

aicep Portugal Global

ПОРТУГАЛЬСКИЕ ВИНА

Португальские вина

Что делает португальские вина уникальными?

Многовековые традиции виноделия? Мягкий климат? Плодородие почв? Особые сорта винограда?

Португалия накопила богатейшие традиции в области виноделия, которые насчитывают более двух тысяч лет. В чем-то **Португалия** здесь даже была первопроходцем. Например, она **первой в мире законодательно ввела категорию наименования, контролируемого по месту происхождения**. Впервые она была закреплена за винодельческим регионом долины реки Дору. В настоящее время **родина знаменитого портвейна включена в список объектов Всемирного наследия ЮНЕСКО**.



Португальские вина

Сохраняя верность традициям, но при этом используя самые современные технологии, знания и опыт энологов с мировым именем и строго контролируя качество продукции, португальские виноделы производят во многом **уникальные по своим свойствам вина**.

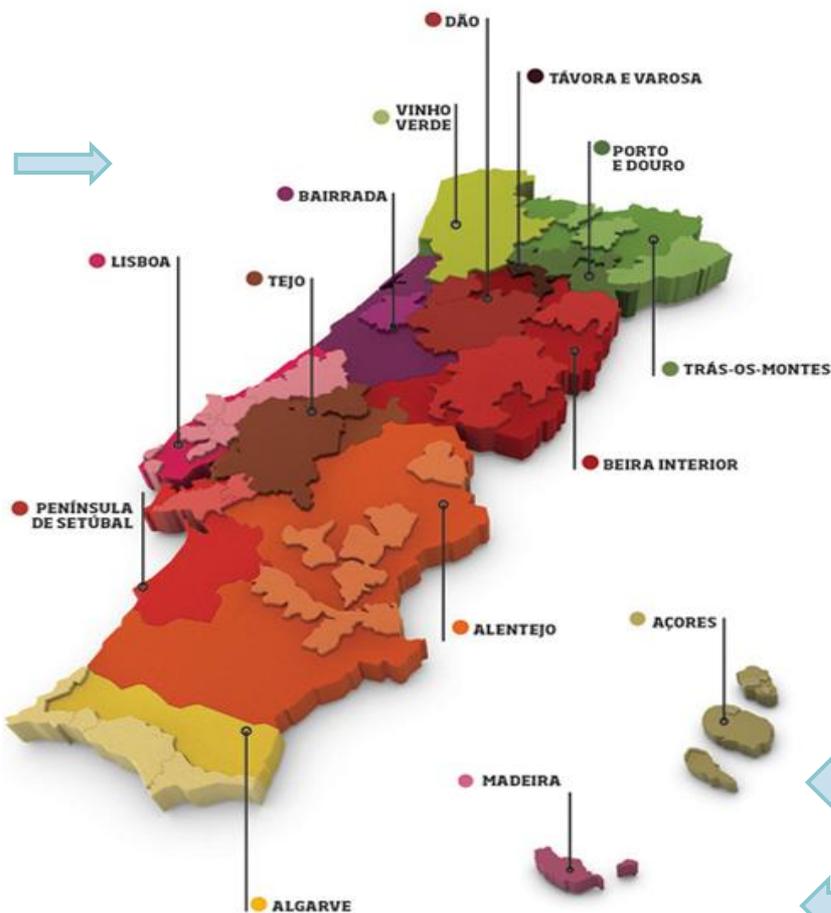
Эта уникальность – результат различных факторов от особенностей почв до использования аборигенных сортов винограда, которые можно назвать «португальским эксклюзивом». Такие сорта, как **Тоурига Насьонал** (Touriga Nacional), **Тоурига Франка** (Touriga Franca), **Тринкадейра** (Trincadeira), **Арагонеш** (Aragonez), **Бага** (Baga), **Каштелау** (Castelão), **Алваринью** (Alvarinho), **Аринту** (Arinto), **Виозинью** (Viozinho) и др., дают вина с неповторимой гаммой ароматов и вкусов.



Португальские вина

Континентальная Португалия, Мадейра и Азорские острова

Континентальная
Португалия



Крупнейшие винодельческие
регионы Португалии,
Мадейры и Азорских островов

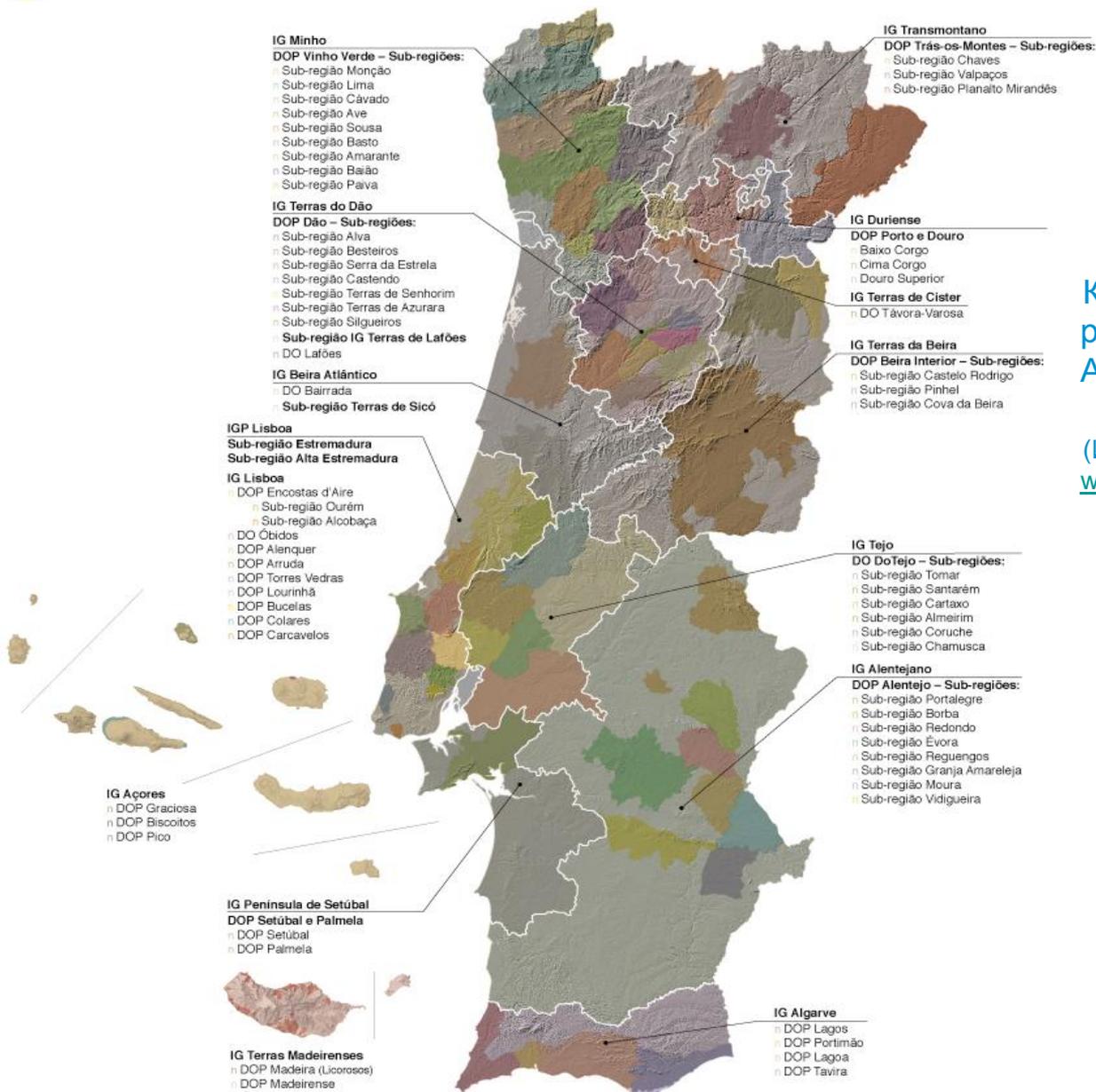
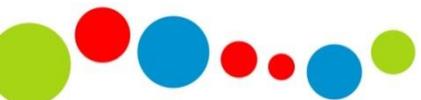
(Изображение с сайта ассоциации
«ViniPortugal»:
www.viniportugal.pt)

Азорские острова

Мадейра



Португальские вина



Крупнейшие винодельческие
регионы Португалии, Мадейры и
Азорских островов

(Изображение с сайта
www.vinetowinecircle.com)



Португальские вина

Португалия разделена на **31 винодельческий регион**, продукции которых присваивается наименование, контролируемое по месту происхождения (Denominação de Origem Controlada – DOC), либо защищенное наименование по месту происхождения (Denominação de Origem Protegida – DOP). Это означает, что данные вина **прошли все необходимые тесты и испытания и получили официальное признание Региональных комиссий виноделия.**



Это призвано обеспечить **соблюдение установленных норм**, гарантировать **исконность происхождения** и, соответственно, **качество** вин каждого из регионов, в частности, путем указания рекомендуемых для использования сортов винограда, технологии производства, минимального содержания спирта, производительности с каждого гектара и сроки выдержки **производство вина жестко контролируется на всех его этапах** как в бутылках и в бочках. Таким образом, : от виноградной лозы до потребителя.



Португальские вина

Португальские вина пользуются непревзойденной репутацией во всем мире. Благодаря значительным средствам, вложенным в отрасль, в последние десятилетия сделан гигантский шаг в улучшении качественных показателей вин.

О международном признании португальских вин свидетельствуют не только рост их экспорта (в 2011 году экспорт тихих вин увеличился на 21%, а в 2013 году общий показатель экспорта вин составил 732 млн евро) и высокая доля Португалии в поставках вин на мировой рынок, но и награды, которых удостоиваются в среднем 80% португальских вин, участвующих в международных конкурсах.



Вина из Португалии

Португальские вина отмечены на таких престижных конкурсах, как:

- Decanter Wine Awards;
- International Wine Challenge;
- Concours Mondial de Bruxelles;
- Mundus Vini;
- China Wine & Spirits Awards.



Всего в 2013 году винам из Португалии было присуждено 3288 медалей.

Эти награды стали результатом огромной работы, проделанной всей отраслью: от виноделов и торговых компаний до ассоциаций и организаций, занимающихся продвижением португальских вин за границей.



PORTUGAL



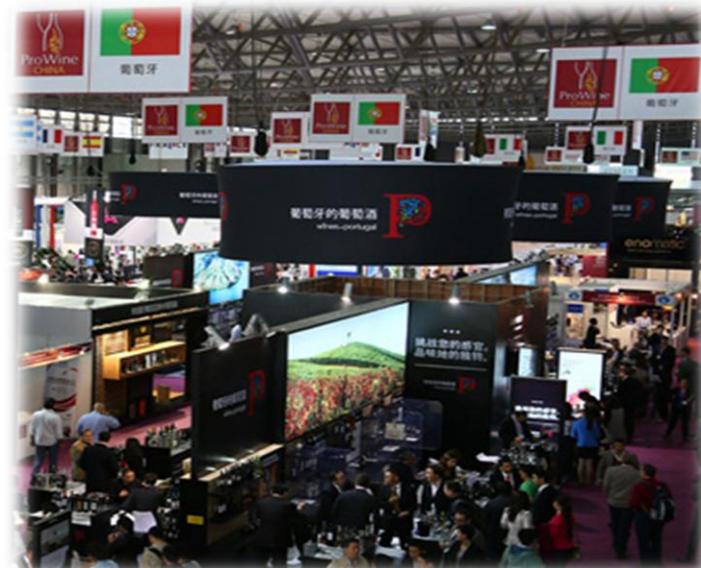
aicep Portugal Global

Португальские вина

Мероприятия по продвижению португальских вин проходят в США, Бразилии, Китае, Канаде, Великобритании, Германии, Скандинавских странах и России.

Это и дегустации в крупнейших столицах мира, и участие в таких **крупных международных выставках**, как “*Prowein*” в Дюссельдорфе, “*International Wine Fair*” в Лондоне, “*Exprovinis*” в Сан-Пауло, “*Vinexpo*” в Гонконге, “*Topwine*” в Пекине, “*Wine Expo*” в Нью-Йорке, “*Продэкспо*” в Москве, и рекламные кампании в ресторанах и торговых сетях.

Стоит упомянуть и такое знаковое событие, как нью-йоркская гала-дегустация «**50 Великих португальских вин**» (*50 Great Portuguese Wines*) и другие акции, направленные на продвижение на мировом рынке бренда *Wines of Portugal*.



Сочетание вин и блюд



Сочетание вин и блюд

Говоря о вине, нельзя обойти тему его **оптимального сочетания с едой**.

Так, ведущий американский сомелье Эван Голдштайн пишет: «Португальская еда восхитительна! Поэтому, если Вы решились на поездку в Португалию, не проходите мимо храмов кулинарного искусства в Лиссабоне, (...) в Порту, в Эворе... Впрочем, тем кто пока не собирается в Португалию, (...) тоже не стоит расстраиваться: вовсе не обязательно посещать рестораны португальской кухни, чтобы по достоинству оценить вина Португалии, которые, благодаря своей сбалансированности и структуре, идеально сочетаются с едой и обнаруживают богатый спектр тонких, неповторимых вкусов».



Сочетание вин и блюд

Принято считать, что идеальное сочетание вина с блюдом в большей степени зависит от структуры напитка, чем от сорта винограда или региона, в котором вино было произведено. Однако можно с уверенностью утверждать, что именно благодаря **уникальному климату** страны португальским виноделам удается вырастить сорта белого (Аринту, Алваринью, Бикал) и красного винограда (Тоурига Насьонал, Тоурига Франка, Тринкадейра), которые дают вина, **исключительно сбалансированные по структуре и органолептическим свойствам**.

Португальские вина одинаково хорошо гармонируют как с экзотическими блюдами стран Латинской Америки, Юго-Восточной Азии, Индии, Северной Африки, так и с традиционной европейской кухней и даже с некоторыми блюдами американской.



Сочетание вин и блюд

По мнению Эвана Гольдштайна, к умеренно острым блюдам или простым блюдам, приготовленным на гриле, например, тайской, вьетнамской и, в целом, азиатской кухни, лучше всего идут легкие, ароматные португальские вина сортов «Алваринью» и «Лоурейру» в то время как экзотические вина сортов «Антау Ваш» и «Энкрузаду», а также более зрелые вина сорта «Бикал» хороши с острыми блюдами Южной Индии, Карибских островов и Латинской Америки.

Полные красные вина из сортов «Арагонеш» и «Тринкадейра», например, вина Алентежу, прекрасно сочетаются с плотными блюдами, такими как рагу и тушеное мясо, а красные вина региона Дору из сортов «Тоурига Насьонал», «Тоурига Рориш» и «Тоурига Франка» превосходны с бифштексом на гриле или с бараньей отбивной, ни в чем здесь не уступая винам «Napa Valley Cabernet Sauvignon» или красным винам «Médoc».



Выбор португальских вин

Основные сорта
винограда, используемые
в Португалии



Выбор португальских вин

Теперь мы переходим к краткому описанию основных сортов винограда, а также рекомендациям по выбору меню, которые, надеемся, помогут Вам в полной мере оценить достоинства португальских вин и сделать для себя приятные открытия в области гастрономии.

Приятного аппетита!



СОРТА БЕЛЫХ ВИН



АЛВАРИНЬЮ



Сорта белых вин

Алваринью

Алваринью – сорт с цветочно-фруктовой гаммой ароматов с нотами липы, мяты, персика, грейпфрута и яблока. Вино обладает повышенной кислотностью, характерной для свежих белых вин северо-запада Португалии.

Рекомендуется ценителям Альбариньо (Испания), сухих Рислингов, экспрессивного Пино Гри/Гриджо.

Благодаря приятной кислотности, дающей ощущение свежести во рту, и вкусу свежих цитрусовых и зеленого яблока, очень хорошо идет к морепродуктам и даже к простой рыбе с картофелем-фри.

Возможные сочетания:

- Северо-азиатская кухня от японского якитори до корейского панчхана;
- Азиатский дуэт: вьетнамский салат с курицей + китайская лапша;
- Европейский дуэт: телячьи эскалопы в лимонном соусе;
- Американский дуэт: севиче по-перуански с гребешками и авокадо.



АРИНТУ / ПЕДЕРНА



Сорта белых вин

Аринту / Педерна

Один из самых старых сортов винограда в Португалии, для которого характерна освежающая кислинка в сочетании с гармоничной структурой и бархатистостью. Вина из этого сорта имеют несколько сдержанный аромат с нотами зеленого яблока и лимона, очень хорошо дозревают в бутылках, становясь при этом более сложными и элегантными.

Рекомендуется ценителям Рислингов (сухих), Пино Блан, Шенен Блан (сухое). Благодаря своей кислотности, идеально подходит к пряным салатам, закускам в маринаде, а также ракообразным (крабам, лангустам).



Сорта белых вин

Аринту / Педерна

С чем сочетать вино сорта Аринту:



- Блюда, приготовленные на гриле: филе из белой рыбы, перепелка, овощи на шпажках. Присущие сорту кислотность и минеральность дополнительно подчеркивают аромат дыма, но при этом не заглушают основной вкус блюда;
- Сэндвичи, салаты, мясные деликатесы;
- Азиатский дуэт: рыба с грибами и лимонным сорго;
- Европейский дуэт: креветки и гребешки на пару с соусом айоли с эстрагоном;
- Американский дуэт: салат из куриного мяса с зелеными яблоками и орехами.



ЭНКРУЗАДУ



Сорта белых вин

Энкрузаду

По мнению специалистов, это один из лучших португальских сортов, дающий жизнь исключительным по чувственности и сложности винам с минеральными нотами тропических фруктов, таких как зеленая папайя, маракуйя и дыня. Культивируется почти исключительно в регионе Дау. По мере брожения в дубовых бочках вино обогащается оттенками лесного ореха и ванили, дающими основание видеть в нем сочетание текстуры и терруара бургундского Шардонне с ароматами португальского сорта Фернау Пиреш.

Рекомендуется ценителям зрелых белых бургундских вин, вин с оттенками тропических фруктов Нового Света и итальянских Верментино.



Сорта белых вин

Энкрузаду

Попробуйте сочетать вино данного сорта со следующими блюдами и продуктами:

- сливочное ризотто, легкие блюда из гребешков, креветок или рыбы (например, морского судака или морского черта), при этом следует избегать продуктов с резко выраженным вкусом, которые могут затушевать тонкие оттенки вкуса вина;
- печеный картофель, макароны «Альфредо» или классическая французская телятина, тушенная в духовке;
- сыры полумягких сортов, обладающие нежным вкусом;
- Азиатский дуэт: отварной рис с куриным мясом, тертым имбирем и семенами кунжута;
- Европейский дуэт: ризотто с тыквой, нутом и поджаренным миндалем;
- Американский дуэт: лангуст по-мэнски на гриле под сливочно-лаймовым соусом.



ФЕРНАУ ПИРЕШ / МАРИЯ ГОМЕШ



Сорта белых вин

Фернау Пиреш / Мария Гомеш

Еще один исконный португальский сорт и один из самых распространенных в стране. Сорт обладает необыкновенным ароматом и дает благородные вина с сильной фруктовой нотой. Выраженный аромат зрелых цитрусовых с оттенками мимозы, лайма и апельсина ставит его в один ряд с такими выдающимися по силе аромата сортами, как Алваринью, Лоурейру и Мушкател.

Рекомендуется ценителям вин Вионье, Русанн, Торронтес.



Сорта белых вин

Фернау Пиреш / Мария Гомеш

К вину этого сорта прекрасно подойдут следующие блюда:

- Белая рыба с салатом из манго;
- Карри в кокосовом молоке;
- Свиное филе с чатни из абрикосов или жареная куриная грудка в сливовом соусе;
- Блюда с макадамией, кедровыми орешками или кешью;
- Классические эмпанады, луковый пирог и другие соленые или сладкие закуски;
- Азиатский дуэт: утка по-пекински с соусом Хойсин, шнитт-луком и блинчиками;
- Европейский дуэт: таджин из баранины по-мароккански с медом и изюмом;
- Американский дуэт: мокека (традиционное бразильское блюдо) из креветок в кокосовом молоке и с томатами.



СОРТА КРАСНЫХ ВИН



АРАГОНЕШ / ТИНТА РОРИШ



Сорта красных вин

Арагонеш / Тинта Рориш

Один из лучших национальных сортов, неизменно ассоциирующийся с легендарным португальским вином «Барка Велья». Дает темные, полнотелые вина с сильным, тонким ароматом, обнаруживающим перечные и ягодные ноты. Этот высокоурожайный сорт также незаменим в производстве лучших портвейнов.

Рекомендуется ценителям вин сортов Темпранильо (особенно из региона Рибера-дель-Дуэро), Санджовезе и Кариньян.



Сорта красных вин

Арагонеш / Тинта Рориш

Попробуйте сочетать вино Арагонеш/Тинта Рориш со следующими блюдами:

- В классическом варианте – с бараниной и другими видами красного мяса – говядиной и свининой, а также с копченостями и молочным поросенком (фирменное блюдо региона Байрада);
- С утиной и олениной, в которых подчеркивает аромат пряностей;
- Розовые вина Тинта Рориш: с блюдами азиатской и, в частности, индийской кухни;
- Нежирные сорта рыбы (рыба-сабля, акула, тунец);
- Вегетарианские блюда, в особенности, овощи на гриле;
- Азиатский дуэт: курица «Терияки» с овощами на шпажках;
- Европейский дуэт: тунец на гриле, подаваемый с тапенадой из черных оливок;
- Американский дуэт: жареный цыпленок с картофельным пюре.



БАГА

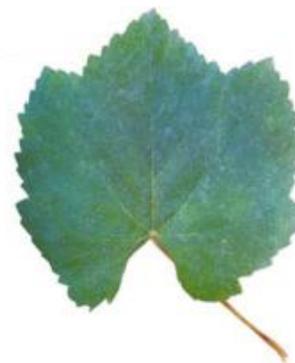


Сорта красных вин

Бага

Один из самых урожайных португальских сортов, дающий вина яркого цвета, с гармоничной структурой и высокой кислотностью, богатые и идеально сбалансированные по танинам, благодаря которым вино прекрасно дозревает в бутылке. Первоначальный аромат черешни/красных ягод со временем сменяется нотами красной/черной сливы. Вкус с оттенками табака и кофейных зерен постепенно приобретает сложный букет. Высокая кислотность позволяет производить высококачественные игристые вина. Кстати, лучшие игристые вина Португалии производятся в регионе Байрада.

Рекомендуется ценителям среднетелых вин Неббиоло, Пино Нуар и Ксиномавро.



Сорта красных вин

Бага

С чем подают вино сорта Бага?

- Традиционно – с жареным молочным поросенком, а кроме того, с утиной, отбивными котлетами, а также пастами;
- Благодаря кислотности – с морепродуктами, облегченными или кислыми сырами (козьими, фетой и др.);
- Благодаря характерной для игристых вин универсальности – с разного рода закусками, китайскими блинчиками, самсой, сырыми овощами и фруктами;
- Азиатский дуэт: жареный рис с китайскими сосисками, свинина барбекю «Чар Сиу», пекинская капуста;
- Европейский дуэт: молочный поросенок;
- Американский дуэт: говяжьи отбивные барбекю по-американски (готовятся на медленном огне с горчицей и уксусом).



КАШТЕЛАУ



Сорта красных вин

Каштелау

Сорт хорошо приспособляется к разным климатическим условиям и дает возможность производить широкий спектр вин от красных и розовых, предназначенных для повседневного употребления, до сильных, насыщенных, с высоким потенциалом выдержки. На полуострове Сетубал, где этот сорт наиболее распространен, из него получают мясистые, насыщенные вина с ароматами красных ягод и синих цветов, благодарно отвечающие на разумные сроки выдержки в дубе.

Рекомендуется ценителям вина Барбера, зрелого Каберне Фран, Темпранильо (полнотелые вина из испанского региона Риоха).



Сорта красных вин

Каштелу

Блюда, подходящие к вину сорта Каштелу:

- Блюда с пряными травами (маринованное мясо или жаркое со свежими пряными травами), туец на гриле, блюда из сладкого перца, распространенные на юго-западе США и в мексиканской кухне;
- Розовые вина особенно хороши с некоторыми сортами рыбы, особенно, в сочетании со сладким перцем, томатами и специями (подобно классическому пагру по-веракруски), а также с жареными кальмарами в стиле Рода-Айленда (со сладким перцем);
- Азиатский дуэт: маринованные отбивные с чесноком и соевым соусом, приготавливаемые на медленном огне в корейском стиле;
- Европейский дуэт: французские мясные деликатесы, итальянские салями, испано-португальские копченые колбаски «шоурису» и «лингуйса»;
- Американский дуэт: бразильская фейжоада с говядиной, свининой и черной фасолью.



ΤΟΥΡΙΓΑ ΦΡΑΝΚΑ



Сорта красных вин

Тоурига Франка

Для этого сорта характерны тонкие, но насыщенные ароматы с фруктовыми нотами черных ягод и цветов в сочетании с полнотелостью и глубоким цветом. Один из основных сортов региона Дору, идущих на производство портвейна.

Рекомендуется ценителям вин «Малбек», купажей с «Мерло», а также более легких вин типа «Зинфандель».



Сорта красных вин

Тоурига Франка

К чему подают вина сорта Тоурига Франка?

- Блюда из красного мяса, дичь (оленина, голубятина), баранина, жареная на гриле или запеченная в духовке, бифштексы;
- Блюда с острым соусом «пири-пири» или с восхитительным «чимичурри», незаменимым в аргентинских рецептах жареного мяса гриле с оливковым маслом, орегано, шнитт-луком и чесноком;
- Блюда с грибами, например, порчини, сморчки, японские шиитаке, а также копченые колбаски и овощи на шпажках;
- Азиатский дуэт: рисовая лапша по-малайски в соевом соусе со свининой и креветками;
- Европейский дуэт: греческая мусака с мясом ягненка, специями, баклажаном в соусе бешамель;
- Американский дуэт: филе говядины на гриле в перечном соусе анчо (блюдо юго-запада США).



TOURIGA NACIONAL



Сорта красных вин

Тоурига Насьонал

Один из основных сортов региона Дору, признанный одним из лучших в Португалии и даже в мире. Дает сильные, полнотелые темные вина с характерными сложными ароматами, часто обнаруживающими ноты ягод черной шелковицы, черники, ладанника и розмарина.

Рекомендуется ценителям Каберне Совиньона, элегантного Петит Сира и полнотелых Сира/ Шираз.



Сорта красных вин

Тоурига Насьонал

Вино сорта Тоурига Насьонал лучше всего подходит к...

- Кондитерским изделиям из орехов, шоколада, кофе и мокачино;
- Синим сыром от Камбозолы до Рокфора;
- Красному мясу (тушеному, жареному, бифштексам), копченостям и блюдам на гриле;
- Соусам «терияки» и «чар-сиу» с фруктово-мясными блюдами, например, ягненком с абрикосами, уткой с черносливом, куриной грудкой в соусе из изюма, апельсиновой корки и кедровых орешков;
- Азиатский дуэт: шашлык по-японски из говядины с рисом и грибами шиитаке;
- Европейский дуэт: кассуле с утиной, копчеными колбасками и фасолью;
- Американский дуэт: филе говядины, запеченное в кофейной корочке с картофелем.



ТРИНКАДЕЙРА / ТИНТА АМАРЕЛА



Сорта красных вин

Тринкадейра / Тинта Амарела

Обычно дает великие вина, элегантные и прекрасно сбалансированные, отличающиеся идеальным уровнем кислотности, мягкостью танинов, полными, насыщенными ароматами черной сливы и ежевики. В купажи с сортами Арагонеш из региона Алентежу и Тоурига Насьонал из Дору привносит выраженный обволакивающий вкус, приятную текстуру и мягкую цветочную ноту, делая их практически универсальными.

Рекомендуется ценителям таких вин, как Кариньян, Гренаш или Дольчетто.



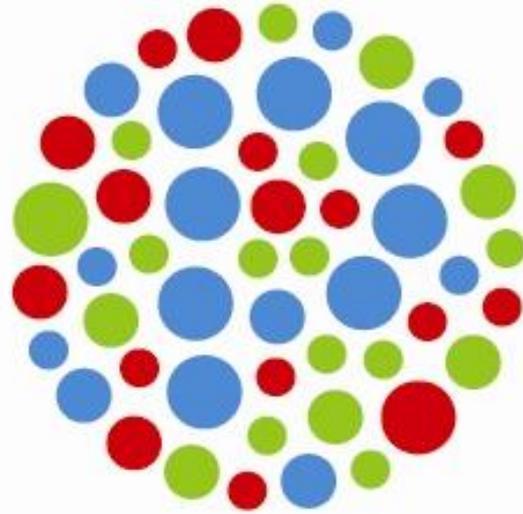
Сорта красных вин

Тринкадейра / Тинта Амарела

Сорт Тринкадейра подходит к таким блюдам и продуктам, как...

- Нежные сыры;
- Блюда из баранины, свинины и птицы (курятины или индюшатины);
- Блюда с использованием молотого перца и других специй;
- Плотные блюда на основе зернобобовых, ризотто, мясных деликатесов (паштеты, салями, окорока и т.д.);
- Азиатский дуэт: соте из курицы по-тайски с арахисовым соусом и салатом из огурцов;
- Европейский дуэт: паэлья из курицы, морепродуктов и шафрана;
- Американский дуэт: аргентинские эмпанады с начинкой из говядины, лука, оливок и изюма.





aicep Portugal Global

www.portugalglobal.pt