

## Винодельческие регионы и вина Испании

Сегодня Испания третья страна в мире по объему производства вин и мировой лидер по площади виноградников. Испания разделена на 17 автономных областей: Арагон, Галисия, Кастилья и Леон, Каталония, Ла Риоха и другие. Внутри автономных областей Испании выделяют винодельческие зоны.

### Классификация вин Испании

#### 1. «Vin de Mesa» (Вино де Меса) / Vino de España – столовые вина.

**Характеристика:** вина легкие, простые в аромате и вкусе. Производятся из винограда, выращенного на территории Испании. Сорт винограда, год урожая и категория выдержки не указывается.

#### 2. «Vino de la Tierra» (Вино де ла Тьерра)/IGP (Ай Жи Пи) – 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 Tierra de Castilla (Тьерра де Кастилья).

#### 3. DO/DOP (Дэ О/Ди Оу Пи) Denominacion de Origen - наименования, защищенные (контролируемые) по происхождению.

**Характеристика:** высококачественные вина, произведены из винограда, выращенного в определенной винодельческой зоне. Отражают характер и стиль конкретного наименования. На этикетках таких вин будет указана аббревиатура DO и название зоны производства.

Например: DO/DOP Rueda (Руэда).

#### 4. DOCa/DOP (До Ка/Ди О Пи) Denominacion de Origen Calificada - 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 (Риоха), DOCa (DOP) Priorat (Приорат).

### Термины и определения

#### Цвет вин:

**Blanco** (Бланко) – белое

**Tinto** (Тинто) – красное

**Rosado** (Росадо) – розовое

#### Категории вин по содержанию сахаров

**Seco** (Сэко) – сухое вино

**Semi-seco** (Сэми-сэко) – полусухое вино

**Semi-dulce** (Сэми-дүльчи) - полусладкое

**Dulce** (Дүльсе) – сладкое

**Reserva** (Ресерва) – 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.

**Bodega** (Бодэга) – винодельческое хозяйство.

## Винодельческие регионы и их апелласьоны

### Винодельческий регион Ла Риоха

Риоха – самый известный винодельческий регион Испании.

#### *DOCa Rioja (Риоха)*

**Тип вин:** белые, розовые и красные сухие тихие

**Разрешенные сорта винограда:**

белые: Виура, Гарнача Бланка

красные: Темпранильо, Гарнача Тинта

### Классификация вин Риохи по выдержке (для красных вин):

- **Hoven/Sin Crianza (Хóвен/Син Криáнса)** - без указания на этикетке – простые молодые вина, которые, как правило, не подвергаются выдержке в бочках, что, однако, допустимо  
**Стилистика:** молодые легкие вина с ягодными и фруктовыми оттенками в аромате и вкусе
- **Crianza (Криáнса)** – общая выдержка не менее 2 лет: 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 (Ресéрва)** — вина, которые производят в лучшие года урожая. Общая выдержка не менее 3 лет: из них минимум 12 месяцев в дубовой бочке, оставшийся срок – в бутылке не менее 6 месяцев
- **Gran Reserva (Гран Ресéрва)** – такие вина производят в исключительные года урожая. Общая выдержка не менее 5 лет: из них минимум 2 года в дубовой бочке, и не менее 2 лет 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.

### Винодельческий регион Арагón

Арагон за невероятное многообразие климата нередко называют «зоной крайностей», это создает существенный разброс в стилях местных вин.

#### *DO Calatayud (Калатаюд)*

Субзона славится старыми лозами винограда сорта Гарнача Тинта. На этот сорт приходится порядка 54% всех виноградников Калатаюда

**Тип вин:** белые, розовые и красные сухие вина

#### **Разрешенные сорта винограда:**

красные: Гарнача Тинта (основной сорт), Темпранильо

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

#### *DO Carineña (Кариньена)*

Одно из старейших наименований Арагона. Вино субзоны Кариньена получило название "Вино из камней" из-за особого типа почв, состоящего из гальки.

**Тип вин:** белые, розовые и красные сухие вина

#### **Разрешенные сорта винограда:**

белые Макабéo (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 Касти́лья и Леón

Кастилья и Леон – один из крупнейших винодельческих регионов Испании. Большинство виноградников сосредоточено в центральной части региона на обширном плоскогорье, а также высажены вдоль берегов реки Дуэро.

#### *DO Rueda (Руэда)*

Зону DO Rueda считают лучшим местом в стране для выращивания сортов Вердехо и Совиньон Блан. Руэда специализируется на производстве высококлассных белых вин.

**Тип вин:** белые сухие

#### **Разрешенные сорта винограда:**

белые: Вердéхо (основной сорт), Совиньон Блан, Виура

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

#### *DO Ribera Del Duero (Рибéра 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. Наименование сосредоточено на производстве высококлассных красных вин.

**Тип вин:** красные сухие вина

**Разрешенные сорта винограда:**

красные: Тинто Фино/Тинто дель Паïs (местные названия сорта Темпранильо), Гарнача Тинта, Мальбек

**Стилистика:** выдержанные вина обладают полным телом, мощной танинной структурой, богатым, комплексным ароматом и вкусом, с сочными оттенками красных и черных ягод, специй, ванили и табачного листа. Потенциал к развитию в бутылке несколько десятилетий.

## **Винодельческий регион Галисия**

*DO Rias Baixas (Рiас Байшас)*

Звезда региона – это белый сорт Альбариньо.

**Тип вин:** белые и красные сухие вина, белые игристые вина

**Разрешенные сорта винограда:**

белые: Альбариньо (основной сорт)

**Стилистика:** белые вина освежающие, ароматные, с яркой минеральной составляющей и цитрусово-фруктовыми оттенками в аромате и вкусе. Молодые вина могут содержать остаточный диоксид углерода.

## **Винодельческий регион Каталония**

*DO Cava (Кáва)*

Первоначально Кава изготавливалась только в регионе Каталония. Однако в настоящее время напиток может быть произведен еще в трех регионах, на эти зоны приходится менее 10% от общего объема производства.

**Тип вин:** белые и розовые игристые, произведенные классическим методом

**Разрешенные сорта винограда:**

белые: Макабéo (Виура), Щарёлло, Парельяда, Шардоне

красные: Гренаш Нуар, Монастрéль (Мурвéдр), Пино Нуар, Трепáт

### **Виды Кавы и ее характеристика**

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

**Cava (Кáва)** — не менее 9 месяцев на дрожжевом осадке. Вино с тонким цветочно-фруктовым ароматом и хорошим балансом кислотности. Легкое и освежающее.

**Cava Reserva (Кáва Ресёрва)** — не менее 18 месяцев на дрожжевом осадке. Вино с ярким, живым минеральным ароматом, вкусом белых фруктов и кремовой текстурой. Максимально сбалансированное и элегантное.

**Cava Gran Reserva (Кáва Гран Ресёрва)** — не менее 30 месяцев на дрожжевом осадке. Вино с крошечными пузырьками, ароматами тостов и сливочного масла в сочетании с плотной фруктовой ароматикой и насыщенным округлым вкусом.

*Кава Cava Reserva и Cava Gran Reserva производится в стиле французского шампанского.*

### **Корпиннат**

Корпиннат — это ассоциация производителей игристых вин высокого качества из лучших зон Пенедéса (регион в Каталонии). В ассоциацию «Корпиннат» входят винодельни, расположенные исключительно на территории региона Пенедéс.

Её члены должны придерживаться строгих правил производства, включая:

- только классический метод производства игристых вин
- использование 100 % органически выращенного винограда, преимущественно местных сортов
- ручной сбор винограда
- минимальная выдержка 18 месяцев на дрожжевом осадке,
- проведение винификации на территории собственного винодельческого хозяйства.