



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ  
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

# Всё о белом ВИНЕ

## ЭММАНУЭЛЬ КЛАВЬЕ

- ♦ Характеристики
- ♦ Основные вкусы и ароматы
- ♦ Технология производства
- ♦ Популярные марки
- ♦ Сочетание с закусками



Азбука  
сомелье



# СОДЕРЖАНИЕ

КАК ВИНОГРАД ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ВИНО

ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИНА

ВИННЫЕ БУТЫЛКИ И ЭТИКЕТКИ

КАК ХРАНИТЬ ВИНО

БОКАЛЫ ДЛЯ ВИНА

КАК ОТКРЫТЬ И ПОДАТЬ ВИНО

КАК ОЦЕНИТЬ ВИНО ПО ВИДУ

ДЕГУСТАЦИЯ ПО ЗАПАХУ

ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

ДЕЛАЕМ ВЫВОДЫ О ВИНЕ

ДЕГУСТАЦИОННАЯ КАРТА

БЕЛЫЕ ВИНА

АЛЬБАРИНЬО (ALVARÍÑO)

ВИОНЬЕ (VIOGNIER)

ГЕВЮРЦТРАМИНЕР (GEWÜRZTRAMINER)

ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР (GRÜNER VELTLINER)

МАРСАН (MARSANNE)

МЮЛЛЕР-ТУРГАУ (MUELLER-THURGAU)

МЮСКАДЕ (MUSCADET)

ПИНО ГРИ (PINOT GRIS)

РИСЛИНГ (RIESLING)

СЕМИЛЬОН (SÉMILLON)

СИЛЬВАНЕР (SILVANER)

СОВИНЬОН БЛАН (SAUVIGNON BLANC)

ТОКАЙ САМОРОДНЫЙ (ТОКАЈІ SZAMORODNI)

ШАРДОНЕ (CHARDONNAY)

ШЕНЕН БЛАН (CHENIN BLANC)

# БЕЛЫЕ ВИНА

Белое вино с давних пор ассоциируется с чем-то особенным и изысканным. Оно служит отличным аперитивом и прекрасным дополнением к различным сырам. Причем благодаря отсутствию дубильных веществ белое вино утоляет жажду намного лучше, чем красное, что особенно полезно в жаркую погоду. Подавать его рекомендует-ся охлажденным, но не таким холодным, как лед. Только тогда оно сполна раскрывает свои вкусо-вые и ароматические свойства.



# ВКУСОВЫЕ НОТКИ

Абрикос

Груша

Персик



Сладкие  
фрукты

Нектарин

Яблоко

Ананас

Зеленое яблоко

Желтое яблоко

Красное яблоко

Печеное яблоко

Красный грейпфрут

Апельсин

Розовый грейпфрут

Цитрусовые

Лимон

Лайм

Апельсиновая цедра

Мякоть апельсина

Лимонная цедра

Мякоть лимона

Цедра лайма

Мякоть лайма



Белые вина,  
известные  
по фруктовому вкусу:  
Вионье, Шенен  
Блан, Мускат Блан,  
Совиньон Блан,  
Гевюрцтраминер



Белые вина,  
известные  
по цитрусовому  
вкусу: Семильон,  
Мюскаде, Шардоне,  
Рислинг, Пино Гри

## ОТТЕНКИ



Легкое  
тело



Низкое  
содержание  
танинов

Высокая  
кислотность



Среднее  
тело



Среднее  
содержание  
танинов

Средняя  
кислотность



Полное  
тело



Высокое  
содержание  
танинов

Низкая  
кислотность

## ЛЕГКИЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

В таких винах невысокое содержание спирта, они легко пьются и прекрасно утоляют жажду. В букете преобладают цветочные и фруктовые оттенки.

### ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

Шардоне

Пино блан

Совиньон

Сильванер

## МЯГКИЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

В этих винах преобладают цитрусовые оттенки аромата и вкуса. Они отличаются бодрящей свежестью и мягким фруктовым послевкусием.

### ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА

Шардоне

Семийон

Совиньон

Мозак

Верментино

## ПОЛНОТЕЛЫЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА С БОГАТЫМ БУКЕТОМ

На вкус кажутся более плотными, чем вина предыдущей группы. Обладают мягкой кислинкой, продолжительным послевкусием и приятной свежестью.



## АРОМАТНЫЕ СУХИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Эти вина легко отличить по насыщенному вкусу и аромату. Фруктовые, ягодные и цветочно-травяные нотки так сильно выражены, что легко определяются по запаху.



## ПОЛУСУХИЕ, ПОЛУСЛАДКИЕ И СЛАДКИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Для этих вин характерен преобладающий сладкий вкус. У них мягкая, приятная консистенция, а в случае самых сладких сортов — даже немного вязкая. Для данной разновидности характерны фруктово-медовые нотки с насыщенным ароматом и продолжительным послевкусием.










# АЛЬБАРИНЬО (ALVARIÑO)

Альбариньо — сортовое белое вино, которое изготавливают преимущественно в Испании и Португалии. Отличается высокой кислотностью, маслянистостью, бодрящим ароматом цитрусовых и тонким минеральным послевкусием. Это вино предпочтительно употреблять молодым, с выдержкой не более 2 лет. В этом возрасте у него отмечается особенно яркий и свежий вкус. Тем не менее некоторые разновидности Альбариньо прекрасно хранятся 7—10 лет. В процессе старения у них появляются приятные медовые нотки. Другие распространённые названия винограда альбариньо: азал бланко (Azal Blanco), галего (Galego).

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сладость		2/10
Кислотность		10/10
Крепость		6/10
Тельность		2/10
Фруктовость		8/10

- Температура подачи — 8°C.
- Средняя стоимость — 13—19\$.
- Бокал для белого вина.
- Средний срок выдержки — 1—2 года.



## ОСНОВНЫЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ



Персик



Лимон



Жасмин



Зеленое яблоко



Абрикос

## ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИАЦИИ

- **Сладкие фрукты:** персик, груша, абрикос, зеленое яблоко, айва, ананас, нектарин, дыня, мандарин, маракуйя, личи.
- **Растения:** фенхель, лакрица, жасмин, мята, липа, жимолость, тайский базилик, цветы горошка.
- **Цитрусовые:** лимон, апельсиновая цедра, апельсин, грейпфрут, лайм.
- **Другое:** соль, пчелиный воск, влажный гранит, минералы, имбирь, миндаль, анис, ореховая паста.

## РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

70% — Испания.

28% — Португалия.

2% — другие винодельческие регионы.

## ВИНОГРАДНИКИ

**Риас Бахас (Rias Baixas), Испания.** На 90% виноградников выращивается сорт альбариньо. Возможны значительные вариации между вкусовыми

оттенками вин из разных провинций региона, так как он отличается сложным мезоклиматом.



Виноградники сорта альбариньо, Галисия, Испания.

**Минью (Minho), Португалия.** Альбариньо обычно используется для производства купажного вина Винью Верде (Vinho Verde). Это белое вино с легкой игристостью стало первым португальским вином, широко узнаваемым по сортовому названию.



## **ЛУЧШИЕ ВИНА АЛЬБАРИНЬО**

**Альбариньо До Феррейро (Albariño Do Ferreiro)** — ароматное, мягкое вино с маслянистой структурой и нотками зеленого яблока.

**Дон Олегарио Альбариньо (Don Olegario Albariño)** — вино с интенсивным вкусом, в котором преобладают оттенки спелых фруктов, цитрусовых и ароматных трав.

**Кастро Мартин Альбариньо (Castro Martin Albariño)** — в вине выделяют оттенки персика и груши, подкрепленные ярким вкусом свежего лимона.

**Морайма Альбариньо (Moraima Albariño)** — вино со сбалансированной, легкой кислотностью, которую прекрасно дополняют цветочные ароматы.

**Мар де Фрадес Альбариньо (Mar de Frades Albariño)** — освежающее вино с яркими нотками зеленого яблока и соленым оттенком.

## **ЕДА**

Альбариньо отлично подходит для любителей морепродуктов и рыбных блюд. Кроме того, это вино станет хорошим сопровождением овощным закускам, молодым сырам и легким мясным блюдам, которые включают цитрусовые и пряности. К Альбариньо отлично подходят и многие блюда русской кухни: блины со сметаной, вареники, голубцы. Свежесть и яркие ароматные нотки вина также делают его отличным вариантом в качестве аперитива.

# Вионье (VIOGNIER)

Вионье — полнотелое белое вино, появившееся на юге Франции. В зависимости от производителя и того, как сделано, оно бывает самым разным: от светлого и легкого с оттенком горечи до насыщенного и кремового. Моносортовые вина из винограда вионье, как правило, отличаются маслянистым ощущением на середине языка. Их типичный цвет — насыщенно-золотой. Вкусо-ароматический профиль Вионье часто сравнивают с Гевюрцтраминером, Рислингом и Шардоне. Тем не менее моносортовые вина из этого винограда сохраняют свою индивидуальность, благодаря которой их ни с чем не спутать. Лучшие образцы Вионье обладают отчетливой фруктовоcтью с долгим свежим послевкусием.

