

Стили вина

Красные вина



Мы продолжаем знакомить вас с ассортиментом вин, отталкиваясь от типологии Оза Кларка, чтобы вы могли делать свой выбор на основе любого критерия, будь то сорт винограда, страна, регион или даже конкретный апелласьон.

№ СТИЛЯ ВИНА	СТИЛЬ № 1 СОЧНОЕ, ФРУКТОВОЕ	СТИЛЬ № 2 ШЕЛКОВИСТОЕ, КЛУБНИЧНОЕ	СТИЛЬ № 3 НАСЫЩЕННОЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ	СТИЛЬ № 4 ПРЯНОЕ, ТЕПЛОЕ	СТИЛЬ № 5 КИСЛО-СЛАДКОЕ
ФРАНЦИЯ	Гаме — Божоле Каберне фран — Луара, Анжу; невыдержанное Сира, гренаш — Кот-дю-Рон; недорогое Каберне-совиньон, мерло, каберне-фран — Бордо; недорогое	Гаме, гран-крю Каберне-фран — Луара; выдержанное, дорогое Сира, гренаш — Виллаж, Кот-дю-Рон; недорогое Пино-нуар — Луара; выдержанное, дорогое Пино-нуар — Бургундия	Каберне-совиньон, мерло — Лангедок Каберне-совиньон, мерло, каберне-фран — все АОС из Бордо Каберне-совиньон — сортовое	Сира, гренаш — долина Роны: Корнас, Эрмитаж, Кот-Роти, Кроз-Эрмитаж, Сент-Джозеф; купажи Каберне совиньон, сира, гренаш — Лангедок; купажи Сира, гренаш — Виллаж, Кот-дю-Рон Кагор	Сира, гренаш, мурвед — Шатонеф-дю-Пап; купажи
ИТАЛИЯ	Мерло — север Италии, Венето, Венеция Санджовезе — север Италии, Кьянти; молодое, недорогое	Пино-неро Темпранильо — Рихоа, Наварра; выдержанное Темпранильо, каберне совиньон — Сомонтано	Каберне-совиньон, мерло — супертосканское, болгары; купажи в стиле Бордо Каберне-совиньон — Рибера-дель-Дуэро, Пенедес, Каталония; купажи Южнопортугальское	Шираз Темпранильо — Торо; выдержанное Каберне-совиньон, сира, гренаш и другие сорта — Приорат; купажи Местные сорта — Португалия	Практически все итальянские вина Брунелло-ди-Монтальчино, Нобиле-ди-Монтепульчано, Кьянти Классико — Тоскана Бароло, барбареско, дольчетто, барбера — Пьемонт Южноитальянские
ИСПАНИЯ / ПОРТУГАЛИЯ	Темпранильо — Рихоа, Наварра, Ла Манча, Вальдепеньяс; молодое, недорогое	Темпранильо — Рихоа, Наварра; выдержанное Темпранильо, каберне совиньон — Сомонтано	Темпранильо (тинто-фино) — Рибера-дель-Дуэро Каберне-совиньон — Рибера-дель-Дуэро, Пенедес, Каталония; купажи Южнопортугальское	Темпранильо — Торо; выдержанное Каберне-совиньон, сира, гренаш и другие сорта — Приорат; купажи Местные сорта — Португалия	
ГЕРМАНИЯ, АВСТРИЯ	Молодые местные сорта				
ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА / РОССИЯ	Мерло, каберне-совиньон — Венгрия, Россия (Кубань)	Пино-нуар — Россия (Кубань); недорогое	Каберне-совиньон — Болгария, Россия (Кубань); невыдержанное	Сира — Россия (Кубань)	
ЧИЛИ	Мерло, каберне-совиньон, недорогое	Пино-нуар	Мерло, элитное Каберне-совиньон, резерв	Карменер	
АРГЕНТИНА	Темпранильо, бонардо, мальбек	Темпранильо, бонардо, мальбек	Мальбек, элитное	Мальбек, лучшее	
США	Мерло, зинфандель — Калифорния	Пино-нуар — Калифорния	Каберне-совиньон	Зинфандель — Калифорния; дорогой Сира, мурвед — Калифорния	
ЮАР	Пинотаж, молодое	Пино-нуар	Каберне-совиньон	Пинотаж, лучшее Шираз	
АВСТРАЛИЯ		Пино-нуар	Каберне-совиньон	Шираз	
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ		Пино-нуар	Мерло, элитное		
СОЧЕТАНИЕ С ЕДОЙ	Блюда индийской и мексиканской кухни, красное мясо на гриле, ветчина, паштет, сливочные и сырные соусы	Красное мясо, жаркое из птицы, цыплята в красном вине или чесночном соусе, жареная свинина, блюда из тунца или лосося	Жареная ягнятина, жаркое из утки или гуся, холодная говядина, не сочетается с рыбой	Индийская, китайская, мексиканская кухни, пряные, острые блюда, спагетти, мясо, тушенное с травами	Пицца, паста, мясо на гриле или вертеле, блюда с томатным или чесночным соусом, холодное мясо, рыба на гриле

ЧРЕЗМЕРНОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ

Белые вина



№ СТИЛЯ ВИНА	СТИЛЬ № 1 АБСОЛЮТНО СУХОЕ, НЕЙТРАЛЬНОЕ	СТИЛЬ № 2 БОДРОЕ, ЗЕЛЕНЕ	СТИЛЬ № 3 НАСЫЩЕННОЕ ОРЕХОВОЕ, ДУБОВОЕ	СТИЛЬ № 4 ЗРЕЛОЕ, КРЕМОВОЕ	СТИЛЬ № 5 АРОМАТИЧЕСКОЕ
ФРАНЦИЯ	<p>Мюскаде — Луара</p> <p>Шардоне — Шабли; не выдержанное в бочке</p> <p>Шардоне — Бургундия; невыдержанное</p> <p>Пино-блан — Эльзас</p>	<p>Шардоне — Шабли; премьер-крю и гран-крю</p> <p>Совиньон-блан — сансер и пуэли-фюме, Луара</p> <p>Совиньон-блан — Бордо</p> <p>Шенен-блан — Вувре, Савеньер, Самюр</p> <p>Рислинг — Эльзас</p>	<p>Шардоне — Бургундия, гран-крю; выдержанное</p> <p>Семильон, совиньон-блан — Бордо: Грав, Пессак-Леоньян; выдержанное</p>	<p>Пино-гри — Эльзас</p> <p>Вионье — юг Франции</p>	<p>Гевюрцтраминер — Эльзас</p> <p>Вионье — Рона</p> <p>Мускат — Эльзас</p> <p>Вина долины Роны</p>
ИТАЛИЯ	<p>Пино-гриджио, пино-блан, шардоне — север Италии, Альто-Адидже</p> <p>Третьяно — Аbruццо</p> <p>Фраскати, Соаве, Орвьето, Вердичи, Лугана; купажи</p>		<p>Шардоне, элитное</p>		<p>Траминер, гевюрцтраминер — Альто-Адидже</p>
ИСПАНИЯ / ПОРТУГАЛИЯ	<p>Виње-верде — Португалия</p>	<p>Совиньон-блан — Рухеда</p> <p>Темпранильо — Риоха; невыдержанное</p>	<p>Риоха, лучшая</p> <p>Шардоне — Наварра, Самантано; лучшее</p>	<p>Шардоне — Пенедес</p>	<p>Альбариньо — Галисия, Валенсия</p>
ГЕРМАНИЯ, АВСТРИЯ		<p>Рислинг — Германия, Мозель</p> <p>Рислинг — Австрия, Рейн</p> <p>Грюнер-вельтлингер — Австрия</p>			<p>Гевюрцтраминер, мюллер-тюргау — Германия</p>
ВОСТОЧНАЯ ЕВРОПА / РОССИЯ	<p>Шардоне — Болгария</p>	<p>Совиньон-блан — Россия (Кубань)</p>	<p>Алиготе — Россия (Кубань)</p>	<p>Шардоне — Венгрия</p>	<p>Иршаи-оливер — Венгрия</p> <p>Гевюрцтраминер — Россия (Кубань)</p>
ЧИЛИ	<p>Шардоне, недорогое</p>	<p>Совиньон-блан</p>		<p>Шардоне, элитное, дубовое</p>	<p>Гевюрцтраминер</p>
АРГЕНТИНА	<p>Шардоне, недорогое</p>	<p>Совиньон-блан</p>		<p>Шардоне, элитное, дубовое</p>	<p>Торрентес</p>
США			<p>Шардоне — Калифорния; лучшее</p>		<p>Вионье — Калифорния</p>
ЮАР	<p>Шенен-блан, недорогое</p>	<p>Совиньон-блан</p>	<p>Шардоне, лучшее</p>	<p>Шенен-блан, выдержанное</p> <p>Рислинг, элитное</p>	
АВСТРАЛИЯ		<p>Рислинг</p>	<p>Шардоне, лучшее</p> <p>Семильон — Хантер Велли</p>	<p>Шенен-блан, вердельо</p>	<p>Вионье</p> <p>Гевюрцтраминер</p>
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ		<p>Совиньон-блан</p>		<p>Рислинг</p>	<p>Мюллер-тюргау</p> <p>Гевюрцтраминер</p>
СОЧЕТАНИЕ С ЕДОЙ	<p>Любые блюда, кроме десертов, лучшая пара к морепродуктам: креветкам, омарам</p>	<p>Мексиканская, восточно-азиатская кухни, запеченная рыба, паста в томатном соусе, не сочетается с горячими блюдами из красного мяса</p>	<p>Жаркое из птицы, морская рыба на гриле, морепродукты</p>	<p>Рыба жирных сортов, паста в сливочном соусе, жаркое из птицы или кролика; не сочетается с овощами и легкой рыбой</p>	<p>Необычные, сложные блюда со специями, копченая рыба, южно-восточная и азиатская кухни, запеченные утка и гусь, блюда с пряными соусами</p>