



## ВИНО

Текст  
Ирина Сабина

# Вино: история и география



Виноделием занимались с незапамятных времен. По данным археологических исследований, продукт брожения виноградного сока был известен еще древним шумерам. Повсюду, где производили вино, отношение к нему было крайне уважительным. У древних греков, например, перебродивший сок лозы считался даром бога Диониса — соответственно, именно этому божеству посвящались празднества, сопровождавшие все этапы производства хмельного напитка. Римляне позаимствовали идею у греков. По сути, география триумфального шествия вина — карта победоносных завоеваний римской империи, некогда включавшей в себя едва ли не полмира. Винами Франции, Испании, Португалии, Германии мы обязаны в первую очередь покорившим данные страны легионам Рима: у племен, изначально населявших эти территории, в обычае были брага, медовуха и пиво, а не благородный сок лозы.

### Вино: рецепты и секреты

Несмотря на обилие сельскохозяйственной техники, сбор винограда по-прежнему кое-где производится вручную. Собранный виноград попадает в давилку (опять же, иногда, по старинке, в качестве пресса служат ноги рабочих).

При создании красных вин сок отправляется в бродильные чаны вместе с мезгой — кожурой и косточками, в которых содержатся натуральные красители и дубильные вещества (танины). Для приготовления розовых вин сусло отделяется от кожуры через несколько дней, когда сок приобретает нужный цвет. Если же предполагается изготовить белое вино, то мезга отделяется от сока немедленно — ни цвет, ни танины белому вину ни к чему.

По окончании брожения виноделы соединяют перебродивший сок разных сортов винограда, создавая купажи с требуемым вкусом и ароматом. Это весьма интересный и сложный процесс. Затем вино созревает или выдерживается от нескольких дней до нескольких лет — в зависимости от сорта, а после выдержки бутелируется. Но и на этом история не заканчивается: ряд вин продолжает зреть и улучшать свое качество даже в бутылках. Задача ценителя и знатока — бережно хранить бутылку, пока ее содержимое не достигнет полной зрелости и не будет достойно украсить стол придирчивого гурмана.



арт. 0704005404



арт. 0704005384

Pauillac AOC. Chateau Mouton Rothschild 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 2000 год

Saint-Emilion Grand Cru AOC. Chateau Cheval Blanc 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1989 год

Pomerol AOC. Chateau Petrus  
Франция, 1986 год

Pauillac AOC. Chateau Lafite Rothschild 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1995 год

Pauillac AOC. Le Petit Mouton de Mouton Rothschild  
Франция, 2001 год

арт. 0704005464

## ВИНО

### Вино: знаменитые имена

Центр мирового виноделия — Франция. Наиболее известные в мире вина получили имена в честь породивших их регионов — Бордо, Бургундии и Шампани. О качестве и происхождении здешнего вина можно достоверно судить даже не откупоривая бутылку: понимающему человеку достаточно взглянуть на этикетку. Слова Grand Cru в сочетании с названием винограда, свидетельствуют о том, что данный напиток относится к высшей категории качества. Слово chateau (буквально: «замок») характерно для названий марок вин из Бордо, обладающих определенными стилевыми характеристиками. Все производители лучшего бордо занесены в списки Crus Classes, и соответственно делятся на пять классов, от Premier Cru — наивысшего элитного качества вина, до, соответственно, Cinquieme Cru (пятого по важности).

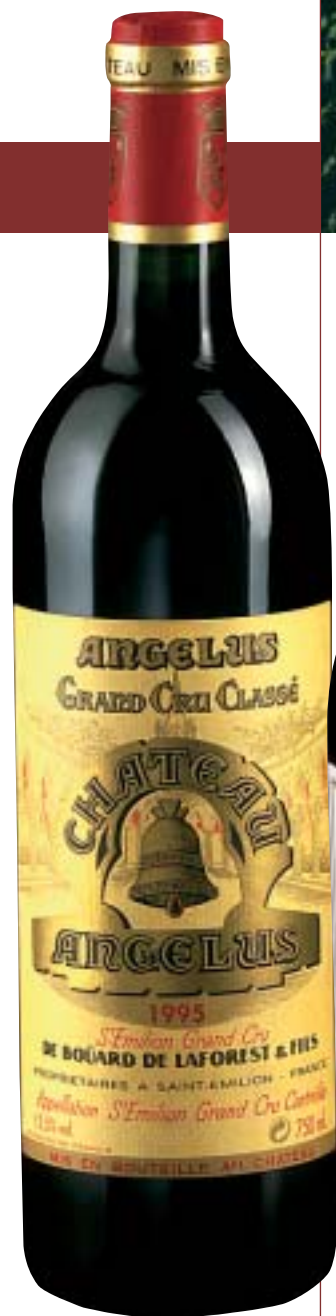


арт. 0704005391

арт. 0704005837



ВИНО



арт. 0704005430



арт. 0704005441



арт. 0704005379



Saint-Emilion Grand Cru AOC. Chateau Angelus 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1995 год

Pessac-Leognan AOC. Chateau Haut-Brion 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1995 год

Pauillac AOC. Chateau Latour 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1996 год

Margaux AOC. Pavillon Rouge du Chateau Margaux  
Франция, 1997 год

Margaux AOC. Chateau Margaux 1-er Grand Cru Classe  
Франция, 1995 год

Bordeaux AOC. Pavillon Blanc du Chateau Margaux 1997  
Франция, 1997 год

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0704005838

арт. 0704001792

арт. 0704005839

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



## ВИНО

### Вино: цифры и факты

Десертные вина, как правило, достаточно сладкие, бархатистые и теплые, прекрасно подходят для долгого хранения. В их аромате могут ощущаться ноты цветов акации и ванили, липового цвета и розовых лепестков, зеленых яблок, персика и флердоранжа. Несмотря на название, они великолепно сочетаются не только с десертами, но и с дичью, паштетами, некоторыми сырами.

Сухие красные вина отличаются яркой индивидуальностью и красивым глубоким цветом, от рубинового до темно-пурпурного в зависимости от сорта винограда и марки вина. Они прекрасно стареют, обладают крайне широкой гаммой ароматов, от ароматов трав, ягод и сухофруктов до нот мускуса, дерева, моря, интенсивным многогранным вкусом и отчетливым длительным послевкусием. Эти вина чудесно сочетаются с блюдами из красного мяса, дичью и острыми сырами, великолепны и сами по себе, без сопровождения.



арт. 0704005840



арт. 0704005841

Montrachet AOC.  
Montrachet Grand Cru  
Франция, 2001 год

Chevalier-Montrachet  
AOC. Chevalier-  
Montrachet Grand Cru  
2002  
Франция, 2002 год

Romanee-Saint-  
Vivant AOC.  
Romanee-Saint-  
Vivant Grand Cru  
Франция, 1988 год

Echezeaux AOC.  
Echezeaux Grand  
Cru 2002  
Франция, 2002 год



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

арт. 0704005842

арт. 0704005843

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27 или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



## ВИНО

Сухие белые вина обычно легче, нежнее, их вкус менее интенсивен. Палитра цвета белых вин крайне обширна — от прозрачного соломенно-золотистого до цвета светлого янтаря, возможны едва заметные зеленоватые оттенки. Для сухих белых вин характерны утонченный аромат и свежее суховатое послевкусие. Они хороши для подачи в промежутках между блюдами, к белому мясу, канapé, рыбе, моллюскам и прочим блюдам приморской кухни.

Хранить вино следует при низкой постоянной температуре от 11–12 °С до 14–18 °С, в помещениях без доступа света. Оптимальная влажность по одним источникам составляет 65–70%, другие допускают до 70–80%. Так же, как температура, она должна быть постоянной. Несоблюдение правил хранения способно «убить» даже безупречное вино. Соответственно, приобретать дорогие марочные вина имеет смысл только там, где созданы условия для их правильного хранения, имеются погреба, помещения с климат-контролем или, по крайней мере, низкотемпературные шкафы для вина.

арт. 0704005844

арт. 0704005845

Blue Grove Hill  
ЮАР, 2004 год

Capaia  
ЮАР, 2004 год

Torres Mas La Plana  
Испания, 2000 год

Torres Celeste  
Испания, 2003 год

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0704005846

арт. 0704005847



# Портвейн: история и география

Текст  
Ольга Тузмухамедова

Портвейн, несмотря на «говорящее» название, придумали англичане, а не португальцы...

В 1678 году Великобритания в очередной раз объявила войну Франции и запретила торговлю с «врагом»: на смену запрещенному французскому вину, не такое качественное, но более доступное. К тому же англичане были готовы сами заняться производством...

В долине реки Доуро британцы обнаружили более темные и насыщенные вина, нежели те, что продавались на побережье. Для того, чтобы вино не прокисло, в бочки доливали бренди. Существует легенда, что первым добавлять бренди не после ферментации, как это делалось издавна, а во время нее стал португалец-священник. Остановив брожение, пока вино еще не стало кислым, изобретательный падре сохранял фруктовый аромат и сладость напитка, в то же время увеличивая срок его хранения и крепость.

Так появился портвейн. В Лондоне популярность нового продукта возросла всякий раз, когда в отношениях между Англией и Францией наступал очередной кризис. С 1703 года Великобритания и Португалия активно меняли португальское вино на английское сукно. Сперва британцы занимались только транспортировкой вина, затем начали активно скупать виноградники и открывать собственные производства полного цикла.

В 30-е годы XVIII века разразился грандиозный скандал: часть фабрикантов добавляла в вино для сладости и цвета сахар и ягоды бузины. Производство некачественного вина вызвало падение цен, и правительство создало компанию под названием Old Wine Company. Компания под руководством маркиза де Помбала могла регулировать объемы производств, устанавливать максимальные и минимальные цены, а также разрешать все проблемы производителей. Проблемы решались жестко: когда в 1756 был

законодательно обозначен регион, в котором разрешено выращивать виноград для изготовления портвейна, все «не попавшие в список» виноградники были попросту выкорчеваны.

К началу XX века Португалия ежегодно поставляла в Великобританию примерно 3 миллиона галлонов портвейна.

Долина Доуро, едва ли не первый в мире демаркированный винодельческий регион, по сей день является самым проблематичным для виноградарей. В этой гористой местности с жарким летом и холодной зимой практически нет плодородной почвы, зато в избытке присутствует алюминий, токсичный для корней лоз.

Регион занимает более 618 тыс. акров, но лишь 12% из них окультурены. Весь регион поделен на три субзоны — Vaixo (нижняя часть) Corgo, Cima (верхняя часть) Corgo, и Douro Superior. Vaixo Corgo благодаря близости к Атлантическому океану получает больше всего осадков. Здесь производят легкие вина, из которых делают портвейны guby и tawny, т.е. примерно 50% портвейна. Cima Corgo в два раза больше, там сосредоточено почти 36% производств. Она поставляет всего около 14% процентов портвейна (в основном дорогие LBV и Vintage). Считается, что «лучший портвейн получается из ягод, которые могут слышать журчание реки».

Douro Superior тянется до границы с Испанией. Это самый большой и самый неосвоенный район.

## Портвейн: рецепты и секреты

Собирать виноград приходится вручную (горы!), да еще и обходя каждый ряд лоз не один раз: берут лишь очень спелый виноград, а зеленый оставляют дозревать. Сбор длится примерно 4 недели, до начала осенних ливней. Отжим начинают сразу после сбора. В маленьких хозяйствах для



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0704005848

арт. 0704005849

Ramos Pinto Vintage  
1982 год  
Португалия, 1982 год

Ramos Pinto Vintage  
1994 год  
Португалия, 1994 год

ПОРТВЕЙН

ПОРТВЕЙН



изготовления очень дорогих портвейнов виноград до сих пор выжимают ногами, а не специальными машинами.

Сразу после отжима сусло отправляется в специальные чаны. Там сахар с помощью натуральных дрожжей, присутствующих на коже ягод, превращается в алкоголь. Как только вино приобретает нужный цвет, вобрав пигменты из кожуры, его фильтруют и отправляют в емкости из нержавеющей стали. Они устроены так, чтобы выпустить углекислый газ, не впуская воздух, в котором могут оказаться споры опасной для вина плесени.

Когда вино достигает 7% крепости, в него в соотношении один к пяти добавляют бренди крепостью 77% алкоголя. При крепости около 20% все натуральные дрожжи, содержащиеся в еще не полностью перебродившем вине, гибнут, ферментация прекращается, хотя продукт сохраняет часть натурального сахара. Большинство молодых портвейнов отправляется на выдержку в бочки (в разных бочках он меняется до неузнаваемости) и транспортируется в подвалы.

Портвейн — купажируемый напиток, смешивается как минимум 3–4 портвейна разного возраста из разных зон.

### Портвейн: знаменитые имена

Практически все производства портвейна, появившиеся в Опорто, принадлежали англичанам и шотландцам, поэтому большинство имен известных компаний-производителей портвейна имеет английские корни: Warre, Croft, Taylor, Sandeman, Offley Forrester, Kopke, van Zeller, Burmester, Graham, Guimaraens, Cockburn и Dow. Первым крупным производителем портвейна считается ведущая свою родословную с 1670 года компания Warre.

Англичане же придумали и всевозможные ритуалы, сопутствующие распитию портвейна. Если следовать традиционным правилам, открывать придется специальными щипцами, понадобятся также газовая горелка, лед, свеча и графин. Щипцы раскаляют докрасна и обхватывают ими горлышко бутылки чуть ниже пробки. Через минуту сюда прикладывают лед — горлышко треснет и легко отделится. Перед декантированием рядом с

графином надо зажечь свечу, и сквозь ее пламя следить, когда польется замутненное осадком вино.

При распитии Vintage Port графин принято передавать только справа налево, причем каждый сам наливает себе вино. Просить передать графин не принято: нужно задать бессмысленный вопрос, на который нет ответа, и графин оказывается в полном распоряжении просившего.

### Портвейн: цифры и факты

Все существующие типы портвейнов можно разделить на две большие категории — выдержанные в «дереве» (wood matured) и бутылках (bottle matured). Портвейны первой категории, хотя и называются «деревянными», выдерживаются не только в бочках, но и в баках из нержавеющей стали или покрытых эпоксидной смолой бетонных емкостях. Перед розливом эти вина оклеивают и фильтруют, поэтому внутри бутылки они не развиваются и не требуют декантирования. Как правило, бутылки закупорены корковой пробкой со стоппером и могут храниться от года до нескольких лет.

Портвейны второй категории после короткой выдержки в дубе подвергаются розливу сравнительно молодыми, без оклеивания и фильтрации, и в течение многих лет продолжают свое развитие в темной непрозрачной бутылке, закупоренной корковой пробкой без стоппера. Их хранят в горизонтальном положении, чтобы вино омывало пробку, предохраняя ее от рассыхания. Не прошедшие фильтрацию «бутылочные» портвейны со временем дают осадок, поэтому перед употреблением их необходимо декантировать. Эти портвейны стареют значительно медленнее, чем их «деревянные» собратья, которые меняют цвет от контакта с воздухом через поры древесины. У 20-летнего «бутылочного» и «деревянного» портвейнов абсолютно разные цвета, у первого — насыщенный красный, у второго — желтовато-коричневатый.

В зависимости от цвета, способа и длительности выдержки различают следующие типы «деревянных» портвейнов.

Рубиновый (ruby) — названный по характерному цвету молодой портвейн, один из самых простых и дешевых. Обладает выраженным фруктовым



### ПОРТВЕЙН

#### Porto Ramos Pinto Vintage 2000 год

У этого порто очень насыщенный, чернильно-гранатовый цвет. Аромат скорее деликатный, густой и чуть тяжеловатый. В нем, помимо доминирующих плодовых и пряных оттенков вишни, черники, черносмородинового ликера, чернослива, черного перца, корицы ощущаются лавровый лист, перечная мята, сливки и дымок. Экстрактивный, мощный, густой, полный и очень молодой вкус удачно сочетает мягкость со свежестью. Танины, при всей их силе, недоминантные и округлившиеся. Послевкусие длительное, приятное и мягкое, несмотря на танинность; чувствуются жженный сахар и сухофрукты.

#### Porto Ramos Pinto Late Bottled Vintage 1998 год

Цвет насыщенный, темный почти до непрозрачности, гранатово-вишневый, с легкими черепичными отблесками. Букет умеренной интенсивности, довольно сложный и изысканный. В нем доминируют сухие плоды: изюм, чернослив, курага, папайя; также ощущаются тропическая древесина, вишневая смола, кедровые орешки. Вкус мощный, чуть тепловатый. Сильные сглаженные танины проявляют себя ближе к финалу. Во рту чувствуются тона вишни, вишневой косточки, шоколада, фундука, ржаного хлеба. Длительное приятное послевкусие с преобладанием вишневого тона.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.



арт. 0704005851

арт. 0704005852

www.smoking.ru заказ по телефону: (495) 105-66-32, 542-12-27  
или пришлите sms: «smoking» на номер (495) 542-12-27



## ПОРТВЕЙН

Ramos Pinto 20 лет  
Португалия



арт. 0704005850

ароматом молодости и сильным, пламенным характером, выдерживается 2–3 года.

Белый (white) — единственный портвейн из белого винограда. Большинство коммерческих образчиков представляют собой молодые, бесцветные и лишённые индивидуальности вина, которые выдерживаются 1,5–2 года. Исключение — традиционный белый портвейн, выдержанный в дубовых бочках, однако этот высококачественный напиток выпускают лишь несколько лучших Домов. Его принято пить охлажденным до 10–12 °С.

Тони (tawny) — «смуглый» портвейн, приобретающий коричневато-желтый цвет в результате длительной выдержки в дубовых бочках в прохладных погребах у моря. Это касается лишь качественных разновидностей: фajn тони (fine tawny) — пять и более лет, тони длительной вы-

держки (aged tawny) — 10, 20, 30 и даже 40 лет, а большинство молодых тони выдерживаются в больших бетонных или стальных емкостях в жарком климате Доуру, где вина под воздействием тепла слегка запекаются и карамелизируются.

Особой разновидностью тони являются портвейны одного года урожая — колейта. Их выдерживают в дубе как минимум семь лет, а на этикетках обязательно указывают не только возраст и год урожая, но и год розлива. Последняя дата «намекает», что тони длительной выдержки и портвейны-колейта внутри бутылки не улучшаются: пей скорей!

К «бутылочным» относятся вина Vintage Port. Винтажный портвейн — вино одного года урожая, который признан лучшим и официально декларирован в качестве такового. Подобный статус получают лишь 3–4 вина за десятилетие, прошедшие тестирование дегустационной комиссии Института вин Порто. После 2–3 лет выдержки в дубовых бочках эти портвейны без оклеивания и фильтрации попадают в бутылки, где проводят 15–25 и более лет. На долю винтажных портвейнов приходится всего 1–2% общего объема выпуска портвейнов, но как раз благодаря их феноменальной (до века!) продолжительности жизни приобретение портвейнов считается выгодным вложением денег.

Винтажные портвейны «сингл-квinta» (single-quinta, портвейн определенного года урожая, произведенный одним винодельческим хозяйством) и винтажные портвейны под «второй этикеткой» (second label, дополнительный винтаж Дома) производятся по той же технологии, что и винтажи декларированного года, но могут выпускаться и в не декларированные годы, немного теряя в качестве «сырья». Винтаж, который перед розливом по бутылкам провел в бочках не 2–3 года, а 4–6 лет, называют винтажным портвейном позднего розлива — Late Bottled Vintage, или ЛБВ (LBV). Различают две разновидности — традиционный нефилтрованный и обычный филтрованный. Первый, как и декларированный винтажный портвейн, улучшает качество в бутылке, достигая апогея после 4–6 лет. Второй — филтрованный — относится к категории портвейнов, не эволюционирующих в бутылке. Многие из них не намного превосходят качеством руби.



## Коллекция ароматов Жана Ленуара «Нос вина»

Чтобы собрать в своей коллекции типичные для букетов красных и белых вин ароматы смородины, малины и чернослива, фиалки и розы, кожи, шоколада, дыма, сыну французского винодела потребовалось более 20 лет. К этому набору прилагаются обучающий буклет и иллюстрированные карточки с подробными сведениями о каждом из запахов. Вы научитесь распознавать ароматы и особенности букетов вин, сможете на равных беседовать с профессиональными сомелье о регионе происхождения вина, сортах винограда и винтажах.

Название коллекции	Содержание комплекта	Цена (руб.)
«Нос вина». 54 аромата	54 флакона с ароматами вин. 54 иллюстрированных карточек с описанием ароматов. Буклет с методикой обучения.	21 660
«Ароматы великих белых вин»	12 флаконов с ароматами белых вин. 12 иллюстрированных карточек. Буклет.	5 130
«Ароматы великих красных вин»	12 флаконов с ароматами красных вин. 12 иллюстрированных карточек. Буклет.	5 130
«Ароматы великих красных вин Бордо»	12 флаконов с ароматами красных вин Бордо.	5 130
«Сигарные ароматы»	6 флаконов с сигарными ароматами. Буклет.	2 000
«Ароматы великих красных вин»	12 флаконов с запахами испорченных вин. Буклет.	5 130

## Laguiole En Aubrac

Знаменитые ножи-штопоры изготавливаются в деревне Лагюйоль с 1829 года. Пчела, изображенная на пружинах этих роскошных ножей, у знатоков во всем мире является символом престижа и качества. Эти произведения искусства собраны вручную из матовой и блестящей нержавеющей стали и украшены узором в технике гильоше. Рукоятки могут быть изготовлены из самшита, можжевельника, дерева оливы, вереска, эбена, розового дерева, рога буйвола, кости мамонта или серебра. Такой нож-штопор — превосходное приобретение для коллекционера, ценный подарок для знатока, приятное дополнение к коллекции благородных вин.

## Laguiole

Нож винный ручной работы, матовая нержавеющая сталь.

Материал рукоятки: оливковое дерево, можжевельник, вереск, черный паслен, бочковой дуб, рог. Франция.

Цена: 19 000 руб.

## Laguiole

Нож винный ручной работы, матовая нержавеющая сталь. Материал рукоятки: оливковое дерево, можжевельник, вереск, черный паслен, бочковой дуб, рог. Франция.

Цена: 5 138 руб.



## Винный шкаф V264T Серия «Комфорт»

Вентиляция, антивибрационная система, стабильная температура, защита от УФ-лучей, поддержание необходимой влажности. Максимальная вместимость 248 бутылок. Диапазон температуры: 6–15 °С. Цвет: красный орех. Дверь: стандартный вариант или стекло. Габариты 1 742 X 654 X 689. Вес 68 кг. Мощность 122 Вт/0,7 кВт/24 часа. Производство EuroCave, Франция.

Цена: 112 100 руб.

## Винные шкафы EuroCave

Эти шкафы не являются модификацией обычных бытовых холодильников, они, как и прочая продукция французской компании EuroCave, создавались специально для хранения благородных напитков, позволяя создать для них точное воспроизведение идеального климата, царящего в погребе. Шкафы, системы хранения вина и кондиционеры для погребов разрабатывались на основе научных исследований и многовекового опыта французских виноделов, что позволило их производителю в кратчайшие сроки стать одним из лидеров рынка. Более 60 миллионов бутылок по всему миру хранятся в шкафах от EuroCave — это ли не свидетельство успеха?

Модель	Описание	Габариты (мм)	Цена (руб.)
S-164T	Мультитемпературный, вместимость 144 бутылки	860x654x689	119 510
S-264T	Мультитемпературный, вместимость 196 бутылок	1 442x654x689	136 040
V-064T	Монотемпературный, вместимость 92 бутылки	1 742x654x689	80 560
V-164	Монотемпературный, вместимость 189 бутылок	1 442x654x689	99 180
V-264T	Монотемпературный, вместимость 242 бутылки	1 742x654x689	112 100
S-056T	Мультитемпературный, вместимость 38 бутылок	820-870x594x557	72 770
S-156T	Мультитемпературный, вместимость 70 бутылок	1 220x594x557	96 900
S-256T	Мультитемпературный, вместимость 118 бутылок	1 780x594x557	118 560
V-056T	Монотемпературный, вместимость 47 бутылок	820-870x594x557	65 550
V-156T	Монотемпературный, вместимость 97 бутылок	1 220x594x557	82 460
V-256T	Монотемпературный, вместимость 164 бутылки	1 780x594x557	91 390
E-164T	Трехтемпературный, вместимость 154 бутылки	1 442x654x689	124 640
E-264T	Трехтемпературный, вместимость 195 бутылок	1 780x594x557	137 560