

ЭЛЕМЕНТАРНО ОБ ЭЛИТАРНОМ

.....

# ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ ФРАНЦИИ

.....

**14** САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ  
РЕГИОНОВ



Москва  
ЦЕНТРОЛИГРАФ

УДК 634.8.047  
ББК 36.87  
В49

Охраняется законодательством РФ  
о защите интеллектуальных прав.  
Воспроизведение всей книги или любой ее части  
воспрещается без письменного разрешения издателя.  
Любые попытки нарушения закона  
будут преследоваться в судебном порядке.

*Оформление художника  
Е.Ю. Шурлаповой*

**В49** Винодельческие регионы Франции / Сост.  
И.С. Пигулевская. — М.: ЗАО Издательство  
Центрполиграф, 2013. — 223 с. — (Элементарно  
об элитарном).

ISBN 978-5-521-85580-3

Наша задача — в малом объеме дать читателю максимум полезной информации. В данной книге речь пойдет о винодельческих регионах Франции: Прованс, Савойя, долина Луары, Корсика, Бургундия, Шампань, Эльзас, Коньяк, Арманьяк, Жюра, долина Роны, Юго-Запад Франции, Лангедок-Руссильон, Бордо...

Вина, рожденные в этих регионах, имеют уникальный, неповторимый вкус и известны всему миру. Как же не запутаться в этом приятном разнообразии? Что лучше — сотерн или божоле? Как и где делают настоящее шампанское? Ответам на эти вопросы и посвящена наша книга.

**УДК 634.8.047  
ББК 36.87**

ISBN 978-5-521-85580-3

© ЗАО «Издательство  
Центрполиграф», 2013

## ВВЕДЕНИЕ

При слове «Франция» память тут же подсказывает «вина», «сыры», «Эйфелева башня», «Великая французская революция» и еще много разных понятий. Все это — гордость Франции и приманка для туристов, которые с большим интересом осматривают достопримечательности и пробуют местные деликатесы. Практически в каждом регионе страны есть свои «классические», можно сказать — исторические блюда и напитки, которые сейчас защищены специальными актами соответствия. И в первую очередь это относится к винам и сырам.

Виноделие во Франции началось еще в античные времена, а поскольку климат оказался для этого дела подходящим, то винодельческие регионы расположены по всей стране, в каждом регионе есть не по одному десятку винодельческих хозяйств и каждое стремится делать свое качественное вино. Поэтому вин во Франции много. И не просто много, а очень много. Какие-то известны во всем мире, какие-то — только в окрестных городках. Но это не значит, что они плохие, слабые, невыдержанные. И туристы, приехав в хозяйство или оказавшись

в местном кафе, с удовольствием попробуют это совершенно не известное им вино.

Между прочим, покровителем вина и виноделов Франции является Святой Мартин из Тура (316—397 гг.), который не только распространял христианство в Галлии, но и сажал виноградники. Бывший солдат, ставший епископом города Тур, прославился еще и тем, что в 372 году основал аббатство Мармутье, где начал возделывать виноград и создавать неповторимые вина.

Как же не запутаться в этом приятном разнообразии? Ответу на этот вопрос и посвящена наша книга.

## **ИСТОРИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ ВИН**

Еще древние греки, жители области Фокида, основав Массилию (ныне Марсель), посадили там виноградную лозу, но по остальной Франции виноград тогда не распространился.

Во всю Галлию виноградную лозу принесли завоеватели — римляне, и этот дар завоевателей пришелся галлам очень по вкусу. Производство вина достигло таких масштабов, что уже в 96 году нашей эры император Домициан приказал вырубить в этой провинции Рима половину всех виноградных лоз, дабы уменьшить конкуренцию с производителями в самой Италии. Когда же Рим пал и в Галлию пришли северные германские племена, они практически полностью уничтожили виноградники. Однако время шло, христианство являлось официальной религией, а для причастия было необходимо вино, и монастыри, в том числе и на территории Галлии, стали культивировать виноградную лозу. Практически все Средние века, 1000 лет, они были основными производителями французских вин.

Конечно, не одни только монастыри занимались виноградарством. К этому занятию присоединились и купцы, и знатные господа. С XII века вина Франции экспортируются в Англию, Фландрию, германские княжества.

В XIII веке из окрестностей Бордо (провинция Аквитания) морским путем в Лондон поставлялись вина «клареты» (в Англии так до сих пор называют красные бордоские вина). Ежегодно осенью и на Пасху из Бордо отправлялись суда, груженные винными бочками. Экспорт вина шел в таких количествах, что в Англии за единицу измерения вместимости судов была принята бочка вина, и именно от ее французского названия *tonneau* произошло современное «тонна».

Конечно, раз производство вина приняло такой размах, то многие усилия были направлены на выведение новых сортов винограда, лучший уход за лозой, способы изготовления больших объемов вина. Монахи занимались селекцией, выводили новые методы подрезки. Герцоги Бургундские присвоили себе титул «сеньоров лучших христианских вин», и они действительно занимались своими виноградниками. Так, в 1395 году Филипп Смелый приказал выкорчевать на своих землях виноград сорта гаме и заменить его сортом пино. Тогда же он издал Хартию о контроле качества вин.

Когда в начале XIV века случилось «Авиньонское пленение пап» и Папы Римские вынуждены были жить не в Риме, а в Авиньоне во Франции, увеличился спрос на местные ронские вина, и виноградники в окрестностях города стали быстро расширяться.

Многие события влияли на распространение виноградарства и производство вина, об этом написана не одна толстая книга.

В 1729 году во Франции была основана первая компания по производству шампанского «Рюинар», в 1743 — «Моэт» (в настоящее время «Моэт и Шандон»).

До середины XIX века большинство французского вина употреблялось в пределах своего региона. То есть парижане пили вино из местных виноградарств, в Бордо пили бордо, в Бургундии пили бургундское и так далее. Строительство железных дорог и улучшение дорожной системы уменьшили стоимость транспортировки, и люди получили возможность выбирать вина из разных мест. Увеличился и вывоз вин в другие страны.

Конечно, за многие столетия случалось всякое, вина могли быть на вкус лучше или хуже, иногда их подделывали, иногда виноградарства подвергались нашествию каких-нибудь вредителей или болезней, все это влияло на качество произведенного продукта. И вот уже в XX веке французское государство решило заняться качеством своих вин всерьез.

В 1935 году был создан НИИП — Национальный институт наименований по происхождению. Все вопросы, связанные с известными винами Франции, регулируются законодательным кодексом о контролируемых наименованиях по происхождению. В 1949 году этому институту была поручена регламентация наименований по происхождению марочных вин высшего качества. А в 1979 году НМСВ — Национальная межпрофессиональная служба вин

стала отвечать за регламентацию местных вин и всех столовых вин.

Итак, во Франции все вина теперь имеют четкую градацию и классификацию, что немаловажно для страны, в которой существует несколько десятков тысяч марок вин.

Все вина делятся на 4 основные категории.

**Столовые вина (vin de table, VDT).** Такое вино обычно производится из винограда местных сортов одного или нескольких винодельческих регионов Франции. Именно Франции — это важно. На этикетке этого вина под названием будет надпись Vin de Table de France (столовое вино Франции). Если же вино изготовлено из винограда, выращенного на территории Европейского сообщества, это обязательно указывается на этикетке. Для производства VDT применяется купажирование (смешивание соков разных сортов винограда) и метод шапталлизации (подсахаривание виноградного сусла сахаром-рафинадом в неблагоприятные годы, когда виноград не успевает набрать необходимое количество сахаров). Крепость столового вина должна быть не менее 8,5—9,0 % об. (объемных процентов, они соответствуют более привычным нам градусам) и не более 15 % об.

Столовые вина не обладают изысканным букетом, но у них хорошие вкусовые качества. Это наиболее легкие ординарные (обыкновенные, выдерживаются не менее 3 месяцев) вина, предназначенные для каждодневного употребления.

**Местные вина (vin de pays, VDP).** Они тоже относятся к столовым винам, но имеют более вы-



сокое качество. Они производятся из рекомендованных сортов винограда, растущих в определенной местности (департаменте, регионе), названия которых всегда указываются на этикетке. Эти вина тоже считаются ординарными, простыми, но они могут выдерживаться достаточно долгий срок, приобретая новые вкусовые качества.

Особенно популярны так называемые сепажные местные вина — вина, произведенные из смеси разных сортов винограда (смешиваются именно ягоды винограда разных сортов перед дроблением, а не сусло или виноматериалы), название которых указывается на этикетке, например, Каберне-Совиньон, Мерло, Шардоне.

К местным винам предъявляются четкие требования:

- они должны производиться из определенных сортов винограда;
- иметь естественную крепость не ниже 10 % об. для Средиземноморья или 9,0—9,5 % об. для прочих регионов;
- удовлетворять установленным органолептическим (доступным органам чувств: на вкус, нюх, взгляд) и аналитическим требованиям (анализы делаются в специальных лабораториях).

**Делимитированные вина высшего качества (*appellation d'origine vin delimité de qualité supérieur*).** Они составляют всего 1 % от общего объема производства, однако их производство строго регламентируется и контролируется Национальным институтом наименований по происхождению. Требования к ним предъявляются по

зоне производства, используемым сортам винограда, максимальной урожайности, методам возделывания винограда и винификации, минимальной крепости, аналитическим и органолептическим характеристикам.

**Вина контролируемых наименований по происхождению (appellation d'origine controlee, АОО)** являются высшей категорией французских вин. В их производстве регламентируется все. И это гарантирует подлинность вин, произведенных на конкретной территории. Эти вина производятся в определенной местности — апелласьоне (appellation). В соответствии с законом от 30 июля 1935 года значительная часть французских виноградников разбита на апелласьоны.

Изготовление вин строго регламентировано и контролируется французским Национальным институтом наименований по происхождению. Он же принимает решение о создании нового апелласьона, причем для этого принимается декрет, определяющий основные требования, которым должно отвечать производство вина в данном апелласьоне: его границы, разрешенные к возделыванию сорта винограда, максимальная урожайность, возраст лоз (не менее 4-х лет), типы почв, на которых они могут выращиваться, тип вина (сухое, полусладкое, игристое и т. д.), хроматические характеристики (цвет и оттенок цвета, прозрачность, блеск) производимых вин, минимальное содержание спирта и т. д.

Таким образом, апелласьон дается не вину или винограду, а определенному участку земли, который может иметь площадь от доли гектара до сот-