

Бочка делает вино

Впечатления от участия в XVII Международном конкурсе вин, проведенном в рамках "Expo Moldova-Vin" в Кишиневе 16-17 февраля 2008 года, в Международном конкурсе "Vinnaya Karta Open - 2008" в конце апреля текущего года, а также в ряде рабочих дегустации лишней раз подтвердили актуальность поднимаемой проблемы. Некоторые производители настолько увлеклись стремлением обогатить свои вина дубовыми чипсами, дубовым экстрактом, потеряв всякое чувство меры, что зачастую вина утрачивали свою первозданную красоту. Избыток дубовых тонов настолько закрывал природный нежный аромат и изысканный вкус вин, искажал их тонкую основу, что в результате, к сожалению, приводил к обидной потере конкурентных достоинств представленной продукции.



Дубовый тон в вине задается еще в погребе

► Окончание.
Начало в № 1 (92)

Николай Мехузла

Специально для "Винной карты"
Фото: "Винная карта"

Напомню три важных аргумента при поиске ответа на рассматриваемый вопрос:

- все, что привносилось в вино в результате хранения его в бочках, являлось следствием неизбежного влияния материала, из которого изготовлялись бочки;
- необходимость длительной выдержки для того, чтобы обеспечить естественное протекание всех

окислительных процессов, приводящих к трансформации лигнина и танина экстрагированных из поверхности бочек;

- насколько необходимо в столовых винах наличие дубовых тонов. Иначе – это связано с технологической необходимостью или является неизбежным следствием использования дубовой тары?

Подчеркиваю, что в данном случае речь идет о винах столовых. На примере с коньяком было показано, что его получить без участия дуба невозможно. Как известно, сам процесс хранения спиртов, полученных в результате дистилля-

ции виноматериалов в дубовых бочках, способствовал созданию основы для получения напитка, завоевавшего огромную популярность в мире. Также известно, что столь популярные специальные вина, такие как Портвейн, Мадера, обязаны своему возникновению многолетней выдержке в дубовых бочках в определенных условиях. И в этом случае, конечно, прав профессор М.А. Герасимов – "бочка делает вино". Но, повторяю, мы ведем речь об особой категории вин, о винах столовых (сухих, полусухих и полусладких, белых, розовых и красных), которые отличаются от вин специальных по многим параметрам: по используемой технологии их получения, по необходимости защиты от воздействия кислорода, по относительно умеренной спиртуозности, полученной в результате сбраживания сахаров, накопленных исключительно в виноградной ягоде, и по способу и правилам их потребления в качестве неотъемлемого сопровождения обеда, трапезы, застолья. Вина, именно столовые вина, по общепринятой меж-

дународной классификации имеют право называться винами без какого-либо дополнительного пояснения, например, специальное вино, плодовое вино, ароматизированное вино, крепленое вино или медовое вино и т.д. Современные условия производства, техническое переоснащение предприятий, совершенствование технологии позволяют внести изменения в качество вырабатываемых вин. Так, уже упомянутые М.Фланзи и К.Фланзи подарили миру возможность максимально использовать ароматический потенциал винограда. Вина стали свежими, ароматными, утонченными и яркими по чистоте вкусового сложения, насыщенными сортовыми отличиями, в них стало обычным отсутствие тонов окисленности. Это подвело специалистов и определенную часть потребителей к осознанию того, что нынешние условия позволяют в полной мере избежать необходимости привнесения дополнительных тонов, тонов дуба, например, которые просто не совместимы со сложением вин, получаемых по современной тех-

нологии. Вкусы изменились.

Но вкусы, привычки, традиции - очень сложная вещь. Привыкать к чему-либо новому, наверно, так же трудно, как и отвыкать от чего-то привычного. Приведу, на мой взгляд, классический пример. В Древней Греции, когда перевозили вина в амфорах, то их закупоривали паклей из листьев растений, обманных смолой сосновых деревьев. Других закупорочных средств по тем временам не было. Как известно, вино очень легко воспринимает посторонние запахи, и тона пахучей смолы, естественно, переходили в него. Так родилось вино с запахом сосновой смолы, которое стали, соответственно, называть "Рецина" (смола). Учитывая, что грекам это понравилось (очевидно, напоминало знакомые с детства запахи, вызывало теплые ассоциации), то они, в дальнейшем, стали собирать смолу с сосен, растущих на альпийской дороге (с наиболее ароматной смолой, по их мнению) и, понемногу, добавлять в вино при его хранении в крупных резервуа-

рах. Но смолистое вино за рамки Греции практически не вышло. Многим не нравится. Да и в самой Греции вина, получаемые по новой, современной технологии, с яркой сортовой ароматичностью, никак не сочетаются со смолистыми тонами. Но местное население, особенно люди старшего возраста, жители деревень, привыкшие к подобному вину, продолжают его пить и получать удовольствие. Вот это и есть привычка, традиции, которые резко меняться не могут, так как у каждого человека имеются свои сложившиеся годами предпочтения.

А что будет завтра, время покажет. Наш же долг - помочь разобраться во всем многообразии вкусовых предпочтений, обратить внимание людей на возможность побаловать себя привычными, сложившимися вкусами, а уловить тенденции, диктуемые временем, и обратить внимание на них современного потребителя. Ведь развитие вкуса и интеллекта - неотделимые стороны нашей жизни. А выбор, в любом случае, остается за потребителем.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ РЕПОРТАЖ

Швейцария: Mondial du Pinot Noir

Говорят: "Увидеть Париж и умереть". Увидев Швейцарию, хочется жить и вновь возвращаться в эту страну, путешествие по которой принесет Вам радость и воодушевление от соприкосновения с неповторимой природой.

Татьяна Злоторева

"Винная карта"
Фото: "Винная карта"

Швейцария – это великолепные горнолыжные курорты зимой, пешеходные и велосипедные туры, отдых на озерах летом и осенью. А еще это гастрономические деликатесы и великолепные вина. Кухня Швейцарии пользуется заслуженным вниманием у гурманов всего мира, да и сами швейцарцы любят хорошо поесть. Типичное местное блюдо – знаменитое фондю, которым лучше всего лакомиться, когда на улице холодно и идет снег или дождь. Запивать это гастрономическое чудо предпочтительнее с белым швейцарским вином. Другое известное блюдо из сыра – раклетт из Вале. В специальном устройстве на штативе закрепляется половинка сырного круга, а над ним раскален-

ный стержень. Верхний слой сыра плавится, а затем соскребается острым ножом на тарелку, в которой лежит вареный картофель, маринованные огурчик и лук. Во всем мире широко известен швейцарский шоколад, который можно приобрести в многочисленных шоколадных бутиках страны. Но наш рассказ сегодня - о швейцарских винах и двух винных событиях, которые случаются здесь каждый год.

Небольшой городок Сьерр (Sierre) расположен в самом сердце швейцарских Альп, на живописном плато среди елей и озер. Этот, один из самых обласканных солнцем городов Швейцарии, окружен террасами с расположенными на них виноградниками. Описание его почти невозможно найти в путеводителях по стране, лишь небольшое упоминание о том, что именно от Сьерра за 15 минут можно доб-

раться до знаменитого горнолыжного курорта Кран-Монтана. Но именно в этом городе проходит ежегодный международный конкурс Mondial du Pinot Noir. Его задача - дать понять потребителю, что Швейцария, которая, как правило, производит потрясающие белые вина, в то же время способна представлять на рынке и вина, которые могут составить конкуренцию лучшим мировым Пино Нуар. В этом году в конкурсе участвовало 1100 вин, в том числе из Германии, Франции, Австрии, Венгрии, Италии, Новой Зеландии, Словении, Румынии, Испании, Аргентины, США и даже Бразилии. Впервые к участию были допущены все представители семейства Пино, в том числе Пино Гри и Пино Блан в отдельных категориях.

И опять-таки впервые среди членов жюри был эксперт из России, Светла-

на Трофимова. Она уже участвовала в нескольких международных конкурсах во Франции, Германии, Испании, Канаде.

По мнению Светланы "сравнивать швейцарский Пино Нуар и бургундский - не нужно, так как это достаточно разные вина и по характеру, и по стилю. Швейцарским винам присущ четкий минеральный отпечаток терруара, и хотя они, возможно, не такие сложные, как бургундские, но тем не менее достаточно тонкие и элегантные".

Гран При конкурса получили следующие вина: Botzinger Spatburgunder Auslese trocken - barrique, Baden/Kaizerstubl, 2003 (Германия); Familia Schroeder, San Patricio del Cbanar, 2004 (Аргентина); Gerard Bertrand, Nardonne Aigle Noir, Languedoc-Roussillon, 2007 (Франция). На следующий день после объявления результатов



Швейцарские Альпы - Мекка для горнолыжников и виноманов

конкурса в Сьерре проходит самый большой в Швейцарии винный фестиваль VINEA. Здесь считается, что слово "VINEA" вписано золотыми буквами в записную книжку ценителей вина, для коих не может быть и речи о том, чтобы пропустить крупнейший швейцарский винный салон. На два дня город превращается в гигантский дегустационный зал, в

котором предлагается более 1500 вин из различных сортов винограда. Богатейшая винная палитра приходит из разных уголков Вале. Ежегодно фестиваль посещают более 10000 посетителей из Швейцарии и соседних стран. В этом году VINEA праздновала свой 15-й юбилей. VINEA - это место встреч для тех, кто делает вино и тех, кто его искренне любит.