

Классификация вин.

Италия.



Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Теоретически это верхняя ступень качества для классических итальянских вин, ограниченная несколькими регионами со строгими ограничениями урожайности и методов производства.

Denominazione di Origine Controllata (DOC).

Это главные аппелясьоны, схожие с регионами АС во Франции. Определяет сорта винограда, урожайность, расположение виноградника и методы производства.

Indicazione Geografica Tipica.

Сравнительно новая классификация для региональных вин, сходная с французской *Vin de pays*. IGT вина используются все большим распространением.

Vino da tavola.

В целом это простые столовые вина, но отдельные производители предлагают под этим ярлыком потрясающие вина, не попадающие под ограничения DOC, хотя и не такие дешевые, как самое притязательное столовое вино.

Италия делится на **следующие регионы**:



Пьемонт и Северо-Западная Италия.

Красные вина - мощные, ароматные, приобретающие величественный вкус при созревании. Самые известные – *Бароло*, но очень дорогое, и *Неббиоло* – основной сорт данного региона. Вино в кисло-сладком стиле из винограда также *Барбера* и *Дольчетто*. Кстати, именно *Барбера* – преобладающий сорт северо-западной Италии. Растет повсюду. Его отличительными чертами являются высокая кислотность и низкое содержание танина в сочетании с ароматами слегка незрелых слив и изюма. Лучшие вина хорошо созревают, но большинство можно пить молодыми. Третьим основным сортом красного винограда является *Дольчетто*, более сочный и фруктовый, чем два других, но все равно обладающий типичной итальянской терпкостью и довольно часто – вяжущей таниновой горечью.

В этом регионе различают:

Bricco – первоклассный виноградник на вершине холма;

Sori – виноградник на южном склоне холма;
Spumante – игристое;
Riserva – вино, дополнительно выдержанное перед продажей.

Северо-восточная Италия.

Это вотчина белого вина. *Гарганега и Треббиано* – сорта для изготовления вина *Соаве* и других нейтральных вин. Красный виноград *Корвина* является главным сортом для *Вальполичелла* и *Бордолино*. В этом же регионе выращивают *Мерло, Пино Нуар* и *Каберне Совиньон*.

Местные различают:

Classico – центральная, а следовательно – лучшая часть региона;

Recioto – сладкое *Соаве* или *Вальполичелла*, изготовленное из подвяленного винограда.

Amarone – *Recioto* но сброженное до сухого вина;

Ripasso – ординарное вино, пропущенное через осадок *Amarone* для повышения терпкости и повышения уровня алкоголя.

Тоскана и Центральная Италия.

Кьянти – самое знаменитое вино в этом регионе. Это воплощение кисло-сладкого вишневого стиля, преобладающего в итальянских красных винах, но в нем присутствуют тона чайных листьев и фиалок, а также прочная таниновая основа.. Ключом к пониманию большинства красных вин в этой части Италии, включая *Кьянти*, является сорт винограда *Санджиовезе*. Другим главным сортом винограда центральной области Италии является *Монтепульчиано*.

Местные различают:

Riserva – вино, выдержанное дополнительно перед продажей;

Classico – центральная, лучшая часть региона;

Rufina – лучшая субзона после *Chianti Classico*.

Кстати, традиционная достопримечательность Тосканы, изготавливаемая ныне по всей Италии, *Vin Santo* производится из *Треббиано, Мальвазии* и других сортов винограда. Оно может быть сухим или сладким, в зависимости от своего предназначения в качестве аперитива или десертного вина.

Южная Италия.

В нее входят и «пятка и носок» «Итальянского сапога». Плюс острова: Сицилия, Сардиния, Пантеллерия и Липария.

Здесь вина недороги, но насыщены ароматами, подчас даже буйными...Красные вина: крепкие, пряные и шоколадные, с оттенками тернослива, изюма и жареных кофейных бобов. Самые известные и повсеместные в этом регионе сорта винограда: *Аглианико, Негроамаро* и *Неро д'Авола* (от имени города Авола провинции Сиракуза), но

прежде всего это родина винограда *Примитиво* – сорта, который, по общему мнению, является предком калифорнийского *Зинфанделя* (США).

Из мускатного винограда готовят изысканные сладкие вина. Из разных местных сортов белого и красного винограда изготавливают в Сицилии знаменитую *Марсалу*.

См. «Оз Кларк. Вино. Полное руководство для знатоков и не только. «Эксмо». 2008.