

Характеристика белых сортов винограда

Шардоне - Chardonnay

Самый популярный белый сорт винограда в мире. Родина сорта – Франция, Бургундия, Шаблі. Был получен естественным скрещиванием двух сортов: Пино Нуар и Гуэ Блан. Сорт незаменим при изготовлении шампанского и других игристых вин. Великолепно отражает терруар, развивая минеральные оттенки в аромате и вкусе. Наиболее ароматные образцы получаются в Чили, Австралии, Калифорнии, на юге Франции. Хорошо переносит выдержку в дубе.

Аналоги: вина из Макабéo (Виура), Пино Гріджио.

Органолептические характеристики:

В винах из шардоне, выращенного в *прохладном климате*, ощущаются оттенки белых фруктов: незрелого персика, яблока, груши, лимона.

В *теплом климате* вина приобретают оттенки тропических фруктов: персика, ананаса, банана, манго, дыни, лимона.

Выдержка в дубовой бочке привносит тона ванили, сливок, выпечки, фундука.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Совиньон Блан – Sauvignon Blanc

Родина сорта – Франция, долина Луáры. Получен естественным скрещиванием сорта Шенéн Блан и Трамінер.

Широко распространен в Бордо. Более известны вина из 100% Совиньон Блана, однако он хорошо переносит сочетание с Семильоном как в сухих, так и в сладких винах. Регион Мåльборо (Новая Зеландия) – родина наиболее мощных и ярких проявлений Совиньона.

Вина из Совиньон Блан плохо переносят выдержку в дубе, поэтому в основном выдерживаются в емкостях из нержавеющей стали.

Вина из Совиньон Блана являются визитной карточкой Новой Зеландии.

Аналоги: вина из Вердéхо, Альбаріньо.

Органолептические характеристики:

В винах из Совиньон Блана, выращенного в *прохладном климате*, ощущаются оттенки ягод и листьев незрелой черной смородины, крыжовника, цветов жимолости, крапивы, лимона.

В *странах Нового Света* вина часто приобретают оттенки ягод черной смородины, грейпфрута и маракуйи.

Выдержка в дубовой бочке подавляет освежающие ароматы Совиньон Блана.

Интенсивность аромата: выше среднего

Уровень кислотности: высокий

Рислинг - Riesling

Признан экспертами великим белым сортом, одним из лучших в мире. Родина сорта – Германия. Получен природным скрещиванием сорта Вáйсем Хóйниша (дикого винограда рода Вítис Сильвэстрис) и Трамінера. Первое письменное упоминание об этом сорте было уже в 1435 году.

Рислинг проявляет себя во множестве стилей – от пронзительно сухого и минерального до сладкого и фруктового. В Германии Рислинга растет больше, чем во всем остальном мире. И именно там рождаются лучшие образцы. Также это один из ключевых сортов во Франции, в Эльзасе, и на данный момент все большее распространение получает в Австралии, Новой Зеландии и Калифорнии.

Плохо переносит выдержку в дубе, поэтому в основном выдерживается в емкостях из нержавеющей стали.

Вина из Рислинга являются визитной карточкой Германии.

Аналоги: вина из Альбаріньо.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах из Рислинга, ощущаются оттенки белых цветов, лимона, лайма, зеленого яблока.

В *сладких* винах проявляются оттенки цветочного меда, джема из цитрусовых фруктов.

В винах из рислинга категории «*премиум*» часто проявляются специфические бензольные ноты (школьного ластика).

Интенсивность аромата: выше среднего

Уровень кислотности: высокий

Семильон (Семийон) - Semillion

Семильон не слишком широко известен, но его нельзя недооценивать. Это основной сорт винограда в легендарных сладких винах Сотерна (Бордо), где его богатые, концентрированные сладкие ароматы соединяются с очаровательной кислотностью Совиньона. Также известны белые сухие вина из Семильона в сочетании с Совиньон Бланом в Бордо или Австралии (в долине Хантер).

Аналоги: сухие вина из Шенен Блан, Пино Гри.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах из Семильона, ощущаются оттенки белых цветов, фруктов.

В *сладких* винах проявляются оттенки спелого абрикоса, персика, манго, апельсинового джема, меда, орехов.

Выдержка в дубовой бочке привносит оттенки ванили и выпечки.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: ниже среднего

Шенен Блан – Chenin Blanc

Шенен Блан культивируется на территории Франции на протяжении 1300 лет и большинство любителей вина ассоциируют его с долиной Луары. Многие виноделы любят этот сорт за его неприхотливость и высокую урожайность, а также широкий спектр вин, которые можно из него получить. Шенен Блан дает интересные как сухие, так полусладкие, сладкие и игристые вина. Наиболее интересные результаты получаются также в ЮАР.

Аналоги: сухие вина из Семильон, Пино Грджиро.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах прохладного климата ощущаются оттенки белых цветов, лимона, зеленого яблока. В теплом климате ароматы выражены тропическими нотками ананаса, дыни, гуавы, банана.

В *полусладких/сладких* винах проявляются оттенки цветочного меда, айвы, персика.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: выше среднего

Мускат – Muscatel – Moscato – Moscatel

Парфюмированный сорт винограда.

Один из самых древних сортов греческого происхождения, широко распространённых во всем мире. Завоевал такую популярность благодаря своей неприхотливости и широкому спектру производимых вин: от сладких до сухих.

Предпочитает теплые климатические условия и, как правило, большинство посадок приходится на зоны со средиземноморским климатом. Наиболее интересные вина производят в Италии, на юге Франции и Испании, причём лидерами по объему производства являются такие наименования, как Асти и Мускато д'Асти.

Аналоги: вина из Торронтес, Гевюрцтраминера.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах из этого сорта проявляются нотки чайной розы, масла виноградных семечек, тропических фруктов, герани.

В *сладких* винах ощутимы оттенки цветочного меда, варенья из лепестков роз, джема из айвы, цитрусовых.

Интенсивность аромата: очень высокая

Уровень кислотности: выше среднего

Торронтес - Torrontes

Парфюмированный сорт винограда.

Родина сорта – испанский регион Галисия. Известно, что «родителями» лоз Торронтес являются греческий сорт Мускат Александрийский и сорт Крíoлла Чика. Вина из Торронтес отличаются разнообразием стилей: от легких в теле, с тонкими цветочными ароматами, до полнотелых с яркой парфюмированной направленностью.

Лучшие вина из сорта Торронтес получаются в зоне Кафайята, аргентинского региона Сальта.

Плохо переносит выдержку в дубе, поэтому в основном выдерживается в емкостях из нержавеющей стали.

Вина из Торронтес являются визитной карточкой Аргентины.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах из этого сорта проявляются нотки белых фруктов: персика, абрикоса, а также цветов розы, жасмина, герани.

В *сладких* винах ощутимы оттенки цветочного меда, варенья из лепестков роз, джема из айвы, цитрусовых, пряностей.

Интенсивность аромата: очень высокая

Уровень кислотности: средний

Требьяно/Треббьяно – Trebiano/Trebbiano

Изначально сорт произрастал в Италии, а затем распространился в различные уголки Европы, но только во Франции занял почётное место в регионах Коньяк и Арманьяк, под именем *Уни́ Блан*. Треббьяно не является широко известным сортом, так как часто выступает вспомогательным сортом в ассамбляже, также на его основе производят дистилляты. Одна из самых известных винодельческих зон Италии – Абрúццо, где вина из треббьяно именуют Треббьянод'Абрúццо.

На этикетках вин вы можете встретить одну из версий названия сорта - Trebiano/Trebbiano. Допустимы оба варианта.

Органолептические характеристики:

В сухих винах проявляются оттенки белых цветов, цедра и мякоть лимона, свежескошенная трава.

Интенсивность аромата: ниже среднего

Уровень кислотности: выше среднего

Пино́ Грiджio – Pinot Grigio

Пино Грiджio это не просто итальянское название французского сорта Пино Гри. Стили вин, которые они представляют, сильно различаются. Родина сорта – Франция, где был получен естественной мутацией сорта Пино Нуар.

Лидирующие регионы Италии, которые производят самый интересный Пино Грiджio это Венето, Трентiно-А́льто-А́дидже и Фриу́ли-Вене́ция-Джу́лия. Во Франции лидирующим регионом является Эльза́с, там производят как сухие, так и натурально-сладкие вина из Пино Гри.

Органолептические характеристики:

Сухие *итальянские* вина из этого сорта проявляются нотки белых цветов и фруктов: персика, груши, яблока.

Французский Пино Гри чаще формирует оттенки цветочного меда, фундука, персика, цитрусовых.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Гевюрцтрами́нер - Gewurztraminer

Парфюмированный сорт винограда.

Виноград с немецким именем, итальянскими корнями и французским паспортом, путешествующий по всему винодельческому миру и предпочитающий в качестве дома Эльзас. Трами́нер-один из самых древних сортов винограда. Он происходит из южно-тирольского местечка Трами́н, который находится на севере Италии, в регионе Трентiно-А́льто-А́дидже, где его культивируют уже более 1000 лет. По мере продвижения на северо-запад к Эльза́су он приобрёл немецкую приставку «гевюрц», что означает пряный. Сорт очень прихотлив в культивировании и производстве, поэтому требует пристального внимания винодела.

Аналоги: вина из Муската.

Органолептические характеристики: *Типичными* ароматами гевюрцтрами́нера считаются ноты чайной розы, личи, фиалки, пиона, абрикоса, персика, цитрусовой цедры, апельсинового джема, белого перца, шафрана и мускатного ореха. В *сладких* винах из гевюрцтрами́нера доминируют ноты засахаренных белых фруктов, пряностей и цитрусового джема.

Интенсивность аромата: очень высокая

Уровень кислотности: средний

Альба́риньо – Albarino - Alvarinho

Родина сорта – Испания, регион Гали́сия. Лучшие вина производят именно здесь, под наименованием Ри́ас Байшас. Также его можно встретить под названием Альвари́ньо в ассамбляже в португальском регионе Ви́ньо Ве́рде. Вина из Альбариньо чаще выдерживают в нержавеющей резервуарах, но также можно встретить образцы и с выдержкой в дубовых бочках. Оба приема совмещают с выдержкой на дрожжевом осадке.

Аналоги: вина из Рислинга, Совиньон Блан

Органолептические характеристики:

В винах из Альбариньо, ощущаются оттенки жимолости, абрикоса, дыни, ананаса, манго, минеральные нюансы.

Интенсивность аромата: выше среднего

Уровень кислотности: высокий

Виу́ра (Макабе́о) – Viura (Macabeo)	
Сорт известен как Виура в испанской Ри́охе. В соседней Каталонии его именуют Макабео и включают в ассамбляжи для игристых вин Кава. Хорошо переносит выдержку в дубе.	Органолептические характеристики: В винах из виуры ощущаются оттенки белых цветов, яблок, груши, персика, свежескошенной травы.
Аналоги: вина из Шардоне, Пино Гриджио	Интенсивность аромата: средняя Уровень кислотности: средний
Грю́ нер Вельтлі́нер - Grüner Veltliner	
Грюнер Вельтлинер – самый важный автохтонный сорт в Австрии. Получен естественным скрещиванием сортов Траминер и Санкт-Георгий. Он получил наибольшее распространение в 1950-х годах. Сегодня сорт особенно широко культивируют в регионе Нижняя Австрия и на севере зоны Бургенлэнд.	Органолептические характеристики: В винах из Грюнер Вельтлинера ощущаются минеральные нюансы, оттенки белых цветов, цветочного меда, свежескошенной травы, лимона и зеленого яблока.
Аналоги: вина из Шенен Блан, Пино Гриджио	Интенсивность аромата: средняя Уровень кислотности: средний
Вио́ньё – Vioignier	
В 1960 годах площадь посадок Вионье составляла лишь 16 гектар, исключительно в долине Роны. Сейчас наблюдается ренессанс этого сорта и его можно встретить не только во Франции, но и в Италии, Испании, Аргентине, Чили и ЮАР. Сорт требует повышенного внимания на винограднике, потому что уязвим ко многим болезням и не дает высокой урожайности. Но у самых упорных и терпеливых виноделов Вионье даёт уникальные и ни на что не похожие вина. Наиболее интересные результаты дает в долине Роны, в аппеласьоне Кондри́о.	Органолептические характеристики: Отличительной особенностью этого сорта является нотки спелого абрикоса, мускатного ореха, белого персика. Также могут встречаться тона белых цветов, пряных трав и даже хвойный ноты.
	Интенсивность аромата: средняя Уровень кислотности: средний
Верменти́но (Роль) – Vermentino (Rolle)	
Верментино является сортом, который культивируют в Италии, в Тоскáne, Лигу́рии и на Сардинии, так же его можно встретить во Франции в Провансе и на Корсике, под названием Роль. Вина из верментино производятся в различной стилистике, в зависимости от климата, в прохладном – вина легкие и освежающие, в теплом- яркие, фруктовые. Как правило, вина из верментино лучше пить молодыми, но встречаются и «долгоживущие» образцы.	Органолептические характеристики: В <i>прохладном климате</i> вина характеризуются хорошей минеральностью, цитрусовыми и миндальными тонами. В <i>теплом климате</i> - цитрусы, пряные травы, белые цветы и спелые желтые фрукты.
	Интенсивность аромата: выше средней Уровень кислотности: средний
Ари́нту - Arinto	
Ари́нту (Педёрна) – <i>португальский</i> сорт винограда, произрастающий в регионах с жарким климатом, в частности, в регионах Лиссабон, В́иньо Вёрде (центральное и северное побережье Португалии). В жарком и влажном климате сохраняет свою высокую кислотность. Чаще всего Аринту можно встретить в сочетании с другими португальскими сортами или как основной сорт в винах В́иньо Вёрде	Органолептические характеристики: Вина из Аринту обладают изысканной кислотностью и лимонной, лаймовой свежестью, ароматом зелёного яблока, грейпфрута и косточковых фруктов, сильной минеральной основой благодаря близости моря
	Интенсивность аромата: средний Уровень кислотности: выше среднего

Характеристика красных сортов винограда

Каберне Совиньон – Cabernet Sauvignon

Виноград родом из Бордо, где традиционно ассамблируется с Мерло и Каберне Фран и дает самые ценные вина в зоне О-Медок. Был получен скрещиванием двух сортов: Каберне Фран и Совиньон Блан. Дает прекрасные результаты при выдержке в дубовой бочке.

В настоящее время занимает первое место в мире по площади посадок.

Аналоги: красные сухие вина из Каберне Фран, Мальбек.

Органолептические характеристики:

Вина полнотелые, с насыщенным глубоким цветом. *Типичные* ароматы – черная смородина, черника, мята, зеленый перец, паприка. При *выдержке* в дубе раскрывается ароматами ванили, кедр, сигарной коробки, табачного листа.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: выше среднего

Мерло – Merlot

Родина сорта – Бордо, где он обычно ассамблируется с Каберне Совиньон и Каберне Фран. При этом лучшие результаты сорт дает в регионах Помероль и Сент-Эмильон. Здесь Мерло дает вина с шелковистой структурой. Также Мерло популярен во всем мире. В странах Нового Света из данного сорта производятся вина легко пьющиеся, с мягкими танинами и сочным вкусом. Основное, что отмечается всеми экспертами в качестве характеристики Мерло - это его "мягкость". О Мерло говорят, что это "Каберне без страдания" (имея в виду, что он лишен той терпкости, которая отличает молодой Каберне Совиньон).

Органолептические характеристики: Вина среднетелые, с мягким вкусом, ароматом сливы, шелковицы, голубики. При **выдержке** в дубе приобретает оттенки ванили, карамели, шоколада в аромате.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: средний

Пино Нуар – Pinot Noir

Из Пино Нуар создаются одни из лучших в мире вин. Это капризный сорт с невысокой урожайностью, любит прохладный климат (северные регионы) и постоянную заботу виноградарей. Родина его – Бургундия, но также прекрасные результаты дает в Орегоне (США) и Новой Зеландии. В странах Нового Света из Пино Нуар производятся добротные вина, но по своей сложности и изысканности они редко достигают уровня своих бургундских собратьев. Пино Нуар также используется при производстве шампанского и других игристых вин.

Органолептические характеристики: *Молодой* Пино Нуар проявляет ароматы фиалки, красных лесных плодов и ягод. *Выдержка* в дубе добавляет тона ванили и сливок. С *возрастом* развиваются ароматы трюфеля, подлеса, анималистики. *Новозеландские* вина из Пино Нуар обладают более ярким характером, с ароматом и вкусом спелых сладких ягод.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: выше среднего

Уровень танинов: ниже среднего

Каберне Фран - Cabernet Franc

Каберне Фран - сорт французского винограда, который наиболее известен как третий виноград Бордо. Каберне Фран комфортно чувствует себя и в Долине реки Луары. Здесь его называют Бретон. Является одним из родителей Каберне Совиньона, и, как показывают последние исследования, сорта Мерло.

Органолептические характеристики:

В аромате доминируют тона малины, черники, клюквы, фиалки и зеленого перца

В молодые бордоские вина привносит тонкость и округлость текстуры

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: средний

Сира́/Шира́з – Syrah/Shiraz

Во Франции этот сорт известен как Сира́. В Долине Роны дает вина полнотелые, ароматные, с хорошим потенциалом к выдержке. Также в больших количествах растет на Юге Франции, где используется как один из составляющих в ассамбляжах. В Новом Свете известен как Шираз и наиболее выдающиеся вина дает в Австралии (Барóсса, Хáнтер Вэ́лли, Макла́рен Вэ́лли). Благодаря местному теплему климату Шира́з дает мощные, яркие, сильные вина. За пределами Франции и Австралии на этикетках вин могут встречаться названия и «Сира́», и «Шира́з» - это характеризует стиль вина. *Сира – элгантные, утонченные вина. Шираз – яркие, мощные образцы.*

Вина из Шираза являются визитной карточкой Австралии.

Органолептические характеристики:

В *сухих* винах из Сира ощутимы оттенки ежевики, малины и черного перца. С *выдержкой* в дубовой бочке появляются оттенки смолы, дымка, ванили и пряностей.

В *сухих* винах из Шираз ощутимы ноты черной черешни, сливы, чернослива и черного шоколада.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: выше среднего

Карменéр - Carmenere

В начале XIX столетия Карменер был самым распространенным сортом в регионах Медóк и Грав (Бордо). Более 150 лет назад Карменер попал в Чили, где этот сорт принимали за Мерло. Только относительно недавно из него стали производить 100% моносортовое вино, которое успело завоевать сердца винных ценителей.

Вина из Карменера являются визитной карточкой Чили.

Органолептические характеристики:

Вина из Карменер проявляют оттенки черной смородины, малины, ежевики, и черного молотого перца.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: средний

Неббиóло - Nebbiolo

Неббиоло - красный сорт винограда, родом из Италии, области Пьемóнт. При всём желании международных энологов культивировать Неббиоло в других странах мира, он так и не смог «прижиться» за пределами Пьемонта. Самое известное вино из этого сорта – Барóло.

Аналоги: красные сухие вина из Алья́нко, бургундского Пино Нуар виноградников Премье́ и Гран Крю́.

Органолептические характеристики:

Преобладают оттенки лепестков роз, лесных ягод, вишни. При выдержке в дубовой бочке раскрывается оттенками ванили, тонко выделанной кожи, специй. Даёт тонкие, деликатные, эlegantные гастрономичные вина.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: выше среднего

Уровень танинов: высокий

Гренáш Нуáр - Grenache Noir Гарнáча Тíнта - Garnacha Tinta

Сорт родом из Испании. Широко распространен на юге Франции, в Испании, Австралии и Соединенных Штатах. На острове Сардиния он известен под именем Канно́ну́.

Органолептические характеристики:

Вина из этого сорта получают мощные, с богатым фруктово-ягодным и пряным ароматом.

Не выдержанный в дубе: свежемолотый чёрный перец и другие пряности, красные ягоды.

Непродолжительная выдержка в дубе добавит ваниль.

Длительная выдержка в дубе и бутылках: дым, тосты, табак, хьюмидор.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: средний

Мальбёк - Malbec

Мальбек - французский сорт винограда. Долгое время Мальбек использовали в юго-западной Франции, в зоне Кабр, а также в Бордо. В Аргентине он так прижился в провинции Мендоса, что стал самым популярным сортом винограда. В особенности в районе Лухан-де-Куйо (Мендоса).

Вина из Мальбека являются визитной карточкой Аргентины.

Органолептические характеристики:

Из него делают бархатистые вина, с ароматом ягод, тонами спелой сладкой вишни и сливы, чернослива и шоколада, пряностей и ванили.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: выше среднего

Санджовёзе - Sangiovese

Санджовёзе – один из самых известных Итальянских сортов, царство которого расположено в области Тоскана. В Италии также этот сорт винограда встречается под названиями Брунелло, Прунболо Джентиле, Мореллино.

Является визитной карточкой Тосканы.

Органолептические характеристики:

Преобладают оттенки лесной фиалки, красных ягод, вишни и смолы. При *выдержке* в дубовой бочке раскрывается оттенками ванили, табачного листа, специй. Даёт тонкие, деликатные, элегантные гастрономичные вина.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: высокий

Уровень танинов: ниже среднего

Темпранильо - Tempranillo

Вина из Темпранильо являются визитной карточкой Испании и Португалии.

Под названием Тинто Рориш входит в ассамбляж красного Порто.

В Испании сорт встречается под названиями Тинто Фино, Тинто дель Паис, Уль дель Льебре.

В Португалии – Тинто Рориш, Арагонеш.

Органолептические характеристики:

Основные вкусо-ароматические составляющие вин из Темпранильо – оттенки клубники, черной смородины, сливы и вишни; при *выдержке* в дубовой бочке развивает оттенки ванили, шоколада, табачного листа.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: средний

Пинотаж - Pinotage

Пинотаж (Pinotage) – это сорт красного винограда родом из Южно-Африканской Республики. Был выведен в 1925 году как гибрид французских сортов Пино Нуар и Эрмитаж (Сенсё). В отличие от своих родителей неприхотлив. Позволяет получать вина различной стилистики, от легко пьющихся, ягодных до мощных, породистых.

Вина из Пинотажа являются визитной карточкой ЮАР.

Органолептические характеристики:

Сорт дает сложные, полнотелые, концентрированные красные вина с ароматами фруктов, ягод и характерной пряностью, оттенками дымка и кофейных зерен.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: ниже среднего

Танна(т) - Tannat

Вина из Танна являются визитной карточкой Уругвая.

В Уругвае Танна называют Харриагуа (в честь Дона Паскаля Харриагуа, пропагандировавшего его в стране).

Родина сорта север Испании, на границе с Францией.

Танна выращивается в Юго-Западной Франции, Аргентине, Австралии, Бразилии, Перу, Южной Африке, Боливии, Италии и США.

Органолептические характеристики:

Из сорта Танна производят вина с глубоким цветом, хорошо структурированные, мощные. С *возрастом* массивные танины округляются, а само вино развивает нюансы специй, кофе, какао и ванили, черных ягод.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: высокий

Уровень танинов: высокий

Мурвэдр - Mourvedre

Мурведр – сорт винограда, родом из Испании, где носит название Монастрэль. Встречается на юге Франции, Калифорнии, Южной Австралии, где известен под именем Матáро.

Сорт имеет огромный потенциал к хранению и выдержке.

Мурведр является ключевым сортом в Провáнсе, в Бандóле.

Часто смешивают с ярким, богатым Гренáш Нуар и структурированным, пряным Сира, так называемая «ронская смесь» (GSM).

Органолептические характеристики:

Вина из сорта Мурведр, как правило, с интенсивным цветом и высоким уровнем танинов. С ярким ароматом черных ягод (ежевика, черника, черной сливы), черного перца, фиалки, дыма, земли, тимьяна, лакрицы, вяленого мяса

Интенсивность аромата: выше среднего

Уровень кислотности: выше среднего

Уровень танинов: высокий

Зинфандэль – Zinfandel

Данный сорт винограда очень популярен в США, в винодельческом регионе Калифорния, и давно стал визитной карточкой этой страны. Ранее считалось, что Зинфандель (Зин), является американским автохтоном, но последние анализы ДНК сорта выявили, что родина Зина – Хорватия. Здесь его именуют Црленáк Каштелáнский. Интересным является тот факт, что в итальянском регионе Апу́лия произрастает еще один «родственник» Зинфанделя - Примитíво.

В США очень часто производят розовые и даже белые вина из Зинфанделя. Розовые виды именуют Blush Zin (Блаш).

Аналоги: итальянские вина из Примитíво.

Органолептические характеристики:

Отличительной особенностью этого сорта является нотки вишни, сливы, клубники, ежевики, лакрицы и черного перца.

Интенсивность аромата: средняя

Уровень кислотности: средний

Уровень танинов: выше среднего