

Tempranillo

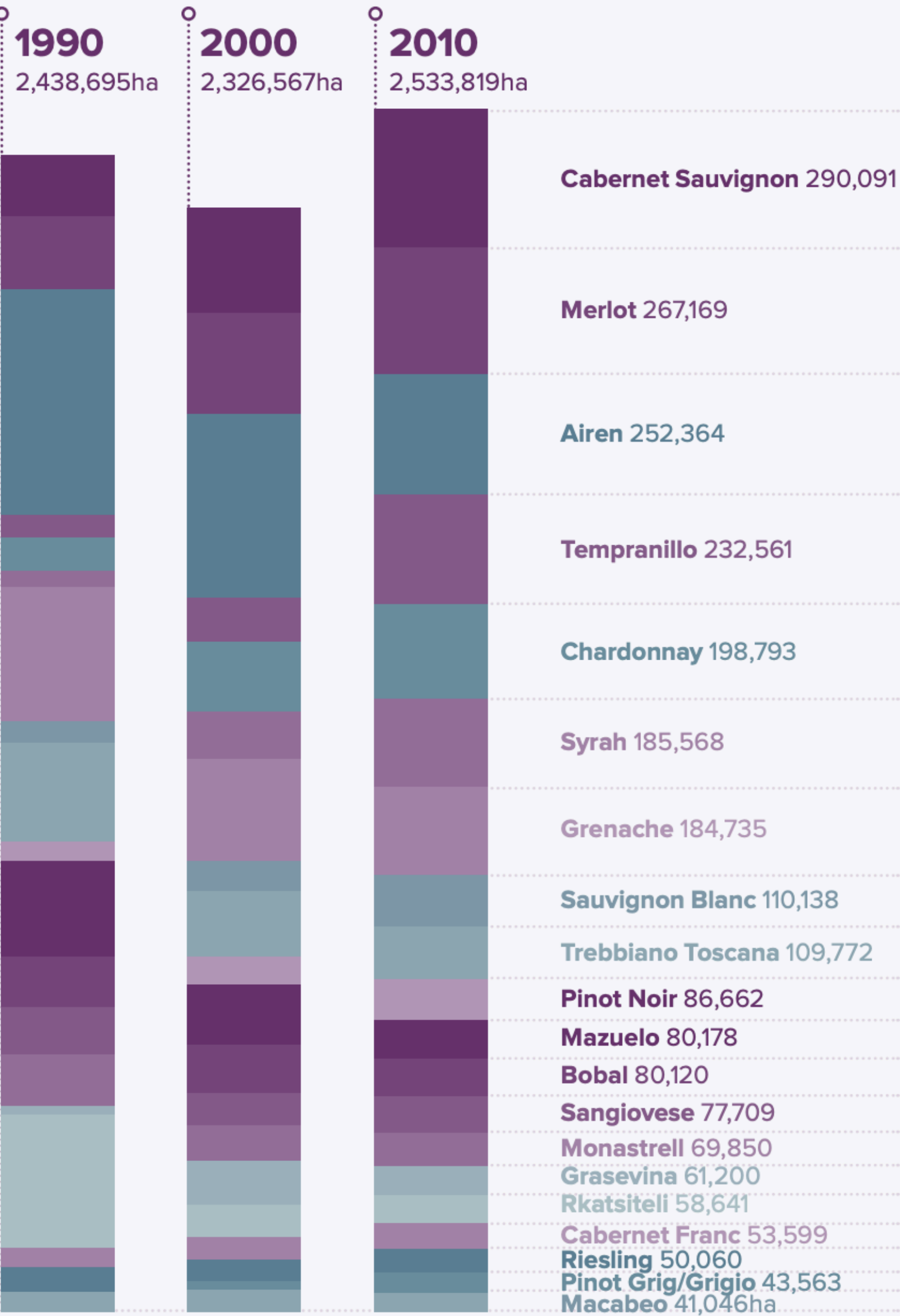
Читаем как «темпранийо»



АКА

Тинто фино (Tinto Fino), тинто дель паис (Tinto del Pais), тинто Мадрид (Tinto Madrid), тинто де Торо (Tinto de Toro), сенсибель (Cencibel), уль де льебре (Ull de Llebre), охо де льебре (Ojo de Liebre). В Португалии: арагонеш (Aragonez), аринто тинто (Arinto Tinto), тинта рориш (Tinta Roriz), тинта де Сантьяго (Tinta de Santiago)

Top 20 most planted grape varieties for wine ranked by 2010 global share (hectares)



See appendix for dataset

Source: OIV

2018

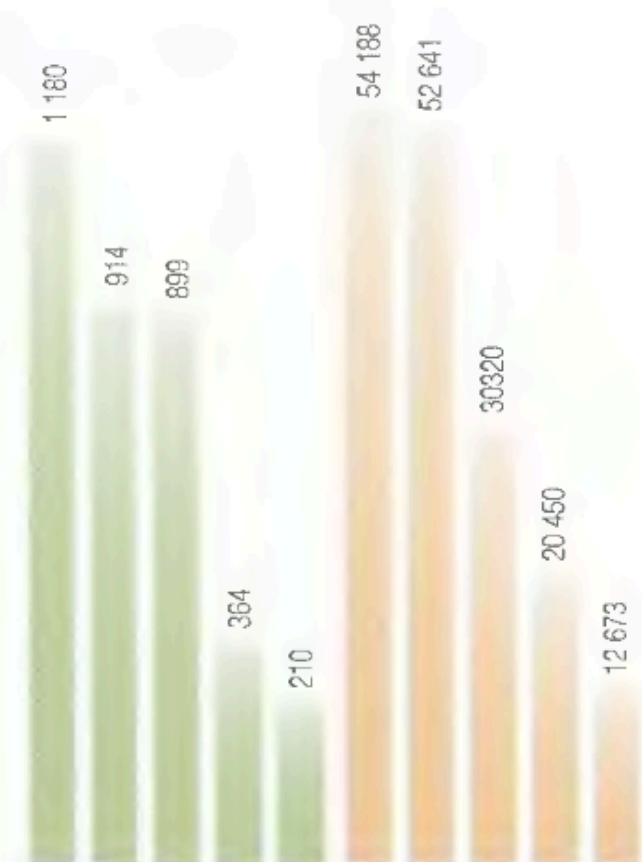
But also some less known varieties make it into the top ten list.

1. Cabernet Sauvignon, 840,000 acres (340,000 hectares)
2. Merlot, 657,300 acres (266,000 hectares)
3. Tempranillo, 570,800 acres (231,000 hectares)
4. Airén, 538 700 acres (218 000 hectares)
5. Chardonnay, 518,900 acres (211,000 hectares)
6. Syrah, 470 000 acres (190,000 hectares)
7. Grenache Noir, 402,780 acres (163,000 hectares)
8. Sauvignon Blanc, 299 000 acres (121,000 hectares)
9. Pinot Noir, 285,000 acres (115,000 hectares)
10. Trebbiano Toscano / Ugni Blanc, 274,300 acres (111,000 hectares)

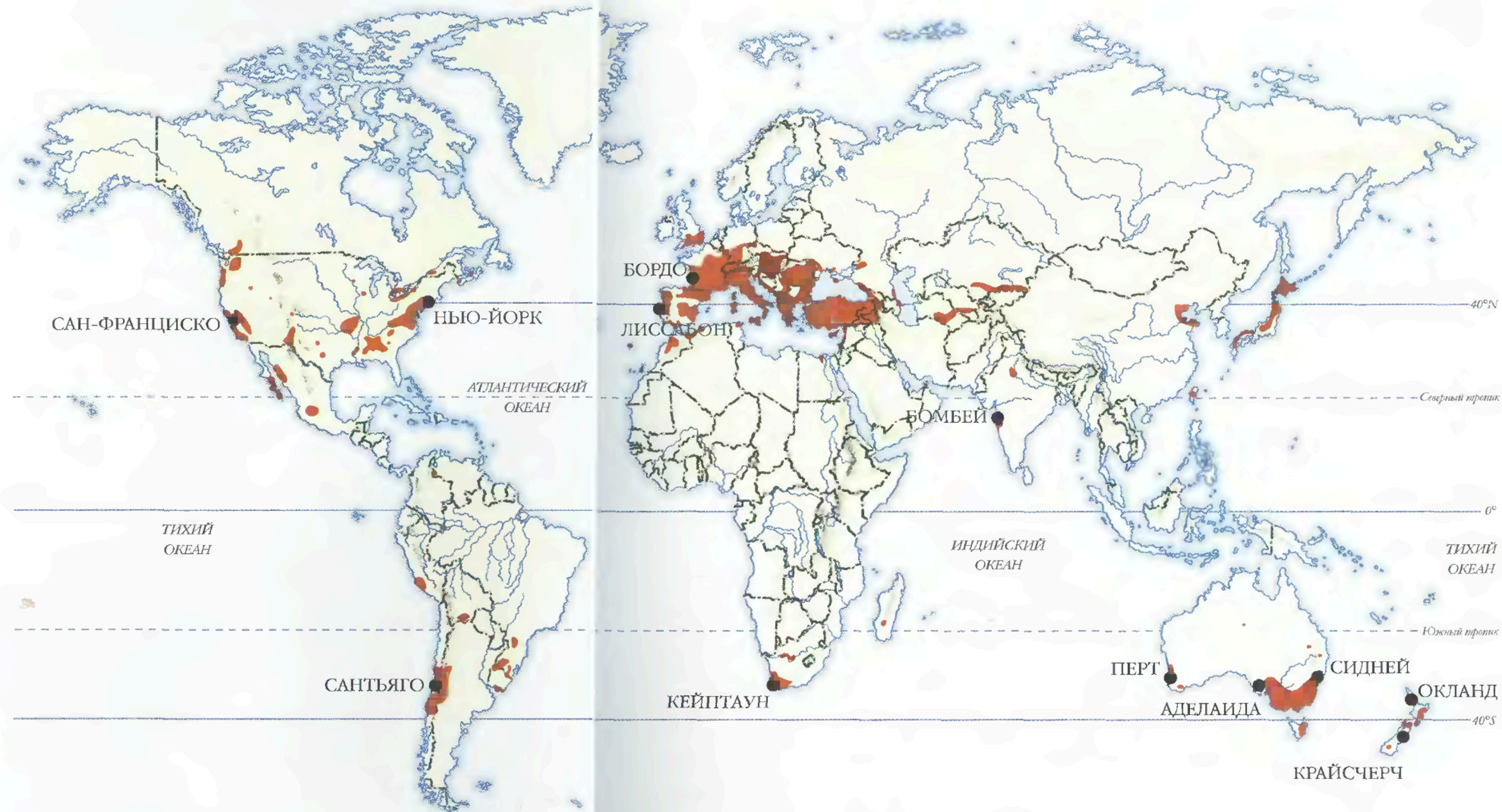
<https://www.forbes.com/sites/karlsson/2018/01/24/the-top-ten-grape-varieties-in-the-world/?sh=63d948861008>

<https://www.wsetglobal.com/media/3009/wine-production-a-global-overview.pdf>

■ Области возделывания винограда (тыс. га)
 ■ Производство вина (тыс. гектолитров)



(Состояние на 1998 год)



■ Основные винодельческие области мира



ВИННЫЕ РЕГИОНЫ РИОХИ
DOC = ВИНА

- Риоха Алавеса
- Риоха Альта
- Риоха Баха



Лучшие производители

Лучшие производители: Artadi, Marqués de Cáceres, Campillo, Campo Viejo, Contino, CVNE,

Faustino Martínez, Marqués de Griñon, López de Heredia, Martínez Bujanda, Montecillo, Marqués de Murrieta, Navajas, Olarra, Palacio, Remelluri, La Rioja Alta, Marqués de Riscal, Bodegas Riojanas, Sierra Cantabria, Viña Ijalba.

Vino de Mesa (VdM). Это основные столовые вина. Для них не указывается винтаж или регион, и они могут представлять собой смесь из различных районов. Как и в Италии, здесь среди винопроизводителей имеется несколько «белых ворон», которые стремятся делать вино, не придерживаясь предписаний системы контроля DO.

Vino Comarcal (VC). Это следующая ступень. Но только отдельные из двадцати восьми вин этой категории обладают качеством, соответствующим французскому Vin de Pays.

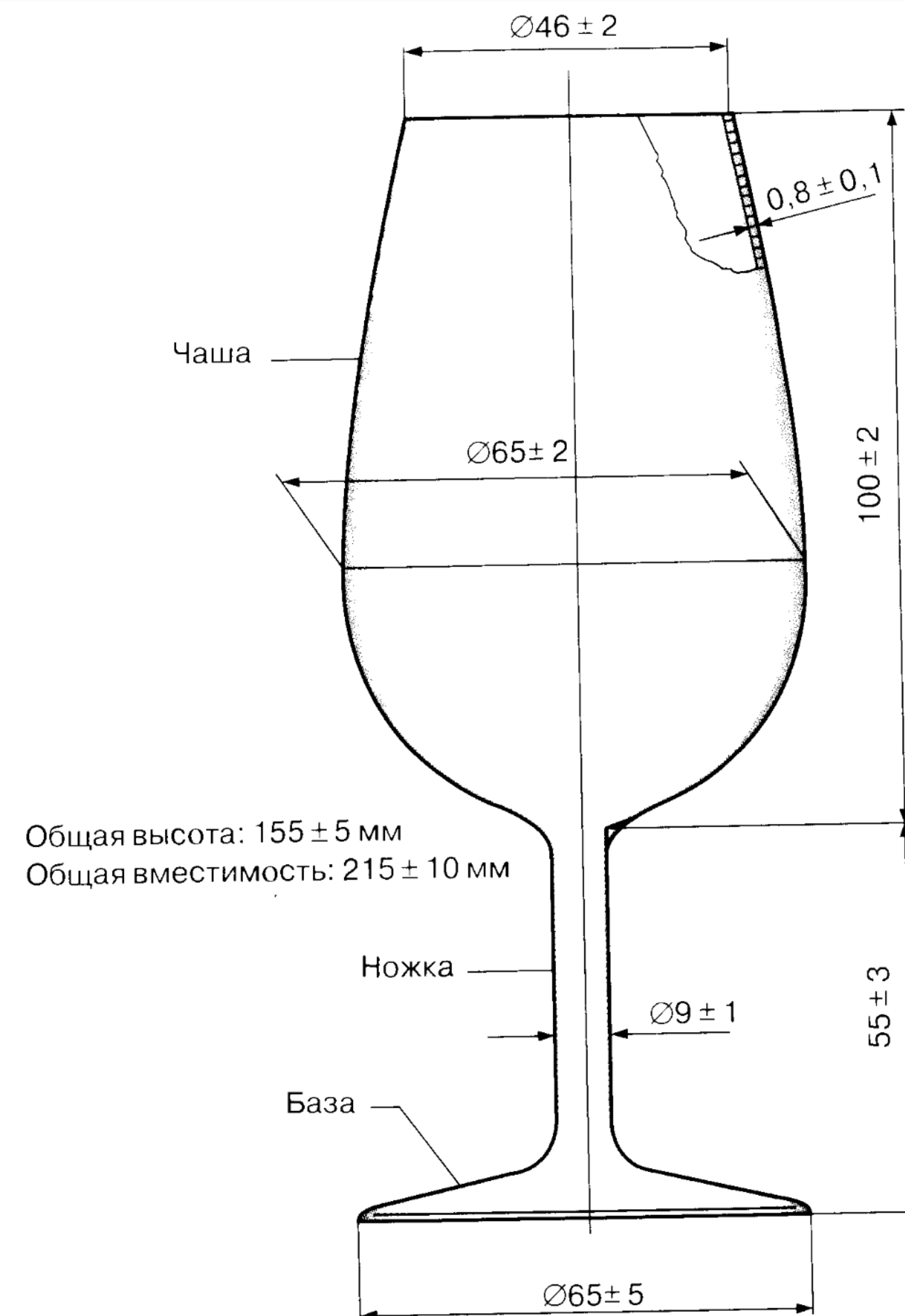
Vino de la Tierra (VdIT). Это приблизительный эквивалент французской категории Vin de Pays. Определены 25 районов, и предполагается, что вина имеют местные особенности. Они могут быть переведены на более высокий уровень — уровень DO.

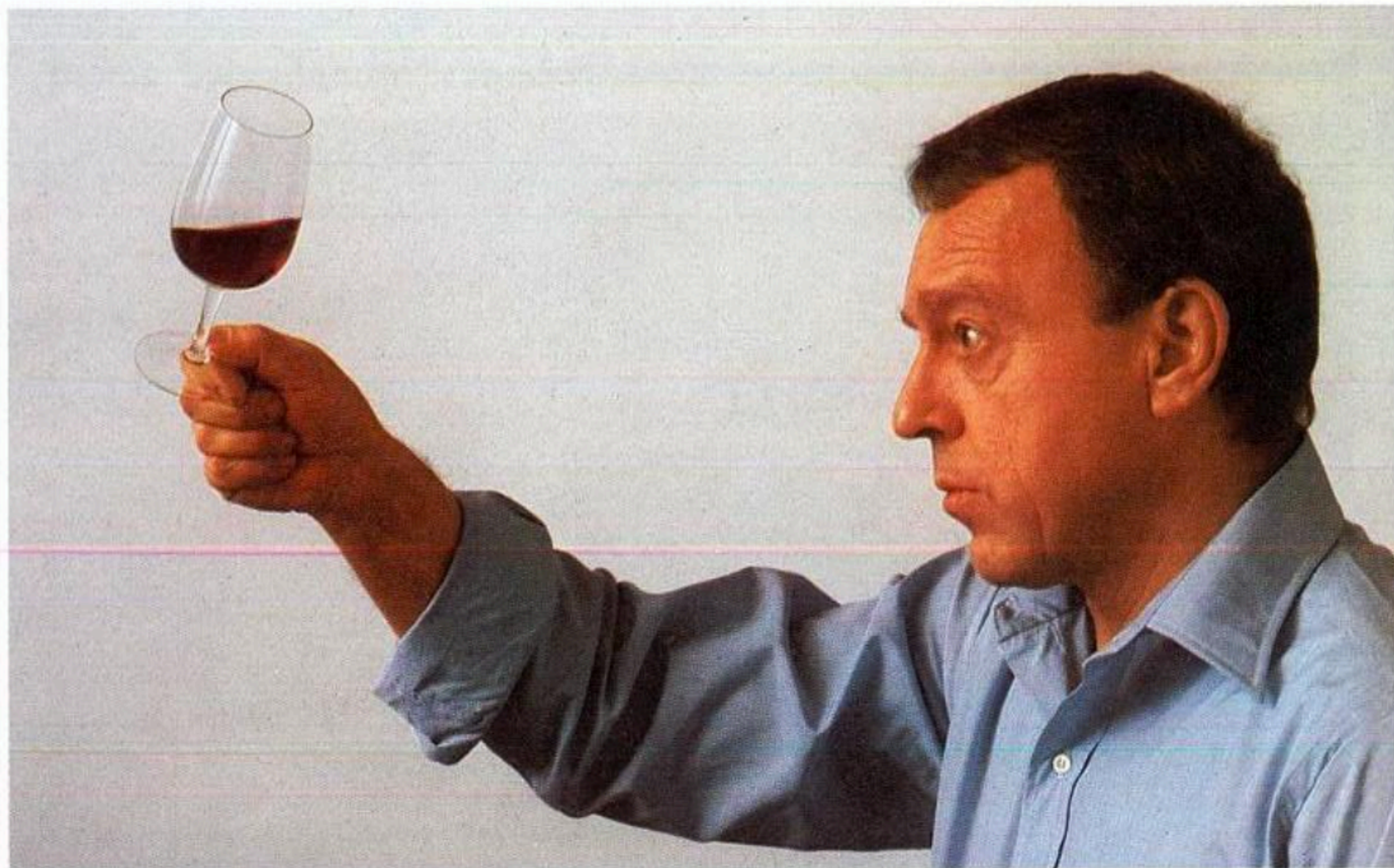
Denominacion de Origen (DO). В настоящее время насчитывается более 50 подобных вин, и их список включает в себя самые знаменитые районы, а также достаточное число менее известных. DO — примерный эквивалент французского Appellation Contrôlée. У каждого вина имеется собственный Consejo Regulador — местный орган контроля, надзирающий за выполнением довольно строгих правил контроля качества, такими как, например, разрешенные сорта винограда и величина урожая с гектара.

Denominacion de Origen Calificada (DOC). В Испании это высшая категория, последней введенная в систему классификации вин страны. Она присваивается винам, обладающим многолетней традицией высокого качества. Правила контроля для них — наиболее строгие и включают в себя придирчивую дегустацию. На сегодняшний день единственный район виноделия, удостоенный категории DOC, — это Риоха. Она добилась признания в 1991 году.

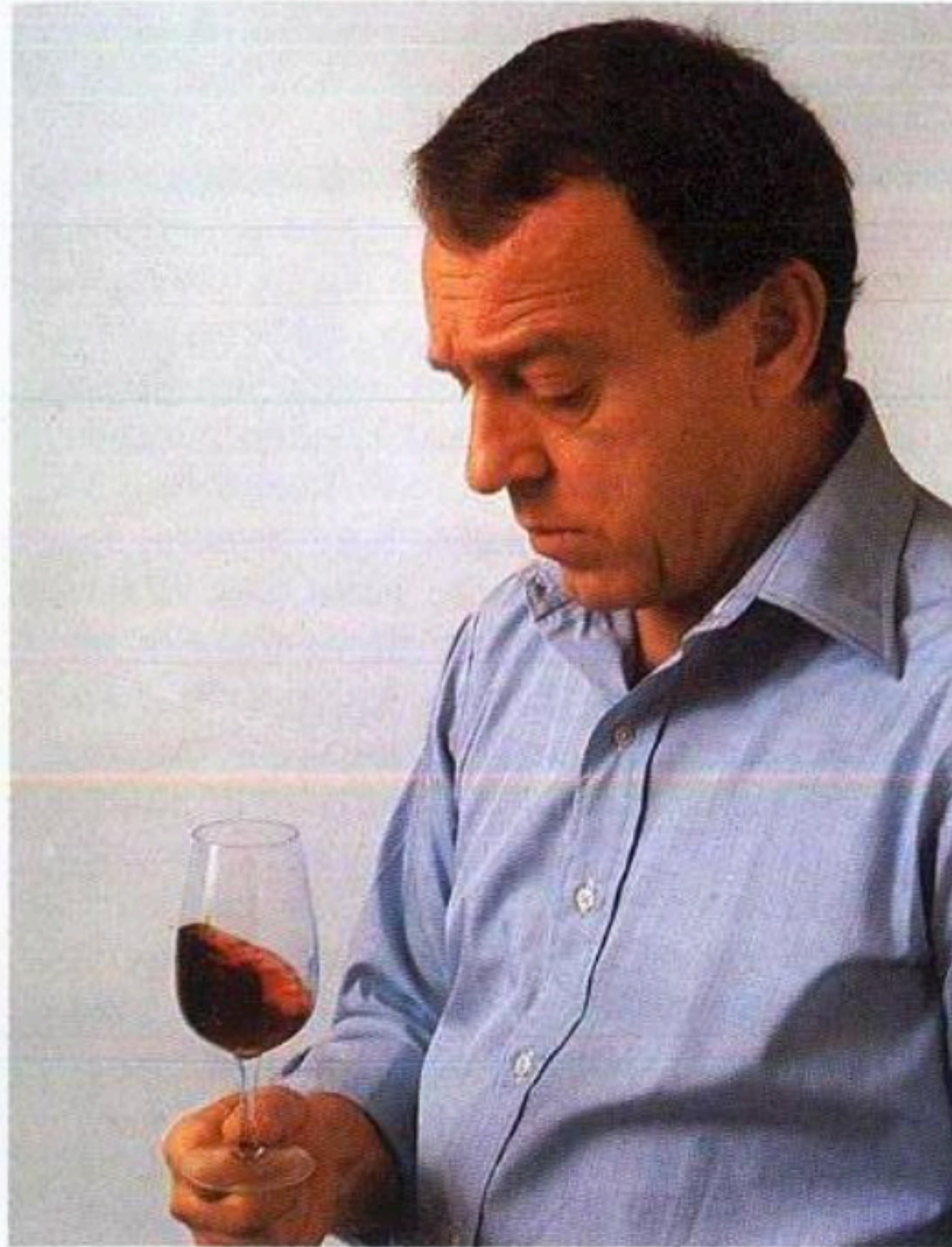
Как дегустировать?

	1	2	ВИНА
ВНЕШНИЙ ВИД Цвет тон насыщенность прозрачность Игристые свойства			
АРОМАТ Основные черты Длительность Интенсивность Развитие Сортовой характер Аромат Ягодный — Ежевичный, Черной смородины, Виноградный, Дынный, Малиновый, Земляничный Плодовый — Яблочный, Абрикосовый, Банановый, Вишневый, Гуавы, Грейпфрутовый, Лимонный, Личи, Персиковый, Маракуйи, Айвы Сухофруктов — Инжира, Изюма Цветочный — Камелий, Цитронеллы (нардowego масла), Ирисов, Флердоранжа, Розы, Тюльпановый, Фиалковый Ореховый — Миндальный, Фундука, Грецкого ореха Растительный — Спаржевый, Свекольный, Сладкого перца, Консервированных бобов, Сенный, Оливковый, Чайный, Табачный Пряный — Коричный, Гвоздичный, Ладана, Лакрицы (солодки), Мятный, Перечный Обжарки — Карамельный, Кофейный, Дымный, «Хлебной корочки» Прочие — Сливочный, Сырный, Сигарной коробки, Медовый, Кожаный, Грибной, Дубовый, Сосновый, Фенольный, Трюфель, Ванильный Оценка (Максимум 5)			
ВКУС Основные черты Длительность Развитие Интенсивность Баланс Особые черты Сладость, Кислотность, Терпкость, Горечь, Тепло, Градус (уровень алкоголя), Выдержанность (степень зрелости), Игристость (покалывание) Оценка (Максимум 3)			
ОБЩАЯ ОЦЕНКА Общее качество Потенциал Запоминаемость Оценка (Максимум 1)			
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА (Максимум 10)			

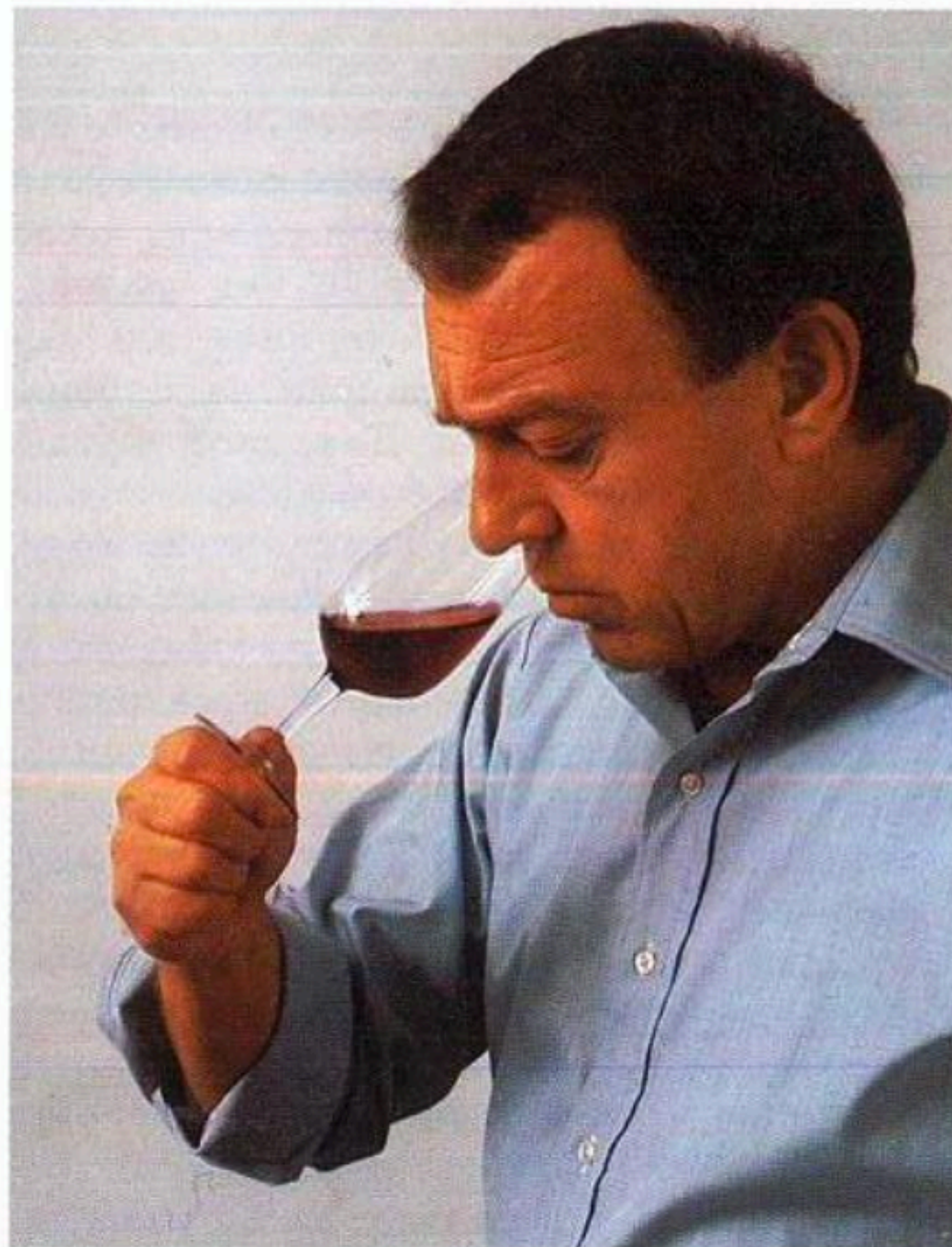




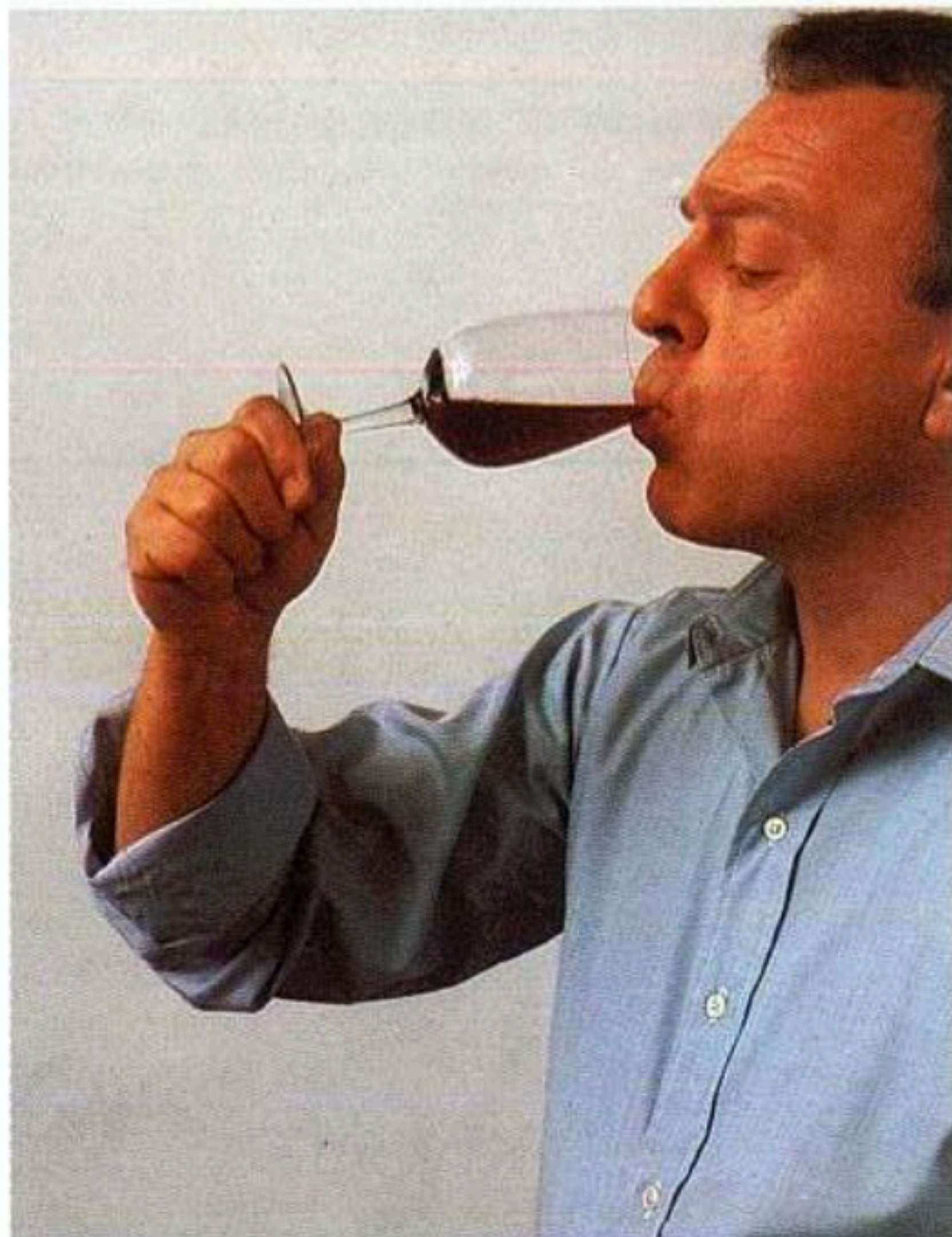
1 Определяем цвет вина. Налейте вино в чисто вымытый бокал — на иллюстрации это стандартный дегустационный бокал — на одну треть. Держите бокал за ножку, чтобы не заслонять вино рукой, и наклоните его так, чтобы вы могли рассмотреть цвет вина, желательно против дневного света или на фоне белой скатерти. Рассмотрите вино и определите его оттенок, чистоту, глубину и интенсивность его цвета.



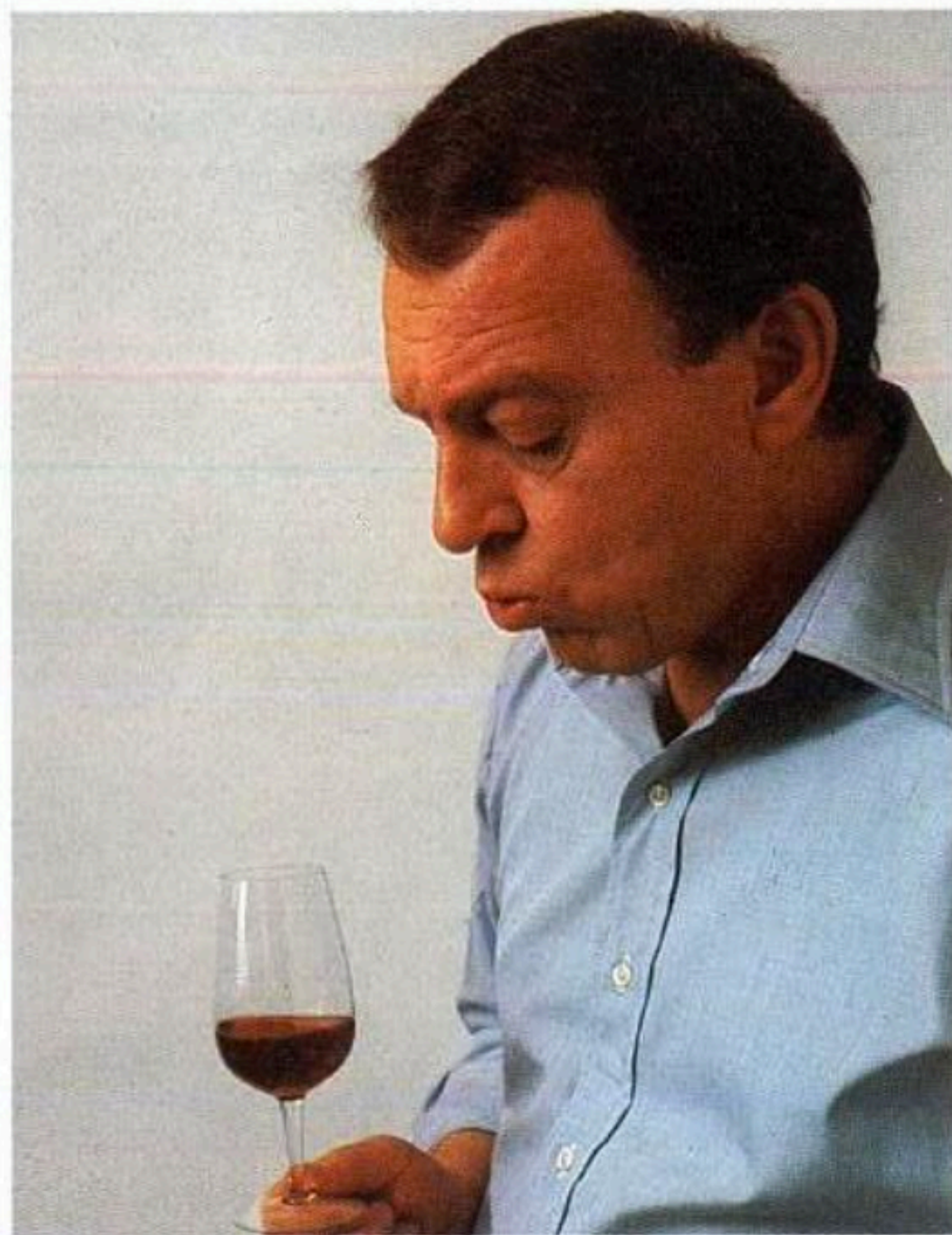
2 Болтаем вином в бокале. Держа бокал за ножку, осторожно поболтайте им по кругу, чтобы вино в бокале покружилось. Таким образом большее количество вина соприкоснется с воздухом, что поможет выявить свежий аромат молодого вина или многие летучие субстанции, которые содержатся в букете более старого вина, так как они сосредоточатся на верху бокала.



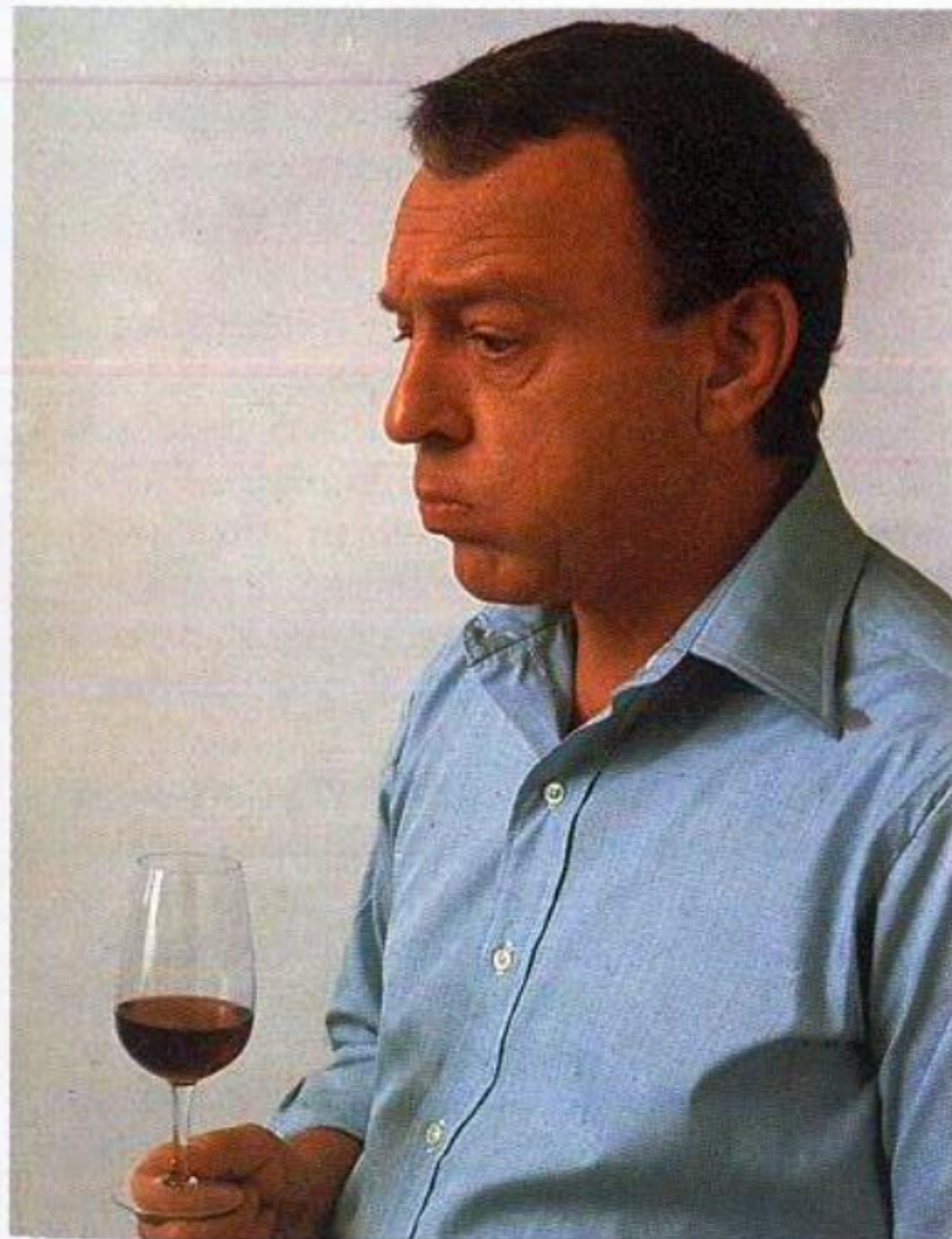
3 Вдыхаем запах вина. Поднесите бокал к носу и сделайте короткий поверхностный вдох. Это выявит свежий фруктовый аромат молодого вина или более сложные оттенки запаха старого вина.



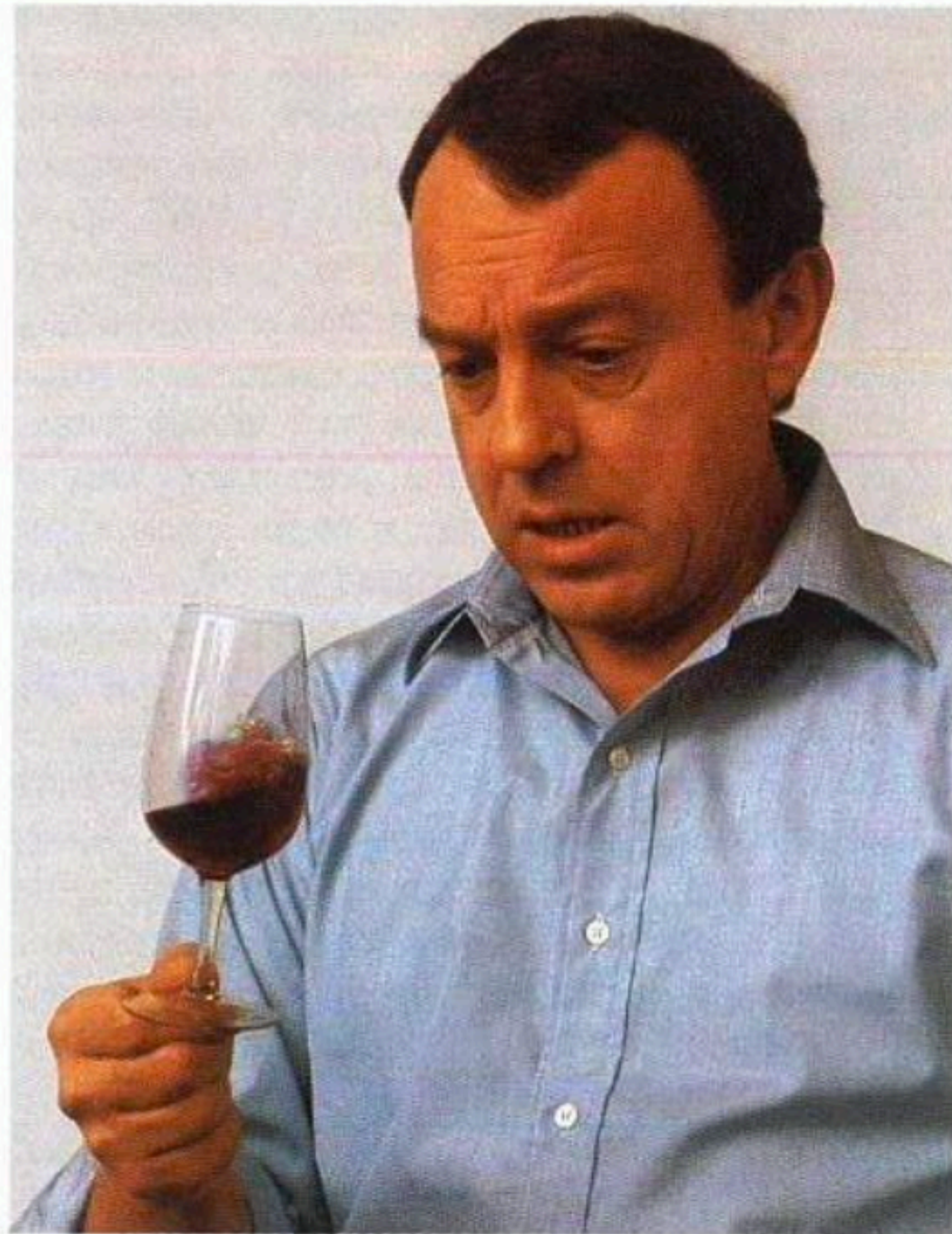
4 Отпиваем вино. Наклоните бокал и сделайте глоток — около столовой ложки — достаточно большой для того, чтобы он покрыл ваш язык, но так, чтобы во рту осталось достаточно места для воздуха.



5 Всасываем вино. Наклонив голову вперед, вытяните губы и вдохните воздух, пропустив его через вино во рту; язык держите напряженным. Выдохните воздух через нос, так, чтобы вкус и аромат вина распространились по всему небу.



6 Жуем вино. Губы держите сомкнутыми, язык расслабьте, сделайте челюстями жевательное движение, так, чтобы вино распространилось по всей полости рта и было в соприкосновении с языком и слизистой неба. После смакования вино можете проглотить или выплюнуть.



7 **Всплеснем вином в бокале.** Если молодое вино не торопится выявить свой букет, всплесните им коротким резким движением (ил. *наверху*). Такое действие поможет выявить фруктовый тон в аромате вина. Перед тем как попробовать вино, понюхайте его еще раз.

Из темпранильо получают бархатистые, тёмные, полные, благородные вина, с ароматами красных ягод, слив, мяты, лакрицы, минералов, кофе, шоколада, табака и ванили.



15/8/81. Шато Мутон Ротшильд, 1962

Внешний вид. Все еще молодое по цвету. Прекрасный рубиновый цвет, глубокий и интенсивный.

Запах. Сильный запах черной смородины и листьев, последний придает букету легкую терпкость.

Вкус. Очень мускулистое, непосредственное вино, содержащее значительное количество танина, который, благодаря тому, что все элементы вина превосходно сбалансированы, не является чересчур настойчивым. Хорошо пойдет с поджаренными на рашпере бараньи или отбивными котлетками — здоровье и сила вина хорошо сочетается с относительно богатым вкусом мяса и может противостоять ему. Также хорошо подойдет к любому жареному мясу. Долгое, глубокое послевкусие, остающееся на небе.

Основные замечания. Властное, элегантное вино, которое, несмотря на то, что и в настоящее время является превосходным, может еще долго жить и развиваться.

16/8/81. Ридж Калифорния Цинфрандель, Энгри Роуд, 1973.

Внешний вид. Глубокого красного цвета, с пурпурными краями, что свидетельствует о его молодости.

Запах. Черная смородина с дикой ягодой.

Вкус. Честное, открытое вино, которое быстро обнаруживает все свои качества при децстировании. Хороший баланс кислоты и танина. Здоровые мясные блюда, особенно те, в приготовлении которых ис-

пользуются фрукты, очень хорошо подойдут к этому вину с ярко выраженным фруктовым тоном — например, утка с вишнями, кролик с черносливом или свинина с абрикосами. Настойчивость средняя.

Основные замечания. С возрастом это вино станет более мягким. Хранить еще 10 лет.

16/8/81. Дюркхаймер Микельсберг, Баг Дюркхайм, Винодельня Карла Шефера, Рисланер Ауслезе, 1973

Внешний вид. Медового цвета, по краям цвета карамели.

Запах. Отчетливый запах персиков и абрикосов.

Вкус. Ароматный вкус, сильно напоминающий персики и абрикосы, хорошо различим в букете. Вибрирующее, приятно сбалансированное десертное вино со слабыми металлическими гранями. Красиво выглядит, если им полить персики и подать на десерт. Хорошо подойдет к клубнике и другим ягодам. Настойчивость длительная.

Основные замечания. Можно пить его сейчас, но можно хранить еще несколько лет.

25/8/81. Вувре Кло Ноген Сек, Фуно, 1959

Внешний вид. Деликатного соломенного цвета.

Запах. Сладковатый фруктовый запах с

Запись впечатлений на дегустации. Записи в винном журнале, который вы видите наверху, дают возможность обратиться к ним в будущем. Основная информация начинается с даты дегустации и названия вина, а также с даты его урожая. Затем следует описание внешнего вида вина, запаха и вкуса и основные заметки по поводу того, как вино может развиваться в будущем.

Как определить идеальную температуру

15–16 °C **Великие сложные красные вина:** клареты первого и второго сбора
(59–61 °F) **Крепленые вина:** высококачественный Портвейн, старая Мадера, старый Херес

14–16 °C (57–61 °F) **Великие сложные красные вина:** Бургундское первого сбора из региона Кот де Нюи
Тонкие сложные красные вина

14 °C
(57 °F)

Взрослые мускулистые здоровые красные вина
Крепленые вина: Марсала, молодой Портвейн, Мадера, Херес

10—12 °C
(50—53 °F)

Добрые, верные и несложные красные вина
Вина легкотелые, не содержащие танина красные вина, которые пьют молодыми и охлажденными
Сложные полнотелые белые вина

8—10 °C (46—50 °F)	Бодрые белые вина Белые вина с ярко выраженным ароматом и сладкими гранями Мягкие белые вина Мускулистые энергичные белые вина
-----------------------	---

6–8 °C (43–46 °F) **Богатые, сладкие белые вина**
Шампанское

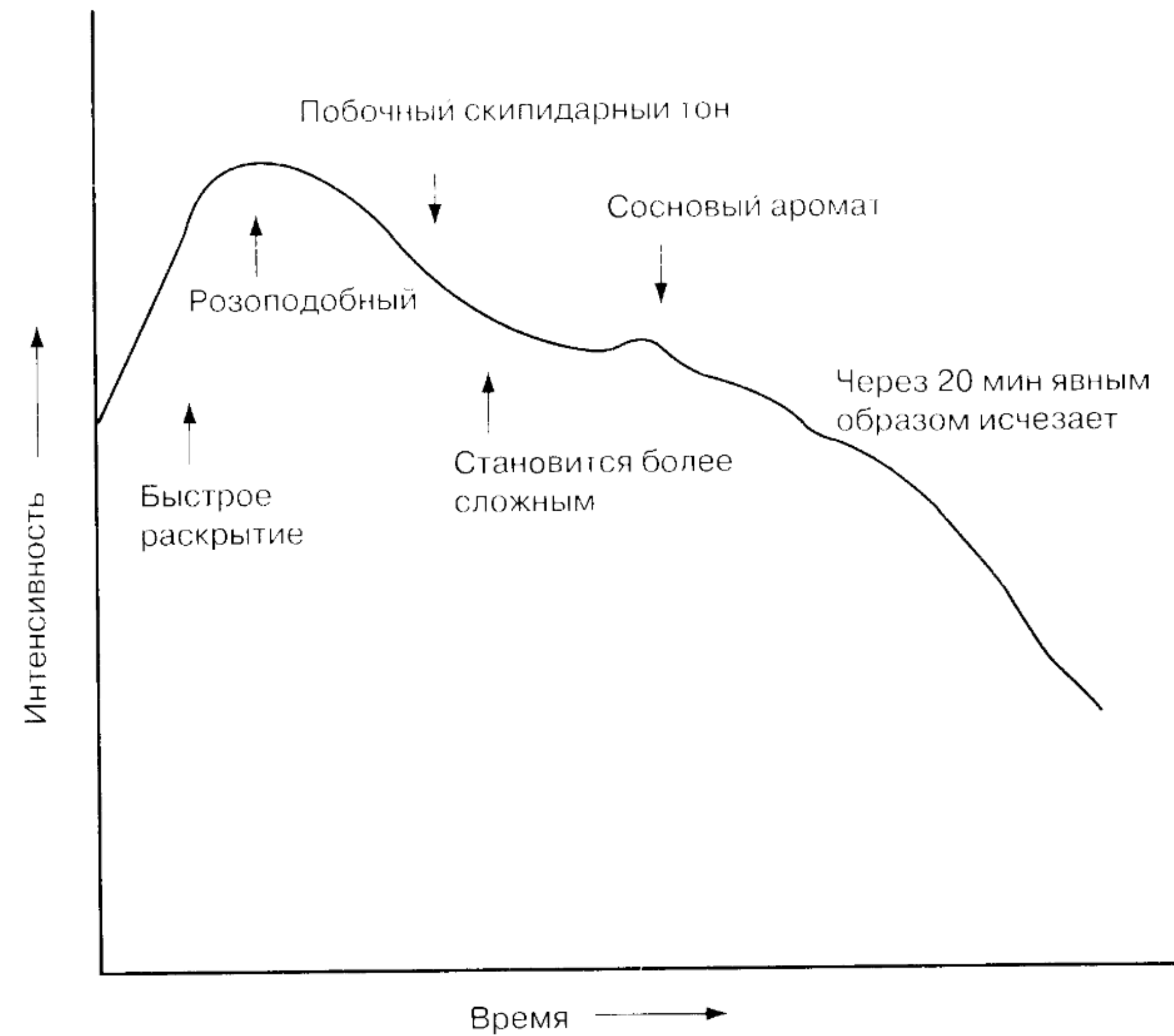


Рис. 1.7. Графическое представление раскрытия аромата вина в процессе дегустации. Особые наблюдения можно вписать непосредственно напротив той точки на графике, которая соответствует моменту обнаружения ощущения

История виноделия

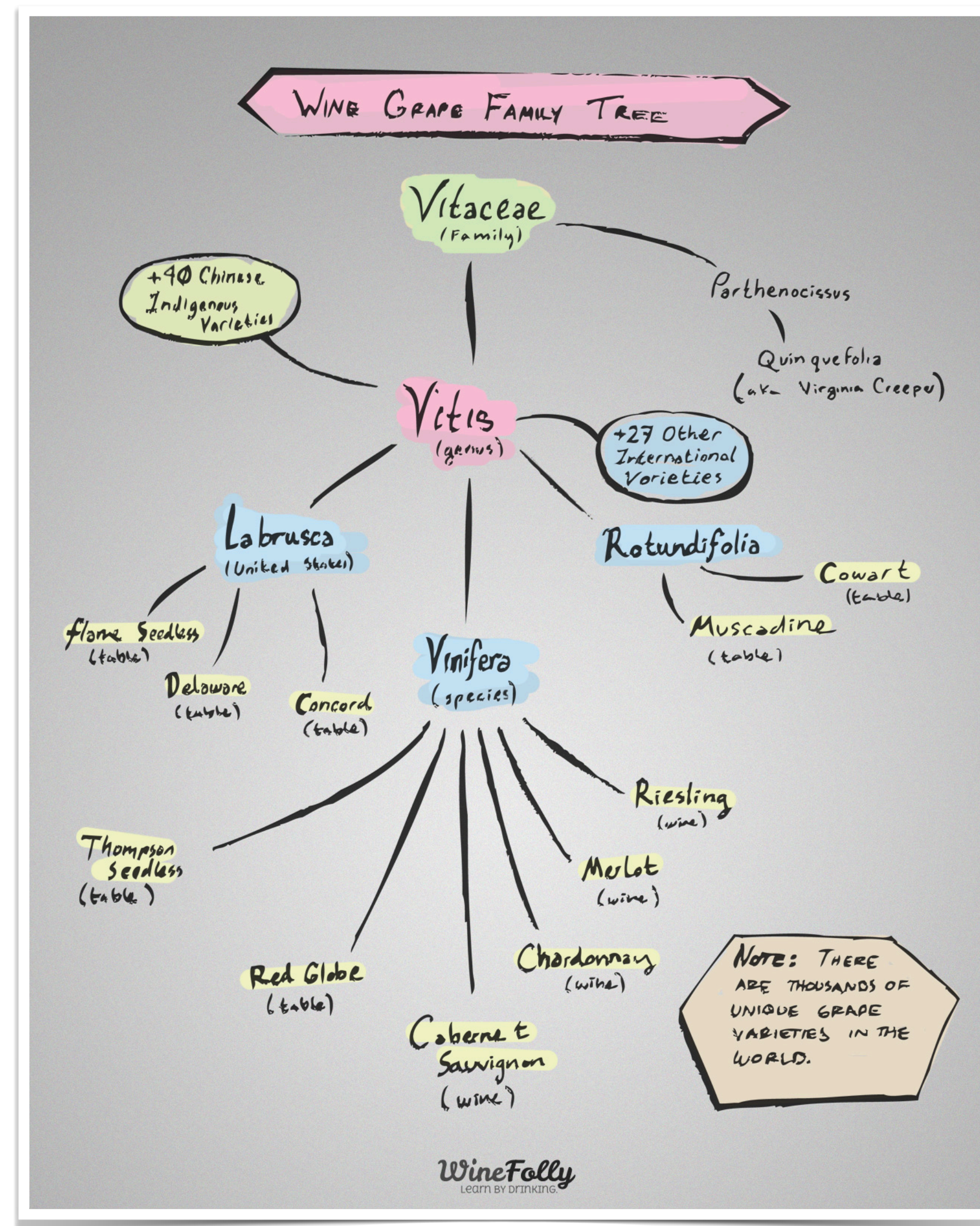
Wine Grape



Table Grape

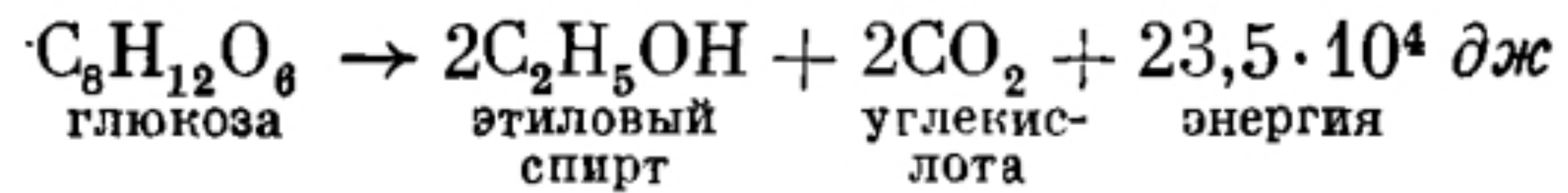


Wine Grapes vs. Table Grapes





Дрожжевые бактерии (кожа) + Сахар (мякоть) = Спиртовое брожение



Спиртовое брожение

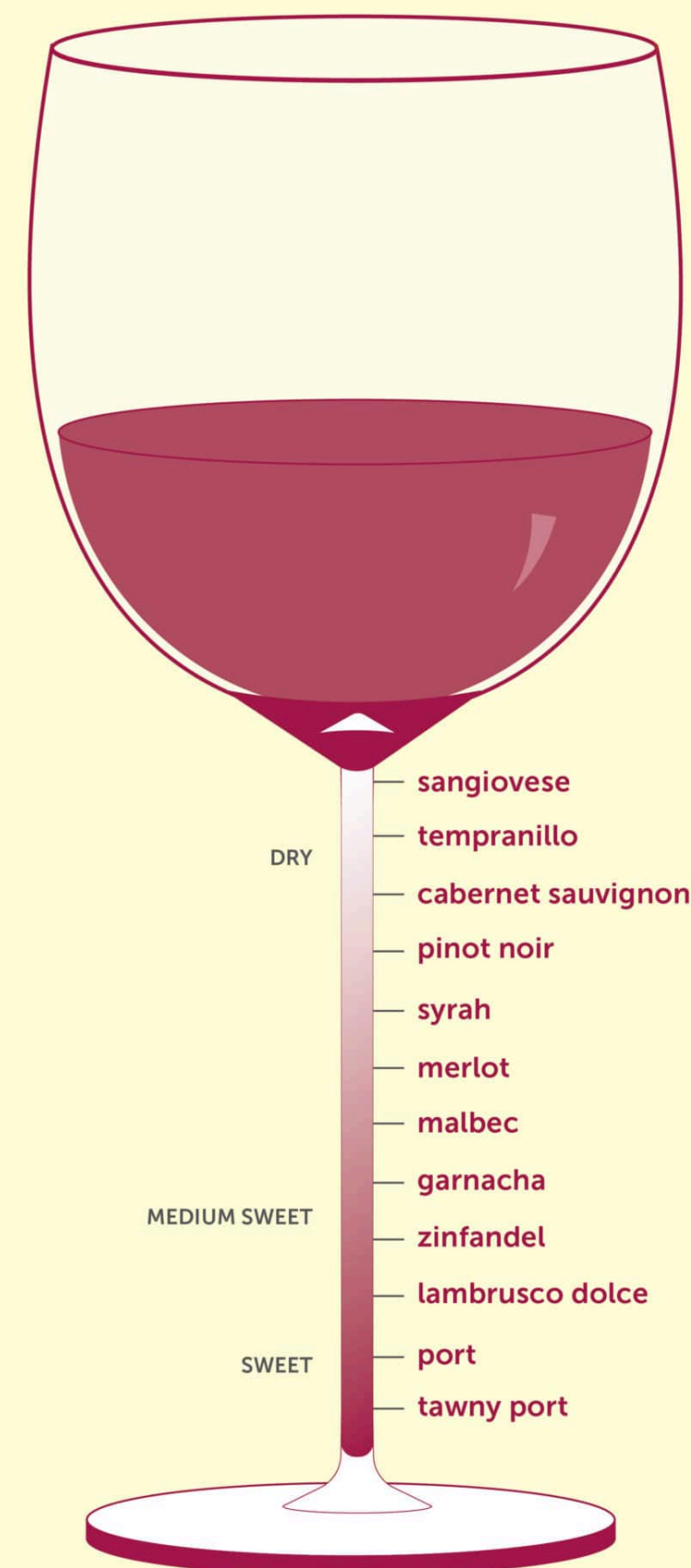
Работают 3 типа бактерий:
первый — до 3-4 градусов
второй — до 12 градусов (сухое вино)
третий — до 18-20 (сладкие)



Сухие
Некреплённые сладкие
Крепённые
Игристые

RED WINES

SWEETNESS CHART



WHITE WINES

SWEETNESS CHART





Грузия, 8 000 лет до НЭ



Типичный симпозиум



Амфора: до того, как галлы придумали бочки



Римская Империя



1690, Шампань, Дом
Пьер Периньон

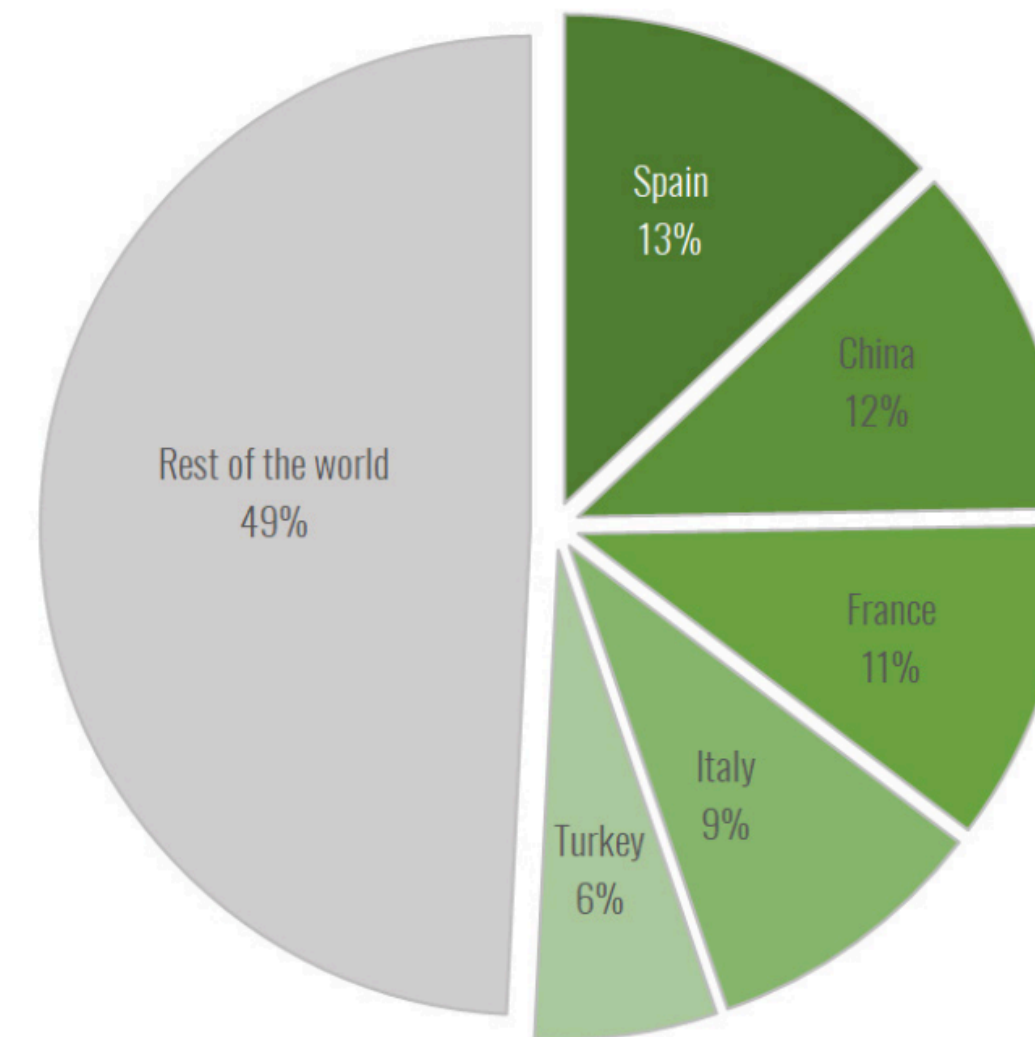


1863, *Phylloxera vastatrix*

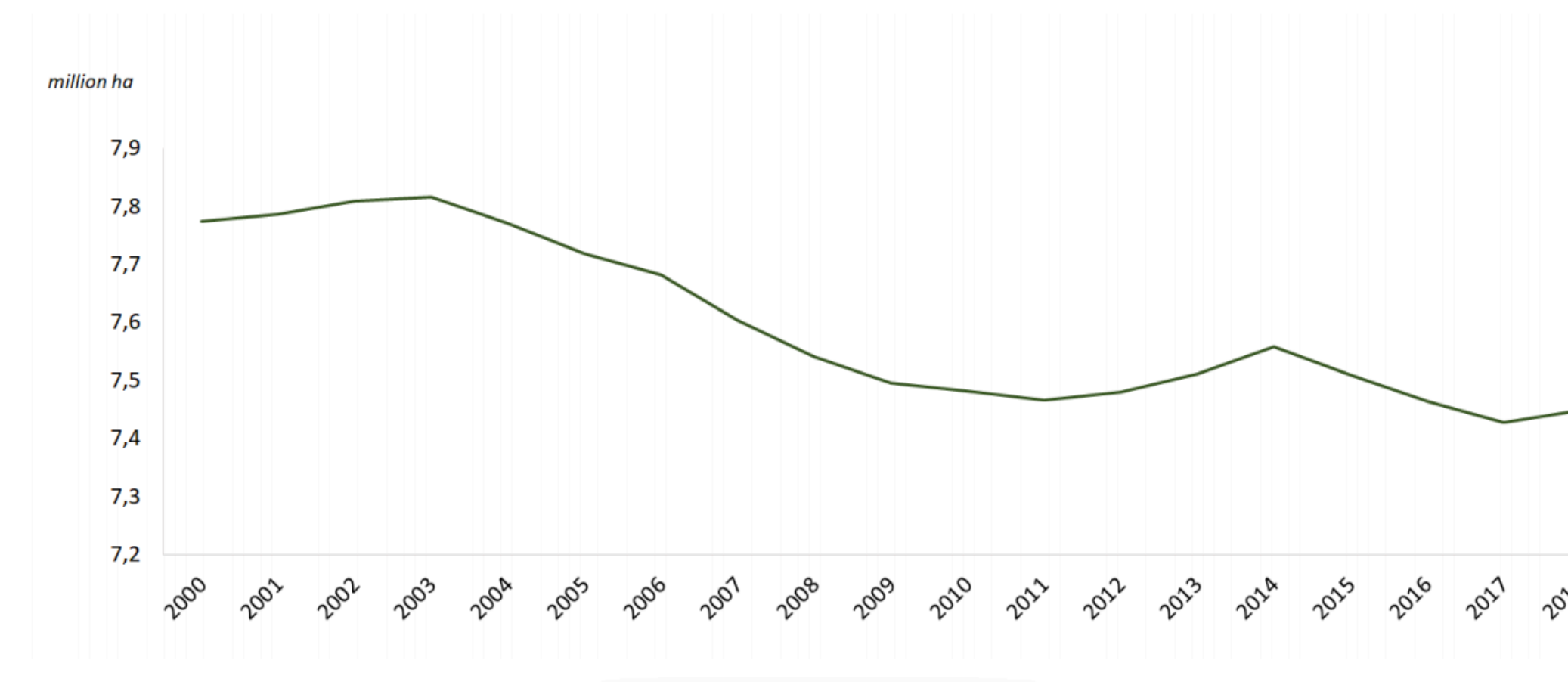
РЫНОК ВИНОДЕЛИЯ

7.4 mha is the global area under vines in 2018

5 countries represent **50%** of the world vineyard



Evolution of world area under vines



Major wine producers ^a

	million hl	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2017 Variation in volume	2018/2017 Variation in %
Italy		44.2	50.0	50.9	42.5	54.8	12.3	29%
France		46.5	47.0	45.3	36.3	48.6	12.3	34%
Spain		39.5	37.7	39.7	32.5	44.4	11.9	37%
USA*		23.1	21.7	23.7	23.3	23.9	0.5	2%
Argentina		15.2	13.4	9.4	11.8	14.5	2.7	23%
Chile		9.9	12.9	10.1	9.5	12.9	3.4	36
Australia		11.9	11.9	13.1	13.7	12.9	-0.8	-6%
Germany		9.2	8.8	9.0	7.5	10.3	2.8	38%
South Africa		11.5	11.2	10.5	10.8	9.5	-1.4	-12%
China		13.5	13.3	13.2	11.6	9.1	-2.6	-22%
Portugal		6.2	7.0	6.0	6.7	6.1	-0.7	-10%
Russian Federation		5.1	5.6	6.6	5.8	5.5	-0.2	-4%
Romania		3.7	3.6	3.3	4.3	5.1	0.8	18%
Hungary		2.4	2.8	2.8	3.2	3.6	0.5	15%
Brazil		2.6	2.7	1.3	3.6	3.1	-0.5	-13%
New Zealand		3.2	2.3	3.1	2.9	3.0	0.2	6%
Austria		2.0	2.3	2.0	2.5	2.8	0.3	11%
Greece		2.8	2.5	2.5	2.6	2.2	-0.4	-15%
Ukraine		1.5	1.1	1.1	1.9	2.0	0.1	5%
Moldova		1.6	1.6	1.5	1.8	1.9	0.1	5%
Switzerland		0.9	0.9	1.1	0.8	1.1	0.3	40%
Bulgaria		0.8	1.4	1.2	1.2	1.0	-0.1	-10%
World		270	275	270	249	292	43	17%

Major wine consumers ^a

million hl	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Variation in volume	2018/2014 Variation in %
USA	30.6	30.9	31.7	32.6	33.0	2.3	7.6%
France	27.5	27.3	27.1	27.0	26.8	-0.7	-2.6%
Italy	19.5	21.4	22.4	22.6	22.4	2.9	14.9%
Germany	20.3	20.5	20.2	19.7	20.0	-0.3	-1.5%
China	17.4	18.1	19.2	19.3	17.6	0.2	1.3%
United Kingdom	12.6	12.7	12.9	12.7	12.4	-0.2	-1.7%
Russian Federation	11.1	10.8	10.5	11.1	11.9	0.9	7.7%
Spain	9.8	9.8	9.9	10.5	10.5	0.7	6.7%
Argentina	9.9	10.3	9.4	8.9	8.4	-1.5	-15.5%
Australia	5.4	5.5	5.4	5.9	6.0	0.6	10.7%
Portugal	4.3	4.8	4.7	5.2	5.5	1.2	29.0%
Canada	4.6	4.8	5.0	5.0	4.9	0.2	4.8%
Romania	4.7	4.0	3.8	4.1	4.5	-0.2	-3.9%
South Africa	4.0	4.3	4.4	4.5	4.3	0.4	9.2%
Netherlands	3.4	3.5	3.4	3.5	3.5	0.1	3.3%
Japan	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	0.0	0.1%
Brazil	3.2	3.3	3.1	3.3	3.3	0.1	1.6%
Belgium	2.7	3.0	3.0	3.0	3.0	0.3	12.5%
Switzerland	2.8	2.8	2.7	2.7	2.6	-0.2	-6.9%
Hungary	2.3	2.2	2.3	2.3	2.4	0.1	5.5%
Austria	3.0	2.4	2.4	2.4	2.4	-0.6	-21.6%
Sweden	2.3	2.3	2.4	2.3	2.3	0.0	0.2%
Chile	3.0	2.6	2.4	2.3	2.3	-0.7	-22.2%
Greece	2.6	2.4	2.3	2.3	2.1	-0.5	-20.6%
Czech Republic	1.6	1.9	1.9	1.8	1.8	0.2	10.9%
Denmark	1.6	1.6	1.6	1.5	1.5	-0.1	-7.7%
Poland	1.0	1.1	1.1	1.2	1.2	0.2	21.2%
Mexico	0.9	0.8	1.1	1.1	1.2	0.3	28.6%
Croatia	1.2	1.1	1.2	1.1	1.1	-0.1	-7.4%
Serbia	1.1	1.0	1.0	1.1	1.1	0.0	0.8%
Bulgaria	0.9	1.0	1.0	0.9	1.0	0.1	12.4%
World	241	243	244	246	246	5	2.0%

Main wine exporters

million hl	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Variation in %
Spain	23.0	24.7	22.6	23.0	21.1	-8%
Italy	20.4	20.0	20.6	21.2	19.7	-4%
France	14.3	13.9	14.1	15.0	14.1	-1%
Chile	8.1	8.8	9.1	9.4	9.3	15%
Australia	7.0	7.4	7.3	7.8	8.6	22%
South Africa	4.2	4.2	4.3	4.5	5.3	25%
Germany	4.2	3.9	3.6	3.8	3.7	-11%
USA	4.0	4.2	3.8	3.5	3.5	-14%
Portugal	2.8	2.8	2.8	3.0	3.0	5%
Argentina	2.6	2.7	2.6	2.2	2.8	5%
New zealand	1.9	2.1	2.1	2.6	2.6	36%
Moldova	1.2	1.2	1.3	1.4	1.4	19%
World	104	106	104	108	108	3%

billion €	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Variation in %
France	7.7	8.3	8.3	9.1	9.3	21%
Italy	5.1	5.4	5.6	6.0	6.1	21%
Spain	2.5	2.6	2.6	2.9	2.9	15%
Australia	1.3	1.5	1.5	1.8	1.8	45%
Chile	1.4	1.6	1.7	1.8	1.7	21%
United States	1.1	1.4	1.4	1.3	1.2	11%
Germany	1.0	1.0	0.9	1.0	1.0	6%
New Zealand	0.8	1.0	1.0	1.1	1.0	20%
Portugal	0.7	0.7	0.7	0.8	0.8	11%
United Kingdom	0.5	0.6	0.6	0.6	0.7	26%
Argentina	0.6	0.7	0.7	0.7	0.7	7%
South Africa	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	12%
World	26	28	29	31	31	23%

Main wine importers

million hl	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Variation in %
Germany	15.5	15.4	14.9	15.2	14.7	-5%
United Kingdom	13.4	13.6	13.6	13.3	13.2	-2%
USA	10.8	11.0	11.1	12.1	11.5	7%
France	6.9	7.6	7.8	7.8	7.1	2%
China	3.8	5.6	6.4	7.5	6.9	79%
Canada	3.8	4.1	4.2	4.2	4.2	10%
Netherlands	3.8	3.8	4.5	4.4	4.2	11%
Russia	4.7	4.0	4.0	4.5	4.1	-13%
Belgium	3.1	3.1	3.1	3.1	3.0	-3%
Japan	2.7	2.8	2.7	2.8	2.6	-3%
Italy	2.8	2.9	1.7	2.1	2.1	-23%
Sweden	2.3	2.2	2.2	2.2	2.1	-9%
Portugal	2.3	2.2	1.8	2.1	1.9	-17%
Switzerland	1.9	1.9	1.8	1.9	1.8	-6%
World	103	104	104	108	107	4%

billion €	2014	2015	2016	2017	2018	2018/2014 Variation in %
United States	4.0	4.9	5.0	5.2	5.3	30%
United Kingdom	3.6	3.9	3.5	3.5	3.5	-2%
Germany	2.6	2.5	2.5	2.6	2.6	3%
China	1.1	1.8	2.1	2.5	2.4	111%
Canada	1.5	1.6	1.6	1.7	1.7	16%
Japan	1.2	1.3	1.3	1.4	1.4	17%
Hong Kong	0.8	1.3	1.4	1.4	1.3	58%
Netherlands	1.0	1.0	1.1	1.1	1.2	22%
Switzerland	0.9	1.0	1.0	1.0	1.0	12%
Belgium	1.0	0.9	0.9	0.9	1.0	-2%
France	0.6	0.7	0.7	0.8	0.9	51%
Russia	0.9	0.6	0.7	0.9	0.9	4%
Sweden	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	10%
Denmark	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	15%
World	26	28	29	30	31	2%