

Потребление вина во Франции

В. Дудченко

Франция всегда славилась своими винами и французы традиционно потребляли большое количество вина. Однако, начиная с 70-х, ситуация с потреблением вина во Франции изменилась. Заметили, что французы стали пить все меньше и меньше вино. В действительности, вкусы стали изменяться, появился большой интерес к качественному вину, чем к дешёвому. Для сравнения, в 60- годах приходилось 120 литров вина на взрослого в год в 60-х, а в 90- годах – всего 59. Отношение французов к вину лучше всего выразил Морис Бодуан, заместитель генерального директора Газеты "Фигаро" : " Один стакан. Даже два - всё нормально. Лучше стоит пробовать, чем поглощать. Когда оценивают вино, качество стоит перед количеством. Настоящее удовольствие, вот оно. Сначала всасываем вино, жуём его, восхищаемся им, погружать свои губы в него. Пить хорошее вино является актом любви ... "

Потребление вина во Франции непосредственно связано с тарифной политикой. Каждый виноградарь производит своё вино и выпускает его на рынок, руководствуясь одним из двух соображений: либо отвечая на запросы рынка и производя хорошие и дешёвые вина, либо производя более качественные и дорогие вина.

Рассмотрим историю виноградарства и виноделия в южном регионе Франции Лангедок-Руссильон.

Виноградники Руссильона берут свое начало с 7-го века до нашей эры. Именно в ту эпоху морские греческие переселенцы из Коринта, привлеченные горнорудной промышленностью Каталонского Берега, привезли в Руссильён искусство виноделия. Виноградники, как и оливковые культуры, получили свое дальнейшее развитие уже с римским заселением. В это время в вино производили различные добавки: мед, пряности, травы и ароматические вещества, чтобы делать настоящий нектар (от греческого слова "НЕКТАР" - мифический напиток Богов).

В тринадцатом веке непрерывные войны между Францией и Испанией не только не способствуют, но и надолго останавливают развитие виноделия в Руссильёне.

17-ый век, отмеченный строительством Канала «Полдня» (MIDI) (1680), соединившим Средиземное море с Атлантическим океаном, позволил винам Руссильона вступить в конкуренцию с бордосскими винами. Начиная с 1741, благодаря мелиорации морских транспортных путей, виноградники значительно распространяются. Через 60 лет (с 1820 до 1880), площадь увеличивается с 38000 до 80000 гектаров.

В 1868, филлоксера (заболевание винограда) уничтожила полностью виноградники Руссильёна. Виноградники возрождались постепенно, главным образом благодаря приходу железной дороги.

Некоторые виноградники могут гордиться старыми производственными традициями, производя вина высокого качества. Это территории, продукты которых обладают исключительной репутацией. Случай Руссильона почти единственный во французском ландшафте, это виноградники располагающие несомненно всем, чтобы производить хорошее вино, прежде всего климат и, конечно же, почву.

В начале 19-го века, процесс механизации благоприятствует посадке саженцев, получая затем лёгкие вина хорошего качества.

В 60 годах 20-го века, потребление вина начало расти и виноделы начинают производить вино в больших количествах, не задумываясь о качестве продукции. Символической датой, обозначающей конец эпохи «массового потребления», когда вино Руссильёнского региона служило только как виноматериал для соединения с винами других регионов. Послужило 28-ого марта 1977. Берега Руссильёна приобретают статус вин А.О.С. - статус Марочных Вин.

В настоящее время виноградари Руссильёна продолжают совершенствовать своё мастерство и добиваться всё лучшего и лучшего качества своей продукции.

По соседству с Испанией расположена самая продуктивная винодельческая область Франции (рис.1). Два соседствующих региона простираются от Авиньона на востоке до Лиму на западе и от Каркассонна на севере до испанской границы на юге Перпиньяна. Лангедок и Руссильон являются родиной многих вин, которые используют для купажа в обычных столовых винах, но там же существует целый ряд вин, которые заслуженно вошли в разряд Контролируемых Наименований и получили статус VDQS. Восточная граница зоны виноградарства и виноделия проходит по району VDQS, Костьер дю Гар, где изготавливают крепкие красные вина. Простые белые вина поступают из местечка с наименованием Клерет де Бельгард, расположенного ближе к югу, и местечка Клерет дю Лангедок с Контролируемым Наименованием, расположенного дальше к западу. Между этими двумя местечками находятся три других, производящих крепленые вина из винограда Мускат — Мускат де Люнель, Мускат де Мирваль и Мускат де Фронтаньян. Из этой же самой местности поступает и Пикпуль де Пине, легкое сухое белое вино, имеющее статус VDQS.

Приятные, освежающие красные вина, ароматные и текучие, производят в Сан-Шинене и Минервуа, двух больших районах VDQS, расположенных дальше к западу. Относящийся к области VDQS район в Корбьере, имеющий Контролируемое Наименование, Фиту производит крепкие красные вина с хорошим цветом и букетом. Район Бланкет де Лиму производит сухое белое вино, немалая часть которого идет на изготовление игристого вина по шампанскому методу.

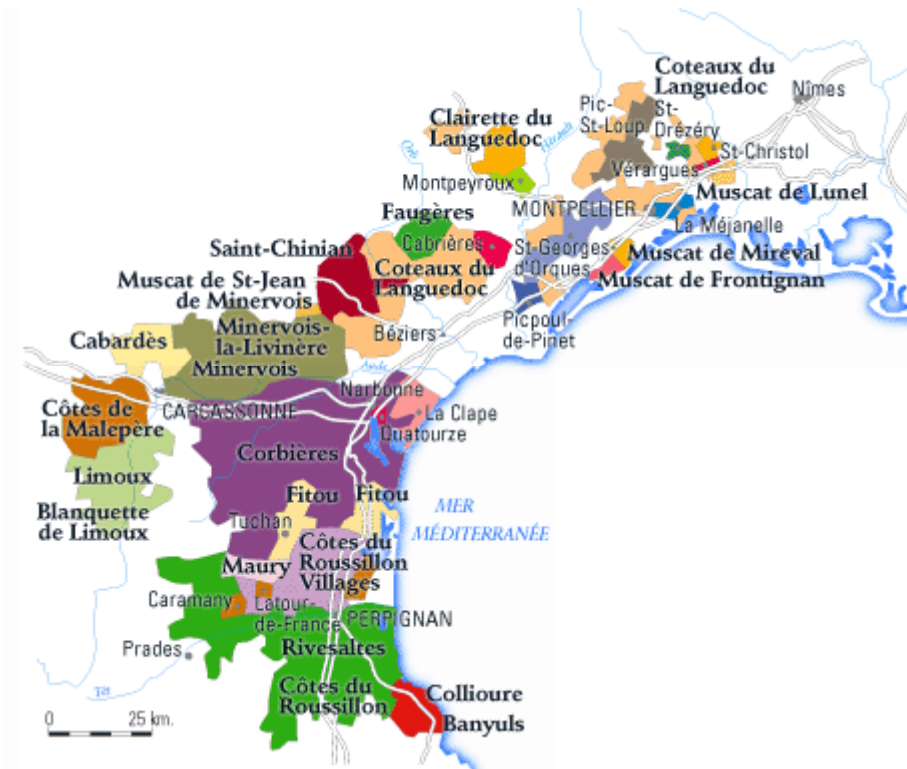


Рис. 1. Виноградные районы на юго-западе Франции

Юг Корбьера является продолжением обширной винодельческой зоны Руссильона, который производит здоровые красные вина, некоторое количество приятных белых вин и несколько крепленых, очень известных во Франции, но малоизвестных за рубежом. Красные вина имеют статус VDQS, но крепленые вина имеют свои собственные Контролируемые Наименования, из которых самым известным является Баньюль, а также Ривезальт и Мори. Их производят способом, похожим на способ получения портвейна, за исключением того, что эти вина, как херес, зреют в небольших бочках и могут стать сравнительно качественными, приобретая специфический, горелый вкус рыжевато-коричневого портвейна от долгого созревания в бочках. Главными сортами являются Гренаш и Мускат. Контролируемое Наименование Баньюль Гран крю должно состоять из 75% Гренаша, а Мускат де Ривезальт содержит в себе только Мускат.