

Классификация вин.

Испания.

Испания очень изменилась. Блеклые, затхлые вина остались в прошлом. Визитной карточкой являются ныне молодые, сочные красные вина, хотя и не прихотливые, энергичные с ароматами тернослива и клубники. Есть и более серьезные: к вкусу тернослива примешиваются тона цветущего клевера и сливочного масла на зрелой таниновой основе. Белые вина стали прозрачными, свежими и наполненными листовенно-травянистыми фруктовыми оттенками. Впрочем, лучшие вина старой Испании тоже по-прежнему присутствуют в жизни виноделов.

Denominacion de Origen Calificada (DOC).

Это суперкатегория, предназначенная для вин высокого качества с долгими традициями. До сих пор ее удостоивалась только Риоха.

Denominacion de Origen (DO).

Стандартное обозначение качественных вин распространяется примерно на 50 регионов, с довольно строгими правилами, определяющими сорта винограда и урожайность.

Vino de la tierra.

Эта категория сродни французской *Vin de pays* и предназначена для вин, которые должны иметь региональный характер. Многие производители таких вин стремятся достигнуть статуса DO. Вино из менее четко определенных регионов с довольно свободными стандартами качества называется *Vino comarcal*.

Vino de mesa.

Как и в других европейских странах, самые дешевые вина относятся к категории столовых.

В Испании следующие винодельческие регионы:

Риоха – наиболее традиционный из винодельческих регионов Испании. В Риохе по-прежнему готовят вина старой Испании с ароматами клубники, ванили в сочетании со зрелыми кожаными оттенками. В Риохе сейчас делают много молодых красных вин. Труднее найти белое вино в старинном стиле, долгой бочковой выдержки и с желтоватым оттенком. Традиционная красная Риоха является купажем из сортов *Темпранильо* и *Гарнача* (испанское название сорта винограда *Гренаш*), иногда с добавлением *Грасиано* и *Масуэло*.

К сожалению, у *Riохи* цена часто преобладает над качеством, а лучшие вина (*Gran Reserva*) бывают очень дорогими. У простой, молодой *Riохи* соотношение цены и качества хуже, чем у красных вин других регионов Испании.

Северо-восточная Испания:

Наварра была довольно скромным дублером Риохи. Но в настоящее время местные виноделы увлеклись экспериментами настолько, что трудно выделить какой-либо определенный стиль. Есть молодые и сочные фруктового вкуса красные вина, а также зрелые вина бочковой выдержки.



Пенедес был первым испанским регионом, где стали выращивать международные сорта винограда. Традиционные испанские сорта винограда являются *Гарнача (Гренаш)* и *Темпранильо*.

В Приорате изменения были еще более глубокими, этот регион становится новой «звездой» испанского виноделия.

В северо-восточном регионе принято употреблять:

Joven – молодое вино;

Sin crianza («без выдержки») – вино, продаваемое в первый или второй год после винтажа;

Crianza – выдержанное более года в бочке, а затем в бутылке;

Reserva – не менее трехлетней бочковой и бутылочной выдержки;

Gran Reserva – не менее четырехлетней выдержки;

Белые вина Reserva & Gran Reserva имеют меньшую выдержку.

Северо-западная Испания:

Отличаются вина богатые, насыщенные красные и ароматические белые. Большинство из этих регионов расположено вдоль реки Дуэро. Самыми известными в изготовлении красных вин являются районы Рибера-дель-Дуэро и Торо.

Красные вина – из винограда *Темпранильо*; белые – *Совиньон Блан*, *Вердехо* и *Альбариньо*.

На северо-западе различают:

Reserva – красное вино с дополнительной выдержкой перед продажей; обозначает высокое качество;

Gran Reserva – красное вино с большой продолжительной выдержкой перед продажей. Обозначает высшее качество.

Юг Испании знаменит своим *Хересом* из провинции Jerez у Monzanilla. Это крепленое вино в Испании абсолютно сухое; интенсивно ароматическое. Готовится преимущественно из *Паломино*. А вот из сорта *Педро Хименес* получается красный херес, который употребляют с десертами.