

Национальный научный центр
"Институт виноградарства и виноделия им. В.Е. Таирова",
Украина

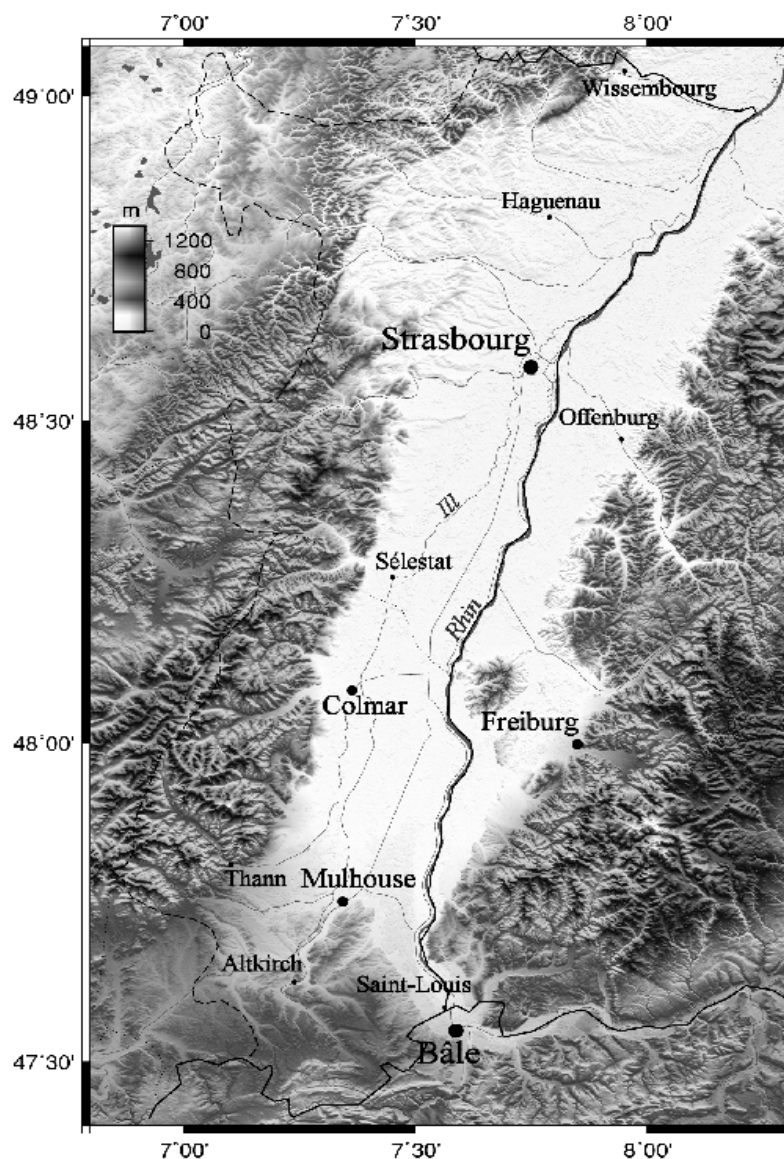
ВИНОГРАДАРСТВО И ВИНОДЕЛИЕ ЭЛЬЗАСА

В статье изложен краткий обзор состояния виноградарства и виноделия северо-восточного региона Франции - Эльзаса.

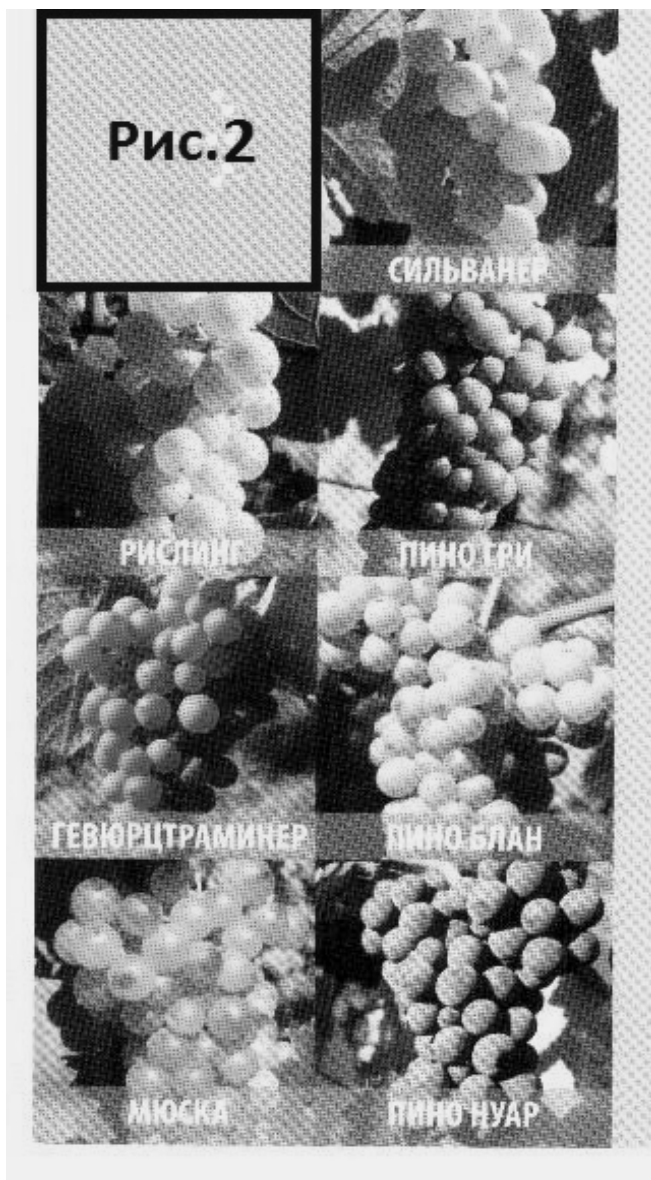
В июне 2012 года группа специалистов виноградарей и виноделов Украины в рамках сотрудничества "Союза виноделов Крыма" и "Делер Украина" с французской ассоциацией "VIN - Во имя открытия французских вин" странами Центральной и Восточной Европы" и при содействии "Движение независимых виноделов Франции" (ДНВФ) посетила северо - восточный регион Франции - Эльзас.

Еще в средние века этот регион отличался значительными виноградными насаждениями, а эльзасские вина считались одними из самых престижных в Европе. Настоящее возрождение эльзасского виноградарства произошло накануне первой мировой войны, когда виноделы решили делать ставку на качество и договорились производить вина только из классических местных сортов. Эта политика дополняется четким размежеванием виноградников с учетом разнообразия терруаров и созданием строгих правил виноградарства и виноделия.

Защищенная от океанских ветров Вогезским горным массивом, благодаря которому в Эльзасе наблюдается самая низкая годовая норма осадков на территории Франции (500-600 мм. осадков в год), виноградники раскинулись в зоне полуконтинентального климата - солнечного, теплого и сухого. Виноградники расположены в предгорьях Вогезов (Рис. 1) на высоте 200 - 400 м. над уровнем моря, благодаря чему им характерна повышенная освещенность. Эти преимущества эльзасских виноградников благоприятствуют медленному и долгому созреванию винограда и развитию тонкого и изысканного ароматического букета. С точки зрения геологии Эльзас - настоящая мозаика, где гранит соседствует с известняком, глина со сланцем или песчаником. Общая площадь виноградников с таким разнообразием терруаров составляет 15 тыс. га. В основном, кусты винограда культивируют на штамбах высотой 70 - 80 см., формировка - двухплечий Гюйо, при густоте посадки 3 - 4 тыс. кустов на га. Выращиваются на них классические



местные сорта: Пино Блан, Пино Гри, Пино Нуар, Сильванер, Рислинг, Мюска и Гевюрцтраминер (Рис. 2). Из них готовят вина от очень сухих и легких до натурально сладких и ликерных в разных вариациях.



Вина в основном белые, красных производят примерно 10%. Эльзасские вина в основном называют по сорту винограда, а также с указанием апелласьона (категории). Всего в Эльзасе создано три апелласьона:

АОС Эльзас (с 1962 г.) - этот апелласьон гарантирует, что вино создано в Эльзасе и отличается хорошим качеством. В эту категорию входят семь сортовых вин, носящих название сорта винограда, плюс ассамбляжные вина, которые носят название марки, либо на этикетке указывается категория вина эдельцвикер (Edelzwiker) или Жантиль (Geantil).

АОС Эльзас Гран Крю (с 1975 г.) - этот апелласьон присваивается винам, отвечающим высочайшим требованиям. Они производятся в 51 исключительном по качеству терруаре ограниченной площади, каждый из которых имеет собственное наименование. Благодаря геологическим и климатическим параметрам терруаров и очень жестким нормативом производства это по истине уникальные вина, тонкие и сложные, как правило подлежащие длительной выдержке. В этом случае эти вина в аромате и структуре демонстрируют особенности терруаров. Для производства Гран Крю разрешены сорта винограда - Рислинг, Мускат, Пино Гри, Гевюрцтраминер.

АОС Креман д'Альзас (с 1976 г.) - этот апелласьон присваивается эльзасским игристыми винам. Производятся они по традиционной технологии из сортов Пино Блан но также из Пино Гри, Рислинга, Шардоне или Пино Нуар (розовые Креман д'Альзас Розе).

Категории Vendanges Tardives (позднего сбора) и Selections de Grains Nobles

(ботризированный виноград) - это вина произведенные из сверх спелого винограда с благородной плесенью (*Botrytis Cinerea*). Высокая концентрация виноградного сока и развитие благородной плесени придает этим натуральным, сладким и ликерным винам несравненную насыщенность и сложность. Эльзасские вина не нуждаются в многолетней выдержке, чтобы проявить свои качества: их потребляют в возрасте от 6 месяцев до 5 лет. Однако такие миллезимы, вина категории Гран Крю, Vendanges Tardives (позднего сбора) Selections de Grains Nobles (из ботризированного винограда) выигрывают при значительно более длительной выдержке в подвалах, где поддерживается идеальная для выдержки вина влажность.

Бутылку эльзасского вина можно опознать с первого взгляда - ее высокая и узкая форма, так называемая "флейта", обязательна для всех тихих вин региона. Кроме того, вина всех эльзасских апелласьонов могут разливаться по бутылкам только в Эльзасе. Сегодня, когда производитель вин Эльзаса объединились под эгидой CIVA (Consell interprofessionnel des Vins d'Alsace) имидж эльзасских вин на мировом рынке постоянно высок.

Kucher G.M.

Viticulture and wine-making of Alsace

We can see the state of Viticulture and wine-making of the North-East part of France – Alsace.