**Крымские вина: типы, характеристики, особенности потребления**

Крымские вина высоко ценят за их натуральность, естественные природные качества, поскольку готовят их традиционными способами, без новомодных технологических вывертов, без добавления консервантов и порошков.

Теплый климат, сложный горный рельеф, разнообразие почвенного покрова создали благоприятные условия для выращивания разных сортов винограда. Из них, бережно сохраняя традиции крымского виноделия, готовят красные и белые, молодые и старые, сухие и сладкие вина, вермуты и коньяки.

Вина классифицируют по цвету, содержанию сахара, крепости, возрасту, насыщенности углекислым газом, району производства и по некоторым другим особенностям. В настоящее время все сведения о вине и его характеристиках содержатся на бутылочной этикетке (а часто и двух – большой и маленькой).

Уже само название несет значительную информацию. Например, Конур столовое сортовое. Название говорит о том, что вино изготовлено только из сорта винограда Кокур, и оно некрепленое. Часто в названии присутствует район, где выращен виноград (Мадера Альминская, Каберне Качинское), или название производителя (Пино-Гри Массандра, Ркацители Магарач). Название вина часто бывает собственным (Сердолик Тавриды, Тайны Херсонеса). Как правило, оно изготовлено из смеси различных виноматериалов, которую называют купаж.

Под названием должны быть указаны тип вина, крепость, количество сахара, производитель. А на малой этикетке обычно указывается сорта винограда, из которого изготовлено вино и какие-то его специфические особенности. В общем, перед покупкой вина обязательно внимательно читайте этикетки на бутылке! А чтобы вы лучше ориентировались, мы попытаемся дать несколько упрощенную (без специальных терминов), краткую классификацию.

Столовые вина

Столовые вина, по большому счету, – это всего лишь перебродивший натуральный виноградный сок. Готовятся они без добавления спирта, поэтому считаются из всех типов вин самыми натуральными. А законодатели мод в винодельческом производстве – французы только такие вина считают истинными и других почти не производят.

Эти вина выдерживают в бочках не более двух лет. Столовым вино называют потому, что его подают к столу и потребляют во время еды, небольшими глотками запивая съеденное. А не наоборот, как мы привыкли.

Столовые вина бывают белые, красные и розовые. Из белых в Крыму производят Ркацители, Алиготе, Рислинг, Сильванер, Кокур, Шардоне, Совиньон… Из красных – Каберне, Пино-Фран, Саперави, Мерло, Алушта… Есть и розовые вина. Например, Гераклея, мускат Алькадар.

Столовые вина имеют небольшую крепость (10–12%), а содержание сахара в них минимально (не более 0,3%), за что эти вина именуют сухими. Бывают и полусухие вина, они содержат 1,5–2,5%, а полусладкие – 3–5% естественной виноградной сладости. Раньше в Крыму производили, в основном, сухие вина, сейчас все чаще появляются полусухие и полусладкие.

Столовые вина можно пить ежедневно (французы, например, так и делают). Красные хорошо идут к мясным блюдам, особенно жареным (антрекот, стейк) и приготовленным на костре (шашлык, кебаб). Белые и розовые вина подходят, в принципе, к любым блюдам, но больше к овощным и грибным, к белому мясу, к морепродуктам и рыбе.

Стоит добавить, что столовые вина, особенно красные, – штука очень полезная (в разумных дозах, конечно, до 0,3–0,4 л в день). Врачи рекомендуют их для профилактики многих болезней.

Крепленые вина

Противоположностью столовым являются крепленые вина. Отличие их состоит в том, что на определенном этапе брожения в сусло добавляется спирт и брожение прекращается. При этом сохраняются нужные кондиции будущего вина, а самое главное, оно становится устойчивым к скисанию и может храниться очень долго.

Крепленые вина, в свою очередь, делятся на крепкие (портвейны, мадеры, хересы) и десертные (кагоры, мускаты, токаи и другие типы вин). Поговорим о каждом типе чуть подробнее. Начнем с крепких.

Портвейны

Название этого вина связано с городом Порто в Португалии. Особая технология состоит из процессов нагревания мезги (смесь раздавленных ягод винограда и забродившего виноградного сока) до 60 °С и последующего нагревания виноматериалов в бочках до 45–50 °С. Выдержка марочного вина длится не менее трех лет. Именно в Крыму в конце XIX века были произведены первые российские портвейны. Перешагнув через столетия, это крепкое вино полюбилось в нашей стране. В советские времена в Крыму в ходу были ординарные портвейны. То есть такие, которые выдерживали в бочках минимальный срок. Эти вина не отличались особыми достоинствами, но имели вполне добротные свойства и потому были одним из самых массовых напитков студентов и трудящихся, как крымских, так и приезжих, благодаря доступной цене. Особой любовью пользовался портвейн «Приморский», благодаря убойному и немедленному воздействию на организм.

Сейчас производят больше марочных портвейнов. Поскольку его не менее 3-х лет выдерживают в дубовых бочках и бутах, то в букете появляются мужественные коньячные тона, а содержание спирта (17–18,5%) и сахара (6–11%) определяют свойства портвейна как напитка душевного, способствующего беседе.

Портвейн пьют обычно до обеда и ужина как аперитив или после – как один из компонентов десерта. То есть портвейн – такой универсальный напиток (аперитивный и десертный), в отличие от других вин, и этим очень удобен. На приемах, встречах, в промежутках между основными приемами пищи к нему подают неострые сыры, мясные бутерброды.

Красные портвейны, кроме того что обладают особым ароматом и вкусом, хороши и как согревающее средство. Поэтому их часто используют при простудах в горячем виде перед сном.

Из красных крымских портвейнов особенно хороши массандровские (ялтинские), а из белых – судакский (Сурож).

Хересы

Это вино родом из испанского города Херес де ла Фронтера. Кстати, впервые за пределами Испании херес был создан именно в Крыму, в начале XX века на предприятии Г.Н. Христофорова в Симферополе. Довольно сложную технологию приготовления этого необычного вина успешно освоили крымские виноделы. Суть ее в следующем.

Херес в, отличие от других вин, выдерживают в неполных емкостях под пленкой винных (хересных) дрожжей. (Именно эти дрожжи – главный компонент хересного производства, без них хереса не сделать.) Под пленкой в сусле накапливаются особые вещества, придающие затем вину характерный аромат и вкус. Часть содержимого периодически замещают молодым вином. Затем сусло из-под пленки смешивают с сухим и десертным винами и дополнительно выдерживают в прохладных подвалах. Так за четыре года получается оригинальный напиток, незаменимый на приемах, вечеринках, когда не следует накрывать обильный стол.

Подается херес как аперитив с сырами, ветчиной, маслинами, миндалем или к деликатесам из морепродуктов, овощей, мяса, грибов.

Крымские хересы содержат спирта от 16 до 20%, а сахара – от 0,2 до 3%. Знатоки называют это вино «мужественным» и считают, что оно более всего оживляет ум, согревает кровь, возбуждает аппетит. Не зря англичане считают его королем аперитивов. Кроме того, херес в небольших дозах нормализует повышенное кровяное давление. В Крыму отличный херес производят в Симферополе, на заводе «Дионис», а также в «Магараче» и «Массандре».

Мадеры

Мадера – вино, рожденное по воле случая. Это исключительное в своем роде вино получило название от острова Мадейра в Атлантическом океане. Португальцы отправили бочки с вином с этого острова в Индию. Долгое путешествие под жгучим солнцем вызвало помутнение и изменение вкуса вина и его не удалось продать. Вернувшись из «солнечного круиза», вино приобрело новый характер и вкус и заиграло золотистым оттенком. У него сразу появились свои почитатели.

Сегодня мадеру выдерживают под солнцем, которое отдает вину свою лучистую энергию. Первый год мадера выдерживается в дубовых бочках в специальном солярии-оранжерее при температуре не менее 53 °С, а затем минимум три года – на открытой площадке под ласковым крымским солнцем, где она окончательно вызревает. Еще мадеру называют «дамским коньяком» – за ее полный гармоничный вкус, с приятной жгучестью и привкусом каленого орешка, с легкими коньячными тонами. Крепость крымской мадеры обычно 18–19%, а сахара она содержит около 4%.

Мадеру, как всякий аперитив, пьют незадолго до еды. Закуски при этом могут быть различными, кроме остропахнущих и любых блюд из соленой рыбы (соленая рыба вообще ни с одним вином не сочетается). Очень хорош под мадеру грецкий орех.

Мадера – прекрасный тонизирующий напиток, восстанавливает и поддерживает силы. Из крымских мадер особо отметим судакскую и коктебельскую. Хотя и другие мадеры (массандровская, магарачская) тоже хороши. Особенно под добрый стол с обильной едой.

У мадеры есть «сестренка» по имени марсала. Технология её приготовления немного отличается от мадерной, это вино более сладкое и женственное. В Крыму производится с 2000 года в совхозе-заводе «Малореченский».

Десертные вина

Марочные десертные вина не менее двух лет выдерживают в дубовых бочках. Они содержат от 12 до 19% сахара и имеют крепость 16%. Большая их часть имеет т. н. «квадрат» – по 16% сахара и спирта.

Есть еще ликерные вина, в них спирта может быть чуть меньше, а сахара больше – от 20 до 32%. Все они готовятся из высокосахаристых сортов винограда, способных к увяливанию и заизюмливанию. Кроме того, в такие вина могут специально добавлять сладкие сиропы.

Значительную часть десертных вин составляют мускаты – белые, розовые и даже черные. Они готовятся из мускатных сортов винограда. В Крыму производят все типы мускатов, и их не перепутаешь ни с каким другим типом вина благодаря неповторимому мускатному аромату и пикантному вкусу. Даже ординарные мускаты очень хороши (мускат Таврический). Сейчас делают ещё и мускатели, но их кондиции несколько уступают мускатам.

Производят также токаи (из токайских и мускатных сортов винограда). Но сладких токаев в Крыму делают немного.

Зато готовят десертные вина из некоторых других сортов. Например, кокур, пино гри, бастардо, алеатико. Отличные вина, каждое со своей изюминкой в букете. Из названий понятно, что их основой служит виноград определенного сорта.

Кроме того, существуют десертные вина из купажа (смеси) разных сортов винограда. Они, как правило, имеют собственные названия («Старый нектар», «Солнечная долина», «Солнце в бокале», «Сердолик Тавриды», «Талисман»).

Десертные вина подают после еды к различным сладостям, мороженому, орехам и фруктам. Впрочем, они хороши и сами по себе, без всяких сладостей.

Особое место среди десертных вин занимает кагор. При коллекционной выдержке, при старении оно не теряет, а улучшает свои качества. Его используют как самостоятельный десерт или в сочетании с кофе, шоколадом, конфетами, в лечебных целях – в сочетании с алоэ и медом, как укрепляющее средство и как богатый источник витаминов и такого редкого, важного и нужного микроэлемента, как рубидий, способного выводить радионуклиды из организма человека.

Христианская церковь использует кагор для причастия, поэтому в народе его часто называют «церковным вином».

Крымские десертные вина по праву и без всякого преувеличения считаются одними из лучших в мире, а мускат белый Красного камня называют королем мускатов. Единственное из крымских вин, которое дважды получало кубок Гран-при на конкурсах виноделов. Поэтому, будучи в Крыму, пейте крымские десертные вина, наслаждайтесь их неповторимым букетом!

Ароматизированные вина

В этой группе вин представлены, прежде всего, вермуты. Несмотря на немецкое название вермут («полынь») – вино итальянского происхождения, и лучшие вермуты, производятся именно в Италии (Чинзано, Мартини). Однако и в Крыму в последнее время выпускают неплохие вермуты – белые и красные (Букет Крыма, Монастырское угощение).

Крепость вермута 16–18%, а сахара он содержит от 10 до 16%. Но главная его особенность в том, что к виноградному вину добавляют экстракты местных горных и степных трав. Это и придает каждому вермуту свой неповтримый аромат и вкус. Понятно, что в крымские вермуты добавляют исключительно крымские травы и это делает их оригинальными напитками.

Употребляется вермут в качестве аперитива в небольших дозах. А еще – как составная часть коктейлей вместе с водкой и джином, водой и соком. Для аперитива обычно вермут разбавляют водой, а красный вермут требует больше минеральной воды и льда, чем белый. Дубильные вещества, органические кислоты, минеральные соли и витамины вермута хороши именно в небольших количествах.

Вермутами не запивают еду, поскольку их вкус слишком богат и насыщен. Они самодостаточны, но и тяжелы, так что пьют их очень небольшими дозами перед едой, а также с чаем (вливают в чашку 10–15 граммов) – это особо хорошо от простуды.

Здесь есть резон сказать пару слов о бальзамах, хотя к винам они и не имеют отношения. Это спиртовые настои лечебных трав. В Крыму из трав готовят неплохие бальзамы (например, бахчисарайские бальзамы – «Ак-Мечеть», «Княжий», нижнегорские – «Крымский», «Черный коралл»), которые являются не только замечательным лечебным средством при простудах, но и неплохой вкусовой добавкой. Их добавляют в чай, кофе, крепкие напитки.

Игристые вина

Игристые вина типа шампанского, как и столовые, различают по цвету (белые, розовые, красные) и по выдержке (ординарные, марочные и коллекционные). Но в отличие от столовых эти вина насыщены естественным углекислым газом, поэтому их различают еще по способу изготовления (классический бутылочный или ускоренный резервуарный). Кстати, неигристые вина называют тихими.

Есть еще так называемые шипучие вина. Их готовят путем принудительного нагнетания углекислого газа в натуральные тихие вина. Такие вина дают крупные и непродолжительные пузыри, в отличие от игристых. Классический пример такого вина – «Бахчисарайский фонтан».

Кроме того, различают эти вина и по содержанию сахара. В Крыму приняты такие категории: брют (почти без сахара), сухое (2,5%), полусухое (4,5%), полусладкое (6–8%) и мускатное (7–9,5%).

По классической бутылочной технологии в Крыму работает только завод в Новом Свете. При её использовании насыщение углекислотой совершается в бутылке в процессе натурального брожения. Сладость добавляют путем введения специального сиропа на основе сахара, коньячного спирта и мускатных виноматериалов. Весь процесс занимает до 3-х лет, технология его довольно сложна, требует многолетнего опыта и создания специальных условий для хранения бутылок в подвальных помещениях. Поэтому такие вина самые дорогие из игристых.

По ускоренной резервуарной технологии работают Севастопольский винодельческий завод и завод «Золотая балка». Здесь процесс насыщения вина углекислым газом происходит в резервуарах около полутора лет. Эта технология тоже непроста, и у каждого предприятия есть свои секреты, которые позволяют добиваться высокого качества продукции.

Кстати говоря, по этой же ускоренной технологии и преимущественно из крымских виноматериалов работают и все остальные заводы в Украине (Киевский, Харьковский, Одесский и др.). Исключение – Артемовский завод, он работает по классической технологии. Но и там в наименование двух третей продукции входит слово «Крым», «крымский».

Строго говоря, шампанским может называться только вино, произведенное во французской провинции Шампань. Но в советскую эпоху на это внимания особо не обращали. Сейчас другие времена, поэтому потихоньку это название исчезает с этикеток крымского игристого. Однако довольно часто его ещё можно встретить. Даже «Советское шампанское» ещё попадается. Сегодня игристые вина из Крыма с успехом экспортируются в США, Россию, Германию, Австрию, Данию и другие страны Европы.

Все знают, что игристые вина – праздничные и романтические. Лучше всего к ним подходят легкие закуски – бутерброды с красной и черной икрой, морепродукты (устрицы, миноги, креветки), маслины, сыр. Можно сладкие фрукты (бананы, груши, дыни).

Однако не все знают, что игристые вина лучше не заедать цитрусовыми и шоколадом, как привыкли многие. Их насыщенный вкус просто оглушает вкусовые бугорки языка! Вкуса вина можно просто не почувствовать и никакого удовольствия не получить.

Коньяки

Коньяк – крепкий напиток, имеющий к виноделию прямое отношение. В общих чертах технология приготовления коньяка выглядит так. Белое виноградное вино перегоняют в спирт, а затем несколько лет этот спирт выдерживают в дубовых бочках при определенной температуре, где спирт набирает от дуба цвет, вкус и аромат. Затем полученный выдержанный коньячный спирт разбавляют до нужной крепости дистиллированной водой, могут добавить специальные сиропы и выдерживают еще некоторое время. В итоге и получается коньяк. В мире коньяками называют только продукцию из Франции, поскольку французы – родоначальники их производства. Все остальные напитки из коньячного спирта должны, по идее, называться бренди или иметь собственное название (как виньяк в Сербии). Но пока в Крыму они называются коньяками и их классификация до сих пор сохраняется целиком советская. Система звездочек обозначает средний возраст (в годах) выдержки коньячных спиртов в дубовой таре.

Ординарные коньяки могут иметь 3, 4 или 5 звездочек и, соответственно, крепость от 40 до 42%. У марочных коньяков средний возраст выдержки спиртов обозначен буквами: KB – коньяк выдержанный, 6 лет, 40–42%; КВВК – коньяк выдержанный высшего качества, 8–10 лет, 42%; КС – коньяк старый, 10–12 лет, 40–43%; ОС – очень старый, 13–25 лет и более 42%. Есть ещё коллекционные коньяки с выдержкой 25 лет и более. Например, коктебельский «Кутузов».

В Крыму полный ассортимент отличных коньяков выпускает только завод «Коктебель». Однако и на других заводах производят неплохие коньяки разных сроков выдержки.

Ординарные коньяки лучше всего закусывать бутербродами с красной, черной икрой или красной рыбой, сыровяленой колбаской, а также маслинами, сыром, цитрусовыми. Лимончик особенно хорош. Николаю II приписывают авторство такой закуски: долька лимона, посыпанная сахаром и кофе.

Марочные, выдержанные коньяки подаются к десерту, кофе, дорогому шоколаду, хорошим сигарам или трубке. Закусывать их как-то не принято. Их пригубливают, наслаждаются ароматом, любуются цветом, игрой напитка в бокале…

**Вина Крыма**

Государственная виноградарско-винодельческая промышленность Крымской области в настоящее время сосредоточена в Крымсовхозвинтресте. Часть виноградарско-винодельческих совхозов и заводов подчинена этому тресту непосредственно, а часть через винкомбинаты «Массандра» и «Золотая балка».

В винкомбинат «Массандра» входят совхозы, объединяющие виноградники Южного берега (от горы Кошка до горы Кастель, за исключением виноградников Всесоюзного научно-исследовательского института «Магарач») и юго-восточного побережья.

Лучшие крепкие и сладкие вина получаются на виноградниках южнобережной группы совхозов. Виноградники восточнобережной группы дают в большинстве случаев вина не столь высокого качества, но отличаются большой урожайностью. Здесь готовятся и столовые, и крепкие сладкие вина. Высококачественные красные столовые вина дает совхоз «Алушта», а белые – совхоз «Феодосийский» из сорта Сильванер. Совхоз «Солнечная долина» дает замечательное десертное вино, о котором будет сказано ниже. В комбинат «Массандра» входит также и завод шампанских вин «Новый Свет», основанный Л.С. Голицыным. Завод расположен возле г. Судака, на берегу бухты, ограниченной величественными скалами «Орел» и «Сокол». Все перечисленные совхозы имеют свои заводы первичного виноделия – один или несколько. В некоторых совхозах производится выдержка и обработка вина, но основная выдержка производится на заводах №1 и №2 заводоуправления комбината «Массандра».

В комбинат «Золотая балка» входят совхозы «Золотая балка» возле Балаклавы; им. Софьи Перовской, расположенный в Алькадаре, на северной стороне севастопольской бухты; им. Полины Осипенко в долине реки Качи; «Бурлюк» в долине реки Альмы у с. Вилино, недалеко от берега моря, с западной стороны Крыма. Кроме того, комбинат имеет завод (под Севастополем) по производству виноградного сока. В совхозах комбината приготовляются лучшие в Крыму и одни из лучших на Украине белые столовые вина из сортов Рислинг и Алиготе, а также материалы для производства Советского шампанского, которые частично используются в Крыму, а частично шампанскими заводами в других областях Украины.

Виноградарско-винодельческие совхозы степного Крыма подчинены непосредственно Крымсовхозвинтресту. К ним относятся совхоз-гигант «Ново-Джанкойский», расположенный в северо-восточной части степного Крыма, в Джанкойском районе; «Азовский», расположенный юго-восточнее предыдущего; Нижнегорский, расположенный еще южнее, в Нижнегорском районе; «Золотое поле», неподалеку от Старого Крыма, на границе, где степная зона переходит в предгорную; «Степное» Красногвардейского района и «Виноградный» Сакского района – в центральной части степной зоны; «Евпаторийский» – в районе г. Евпатории.

Совхозы степного Крыма дают ординарные столовые и крепкие сладкие вина. Но по мере приближения к предгорным районам встречаются вина высокого качества.

Так, в совхозе «Золотое поле» из сорта Муската черного, называемого здесь неправильно Аликантом, готовится высококачественное марочное вино «Золотое поле», которое по качеству приближается к южнобережному мускату черному; характерный шоколадный тон в нем в иные годы бывает не менее явственным, чем в южнобережном. При сборе урожая ягоды задерживаются на кустах дольше обычного, по возможности до начала увяливания, если позволяет погода. Готовое вино имеет 16% об. спирта и 16% сахара, красивую гранатовую окраску, сортовой аромат, гармоничный маслянистый вкус. В продажу оно поступает после трех лет выдержки. Вино «Золотое пол» получило золотые медали в 1958 г. на выставках в Люблянах и в Будапеште и серебряную медаль в 1960 г. в Будапеште.

Совхозы и специальные винзаводы первичного виноделия степного Крыма перерабатывают большое количество винограда, выращиваемого колхозами Крымской области. Тот, кому пришлось проехать по автотрассе от Чонгарского моста до Симферополя через Джанкой, видит, что представляют собой массивы колхозных виноградников в Крыму. Выдержка и обработка основного количества вин степной части Крыма производится на центральном заводе в Симферополе.

Кроме ординарных столовых, крепких и сладких вин и марочных вин, завод выпускает марочное крепкое вино херес Крымский. Приготовляется оно из нескольких сортов, в том числе Сильванера и Мюскаделя. Специфический «хересный» тон, который первоначально не каждому нравится, развивается в вине под влиянием появляющейся на его поверхности в неполных бочках особой дрожжевой пленки «салера». Пленчатые дрожжи засеваются на поверхность вина искусственно. В результате их жизнедеятельности в вине накапливаются альдегиды, образующие затем ацетали, что и создает «хересный» тон.

Дегустация крымских вин

Говоря об отдыхе в Крыму, никак нельзя обойти такую тему как, крымские вина и их дегустация. Какой же отдых без бокала хорошего вина или рюмки доброго коньяка! Истинные ценители специально приезжают в Крым, потому что знают: вино не любит путешествовать. Чем дальше от подвала и бочки, в которых оно хранилось, тем больше оно не соответствует оригиналу, тем хуже его качество. Отсюда вывод – крымские вина настоящего высокого качества можно попробовать только в Крыму.

История крымского виноделия восходит ещё к античности. А современное промышленное виноделие началось в Крыму в XIX веке. За эти годы оно пережило и периоды расцвета, когда крымские вина неоднократно брали первые места на международных конкурсах, и периоды упадка, как во времена после указа 1985 года, недобрым словом помянутого. Однако традиции крымского виноделия оказались сильнее дурных указов и мы по-прежнему, радуемся великолепным крымским винам и ароматными коньякам.

В Крыму практически во всех регионах существуют винодельческие предприятия со своей специализацией. Вот наиболее крупные и известные из них.

Завод шампанских вин. Судак, Новый Свет

Специализируется на выпуске классического шампанского «Новый Свет» (единственного на Украине), обладателя целого букета наград престижных международных конкурсов.

Совхоз-завод «Коктебель», Феодосия, Щебетовка

Расположен в поселке Коктебель возле Кара-Дага. Выпускает очень хорошие вина, одни из лучших – «Пино-Гри Кара-Даг» и «Старый нектар». Там-же делаются неплохие коньяки. Коньяк «Коктебель» коктебельского завода раньше был одним из моих любимых коньяков после Греми и Реми Мартена. Еще на заводе выпускается коньяк «Кутузов» 25 лет выдержки. Стоит 100 долларов бутылка. Его заложили еще при коммунизме, в расчете победить французов (отсюда и название), однако перестройка не дала сделать нормальный промоушен и этот коньяк нигде за пределами не известен. Специализируется на выпуске коньяков, марочных и ординарных крепких и десертных вин. Лучшие образцы продукции, такие как, коньяки – «Кутузов», «Крым», «Коктебель», марочные вина – мадера «Крымская», «Кара-Даг», мускат белый «Коктебель» и другие не раз отмечены наградами престижных международных конкурсов.

Совхоз-завод «Солнечная долина». Судак, Солнечная долина

Специализируется на выпуске марочных крепких и десертных вин. Такие вина, как «Черный доктор», «Черный полковник», «Солнечная долина», «Золотая фортуна Архадерессе» и другие не нуждаются в рекомендациях, их высокое качество отмечено на многих конкурсах.

ПАО «Массандра», Ялта, Массандра

Специализируется на выпуске марочных и ординарных крепких и десертных вин. Вина этого ведущего крымского предприятия снискали заслуженную славу у специалистов и потребителей, не раз отмечены самыми высокими наградами, особенно Мускат белый Красного Камня; Токай южнобережный; Мускаты белый и розовый южнобережные; Портвейны белый и красный южнобережные; Пино-Гри «Ай-Даниль»; мадера «Массандра» и многие другие прекрасные вина.

ОПБ «Магарач», Ялта, Массандра

Специализируется на выпуске марочных крепких и десертных вин. Такие вина этого предприятия как мускат белый «Магарач», бастардо «Магарачский», великолепные хересы и портвейны не раз отмечены самыми высокими наградами.

Совхоз-завод «Ливадия», Ялта, Ливадия

Специализируется на выпуске марочных и ординарных крепких и десертных вин. Такие вина этого предприятия, как Мускат белый Красного Камня, кагор «Южнобережный», портвейн красный «Ливадия», мускат розовый Южнобережный по праву считаются одними из лучших в Крыму.

Агрофирма «Золотая Балка», Севастополь, Золотая Балка

Специализируется на выпуске крепких, игристых и столовых вин. Качественные вина этого предприятия, особенно игристое «Золотая балка» пользуются заслуженным спросом у потребителей.

Инкерманский завод марочных вин, Севастополь, Инкерман

Специализируется на выпуске марочных столовых, крепких и десертных вин. Такие столовые вина, как совиньон «Крымский», алиготе «Крымское», каберне «Крымское», десертное – «Тайна Херсонеса», крепкие – портвейны красный и белый «Крымский» не раз отмечены наградами международных конкурсов.

Бахчисарайский винзавод «Фонтан», Бахчисарай

Специализируется на выпуске ординарных столовых, крепких, десертных и игристых вин. Качественные и разнообразные вина этого предприятия пользуются заслуженной популярностью у потребителей, особенно игристое «Бахчисарайский фонтан».

Фирма «Ампелос», Евпатория

Специализируется на выпуске столовых и десертных вин. Особенно хороши легкие столовые вина этого предприятия, не раз отмеченные наградами различных конкурсов.

АП «Дионис», Симферополь

Специализируется на выпуске марочных и ординарных крепких десертных вин. Великолепны хересы этого предприятия – «Крымский» и сухой, отмеченные наградами международных конкурсов, а кагоры, портвейны очень популярны у потребителей.

Симферопольский винзавод, Симферополь

Специализируется на выпуске коньяков. Марочный коньяк «Ай-Петри» не раз отмечен наградами конкурсов.

Вино к столу

Владеть искусством подбора вина дано не каждому, ведь правильно подобрать вино – это значит прочувствовать настроение человека, его характер, я не говорю уж о том, что каждому блюду соответствует свое вино. Для возбуждения аппетита и утоления жажды ваших гостей рекомендуют в небольших количествах (до 100г) «Мадеру» и «Херес». Это и называется аперитивом.

Тонкие белые столовые вина с тонким букетом и кисловатым привкусом обычно употребляют охлажденными (до 10–12 С) и подают к рыбным блюдам. К таким винам отнесем «Рислинг», «Алиготе», «Сильванер», «Семильон» и др. Красные столовые вина подают к мясным и жирным блюдам, теплыми (комнатная температура). «Алушта», «Каберне», «Бордо».

Красные вина с высоким экстрактом подают при температуре 13–16 С (легкие красные и розовые – 9–12 С).

Сухие и полусухие вина хорошо сочетаются с овощами.

На десерт подают сладкие и ликёрные вина «Токай», «Мускат», «Кагор», «Алеатико»

Праздничное вино – конечно – Шампанское. Для него нет ограничений: подается в любое время и с любыми блюдами, но виноделы рекомендуют подавать в начале обеда более сухие сорта, а сладкие и полусладкие – в конце.

Игристые вина подаются при температуре 6–8 С – при такой температуре все их вкусовые качества проявляются наиболее полно. Открывать бутылку вина следует спокойно и бесшумно, обтерев предварительно горлышко. При быстром извлечении пробки вино теряет часть своего букета.

Коллекционные вина могут иметь на стенках бутылки осадок, поэтому перед тем, как открыть бутылку необходимо продержать ее некоторое время в вертикальном положении, чтобы осадок опустился на дно. Также необходимо очистить горлышко винной ёмкости, а пробку откупоривать надо очень медленно. Ценители-знатоки перед подачей на стол декантируют старые вина (осторожно сливают с осадка). Пустую бутылку слегка ополаскивают внутри, но чтоб сохранился наружный «налет времени». Подают вино на стол в той же бутылке.

Для улучшения качества портвейнов рекомендуется делать их переливку в другую посуду. Считается, что старые портвейны перед подачей должны побыть в графине 4–5 часов.

В заключении – принципы оптимального сочетания вин:

Молодые – перед старыми

Легкие вина – перед насыщенными

Сухие – перед сладкими

Простые – перед сложными

Столовые – перед крепкими

Крепкие – перед сладкими

Белые перед Красными.

Пользуясь этими простыми правилами дегустации можно дополнить гамму своих ощущений от Крымских вин не боясь потерять суть и особенности букета каждого из них.