубника, земляника, крыжовник...

**Пряности и специи:** корицы, гвоздика, имбирь, анис, лавровый лист, ваниль, чёрный перец...

**Овощные:** свежескошенная трава, мята, самшит, лист чёрной смородины, мокрая земля, зелёный перец, томатная ботва, сено, грибы, смола...

**Сухофрукты:** чернослив, курага, финик, инжир...

**Минеральные:** мокрый камень, кремний, гудрон, сера, йод, сланец...

**Животные:** кожа, мускус, мясо, дичь, воск...

**Молочные:** сливочное масло, сыр, бриошь...

**Эмпериоматические:** жжёное дерево, карамель, шоколад, жареный хлеб, жареный миндаль, кофе, дымок, жареный фундук...

## Глава 6 Словарь винного дегустатора

**Ассамбляж** — происходит от фр. слова «assembler», что означает собирать, соединять. Когда речь идёт об ассамбляжных винах, имеются в виду вина, созданные из нескольких сортов винограда. К примеру, вина региона Бордо — это чаще всего ассамбляжи, так как для производства красных используются сорта: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран, а для производства белых — Совиньон блан и Семейон.

**Аппелласьон (АОС)** — важная составляющая всех марочных (элитных) вин. Под этим термином подразумевается территория (зона) производства, которая имеет чёткие, зарегистрированные границы. Система аппелласьонов контролирует допустимую урожайность с гектара, допустимое расстояние между лозами, устанавливает границы каждой винодельческой области, разрешённый сортовой состав, методы работы на виноградниках, минимальное содержание алкоголя в вине, основные этапы производства, выдержки...

**Аппассименто — (appassimento)** — подвяливание, заизюмливание ягоды, данный способ используется для производства сладких вин в Италии, так как в процессе заизюмливания растёт концентрация сахара в ягоде. К примеру, одни из самых известных вин, создаваемых по данной технологии, вы встретите в регионе Венето — Recioto della Valpolicella DOCG, а также этим методом создаются насыщенные спиртуозные вина Amarone della Valpolicella DOCG. У последних почти весь остаточный сахар преобразуется в алкоголь, поэтому эти вина довольно спиртуозные, в большинстве случаев они сухие, максимум полусухие. Кстати, вина, которые созданы методом аппассименто называются вина пассито — «passito».

**Моносепажные/моносортные вина** — от франц. «cépage» — сорт винограда, виноград, т. е. вина, созданные из одного сорта. В большинстве случаев бургонские вина — моносортные. Для производства белых используется Шардоне, а для красных — Пино Нуар.

**Танины** — группа фенольных соединений растительного происхождения, дубильные вещества. Во вкусе ощущаются через терпкость, вяжущую сухость, горчинку. В вино попадают из кожицы винограда, косточек, а иногда и гребней, если они тоже используются в процессе производства. Чем толще кожица винограда, тем ярче в ней ощущаются танины. К танинным сортам относятся: Каберне Совиньон, Монтепульчано, Мурведр, Сира/Шираз, Мальбек, Неббиоло (благодаря крупным косточкам), Турига Насьонал, Неро Д'Авола, Темпранильо. Танины отвечают за структуру вина и долголетие.

**Антоцианы** — растительные пигменты из группы флавоноидов, они проживают в виноградной кожице. Во время процесса мацерации (контакт кожицы с виноградным соком) происходит насыщение антоцианами, и виноградное сусло (сок) приобретает окрас.

**Блан де Блан (Blanc de Blancs)** — «Белое из белых», используется для игристых вин, созданных только из белых сортов региона. В регионе Шампань один белый сорт — Шардоне, поэтому в данном регионе это будет означать, что шампанское создано только из Шардоне. Для Франчакорты (игристое итальянское вино), созданной только из белых сортов, используется термин Satèn (Сатен).

**Блан де Нуар (Blanc de Noirs)** — «Белое из чёрных», используется для игристых вин, созданных только из красных сортов региона, вино по цвету будет белое. Такие игристые вина обычно отличаются большей плотностью и насыщенностью во вкусе, у них более мощная структура, чем у игристых, созданных только из белых сортов.

**Благородная плесень (Ботритис цинереа)** — «Botrytis» происходит от слова «botrus» с лат. «гроздь», и суффикс «itis» означает воспалительное заболевание. Слово «Cinerea» переводится как «серый», «пепельный». Благодаря этой плесени, которая также именуется «благородной плесенью», получают шикарные натурально сладкие вина. Грибок питается сахарами

и винной кислотой, прокалывая кожицу винограда, он иссушает ягоду, концентрация сахара возрастает.

**Международные сорта** — это те сорта винограда, которые проживают в самых разных странах. К примеру, Каберне Совиньон, Мерло, Пино Нуар, Сира, Шардоне, Рислинг, Совиньон блан.

**Автохтонные сорта** — это те сорта, которые проживают в определённой местности и чаще всего не выходят за её пределы. К примеру, Неббиоло — это автохтонный сорт региона Пьемонт, который в небольшом количестве встречается в Ломбардии и в Валле-д'Аоста.

**Баррик** — традиционная бордоская бочка 225 литров, которая используется в самых разных странах для выдержки вин.

**Крю (Cru)** — означает виноградник, чаще всего этот термин употребляется, когда речь идёт о классифицированных французских винах уровня Premier Cru (первый виноградник, лучший) и Grand Cru (великий виноградник). Самые топовые вина Франции будут происходить из виноградников или коммун уровня Гран Крю. В большинстве случаев речь идёт о топовых виноградниках (Эльзас, Бургундия), но в регионе Шампань статус Гран Крю и Премье Крю носят целые коммуны. В регионе Бордо классифицируются не виноградники, а Шато с прилежащими к нему виноградниками, а потому на топовых винах указывается «(Grands) Crus Classés», слово «Classés» обязательно к написанию, без него просто «Grand Cru» в регионе Бордо не имеет большой ценности.

**Классический метод (традиционный)** — метод шампенеуа, создание игристых вин по методу региона Шампань, именуется также методом «двойной ферментации в бутылке».

**Малолактическая ферментация** — процесс винификации, во время которого яблочная кислота (имеющая кислый вкус) преобразуется в молочную кислоту, появляется более мягкий, маслянистый вкус. Малолактической ферментации подвергаются все красные сорта, что касается белых, то для некоторых сортов, с целью сохранения яркой кислотности, данный вид ферментации не проводится.

**Мацерация** — настаивание виноградного сусла (сока) на мезге (кожица, косточки). Для красных вин проводится всегда, для белых гораздо реже. Во время данного процесса вино насыщается цветом, так как красящие вещества находятся в кожице винограда, помимо цвета в вино переходят также танины, другие различные полифенолы, ароматы... Для белых вин может производиться холодная мацерация с целью извлечь ароматы. Что касается розовых вин, то они производятся из красных сортов и для них используется кратковременная мацерация — от нескольких часов до пары суток.

**Ризерва (Riserva)** — данный термин говорит о более продолжительной выдержке, при этом выдержка считается не только в бочке, но и в бутылке до выхода вина в продажу. Данный термин ценится в таких странах, как Италия, Испания — «Reserva» (в Испании существует целая классификация по выдержке, самая продолжительная выдержка будет именоваться на бутылке «Gran Reserva»), Португалия, Австрия.

**Уйяж** — долив резервного вина в бочки во время выдержки вин для вытеснения воздуха с целью избежать окисления вина.

**Вино де Паго (Vino de Pago DO)** — название «паго» с испан. переводится как «земельный участок», концепция Паго развивается в Испании с 2003 года. Это высшая категория марочных вин Испании, которые создаются из винограда отдельного участка, обладающего уникальным терруаром. Довольно грубое сравнение может быть проведено с французскими «Гран Грю», тем не менее создание вина с отдельного небольшого участка, обладающего особым микроклиматом, уникальной экспозицией не было традиционным для Испании. Данное направление местные виноделы переняли у Франции, да и производятся чаще всего вина данной категории на базе французских сортов, если местный сорт Темпранильо и участвует в создании, то опять же, скорее всего, в ассамбляже с международным сортом.

**Филлоксера** — это название не относится к винному термину, но тем не менее часто можно встретить такие фразы, как «до нашествия филлоксеры» или «после филлоксеры». Итак, это тля, которая родом из Северной Америки, и во второй половине XIX века она нанесла жуткий урон европейскому виноделию. Филлоксера селится в корневой системе виноградника, создаёт там раны и трещинки, в результате чего лоза гибнет. Долгое время не знали, как бороться с вредителем, который очень легко адаптируется к местным особенностям, пока не заметили, что дикие американские лозы устойчивы к тле, поэтому европейские сорта стали прививать к американской лозе. К тому решению пришли французские учёные из университета Монпелье, создав устойчивый к филлоксере подвой, поэтому сейчас в большинстве случаев все европейские и новосветские виноградники имеют американские корни.

## Глава 7 Классификация вин

Многие, наверное, слышали такие понятия, как «столовые» и «марочные» вина. Первая категория — столовые вина — относится к самым базовым, марочные вина — высшая категория, которая подразумевает более строгие правила производства. Предлагаю разобраться с этими обозначениями.

Самая недорогая категория вин — это столовые вина, которые разделены на две группы.

1) **Столовые вина** — самые базовые вина, требования к которым минимальны. Производятся они обычно из виноматериалов разных регионов, а порой даже стран. Это лёгкие простые вина. На этикетке указывается страна-производитель (если виноматериалы получены на территории конкретной страны), литраж, уровень алкоголя, и в качестве дополнительной подсказки может быть сама надпись: «Vin de Table Français» (Product of France), в данном случае подтверждающая, что это столовое вино Vin de Table из Франции, произведённое из винограда, выращенного на территории Франции.

Что касается других стран, то и у них будут столовые вина: *Vino da Tavola* (Италия), *Vino de Mesa* (Испания), *Tafelwein* (Германия). Не стоит путать эти обозначения с английским термином «table wine», который порой смущает потребителей, появляясь на этикетке марочного вина. Итак, у англичан есть «table wine» — и это любое сухое тихое вино, не игристое (и столовое, и марочное). В данном случае логика эта объяснима, так как эти вина подавались на стол к еде. Есть также «fortified wine» — это креплёные вина. Поэтому при чтении этикетки в первую очередь смотрите на обозначения страны производителя.

В 2009 году с подачи Евросоюза произошли некоторые изменения в классификации вин. Самые простые вина *Vin de Table* теперь именуется *Vin de France*, на итальянских и испанских винах может быть указано «vino» (вино), на португальских соответственно — «vinho», а на немецких — «Deutscher Wein».

2) **Столовые вина с указанием места производства (или «вина местного происхождения»)** также именуется вина защищённого географического наименования. Данная категория вин также относится к столовым винам, но здесь уже существует ряд правил для их производства. Во-первых, указываются сорта, из которых было произведено данное вино, во-вторых, запрещено добавление виноматериалов из других районов и прошлых лет, поэтому будет указан миллезим (год урожая), а также район/местность производства, на этикетке появится надпись: «Vin de Pays» («pays» с франц. — страна, край, местность, территория), подтверждающая, что вино было произведено в рамках определённой местности и по определённым правилам. К примеру, *Vin de Pays d'OC* (OC — сокращённо Лангедок, т.е. вино было произведено в Лангедоке, юг Франции). В других странах, безусловно, также существует данная категория вин. IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) будет указываться на этикетках итальянских вин, *Vino de la Tierra* — в Испании, *Vinho Regional* — в Португалии и *Landwein* — в Германии. Вы спросите, чем данная категория отличается от марочных вин? У марочных вин правила производства гораздо строже, в *Vin de Pays* можно экспериментировать с сортовым составом, процессом производства, урожайность может быть выше... В 95% случаях это довольно посредственные вина, не предназначенные для долгой выдержки, хотя, конечно же, могут быть и исключения. Причём чаще всего такие исключения будут встречаться в Италии, самое известное из них — это Супер Тоскана. Для производства данных вин виноделы намерено нарушали традиционные правила, использовали не местные, а французские сорта, внедряли французские правила производства, и их вина были деклассифицированы до более низкого уровня, тем не менее эти образцы обладали потенциалом и безмерно понравились винным критикам, которые поставили им очень высокие баллы, и журналисты прозвали данные вина «Супер Тоскана». По версии ЕС, вина защищённого географического наименования

приобретают следующие обозначения на этикетках IGP (т. е. Indication Géographique Protégée / Indicazione Geografica Protetta / Indicación Geográfica Protegida / Indicação Geográfica Protegida) во Франции/Италии/ Испании/Португалии.

**Марочное вино** — это вино, произведённое в рамках какого-то конкретного апелласьона и отвечающее всем его требованиям. Это не означает, что данное вино вам обязательно понравится, это лишь означает, что были соблюдены вышеуказанные правила при его создании, тем самым потребителю гарантируется определённое качество и стиль данного апелласьона. На данных винах (на этикетке или контрэтикетке) будет находиться надпись «Appellation d'origine contrôlée» (АОС). Вместо слова «d'origine» часто указывается конкретная винодельческая область «Appellation Bourgogne contrôlée», что означает, что вино было создано в рамках апелласьона Бургундия. «Appellation Alsace contrôlée» говорит о том, что вино родом из Эльзаса, виноград был выращен и собран в Эльзасе, сорта, из которых было произведено данное вино, являются официально разрешёнными на территории Эльзаса. Под термином «аппелласьон» подразумевается территория (зона) производства, которая имеет чёткие, зарегламентированные границы. В общем и целом, система апелласьонов контролирует допустимую урожайность с гектара, допустимое расстояние между лозами, устанавливает границы каждой винодельческой области, разрешённый сортовой состав, методы работы на виноградниках, минимальное содержание алкоголя в вине, основные этапы производства, выдержки...

На вершине пирамиды качества итальянской, испанской, португальской, немецкой классификации также будут находиться марочные вина. В Италии они обозначаются на этикетке как DOC (Denominazione di Origine Controllata, т. е. наименование, контролируемое по происхождению) и высшая категория — DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, т. е. наименование, контролируемое и гарантированное по происхождению). У испанцев также будет две категории DO (Denominación de Origen), которая чаще всего встречается на марочных винах, и только два региона Испании будут иметь приписку на этикетке в виде «calificada», т. е. заслуженные регионы DOCa (Denominación de Origen Calificada) — это Риоха и Приорат. В Португалии используется обозначение DOC (Denominação de Origem Controlada). По версии Евросоюза, марочные вина Франции будут обозначаться на этикетке как AOP (Appellation d'origine Protégée), что касается Италии, Испании, Португалии, то вы найдёте маркировку DOP (Denominazione di origine Protetta/Denominación de origen Protegida/Denominação de origem Protegida), на марочных винах Германии будет фигурировать надпись Qualitätswein, которая порой, правда, указывается не на фронтальной этикетке, а на контрэтикетке.

## Глава 8 Описание сортов винограда: Основные красные сорта

### Барбера

Высокоурожайный сорт родом из Пьемонта. Первые упоминания о Барбере были сделаны в 1200-х годах, и это второй по популярности красный сорт в регионе. Около половины всех вин Пьемонта производится на базе Барберы в моносепажном или ассамбляжном виде. Наиболее интересные результаты показывает в аппелласьонах Barbera d'Alba DOC (Барбера ДАльба), Barbera d'Asti DOC (Барбера ДАсти), Barbera del Monferrato DOC (Барбера дель Монферрато), и самые строгие правила производства будут в Nizza DOCG (Ницца).

В Италии Барберу можно встретить в разных регионах. Из неё создаются как простые легкие вина, так и довольно серьёзные, насыщенные, выдержанные в барриках. Этот сорт любит тепло, поэтому в жаркие годы получается наиболее удачным. Самые идеальные виноградники для Барберы — расположенные на вершине холма и лучше всего освещаемые солнцем. Такой виноградник в Пьемонте обозначается «Vitisso».

Барбера обладает высокой кислотностью, неприхотлива, хорошо подстраивается почти под любой тип почвы, любой микроклимат, за что и любима виноделами. В ароматах преобладают нотки кислой вишни, сливы, клубники, фиалки, сушёных трав и пряностей, но вишнёвые нюансы будут, пожалуй, самыми распространёнными.

Барбера встречается в разных регионах Италии, но наилучшим образом получается в Пьемонте.

**Основные винодельческие регионы:** Италия, США.

### Гаме

Французский сорт, из которого создаются популярные вина Божоле. Родом он из Бургундии, но по легенде в XIV веке герцог Бургундский Филипп Смелый назвал данный сорт «подлым», в результате Гаме перестали высаживать в центральной части Бургундии. Его можно встретить преимущественно лишь на юге региона в Маконэ, а также в Божоле, где из него производятся яркие сочные вина с оттенками красных ягод и довольно высокой кислотностью.

Данный сорт получился в результате скрещивания Пино Нуара и древнего сорта Гуэ Блан, поэтому у Гаме есть схожие тона и нюансы с Пино Нуаром.

Основные оттенки Гаме, встречающиеся в винах: малина, вишня, клубника, лепестки розы, ириса, нюансы леденцов, нотки чёрного перца, специи, эвкалипт, банан. В большинстве случаев он даёт довольно лёгкие вина рубинового цвета с невысоким уровнем танинов и довольно яркой кислотностью. Интенсивные ягодные оттенки, а также такие своеобразные нюансы, как тона жвачки, бананов, леденцов, в винах появляются благодаря такому процессу производства, как карбоническая мацерация. Целые гроздья винограда целиком отправляются в чаны, которые затем заполняют углекислым газом, в итоге процесс брожения начинается внутри ягоды. Такой способ уменьшает внешний контакт сока с кожей, в результате чего снижается уровень танинов, вина получаются очень фруктовыми.

В регионе Божоле есть десять топовых виноградников (Cru de Beaujolais), которые дают образцы с хорошим потенциалом к выдержке: Brouilly AOC (Бруйи), Chénas AOC (Шена), Chiroubles AOC (Ширубль), Côte de Brouilly AOC (Кот де Бруйи), Fleurie AOC (Флери), Juliénas AOC (Жульена), Morgon AOC (Моргон), Moulin-à-Vent AOC (Мулен-а-Ван), Régnié AOC (Ренье), Saint-Amour AOC (Сент-Амур).

**Основные винодельческие регионы:** Франция (Божоле, Долина Луара, Савойя), Швейцария, США.

### **Гарнача (Гренаш)**

Сорт родом из Испании, где пользуется большим спросом, именуется Гарнача и входит в топ три самых объёмобразующих красных сортов страны. Популярен также в ряде других стран. Придаёт винам округлость и шелковистость. В букете раскрываются тона ежевики, клубники, сливы, черники, специи. Гренаш любит тепло и хорошо накапливает сахар, поэтому уровень алкоголя может легко достигать 15 градусов. Приятные сладковатые нотки прослеживаются во вкусе, даже если вино сухое. В послевкусии могут ощущаться танины, но в целом вина на базе данного сорта получаются очень сочными, пышными и мягкими. Сорт также используется в ассамбляжах, самый популярный GSM (Гренаш-Сира-Мурведр). Пожалуйста, одни из самых топовых вин на базе данного сорта выпускаются в Южной Роне на территории апелласьона Шатонейф-дю-Пап, в рамках которого основными участниками остаются Гренаш-Сира-Мурведр, а также в Каталонии в Приорате, где Гарнача зачастую является примой.

Во Франции в регионе Руссильоне данный сорт активно участвует в создании VDN (Vin Doux Naturel, что означает креплёные натурально сладкие вина).

**Основные винодельческие регионы:** Испания (Арагон, Каталония, Риоха, Мадрид), Франция (Южная Рона, Лангедок-Руссильон, Прованс), Австралия

В Италии популярен на Сардинии и известен как Каннонау.

### **Каберне Совиньон**

Получился в результате природного скрещивания Каберне Франа и Совиньон Блана. Сорт взял по первому названию от каждого из своих прародителей, в итоге получилось Каберне Совиньон. Он обладает толстой кожицей, а чем она толще, тем богаче вино танинами и антоцианами, придающими насыщенный цвет. Сорт легко подстраивается под разные терруары, но он теплолюбивый, поэтому одни из лучших результатов вы найдёте в тёплых и жарких южных регионах.

Каберне Совиньон встречается как в моносортной версии, так и в ассамбляжах, в которых обычно отвечает за структуру, придаёт мощь и характер.

В винах преобладают ароматы чёрной смородины, графита, зелёного перца, табака, ментола, кедра, лакрицы, шоколада. Яркие танины, порой шероховатые в молодых винах, дают им способность к долгой выдержке. С возрастом вина смягчаются, становясь более округлыми и мягкими.

**Основные винодельческие регионы:** Франция (Бордо), Калифорния (Долина Напа), Австралия (Кунавара), Чили (Долина Майпо, Кольчагуа), Аргентина (регион Мендоса), Италия (Тоскана: Болгери).

### **Каберне Фран**

Сорт родом из страны Басков. Одни из лучших результатов в моносортной версии можно найти в Долине Луары, также во Франции он встречается в регионе Бордо в основном в ассамбляжах, где занимает 9,5% от площади посадок красных сортов. Интересно, что сорт, который является прародителем Мерло и Каберне Совиньона, в результате оказался на задворках в этом регионе. Каберне Фран рано созревает, обладает мягкими танинами и хорошей кислотностью, что придаёт винам утончённость и элегантность, а также даёт возможность показывать хорошие результаты в довольно прохладных регионах.

Вина на базе данного сорта получаются среднетелыми, они гораздо легче Каберне Совиньона, хотя и похожи нюансами на своего более именитого отпрыска, в них преобладают аро-

маты чёрной смородины, малины, фиалки, зелёного перца, томатной ботвы, лилии, скотного двора.

**Основные винодельческие регионы:** Франция (Долина Луары, Бордо), Италия (Тоскана, Фриули-Венеция-Джулия), США (Долина Напа, Сонома), Аргентина, Чили.

### **Карменер**

Родом из Бордо, после филлоксеры сорт был почти полностью позабыт в этом регионе. В винах даёт сладкие, сочные фруктовые ноты (ежевика, черника, чёрная слива, черешня), пряности (нюансы зелёного перца), оттенки кофе, мяса. Прекрасно воспринимает выдержку в дубе, появляются карамельные и шоколадные тона. Вина обладают хорошей структурой, сочные во вкусе с довольно мягкими, сглаженными танинами. Его можно встретить в ассамбляжах (чаще всего с Каберне Совиньоном), а также в монсортовой версии.

Прародителем данного сорта, как и у Каберне Совиньона и Мерло, является Каберне Фран.

**Основные винодельческие регионы:** Чили, где он остаётся флагманским сортом, а также в небольших количествах можно найти во Франции и в Италии.

### **Красностоп Золотовский**

Изыюминка российского виноделия и, пожалуй, самый распространенный автохтон. Эксперты полагают, что родом он с правого берега Дона, из хутора Старозолотовский (ранее именовался Золотовский). Зимостойкий, обладает хорошей урожайностью, но довольно капризный в выращивании. Он легко накапливает сахара, поэтому вина получаются весьма спирозными, но плотными и сочными во вкусе, с выраженными танинами и богатой палитрой ароматов, в которых преобладают оттенки малины, терна, ежевики, луговые травы, животные нюансы, с возрастом — тона кожи, сухофруктов. Встречается как в монсортовой версии, так и в ассамбляжах, выдержка в бочке обогащает его вкусовую и ароматическую палитру.

**Основные винодельческие регионы:** Россия

### **Мальбек**

Он же Кот и Оксерруа — вина из него получаются плотные и насыщенные, чернильно-фиолетового цвета, с ароматами чёрных фруктов (слива, чёрная смородина, чёрная слива), фиалки, специй, табачного листа, с возрастом появляются нюансы кожи, сухофруктов. Во вкусе обычно очень сочные, несмотря на танины. Прародителями Мальбека являются местные сорта Юго-Запада (Франция): Негрет и Прюнлар. В своё время он был довольно популярен в Бордо, но после нашествия филлоксеры о нём забыли. Во Франции Мальбек сохранился в областях Юго-Запада, где основное его местонахождение — Cahors AOC (Каор). Он очень теплолюбивый, идеальные результаты показывает в Аргентине, в регионе Мендоса.

Сорт может встречаться, как в ассамбляжах, так и в монсортовой версии, последних всё же больше.

**Основные винодельческие регионы:** Аргентина (Мендоса), Франция (Юго-Запад: Каор), США (Калифорния).

### **Мерло**

Его прародителем также является Каберне Фран. Название данного сорта происходит от фр. «merle», что означает «дрозд». По одной из версий, оперение этой птицы схоже с цветом ягод Мерло, по другой — это излюбленное лакомство птицы. Встречается как в монсортовых версиях, так и в ассамбляжах, где чаще всего его ассамблируют с Каберне Совиньоном и Каберне Франом. Одни из выдающихся результатов он показывает на правом берегу Бордо в Помроле и Сент-Эмильоне, а также в прибрежной Тосканской области Болгери.

Основные характеристики: ароматы сливы, вишни, малины, пряностей, оттенки ежевики, фиалки, лакрицы, шоколада. Вина из этого сорта округлые и мягкие, и в целом менее танинные, чем вина на базе Каберне Совиньона.

**Основные винодельческие регионы:** Франция (Бордо), Калифорния (Долина Напа), Италия (Тоскана: Болгери), Швейцария (Тичино).

В Чили этот сорт также популярен, более того флагманский сорт страны — Карменер — долгое время путали именно с Мерло.

### **Монтепульчано**

Сорт обязательно порадует любителей мощных, танинных красных вин за приемлемую цену. Толстокожий, ему необходимо много тепла и солнца, поэтому он преобладает в центральной и южной Италии. В ароматах чувствуются оттенки чёрных и красных ягод: слива, вишня, чёрная смородина, цветы черёмухи, также перечные нотки во вкусе. Прекрасно воспринимает выдержку в бочке, которая смягчает танины и делает вино более бархатистым во вкусе.

Его основное месторасположение — это Абруццо. Монтепульчано дАбруццо — главное вино данного региона, имеет категорию ДОК. Встречается и более высокая версия с территории, прилегающей к городку Терамо, — Montepulciano dAbruzzo Colline Teramane DOCG (Монтепульчано дАбруццо Коллине Терамане ДОКГ).

**Основные винодельческие регионы:** Италия (Абруццо, Марке, Молизе, Апулия).

### **Мурведр (Монастрель/Матаро)**

Сорт богат танинами, придаёт мощь и структуру. Наилучшие результаты показывает на южных склонах, очень любит тепло. Он родом из Испании, по одной версии — из местечка Мурвиедро в Валенсии, по другой — из Матаро в Каталонии. В Испании известен как Монастрель, в США и Австралии — Матаро.

Основные ароматы, которыми богат данный сорт, это яркие перечные оттенки, пряные травы и специи, чёрные ягоды (слива, ежевика), инжир, животные нотки. С возрастом становится более мягким и округлым, появляются нюансы чернослива, джемовые тона, кожи, дичи. Встречается как в моносортовой версии, так и в ассамбляжах, наиболее популярный — GSM — Гренаш, Сира и Мурведр. Во Франции одни из лучших результатов рождаются в Провансе, в аппелласьоне Бандоль, где Мурведр занимает более 50% в ассамбляже, а потому вина получаются очень насыщенными, тёмными в цвет, с характером, также стоит отметить его участие в топовых винах южной Роны — в Шатонеф-дю-Пап. На юго-востоке Испании, в Аликанте (Валенсия), из него создаётся мощное вино (алкоголь не ниже 16%) под названием Фондийон/Фондильон. Это очень комплексное вино с огромным разнообразием нюансов, выдерживается в бочках не менее 10 лет. Считается, что, когда Магеллан отправился в кругосветное путешествие, он взял с собой на борт именно бочки с Фондийоном.

**Основные винодельческие регионы:** Испания (Валенсия, Мурсия), Франция (Долина Роны, Лангедок, Прованс), Австралия, США (Калифорния).

### **Неббиоло**

Старейший автохтонный сорт Пьемонта, у которого существует огромное количество клонов. По одной из версий название произошло от слова «nebbia» — «туман», а по другой — от слова «poble» — «благородный». Основной красный сорт элитных вин Пьемонта, таких как Бароло и Барбареско. Обладает высоким уровнем кислотности и танинов, но при этом вина на его основе никогда не отличаются очень насыщенным цветом. Неббиоло капризный, требует лучших участков с южной экспозицией, в данном случае пьемонтские термины «Sotì» и «Vitisso» как раз говорят о наиболее удачном расположении виноградника. Лучшие зоны производства находятся на высоте 200-450 метров над уровнем моря.

В букете вин преобладают оттенки шиповника, смолы, вишни, лакрицы, кожи, подлеска и пряных трав. С возрастом танины смягчаются и раскрываются оттенки сухофруктов.

В северных провинциях Пьемонта сорт именуется Спанна (Гаттинара ДОКГ, Гемме ДОКГ).

**Основные винодельческие регионы:** Италия (Пьемонт). Этот сорт сложно отыскать в других регионах страны. В небольших количествах он встречается в Ломбардии, где его называют Кьявенаска (клон Неббиоло), лучшие вина можно найти на территории Valtellina Rosso DOC (Вальтеллина Россо). Одна из самых интересных версий Вальтеллины — Sforzato di Valtellina DOCG или Sfursat (Сфорцато ди Вальтеллина). Способ производства схож с производством топового вина региона Венето — Амароне делла Вальполичелла ДОКГ. После тщательного триажа (отбраковка некачественных ягод) виноград раскладывается на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении, где проводит около 3 месяцев. Происходит подвяливание, заизюмливание ягоды, в результате чего в нём увеличивается концентрация остаточного сахара, в процессе ферментации весь сахар полностью дображивает. В итоге получается сухое и довольно мощное вино крепостью не менее 14%. Выдержка проходит в дубовых бочках и бутылках.

Также с Неббиоло работают виноделы региона Валле-д'Аоста, где он именуется Picotendro (Пикотендро).

### **Неро Д'Авола**

Итальянский автохтон. Самый популярный сицилийский красный сорт, но, несмотря на свою известность, чаще всего встречается в ассамбляжах. Первое вино на острове, произведённое на 100% из Неро д'Авола, появилось лишь в 1984 году благодаря компании Dusa di Salaparuta (Дуса ди Салапарута).

## **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.