



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

Всё о красном **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

КРАСНЫЕ ВИНА

АМАРОНЕ (AMARONE)

БАРБЕРА (BARBERA)

БАРОЛО (BAROLO)

ДОЛЬЧЕТТО (DOLCETTO)

ЗИНФАНДЕЛЬ (ZINFANDEL)

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН (CABERNET SAUVIGNON)

КАБЕРНЕ ФРАН (CABERNET FRANC)

КАРМЕНЕР (CARMÉNÈRE)

КЪЯНТИ (CHIANTI)

МАЛЬБЕК (MALBEC)

МЕРЛО (MERLOT)

МОНТЕПУЛЬЧАНО (MONTEPULCIANO)

НЕГРОАМАРО (NEGROAMARO)

НЕРО Д'АВОЛА (NERO D'AVOLA)

ПИНО НУАР (PINOT NOIR)

ПИНОТАЖ (PINOTAGE)

РЕЧОТО (RECIOTO)

САНДЖОВЕЗЕ (SANGIOVESE)

СИРА (SYRAH)

ТЕМПРАНИЛЬО (TEMPRANILLO)

ЭГРИ БИКАВЕР (EGRI BIKAVÉR)

КРАСНЫЕ ВИНА

Красные вина производятся во всех винодельческих регионах мира из черно-синих и красных сортов винограда. Всего существует около 4500 сортов красного вина, но только чуть больше 30 разновидностей используются для изготовления большей части вина, доступного на международном рынке. В зависимости от выдержки, содержания танинов, региона производства и многих других факторов цвет красного вина может варьироваться от насыщенного розового до коричневого оттенка.



ОТТЕНКИ ВКУСА В КРАСНОМ ВИНЕ

Красные
плоды



↓
Клубника
Клюква
Вишня
Малина
Красная смородина
Земляника

↓
Красные вина со вкусом
красных ягод:
Санджовезе
Пино Нуар
Неббиоло
Мерло
Каберне Фран



Темные
плоды



↓
Ежевика
Слива
Черная смородина
Черника
Черешня

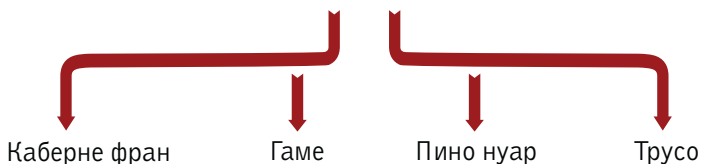
↓
Красные вина со вкусом
темных ягод и фруктов:
Каберне Совиньон
Шираз
Мальбек
Неро д'Авола



МЯГКИЕ ФРУКТОВЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Легкие вина с сильным ароматом фруктов и ягод отличаются невысоким содержанием танинов, которое компенсируется в них приятной кислинкой. Они хорошо утоляют жажду и обладают стабильным послевкусием.

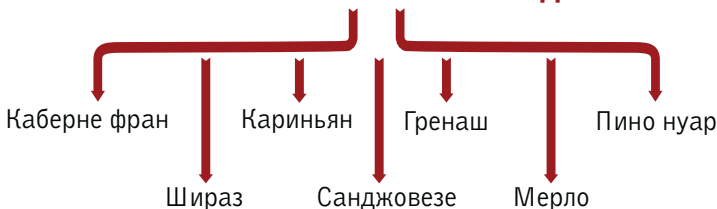
ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



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. Преобладают ароматы красных плодов и пряностей.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



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.

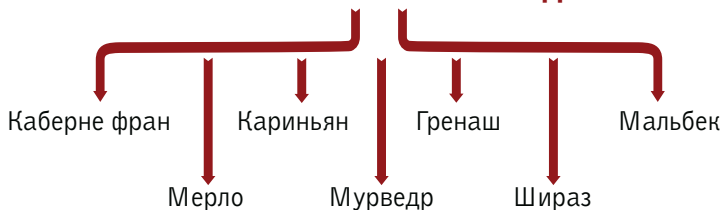
ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



КРЕПКИЕ КРАСНЫЕ ВИНА С НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ

Это полнотелые вина с высоким содержанием танинов, спирта и сложным букетом. Такие сорта нуждаются в долгой выдержке, обычно они вызревают в дубовых бочках, где приобретают оттенки пряностей и поджаренного хлеба. Крепким красным винам присущи вкусовые оттенки темных плодов.

ОСНОВНЫЕ СОРТА ВИНОГРАДА



ОТТЕНКИ КРАСНОГО ВИНА



Легкое тело
Низкое
содержание
танинов, высокая
кислотность



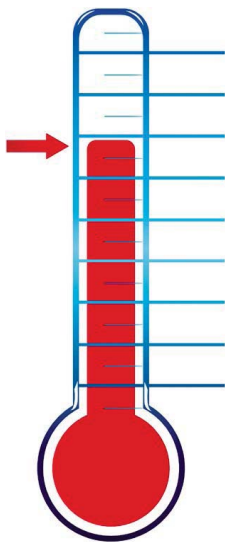
Среднее тело
Среднее
содержание
танинов,
средняя
кислотность



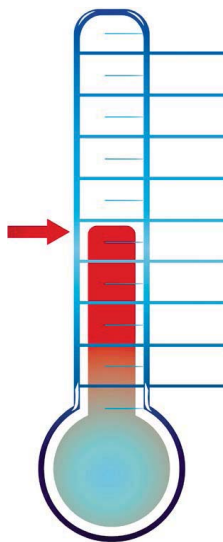
Полное тело
Высокое
содержание
танинов, низкая
кислотность

КРАСНОЕ ВИНО В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕГИОНА

Вино с высоким содержанием танинов и насыщенным вкусом, как правило, производится из винограда, выросшего в теплом климате. Соответственно, более легкие разновидности обычно изготавливаются в регионах с прохладным климатом.



Теплый климат:
Калифорния (США),
Аргентина,
Австралия,
южная Италия,
греческие острова,
центральная и южная
Испания,
центральная и южная
Португалия,
большая часть Южно-
Африканской Республики,
южная Франция









Прохладный климат:
северная Франция,
Вашингтон, Орегон
и Нью-Йорк (США),
Чили,
Венгрия,
Новая Зеландия,
северная Италия,
Южно-Африканская
Республика,
Австрия,
Германия

АМАРОНЕ (AMARONE)

Амароне — красное итальянское вино с насыщенным вкусом, сделанное из подвяленного винограда. Его полное название — Амароне делла Вальполичелла (Amarone della Valpolicella). На сегодняшний день оно относится к числу наименований, контролируемых по происхождению. Амароне может производиться только в провинции Верона, которая находится в обширном регионе Венето. В лучших своих версиях оно считается одним из самых великих вин Италии. Амароне приобрело популярность в XX в., когда сухие вина стали входить в моду, и пользуется огромным спросом по сей день. За последнее десятилетие ни одно красное вино Италии не показало такой восходящей динамики по изготовлению и продажам, как Амароне. Многие производители заявляют о том, что спрос на их вина иногда даже превышает предложение, что провоцирует постоянный рост цен на Амароне.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сладость		3/10
Кислотность		5/10
Крепость		10/10
Тельность		7/10
Фруктовость		6/10
Танины		4/10

- Температура подачи — 16°C.
- Средняя стоимость — 20—50\$.
- Бокал для красного вина.
- Средний срок выдержки — от 2 лет.

ОСНОВНЫЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ



ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

- **Ягоды и фрукты:** слива, вишня, красная смородина, ежевика, виноград, черешня, клюква.
- **Растения:** лакрица, кедр, солодка, мята.
- **Сухофрукты и орехи:** чернослив, изюм, инжир, горький миндаль.
- **Другое:** гравийная пыль, шоколад, засахаренные каштаны, сливовый соус, вишневый ликер, поджаренный хлеб, кофе, копченое мясо, джем из черной смородины.
- **Бочка:** какао, табак, гвоздика, мускатный орех, коричневый сахар.
- **Специи и пряности:** ваниль, корица, анис, тимьян, черный перец, зеленый перец горошком.

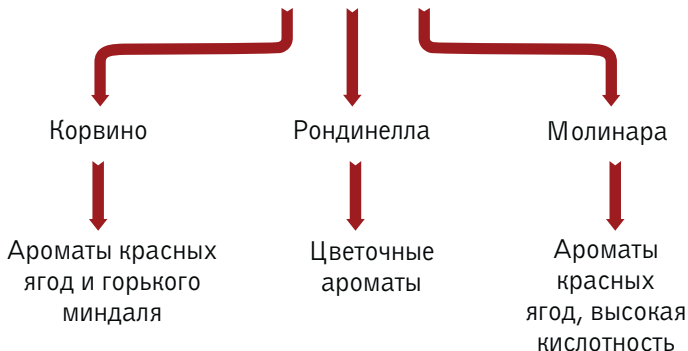
РЕГИОН ПРОИЗВОДСТВА

100% — Провинция Верона, Италия.



Виноградники в субрегионе Вальполичелла, провинция Верона.

СОРТА ВИНОГРАДА



ПРОИЗВОДСТВО

1

Виноград собирают преимущественно вручную

2

Грозди укладывают в специальные пластиковые или деревянные короба одним слоем, чтобы ягоды получали доступ воздуха

3

Виноград держат в сушильнях при повышенной температуре и пониженной влажности до 5 месяцев

4

Ягоды теряют 1/3 от первоначального веса, в них начинают концентрироваться сахар и танины

5

Виноград давят

6

Получившийся сок разливают в большие емкости для дальнейшей выдержки



Деревянный короб со свежесобраным виноградом для производства Амароне.

МАРКИРОВКА ПО РЕГИОНУ

Classico. Виноградники находятся в исторической области производства Амароне.

Valpatena. Виноградники находятся в географическом районе Вальпатена.

EST. Другие субрегионы провинции Верона.



СТИЛИ АМАРОНЕ

Normale — выдержка минимум 2 года.

Riserva — выдержка минимум 4 года.


ЕДА

С Амароне отлично сочетаются оленина, выдержанные сыры, шоколад и ризотто. Кроме того, его можно подавать к дичи, жаркому и мясным деликатесам.

БАРБЕРА (BARBERA)

Сорт винограда барбера к началу XXI в. был на третьем месте среди самых распространенных итальянских сортов после санджовезе и монтепульчано. Он выращивается преимущественно в регионе Пьемонт. Здесь для барберы выделено больше 30% площади посадочных земель. Сорт используется при изготовлении купажей, но в большей степени из него производят моносортовые вина. Среди них особенно распространены Барбера д'Асти (Barbera d'Asti) и Барбера д'Альба (Barbera d'Alba). Сортковые вина в молодом возрасте получают освежающими, легкими и фруктовыми. Их принято пить как обычные столовые вина. После выдержки в бочке и нескольких лет в погребе они обретают более полное тело и бархатистую структуру. Сорт барбера порой называют также перриконе (Perricone) или пиньятелло (Pignatello).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Сладость		4/10
Кислотность		10/10
Крепость		7/10
Тельность		8/10
Фруктовость		10/10
Танины		3/10

- Температура подачи — 16°C.
- Средняя стоимость — 20—50\$.
- Суженный кверху бокал для ароматных вин.
- Средний срок выдержки — от 2 лет.

ОСНОВНЫЕ ВКУСЫ И АРОМАТЫ



ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ АССОЦИИ

- **Ягоды и фрукты:** вишня, черная смородина, ежевика, виноград, клюква, черника, шелковица, слива, малина.
- **Растения:** фиалка, мята, пион, эвкалипт, лаванда, солодка.
- **Специи и пряности:** анис, черный перец, мускатный орех, гвоздика.
- **Другое:** чернослив, сушеная клубника, изюм, хвойная смола, вишневый конфитюр, минералы, салями, поджаренный хлеб, миндаль, мокрая земля.
- **Бочка:** дуб, корица, какао, лакрица, ваниль.
- **Вторичные запахи:** кофе, шоколад, кожа, табак, дым.