

Австрийский феномен

Австрию можно назвать одной из тех немногих стран, где производят вина на любой вкус и кошелек. Несмотря на то, что некоторое время назад слава этих вин не была столь безупречной, сегодня они стремительно завоевывают наш рынок, а вместе с ним любовь и признание покупателя. В чём же кроется секрет австрийского феномена?

Австрия – страна с богатым и разнообразным терруаром – поля перемежаются с густыми лесами, скалистыми обрывами, горами и озёрами. Состав почв очень разнообразен. Человеческий фактор также играет не последнюю роль в производстве качественных вин, австрийские виноделы удачно сочетают многолетние традиции и современные технологии производства вина. Не удивительно, что за последние годы австрийские вина стали синонимом высокого качества.

Наряду с международными сортами винограда здесь активно культивируют самобытные австрийские сорта, снижавшие популярность по всему миру. Ведь именно они раскрывают характер уникального терруара региона. Одним из фаворитов является Грюнер Вельтлинер. Вина из этого белого сорта могут быть от лёгких фруктовых с ноткой специй в букете, до насыщенных с тонами сухофруктов, тропических фруктов и орехов. У этих вин может быть отличный потенциал к выдержке. Ещё один представитель местных белых сортов – Нойбургер. Этот сорт даёт тонкие и элегантные вина с мягкой структурой. Здесь характерны лёгкие ореховые тона и минеральные ноты. Среди знаменитых австрийских красных сортов выделяется Блауэр Цвайгел. Палитра вин из этого сорта очень разнообразна.

От лёгких и питких, нежных и фруктовых до богатых, полнотелых выдержанных образцов. Блауэр Цвайгел – поздно созревающий красный сорт, который даёт вина с богатым ягодным букетом, живым характером и хорошей кислотностью. Молодые вина отличаются плотной структурой и выраженными танинами, которые в процессе выдержки становятся шелковистыми.

Ещё один известный местный представитель красных сортов – Сент Лавурент. Название сорта происходит от праздника Святого Лаврентия, который отмечается 10 августа. Именно с этого дня ягоды начинают менять цвет с зелёного на красный. Вина из этого сорта многогранны и гастрономичны. Они подкупают сочным фруктово-ягодным букетом с пряными нотками и мягкими танинами.

Наряду с автохтонными сортами международные представители дают здесь удивительные вина с неповторимыми стилями. Так, например, Рислинг. Вина из него радуют живой яркой фруктовой нотой, свежестью, бодрящей минеральностью. Из Шардоне рождаются вина с выраженными тонами тропических фруктов, цветочными нотками, лёгким ореховым тоном и минеральностью. Благодаря хорошей структуре, оптимальному соотношению между фруктовыми нотками и кислотностью, австрийские вина очень гастрономичны, к ним можно подобрать блюдо практически из любой кухни мира. Они отлично будут сопровождать азиатские блюда с кисло-сладкими соусами. И даже сами по себе австрийские вина подарят море радости и удовольствия.

Мы не удержались и провели дегустацию вин Австрии, итоги которой и предлагаем вашему вниманию.



Фото: Александр Данилюшин

Дегустационная комиссия и наблюдатели

Фатима Баликова – ведущий преподаватель Школы вин и высокой гастрономии "Ностальжи", дипломированный технолог, заместитель заведующего кафедрой технологии виноделия МГУПП

Елена Байбакова – винный эксперт, генеральный директор Международного Эногастрономического Центра

Светлана Казакова – сомелье газеты "Винная карта"

Ирина Пимкина – эксперт по сертификации алкогольной продукции ООО "НПО ИМПУЛЬС", преподаватель школы сомелье "Winepeople". Член Союза Сомелье и Экспертов России

Елена Громова – независимый эксперт по вину и крепкому алкоголю

Лариса Коробкова – журналист, эксперт Женского Винного Клуба, издатель Винного гида "Hachette" на русском языке

Студенты пятого курса кафедры "Технологии виноделия" МГУПП **Ольга Роянова**, **Ольга Мартынова** и **Ольга Ларионова** выступили в качестве наблюдателей

<p>Dr. Franz St. Laurent 2007 Казумян</p> <p>Вино демонстрирует плетя цвета спелых ягод с тёплым кирпичным оттенком. Аромат впечатляет яркими многогранными нотами (чёрные ягоды, вишня, засахаренные фрукты, лёгкая нота кедр). Во вкусе вино мягкое, с шелковистыми танинами и тонкими фруктовыми тонами. Вино раскрыло свой потенциал в полной мере и не предназначено для выдержки.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>560 руб.</p>	<p>Winzer Blauer Zweigelt 2009 Казумян</p> <p>Вино с ярким гранатовым плетяем и фиолетовыми бликами. Аромат свежий, чуть терпкий, очень гармоничный. Он постепенно развивается в бокале, наполняя его тонами лесных ягод, вишни, смородины, подлеска и лёгкими джемовыми нотами. Во вкусе вино подкупает сочной структурой, хорошей кислотностью и мягкими танинами. Это гастрономичное вино, которое можно декантировать. Имеет очень хороший потенциал к выдержке.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>463 руб.</p>
<p>Zweigelt Liblich 2008 (п/сух) Казумян</p> <p>Вино глубокого рубинового цвета с черепичным оттенком. Аромат богатый, сложный, насыщенный, раскрывающийся сливовыми, вишневыми нотами, в которые гармонично вплетаются оттенки черносливя, ванили, хвои и лёгкие цветочные нюансы. Вкус демонстрирует сочные фруктово-ягодные тона, отличный баланс между умеренной кислотностью, чуть заметной сладостью и нежными танинами. Вино очень гастрономичное и имеет хороший потенциал.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>418 руб.</p>	<p>Wein Manu Faktur Kreams Riesling 2009 Казумян</p> <p>Вино нежно золотистого цвета. Аромат яркий, свежий, поражает богатыми и насыщенными цветочными оттенками (белые цветы, роза), которые переплетаются с интенсивными фруктовыми нотами (яблоко, персик, тропические фрукты). Во вкусе это нежное вино с освежающими фруктовыми тонами и приятной кислотностью. Про этот рислинг можно сказать – яркий, солнечный, чистый, искрящийся и радостный.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>720 руб.</p>
<p>Winzer Kreams Gruner Vertliner 2009 Казумян</p> <p>Вино имеет светло-золотистое плетя с зеленоватыми бликами. Аромат сложный, гармоничный, но вместе с тем свежий и нежный. В нём переплетаются тона спелых фруктов, скошенной травы, цветочные ноты и лёгкий аромат абрикосового конфитора. Вкус демонстрирует яркую живую кислотность, фруктово-ягодные тона, отличный баланс между гармоничным и сочным вином. К тому же, очень гастрономичное – отлично подойдет к морепродуктам и блюдам азиатской кухни.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>463 руб.</p>	<p>Dr. Franz Chardonnay Spatlese 2007 (сладкое, 71 г/л) Казумян</p> <p>Вино имеет золотистое плетя с хорошим блеском. Аромат раскрывается тонами спелых фруктов и ягод (айва, дыня, папайя, малина, белая смородина) и нежными медовыми нотками. Во вкусе это сбалансированное и гармоничное вино с сочными плодовыми тонами. Оно демонстрирует отличный баланс между кислотностью и сладостью.</p> <p>Магазины: Метро, Ароматный Мир</p> <p>590 руб.</p>
<p>Kracher Beerenauslese "Cuvee" 2007 (сладкое 104,7 г/л) "ДП-Трейд"</p> <p>Вино красивого золотистого цвета. Букет открывается богатыми сочными медово-фруктовыми нотами (вяленая дыня, абрикос), переходящими в тонкий аромат свежесломанной весенней ветки и лёгкие цитрусовые нюансы. Во вкусе это гармоничное вино с пикантной горчинкой, уравновешенной лёгкой кислотностью и фруктовой сладостью.</p> <p>Магазины: сеть винных бутиков "ВИНУМ"</p> <p>1510 руб.</p>	<p>Оценочная шкала (max 100 баллов):</p> <p>95-91 баллов – золото 90-86 баллов – серебро 85-80 баллов – бронза</p>

ВОПРОС ЧИТАТЕЛЯ

Требования к посуде, применяемой при органолептической оценке напитков

Отвечает
Казакова Светлана, сомелье газеты "Винная карта"

Посуда, используемая при органолептической оценке напитков, не должна оказывать влияния на органолептические показатели образцов и искажать результаты органолептической оценки. Выбирают посуду удоб-

ную в работе, совершенно однородную по форме, цвету, внешнему виду, качеству изготовления.

Международный стандарт ISO 3591:1977 установил требования к бокалам для дегустации вина. Дегустационный бокал должен подчёркивать органолептические характеристики вина, способствовать их правильному восприятию. Используется бокал, изгото-

товленный из бесцветного стекла без каких-либо цветных или выгравированных украшений.

Бокал имеет овальную форму. Вместимость бокала 210–220 см³, наливая в бокал 60–70 см³ вина, что позволяет обеспечить достаточно большой объём газовой фазы для восприятия всех оттенков аромата, не расплескать образец при перемешивании.

Если оценивают пенообразование игристых или газированных вин, то применяют бокал, имеющий сферическую выпуклость в центре основания для образования потока пузырьков двуокиси углерода. Диаметр выпуклости должен быть не более 5 мм. Допускается нанесение градуировки на стенке бокала.

Бокалы для органолептического анализа должны

быть безупречно чистыми. Для этого бокалы тщательно моют горячей, затем холодной водой, после чего ополаскивают дистиллированной водой, не имеющей вкуса и запаха. Применение синтетических моющих средств, концентрированной смеси для мойки дегустационных бокалов не допускается. Дегустационные бокалы сушат при по-

вышенной температуре, предпочтительно потоком горячего воздуха, не имеющего запаха и не содержащего механических частиц. Вытирать бокалы полотенцем не рекомендуется, так как оно после стирки может иметь запах отдушки стирального средства. Хранят бокалы в специальном шкафу.

Желаю приятных впечатлений от дегустации!

Вопрос: Есть ли особые требования к бокалам для дегустации вин?