

АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ



ТОП 20 ВИН НА ЛЕТО

2025



КАКИЕ ВИНА ВЫБИРАЕМ ?

- Молодые
- Легкие
- Свежие
- Невысокий алкоголь
- Низкие танины
- Ароматные



*Французы называют идеальное весеннее вино *vin de soif* – вино, утоляющее жажду.*



РОЗОВОЕ ВИНО (Rosé, rosado, rosato)

История напитка.

- Впервые розовые вина появились в античные времена, когда греки и римляне разбавляли красные вина водой.
- На территории Франции розе появилось в 6 веке до н.э., а случилось это в Марселе, но официальных упоминаний о них нет.
- Пробразом классических розе стали популярные в средние века Клареты – розовые напитки из Бордо. Писатель Самуэль Джонсон (Samuel Johnson, 1709 – 1784) писал: “Те, кто стремится стать серьезным винным ценителем, должны пить Кларет”.
- В 1861 году в Швейцарии была найдена этикетка с названием “розе”.
- Мишель Тавю в 1882 году впервые изготовил полусухое розовое вино из Каберне.
- Благодаря этому французский регион Бандоль получил звание АОС для розе.
- 1940-1970 года - изготовление португальского Mateus Rose.
- В 1943 году розовое вино начали производить в Италии.
- 1944-1975 - розовое вино покоряет Америку.



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

Как делают розовое вино?

Мацерация.

При создании розе путем мацерации сок винограда остаются в контакте с кожицей определенный период времени, после чего розовое вино приобретает необходимый оттенок.

Метод “saignée” – способ создания вина, в процессе которого ягоды без дополнительного использования пресса самостоятельно, под собственным весом, выделяют сок, после чего сусло отделяется.

Ассамбляж.

Для этого способа создания розового вина смешивают белое и красное вина.

Из какого винограда делают ?

Для производства розового подойдет любой красный винный сорт, например, Каберне Совиньон, Гарнача, Гаме, Пино Нуар, Шираз и так далее.

Иногда его делают из белых сортов, таких как розовый Мускат или Пино Гриджио.



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

Розовое вино производится по всему миру. Рекомендуем попробовать:

Франция. Самые известные:

Прованс. Более половины вин этого региона - розовые. К основным производителям розовых вин относятся Кот-де-Прованс и Кото-д'Экс-ан-Прованс. Могут быть изготовлены из Гренаша, Сира, Каберне Совиньон, Сенсо, Кариньяна, Мурведра и Тибурена.

Розовые вина Прованса отличаются свежим и утонченным характером, в их аромате проявляются сладкие красные ягоды, растительные и цветочные оттенки, иногда уходящие в пряные ноты. Винам свойственны легкость, деликатность и умеренная кислотность.

Тавель. Аппелласьон Тавель расположен в регионе долины Роны, производит исключительно розовые вина. Розовые вина Тавель обычно содержат около 60% винограда сорта Гренаш, не менее 15% сорта Сенсо, а остальное может быть Мурведр, Сенсо, Сира или Кариньян.

Главная особенность этих вин – темно-розовый цвет, граничащий с красным. «Визитной карточкой» ронских розе является мягкий, объемный вкус с невысокой кислотностью и наполненная спелыми красными ягодами ароматика.



*Bendel Cuvée Caroline,
Cotes de Provence*



*Tavel Reserve des
Chastelles*



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

Испания: Риоха и Наварра.

В Испании наиболее запоминающиеся розе производят в Риохе и Наварре. Ассамбляж сортов темпранильо, Гарнача и Масуэло (мурведр), Виура, Темпранильо.

По сравнению с Провансом эти вина обладают более интенсивным цветом и ярким ароматом с тонами фруктов и пряностей. Одним словом, испанский темперамент в бутылке!

Розе из Риохи – легкие, освежающие, с гаммой растительно-цветочных нот в аромате, розе из соседней Наварры – ярко окрашенные, с выраженным фруктовым характером и округлым ягодным вкусом (на основе гарначи).



*Bodegas Ramon Bilbao,
Rosado, Rioja DO*



*"Coleccion 125"
Rosado, Navarra DO*



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

Rosato. Италия.

Именно так называют в Италии розовые вина, изготавливаемые из широкого разнообразия местных сортов винограда, среди которых Ламбруско, Санджовезе, Пино Гриджио, Пино Неро, Рабозо и десятки других.

Итальянские розе можно найти почти во всех регионах страны. Самые известные из Апулии, там находится единственная зона производства розовых вин DOCG — Castel del Monte Bombino Nero.

Стилистически вина очень различаются: на севере это свежие, изысканные ассамбляжные розе с ягодным ароматом и звонкой кислотностью; в центральном регионе Абруццо – насыщенные, фруктовые вина из сорта монтепульчано; а на юге из nero d'авола делают розе с ароматом трав, цветов, цитрусовых.



*Femar Vini, "Epicuro" Italian Zinfandel Rose,
Puglia IGP*



*Cavatina Pinot Grigio
Rose Delle Venezie, DOC*



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

И, конечно же , игристое розе! О нем непростительно мало говорят!

Сорта винограда.

Для шампанского розе используют: Шардоне, Пино Нуар и Пино Менье. Вершина игристых вин. В его вкусе будет преимущественно клубника, земляника, спелая красная вишня. Позже, когда вы распробуете шампанское, то ощутите ноты красных яблок, розовых лепестков и даже цитрусовых.

В испанскую розовую каву добавляют местные сорта Гарначу и Монастрель. Как мы с вами знаем, кава — это игристое вино, создаваемое по классическому методу (по которому делают и шампанское), но только в Испании. Гарнача дарит вину клубнично-малиновый аромат, а Монастрель (он же мурведр) его бархатистые вишневые ноты и насыщенный розовый цвет.

Австрийцы для улучшения вкуса дополняют свое розовое игристое Цвайгельтом и Блауфранкишем. Австрийские игристые вина, несмотря на свою небольшую известность на мировом рынке, обладают особым очарованием и изысканным вкусом.



*Vicente Gaudia, Cava Brut Rose,
Cava DO*



*Шампанское R. Gerbaux,
L'Expressif Brut Rose*



*Markus Huber, Rose
Sparkling*



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

СВЕЖИЕ БЕЛЫЕ ВИНА

Традиционно белые вина считаются "летними". Они яркие, с очаровательным цветочным и фруктовым ароматом, который как нельзя лучше гармонирует со временем цветения природы.

Деликатные рислинги, жизнерадостные совиньоны, свежие альбариньо, бодрящие игристые вина – вот наш выбор на лето. Белые вина раскрывают свой вкус при температуре 8 – 12 °, игристые лучше подавать охлажденным до 7 °С.



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

АЛЬБАРИНЬО

Галисия - родина автохтонного и одного из самых значимых белых сортов Испании Альбариньо. Отличительной чертой вин Альбариньо является высокая кислотность, солоноватость и минеральность, которую напиток получает от винограда, выращенного в регионе Риас Байшас (Rias Baixas).

Вы найдете в бокале тона персика, абрикоса, мелиссы и тропических фруктов. Во вкусе же вина из сорта обладают освежающей прохладной кислотностью с легкой морской солоноватостью, а иногда и грейпфрутовой горчинкой.

Вина станут отличной парой к рыбе и морепродуктам, а также подружатся с белыми соусами к ним, особенно с цитрусовой составляющей и пряными травами. А еще эти вина будут хорошо сочетаться с белым мясом, тайской, вьетнамской и даже карибской кухней.



*Navegando Alal Albarino
Rias Baixas, DO*



*Notas Frutales, "La Trucha" Albarino,
Rias Baixas, DO*



РИСЛИНГ

Рислинг называют королём белых сортов винограда. Аромат и вкус вина из Рислинга зависит от терруара, в котором он вырос. Чем южнее, тем больше цветочных нот, и чем прохладнее климат — тем больше фруктовых. Но абсолютно узнаваемым Рислинг делает не это, а ноты бензоальности. Больше всего сорт распространён в Германии и во Франции, в Эльзасе. Значительные посадки сорта есть в Австрии, Италии, Австралии, Новой Зеландии, США и Южной Африке, также этот сорт выращивают в России.

Рислинг — универсальный сорт, который дружит с множеством самых разных блюд и продуктов. Все благодаря кислотности и остаточному сахару. Морепродукты, сыры, грибы, овощи, специи и травы (кайенский перец, имбирь, гвоздика, корица, душистый перец, куркума, соевый соус, кунжут, майоран, базилик) — все это отлично сочетается с Рислингом.



Weinhaus Schneider
Riesling Lieblich



Mantlerhof, Riesling Zehetnerin
Gedersdorf



Gröhl Riesling trocken

АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

ШАБЛИ

(фр. Chablis) — белое сухое вино, изготавливаемое в регионе Центральной Франции (северная Бургундия), апелласьон Шабли.

Шабли может производиться исключительно из сорта Шардоне. Имеет отличную минеральность во вкусе. Это обусловлено, прежде всего, известковыми почвами. На нынешней территории региона Шабли много миллионов лет назад простиралась морская гладь. В зависимости от конкретной местности произрастания винограда, Chablis классифицируют по нескольким категориям. Рекомендуем попробовать:

Petit Chablis AOC

Вина получают более фруктовые, открытые, пить их нужно молодыми, как можно быстрее после выхода в продажу.

Chablis AOC

Отличаются неповторимой свежестью, лёгкостью и минеральностью. Вина Шабли пьют молодыми, но при выдержке их букет становится более сложным и богатым.

Лучшим дополнением к Шабли считаются морепродукты – устрицы, кальмары, осьминоги, креветки. С соусом или без, тушеные или поджаренные на гриле – решать вам. Но важно, чтобы блюдо готовилось без использования острых специй. Также сочетается рыба и нежное белое мясо (кролик, курица, индейка). В качестве легкой закуски можно выбрать свежие овощи или нарезку мягких сыров.



Chablis Premier Cru Montmains
Domaine Saint Antoine 1583



Dampfrères Petit Chablis
Vieilles Vignes AOC



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

СОВИНЬОН БЛАН

Совиньон Блан (Sauvignon Blanc) – одно из самых узнаваемых белых вин в мире. Его любят за яркий вкус с выраженной кислотностью и свежие травяные ароматы, приправленные нотами белых цветов и зеленых фруктов. А еще за то, что в зависимости от страны производства это вино может быть очень разным.

Если вы уже хорошо знакомы с продукцией Франции и Италии, рекомендуем вам освежить впечатления с винами Нового Света!



Domaine Trotignon
Sauvignon Blanc Touraine



Waka Sauvignon Blanc



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

ЛЕГКИЕ КРАСНЫЕ

Конечно, никто не запретит вам скоротать летний вечер с бокалом любимого зимнего вина – мощного, выдержанного, пряного. В идеальном летнем красном нет места серьезным дубовым танинам, а есть место фруктово-цветочным ароматам и мягким танинам.

Лучше выбирать свежие вина крепостью не более 12–13 градусов.

Цвайгельт — традиционный австрийский сорт винограда, который был назван в честь своего создателя доктора Фрица Цвайгельта. Вина из австрийского виноградного сорта молодые, легкие, с ароматами красных яблок и вишни.

Пино нуар — это сорт черного винограда, из которого производят красные, розовые, белые и игристые вина. Он известен своим утонченным вкусом и ароматами. В молодом пино нуар чувствуются нотки красных ягод: вишни, клубники, малины. Сочная кислотность, элегантность и терруарный характер – вот что ценят в винах из этого сорта во всем мире.



Huber Zweigelt Tradition



*Urlar Estate
Gladstone Pinot Noir*



АКАДЕМИЯ СОМЕЛЬЕ

Красные легкие вина обычно подают слегка охлажденными. В качестве закуски лучше предложить пасту, брускетту с паштетом, но можно подать и блюда из мяса или дичи. Вина с легким фруктовым характером хорошо сочетаются со свежими ягодами и фруктами, а также не калорийными воздушными десертами.

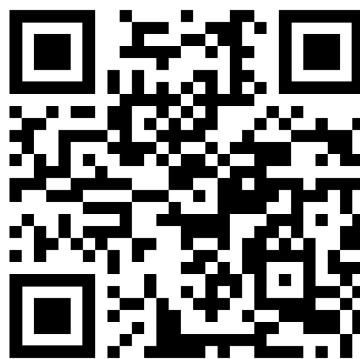


Академия сомелье
Mozart Wine House

г. Ростов-на-Дону
ул. Пушкинская, 29,
тел.: +7(863) 206-15-15
+79381723308

www.mozart-wineacademy.com

www.mozartwine.com



Винные бары-бутики
Mozart Wine House

г. Ростов-на-Дону
ул. Пушкинская, 112,
тел.: +7(863) 299-92-09

г. Ростов-на-Дону
ул. Б. Садовая, 130, тел.:
+7(863) 263-13-90

Бутик вина и деликатесов
Mozart Wine House
г. Ростов-на-Дону
ул. Пушкинская, 29, тел.:
+7(863) 206-11-22

