Виноделие Испании

Сегодня Испания третья страна в мире по объему производства вин и мировой лидер по площади виноградников, они занимают более 945 тыс. га. На виноградниках страны культивируются свыше 200 сортов винограда и производятся все типы вин.

Испания разделена на 17 автономных областей: Андалу́сия, Арагон, Астурия, Балеарские острова, Канарские острова, Валенсия, Галисия, Кастилия-ла-Манча, Кастилья и Леон, Каталония, Ла Риоха, Мадрид, Му́рсия, Наварра, Страна Басков, Кантабрия, Экстремаду́ра. Внутри автономных областей Испании выделяют винодельческие зоны.



Классификация вин Испании

- Vino de Mesa (вино де ме́са) / Vino de España столовые вина
 - **Характеристика:** вина легкие, простые в аромате и вкусе. Произведены из винограда, выращенного на территории Испании. Сорт винограда, год урожая и категория выдержки на этикетке не указывается.
- Vino de la Tierra (вино де ла тье́рра) / IGP вина края (местности)
 - **Характеристика:** вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе. Обладают индивидуальным характером и стилем. На этикетках таких вин может указываться сорт винограда, год урожая, а также категория выдержки.
 - **Например:** IGP Tierrra de Castilla (Тьерра де Касти́лья).
- Denominacion de Origen, DO/DOP (деноминасьо́н дэ ори́хен, Дэ О / деноминасьо́н дэ ори́хен протеги́да) наименования, защищенные (контролируемые) по происхождению.
 - **Характеристика:** высококачественные вина, произведенные из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне, отражающие характер и стиль конкретного наименования. Для вин данной категории существуют строгие правила и нормы производства, включающие ограничения по сортовому составу, урожайности, методов возделывания и производства. На этикетках таких вин будет указана аббревиатура DO и название зоны производства.
 - Haпример: DO/DOP Rueda (Руэда).
- Denominacion de Origen Calificada, DOCa/DOP (деноминасьо́н до ори́хен калифика́да, До Ка / деноминасьо́н до ори́хен протеги́да) вина с признанными наименованиями по происхождению/ наименования, защищенные (контролируемые) по происхождению

Характеристика: высококачественные вина, произведены с соблюдением строгих норм и правил из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Эту категорию получают наименования вин, заслужившие популярность не только в Испании, но и во всем мире. *Категорию DOCa в Испании имеют всего 2 наименования: DOCa (DOP) Rioja (Puoxa) и DOCa (DOP) Priorat (Приора́т)*.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Пвет вин:

Категории вин по содержанию сахаров

Blanco (Бланко) — белое

Seco (Cόκο) – cyxoe

Tinto (Тинто) – красное

Semi-seco (Сэ́ми-сэ́ко) – полусухое

Rosado (Роса́до) – розовое

Semi-dulce (Сэ́ми-ду́льсе) – полусладкое

Dulce (Ду́льсе) — сладкое

Roble - Робле – как правило легкие красные вина, подвергшиеся непродолжительной выдержке в дубовых бочках

Reserva — Ресе́рва — вина, подвергшиеся длительной выдержке в дубовых бочках (для тихих вин) или на дрожжевом осадке (для игристых вин). Для каждого наименования срок выдержки определяется индивидуально

Espumoso – Эспумосо – игристое вино

Основные сорта винограда Испании

Ochobnible copi a binioi paga menanin	
Сорт винограда	Основной регион культивирования
Красные сорп	па винограда
Темпранильо (Сенсибель, Тинто Фино, Тинто дель Паис, Тинто де Торо, Уль де Льебре)	Ла Риоха, Кастилья и Леон
Гарна́ча Ти́нта	Ла Риоха, Арагон, Каталония
Белые сорт	а винограда
Гарна́ча Бланка	Ла Риоха, Каталония
Виу́ра (Макабе́о)	Ла Риоха, Каталония, Арагон
Верде́хо	Кастилья и Леон
Щарелльо' (Ксарелльо')	Каталония
Парелья́да	Каталония

Винодельческий регион Ла Рио́ха DOCa Rioja (Рио́ха)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: <u>белые</u> Виура, Гарнача Бланка

красные: Темпранильо, Гарнача Тинта

Классификация вин Риохи по выдержке (для красных вин):

• **Без указания на этикетке – Hoven/sin crianza** (хо́вен/син криа́нса) - легкие молодые вина, которые, как правило, не подвергаются выдержке в бочках, что, однако, допустимо. Главное, чтобы она не превышала 1 года.

Стилистика: молодые легкие вина с ягодными и фруктовыми оттенками в аромате и вкусе

• **Crianza** (криа́нса) – общая выдержка 2 года: из них минимум 12 месяцев в дубовой бочке, оставшийся срок — в бутылке.

Стилистика: среднетелые вина с умеренными танинами, оттенками ванили, ягод, фруктов и пряностей в аромате и вкусе

- **Reserva** (ресе́рва) вина, которые производят в лучшие года урожая. Общая выдержка 3 года: из них минимум 12 месяцев в дубовой бочке, оставшийся срок в бутылке.
- **Gran Reserva** (гран ресе́рва) такие вина производят в исключительные года урожая. Общая выдержка 5 лет: из них минимум 2 года в дубовой бочке, оставшийся срок в бутылке.

Стилистика: Reserva и Gran Reserva — великие вина Риохи. Они обладают полным телом, мощной танинной структурой и богатым ягодно-пряным ароматом и вкусом. За время выдержки в бочке развивают ароматы табачного листа, тонковыделанной кожи, специй (лавр, гвоздика, черный перец). Имеют потенциал к длительному развитию в бутылке. Перед подачей требуют декантации (аэрации). Рекомендуются к выдержанным сырам, стейкам.

Винодельческий регион Арагон

Винодельческий регион Арагон за невероятное многообразие климата нередко называют «зоной крайностей» - заснеженные вершины в северной части, обилие зеленых насаждений в центре и выжженные солнцем равнины на юге создают существенный разброс в стилях местных вин.

DO Calatavud (Калатаю́д)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: красные Гарнача Тинта, Темпранильо

Стилистика красных вин: вина сочные, плотные, с хорошей структурой и ягодно-пряными оттенками в аромате и вкусе.

DO Carineña (Каринье́на)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: белые Макабео (Виура), Гарнача Бланка;

красные Гарнача Тинта, Темпранильо

Стилистика белых вин: вина освежающие, среднетелые. В аромате и вкусе обилие цветочных нот, тонов цитрусовых и белых фруктов.

Стилистика красных вин: вина среднетелые, с хорошей структурой и сочным вкусом красных ягод и фруктов.

Винодельческий регион Кастилья и Леон

DO Rueda (Руэ́да)

Зону DO Rueda считают лучшим местом в стране для выращивания сортов Вердехо и Совиньон Блан

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенные сорта винограда: <u>белые</u> Вердехо, Совиньон Блан, Виура

Стилистика: вина среднетелые, освежающие, с оттенками белых фруктов, цитрусов и строгими минеральными нюансами в аромате и вкусе.

DO Ribera Del Duero (Рибера дель Дуэро)

Название региона Рибера дель Дуэро буквально переводится как «берега реки Дуэро». Эту реку можно назвать одной из самых «винных» в мире. В Испании, как и в Португалии, где она носит название Дору, по ее берегам располагаются престижные виноградники, дающие вина превосходного качества.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: красные: Ти́нто Фино, Ти́нто дель Паис, Гарнача Ти́нта, Мальбек Классификация вин Рибера дель Дуэро по выдержке:

• **Tinto/Roble** (ти́нто/ро́бле) - простые молодые вина, которые, как правило, не подвергаются выдержке в бочках, что, однако, допустимо. Главное, чтобы она не превышала 1 года.

Стилистика: молодые легкие вина с ягодными и фруктовыми оттенками в аромате и вкусе

• Crianza (криа́нса) – общая выдержка 2 года: из них минимум 12 месяцев в дубовой бочке, оставшийся срок — в бутылке.

Стилистика: среднетелые вина с умеренными танинами, оттенками ванили, ягод, фруктов и пряностей в аромате и вкусе

- **Reserva** (ресе́рва) вина, которые создают в лучшие года урожая. Общая выдержка 3 года: из них минимум 12 месяцев в дубовой бочке, оставшийся срок в бутылке.
- **Gran Reserva** (гран ресе́рва) такие вина производят в исключительные года урожая, они предназначены для длительного хранения. Общая выдержка 5 лет: из них минимум 2 года в дубовой бочке, оставшийся срок в бутылке.

Стилистика: вина обладают полным телом, мощной танинной структурой и богатым комплексным ароматом и вкусом с сочными оттенками красных и черных ягод, специй, ванили и табачного листа. Потенциал к развитию в бутылке — несколько десятилетий. Перед подачей требуют декантации (аэрации). Рекомендуются к выдержанным сырам, стейкам.

DO Toro (Tópo)

В зоне DO Toro сохранились дофиллоксерные виноградники возрастом 140-170 лет, представляющие огромную ценность.

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: красные Тинто де Торо, Гарнача Тинта

Стилистика: вина богатые, с прекрасной кислотностью, мощной танинной структурой, сочными плодово-ягодными и глубокими минеральными оттенками в аромате и вкусе. Имеют потенциал к длительному развитию в бутылке.

Винодельческий регион Катало́ния

DOCa Priorat (Приора́т)

Виноградники зоны располагаются на террасах горной части Каталонии, что создает исключительные климатические условия. Особый тип известковых почв «licorella» (ликоре́лла) дает местным винам уникальный минеральный оттенок графита. Сегодня регион славится наличием большого количества вековых лоз, вина здесь производятся в очень ограниченных количествах.

Тип вин: белые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: белые Макабео (Виура), Гарнача Бланка;

красные Гарнача Тинта, Кариньена, Каберне Совиньон, Мерло

Стилистика белых вин: вина комплексные, полнотелые, с фруктовым ароматом и округлым вкусом.

Стилистика красных вин: вина мощные, щедрые, с невероятно мягкой текстурой. В аромате и вкусе оттенки клубники, малины, красных ягод, нюансы пряностей и уникальный минеральный оттенок графита.

DO Penedes (Пене́дес)

Тип вин: белые, розовые и красные тихие сухие вина, а также белые и розовые игристые вина **Разрешенные сорта винограда:** <u>белые</u> Макабео (Виура), Щарелльо, Парельяда, Шардоне, Мускат, Мальвазия;

красные Гарнача Тинта, Уль дель Льебре, Каберне Совиньон, Мерло

Стилистика белых вин: вина ароматные. освежающие. с цветочно-цитрусовыми оттенками в аромате и вкусе.

Стилистика красных вин: вина полнотелые, с богатой комплексной ягодно-пряной ароматикой и хорошей структурой.

DO Cava (Kába)

Кава – это игристое вино, полученное в результате вторичной ферментации в бутылке и выдержки на дрожжевом осадке (Классический метод).

Тип вин: белые и розовые игристые вина

Разрешенные сорта винограда: <u>белые</u> Макабео (Виура), Щарелльо, Парельяда, Шардоне; <u>красные</u> Гарнача Тинта, Монастрель (Мурведр), Пино Нуар, Трепат

В зависимости от срока выдержки вина на дрожжевом осадке различают следующие виды Кавы:

■ Cava (Кава) — не менее 9 месяцев на дрожжевом осадке.

Стилистика: вина среднетелые, с легким цветочно-фруктовым ароматом и хорошим балансом кислотности. Легкие и освежающие.

Гастрономия: холодные закуски, канапе, устрицы, ветчина, сыры и орехи, фрукты.

• Cava Reserva (Кава ресе́рва) — не менее 18 месяцев на дрожжевом осадке.

Стилистика: максимально сбалансированные и элегантные.

Гастрономия: морепродукты, паэлья, выдержанный Хамон и сыры.

• Cava Gran Reserva (Кава Гран ресе́рва) — не менее 30 месяцев на дрожжевом осадке.

Стилистика: вина тонкие, деликатные, с крошечными пузырьками и структурой вкуса, подобной муссу. В аромате оттенки хлебных тостов, сливок и фруктов.

Гастрономия: мясо птицы, рыба на гриле, крупные ракообразные, выдержанный Хамон и сыры.

Кава Ресерва и Гран Ресерва производятся в стиле французского шампанского.

Винодельческий регион Галисия

«зеленая Испания» DO Rias Baixas (Ри́ас Ба́йшас)

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенный сорт винограда: белый Альбариньо

Стилистика: вина освежающие, ароматные, с яркой минеральной составляющей и цитрусовофруктовыми оттенками в аромате и вкусе. Молодые вина могут содержать остаточный диоксид углерода.

Виноделие Португалии

Португалия занимает 9 место в мире по площади виноградников (182 тысяч га) и 10 место в мире по объему производства вин, большая часть которых потребляется внутри страны. Португалия является производителем 51% всех натуральных пробок, которые используют для укупорки вин, производимых в разных странах. На виноградниках страны выращивают более 250 идентифицированных и систематизированных автохтонных сортов.

Португалия разделена на 14 винодельческих регионов, самыми известными являются: Vinho Verde (Ви́ньо Ве́рде), Porto e Douro (По́рту и До́ру), Bairrada (Байрра́да), Alentejo (Аленте́жу), Madeira (Маде́йра).

Классификация вин Португалии

1. <u>Vinho (Виньо).</u> Характеристика: вина легкие, понятные в аромате и вкусе. Производятся из винограда, выращенного на территории Португалии.

Indicação Geográfica / Indicação Geográfica Protegida (Индикака́у Жеогра́фика Протежи́да) — указание на этикетке: «IG/ IGP» + название области, в которой был выращен виноград. Например: IGP Peninsula de Setubal — вино полуострова Сету́бал. Эти вина могут иметь маркировку Vinho Regional/VR (Виньо Режиона́л) — региональное вино.

- **2. Характеристика:** вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе. Обладают индивидуальным характером и стилем, присущим конкретной области.
- 3. «DOP/DOC» (ди оу пи/ ди оу си) (Denominacao de Origem Controlada Контролируемое наименование места происхождения)/(Denominacao de Origem Protegida Защищенное наименование места происхождения). Указание на этикетке: DOP / DOC + наименование (апелласьон). Например: DOP/DOC Douro.

Характеристика: высококачественные вина, произведенные из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Отражают характер и стиль конкретного наименования.

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Швет вин: Категории вин по содержанию сахаров:

Branco (Брэ́нку) – белое

Seco (Сэ́ку) — сухое вино

Tinto (Ти́нту) – красное Rosado (Роза́ду) – розовое

Semi-seco (Се́ми-сэ́ку) — полусухое вино Semi-doce (Семи-до́си) — полусладкое вино

Doce (До́си) – сладкое вино

Espumante – Эспуманти – игристое вино

Bruto - Бру́то - брют

Quinta – **Ки́нта** – ферма, хозяйство или поместье

Vinha – Винья – виноградник

Colheita – Коле́йта – год сбора урожая

Винодельческий регион Виньо Верде DOC Vinho Verde Виньо Верде

Регион Vinho Verde (Виньо Верде) является крупнейшим в Португалии регионом категории DOC. Эта винодельческая зона расположена на севере страны. В переводе с португальского Виньо Верде - Зеленое вино, это означает не цвет вина, а его юность и свежесть. Вина рекомендовано употреблять в течение следующего за урожаем года. Для Виньо Верде характерно содержание небольшого количества углекислого газа (СО2). Иногда присутствует небольшое количество остаточного сахара.

Тип вин: белые (в основном), розовые, красные сухие и полусухие тихие вина, игристые вина

Разрешенные сорта винограда: белые Алваринью, Лоурейру, Аринту, Тражадура;

красные: Азал Тинту, Виньон и др.

Стилистика: вина с легким телом, тонким, деликатным ароматом, высокой кислотностью и пикатным покалыванием пузырьков.

Винодельческий регион Порту и Дору

Виноградники в долине реки Дору культивируются террасным способом. С 2001 года является зоной Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Тип вин: крепленые вина; белые, розовые, красные сухие тихие вина; игристые вина; сладкие вина **Разрешенные сорта винограда:** красные: Тури́га Фра́нка, Тури́га Насьона́л, Ти́нта Барро́ка, Ти́нта Ро́риш

Стилистика: красные вина варьируются от легких и фруктовых, до мощных и насыщенных, полнотелых образцов с ароматом зрелых черных ягод и фруктов, пряностей. Белые вина характеризуются богатой текстурой и освежающими минеральными и цитрусовыми нотами в аромате и вкусе.

Винодельческий регион Байрра́да

DOC Bairrada Байрра́да

Основной красный сорт региона - Бага, из которого здесь часто изготавливают моносортовые вина, что в целом является редкостью для Португалии. В 1890 г. здесь было произведено первое игристое вино в стране (классический метод), которое создается и по сей день.

Тип вин: белые и красные сухие тихие вина; игристые вина

Разрешенные сорта винограда: <u>белые</u> Мари́я Го́меш (Ферна́у Пи́реш), Ари́нту, Шардоне; <u>красные: Ба́га (основной)</u>, Тури́га Насьонал, Ти́нта Ро́риш, Каберне Совиньон, Мерло, Сира и Пино́ Нуа́р Стилистика: красные вина из сорта винограда Бага получаются мощными, комплексными с высоким уровнем кислотности и танинов, с большим потенциалом к выдержке и хранению. В аромате присутствуют ноты вишни, сливы, красных лесных ягод, табака и кофейных зерен.