

Классификация вин.

Франция.



Appellation d'Origine Contrôlée (AC or AOC).

Верхняя ступень качества французского вина - самое строгое требование. Производители могут выращивать лишь определенные сорта винограда в каждом районе, а урожайность с одного гектара жестко регламентируется.

Vin Delimité de Qualité Supérieure (VDQS).

Нижетоящая ступень качества по отношению к АС. Лишь 1% французского вина производится по этому стандарту.

Vin de pays.

Регионы со сравнительно свободной регламентацией, где производятся «сельские вина», предположительно отражающие характер данного региона. Творческие виноделы любят эту категорию, потому что она дает им возможность делать такое вино, которое им по душе.

Vin de table.

Самое простое столовое вино. На этикетке не значится название региона; большей частью купажируется из винограда со всей Франции.

Покупка редко бывает удачной; лучше придерживаться категории *Vin de pays*.

Франция делится на регионы:

Бордо славится виноградом *Каберне Совиньон*, который здесь всегда купажируется обычно с *Мерло* и *Каберне Фран*. Вина из Бордо самые изысканные и дорогие. Им несколько уступают вина *Каберне Совиньон* из провинций **Медок**, **О-Медок**, **Пессак-Леоньян** и **Грав**. Еще более низкую цену и несложный букет содержат подобные вина из провинций **Кот-де-Кастильон**, **Кот-де-Бур**, **Кот-де-Блай** и **Фронсак**. Столовые вина Бордо не рассматриваем... Зато белые дневные вина имеют превосходное соотношение цены и качества.

Бургундия также является классическим винодельческим регионом; родина трех прославленных сортов винограда и трех эталонных стилей вина: шелковистого, клубничного *Пино Нуар*, насыщенного, орехового *Шардонне* и сочного фруктового *Гамэ*, из которого готовят знаменитый *Божоле*.

Пино Нуар – его очень трудно выращивать, от винодела требуется особое мастерство. Если *Каберне Совиньон* отличается устойчивостью, покладистью и постоянным вкусом практически независимо от того, что с ним делают, то *Пино Нуар* более нежный, капризный и по самому незначительному поводу может утратить свежесть, аромат или невыразимую шелковистость. Каждый виноградник в Бургундии разделен между множеством разных владельцев. Каждое поместье изготавливает свое вино из трех основных сортов. Чтобы найти свое вино – нужно знать конкретных виноделов...

Шампань – шампанское этой провинции является мировым эталоном игристых вин. Преимущественно используются *Шардонне*, *Пино Нуар* и *Пино Менье*.

Долина Роны делится на север и юг. Сорта винограда *Сира* и *Гренаш*. Белые – *Марсанн* и *Русанн*. Из *Муската* делают сладкие золотистые крепленые вина.

Долина Луары – родина знаменитых французских ароматов, имитировать которые не удастся практически нигде в мире. В этой долине производятся два варианта белых вин из *Совиньон Блан* и *Шенен Блан*. Из *Каберне Фран* и *Пино Нуар* обычно готовят легкие разновидности насыщенных черносмородиновых (по вкусу и запаху) красных вин. Сорт *Гамэ* идет на изготовление простых и легких красных вин.

Эльзас – ни один регион в мире не может сравниться с этим регионом, когда речь идет об ароматических белых винах. Самый известный виноград – *Гевюрцтраминер*, а также *Сильванер*. Выращиваются помимо этого и: *пино Блан*, *Ризлинг*, *Пино Гри* и *Мускат*. Красные вина представлены *Пино Нуар* – легкие, светлые красные вина.

Южная Франция: Лангедок-Руссильон и Прованс.

Виноград: на юго-западе *Каберне Совиньон*, *Каберне Фран* и *Мерло*. Мальбек достигает высшей точки своей славы в производстве кагора (не советского, а именно сухого и красного вина!). Интересны местные сорта Таннат и Негретт. Из белых сортов – *Семильон* и *Совиньон Блан*. *Кариньян* – традиционный сорт Лангедок-Руссильона, но теперь там выращиваются сорта красного винограда из долины Роны: *Сира*, *Гренаш*, *Кинсо* и *Мурведр*.

В **Провансе** выращивают те же сорта красного плюс Каберне Совиньон.

Провинции Франции имеют огромное значение. В каждом регионе свои оттенки вина. Дальше от Бордо, в Кагоре и Мадиране, вы найдете пряные, немного грубоватые красные вина с высоким содержанием танина. В Лангедоке и Руссильоне красные вина тоже пряные, часто с оттенками ароматических трав, иногда с сухой горчинкой. В Провансе в разных его районах изготавливают пряные, насыщенные, черносмородиновые красные вина, а также много хороших розовых вин (из сорта *Синсо* и *Сира*). Из *Сира* – самые элегантные розовые и красные вина.

Vin de Pays на крайнем юге Франции являются наиболее сочными и явно фруктовыми интерпретациями этих розовых и красных стилей. Традиционные белые вина варьируют от абсолютно сухих и нейтральных до насыщенных ароматами диких трав.