

## ШАРДОНЕ

**Происхождение:** Франция, Бургундия

**Аромат:** Неароматический сорт с неярко выраженными ароматами, которые меняются от зеленых до тропических фруктов в зависимости от места произрастания винограда

**Вкус:** Преимущественно сухие вина со средней и высокой кислотностью, от легкого до полнотелого в зависимости от региона, обладающие средним и высоким уровнем алкоголя

**Производство:** Очень популярна выдержка в дубе, выдержка на дрожжевом осадке, а также соединение с другими сортами – например, неароматическим сортом шенен блан или ароматным совиньоном блан

**Важнейшие регионы:** Бургундия, Шампань, Калифорния; выращивают во всех винодельческих странах

**Культовые вина:** Гран Крю Бургундии – Кортон-Шарлемань, Монраше, Гран Крю Шабли и др.; Гран Крю Блан-де-Блан Шампани; Chateau Montelena



**ШАБЛИ**  
белое, сухое  
Франция



**ЛА МАСКОТА ШАРДОНЕ**  
белое, сухое  
Аргентина



**ЛА МОТТ ШАРДОНЕ**  
белое, сухое  
ЮАР



**МАНКУРА ШАРДОНЕ**  
белое, сухое  
Чили

## СОВИНЬОН БЛАН

**Происхождение:** Франция, Долина Луары; один из родителей Каберне Совиньон

**Аромат:** Ароматический сорт с яркими нотами зеленого яблока, крыжовника, киви, спаржи, самшита, маракуйи

**Вкус:** Преимущественно сухие вина с высокой кислотностью и средним алкоголем. Качество от базового до премиального

**Производство:** Преимущественно винификация в стальных чанах, однако практикуется и выдержка на дрожжевом осадке, и в дубовых бочках. Популярны blends с Семейоном и Мюскаделем (Бордо)

**Важнейшие регионы:** Долина Луары (Сансер, Пуйи-Фюме, Турень); Бордо; Мальборо (Новая Зеландия); Калифорния (США)

**Культовые вина:** Chateau Margaux Blanc, Dourthe #1, Fume Blanc Grgich, Sauvignon Blanc Cloudy Bay



**ПОЛЬ ГОДИНА ТУРЕН**  
белое, сухое  
Франция



**ДАК ПОЙНТ СОВИНЬОН БЛАН**  
белое, сухое  
Новая Зеландия



**МОРАНДЕ ЭСТЕЙТ РЕЗЕРВ СОВИНЬОН БЛАН**  
белое, сухое, Чили



**ВАН ЛОФЕРЕН СОВИНЬОН БЛАН**  
белое, сухое, ЮАР

## РИСЛИНГ

**Происхождение:** Германия, Рейнгау

**Аромат:** Ароматический сорт с нотами персика, цитрусовых, тропических фруктов, бензола, белых цветов

**Вкус:** Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие вина с высокой кислотностью, от легкого до полнотелого в зависимости от сладости. Тихие и игристые

**Производство:** Преимущественно винификация в стальных чанах, однако практикуется и выдержка на дрожжевом осадке, и в больших старых дубовых бочках. Для производства сладкого рислинга используют подвяливание на лозе вплоть до заморозков (айсвайн), а также пораженные благородным ботрисом ягоды

**Важнейшие регионы:** Мозель, Рейнгау, Наэ (Германия), Эльзас (Франция), Альто Адидже (Италия), Австрия; Западная Австралия, Долина Клэр и Долина Иден в Южной Австралии

**Культовые вина:** Гроссе Ларе (VDP)



**ОСПИС ДЕ КОЛЬМАР РИСЛИНГ**  
белое, сухое  
Франция



**ЛЮСЬЕН ЭДЕЛЬШТАЙН РИСЛИНГ**  
белое, сухое, Франция



**ВИЛЛА ХЬЮСГЕН РИСЛИНГ БАЙ ЗЕ ГЛАСС**  
белое, сухое, Германия



**МАКС МАНН РИСЛИНГ**  
белое, полусухое  
Германия

## ГЕВЮРЦТРАМИНЕР

**Происхождение:** Альто Адидже (современная Италия)

**Аромат:** Ароматический сорт с ярко выраженными нотами розы, личи, рахат-лукума, персика, имбиря, белого перца, жасмина, сирени, апельсина

**Вкус:** Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие вина с низкой или средней кислотностью, средним или высоким алкоголем, полным телом

**Производство:** Как правило, гевюрцтраминер выдерживают в стальных чанах, но встречается выдержка и в дубовых бочках. Для получения сладких вин применяют поздний сбор, ботритис

**Важнейшие регионы:** Альто Адидже (Италия), Эльзас (Франция)

**Культовые вина:** Гран Крю Эльзас



**ОСПИС ДЕ КОЛЬМАР ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
белое, полусухое, Франция



**САНКТ ПАУЛЬС ЖЮСТИНА ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
белое, сухое, Италия



**ЛЮСЬЕН ЭДЕЛЬШТАЙН ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
белое, полусухое, Франция



**ЗОННЕНГАРТЕН ГЕВЮРЦТРАМИНЕР**  
белое, полусухое, Германия

## МУСКАТ

**Происхождение:** Греция

**Аромат:** Ароматический сорт с выраженными нотами свежего виноградного сока, персика, апельсина, апельсинового цветка. Существует множество разновидностей Муската, в том числе и красного

**Вкус:** Сухие, полусухие, полусладкие, сладкие вина. Мускат обладает высокой кислотностью, низким, средним и высоким содержанием алкоголя. Для производства сладких вин мускат собирают позже обычного или подвяливают после сбора для повышения концентрации сахара в ягодах. Тихие и игристые, крепленые вина

**Производство:** Одинаково успешно выдерживают и в стальных чанах, и в дубовых бочках. Для игристых вин популярен метод Шарма

**Важнейшие регионы:** Эльзас (Франция), Пьемонт, Альто Адидже, Пантеллерия (Италия), Крым (Россия), Сетубаль (Португалия)

**Культовые вина:** Мускат Белый Красного Камня



**ДОМЕН РЭССАК МУСКАТ ПТИ ГРЭН**  
белое, сухое, Франция



**ХУАН ХИЛЬ МОСКАТЕЛЬ**  
белое, сухое  
Испания



**ЛУЛУ**  
белое, сухое  
Франция



**МАНКУРА МОСКАТО**  
белое, сладкое  
Чили

## ПИНО ГРИ / ПИНО ГРИДЖИО

**Происхождение:** Франция, Бургундия

**Аромат:** Полуароматический, типичные ноты – груша, персик, абрикос, полевые и садовые цветы

**Вкус:** Вина преимущественно сухие и полусухие, сладкие получены поздним сбором, ботритисом. Кислотность от средней до высокой. Тихие и игристые, белые и розовые. Тело от легкого (пино гриджо) до полного (пино гри в дубе, амфорах, на осадке)

**Производство:** Преимущественно стальные чаны, старые большие бочки, но есть и вина в амфорах, бочках из акации. Для игристых вин применяется метод Шарма (Италия) и классический (Бургундия, Шампань). Преимущественно моносортовые вина, может быть и в бленде

**Важнейшие регионы:** Бургундия, Северная Италия (Фриули-Венеция Джулия, Трентино-Альто Адидже, Венето), Фальц

**Культовые вина:** Гран Крю Эльзаса, Эрик Шрайбер Блан де Гри



**ОСПИС ДЕ КОЛЬМАР ПИНО ГРИ**  
белое, полусухое  
Франция



**ДОГАРИНА ПИНО ГРИДЖИО**  
белое, сухое, Италия



**ДАК ПОЙНТ ПИНО ГРИ**  
белое, сухое  
Новая Зеландия



**ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИИ**  
белое, сухое, Италия