

Сорта винограда



Тренинг № 2

1.Общая информация

2.Тело вина

3.Международные сорта винограда

4.Региональные сорта винограда

5.Автохтонные сорта винограда

Общая информация



- - Красные и белые
- - Ароматические и не ароматические
- - Международные, региональные, автохтонные.

Многие винные эксперты, в том числе и Роберт Паркер, утверждают, что «тело» — это не про вкус или аромат, это про осязание: то, каким вы ощущаете это вино.

Вязкость,
плотность,
тягучесть,
вес вина во рту

— все это характеристики, позволяющие определить полнотелость вина. И чем более выражены все они, тем более полнотелым можно считать напиток. Чтобы было проще — это не «легкое» вино.

Легкотелое



Легкие фруктовые красные вина
Легкие вина с сильным ароматом фруктов и
ягод отличаются невысоким содержанием
танинов, которое компенсируется в них
приятной кислоткой. Они хорошо утоляют
жажду и обладают стабильным
послевкусием. Основные сорта винограда:
каберне фран, гаме, пино нуар, труссо.

Среднее тело



Мягкие красные вина со средним телом и
фруктовым привкусом

Эти вина отличаются от предыдущей категории большей плотностью и более высоким содержанием танинов. Фруктовые оттенки вкуса выражены в них не так сильно. Особенность этого вида красного вина заключается в том, что в них преобладают ароматы красных плодов и пряностей. Основные сорта винограда: каберне фран, кариньян, гренаш, санджовезе, мерло.

Полнотелое



Душистые красные вина со сложным букетом

К этой категории относятся вина с высоким содержанием танинов и тонким, изысканным вкусом. Как правило, они очень дорого стоят и требуют долгой выдержки. В молодом возрасте эти вина могут показаться чересчур резкими из-за высокого уровня дубильных веществ. Только со временем они становятся более мягкими и обретают благородную бархатистость. Обычно эти напитки выдерживаются в новых дубовых бочках, что придает им пряные ароматы, прекрасно сочетающиеся со вкусом темных плодов. Основные сорта винограда: каберне совиньон, мурведр, шираз.

Международные сорта

□ Красные:

Пино Нуар: Вишневое, малиновое, фиалковое, с ароматом дичи, среднерубиновое.

Сира/Шираз: Черный перец, темный шоколад, примечательный цвет и высокое содержание танинов.

Каберне Совиньон: с ароматом черной смородины, можжевельника, с высоким содержанием танинов.

Мерло: сочный, мягкий, черносливовый.

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

Каберне совиньон — один из самых распространенных сортов винограда в мире. Он одинаково успешно используется как для изготовления сортового красного вина, так и в составе кулажей, которым придает насыщенный вкус и высокую терпкость. Каберне Совиньон — синоним элегантного красного вина, способного с выдержкой обретать тонкость и благородство. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать



CABERNET SAUVIGNON

CHILE



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



Grilled Steak

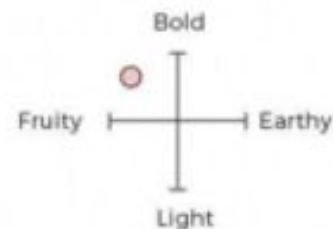


Beef Stew



Enchiladas With Mole

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Colchagua Valley Maipo Valley Cachapoal Valley
Aconcagua Valley

Регионы производства:

- Франция
- Чили
- США
- Австралия
- ЮАР
- Аргентина
- Другие винодельческие

регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: слива, черная смородина, черника, черноплодная рябина, вишня, ежевика, клубника, малина, черешня, шелковица

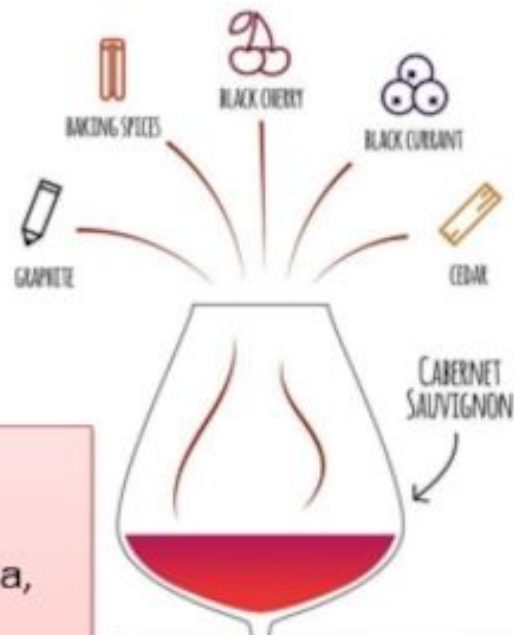
Растения: зеленые оливки, свекла, зеленый болгарский перец, красный болгарский перец, можжевельник, фиалка, аспарагус, мята, эвкалипт, лакрица, ревень

Специи и пряности: черный перец, орегано, имбирь, корица

Сухофрукты и орехи: миндаль, инжир, чернослив

Бочка: табак, карамель, ваниль, дым, кожа, кедр, хьюмидор,

Другое: сафьян, графит, земля, шоколад,



Cabernet Sauvignon

Оттенки вкуса вина в зависимости от климата:

- Прохладный климат (Бордо, Франция; Вашингтон, США; Чили): черная смородина, мята, зеленый болгарский перец, кедр, орегано.
- Умеренный климат (Северная Италия; Северная Калифорния, США): вишня, зеленые оливки.
- Теплый климат (Австралия; ЮАР; Испания; Южная Калифорния, США; Аргентина; центральная и южная Италия): вишневый джем, эвкалипт, мята, черный перец, какао.

Характеристики винограда:

- Относительно морозоустойчив
- Поздно созревает
- Не боится засухи
- Слабо подвержен болезням
- Хорошо приспособляется к разным климатическим условиям и почве

• Дает высокую урожайность

Cabernet Sauvignon



Black olive



Asparagus



Beetroot



Blackcurrant



Tobacco



Cherry



Mulberry



Blackberry



Aniseed



Mint



Plum



Fruitcake



Prune



Seaweed



Green bean



Capsicum



Tomato leaf



Herbal / Tea leaf



Dusty

История

Каберне совиньон появился в XVII в. в Бордо как результат случайного скрещивания каберне фран и совиньон блан. Долгое время был самым распространенным и культивируемым сортом в мире, пока в 90-е гг. XX в. его не превзошел мерло. На сегодняшний день каберне совиньон является ключевым сортом во многих винных регионах Нового Света: долине Напа в Калифорнии, Кунаварре в Австралии, долине Майпо в Чили и др.



Еда

Насыщенный вкус Каберне Совиньон может заглушить легкие блюда, поэтому его рекомендуется сочетать с тяжелой и жирной пищей. Это вино прекрасно подходит к жареному мясу, гамбургерам, грибной пицце и копченостям. Нежелательно подавать его с острыми блюдами, рисом и пастой. Они плохо оттеняют танины, поэтому вы не сможете насладиться напитком в полной мере. Каберне Совиньон из прохладных регионов имеет отчетливые травяные нотки, поэтому хорошо сочетается со свежими овощами и зеленью. Кроме того, к нему можно подавать горький шоколад. Вино Каберне Совиньон также отлично подходит для приготовления различных соусов и маринадов.

Сира

(Syrah)

Сира — сорт винограда, используемый для изготовления красных и розовых вин.

В странах Нового Света он обычно называется шираз. Моносортовое вино Сира получается бархатистым, с высоким содержанием танинов и сложным букетом, в котором преобладают пряные ноты. Оно производится преимущественно в Австралии, Франции и США. Виноград сира хорошо сочетается с другими



SYRAH NORTHERN RHÔNE



TASTE PROFILE



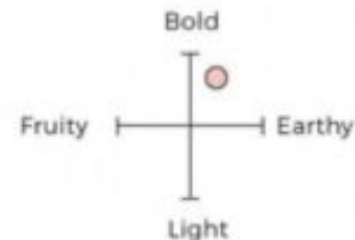
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Côte-Rôtie Hermitage Cornas St. Joseph

Регионы производства натурального красного вина марки Сира:

- Франция
- Австралия
- Испания
- Аргентина
- ЮАР
- США
- Италия
- Чили



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: черника, черная смородина, красная смородина, барбарис, клубника, вишня, ежевика, шелковица, слива, малина

Растения: эвкалипт, плющ, лакрица, маслины, солодка, мята, бадьян

Специи и пряности: черный перец, зеленый перец горошком, белый перец, красный перец горошком, анис, розмарин, корица

Сухофрукты и орехи: финики, инжир, кокос

Бочка: шоколад, сигарная коробочка, дым, табак, гвоздика, дуб, ваниль

PAIRING WINTER PRODUCE WITH SYRAH



Brussels Sprouts



Radishes

Особенности винограда:

- Хорошо переносит прохладный и теплый климат.
- Чувствителен к морозам.
- Устойчив к заболеваниям.
- Не требователен к почве.
- Дает урожай в середине сезона.
- Ягоды с толстой кожурой, темные, почти черные.



Shiraz



Black olive



White pepper



Black pepper



Raspberry



Redcurrant



Cherry



Mulberry



Blackberry



Mint



Plum



Spice



Aniseed



Licorice



Chocolate



Briar



Leather



Salami



Jammy



Grilled meat



Еда

Вино Сира с насыщенным вкусом хорошо подходит к ароматным блюдам. Его можно смело сочетать с мясом на гриле, дичью, салатами, пастой, пиццей, кебабом и выдержанными сырами. Эти блюда помогут выявить тонкие нюансы вкуса вина. Сира хорошо дополняет пищу с обилием пряностей. А если букет этого напитка в большей степени обладает ягодными нотами, к нему отлично подойдут открытые пироги с ягодной начинкой.

Мерло (Merlot)

Мерло наряду с каберне совиньон является самым распространенным сортом в мире. Из этого винограда делают не только купажные, но и высококачественные сортовые вина. Они похожи на Каберне Совиньон, но более мягкие и светлые. На сегодняшний день виноград мерло выращивают в каждой стране, заявляющей о своих амбициях в виноделии.

Отличительные черты

В каждом регионе Мерло проявляет себя по-разному. На вкус и аромат оказывают влияние климатические условия, почва, погода и мастерство винодела. Одна из главных отличительных особенностей хорошего Мерло — ощущение приятного шелковистого послевкуся. Оно прекрасно подходит тем, кто только начинает разбираться в богатстве букета сухих вин из красных сортов винограда. Вкусовые оттенки этого вина хорошо различаются даже начинающими дегустаторами.

MERLOT

WASHINGTON



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Black Cherry



Blackberries



Mint



Baking Spices

PAIRINGS



Sweet BBQ
Ribs

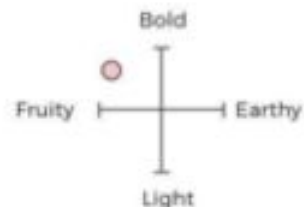


Burgers With
Caramelized
Onions



Beef Stew

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Walla Walla

Horse Heaven Hills

Columbia Valley

Сорт винограда мерло имеет и другие названия: аликанте нуар (Alicante noir), крабуте (Crabutet), лангон (Langon), пикар (Picard), видадь (Vidal).

Регионы производства:

- Франция
- Италия
- США
- Австралия
- Чили
- Аргентина
- Другие винодельческие регионы



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ягоды и фрукты: вишня, ежевика, малина, черная смородина, черешня, голубика, шелковица, черника, бойзеновы ягоды, слива

Растения: оливки, мята, кедр, фиалка, роза

Специи и пряности: черный перец, корица, гвоздика, белый перец, фенхель, розмарин

Сухофрукты: инжир, чернослив

Бочка: кожа, табак, шоколад, кофе, ваниль, дым, трюфель, лакрица, кедровый



Характеристики сорта винограда для этого красного вина:

- Устойчив к засухам, высокой влажности и заморозкам. Дает высокую урожайность.
- Легко приживается в новых погодных условиях. Хорошо растет на глинистых

Пино Нуар (Pinot Noir)

Пино нуар — один из самых популярных сортов черного винограда в мире. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, в основном выпускают односортовые разновидности. Кроме того, он используется для производства игристых вин. Пино Нуар обладает таким широким спектром ароматов и вкусов, что даже опытные дегустаторы не всегда могут полноценно определить букет. В каждом винодельческом регионе этот сорт приобретает свои особенности, которые отражаются в вине. Этой многогранностью он завоевал множество поклонников по всему миру.

Другие названия

Другие используемые названия пино нуар: блау бургундер (Blau Burgunder), пино nero (Pinot Nero), пино negro (Pinot Negro), пино фэн (Pinot Fin), нуарьен (Noirien), шпетбургундер (Spatburgunder).

PINOT NOIR

CALIFORNIA



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Ripe Red & Black Cherries



Red Flowers



Cherry Cola



Vanilla

PAIRINGS



Duck Confit

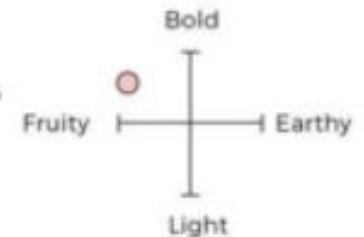


Barbecue Ribs



Roasted Mushrooms

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Sonoma Coast Russian River Valley Sta. Rita Hills

Регионы производства:

- Франция
- США
- Германия
- Новая Зеландия
- Италия
- Австрия
- Чили
- Аргентина
- ЮАР
- Другие винодельческие регионы



Вкус и аромат в зависимости от региона:

Франция: земля, трюфель, влажные листья, роза, вишня.

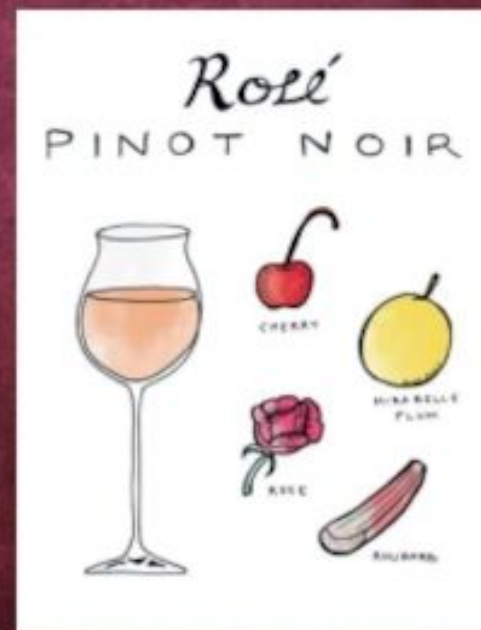
Германия: малина, вишня, земля.

Италия: земля, дым, табак, белый перец, гвоздика.

США: вишня, малина, ваниль, клюква, трюфель, одуванчик, гвоздика, карамель.

Новая Зеландия: пряности, слива, мокрые листья.

Австралия: голубика, ежевика,



История

Родиной пино нуар считается Бургундия. Еще в XII в. его потенциал оценили местные монахи. Они стали высаживать этот виноград в больших количествах, а в XIV в. пино нуар стал основным сортом и в других регионах Франции. Он пришелся по вкусу знатным особам, а в 1395 г. Филипп II Смелый повелел заменить распространенный тогда гаме на виноград пино нуар. Французские аристократы еще столетие продвигали вино из него как самое совершенное в христианском мире, затем сорт гаме стал вновь отвоевывать свои позиции, однако всегда находились виноделы, желающие вернуть пино нуар былое величие.

Характеристики винограда:

- Требователен к составу почвы
- Предпочитает прохладный климат, но боится заморозков
- Чувствителен к погодным условиям
- Имеет округлые листья средней величины, небольшие гроздья цилиндрической формы

• Дает невысокую урожайность

Pinot Noir



Raspberry



Cherry



Cranberry



Blackberry



Pickle



Rhubarb



Strawberry



Rose petal



Prune



Plum



Beetroot



Roast lamb



Bacon



Earthy



Cola



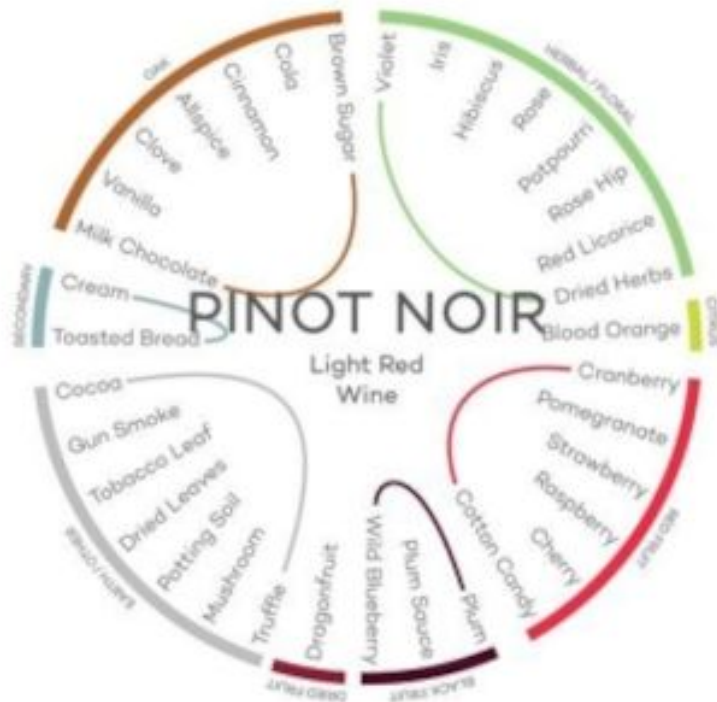
Forest floor / Moss



Tree bark



Fungal



Excerpt from: Wine Folly: The Essential Guide to Wine



Еда

Благодаря высокой кислотности Пино Нуар отлично сочетается с самыми разными блюдами.

Вино составляет особенно удачную гастрономическую пару ароматной дичи, красному мясу и птице. Мягкие танины Пино Нуар гармонично оттеняют вкус рыбы. А вино с полным телом хорошо подходит к некоторым сырам и белому мясу. Шоколадные десерты и

ассорти из красных фруктов также станут превосходным дополнением к Пино

Международные сорта



□ БЕЛЫЕ:

- Рислинг: ароматное, тонкое, живое, выразительное.
- Совиньон Блан: травы, зеленые фрукты, очень сухое, с высокой кислотностью, редко выдерживается в дубе.
- Шардоне: Полное, среднекислотное, цветочное.:
- Семильон (Семийон): Инжир, цитрусовые, богатое.
- Гевюрцтраминер: Киайский личи, роза; пьянящее, насыщенным цветом, парфюмированное.

Sauvignon Blanc (Совиньон Блан)

Винный сорт Совиньон Блан относят к числу самых распространенных в мире: количество посадок этой лозы исчисляется десятками тысяч гектаров. Более популярным среди белых видов является только Шардоне.

Родиной знаменитого винограда считается Франция, в частности долина Луары, а прародителями – менее известные светлые сорта Траминер и Шенен Блан.



Страна происхождения совиньона – Франция. Исторической родиной совиньона считается Бордо.

Тем не менее, своим его считают и в Долине Луары, где он, благодаря терруару, больше проявил себя как самостоятельный сорт (яркий пример – вино Пуьи Фюме и Сансер), в отличие от Бордо, где лучших результатов при производстве белых вин добились сочетанием сортов совиньон и семейон (например, белые вина апеласьона Грав и

В США совиньон известен под именем **фюмэ блан** (*Fumé Blanc*), что является американским маркетинговым именем сорта совиньон – отсылкой к признанным винам Pouilly-Fumé.

Вино из сорта совиньон

Его лучше пить молодым. Выдерживается оно редко и выдающихся результатов с возрастом не демонстрирует (исключение – сладкое вино Сотерн, в котором, правда, совиньон составляет меньше половины купажа). Выдержка в дубовых бочках для него также не характерна, хотя и практикуется некоторыми, включая именитых, виноделами – в качестве эксперимента в поиске новых граней сорта (Франция). Либо в угоду особенностям вкуса местных потребителей (США).

SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND



TASTE PROFILE



PRIMARY FLAVORS



Tropical Fruit



Grapefruit



Grass



Lime

PAIRINGS



House Salad



Shellfish

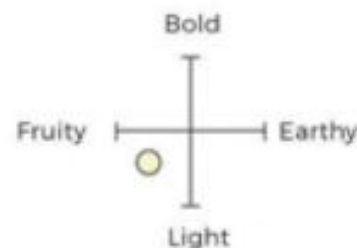


Tomato Salad



Crunchy Green Vegetables

FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Mariborough

Hawke's Bay

Gisborne

«Классическими» считаются ароматы вин из совиньона, выращенного в прохладном климате, без выдержки в дубовых бочках. Хрестоматийными можно считать описания совиньонов из Долины Луары: очень свежие, с ароматами кремня, травы (крапивы, листьев чёрной смородины), болгарского перца, крыжовника, зелёных яблок и... того, что обычно произносится по-французски – *pipi de chat*.

Последняя из упомянутых нот – очень яркая и характерная черта совиньона, каким его любят ценители сорта.

И пусть вас не смущает, что переводится это как «кошачье пипи» (именно то, о чём вы подумали).

То же вещество, придающее совиньону его специфический тон (3-меркапто-3-метилбутан-1-ол)

содержится и в почках чёрной смородины. – но какова разница!



Sauvignon Blanc

В более тёплых регионах в букете совиньона зелёную траву заменяют ароматы сена, а ноты крыжовника и яблока дополняются ароматами экзотических фруктов.

Новозеландский совиньон имеет ярко выраженный травяной аромат, напоминающий запах ботвы помидоров, удивительным образом сочетающийся с ароматами тропических фруктов и тем самым характерным «кошачим» тоном. В послевкусии – заметная и характерная для белых новозеландских вин горчинка.



География сорта совиньон блан

- ❑ Статус «международного» сорта говорит нам о том, что вино из совиньона, помимо исторической родины, распространено во многих винодельческих регионах мира.
- ❑ Совиньон активно осваивается в Новом Свете: в Чили, Аргентине, Австралии, ЮАР, США. Но, как это обычно бывает – с переменным успехом.
- ❑ В Италии хорошие результаты этот сорт даёт на севере – в регионах Альто Адидже и Фриули.
- ❑ Безусловно яркой и вне всяких сомнений удачной историей можно считать вино *совиньон блан из Новой Зеландии*, для которой он стал одним из флагманских сортов.
- ❑ В Австралии совиньон часто смешивают с сортом семийон (как в Бордо).
- ❑ В США основным регионом, где делают вино из совиньона, является Калифорния.



Рислинг (Riesling)

Рислинг наряду с шардоне и совиньон блан входит в тройку самых популярных белых сортов. Традиционно считается, что виноград предпочитает теплый климат, но Рислинг делают из одноименного сорта винограда, который растет преимущественно в прохладных температурах. Это вино особенно ценится за необыкновенную свежесть.

Другие названия

Сорт винограда рислинг имеет также следующие названия: белый рислинг (Weisser Riesling), рислинг йоханнисберг (Johannisberg Riesling), рейнский рислинг (Rheinriesling, Rhine Riesling), йоханнисбергер (johannisberger).

RIESLING GERMANY



TASTE PROFILE



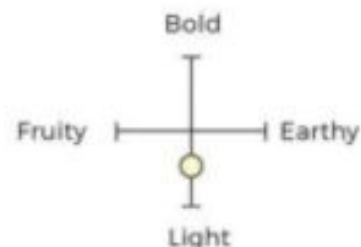
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



POPULAR REGIONS

Mosel Rheingau Pfalz

История

По легенде, однажды гонец, который должен был привезти в монастырь разрешение от епископа на сбор винограда, сильно задержался. Он приехал только в ноябре, а к тому времени ягоды успели перезреть и покрыться благородной плесенью. Монахам пришлось собирать «испорченный» виноград, но оказалось, что вино из него получается гораздо слаще и ароматнее, чем из обычного.

Отличительные особенности

Существуют Рислинги всех классов качества и любых уровней сладости. Их вкус во многом зависит от региона производства и времени выдержки, но даже в десертных Рислингах сохраняется высокая кислотность, благодаря которой они никогда не бывают приторными. При описании этого белого вина стоит отметить, что повышенный уровень кислоты не мешает вину сохранять отличный вкусовой баланс за счет относительно

высокого содержания остаточного



Страны мира, где производят это белое вино, считающееся одним из лучших:

- Германия
- Австралия
- США
- Франция
- Австрия
- Новая Зеландия

Другие винодельческие регионы

Вкусовые и ароматические ассоциации:

Ароматы брожения и выдержки:

кремень, металл, покрышки, горелая резина, нефть

Ягоды: арбуз, белая вишня, клубника

Сладкие фрукты: груша, зеленое яблоко, слива, персик, абрикос, нектарин, ананас

Растения: герань, лепестки розы, скошенная трава, жасмин

Цитрусовые: лимон, лимонная цедра, лайм, апельсин, грейпфрут

Другое: изюм, курага, поджаренная хлебная корочка, мед, медовые соты,



Riesling



Rieslaner

Особенности производства:

- Сухой Рислинг: едва созревшие ягоды, собранные в сентябре-октябре
- Сладкий Рислинг: зрелые ягоды, собранные в ноябре-декабре
- Десертный Рислинг: подмороженные ягоды, покрытые благородной плесенью

Ноты нефти

Ароматы нефти, керосина, бензина и резины появляются в выдержанном Рислинге, но не портят его, а гармонично встраиваются в букет и придают вину своеобразную чувственность. Определить эти ноты как «нефтяные» или «резиновые» обычно можно только с подсказки сомелье, но после нее не согласиться с таким определением трудно. Причины появления нефтяной ноты: высокая степень зрелости ягод; высокая кислотность винограда; продолжительная инсоляция; недостаток влаги.



Сухое вино прекрасно гармонирует с закусками, овощами, грибами, морепродуктами и горячими мясными блюдами. Полусухой Рислинг может стать замечательным самостоятельным аперитивом или дополнением к рыбе. Хрошее белое полусладкое или полусухое вино удачно сочетается с дичью, а десертное вино подходит для сладостей и

Шардоне

(Chardonnay)

Шардоне — самый распространенный сорт белого винограда в мире, из которого можно сделать достойное вино в любом климате, причем в зависимости от региона, времени сбора ягод и умений винодела оно бывает очень разным. Шардоне используют для приготовления одноименного сортового вина и различных купажей. Эталоном моносортового вина считается бургундское Шардоне. В то же время достойную конкуренцию ему составляют разработки канадских,



CHARDONNAY CHABLIS



TASTE PROFILE



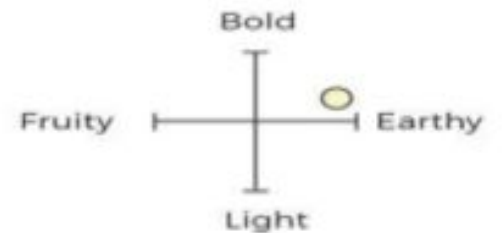
PRIMARY FLAVORS



PAIRINGS



FLAVOR PROFILE



История сорта шардоне

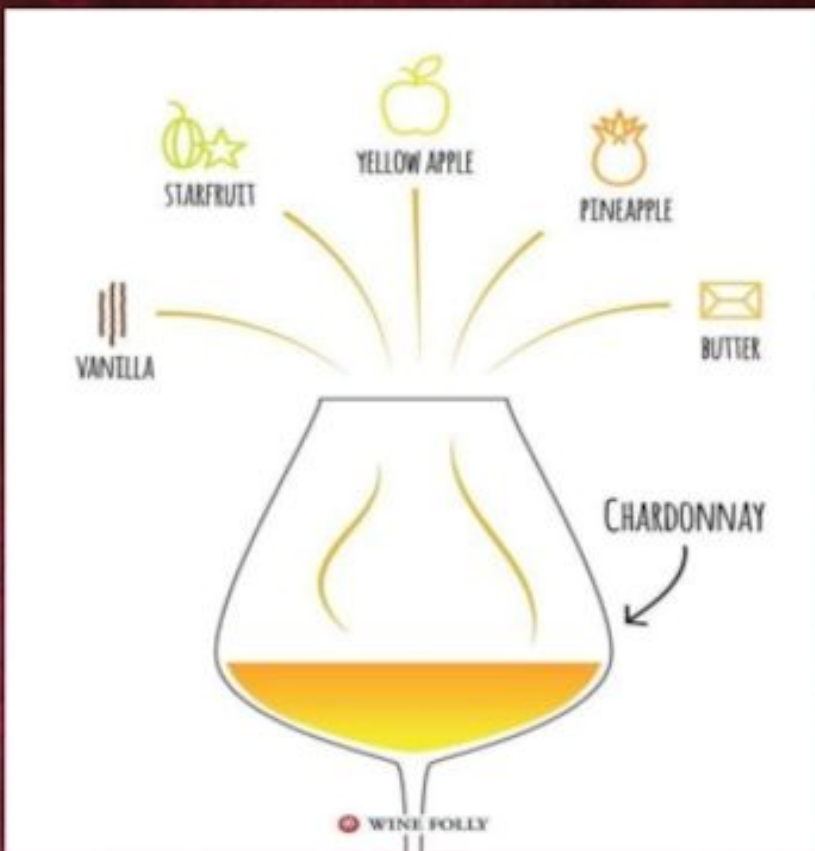
В 1998 г. ученые Калифорнийского университета провели генетический анализ и установили, что шардоне — результат естественного скрещивания сортов пино нуар и гуэ блан. Существуют разные теории происхождения этого винограда. В Ливане и Сирии его родиной считается Средний Восток, будто бы рыцари привезли лозы шардоне в Европу из Крестовых походов. А на Кипре бытует мнение, что этот сорт — мутация одного из местных виноградов. Тем не менее официально родиной шардоне считается Бургундия. Происхождение названия.

Этот сорт винограда называли в честь деревушки Шардоне, в виноградниках которой его «довели до ума» и стали выращивать ягоды, позволяющие получить настоящий эталон белого вина.



Регионы производства этой марки хорошего белого вина:

- Франция
- США
- Австралия
- Грузия
- Италия
- Молдова
- Чили
- ЮАР
- Аргентина
- Новая Зеландия
- Словения
- Германия
- Другие винодельческие



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Садовые фрукты: зеленое яблоко, желтое яблоко, персик, груша, лимон, дыня, маракуйя, айва

Растения: цветы яблони, огурцы, жимолость, жасмин, листья сельдерея

Тропические фрукты: карамбола, ананас, манго, гуава, маракуйя, джекфрут

Бочка: ваниль, дуб, сливочное масло, поджаренный хлеб, овсяная каша, пирог, карамелизированный сахар, крем-брюле, укроп, кокос, пралине, дым

Вторичные запахи: грибы, лимонная цедра, миндаль, фундук

Другое: мел, минералы, кремень, речная галька, марципан, соль, солодка, сливки,

Выдержка без бочки

Шардоне напоминает по вкусу Пино Гри и Совиньон Блан. Вино раннего урожая имеет ярко выраженные оттенки лимона и зеленого яблока. В Шардоне позднего урожая преобладают нотки ананаса и инжира.

Регионы производства: Северная Калифорния и штат Орегон, США; Западная Австралия; Луара и Шабли, Франция; долина Колхагуа и Касабланка, Чили.

Выдержка в бочке

Полнотелое насыщенное вино с дополнительными нотками ванили, карамели, сливочного масла и дуба.

При выращивании винограда в холодном климате в вине преобладают ароматы цитрусовых, а в теплом — Шардоне имеет больше оттенков тропических фруктов.

Регионы производства этого одного из самых лучших белых сухих вин: Южная и Восточная Австралия; Южная

Калифорния, США; Мендоса, Аргентина; Бургундия, Франция;



Chardonnay



Chardonnay

Вкус в зависимости от региона:

- Франция: мед, белые цветы, жимолость, груша, персик, айва, мирабель, манго. С выдержкой: лесной орех, сухофрукты, сливочное масло, поджаренный хлеб.
- Австралия: орехи, восточные сладости, крыжовник.
- США: ваниль, тона дуба, пряности.
- Испания: ананас, желтое яблоко.



Еда

В плане гастрономических сочетаний Шардоне очень разнообразно. Бургундское вино с выраженными оттенками минералов и кремния отлично подходит к нежирной телятине. Легкое Шардоне, выдержанное в металлических чанах, хорошо сочетается с речной рыбой и морепродуктами. Сладкие версии составляют достойную гастрономическую пару пирогам с фруктово-ягодной начинкой.

Семильон (Semillon)

Виноградники сорта семильон занимают третье место по площади во Франции. По посадкам их опережают только совиньон блан и шардоне. Зачастую семильон используют в купажах, однако некоторые виноделы производят также благородные

Отличительные черты.

Моносортовые вина из семильона отличаются приятной шелковистой текстурой, которая обусловлена сравнительно высокой концентрацией сахара и глицерина. Свои лучшие качества они проявляют со временем. В купажах этот сорт винограда в основном используется в сочетании с совиньон блан и шардоне.

Характеристики винограда:

- Устойчив к болезням
- Хорошо растет в регионах с солнечными днями и прохладными ночами
- Дает высокую урожайность
- Лучшие вина получаются из ягод с



Регионы производства:

- Франция
- Австралия
- ЮАР
- Аргентина
- США
- Другие винодельческие регионы



Вкусовые и ароматические ассоциации:

Сладкие фрукты: папайя, зеленое яблоко, слива, персик, абрикос, нектарин, манго

Растения: шафран, скошенная трава, ромашка, жимолость

Цитрусовые: лимон, желтый грейпфрут, лайм, апельсиновая цедра

Бочка: дуб, груша, горячее масло, корочка пирога, сливки, укроп, попкорн, акация

Вторичные запахи: ланолин, маслянистость

Другое: минералы, соль, мед,

лимон, имбирь, миндаль, пчелиный



Семильон в жарком климате

- Особенности: нередко выдерживается в дубовых бочках, что придает вину маслянистость во вкусе.
- Основные ноты: манго, папайя и персик.
- Главные регионы производства: Калифорния, Аргентина, ЮАР, Южная Австралия.
- Крепость: 12—14% об.



Sémillon

Семильон в прохладном климате

- Особенности: высокая кислотность, вино похоже на Совиньон Блан.
- Основные ноты: если не выдерживается в бочках, в букете преобладают ноты лимона, зеленого яблока, грейпфрута и цедры с насыщенными цветочными и копчеными ароматами.
- Главные регионы производства: Бордо, некоторые регионы Южной и Западной Австралии.
- Крепость: до 12% об.



SEMILLON

Aromas



Cítricos



Miel



Hierba recién cortada



Frutas de hueso



10° a 12°

Maridajes



Pastas con hongos



Pollo a las finas hierbas



Pescados a la plancha



Postres



EL CONOCEDOR



Еда

Подбирая гастрономическое сочетание к этому хорошему белому вину, лучше остановиться на ароматных и пряных блюдах из рыбы, белого мяса и морепродуктов. К этому вину хорошо подходят соусы с добавлением индийских и азиатских специй, но не слишком острых. Семильон также отлично подходит к сырам, жареным и тушеным овощам. А самым удачным гастрономическим сочетанием с десертами можно назвать союз с карамельным мороженым, грушевым пирогом и чизкейком.

Региональные сорта

- Красные:
- *Темпранильо*: табачные листья, пряности, кожа.
- Главный сорт Испании (другое название Тинто Фино, Тинто дель Паис). Прославил глубокие *Санджовезе*: пряное, живое, многоликое; ароматы от чернослива до скотного двора
- *Неббиоло*: смола, роза, фиалка; темный цвет с оранжеватым оттенком.
- *Мальбек*: Пряное и богатое в Аргентине; с ароматом крупной дичи в Каоре (Франция).
- *Карменер*: Крепкий, в стиле бордо, пряный, с зеленоватыми оттенками.

Региональные сорта

- Белые:
- *Шенен Блан*: Чрезвычайно разнообразное; аромат меда и мокрой соломы.
- *Торронтес*: Свежее, ароматное, с тонами персика, яркими цветочными нотами.

АВТОХТОННЫЕ



- Автохтонный (autochthon) – сорт винограда, который появился и культивируется на одной территории. Также такие сорта называют аборигенными, местными. При попытке выращивать ягоды в других природных условиях меняются аромат, вкус и характер вина. Бывает, что виноградники этого типа сортов появляются в другой стране или регионе, тогда автохтонным он считается для места происхождения.



Альбариньо

□ Испанский автохтонный сорт, который культивируется в Галисии и на северном побережье страны, а также в других странах. Идеально подходит для изготовления сложных белых вин с персиковым и цитрусовым тоном, ароматом цветочных бутонов. Считается генетическим родственником сорта



Кортезе



Это автохтонный сорт для севера Италии, редко встречается за пределами виноградника Гави. В других странах обычно есть небольшие посадки – например, в Австралии и в других странах Нового света. Кортезе передает особенности терруара. Белое вино получается с минимумом спиртовых нот, свежее и с кислинкой. А в аромате открываются фрукты, миндальный орех и свежие травы. Вина из винограда позднего сбора могут годами улучшать свои характеристики и становиться более многогранными, глубокими. Вина из ягод раннего сбора лучше пить молодыми.