

Німецьке вино

Федеральне міністерство закордонних справ Німеччини

Загальний зміст

3	Німецькі вина
5	Насолода вином з німецьких регіонів
8	Карта виноробних регіонів Німеччини
9	Класифікація сортності та категорії якості німецьких вин
11	Білі вина
18	Червоні вина
23	<i>Terroir</i> і <i>Cuvée</i>
24	<i>Steillage</i> - виноградники на стрімких схилах
25	Оптимальні температури споживання вина
26	Німецький інститут вина (<i>DWI</i>)
27	Bundesweinprämierung - премія Німецького сільськогосподарського товариства (<i>DLG</i>)
28	Асоціація виробників якісних вин найвищої категорії Німеччини
29	<i>Erste Lage</i> – першокласні виноградники
30	Монастир Ебербах
31	Фундація «Юліусшпиталь»
33	Державне виноробне господарство Вайнсберг
36	Виноробні кооперативи
37	Винороби Німеччини
38	Міжнародні нагороди німецьких вин
39	<i>Bocksbeutel</i> і його історія
41	Слідами Рислінгу в Німеччині
45	Історії Юргена Гаммера про вино
49	На закінчення
49	Визнання та нагороди
49	Подяка та контакти

Німецькі вина

ВИНОГРАДАРСЬКІ РЕГІОНИ ТА СОРТИ ВИНОГРАДУ
Виноградарські регіони Німеччини належать до найпівнічніших виноробних регіонів світу. Саме цей факт робить німецькі вина особливими через те, що тривалий вегетаційний період винограду при помірних літніх температурах надає місцевим винам знамениту легкість і фруктовий аромат. Завдяки глобальному потеплінню тут почали визрівати й такі сорти винограду як *Spätburgunder (Pinot Noir)*, *Lemberger* або *Dornfelder*, з яких виробляють відмінні червоні вина.

Чи знаєте Ви, що німці на сьогоднішній день п'ють більше вина, ніж пива? Обсяг споживання вина на душу населення складає тут 23,5 літра, що ставить Німеччину на четверте місце у світі після Франції, Італії й США.

За винятком двох регіонів у Східній Німеччині, виноградарські регіони переважно розташовані у південній і південно-західній частині країни, де вони перебувають під впливом помірного, сформованого Гольфстрімом клімату із Заходу та сухого континентального клімату зі Сходу.

Плоди винограду (особливо білих сортів) менш солодкі, ніж плоди споріднених сортів південно-європейських сусідів, що дозволяє створювати делікатні вина з меншим вмістом алкоголю. Перший період розквіту німецького виноробства припав на раннє Середньовіччя. Внаслідок Тридцятилітньої війни виноградарство було майже знищене. Лише в 18-ому сторіччі вдалося досягти нового підйому виноградарства у Німеччині, що відбулося насамперед завдяки монастирям, які передавали виноробам знання, накопичені протягом багатьох років. Ще й сьогодні в окремих монастирських виноробних господарствах – хоча й під світським керівництвом – виробляються німецькі вина найвищого ґатунку, що одержали визнання на міжнародному рівні.

РІЗНОМАНІТНІСТЬ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ТА ВИН У СУЧАСНІЙ НІМЕЧЧИНІ

Тривалий час чимало назв німецьких вин можна було зустріти лише у Німеччині. Особливо це стосується таких білих сортів винограду як *Riesling*, *Müller-Thurgau* (відоме також під назвою *Rivaner*) і червоного сорту *Spätburgunder*. Значну популярність в останні роки також набули білий сорт *Silvaner* і червоний *Dornfelder*. Для виноробства у Німеччині мають значення близько 50 різних сортів винограду, при цьому 70 % з них припадає на білі сорти, а 30 % - на червоні.

НІМЕЦЬКЕ ВИНО – ВІДПОВІДАЄ ДУХУ ЧАСУ, ЯК І СЬОГОДНІШНІЙ СПОСІБ ЖИТТЯ

Хоча для цього і знадобився певний час, але у цій справі вдалося досягти успіху: німецькі винороби знову завоювали гідне місце на міжнародному ринку найкращих високоякісних вин. Поєднання традицій, досліджень і творчості, прагнення до найвищої якості визначає сучасний німецький стиль життя. Німеччина сьогодні – це не лише всесвітньо відома якість у галузі виробництва виробничого обладнання, автомобілів, у сфері готельного обслуговування, а і чудова кухня, що складає добру компанію першокласним німецьким винам. І не випадково Німеччина посідає в Європі друге місце після Франції за кількістю престижних міжнародних нагород для кухарів екстра-класу (зірок *Michelin* і балів у рейтингу *Gault Millaut*).

МОЛОДЕ ПОКОЛІННЯ НІМЕЦЬКИХ ВИНОРОБІВ

Останнім часом у німецькому виноробстві помітні нові віяння. „Нова генерація“ виноробів іде новими шляхами й переслідує нові цілі на землі, успадкованій від попередніх поколінь, повертаючись до традиційних методів виноробства й поєднуючи їх з інноваційними технологіями, в основу яких покладене дбайливе ставлення до землі та лози. Винороби, що отримали чудову освіту та набули багатий досвід у країнах Старого й Нового Світу, виробляють більше вин найвищого світового рівня, ніж будь-коли. Про ці позитивні зміни свідчить значне зростання обсягів експорту, зокрема до США та Японії.

На міжнародних ярмарках, виставках і дегустаціях німецькі вина щороку одержують найвищі нагороди.

Ця брошура може розповісти про тенденції розвитку виноробства в Німеччині у контексті різних форм виробництва та підприємств, обмежившись лише окремими прикладами. Докладнішу інформацію можна одержати, відвідавши веб-сторінки, наведені наприкінці брошури, хоча й цей перелік не може розглядатися як вичерпний.

Насолода вином із німецьких регіонів

СОРТИ ВИНОГРАДУ

У Німеччині вирощують близько 50 сортів винограду, для яких місцевий клімат особливо сприятливий. У Німеччині на площі близько 100 000 гектарів, що становить приблизно один відсоток загальної площі виноградників світу, здебільшого ростуть такі сорти як *Riesling* (Рислінг), *Müller-Thurgau* (відомий також під назвою *Rivaner*), *Silvaner*, *Grauburgunder* і *Weißburgunder*. Значення червоних сортів винограду, що займають приблизно 37% загальної площі виноградників Німеччини, постійно зростає.

Серед червоних сортів винограду найбільше значення мають *Spätburgunder*, *Dornfelder* і *Lemberger*.

13 РЕГІОНІВ ВИНОРОБСТВА (ЗА АБЕТКОЮ)

Виноград у Німеччині вирощується біля Боденського озера, у долині Рейну та його приток, на території, що сягає Середнього Рейну під Бонном, а також на берегах річок Ельби, Заале та Унструт. Кожен з 13 виноробних регіонів має свій неповторний характер.

Ар: Загальна площа під виноградниками у цьому регіоні на півночі федеральної землі Рейнланд-Пфальц складає близько 550 гектарів. Цей регіон особливо відомий завдяки гарним винам *Spätburgunder*.

Баден: Баден, де площа виноградників складає близько 16 000 гектарів, є третім за величиною виноробним регіоном Німеччини й простирається на 400 кілометрів від річки Таубер до Боденського озера. Тут особливо затишно почувають себе сорти винограду сімейства *Burgunder* (бургундське): витончений *Auxerrois*, елегантний *Weißburgunder*, родич бургундських вин *Chardonnay* (Шардоне) та екстрактивний *Grauburgunder*. Цей регіон славиться виготовленням бархатистого, виразного *Spätburgunder*, що тепер також витримують у дубових бочках (*barrique*).

Франконія: Винні пляшки *Bocksbeutel* і бароко. Жителі Франконії пишаються своїми винами в оригінальних пузатих пляшках під назвою *Bocksbeutel* (боксбойтель), які стали фірмовим знаком вин цього регіону. Сорт *Silvaner* є незаперечним королем Франконії. Але й франконський сорт *Müller-Thurgau*, сучасне вино із фруктовим ароматом, розлите у пляшки *Bocksbeutel* із світлого скла, має величезний успіх.

Гессенський гірський шлях: Гессенська частина знаменитого Гірського шляху (*Bergstrasse*) з 1971 року стала самостійним виноробним регіоном. Виноград тут вирощують на площі в 440 гектарів. Найкращі виноградники розташовані на схилах, звернених до долини Рейну, часто на досить значній висоті (*Steillagen* - виноградники на стрімких схилах). Типовим для цієї області є сорт винограду Рислінг, який також доповнюється такими сортами як *Grauburgunder*, *Silvaner* і *Weißburgunder*.

Рейну, часто на великій висоті, крутих берегах. Типовим сортом винограду для цього регіону є *Riesling*, його доповнюють *Grauburgunder*, *Silvaner* і *Weißburgunder*.

Середній Рейн: Складні умови обробки ґрунту на стрімких берегах Рейну стали причиною того, що, починаючи з 1900 року, площа виноградників значно зменшилася, скоротившись на сьогоднішній день до 460 гектарів. Але збереглося виробництво вин, які мають свій неповторний характер, відрізняються мужністю та фруктовим ароматом. Три чверті всіх вин виготовляються з плодів сорту *Riesling*, які завдячують своєю виразністю малородючим ґрунтам глинистого сланцю, на яких вони вирощуються. Через незначні обсяги врожаїв вина Середнього Рейну вважаються раритетом серед знавців і любителів вина.

Мозель: Сповнені життя та свіжості, сорти винограду *Riesling* з витонченим фруктовим ароматом дають можливість показати виноробну культуру такого рівня, що по праву дозволяє вважати Мозель найкращим регіоном з виробництва однойменного вина. Багаті на мінерали вивітрені сланцеві ґрунти, що добре зберігають тепло, привносять свої особливості у смак винограду, що вирощується на площі у 9000 гектарів. Мозельське *Eiswein* (вино з винограду, знятого після першого заморозку) та *Trockenbeerenauslese* (вино з підсушеного винограду пізнього збору) належать до числа найбільш дорогих у світі вин, традиційних для певного регіону.

Регіон ріки Нае: Багатоликий регіон ріки Нае створює умови для вирощування відмінних вин на площі в 4200 гектарів: помірні температури й багато сонця створюють чудовий клімат для таких сортів як *Riesling*, *Müller-Thurgau* і *Silvaner*. Вина із сортів *Burgunder*, *Scheurebe*, *Portugieser* і *Dornfelder* довершують асортимент.

Пфальц: Через регіон Пфальц пролягає найвідоміший винний маршрут, німецький Винний шлях або Вайнштрассе. Винороби вирощують виноград на площі 23.500 гектарів, зосереджуючись на таких класичних сортах, як *Riesling*, *Weißburgunder* і *Grauburgunder*. Але все більшого значення набувають і червоні вина, серед яких сорт *Dornfelder* славиться особливою історією успіху. Поряд із сортом *Spätburgunder* у регіоні Пфальц дуже поширений також і сорт *Portugieser*.

Рейнгау: На знаменитому Рейнкі – закруті ріки Рейн - розташований регіон Рейнгау із загальною площею виноградників у 3100 гектарів. Кліматичні умови у Рейнгау забезпечують чудове зростання виноградної лози. Вологість, яка зберігається навіть улітку, а також геологічна структура ґрунту створюють ідеальні умови для вирощування унікального сорту *Rheingau-Riesling* (79%), а також сорту *Blauer Spätburgunder* (12%).

Рейнгессен: Рейнгессен, найбільший виноробний регіон Німеччини із загальною площею виноградників 26 400 гектарів, розташований у великому трикутнику між містами Майнц, Вормс і Бінген. У регіоні Рейнгессен розташовані найбільші за площею виноградники сорту *Silvaner*. Вина із сортів *Riesling* знаменитих теруарів на Рейні відомі своєю неперевершеною якістю.

Заале-Унструт (Східна Німеччина): Більша частина виноградарської області Заале-Унструт розташована на півдні федеральної землі Саксонія-Ангальт. Фірмовим знаком цього регіону є традиційно сухі високоякісні вина, що відзначаються специфічним територіально обумовленою кислотністю та пікантним букетом. Найважливішим сортом є *Müller-Thurgau*. Тут також пишуться сортом *Weißburgunder*.

Вина із Саксонії: Саксонія є тим виноградарським регіоном Німеччини, що найбільш віддалений на Північний Схід. Розташовані на стрімких схилах, типові для регіону тераси виноградників є перлиною саксонського виноробства. Тут визрівають найвишуканіші сорти *Weißburgunder*, *Grauburgunder* і *Traminer*.

Вюртемберг: Поети, мислителі та «*Vierteleschlotzer*» (так тут називають тих, хто цінує добрі вина). Вино тут – це невід'ємна частина життя, тому не варто дивуватися, що середня кількість спожитого вина на душу населення у цьому регіоні вдвічі більша, ніж в інших землях Німеччини. Більшість виноградників, загальна площа яких складає 11 500 гектарів, розташована у захищених долинах рік. Сорти *Riesling* і червоний *Trollinger* займають відповідно по четвертій частині загальної площі виноградників регіону. Велике значення має червоний сорт *Lemberger*. Значний підйом переживають

також є сорти *Spätburgunder* і *Schwarzriesling*.

Класифікація сортності та категорії якості німецьких вин

Для багатьох цінителів сортність вина є найважливішим із параметрів, які згідно закону, зазначаються на етикетці. Навряд чи в якійсь іншій країні існує так багато категорій якості вина, як у Німеччині, що також пояснюється різноманітністю виноробних регіонів Німеччини та різним впливом кліматичних умов в окремих виноградарських регіонах.

Deutscher Tafelwein, німецьке столове вино (найнижча категорія якості), повинне бути виготовлене винятково з винограду офіційно допущеного сорту, вирощеного на ліцензованих виноградарниках.

Deutscher Landwein, німецьке місцеве вино – це столове вино підвищеної категорії якості.

Erzeugerabfüllung або вино розливу виробника, тобто увесь виноград, який використовується для виробництва вина, повинен бути вирощений і віджатий на одному і тому ж підприємстві. На цьому ж підприємстві вино повинне бути витримане й розлите у пляшки. Це позначення допускається також для вин, виготовлених кооперативами виноробів. При цьому необхідно, щоб виноград, з якого виготовляється вино, був вирощений винятково на угіддях членів кооперативу.

Gutsabfüllung, вино розливу виноробного господарства, підпадає під дію аналогічних приписів, що є чинними і для вина розливу виробника, але з деякими додатковими нормативними положеннями. Якщо при покупці не дуже дорогого вина на етикетці пляшки немає жодного з вище згаданих позначень, ми Вам радимо проконсультуватися у магазині вин. Можливо певне вино, назва якого знайома покупцю вже протягом десятиліть, було виготовлене в руслі трендів нової культури німецького виноробства під гаслом «традиції та інновації»? Чи може споживач в інших регіонах уже відмовився від них?

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A), якісне вино з певного району вирощування, – це найбільша група німецьких вин. Для кожного якісного вина з певного виноградарського регіону визначена нижня межа вмісту природного алкоголю. Для вин цього класу, як і для столових вин, дозволяється підцукровування сусла або шапталізація. Додавання цукру до бродіння обмежене законом.

Для групи **Prädikatswein**, високоякісних вин з добірного винограду особливої спілості, існують особливі вимоги щодо сорту, ступеня зрілості, гармонії й елегантності. Підцукровування для цих вин заборонене. Існує шість різних категорій якості, що відрізняються мінімальною масою (у відсотках) сухих речовин у свіжо-віджатому соку, залежно від сорту винограду та виноградарського регіону.

Категорії якості в порядку зростання:

Kabinett («кабінет»): вишукані, легкі вина зі зрілих ягід з мінімальним вмістом алкоголю.

Spätlese або «пізній збір»: зрілі, елегантні вина з вишуканим фруктовим відтінком, виноград для яких збирають дещо пізніше, ніж звичайно.

Auslese чи «добірне вино»: шляхетні вина з повністю визрілих ягід, незрілі ягоди відсортовуються.

Beerenauslese чи «вино з добірних ягід»: гармонійні у смаковому відношенні вина з фруктовим відтінком з перезрілих виноградних ягід, прив'ялених або вражених грибками роду «ботритис». Ботритис або шляхетна гнилизна сприяє поліпшенню якості; такі вина неможливо виготовляти з кожного врожаю, і вони можуть зберігатися, не втрачаючи свого смакового виразу, десятиліттями.

Trockenbeerenauslese чи «вино з добірних зв'ялених ягід»: вина із заізмолених, вражених ботритисом ягід стоять на вершині піраміди якості. Це солодкі, медоподібні вина з потенціалом зберігання із поліпшенням або принаймні збереженням смакового виразу протягом багатьох десятиліть.

Eiswein («льодове вино») виготовляють із ягід, що досягли такої ж мінімальної маси сухих речовин у свіжо-віджатому соку, як і у добірних ягід. Їх збирають і віджимають твердими від морозу при температурі мінус 7 градусів за Цельсієм, у результаті чого одержують лише плодовий концентрат.

Кожне вино, виготовлене в Німеччині, повинне бути офіційно позначене яким-небудь із перерахованих ступенів або категорій якості. Чимало авторитетних виноробів нині вже відмовляються від таких категорій, як «кабінет», «пізній збір», «добірне вино» і називають вина, особливо червоні, просто «високоякісними» (з певного виноградарського регіону). Адже визначальне значення має високоякісність усіх складових вина, таких як аромат винограду, склад кислот, мінеральні речовини, а також вміст таніну й інших екстрактивних речовин.

БІЛІ ВИНА

РИСЛІНГ

Рислінг вирощується у всіх німецьких виноградарських регіонах і займає площу понад 21.000 гектарів, що складає близько 20% загальної площі виноградників. Цей сорт, як жоден інший, представляє німецькі традиції та культуру виноробства.

Найдавніші традиції вирощування Рислінгу мають, напевно, винороби із Рейнгау, району ріки Мозель і нинішнього регіону Рейнгессен. В області Рейнгау Рислінг займає площу в 2.400 гектарів, або 80% площі тамтешніх виноградників.

Іншими найважливішими регіонами вирощування Рислінгу є Мозель (5.200 гектарів), Пфальц (5.000 гектарів), Рейнгессен (3.200 гектарів), Вюртемберг (2.100 гектарів), Баден (1.200 гектарів), а також Нае (1.000 гектарів).

Виноград сорту «Рислінг» поспіває повільно, його характерна риса – плодова кислотність. Тому він оптимально підходить для вирощування у північних виноградарських регіонах, де під променями пізнього осіннього сонця він досягає довшої сплості. Залежно від місця вирощування (виду ґрунтів і мікроклімату), вина цього сорту можуть відрізнятися величезною кількістю нюансів. Оптимальні умови для рислінгу створюють стрімкі кам'янисті, розташовані уздовж долин рік схили, що накопичують і зберігають тепло.

Молоді, легкі вина сорту рислінг, від сухих до фруктових-солодких, ідеально пасують до літа. У якості столових вин більше підходять витримані рислінги й рислінги пізнього збору. Сухі й напівсухі вина цього сорту особливо добре пасують до легких страв, тушкованої морської й прісноводної риби, вареного м'яса у світлому соусі, їх подають також до страв із м'яса малих свійських птахів.

GRAUER BURGUNDER

Цей сорт потрапив з Бургундії (Франція) у Швейцарію й Угорщину, а звідти, очевидно, у 14-ому сторіччі до регіонів Німеччини. Французька назва *Pinot* походить від французького *pin* (сосна) – ягоди цього сорту за формою нагадують соснові шишки.

Назва *Ruländer*, під яким *Grauer Burgunder* згадується в класифікації німецьких вин, походить від прізвища купця Йоганна Руланда, який в 1711 році знайшов у одному з садів невідому йому виноградну лозу бургундського типу й розмножив її. Очевидно вже у 19-му сторіччі висока якість вин принесла цьому сорту визнання серед виноробів. *Grauer Burgunder* і *Grauburgunder* – це звичайні німецькі синоніми для позначення винограду цього сорту.

У Німеччині цей сорт вирощується нині на площі майже 4.400 гектарів, що відповідає чотирьом відсоткам загальної площі виноградних угідь країни. З цих сортів переважно виробляють сухі вина.

Grauer Burgunder дає досить багаті врожаї та – якщо це бажано – високий вміст сухих речовин у свіжо-віджатому соку. Щільне розташування ягід у гроні полегшує поширення ботритису чи шляхетної гнилизни – з ураженого ним винограду виробляються шляхетно-солодкі вина. Цей сорт мало схильний до хвороб і майже не чутливий до морозу. Особливо добрих результатів можна досягти при вирощуванні його на лесових терасах, а також на вапняних і кам'янистих ґрунтах.

Grauer Burgunder і його фруктові аромати

Вина, які виробники пропонують під назвою *Grauer Burgunder*, зазвичай сухі, середньої насиченості, дещо кислуваті, а вина *Ruländer*, навпаки, відзначаються насиченістю й вираженою цукристістю.

Молоде, легке, сухе або напівсухе вино сорту *Grauburgunder* можна сміливо віднести до літніх вин. Сухі вина типу «кабінет» або «пізній збір» добре гармонують зі стравами з морепродуктів, риби з інтенсивним морським присмаком, м'яса ягняти, пернатої та молодшої дичини, а також з локшиною та зрілим м'яким сиром. Вина, витримані у бочках «баррик», подають до інтенсивних за смаком страв з м'яса ягняти, а також до легких блюд з дичини: пернатої дичини або козулі. Плодово-солодкі вина типу «пізній збір» або шляхетно-солодкі добірні вина особливо добре пасують до жирного сиру із шляхетною пліснявою та до десертів з медом, мигдалем або марципаном.

SILVANER (ФРАНКОНІЯ)

З винограду сорту *Silvaner* одержують скоріше нейтральні вина з м'яким проявом винної кислоти, а так само сміливі варіації, що добре сполучаються з міцними блюдами регіональної кухні, рівно як і вишукані ресторанны вина. В 1665 році настоятель монастиря з містечка Штайгервальд, що в Баварії, привіз лозу цього сорту в Німеччину. Згодом із Франконії цей сорт перекочував і в інші виноробні регіони: сьогоднішній Рейнгессен, Пфальц і Нае.

Площа, зайнята сортом *Silvaner (Grüner Silvaner)*, на сьогоднішній день складає п'ять відсотків усієї площі виноградників у Німеччині. Досягши цього рівня, що складає 5.300 гектарів, цей традиційний сорт, вочевидь, зайняв стабільну позицію. Особливо в регіоні Рейнгессен він зараз переживає період відродження. *Rheinhessen Silvaner* вирощується на площі майже 2.500 гектарів, у Франконії – 1.250 гектарів. *Silvaner* вирощують також у районі Нае, а також у баденській виноградарській громаді Іринген.

Silvaner є більш вимогливий до ґрунту, ніж Рислінг. Наприклад, йому не до вподоби сухі або кам'янисті ґрунти, до того ж він чутливий до зимових морозів. Цей сорт може давати великі врожаї для виробництва нескладних буденних вин, але шляхом певного скорочення врожаю можна виробити і так звані *Prädikatsweine* - високоякісні вина з добірного винограду особливої сплості. Виготовлене з винограду цього сорту вино з добірних ягід, так зване *Beerenauslese* (вино з добірних ягід) або *Trockenbeerenauslese* (вино з добірних зв'ялених ягід), отримує найвищі нагороди.

На відміну, наприклад, від Рислінгу, кислотність у винах сорту *Silvaner* є більш помірною. За кольором ці вина зазвичай є досить світлими, мають стриманий, часом землястий букет і середню насиченість. Вишукані вина *Silvaner* із Франконії чудові в комбінації з рибними стравами, а *Silvaner* з регіонів Рейнгессен і Пфальц особливо добре пасують до спаржі.

MÜLLER -THURGAU (RIVANER)

Гроно винограду сорту *Müller-Thurgau*

Сорт *Müller-Thurgau* своєю появою й назвою завдячує професору Герману Мюллеру зі швейцарського кантону Тургау. Мюллер (1850-1927 р.р.) вивів цей сорт у дослідницькому інституті Гайзенгайм у Гессені, закладі з дослідження виноградарства, що є другим за віком у світі. Синонім *Rivaner* є скороченням назв *Riesling* і *Silvaner*. Обидва ці сорти тривалий час вважалися прямими предками *Müller-Thurgau*.

У дев'яностих роках сорт *Müller-Thurgau* поступився своєю провідною позицією у німецькому виноробстві Рислінгу. Проте, займаючи 14 % площі виноградників, *Rivaner*, як і колись, відіграє одну з головних ролей у виноградарстві Німеччини. Тим, що цей сорт вирощується майже на 14.000 гектарів, він зобов'язаний своїй багатофункціональності та доступності навіть для звичайного споживача, що не знається на винах. До того ж *Müller-Thurgau* не є надто вимогливим до умов середовища й вважається надійним щодо врожаю.

Найбільші площі зайняті сортом *Müller-Thurgau* у таких регіонах, як Рейнгессен, Баден, Пфальц, Франконія та Мозель. Обмеження, яке було впроваджене у 80-і роки щодо допустимого обсягу врожаю на гектар виноградників, дуже добре вплинуло на цей сорт, який відзначається високою врожайністю. Виноград цього сорту визріває рано, з нього виробляють солодкі, ароматні вина з витонченим мускатним відтінком. Кислотність є скоріше помірною, а у вин північного походження вона більш виражена.

Вина *Müller-Thurgau* з огляду на смакові якості є легко доступними та завдяки своєму гармонійному характеру користуються популярністю. Колір вин – від блідо-жовтого до ясно-жовтого, при цьому вони мають середню насиченість. Здебільшого це нескладні буденні вина, що добре пасують до ніжно-ароматних страв.

WEISSER BURGUNDER

Blauer Burgunder (Pinot Noir) вважається первісною формою сорту винограду «Бургундський», пізніше цей сорт через *Grauer Burgunder* мутував у *Weißburgunder*. Згідно письмових джерел, сорт *Pinot Blanc* відомий ще з 14-го сторіччя.

Weißburgunder представлений не лише у Німеччині, а й у сусідніх країнах – у Франції (*Pinot Blanc*) і в Італії (*Pinot Bianco*). Німецькі винороби усе більше й більше відкривають для себе цінність цього елегантного сорту винограду. З 500 гектарів або майже три відсотки всіх виноградників Німеччини на сьогоднішній день зайняті цим сортом, який приносить особливо гарні результати там, де для Ріслінгу вже занадто спекотно. Протягом останнього десятиліття площі, на яких вирощується *Weißburgunder*, збільшилися вдвічі. Регіон Баден, де площа виноградників сорту *Weißburgunder* становить 1.100 гектарів, вважається оплотом цього сорту.

Вимоги цього сорту до ґрунту й клімату також указують на спорідненість із сортом *Spätburgunder*. А вимоги ці вельми високі: він віддає перевагу теплим, якомога потужнішим сильним ґрунтам, а також відкритим, теплим і сухим місцям вирощання. При вирощуванні цей сорт не доставляє особливих проблем і завдяки тривалому часу визрівання дозволяє досягти високих показників вмісту твердих речовин у свіжо-віджатому соку.

У келиху вино *Weißburgunder* має відтінок від блідо-жовтого до ясно-жовтого, а також ніжний і стриманий букет. Типовим для цього сорту є його легкий горіховий аромат. Сухі вина цього сорту, що мають середнє чи міцне тіло та витончену кислотність, добре пасують до багатьох страв. Для витримки високоякісних вин типу «пізній збір» або «добірне» використовуються також бочки «баррик».

Елегантні сухі вина *Weißburgunder*, з притаманними їм свіжою кислотністю та вишуканим фруктовим ароматом, ідеально пасують до всіх страв. Крім легких літніх вин, з винограду цього сорту виробляють також енергійні, мужні вина та вина типу «добірне». Не маючи надмірного вмісту алкоголю, вина з винограду сорту *Weißburgunder* відзначаються стриманим ароматом, що часто нагадує горіх, яблуко, грушу, айву, абрикос, цитрусові або свіжий ананас. Ці вина мають масивне тіло й освіжаючу кислотність, що робить їх багатофункціональними та такими, що ідеально пасують до всіх страв. Вино *Weißburgunder* подають як до морепродуктів і рибних страв, так і до страв з телятини, свинини, пташиного м'яса, чи просто п'ють добре охолодженим, сидючи на терасі влітку. Екстрактивні варіанти цього сорту, а також вина, що витримані у бочках «баррик», також добре пасують до м'яса ягняти чи страв із молодняка дичини.

НАЙСТАРІШОМУ КУЛЬТУРНОМУ СОРТУ ВИНОГРАДУ 5000 РОКІВ

Виноград сорту *Gutedel*

У 2000-ому році Маркгрефлерланд на півдні Бадена святкував особливий ювілей: місцевому сорту винограду *Gutedel* виповнилося (приблизно) 5.000 років. Припускають, що прабатьківщиною цього сорту є Палестина.

Достеменно відомо, що ще 5.000 років тому цей виноград вирощувався на Середньому Нілі. Існує припущення, що цей сорт поширився серед римлян і греків завдяки фінікійським мореплавцям. Точно відомо, що на початку 17-го сторіччя сорт *Gutedel* вирощували на німецькій землі. У сьогоднішньому районі Маркгрефлерланд, розташованому між містом Фрайбургом і швейцарським кордоном, під цим найстарішим культурним сортом винограду зайнято понад третину загальної площі виноградників. Для вирощування сорту *Gutedel* достатньо пересічно добрих місць, проте лози необхідно захищати від надто холодних вітрів.

Особлива привабливість цих вин полягає у практично нейтральному смаковому характері винограду сорту *Gutedel*. При цьому, у кожному з вин чітко проявляються особливості теруару, ґрунту, мікроклімату та розташування виноградників. Усе більше число традиційних для регіону вин *Gutedel* можна зарахувати до класу *Prädikatsweine* – високоякісних вин з добірного винограду особливої спілості. Це сухі вина, які іноді, завдяки біологічному розщепленню кислоти, набувають особливо м'якого характеру. Вважається, що вина цього сорту особливо добре засвоюються. Вина сорту *Gutedel* найкращі на смак саме молодими, вина ж підвищеної якості мають певний потенціал зберігання протягом кількох років із поліпшенням або принаймні збереженням смакового виразу витримки. Проте явно занижка кислотність не може так сприяти консервації, як це відбувається з іншими сортами винограду.

SAUVIGNON BLANC

Цей білий сорт винограду протягом останніх десятиліть розпочав свій тріумфальний хід по всьому світу. У Німеччині його вже вирощують на площі у 330 гектарів, в основному у регіонах Пфальц, Рейнгессен і Баден. Основним центром поширення сорту *Sauvignon Blanc* є південно-західна частина Франції, де він був уперше документально згаданий в 1710 році.

Останніми роками німецькі вина цього сорту вражають дуже високими оцінками, отриманими на міжнародних дегустаціях.

Безсумнівною ознакою *Sauvignon Blanc* є сильний аромат трави, зелені, агрусу й зелених фруктів. Воно чудово пасує до страв з риби та морепродуктів, а також до макаронів з вершковими соусами.

Виноград сорту Sauvignon Blanc

Виноград сорту *Chardonnay*

CHARDONNAY

Вина сорту *Chardonnay* пасують до різних ситуацій. Як і чимало інших стародавніх сортів, Шардоне зародився у Передній Азії. З поширенням культури виноробства цей сорт потрапив до Франції, знайшовши свою нову батьківщину зокрема у Бургундії.

Цей сорт, який є одним із найуспішніших у світі, вирощується й у Німеччині. У Німеччині дозвіл на вирощування цього сорту був наданий законом лише в 1991-ому році. Шардоне – один із найпопулярніших сортів винограду у світі. Він представлений практично у всіх країнах, що займаються виноградарством, і у всьому світі займає площу, що майже відповідає площі вирощування Рислінгу. У Німеччині він зазвичай вирощується саме в областях з традиційно великою часткою бургундських сортів (наприклад, поблизу нагір'я Кайзерштуль у регіоні Баден або вздовж Південного Винного шляху у регіоні Пфальц), де він дає добрий, а часом і чудовий результат.

Сорт Шардоне так само вибагливий до місця вирощування, як і, наприклад, *Weißburgunder* або Рислінг. Восени Шардоне, подібно сорту *Weißburgunder*, визріває досить пізно, і врожай можна збирати незадовго до збору рислінгу. Рівень вмісту сухих речовин у градусах Ексле відповідає рівню сорту *Weißburgunder*.

З цього сорту здебільшого виробляють сухі вина. Поряд із витримкою у чанах з нержавіючої сталі, саме цей сорт часто витримують у бочках «баррик». Однак для цього підходять лише високоякісні молоді, але вже готові бочкові вина.

Виноград сорту *Spätburgunder*

ЧЕРВОНІ ВИНА

SPÄTBURGUNDER

З огляду на якість сорт *Spätburgunder* або *Pinot Noir* серед червоних вин символізує те ж, що і Рислінг серед вин білих: це вина, покликані відповідати найвищим вимогам.

Сорт *Spätburgunder* або *Pinot Noir* належить до сімейства бургундських вин, тобто тих найбільш ранніх сортів, які відібрали для культивування із сортів дикоростучого винограду в західній частині Центральної Європи. Приблизно в 900-ому році цей сорт з'явився в районі Боденського озера. У 13-ому сторіччі його вже вирощували у регіоні Рейнгау. У Німеччині сорт *Spätburgunder* вирощують на 11.800 гектарах, що складає понад десять відсотків загальної площі виноградників. Найбільша частина виноградників цього сорту розташована у регіонах Баден (майже 5.900 гектарів) і Пфальц (майже 1.600 гектарів). Крім того, до найважливіших областей вирощування сорту *Spätburgunder* належать регіони Рейнгессен і Вюртемберг, а також Рейнгау й Ар. Цей шляхетний і стародавній сорт вимагає дбайливого ставлення та є дуже вибагливим щодо клімату та ґрунту. Оптимальні результати цей сорт дає на так званих «рислінгових», тобто найкращих теруарах. Якщо умови вирощування добрі, то цей сорт винограду проявляє свої найкращі якості та виправдовує вкладені старання, даючи найкращі червоні вина у світі. В основному цей сорт призначений для виробництва сухого вина, хоча присутність залишкового цукру у винах не виключається.

Іноді можна зустріти навіть рожеві вина, а також гристі вина з винограду цього сорту. Якщо ягоди відразу після збору піддати віджиманню, то з отриманого світлого соку можна виробити так зване *Blanc de Noirs* або біле вино з темних ягід. Вищої якості виробники також досягають, витримуючи вино цього сорту в бочках «баррик». Вина сорту *Spätburgunder* мають повний і бархатистий смак, фруктовий аромат з деяким відтінком мигдалю. Типовому вину *Spätburgunder* притаманний ледь солодкуватий аромат червоних плодів, починаючи з полуниці, вишні, малини та закінчуючи чорною смородиною. Вина, витримані в бочках «баррик», до того ж до всього мають у своєму букеті легкі відтінки ванілі й кориці.

Сучасне вино *Spätburgunder*, що має виражений червоний колір і містить більше дубильних речовин і менше кислоти, витримане протягом нетривалого терміну в дубових бочках, сьогодні набуває все більшого значення.

Червоні вина сорту *Spätburgunder* ідеально підходять для холодної пори року. Їх уживають, попередньо нагріваючи до кімнатної температури (шамбрирування) (16-18 градусів).

LEMBERGER

Сорт *Lemberger* останніми роками поступово, але впевнено збільшує площу своїх виноградників у Німеччині. У класифікації цей сорт винограду проходить за назвою *Blauer Lemberger*, але для німецьких вин цього сорту існують і допустимі синоніми: *Lemberger* або *Blaufränkisch*. Цей пізньостиглий сорт зародився, вочевидь, у виноградниках у нижній течії Дунаю. У 19-ому сторіччі у королівстві Вюртемберг так зване «Товариство з удосконалення вина» доклало зусиль з метою скорочення частки різних високоврожайних сортів винограду, придатних лише для виробництва посередніх столових вин, сприяючи, одночасно, поширенню кращих сортів, таких як *Lemberger*. *Lemberger* з регіону Вюртемберг уважався улюбленим напоєм першого Федерального президента Теодора Хойсса, до цінителів цього сорту належав також князь Бісмарк і Наполеон.

У 2006 році сорт *Lemberger* займав уже понад 1.650 гектарів (у 1980-1985 роках – лише 400-500 гектарів). Цей сорт вирощується, практично, лише у Вюртембергу. Там він займає 13 % загальної площі виноградників цього регіону. *Lemberger* полюбляє теплий клімат і ділянки, добре захищені від вітру, тому що він рано пускає пагони та пізно визріває. Лоза є дуже вибагливою щодо місця розташування виноградників і помірно вибагливою щодо ґрунту. Особливо добре цей сорт росте на потужних, родючих лесових ґрунтах і є посереднім щодо врожайності. Вирощений на дуже доброму теруарі, цей традиційний вюртемберзький сорт досягає надзвичайно високої якості, що знаходить визнання на міжнародному рівні.

Вина, вироблені із сорту *Lemberger*, потрапляють до цінителів у різних варіантах. Спочатку слід згадати легкі вина із чітко вираженим плодовим ароматом, а також екстрактивні вина з високим змістом таніну, вироблені з винограду категорії якості *Spätlese* («пізнього збору») або *Auslese* («добірне»). Здебільшого це вина інтенсивного чорно-червоного кольору. Ароматичний букет цих вин

Виноград сорту *Lemberger*

може бути і стриманим, і сильним. Він містить відтінки ожини, черешні, а також вишні, сливи, смородини, агрусу, бузини, банану та какао, а іноді навіть нотки зеленої квасолі або зеленого болгарського перцю. Смак вина сорту *Lemberger* може бути або виразно плодовим, або з помітним впливом дубильних речовин – залежно від особливостей витримки, однак усі ці вина відзначаються тривалим післясмаком. Вина, витримані в бочках «баррик», мають південний шарм і тепло. Вироблене з винограду сорту *Lemberger* гристе вино є особливим раритетом. Легкий, фруктовий тип *Lemberger* (як загальновідома вюртемберзька *Viertel* – четвортинка) найкраще пасує до полуденка та літнього гриль-паті. Вина *Lemberger* з високим вмістом дубильних речовин добре пасують до страв із пернатої дичини, чотиринової дичини з інтенсивним смаком, тушкованої яловичини, м'яса ягняти. Ці вина подають також до гарячого ростбіфа й ементальського сиру.

Виноград сорту *Dornfelder*

DORNFELDER

Dornfelder є найуспішнішим новим, штучно виведеним німецьким сортом червоних вин. Він з'явився у середині 50-х років 20-го століття шляхом схрещування двох сортів винограду у школі виноградарства Вайнсберг у Вюртембергу. У середині 70-х – до того площа вирощування складала не більше 100 гектарів – сорт *Dornfelder* почав завойовувати своє гідне місце. Сьогодні цим новим червоним сортом зайнято 8.200 гектарів, що складає понад восьми відсотків загальної площі виноградників Німеччини. Серед червоних сортів *Dornfelder* за поширеністю поступається лише сорту *Spätburgunder*.

Йдеться про стійкий сорт, мало схильний до захворювань. Якщо йому дати повну волю й дозволити рости собі на втіху, то можна розраховувати на великі врожаї. Тому чимало виноробів на початку періоду визрівання зрізують деякі грона, щоб зменшити обсяг врожаю і у такий спосіб підтримати високу концентрацію винних інгредієнтів у гронах, що залишилися. Цей сорт дуже вибагливий щодо ґрунтів і тому неохоче визріває на піщаних або кам'янистих ділянках.

Сорт *Dornfelder* вирощують головним чином для виробництва сухого, іноді напівсухого червоного вина.

Причому щодо витримки вина існують два різні стилі. Перший підкреслює інтенсивні фруктові аромати – відтінки вишні, чорної смородини, ожини й бузини, причому в продаж надходить зовсім молоде вино. Так, вино нового врожаю іноді вже можна купити в якості *primeur* або молодого вина.

Інші винороби витримують *Dornfelder* у великих або маленьких бочках («баррик»), підкреслюючи при цьому вміст дубильних речовин і структуру вина, одночасно послаблюючи фруктові аромати. Здебільшого йдеться про насичені, гнучкі та гармонійні вина. Сорт *Dornfelder* неважко розпізнати вже завдяки його темно-червоному кольору.

Dornfelder, як і інші мужні червоні вина, ідеально підходить для прохолодної пори року, особливо, якщо це вино є дещо витриманим.

Вина цього сорту пасують до ситної печені, дичини чи сиру. Однак і вина останнього врожаю з вираженим фруктовим букетом, навіть злегка охолоджені, приносять справжню насолоду влітку.

Виноград сорту *Schwarzriesling*

SCHWARZRIESLING

Незважаючи на назву сорту, *Schwarzriesling* або Чорний Рислінг, не є родичем Рислінгу: з цим сортом винограду його об'єднує лише пізніше дозрівання плодів і форма ягід. Предки чорного рислінгу виростають у Бургундії. У Німеччині чорний рислінг також відомий за назвою *Müllerrebe*. Ця назва з'явилася через особливу опушеність нижньої поверхні листя та кінчиків пагонів, ніби обсипаних борошном (*Müller* – нім. «мірошник»). У Франції цей сорт називається *Pinot meunier* (*meunier* – франц. «мірошник»).

У Німеччині виноград сорту *Schwarzriesling* вирощують лише у регіоні Вюртемберг. Однак, площа виноградників під цим сортом сягає двох відсотків загальної площі виноградників Німеччини. Починаючи з 80-х років, ця площа зросла з 1.000 до 2.400 гектарів. На відміну від сорту *Spätburgunder*, *Schwarzriesling* не вибагливий щодо ґрунту й теруару. Особливо добрі врожаї цього нескладного сорту визрівають на потужних ґрунтах з лесової глини. Завдяки тому, що цей сорт досить пізно пускає пагони, травневі заморозки не дуже небезпечні для нього.

Палітра вин *Schwarzriesling* охоплює кольори від рубіново-червоного до цегельного. Вина цього сорту мають свіжий плодовий аромат, що нагадують *Spätburgunder*, однак вони мають більш тендітне тіло. Це, здебільшого, сухі вина, але зустрічаються й плодово-солодкі варіації.

TROLLINGER

Батьківщиною цього сорту є Південний Тіроль або сусідній з ним регіон Трентино, хоча там цей сорт зветься *Vernatsch*. Завдяки римлянам, цей сорт перекочував через Альпи, спочатку поселившись уздовж Бергштрассе і у регіоні Пфальц.

Пізніше він потрапив до Вюртембергу, де сьогодні є найбільш розповсюдженим сортом червоного вина, випереджаючи сорти *Schwarzriesling* і *Lemberger*. За межами Вюртембергу майже не знайдеш підприємств, де б вироблялося вино цього сорту. Одна з причин такої концентрації в одному з найпівденніших виноградарських регіонів Німеччини – це належний клімат, адже для визрівання цього сорту необхідний досить тривалий вегетаційний період. До того ж, *Trollinger* із часом перетворився на «національний напій швабів».

Майстри виноробства перетворюють виноград сорту *Trollinger* переважно на освіжаюче, виразне й солідне вино. Певна кількість залишкового цукру надає цим гармонійним винам додаткову солодкість. Серед вин цього сорту рідко можна зустріти такі, що належать до найвищої категорії *Prädikatwein* (високоякісне вино з добірного винограду особливої спілості). Ці легкі вишукані вина не потребують багаторічної витримки, вони готові до вживання вже за рік після збору. Найчастіше ці вина мають світло-червоний, а у роки особливо вдалого врожаю – навіть рубіново-червоний колір.

Зрозуміло, що вина сорту *Trollinger*, які чимало споживачів п'ють хіба не щодня, відзначаються високою засвоюваністю.

Виноград сорту *Trollinger*

Виноград сорту *Merlot*

MERLOT

Сорт винограду, який вирощують у багатьох країнах, відомих своїми традиціями виноградарства, нещодавно потрапив у десятку найпопулярніших сортів також і у Німеччині. Серед сортів червоного вина *Merlot* займає одне з перших місць у світі за площею вирощування. Його вирощували ще у 18-ому сторіччі. У Німеччині цей первинно французький сорт було дозволено вирощувати лише починаючи з 1997-го року. Що стосується площі виноградників, то у регіоні Пфальц цим сортом засаджено 200 гектарів, а у регіоні Рейнгессен – 140 гектарів.

Merlot визріває відносно швидко та має добрий показник маси сухих речовин у виноградному соку. Відносно темні вина сорту *Merlot* мають характерний смак з відтінком сливи й відрізняються бархатистою ніжністю. Це робить його доступним для багатьох цінителів вина. Вино виготовляють не лише в чистосортному виді, а й частково витримують як кюве (купаж) з іншими сортами червоного вина у бочках «баррик».

Вина «баррик» адекватно супроводжують ситні страви, а просте вино *Merlot* пасує до більш легких страв або його можна пити просто так .

Виноград сорту *Cabernet Sauvignon*

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon належить до найпопулярніших сортів винограду у світі. Загальна площа виноградників, зайнятих цим сортом, у всьому світі складає 165.000 гектарів. Однак, у Німеччині *Cabernet Sauvignon* вирощують лише на 270 гектарах (нагадаємо: Ріслінг займає площу 21.000 га), при цьому, понад половину виноградників розташовано у регіоні Пфальц. Цей сорт повільно, але вірно завойовує свої позиції у Німеччині.

Cabernet Sauvignon належить сортів винограду, що визрівають дуже пізно. Плоди цього винограду містять особливо багато кісточок, пігментів і таніну, що надає вину глибокий темний колір, а також сприяє тому, що сорт добре придатний для створення вин «баррик» і вин довголітньої витримки.

Вина *Cabernet Sauvignon* мають яскраво виражений характер, типовий смак чорної смородини (*Cassis*) і аромат зеленого болгарського перцю. Особливість цього сорту полягає у тому, що, незважаючи на відмінності умов клімату й ґрунту, характерний букет і смак вина завжди залишаються неповторними і такими, що легко впізнати.

У якості супроводу до меню *Cabernet Sauvignon* прекрасно пасує до смаженої яловичини та страв з м'яса ягняти у темному соусі.

Теруар

ВЗАЄМОДІЯ ҐРУНТУ, КЛІМАТУ Й УМІННЯ ВИНОГРАДАРІВ

Щодо поняття *terroir*, що у перекладі із французької мови означає „ґрунт“, саме він відіграє головну роль. Однак *terroir* не обмежується особливостями ґрунту. У німецькому виноробстві цей термін означає взаємодію ґрунту, умов клімату і такого здійснюваного виноградарями догляду виноградників, який відповідає їхній природі. *Terroir* - це завжди особливий смак вина, за яким можна визначити місцевість, у якій був вирощений виноград, і характер його походження. Це поняття вкоренилося протягом останнього десятиліття, коли Німеччина заново почала повертатися до багатих традицій своєї культури виноробства.

Таким чином, німецьким винам вдалося здобути визнання у міжнародному преміум-сегменті.

Cuvée

Cuvée (кюве), вино із двох або більше сортів винограду, у Німеччині довгий час іронічно-співчутливо називали „купажем“. В інших країнах його вже давно віднесли до асортименту вин підвищеної категорії, і от, нарешті, у Німеччині кюве теж здобуло заслужене визнання.

STEILLAGE (ВИНОГРАДНИКИ НА СТІМКИХ СХИЛАХ)

Поняття *Steillage*, що німецькою мовою позначає виноградники, розташовані на стрімких схилах, має багату історію. Вже у часи Середньовіччя на стрімких схилах гір розташовували виноградники, де вони могли отримати максимальну кількість сонячних променів. Лише у долині Середнього Рейну, занесеної до реєстру Всесвітньої спадщини ЮНЕСКО, загалом є 40 гектарів таких ділянок, де за часів Середньовіччя вирощуванням винограду займалися монастирі. Обробка таких виноградників вимагає чималих зусиль і матеріальних витрат. У 70-х і 80-х роках, внаслідок активного впровадження техніки у виноградарство, були занедбані виноградники на величезній площі. Тепер вони частково відроджуються шляхом звернення до традиційної культури виноробства. Вина теруару *Steillage* можуть прикрасити будь-який святковий стіл, але і ціна на них відповідає їхній чудовій якості.

Steillage у долині ріки Ар

Невелике порівняння для наочності: Якщо при вирощуванні винограду на рівнинній місцевості, витрати праці на 1 гектар становлять 160 людино-годин на рік (без урахування збору винограду), то на тій самій площі стрімких схилів – за умови часткової механізації праці – потрібно від 700 до 800 робочих годин, а при використанні лише ручної праці – 1.200 годин.

Ґрунт на стрімких схилах природно має значно меншу спроможність утримувати вологу, ніж на рівнинах. Тому здатність до швидкого зростання, а отже й урожаї, на 30-50 відсотків нижчі, ніж на рівнинних ділянках. У роки з регулярними опадами, з винограду теруарів *Steillage* можна виробити вина якнайвищої якості.

Зважаючи на значну кількість теруарів *Steillage* у регіоні Гессен, Гессенським державним виноробним господарством «Монастир Ебербах» (*Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Ebersbach*) в співробітництві з дослідницькою установою Ґайзенгайм у період 2000- 2005 років були успішно здійснені цілеспрямовані заходи із зрошування стрімких схилів, щоб у такий спосіб запобігти надто сильній стресовій ситуації для винограду.

ОПТИМАЛЬНА ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ВЖИВАННЯ ВИН

Вид вина

Гристе вино, шампанське

Звичайні білі столові вина, сухі, кислуваті вина

Рожеві вина

Білі вина з багатим букетом, вина «пізнього збору»,
вина, витримані в бочках «баррик», літні вина із
фруктовим ароматом

Шляхетно-солодкі вина з добірних зв'ялених ягід

Сухі червоні вина – від легких до гармонійних

Насичені червоні вина з багатим букетом

Видатні вина з яскраво вираженим тілом,
наприклад, *Lemberger*, *Spätburgunder*, вина «пізнього
збору», вина «баррик» категорії «добірне»

Температура у °C

6-9

7-9

7-11

10-11

12-14

13-15

16-17

17-18

Червоне вино необхідно декантувати
(відкривати) принаймні за годину до
вживання, щоб дати вину необхідний час для
“дихання”.

Німецький інститут вина у профіль

Ернст Бюшер

Німецький інститут вина (*Deutsches Weininstitut – DWI*) є головною організацією німецьких виноробів з питань комунікації та маркетингу. Як спільний заклад підприємств виноробної галузі Німеччини, Інститут вина ставить перед собою завдання сприяти поліпшенню якості й збільшенню обсягів збуту виробленого у виноградарських регіонах Німеччини вина за допомогою нейтральних маркетингових заходів як у Німеччині, так і за кордоном, які не порушують правила конкуренції.

До таких заходів належать: робота з пресою та громадськістю, проведення інформаційних кампаній, участь у національних і міжнародних виставках, організація презентацій вин та інших заходів за участі німецьких виробників у всьому світі, видання інформаційних брошур, публікацій і рекламних матеріалів, регулярні інформаційні послуги, проведення тренінгів і семінарів, особливо для представників сфери громадського харчування та торгівлі, а також дослідження ринку та консультування підприємств виноробної галузі. Німецький інститут вина розташовано у Майнці. Тут під керівництвом директора інституту Моніки Ройле 40 фахівців працюють в інтересах німецьких виноробів. Інститут також забезпечує діяльність «Інформаційних бюро німецького вина» на закордонних ринках, найважливіших для експорту німецького вина.

Важливим аспектом діяльності Інституту є здійснення заходів сприяння виробництву високоякісної продукції для вин із 13-ти виноробних регіонів Німеччини, наприклад, через підтримку проведення конкурсів якості вина й наукових досліджень. Німецький інститут вина в якості компаньйона надає суттєву підтримку проведенню науково-дослідних робіт у Німецькій академії вина (*Deutsche Weinakademie – DWA*). Академія стежить за правовим і соціальним розвитком у таких областях, як «Вино та суспільство», «Вино та здоров'я», а також «Вино та якість життя».

ПРАВОВІ ЗАСАДИ

Німецький інститут вина був заснований у 1949 році за приватною комерційною ініціативою у формі товариства з обмеженою відповідальністю під назвою «*Deutsche Weinwerbung*» («Реклама німецького вина»). Його діяльність забезпечується за рахунок виноробної галузі Німеччини й перебуває під правовим наглядом Міністерства харчування, сільського господарства та захисту прав споживачів.

ПРЕМІЯ НІМЕЦЬКОГО
СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ТОВАРИСТВА
(*DEUTSCHE LANDWIRTSCHAFTSGESELLSCHAFT E.V. – DLG*) У ГАЛУЗІ ВИНОРОбСТВА
Карин Шеллер

Присудження премій Німецького сільськогосподарського товариства у галузі виноробства є однією з найбагатших традицій у історії Німеччини. У Німеччині вона вважається провідною перевіркою якості німецьких вин. До цього змагання можуть допускатися лише ті вина, що вже досягли успіху в межах своїх регіональних виноробних регіонів. В залежності від кількості отриманих очок за якість продукції, вина одержують бронзову, срібну чи золоту нагороду Німецького сільськогосподарського товариства. Щороку 50 найкращих вин одержують золоту нагороду екстра-класу.

VDP

ПІД ЗНАКОМ ОРЛА

VDP. Асоціація виробників високоякісних вин вищої категорії

Чи знайомий Вам уже знак якості із зображенням орла з виноградним гроном? Він гарантує справжню насолоду від уживання вина. Якщо цей знак розміщений на кільці, що охоплює горлянку пляшки, то можна сміливо покласти на те, що Ваш вибір припав на одне із найкращих німецьких вин, вироблене в одному із самих іменитих виноробних господарств. Поняття „дегустація наосліп“ набуває нового, скоріше гедоністського значення, гарантуючи радість експерименту та відкриття, прояв жвавої цікавості серед любителів і знавців вина. Асоціація виробників якісних вин вищої категорії або VDP (*Verein Deutsche Prädikatsweingüter*) і її відібрані за суворими критеріями члени – на сьогоднішній день близько 200 виноробних господарств – являє собою справжній бастион якості, що захищає проти всього того, що у глобалізованому світі робить вино банальним і штучним. Це альянс безмежно відданих своїй справі виноробів, які віддають усі свої сили на досягнення найкращого результату, тяжко працюючи на чудових теруарах, на кам'янистих ґрунтах і стрімких схилах, адже виноробство для них — це справжня радість життя. Ви можете сміливо покласти на орла з гроном. Кращого знаку якості вина та виноробних господарств просто немає.

ПРАВОВІ ЗАСАДИ

VDP є зареєстрованим об'єднанням, до якого належать 198 членів (виноробних господарств). Президент Штеффен Кристманн очолює об'єднання з 2007 року й має своє традиційне сімейне виноробне господарство. Дипломований юрист, він прийняв виноробне господарство від своїх батьків. Він виступає за збереження сімейних традицій і інноваційний підхід молодшої генерації німецького виноробства, що прагне до найвищих стандартів якості. Словом і ділом йому допомагає Єва Рапс, виконавчий директор асоціації VDP, чудовий фахівець, що користується особливою повагою серед молодих виноробів Німеччини.

«*Großartige Gewächse*» – «*Erste Lage*» або „*Grand Cru*“

Єва Рапс

Підприємства-виробники високоякісних вин вищої категорії, члени Асоціації (VDP) відомі цінителям вин усього світу. Вони регулярно визнаються серед найкращих у світі не лише за результатами міжнародних конкурсів вина – їм віддають належне також і міжнародні критики вина на сторінках журналів і на спеціалізованих веб-сторінках в Інтернеті.

«*Erste Lage*», що у буквальному перекладі означає «першокласний теруар», у Німеччині було впроваджене у 2006 році як загальне поняття для найкращих теруарів для всіх виноробних регіонів. На ділянках зі статусом «*Erste Lage*», в залежності від розташування виноградників, визріває виноград для виготовлення сухих вин класу «*Grosse Gewächse*» або плодово-солодких вин найвищої категорії якості. Останні позначені такими традиційними категоріями якості (*Prädikat*), як «кабінет», вино «пізнього збору» або «добірне». Логотип із зображенням цифри 1 і виноградного грона вказує на те, що це вино було вироблене з винограду, вирощеного на одному з найкращих теруарів Німеччини. GG означає «*Grosses Gewächs*» або „*Grand Cru*“ – ці вина завжди сухі, а традиційні категорії якості, навпаки, вказують на плодово-солодкі вина. Чи це стосується сухих, чи солодких вин, виноробні господарства, що виробляють високоякісні вина найвищої категорії, неодмінно гарантують одне: винифікація всіх вин категорії «*Erste Lage*» здійснюється відповідно до єдиних строгих критеріїв, які орієнтованих на теруар.

Чи є типово німецькою рисою те, що чіткі норми існують навіть для найвищої насолоди смаком? На щастя, це дійсно так.

Сухі вина «*Grosse Gewächse*» вражають своєю силою та елегантністю, тоді як вишукані вина вищої категорії з фруктовим букетом з виноградників «*Erste Lage*» викликають справжнє захоплення завдяки винятковим відтінкам смаку. Чим довшою була витримка вина, тим краще! Цьому найкращим чином пасує творче вміння кухарів-митців. Вишукані страви оптимально доповняють вина, горлянки пляшок яких прикрашені орлом з виноградним гроном.

Монастир Ебербах – приклад знаменитих німецьких «монастирів з виноградниками» Дітер Грайнер

Святий Бернар Клервоський, що зіграв найбільш важливу роль у розвитку ордена цистерціанців, поклав початок визначній історії успіху, коли в 1136 році його брати по ордену поселилися у монастирі Ебербах. Цистерціанські ченці першими привезли лозу зі своєї батьківщини Бургундії та, дотримуючись принципу «*Ora et Labora*», що означає «молися й працюй», почали вирощувати виноград і розширювати площі виноградників на значній території регіону Рейнгау. До 16-го століття у володінні монастиря загалом перебувало понад 6.000 гектарів у більш ніж 200 населених пунктах. Господарювання на цій землі переважно здійснювали брати ордена, не посвячені у сан священнослужителя. Серед них були і майстри, які доглядали виноградники та допомогли піднести мистецтво виноробства у монастирі Ебербах на найвищий рівень, і вже тоді вино стало одним з головних товарів для торгівлі. У 1803 році монастир у результаті секуляризації був відданий герцогству Насау-Узінген, а у 1866 році перейшов у володіння Пруської держави. В 1946 році власником монастиря стала федеральна земля Гессен, яка донині продовжує традиції виноробства, що зародилися тут 850 років тому.

ШТАЙНБЕРГ

Штайнберг історично тісно пов'язаний з монастирем Ебербах. Перші згадування про виноградник датують 1170 роком. До 1239 року його площа перевищила 30 гектарів.

Штайнберг став улюбленим виноградником ченців. Рислінги Штайнбергу відрізняються особливою мінеральністю, елегантністю та різноманітністю тонких фруктових ароматів.

НАША ФІЛОСОФІЯ СЬОГОДНІ

Вважаючи себе зобов'язаними продовжувати традиції монастиря Ебербах, ми розглядаємо спадщину ченців, як наш виклик щодо майбутнього. Дбайливе ставлення до винограднику протягом усього періоду від його цвітіння до збирання врожаю дозволяє отримати добірний урожай у стадії повної зрілості та завантажити його у наші винні підвали, де він перетворюється на вино, при чому керівним принципом є дбайливе ставлення до ягід для збереження їхньої відмінної якості у процесі переробки на вино. Цю мету ми послідовно запланували та реалізуємо на нашому новому підприємстві «Штайнбергкеллер» або «Винний підвал Штайнберг» біля воріт монастиря Ебербах. Цей винний підвал створює зв'язок між стародавніми традиціями виноробства ченців у Штайнбергу та сучасними вимогами щодо якості вина.

Фундація Юліусшпиталь у Вюрцбургу

ЯК ВИНОРОБНІ ГОСПОДАРСТВА ПІДТРИМУЮТЬ
СОЦІАЛЬНІ ЗАКЛАДИ: ДАВНЯ ТРАДИЦІЯ
Кордула Гайер

В 1576 році архієпископ Юліус Ехтер фон Меспельбрунн заснував фундацію Юліусшпиталь у Вюрцбургу. Вже з моменту заснування фундації частина прибутків від виробництва вина витрачалася на благодійну діяльність, наприклад, на підтримку лікарні Юліусшпиталь, інтернату для людей похилого віку або госпісу. Таким чином, протягом більш, ніж чотирьох сторіч у Вюрцбургу – центрі виноробства Франконії – створювався цей єдиний у своєму роді пам'ятник мистецтва та культури.

Сьогодні Юліусшпиталь, площа виноградників якого сягає 170 гектарів, входить до когорти не лише найбільших, а й найвідоміших виноробних господарств Німеччини. Виноградники цього господарства розкидані по всіх районах Франконії, від Нижнього Майна до Штайгервальду. Завдяки різноманітності ґрунтів і мікрокліматичних умов вина господарства Юліусшпиталь представляють усі різновидності франконського вина.

З найбільшою відданістю й дбайливим ставленням до природи наші винороби доглядають за своїми виноградниками, розташованими на найкращих теруарах Франконії, з метою якомога довшого збереження багатства цих місць. Крім нашого головного сорту винограду *Silvaner*, тут визрівають ароматні грона таких сортів, як *Riesling*, *Burgunder*, *Muskateller* і *Traminer*.

Суворе обмеження врожаїв, копіткий ручний селективний збір ягід і багато чого іншого забезпечують найвищу якість нашого винограду та винагороджують наші зусилля. Адже якість вина все ще визначається на виноградниках.

Наша мета полягає у тому, щоб зібрати повністю спілий, здоровий урожай, а потім зберегти натуральні аромати ягід та індивідуальний характер сортів за допомогою дбайливої винифікації, що відповідає найвищому міжнародному рівню. У нашому винному підвалі, що має багату історію та де стоять 230 дубових бочок, створюють вина наші енологи. Вони зберігають чудові природні дані вина, одночасно створюючи невеличкі чудеса виноробного мистецтва, що несуть на собі їхній неповторний почерк. Доказом визнання ретельності та вміння виноробів і технологів винних підвалів є численні національні та міжнародні призи та нагороди. Так, наприклад, вино *Würzburger Stein Riesling Großes Gewächs* у 2007-ом році було відзначено нагородою *International Wine Challenge Award*.

Вайнсберг

НАЙСТАРІША У НІМЕЧЧИНІ ШКОЛА ДЛЯ МОЛОДИХ СПЕЦІАЛІСТІВ ВИНОРОбСТВА ТА ПЛОДІВНИЦТВА: ТРАДИЦІЯ ЗУСТРІЧАЄТЬСЯ З ІННОВАЦІЄЮ
Мартін Швевлер

Традиція означає «збереження досягнутого, продовження розпочатого, передавання здобутків із покоління у покоління». Інновація ж впливає з цього як логічний висновок. «Як державне виноробне господарство, ми не маємо права залишатися осторонь від прогресу. Ми вважаємо себе генератором імпульсів, флагманом, який указує орієнтири, авангардом усього нового». Заснована у 1868 році, школа Вайнсберг є найстарішою серед виноробних шкіл Німеччини.

Нова генерація молодих спеціалістів – у складі приблизно ста учнів – набуває тут таких професій, як державно атестований винороб, економіст, інженер у галузі виноградарства й енології. Учні переважно походять із Німеччини, проте, після завершення навчання користуються великим попитом в усьому світі. Завдяки інтенсивним контактам із випускниками відбувається постійний активний обмін досвідом, що, у свою чергу, надихає на пошуки нових шляхів. Державне виноробне господарство та Державний навчально-дослідницький заклад із виноградарства та плодівництва Вайнсберг поєднують під одним дахом професійну підготовку, дослідницьку та практичну діяльність, що робить цю школу в Німеччині насправді унікальною. У 1999 році був споруджений новий зал для продажу та презентацій з незвичайною архітектурою, відзначеною численними нагородами. У 2002 році в експлуатацію був уведений новий виноробний цех, оснащений усім необхідним для застосування найсучасніших технологій і проведення найточніших досліджень. Тут розташоване і серце будь-якого виноробного господарства - винний підвал із дерев'яними бочками.

Знання та результати, набуті у ході експериментів і спостережень, тут були втілені у техніку: виноградний прес сконструйований таким чином, щоб за допомогою гравітації сік з винограду видобувався особливо щадним методом. При цьому намагаються по можливості уникати нагнітання й розчавлювання виноградних вичавків, тому що шкірка ягід містить цінні дубильні речовини, що постраждали б у разі застосування іншої технології. По цих питаннях Вайнсберг знов-таки відіграє провідну роль. Відкритість щодо всього нового активізує також і промислові підприємства, що охоче проводять тут випробування своїх нових розробок.

У дослідницькому винному підвалі-лабораторії продовжуються ті експерименти, що були розпочаті на виноградниках (наприклад, традиційне схрещування нових сортів винограду, екологічні методи «виховання», вивчення особливостей різних термінів збору винограду). Завжди проявляється те, що одним із основних завдань цього виноробного господарства завжди було випробування всього нового. Результати досліджень надаються у розпорядження громадськості, тобто представникам виноробної галузі, а також законодавцям. Останні, в свою чергу, врешті решт приймають рішення про допуск нових методів до використання.

У результаті співробітництва з фахівцями-кулінарами, що є членами Об'єднання готелів і ресторанів, був створений новий тип білого вина.

У винному підвалі розташовані, як великі дерев'яні бочки місткістю 2.400 л, так і маленькі місткістю 225 л, у яких витримують найбільш особливі вина найвищого ґатунку, серед них також і нові кюве. Саме у маленьких дерев'яних бочках здійснюються оптимізація та подальше вдосконалення вибагливого і тривалого процесу витримки вин.

Серед «основних продуктів» велику роль відіграє *Lemberger*. З винограду цього сорту тут були створені червоні вина, що одержали міжнародні нагороди. Винороби Вайнсбергу із задоволенням створюють також і висококласні кюве, як наприклад «*Traum*» і «*Traumzeit*» («Мрія» і «Час мрії»), доступні лише у невеликих кількостях, яких безперечно недостатньо, щоб задовольнити величезний попит серед ресторанів найвищого рівня та знавців вина. Нічого не вдієш, унікальні вина неможливо виробляти у необмеженій кількості.

Виноробні кооперативи у Німеччині

Німецькі виноробні кооперативи є невід'ємною складовою німецького виноробства та культури виноградарства. У такі кооперативи об'єдналися невеликі господарства виноградарів (у Німеччині виноградарів називають *Weinbauer* або *Weingärtner* – у регіоні Баден-Вюртемберг). Вони передають свій урожай для винифікації одному професійному виноробові: починаючи від здачі ягід і закінчуючи розливом вина по пляшках для споживачів.

Кооперативи виникли головним чином через те, що окремі господарства були в економічному сенсі недостатньо великими, щоб бути самостійними підприємствами, а також, з метою досягнення високої якості виробництва вина. Виноробні кооперативи здебільшого постачають вина помірної та середньої цінової сегменту. Але є і надзвичайно особливі виноробні кооперативи.

Для того, щоб читач міг сформуванати собі уявлення про виноробні кооперативи, у цій брошурі ми розповімо про два з них. Ці кооперативи пішли новими сучасними шляхами, щоб оптимізувати якість своїх вин і їм удалося заробити собі ім'я не лише серед німецьких цінителів вина, а і за межами Німеччини: сьогодні ми можемо прочитати про них у фаховій пресі, міжнародних винних путівниках і на тематичних Інтернет-порталах.

**ВИНОРОБНИЙ КООПЕРАТИВ MAYSCHOSS-ALTENANR E.G. - НАЙСТАРІШИЙ
ВИНОРОБНИЙ КООПЕРАТИВ У СВІТІ
Маттіас Балтес**

„Винограду в нас достатньо, у нас відсутній збут!“ - визнали спочатку 18, а кількома днями пізніше загалом 22 збіднілі виноробні господарства, що 12 грудня 1868-го року об'єдналися у перший виноробний кооператив у світі. Лише завдяки чудовій якості вина цей кооператив існує та має успіх вже понад 140 років! Філософія виноградарів і виноробів полягає в наступному: за будь-яких обставин необхідно прагнути досягти найкращої якості, щоб мати можливість запропонувати покупцеві висококласні вина незмінно високого рівня.

При цьому йдеться не лише про те, щоб за будь-яку ціну отримати продукт найвищого ґатунку, а і про вирощування винограду на засадах сталого розвитку. Це також означає, що боротьба із хворобами й паразитами має здійснюватися – наскільки це можливо – із застосуванням природної сировини та значного обсягу ручної праці. Хоча долина ріки Ар і є найпівнічнішим регіоном Німеччини, де вирощується червоний виноград, вона має унікальний, майже середземноморський мікроклімат. Особливі погодні умови, сланцеві ґрунти й особливі теруари надають винам незрівнянні смакові характеристики. Цей факт був відомий ще за часів Римської Імперії.

У результаті значних інвестицій в устаткування для виноробства й призначених виноградарям настанов стосовно зменшення обсягу врожаю, Майшосс сьогодні пропонує високоякісні вина, гідні всіляких похвал. Але, щоб досягти таких високих результатів, протягом минулих років необхідно було докласти надзвичайно багато зусиль. Свідоме суттєве зменшення обсягу врожаю винограду сприяло поліпшенню якості вина, і саме тому серед цінителів поширилася звістка про те, що й у долині ріки Ар сьогодні виготовляють прекрасні вина. Почався широкомасштабний процес переосмислення. Тепер у підвалах виноробних кооперативів працюють досвідчені технологи й енологи, які з глибокою повагою до традицій створюють вина із застосуванням нових методик. Виноградарі також усвідомлюють свою відповідальність і постачають урожаї лише найкращої якості. Виноградарі діють за таким правилом: зменшуючи кількість, прагнуть до якості.

При вирощуванні скорочених обсягів урожаїв само собою розуміється, що виноград на сто відсотків здоровий. Але за готовність ризикувати, за менші врожаї та більші витрати на виноградарів чекає винагорода: адже, чим вище якість урожаю, тим вище його закупівельна ціна, а чим якість нижче, тим частіше доводиться знижувати ціни на виноград. У підсумку це означає, що кожен виноградар із самого початку має опікуватися якістю свого врожаю. Тому кожен член кооперативу робить свій внесок в одержання оптимального за якістю продукту, що складає основу будь-якого високоякісного вина. А винороби, у свою чергу, прекрасно знаючи про копітку роботу виноградарів і їхнє прагнення досягти високої якості, також вносять свою лепту для того, щоб виноробний кооператив *Mayschoss- Altenahr e.G.*, відзначений міжнародними нагородами й похвальними відгуками у пресі, міг би із упевненістю дивитися у майбутнє.

Кооператив не турбується про конкуренцію з боку продуктів масового виробництва, що зазвичай позбавлене того, що відрізняє широкий спектр червоних і білих вин кооперативу Майшосс, яким притаманний власний неповторний характер. Обдаровані сонцем стрімкі схили, сланцеві ґрунти з особливим вмістом мінералів і вже згаданий середземноморський мікроклімат – завдяки саме цим факторам вина з долини ріки Ар відрізняються вкрай особливим смаком і букетом. До того ж, за ціною вони доступні для кожного цінителя гарного вина.

УСПІХ НЕВЕЛИЧКОГО ВІНОГРАДАРСЬКОГО СЕЛА У
РЕГІОНІ БАДЕН-ВЮРТЕМБЕРГ
КООПЕРАТИВ GRANTSCHEN WEINE E.G.
Бруно Бользінгер

Маленьке, лише у своєму регіоні відоме містечко Гранчен стало популярним у Німеччині й одержало визнання за кордоном завдяки місцевому виноробному кооперативу, який безкомпромісно додержувався принципу „клас замість маси (висока якість замість кількості)“. Для цілих поколінь цінителів вина Гранчен є символом якості, що має глибоке коріння у цій землі. В одному написаному понад 100 років тому нарисі, що розповідає про цю місцевість, жителі цього містечка охарактеризовані як „старанні, ощадливі та спокійні“, а їх вина віднесені до „першої категорії“. Але окремі дрібні селяни-виноградарі, попри гарну якість продукції, були надто залежні від прихильності покупців.

Після Другої світової війни, у 1947 році, у переломний момент історії, виноградарі об'єдналися на засадах солідарної відповідальності за власні дії та мобілізації власних сил. Ця артіль була одним із наймолодших і найменших кооперативів у федеральній землі Баден-Вюртемберг. Сьогодні загальна площа виноградників кооперативу *Grantschen Weine e.G.* складає 155 гектарів. «Маленький, але золотенький» - такі похвальні відгуки можна сьогодні часто почути серед фахівців на адресу *Grantschen Weine e.G.*. З маленької групи однодумців поступово сформувалася спільнота, об'єднана ідеєю досягнення найвищої якості. Посередність тут ніколи не вітали і не вітають. Незабаром було ухвалене рішення зійти з уторованої доріжки звичного виноробства та зважитися на щось нове. Завдяки цій готовності до ризику кооператив *Grantschen Weine e.G.* уже в 80-е роки минулого сторіччя створив саме червоні вина найвищого класу.

У 90-х роках кооператив *Grantschen Weine e.G.* вирішив відступити від принципу чистоти сорту, якого так беззастережно дотримують в німецькому виноробстві, та створити кюве із двох сортів винограду (тоді кюве співчутливо називали «купаж», у той час як закордоном воно вже давно було складовою асортименту вин). Пізніше преса напише, що підприємство *Grantschen Weine e.G.* у черговий раз «встановило планку». У цьому ж десятилітті кооператив *Grantschen Weine e.G.* почав виготовляти особливе кюве із червоних сортів, витримане у невеликих бочках «баррик». Згідно з німецьким Законом про вино, витримання у дерев'яних бочках ще не вважалося особливим критерієм якості, тому німецьке червоне вино найвищого класу продавалося лишень як звичайне високоякісне вино чи *Qualitätswein*. Це „високоякісне вино“, безсумнівно вино найвищої якості, зразу ж завоювало величезний успіх серед цінителів. Згодом це кюве, поряд із кращими винами Німеччини, було вибране як одне з німецьких офіційних репрезентативних вин Чемпіонату світу з футболу у 2006 році. У 2000 році виноробний кооператив *Grantschen Weine e.G.* був віднесений одним з міжнародних винних путівників до 2000 кращих виноробних господарств усього світу.

Обидва приклади показують: Гранчен і Майшоос є доказом того, що й виноробні кооперативи здатні створювати видатні вина.

Німецькі винороби й само-маркетинг їхніх вин

Крім виноробів, які організовані в асоціаціях і кооперативах, у Німеччині існує ще близько 10.000 виноробів, які самостійно займаються просуванням своїх вин на ринку у відповідності з нормами, чинними у Німеччині для самостійних підприємств.

Для цих вин також має чинність єдиний контроль якості та єдина класифікація сортності та категорій якості.

Міжнародні нагороди німецьких вин

ПРИКЛАДИ МІЖНАРОДНИХ НАГОРОД В ОБЛАСТІ
ВИНОРОБСТВА:

Gault Millau Німеччина
“Винороб 2009”
листопад 2008 р.

Канберра, Австралія, жовтень 2008 р.
“*Best European Riesling*” і “*The Best Riesling in the
World*”

International Wine & Spirit Competition (IWSC)
“*German Wine Trophy*”
Лондон, листопад 2008 р.

«Bocksbeutel» і його історія

Bocksbeutel є офіційною тарою, тобто винною пляшкою для вин найкращих теруарів господарства Юліусшпиталь у Вюрцбургу у виноробному регіоні Франконії точно з 1726 року. Саме тоді міська рада Вюрцбургу ухвалила постанову стосовно того, що місцеві, вирощені на стрімких схилах вина чудового врожаю 1718 року слід розлити у скляні посудини *Bocksbeutel* об'ємом у «міру», тобто 1,22 літра, та запечатати міською печаткою. Причиною того, що майже 300 років тому було ухвалене рішення вказувати походження вина за допомогою спеціальної гербової печатки, послужило зростаюча кількість підробок цього високоякісного вина. Історичне походження назви та форми цієї пляшки складно точно визначити. Є кілька варіантів назви, що мають різну етимологію: „*Bugsbeutel*“ – похідна фляга, яку носили на тілі (*Buggert*).

„*Bookesbeutel*“ – нижньонімецьке позначення чохла у формі мішечка для збірника церковних пісень.

„*Bocksbeutel*“ - за схожість із *capri sacculus*, мішечком цапа.

У сучасному окрузі Ашаффенбург, розташованому в регіоні Франконія, була знайдена кельтська пласка глиняна посудина округлої форми, датована 1400 роком до нашої ери.

Це доводить, що така форма пляшки була поширена задовго до початку нашої ери. Існує версія, що ця «похідна фляга» була пласкою із практичних міркувань: її було зручніше переносити на тілі або в поклажі, до того ж, завдяки особливій формі, така посудина не могла далеко покотитися на нерівній місцевості.

На початку 15-го сторіччя у регіоні розпочалося виробництво природного скла, і з цього часу також і пляшки типу *Bocksbeutel* почали виготовляти зі скла.

На створеному в 1576 році кам'яному рельєфі у господарстві Юліусшпиталь поруч із описом місії цієї фундації можна знайти зображення пляшки, за формою подібної *Bocksbeutel*.

Отже, у 1726 році, за рішенням міської ради Вюрцбургу *Bocksbeutel* стає фірмовим знаком найкращих вин Франконії.

З 1989 року в Європейському Союзі *Bocksbeutel* є офіційним захищеним знаком для вин категорій *Prädikatswein* (високоякісних вин з добірного винограду особливої спілості) і *Qualitätswein* (високоякісних вин), виготовлених у виноробному регіоні Франконії.

Лише деякі суворо обмежені територіально виноробні регіони ЄС можуть також використовувати цю форму пляшок.

Для жителів Франконії *Bocksbeutel* є символом автентичності, традицій і непідробного смаку.

Слідами Рислінгу у Німеччині

Валентина Грандане,
член правління Латвійської асоціації сомельє

В одній з енциклопедій вин про Рислінг стисло, але ясно зазначене наступне: “Найбільший у світі світлий сорт винограду, здатний створювати чудові вина з точним смаком, як сухі, так і дуже солодкі. Його вирощують в Ельзасі, Німеччині, Австрії й Австралії; в інших місцях його не зрозуміли та недооцінюють”. Рислінг, який вперше був документально згаданий в 1435 році у регіоні Рейнгау, є найважливішим сортом винограду не лише у Німеччині, а й у всій Центральній Європі. Він добре переносить відносно прохолодний місцевий клімат, але йому необхідний порівняно довгий період вегетації, врожай зазвичай визріває пізно – наприкінці жовтня. Лоза здатна рости на різних ґрунтах, однак найкраще цей сорт почуває себе на сонячних стрімких південних схилах з кам'янистим або навіть скелястим ґрунтом. Справжній виноград сорту *Rhine Riesling* (на відміну від його численних похідних, гібридних сортів) дає можливість створювати надзвичайно елегантні білі вина з комплексним характером, що мають потенціал для незвичайно тривалого зберігання із поліпшенням або принаймні збереженням смакового виразу витримки. Це, мабуть, єдині білі вина, що придатні для колекціонування. Гарантією довголіття цих вин є високий вміст кислоти, що виступає у ролі природного консерванту та захищає вино від окисдування, а відповідно й від старіння. Якими б солодкими не були ягоди у момент збору врожаю, рислінг ніколи не втрачає властиву йому приємну фруктову кислинку, що надає цим винам підбадьорливий, жвавий смак. Ці вина, якщо вони виготовлені з високоякісних ягід повного ступеня зрілості, збагачуються природно-солодким плодовим відтінком.

Букет рислінгу дарує аромати зеленого яблука, айви, цитрусових, відтінки персика, ананасу та інших південних фруктів. У стадії повної спілості, за гарних кліматичних умов плоди цього сорту можуть стати сприйнятливими до *Botrytis Cinerea* чи шляхетної гнилизни, що дозволяє створювати натуральні десертні вина найвищого класу; букет таких вин повний солодких ароматів липового цвіту, айви та меду.

Перший, вартий згадки, «вантаж» високоякісних рислінгів досяг Латвії у вересні 2003 року, коли група знаменитих німецьких виноробів демонструвала свої чудові вина місцевим сомельє. Саме тоді представники німецьких виноробних господарств і запросили прибути з «винним» візитом до Німеччини. І нарешті, у червні 2008-го року здійснилася наша довгоочікувана мрія – подорож членів Латвійської Асоціації енологів у виноробні регіони Рейнгау, Мозель, Пфальц і Баден, з відвідуванням сусіднього Ельзасу.

Під час відвідування виноробних районів у долинах Рейну й Мозелю ми переконалися в тому, що рислінг тут поза будь-якою конкуренцією – всі найкращі теруари зайняті саме цим сортом. Однак смак Рислінгу також визначається відповідним теруаром. Найціннішими, найніжнішими, з низьким вмістом алкоголю (8-10%) і часто помітним цукровим відтінком є білі вина з Мозелю. Але навіть найсолодші з них ніколи не мають нудотності сиропу. Тут чудово пасує вислів одного англійського експерта про те, що істинно гарний рислінг завжди чистий і прозорий, як пронизливий свист. Місцевість на Мозелі дійсно чудова. Ми відвідали чотири виноробні господарства найвищого класу й, зрозуміло, всім серцем полюбили особливий стиль цього білого вина.

Інший смак має Рислінг із регіону Рейнгау. Це вино є найбільш сухим з усіх, з бездоганною мінеральною структурою, має середню міцність близько 12% і є практично хрестоматійно-вірним проявом цього сорту. При цьому ми скуштували найрізноманітніші варіації, створені виноробами регіону Рейнгау. Під час відвідування ми навіть видряпувалися на розташований на стрімкому схилі виноградник (*Steillage*), щоб насолодитися вражаючим краєвидом долини Рейну.

Рислінг із регіону Пфальц проявляє себе ще яскравішою різноманітністю ароматів і смакових нюансів, це повнотіле й сильне вино з гостинним характером, адже клімат у цій області помітно тепліший, ніж у найпівнічнішому виноробному регіоні Європи на Мозелі. Знайомлячись із цим регіоном, ми дегустували вина відомих сімейних виноробних господарств, при цьому ми зустріли особливу гостинність та відзначили їхній невичерпний ентузіазм і прагнення йти в ногу з прогресом.

Для того, щоб ознайомитися з характерними для Півдня нюансами німецького вина, ми прагнули неодмінно відвідати одного з виноробів у регіоні Баден. Наші бажання були досить амбітними, бо ми постукалися у двері невеличкого, але знаменитого виноробного господарства. Ми точно знали, що будемо мати справу з одним із найбільш незвичайних

експертів щодо вин сорту *Spätburgunder*. Нам пощастило, бо важко уявити собі більш вдале завершення нашої інтенсивної програми, що включала відвідування 12-ти виноробних господарств, ніж знайомство з чудесними винами разом із кращим виноробом Німеччини 2008 року паном Бернхардом Губером і його працюючої родиною у теплий липневий п'ятничний вечір. Свою подорож ми розпочали з Рислінгу, а завершили з великими сподіваннями щодо зростання ролі елегантних червоних вин у палітрі німецьких вин. Ми хотіли б щиро подякувати всім тим, хто нас запросив і так гостинно прийняв у себе!

Рига, 2008 р.

Історії цінителя вина, який перетворив своє захоплення на професію

РИСЛІНГ ПРАВИТЬ!

Юрген Гаммер, сомельє, Берлін

«Рислінг – це один із найкращих сортів вина у світі!» Якщо хтось вимовив би таку фразу 20 років тому, то заслужив би лише втомлену, співчутливу посмішку. Сорт винограду, що на початку ХХ століття належав до найпопулярніших і найдорожчих сортів у світі, у 60-х і 70-х роках пережив втрату іміджу, що не мала собі рівних! Віра у силу хімії та техніки витиснула екологічне і ретельне вирощування винограду, а попит на недорогі й за смаком значно більш солодкі вина був досить великий. Таким чином, розгорнулося масове виробництво дешевого безхарактерного Рислінгу, здебільшого на експорт. У наші дні така «солодка вода» зберігає свої позиції лише у тих країнах, де недостатньо досвіду, щоб гідно оцінити справді добре вино та його незрівнянний букет, хоча між ними часто і немає суттєвої різниці у ціні.

Нова редакція німецького закону про виноробство від 1971 року, що тепер, крім усього іншого, також визначав, що якість німецького вина залежить від маси сухих речовин у виноградному соку, не перешкодили такому розвитку подій, а скоріше посприяли йому. Проте, коли в середині 80-х років попит на вина з надмірним вмістом залишкового цукру різко впав, необхідно було міняти стратегію, тому винороби пустилися в іншу крайність, зробивши фатальну помилку. Через те, що залишковий цукор у вині мав сумнівну репутацію, нещасний Рислінг без будь-якого зважання на його букет зброджували до абсолютно сухого рівня. Утім, смак Рислінгу без певного відтінку залишкового цукру втрачає збалансованість: кисла складова стає занадто жорсткою та агресивною. Тільки маючи луджений шлунок,

можна було вживати таке вино без особливих негативних наслідків для здоров'я. Знадобився час, щоб знову повернутися до гармонійного стилю Рислінгу, що відзначається захоплюючою грою солодкого та кислого смаків. Саме цей нюанс надає Рислінгу неповторності та чарівності. Крок за кроком Рислінг святкував своє славне повернення – спочатку на батьківщині, а пізніше й у інших країнах. Однак німецькі винороби не збиралися почивати на лаврах, а продовжували вдосконалювати якість вина. Якщо у 90-х роках ще був дуже поширений Рислінг із первинним фруктовим смаком, витриманий у чанах з нержавіючої сталі, то тепер молоді винороби звертаються до достоїнств своїх прадідів. Праця на виноградниках знову набуває свого значення. У винних підвалах вино зазнає мінімального впливу, а дерев'яні бочки знову знаходять широке застосування. В результаті вина відрізняються комплексністю букету, різноманітністю відтінків і неповторним, притаманним певному теруару характером, що забезпечує їм широке міжнародне визнання – майже як 100 років тому.

ГОРДІСТЬ ФРАНКОНІЇ Юрген Гаммер

SILVANER

Silvaner можна без сумніву назвати показовим сортом Франконії! Проте, у 70-х і 80-х роках вітчизняні цінителі вина не хотіли нічого про нього знати. Через величезну кількість безликого, глухого та нудного вина цей сорт повністю втратив свій колишній блиск. Вирощування *Silvaner* вважалося непростою справою, бо цей сорт є дуже вибагливим до ґрунту та не любить сухий і кам'янистий ґрунт. Крім того, франконським виноробам доводиться постійно боротися з його чутливістю до морозів. Саме через це 30 років тому багато підприємств віддали перевагу вирощуванню менш вибагливих нових, штучно виведених сортів. Крім того, *Silvaner* також вирощували на малоцінних ґрунтах, де він, звісно, міг давати врожаї лише поганої якості.

У 90-х роках, нарешті, розпочався необхідний процес переосмислення. Створивши об'єднання за назвою „*Trias*“, знамениті винороби Франконії почали докладати всіх зусиль для того, щоб надати франконському вину і таким сортам, як *Silvaner*, нове обличчя. У той час, коли вина все більше «інтернаціоналізуються», маленький франконський союз виноробів з берегів Майна, що борються за якість вина, плив проти течії та чинив опір взаємозамінності та нівелюванню, модним на той час.

Усе більше безмежно відданих своїй справі виноробів, які пристрасно прагнули досягти найвищої якості, присвячували себе створенню неповторних сухих вин з виразним, визначеним ґрунтом характером, повернувши таким чином сорту *Silvaner* його колишню популярність.

Silvaner не виставляє себе на показ, але в нього є особливості, що роблять його одним із найбільш значних білих сортів винограду. Навряд чи якийсь інший сорт так яскраво виражає ґрунт, до того ж *Silvaner* є прекрасним і багатогранним супутником різних страв, а його мінеральність і м'якість забезпечують вину дуже добрий потенціал зберігання із поліпшенням або, принаймні, збереженням смакового виразу витримки.

Молоді німецькі винороби поставили собі на меті виробляти вина *Silvaner* із комплексним, індивідуальним і глибоким характером. Секрет успіху базується на повазі до природи: при виготовленні вин найвищого ґатунку для їхньої витримки використовують бочки з дуба, що росте на нагір'ї Шпессарт, а процес ферментації таких вин зазвичай є достатньо тривалим. У результаті, отримане вино відзначається мінеральністю, густиною та вираженим фруктовим букетом, гармонійно доповненим тривалим після-смаком з легким деревним відтінком. Гордість Франконії відзначається глибиною характеру та радістю насолоди!

ВІДРОДЖЕННЯ ЕЛЕГАНТНОСТІ Юрген Гаммер

SPÄTBURGUNDER (PINOT NOIR)

Після того, як у 90-х роках цінителі червоного вина віддавали перевагу насамперед винам з високим вмістом дубильних речовин і алкоголю, останнім часом намітилася тенденція повернення до елегантних червоних вин. І ця тенденція мала особливо позитивні наслідки для сорту *Spätburgunder (Pinot Noir)*. Тривалий час чимало цінителів вина ігнорували цей сорт, тому що він не пасував до пануючої тоді схеми червоного вина: вино *Pinot Noir* не темно-червоного, майже чорного кольору, а скоріше ясно-червоного, не має надмірної кількості дубильних речовин і відзначається кислуватим насиченим смаком. Але вина з надто великим вмістом таніну швидко насичують і протягом тривалого вживання можуть навіть набриднути.

Вино *Spätburgunder (Pinot Noir)*, навпаки, є вимогливим сортом, до якого не так швидко втрачаєш інтерес. Причина цього полягає у тому, що існує чимало різних стилів. Лише на батьківщині цього сорту, у невеликій французькій Бургундії, існують найрізноманітніші типи *Pinot Noir*, від прозорих і елегантних до мужніх і сортів із підкреслено плодовим букетом. У Німеччині якість вин з винограду цього сорту також значно поліпшилася, а їхня палітра сягає від вишуканих, відомих високою мінеральністю вин з долини ріки Ар до важких і повнотілих вин сорту *Spätburgunder* з регіонів Баден і Пфальц.

Pinot Noir дає справжню насолоду незалежно від того, у якому куточку земної кулі його п'ють. Той факт, що вирощуванням саме цього сорту починає займатися все більша кількість виноробів у всьому світі, зовсім не є чимсь таким, що розуміється саме по собі, бо цей сорт складний і примхливий. У зв'язку з тим, що його ягоди визрівають досить рано, він придатний лише для відносно прохолодних регіонів – тут період дозрівання триває довше, і в ягодах встигає утворюватися достатня кількість смакових речовин. У жарких регіонах цей сорт набуває безликого та одноманітного смаку.

Цей сорт також дуже вибагливий щодо ґрунту. Це мають бути вапняні, сланцеві або вулканічні ґрунти, інакше виноград почуває себе незатишно, і результат досягається відповідний. У ягід цього сорту тонка шкірочка і зовсім мало кісточок, тому вино має світлий колір, а вміст таніну у ньому значно нижчий, ніж в інших винах. Тонкість шкірочки приховує в собі певний ризик: у дощ повністю дозрілі ягоди можуть луснути та зіпсуватися.

Винороби, які виробляють найкраще вино сорту *Pinot Noir*, мають натуру гравців – адже лише за умови повної спілості плодів вино може повністю розкрити свій характер, який викликає справжнє захоплення. Якщо ж виноград не зібрати вчасно, то погода може зіграти злий жарт. Одним з тих, хто ідеально володіє цією грою, винороб, чий угіддя розташовані у горах Кайзерштуль. Своїм вином *Oberrotweiler Kirchberg Spätburgunder «RS»* він вражаючим чином розкриває всю багатогранність цього сорту. Для його аромату характерні тони вишні та буряку. Соковитий плодовий букет і витончена кислотність надають шляхетність його смаку, що відрізняється збалансованістю та тривалістю.

Вип'ємо ж за елегантність!

НІМЕЦЬКІ ЧЕРВОНІ ВИНА

Юрген Гаммер

Той факт, що німецькі винороби білих вин грають у вищій лізі, вже відомий як у Німеччині, так і за кордоном.

Утім, німецькі червоні вина і дотепер залишаються «важкою дитиною», якщо йдеться про їхню репутацію. Причому, винні у цьому зовсім не винороби, які створюють червоні вина все кращої якості, а саме споживачі. Для багатьох цінителів вина з інших країн і дотепер є справжнім сюрпризом те, що у німецьких широтах взагалі роблять червоне вино. У свою чергу, чимало німецьких споживачів і дотепер страждають від розчарування, спричиненого вітчизняним червоним вином у 70-х і 80-х роках. Але ж з тих часів багато чого змінилося!

Не останню роль тут, безперечно, відіграє і глобальне потепління. Мабуть, єдиний плюс цього явища полягає у тому, що тепер у Німеччині набагато частіше можна збирати врожаї червоних сортів винограду, що досягли повної фізіологічної спілості. Ще 20 років тому це було рідкістю, а такі сорти, як *Cabernet Sauvignon* і *Merlot*, у цих широтах взагалі не дозрівали. Крім того, вимоги місцевих виноробів щодо якості вина загалом дуже зросли, що також дає свої результати. Німецькі вина сорту *Spätburgunder (Pinot Noir)* користуються все більшим міжнародним визнанням, до того ж, за площею виноградників у Німеччині цей шляхетний сорт останнім часом зміг обігнати сорт *Dornfelder*.

Це зовсім не означає, що ми щось маємо проти сорту *Dornfelder*, але стосовно вишуканості й елегантності він явно поступається таким сортам, як *Pinot Noir* або *Cabernet Sauvignon*, адже гарний темний колір сам по собі не є визначальною складовою доброго вина. Але саме чудові результати, яких місцеві винороби досягають завдяки сортам *Spätburgunder* і *Cabernet Sauvignon*, а також новим, штучно виведеним *Cabernet Cubin (Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon)*, *Cabernet Dorsa (Dornfelder x Cabernet Sauvignon)*, викликають непідробну увагу з боку преси. А на тих цінителів, яким пощастило познайомитися із «сучасним» червоним вином із регіонів Німеччини, воно справляє справді глибоке враження.

Чимало молодих талантів у цій галузі виготовляють вина, які вже склали небезпечну конкуренцію деяким іменитим іноземним маркам. До того ж, створюючи кюве, вони доводять, що для споживачів будь-якого рівня заможності можна створити першокласні німецькі вина.

Для аромату цих вин характерні відтінки чорної смородини та спілої сливи, а колір вина у келиху є насиченим червоним, майже чорним. На смак вино щільне з приємним плодовим відтінком, співвідношення кислотності та дубильних речовин ідеально збалансоване, тривалість смаку просто чудова. Німецьке червоне вино, безсумнівно, перебуває на шляху до слави!

На завершення

ЧОТИРНАДЦЯТИЙ НІМЕЦЬКИЙ ВИНОРОБНИЙ
РЕГІОН: ВИННИЙ ПІДВАЛ БРЕМЕНСКОЙ РАТУШІ
(BREMER RATSCELLER)

Невеличка історія з міста Бремена про вино

Уже майже 600 років під склепінням ратуші ганзейського міста Бремена, спорудженої у 1405 році, зберігаються традиції німецької культури виноробства. У винних підвалах зберігаються 1200 сортів вина з 13-ти виноробних регіонів Німеччини. Тут «за сім'ю замками» зберігається одне з найстаріших і ще придатних для вживання німецьких пляшкових вин - *Rüdesheimer Apostelwein* («Апостольське вино з Рюдесгейму») 1727 року, а також найстаріше бочкове вино Німеччини – рожеве вино, датоване 1653 роком. Ратуша та пам'ятник Роланду в Бремені сьогодні належать до всесвітньої культурної спадщини ЮНЕСКО. Винний підвал ратуші приваблює не лише цінителів пам'ятників архітектури, а й прихильників вишуканої кухні та найкращих вин. А поки у винному підвалі насолоджуються вишуканим смаком, у «Верхньому залі ратуші» робиться політика – у Бремені все під одним дахом!

ВИЗНАННЯ ТА НАГОРОДИ НІМЕЦЬКИХ ВИН
ПО ВСЬОМУ СВІТУ

У цій брошурі було багато написано про визнання та міжнародні нагороди найкращих вин Німеччини. Посольство згадало в якості прикладів лише окремі відомі фахові журнали, винні путівники та нагороди конкурсів вина. Крім того, багато чого можна знайти в Інтернеті. Наприклад, Інтернет-портали DLG або VDP приведуть Вас до відзначених нагородами німецьких вин.

Вайнсберг

НАЙСТАРІША У НІМЕЧЧИНІ ШКОЛА ВИНРОБСТВА ТА
ПЛОДІВНИЦТВА

ТУТ БАГАТО ЧОМУ МОЖНА НАВЧИТИСЯ

Винний підвал з дерев'яними бочками у Державному виноробному господарстві Вайнсберг

Підвал для гристих вин

Доброзичливий читачу!

НАША ПОДОРОЖ СЛІДАМИ НІМЕЦЬКИХ ВИН ДІЙШЛА КІНЦЯ

Дозвольте мені на завершення – як після доброї вечері – підняти келих гристого вина, виготовленого за традиційною технологією, тобто у процесі вторинної ферментації у плящі й регулярного струшування, такого, що у Німеччині припало до смаку і коронованим особам, і простим обивателям.

ЗАЗНАЧЕНІ НИЖЧЕ ОРГАНІЗАЦІЇ НАДАЛИ ПІДТРИМКУ ПОСОЛЬСТВУ У СТВОРЕННІ ЦІЄЇ БРОШУРИ, ЗА ЩО МИ ХОЧЕМО ВИСЛОВИТИ ЇМ ОСОБЛИВУ ПОДЯКУ. ЗА НАВЕДЕНИМИ ТУТ АДРЕСАМИ В ІНТЕРНЕТІ ВИ ЗМОЖЕТЕ ЗНАЙТИ ДОКЛАДНУ ІНФОРМАЦІЮ ТА КОРИСНІ ЛІНКИ ПО ВСІХ ПИТАННЯХ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ НІМЕЦЬКИХ ВИН:

Німецький інститут вина

www.deutschweine.de
info@deutschweine.de

Об'єднання виробників вин найвищої категорії якості (VDP)

www.vdp.de vdp@vdp.de

Німецьке сільськогосподарське товариство (DLG)

www.wein.de dlg-verlag@dlg.org

Гессенське державне виноробне господарство

“Монастир Ебербах ГмБХ”

www.klostereberbach.de
info@klostereberbach.de

Виноробне господарство Юліусшпиталь у Вюрцбургу

www.juliusspital.de weingut@juliusspital.de

Державне виноробне господарство Вайнсберг

www.staatsweingut-weinsberg.de
staatsweingut@lvwo.bwl.de

Виноробний кооператив Mayschoss-Altenahr e.G.

www.wg-mayschoss.de
wmayschoss@t-online.de

Виноробний кооператив Grantschen e.G.

www.grantschen.de
info@grantschen.de

Будинок франконських вин

www.haus-des-frankenweins.de
kontakt@haus-des-frankenweins.de

Юрген Гаммер, сомельє, Берлін

www.hammers-wein.de
info@hammers-wein.de

Валентина Грандане, член правління

Латвійської асоціації сомельє
www.sommelier.lv

