

Глава 3

Сорта винограда и их особенности

В этой главе...

- Описание основных сортов винограда и производимых из них вин
- Роды, виды, клоны, сорта и другие виноградарские термины
- Вымирающие и привитые виды винограда
- Почвы, подходящие для выращивания винограда

Нам нравится посещать винодельческие регионы, глядеть на аккуратные ряды виноградных лоз в калифорнийской долине Напа или взбираться по крутым террасам с узловатыми лозами в Португалии. Это вдохновляет и еще раз убеждает нас в том, что вино является сельскохозяйственным продуктом, рождающимся на земле из виноградных лоз, уход за которыми требует большого труда. В буквальном и переносном смысле виноград служит связующим звеном между землей и вином.

Кроме того, сорта винограда предоставляют возможность упростить классификацию вин и разобраться в сотнях существующих различных типов вин.

Что значит сорт винограда для вина

Сорта винограда служат в качестве отправной точки для производства любого вина, а следовательно, от них в значительной степени зависит тип и индивидуальный характер каждого вина. Сорта винограда, используемые для приготовления конкретного вина, определяют генетическую структуру этого вина и его реакцию на все операции, которые производит над ним винодел.

Вспомните, какое вино вы пили в последний раз, каким был его цвет? Если это было белое вино, то, скорее всего, оно было приготовлено из белых сортов винограда. Если же это было розовое или красное вино, то оно имело такой цвет потому, что произведено из красных сортов винограда.

Какой у него был аромат: травянистый, землистый или фруктовый? Каким бы ни был этот аромат, он происходит от конкретного сорта винограда. Было ли вино твердым или же мягким и роскошным? За все эти свойства вина нужно благодарить сорта винограда, поклониться матери природе и воздать должное виноделу.



Конкретный сорт (или несколько сортов) винограда определяет, главным образом, органолептические качества вина — от ароматов и тонов в букете до спирта, кислотности и танинов во вкусе. Условия выращивания винограда (количество солнечного света и влаги, период созревания и время сбора урожая) могут сказываться на одних качествах вина в большей степени, чем на других, как, впрочем, и процесс приготовления вина, в том числе и выдержка в дубовой таре (подробнее об этом — в главе 5). Каждый сорт винограда по-своему реагирует на методы выращивания и приготовления из него вина.

Роды и виды винограда

Под *сортом винограда* мы подразумеваем ягоды из конкретного вида лоз, например, ягоды из виноградных лоз сорта Каберне-Совиньон или Шардоне.



В *ампелографии*, науке о видах и сортах винограда, термин *сорт* употребляется для подразделения видов винограда. Большая часть вин производится во всем мире из сортов винограда, относящихся к виду *vinifera*, который происходит от рода *Vitis*. Это европейско-азиатский вид, тогда как в Северной Америке культивируется свой собственный американский вид винограда из того же рода *Vitis*.

Вино можно делать также из других видов винограда. Например, виноград сорта Конкорд, из которого делается вино того же наименования (Concord), а также сок и желе, относится к местному американскому виду *Vitis labrusca*. Но сорта винограда этого вида сильно отличаются своим так называемым *лусим* привкусом от сортов винограда, принадлежащих к виду *Vitis vinifera*. Количество вин, производимых из сортов винограда, не принадлежащих к виду *Vitis vinifera*, довольно мало, поскольку их аромат не пользуется успехом в виноделии.

Разнообразие сортов винограда

Снежинки и отпечатки пальцев являются далеко не единственными примерами бесконечно-го разнообразия природы. В роде *Vitis* и видах *vinifera* насчитывается около 10 тыс. винных сортов винограда. Если бы в продаже были вина из всех этих сортов и вы пили бы вино из отдельного сорта каждый день, то на опробование всех этих вин вам потребовалось бы 27 лет!

Но, слава Богу, в этом нет никакой необходимости. Ведь из 10 тыс. сортов винограда лишь немногие позволяют делать высококачественные вина, некоторые из них идут на производство ординарных вин, а остальные очень мало, если вообще, используются в виноделии, и поэтому вина из них редко встречаются в продаже.

Если бы нашелся особо предприимчивый и дотошный знаток виноградарства, у которого много свободного времени и средств для исследования виноградарских регионов Старого и Нового Света, то он мог бы насчитать около 1500 разных сортов винограда. Но только для опробования вин из всех этих сортов ему потребовалось бы 4 года. А обычному любителю вина за всю его жизнь встречаются напитки не более чем из 50 сортов винограда.



Опасность поражения филлоксерой

В конце XIX века появились перечни исчезающих видов растений, и к их числу, конечно, принадлежал вид *Vitis vinifera*. Весь этот вид был почти полностью истреблен мелкой растительной тлей, называемой *филлоксерой*, переселившейся из Америки в Европу и на корню уничтожившей виноградные лозы вида *Vitis vinifera*, опустошая виноградники на всем европейском континенте.

Противоядия от этой чумы виноградников до сих пор не найдено. Единственным спасением вида *Vitis vinifera* оказалась прививка побегов его виноградных лоз на корневой системе лоз аборигенных американских видов, устойчивых к этому вредителю. Практика прививки плодоносящей части виноградных лоз вида *Vitis vinifera* на корневой части лоз филлоксероустойчивых видов продолжается и поныне везде, где производятся качественные вина и существует опасность поражения филлоксерой. (Плодоносящая часть виноградной лозы называется *привоем*, а корневая часть — *подвоем*.) Как ни странно, каждый сорт прививаемого винограда сохраняет свои свойства даже на чужой корневой системе.

Характерные свойства сортов винограда

Каждый сорт винограда отличает от другого целым рядом характерных свойств. Эти свойства делятся на две категории — индивидуальные особенности и показатели роста. *Индивидуальные особенности* — это характеристики самой ягоды, например, ее ароматические и вкусовые качества. А *показатели роста* определяют условия роста и созревания винограда.

Индивидуальные особенности сортов винограда



Окраска кожицы является самым основным отличительным признаком сорта винограда. Каждый сорт винограда можно отнести к белому или красному (иногда называемому черному) в зависимости от цвета его кожицы в зрелом виде. (Лишь некоторые сорта с красной кожицей отличаются красноватой, а не белой мякотью.)

Кроме того, отдельные сорта винограда различаются по следующим признакам.

- ✓ **Ароматические соединения.** Одни сорта (например, Рислинг) приносят в вино цветочные ароматы, тогда как другие — травянистые (Совиньон Блан) или фруктовые (Пино Нуар) ароматы и характерные для данного сорта тона (например, мускатные тона, которые дает сорт Мускат). Имеются также сорта винограда с нейтральными ароматами, и поэтому вина из них получаются довольно нейтральными (например, итальянское вино Гави из сорта Кортезе).
- ✓ **Уровни кислотности.** Одним сортам винограда свойственна повышенная кислотность по сравнению с другими, что, естественно, сказывается на органолептических качествах вин из этих сортов.
- ✓ **Плотность кожицы и величина отдельных ягод.** Черным ягодам с плотной кожицей свойственно повышенное содержание танина по сравнению с тонкокожими ягодами. Это же относится и к мелким ягодам по сравнению с крупными ягодами, поскольку у них соотношение между кожицей и соком выше. Чем больше танина в винных ягодах, тем более твердым и танинистым оказывается вино.

Созревание винограда

Если ягоды винограда еще незрелые, то в них содержится очень много кислоты и совсем мало сахара, и поэтому они кислые на вкус, что справедливо для любого вида ягод. По мере созревания ягоды становятся более сладкими и менее кислыми, хотя кислотность в них присутствует всегда, а их вкус и аромат получается более изысканным и сложным. Кроме того, по мере созревания ягоды становятся более плотными, и поспевают даже косточки и гребни винограда, меняя свою окраску с зеленой на коричневую. В красных сортах винограда по мере созревания танин, содержащийся в кожице ягод, гребнях и косточках, становится более мягким и менее терпким. Состояние зрелости винограда оказывает существенное влияние на тип вина.

Индивидуальные особенности, составляющие любой сорт винограда, отчетливо проявляются в вине из этого сорта. Так, вина из сорта Каберне-Совиньон почти всегда оказываются более танинистыми и менее спиртуозными, чем вина из сорта Мерло, поскольку эти особенности свойственны обоим сортам винограда.

Показатели роста сортов винограда

Показатели роста различных сортов винограда очень важны для виноградарей, поскольку они определяют, насколько просто или сложно культивировать конкретный сорт винограда, если его вообще можно выращивать в конкретном регионе. По этим показателям можно, в частности, судить о следующих особенностях выращивания отдельных сортов винограда.

- ✓ Типичный период созревания для данного сорта винограда. В регионах с коротким периодом созревания лучше культивировать сорта раннего периода созревания.
- ✓ Плотность посадки виноградных лоз. В регионах с теплым и влажным климатом не рекомендуется плотная посадка во избежание таких заболеваний винограда, как милдью (ложная мучнистая роса).
- ✓ Степень вегетации для конкретного сорта винограда. На плодородных почвах у сортов винограда, предрасположенных к сильному росту листьев и молодых побегов на лозах, ягоды почти полностью скрываются среди листьев, не получая достаточно солнца для созревания.



Причины, по которым определенные сорта винограда отлично приживаются и дают прекрасный урожай в конкретной местности, а в итоге — отличные вина, настолько сложны, что виноградари до сих пор не могут их выяснить до конца. Количество тепла и холода, ветра и осадков, экспозиция виноградника на склонах (угол, под которым солнечные лучи освещают виноградные лозы) — это лишь некоторые, наиболее изученные и проверенные многовековым опытом показатели роста винограда. Но в любом случае не существует на свете двух виноградников с совершенно одинаковыми показателями роста, которые определяют понятие местности для выращивания винограда, обозначаемое специальным французским термином *терруар* (подробности — в главе 4). Данный вопрос просто не поддается никаким обобщениям.

Элитные и простые сорта винограда

Подобно людям, сорта винограда делятся на благородные и простые. По крайней мере, так их различают сами люди, делающие и пьющие вино.

К благородным, или *элитным* (как называют их виноградари), относятся сорта, обладающие большим потенциалом для получения не просто хорошего, а отличного вина. Для каждого винодельческого региона характерен хотя бы один культивируемый элитный сорт винограда, занимающий в нем главенствующее положение. Вина, приготовляемые из элитных сортов винограда на их родной почве, могут быть настолько превосходными, что виноградари из других регионов с большим энтузиазмом разводят те же самые сорта на своих виноградниках. Но элитный сорт должен подтвердить свои благородные качества на новой почве, чего зачастую не происходит. Приживаемость сорта винограда служит предпосылкой для проявления его благородных качеств. Ниже перечислены классические примеры элитных сортов винограда и регионы, где они в наибольшей степени проявляют свои благородные качества.

- ✓ Шардоне и Пино Нуар в Бургундии, Франция.
- ✓ Каберне-Совиньон и Мерло в Бордо, Франция.
- ✓ Шираз и Вионье на севере долины Роны, Франция.
- ✓ Гренаш и Мурведр на юге долины Роны, Франция.
- ✓ Шенен Блан и Совиньон Блан в долине Луары, Франция.
- ✓ Небиоло в Пьемонте, Италия.
- ✓ Санджовезе в Тоскане, Италия.
- ✓ Рислинг в Мозеле и Рейнгау, Германия.



Известняковая почва для Шардоне

Одним из важных факторов, позволяющих сорту винограда проявить свои лучшие качества, служит почва на винограднике. В течение столетий сложились классические образцы сочетаемости сортов винограда и почв, которые теперь настолько очевидны, что не подлежат никаким сомнениям. В частности, сорт Шардоне отлично зарекомендовал себя на известняковых и меловых почвах, Пино Нуар — на известняковых и мергелистых почвах, а Рислинг — на глинистых и шиферных почвах. Во всяком случае именно на этих почвах указанные сорта винограда проявляются свои наилучшие качества, ставшие уже легендой.

Почва оказывает влияние на виноградную лозу по-разному (помимо укоренения в ней самой лозы). Она дает лозе питательные вещества, оказывает влияние на температуру на винограднике и служит в качестве системы водоснабжения для виноградного растения.

Вообще говоря, наилучшими для винограда считаются почвы с хорошим дренажем и не особенно плодородные. В качестве характерного примера может служить каменистая почва в винодельческом регионе Шатонеф-дю-Пап на юге долины Роны во Франции. Многовековой опыт виноградарства показывает, что виноградная лоза должна сама бороться за выживание, чтобы давать отличный урожай. И этому способствуют малоплодородные почвы с хорошим дренажем независимо от конкретного сорта винограда.



Клонирование идеальных лоз

Если вращаться достаточно долго в кругах, причастных к виноградарству и виноделию, то рано или поздно можно стать свидетелем дискуссии по поводу *клонов* или *клоновой селекции* сортов винограда. Означает ли это, что наступила новая эра в виноградарстве? Отнюдь. Термин *клон* в ботанике означает подразделение сорта. Между растениями одного сорта, например, Шардоне, могут существовать определенные отличия. В частности, ягоды одних лоз данного сорта созревают быстрее, чем другие, или же дают виноград с несколько иным ароматом и вкусом.

В виноградных питомниках лозы размножаются бесполом способом. Для этой цели срезают побеги с *материнского растения* и сажают их в почву, чтобы они укоренились в ней и подросли настолько, чтобы привить их на филлоксероустойчивый подвой. Новые растения генетически сходны с материнским. Естественно, что виноградари выбирают в питомнике самые лучшие саженцы, идеально подходящие для их виноградников с точки зрения периода созревания, устойчивости к заболеваниям, здорового состояния и любых других интересующих их признаков. Вот, собственно, и вся клоновая селекция. Виноградари постепенно насаживают на своих виноградниках несколько разных клонов избранного сорта, чтобы тем самым способствовать получению высококачественных вин, отличающихся сложностью во вкусе и букете.

Основные белые сорта винограда

В этом разделе описываются 12 самых основных в настоящее время белых сортов винограда вида *Vitis vinifera*. Описывая эти сорта, мы, естественно, коснемся и типов вин, которые из них производятся. Эти вина могут быть как сортовыми, так и обозначаемыми по географическому названию винодельческого региона без всякого упоминания сорта винограда на этикетке, т.е. региональными марками вин, что весьма характерно для европейских вин, как поясняется в главе 4. Кроме того, эти сорта могут быть использованы совместно в купаже вин, приготовляемых из нескольких сортов винограда. (Подробнее об органолептических качествах белых вин см. в главе 2.)

Шардоне

Шардоне (Chardonnay) относится не просто к благородным, а к королевским сортам винограда, поскольку из него производятся самые лучшие белые вина в мире: бургундские и частично шампанские вина (в последних этот сорт участвует в купаже). В настоящее время из этого сорта винограда производит большое количество вин для повседневного употребления, т.е. ординарных.

Сорт Шардоне культивируется практически во всех винодельческих странах мира по двум причинам — он относительно хорошо приживается в самых разных климатических условиях, а название Шардоне на бутылочной этикетке в наше время служит надежным инструментом успешного сбыта вина.

Большинство вин из сорта Шардоне частично или полностью сбраживаются и выдерживаются в дубовой таре, поскольку, во-первых, ароматы Шардоне сильно напоминают дуб; во-вторых, в Бургундии белые вина, служащие образцом вина из этого сорта, обычно выдерживаются, а зачастую и сбраживаются в дубовой таре; и в-третьих, многим любителям вина нравятся тона дуба в букете вин данного типа. Лучшие вина из сорта Шардоне выдерживаются в дорогих бочках из французского дуба, вина попроще — в чанах с дубовой клепкой (дощечками из дуба, располагаемыми штабелями в чанах с вином), где они насыщаются тонами дуба, а в ординарные вина просто добавляется дубовая эссенция, если, конечно, это не запрещено законом. Дополнительные сведения о дубе можно почерпнуть из главы 5. За исключением северо-восточного региона Италии и винодельческих регионов Шабли и Макона во Франции, где дубовая тара обычно не применяется для производства вин из сорта Шардоне, вино из этого сорта, выдержанное в дубовой таре, является нормой, а без дубовой тары — исключением.



Шардоне, выдержанное в дубовой таре, настолько распространено, что некоторые любители вина путают тона дуба с ароматами сорта Шардоне. Если во вкусе и букете Шардоне ощущаются подрумяненные, дымные, пряные, ванильные или же похожие на ириски тона, то это дуб, а не виноград Шардоне!

Сорт винограда Шардоне может самостоятельно служить для приготовления вина, и лучшие белые вина делаются полностью из этого сорта, за исключением шампанского и других игристых вин. А в недорогие вина для удешевления их производства могут добавляться (при купажировании) виноматериалы из других сортов винограда, хотя на бутылочных этикетках этих вин значится, что это Шардоне. Ведь все равно эти сорта не выделяются на фоне тонов дуба (Шардоне или самой дубовой тары). Если вас действительно интересует сортовой состав вина Шардоне, обращайтесь внимание на контрэтикетку, где обычно указывается, хотя и не всегда, из какого винограда приготовлено вино.

Рислинг

Благодаря отличным немецким винам сорт Рислинг (Riesling) стал безоговорочно элитным. Но этот сорт проявляет свои лучшие качества лишь в немногих винодельческих регионах за пределами Германии. К их числу относятся Эльзас во Франции, Австрия, долина Клэр в Австралии, штат Вашингтон в США.

Вина из сорта Рислинг в настоящее время пользуются не такой популярностью, как вина из сорта Шардоне. Возможно, это объясняется тем, что Рислинг является полной противоположностью Шардоне. Если Шардоне украшают тона дуба, то в Рислинге они практически отсутствуют. Если вино Шардоне может быть полнотелым и мягким вином, то Рислинг чаще всего — бодрящим, освежающим вином с легким телом. В сравнении со свежей, яркой индивидуальностью Рислинга многие вина Шардоне кажутся на вкус несколько неуклюжими.

Сорта винограда и их названия

Один и тот же сорт винограда нередко называется по-разному в разных странах и даже винодельческих регионах одной страны. По традиции это местные синонимы общего названия сорта. Но иногда виноградари называют один сорт по имени другого, поскольку считают, что выращивают именно его, если на эту оплошность не укажет им *ампелограф*, ученый специалист по сортам винограда. Например, в Калифорнии сорт, называемый Пино Блан, оказался на самом деле сортом Мелон бургундский. В Чили сорт, который большинство виноградарей называют Мерло, на самом деле носит название Карменер, а в итальянском винодельческом регионе Фриули сорт, называемый Каберне Фран, в действительности, является сортом Карменер.

Если вас заинтересовали курьезные истории, связанные с названиями сортов винограда, обратитесь за дополнительными сведениями к классической книге о сортах винограда *Vines, Grapes and Wines* ("Лоза, виноград и вино") Jancis Robinson (Дженсис Робинсон), издательство Alfred A. Knopf.



Отличительной чертой вин из сорта Рислинг является их сладость, хотя существует немало сухих вин этого сорта. В частности рислинги из Эльзаса, как правило, сухие, как, впрочем, и некоторые американские рислинги. (Вино из сорта Рислинг может быть приготовлено сухим, полусухим или сладким в зависимости от предпочтений производителя.) Если вы хотите выбрать сухой Рислинг, обращайте внимание на слово *trocken* (сухое) на этикетках немецких и австрийских вин, а также на слово *dry* (сухое) на этикетках американских вин. Кроме того, на контрэтикетках любых вин, в том числе и белых, обычно указывается содержание не только спирта и наличие сульфитов, но и сахара в вине. Сухие белые вина содержат не более чем 0,3% сахара по объему, полусухие — от 0,5% до 2,5%, полусладкие — от 3% до 5%, а сладкие, или десертные — свыше 5% сахара.

Повышенная кислотность, низкое содержание спирта, интенсивные ароматы: от фруктовых до цветочных с минеральными тонами — вот отличительные черты рислинга.



Вина из сорта Рислинг иногда обозначаются на этикетках как *White Riesling* (Рислинг белый) или *Johannisberg Riesling* (Рислинг из Йоханисберга). В обоих случаях это синонимы элитного сорта Рислинг. А вина из стран Восточной Европы обозначаются на этикетках как *Olaszrizling*, *Laskirizling*, *Welschriesling*, т.е. они произведены вообще из других сортов винограда.



Если вы относите себя к категории инакомыслящих, которым претит ходить протоптанными дорожками, то, придя в винный магазин, направляйтесь сразу же к отделу рислингов вместо отдела шардоне.

Совиньон Блан

Этот белый сорт винограда совершенно не похож на другие сорта. Для него характерна повышенная кислотность, сильный аромат и ярко выраженный вкус. Помимо травянистости, вина из сорта Совиньон Блан (*Sauvignon Blanc*) обладают минеральными тонами в букете и вкусе, зеленым, а в теплом климате фруктовым характером, например, спелого лимона, инжира или маракуйи. Такие вина получаются легкими, со средним телом и, как правило, сухими. Чаще всего они не выдерживаются в дубовой таре, хотя из этого правила имеются исключения.

Во Франции сорт винограда Совиньон Блан выращивается в двух регионах классического виноделия — долине Луары и Бордо. В первом из этих регионов из сорта Совиньон Блан производятся известные вина Сансер и Пуйи-Фумэ (подробнее они рассматриваются в главе 9). А в Бордо сорт Совиньон Блан иногда купажируется с сортом Семильон. В некоторых винах

купаж обоих сортов составляет 50:50, они сбраживаются в дубовой таре и считаются одними из самых лучших белых вин в мире.

Совиньон Блан является важным сортом и для северо-восточного винодельческого региона Италии, Южной Африки, некоторых районов Калифорнии, где вино из этого сорта иногда называется *Фумэ Блан* (Fumé Blanc). Вина Совиньон Блан из Новой Зеландии особенно славятся своей свежестью и ароматностью.

Пино Гри/Пино Гриджио

Пино Гри относится к нескольким сортам, называемым Пино: Пино Блан (Pinot Blanc — белый монах), Пино Нуар (Pinot Noir — черный монах), Пино Менье (Pinot Meunier — монах-мельник) и Пино Гри (Pinot Gris — серый монах), а в итальянской транскрипции — Пино Гриджио (Pinot Grigio). Считается, что сорт Пино Гри получен в результате мутации из сорта Пино Нуар. Несмотря на то, что он относится к белым сортам винограда, окраска его кожицы необычно темная и, скорее, розовая, чем белая.

Вина, производимые из сорта Пино Гри, могут иметь более густой цвет, чем у других белых вин, хотя у многих итальянских вин из сорта Пино Гриджио окраска довольно бледная. Вина Пино Гри обладают средним и полным телом, обычно не выдерживаются в дубовой таре, имеют довольно низкую кислотность и совсем нейтральные ароматы. Иногда в их аромате и вкусе ощущаются тона кожуры персика или апельсиновой корочки.

Пино Гри считается важным сортом в северо-восточном винодельческом регионе Италии, выращивается он и в Германии, где его называют Рулэндер. Во Франции он культивируется только в Эльзасе, но именно там он и проявляет свои лучшие качества. Пино Гри успешно разводится и в США, особенно в Орегоне. И все большее число виноградарей и виноделов из Калифорнии стали обращать внимание на этот сорт. Вино сорта Пино Гриджио относится к одним из самых продаваемых недорогих вин в США, и поэтому в таких странах, как Чили и Австралия, теперь активно культивируют данный сорт винограда для вин массового производства, которые зачастую носят название Пино Гриджио.

Другие белые сорта винограда

В табл. 3.1 перечислен ряд других белых сортов винограда. Названия этих сортов можно часто встретить на бутылочных этикетках сортовых вин или же контрэтикетках вин региональных марок, хотя потребители этих вин даже не подозревают об этом.

Таблица 3.1. Другие белые сорта винограда и их свойства

Сорт винограда	Свойства
Альбариньо (Albariño)	Ароматный сорт из северо-западного винодельческого региона Испании, называемого Риас Бахас (Rias Baixas), и Винью-Верди (Vinho Verde), северного винодельческого региона Португалии, где этот сорт называется <i>Альваринью</i> (Alvarinho). Вино из этого сорта получается со средним телом, свежее, с тонами яблок во вкусе; как правило, не выдерживается в дубовой таре, но имеет большое содержание глицерина, что придает ему шелковистую текстуру
Шенен Блан (Chenin Blanc)	Элитный сорт из долины Луары во Франции, из которого делают известное вино Вуврэ (Vouvray) и другие вина. Лучшие вина из этого сорта имеют повышенную кислотность и очаровательную маслянистую текстуру (на вкус они довольно тягучие). Ряд хороших вин из сорта Шенен Блан делают и в Калифорнии, где они выделяются среди массы ординарных полусухих вин. В Южной Африке Шенен Блан нередко называется Стин (Steen)

Сорт винограда	Свойства
Гевюрцтраминер (Gewürztraminer)	Необычайно экзотический сорт винограда, из которого производят полнотелье, мягкие вина с густой окраской, тонами розы и нефелиума в букете и вкусе. Классические образцы подобных вин делают в Эльзасе, Франция. Эти вина имеют ярко выраженные цветочные и фруктовые тона в букете и вкусе и бывают как сухими, так и полусухими. В США из данного сорта делают вина массового производства, легкие, сладковатые и безвкусные, хотя некоторые винодельни Орегона, Калифорнии и Нью-Йорка все же выпускают сухие вина из сорта Гевюрцтраминер
Грюнер Вельтлинер (Grüner Veltliner)	Местный австрийский сорт винограда, вина из которого отличаются сложными тонами во вкусе и букете (зелеными, пряными, минеральными), мягкой текстурой и довольно полным телом
Мускат (Muscat)	Ароматный сорт винограда, из которого в Италии делают игристое вино Асти (Asti). В этом вине иногда ощущается вкус спелых мускатных ягод, а также приятные цветочные ароматы. В Эльзасе и Австрии из данного сорта делают сухие вина, а на юге Франции, Италии, в Греции, Австралии и особенно в Крыму в Украине — изысканные, десертные, крепленые вина
Пино Блан (Pinot Blanc)	Это сорт с довольно нейтральным ароматом, хотя из него делают вина с особым характером. Повышенная кислотность и малое содержание сахара в ягодах этого сорта способствуют получению сухих, свежих вин со средним телом. Вина из данного сорта производят, в основном, в Эльзасе, Австрии, на севере Италии и в Германии
Семильон (Sémillon)	Этот сорт участвует в классических купажах белых вин вместе с сортом Совиньон Блан, хотя отлично подходит и для приготовления сортовых вин. У вин из сорта Семильон более низкая кислотность по сравнению с винами из сорта Совиньон Блан и привлекательные, хотя и слабые ароматы ланолина, а в молодом возрасте проявляются травянистые ароматы. Этот сорт винограда культивируют в основном в Австралии и на юго-западе Франции, особенно в Бордо, где он участвует в купажах знаменитых десертных вин из Сотерна
Вионье (Vionier)	Этот сорт происходит из северной части долины Роны в Франции, но нашел распространение в Калифорнии и Аргентине. Вина из этого сорта отличаются цветочным ароматом, тонами абрикоса, имеют полное тело и низкую кислотность

Основные красные сорта винограда

В этом разделе описываются 12 самых основных в настоящее время красных сортов винограда вида *Vitis vinifera*. Из них делают как сортовые вина, так и вина, обозначаемые по географическому названию винодельческого региона, или так называемых региональные марки вин. Сорта винограда для региональных марок вин сведены в отдельную таблицу в главе 4.

Каберне-Совиньон

Каберне-Совиньон (Cabernet-Sauvignon), как и Шардоне, считается королевским сортом винограда, который хорошо приживается практически в любом, но не в холодном климате. Он получил широкую известность благодаря красным винам из винодельческого региона Медок в Бордо, которые обладают большим потенциалом для длительной выдержки, т.е. долго сохраняются и даже улучшают свои качества с возрастом, и содержат в купаже вино-материалы из красных сортов винограда Каберне-Совиньон, Мерло, Каберне Фран, а иногда и Пти Вердо, в разных пропорциях; подробнее об этом — в главе 9. Но в наше время не ме-

нее важными регионами культивирования сорта Каберне-Совиньон стали Калифорния, Италия, Австралия, Южная Африка, Чили, Аргентина, Восточная Европа и пр.

Из сорта Каберне-Совиньон производят вина с большим содержанием танина, средним или полным телом. Характерным признаком сорта Каберне-Совиньон служит аромат и вкус *черной смородины* или *бальзама* из этой ягоды. Кроме того, данный сорт может приносить в вино зеленые тона, если винные ягоды недостаточно созрели.



Вина из сорта Каберне-Совиньон бывают разного качества и отличаются по цене. Самые дешевые вина обычно довольно мягкие, имеют ярко выраженный аромат черных и красных ягод (главным образом, черной смородины) и среднее тело. А лучшие вина обладают изысканным букетом, отчетливой твердостью, отменной глубиной и классическим для Каберне-Совиньон вкусом. Серьезные вина из сорта Каберне-Совиньон могут выдерживаться до 15 лет и больше.

Сорт Каберне-Совиньон содержит много танина, и поэтому по традиции, происходящей из Бордо — региона, где производят классические образцы вин из данного сорта, виноделы сочетают этот сорт винограда в купажах вин с менее танинистыми сортами. В частности, Каберне-Совиньон идеально сочетается с Мерло, а в Австралии практикуется не совсем обычное сочетание Каберне-Совиньон с сортом Шираз (подробнее об этом — в главе 12).



Нередко вина из сорта Каберне-Совиньон (да и сам сорт винограда) называют просто Каберне и даже сокращенно *Каб*, хотя это не только Каберне, но и Совиньон.

Мерло

Густой цвет, полное тело, большое содержание спирта и малое количество танина — отличительные свойства вин, приготовляемых из сорта Мерло (Merlot). В букете и вкусе этих вин ощущаются сливовые и шоколадные тона, а иногда и чайные листья.



Некоторые любители вина считают, что вина из сорта Мерло легче пьются, чем вина из сорта Каберне-Совиньон, потому что они не такие терпкие. Но в то же время некоторые виноделы не находят в сорте Мерло достаточных качеств для приготовления из него сортовых вин, и поэтому нередко сочетают его в купажах вин с сортами Каберне-Совиньон и Каберне Фран. Из сорта Мерло производят как простые, дешевые вина, так и очень серьезные, дорогие вина, особенно в тех регионах, где существуют практически идеальные условия для того, чтобы этот сорт проявил свои лучшие качества.

На самом деле сорт Мерло культивируется в Бордо в большей степени, чем другие красные сорта винограда, традиционные для этого винодельческого региона, особенно в правобережных районах Помероль и Сент-Эмильон. Это важный сорт винограда и в Калифорнии, Вашингтоне, районе Лонг-Айленд штата Нью-Йорк, северо-восточной Италии, Чили и Восточной Европе.

Пино Нуар

Почтенный Андре Челичев (Andre Tchelitscheff) — легендарный винодел, вина Каберне которого считаются одними из самых лучших в Калифорнии, однажды сказал нам, что если бы ему пришлось начинать все сначала, то он делал бы вино из Пино Нуар, а не из Каберне. И в этом он не одинок. Производить вино из сорта Каберне-Совиньон очень удобно и практично, поскольку он не требует от винодела особых усилий, чтобы получить стабильное,

надежное вино отменного качества. А приготовление вина из сорта Пино Нуар — весьма хлопотное, трудное и даже таинственное дело, поскольку этот сорт весьма прихотлив и требует от винодела немалого мастерства. Тем не менее, если вино из сорта Пино Нуар сделано грамотно и умело, то оно может стать одним из самых лучших красных вин в мире.

Классическим образцом вин из сорта Пино Нуар служат красные бургундские вина из Франции, где из винограда этого сорта, выращиваемого на крошечных по площади виноградниках, производят очень редкие и ценные марки вин. Хорошее вино Пино Нуар делают также в Орегоне, Калифорнии, Новой Зеландии, отдельных регионах Австралии и Чили. Но производство вин из сорта Пино Нуар весьма ограничено, поскольку этот сорт весьма восприимчив к климату и почве.

Вино Пино Нуар имеет более светлую окраску, чем Каберне или Мерло, относительно высокое содержание спирта, кислотность от средней до высокой, количество танина от малого до среднего, хотя дополнительные танины придает вину выдержка в дубовых бочках. Букет и вкус этого вина может содержать немало фруктовых ароматов (нередко сложное смешение красных ягод) или же землистых и лесистых тонов в зависимости от того, как выращивается виноград и как выделяется вино. Сорт Пино Нуар редко сочетается в купажах вин с другими сортами винограда.

Шираз

Северная часть долины Роны — классический регион производства отличных вин из сорта винограда Шираз, называемого также Сира (Syrah). Такие вина, как Эрмитаж (Hermitage) и Кот-Роти (Côte-Rôtie), производимые из Шираза, послужили образцом для подражания и широкого распространения этого сорта винограда в Австралии, Калифорнии, Вашингтоне, Италии и Испании.

Из сорта Шираз получают полнотелые вина густой окраски, содержащие много танина и тона красных ягод, копченого мяса, черного перца, смолы, кожи и даже паленой резины (как ни странно) в букете и вкусе. В Австралии из сорта Шираз производят несколько типов вин. Некоторые из них прелестны, имеют среднее тело, живой характер и фруктовые ароматы, в отличие от мощных вин из северной части долины Роны.

Аромат и вкус сорта Шираз не требует каких-то дополнений из других сортов винограда, хотя в Австралии его нередко сочетают в купажах вин с Каберне-Совиньон, в южной части долины Роны — с Гренашем и другими местными сортами, а в винах Кот-Роти — даже с белым сортом винограда Вионье.

Зинфандель

Вино Белый Зинфандель настолько популярно в США (и намного известнее, чем красное вино Зинфандель), что его любители могут утверждать, что это вино белое. Но на самом деле оно розовое и приготовлено из красного сорта Зинфандель (Zinfandel).

Зинфандель относится к одним из самых старых сортов винограда в Калифорнии, и поэтому занимает важное место в виноградарстве и виноделии этого региона. Достоинства этого сорта подкрепляются загадочной историей его происхождения. Несмотря на то, что Зинфандель явно относится к виду *Vitis vinifera*, десятилетиями авторитетные специалисты сомневались в его истинном происхождении. Но в конце концов они выяснили, что своими корнями Зинфандель восходит к малоизвестному сорту винограда из Хорватии.

Из сорта Зинфандель, часто называемого любителями просто *Зин*, производятся изысканные вина с темной окраской, высоким содержанием спирта и танина и средним телом. Эти вина могут обладать ароматами черники и малины, пряными и смолистыми тонами и даже вкусом джема из красных ягод. Одни вина из сорта Зинфандель более легкие, чем другие, и

поэтому предназначены для употребления в молодом возрасте, хотя некоторые серьезные вина из этого сорта содержат достаточно танинов для многолетней выдержки. О качестве обеих категорий вин можно судить по их цене.

Неббиоло

Из сорта Неббиоло (Nebbiolo), выращиваемого за пределами зоны виноградников, разбросанных по всей территории Пьемонта в северо-западной части Италии, никому не удастся сделать сколько-нибудь примечательные вина. Но исключительное качество двух марок вин из Пьемонта, Бароло (Barolo) и Барбареско (Barbaresco) убедительно доказывает, какие замечательные результаты может дать этот сорт винограда в подходящих для него условиях.

Сорт Неббиоло отличается высоким содержанием танина и кислоты, что может придать вину чрезмерную жесткость. Правда, этот сорт придает вину достаточно спирта, смягчая его вкус. В молодом возрасте вино из сорта Неббиоло может иметь густую окраску, но после выдержки в течение нескольких лет оно приобретает оранжевые оттенки. В сложном букете этого вина ощущаются фруктовые (клубничные и вишневые), землистые и лесистые (смолистые и трюфельные), травянистые (мятные, эвкалиптовые, анисовые) и цветочные (розовые) ароматы.

Легкие вина из сорта Неббиоло предназначены для употребления в молодом возрасте. К их числу относятся марки вин Неббиоло д'Альба (Nebbiolo d'Alba), Роэро (Roero), Неббиоло делла Ланге (Nebbiolo della Langhe). А такие вина, как Бароло и Барбареско, требуют дополнительной выдержки *минимум* восемь лет, прежде чем их стоит пить.

Санджовезе

Этот итальянский сорт винограда отлично зарекомендовал себя в винодельческом регионе Тоскана, и особенно в районах Кьянти и Брунелло ди Монтальчино. Из сорта Санджовезе (Sangiovese) производят вина с кислотностью от средней до высокой и большим содержанием танина. Эти вина могут иметь разное тело — от легкого до полного, в зависимости от места произрастания винограда и способа приготовления вина. В букете вин из сорта Санджовезе ощущаются фруктовые ароматы, особенно вишневые, а зачастую и терпкой вишни, цветочные ароматы (особенное фиалковые), а во вкусе ореховые тона.

Темпранильо

В Испании сорт винограда Темпранильо (Tempranillo) может считаться поистине благородным. Он придает винам густую окраску, низкую кислотность, ярко выраженную фруктовость и умеренное содержание спирта. Современные образцы сорта Темпранильо происходят из винодельческого региона Рибера-дель-Дуэро и соседних с ним регионов Испании. В более традиционных винах, например, из винодельческого региона Риоха, большая часть окраски и аромата этого сорта теряется вследствие длительной выдержки в дубовой таре и купажирования с другими, не столь интенсивными по цвету сортами, в том числе с Гарначей, или Гренашем.

Другие красные сорта винограда

В табл. 3.2 перечислен ряд других красных сортов винограда и производимых из них вин, которые могут быть как сортовыми, так и региональными, т.е. называемыми по месту их производства.

Таблица 3.2. Другие красные сорта винограда и их свойства

Сорт винограда	Свойства
Альянико (Aglianico)	Этот сорт происходит из Южной Италии, где из него производят известное вино Таурази (Taurasi) и другие мощные красные вина с большим потенциалом для выдержки и высоким содержанием танина
Барбера (Barbera)	Итальянский сорт, обладающий небольшим содержанием танина и очень высокой кислотностью, что нехарактерно для красных сортов винограда. Если ягоды этого сорта созревают полностью, то из него получаются сильные, фруктовые вина с освежающей кислотностью. Многие производители выдерживают вина из сорта Барбера в новых дубовых бочках для повышения содержания в них танина
Каберне Фран (Cabernet Franc)	Считается прародителем сорта Каберне-Совиньон и нередко сочетается с ним в купажах вин бордоского типа. Созревает рано и обладает более выразительным фруктовым ароматом (особенно красных ягод), а также содержит меньше танинов. Из него готовят сортовые красные вина в долине Луары, называемые по месту их производства, например Шинон (Chinon) и Бургей (Bourgueil)
Гамэ (Gamay)	Культивируется, главным образом, в винодельческом регионе Божоле, Франция. Из него производят сортовые вина с низким содержанием танинов, хотя для самого сорта Гамэ характерно большое количество танина. Сорта винограда <i>Гамэ Божоле</i> (Gamay Beaujolais) и <i>Нара Гамэ</i> (Napa Gamay) из Калифорнии не являются подлинными сортами Гамэ
Гренаш (Grenache)	Этот сорт имеет испанское происхождение, где он называется Гарнача (Garnacha). Но у большинства любителей вина сорт Гренаш ассоциируется, скорее, с южной частью долины Роны во Франции, чем с Испанией. Иногда из этого сорта делают вина с бледной окраской, высоким содержанием спирта, слабым ароматом и жидковатым вкусом. Но при грамотном обращении с этим сортом из него получаются вина с густой окраской, бархатистой текстурой, фруктовыми ароматами, напоминающими тона малины в букете и вкусе