**Классификация вин**

**Классификация русских вин**

Все вина подразделяются на виноградные, ароматизированные и плодово-ягодные.

Виноградные вина производятся исключительно из виноградного сырья, использование компонентов невиноградного происхождения (кроме древесины дуба в процессе выдержки в технологии тихих вин и сахара-рафинада в технологии игристых вин) при производстве виноградных вин запрещено.

Ароматизированные вина – это вина, приготовленные с использованием экстрактов различных частей растений или их дистиллятов. При производстве ароматизированных вин разрешается использование сахара-песка или сахара-рафинада.

Плодово-ягодные вина производятся из различного сырья – яблок, груш, клубники и т.п. с использованием ряда компонентов, применяемых в плодово-ягодном виноделии.

Виноградные вина могут быть тихими и пенящимися (пересыщенными диоксидом углерода).

В зависимости от способа производства все тихие вина делят на натуральные, получаемые полным или не полным сбраживанием сусла или мезги без добавления этилового спирта, и специальные, получаемые полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта.

Виноградные вина условно подразделяют на сортовые, выработанные из винограда одного сорта, и купажные, приготовленные из нескольких сортов винограда. При приготовлении сортовых вин допускается использование не более 15% винограда других сортов.

Виноградные вина по цвету также подразделяют на белые, розовые и красные.

Натуральные виноградные вина по содержанию спирта и сахара делятся на сухие, сухие особые, полусухие, полусладкие, а специальные – на сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа вин | Объемная доля этилового спирта, % | Массовая концентрация сахаров, г/дм3 |
| НатуральныеСухиеСухие особыеПолусухиеПолусладкиеСладкие |  9 – 13 14 – 16 9 – 13 9 – 12 9 – 12  |  не более 3 не более 35 – 25 30 – 55 60 – 80  |
| Специальные Сухие Крепкие Полудесертные Десертные Ликерные  |  14 – 20 17 – 20 14 – 16 15 – 17 12 – 16  |  не более 15 30 – 120 50 – 120 140 – 200 210 – 300  |

В крепких и полудесертных винах перед спиртованием объемная доля этилового спирта естественного брожения должна быть не менее 3%, десертных и ликерных – не менее 2%.

Вина, в зависимости от качества и сроков выдержки подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные, коллекционные и вина контролируемого наименования по происхождению.

|  |  |
| --- | --- |
| Молодое вино | Вино натуральное сухое, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда и их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем года. |
| Вино без выдержки  | Молодое вино, реализуемое с 1 января, следующего за урожаем винограда года. |
| Выдержанное вино  | Вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 6 месяцев. |
| Марочное вино  | Вино высокого и постоянного качества, получаемое по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1,5 года. |
| Коллекционное вино  | Марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживают в бутылках не менее 3 лет. |
| Вино контролируемого наименования по происхождению  | Вино высокого качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конкретной местности, указанной в их наименовании. |
| Элитные вина  | Группу элитных представляют вина, проявляющие специфические легко уловимые восхитительные тона во вкусе и аромате на общем фоне гармоничности, слаженности, изысканности вина или коньяка, обусловленные сочетанием почвенно-климатических условий, сортовых особенностей винограда, качеством винограда отдельного года урожая и своеобразной уникальной технологией. |

Началом срока выдержки считают 1 января, следующего за урожаем винограда года.

Вина, пересыщенные углекислым газом подразделяются на игристые и шипучие (газированные, сатурированные).

Игристыми называют вина, пересыщенные диоксидом углерода в процессе вторичного брожения в герметически закрытых емкостях, игристые вина различаются по давлению двуокиси углерода в бутылке, цвету, массовой концентрации сахаров, продолжительности выдержки после шампанизации.

Игристые вина подразделяют на игристые вина без присвоенного наименования, игристые вина с присвоенным наименованием (шампанское, цимлянское), отличающиеся оригинальными органолептическими показателями или специфическими особенностями технологии, и на жемчужные вина.

По цвету различают игристые вина – белые, розовые и красные, а по массовой концентрации сахаров – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое. По продолжительности выдержки игристые вина подразделяют на вина без выдержки, выдержанные (со сроком выдержки после окончания шампанизации не менее 6 месяцев) и коллекционные (реализуемые с обозначенным годом шампанизации вина после выдержки в бутылках не менее 2 лет).

Шипучее вино готовят путем искуственного физического насыщения обработанного виноматериала диоксидом углерода. Допускается использование сахара-песка или сахара-рафинада.

**Классификация французских вин**

Во Франции имеется несколько десятков тысяч марок вин, которые делятся на 4 основные категории.

Столовые вина (vin de table, VDT). Для их производства используется виноград различного происхождения, в том числе и выращенный за пределами Франции в странах ЕС. Применяется купажирование и метод шаптализации (подсахаривание виноградного сусла сахаром-рафинадом в неблагоприятные годы, когда виноград не успевает набрать необходимое количество сахаров). Крепость вина не менее 8,5 – 9,0% об. и не более 15% об.

Местные вина (vin de pays, VDP). Виноград для них собирается со строго определенных территорий. Такие вина должны отвечать ряду требований.

производиться только из определенных сортов винограда;

иметь естественную крепость не ниже 10% об. (для Cредиземноморья) или 9,0 – 9,5% об. (для прочих регионов);

удовлетворять установленным органолептическим и аналитическим требованиям.

Делиметированные вина высшего качества (appellation d’origine vin delimite de qualite superieur), производство которых составляет около 1% общего объема производства, строго регламентируется и контролируется Национальным институтом наименований по происхождению. Они должны отвечать ряду требований, касающихся зоны производства, используемых сортов винограда, максимальной урожайности, методов возделывания винограда и винификации, минимальной крепости, аналитических и органолептических характеристик.

Вина контролируемых наименований по происхождению (appellation d’origine cоntrolee, AOC) являются высшей категорией французских вин. Черезвычайно важную роль при их производстве играет регламентационная система, гарантирующая подлинность вин, произведенных на конкретной территории.

**Классификация немецких вин**

Классификация немецких вин предусматривает две категории качества – столовые вина и качественные вина. Столовые вина в свою очередь делятся на две группы - немецкие столовые и немецкие местные.

Немецкие столовые вина (Deutscher Tafelwein) должны иметь как минимум 8,5% об. спирта и состоять из вин, поступивших из определенных винодельческих регионов. Столовые вина соответствуют законам об экологически чистых продуктах (в них запрещено добавлять красители, консерванты, вкусовые добавки). Они могут быть подвергнуты шаптализации (в отличие от немецких качественных вин). Столовые вина составляют не более 5% от общего выпуска вина.

Немецкие местные вина (Deutscher Landwein) иногда называют особыми столовыми винами, бывают крепкие и свежие, сухие и полусухие. Местные вина называются по происхождению из одного из 19 регионов-производителей местных вин. Изготавливаются из более зрелого винограда, чем Tafelwein. Landwein делают обычно сухими (Trocken) и полусухими (Halbtrocken).

Качественные вина из определенных регионов (Qualitatswein Bestimmer Anbaugebiete, QbA) – категория, включающая наибольшее количество немецких вин. Вино QbA изготавливается в одном из 13 определенных винодельческих регионов и должно соответствовать всем требованиям регионов в отношении сорта винограда, посадки, продуктивности и спирта. Шаптализация разрешена в пределах, предписанных индивидуально для каждого региона. Вино QbA подвергают лабораторной проверке и профессиональной дегустации.

Качественные вина с отличием (Qualitatswein mit Pradikat, QmP) – это самый высокий ранг для немецкого вина. Эти вина поступают только из одного района внутри определенного региона. Содержание в них алкоголя несколько выше, чем в винах предыдущей категории. Вина QmP проходят тот же дегустационный тест, что и вина QbA, но должны набрать больше баллов. Винам QmP требуются дозревание в бутылках в течение 5-10 лет, а некоторым из них – 15-20 лет.

**Классификация итальянских вин**

Итальянское законодательство подразделяет все вина на 4 категории.

Столовые вина (Vino da tabola, VDT). Для вин этой категории не определяется область происхождения винограда и четкий сортовой состав. Эти вина могут быть разлиты в бутылки, но их производство не контролируется.

Местные вина (Vini Tipici, IGT). В данной категории определяется место происхождения вина. На этикетке должны быть указаны урожай, наименование местности, цвет или сорт винограда или тип вина. Подлинность и тип вина не проверяются, но категория основана на репутации производителя.

Вина контролируемых наименований по происхождению (Denominazione d’Origine Controllata, DOC). Вина этой категории производятся из сортов винограда, выращенных на официально признанных виноградниках, расположенных в географически определенных винодельческих регионах. При производстве такого вина запрещено добавлять сахар в сусло. С 1990 года в некоторых регионах DOC установлены стандарты для основных характеристик вина – цвета, аромата, вкуса. Соблюдение этих стандартов контролируется специальной дегустационной комиссией.

Вина контролируемых наименований по происхождению с гарантией (Denominazione d’Origine Controllata e Garantita, DOCG) подвергаются более жесткому контролю, чем DOC.

**Классификация испанских вин**

Согласно испанскому законодательству, вина подразделяются на 5 стандартов качества.

Столовые вина (Vino de Mesa). Эта категория включает вина не классифицированных виноградников, которые производятся из нескольких сортов винограда.

Местные вина (Vino de la tierra). На его этикетке разрешено указывать год урожая, сорта используемого винограда и регион производства. Все вышеперечисленные надписи запрещены к использованию в категории Vino de Mesa.

Деклассированные вина (Vino Comarsal) вследствие плохого урожая, несоблюдения производителем установленных норм урожайности и производства вина из определенных регионов.

Марочные вина (Denominacion de Origen, DO) из определенных винодельческих регионов, в каждом из которых существует свой регуляторный совет, контролирующий процессы выращивания винограда, производства и продажу вина в соответствии с определенными региональными стандартами.

Самая высокая категория испанских вин (Denominacion de Origen Calificada, DOC), которая присваивается только лучшим винодельческим регионам.

**Классификация Международной организации винограда и вина**

Международная организация винограда и вина предлагает при проведении международных дегустаций и конкурсов делить вина на 2 основных класса.

строго натуральные – (белые, розовые, красные) – вина из ароматичных и неароматичных сортов винограда и так называемые «желтые» вина (Херес, Токай, Шато-Шалон, Кахетинское, Эчмиадзинское).

специальные (крепленые) вина и особые (ароматизированные) вина.

Первый основной класс строго натуральных вин включает 35 номеров (1 – 35) трех групп – А (тихие вина), Б (газированные) и В (игристые вина). 25 из них готовят из неароматичных сортов винограда и 10 – из ароматичных независимо от окраски (Мускат, Траминер, Изабелла). При этом из неароматичных сортов винограда белые вина составляют I категорию, розовые – II категорию, красные – III категорию. Вина из ароматичных сортов относятся к IV категории.

Класс строго натуральных вин также включает в себя 6 номеров (36, 37, 38, 39, 40 и 41) V категории – так называемых «желтых» вин.

По массовой концентрации сахаров все категории и группы строго натуральных вин делятся на сухие (до 4 г/дм3) и не сухие (до 80 г/дм3). Не сухие представлены в трех вариантах – полусухие, полусладкие и сладкие с сахарами, соответствующими каждой группе и категории.

Второй основной класс специальных и особых вин включает 9 номеров вин. Из них 8 наименований составляют VI категорию специальных (крепленых) вин двух групп – группа А – из неароматичных сортов винограда (портвейн, мадера, марсала, малага) и группа Б – из ароматичных сортов – мускаты и т.п.

По массовой концентрации сахаров эта категория делится на очень сухие – до 6 г/дм3, сухие – до 80 г/дм3 и сладкие – более 80 г/дм3.

К последнему 50-му номеру международной классификации вин отнесены вермуты – ароматизированные напитки, получаемые на основе вина с использованием спиртовых экстрактов пряно-ароматических растений. Международная классификация позволяет расположить вина в порядке, удобном для их органолептического анализа.