



СПЕЦИАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ ДЛЯ ЧТЕНИЯ
НА ЛЮБЫХ МОБИЛЬНЫХ УСТРОЙСТВАХ

ЭММАНУЭЛЬ КЛАВЬЕ

ВИНО

Что ПИТЬ с тем,
что ты ЕШЬ



Температура
подачи вина



Используемые
бокалы



Гастрономическая
сочетаемость

СОДЕРЖАНИЕ

Вино — напиток богов

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

Игристые вина

Асти (Asti)

Кава (Cava)

Ламбруско (Lambrusco)

Просекко (Prosecco)

Шампанское (Champagne)

Белые вина

Альбариньо (Albariño)

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 (Tokaji Szamorodni)

Шардоне (Chardonnay)

Шенен Блан (Chenin Blanc)

Розовые вина

Белый Зинфандель (White Zinfandel)

Кот де Прованс Розе (Côtes de Provence Rosé)

Розе д'Анжу (Rosé d'Anjou)

Красные вина

Амароне (Amarone)

Барбера (Barbera)

Дольчетто (Dolcetto)

Зинфандель (Zinfandel)

Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon)

Каберне Фран (Cabernet Franc)

Карменер (Carménère)

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)

Крепленые вина

Вермут (Vermouth)

Мадера (Madeira)

Малага (Málaga)

Марсала (Marsala)

Портвейн (Porto)

Херес (Jerez)

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Игристые вина производятся почти в каждой винодельческой стране и сильно различаются по характеристикам и стоимости. Они бывают белыми, розовыми и изредка красными. Могут содержать разное количество сахара и иметь характерные вкусовые оттенки. Но для всех игристых вин характерно одно — наличие пузырьков углекислого газа, которые должны быть продуктом естественного брожения. Игристые вина не следует путать с напитками, которые искусственно насыщаются углекислым газом под давлением. Такие вина называются шипучими или газированными. Самым лучшим игристым вином считается Шампанское, которое производят исключительно в винодельческом регионе Шампань во Франции.



Многие винодельческие регионы с прохладным климатом специализируются именно на производстве игристых вин. Когда виноград не вызревает полностью из-за преобладания холодных температур, из него получаются кислые и слабые тихие вина преимущественно с бледной окраской. Но для игристых вин недостатки холодного климата превращаются в достоинства.

ОСНОВНЫЕ РЕГИОНЫ ПРОИЗВОДСТВА

20% — Франция.

18% — Италия.

15% — Германия.

10% — Испания.

10% — Россия.

27% — Другие винодельческие регионы.

БОКАЛЫ

Бокал «флейта».
Наиболее популярен



Бокал «тюльпан».
Больше подходит для ароматных сортов



=



1 стандартная бутылка = 6 бокалов «флейта»

ИСТОРИЯ

Во времена Средневековья игристость вина считалась дефектом и с ней старались бороться. Стоило одной бутылке начать «извергаться», и это могло вызвать цепную реакцию, из-за чего виноделы теряли огромные запасы вина. В итоге для удержания винной пробки изобрели специальную уздечку из проволоки — мюзле.

Игристыми вина часто получались в северных регионах Франции, особенно в Шампани. Местные виноделы считали это настоящей проблемой. Французские покупатели в основном предпочитали тихие вина. Первыми игристые сорта из Шампани оценили англичане, особенно в высших слоях общества. Они же изобрели особое прочное бутылочное стекло и пробки, которые способны выдержать высокое давление в бутылке. Заметив повышенный спрос, со временем все больше виноделов Шампани специально стали производить игристое вино.



МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА

Обычно игристые вина проходят две стадии брожения. Первичное брожение осуществляется для превращения виноградного сусла в тихое вино, в котором нет пузырьков углекислого газа. Вторичное брожение необходимо для превращения базового вина в игристое. Для стимуляции этого процесса виноделы добавляют сахар и дрожжи. Вторичное брожение в основном осуществляется двумя разными методами.

Метод Шарма (применяют более 100 лет)

↓
Брожение в крупных резервуарах



↓
Массовое, быстрое, экономичное производство



↓
Выраженная фруктовость



Традиционный метод (применяют около 300 лет)

↓
Брожение в бутылка



↓
Сложное, мелкое, дорогое производство

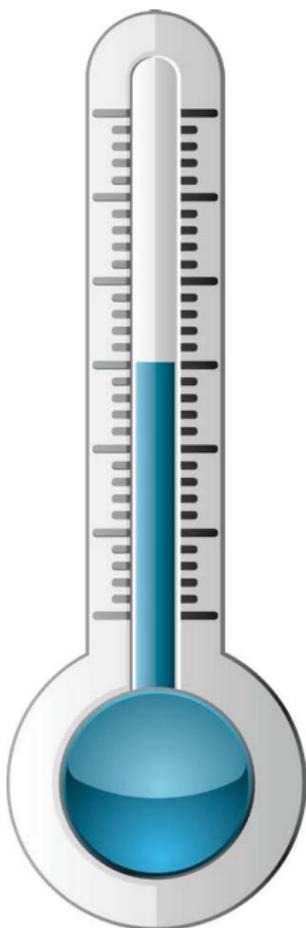


↓
Мягкая сливочная текстура, тона поджаренного хлеба, карамели, орехов и дрожжей



Асти (Asti)

Асти — изысканное, сладкое и богато насыщенное фруктовыми нотками игристое вино. За выдающиеся характеристики и огромный вклад в экономику Италии ему присвоена высшая категория по винной классификации этой страны. На сегодняшний день производство игристого вина Асти взято под контроль государственных органов Италии, так как оно фактически является национальным брендом. Этот легкий, ароматный и вкусный напиток имеет миллионы поклонников по всему миру.



Температура
подачи — 7—12°C



Бокал «флейта»



Виноградники Пьемонта осенью.

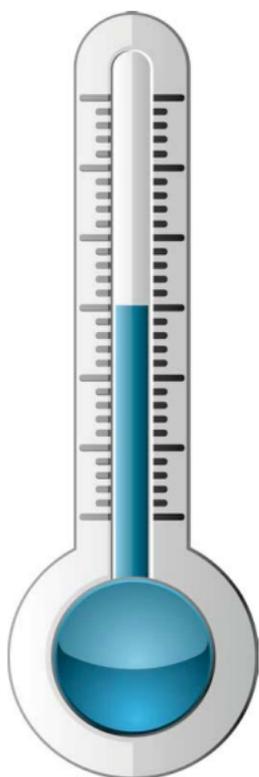
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ

Асти отлично подходит к десертам, особенно к тортам и пудингам, а также в качестве аперитива. Его можно сочетать с салатами и сильно приправленными блюдами, вкус которых нужно немного оттенить изысканным напитком.



КАВА (CAVA)

Кава — игристое вино, которое производится только в Испании с использованием определенных сортов винограда. Название напитка происходит от испанского слова cava — «погреб, пещера». Именно пещеры в давние времена использовали для хранения этого напитка. В Испании и Каталонии его изначально называли «чампань» (Champany) от французского Шампанского. Но в 1970-е гг. французы добились запрета на использование корня «шампань» для вин, возделываемых за пределами Шампани. Производителям нужно было выбрать другое название для испанского игристого вина — так и возник бренд «Кава».



Температура
подачи — 5—8°C



Бокал
«флейта»



Бокал
«тюльпан»

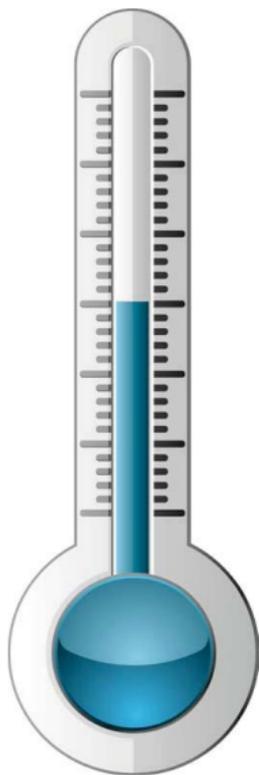
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ

Классической закуской к испанскому игристому вину считаются тосты с чесноком и помидорами. Кава Стандарт также станет идеальным дополнением к холодным закускам, морепродуктам и сырам. Кава Резерва и Кава Гран Резерва отлично сочетаются с птицей и мясом. А розовые и полусухие разновидности можно подавать к десерту.



ЛАМБРУСКО (LAMBRUSCO)

Ламбруско — итальянское игристое вино, производящееся из винограда с одноименным названием. История этого напитка насчитывает не одно столетие. Когда вы пьете Ламбруско, то наслаждаетесь вином, которое любили еще древние римляне. О нем писали Вергилий и Катон Старший. Кроме того, есть археологические свидетельства того, что выращиванием винограда ламбруско занимались даже этруски.



Температура
подачи —
8—10°C



Бокал для белого или красного вина

Сорт очень многообразен. К концу XX в. насчитывалось более 60 разновидностей этого винограда. Ламбруско обычно ассоциируется с красным полусладким игристым вином. Однако оно также бывает белым и розовым, сухим и сладким. Существует даже тихое вино Ламбруско. За счет такого разнообразия вам может попасться как дешевая и невкусная разновидность, так и вполне достойное вино Ламбруско с насыщенным фруктовым букетом.



Почти все Ламбруско изготавливается по методу Шарма, при котором вторичное брожение происходит в больших стальных емкостях. Если вы встретите бутылку Ламбруско с надписью на этикетке: «традиционный метод» — вам попалось исключительное вино и большая редкость среди Ламбруско.

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ

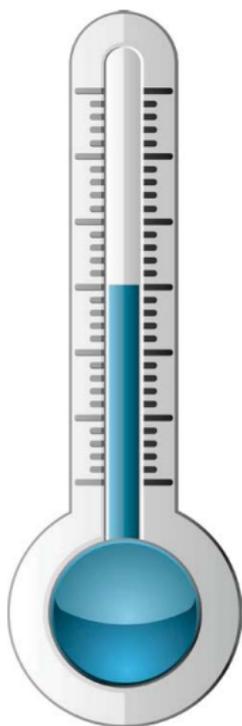
Ламбруско подходит почти ко всем блюдам. Особенно хорошо это игристое вино сочетается с жирной и тяжелой пищей, а также с итальянской пиццей, мясными закусками, морепродуктами, салатами, свежими фруктами и десертами.



ПРОСЕККО (PROSECCO)

Просекко — итальянское сухое игристое вино из сорта винограда глера, иногда с добавлением других сортов. Первое официальное упоминание о Просекко относится к 1593 г. С тех пор его можно считать закрепившимся. В 2009 г. игристое вино Просекко удостоилось категории DOC — вина с наименованием, контролируемым по происхождению. С начала XXI в. виноград глера выращивают также в Бразилии, Румынии, Австралии и Аргентине, однако вино с этикеткой, на которой значится «Просекко», может быть только из итальянских винодельческих регионов Фриули-Венеция-Джулия и Венето.

Температура
подачи —
5—7°C



Бокал
для белого
вина



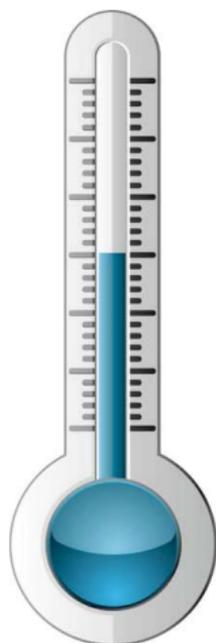
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ СОЧЕТАЕМОСТЬ

Просекко прекрасно сочетается с легкими закусками: маринованными овощами, анчоусами, кальмарами, саями. Его часто подают как аперитив. Это игристое вино также отлично подходит к азиатской кухне: китайской лапше, остро-сладким салатам и суши.



ШАМПАНСКОЕ (CHAMPAGNE)

Настоящее Шампанское делают только в винодельческом регионе Шампань на северо-востоке Франции. У этого напитка слишком богатая и многогранная история, чтобы приписывать его изобретение лишь одному человеку, но немалый вклад в это дело внес монах Дом Периньон. Он добился существенного прогресса в производстве Шампанского в том виде, в каком теперь известно это игристое вино. Дом Периньон не только усовершенствовал метод получения белых игристых вин из красного винограда, но и разработал технику составления превосходных купажей из разных сортов винограда.



Температура
подачи —
7—12°C



Бокал
«флейта»



Бокал
«тюльпан»