

Винодельческие регионы и вина Италии

Италия - страна, которая имеет давнюю винодельческую историю, порядка 3000 лет. Благоприятные природные условия Апеннинского полуострова, омываемого теплыми морями, способствовали выращиванию винограда и виноделию с древнейших времён. В стране культивируют более 2000 белых и красных сортов винограда. По данным на 2023 год Италия находится на 2 месте в мире по объёму производства вин и на 4 месте по площади виноградников.

Италия разделена на 20 винодельческих регионов, основными из которых являются: Пьемонт, Вэнето, Тоскана, Апулия, о. Сицилия.

Классификация вин Италии

Для поддержания качества итальянских вин была создана система классификации вин, подобная французской.

1. **Vino (Вино) – Вина Италии.**

Характеристика: вина легкие, простые в аромате и вкусе, произведены из винограда, выращенного на территории Италии.

Указание на этикетке: *Vino rosso/Vino bianco/Vino rosato.*

2. «IGT/ IGP» (Ай Джи Ти/Ай Джи Пи) *Indicazione Geografica Tipica* - **вина с защищенным указанием географического происхождения.**

Характеристика: вина, произведенные из винограда, выращенного в определенном винодельческом регионе, обладают индивидуальным стилем, характерным для этой области.

Указание на этикетке: «IGP» + *название области, в которой был выращен виноград.*

Например: *IGP Toscana* – Тоскана - вино региона Тоскана.

3. «DOP/DOC» (Ди Оу Пи/Ди Оу Си) *Denominazione di Origine Protetta/Controllata* — **наименование, защищенное по происхождению.**

Характеристика: высококачественные вина, полученные в определенной винодельческой зоне, отражающие характер и стиль конкретного наименования, со строгими ограничениями сортов винограда, урожайности, методов возделывания и производства.

Указание на этикетке: *DOP / DOC + наименование (аппеласьон).*

Например: *DOP/DOC Bolgheri* – вино из аппеласьона Болгери в регионе Тоскана.

4. «DOCG» (Ди О Си Джи) *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* — **наименование, контролируемое и гарантированное! по происхождению.**

Характеристика: теоретически это верхняя ступень качества классических итальянских вин, ограниченная несколькими регионами со строгими ограничениями сортов винограда, урожайности, методов возделывания и производства. Также, эту категорию получают вина, заслужившие популярность не только в Италии, но и во всем мире.

Например: *DOCG Asti.*

Термины и определения

Цвет вин:

Bianco (Бьянко) – белое

Rosso (Россо) – красное

Rosato (Розато) – розовое

Категории вин по содержанию сахаров

Secco (Сэко) – сухое вино

Semi-secco (Сэми-сэко) – полусухое вино

Semi-dolce (Сэми-дольче), Amabile (Амабиле) - полусладкое

Dolce (Дольче) – сладкое

Spumante (Спуманте) – игристые вина с давлением углекислого газа не менее 3 атмосфер.

Frizzante (Фризанте) – слабо газированные (жемчужные) вина с давлением углекислого газа от 1 до 2,5 атмосфер.

Superiore (Супериоре) – вино, подверженное более длительному сроку выдержки в дубе, чем базовое вино конкретного наименования, и содержащее на 0,5—1% об. больше алкоголя.

Classico (Классико) – обозначение указывает на то, что вино происходит из исторической зоны данного наименования и имеет более строгие требования к технологии производства, а виноградник расположен на холмах. Такое вино считается более ценным.

Riserva (Ризерва) – вина, выдержанные, как правило, в дубовых бочках. Для каждого наименования выдержка индивидуальна.

Винодельческие регионы и их апелласьоны

Винодельческий регион Вэнето

Субзона *Prosecco* (*Просэкко*)

Тип вин: белые и розовые игристые вина, полученные резервуарным методом

Разрешенные сорта винограда:

белый: Глэра

красный: Пино Нéro

Стилистика: белые игристые - освежающие, с цитрусово-фруктовой направленностью в аромате и вкусе.

Наименования Просэкко:

DOC Prosecco (Просэкко) – виноградники данного наименования расположены в равнинной части региона.

DOC Prosecco Rose (Просэкко Розе) – выпускается с 2020 года, обязательно использование красного сорта Пино Нéro.

DOC Prosecco Treviso (Просэкко Треви́зо) – более ценная зона производства, виноградники расположены на холмах. Высокое качество винограда.

DOCG Prosecco Valdobbiadene Superiore (Просэкко Вальдобья́дене Суперио́ре) – историческая ценная зона, виноградники расположены на самых крутых участках холма Вальдобья́дене. Самое высокое качество винограда. Наиболее ценные вина.

Просэкко делят на несколько категорий по содержанию остаточных сахаров, наиболее популярные версии:

Brut (Брют): 6-12 граммов на литр сахаров

Extra Dry (Экстра Драй): 12-17 граммов на литр сахаров.

DOC Soave (Соаве)

Тип вин: белые сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда:

белые: Гаргане́га – (min 70%), Требья́но, Шардоне

Особенность: молодые вина Соаве могут содержать остаточный диоксид углерода, сохранившийся в вине после первичного брожения. Поэтому можно ощущать приятное легкое покалывание на языке, которое обеспечивает дополнительное ощущение свежести.

Стилистика: среднетелое, освежающее, с цветочно-фруктовой направленностью в аромате и вкусе.

DOC Valpolicella (Вальполичелла)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Корвина, Молинара, Рондинелла

Стилистика: очень широкая гамма различных стилей вин - без выдержки в дубе либо с выдержкой. Основная черта – сочный аромат и вкус красных ягод и фруктов.

DOCG Amarone della Valpolicella (Амароне дэ́лла Вальполичелла)

Тип вин: красные сухие и полусухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Корвина, Молинара, Рондинелла

Контролируемый метод производства: обязательный ручной сбор винограда, далее *аппасимéнто* – предварительное заизюмливание (сушка) винограда для концентрации сахаров в ягоде. Из-за высокосахаристого сока вино получается с высокой крепостью 14-17% об. Обязательная выдержка в дубовых бочках минимум 2 года.

Стилистика: вина Амароне отличаются мягким и сочным ароматом и вкусом с нотками чернослива, шоколада, вишневого ликера и дыма, а также прекрасным длительным послевкусием. Уровень танинов высокий.

DOC Ripasso della Valpolicella (Рипассо дэ́лла Вальполичелла)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Корвина, Молинара, Рондинелла

Контролируемый метод производства: настаивание красного суслу на мезге, оставшейся от

производства Амароне (порядка 30% вина содержится в мезге) для обогащения вкусо-ароматическими компонентами. В результате вину передаются ценные вкусо-ароматические характеристики Амароне.

Стилистика: вина среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом красных ягод и фруктов, а также ценными ароматами вин Амароне.

Винодельческий регион Тоскана

Субзона Chianti (Кьянти)

DOCG Chianti (Кьянти)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Санджовезе (min70%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло

Обязательная выдержка: минимум 4 месяца

Стилистика: вина среднетелые, с низким уровнем танинов, сочным вкусом и ароматом фиалки, вишни, красных ягод и фруктов.

DOCG Chianti Superiore (Кьянти Супериоре)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Санджовезе (min70%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло

Обязательная выдержка: минимум 10 месяца

Стилистика: вина среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом и ароматом фиалки, вишни, красных ягод и фруктов.

DOCG Chianti Classico (Кьянти Классико)

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

красные: Санджовезе (min80%), Канайоло Неро, Каберне Совиньон, Мерло

Обязательная выдержка: минимум 12 месяца

Стилистика: среднетелые, со средним уровнем танинов, сочным вкусом, ароматом фиалки, вишни, красных ягод, пряностей и специй.

Слово «Классико» на этикетке вин Кьянти указывает на то, что данное наименование вин создается в исторической зоне их производства и имеет более строгие требования к технологии. Виноградник в такой зоне расположен на холмах. Это наименование считается более ценным.

Слово «Ризерва» означает, что вино было выдержано не менее 24 месяцев.

Символ «Галло Неро»

Большинство производителей вин Кьянти Классико входят в состав некоммерческого объединения - **«Консорциума (сообщества) производителей вин Кьянти Классико»**, эмблема которого Черный петух «Галло Неро». Консорциум производителей вин Кьянти Классико служит для продвижения марки вин «Кьянти Классико» во всем мире, а также для защиты этого наименования от подделок. Эмблему Черного петуха можно встретить на колпачке бутылки.



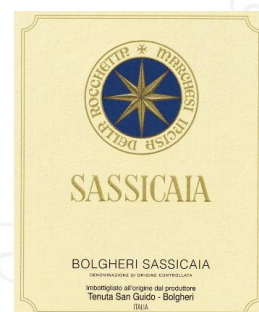
Супертосканские вина

Так называют вина, произведенные в Тоскане вразрез с традициями и правилами, предписанными законами этого региона, с использованием международных сортов винограда.

Итак, супертосканское вино:

- ❖ Вино, произведенное на территории Тосканы
- ❖ Только красное сухое
- ❖ Состоит на 100% из Санджовезе, Каберне Совиньона, Каберне Франа, Мерло, Сира или из ассамбляжа этих сортов
- ❖ Вино, выдержанное преимущественно во французских дубовых бочках
- ❖ Имеет стиль французских вин региона Бордо (выполнено в бордоском стиле)
- ❖ Производится под наименованиями: **IGT Toscana (Тоскана), DOC Bolgheri (Болгери).**

Самое известное супертосканское вино носит название «Сассикайя».



Винодельческий регион Пьемонт

DOCG Barolo (Бароло)

«король вин Пьемонта»

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда: красный - Неббиоло 100%

Обязательная выдержка: минимум 38 месяцев, 18 из них – в дубовых бочках

Стилистика: вина характеризуются ароматами фиалки, розы, красных ягод, сандала и смолы.

Молодые вина Бароло во вкусе сочные, с довольно мощными танинами, которые с возрастом, при выдержке в погребе (в бутылке), становятся нежными и шелковистыми.

DOCG Barbaresco (Барбареско)

«королева вин Пьемонта»

Тип вин: красные сухие вина

Разрешенный сорт винограда: красный - Неббиоло 100%.

Обязательная выдержка: 26 месяцев, минимум 9 месяцев из которых – в дубе.

Стилистика: основное отличие вин Барбареско от Бароло – более умеренные танины. По сложности эти вина не уступают Бароло.

DOCG Gavi (Гави)

Тип вин: белые сухие вина

Разрешенный сорт винограда: белый - Кортэзе 100%

Стилистика: вина освежающие, среднетелые, с минеральными ароматами, оттенками белых фруктов и цветочно-цитрусовыми нотками.

DOCG Moscato d'Asti (Москато д'Асти)

Тип вин: натурально-сладкие белые игристые, «фризанте» - слегка игристые.

Разрешенный сорт винограда: белый - Мускат 100%

Особенность: крепость 4-7% об. Вино разливают в бутылки для тихого вина, потому что остаточное давление углекислоты низкое.

Стилистика: нежные, полнотелые, цветочно-фруктовые в аромате и вкусе вина, с великолепным балансом сладости и кислотности.

DOCG Asti (Асти)

Тип вин: натурально-сладкие белые игристые вина «спуманте», полученные резервуарным методом

Разрешенный сорт винограда: белый - Мускат 100%

Стилистика: легкие, освежающие, цветочно-фруктовые вина с хорошим балансом сладости и кислотности.

Винодельческий регион Апулия

IGT Salento (Саленто)

Тип вин: белые, розовые и красные сухие вина

Разрешенные сорта винограда:

белые: Фиано, Минутоло, Мальвазия

красные: Негроамаро, Примитиво

Стилистика: красные вина характеризуются темным цветом, ароматами чернослива, вишни, шоколада, пряностей.

Винодельческий регион Сицилия (остров Сицилия)

DOC Sicilia (Сицилия) / IGT Terre Siciliane (Терре Сичилиане)

DOC Sicilia (Сицилия) и IGT Terre Siciliane (Терре Сичилиане) являются региональными наименованиями. При этом для наименования DOC Sicilia (Сицилия) применяются более строгие требования к производству вин.

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

Разрешенные сорта винограда:

белые: Инзолия, Грillo, Карриканте, Греканико, Шардоне.

красные: Неро д'Авола, Нерелло Маскалезе, Сира, Каберне Совиньон, Мерло

Стилистика: вина характеризуются ярким, мощным «южным» характером.