

Сладкое опьянение | Les vins blancs suisses s'adoucissent

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 10.06.2009.



Ну, за Женевское озеро!..

С каждым годом белые швейцарские вина становятся все более сладкими.

Природный феномен, связанный с особенностями виноградников, пришелся по вкусу любителям.

|
Les vins blancs suisses deviennent de plus en plus sucrés. Ce phénomène naturel lié aux caractéristiques du vignoble est au goût des amateurs.

Les vins blancs suisses s'adoucissent

Погода начала лета не принесла пока сюрпризов, и виноделы с надеждой смотрят на небо - каким будет урожай этого года? Заниматься предсказаниями на этот счет пока рано, зато другой интересный феномен обнаружил себя на весенних дегустациях, по традиции прошедших в мае: швейцарские белые вина понемногу становятся слаще. Делается ли это специально, чтобы угодить вкусу покупателей, или изменение уровня сахара - загадка природы?

Мадлен Ге, обладательница титула «Винодел года», не скрывает своего удивления: «Действительно, сегодня в нашей профессии мы все больше наблюдаем тенденцию к производству белых вин, вкус которых становится слаще. Они нравятся покупателям. В 2007 году мы решили уменьшить уровень сахара в вине Maître de Chais, чтобы сохранить его классический «сухой» вкус. Неожиданно покупатели предпочли ему

вино урожая 2006 года, содержащее на 5 граммов сахара на литр больше. Все это - очень сложная история!...»

Большая часть всех швейцарских вин производится в романдской части страны: в кантонах Во, Вале и Женева. Характерная особенность изготовления местных вин состоит в том, что оно никогда не было массовым. До сих пор им занимаются семейные или частные хозяйства, переходящие от одного поколения виноделов к другому. Все они гордятся своей продукцией и ставят превыше всего ее качество и экологическую чистоту производства.

Визитной карточкой виноградников романдской Швейцарии является сорт белого винограда под названием Маленький Арвинь (Petit Arvine), растущий в местечке Ветроз. Своим именем этот сорт винограда обязан древним римлянам, которые очень любили Маленький Арвинь и активно его импортировали. Это ароматное сухое белое вино имеет особый привкус: слегка солоноватый. А придирчивый нос, понюхав бокал с хорошим валезанским или водуазским вином, способен уловить как легкий запах цветов - глицинии и фиалки, так и цитрусовых - зеленого лимона и грейпфрута. Некоторые специалисты приписывают вину из сорта Маленький Арвинь 70 различных оттенков аромата. На столе этот напиток сопровождает устрицы, лангустов, рыбные блюда, а также хорош для дегустации сыров. Идеально сервировать его при температуре 8-10°. Такое белое вино хранится 5-7 лет.

Маленький Арвинь столь любим и известен в Швейцарии, что название используется для баров, ресторанов, а также украшает футболки и прочие сувениры, как вот этот на фотографии.

Знаменит также сорт белого винограда под названием Аминье. И он подвластен природному феномену, о котором мы сейчас расскажем.

Веками швейцарские виноделы используют три фактора: спелость винограда (на профессиональном языке она называется фенольной зрелостью), блокировка вторичной ферментации и настаивание в бочках, которое, если бочка новая и хорошая, придает вину сладость и аромат ванили.

Швейцарское виноделие интересно также тем, что обладает собственной мерой для определения уровня сахара. Это так называемый градус Охсле (Oechsle), названный по имени винодела Фердинанда Охсле (1744-1852). Подобная классификация используется также в виноделии Германии и Люксембурга, остальные страны определяют уровень сахара по шкале Брикс (Brix).

Градус Охсле для краткости пишется как Ое, а вычисляется он при измерении плотности сусла - виноградного сока, из которого производится вино. Градус Ое соответствует разнице в граммах между массой одного литра виноградного сока при температуре 20° и массой одного литра воды, которая, как известно, равняется одному килограмму. Например, виноградный сок массой 1084 грамма содержит 84 градуса Ое.

Число градусов Ое, поделенное на восемь - показатель содержания алкоголя в вине. Градус Охсле всегда определяется в сусле, и никогда - в готовом вине. Рекордный уровень его был зафиксирован в Швейцарии невероятно жарким летом 2003 года - 331 Ое!

Как мы поняли, винодел не может произвольно изменять градус Oe, потому что повлиять на процесс созревания винограда в состоянии лишь солнце, дождь и другие высшие силы природы.

Денис Мерсье, водуазский винодел, удивляется: «Мой виноградник сорта Маленький Арвинь с каждым годом становится все слаще. Я ожидал в прошлый урожай уровень сахара 105 Oe, а в итоге получил 115 Oe! В конце концов, весь сахар, который не трансформировался в алкоголь, остался - 18 граммов на литр! С этим бесполезно бороться, тем более факт, что виноград становится слаще, означает, что лозы находятся в хорошей форме и еще долго не постареют. В конце концов, я привык к тому, что раз в четыре-пять лет мой виноградник «выдает» такое высокое количество сахара, так что каждый урожай становится особенным».

Уровень сахара обозначается символами в виде пчелок. Этот символ был специально введен в 2005 году в винодельческом регионе Ветроз. Одна золотая пчела в овальном медальоне на бутылке означает, что содержимое ее содержит не более 8 граммов сахара на литр. Две золотых пчелы говорят: в этом вине содержится от 9 до 25 граммов сахара на литр, а три пчелы обозначают не менее 25 граммов сахара.

У винодела Андре Фонтене из Мартины на бутылке самого сухого из белых вин, Grand Cru, присутствуют уже две пчелы. «Наш виноград Аминье становится зрелым с уровня 100-105 Oe. Таким образом, вина, произведенные из него, должны быть полусухими или полусладкими. Если переработать излишек сахара в алкоголь, вино достигнет крепости 15 градусов - ценители рискуют сжечь себе язык! Проще приучить их к небольшому количеству сахара.»

Еще один столовый сорт винограда, Фендан (Fendant, или этот же сорт французы называют Chasselas), выращивают практически повсеместно в кантоне Вале. Фендан составляет более 30% всех виноградников кантона, во франкоговорящей части страны он стал настолько привычен, что его пьют буквально как лимонад, особенно летом, и ценят за свежий фруктовый аромат и изысканный вкус. Фендан также слегка меняется в зависимости от года сбора урожая.

[Женева](#)

Source URL: <http://nashgazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/sladkoe-opyanenie>