



# Н е м е ц к и е в и н а



Botschaft  
der Bundesrepublik Deutschland  
Moskau



**Издатель:**

Посольство Федеративной Республики

Германия Москва

56, ул. Мосфильмовская

119285 Москва

Тел.: 007-495-9379500

Факс: 007-495-9382354

E-Mail: [emb@mosk.diplo.de](mailto:emb@mosk.diplo.de)

© Изображение на обложке: Bayer.

Staatsministerium für Ernährung,

Landwirtschaft und Forsten



### Уважаемые любители вина!

«Вино среди напитков – самый полезный, среди лекарств – самое вкусное, а среди продуктов питания – самый приятный», - так писал ещё 2000 лет назад греческий философ Плутарх. Стара, как этот хвалебный гимн винограду и традиция виноделия в Германии. Вино является частью истории европейской цивилизации. Сегодня около 80.000 виноделов Германии производят вино на почти 102.000 гектарах земли. О том, что ремесло свое они знают, говорит высокое качество германского вина.

У нас в Германии – самые северные переходящие один в другой винодельческие регионы мира, в которых вина, созревая, приобретают неповторимый характер, сформированный климатом и почвой этих мест. Типичным для немецкого вина является его разнообразие. Белые сорта вин из Германии, прежде всего рислинг как воплощение винной культуры Германии, в международных рейтингах всегда занимали первые места. Но пробовали ли Вы как-нибудь летним днем искристый вайсхербст? В последнее время большого расположения потребителя удостоилось и красное вино из Германии. Имеющий насыщенный вкус дорнфельдер, освежающе-сухой шпетбургундер или приятный на вкус лембергер способны

удовлетворить запросы любого ценителя вина.

Вина из Германии ещё в царские времена пользовались большой популярностью в России. Не только в Западной Европе, но и в России вино олицетворяет сегодня современное ощущение жизни. «Кто не пьет вина, тот не испытывает большого наслаждения, но тот кто пьет вино неправильно, портит наслаждение и себе, и другим», - сказал пронцательный немецкий поэт Йоахим Рингельнатц. Данное двуязычное издание обращено к любителям немецких вин в России и призвано помочь «правильно» наслаждаться вином. Оно информирует о самых знаменитых винодельческих регионах Германии, об успешных винодельческих хозяйствах и винодельческих кооперативах, а также об их наилучших винах. Пусть эта брошюра послужит Вам в качестве небольшого ориентира и облегчит Вам принятие решения при покупке вина из Германии.

Желаю Вам огромного удовольствия при чтении, но ещё большего удовольствия во время дегустации вин в приятной компании.

*Вальтер Юрген Шмид*  
*Посол Федеративной Республики*  
*Германия в Российской Федерации*



## Содержание

3	Приветственное слово
4	Содержание
5	Немецкие вина
7	Винодельческие регионы Германии
10	Карта винодельческих регионов Германии
11	Классификация немецких вин
13	Белые вина
20	Красные вина
25	Terroir и Cuvée
26	Steillage - виноградники на крутых склонах
27	Оптимальная температура для употребления вина
28	Немецкий институт вина (DWI)
28	Премия Немецкого сельско-хозяйственного объединения (DLG)
29	Объединение производителей качественных вин высшей категории
30	Отличные виноградники – Erste Lage
31	Монастырь Эбербах
32	Фонд больницы Юлиуса
33	Государственное винодельческое Хозяйство Вайнсберг
35	Винодельческие кооперативы
38	Виноделы Германии
39	Международные награды немецких вин
40	Bocksbeutel и его история
41	Истории от винодела Юргена Хаммера
45	В заключение / Признание и награды
49	Благодарность и контакты



## Немецкие вина

### ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ И СОРТА ВИНОГРАДА

Винные регионы Германии относятся к самым северным винодельческим регионам мира. Именно этот факт делает немецкие вина особенными – длительный период созревания плодов при умеренных летних температурах придаёт местным винам характерную лёгкость и фруктовый аромат. Благодаря глобальному потеплению здесь начали поспевать и такие сорта как Spätburgunder (Pinot Noir), Lemberger или Dornfelder, позволяющие производить превосходные красные вина.

Знаете ли вы, что немцы на сегодняшний день употребляют больше вина, чем пива? Количество употребляемого вина на душу населения составляет здесь 23,5 литра, что ставит Германию на четвёртое место в мире после Франции, Италии и США.

За исключением двух регионов в восточной части Германии, винодельческие регионы в основном находятся в южной и юго-западной части страны, попадая под влияние мягкого климата, созданного течением Гольфстрим на западе, и сухого континентального климата на востоке.

Плоды винограда (в особенности светлого) менее сладкие, чем плоды родственных сортов южноевропейских соседей, что позволяет создавать деликатные вина с небольшим содержанием алкоголя.

Первый расцвет немецкого виноделия пришёлся на раннее средневековье. В результате Тридцатилетней войны виноделие было практически уничтожено. Нового подъёма в развитии виноделия удалось достичь только в 18-ом столетии, это произошло во многом благодаря монастырям, которые передавали годами накопленные знания виноделам. До сих пор в некоторых монастырских винных хозяйствах, хотя и

под светским руководством, производятся немецкие вина высшего качества, получившие признание на международном уровне.



### РАЗНООБРАЗИЕ СОРТОВ ВИНОГРАДА И ВИН В СОВРЕМЕННОЙ ГЕРМАНИИ

Многие вина характерны только для Германии. Особенно это касается таких светлых вин как *Riesling*, *Müller-Thurgau* (также *Rivaner*) и красного *Spätburgunder*. Большую популярность в последние годы также приобрели белое вино *Silvaner* и красное *Dornfelder*. В Германии в виноделии используется около 50 разных сортов винограда, при этом 70 % из них применяют для производства белого вина, 50 % - для производства красного.



достижения самого высокого уровня в области производства оборудования и автомобилей, в сфере гостиничного обслуживания, но и великолепная кухня, которая не может обойтись без столь же великолепных немецких вин. И не случайно искусные немецкие повара (обладатели звёзд *Michelin* и высоких баллов в рейтинге *Gault Millaut*) получили мировое признание и занимают второе место после французских.

### МОЛОДОЕ ПОКОЛЕНИЕ НЕМЕЦКИХ ВИНОДЕЛОВ

В последнее время в немецком виноделии появились новые веяния. „Новое поколение“ виноделов выбирает новые пути и преследует новые цели на унаследованных ими землях. Они возвращаются к традиционным методам виноделия и объединяют их с новыми приёмами виноградарства, в основе которых лежит бережное обращение с почвой и лозой. Превосходно образованные виноделы с опытом, полученным в странах Старого и Нового Света, производят больше отменных вин международного качества, чем когда бы то ни было. Об успехах немецких виноделов свидетельствует рост экспорта этого благородного напитка, особенно в такие страны, как США и Япония.

На международных ярмарках, выставках и дегустациях немецкие вина ежегодно получают высшие награды.

### НЕМЕЦКОЕ ВИНО ИДЁТ В НОГУ СО ВРЕМЕНЕМ

Понадобилось определённое время, однако сегодня можно смело говорить об успехах: немецкие виноделы своей высококачественной продукцией завоевали достойное место на международной арене. Для современного немецкого стиля жизни характерно объединение традиций, исследований и творчества, стремление к самому высокому качеству. Современная Германия – это не только



Данная брошюра расскажет о развитии виноделия в Германии, а так же о винодельческих хозяйствах и формах их деятельности, ограничиваясь при этом отдельными примерами. Более широкую информацию можно получить, посетив интернет-сайты указанные в конце брошюры, хотя и этот список может быть ещё дополнен.



## Винодельческие регионы Германии

### СОРТА ВИНОГРАДА

В Германии выращивают около 50 сортов винограда, для которых местный климат особенно благоприятен. На площади в 100 000 гектаров, составляющей примерно один процент всей мировой площади виноградников, в основном произрастают такие сорта как Riesling, Müller-Thurgau (называемый также Rivaner), Silvaner, Grauburgunder и Weißburgunder. Значение тёмных сортов винограда, произрастающих примерно на 37% всей площади виноградников Германии, постоянно возрастает Spätburgunder, Dornfelder и Lemberger – самые значимые среди тёмных сортов.

### 13 РЕГИОНОВ ВИНОДЕЛИЯ (В АЛФАВИТНОМ ПОРЯДКЕ)

Виноградники Германии расположены у Боденского озера, в долине Рейна и его притоков, вплоть до Среднего Рейна в окрестностях Бонна, а также у берегов Эльбы, Зале и Унструта. Каждый из 13 винодельческих регионов обладает своим неповторимым характером.

**Регион реки Ар:** Этот регион находится на севере земли Рейнланд-Пфальц, виноградники здесь произрастают на площади в 550 гектаров. Регион известен благодаря великолепным винам Spätburgunder.

**Баден:** Баден, где площадь виноградников составляет около 16 000 гектаров, является третьим по величине винным регионом Германии и простирается на 400 километров от Траубера до Боденского озера. Уютнее всего себя здесь чувствуют вина из сортов винограда семейства Burgunder: утончённое Auxerrois, элегантно Weißburgunder, родственное этому семейству Chardonnay и экстрактивное



©Deutsches Weininstitut

*Grauburgunder.* Этот регион славится изготовлением бархатистого, сочного Spätburgunder, часто выдерживаемого в маленьких дубовых бочках под названием *barrique*.

**Франкония: винные фляги Bocksbeutel и барокко:** Жители Франконии гордятся своими винами в особых пузатых, приземистых бутылках под названием *Bocksbeutel* (боксбейтель), которые стали фирменным знаком вин этого региона. Silvaner неоспоримо является королём Франконии. Но и франконское Müller-Thurgau, современное вино с фруктовым ароматом, разлитое в светлые *Bocksbeutel*, имеет огромный успех.

**Гессенская горная дорога:** Гессенская часть знаменитой Горной дороги, или *Bergstrasse*, с 1971 года является самостоятельным винодельческим регионом. Виноград здесь выращивают на площади в 440 гектаров. Лучшие урожаи созревают на склонах, обращённых к долине Рейна, часто на большой высоте, крутых берегах. Типичным сортом винограда для этого региона является Riesling, его дополняют *Grauburgunder*, *Silvaner* и *Weißburgunder*.



© Weingut Dr. Loosen

### Средний Рейн

Сложные условия обработки почвы на отвесных берегах Рейна стали причиной того, что в период с 1900 года площадь виноградников значительно уменьшилась, сократившись на сегодняшний день до 460 гектаров. Вина, производство которых всё же продолжается, имеют свой неповторимый характер, отличаются крепостью и фруктовым ароматом. Три четверти всех вин изготавливаются из особых плодов сорта Riesling, выращенных на скупых почвах из глинистого сланца. Из-за небольших урожаев вина Среднего Рейна считаются раритетом среди знатоков и любителей вина.



© Weingut Willy Schäfer

### Мозель

Живительные, освежающие сорта винограда Riesling с изящным фруктовым ароматом дают возможность достигать винодельческой культуры высочайшего уровня, которая по праву позволяет считать Мозель лучшим регионом по производству одноимённого вина. Выветриваемые сланцевые почвы, богатые минералами и хорошо сохраняющие тепло, привносят свои особенности во вкус винограда, произрастающего на площади в 9000 гектаров. Мозельские *Eiswein* (вино из винограда, снятого после первых заморозков) и *Trockenbeerenauslese* (вино из подсушенного винограда позднего сбора) входят в число наиболее дорогих традиционных вин мира.

### Регион реки Наэ

Многоликий регион реки Наэ создаёт условия для выращивания превосходных вин на площади в 4200 гектаров. Мягкие температуры и обилие солнечного света создают исключительный климат для таких сортов как *Riesling*, *Müller-Thurgau* и *Silvaner*. Вина из сортов *Burgunder*, *Scheurebe*, *Portugieser* и *Dornfelder* дополняют ассортимент.



**Пфальц:** В пфальцском регионе пролегает немецкая винная дорога – знаменитая Вайнштрассе. Виноделы выращивают виноград на площади в 23 500 гектаров, концентрируясь на классических сортах, прежде всего на сорте *Riesling*. Всё большее значение приобретают красные вина, среди которых *Dornfelder* обладает особой историей успеха. Наряду с сортом *Spätburgunder* в Пфальце широко распространён и сорт *Portugieser*.

**Рейнгау:** Вблизи знаменитого колена реки Рейн находится регион Рейнгау с общей площадью виноградников в 3100 гектаров. Благодаря климатическим условиям в Рейнгау созревает превосходный урожай винограда. Влажность воздуха, которая сохраняется даже летом, а также геологическая структура почвы создают идеальные условия для выращивания единственного в своем роде сорта *Rheingau-Riesling* (79%), а также *Blauer Spätburgunder* (12%).

Пара из Рейнгау  
© Schloss Reinhartshausen



**Рейнгессен:** Рейнгессен, самый большой винодельческий регион Германии с общей площадью виноградников в 26 400 гектаров, лежит в обширном треугольнике между городами Майнц, Вормс и Бинген. В регионе Рейнгессен находятся самые большие по площади виноградники сорта *Silvaner*. Вина из сортов *Riesling*, производимые в известнейших винодельнях у берегов Рейна, известны своим непревзойдённым качеством.

**Зале-Унструт** (восточная часть Германии) Большая часть винного округа Зале-Унструт находится в южной части земли Саксония-Ангальт. Фирменным знаком этого региона являются традиционно сухие вина высшего качества, обладающие специфическим территориально обусловленным кислым вкусом и пикантным букетом. Важнейшим сортом является *Müller-Thurgau*. Гордостью является и особый сорт *Weißburgunder*.

**Вина из Саксонии:** Саксония находится на северо-востоке Германии. Типичные вертикальные виноградные террасы являются жемчужиной саксонских виноделов. Здесь изготавливаются самые изысканные вина из сортов *Weißburgunder*, *Grauburgunder* и *Traminer*.

**Вюртемберг:** Вино здесь неотъемлемая часть жизни, поэтому не стоит удивляться, что среднее количество употребляемого вина на одного человека в этом регионе вдвое больше, чем в остальной Германии. Большинство виноградников, общая площадь которых 11 500 гектаров, расположено в защищённых долинах рек. *Riesling* и тёмный *Trollinger* занимают четвертую часть всех виноградников региона. Большое значение имеют красные вина *Lemberger*. Актуальными являются сорта *Spätburgunder* и *Schwarzriesling*.





©Deutsches Weininstitut

## Классификация немецких вин

Для многих ценителей класс качества вина является самым важным параметром, указанным на этикетке. Вряд ли в какой-то другой стране существует так много установленных законом степеней качества вина, как в Германии. Это объясняется разнообразием винодельческих регионов

Германии и различными климатическими условиями в них.

**Немецкое столовое вино** должно быть изготовлено исключительно из винограда разрешённого сорта, выращенного на официально разрешённых виноградниках.

**Немецкое местное вино** – это качественно улучшенное столовое вино.

**Вино розлива производителя.** Весь использованный виноград должен быть выращен и отжат на одном предприятии, на этом же предприятии вино должно быть изготовлено и разлито в бутылки. Это обозначение допускается также для вин, изготовленных кооперативами виноделов. При этом виноград должен быть выращен исключительно на хозяйственных площадях данного кооператива.

**Вино розлива винодельческого хозяйства** подчиняется нормам, определяющим вино розлива производителя, но с некоторыми дополнительными положениями.

Если при покупке не очень дорогого вина на этикетке бутылки нет ни одного из выше упомянутых обозначений, мы советуем Вам проконсультироваться в магазине вин. Переживало ли вино, название которого на слуху уже десятилетия, новые тенденции развития немецкого виноделия под лозунгом «традиции и инновации»?

**Качественное вино из определённой области возделывания** – это самая большая группа немецких вин. Для каждого качественного вина из определённой области возделывания определена нижняя граница содержания естественного алкоголя. В отношении вин этого класса, а также столовых вин разрешено подсахаривание сусле, или шапталлизация. Добавление сахара перед брожением ограничено законом.



© Weingut Domdechant © Weingut Reichsgraf  
von Kesselstatt

#### КАЧЕСТВЕННОЕ ВИНО ВЫСШЕЙ КАТЕГОРИИ

— для таких вин существуют особые требования по отношению к сорту, степени созревания, гармонии и элегантности. Подсахаривание для этих вин запрещено. Существует шесть различных категорий качества, отличающихся различной минимальной плотностью сока, в зависимости от сорта винограда и области возделывания.

Категории качества в порядке возрастания:

**Кабинет:** изысканные, лёгкие вина из зрелых ягод с самым низким содержанием алкоголя.

**Поздний сбор:** зрелые, элегантные вина с изысканным фруктовым оттенком, виноград для которых собирают позднее, чем обычно.

**Выборочный сбор:** благородные вина из полностью зрелых ягод, незрелые ягоды отсортировываются.

**Выборочный сбор ягод:** полные плодовые вина из перезрелых виноградных ягод, затронутых ботритисом. Ботритис, или благородная гниль, способствует улучшению качества; такие вина изготавливают не из каждого урожая, и они могут выдерживаться десятилетиями.

**Выборочный сбор увяленных ягод:** вина из изюмленных, подсушенных ягод стоят на вершине пирамиды качества. Это сладкие, медовые вина с потенциалом выдержки в несколько десятилетий.

**Ледовое вино** изготавливают из ягод, достигших такой же плотности сока, как виноград ягодного сбора, их собирают твёрдыми от мороза при температуре -7 градусов по Цельсию и отжимают в замороженном виде, в результате чего получают чистый плодовой концентрат.

Каждое вино, изготовленное в Германии, должно быть официально обозначено какой-либо из перечисленных степеней или категорий качества.

Многие знаменитые винопроизводители в наше время отказываются от таких категорий, как *кабинет*, *поздний сбор*, *выборочный сбор*, и вина, особенно красные, называют просто качественными винами (определённого региона возделывания). Ведь определяющее значение имеют общие ценности, характеризующие вина — аромат винограда, набор кислот, минеральные вещества, а также содержание танина и других экстрактивных веществ.





*Рислинг и его фруктовые ароматы ©  
Deutsches Weininstitut*

## БЕЛЫЕ ВИНА

### RIESLING

Рислинг произрастает во всех немецких винных регионах и занимает площадь в 21 000 гектаров, что составляет 20% общей площади виноградников. Этот сорт как ни один другой является выражением немецких традиций и культуры виноделия.

Самые продолжительные традиции выращивания рислинга принадлежат виноделам из Рейнгау, района реки Мозель и сегодняшнего Рейнгессен. В Рейнгау рислинг занимает площадь в 2400 гектаров, или 80% площади виноградников этого региона. Важнейшими регионами для выращивания рислинга являются Мозель (5200 гектаров), Пфальц (5000 гектаров), Рейнгессен (3200 гектаров), Вюртемберг (2100 гектаров), Баден (1200 гектаров), а также Наэ (1000 гектаров).

Виноград сорта рислинг поспевает медленно, его отличительная черта – плодовой кислый вкус. Поэтому он предназначен для выращивания в северных винодельческих регионах, где под влиянием позднего осеннего солнца он достигает идеальной спелости. В зависимости от места произрастания (почв и микроклимата) вина этого сорта могут обладать огромным богатством нюансов. Оптимальные условия для рислинга создают сохраняющие тепло каменистые отвесные склоны, расположенные вдоль долин рек.

Молодые, лёгкие вина сорта рислинг, от сухих до выразительно плодовых и сладких, идеально подходят для лета. В качестве столовых вин больше подходят более выдержанные вина и вина позднего сбора. Сухие и полусухие вина этого сорта особенно хорошо сочетаются с лёгкими блюдами, варёным мясом со светлым соусом, блюдами из тушёной морской и пресноводной рыбы, их подают также к мясу домашней птицы.



### GRAUER BURGUNDER

Это сорт попал из Бургундии (Франция) в Швейцарию и Венгрию, а оттуда, предположительно в 14-ом столетии, в регионы Германии. Французское название Pinot происходит от французского pin (сосна) – ягоды этого сорта по форме напоминают сосновые шишки.

Название *Ruländer*, под которым *Grauer Burgunder* упоминается в классификации немецких вин, происходит от фамилии купца Иоганна Руланда, который в 1711 году нашёл у себя в саду неизвестную ему виноградную лозу бургундского типа и размножил её. Высокое качество вин уже в 19-ом столетии принесло этому сорту признание среди виноделов. *Grauer Burgunder* и *Grauburgunder* – это допустимые немецкие синонимы для обозначения этого сорта.

В Германии этот сорт произрастает на площади в 4400 гектаров, это 4 % всей площади винодельческих угодий. Вина в большинстве своём сухие.

*Grauer Burgunder* приносит достаточно богатые урожаи, частую виноград отличается высоким содержанием сухих веществ в свежеежатом соке. Плотное расположение ягод облегчает распространение ботритиса, или благородной гнили, – из поражённого им винограда производятся благородные, так называемые ботритизированные сладкие вина. Этот сорт не подвержен болезням и почти не чувствителен к морозам. Особенно хороших результатов можно достичь при выращивании на лесовых террасах, а также на известковых почвах и каменистых грунтовых основаниях.

Вина, которые производители предлагают под названием *Grauer Burgunder*, обычно сухие, средней крепости, с некоторым кислым вкусом, а вот вина *Ruländer*, напротив, характеризуются насыщенностью и выраженной сахаристостью.



*Grauburgunder* и его фруктовые ароматы ©  
Deutsches Weininstitut

Молодое, лёгкое, сухое или полусухое вино сорта *Grauer Burgunder* можно смело причислить к летним винам. Сухие высокосортные вина или вина позднего сбора гармонируют с блюдами из даров моря, морской рыбы, мяса ягнёнка, дичи и молодой дичи, а также с макаронными блюдами и зрелым мягким сыром. Вина баррик подают к блюдам из мяса ягнёнка, обладающим интенсивным вкусом, а также к лёгким блюдам из дичи: птицы или мяса косули. Плодово-сладкие вина позднего сбора или благородные сладкие вина выборочного сбора будут идеальным выбором к жирному сыру с благородной плесенью и к таким десертам, как мёд, миндаль или марципан.



## SILVANER (ФРАНКОНИЯ)

Из винограда сорта *Silvaner* получают скорее нейтральные вина с мягким проявлением винной кислоты, а так же смелые вариации, хорошо сочетающиеся с крепкими блюдами региональной кухни, ровно как и изысканные ресторанные вина. В 1665 году настоятель монастыря из местечка Штайгервальд, что в Баварии, привёз лозу этого сорта в Германию. Впоследствии из Франконии этот сорт перекочевал и в другие винодельческие регионы: сегодняшний Рейнгессен, Пфальц и Наэ.

Площадь, занимаемая сортом *Silvaner* (*Grüner Silvaner*), на сегодняшний день составляет в Германии пять процентов всей площади виноградников. Достигнув площади в 5300 гектаров, этот традиционный сорт, должно быть, занял стабильную позицию. Особенно в регионе Рейнгессен он переживает период возрождения. Там *Rheinhessen Silvaner* произрастает на площади в 2500 гектаров, во Франконии – в 1250 гектаров. *Silvaner* выращивают также в Наэ, и кроме того в местечке Иринген, которое находится в регионе Баден.

*Silvaner* более требователен к почве, чем рислинг. Например, ему не по нраву сухие или каменистые почвы, к тому же он восприимчив к зимним морозам. Этот сорт может приносить большой урожай, если виноград использовать для производства несложных вин для ежедневного употребления, однако, определённым образом сократив урожай, можно произвести так называемое *Prädikatswein*, или вино высшей категории. Вино из отборных ягод, так называемое *Beerenauslese*, или вино из подсушенных ягод – *Trockenbeerenauslese*, произведённое из винограда этого сорта, ценится очень дорого.



© Deutsches Weininstitut

В отличие от рислинга, кислота в винах сорта *Silvaner* проявляется мягче. Эти вина обычно достаточно светлые, они обладают сдержанным, подчас землистым ароматом и средней полнотой. Изысканные вина *Silvaner* из Франконии восхитительны в сочетании с рыбой, а *Silvaner* из Рейнгессен и Пфальц особенно хороши со спаржей.



### MÜLLER -THURGAU (RIVANER )

Сорт *Müller-Thurgau* своим появлением и названием обязан профессору Герману Мюллеру из швейцарского кантона Тюргау. Мюллер (1850-1927) вывел этот сорт в исследовательском институте Гайзенхайм в Гессене, втором старейшем учреждении по исследованию виноделия. Синоним *Rivaner* является сокращением названий *Riesling* и *Silvaner*. Оба этих сорта долгое время считались прямыми предками *Müller-Thurgau*.

В девяностые годы сорт *Müller-Thurgau* уступил свою ведущую позицию в немецком виноделии рислингу. Однако, занимая 14 % площади винодельческих угодий, *Rivaner* как и прежде играет одну из главных ролей в виноделии Германии. Тем, что этот сорт произрастает на 14 000 гектаров земли, он обязан своей многофункциональности и доступности даже для обычного потребителя. К тому же, *Müller-Thurgau* не требователен к среде обитания и всегда гарантирует хороший урожай.

Самые большие площади сорт *Müller-Thurgau* занимает в таких регионах как Рейнгессен, Баден, Пфальц, Франкония и Мозель. Ограничение, которое было введено в 80-е годы по отношению к количеству урожая на гектар винодельческих угодий, очень хорошо повлияло на этот сорт, для которого характерна высокая урожайность. Виноград этого сорта созревает рано, из него получаются приятные, лёгкие, ароматные вина с изысканным мускатным оттенком. Кислота проявляется скорее мягко, у вин северного происхождения – более выражено.

Вина *Müller-Thurgau* с точки зрения вкусовых качеств легко доступны, благодаря своему гармоничному характеру эти вина пользуются популярностью. Цвет вин – от бледно-жёлтого до светло-жёлтого, при этом они обладают средней полнотой. В

большинстве своём это несложные вина на каждый день, которые хорошо подходят к лёгким ароматным блюдам.



Виноград сорта *Müller-Thurgau*  
© Deutsches Weininstitut



## WEISSER BURGUNDER

*Blauer Burgunder (Pinot Noir)* считается исконным сортом бургундского винограда, позже этот сорт через *Grauer Burgunder* мутировал в *Weißburgunder*, также именуемый *Pinot Blanc*, который достоверно известен уже с 14-го столетия.

*Weißburgunder* представлен не только в Германии, но и в соседних странах – во Франции (*Pinot Blanc*) и в Италии (*Pinot Bianco*). Немецкие виноделы всё больше и больше открывают для себя ценность этого элегантного сорта. 3500 гектаров или три процента всех винодельческих угодий Германии на сегодняшний день засажено этим сортом, который приносит особенно хорошие результаты там, где рислингу уже слишком жарко. В течение последнего десятилетия площадь произрастания *Weißburgunder* увеличилась в два раза. Регион Баден, где площадь виноградников сорта *Weißburgunder* составляет 1100 гектаров, является цитаделью этого сорта.



Требования этого сорта к почве и климату указывают на родство с сортом *Spätburgunder*. А требования эти высоки: он предпочитает тёплые, плотные почвы с глубоким грунтом, а также открытые, тёплые и сухие места произрастания. При выращивании этот сорт не доставляет особых проблем и, благодаря длительному времени созревания, позволяет достичь высокого содержания твёрдых веществ в свежеежатом соке.

*Weißburgunder* обладает бледно-жёлтым или светло-жёлтым оттенком, нежным и сдержанным ароматом. Сухие вина этого сорта, обладающие крепким телом и изысканным вкусом, могут сопровождать многие блюда. Для выдержки высококачественных вин позднего или выборочного сбора используются также бочки баррик.

Элегантные сухие вина *Weißburgunder*, с присущим им свежим кислым вкусом и изысканным фруктовым ароматом, являются идеальными ресторанными винами. Кроме лёгких летних вин этот сорт предлагает также крепкие вина и сухие вина выборочного сбора. Вина *Weißburgunder* не отличаются завышенным содержанием алкоголя, обладая при этом сдержанным ароматом, часто напоминающим орех, яблоко, грушу, айву, абрикос, цитрусовые или свежий ананас. Эти вина обладают массивным телом и освежающим кислым вкусом, что делает их многофункциональными. Вино *Weißburgunder* подают к дарам моря, блюдам из рыбы, говядины, свинины, птицы. В охлаждённом виде оно доставит наслаждение как легкое летнее вино. Экстрактивные вариации или вина баррик подают также к молодой баранине или лёгким блюдам из молодой дичи.

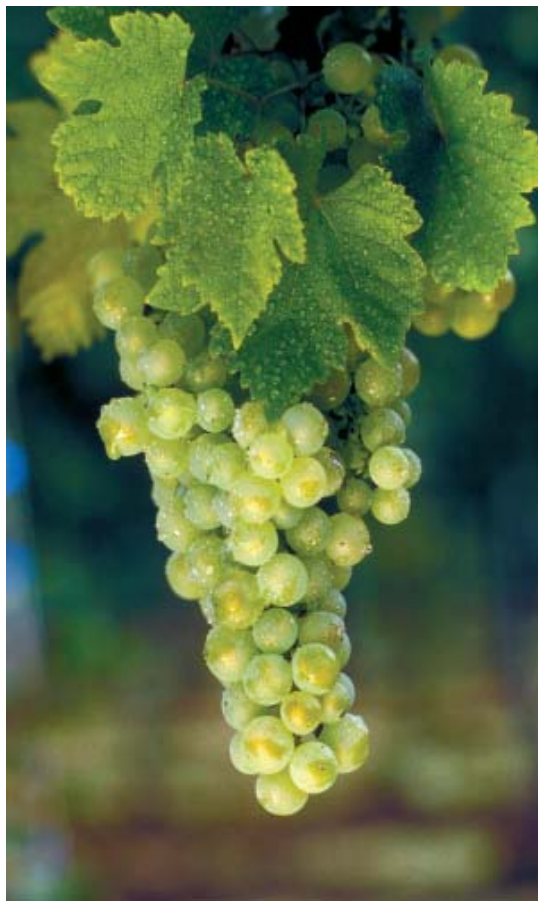


GUTEDEL  
САМОМУ СТАРИННОМУ СОРТУ  
КУЛЬТУРНОГО ВИНОГРАДА 5000 ЛЕТ

В 2000-ом году Маркгрефлерланд на юге Бадена праздновал особый юбилей: местному сорту винограда *Gutedel* исполнилось (по примерным подсчётам) 5000 лет. Прародиной этого сорта предположительно является Палестина. Достоверно известно, что 5000 лет назад этот виноград выращивался в средней части реки Нил. Скорее всего, виноград перекочевал к римлянам и грекам благодаря морским визитам финикийцев. Можно утверждать точно, что в начале 17-го столетия сорт *Gutedel* выращивали на немецкой земле. В сегодняшнем Маркгрефлерланд, что между Фрайбургом и границей Швейцарии, самым старинным культурным сортом засажена треть винодельческих угодий. Лоза сорта *Gutedel* не очень требовательна к среде произрастания, однако её необходимо защищать от слишком холодных ветров.

Особая прелесть вин состоит в практически нейтральном вкусовом характере винограда сорта *Gutedel*. При этом, в каждом из вин отчётливо проявляются особенности среды произрастания, почвы и микроклимата. Всё больше вин сорта *Gutedel* можно причислить к классу вин высшей категории качества, так называемым *Prädikatsweine*. Это сухие вина, которые иногда, благодаря расщеплению кислоты, приобретают особенно мягкий характер. Вина этого сорта, кроме всего прочего, считаются особенно полезными.

Вина сорта *Gutedel* необыкновенно хороши на вкус именно в молодом состоянии, вина же высшего качества обладают некоторым потенциалом выдержки. Однако явно низкое содержание кислоты, по сравнению с другими сортами, меньше способствует консервированию.

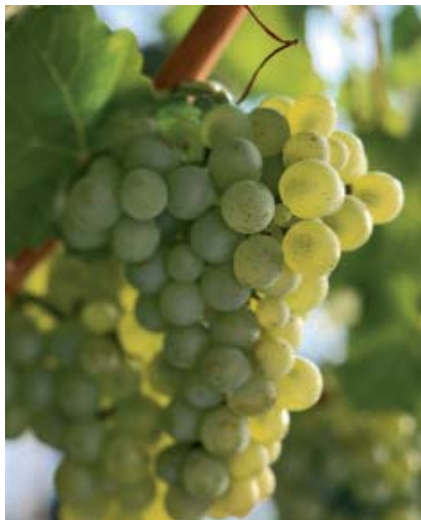


Виноград сорта *Gutedel*  
© Deutsches Weininstitut



## SAUVIGNON BLANC

Этот светлый сорт винограда в течение нескольких последних десятилетий продолжает своё победное шествие по всему миру. В Германии он произрастает на площади в 330 гектаров, в основном в Пфальц, Рейнгессен и Баден. *Sauvignon Blanc* берёт своё начало в юго-западной части Франции, где он был впервые документально упомянут в 1710 году. Немецкие вина этого сорта в последние годы получают очень высокие оценки на международных дегустациях. Несомненный признак *Sauvignon Blanc* – сильный аромат травы, зелени, крыжовника и зелёных фруктов. Оно будет превосходным дополнением к блюдам из рыбы и даров моря, а также к макаронам со сливочными соусами.



Виноград сорта *Sauvignon Blanc*  
© Deutsches Weininstitut

## CHARDONNAY

Вина сорта *Chardonnay* выбирают к самым разным блюдам и случаям. Как и многие другие старинные сорта, шардоне зародился в Передней Азии. Вместе с распространением культуры



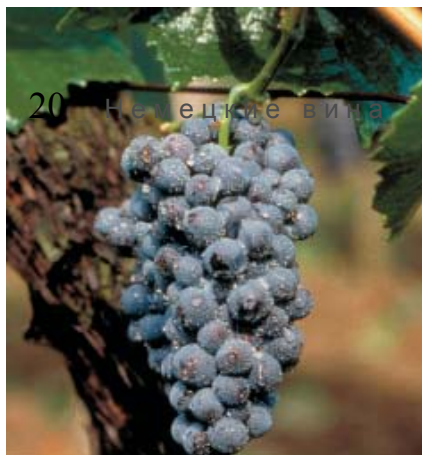
Виноград сорта *Chardonnay*  
© Deutsches Weininstitut

виноделия этот сорт поселился во Франции, сделав своей новой родиной Бургундию.

Один из самых успешных в мире сортов выращивается и в Германии. Законное разрешение на выращивание этого сорта Германия получила лишь в 1991-ом году.

Шардоне – один из самых популярных сортов винограда на планете. Он представлен практически во всех странах, занимающихся виноделием, и засаженная им площадь почти достигает площади произрастания рислинга. В Германии он традиционно выращивается в областях с большим количеством бургундских сортов (например, Кайзерштуль в Баден, или Южная Вайнштрассе в Пфальц), принося хороший, а подчас и превосходный результат.

Шардоне так же требователен к месту произрастания, как, например, *Weißburgunder* или рислинг. Осенью шардоне, подобно сорту *Weißburgunder*, поспевает достаточно поздно, и урожай можно собирать незадолго до сбора рислинга. Уровень содержания сухих веществ в градусах Эксле находится на одном уровне с сортом *Weißburgunder*. Большинство вин этого сорта сухие. Вино подвергают винификации в стальных чанах, кроме того именно этот сорт часто выдерживают в специальных бочках баррик. Однако для этого подходят лишь основные вина высокой ценности.



Виноград сорта *Spätburgunder*  
© Deutsches Weininstitut

## КРАСНЫЕ ВИНА

### SPÄTBURGUNDER

Сорт *Spätburgunder*, или *Pinot Noir*, среди красных вин с точки зрения качества символизирует то же, что рислинг среди вин белых: это вина, призванные соответствовать самым высоким требованиям.

*Spätburgunder* принадлежит к семейству бургундских вин. Этот сорт винограда является одним из самых ранних сортов, отобранных из дикорастущего винограда в центральной части Европы. Примерно в 900-ом году этот сорт появился в районе Боденского озера. В 13-ом столетии его уже выращивали в Рейнгау.

В Германии сортом *Spätburgunder* засажено 11 800 гектаров, что составляет более десяти процентов всей площади виноградников. Большая часть виноградников этого сорта находится в Баден (почти 5900 гектаров) и Пфальц (почти 1600 гектаров). Кроме того, к важнейшим областям произрастания *Spätburgunder* принадлежат Рейнгессен и Вюртемберг, а также Рейнгау и Ар.

Этот благородный и старинный сорт нуждается в бережном отношении и предъявляет высокие требования к климату и почве. Лучше всего этот сорт растёт на почвах, идеальных для выращивания рислинга, то есть на лучших почвах. Если условия произрастания хороши, то виноград

достигает своих лучших качеств и оправдывает вложенные старания, в результате которых появляются лучшие красные вина в мире. В основном этот сорт предназначен для производства сухого вина, хотя присутствие остаточного сахара в винах не исключается. Иногда можно встретить розовые вина и даже игристые вина из винограда этого сорта. Если ягоды сразу после сбора подвергнуть отжиму, то из получившегося светлого сока удаётся получить так называемое *Blanc de Noirs*, или белое вино из тёмных ягод. Высокого качества производители достигают, выдерживая вино этого сорта в специальных бочках баррик.

Вина сорта *Spätburgunder* обладают полным и бархатистым вкусом, а также ароматом, с некоторым оттенком миндаля. Типичный *Spätburgunder* обладает слегка сладковатым ароматом красных ягод: начиная с клубники, вишни, малины и заканчивая чёрной смородиной. Вина, выдержанные в бочках баррик, вдобавок ко всему имеют лёгкий оттенок ванили и корицы.

Современное вино *Spätburgunder*, обладающее выраженным красным цветом, содержащее больше дубильных веществ и меньше кислоты, выдержанное недолго в дубовых бочках, сейчас приобретает всё большее значение.

Красные вина сорта *Spätburgunder* идеально подходят для холодного времени года. Их употребляют, предварительно нагревая при комнатной температуре до 16-18 градусов.





## LEMBERGER

Сорт *Lemberger* в последние годы постепенно, но уверенно увеличивает площадь своих виноградников в Германии. В классификации этот сорт винограда проходит под названием *Blauer Limberger*, но существуют и допустимые синонимы для немецких вин этого сорта: *Lemberger* или *Blaufränkisch*. Этот позднеспелый сорт зародился у берегов нижней части Дуная. В 19-ом столетии в королевстве Вюртемберг так называемое «Общество по улучшению вина» способствовало вытеснению инертных сортов винограда и одновременно распространению лучших сортов, таких как *Lemberger*. Вюртембергский *Lemberger* считался домашним напитком первого федерального президента Теодора Хойсса, к ценителям этого сорта относились также Отто фон Бисмарк и Наполеон.

В 2006 году сорт *Lemberger* занимал уже более 1650 гектаров (в 1980-1985-ом годах – только 400-500 гектаров). Этот сорт, за редким исключением, выращивают только в Вюртемберге. Там он занимает 13 % всей площади виноградников этого региона. *Lemberger* любит тёплый климат и области, хорошо защищённые от ветра, потому что он рано даёт побеги и поздно поспевают. Лоза предъявляет высокие требования к месту произрастания и средние – к самой почве. Особенно хорошо этот сорт созревает на глубоких, плодородных почвах из лёссовой глины, принося количественно средние урожаи. Выращенный в очень благоприятных условиях, этот традиционный вюртембергский сорт даёт начало вину высшего качества, признанному на международном уровне.

Вина сорта *Lemberger* попадают в винные погреба в разных вариациях. Существуют лёгкие вина с отчетливо выраженным плодовым ароматом, а также экстрактивные вина с высоким содержанием танина, к которым можно



Виноград сорта *Lemberger*  
© Deutsches Weininstitut

отнести такие типичные для Германии показатели качества, как *Spätauslese* (вино позднего сбора) или *Auslese* (вино выборочного сбора). В большинстве своём это вина интенсивного чёрно-красного цвета. Ароматический букет этих вин может быть и сдержанным, и сильным, неся в себе оттенки малины, черешни, а также вишни, сливы, смородины, крыжовника, бузины, банана и какао, иногда даже нотки зелёной фасоли или зелёной паприки. На вкус вина сорта *Lemberger* могут быть либо выражено плодовыми, либо с высоким содержанием дубильных веществ – в зависимости от особенностей выдержки, однако все они обладают долгоиграющим вкусом. Вина, выдержанные в бочках баррик, обладают южным шармом и теплотой. Игристое вино из винограда сорта *Lemberger* является особым раритетом.

Лёгкий, фруктовый тип *Lemberger* лучше всего подходит для полдника и летнего пикника с грилем. Вина с высоким содержанием дубильных веществ хорошо подходят к блюдам из дичи, из мяса пушных зверей, тушёной говядины, молодой баранины, то есть к блюдам, обладающим интенсивными вкусовыми качествами. Эти вина подают также к горячему ростбифу и к зрелому альпийскому твёрдому сыру.



Виноград сорта *Dornfelder*  
© Deutsches Weininstitut

## DORNFELDER

*Dornfelder* является самым успешным новым, искусственно выведенным в Германии сортом красных вин. Он появился в 50-е годы 20-го века вследствие скрещивания двух сортов винограда в школе виноделия Вайнсберг в Вюртемберге. В середине 80-х – до этого площадь выращивания составляла лишь 100 гектаров – сорт *Dornfelder* начал своё победное шествие. Сегодня этим новым тёмным сортом засажено 8200 гектаров, что составляет более восьми процентов общей площади виноградников Германии. Среди тёмных сортов *Dornfelder* по объёму выращивания уступает лишь сорту *Spätburgunder*.

Этот сорт устойчив и почти не подвержен вредным воздействиям среды. Если ему дать волю и позволить расти в своё удовольствие, то можно ожидать хорошего урожая. Поэтому виноделы в начале периода созревания выборочно срезают грозди, чтобы уменьшить урожай и таким образом поддержать высокую концентрацию винных компонентов в оставшихся гроздьях. Этот сорт очень требователен к почвам и поэтому неохотно поспевает на песчаных или каменистых землях.

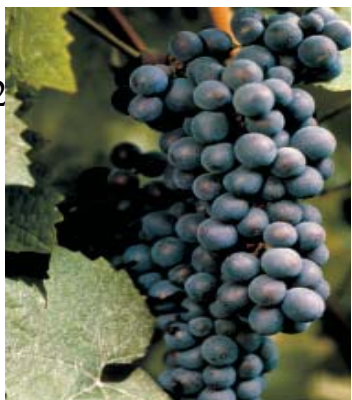
© Weingut Knipser

Сорт *Dornfelder* выращивают главным образом для производства сухого, иногда полусухого красного вина. Причём при производстве вина существует два различных стиля. Первый подчёркивает интенсивные фруктовые оттенки вкуса – вишни, чёрной смородины, ежевики и бузины, причём в продажу поступает совсем юное вино. Так вино нового урожая иногда уже можно купить в качестве *primeur*, или молодого вина.

Другие виноделы выдерживают *Dornfelder* в больших или маленьких деревянных бочках баррик, подчёркивая при этом содержание дубильных веществ и структуру вина, одновременно оттеняя фруктовые ароматы.

Говоря о *Dornfelder*, мы говорим о насыщенных, мягких и гармоничных винах. *Dornfelder* нетрудно распознать уже благодаря его тёмно-красному цвету.

*Dornfelder*, как и другие крепкие красные вина, идеально подходит для прохладного времени года, особенно если это вино выдержано. Вина этого сорта подходят к сытному жаркому, дичи или сыру. Однако и выражено фруктовые варианты вина последнего урожая, летом – даже слегка охлаждённые, доставляют истинное удовольствие.



Виноград сорта *Schwarzriesling*  
© Deutsches Weininstitut

### SCHWARZRIESLING

Несмотря на название сорта, *Schwarzriesling*, или чёрный рислинг, не является родственным сортом рислинга: с ним его объединяет только позднее созревание плодов и форма ягод. Предки чёрного рислинга произрастают в Бургундии. В Германии чёрный рислинг также известен под названием *Müllerrebe*. Это название появилось из-за особого опушения нижней стороны листьев и концов побегов, как будто обсыпанных мукой (*Müller* – с нем. «мельник»). Во Франции этот сорт называется Pinot meunier (*meunier* – с фр. «мельник»).

В Германии виноград сорта *Schwarzriesling* выращивают только в Вюртемберге. Однако общая площадь виноградников достигает двух процентов всей площади виноградников Германии. Начиная с 80-х годов эта площадь выросла с 1000 до 2400 гектаров. В отличие от сорта *Spätburgunder*, чёрный рислинг не требователен к почве и условиям произрастания. Особенно хорошие урожаи этого несложного сорта созревают на крепких почвах из лёссовой глины. Благодаря тому, что этот сорт достаточно поздно пускает побеги, он не так подвержен майским заморозкам.

Палитра вин из чёрного рислинга простирается от рубиново-красного до кирпичного цвета. Вина этого сорта обладают свежим плодовым ароматом, напоминающим *Spätburgunder*, однако оно обладает более хрупким телом.



Вина этого сорта чаще сухие, но встречаются и фруктово-сладкие вариации.

### TROLLINGER

Родиной этого сорта является Южный Тироль или соседний с ним Трентино, хотя там этот сорт носит название Vernatsch. Благодаря римлянам этот сорт перекочевал через Альпы, сначала поселившись в Бергштрассе и Пфальц. Позже он попал в Вюртемберг, где сегодня является самым распространённым сортом красного вина наряду с сортами *Schwarzriesling* и *Lemberger*. Виноград сорта Trollinger выращивается почти исключительно в регионе Вюртемберг, который является одним из самых южных винодельческих регионов Германии. Одна из причин тому – подходящий климат, ведь для поспевания этому сорту необходим достаточно длительный вегетационный период. К тому же *Trollinger* с течением времени превратился в «национальный напиток швабов».

Мастера виноделия превращают виноград сорта *Trollinger* в освежающее, выразительное и индивидуальное вино. Определённое количество остаточного сахара придаёт этим гармоничным повседневным винам приятную лёгкость. Вина категории Prädikat среди вин этого сорта встречаются редко. Эти лёгкие элегантные вина не нуждаются в многолетней выдержке, они готовы к употреблению уже через год после сбора. Чаще всего эти вина обладают светло-красным цветом, в годы особенно удачного урожая – даже рубиново-красным.

Разумеется, что вина сорта *Trollinger*, пользующиеся большой популярностью и употребляемые многими, чуть ли не ежедневно, очень легко усваиваются.

Виноград сорта *Trollinger*  
© Deutsches Weininstitut





Виноград сорта *Merlot*  
© Deutsches Weininstitut

## MERLOT

Сорт винограда, который выращивают во многих странах с традициями виноделия, недавно попал в десятку самых популярных сортов и в Германии. Среди сортов красного вина *Merlot* занимает одно из первых мест в мире по площади произрастания. Его возделыванием занимались уже в 18-ом столетии. В Германии этот исконно французский сорт можно было выращивать лишь начиная с 1997-го года. Что касается площади произрастания, то в регионе Пфальц этим сортом засажено 200 гектаров, а в регионе Рейнгессен – 140 гектаров.

*Merlot* спелет сравнительно быстро и имеет высокое содержание сухих веществ в соке. Относительно тёмные вина сорта *Merlot* обладают характерным вкусом с оттенком сливы и отличаются бархатистой нежностью. Именно поэтому данное вино пришло по вкусу многим ценителям вина. Вино изготавливают не только в чистом виде из сорта *Merlot*, но и создают купаж с другими сортами красного вина в бочках баррик.

Вина баррик рекомендуется подавать к умеренно тяжелым блюдам. Вина, изготовленные исключительно из сорта *Merlot*, подают к более лёгким блюдам,

однако они и сами по себе могут доставить истинное наслаждение.



Виноград сорта *Cabernet Sauvignon*  
© Deutsches Weininstitut

## CABERNET SAUVIGNON

Сорт *Cabernet Sauvignon* является едва ли не самым популярным в мире. Общая площадь выращивания этого сорта во всём мире составляет 165 000 гектаров. Однако в Германии *Cabernet Sauvignon* произрастает лишь на 270 гектарах (напомним: рислинг занимает площадь в 21 000 га), при этом больше половины виноградников находятся в регионе Пфальц. Этот сорт медленно, но верно набирает обороты в Германии.

*Cabernet Sauvignon* принадлежит к выразительно позднеспелым сортам. Плоды этого винограда содержат особенно много косточек, пигмента и танина, что придаёт вину глубокий тёмный цвет, а также способствует тому, что сорт хорошо подходит для создания вин баррик и вин долголетней выдержки.

Вина *Cabernet Sauvignon* имеют ярко выраженный характер и обладают типичным вкусом чёрной смородины и ароматом зелёной паприки. Особенность этого сорта состоит в том, что, несмотря на различия условий климата и почвы,



характерный букет и вкус вина всегда остаются узнаваемыми и неповторимыми.

В качестве сопровождения к меню вина *Cabernet Sauvignon* всегда будут как нельзя кстати к блюдам из жареной говядины и баранины с тёмными соусами.

выращен виноград, и характерные особенности этой местности. Это понятие укоренилось в течение последнего десятилетия, когда Германия заново начала обращаться к богатым традициям своей винодельческой культуры. Именно в это время немецкие вина получили признание на международном уровне.



*Terroir*

© Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

## Terroir

### ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПОЧВЫ, КЛИМАТА И ТРУДА ВИНОДЕЛОВ

Понятие *terroir* в переводе с французского означает „почва“ - именно она придаёт винограду, а впоследствии и вину, свои неповторимые качества. Однако *terroir* не ограничивается особенностями почвы. В немецком виноделии этот термин означает взаимодействие почвы, условий климата и особого ухода за урожаем на винограднике. *Terroir* - это всегда особый вкус вина, по которому можно определить местность, в которой был

## Cuvée

*Cuvée*, вино из двух или более сортов винограда, в Германии долгое время иронично-сочувственно называли „смесью“. В других странах его уже давно причисляли к лучшей категории вин, и вот наконец в Германии кюве тоже получило заслуженное признание.



Steillage в долине реки Ар  
© Deutsches Weininstitut

## Steillage

### ВИНОГРАДНИКИ НА КРУТЫХ СКЛОНАХ

Понятие Steillage, в немецком языке обозначающее виноградники, расположенные на почти отвесных склонах, имеет богатую историю. Уже в средние века крутые склоны гор использовались для виноградарства – ведь именно такое расположение позволяет винограду впитывать максимальное количество солнечных лучей. Только в долине Среднего Рейна, внесённой во всемирное наследие ЮНЕСКО, в общей сложности имеется 40 гектаров таких участков, где в средние века выращивали виноград местные монахи. Обработка таких виноградников требует больших усилий и материальных затрат. В 70-80-е годы вследствие активного внедрения техники были прекращены работы на огромной части отвесных виноградников. Сегодня, благодаря возвращению к традиционным методам возделывания, на этих виноградниках опять поспевают урожаи.

Вина урожая Steillage могут украсить любое торжество, однако и цена на них соответствует их превосходному качеству.

**Небольшое сравнение для наглядности:** Если при выращивании винограда на равнинной местности затраты труда на 1 гектар составляют 160 часов в год (не считая сбора винограда), то на той же площади отвесных склонов при частично механизированном труде обычно необходимо затратить от 700 до 800 рабочих часов, а при полностью ручном труде – 1200 часов. Почва на отвесных склонах по природе своей обладает существенно более низким содержанием влаги, нежели равнинная местность. Поэтому плодородность, а следовательно и урожаи на 30-50 процентов ниже, чем на ровных участках. В годы, когда регулярно выпадают осадки, из винограда, собранного на отвесных склонах, можно получить вина наивысшего качества. Винодельческий регион Гессен может похвастаться обилием таких вино-градников. Гессенским государственным винодельческим хозяйством «Монастырь Эбербах» (Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Ebersbach) в сотрудничестве с исследовательским учреждением Гайзенхайм в период с 2000-го по 2005-ый год были успешно проведены специальные оросительные мероприятия, чтобы таким образом



© Deutsches Weininstitut

## Оптимальная температура для употребления вин

### Вина

Игристое вино, шампанское

6-9

7-9

Обычные белые столовые вина, сухие, кисловатые вина

7-11

Розовые вина

10-11

Белые вина с богатым букетом, вина позднего сбора, вина, выдержанные в бочках баррик, летние вина с фруктовым ароматом

12-14

Сладкие вина из подсушенного винограда позднего сбора

13-15

Сухие красные вина – от лёгких до бархатистых

16-17

Насыщенные красные вина с богатым букетом

17-18

Благородные насыщенные вина, такие как *Lemberger*, *Spätburgunder*, вина позднего сбора, вина баррик выборочного сбора

Красное вино необходимо открывать как минимум за час до употребления, чтобы дать вину необходимое время для "дыхания".



## Германский институт вина

Эрнст Бюшер

Германский институт вина является центральной организацией немецких виноделов по вопросам коммуникации и маркетинга. Как учреждение, призванное объединить представителей винного хозяйства Германии, Институт вина ставит перед собой задачу способствовать улучшению качества и увеличению сбыта вина, произведённого в винодельческих регионах Германии, с помощью конкурентно-нейтральных маркетинговых мероприятий внутри страны и за рубежом.

Таковыми мероприятиями являются: работа по связям с общественностью и сотрудничество с прессой, проведение информационных кампаний, участие в локальных и международных выставках, организация презентаций вин и других мероприятий с участием немецких производителей по всему миру, издание информационных брошюр, публикаций и рекламных материалов, регулярное действие информационных служб, проведение тренингов и семинаров, особенно для представителей сферы ресторанного дела и торговли, а также исследование рынка и консультирование в области винного хозяйства.

Германский институт вина находится в Майнце – здесь под руководством директора института Моника Ройле 40 сотрудников работают на благо немецких виноделов. Институт также обеспечивает деятельность «Информационного бюро немецкого вина» на важнейших для экспорта зарубежных рынках.

Важным аспектом деятельности института является содействие улучшению качества вина из 13-ти винодельческих регионов Германии, осуществляя поддержку соревнований по качеству вина и научных исследований. Германский институт вина в качестве акционера поддерживает

научно-исследовательские работы Германской академии вина. Академия следит за правовым и социальным развитием таких областей, как «Вино и общество», «Вино и здоровье», а также «Вино и качество жизни».

### ПРАВОВАЯ ОСНОВА

Германский институт вина был создан в 1949-ом году по частной коммерческой инициативе в форме общества с ограниченной ответственностью под названием *Deutsche Weinwerbung* («Реклама немецкого вина»). Его деятельность обеспечивается средствами винного хозяйства Германии и находится под правовым контролем Министерства питания, сельского хозяйства и защиты прав потребителей.



### ПРЕМИЯ ГЕРМАНСКОГО СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ОБЩЕСТВА (DLG) В ОБЛАСТИ ВИНОДЕЛИЯ

Карин Шеллер

Награда Германского сельскохозяйственного общества, или DLG (*Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.*), может похвастаться самыми богатыми традициями в истории немецкого виноделия. В Германии она является основным знаком качества вин. К этой награде могут быть приставлены только те вина, которые уже достигли успеха в своём винодельческом регионе. В зависимости от числа полученных пунктов за качество продукции, вина получают бронзовую, серебряную или золотую награду Германского сельскохозяйственного общества. Ежегодно 50 самых лучших вин получают золотую награду экстра-класса.



## VDP

ОБЪЕДИНЕНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ  
КАЧЕСТВЕННЫХ ВИН ВЫСШЕЙ  
КАТЕГОРИИ  
ОРЁЛ ВО ГЛАВЕ КАЧЕСТВА

Вам уже знаком знак качества с изображением орла с виноградной гроздью? Он является гарантом вкуса, несущего истинное наслаждение от употребления вина. Если он поселился на горлышке бутылки, то можно с закрытыми глазами полагаться на то, что ваш выбор пал на одно из лучших немецких вин, произведённых в одном из самых именитых винодельческих хозяйств. При знакомстве с такими винами понятие „дегустация вслепую“ приобретает новое значение, гарантируя радость экспериментов и открытий, проявление живого любопытства среди любителей и знатоков вина. Объединение производителей качественных вин высшей категории, или VDP (Verein Deutsche Prädikatsweingüter), на сегодняшний день включающее около 200 винодельческих хозяйств, выбранных в соответствии с самыми строгими критериями, является бастионом качества, защищающим виноделие от влияния глобализации, делающей вина поверхностными и искусственными. Это альянс преданных своему делу виноделов, которые отдают все свои силы на достижение наилучшего результата, работая на превосходных виноградниках на каменистых почвах и отвесных склонах, ведь виноделие для них — истинная радость. Поверьте, нет более верного доказательства лучшего качества вина, чем орёл с виноградной гроздью!



VDP. Die Prädikatsweingüter

### ПРАВОВАЯ ОСНОВА

VDP является зарегистрированным объединением, включающим в себя около 200 членов – винодельческих хозяйств. Президент Штеффен Кристиманн возглавляет объединение с 2007 года и имеет своё традиционное семейное винодельческое хозяйство. Дипломированный юрист, он перенял винодельческое хозяйство у своих родителей. Он поддерживает идею семейных традиций и инноваций молодого немецкого виноделия, которое стремится к высочайшим стандартам качества. Словом и делом ему помогает Ева Рапс, исполнительный директор объединения, отличный специалист, снискавшая особое уважение среди молодых виноделов Германии.



## Отличные виноградники

### – Erste Lage

Ева Рапс

Объединения производителей качественных вин высшей категории Германии (VDP) известны ценителям вин всего мира. Они постоянно в списке лучших винодельческих хозяйств не только на международных винных соревнованиях, их высоко оценивают и международные винные критики на страницах журналов и в интернете.

Понятие Erste Lage, что в буквальном переводе означает первоклассные участки, в Германии было введено в 2006 году как общее обозначение лучших участков возделывания винограда для всех винодельческих регионов. На участках со статусом Erste Lage, в зависимости от расположения виноградников, поспевает виноград для изготовления сухих вин *Grosse Gewächse* и фруктово-сладких вин высшей категории качества. Последние обозначены следующими традиционными степенями качества, так называемым предикатом: кабинет, вино позднего сбора или вино выборочного сбора. Логотип с изображением цифры 1 и виноградной грозди указывает на то, что это вино было получено из винограда, выращенного на одном из лучших участков Германии. GG обозначает *Grosses Gewächs* – эти вина всегда сухие, а традиционные предикаты, напротив, указывают на фруктово-сладкие вина. Будь то сухие или сладкие вина, лучшие винные хозяйства непременно гарантируют: все вина категории Erste Lage создаются в соответствии с едиными строгими критериями, которые ориентированы на терруар.

Лучшие сухие вина урожая виноградников *Große Gewächse* отличаются своей силой и элегантностью, в то время когда изысканные фруктовые вина высшей

категории из виноградников *Erste Lage* вызывают истинное восхищение, благодаря исключительным оттенкам вкуса. Чем дольше выдержка вина, тем лучше! И кулинарное искусство здесь как нельзя кстати! Изысканные блюда отлично дополнят вина, горлышко бутылки которых увенчано орлом с виноградной гроздью.



VDP Die Prädikatsweingüter



СПОСОБНЫ ЛИ ПЕДАНТИЧНЫЕ НЕМЦЫ  
СОЗДАТЬ НОРМЫ ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА  
РЕЧЬ ИДЁТ О НАСЛАЖДЕНИИ ВКУСОМ?  
К СЧАСТЬЮ, СПОСОБНЫ!

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ!



**М**онастырь Эбербах – пример знаменитых немецких монастырей с “винными горами”

Дитер Грайнер

Святой Бернар Клервоский, сыгравший важнейшую роль в развитии ордена цистерцианцев, положил начало примечательной истории успеха, когда в 1136-ом году его братья по ордену поселились в монастыре Эбербах. Цистерцианские монахи первыми привезли лозу со своей родины Бургундии и, следуя принципу *ora et labora*, что означает «молись и трудись», начали выращивать виноград и расширять площади его произрастания на территории региона Рейнгау.

К 16-му веку во владении монастыря находилось более 6000 гектаров в более чем 200 местностях. Хозяйствование на этой земле было в основном сосредоточено в руках братьев ордена, не посвящённых в стан священнослужителей. В их рядах находились мастера, которые помогли поднять виноделие в монастыре Эбербах на одну из самых высоких ступеней в своей области, при этом произведённое вино уже тогда стало одним из главных объектов торговли.

В 1803-ем году монастырь в результате секуляризации был отдан герцогству Насау-Узинген, а в 1866-ом перешёл во владение Прусского государства. В 1946-ом году владельцем монастыря стала федеральная земля Гессен, которая до

сих пор продолжает традиции виноделия, зародившиеся здесь 850 лет назад.

#### ШТАЙНБЕРГ

Штайнберг исторически тесно связан с монастырём Эбербах. Первые упоминания о винограднике относятся к 1170 году. К 1239 году его площадь составляла уже более 30 гектаров. Штайнберг стал любимой винной горой монахов. Рислинг из местечка Штайнберг отличаются особой минеральностью, элегантностью и разнообразием изысканных фруктовых ароматов.

#### НАША ФИЛОСОФИЯ СЕГОДНЯ

Считая себя обязанными продолжать традиции монастыря Эбербах, мы рассматриваем наследие монахов, как наш вызов будущему. Бережное отношение к винограднику с периода его цветения до сбора урожая позволяет собрать отборный урожай в стадии полной зрелости, который впоследствии попадает в винный погреб. Здесь и происходит превращение урожая в вино, при этом руководящим принципом является бережное сохранение отменного качества ягод при их переработке. Именно эту цель мы последовательно осуществляем в нашем новом винном погребе Штайнберг у ворот в монастырь Эбербах. Этот винный погреб осуществляет связь между старинными традициями виноделия и современными требованиями к качеству вина.

© Stiftung Juliuspital



## Фонд больницы Юлиуса в Вюрцбурге

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ ХОЗЯЙСТВА  
ОКАЗЫВАЮТ ПОДДЕРЖКУ  
СОЦИАЛЬНЫМ УЧРЕЖДЕНИЯМ:  
ДОЛГОЛЕТНЯЯ ТРАДИЦИЯ

Кордула Гайер

В 1576 году архиепископ Юлиус Эхтер из Меспельбрунна создал фонд больницы Юлиуса в Вюрцбурге. Уже с момента создания фонда часть прибыли от производства вина отдавалась на нужды его общепольной деятельности, например, на поддержание больницы, дома престарелых или приюта. Так в течение более четырёх столетий в Вюрцбурге, винодельческом центре Франконии, создавался этот единственный в своём роде памятник искусства и культуры.

Сегодня больница Юлиуса, или Юлиусшпиталь, с площадью виноградников в 170 гектаров, входит в когорту самых больших и именитых винодельческих хозяйств Германии. Виноградники этого хозяйства произрастают во всех областях винодельческого региона Франкония, от Унтермайна до Штайгервальда.

© Stiftung Juliuspital

Благодаря разнообразию почв и микроклиматических условий на виноградниках вина хозяйства Юлиусшпиталь проявляют всё возможное многообразие франконских вин.

С величайшей преданностью и бережным отношением к природе наши виноделы ухаживают за своими виноградниками, расположенными в лучших уголках Франконии, с целью как можно дольше сохранить богатства этих мест. Кроме нашего главного сорта Silvaner, здесь поспевают ароматные плоды таких сортов, как *Riesling*, *Burgunder*, *Muskateller* u *Traminer*.

Строгое ограничение урожая, кропотливый ручной выборочный сбор ягод и многое другое гарантируют высочайшее качество нашего винограда и вознаграждают наши усилия. Ведь качественные вина создаются на виноградниках.

Наша цель – собрать полностью спелый, здоровый урожай и после сохранить натуральные ароматы ягод, а также индивидуальный характер сортов с помощью бережной винификации, которая у нас проходит на высочайшем международном уровне.

В нашем винном погребе, который обладает богатой историей и вмещает в себя 230 дубовых бочек, создают вина наши энологи. Они сохраняют замечательные природные данные вина, одновременно создавая произведения винодельческого искусства, которые хранят их неповторимый почерк.

Упорство и умения виноделов и зрителей винного погреба заслужили высокое признание на национальном и международном уровне, так например вино Würzburger Stein Riesling Großes Gewächs в 2007-ом году было удостоено награды *International Wine Challenge Award*.





## Вайнсберг

СТАРЕЙШАЯ В ГЕРМАНИИ ШКОЛА  
ВИНОДЕЛИЯ И ПЛОДОВОДСТВА  
СЛИЯНИЕ ТРАДИЦИЙ И ИННОВАЦИЙ

Мартин Швеллер

Соблюдать традиции значит «продолжать начатое, передавать из поколения в поколение». Инновации же являются логическим продолжением традиций. «Будучи государственным винодельческим хозяйством, мы не имеем права оставаться в стороне от прогресса. Мы видим себя как генератор импульсов, как флагман, показывающий нужное направление». Созданная в 1868 году, школа виноделия Вайнсберг является самой старейшей винодельческой школой Германии.

Молодое поколение в составе приблизительно ста учеников осваивает здесь такие профессии, как государственно аттестованный винодел, экономист, инженер в области виноградарства и энологии. Родиной учеников главным образом является Германия, однако, по окончании обучения они востребованы по всему миру. Благодаря интенсивному контакту с выпускниками существует постоянный активный обмен опытом, который, в свою очередь, побуждает к поиску новых путей. Государственное винодельческое хозяйство и Государственное учебно-исследовательское учреждение по виноградарству и плодоводству Вайнсберг объединяют под одной крышей образование, исследовательскую деятельность и практику, что делает эту школу в Германии такой уникальной. В 1999 году было построено новое здание для продаж и презентаций, которое отличается необычной архитектурой, отмеченной многочисленными наградами. В 2002 году в эксплуатацию был введён новый винодельческий цех. Эти помещения оснащены всем необходимым для использования самых современных технологий и проведения

точнейших исследований. Здесь находится и сердце каждого винодельческого хозяйства – винный погреб.

STAATSWEINGUT  
WEINSBERG



Знания, полученные в результате экспериментов и наблюдений, здесь были обращены в технику: виноградный пресс сконструирован так, что с помощью гравитации вино прессуется щадящим методом. Нагнетания и раздавливания виноградных выжимок по возможности пытаются избежать, потому что в коже ягод содержатся ценные дубильные вещества, которые в противном случае теряются. В этой сфере Вайнсберг играет ведущую роль. Открытость навстречу новому привлекает сюда и представителей промышленности, которые охотно тестируют здесь свои новые достижения.

В лаборатории продолжают эксперименты, начатые на виноградниках (например, скрещивание новых сортов винограда, щадящие природу методы воспитания устойчивости, изучение способов озеленения и разных сроков сбора). Испытание новых методов всегда было одной из основных задач этого винодельческого хозяйства. Результаты исследований предоставляются общественности, то есть представителям винодельческой отрасли, а также законодателям. Последние, в свою очередь, решают, будут ли новые методы допущены к использованию.

В результате сотрудничества со специалистами кулинарного дела, входящими в Объединение гостиниц и ресторанов, был создан новый тип белого вина.



© Staatsweingut Weinsberg

В винном погребе хранятся как очень большие деревянные бочки вместимостью 2400 л, так и маленькие вместимостью 225 л, которые таят приятные сюрпризы в виде вин особого качества, например, новых кюве. Используя именно маленькие деревянные бочки, наши специалисты оптимизируют и улучшают требовательный и длительный процесс выдержки вин.

Среди основных продуктов значительную роль играет Lemberger. Из винограда этого сорта были созданы красные вина, получившие международные награды. Виноделы Вайнсберга с удовольствием создают высококлассные кюве, как например Traum и Traumzeit, что в переводе означает «Мечта» и «Время мечты», которые доступны лишь в небольших количествах, далеко не способных удовлетворить огромный спрос среди ресторанов высшего уровня и ценителей вина. Ведь уникальные вина вряд ли возможно производить в неограниченном объеме.





© Gebiets – Winzergenossenschaft Franken eG

## Винодельческие кооперативы Германии

Немецкие винодельческие кооперативы являются неотъемлемой частью немецкого виноделия и культуры виноградарства. В такие кооперативы объединились небольшие хозяйства виноградарей (в Германии виноградарей называют Weinbauer, или Weingärtner – в регионе Баден-Вюртемберг), которые собирают свой урожай под одной крышей, предоставляя само изготовление вина профессиональному виноделу: начиная со сдачи ягод и заканчивая розливом вина в бутылки. Кооперативы возникли главным образом потому, что отдельные хозяйства были недостаточно велики, чтобы стать самостоятельными, а также с целью достичь хорошего качества в производстве вина. Винные кооперативы в основном обслуживают умеренный и средний ценовой сегмент. Но есть и особенные винодельческие кооперативы.

Для того, чтобы читатель мог получить представление о винодельческих кооперативах, в этой брошюре мы расскажем о двух из них. Эти кооперативы выбирают новые и

современные пути, чтобы достичь оптимального качества изготовленных вин, им удалось заработать себе имя не только среди немецких ценителей вина, но и за пределами Германии, сегодня мы можем прочесть о них в специальной прессе, международных винных путеводителях и на тематических интернет-порталах.

ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ КООПЕРАТИВ  
MAYSCHÖß-ALTENAUER E.G.  
СТАРЕЙШИЙ ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ  
КООПЕРАТИВ В МИРЕ

Маттиас Балтес

„Винограда у нас хватает, у нас недостаточный сбыт!“ - признали 18, а через пару дней все 22 винодельческих хозяйства, которые находились на грани разорения, и 12 декабря 1868-го года объединились в первый винодельческий кооператив в мире. Благодаря превосходному качеству вина этот кооператив существует уже 140 лет!

Философия виноградарей и виноделов состоит в следующем: Во что бы то ни стало необходимо добиваться превосходного качества, чтобы всегда быть в состоянии предложить покупателю лучшие вина неизменно высокого уровня. При этом важно не только изготовление отменного продукта любой ценой, но и постоянный и упорный труд на виноградниках. Это в том числе означает, что борьба с болезнями и паразитами должна по возможности осуществляться с помощью естественных методов и ручного труда – из любви к винограду.

Долина реки Ар, хотя и является самым северным винодельческим регионом Германии, обладает исключительным, почти средиземноморским микроклиматом. Особые погодные условия, сланцевые почвы и расположение виноградников придают винам ни с чем не сравнимые вкусовые



характеристики. Этот факт был известен ещё во времена Римской Империи.

В результате значительных инвестиций в оборудование для виноделия и предписаний по уменьшению количества урожая для виноградарей, сегодня Майшлосс предлагает качественные вина, достойные всяческих похвал. Но чтобы достичь таких высоких результатов, за прошедшие годы было вложено максимум усилий. Значительное сознательное уменьшение урожая винограда способствовало улучшению качества вина, и именно поэтому среди ценителей распространилась весть о том, что и в долине реки Ар сегодня изготавливают прекрасные вина.

Начался процесс переосмысления. Теперь в погребах винных кооперативов работают опытные технологи и энологи, которые создают вина с использованием новых методик, проявляя глубокое уважение к традициям. Виноградари осознают свою ответственность и поставляют урожаи только лучшего качества. Виноградари знают главную истину: уменьшая количество, стремятся к качеству. При выращивании небольших урожаев само собой разумеется, что виноград вырастет полностью здоровым. За свою готовность рисковать, за небольшие урожаи и дополнительные усилия виноградарей ждёт вознаграждение: ведь чем выше качество урожая, тем выше он ценится, а чем качество ниже, тем чаще приходится сбрасывать цену. В итоге это означает, что каждый виноградарь изначально должен заботиться о качестве своего урожая. Поэтому каждый участник кооператива вносит свой вклад в получение оптимально качественного исходного продукта, лежащего в основе любого качественного вина. А виноделы, в свою очередь, прекрасно знают о кропотливой работе виноградарей во имя качества, и тоже вносят свою лепту, чтобы винный кооператив *Mayschoß-Altenahr e.G.*,

отмеченный международными наградами и похвальными отзывами прессы, мог бы с уверенностью смотреть в будущее. Майшлосу не пристало волноваться по поводу конкуренции со стороны массового производства, продукция которого обычно не обладает тем, что отличает широкий спектр красных и белых вин этого кооператива:



© WG Mayschoß

собственным неповторимым характером. Одариваемые солнцем отвесные склоны, сланцевые почвы с особым содержанием минералов и уже упомянутый средиземноморский микроклимат – благодаря именно этим факторам вина из долины реки Ар отличаются совершенно особым вкусом



и ароматом. К тому же по цене они доступны для каждого ценителя хорошего вина.

РАСЦВЕТ НЕБОЛЬШОЙ  
ВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ДЕРЕВУШКИ В  
БАДЕН -ВЮРТЕМБЕРГЕ

КООПЕРАТИВ GRANTSCHEN WEINE  
E.G.

Бруно Болзингер

Маленькое, только в своём регионе известное местечко Грантшен стало популярным в Германии и получило признание за границей благодаря местному винодельческому кооперативу, который бескомпромиссно следовал принципу „высокое качество вместо количества“. Среди целых поколений ценителей вина Грантшен является символом местного качества. В одном очерке, повествующем об этой местности и написанном более чем 100 лет назад, жители этого местечка охарактеризованы как „усердные, экономные и спокойные“, а их вина причислены к „первой категории“. Но отдельные мелкие крестьяне, выращивающие виноград, несмотря на хорошее качество продукта, были слишком зависимы от благосклонности заказчика.

После Второй мировой войны, в 1947-году, в переломный момент истории, виноградари объединились, договорившись о личном участии и ответственности каждого. Это объединение было одним из самых новых и маленьких кооперативов в Бадене-Вюртемберге. Сегодня общая площадь виноградников кооператива *Grantschen Weine e.G.* составляет 155 гектаров. „Мал да удал“ - такой похвальный отзыв можно часто слышать в адрес *Grantschen Weine e.G.* в кругу специалистов. Из маленькой группы единомышленников развилось сообщество, создающее продукт высшего качества. Средний уровень здесь никогда не приветствовался. Скоро было принято решение свернуть с

проторенной дорожки привычного виноделия, решиться на что-то новое. Благодаря готовности рисковать, *Grantschen Weine e.G.* уже в 80-е годы прошлого столетия создавал красные вина высочайшего класса.

В 90-ые годы *Grantschen Weine e.G.* решил отступить от принципа чистоты сорта, безоговорочно соблюдавшемся в немецком виноделии, и создать кюве из двух сортов винограда (в то время кюве сочувственно-иронично именовался „смесью“). Позже пресса напишет, что *Grantschen Weine e.G.* в очередной раз создал вино, способное служить примером для подражания. В этом же десятилетии *Grantschen Weine e.G.* начал изготавливать особое кюве из красных сортов, выдержанное в бочках баррик. Согласно германскому Закону о вине, выдерживание в бочках баррик не считалось особым критерием качества, поэтому произведённое кооперативом вино высочайшего класса продавалось всего лишь с пометкой „качественное вино“, или *Qualitätswein*. Это „качественное вино“, несомненно будучи вином высшего качества, мгновенно завоевало огромный успех среди ценителей. Впоследствии это кюве, наряду с лучшими винами Германии, стало официальным немецким вином на чемпионате мира по футболу в 2006-ом году. В 2000-ом году винодельческий кооператив *Grantschen Weine e.G.* одним из международных винных путеводителей был причислен к 2000 лучших винодельческих хозяйств мира.

Оба примера показывают: Грантшен и Майшлосс являются доказательством того, что и винодельческие кооперативы способны производить отменные вина.



© Weingut Hermann Dörflinger



© Weingut Braun



© Weingut Hiestand

## Немецкие виноделы и индивидуальное распространение вин

Помимо объединений и кооперативов, в Германии существует ещё около 10 000 виноделов, которые сами занимаются продажей своих вин в соответствии

с принятыми в Германии нормами для частных предприятий. Для этих вин также действительны контроль качества и классификация.



## Вина Германии: награды в области виноделия по всему миру

ПРИМЕРЫ МЕЖДУНАРОДНЫХ НАГРАД  
В ОБЛАСТИ ВИНОДЕЛИЯ:



Gault Millau Германия  
"Винодел 2009"  
ноябрь 2008 г.  
© Weingut Knipser



"Best European Riesling"  
"The Best Riesling in the World"  
Канберра, Австралия, октябрь 2008 г  
© Hessische Staatsweingüter GmbH  
Kloster Eberbach



International Wine & Spirit  
Competition (IWSC)  
"German Wine Trophy"  
Лондон, ноябрь 2008 г.  
© Weingut Schmitt's Kinder



## Вocksbeutel и его история

С 1726-го года Vocksbeutel является официальным сосудом для лучших вин хозяйства Юлиушпиталь в Вюрцбурге, принадлежащего к винодельческому региону Франкония. Именно тогда городской совет Вюрцбурга решил, что местные вина превосходного урожая 1718 года должны быть разлиты в стеклянные сосуды мерой в 1,22 литра, именуемые Vocksbeutel, и отмечены печатью с городским гербом. Причиной тому, что почти 300 лет назад было принято решение указывать происхождение вина с помощью специальной гербовой печати, послужило растущее число подделок этого высококачественного вина.

Историческое происхождение названия этого сосуда сложно проследить. Есть несколько вариантов названия, имеющих разную этимологию:

„**Bugsbeutel**“ – походная фляга, которую носили на теле или на боку.

„**Bookesbeutel**“ – нижненемецкое обозначение чехла в форме мешочка для сборника церковных песнопений.

„**Bocksbeutel**“, что в буквальном переводе означает *capri sacculus*.

В сегодняшнем округе Ашаффенбург, расположенном в регионе Франкония, был найден кельтский плоский глиняный сосуд округлой формы, датированный 1400-ым годом до нашей эры.



© Weingut Schmitt's  
Kinder

Это доказывает, что фляги использовались задолго до начала нашей эры. Бытует версия, что эта «походная фляга» была плоской из практических соображений: её было удобнее переносить на теле или в поклаже, к тому же, благодаря особой форме, сосуд не мог далеко укатиться на неровной местности.

В начале 15-го столетия в регионе началось производство природного стекла, с этого времени и Vocksbeutel начали изготавливать из стекла.

На каменном рельефе больницы Юлиуса, изготовленном в 1576 году, рядом с описанием задач фонда можно найти изображение бутылки, по форме сходной с Vocksbeutel.

Итак, в 1726-ом году Vocksbeutel по решению городского совета Вюрцбурга становится фирменным знаком лучших вин Франконии.

С 1989 года Vocksbeutel охраняется Европейским Союзом – такие бутылки можно использовать только для вин категории Prädikatswein и Qualitätswein, изготовленных в винодельческом регионе Франкония. Исключением являются лишь несколько других винодельческих регионов ЕС.

Для жителей Франконии Vocksbeutel является символом подлинности, традиций и отменного вкуса.



## Истории ценителя вина, который сделал увлечение своей профессией

### РИСЛИНГ НА ВЫСОТЕ !

Юрген Хаммер, сомелье из Берлина  
«Рислинг – один из лучших сортов вина в мире!» Если кто-то произнёс бы такую фразу 20 лет назад, в ответ он получил бы лишь усталую, сочувственную улыбку. Сорт винограда, в начале XX века принадлежавший к самым популярным и дорогим сортам в мире, в 60-е и 70-е годы пережил беспрецедентную потерю имиджа! Вера в силу химии и техники вытеснила экологичный и тщательный подход к изготовлению вина, а спрос на недорогие и выражено сладкие вина был достаточно велик. Таким образом, развилось массовое производство дешёвого бесхарактерного рислинга, в основном на экспорт. В наши дни такая «сладкая вода» сохраняет свои позиции только в тех странах, где недостаточно опыта, чтобы по достоинству оценить истинный рислинг, цена на который не намного выше.

Изменения в германском законе о виноделии в 1971 году, который теперь кроме всего прочего определял, что качество немецкого вина зависит от массы сухих веществ в виноградном соке, не воспрепятствовали такому развитию событий, а скорее поспособствовали. Однако, когда в середине 80-х спрос на чрезмерно сладкие вина резко упал, необходимо было менять стратегию, поэтому виноделы пустились в другую крайность, совершив фатальную ошибку. Так как остаточный сахар в вине считался немного-немало дурным вкусом, бедный рислинг был доведён до очень сухого состояния.

Рислинг без малейшего оттенка сладости теряет стройность вкуса: кислая составляющая становится

слишком крепкой и агрессивной. Только с лужёным желудком такое вино можно было употреблять без особых последствий для здоровья. Понадобилось время, чтобы снова вернуться к гармоничному стилю рислинга, который отличается увлекательной игрой сладкого и кислого вкусов. Именно этот нюанс придаёт рислингу неповторимость и способность околдовывать.

Шаг за шагом рислинг праздновал своё славное возвращение – сначала на родине, а позже и в других странах. Однако немецкие виноделы не собирались почивать на лаврах, и продолжали совершенствовать качество вина. Если в 90-е годы был распространён рислинг с доминирующим фруктовым вкусом, выдержанный в бочках из стали, то теперь молодые виноделы возвращаются к опыту своих прадедов.

Традиционное виноградарство приобретает всё большее значение. В винных подвалах вино подвергается минимальному влиянию, а деревянные бочки снова вступают в свои законные права. Именно поэтому вина отличаются разнообразием оттенков и носят свой неповторимый территориальный характер, что позволяет им пользоваться международной популярностью – почти как 100 лет назад. Такой рислинг обладает крепким, насыщенным и требовательным вкусом, ароматом спелых цитрусовых фруктов, диких трав и высокой минеральностью.





## ГОРДОСТЬ ФРАНКОНИИ

Юрген Хаммер

### SILVANER

*Silvaner* можно без сомнения назвать показательным сортом Франконии! Но в 70-е и 80-е годы местные ценители ничего не хотели о нём слышать. Из-за огромного количества безликого, глухого и скучного вина этот сорт полностью утратил свой прежний блеск. Выращивание *Silvaner* считалось непростой работой – этот сорт требователен к местности, он не любит сухую и каменистую почву. Кроме того, франконским виноделам приходится регулярно бороться с его чувствительностью к морозам. Именно поэтому 30 лет назад многие предприятия предпочли выращивать более неприхотливые сорта. Кроме того, *Silvaner* выращивали на неполноценных почвах, что негативно сказывалось на качестве урожая.

В 90-е годы наконец наступил необходимый процесс переосмысления. Создав объединение под названием „Trais“, знаменитые виноделы Франконии начали прикладывать все усилия для того, чтобы дать таким сортам как *Silvaner* новое лицо. В то время, когда производство вина всё больше пыталось подстраиваться под общие экспортные стандарты, маленькое франконское объединение виноделов с берегов Майна, борющихся за качество вина, плыло против течения, сопротивляясь модным в ту пору взаимозаменяемости и уравниванию. Всё больше убеждённых, преданных своему делу виноделов посвящали себя созданию неповторимых сухих вин с выраженным местным колоритом, таким образом, вернув сорту *Silvaner* его былую популярность.



© Frank & Frei GbR

*Silvaner* не выставляет себя на показ, но у него есть особенности, которые делают его одним из самых значительных светлых сортов. Вряд ли какому-либо другому сорту присуща такая яркая территориальная специфика, к тому же *Silvaner* прекрасно сочетается с большим количеством различных блюд, а его минеральность и мягкость придают вину удивительный потенциал выдержки.

Немецкие виноделы поставили перед собой задачу придать вину сорта *Silvaner* сложный, индивидуальный и глубокий характер. Секрет успеха заключается в уважении к природе: при изготовлении вин высшей пробы для выдержки используют бочки из дуба, растущего в горах Шпессарт, причём процесс ферментации таких вин обычно продлевают. В результате, полученное вино обладает минеральностью, густотой и выраженным фруктовым вкусом, который гармонично дополняет долгое послевкусие с лёгким древесным оттенком. Итак, сила Франконии в глубине франконского вина, созданного, чтобы доставлять удовольствие!



## ВОЗРОЖДЕНИЕ ЭЛЕГАНТНОСТИ

Юрген Хаммер

### SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR)

В 90-е годы ценители красного вина отдавали особенное предпочтение винам с большим содержанием дубильных веществ и алкоголя, но в последнее время наметилась тенденция возвращения к элегантным красным винам. И первое место в этот период ренессанса занимает *Spätburgunder*, или *Pinot Noir*. Долгое время ценители вина игнорировали этот сорт, так как он не вписывался в господствующие тогда представления о красном вине: Pinot Noir не обладает тёмно-красным, почти чёрным цветом, оно скорее светло-красное, с низким содержанием дубильных веществ, кисловатым и насыщенным вкусом. Однако стоит заметить, что вина с высоким содержанием танина, могут быстро надоесть и даже наскучить.

*Spätburgunder (Pinot Noir)*, напротив, любопытно и занимательно, оно способно радовать долго. Причина этому – обилие стилей. Только на родине этого сорта, в небольшой французской Бургундии, существуют самые разные типы Pinot Noir, от прозрачных и элегантных до сочных и подчеркнuto фруктовых. В Германии качество вин из винограда этого сорта тоже значительно улучшилось. Палитра очень разнообразна: начиная от изысканных вин из долины реки Ар с высокой минеральностью и заканчивая почти тяжёлыми и экстрактивными винами из Бадена и Пфальц. Изготовленное в разных точках земного шара, от Орегона до Новой Зеландии, это вино поистине способно околдовывать.

Тот факт, что выращиванием именно этого сорта начинает заниматься всё большее количество виноделов, вовсе не является чем-то самим собой разумеющимся, так как этот сорт сложен и капризен. В связи с тем, что ягоды

созревают достаточно рано, он предназначен для сравнительно прохладных регионов – здесь период созревания длится дольше, и в ягодах успевает образоваться достаточное количество вкусовых веществ. В жарких регионах вкус получается безликим и однообразным.

К почве у этого сорта тоже высокие требования. Это должны быть почвы с высоким содержанием извести, сланца или вулканических пород, иначе виноград чувствует себя неуютно, и результат получается соответствующий. У ягод этого сорта тонкая кожица и совсем мало косточек, поэтому вино обладает светлым цветом, а содержание танина в нём значительно ниже, чем в других винах. Тонкость кожицы скрывает в себе определённый риск: в дождь полностью созревшие ягоды могут лопнуть и испортиться.



© Weingut Salwey

Виноделы, которые производят лучшее вино сорта Pinot Noir, подобны истинным игрокам – ведь только из полностью спелых плодов можно получить вино, которое вызывает несомненное восхищение. Если же виноград не собрать вовремя, то погода может сыграть злую шутку. Винодел, угодия которого находятся в горах Кайзерштуль, идеально владеет этой игрой. Его вино *Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder „RS“* ясно раскрывает всё богатство оттенков этого сорта. Сочное и слегка кисловатое на вкус, оно обладает тонким ароматом вишни и свёклы, отличаясь сбалансированностью и протяжённостью вкуса.

Да здравствует элегантность!



### СТРЕМИТЕЛЬНЫЙ УСПЕХ НЕМЕЦКИХ КРАСНЫХ ВИН

Юрген Хаммер

Тот факт, что немецкие виноделы по части белых вин играют в высшей лиге, уже известен как дома, так и в других странах.

Однако немецкие красные вина до сих пор остаются без должного внимания. Причём вовсе не по вине виноделов, которые создают красные вина отменного качества, а из-за самих любителей вина. Для многих ценителей вина из других стран до сих пор является сюрпризом то, что в немецких широтах вообще производят красное вино. В свою очередь многие немецкие потребители до сих пор страдают от разочарования, связанного с немецким красным вином, производившимся в 70-е и 80-е годы. Однако за это время многое изменилось!

Не последнюю роль здесь сыграло глобальное потепление. Вероятно, единственный плюс этого явления в том, что теперь в Германии намного чаще можно дожидаться полной спелости тёмных сортов винограда. 20 лет назад это было редкостью, а такие сорта, как Cabernet Sauvignon и Merlot, в этих широтах вообще не поспевали. Кроме того, требования местных виноделов к качеству вина очень возросли, что тоже даёт о себе знать.

Немецкие вина сорта Spätburgunder (Pinot Noir) пользуются растущим международным признанием, к тому же по площади виноградников в Германии этот благородный сорт уже успел

обогнать такого гиганта как Dornfelder. Мы ничего не имеем против сорта Dornfelder, но в отношении изысканности и элегантности он определённо уступает таким сортам, как Pinot Noir или Cabernet Sauvignon, ведь насыщенный тёмный цвет отнюдь не является единственной составляющей хорошего вина. Превосходные результаты, которые местные виноделы получают, благодаря сортам Spätburgunder и Cabernet Sauvignon, а также новым, искусственно выведенным Cabernet Cubin (Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon), Cabernet Dorsa (Dornfelder x Cabernet Sauvignon), вызывают неподдельное восхищение критиков в прессе. Ценители же, которым доводилось попробовать «современное» красное вино из регионов Германии, зачастую бывают приятно удивлены.

Многие молодые таланты в этой области изготавливают вина, которые способны составить опасную конкуренцию некоторым именитым иностранным маркам. К тому же, создавая различные купажи, они доказывают, что отменные немецкие вина могут быть доступны для обладателей любого кошелька.

Вино обладает ароматом чёрной смородины и спелой сливы, насыщенным красным, почти чёрным цветом. На вкус оно плотное с приятным фруктовым оттенком, соотношение кислых и дубильных веществ идеально сбалансировано, протяжённость вкуса просто великолепна.

Немецкое красное вино, несомненно, находится на подступах к славе!

© Deutsches Weininstitut





## В заключение

ЧЕТЫРНАДЦАТЫЙ НЕМЕЦКИЙ  
ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЙ РЕГИОН: ВИННЫЙ  
ПОГРЕБ БРЕМЕННОЙ РАТУШИ, ИЛИ  
*BREMER RATSKELLER*

Небольшая история о виноделии в  
германском городе Бремене

Почти 600 лет под сводами ратуши  
ганзейского города Бремена,  
построенной в 1405 году, процветает  
немецкая культура виноделия. В винных  
погребах хранятся 1200 сортов вина из  
13-ти винодельческих регионов  
Германии. Здесь «за семью замками»  
хранится самое старое немецкое  
бутылочное вино *Rüdesheimer  
Apostelwein*, или вино апостолов  
Рюдесхайма, 1727 года, а также самое  
старинное бочковое вино Германии –  
розовое вино, датированное 1653 годом.  
Ратуша и памятник Роланду в Бремене  
сегодня входят во всемирное культурное  
наследие ЮНЕСКО. Винный погреб  
ратуши притягивает не только ценителей

памятников архитектуры, но и  
любителей изысканной кухни и отменных  
вин. А пока в винном погребе проходят  
дегустации, в ратуше заседают члены  
городского совета – в Бремене всё под  
одной крышей!

## ПРИЗНАНИЕ И НАГРАДЫ НЕМЕЦКИХ ВИН ПО ВСЕМУ МИРУ

В этой брошюре неоднократно  
говорилось о международном признании  
и наградах, которых были удостоены  
лучшие вина Германии. Во избежание  
нарушения авторских прав, посольство  
воздержалось от упоминания конкретных  
специальных журналов, винных критиков  
или интернет-порталов. Однако они  
существуют, и информацию о них легко  
можно найти. Например, сайт  
объединения VDP приведёт вас к  
винодельческим хозяйствам с помощью  
ссылки (адреса сайтов указаны в конце  
этой брошюры.



## Вайнсберг

СТАРЕЙШАЯ В ГЕРМАНИИ ШКОЛА  
ВИНОДЕЛИЯ И ПЛОДОВОДСТВА

ЗДЕСЬ МНОГО ЧЕМУ МОЖНО  
ПОУЧИТЬСЯ



Винный погреб с деревянными бочками в  
Государственном винодельческом хозяйстве  
Вайнсберг  
© Staatsweingut Weinsberg



Погреб для игристых вин  
© Staatsweingut Weinsberg



© Weingüter Wegeler

Дорогой читатель,

НАШЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО СЛЕДАМ  
НЕМЕЦКИХ ВИН ПОДОШЛО К КОНЦУ .

Позвольте мне поднять бокал игристого вина, которое было изготовлено в соответствии с лучшими традициями – пройдя процесс винификации в бутылке и регулярно подвергаясь встряхиванию, и которое в Германии пришлось по вкусу и коронованным особам, и простым обывателям.



Людвиг ван Бетховен уже умел по достоинству оценить хорошее вино  
© Weingüter Wegeler





ОРГАНИЗАЦИИ, УКАЗАННЫЕ В СПИСКЕ, ОКАЗАЛИ ПОДДЕРЖКУ В СОЗДАНИ ЭТОЙ БРОШЮРЫ, ЗА ЧТО МЫ ХОТИМ ВЫРАЗИТЬ ИМ ОСОБУЮ БЛАГОДАРНОСТЬ. ПО УКАЗАННЫМ ЗДЕСЬ АДРЕСАМ В ИНТЕРНЕТЕ ВЫ СМОЖЕТЕ НАЙТИ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ – ОБО ВСЁМ, ЧТО КАСАЕТСЯ НЕМЕЦКИХ ВИН .

**Германский институт вина**

[www.deutschweine.de](http://www.deutschweine.de)  
[info@deutschweine.de](mailto:info@deutschweine.de)

**Объединение производителей вин высшей категории качества (VDP)**

[www.vdp.de](http://www.vdp.de)  
[vdp@vdp.de](mailto:vdp@vdp.de)

**Германское сельскохозяйственное общество (DLG)**

[www.wein.de](http://www.wein.de)  
[dlg-verlag@dlg.org](mailto:dlg-verlag@dlg.org)

**Гессенское государственное винодельческое хозяйство "Монастырь Эбербах ГмБХ"**

[www.klostererberbach.de](http://www.klostererberbach.de)  
[info@klostererberbach.de](mailto:info@klostererberbach.de)

[www.weingut-kloster-eberbach.de](http://www.weingut-kloster-eberbach.de)  
[info@weingut-kloster-eberbach.de](mailto:info@weingut-kloster-eberbach.de)

**Винодельческое хозяйство Юлиусшпиталь в Вюрцбурге**

[www.juliussspital.de](http://www.juliussspital.de)  
[weingut@juliussspital.de](mailto:weingut@juliussspital.de)

**Государственное винодельческое хозяйство Вайнсберг**

[www.staatsweingut-weinsberg.de](http://www.staatsweingut-weinsberg.de)  
[staatsweingut@lwo.bwl.de](mailto:staatsweingut@lwo.bwl.de)

**Винодельческий кооператив Mayschoß-Altenahr e.G.**

[www.wg-mayschoss.de](http://www.wg-mayschoss.de)  
[wmayschoss@t-online.de](mailto:wmayschoss@t-online.de)

**Винодельческий кооператив Grantschen e.G.**

[www.grantschen.de](http://www.grantschen.de)  
[info@grantschen.de](mailto:info@grantschen.de)

**Дом франконских вин**

[www.haus-des-frankenweins.de](http://www.haus-des-frankenweins.de)  
[kontakt@haus-des-frankenweins.de](mailto:kontakt@haus-des-frankenweins.de)

**Юрген Хаммер, сомелье, Берлин**

[www.hammers-wein.de](http://www.hammers-wein.de)  
[info@hammers-wein.de](mailto:info@hammers-wein.de)

**Особая благодарность выражается Германскому Посольству в Риге за обширную предварительную подготовку данного издания.**



