**"География Вина"**

Эта страна просто невозможна! Никакая другая с такой легкостью не сможет наполнить мои глаза слезами просто от красоты достижений человеческого духа, и ни одна не заставит меня кипеть, как чайник, от негодования на безоглядное расточительство природных даров. Но хотя я и удивляюсь, разве здесь может быть иначе? Есть страны, где легко понять потенциал и ранг вин, хороших или плохих, надежных, укладывающихся в рамки, едва ли способных подвести, но вряд ли приведущих в трепет. Италия совершенно не такая. Некоторые из ее знаменитых виноградников производят вина из разряда самых плохих. Некоторые лучшие вина до 1995 г. вообще не имели никакого статуса. Система DOC, учрежденная в 1963 г. с целью как-то разобраться в анархии, которую являло итальянское вино, лелеет посредственность и защищает некомпетентность столько же, сколько продвигает и сохраняет качество и местный характер. В таком регионе, как Тоскана, где великие винные имена Chianti и Vino Nobile di Montepulciano превратились в бессмыслицу, изобретательные и заботящиеся о качестве производители были вынуждены скорее преступать закон, чем подчиняться правилам, не имевшим ничего общего с мастерством и совершенством, а вызванным только политическим оппортунизмом. И все же, все же, все же… От северных террас в снежных объятиях Тирольских Альп до южных островов, кажущихся не более чем блестками на горизонте, откуда можно докричаться до Африки, в Италии больше сплошных винодельческих районов, чем в любой другой стране. Кроме того, итальянцы лидируют по потреблению вина во всем мире, и у них еще остается достаточно, чтобы быть главным мировым экспортером. Апеннинский хребет, проходящий посередине страны, почти всегда обеспечивает возможность компенсировать увеличивающуюся жару высотой. Окружающие страну моря оказывают успокаивающее влияние на все винодельческие регионы, кроме крайних северных. К тому же большинство здешних сортов винограда – уроженцы Италии. Похоже на винный рай на земле? Вовсе нет: этого не было ни в недавние времена, ни, вероятно, никогда, потому что поколение за поколением местных жителей упускали возможность максимально использовать данное им изобилие. Но теперь в Италии есть куча молодых, талантливых энтузиастов, виноградарей и виноделов, страстно желающих выяснить, насколько хорошими могут быть их вина. Лучшего времени для этого не придумать. «Новая волна» во всем мире до сегодняшнего дня базировалась в основном на французских примерах и сортах винограда. Но XXI в. принес с собой поиски новых направлений и невиданных ароматов. Италия с ее диссидентским менталитетом, с многообещающими винными стилями, с дебрями сортов винограда готова наконец принять на себя роль лидера, от которой она так долго отказывалась. География вина. Ч.2. Винодельческие регионы. Лоза и Италия – эти слова звучат как синонимы. Учитывая количество производимого вина, впервые попавший в страну человек ожидает, что вся она засажена лозой. И ошибается. Виноградники сосредоточены в основном в нескольких регионах. Это Пьемонт (Piemonte) на северо-западе, Венето (Veneto) и Фриули (Friuli) на северо-востоке, Тоскана (Toscana) и Эмилия-Романья (Emilia-Romagna) на западе Центральной Италии, Марке (Marche) и Абруццо (Abruzzo) на востоке, Апулия (Puglia) на юге и острова Сицилия (Sicily) и Сардиния (Sardinia). В других местах часто не встретишь ни единой лозы. Но и при этом в Италии растет винограда больше, чем в любой другой стране мира, а если вспомнить, как сильно она вытянута в длину, станет очевидным, что разница стилей между крайним севером и югом должна быть огромной. В альпийских долинах Аосты (Aosta) вы оказываетесь гораздо ближе к Лондону, чем к крохотному островку Пантеллерия (Pantelleria), который почти касается африканского берега в Тунисе. А от Альп до Сицилии тянется великий хребет Апеннин (Apennines). Собственно, 80% Италии – территория холмистая или горная, и бесконечные извивы и повороты обеспечивают огромное количество превосходно открытых солнцу склонов. Высота тоже имеет значение. И если северные альпийские склоны благоприятствуют винам изысканной, кристальной чистоты, то по мере продвижения на юг скалистые высоты играют жизненно важную роль, остужая жар палящего южного солнца. Так же жизненно важна и близость к воде: удлиненное «тело» Италии позволяет лозе пользоваться благотворным остужающим воздействием Адриатического и Тирренского морей (Adriatic и Tyrrhenian seas) на восточном и западном флангах. Озера в глубине страны, например Гарда (Garda), создают местный климат, сильно влияющий на стиль вина. Еще есть реки. Это Адидже (Adige), бегущая с Доломитовых Альп (Dolomites) на северо-востоке; это пьемонтская Танаро (Tanaro), создающая границу между холмами Роеро и Ланге (Roero и Langhe); это По (Po), разделяющая Северную и Центральную Италию; это Арно (Arno) в Тоскане и Тибр (Tiber) в Лацио (Lazio). В некоторых случаях реки служат смягчению климата, в других (особенно По) – предоставляют чрезвычайно плодородные долины, в которых лоза выглядит как спортсмен на допинге. При таком громадном климатическом и топографическом многообразии неудивительно, что в Италии широк спектр сортов винограда, большинство из которых приспособлены только к местным условиям. Так, Неббиоло, похоже, процветает только в Пьемонте, и лучше всего удается на богатых известковых почвах холмов Ланге; белый виноград Москато (Moscato), хотя и выращивается по всему полуострову, но наиболее преуспевает на белых меловых почвах близ Канелли (Canelli) в горах Монферрато (Monferrato). Восточнее, у Вероны (Verona), на предгорьях Доломитовых Альп процветают белый Гарганега (Garganega) и красный Корвина (Corvina), а в горах вдоль границы со Словенией международные сорта типа Пино Гри и Совиньона соревнуются с местными вроде Токаи Фриулано (Tocai Friulano) и Риболла (Ribolla). На восточном побережье царит Монтепульчано (Montepulciano), но все попытки перенести его через Апеннины в Тоскану провалились из-за более прохладного тамошнего климата. И наоборот – Санджовезе Sangiovese) производит на восточном побережье худосочные вина, а в Тоскане покоряет высоты. Он растет по всему полуострову, так же, как Барбера (Barbera) и белый Треббиано (Trebbiano) – последний и поныне самый широко распространенный в Италии белый сорт, занимающий почти 10% площадей виноградников. Но если Барбера и Санджовезе могут на правильных участках родить элитное вино, то Треббиано ценится только за свою устойчивость к болезням и плодовитость; в наши дни он быстро теряет позиции. Двигаясь на юг, мы встречаем сорта, завезенные на полуостров греками 3 тыс. лет назад – Негроамаро, Ува ди Троя, Альянико, Гальоппо и Греко ди Туфо (Negroamaro, Uva di Troia, Aglianico, Gaglioppo и Greco di Tufo), и все блестяще делают свое дело в теплых условиях. Когда на юге сажают северные Санджовезе и Треббиано, они созревают в начале августа и в результате дают вино неизбежной в таких случаях нейтральности; но исконно южные сорта, более привычные к жаркому лету, имеют гораздо более долгий вегетационный период, что дает им время выработать интересные и сложные запахи и вкусовые составляющие. Есть собственные сорта и на островах. На Сицилии вне конкуренции Неро д’Авола (Nero d’Avola), а на Сардинии в винограде до сих пор опознаются признаки средневекового испанского владычества: это красные Каннонау (Cannonau, или испанский Гарнача – Garnacha) и Кариньяно (Carignano, или Кариньена – Cariñena) и белый Верментино (Vermentino; как утверждают, он из рода Мальвазии – Malvasia). Здесь, как и повсюду в Италии, нельзя недооценивать важности сочетания этих сортов с подходящим климатом и рельефом. Из книги "Винный Атлас" Оза Кларка Издательство BBPG

**Вина Италии. Как прочесть этикетку**

С точки зрения умения прочесть итальянскую этикетку внимания заслуживают 3 термина: classico - означает лишь принадлежность вина своим происхождением к центральной, исторической части производительной зоны; riserva - в сочетании с названием вина свидетельствует об аффинаже, выдержке вина, обычно производимого с лучших территорий, в бутылке в погребах винодела, от 2 до 3 лет в зависимости от конкретного вина; superiore - указание на более высокое содержание алкоголя в вине, чем это требует законодательство для данной марки вина DOC. Далее наверное лучше просто дать ссылку:

**Вина Италии. Классификация вина**

Винное законодательство Италии родилось из хаоса 1950-х гг., а в 1963 г. правительство учредило систему denominazione di origine, т.е. названий по происхождению, в чем-то базировавшуюся на французской appellation contrôlée. До недавнего времени под винное законодательство подпадало лишь 10% гигантского итальянского урожая. Сейчас все меняется, и новый закон, так называемое "законодательство Гория (Goria)", принятое в 1992 г., продолжает вводить в различные категории все новые вина. КАТЕГОРИИ КАЧЕСТВА Вино делится на две категории: качественное (DOCG и DOC) и столовое (IGT и VdT). Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG). Высший эшелон итальянского вина создавался как более строгая версия DOC и форма признания наилучших итальянских вин. Здесь было больше ограничений на сорта, клоны винограда и урожайность, а вино, прежде чем пожаловать ему вожделенную печать, должны были анализировать и дегустировать специальные комиссии. Хотя категория DOCG была учреждена в 1963 г., ее впервые присудили только в 1980 г., а к 2001 г. вин этого статуса было всего 21. Категория утверждает очевидное превосходство таких вин, как барбареско (Barbaresco), бароло (Barolo), брунелло-ди-монтальчино (Brunello di Montalcino) и вино-нобиле-ди-монтепульчано (Vino Nobile di Montepulciano). Denominazione di Origine Controllata (DOC). Категория применяется к винам, сделанным из определенных сортов винограда, выращенных в означенных зонах, и выдержанным по предписанному методу. До известной степени правила DOC служат сохранению существующих традиций, которые позволяют преуспевать скорее в количестве, чем в качестве, в ущерб прогрессу, и хорошее вино гарантируют не всегда. Почти все традиционно известные вина входят в DOC, и каждый год в список вносятся новые. В 1970-80-х гг. произошел серьезный рост в категории VdT, и многие вина затмили категорию DOC, что привело к созданию в 1992 г. категории IGT. Indicazione Geografica Tipica (IGT). Это более высокий уровень столового вина, задуманный как итальянский вариант успешной французской категории Vin de Pays. Вина вправе использовать на этикетке географическое название плюс название сорта винограда. Искажая идею, - поскольку некоторые индивидуальные производители разочаровались в законах DOC, ограничивавших их оригинальность и инициативу, - скромное наименование IGT носят некоторые из лучших вин Италии. Vino da Tavola (VdT). Базовая категория; ни географических, ни сортовых различий на этикетке указывать не разрешается. Особо хитроумный запрет - не обозначать год урожая, что заставляет большинство производителей стремиться хотя бы в категорию IGT.

**Вина Италии. Винный погребок**

Вино - очень нежный и капризный продукт, живой организм, которому при неправильном хранении легко нанести непоправимый вред. Для хранения вина желательно иметь оборудованный погреб, стены которого должны быть сделаны из пористого материала (известняк, кирпич). Если стены бетонные, лишенные пор, следует просверлить в нескольких местах отверстия. Очень важен чистый воздух. Добиться этого можно двумя способами: либо оборудовать в нижней части двери (в идеале расположенной с северной стороны) вентиляционную решетку, а вытяжку сделать в южной или восточной стене, под потолком, чтобы избежать опасных для вина сквозняков; либо установить кондиционеры (второе предпочтительнее для больших помещений). В идеале лучше ориентировать погреб в направлении север-юг. На пол желательно насыпать гравий или песок (приблизительно 4-5-сантиметровым слоем), который надо регулярно поливать водой (особенно летом). При повышенной влажности это покрытие должно оставаться сухим, чтобы поглощать избыток влаги. Необходимо оборудовать хранилище термометром и гидрометром. Для освещения рекомендуется использовать слабые электрические лампочки и включать их только на время вашего пребывания в погребе. Не забудьте, что вибрация чрезвычайно опасна для вина: если рядом расположены трамвайные пути, если за стеной работает электромотор (или грохочет тяжелый рок), ваше вино может сильно пострадать. Полки для бутылок нежелательно делать из пластмассы или дерева: и то и другое не очень надежно, а дерево к тому же подвержено гниению. На одной полке (если нет ячеек) должно умещаться не более шести рядов бутылок. Вино, предназначенное для длительного хранения, следует разместить подальше либо в нижних рядах, чтобы лишний раз не перекладывать бутылки; а то, которое вы собираетесь выпить раньше, - поближе либо в верхних рядах. Бутылки рекомендуется укладывать этикетками вниз для лучшей сохранности последних. Разумеется, желательно разложить бутылки в соответствии с районами их происхождения, типами вин и миллезимами. Владельцам большой энотеки (коллекции вин) специалисты рекомендуют составить каталог, облегчающий поиск нужной бутылки. Любителям вина или рестораторам, не располагающим погребом, можно посоветовать приобрести специальные холодильные шкафы. Стоят они недешево, но, во-первых, удобны тем, что их можно поставить куда угодно, а во-вторых, снабжены устройствами для регулирования температуры и влажности. Примечания 1. Не рекомендуется очень долго хранить вино в ящиках или коробках: и те и другие подвержены гниению и, следовательно, могут стать причиной возникновения дурных запахов, которые обязательно перейдут в вино, поскольку герметизация бутылок, как правило, не стопроцентная. 2. Если вино не очень старое, а предполагаемый срок его хранения не превышает полутора лет, допустима температура 16-18°С (согласно одному источнику - до 20°С). При такой температуре вино созревает быстрее, но улучшается не столь существенно, как при температуре 11-12°С. С другой стороны, при температуре 8-9°С вино почти не эволюционирует. Идеальные условия хранения вина \* горизонтальное положение (пробка должна полностью омываться вином); \* темнота; \* чистое, хорошо проветриваемое помещение (желательно погреб); \* полный покой и тишина; \* постоянная температура 11-12°С (допустимо 10-14°С); \* постоянная влажность 75-80 процентов (не ниже 70); \* никаких запахов в хранилище. Злейшие враги вина \* свет, особенно солнечный и неоновый; \* высокая (выше 20°С) или слишком низкая температура; постоянные колебания температуры; \* вибрация; \* слишком низкая влажность воздуха (в результате чего могут пересохнуть пробки; очень высокая влажность опасна скорее для этикеток, хотя есть и риск появления плесени на пробках); \* запахи керосина, мазута и т.п. (пробки не обеспечивают полной герметичности - иначе вино не могло бы улучшаться)

**Тоскана** в умах большинства ценителей **вина** является столицей винодельческой Италии. *Тоскана* - самая известная и вторая по величине область виноделия в Италии. Когда-то давным-давно эти земли населяли этруски. Затерявшись на рубеже V-IV веков до н.э., они остались неразгаданной загадкой. **Тосканцы**, в ком произошло воскрешение этрусков, сохранили в себе любовь к питию и застолью. К эпохе Ренессанса большинство поселений, основанных этрусками, превратились в красивые и могущественные города: Сиена, Пиза, Сан-Джиминьяно, а центром, объединившим вокруг себя всю элиту, от знати до творцов и мыслителей, стала Флоренция. Сейчас **Тоскана**, по-прежнему, один из самых красивейших винных районов Италии.

Тоскана на карте Италии

**Винодельческий регион Тоскана /Toskana**

* Местоположение: С северо-запада Тоскана граничит с Лигурией, северным соседом стала Эмилия Романья, на востоке ее окружают регионы Марке и Умбрия, а с юга Лацио.
* Климат: Лето здесь длинное и засушливое, а зима не такая суровая, как в Северной Италии. Жара и отсутствие дождей может неблагоприятно сказаться на росте растений.
* Рельеф: Виноградники, раскинувшиеся, как правило, на склонах гор на солнечной стороне, обеспечены хорошим дренажем. Чем выше растет виноград, тем дольше он созревает и, соответственно, тем выше процент кислоты.
* Почва: каменистой Тоскане на большей части виноградников превалируют сланцевые породы, известные в некоторых местностях как galestro.

По объему производимых вин DOC и DOCG **Тоскана** занимает 3 место после Пьемонта и **Венето**. 85% производимых в районе вин – красные, 15% - белые. В энологическом плане в Тоскане можно выделить 4 зоны:

* Кьянти
* Монтальчино
* Монтепульчано
* Прибрежная зона, где работают с международными сортами, и где и зародилось понятие **супертосканских вина**.

**Производство вина в Тоскане** составляет около 5 млн. гектолитров в год. Еще около 3-х тысячелетий назад **Тоскану** населяли этруски с их развитой системой виноделия. Именно они начали возделывать традиционные тосканские сорта винограда - санджиовезе (красный) и треббиано (белый). В 1716 году Великий герцог Тосканы определил зоны производства вин в регионе, что послужило толчком к развитию виноделия. Следует отметить, что сорт санджиовезе достигает своего расцвета, лишь на скудных почвах, при чем на высоте 250-300 метров над уровнем моря. Подобные условия с бедными каменистыми почвами имеют лишь 4 области в Тоскане - **Кьянти Классико**, **Монтальчино**, **Монтепульчано** и **Кьянти**, и именно отсюда происходят **лучшие вина Тосканы**. В начале 80-х годов ХХ века в Тоскане начали выращивать такие сорта, как каберне совиньон, мерло, пино черный и сира, из которых были получены на удивление **хорошие вина**.**Тоскана** - Являясь весьма крупным землевладением вплоть до 1960-х годов, после отмены медзадрии винодельческий регион был поделен на бесконечное число мелких владений, что привело к возникновению огромного разнообразия вин и этикеток. Тоскана обрела свою современную славу: *супертосканскими винами*, там же начинали свой «творческий путь» нынешние звезды итальянского виноделия.

**Кьянти / Chianti**

У большинства людей зрительный образ **Кьянти – пузатая бутылк**а, обернутая соломой (фьяска). В свое время небогатые крестьяне не могли себе позволить покупать бутылки из толстостенного стекла. Бутылки были хрупкими, и надо было защищать емкость, тем более, выдувать бутылки с круглым дном было проще, поэтому их стали оплетать тростниковой соломкой, которая была в избытке. Сегодня большая часть **Кьянти** разливается в бордосские бутылки.

Кьянти

**Зона производства Кьянти** ограничена шестью городами: Пратто, Пиза, Пистойи, Сиена, Ареццо, Флоренция. *Вина Кьянти* многолики, их характер зависит от территорий, на которых вино производится. Центральная историческая зона имеет название **Кьянти Классико**.

Сорта винограда:

* красные - Санджовезе, Канайоло Неро, сейчас к ним добавились Каберне Совиньон и Мерло.
* белые – Треббьяно Тоскана и Мальвазия дель Кьянти.

Основной сорт винограда в **зоне Кьянти** – **Санджовезе**, от слова «сангвис», что означает кровь. Он дает аромат горной вишни, пряностей, фиалки. Сорт очень чувствителен к резкой смене погоды, особенно к осадкам за 2 недели до сбора. Он имеет высокую кислотность и сложности с достижением баланса. Работать с чистым Санджовезе невероятно трудно.

**История Кьянти.** Первые упоминания о Кьянти относятся к 1398 году. Делали его на территории 4-х деревень: Греве, Радда, Гайоле, Кастеллина. Эти земли потом и получили название Кьянти Классико. В 1932 году правительством Муссолини зона **Кьянти Классико** была расширена, в нее дополнительно вошли Кастельнуово Берарденга, Барберино и др. *Делали Кьянти* из тех сортов винограда, которые росли в данной местности. Кроме красных сортов, в дело шли и белые. В 1830-1840-ых годах будущий Премьер Министр Италии барон Рикасоли в своем хозяйстве в Гайоле опытным путем вывел так называемую формулу Кьянти, которая на многие годы стала непреложной истиной для виноделов:

* 70% **Санджовезе**, 15% Канайоло Неро
* остальное - белые сорта Мальвазия дел Кьянти и Треббьяно Тоскана.

Уже тогда барон предостерегал крестьян от активного использования сорта Треббьяно Тоскана, как очень плодородного и неприхотливого. Но, увы, к его советам не прислушались, и у Треббьяно было большое и печальное будущее. Качество вина Кьянти, столь популярного на рубеже XIX-XX веков, стало неуклонно падать, так что к 60-м годам XX века имидж Кьянти был хуже некуда. Кроме того, итальянским правительством был взят курс на индустриализацию, и качество было совершенно подчинено количеством. И тогда, в 60-е годы на этом фоне появились первые герои-бунтари. Они отказались от Канайоло Неро, Мальвазии и Треббьяно и стали делать вина полностью из чистого Санджовезе, или добавлять к нему европейские сорта Каберне Совиньон и Мерло, что не было тогда разрешено законом. Они снизили урожайность, ввели новые системы подвязки винограда, заменили огромные бочки на маленькие баррики, начали работу с клоновой селекцией.

 В 1999 году (с урожая 1996 года) было разрешено производство вин под названием **Кьянти Классико** из 100%-ного **Санджовезе**, а также из Санджовезе с добавкой европейских сортов (не более 20%). Эти вина, которые раньше имели категорию IGT или VdT, получили возможность именоваться *Кьянти Классико*. Однако некоторые виноделы, недовольные имиджем **Кьянти Классико DOCG** , продолжают наименовать свои бренды как **IGT**.

Большинство **производителей Кьянти** входят в состав производителей **Кьянти Классико**, эмблемой которого стало изображение на горлышке бутылки Черного Петушка. Легенда утверждает, что когда два извечных врага Сиена и Флоренция договорились о проведении границы между их владениями, было решено, что поутру, с первыми петухами, из каждого города выйдут по гонцу и пойдут навстречу. Там, где они встретятся, и будет проходить граница между городами. В это утро в Сиене шел дождь, и черный петух во Флоренции запел раньше и решил судьбу земельных притязаний в пользу своего города. Консорциум служит для продвижения марки. В него входят не все производители Кьянти Классико, некоторые не согласны с политикой организации, другие же столь известны, что не нуждаются в поддержке консорциума.

**Лучшие миллезимы для Кьянти Классико**: 1990, 1995, 1997, 1999, 2000, 2003

*Брунелло* – маленький средневековый городок, находящийся в 80 км **южнее Кьянти**. Каменные лабиринты улиц, старинная крепость XIV века, и настоящая гордость – Аббатство Сант-Антимо, которое до сих пор действует. По преданию, его основал еще Карл Великий в VIII веке. Городок прославился своим **вином Брунелло**. В XIX веке господином Бионди-Санти был выведен особый клон **Санджовезе** – **Санджовезе Гроссо** или **Брунеллло**. *Вина* из него получались крепкие, мягкие и спелые. **Вино** долго выдерживали в бочке, потом в бутылке, лет через 10-15 его можно было пить.

Этот сорт оказался более устойчивым к филлоксере, и поэтому на места, где лоза в силу разных причин погибала, сажали именно Брунелло. Вторая Мировая Война уничтожила практически все виноградники в Монтальчино, ибо там проходила линия фронта. Свое первое **Возрождение Брунелло** переживает в 50-е годы, когда появляются первые инвестиции в виноделие района. Но настоящий бум произошел в 80-е годы, когда создается **Консорциум производителей Брунелло**.

Брунелло Ди Монтальчино Le Plesi

В 1966 году **Брунелло** получает статус **DOC**, с 1980 года он приобретает статус **DOCG**.

В целом, **Монтальчино** – круглый холм высотой 564 м, почвы внизу более глинистые, вверху – галестро (хрупкий камень, который легко ломается в руках), разный наклон холмов и, соответственно, разный стиль вин. Идеальные условия у виноделен, расположенных на средней части холма.

Как и в **Бароло**, здесь есть и *традиционалисты*, и *новаторы*. Раньше **Брунелло** выдерживали 4 года в бочке и 4 месяца в бутылке, для категории ризерва – 5 лет в бочке и 6 месяцев в бутылке. Но в продажу оно может поступать не ранее, чем на пятый год после сбора урожая. Сейчас сроки выдержки уменьшились в несколько раз, однако некоторые хозяйства по-прежнему придерживаются традиций.

*Традиционалисты* придерживаются долгой выдержки в бочке, что позволяет поддерживать **старинный стиль Брунелло**. По их мнению, использование дуба происходит в угоду журналистам и критикам, но не идет на пользу вину, мешает его естественности.

*Новаторы* выдерживают вина в маленьких французских барриках, при этом созревание **вина Брунелло** происходит быстрее, но и больше дуба переходит в вино. Согласно их мнению, современный производитель хочет пить вино сразу, а не ждать долго. Рынок требует уменьшения временных затрат, а это возможно при ускорении винификации.

На практике обычно получается компромисс: часть вин выдерживается в барриках, чтобы придать шоколадные оттенки, часть в больших бочках. Некоторые производители, которые не хотят менять традиционный стиль Брунелло, выпускают кроме Бароло более молодое вино под категорией IGT. У Брунелло есть «младший брат» **Россо ди Монтальчино**, его можно рассматривать как **второе вино Брунелло**. **Лучшие миллезимы Брунелло**: 1990, 1995, 1997, 1998, 2000, 2001, 2003, 2004

### ****Нобиле де Монтепульчано / Nobile di Montepulciano****

**Вино Нобиле де Монтепульчано**. Это вино получается в зон, расположенной **западнее Монтальчино**. По стилю оно похоже на **Кьянти** и **Кьянти Классико**. До конца XIX века его производство было доверено только титулованным (nobile) семьям. Среднестатистическое **Нобиле** лучше среднестатистического Кьянти.

«Благородное из Монтепульчано» — так переводится название этого вина. Своим названием обязано иезуитам, которые с XIII века производили его для богослужебных целей. Уже в XV веке это вино вывозилось в другие страны. А с XIX века к названию добавилась приставка «нобиле» (знатное), что подчеркивает его исключительные свойства. Зона **DOCG Вино Нобиле ди Монтепульчано** (**Vino Nobile di Montepulciano**) находится по соседству с **Монтальчино**. Это третья наиболее значимая зона DOCG Тосканы, она является самой маленькой из «великой тройки».

**История Монтепульчано** всегда была тесно связана с виноделием; Впервые упоминание об этом вине датируется 789 годом нашей эры, когда святой отец Арниперт, предложил церкви Святого Сильвестра некоторые виноградники, «приложенные к замку Полициано»; а в «Историческом и Географическом Словаре Тосканы» Перегруди 1350 года упоминается торговля **винами Монтепульчано**. В середине 16-ого столетия поставщик вина Папы Римского Иоанна III хвалил вино данной области как «прекрасное и зимой и летом; ароматное, мясистое, никогда не бывающее кислым, поэтому это вино пригодно для Дворянина (Благородного человека)». В то же время в оде `Вакх в Тоскане' (1685) Франческо Реди (Redi), придворный поэт и лекарь Герцогов Тосканских торжествующе объявляет, что «Монтепульчано - король всех вин!» И действительно, вино всегда славилось своим превосходным качеством. Однако, как и в случае с Кьянти, в 60-е годы ХХ века репутация вин Монтепульчано оказалась под угрозой. И исправить ситуацию было также весьма сложно. Сегодня, несмотря на довольно высокие оценки большей части вина Нобиле ди Монтепульчано, многие эксперты отмечают, что эти вина могли бы быть еще лучше… Тем не менее, они все же по праву остаются «благородными» из Монтепульчано.

**Виноградники Монтепульчано** занимают площадь всего лишь 820 га (для сравнения 12 000 га Брунелло ди Монтальчино и 7 000 га Кьянти Классико). Находящийся в часе езды от Монтальчино центр области – городок Монтепульчано, и окружающие его виноградники расположены на холмах, высотой от 250 до 600 метров. Лучшие виноградники высажены на юго-восточных склонах холмов, на высоте около 300 метров над уровнем моря, на смешанных глинисто-известняковых и гравийных почвах.

Для производства этого вина используется, так же, как и для **Кьянти**, несколько сортов винограда. Основным является **Санджовезе** (его местный клон Прюньоло Джентиле), чья доля в купаже составляет не менее 70%; его дополняют Канайоло, Колорино, Канайоло Неро, Маммолино, в том числе и белые. Наибольшая разница заключается в том, что для этого вина не используется Мальвазия дель Кьянти. Обычная версия **Вино Нобиле ди Монтепульчано** подразумевает выдержку в 26 месяцев, категория ризерва — 36 месяцев.

Стилистически, Вино Нобиле ди Монтепульчано сочетает богатство Брунелло ди Монтальчино с ароматами Кьянти Классико. Чаще эти вина полнотелые, с устойчивыми танинами, живой кислотностью, мясистыми земляничными и вишневыми ароматами и нотами заварки. Лучшие примеры имеют потенциал выдержки 8 - 15 лет, в то время как Ризерва может храниться в течение двух десятилетий и более.

Второе вино называется **Россо ди Монтепульчано**.

**Винодельческий регион Пьемонт**

Винодельческий район **Пьемонт** располагается на северо-западе **Италии**.

**Пьемонт на карте Италии**

*Пье Монт* – подножие горы, и на самом деле, с одной стороны, находятся Апеннины, с другой – Альпы. По производству вин категории DOC и DOCG (около 50) он делит первое место с Венето. Здесь производят как **белые вина**, так и **красные вина** в соотношении 1:1, но прославился он в первую очередь своими красными винами Бароло и Барбареско. **Пьемонт** — один из трех самых известных и популярных регионов Италии. Он приобрел славу благодаря густым, благородным Бароло и Барбареско из сорта Неббиоло и игристому *Москато д’Асти*.

**Пьемонт** делится на 3 зоны:

* северная зона пьемонта (между Валле д΄Аоста и озером Маджоре)
* Монферрато (где производят Асти и Москато д΄ Асти)
* Ланге и Роэро, где рождаются «священные монстры» Пьемонта, Бароло и Барбареско.

Практически все *марочные вина Пьемонта* делаются из аборигенных сортов винограда. Кроме благородного Nebbiolo (Неббиоло) — родоначальника вин Barolo, Barbaresco, Gattinara (Гаттинара) и Ghemme (Гемме), все категории DOCG, очень популярен сорт Dolcetto (Дольчетто), дающий вина с мягким, округлым вкусом. Сорт Barbera (Барбера) по поплуряности следует сразу за Дольчетто и способен давать вина от легких простых до элитных, выдержанных в бочке достаточное время, которые можно спутать по стилю с хорошим Бордо. Brachetto (Бракетто) дает ароматные шипучие красные вина категории DOCG — Brachetto d’Acqui. Freisa (Фрейса) и Grignolino (Гринолино) лидеры среди местных сортов и завершают список лучших красных вин. Среди марочных вин, белые составляют примерно треть объема. На первом месте белое игристое **Spumante** (**Спуманте**) d’Asti DOCG, и легкое сладкое игристое **Moscato d’Asti** (**Москато д’Аст**и). По объему производства, превосходящему 60 миллионов литров в год, **Асти**, стоит на втором месте, следом за **Кьянт**и. Звездой среди **белых сухих ви**н является **Gavi** (**Гави**), произведенное из местного сорта Cortese (Кортезе), получившее в итоге статус DOCG.

Виноградники Пьемонта

Пьемонт, самый западный итальянский регион, граничит со Швейцарией и Францией, он окружен Альпами и Апеннинами, что и объясняет его название, обозначающее «подножие горы». Хотя по объемам производства он стоит на седьмом месте, но зато является гигантом итальянского виноделия по другим параметрам.

В Пьемонте самое большое количество зон DOC-DOCG — 47 (включая региональную — Piemonte DOC), и большинство виноделен специализируется на производстве марочных вин. Мастерством, уважением к традициям и преданности местным сортам винограда, растущим в местах их исторического обитания, пьемонтские виноделы не имеют конкурентов в Италии.

Климат Пьемонта жесткий по итальянским стандартам, с отчетливым разделением по сезонам. Зимы холодные и снежные. Летом большую часть времени жарко и сухо. Весной и осенью прохладно и обычно появление туманов во время сбора урожая.

Основные винодельческие хозяйства региона находятся в области Langhe (Ланге) и на холмах Monferrato (Монферрато), примыкающих к Апеннинам на юго-востоке. Но некоторые великие вина также получаются из винограда, выращенного на виноградниках, расположенных вдоль подножий холмов Альп, идущих на север между озером Maggiore (Маджиоре) и долиной d’Aosta (д’Аоста). Центром производства элитных вин является город Alba (Альба) на реке Tanaro (Танаро). Поблизости, на холмах Langhe, Бароло («король вин и вино королей») производится в количестве около 7 миллионов бутылок в год, а производство Барбареско, некоторые эксперты считают его равным, редко достигает половины такого объема. Оба вина делаются из винограда Неббиоло, который дает им мощную структуру, делает их способными улучшаться благодаря выдержке.

Традиционные Бароло и Барбареско считались винами почти культовыми. Хотя часто критиковались за слишком большую сложность вкуса для современного человека. Но сочетание благоприятных урожаев и новых винодельческих технологий, кажется, может изменить старомодный облик. Бароло и Барбареско сохранили богатство и сложность, но стали лучше сбалансированы и доступны, чем раньше.

Область Альба прославлена мягким, округлым Dolcetto (Дольчетто), которое производится еще в нескольких зонах, первоклассным Nebbiolo (Неббиоло) и белым Arneis (Арнеис) с холмов Roero (Роэро). Но самый значительный прогресс в регионах Альба и Асти произошел с повсеместно распространеным Barbera (Барбера), которое в молодом возрасте сравнительно ординарное, но после выдержки, быстро набирает аристократический стиль.

Выдержанная Барбера стала сравнимым с лучшими красными винами из сорта Неббиоло. Пьемонтцы пьют больше красных вин, чем белых, и около половины красных составляет вино Барбера, притягательное в молодом фруктовом и игристом вариантах. Три других красных вина, возрожденных после десятилетий упадка, это алое Grignolino (Гринолино), игристое Freisa (Фрейса) и жизнерадостное сладкое пенящееся Brachetto (Бракетто) из Aqui (Акуи), имеющее категорию DOCG.

В других основных областях производства вин из сорта Неббиоло, на северных холмах, современные стили возникают в таких красных винах, как Carema (Карема), Lessona (Лессона), Sizzano (Сиццано), Fara (Фара) и давно почитаемая Gattinara (Гаттинара), имеющая категорию DOCG, как и соседний Ghemme (Гемме).

Пьемонт — лидирующий производитель игристых вин. В первую очередь выделяется Asti (Асти), самое популярное сладкое игристое вино в мире. Это ароматное белое вино продается больше за границей, чем в Италии. Действительно, мировая потребность в этом вине настолько велика, что стала ощущаться нехватка винограда сорта Moscato di Canelli (Москато ди Канелли). Пьемонт также основной производитель сухих игристых вин, сделанных как по классической, так и по ускоренной технологии, хотя виноград сортов Шардоне и Пино в регионе встречается редко, и выращивается в основном в соседних Oltrepo Pavese (Ольтрепо Павезе) в Ломбардии или в Trentino-Alto Adige (Трентино-Альто Адиже).

Из спокойных **белых вин, Gavi (Гави)** обладает живым и элегантным стилем, становится понятно, почему поклонники считают его одним из лучших вин, сочетающимся с морепродуктами. Продолжает расти популярность мягкого фруктового Arneis (Арнеис) из Roero (Роэро. Некоторые эксперты предсказывают возрождение античного Erbaluce di Caluso (Эрбалуче ди Калузо) из окрестностей Турина.

Несмотря на то, что пьемонтские виноградари в начале 19-го века были одними из первых экспериментаторов с иностранными сортами винограда, Каберне Совиньон и Пино Нуар, эти сорта в большой степени утратили свои вкусовые качества. Но, в последнее время, однако, Каберне Совиньон, Пино Бьянко и Неро и, особенно, Шардонне необычайно перспективны в производстве столовых вин. Поклонники пьемонтских вин отмечают, что несмотря международное применение этих сортов винограда, вина из них несут безошибочно определяемый пьемонтский отпечаток.

Сицилия - магический остров, расположенный в самом сердце Средиземноморья и сохранивший свою первозданную красоту. Изумительные песчаные пляжи, причудливые скалы, величественные горы, утопающие в зелени оливковых рощ и высочайший из действующих вулканов Европы - таинственная Этна. Остров имеет треугольную форму, и три его стороны омываются тремя морями - Тирренским, Ионическим и Средиземным, а от материка он отделен Мессинским проливом. Состоит Сицилия из 9 провинций - Агридженто (Agrigento), Этна (Enna), Катания (Catania), Кальтаниссетта (Caltanissetta), Мессина (Messina), Рагуза (Ragusa), Сиракузы (Siracusa), Трапани (Trapani) и столица острова - Палермо (Palermo). Вина на Сицилии существовали еще до VII века до н. э.: свидетельством этому являются найденные монеты, на которых изображена Гера, подающая бокал вина Зевсу. Конечно, вино, производимое в те далекие времена, не имело никакого сравнения с тем, что мы можем попробовать сегодня. Очень долго Сицилия отождествлялась с производством заурядных сухих и десертных вин. Долгое время единственными славными винами с острова считали Марсалу (Marsala) и Москато ди Пантеллерия (Moscato di Pantelleria), но времена меняются. Сейчас производство вина на Сицилии составляет более 11 млн. гектолитров в год, и качество производимых вин становится все лучше и лучше. За последние пять лет, особенно повысился уровень качества красных сухих вин. Международные сорта винограда - Мерло, Каберне-Совиньон и Шардоне - дают в этом климате и на этой почве потрясающие результаты. Острову пророчат большое будущее и головокружительный успех. Создавать свои шедевры виноделам помогает уникальный климат и почвы вулканического происхождения. Виноград здесь созревает быстро, и уже в августе на виноградниках начинаются работы по сбору урожая. Необходимо заметить, что собрать виноград не такое уж простое дело, так как днем температура воздуха стоит около 45°С и людям приходится ждать ночи или спасительного свежего ветра из Африки. Однако, спасая людей от зноя, ветер наносит вред виноградникам, а именно - способствует прению винограда. Поэтому все побережье Сицилии считается зоной повышенного внимания. Единственным оазисом являются лишь виноградники Регалеали. Они находятся в центре острова, на возвышенности, что и выделяет их среди прочих. Кроме того, это место уникально еще и тем, что здесь естественным образом возникает Ботритис (благородная плесень), и ферма могла бы с легкостью производить итальянский Сотерн. Но вместо этого в Регалеали делают потрясающие сухие мощные Шардоне и Каберне Совиньон: вина, слава которых распространилась по всему миру. Но, не стоит думать, что Сицилия теперь производит вина только из общепринятых сортов, и позабыла свою историю. Все так же она верна старой и доброй Марсале, когда-то завоевавшей сердца англичан. Только теперь предпочтение отдают сухой Марсале а не сладкой, и контроль качества стал предельно строгим и требовательным. Сладкие вина тоже не потеряли своей ценности. Наиболее ярким творением Сицилии является Пассито ди Пантеллерия (Passito di Pantelleria) из сорта Москато, рожденного на острове Пантеллерия. Удивительно тонкое, бархатистое и элегантное вино с необыкновенно изысканным букетом бывает в двух версиях: Натурале и Пассито. Разница состоит в количестве и качестве подвяленного винограда. Еще одним сладким совершенством является вино Мальвазия делле Липари (Malvasia delle Lipari), но из-за ограниченного производства этот шедевр менее доступен. Про него говорят что оно "столь же изысканное, сколь редкое". С древних времен славятся своими качествами вина с холмов, расположенных вокруг Катании. Считается, что выбрасываемый вулканом пепел питает почву и придает винам бесподобный вкус и аромат. Сегодня эти вина имеют марку Этна (Etna) DOC и существуют в виде белого, красного и розового сухого вина. Наиболее заслуженными, традиционными для Сицилии сортами винограда являются Неро д'Авола, - он придает винам интересный тон дымка, - Нерелло, Пиньтелло. Из белых сортов это Инзолия и Катаратто. Эти удивительные сорта с помощью своих листьев научились прятать от палящего солнца корневую систему и сами гроздья винограда. Они просто укутываются листвой, и жара им нипочем.

**Сицилийские вина**

Но, не стоит думать, что Сицилия теперь производит вина только из общепринятых сортов, и позабыла свою историю. Все так же она верна старой и доброй Марсале, когда-то завоевавшей сердца англичан. Только теперь предпочтение отдают сухой Марсале а не сладкой, и контроль качества стал предельно строгим и требовательным.

 Сладкие вина тоже не потеряли своей ценности. Наиболее ярким творением Сицилии является Пассито ди Пантеллерия (Passito di Pantelleria) из сорта Москато, рожденного на острове Пантеллерия. Удивительно тонкое, бархатистое и элегантное вино с необыкновенно изысканным букетом бывает в двух версиях: Натурале и Пассито. Разница состоит в количестве и качестве подвяленного винограда. Еще одним сладким совершенством является вино Мальвазия делле Липари (Malvasia delle Lipari), но из-за ограниченного производства этот шедевр менее доступен. Про него говорят что оно "столь же изысканное, сколь редкое". С древних времен славятся своими качествами вина с холмов, расположенных вокруг Катании. Считается, что выбрасываемый вулканом пепел питает почву и придает винам бесподобный вкус и аромат. Сегодня эти вина имеют марку Этна (Etna) DOC и существуют в виде белого, красного и розового сухого вина. Наиболее заслуженными, традиционными для Сицилии сортами винограда являются Неро д'Авола, - он придает винам интересный тон дымка, - Нерелло, Пиньтелло. Из белых сортов это Инзолия и Катаратто. Эти удивительные сорта с помощью своих листьев научились прятать от палящего солнца корневую систему и сами гроздья винограда. Они просто укутываются листвой, и жара им нипочем

Когда-то винную марку качества поддерживали лишь несколько благородных сицилийских семейств, но теперь количество динамичных производителей с высокой репутацией достигло нескольких десятков.

Лючио и Джузеппе Таска д’Альмерита, владеющие историческим поместьем Regaleali в центре острова, по-прежнему задают стандарты для сицилийских производителей. Линейки вин от Tasca d’Almerita разбиты так, чтобы рынок мог свободно ориентироваться какк в новаторских блендах, так и в винах из отдельных виноградников с местными и международными сортами

По соседству с Regaleali находится **хозяйство Feudo Montoni** Его хозяин Фабио Сиречи исповедует философию терруарного Неро д’Авола и ограничивает производство всего двумя винами, в которых, по его мнению, воплощена суть его земли.

На севере, на землях природного заповедника, раскинулись виноградники поместья Abbazia Santa Anastasia, создающего великолепные вина из Каберне Совиньон, впрочем, и белые вина здесь делают не хуже. Виноградники Planeta поделены между четырьмя хозяйствами на юге Сицилии, а вина получили мировую известность благодаря блестящей интерпретации местных и интернациональных сортов — от Фиано до Сира.

В самом сердце западной Сицилии, а также на осторове Пантеллерия находятся виноградники и погреба компании Donnafugata, которая ставит своей целью создание ультракачественных вин из обширного числа автохтонных и международных сортов винограда.

*Эмилия-Романья* - этот самый южный из всех северных регионов Италии с чрезвычайно плодородными почвами. Виноградники возделывались здесь с самых древних времен, и по сегодняшний день они остаются весомой частью сельского хозяйства региона и крайне важны для его экономики. Хотя в целом виноделие региона с трудом можно охарактеризовать как изысканное и важное с точки зрения качества, речь идет, скорее, об объемах.

Карта Эмилия Романья

От Лигурии, **Тосканы** и Марке, **Эмилию** отделяет частокол Апеннин, а с востока и севера она поставила водную преграду: северная граница региона проходит по реке По, в свою очередь, отделяя *Эмилию* от **Ломбардии** и **Венето**, а на востоке омывается теплыми водами Адриатики.

На территории области представлены три вида климата. В равнинной зоне климат континентальный (холодные и туманные зимы, жаркое лето), в горной зоне — альпийского типа (холодная зима и прохладное лето), в прибрежной зоне — умеренный с холодными северо-восточными ветрами. Регион богат реками: По, Треббиа, Нуре, Арда, Парма, Энца, Рубикон и другие, большинство из которых берет свое начало в Апеннинах.

Региональная столица - Болонья (Bologna), а основными провинциями помимо самой Болоньи стали Модена (Modena), Parma (Парма), Пьяченца (Piacenza), Равенна (Ravenna), Реджо-Эмилия (Reggio nell'Emilia), Феррара (Ferrara) и Форли (Forli). Провинция состоит из двух частей - это **Эмилья и Романья**. Два региона, административно и географически объединенные в одно целое, сохраняют свои отличия как в винном, так и в гастрономическом аспекте.

**Красное игристое ламбруско** Lambrusco (в сухом или полусухом исполнении) является визитной карточкой **Эмилии**, это шипучее вино от пурпурного до розового оттенков, производят из одноименного винограда, выращенного на высоких шпалерах, преимущественно на равнинах к югу от реки По. Но не следует оставлять без внимания каберне и мерло из прилегающих к Болонье холмов и белое вино из местного пиньолетто.

Вообще, традиция производства шипучих вин **фридзанте** сильна и распространена в **Эмилии** повсеместно, не только в зоне **Ламбруско**. Многочисленные **Frizzante** делаются и из белых Мальвазии, Треббьяно, Ортруго и из красных Бонарды и Барберы

 С другой стороны, **Романья** известна больше своими тихими винами, хотя здесь работа по выводу виноделия на новый качественный уровень только начинается. Можно найти достойные **санджовезе**, как и несколько **дессертных вин** из автохтонной альбаны.

Экспортируемое Ламбруско как правило сладкое, хотя сами итальянцы отдают предпочтение сухому с наименованием DOC, так как именно сухое Ламбруско наиболее подходит к богатой и тяжёлой кухне региона. Кстати, здесь следует отметить, что **Ламбруско** это не всегда марочное вино, ведь DOC распространяется лишь на 4 производительные зоны (Сорбара, Реджана, Граспаросса и Саламино). Легкое, сочное и очень приятное, будучи охлажденным, вино служит гордостью виноделов Эмилии. Ежегодно производится более 50 млн. бутылок Ламбруско.

В холмистой части Пьяченцы, Болоньи и Пармы производят спокойные вина Эмилии. Здесь можно встретить очень достойные Каберне, Мерло, Барберу и прочие вина. Но в целом, виноделие Эмилии больше тяготеет к легковесным, неглубоким и не очень серьезным винам.

Юго-восток провинции, это уже Романья, где лежит зона производства самых известных вин - Альбаны, Санджовезе и Треббьяно ди Романья.

Альбана ди Романья (Albana di Romagna) стало в 1987 году первым в Италии белым вином наименования DOCG. Оно чаще всего сухое и тихое, с отчетливыми миндальными полутонами, иногда обладает некоторой сложностью. Лучшей вариацией Альбаны похоже стало **сладкое пассито** (passito) из частично заизюмленных ягод. Традиционные полусладкие и шипучие версии обычно потребляют на родине вина.

Равнина на юге в бассейне реки По славится преимущественно количественным, а не качественным производством. Большая часть собираемого винограда используется для купажирования и ассамбляжа. Лишь прибрежная часть Адриатики на востоке от Феррары до Равенны производит марочные вина Боско Эличео (Bosco Eliceo) DOC.

Треббьяно Романьи, в отличии от других лоз Треббьяно, почти всегда легок и свеж, независимо от того шипучий он или тихий, и обладает особой хрупкостью, которая лучше всего чувствуется в молодом вине.

Любимцем Романьи считается Санджовезе, как правило рубиново красный, с простым фруктовым букетом. Но сейчас производители Санджовезе делают вина reserve с все более глубоким букетом и со способностью стареть.

Есть в регионе и действительно интересные и редкие находки как среди шипучих, так и в числе спокойных вин. К таким раритетным и очень интересным винам нужно отнести белое **Пагадебит** (Pagadebit) DOC, известное с римских времен, и красное сладкое **Канъина** (Cagnina) DOC.

Удивительной красоты край, завораживающий своими замками и фортами, притулившимися на выступами высокой гряды

или, наоборот, горделиво и с достоинством возвышающиеся на скалах, надменно поглядывающие на происходящее внизу под ними.

**Валле д'Аоста** - это самый маленький винодельческий регион Италии, находящийся на границе со Швейцарией (с севера) и Францией (с запада), столицей которого является Аоста. Все производство Итальянских вин расположено по обоим берегам реки Дора Бальтеа (Dora Baltea), пересекающей провинцию с севера-запада на юго-восток. Своеобразным рекордом этой земли можно считать самые высокогорные виноградники в Европе, которые расположены у подножья великой альпийской вершины.

Удивительно, но вопреки законам природы виноград здесь растет прямо на камне, лестницей поднимаясь вверх по скалам. Издалека кажется, что виноградники вот-вот сорвутся в пропасть, но этого не происходит. Становится даже интересно, как их орошают и собирают урожай.

Для производства, в основном, используется виноград французского и швейцарского происхождения (Гаме, Сира, Рислинг, Пино гри и др.), но вина имеют довольно отчетливый и самостоятельный характер, свойственный только этой области. Здесь так же культивируются и пьемонтские сорта (Неббиоло, Дольчетто и Москато). Существует и несколько сортов, которые считаются собственным достоянием Валле д'Аоста. Это Пти Руж, Блан де Вальдинь, Птит Арвин и Виен.

Все марочные вина, производимые в регионе входят в единственную производительную зону DOC Валле д'Аоста (Valle d'Aosta). Чаще всего они имеют двойное написание: по-итальянски и по-французски.

Среди всех наименований особо следует отметить красные сухие Донназ (Donnaz/Donnas) и Анфер д'Арвье (Enfer d'Arvier), белые сухие Блан де Моржекс и де ла Саль (Blanc de Morgex et de la Salle), Нюс (Nus) и десертное Нюс Флетри (Nus Fletri). Среди немарочных наиболее известны белый Вин дю Конисей (Vin du Conseil) и красные Фумин (Fumin) и Преметта (Premetta).

Хью Джонсон считает, что вина Аосты интересны на месте, хотя не представляют собой хорошего сочетания между ценой и качеством.

Область на юге Марке, тянущаяся вдоль побережья Адриатического моря, - это **Абруцци** (Abruzzi). В Абруццо выращивают виноград сортов монтепульчиано (красный) и треббьяно (белый) и делают замечательные сухие вина: Montepulciano d' Abruzzo, Trebbiano d' Abruzzo. Самое известное красное вино этого региона, получившее ранг DOC, **Монтепульчиано д'Абруццо**.

**Фриули-Венеция-Джулия** - это самый восточный регион Северной Италии со столицей **Триест** (Trieste), находящийся в крайней юго-восточной точке, практически на границе с Югославией. Помимо Триеста провинциями являются еще три города - **Гориция** (Gorizia), **Порденоне** (Pordenone) и **Удине** (Udine).

**Фриули** граничит с Австрией, Словенией и Хорватией. Соседом внутри страны стал только один регион - Венето. С севера расположены Юлианские Альпы, с юга - Адриатика. Ландшафт изменяется по мере продвижения с севера на юг. Возвышенность уступает место простору равнины, словно по линейке расчерченной на квадраты полей. Климат здесь создается самый благоприятный, благодаря постоянному обмену потоками воздуха с Адриатики и из Альп.

Вино на этих землях имеет древнейшую историю. Это был один из первых участков, куда была завезена виноградная лоза с Востока. Виноградники культивировались еще тогда, когда на территории Галлии бродили толпы варваров, не имевших представления о том, что такое вино. Но самое забавное заключается в том, что сегодня большая часть из того, что здесь выращивают, это сорта Франции, хотя здесь их чаще называют международными, что, впрочем, правильно.

Во **Фриули** производится огромное количество сортовых вин довольно хорошего качества, предназначенных для каждодневного потребления. Примерно две трети от всего объема - белые. Среди вин, имеющих репутацию лучших, большинство также принадлежат к семьям белых сортов винограда. Не будем забывать, что одно из самых итальянских белых - **Пино Гриджо** - в своем лучшем проявлении производится как раз во Фриули.

Регион Фриули, виноделие

Регион Фриули-Венеция-Джулия славен целой дюжиной имен и имеет множеством производительных зон, четыре из которых выделяются особо - **Коллио** (Collio), **Колли Ориентали-дель-Фриули** (COF), **Изонцо** (Isonzo) и **Граве дель Фриули** (GDF). Самыми известными частями, являются две производительные зоны DOC - **Коллио (Collio)** и **Колли Ориентали-дель-Фриули (Соlli Orientali del Friuli)**, которые находятся на восточной холмистой стороне региона. Склоны в этой местности террасами спускаются вниз в долину, подобные террасы называются по-итальянски **Ronchi**, оттого-то это слово изобилует в названиях вин или самих производителей Фриули.

В зоне **Колли Ориентали-дель-Фриули** (COF) выдающимися домами считают Ливио Феллуга (Livio Felluga) и Миани (Miani). В **Изонцо** царят национальные звезды-производители: Винайоли Ерманн (Vinnaioli Jermann) и его неподражаемые Винтадж Tyuuna (Vintage Tunina - красное), Капо Мартино (Саро Martino - белое) и "Там, где нет конца мечте..." (Where dreams have no end...- белое), а также Вие ди Романс (Vie di Romans) со своими белыми Виерис Совинъон (Vieris Sauvignon) и Флоре ди Уис (Flors di Uis bianco).

В **Коллио** встречаются белые вина (Пино Гриджо, Совиньон и Шардоне), чей уровень выходит за рамки традиционного восприятия вин Фриули как весьма качественных, но при этом не способных преодолеть определенный ценовой порог. Эти вина, не говоря уже об авторских шедеврах от именитых производителей, могут соперничать по силе характера и полноте вкуса со многими лучшими бургундскими.

И с точки зрения климата, и с точки зрения почв, данный участок и вправду крайне благоприятен для культивирования белых сортов винограда. Оттого многие разновидности имеют приставку *фриулано*, потому что были выведены здесь либо объем производства в данном месте явно имеет характер регионального превосходства над прочими: Токай фриулано, Вердуццо фриулано...

Вкус фриуланских вин очень естествен в широком понимании этого слова. В них чаще всего отсутствует длительная выдержка, тем более в дубе. Вина имеют вкус и аромат тех сортов винограда, из которых произведены, без прикрас и обманных трюков. Сегодня уже можно с уверенностью говорить о существовании некоего неподражаемого стиля фриуланских вин, которому все же пытаются следовать многие производители Италии.

Редкие местные белые могут храниться долее 1-1,5 лет: лучший их возраст - до года, тогда они раскрываются всей силой молодости и свежести. Красные также не приспособлены к многолетнему хранению: их лучше выпивать в первые три года после производства.

Сортовая гамма весьма широка и разнообразна, от Мерло до Рефоско. Во многом эти вина схожи со своими соседями из Трентино и Венето. Они обладают преимущественно фруктовым неглубоким вкусом и не слишком интенсивным цветом, за исключением, разве что, Рефоско. Последнее время стали смешивать сорта, в очень разнообразном составе, и выдерживать их в дубе. Как результат таких действий появились вина региона, получившие статус национальных вместе с признанием за пределами Италии.

Есть во **Фриули** и свои раритеты. Местным виноградарям удалось, например, воскресить, вытащить из небытия давно потерянный и позабытый всеми сорт винограда, некогда могущественный и любимый всеми в виде сладкого вина, самым главным потребителем которого были Габсбурги. Речь идет о **Пиколите** (Picolit). Другим не менее важным представителем является **Скиоппеттино** (Schioppettino), красный сорт, обладающий редчайшим потенциалом и качеством.

За счет любви виноделов к экспериментам с винами и лозами по-другому стали выглядеть в винах местные красные сорта Рефоско, Франкония, и белая Риболла, вернее желтая (джала), которая так же неплохо стала проявлять себя в игристых винах, которые во **Фриули** стали производиться все чаще и чаще.

*Ведущие производители вин Италии в регионе Фриули*:

На севере (по хребтам Альп) граничит с Австрией, на западе — со Швейцарией и областью Ломбардия, на юго-востоке — с областью Венето. Регион делится на две провинции — Тренто на юге и Больцано/Боцен (или Верхняя Адидже/Южный Тироль) на севере. Трентино-Альто-Адидже - край с дивной природой. Словно Великой китайской стеной он обнесен с севера грядой Альп, где пролегает граница с Австрией, на западе он граничит со Швейцарией и областью Ломбардия, а на юго-востоке - с областью Венето. Климат здесь в основном горный, благоприятный, с относительно морозной зимой и теплым летом. В географическом плане регион делится на два района - южный - **Трентино (Trentino)**, со столицей **Тренто** (Trento) и северный - **Альто-Адидже (Alto-Adige)**, со столицей **Больцано** или Бозен (Bolzano/Bozan). В 1919 году в соответствии с Сен-Жерменским мирным договором Трентино и Южный Тироль перешли Итальянскому королевству. Одной из важных составляющих экономики **региона Трентино Альто Адидже** является виноделие. Виноградниками покрыта лишь одна десятая часть региона (13,5 тыс. га), причем расположены они в основном в долинах рек. Грядами холмов виноградники защищены от ветров, что благоприятно сказывается на урожае. Большая часть этих посадок отдана под марочные вина. В основном в это односортовые, или моносепажные вина.

 Выращиваются как автохтонные сорта винограда (лагрейн, гевюрцтраминер), так и широко распространённые каберне фран, каберне совиньон, шардоне. Особой гордостью местных виноградарей стало Шардоне. На его основе в Трентино производят классическим методом прекрасные и очень **тонкие игристые вина**, которыми регион славится едва ли не больше всего. Помимо этого здесь выращивают такие сорта как Марцемино, Москато, Каберне, Мерло, Гевюрцтраминер, Рислинг, Мюллер-Тюргау, Сильванер, Совиньон все возможные Пино, и многое-многое другое.

ТРЕНТИНО-АЛЬТО-АДИДЖЕ

Виноделы **Трентино** на протяжении многих лет были известны производством **игристых вин**. Но около 20 лет назад большинство из них стали группироваться в кооперативы и выпускать тихие вина. Большую роль в этом сыграла все возрастающая популярность белых вин. Особенно пользовались спросом вина из Пино Гриджио и Шардоне. Среди красных сортов выращиваемых здесь, следует выделить местный *Марцемино* и французский *Каберне Совиньон*.

Винодельческая культура региона очень разнообразна, что проявляется в первую очередь в сортовом многообразии. А производимые вина очень различны по своим характеристикам. Несмотря на то, что всеми критиками признается благоприятное воздействие альпийского климата на производство, прежде всего, белых вин, местные виноделы почему-то больше тяготеют к красным.

Самым знаменитым сортом винограда здесь считают **Скьяву** (Schiava), или, как ее называют на севере, Вернатш, красный сорт, отвечающий за создание приятных красных вин, легких и не отличающихся особой полнотой и глубиной. А вот красный сорт **Лаграйн** (Lagrein) дарит более благородные и серьезные вина. На севере от Тренто в долине Ротальяно растет **Терольдего**, красный сорт, из которого производят вина равно интересные и превосходные своим качеством как в молодости, так и в зрелости, особенно когда они получены из винограда, собранного в урожайный год.

Каждый уголок региона Трентино может похвастаться своим особенным вином, которое, несомненно, стоит попробовать. Если выбирать лучшие вина региона то нельзя пройти мимо одного из самых известных вин Трентино - Кальдаро (Caldaro), производимого на виноградниках, окруживших живописнейшее озеро Кальдаро. Из белых высокого класса стоит назвать изысканные вина **Терлано (Terlano)** и **Валле д'Изарко (Valle d'Isarco)**, которые производятся на самом севере Альто-Адидже.

Регион **Италии Трентино** знаменит не только винами, здесь находится Старейшая дистиллерия **Бертаньолли** (1870 г. – основание компании **Premiata Distilleria G.Bertagnolli**), где производят высококачественную Граппу.

**Регион Венето** находится на северо-востоке Аппенинского полуострова, имеет выход в Адриатическое море и занимает территорию 18 364 тыс. кв. км. Как и другие области Италии, **Венето** также богат разнообразными природными ландшафтами. На границе с Австрией, очень красивые горы - Доломитове Альпы: Мармолада Монт Антило, Сайм ди Лавейрдо, Монт Крайстолло. Большая часть территории - это равнины, с невысокими холмами вулканического происхождения. На западе регион Венето заканчивается берегами одного из самых крупных и красивых озер Италии - Гарда. Протянувшись от Альп до морского побережья, **Венето включает** в свой состав гряду холмов в предгорьях Восточных Альп, а также обширные равнинные территории в бассейне реки По (Po) на юге. По мимо реки По, которая пересекает всю Северную Италию, на западе региона расположено озеро Гарда (Garda), по которому проходит граница с Ломбардией. Три других реки - Адидже (Adige), Брента (Brenta) и Пьяве (Pieve) - на равном удалении друг от друга пересекают регион с севера на юг, впадая в Адриатическое море. Столицей Венето считается Венеция (Venice) - город романтичных мостов и изумительных площадей. Основными городами являются Беллуно (Belluno), Верона (Verona), Виченца (Vicenza), Падуя (Padova), Ровиго (Rovigo) и Тревизо (Treviso). Название региона Венето происходит от древнего племени из Центральной Азии Venetkens, проживавшего в Венето приблизительно в IV веке до н.э. **Виноделие в Венето** было образовано еще римлянами, а в 1709 году все виноградники оказались уничтожены из за холодов, и лишь в 1960 годах вновь восстановлены.

Основными областями интенсивного виноделия стали три значительные части региона: на западе в области Вероны холмы между озером Гарда и городом Соаве, центральные участки холмистой местности в оласти городов Виченца, Тревизо и Падуя, и наконец, восточная равнина в бассейне рек Пьяве (Pieve) и Тальяменто (Tagliamento) вдоль Адриатического побережья на северо-востоке от Венеции.

На сегодняшний день климат региона варьируется от альпийского до средиземноморского. За счет климатических особенностей Венето, как и вся северо-восточная часть региона, отличается ростом лозы, в полтора метра и выше. Благодаря этому *Венето прославился производством элитных итальянских вин*. Почти 80 тысяч гектар области занимают виноградники. Среди **классических вин Венето** можно выделить Soave Classico, Valpolicella Classico, Valpolicella "Rafael", знаменитое Amarone della Valpolicella, сладкое Recioto "Fiorato", а так же вино "Creato de la Conca d`Oro" Veronese. Однако гораздо более высокую иерархическую ступень занимают вина **Речото делла Вальполичелла** (Recioto della Valpolicella) и **Амароне делла Вальполичелла** (Amarone della Valpolicella). И то, и другое вино изготавливается из подвяленного винограда (тех же сортов, что и просто Вальполичелла), однако если *Речото — это вино сладкое*, то *Амароне — сухое*.

**Речото** делла Вальполичелла можно назвать «знаковым» **вином для Венето**: его «предки» когда-то приводили в восторг клиентов венецианских купцов. И сегодня оно не теряет своего значения. Некоторые критики называют его «итальянским ответом Порто». Полнотелое, высокоалкогольное, оно содержит от 60 до 120 г/л остаточных сахаров и обладает гармоничным, бархатистым и мягким вкусом. В его аромате ощущаются тона фиалок, ирисов, черешни, пряностей.

Еще пятнадцать лет назад район Вальполичелла и рядом не стоял с такими известными регионами как Пьемонт и Тоскана. Казалось, что здешние вина приговорены к пребыванию на полках супермаркетов. Но сегодня эти теплые, бархатистые вина с удивительным потенциалом и стойкостью, с точки зрения выдержки, стали предметом для коллекционирования.

Своим возрождением регион обязан тем виноделам, которые решили рискнуть и ввести новый способ производства красного вина. Ими был создан новый авангардный стиль производства Вальполичеллы и всех вин, создаваемых на ее базе, когда при ферментации используется часть подвяленного винограда, сконцентрировавшего сахар.

Ну и конечно, в основе всего лежат земли, винами с которых восхищались еще римляне. Но оказалось, что не вся земля **Вальполичеллы** приносит урожай с большой буквы. Она как бы разделе на две стороны: с одной стороны виноградники, посаженные на худой почве, где под тонким слоем известняковой земли - камни, а на равнине, где почвы более богатые и влажные, находятся другие виноградники.

**История виноделия Италии**

**Вина Италии -** Первое вино в **Италию** завезли греки, они же назвали эту территорию «Земля вина». С тех пор вино является неотъемлемой частью пищевого рациона итальянцев. После падения Римской империи виноделие тоже стало приходить в упадок, сохраняясь при монастырях или как средство существования бедного крестьянства. Даже в эпоху Возрождения такие крупные торговые центры, как Генуя, Флоренция и Венеция удовлетворялись поставками бордосских, бургундских, рейнских вин. Только в XIX начался ренессанс итальянских вин.

Карта виноделия в Италии.

**Италия**, известная грекам как Оенотрия, **страна вина**, обладает винодельческими традициями гораздо более древними, чем Франция. Она их накапливает уже две с половиной тысячи лет. Занимая по объему виноделия второе место в мире, Италия зачастую даже опережает бесспорного мирового лидера - Францию. Однако только в последние десятилетия Италия серьезно развивает экспорт своих. Надо признать, что в последнее время в связи с увеличением экспорта вина из Италии, произошли некоторые изменения в технологии: итальянские виноделы производят высококачественные вина, однако от многих древних приемов пришлось отказаться.

Виноделие появилось на Апеннинском полуострове прежде, чем родилась сама Италия. Первыми начали обрабатывать виноград в Италии древние греки. И правда, Италия –обладает недюжинными условиями для виноделия. Мягкий, средиземноморский климат, горные цепи Альп и Апеннин, защищающие виноградники от холодного северного воздуха и затяжных дождей, переменяющий каждый десяток километров ландшафт – в целом это определило существование немалого количества микроклиматических зон и разнообразие обрабатываемых здесь сортов винограда.

Многообразие благоприятных климатических условий этой вытянутой с севера на юг страны является основой для производства огромного, не поддающегося точному учету числа наименований вина. Считается, что их почти три тысячи - от марочных, высококачественных, до непритязательных простых столовых. Самые известные из них Бароло, Брунелло и Кьянти стали популярными в Европе. И все равно, Италия отставала от Франции, где существовали энологические факультеты в Университетах, и где существовала классификация вин. После войн XX века Италия была отсталой аграрной страной, и прорыв Италии начинается только в 60-е годы.

**Винодельческий потенциал Италии велик.** Виноделием занимается свыше половины из примерно 3,6 млн. сельскохозяйственных предприятий. Виноград возделывается на всей территории страны, во всех двадцати ее областях. Самым большим числом винопроизводителей и площадей под виноградом располагают области Пьемонт, Венеция, Лацио, Кампания, Анулия и остров Сицилия. В стране культивируется более 250 сортов винограда, в том числе Каберне-совиньон, Мальвазия, Пино, Барбера, Мерло, Санджовезе, Небиолло. Начиная с 30-х годов начали утверждаться кооперативы, которые значительно улучшили технику возделывания винограда и качество производимых вин в Италии При этом они успешно используют современное оборудование и перестроили производство в соответствии с достижениями современной технологии. В 1963 году итальянское правительство ввело законы, контролирующие производство вина, был издан и специальный президентский декрет - 'Дисциплинарное положение для производства вина'. Италия пошла по пути Франции и внедрила для вин систему **контролируемых наименований** по происхождению. Такая система должна была не только защищать высококачественное вино, но и гарантировать потребителю происхождение данного напитка из указанной зоны его возделывания.

В настоящее время существует четыре категории итальянских вин, которые помогают потребителю разобраться в их иерархии по шкале качества и, разумеется, цены.

В Италии сегодня изготавливают более 314 вин **DOC** (**Denominazione di Origine Controllata**), то есть с наименованием, контролируемым по происхождению. Среди них насчитывается 21 вино **DOCG** (**Denomi-nazione di Origine Controllata e Garantita**), то есть с наименованием, контролируемым и гарантируемым по происхождению. Эти вина составляют элиту итальянских вин. Кроме того, существуют 124 вина **IGT** (**Indicazione Geografica Tipica**), то есть с географическим указанием. Остальные вина - это Vino da Tavola, то есть столовые вина.

## ****Регламентация итальянских вин****

Итак, все итальянские вина, в соответствии с законодательством, разделены на четыре нижеследующие категории.

**Vino da Tavola**. Столовое вино, происхождение которого не подвергают контролю. Оно может быть получено путем купажирования вин из разных регионов Италии.

**IGT** (Indicazione Geografica Tipica). Это вина с географическим указанием. Их подвергают контролю с точки зрения урожайности, сортов винограда, используемой винификации и содержания алкоголя. Эта относительно молодая категория итальянских вин сегодня представляет 20% от общего объема производства вина. Ее рассматривают как "приемную" в клубе вин **DOC**, поскольку только через пять лет вина категории **IGT**, после ряда проверок, анализов и строгих дегустаций, могут претендовать на вступление в категорию DOC.

**DOC** (Denominazione di Origine Controllata). Вина с наименованием контролируемым по происхождению. Вина, принадлежащие к этой категории, составляют большинство благородных итальянских вин. Они отвечают строгим требованиям в отношении территории происхождения и сортов винограда, а также нормам винификации и содержания алкоголя. Перед присвоением винам этого почетного звания их подвергают строгой дегустации.

**DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), Вина с наименованием, контролируемым и гарантируемым по происхождению. Вина, носящие на этикетке надпись DOCG, занимают высшее положение в иерархии итальянских вин. Для получения права на ее использование они проходят ряд серьезных проверок перед разливом по бутылкам. Вокруг горлышка каждой бутылки с вином DOCG наклеивается специальная марка, свидетельствующая о том, что ее содержимое продегустировано и одобрено.

Разумеется, критерии производства этих вин (такие как нормы урожайности, сорта винограда, географическое происхождение и порой выдержка в дубовых бочках) более строгие, чем для вин DOC.

Надписи на этикетках **Riserva** и **Riserva Speciale** говорят о выдержке вина в дубовых бочках. А надпись **Classico** свидетельствует о том, что вино происходит с лучших участков данного наименования.

Граппа.

**Граппа** - дитя солнечной **Италии**, рожденная 1500 лет назад, а сейчас возведенная в высший аристократический свет. Изначально граппа производилась для утилизации отходов производства по окончании винного сезона, но быстро стала источником прибыли, стала производиться серийно и продаваться по всему миру.

Исторически так сложилось, что **Граппа** воспринималась как «сильный напиток», предназначенный для немногих энтузиастов. Бертаньоли, начиная с 60-х годов, были пропагандистами отношения к граппе, как к «нежному напитку» с гладким и разнообразным вкусом. В результате рожденная в бедности итальянских крестьян, **граппа** спустя два века своей истории стала продуктом высокого класса и стиля. Она разливается в изысканные графины и продается в престижных ресторанах рядом с коллекционными винами и коньяками. Популярность этого ароматного напитка быстро растет. Сегодня граппа - символ **Италии.**

"Современная" **граппа** представляет собой прозрачный, как вода, итальянский выдержанный спирт крепостью около 40°, перегоняемый из свежих виноградных выжимок (стеблей, кожуры, косточек). **Граппа** из **белого вина** - тонкий и жгучий напиток, **граппа** из **красного вина** более крепкая.

Граппа изначально изготавливалась в городе Бассано дель Граппа около горы **Граппа**. Вкус граппы, как и вкус вина, зависит от сорта и качества использованного винограда. Однако многие изготовители для подслащивания и смягчения вкуса добавляют фруктовый сироп, чтобы сделать граппу более продаваемой на рынке.

Игристые вина Италии.

В Италии игристые вина называют спуманте (спумантэ), от итальянского слова "спума", что означает - пена. Италия выпускает большое количество игристых вин, белых, красных и розовых.

Итальянцы создают гораздо больше сортов прекрасного по своей легкости и энергичности игристых вин, чем любая другая нация. И пусть французы смотрят на творчество виноделов Asti несколько свысока, не считая итальянское игристое ровней своему знаменитому шампанскому. Однако спрос на игристые вина разных стран убедительно доказывает: потребители предпочитают очаровательную простоту и изящную сладость. В Пьемонте – центре итальянского производства игристых вин, ежегодно производится почти 250 миллионов бутылок игристых вин, большая часть которых продается на экспорт. Неверно считать итальянские игристые вина имитацией шампанского: у пьемонтских виноделов есть свой собственный, авторский путь в производстве. Они всячески стараются подтвердить имидж Asti, как вина, обладающего совершенно особыми качествами. Прежде всего, нигде, кроме Asti, не используют так широко в производстве игристых вин мускатные сорта винограда. В первую очередь, речь идет о разновидности французского сорта Мускат Фронтиньянский, которую сами итальянцы называют Москато Бьянко. Еще один итальянский мускатный сорт винограда – Москато ди Канелли – дает очень выразительные фруктовые вина с отличной игрой. Помимо этих сортов, прославивших Asti прекрасным мускатным вкусом, итальянцы применяют широкую гамму местных сортов, среди которых Просекко, Кортезе и Мальвазия. В последние годы лучшие итальянские виноделы склоняются к производству деликатных сухих вин. Причем, сами итальянцы любым другим видам Asti предпочитают очень сухой brut. Впрочем, и наиболее качественные, сладкие Asti демонстрируют не только приятную мягкость вкуса, но и сложный многогранный аромат, который так ценят знатоки. У Asti есть и еще одно неоспоримое достоинство – это более низкое, чем в других винах, содержание алкоголя.

Наименования игристых вин Италии:

**Moscato d'Asti La Spinetta Asti Spumante - Асти Спуманте.** Этот вид игристого вина производят в регионе Пьемонт. Различают Moscato d'Asti и Asti. Moscato d'Asti делают из мускатного винограда сорта Moscato di Canelli. Забродивший виноградный сок фильтруют много раз, пока не получится вино с естественным содержанием углекислоты и сахара. Asti - результат вторичного брожения винограда. Оно содержит больше углекислоты, поэтому в бутылках создается более сильное давление, чем в Moscato d'Asti. Asti Spumante производят много пьемонтских компаний, в том числе всемирно известные фирмы - Martini, Cinzano, Mondoro. Игристые вина этих фирм легче всего найти в России. Asti Spumante - легкие вина с фруктовым ароматом, содержащие относительно мало алкоголя. Они прекрасно утоляют жажду; их очень хорошо пить летом в сочетании с фруктами и выпечкой. **Prosecco di Conegliano Prosecco - Просекко.** Prosecco производят в регионе Венеция. Prosecco - это не марка вина или регион производства, а сорт винограда. История игристого вина Prosecco начинается в XIX веке, когда Antonio Carpene вместе с тремя партнерами основали Societa enologica (винодельческое общество). Полное название этого вина - Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene (по названию винодельческого региона). На этикетке могут быть написаны как оба названия местечка, так и одно из них. Prosecco - результат вторичного брожения виноградного сока в больших резервуарах. После хранения в течение 1 месяца в бутылках создается давление минимум 3 атмосферы. В противном случае получившееся вино называют Frizzante. Стоимость такого вина ниже, чем Prosecco, правда, качество не всегда можно отличить. Аромат Prosecco - от нейтрального до слегка фруктового, вкус кисловатый, освежающий. Это вино больше подходит для начала торжества. Prosecco также входит в состав коктейлей (например, Rossini, коктейль с зернами граната) и фруктовых десертов (запеканка из груш и яблок с забайоне). **Franciacorta Bellavista Franciacorta - Франчакорта.** Это игристое вино производят в Ломбардии из винограда сортов пино и шардонне по традиционной французской технологии шампанизации. В основном выпускают вино сорта "Brut". Franciacorta - единственное итальянское игристое вино, удостоенное высшего статуса - DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita - Гарантированный Контроль Происхождения). Franciacorta обладает аристократическим вкусом и сопровождает самые торжественные события. Вино хорошо сочетается с черной икрой. **Итальянское игристое вино Asti** - ближайший родственник шампанского. Но в отличие от своего знаменитого «собрата» этот праздничный напиток менее крепкий и более сладкий.

Асти - так называется итальянский городок в области Пьемонт, в котором и производят всемирно известное Asti Spumante. Этот напиток изготавливают из сорта винограда Москато Бьянко. Наряду с французским шампанским и испанским кава Asti считается одним из самых популярных в мире игристых вин. В 1993 г. ему была присвоена самая высокая из степеней защиты итальянской продукции - DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), которой удостаиваются лишь те марки, которые считаются национальным достоянием. Кроме классического Asti Spumante, сегодня в регионе Асти производят еще менее крепкое и не такое игристое Moscato d'Asti. Своим рождением игристые вина Asti обязаны синьору Джованни Баттиста Кроче -придворному ювелиру герцога Савойского Эммануила I. Этот «золотых дел мастер» купил виноградники в горах неподалеку от Турина. Джованни Кроче так преуспел в изготовлении собственных вин, что в 1606 г. написал трактат «О качестве и многообразии вин в туринских горах и о том, как они изготавливаются». В этой работе он описал процесс создания игристых вин в закрытых чанах с помощью сложной фильтрации, а также высказал идею о вреде длительного брожения, из-за которого теряется изысканный мускатно-сладкий аромат вина. Рецепт синьора Кроче и лег в основу изготовления современного Asti. Одно из условий его производства -неполное брожение: ферментацию останавливают до того, как сахар в сусле выбродит полностью. В результате получается легкое, сладкое вино с низким содержанием алкоголя и богатым ароматом. В середине XIX в. знаменитые виноделы Карло Ганча и Федерико Мартиноти изучили производство шампанских вин и усовершенствовали процесс, разработанный Туринским ювелиром. Они нашли способ изготовления вина, при котором напиток естественно насыщается углекислым газом при однократном брожении. Напомним, что французский метод классической шампанизации предусматривает насыщение вина газом уже в бутылках при вторичном брожении, вызванном дополнительным добавлением сахара и дрожжей. Кроме того, итальянские виноделы предложили новый метод, при помощи которого достигается неполное брожение: когда крепость напитка доходила примерно до 7°, они охлаждали его, останавливая таким образом ферментацию. Этот способ изготовления вин Asti используется и по сей день. Одним из первых виноделов, наладивших производство игристого напитка по новой на тот момент технологии, стал Энрико Серафино. В 1878 г. он начал выпуск вина Mondoro Asti, отличавшегося элегантным вкусом, с медовыми нотами и насыщенным ароматом свежего мускатного винограда и цветущей лозы. Уже в 1884 г. это вино завоевало первую из своих золотых медалей. Сегодня коллекция наград Mondoro Asti включает 10 таких «знаков отличия» и множество других призов, присужденных «детищу» синьора Серафино на много-численных международных конкурсах. Сначала игристые вина, полученные по технологии Карло Ганча и Федерико Мартиноти, носили название Moscato Champagne. А в 30-е годы прошлого века, когда использование названия «шампанское» для вин других стран и регионов было запрещено, пьемонтские игристые вина стали именоваться Asti Spumante.

S.Orsola Spumante

Самое распространенное **в Италии игристое вино** носит название **Prosecco** - от одноименного названия сорта винограда. Центр производства расположен на северо-востоке Италии, в регионе **Венето**. Prosecco примечательно своей ароматностью, которая, впрочем, теряется в процессе выдержки. Поэтому для сохранения этих свойств больше подходит быстрый резервуарный способ, позволяющий получать много приятного, но все же очень простого и непритязательного вина.

 В декабре 1932 г. производителями игристых вин Италии был основан Консорциум Asti -Consorzio Per la Tutela Dell' Asti. Его главной целью была поддержка производителей «итальянского шампанского», а также защита их интересов на международных рынках. Кроме того, эта организация занялась определением и законодательным закреплением зон и технологий производства игристого вина. После Второй мировой войны логотип Консорциума на бутылках Asti стал знаком, гарантирующим потребителю высокое качество содержимого, а заодно и позволил виноделам, изготавливающим это вино, выйти на международный рынок. С тех пор экспорт вин Asti постоянно и стабильно растет: в конце 40-х годов за пределами Италии было продано 2 млн бутылок Asti, в начале 70-х -40 млн, а в 2006 г. эта цифра достигла 80,5 млн. На сегодняшний день Consorzio Per la Tutela Dell' Asti контролирует 90% **вин Asti,** произведенных в этом регионе. Территория произрастания винограда сорта **Москато Бьянк**о определяется Консорциумом и Сводом правил **DOCG Asti Spumante**. Согласно этим документам, вина **Asti Spumante DOCG** могут изготавливаться из винограда с 52 виноградников области Пьемонт, 9 из которых расположены в провинции Алессандрия, 16 - в Кунео и 27 непосредственно в провинции Асти. Членами Консорциума являются 44 производственные и коммерческие компании, 22 винодельческие компании, а также 105 небольших винодельческих хозяйств.

Дело за малым В последнее время Consorzio Per la Tutela Dell' Asti прилагает большие усилия для поддержки мелких производителей региона. По сути, Консорциум призывает потребителей не ограничивать знакомство с винами Asti только широко известными брендами. Дело в том, что мелкие производители не менее важны для региона, чем крупные транснациональные компании, так как они помогают сохранить разнообразие и самобытность местных вин. Данная концепция нашла, например, отклик в Германии, где сегодня среди потребителей Asti преобладают любители private labels, ценящие в винах их эксклюзивность и непохожесть. В России, где итальянские игристые вина представлены не столь широко, лидирующие позиции занимают хорошо известные марки - Asti Martini, Asti Cinzano, **Asti S.Orsola**. Эти легкие, искристые напитки со сладким вкусом и ярким ароматом пользуются популярностью у отечественных ценителей «алкогольных удовольствий». Остерегайтесь подделок! У многих российских потребителей название Asti ассоциируется с общим понятием «**игристое вино особого класса**». Между тем **Asti**, как французское **шампанское** и коньяки, - гораздо более узкое понятие, чем принято думать. Название Asti могут носить исключительно **белые игристые вина**, созданные в регионе Асти!

**Список литературы**

Контрольная написана с использованием материалов сайта «Вина Италии»

http://www.italy.altavina.ru/winemakings/sparkling-wine.html