



ляют добиться устойчивого баланса вкуса и повторять его из года в год. Это традиционная версия для вин региона Бордо. К трапезе стоит выбирать сухие и полусухие вина. Они более гастрономичны. Сладкое или крепленое десертное вино будет хорошим завершением — своеобразной вишенкой на торте, когда на десерт сил уже не осталось.

СТРАНЫ ДОВЕРИЯ

Важно помнить, что гарантией качества приобретаемого вина вполне может быть страна его производства. Но главным остается все-таки имя и опыт винодела. К числу традиционных производителей Старого Света можно отнести Италию, Францию, Германию, Испанию, Португалию и Австрию. Новый Свет производителей — это Чили, Аргентина, ЮАР, Австралия, Новая Зеландия и США. Сейчас еще появилась категория так называемого Нового Света — это страны, которые активно развивают производство вина — Китай, Эквадор и Индия. Но пока они находятся в зоне больших экспериментов.

ВНИМАНИЕ НА УПАКОВКУ

Конечно, вина стоит приобретать только в бутылках и избегать названий а-ля «винный напиток» — только вино. Кроме того, нужно внимательно изучать контрэтикетку. На ней должна быть указана информация обо всех сортах винограда, которые использовались при производстве, если речь идет об ассамбляжных винах. Опять же этикетка должна содержать дату розлива, содержание остаточного сахара, количество килокалорий. Это объективно необходимые параметры для пищевых продуктов. На импортируемом вине должны быть также указаны импортер и дистрибьютор. Не стоит бояться надписей о том, что в вине содержится диоксид серы — это традиционный консервант для вина, и лишь 1% производимого в мире вина его не содержит. Не должна вас настораживать и пластиковая (композитная) пробка — часто такие пробки используют для молодого вина, которое

не подразумевает выдержки во времени. Винтовые пробки в настоящее время становятся все более распространенными, и их использование не может считаться признаком низкого качества продукта. Под винтом выпускаются и весьма серьезные вина. Выбор вина — это зона эксперимента, но здорового... Делайте свои покупки в специализированных магазинах, где есть подготовленный персонал, готовый вам помочь сделать правильный выбор. Надо делать покупку с удовольствием. Всегда всем говорю — воспринимайте свои промахи не как ошибку, а как чудесный опыт того, что вы вдруг нашли не свое вино. И опять же не делайте поспешных выводов — быть может, оно просто сейчас не подыграло той кухне, которую вы выбрали.

Записала Екатерина Борисенкова

СЛАДКОЕ КРАСНОЕ
ВИНО МОЖЕТ
СТАТЬ ОТЛИЧНЫМ
ЗАВЕРШЕНИЕМ
ТРАПЕЗЫ, ВЫСТУПИВ
В РОЛИ ДЕСЕРТА



СВЕТ ГУБИТЕЛЕН
ДЛЯ ВИНА, ПОЭТОМУ
ЕГО ТРАДИЦИОННО
ХРАНЯТ В ПОГРЕБАХ