



К примеру, ряд вин из Совиньона отчетливо отдают запахом кошачьей мочи, а некоторые вина из Барберы пахнут навозом

Насладиться ароматом вина, почувствовать все его составляющие, а также оценить сложность букета - настоящее удовольствие для любителей вина. Уже на этой стадии знакомства напиток может многое рассказать о своей индивидуальности. Именно по этой причине французы уверены, аромат вина - это его душа: единственная и неповторимая.

В мире встречаются тысячи различных ароматов, присущие различным винам, и все они индивидуальны и уникальны. Почему? Ответ прост - вряд ли удастся найти хотя бы две местности с одинаковыми почвами и климатическими условиями (терруар), поэтому и виноград, выращенный в различных областях мира, не может быть одинаков ни по запаху, ни по вкусу.

**Так что же можно почувствовать, открыв бутылку вина?**

### **Фруктовые ароматы**

Фруктовые ароматы в той или иной степени присутствуют в любом качественном вине. При этом запах свежих фруктов можно встретить в молодом напитке, а аромат сухофруктов или любимого бабушкиного варенья - в более зрелых. Среди самых распространенных фруктов, аромат которых можно ощутить при знакомстве с вином, хотелось бы отметить землянику, малину, ежевику, бузину, вишню, смородину, абрикос,

## Удивительные ароматы вина

Автор:

07.02.2011 12:52 -

---

яблоко, апельсин, лимон и банан.

*Интересно:* ароматом вина называют способность напитка вызывать обонятельные ощущения с помощью испарения с его поверхности летучих компонентов. На сегодняшний день в составе вина найдено более 300 различных летучих веществ, которые относятся к разным группам химических элементов: спиртам, эфирам, кетонам, ацеталам, альдегидам, терпенам, летучим кислотам различных групп.

### Цветочные ароматы

Цветочные ароматы наиболее присущи молодым белым винам, хотя, конечно же, встречается и в легких красных. Так, к примеру, в белых винах, сделанных в Бордо, можно найти аромат липы и ромашки. Также отчетливый липовый запах присутствует в токайских винах. Что касается красных вин, то они берут из цветочного ряда фиалку (вина Тосканы, а также долины Роны).

Чаще всего в аромате вина можно найти следующие цветочные запахи: ромашка, липовый цвет, фиалка, цветы акации, бузины, магнолия, роза, пион, герань.

*Интересно:* виноград - это, наверное, единственное растение, вино из которого в большинстве случаев не пахнет самим виноградом. Примечательно, что чем суровее условия выращивания винограда, тем глубже он "уходит" корнями и тем больше различных минералов и других питательных веществ получает. Вино из такого винограда наиболее богато ароматами.

### Растительные ароматы

Вина, аромат которых напоминает различные растения, считаются не самыми качественными. Чаще всего растительный запах свидетельствует о том, что во время производства напитка была допущена ошибка: виноград собрали недозревшим либо же изготавливали с примесью стеблей и листьев. Если вы разольете вино в бокалы и почувствуете отчетливый запах редьки, чеснока, кислой капусты или же лука, будьте

## Удивительные ароматы вина

Автор:

07.02.2011 12:52 -

---

уверены - вино не самого лучшего качества.

Хотя, необходимо отметить, что некоторые вина сами по себе имеют растительный запах. Это связано с особенностями терруара местности, где был выращен виноград. В частности, аромат плюща можно встретить в мерло.

*Интересно:* ароматы вина безграничны и очень часто встречаются необычные экземпляры. Так, к примеру, ряд вин из Совиньона отчетливо отдают запахом кошачьей мочи, а некоторые вина из Барберы пахнут навозом.

### Ароматы специй

Пряные ноты, как правило, говорят о том, что вино зрелое либо же было привезено из очень теплых стран. Чаще всего можно почувствовать запах имбиря, корицы, аниса, перца, лаврового листа, розмарина, мяты, майорана. Кроме того, чаще всего ароматами специй обладают «тяжелые вина», которые необходимо употреблять с соответствующей гастрономической парой.

*Совет:* если вы хотите научиться распознавать даже самые тонкие ароматы вина - начинайте тренироваться прямо сейчас. Эксперты советуют для этого просто начать привыкать к окружающим запахам. Первые результаты станут очевидными уже после трех месяцев занятий.

### Древесные ароматы

Древесные и ванильные ароматы присущи винам, которые выдерживались в деревянных бочках. Наиболее распространенными являются ароматы влажной древесины, зеленой листвы, кедра, ели, ванили, гвоздики. В случае, если винодел использовал для выдержки некачественные бочки, вино приобретет неприятный запах гнилой древесины.

*Интересно:* если вино было выдержано в дубовых бочках, в аромате такого напитка обязательно будут присутствовать дубовые нотки. Особо характерными они являются тогда, когда производитель выдерживает свои вина в новых бочках.

### **"Жженые" ароматы**

Ароматы табака, дыма и кофе присущи винам, выдержанным в маленьких дубовых бочках на протяжении длительного времени. Отчетливые запахи карамели, шоколада и какао можно найти в зрелых красных винах. Гренками и свежим хлебом часто пахнет шампанское, а также вина, сделанные из винограда, который был собран в жаркие годы. Если при анализе аромата вина вы почувствуете запах горелого, это означает, что вино в вашем бокале было выдержано в некачественных бочках.

*Важно:* наиболее распространенными из ароматических дефектов вина являются запахи, связанные с процессом его изготовления. Недостаточное соблюдение норм санитарии на производстве часто приводит к тому, что в аромате вина появляется запах гнили и плесени. В случае если вино "переобогатили" серой - его запах будет напоминать запах тухлых яиц.

### **Животные ароматы**

Легкие нотки мускуса, дичи, меха или кожи являются обязательными составляющими букета любого выдержанного вина. Слишком навязчивые животные ароматы чаще всего говорят о том, что вино было неправильно выдержано. Среди животных ароматов в винах можно встретить аромат меха, кожи, мускуса, дичи, мяса, хлеба, мочи, пота.

*Совет:* для того, чтобы полностью раскрыть аромат вина, его необходимо нюхать в три этапа. Первый этап происходит сразу же после того, как вино налито в бокал. Так, необходимо поднести его к носу и вдохнуть аромат. После этого стоит взять бокал в руку (или же поставить на стол) и вращать в течение минуты. При этом происходит обогащение вина кислородом и ускоряется процесс испарения летучих компонентов.

## Удивительные ароматы вина

Автор:

07.02.2011 12:52 -

---

Затем необходимо опустить нос в бокал и сделать вдох. Третий этап знакомства с ароматом будет происходить, после того как вино немного постоит в бокале и более полно насытится кислородом.

Букет вина, словно музыка, состоит из множества нот, которые каждый раз слагаются в новую мелодию. Наслаждаясь ароматами любимых вин, экспериментируя с новыми ароматами, можно развивать и тренировать обоняние, а тем самым научиться проникать в головокружительный мир 1001 запаха.

Таша Громова, Константин Стоянов

<http://life.pravda.com.ua>