

# ВИНА ЭЛЬЗАСА



[VinsAlsace.com](http://VinsAlsace.com)

# ЭЛЬЗАС – КРАЙ ДРЕВНИХ ТРАДИЦИЙ...





# ВИНОГРАДНИКИ ЭЛЬЗАСА





# ЭЛЬЗАС – КРАЙ ВИНА...





# УНИКАЛЬНЫЙ БОГАТЫЙ ТЕРРУАР



# БЛАГОПРИЯТНЫЙ КЛИМАТ

Гряда Vogezов – это своего рода защитный экран, благодаря которому годовой уровень осадков не превышает 500-650 мм

1800 солнечных часов в год в Кольмаре, великолепная погода осенью

В период созревания винограда высокие температуры днем и низкие ночью.

Vent d'ouest



Vosges

450 м

Vignoble



Plaine d'Alsace

Rhin

Разнообразие микроклиматов, обусловленное разнообразием рельефа

170 м



# ЭКСПОЗИЦИЯ К СОЛНЦУ ЮГ/ЮГО-ВОСТОК



Виноградники в основном  
расположены на высоте  
200-400 м над уровнем  
моря, при юго-юго-  
восточной экспозиции



# ЧТО ТАКОЕ ТЕРРУАР

ТЕРРУАР - ЭТО СОВОКУПНОСТЬ ОСОБЕННОСТЕЙ  
ВИНОГРАДНИКА, КЛИМАТА, ПОЧВЫ И РАБОТЫ ВИНОДЕЛА

Вина Эльзаса рождаются благодаря сочетанию :

- **природных факторов** окружающей среды, таких, как геология участка, климат или рельеф.
- **человеческого фактора**, то есть технологии ведения виноградника, культурных традиций и уровня мастерства виноградаря и винодела.





# МЕДЛЕННОЕ СОЗРЕВАНИЕ

**ТИПИЧНЫЕ ДЛЯ ЭЛЬЗАСА  
ДЛИТЕЛЬНЫЕ ПЕРИОДЫ  
СОЗРЕВАНИЯ  
ОБЕСПЕЧИВАЮТ :**

- ✓ Развитие сложного ароматического букета
- ✓ Свежесть и фруктовость в аромате и вкусе
- ✓ Зрелую кислотность для вин с выраженной структурой





# 13 ГЕОЛОГИЧЕСКИХ ФОРМАЦИЙ

## В ПРЕДГОРЬЯХ

ГРАНИТНЫЕ И  
ГНЕЙСОВЫЕ



СЛАНЦЕВЫЕ



ВУЛКАНОГЕННО-  
ОСАДОЧНЫЕ



ПЕСЧАНИКОВЫЕ



## ХОЛМИСТЫЕ ПРЕДГОРЬЯ ВОГЕЗОВ



ИЗВЕСТНЯКОВО-ПЕСЧАНИКОВЫЕ



МЕРГЕЛЕВО-ПЕСЧАНИКОВЫЕ



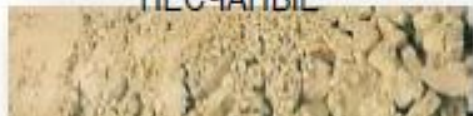
МЕРГЕЛЕВО-ИЗВЕСТНЯКОВЫЕ



ГЛИНИСТО-МЕРГЕЛЕВЫЕ



МЕРГЕЛЕВО-ИЗВЕСТНЯКОВО-  
ПЕСЧАНЫЕ



## НА РАВНИНЕ

АЛЛЮВИАЛЬНЫЕ



ЛЕССОВЫЕ



АЛЛЮВИАЛЬНЫЕ И  
ПЬЕМОНТСКИЕ





# УНИКАЛЬНОЕ ПРИРОДНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ



НЕВЕРОЯТНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ  
ПОЧВ, ПОДПОЧВ И  
МИКРОКЛИМАТОВ ПОЗВОЛЯЕТ  
ЭЛЬЗАСКИМ ВИНОДЕЛАМ  
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ШИРОКУЮ  
ПАЛИТРУ СОРТОВ ВИНОГРАДА  
Традиционное эльзасское виноделие  
зиждется на **7 основных сортах  
винограда**, что обеспечивает огромное  
разнообразие ароматических букетов.

Каждый сорт винограда проявляет себя  
по-разному в зависимости от терруара, и  
задача винодела – **найти оптимальный  
терруар** для каждого сорта (почвы,  
микроклимат, экспозиция и т.д.).



# 7 ОСНОВНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА



Сильванер



Пино  
Блан



Рислинг



Эльзасский  
Мускат



Пино Гри

Пино  
Нуар



Гевюрцтра-  
минер





# ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

- ИСТОРИЯ, БОГАТАЯ СОБЫТИЯМИ
- ВОЗРОЖДЕНИЕ И БЫСТРЫЙ ПОДЪЕМ





# 925-1618 : Золотой век эльзасских вин

- Развитие виноградников Тан (Thann) в Маннергейме
- 900 : виноградную лозу выращивают в 160 коммунах
- 1400 : 430 винодельческих коммуны
- Создание первого свода правил виноградарства и виноделия
- 1600 : расцвет эльзасского виноделия

В эти времена эльзасская винодельческая отрасль была крупнейшей в Европе по количеству и качеству вина, наряду с бордоской.





# 1618-1918 : Годы великих потрясений

- **1618 -1648** : во время Тридцатилетней войны винодельческие коммуны и виноградники уничтожены
- Послевоенный период : виноградарство восстанавливается, но не на холмах, а на равнине
- **1871** : Германия аннексирует Эльзас и налаживает массовый вывоз для ассамбляжа с немецкими винами
- Филлоксера и другие болезни лозы уничтожают виноградники
- **1918** : Эльзас вновь становится французским





# С 1925 до наших дней : Возрождение

- **1925** : Виноделы делают ставку на качество продукции и корчуют часть виноградников на равнине, сохраняя только лучшие..
- **1940** : Аннексия Эльзаса в пользу Германии прерывает переговоры с INAO.
- **1962** : Эльзас входит в семью французских вин категории АОС.
- **1972** : С этого момента эльзасские вина разливаются по бутылкам только на территории Эльзаса.
- **1975** : Шлоссберг (Schlossberg) – становится первым терруаром, которому присвоена категория АОС Гран Крю Креман д'Альзас (АОС Crémant d'Alsace).
- **2011** : Признание коммунальных наименований и наименований по происхождению, а также 51-го АОС Гран Крю





ГАРАНТИЯ  
АУТЕНТИЧНОСТИ  
ТЕРРУАРА :

СИСТЕМА АОС

- АЛЬЗАС
- КРЕМАН Д'АЛЬЗАС
- АЛЬЗАС ГРАН КРЮ



# КАТЕГОРИЯ АОС, залог подлинности эльзасских терруаров

- АОС АЛЬЗАС
  - 73% всех произведенных вин



- АОС КРЕМАН Д'АЛЬЗАС
  - 23% всех произведенных вин



- АОС АЛЬЗАС ГРАН КРЮ
  - 4% всех произведенных вин





# АОС АЛЬЗАС



- Создан в 1962
- В основном вина называются по сортам винограда.
- Вина получают с виноградников, прошедших строжайший отбор с учетом исторических сведений о винограднике.
- Вина разливаются в традиционные бутылки «флейты», и с 1972 года бутелирование производится строго на территории Эльзаса.

# АОС КРЕМАН Д'АЛЬЗАС

- Создан в 1976
- Игристое вино
- 23 % от общего объема винодельческой продукции Эльзаса
- Производится по традиционной (шампанской) технологии
- Разрешенные сорта:
  - Пино Блан, Пино Гри, Пино Нуар, Оксерруа, Рислинг, Шардонне





# 51 АОС АЛЬЗАС ГРАН КРЮ



- Категория АОС Гран Крю Альзас была создана в 1975 году и присвоена 51 терруару с наименованием по происхождению
- **Эти терруары с наименованием по происхождению в 2011 году были приравнены к Аpellасьонам**
- Их площадь составляет 8% от общей площади виноградников Эльзаса.
- В этих терруарах производится 4% эльзасских вин.
- При производстве вина разрешено использовать только 4 благородных сорта винограда (с некоторыми исключениями) :
  - РИСЛИНГ
  - МУСКАТ
  - ПИНО ГРИ
  - ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

# УНИКАЛЬНЫЕ ВИНА !

## ДЛЯ ВИН КАТЕГОРИИ АЛЬЗАС ГРАН КРЮ ХАРАКТЕРНЫ:

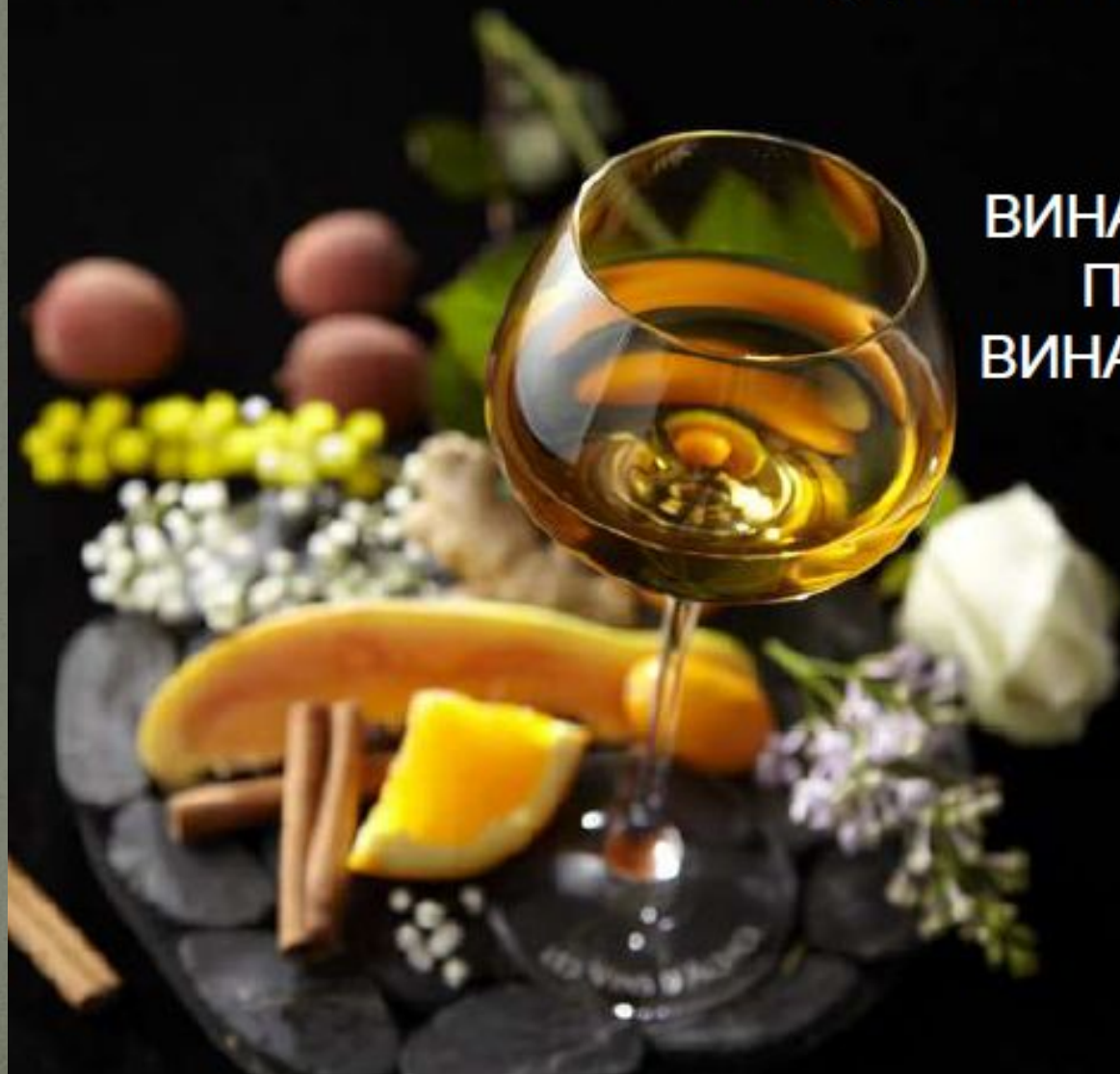
- **Аутентичность**, которая в полной мере отражает **особенности терруара** в структуре и ароматах вина.
- Тонкость и сложность. Это великие вина **для длительной выдержки**. Иногда нужно 10, 20 или 50 лет, чтобы полностью раскрылся их потенциал.
- Отличаются необыкновенной гастрономичностью, их подают в самых элитных заведениях.





## 2 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КАТЕГОРИИ

ВИНА ИЗ ВИНОГРАДА  
ПОЗДНЕГО СБОРА  
ВИНА ИЗ ВИНОГРАДА,  
ТРОНУТОГО  
БЛАГОРОДНОЙ  
ПЛЕСЕНЬЮ



# ВИНА ИЗ ВИНОГРАДА ПОЗДНЕГО СБОРА



## ДАРЫ ЗЕМЛИ!

Иногда осень в Эльзасе выдается необыкновенной: днем стоит теплая погода, а ночи прохладные и влажные. Такая погода способствует развитию на винограде благородной плесени **Botrytis Cinerea**.

Тогда усиливается испарение виноградного сока из ягод, в них возрастает **концентрация** сахара и ароматических веществ, что придает сладким винам из этого винограда насыщенность и богатство оттенков!



# ИЗ ВИНОГРАДА, ТРОНУТОГО БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

## НАСЫЩЕННОСТЬ И БОГАТСТВО ВКУСА

Ягоды, тронутые благородной плесенью (*Botrytis Cinerea*), собираются в несколько заходов.

Увеличение концентрации сахара сглаживает сортовые особенности, но придает винам насыщенность, сложность и объемный вкус с необычайно длительным послевкусием!



# МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМАЯ УРОЖАЙНОСТЬ ПО ВСЕМ АОС

АОС	УРОЖАЙНОСТЬ
АЛЬЗАС Белые Пино Нуар (розовые) Пино Нуар (красные)	80 гл/га 75 гл/га 60 гл/га
АЛЬЗАС КОММУНАЛЬНЫЕ НАИМЕНОВАНИЯ Белые Красные	72 гл/га 60 гл/га
АЛЬЗАС НАИМЕНОВАНИЕ ПО ПРОИСХОЖДЕНИЮ Белые Красные	68 гл/га 60 гл/га
АЛЬЗАС ГРАН КРЮ	55 гл/га
КРЕМАН Д'АЛЬЗАС	80 гл/га





# СВЕЖИЕ, С ВЫРАЖЕННОЙ ФРУКТОВОСТЬЮ



*Сильванер, Пино Блан, Рислинг, Мускат, розовые  
вина из Пино Нуар, Креман*

# ЭЛЬЗАССКИЙ СИЛЬВАНЕР

- Светло-желтое платье с зеленоватыми бликами
- Ароматы цитрусовых, яблока, белых цветов, свежескошенной травы...
- Свежее вино с легкими фруктовыми и цветочными тонами
- Сухое, легкое, питкое, с коротким послевкусием, свежее и приятное
- **ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С МОЛЛЮСКАМИ И МОРЕПРОДУКТАМИ, С САЛАТАМИ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, С ГРАТЕНАМИ И КОПЧЕНОСТЯМИ.**

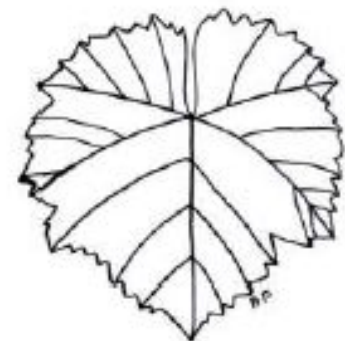




# ЭЛЬЗАССКИЙ СИЛЬВАНЕР

- Происхождение : Австрия
  - Гроздь среднего размера, компактная
  - Ягоды среднего размера, от зеленого до золотистого цвета, с плотной кожицей, вкус нейтральный, с выраженной кислотностью
- Благоприятные почвы: легкие, песчаниковые, каменистые
- Ранний сорт с хорошей урожайностью
  - Чувствителен к весенним заморозкам, к мильдю и оидиуму и серой гнили

7.9%  
засадки





# ЭЛЬЗАССКИЙ ПИНО БЛАН

- Светло-желтое платье
- Легкий фруктовый аромат, с тонами персика и яблока, а также с цветочными нотами
- Свежее и легкое шелковистое вино
- Хорошо сбалансированное, с коротким послевкусием, очень питкое

**ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С ПРОСТЫМИ  
НЕПЕРЕСЛАЩЕННЫМИ БЛЮДАМИ ИЗ  
РЫБЫ, БЕЛОГО МЯСА, ПТИЦЫ И  
ОВОЩЕЙ, А ТАКЖЕ С ОМЛЕТАМИ,  
КИШАМИ, МЯГКИМИ СЫРАМИ**



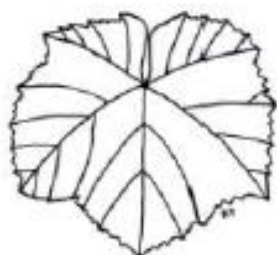


# ЭЛЬЗАССКИЙ ПИНО БЛАН

## ПИНО БЛАН И ОКСЕРРУА



ПИНО БЛАН



21.2 %  
засадки

- Происхождение: Бургундия, белая разновидность пино Нуар
- Компактная гроздь с мелкими ягодами
- Благоприятные почвы: глубокие, довольно теплые, каменистые и не каменистые
- Ранний сорт
- Сильный, с хорошей урожайностью



ОКСЕРРУА



- Происхождение: Лотарингия
- Гроздь компактная
- Благоприятные почвы: известняковые
- Ранний сорт
- Сильный, с хорошей урожайностью



# ЭЛЬЗАССКИЙ МУСКАТ

- Светло-желтое платье с серебристыми бликами
- Очень ароматное, яркое вино со вкусом свежего винограда
- В аромате мускатные и ментоловые тона, ноты свежей листвы, яблока, цитрусовых и цветов апельсинового дерева
- Свежее и сухое вино с тонкой кислотностью и коротким послевкусием с приятной горчинкой

**ИДЕАЛЬНО В КАЧЕСТВЕ АПЕРИТИВА, К ЛЕГКИМ ЗАКУСКАМ ИЛИ СПАРЖЕ**

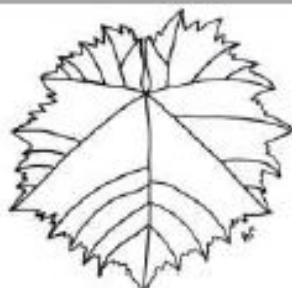




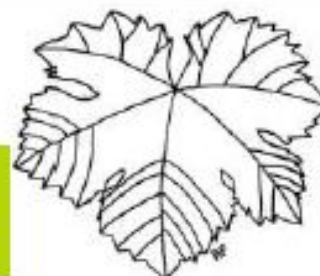


# ЭЛЬЗАССКИЙ МУСКАТ

## ЭЛЬЗАССКИЙ МУСКАТ И МУСКАТ ОТОНЕЛЬ



2.3 %  
ЗАСАДКИ



### ЭЛЬЗАССКИЙ ИЛИ МЕЛКОЗЕРНИСТЫЙ МУСКАТ

- Происхождение: появился в Эльзасе в начале XVI века
- Гроздь среднего размера, ягоды желто-янтарного цвета, с толстой кожицей и плотной сочной мякотью
- Ранний сорт
- Хорошая кислотность, мускатный вкус и аромат с легкой горчинкой
- Чувствителен к весенним заморозкам, переменная урожайность

### МУСКАТ ОТОНЕЛЬ

- Происхождение: юг Франции появился в Эльзасе в середине XIX века
- Ягоды: светло желтые
- Благоприятные почвы: глинисто-известняковые
- Ранний сорт
- Слабая кислотность, тонкий мускатный вкус
- Подвержен осыпанию ягод = переменная урожайность



# КРЕМАН Д'АЛЬЗАС

- Светло-золотистое платье, тонкая и длительная игра пузырьков
- В аромате тона белых фруктов (яблок и груш), иногда ноты сухофруктов, белых цветов, сдобной булки
- Элегантное вино с яркими свежими тонами фруктов и тонкой игрой пузырьков
- Подавать охлажденным до 5° - 7°

**ИЗЫСКАННОЕ ВИНО ДЛЯ АПЕРИТИВА, КРЕМАН Д'АЛЬЗАС ТАКЖЕ ПОДАЮТ ВО ВРЕМЯ ТРАПЕЗЫ К САМЫМ РАЗНООБРАЗНЫМ БЛЮДАМ: ИЗЫСКАННЫМ ЗАКУСКАМ, МОМОРЕПРОДУКТАМ, БЕЛОМУ МЯСУ, СЫРАМ (БРИ, КАМАМБЕР) И ЛЕГКИМ ДЕСЕРТАМ**





# ЭЛЬЗАССКИЙ ПИНО НУАР

## ЛЕГКИЕ КРАСНЫЕ И РОЗОВЫЕ ВИНА:

- Единственный эльзасский сорт из которого можно производить красное или розовое вино
- В аромате тона красных фруктов: вишни, малины и ежевики
- Свежее и легкое вино с выраженной фруктовоcтью
- Идеальная температура подачи 12°

**Идеальная пара для блюд,  
приготовленных на гриле и шашлыков**



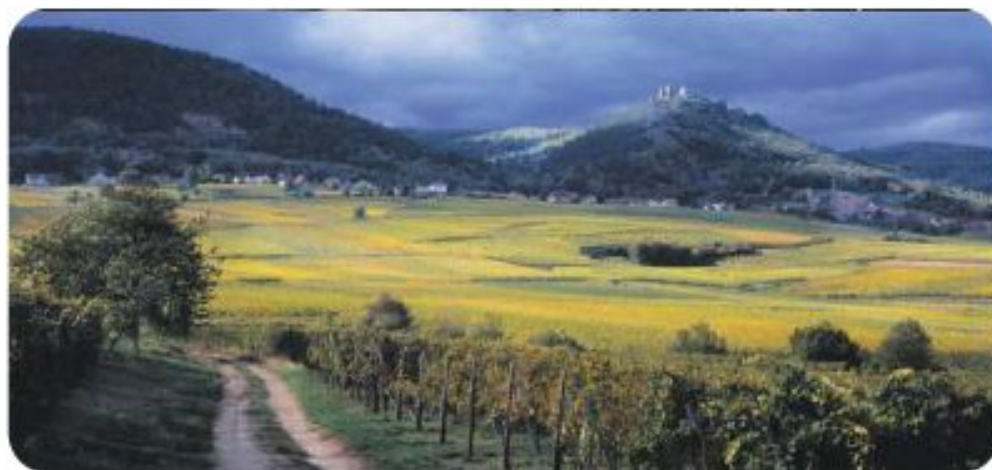
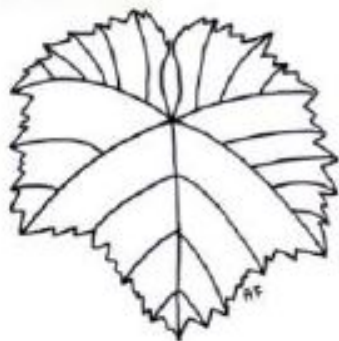




# ЭЛЬЗАССКИЙ ПИНО НУАР

9.9 %  
засадки

- Происхождение : Бургундия
- Гроздь маленькая, компактная
- Ягоды мелкие, синевато-черные или темно-фиолетовые
- Благоприятные почвы: глинисто-известняковые
- Ранний сорт
- Тонкая кожица, подверженная серой гнили, нуждается в ограничении урожайности – идеальное санитарное состояние – не требует малолактической ферментации
- Переменная урожайность
- Температура подачи: 12°C





# ЭЛЬЗАССКИЙ РИСЛИНГ

- Бледно-желтое платье с яркими зеленоватыми бликами
- Аромат с тонами лимона, грейпфрута, солодки, акации и липы, а также с минеральными нотами, нотами ружейного кремня и иногда нафтола.
- Сухое элегантное и изысканное вино с выраженной структурой и длительным послевкусием

**НА РЕДКОСТЬ ГАСТРОНОМИЧНОЕ ВИНО,  
ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ С РЫБОЙ,  
РАКООБРАЗНЫМИ, БЕЛЫМ МЯСОМ И ПТИЦЕЙ. А  
ТАКЖЕ КОЗЬИМИ СЫРАМИ**





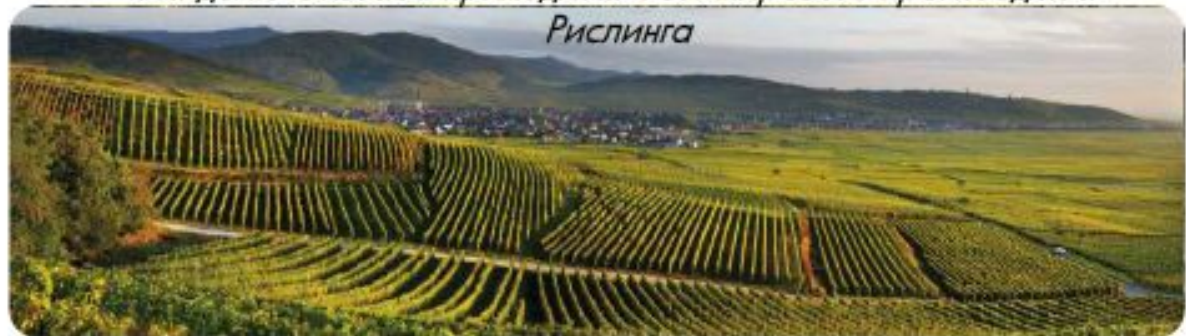
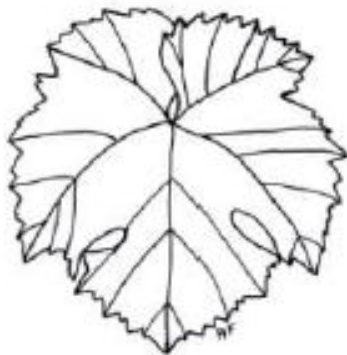
# ЭЛЬЗАССКИЙ РИСЛИНГ



- Происхождение: Долина Рейна
- Хорошая урожайность
- Гроздь: от зеленой до золотисто-желтой, с плотной кожицей
- Благоприятные почвы: гранит, песчаник, мергель, известняк, глина, сланец, вулканические
- Поздний сорт: нуждается в ночной прохладе чтобы окончательно вызреть, хорошо переносит зимние морозы
- Обладает хорошей кислотностью, дает тонкие ароматные вина

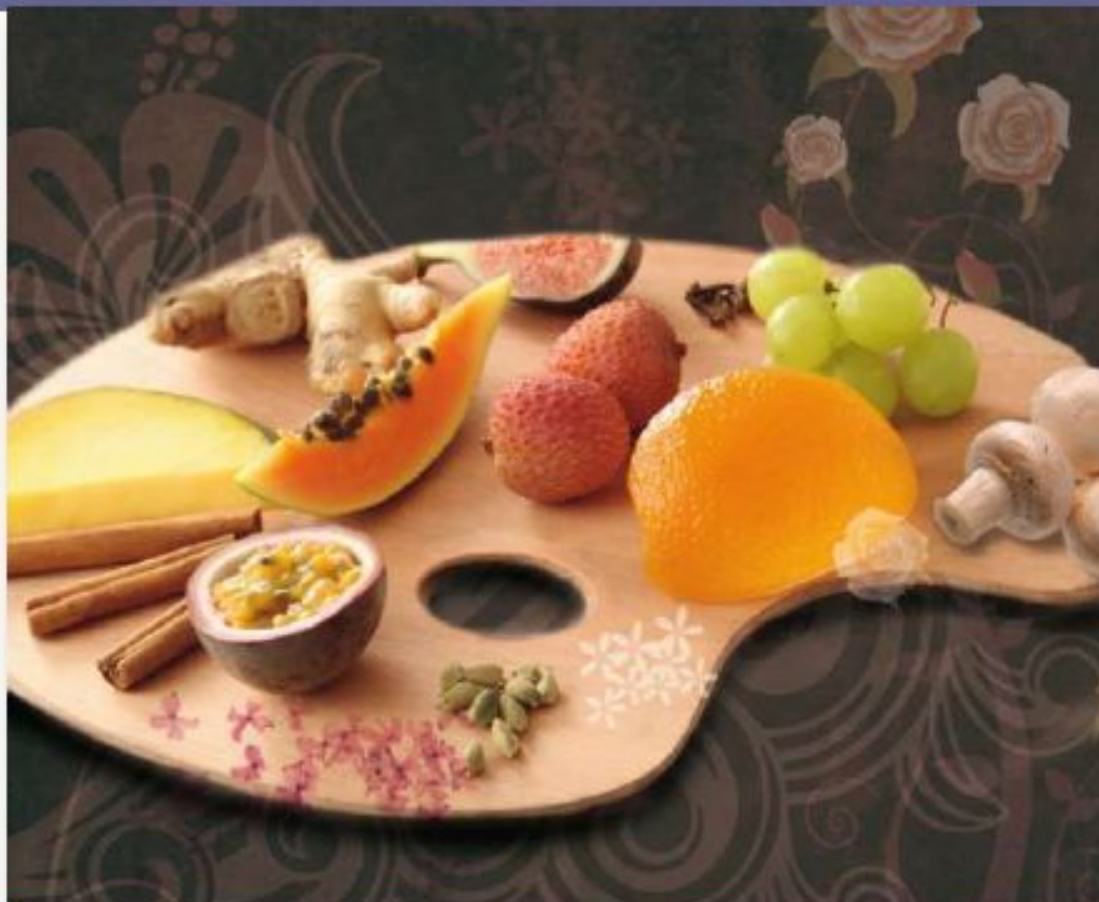
21.8 %  
засадки

*На долю Эльзаса приходится 10% мирового производства  
Рислинга*





# Богатые и мощные



*Гевюрцтраминер, Пино Гри, красные вина из пино Нуар,  
вина из винограда позднего сбора и тронутого  
благородной плесенью*



# ЭЛЬЗАССКИЙ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

- Насыщенное ярко желтое платье с золотистыми бликами
- В аромате яркие цветочные ноты (роза, акация), тона экзотических фруктов (личи, ананас, манго), цитрусовых (апельсиновая цедра), специй (пряник, перечная мята, гвоздика, перец), меда и айвы...
- Вкус мощный, насыщенный, сложный, яркий, иногда с округлым послевкусием

**ВИНО ДЛЯ АПЕРИТИВА, ДЛЯ ПРЯНОЙ КУХНИ (КИТАЙСКОЙ, ТАЙСКОЙ, ИНДИЙСКОЙ...), ХОРОШО СОЧЕТАЕТСЯ С ВЫДЕРЖАННЫМИ СЫРАМИ И НЕКОТОРЫМИ ДЕСЕРТАМИ**

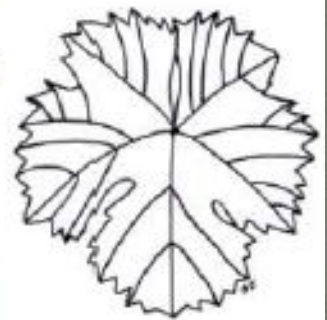




# ЭЛЬЗАССКИЙ ГЕВЮРЦТРАМИНЕР



- Происхождение : выведен в середине XIX века путем селекции Розового Траминера, отличается высоким ароматом с выраженными пряными нотами
- Гроздь : маленькая, довольно рыхлая: ягоды мелкие, розовые или светло-красные
- Сок ароматный, с легкими мускатными тонами
- Благоприятные почвы: мергельно-известняковые, гранитные и глинисто-песчаниковые
- Среднеурожайный сорт



19.2 %  
засадки





# эльзасский пино нуар

## красные вина

- В аромате тона красных фруктов: вишни, малины, ежевики
- Яркое, при этом тонкое и элегантное вино, с хорошей крепкой структурой, иногда с бочковыми нотами
- Идеальная температура подачи 12°

**ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЮТСЯ С БЛЮДАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ, УТКИ, А ТАКЖЕ НЕКОТОРЫМИ БЛЮДАМИ ИЗ ДИЧИ И ПОТРОХОВ**



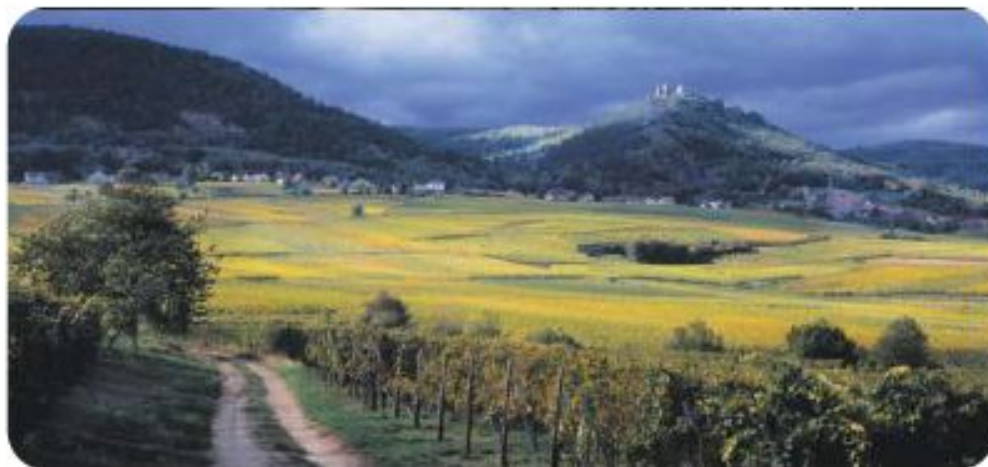
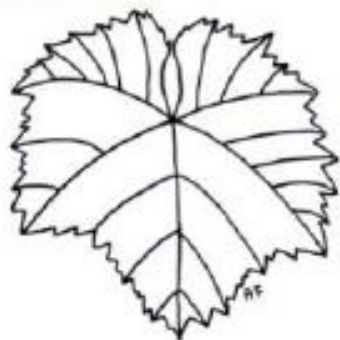




# ЭЛЬЗАССКИЙ ПИНО НУАР

9.9 %  
засадки

- Происхождение : Бургундия
- Гроздь маленькая, компактная
- Ягоды мелкие, синевато-черные или темно-фиолетовые
- Благоприятные почвы: глинисто-известняковые
- Ранний сорт
- Тонкая кожица, подверженная серой гнили, нуждается в ограничении урожайности – идеальное санитарное состояние – не требует малолактической ферментации
- Переменная урожайность
- Температура подачи: 12°C





# великие ликерные вина

## ВИНА ИЗ ВИНОГРАДА ПОЗДНЕГО СБОРА И ВИНОГРАДА, ТРОНУТОГО БЛАГОРОДНОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

Насыщенное золотисто-желтое платье

- В аромате тона меда, специй, конфитюра из экзотических фруктов, инжира, кураги в сочетании с яркими нотами перезрелого винограда
- Богатые, насыщенные, мощные и чувственные вина

**ЭТИ УНИКАЛЬНЫЕ ВИНА ХОРОШИ САМИ ПО СЕБЕ! ОНИ ИЗУМИТЕЛЬНО СОЧЕТАЮТСЯ С ОСТРЫМИ СЫРАМИ И ФРУКТОВЫМИ ДЕСЕРТАМИ.**





... ОНИ УКРАСЯТ ЛЮБОЕ ТОРЖЕСТВО И ЛЮБОЕ  
ЗАСТОЛЬЕ

