

Винные напитки

Согласно российской классификации вин, в зависимости от способа производства, вина делят на натуральные и винные напитки. Если натуральные вина производят исключительно из виноматериала, то винные напитки производят на основе виноматериалов с добавлением этилового спирта и вкусо-ароматических веществ.

Ценной разновидностью винных напитков является категория крепленых вин. К ним относят напитки с содержанием алкоголя от 15% до 22% об., изготовленные из виноматериала с добавлением этилового спирта, а также, при необходимости, концентрированного виноградного сока для подслащивания. На бутылках такой категории можно встретить как указание «винный напиток», так и «ликерное» вино.

Самыми популярными креплеными винами по сей день остаются Портвейн и Херес.

Портвейн

Портвейн, порто (от португальского Porto) — выдержанное в бочках крепленое вино, производимое на северо-востоке Португалии, в долине реки Дору. Именно за этой страной было официально закреплено данное наименование и технология производства. *Для гарантирования и подтверждения подлинности на горлышко каждой бутылки портвейна, под термоусадочным колпачком, наклеивается специальная марка, разработанная Национальным Институтом вин Дору и портвейна.* Для его создания используют только местные португальские сорта винограда, которые выращивают на легендарных крутых склонах реки Дору.



Марка - гарант
качества вин Порто

В зависимости от сорта винограда и технологии производства, различают белые, розовые и красные Портвейны. Наиболее популярными категориями портвейнов являются красные разновидности: Ruby Port (Руби) и Tawny Port (Тони).

Классификация красных портвейнов

Ruby Port (Руби) - имеет насыщенный рубиновый цвет. Руби выдерживают в среднем **до 3 лет** в бочках большого объема и затем разливают по бутылкам. Это сочные, живые вина с фруктово-ягодным характером. По цене это самая доступная категория портвейнов.

Tawny Port (Тони) - после **3 лет выдержки** в бочке маленького объема цвет вин приобретает теплый осенний оттенок (Тони в переводе - «рыжий»), а во вкусе легко определить тона орехов и сухофруктов. Это базовая недорогая категория тони, которая сразу готова к употреблению.

Tawny Reserve (Тони Резерв) – тони, выдержанный в бочках **10, 20, 30 и 40 лет**. Чем старше возраст, тем светлее в цвете будет портвейн. С выдержкой вина становятся более округлыми, утонченными, сложными. Эти вина обладают сложными нюансами орехов, ванили, сухофруктов, табака и прочих вкусов, характерных для напитков в солидном возрасте.

Классификация белых портвейнов

Branco (Бранко) – белый портвейн. Производится исключительно из белых сортов винограда и выдерживается в огромных дубовых бочках (чанах) объемом 20 тыс и более литров. Вино характеризуется ароматами липового цвета, сухофруктов и каленых грецких орехов.

Lagrima (Лагри́ма - «слеза») - самый сладкий из всех португальских портвейнов (более 130 г/л сахара). Вино характеризуется сладкими ароматами белых цветов, груш и пряными нотами.

Розовые портвейны

Розовые портвейны производят техникой кратковременной мацерации (настаивание сусла на мезге) с непродолжительной выдержкой в больших дубовых чанах. Их стиль можно описать, как легкий, с ароматом засахаренных лесных ягод.

Благодаря традиционной технологии производства, направленной на сохранение природных сахаров в продукте, все портвейны имеют сладкий вкус.

Правила подачи портвейна

Бокал: формы «тюльпан», объемом 80-100 мл.

Температура подачи: 16-18°C для красных, 8-12°C для белых и розовых портвейнов.

Гастрономия: выдержанные сыры, сыры с голубой плесенью (стилтон, рокфór),

мороженое, шоколадные десерты, копчености.

Портвейн Valdouro (Вальдóру) Португалия, регион Дóру	
	<p>Компания Krohn (Крон) была основана в 1865 году. За последующие полтора столетия фирма создала себе выдающуюся репутацию благодаря своим старым выдержанным в бочках портвейнам. Дом является одним из лидеров в производстве портвейнов, имея запасы редких вин, выдержанных в бочках с 19 века.</p> <p>Портвейн Valdouro пользуется большой популярностью среди любителей выдержанных крепленых вин благодаря идеальному соотношению приемлемой цены и высокого качества.</p> <p>Вина Вальдору: Портвейн Вальдóру Рýби Портвейн Вальдóру Тóни Портвейн Вальдóру Розé</p>

Хéрес

Хéрес, или **шéрри** (исп. Jerez, англ. Sherry) — это креплёное вино, производимое в Испании из белого винограда, в регионе Андалуси́я. Андалусия – одна из древнейших винодельческих областей. Производство хереса предусматривает использование местных сортов винограда и традиционную выдержку уникальным способом «Solera (Солéра)». Этот метод заключается в регулярном перемещении напитка из одной бочки в другую на протяжении всего периода выдержки. Благодаря такой технике вино смешивается постепенно и равномерно, что создает гармоничный и сбалансированный вкус в готовом продукте.

Херес может выдерживаться разными способами, определяющими характер и вид хереса. Выдержка бывает биологической, оксидативной и комбинированной. Биологическая выдержка – это выдержка в бочках в бескислородных условиях, под специальной дрожжевой пленкой, именуемой «флёр», покрывающей всю поверхность вина в бочке. Флёр образуется в конце брожения из микроорганизмов, находящихся в окружающей вино атмосфере. Флёр защищает вино в бочке от воздействия кислорода. Эти оригинальные дрожжи питаются этиловым спиртом и сахаром, формируя при этом специфический аромат и вкус. Так получают *фино*, *мансанилью*. Если флёра в вине нет, то основные изменения в хересе связаны с его взаимодействием с кислородом, поэтому такая выдержка называется оксидативной, так выдерживают *олоросо*, *пéдро хименес* и *москатель*. При комбинированной выдержке херес проходит сначала биологическую, а потом – оксидативную выдержку.



Дрожжевая пленка «Флёр»

Разрешенные сорта винограда: Паломíно Фíно, Москатéль, Пéдро Химéнес. В зависимости от содержания сахаров выделяют сухие и сладкие хересы.

Основные виды хереса

Fino (Фино) — сухое крепленое вино бледно-соломенного цвета, в некоторых случаях с зеленоватыми оттенками. Имеет аромат зеленого яблока, грибов, сушеных трав, свежескошенной травы, миндаля.

Manzanilla (Мансанилья) - сухое крепленое вино бледно-соломенного цвета, с ароматами морской соли, цветов ромашки и орехов. Вкус вина освежающий, с пикантной травяной горчинкой и солоноватостью.

Oloroso (Олоросо) — сухое крепленое вино янтарного цвета с красноватым оттенком. Полнотелое, с ярким ароматом благородной древесины, осенней листвы, сухофруктов и ванили.

Pedro Ximenez (Педро Хименес) — натурально сладкое вино, изготавливается из заизюмленного винограда Педро Хименес. Аромат раскрывается нотами инжира, кураги, финика, изюма, лакрицы. Самый сладкий херес.

Правила подачи хереса

Бокал: формы «тюльпан», объемом 80-100 мл.

Температура подачи: 6-8°C для сухих, 12-14°C для сладких хересов.

Гастрономия: Фино и Мансанилья прекрасно выступают в роли самостоятельного аперитива или подаются к закускам из жареной рыбы, морепродуктам, суси (суши), хамону. Сладкие вина, типа Педро Хименес, идеальные десерты сами по себе, их добавляют в качестве сиропов к сливочному мороженому или к фруктовому пудингу, а также они прекрасно сочетаются с голубыми сырами, тортами с фруктовой и кремовой начинкой.

Херес Lustau (Люстау) Испания, регион Андалусия



Дата основания предприятия – 1896 г. Начиная с 1980 г. предприятие входит в число лидеров производителей испанского хереса. Сегодня владение Люстау состоит из двух виноградников в регионе Андалусия. Они расположены на холмах, богатых меловыми почвами, называемых здесь albariza (альбариса).

Вина Люстау:

Макарэна Мансанилья (Macarena Manzanilla DO)

Люстау Ла Ино Фино (Lustau La Ino Fino)

Российские крепленые вина

Традиция изготовления крепленых вин в России родилась в дореволюционные времена на рубеже XIX и XX веков. Большинство технологий и названий крепленых вин было заимствовано. В России портвейн, херес и ряд других напитков рассматривают не как конкретное наименование, а как категорию вина.

Российский портвейн – это крепленое вино, изготовленное по классической португальской технологии. Его главной особенностью является использование международных или местных сортов винограда. В России производство портвейнов сосредоточено, главным образом, на полуострове Крым. Его почвенно-климатические условия идеально подходят для производства напитков этой особой категории. Портвейны и другие крепленые вина крымских предприятий «Массандра» и «Солнечная Долина», благодаря своему высокому качеству, известны не только в России, но и в других странах мира.

Винодельня Солнечная Долина

Россия, Крым



«Солнечная Долина» – одна из старейших российских виноделен полного производственного цикла, расположена в Крыму. Дата основания винодельни – 1888 г. Виноградники находятся в особой микроне зоне полуострова, окружены со всех сторон горами и морем. Сочетание уникальных природно-климатических факторов делают маленький регион Солнечной Долины центром локализации автохтонных сортов крымского винограда, таких как Джават Кара, Кефесия и других.

Крепленые вина солнечной Долины:
Портвейн Крымский – белое сладкое
Мускатное Фестивальное – розовое сладкое
Черный Полковник – красное сладкое

Винодельня Массандра

Россия, Крым



«Массандра» - производитель натуральных вин с богатейшей вековой историей. Дата основания винодельни – 1894 г. Большой вклад в развитие предприятия внес Лев Сергеевич Голицын, которого пригласили управлять Массандрой в 1892 году. Именно благодаря ему винодельня и виноделие в Крыму в целом получили такое развитие. В 1900 году Массандра в первый раз приняла участие во всемирно известной Парижской Выставке. Тогда и началась эпоха вин Массандры, которая продолжается и по сей день. Вина Массандры очень разнообразны. Безусловным украшением массандровской коллекции являются десертные и крепленые вина. В группе крепленых вин представлен целый ряд интересных портвейнов, а также вин типа хереса и **мадеры**. Кроме того, вина Массандры отличаются исключительным долголетием - цикл созревания и старения некоторых из них может длиться более ста лет. Жемчужина Массандры - винная коллекция, которая насчитывает более миллиона бутылок и занесена в "Книгу рекордов Гиннеса".

Крепленые вина Массандры:
Портвейн белый Алушта
Портвейн красный Алушта
Херес Массандра
Мадера Крымская

Madeira (Мадера) – крепленое вино, которое производится на португальском острове Мадейра. Объединяющим признаком служит выдержка вина при достаточно высокой температуре (порядка 30 - 45°C) в течение значительного времени. В результате вино приобретает янтарную окраску и карамельно-ореховые оттенки во вкусе и аромате. Аналоги португальской мадеры с тем же названием производятся в Крыму.