

Виноградное вино – древнейший напиток человечества, который прошел сложный путь от домашней переработки винограда до высокотехнологичного производства. Сегодня сложно сказать, сколько существует названий, марок и сортов вин. Это количество измеряется сотнями тысяч.

Какие вина бывают?

Вину посвящено немало историй, легенд, трактатов и книг. Перечислить все аспекты виноделия в одной статье невозможно, остановимся лишь на ключевых моментах, полезных при выборе этого напитка.

Итак, на какие общие категории можно разделить все вина? Как правило, классификацию проводят по определенным признакам.

- по срокам выдержки вина различают: выдержанные (не менее 6 месяцев), марочные (не менее 1,5 лет) и коллекционные (от 3 лет).

- по содержанию сахара: столовые сухие вина (полное отсутствие сахара и низкое содержание спирта), столовые полусухие (3-8% сахара), крепленые вина (когда в бродящее сусло добавляется спирт), крепкие вина (7-14% сахара, к ним относятся портвейн, херес, мадера). Вино, насыщенное в процессе брожения углекислым газом, называют игристым. Самое известное игристое вино – шампанское.

- по содержанию спирта – столовые или натуральные (содержат 8-14% спирта, полученного в результате естественного брожения), крепленые или специальные (получаемые путем неполного сбраживания). Крепленые в свою очередь делятся на крепкие (17-20% спирта) и десертные (12-17% спирта). Десертные вина очень ароматные и сладкие, могут подаваться как аперетивы или диджестивы. Например, очень оригинальное сливовое вино – национальный японский напиток, по рецепту, сливу уме вместе с косточкой настаивают на фруктовом сиропе около полугода и после этого разливают в бутылки.

- по цвету винограда: белые (светлые и темно-янтарные вина), розовые (светло- и темно-розовые) и красные (темно-рубиновые и темно-гранатовые).

Названия вин

Определившись с градацией вина, обратите внимание на этикетку. Очень часто названия могут оказаться незнакомыми. Если вы выбираете французский напиток, то запомните: названия вин соответствуют названию региона, в котором они были произведены. Например, название вина Bordeaux означает, что это вино производится из винограда, выращенного в регионе Бордо.

Для столовых вин название дается произвольно. Название столового вина - это не

местность во Франции и не регион, а торговая марка. На этикетке столового вина обязательно есть надпись Vin de Table de France "столовое вино Франции".

Для местных вин название может быть как произвольным, так и являться названием сорта винограда, из которого произведено данное вино. Например, вино Cabernet-Sauvignon производится из одноименного сорта винограда Каберне-Совиньон.

Что означают другие популярные названия?

- Амантильядо - наиболее известные испанские хересы, с ореховым букетом и запахом.
- Бардолино - очень легкое итальянское вино с фруктовым запахом, производится в районе города с одноименным названием вблизи от Вероны.
- Вермут - крепленые белые вина, ароматизированные травами, дубильной корой, кореньями, семенами и специями. Производятся во Франции и Италии.
- Кьянти - лучшее итальянское красное вино. Изготавливается в итальянской провинции Тоскана к югу от Флоренции, разливается в бутылки специфической формы, оплетаемые соломой.
- Херес - крепленые вина золотисто-янтарного цвета, чаще всего употребляются в качестве аперитива.
- Соаве - одно из лучших итальянских белых вин, производимых на севере Италии к востоку от Вероны у подножия Альп.

Как пить?

Чтобы полностью насладиться вкусом вина, важно не только выбрать марку и сорт. Ничто не подчеркнет вкус напитка так, как правильно подобранная посуда, в которой будет подаваться вино. Для основных марок вин существуют свои специфические бокалы, но есть общие требования ко всей посуде.

- выбирайте бокалы с тонкими, бесцветными стенками, которые позволят видеть цвет напитка.
- стенки бокала должны быть округлыми и слегка суженными кверху, чтобы выделяющийся аромат концентрировался в верхней части посуды и легко мог быть уловлен дегустатором.
- бокалы должны быть объемом не менее 10 сантиметров, чтобы можно было подать разумное количество вина, не превышая 2/3 объема бокала. Обычно, одной бутылки 0,75л хватает на 8 бокалов;
- предпочтительнее бокалы с тонкими длинными ножками, для избежания помутнения

цвета или нагревания вина.

И еще одно обязательное условие: не пейте разные сорта вина из одного бокала, так как запах и следы одного могут помешать дегустации следующего.

Где хранить?

Вино – очень нежный напиток. Если вы намерены изготавливать и держать его дома, приготовьтесь соблюдать некоторые правила. Условия хранения вина должны неукоснительно соблюдаться. Вам понадобится хороший погреб, в котором напитки будут созревать, не подвергаясь воздействию света, перепада температуры, тепла и вибрации. Помещение должно проветриваться, ни в коем случае нельзя хранить рядом овощи, мясо и другие продукты – вина могут испортиться. Лучше, если пол в погребе будет земляным, т.к. земля сохраняет естественную влажность и помогает пробкам в бутылке не усохнуть.