

ВИНО

PROFESSIONAL

НОВОСТИ ▶ КАРТА МИРА ▶ ТЕНДЕНЦИЯ ▶ СОМЕЛЬЕ



БОЖОЛЕ ПЕРЕЖИВАЕТ РЕФОРМУ РЕГИОНАЛЬНОГО ВИНОДЕЛИЯ

В конце марта, сразу после традиционных дней Бургундии, виноделы Божоле провели профессиональную акцию, которая состоялась на их землях. Вокруг 12 наименований «Божоле» и их производителей был организован винодельческий и энологический маршрут через 5 разных центров, с севера на юг. Салон такого рода был организован в Божоле впервые. В нем приняли участие 250 виноделов, кооперативных погребов и неgociантов. Каждый из них, представляя свое хозяйство или предприятие, дал гостям возможность продегустировать полную гамму своих вин, все года и все виды кюве.

На встречи в Божоле были приглашены профессионалы из Франции и из-за рубежа (владельцы погребов, кафе, отелей и ресторанов, представители предприятий розничной торговли, импортеры, а также торговые консультанты). Цель мероприятия – продемонстрировать разнообразие наименований «Божоле», ко-

торые делаются из одного сорта винограда – черного Гамэ с белым соком, но на разных терруарах. Кроме того, организаторы стремились показать перемены, произошедшие на виноградниках Божоле с конца 1990-х годов, которые они называют реформой регионального виноделия.

Изменения связаны с серией технических и законодательных мер (контроль урожая на мелких участках земли, ужесточение критериев приемки, отслеживание продукции непосредственно перед реализацией и т.д.). В настоящее время пересматриваются декреты АООС, чтобы можно было лучше регулировать урожай и модернизировать условия производства. Нововведения касаются обрезки, снижения плотности посадок, реструктурирования виноградников на холмах. С июля 2002 года работают профессиональные комиссии по контролю за урожаем на мелких участках земли. Особенно большое внимание уделяется наименованиям «Божоле» и «Божоле-Виляж». ■



«Трюфель»

Обозреватель раздела — Дженсис Робинсон

ВОЗРОЖДЕНИЕ ROSO

Мы, журналисты, всегда держим нос по ветру. И впервые за 30 лет, что я пишу о вине, мой нос отчетливо ощущает аромат *rosò* («росо»).

Можно не признавать розовое вино, считая его неким отклонением от нормы: вином, которое «не дотянуло» до того, чтобы стать красным, и в то же время перешло грань, за которой уже не может считаться белым. Но я действительно чувствую всплеск интереса к категории «росо».

Сначала на многих веб-сайтах стали появляться намеки на перемену отношения к винам, которым их природой предназначено занимать позицию между красным и белым. И оказалось, что розовое вино должно быть бледным! Затем все больше ведущих винных обозревателей стали признавать, что не все розовые вина безнадежно немодны. Некоторые, включая шампанское, могут быть довольно изысканными. И в течение последнего месяца или двух меня просто засыпали фактами «в поддержку» розового вина.

В Британии появился импортер, преданный исключительно *rosò* (Devigne Wines of Welshpool), создан веб-сайт, посвященный розовому вину (www.drink-pink.com), и, по меньшей мере, два человека задумали книгу о розовом вине. А пишущий о винах и живущий в Калифорнии Джеф ▶

ВОЗРОЖДЕНИЕ ROSSO

Окончание. Начало на стр. 51

Морган решил целиком сконцентрироваться на производстве собственного розового вина – Solo Rosa. Все это делается с подачи и при поддержке возрастающего числа признанных виноделов, которые относятся к росо серьезно.

Одна из проблем, связанных с росо, – его название. Это действительно глупо, ведь не называем же мы красное вино rouge («руж»), а белое – blanc («блан»). Правда, похоже, наметилась хорошая тенденция (по крайней мере, в английском) называть росо розовым вином. На доброе имя розового вина не слишком работало и захлестнувшее американский рынок в 1980-х годах море бледно-розовых напитков, которые окрестили «розоватым вином».

Но, пожалуй, особенно сильно имидж розовых вин пострадал из-за наличия повсюду огромного количества абсолютно отвратительных образцов. Коммерческий вариант росо имел тошнотворно-сладкий вкус и ярко-розовый цвет. К тому же в некоторых регионах мира с прохладным климатом розовое вино было фактически неудавшимся красным – до тех пор, пока, например, немецкие винопроизводители не научились делать из винограда Пино Нуар настоящее красное вино...

Розовые вина будущего – вообще несладкие. Сухие и с сильным характером, они идеально подходят к современной пище, которая становится все более острой и пряной, и весьма уместны в условиях глобального потепления климата.

Как это было всегда в истории виноделия, колыбелью современного розового вина стала Франция. Читателям – нефранцузам, возможно, трудно понять, насколько преданы французы красным винам. Белое вино они пьют исключительно с устрицами, в основном же вино для них – это «руж» (красное). Поэтому, если француза поселить в жарком климате, он наверняка захочет выпить что-нибудь напоминающее красное вино, то есть либо сильно охлажденное нетерпкое красное, либо разновидность крас-

ного вина, известного во всем мире как росо.

Как ни странно, теплейший уголок Франции – Прованс и южная Рона – не является центром производства и потребления розового вина. Зато хорошее росо прекрасно сочетается с чесночной и пряной средиземноморской кухней этого региона. Сделайте глоток воды, попробовав перед этим острый чесночный соус айоли или артишоки, и вы ощутите во рту неприятный привкус: появится чувство жжения или странная металлическая сладость. А стоит запить те же продукты сухим росо, как вы мгновенно почувствуете, сколь гармонично это сочетание.

К сожалению, 90% росо, произведенного в Провансе, достаточно скучное. Хотя есть и приятные исключения, например, розовые вина, настоянные на травах гаррига, с сильным характером и очень сухие. Возможно, самым большим успехом среди них пользуется росо Domaine Tempier's Bandol, производимое на юго-востоке Франции, но в этом ряду появляются и другие, число которых растет.

На ум приходит Шато Рута и Мас де Гургонье, но фактически любой уважаемый производитель красных вин в апелласьонах Кот-де-Прованс, Кото д'Экс-ан-Прованс, Кото Варуа, Костьер-де-Ним и Кот-дю-Рон, где делают также росо, может гарантировать, что и этот продукт достоин его высокой репутации.

В то же время, обедая летом на улице в этих местах, в винной карте ресторана можно и не обнаружить розовое вино, как это не так давно случилось с нами в известном двухзвездочном заведении Прованса, где мы узнали, что местный винодельческий гигант Domaine de Trevallon вообще не производит росо.

Определенную трудность представляет собой производство розового вина: непонятно, например, до какой степени розовым оно должно быть (как долго настаивать вино на виноградных шкурках).

В прошлом году я открыла для себя одно бледное розовое вино с такой великолепной бархатистой

текстурой и таким ярко выраженным средиземноморским вкусом, что даже сделала его вином недели на своем сайте. Jean-Luc Colombo of Cognac делает, на мой взгляд, неплохие красные вина, но розовое Ploche et Cabanon урожая 2000 года, произведенное в его новом поместье к западу от Марселя, превзошло все мои ожидания.

Оно изготовлено из винограда трех сортов: белого Верментино и красных Мурведра и Сира. Другие южные сорта красного винограда – Гренаш и Сенсо – также хорошо подходят для производства росо, так как не насыщены пигментами. Вот почему Лангедок, где культивируют все эти 4 красных сорта винограда, производит так много интересных розовых вин.

Виноград Каберне придает розовому вину особый вкус и аромат. А пионером по его производству в Бордо стало Шато де Сур, которое успешно продавало свое очень сухое, насыщенного розового цвета en primeur.

За исключением севера Италии, где к розовому вину привыкли, в других регионах этой страны к «росато» относятся пока с недоверием. Марко Сабеллико, один из редакторов ежегодного итальянского винного обозрения Gambero Rosso, уже не один год пытается убедить своих коллег-дегустаторов, что, по крайней мере, одно или два розовых вина достойны влиятельной награды Tre Bicchieri. Но до сих пор над Марко только посмеивались.

Испанцы, напротив, полны энтузиазма относительно своих «росадос» и «кларетов» – возможно, потому, что на виноградниках страны в большом количестве культивируется сорт Гренаш.

В Новом Свете такие приверженцы моды, как Рэндал Грэм из Калифорнии, Чарльз Бек из Южной Африки или Чарльз Мелтон и Джеоф Меррил из Австралии, на правах первопроходцев призывают и нас пить розовое вино, по крайней мере, в жаркое время года. ■

Дженсис Робинсон,

корреспондент винного раздела
в «Financial Times» (Великобритания),
www.jancisrobinson.com
Специально для журнала «Трюфель»