***АЗБУКА ВИНОДЕЛА***

**А**

**Агрессивное**  
Так называется излишне сильное вино, которое неприятным образом воздействует на слизистую оболочку рта.  
Агротуризм (chambres d'hôte, gîte rural)  
Проживание в гостевых комнатах или отдельно стоящих домиках на ферме.

**Алкоголь**  
Самая значительная после воды составляющая вина, которая придает ему теплый характер. Но в случае его избытка вино становится «жгучим».  
**Альтэс**  
Белый сорт, из которого производят очень тонкое вино Русет-де-Савуа.  
**Амиловый (сивушный)**  
Запах, вкус с оттенком растворителя, бананов, леденцов, который вызывается избытком амилового спирта — основной составляющей части так называемого «сивушного масла». Часто избыток амилового спирта в вине является следствием неправильно проведенной винификации.  
**Ампелография**  
Наука, изучающая сорта винограда.  
**Аппелласьон AOC**  
Наименование контролируемого происхождения. Система, регламентирующая и гарантирующая аутентичность принадлежности вина к конкретному терруару. Высококачественные вина происходят из регионов, классифицированных AOC.  
**Аппелласьон AOVDQS**  
Наименование контролируемого происхождения. Вино высшего качества, производимое в определенном регионе согласно установленным правилам.  
**Арeометр**  
Устройство для измерения плотности сусла.  
**Арамон**  
Ординарный чёрный сорт. Был весьма популярен во время кризиса филлоксеры, теперь используется гораздо меньше.  
**Арбуа**  
Ординарный чёрный сорт из Турен.  
**Аромат**  
С точки зрения технического языка дегустаций этот термин обозначает только ретроназальный комплекс запахов. Однако этим словом часто обозначают запах вообще.  
**Арюфьяк**  
Достаточно тонкий белый сорт, использующийся при ассамблировании некоторых беарнских вин.  
**Ассамблирование или ассамбляж**  
Смесь нескольких видов молодого вина одного хозяйства в рамках Аппелласьона с целью получения единого. Ассамблированию противопоставляется купаж — этот термин имеет негативную окраску и обозначает смешивание разных вин из разных мест.  
**Ассамбляжные вина**  
Вина, произведенные на основе двух и более сортов винограда.  
**Атака**  
Первые впечатления от вина при дегустации.

**Б**

**Бальзамический**  
Привнесенное в энологию из парфюмерии качественное определение комплекса ароматов, таких как ваниль, ладан, стиракс (росный ладан).  
**Барок**  
Чёрный сорт из Беарна, дающий хорошо хранящееся вино.  
**Баррик**  
Бордоский бочонок объёмом в 225 литров. Соответствует четверти стандартного объёма «бочки» (мера объёма).  
**Бархатное**  
Жирное и маслянистое вино, вкус.  
**Батонаж (перемешивание)**  
При брожении иногда используется перемешивание, при котором осадок (из дрожжей и мелких остатков мезги) поднимается со дна.  
**Биодинамическое виноделие, биодинамика**  
Направление земледелия, в котором применяются принципы, основанные на учении Рудольфа Штайнера. В нём речь не идет о полном отказе от химических удобрений, но резко ограничивается их использование. Также используются «смеси» — квазигомеопатические минеральные составы, обращается внимание на лунные и планетарные фазы, астрологию. Не путать с органическим земледелием.  
**Биологическое (органическое) земледелие**  
Основано на отказе от использования искусственных удобрений и иных синтетических препаратов.  
**Благородное**  
Вино, которому присущи превосходные качества.  
**Благоухание**  
Синоним запаха, имеющий коннотацию превосходной формы.  
**Блан фюме**  
Имя, которым называют сорт совиньон в Пуи-сюр-Луар. От него происходит название аппелласьона Пуи-Фюмэ (который не следует путать с бургундским пуи-фюисэ, производимым из шардонне).  
**Бледное**  
Едва окрашенное вино, с ненасыщенным цветом.  
**Блекрот, чёрная гниль**  
Болезнь винограда, поражающая главным образом ягоды (иногда побеги и листья), на которых появляются вначале небольшие, затем разрастающиеся бурые пятна. Ягоды при этом сморщиваются.  
**Богатое**  
Качественное определение хорошо окрашенного щедрого вина, мощного, но одновременно с этим сбалансированного.  
**Бомэ**  
В градусах по шкале Бомэ измеряется плотность сусла.  
**Бретон**  
Название каберне фран в долине Луары.  
**Бродильный цех**  
Помещение, где находятся чаны (cuves), в которых происходит брожение.  
**Брожение (на мезге)**  
Период, во время которого после сбора, гребнеотделения и отжима твёрдые частицы винограда находятся в контакте с бродящим соком. Его продолжительность определяет окраску и танинность вина.  
**Брожение (ферментация)**  
Процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей, в результате которого виноградный сок превращается в вино.  
**Брокер**  
Посредник между производителем вина и покупателем (в Бордо его называют «куртье»).  
**Брют**  
Брютом называют шипучие вина с крайне малым содержанием сахара (достаточным лишь для того, чтобы смягчить кислотность), а «нулевой брют» обозначает полное отсутствие сахара в таком вине.  
**Букет**  
Комплекс ароматических ощущений при дегустации. Сначала ощущается аромат — носом, а затем аромат — ртом.  
**Бурбуленк**  
Качественный белый сорт из средиземноморского региона Франции.  
**Бушон**  
Традиционные бистро в Лионе. В отличие от других ресторанчиков, там можно заказывать алкоголь, не заказывая еду. На вывесках таких заведений нарисована пробка.

**В**

**Веером (подрезка, подвязка)**  
Форма лозы, получаемая путем более или менее наклонной подвязки всех, вызывающих интерес побегов, с целью получить как можно большую полезную (плодоносящую) площадь виноградника; сам ствол лозы при этом остается коротким.  
**Верментино**  
Белый сорт, известный под именем «ролль» в Ницце и Провансе и под именем «мальвазия» на Корсике.  
**Взятие пены**  
Название вторичного брожения при изготовлении игристых вин.  
**Вилляж**  
Термин, употребляемый в определенных регионах (например Божоле, Кот-дю-Рон) и обозначающий конкретную часть внутри аппелласьона.  
**Винификация**  
Метод и совокупность технологий, применяющихся для изготовления вина.  
Винная (виннокаменная) кислота  
Основная стабильная кислота, входящая в состав вина.  
**Винный камень**  
Осадок из солей винной кислоты.  
Виноградарь-производитель RM (recoltant-manipulant)  
Шампанский термин, обозначающий винодела, который вырабатывает своё шампанское вино со своих собственных виноградников или виноградников в аренде, но своими силами.  
**Винозное**  
Говорится о вине с высоким содержанием алкоголя, в котором отчетливо проявляются все свойства, отличающие его от других алкогольных напитков.  
**Вионье**  
Пьянящее, полное; цветы боярышника, абрикосы. Модная, разновидность винограда, шагнувшая за границы своей родины в Кондрие (Северная Рона) почти во все уголки мира вина. Своеобразный чарующий аромат его не проявляется до полного созревания — сложность состоит в том, чтобы сохранить также и кислотность. В Калифорнии это удается, чему есть немало примеров. Пить вино из Viognier лучше молодым. Его все чаще смешивают с другими белыми сортами Роны: нервным, но ароматным Roussanne и обладающим миндальным привкусом Marsanne — особенно на юге Франции.  
**Вкус (вкусовое ощущение)**  
Ощущение (сладкое, соленое, кислое или горькое), создаваемое на языке тем или иным продуктом. Этим словом часто обозначают «рот» вина, что с точки зрения строгой дегустационной терминологии не совсем верно.  
**Вкусное**  
Качество вина одновременно свежего и фруктового.  
**Водянистое**  
Как правило, водянистое вино получается при излишних дождях, особенно в сезон уборки урожая.  
**Вторичная ферментация**  
Шампанизация. Выделяемый при брожении углекислый газ, не имея выхода наружу, растворяется в вине, образуя «приз де мус», после того как дрожжи переработают весь сахар они умирают и выпадаю в виде осадка «lie», на котором вино выдерживают и от которого оно приобретает глубину, тело и сливочные тона.  
**Вуаль (флёр)**  
Шапка плесени, возникающая во время вызревания на поверхности жёлтых вин и хереса.  
**Выдохшееся**  
Говорится о вине, которое полностью или частично потеряло свой букет вследствие окисления.  
**Вызревание (выдержка)**  
Совокупность действий до розлива, направленных на подготовку вина к старению.  
**Вызревание (выдержка) на тонком осадке**  
Один из методов, применяемых при вызревании вина. Тонкий осадок состоит из мелких частиц мезги и дрожжей.  
**Вяжущее**  
Несколько жесткое и грубое ощущение во рту, часто присущее богатым танинами молодым красным винам, которым еще требуется округление.  
**Вязкое**  
Белое вино с высоким содержанием сахара и недостаточной кислотностью.  
**Вялое**  
Вино с лёгкой нехваткой кислотности.

**Г**

**Гаме**  
Весьма распространенный чёрный сорт, практически единственный в Божоле, из которого получают вино с сильным фруктовым букетом.  
**Гаражные вина**  
Высококачественные кюве, производящиеся в очень малом количестве.  
**Гармоничное**  
Термин, обозначающий вино с удачным сочетанием различных характеристик. Значение превосходное над обычной сбалансированностью (не имеющее недостатков, с прекрасной уравновешенностью по всем составляющим).  
**Гаррига**  
Типичная для французского юга холмистая известняковая пустошь, обычно заросшая кустарниками и ароматическими травами.  
**Гевюрцтраминер**  
Китайский личи, роза, пьянящее, с высоким содержанием спирта, насыщенным цветом. Название этого сорта выговаривается с трудом, но знакомство с ним доставляет блаженство. Его аромат столь силен, что этот виноград получил немецкую приставку «gewurtz» -«пряное, ароматичное». Легко может прискучить из-за высокого содержания остаточного сахара, но лучшие образцы Gewurztraminer, сделанные в Эльзасе, где его высоко ценят, обладают обертонами крепости и нервности, равно как пряным финалом. Несколько достойных образцов поступают также из Новой Зеландии, прохладных районов Австралии, Чили, Британской Колумбии и Орегона. Это сорт Musque — мутация Trarniner с красной кожицей, — впервые обнаруженный 1000 лет назад в Альто-Адидже близ Трамина, и, вероятно, это был то же сорт, что и Savagnin из области Юра.  
**Гибкое (мягкое)**  
Говорится о текучем вине, в котором больше мягкости, чем терпкости.  
**Гибрид**  
Термин, обозначающий сорт, происходящий от различных сортов винограда.  
**Глицерин**  
Трехатомный спирт со слабосладким вкусом, возникающий в результате брожения виноградного сока, придаёт вину маслянистость.  
**Гниль (вкус)**  
Привкус и запах плесени, приобретаемые вином, если виноград был поражен серой гнилью.  
**Горечь**  
Горький привкус вполне нормален для молодых, богатых танинами, вин. В иных случаях это недостаток, связанный с бактериальной болезнью.  
**Готовое**  
Вино, чья эволюция завершилась и которое следует пить.  
**Гравель**  
Термин, обозначающий известняковый осадок в бутилированных белых винах.  
**Градус спиртовой**  
Насыщенность вина спиртом, выражаемая, как правило, в градусах (соответствует процентной концентрации).  
**Графинное (вино)**  
«Графинными винами» принято называть вина, которые пьют молодыми, которые в давешние времена наливали в графин прямо из бочки. Например, мюскаде и божоле.  
**Гребень**  
Название небольших веточек, на которых в грозди крепятся ягоды. В том случае, если уборка производится без гребнеотделения, вино приобретает несколько вяжущий характер.  
**Гребнеотделение**  
Отделение виноградных ягод от грозди.  
**Гребня вкус**  
Вяжущий вкус, приобретаемый вином, если виноград не отделяется от гребней.  
**Гренаш**  
Чёрный сорт, возделываемый в определенных регионах Миди, таких, например, как Банюльс или Шатонеф-дю-Пап. Даёт теплое вино с насыщенным запахом.  
**Гренаш Нуар**  
He очень насыщенное, с высоким содержанием сахара, зрелое. Выращивается по всему Средиземноморью для изготовления красных и розовых вин. Это самый популярный сорт в Южной Роне, где его смешивают с Mourvedre, Syrah и Cinsault. Он широко распространен в Руссильоне, где его используют вместе с Grenache Blanc и Grenache Gris для изготовления знаменитых vinsdoux naturels (крепленых сладких вин (этого региона). Популярен в Испании (где его называют Garnacha). Под именем Cannonau на Корсике и Grenache в Калифорнии и Австралии он ценится, но потенциал его еще не раскрыт до конца.  
**Гро план**  
Так называют сорт фоль бланш в районе Нанта.  
**Гроло**  
Сорт чёрного винограда из долины Луары.  
**Густое**  
Говорят о сильно окрашенном вине, оставляющем во рту ощущение тяжести и густоты.  
**Гюйо**  
Метод подрезки лозы, при котором оставляют одну-единственную горизонтальную ветку. По имени доктора Жюля Гюйо.

**Д**

**Дегоржаж**  
Горлышко бутылки, со сведенным к пробке осадком, погружают в специальный соляной раствор (degorgement a la glase), когда пробка открывается внутренне давление выталкивает замерзший осадок, при этом потери вина минимальны, так как давление в бутылке понижают предварительным охлаждением.  
**Декантировать**  
Переливать вино из бутылки в графин, чтобы позволить ему насытиться кислородом и раскрыться или удалить осадок.  
**Деклассификация**  
Изъятие у вина права на наименование AOC. В этом случае оно начинает называться «столовое вино».  
**Деликатное**  
Лёгкое и тонкое вино.  
**Дозирование**  
Добавление сахара в шипучее вино в виде тиражного ликёра после дегоржажа.  
**Долгое (длинное)**  
Говорится о вине, чей аромат надолго оставляет приятное ощущение во рту после дегустации. Также говорят «значительная долгота». Может измеряться в каудалях (и секундах). Одна из важнейших характеристик при дегустации великих вин.  
**Доливка**  
Операция, заключающаяся в периодическом добавлении вина в бочонки, чтобы они постоянно были полными и вино не контактировало с воздухом.  
**Дробление**  
Винодельческая операция, во время которой заставляют лопаться кожицу винограда.  
**Дрожжи**  
Микроскопические одноклеточные грибы, производящие спиртовое брожение.  
**Дрожжи (вкус)**  
Допустим в шампанском и «мюскаде», при производстве которых используется настаивание на дрожжевом осадке.  
**Дыма аромат**  
Качественное определение, обозначающее близость к копчёным продуктам. Например сорт совиньон: его называют еще «копченый белый» (блан фюмэ).  
**Дюрас**  
Сорт чёрного винограда, выращиваемый в основном в департаменте Гайак.  
**Дюриф**  
Сорт чёрного винограда из Дофинэ.

**Е**

**Едкость**  
Излишняя кислотность. В некоторых случаях может быть приятной.  
**Естественное сладкое вино (VDN)**  
Вино, получаемое из сортов мускат, гренаш, макабё и мальвазия за счет крепления сусла винным спиртом в момент брожения. Должно соответствовать очень строгим правилам производства.

**Ж**

**Жакер**  
Сорт из Савуа и Дофинэ, из которого делают неплохое вино для достаточно скорого потребления.  
**Жареное**  
Специфический характер, который благородная плесень даёт ликёристым винам, который выражается ароматами жаркого.  
**Жемчужное**  
Говорят о вине, из которого выделяются небольшие пузырьки газа.  
**Женственное**  
Характеристика вина, сочетающего нежность и лёгкость.  
**Жеробоам (Jeroboam)**  
Большая бутыль объёмом в четыре обыкновенных.  
**Жжёное**  
Неоднозначное определение, связанное с различными запахами — от карамели до жжёного дерева. Может быть как достоинством, так и недостатком.  
**Живое**  
Говорят о свежем и лёгком вине, имеющим небольшую кислотную доминанту, но без излишества.  
**Животный**  
Качественное определение, характеризующее наличие ароматов, близких к животным — таких как мускус, мясо крупной дичи, кожа. Чаще всего встречается в старых красных винах.  
**Жирное**  
Синоним маслянистого. Такое вино стоит между мясистым и густым. Часто его называют также маслянистым. В широком смысле — довольно мясистое, мягкое вино с приятной бархатистостью.  
**Жюрансон**  
Жюрансон блан (белый) — малораспространенный сорт, который пока еще можно встретить в Шаранте, жюрансон нуар (чёрный) — сорт, который выращивают на юго-западе Франции и из которого получается достаточно простое вино. Также жюрансон — название вина (сухого или сладкого), которое производится из сортов гро мансен, пти мансен и курбю в AOC, находящемся в коммуне, вблизи Беарна и носящей это же имя.  
**Жёвкость**  
Термин, применяемый к вину, имеющему одновременно толщину и объём, что, фигурально, даёт ощущение, что его можно жевать.  
**Жёлтое вино**  
Престижное вино Жюра, изготовляемое по оригинальной технологии, подразумевающей длительную выдержку в бочках без доливки под вуалью (флёром).  
**Жёсткое**  
С чуть менее высоким, чем в терпком вине, но всё же чрезмерным уровнем танинов.

**З**

**Задыхание (редукция)**  
Запах (меркаптан), приобретаемый вином, длительное время лишенным доступа кислорода. Незначительная редукция может компенсироваться аэрацией вина.  
**Заизюмливание**  
Пересыхание винограда на воздухе с одновременным его обогащением сахаром.  
**Закрытое**  
Применяется к качественному, но еще молодому вину, которое еще не приобрело выраженный букет, и, следовательно, требует ожидания до дегустации. На этом этапе выделяется кислотность, танинность и структура вина, а ароматы заблокированы.  
**Зелёное**  
Излишне кислое вино, что часто бывает следствием недостаточной зрелости винограда.  
**Зинфандель**  
Теплый ягодный аромат, спирт, сладость. Целое столетие считался собственно калифорнийским виноградом, пока не установили, что он, как и Primitivо, был известен в Италии по меньшей мере с XVIII в. Лоза его созревает неровно, но некоторые ягоды накапливают почти беспрецедентное количество сахара, поэтому Zin, как его называют в США, может давать до 17% спирта. В основном его выращивают в Центральной долине (Калифорния) для производства гораздо менее крепкого вина, которое обесцвечивается, ароматизируется добавлением Muscat или Riesling и продается как бледно-розовый White Zinfandel.

**И**

**Изысканное**  
Изящное, оригинальное вино.  
**Иссушенное**  
Вино с излишней кислотностью или танинностью, недостаточно жирное и утратившее фруктовость.

**К**

**Каберне совиньон**  
Сорт с ароматами черной смородины, можжевельника, с высоким содержанием танинов Один из самых распространенных в мире сортов винограда, из-за относительно позднего вызревания жизнеспособный только в теплом климате. Ему не всегда удается достичь полного созревания даже на родине — в Медоке/Граве. Цвет, аромат и танины, содержащиеся в толстой кожице его маленьких темно-синих ягод, не имеют равных. Тщательная винификация и выдержка в дубовых бочках позволяют получать одни из самых долговечных и интригующих красных вин. В Бордо его смешивают с Merlot и Cabernet Franc, хотя этот виноград, выращенный в таких теплых местах, как Чили или северная Калифорния способен давать глубокие и изящные вина.  
**Каберне фран**  
Менее танинный, чем Cabernet Sauvignon. Из-за раннего созревания его предпочитают разводить на Луаре и на более прохладных и влажных почвах Сент-Эмильона, где этот сорт часто смешивают с Merlot. В Медоке/Граве его выращивают на случай, если не вызреет Cabernet Sauvignon. Обладая гораздо большей, чем Merlot, устойчивостью к холодным зимам, он может давать интересные вина в Новой Зеландии, на Лонг-Айленде и в штате Вашингтон. В северной Италии приобретает травянистый вкус, а своего шелковистого апогея достигает в Шиноне, Бургее, Сомюр-Шампиньи и Анжу-Виляж.  
**Кариньян**  
Средиземноморский сорт, из которого производят вина с сильным каркасом.  
**Каркас (крепко сбитое вино)**  
Хорошее построение вина с лидирующей танинной нотой составляющей, имеющее хороший потенциал для старения.  
**Каудаль**  
Единица измерения продолжительности аромата, сохраняющегося во рту после дегустации. Один каудаль равняется одной секунде послевкусия.  
**Кирш**  
Разновидность вишнёвой водки.  
**Кислинка**  
Характерна для свежего вина. Вино с высоким уровнем кислотности. Это качество находится на грани приемлемого для хорошего вина.  
**Кислость**  
Повышенная кислотность, сопровождаемая специфическим уксусным запахом.  
**Кислотность**  
Наличие нормального количества кислоты способствует сбалансированности вина, придавая ему свежесть и нервозность. Но как только она становится излишней, она превращается в недостаток, придавая вину шершавый и зелёный характер. Недостаточная же кислотность позволяет говорить о вялом вине.  
**Клавлян**  
Бутылка специфической формы и объёмом в 0,6 л., в которую разливают «жёлтое» вино из Жюра.  
**Кларет (Claret)**  
Названия, которым в Англии традиционно обозначают красные бордоские вина.  
**Клеймение**  
Маркировка пробок, бочек и ящиков при помощи раскаленного клейма.  
**Клере**  
Лёгкое красное или розовое вино с фруктовым запахом, производимое в Бордо и Бургундии.  
**Клерет**  
Белый средиземноморский сорт, дающий достаточно тонкие вина.  
**Клон**  
Лозы, размноженные из одной материнской лозы при помощи черенкования или прививки.  
**Коломбар**  
Белый сорт винограда с юго-запада Франции. Из него производят довольно банальные вина.  
**Комплексный (интегральный) метод защиты посевов**  
Стратегия, цель которой заключается в предохранении культуры (в т.ч. и винограда) от различных врагов путём анализа рисков и оценки возможности природных способов предохранения от оных. Стратегия состоит в «интеграции» всех методов защиты виноградника: рационального химического воздействия, биологических факторов, использования особо стойких гибридов и пр. Обоснование принципа «интегрального метода» заключается в том, что популяция вредителей должна оставаться на достаточно низком уровне, чтобы ущерб, ими наносимый, оставался экономически приемлемым.  
**Кооператив**  
Объединение виноделов, которые совместно закупают и используют оборудование для винификации. Кооперативные вина могут быть очень хорошими. Но их коллективный статус заставляет их принимать на винификацию виноград от всех членов, даже плохой. Во Франции существует несколько юридических форм кооперативов.  
Кооператив производителей и торговцев (CM)  
Шампанский термин, обозначающий кооператив, который производит вино под собственной маркой из урожая виноградарей-членов этого кооператива.  
**Кордон**  
Для игристого вина — колечко из пены, образующееся на поверхности бокала.  
**Короткое**  
Говорят о вине, которое практически не оставляет послевкусия после его дегустации (также говорят «короткое во рту»).  
**Кот**  
Имя, которым в некоторых регионах называют сорт мальбек.  
**Красные ягоды**  
Аромат (вкус) красной смородины, клубники, земляники, малины, черешни.  
**Креман**  
Пенистое вино из AOC, изготовленное традиционным методом и со всеми специфическими технологическими сложностями. Производится в Эльзасе, Бургундии, Ди, Жюра, Лиму, и долине Луары.  
**Кружевное**  
Очень тонкое, деликатное вино, со сложным, утончённым благоуханием.  
**Крюовер (торговая марка)**  
Приспособление, продлевающее срок хранения вина в открытой бутылке при помощи инертного газа (азота).  
**Кубком подрезка**  
Форма виноградника, представляющая собой полый конус с острой частью внизу.  
**Курбю**  
Белый сорт из Беарна и Страны Басков.  
**Куржэ**  
В Жюра — название неподрезываемых плодоносящих лоз, которые впоследствии подвязывают в виде арки. В Маконе такую лозу называют «хвост».

**Л**

**Лесистое, бочковое**  
Типичные ароматы (гари, карамели, ванили), приобретаемые вином во время выдержки в бочке, зависят от свойств самой бочки, в частности от её обжига и возраста.  
**Летучая кислота**  
Летучие кислоты играют важную роль в формировании букета вина. Но их избыток придаёт вину неприятный запах. Главной летучей кислотой в вине является уксусная.  
**Ликёристые вина**  
Белые, богатые сахаром вина, получаемые из винограда, на котором развилась благородная плесень. Эти вина отличаются, помимо прочего, специфическим букетом.  
**Ликёрное вино (VDL)**  
Сладкое вино, не отвечающее нормам производства естественного сладкого вина, или вино, полученное за счёт смешивания сусла и спирта.  
**Лёгкое**  
Говорится о слабоокрашенном и слаботелесном, но хорошо сбалансированном вине. Как правило, для скорого потребления.

**М**

**Магнум**  
Бутылка, соответствующая двум обыкновенным по объёму.  
**Мадерезированное**  
Говорится о белом вине, которое в процессе старения приобретает янтарный цвет и вкус, несколько напоминающий вкус мадеры.  
**Макабео**  
Белый сорт из Русийона, из которого получается вино, приятное в молодом виде.  
**Малое**  
Вино разочаровывающее, а иногда милое, но нейтральное.  
**Мальбек**  
Пряное и богатое в Аргентине, с ароматом дичи в Каоре. Долгое время его использовали в юго-западной Франции, включая Бордо, как купажный сорт. Доминирующим он считается только в Каоре, где под названием Auxerrois или Cot идет на изготовлениеполнотелых, темно окрашенных вин. В Аргентине он так прижился в провинции Мендоса, что стал самым популярным черным виноградом, из которого делают бархатистые, живые вина с большим содержанием спирта и экстрактов. В особенности процветает он в районе Лухан-де-Куйо (Мендоса).  
**Мансен**  
Белый сорт из Жюрансона. Существует две разновидности — гро мансен и пти мансен.  
**Марка покупателя (marque d'acheteur)**  
Шампанский термин. Речь идет о марке, зарегистрированной на физическое или юридическое лицо, которое хочет иметь персонализированное шампанское для специфических коммерческих целей (например, ресторан). Это вино может быть произведено как виноградарем-производителем (RM), так и негоциантом-производителем (NM) или кооперативом производителей и торговцев (CM).  
**Марсан**  
Белый сорт, выращиваемый в регионе Долина Роны.  
**Маслянистое**  
Характеристика вина, имеющего приятный мягкий, жирный вкус. (По отношению к сладким винам этим словом обозначается сахаристость, немного превышающая уровень полусладких вин. В широком смысле слова — вино, вызывающее во рту ощущение приятной бархатистости).  
**Мафусаил**  
Одно из названий для большой бутыли, равной восьми обычным.  
**Мацерация**  
Контакт сусла с твердыми частицами винограда во время настаивания в чанах.  
**Мацерация с кожицей (пелликулярная мацерация)**  
По сути, похожа на обычную, но проводится, как правило, всего несколько часов. За это время за счет контакта сусла с кожицей из последней извлекаются необходимые ароматы и красящие вещества.  
**Мезга**  
Твердые частицы, остающиеся после отжима.  
**Мелон**  
Название сорта мюскаде в Кот д'Ор.  
**Менье**  
Чёрный сорт с пушистой листвой. Грубее сорта пино, от которого он происходит.  
**Меркаптан**  
Крайне неприятный привкус (запах) пота, чеснока, тухлых яиц.  
**Мерло**  
Вина полнотелые, неагрессивные, если не передерживать в дубовых бочках. Белый бургундский виноград, более многоликий, чем Pinot Noir. Chardonnay без труда растет и вызревает почти повсюду, за исключением крайних оконечностей ареала вина (ранняя завязь подвергает его риску весенних заморозков). Chardonnay стал самым популярным в мире винным виноградом, возможно, и потому (в отличие, к примеру, от Riesling), что не обладает собственным, особенно сильным букетом. Однако он послушен воле винодела, в равной степени легко превращается в шампанское и сладкие вина; переносит холодное брожение и крио-мацерацию, и молочно-яблочную ферментацию, перемешивание осадка и выдержку в бочках (что может привести к некоторому выравниванию качества).  
**Местное вино (VDP)**  
Вино, относящееся к группе столовых, но чьё географическое происхождение указывается, тем не менее, на этикетке.  
**Миллезим**  
Год урожая.  
**Мильдью**  
Болезнь, возбудитель которой грибок, паразитирующий на зелёных частях виноградника.  
**Мозак**  
Сорт винограда, выращиваемый в регионе Тулузы и Лангедока, из которого получается тонкое вино, которое, однако, не очень хорошо хранится.  
**Молодое**  
Очень относительное качество, которое может определять как не подлежащее длительной выдержке, так и недостаточно выдержанное.  
**Молочная кислота**  
Кислота, получающаяся в результате яблочно-молочнокислого (малолактического) брожения.  
**Мондёз**  
Чёрный сорт из Савуа и Дофинэ, дающий высококачественное вино с большим потенциалом выдержки.  
**Моносепажные вина**  
Вина, произведенные на основе одного сорта винограда.  
**Мужественное**  
Так называют вино одновременно с хорошим каркасом, телесное и сильное.  
**Мурведр**  
Животные ноты, аромат ежевики, высокое содержание спирта и танинов. Требует обилия солнечного света. Служит основой Bandol, самого благородного из вин Прованса, склонного, впрочем, к окислению. В южной Франции он добавляет «мясистости» смесям, в частности, сортов Grenache и Syrah. В Испании, где его называют Monastrell, это второй по распространенности сорт, вина из него отличаются некоторой грубоватостью. В Калифорнии и Австралии он был известен, хотя и не привлекал особого внимания, как Mataro, пока во Франции его не переименовали в Mourvedre и не возродили к новой жизни.  
**Мускат**  
Термин, обозначающий ряд сортов винограда с мускатными составляющими в аромате. Так же называют вино, получаемое из этих сортов.  
**Мускат Блан**  
С типичным ароматом винограда; относительно простое, нередко сладкое. Сорт Muscat с маленькими ягодами, как у менее благородного Александрийского Muscat. Под именем Moscato Bianco его используют в Италии для производства Asti и шипучих вин. На юге Франции и в Греции из него изготавливают много интересных вин. В Испании это Александрийский Мускат. Австралийские мускаты делают из темно-окрашенной разновидности Коричневого Муската. Существует более легкий Muscat Ottonel.  
**Мускусное**  
Имеющее запах, напоминающий мускус.  
**Мутирование**  
Прием, открытый в 1285 Арно де Виланова, преподавателем университета Монпелье и придворным врачом королей Майорки: во время брожения в сусло добавляется винный спирт 96%, нейтральный, в соотношении от 5 до 10 % от объема сусла, как следствие, происходит прекращение действия дрожжей. Некоторые Натуральные Сладкие Вина вырабатываются путем мацерации под спиртом, мутирование производится на шапку мезги (мутирование на ягодах).‏  
**Мутное**  
Непрозрачное вино. Это вполне нормально в ходе ферментации и выдержки. Однако мутность бутилированного вина означает, что оно поражено микроорганизмами.  
**Мюи (Мюид — неверно)**  
Мера объёма, составляющая для вина 300 парижских пинт или 279,395 литров. Лангедокский мюи равен 365 литрам.  
**Мюскадель**  
Белый бордоский сорт.  
**Мюскадэ**  
Белый сорт, возделываемый в Луар Атлантик. Даёт очень свежее графинное вино.  
**Мясистое**  
Так называют вино, имеющее плоть.  
**Мясо (белое)**  
Телятина, свинина, птица. В отличие от французских, русские кулинары часто относят свинину к красному мясу.  
**Мясо (красное)**  
Говядина, баранина.

**Н**

**Навуходоносор**  
Бутылка вместимостью в двадцать стандартных.  
**Насыщенное**  
Концентрированное, с хорошей структурой, пригодное для выдержки.  
**Начало сбора**  
Дата, начиная с которой, разрешен сбор винограда (обычно связана с праздниками).  
**Неббиоло**  
Смола, роза, фиалка, темный цвет с оранжеватым оттенком. Ответ Пьемонта на Pinot Noir. В винодельческих регионах Бароло и Барбареско он чувствителен к изменениям terroir. Вызревает только в наиболее благоприятных местах. При полном созревании содержит исключительно высокий процент танинов, кислот и пигментов, а долгое созревание в бочках и бутылках делает вино незабываемым. В северной Италии из Nebbiolo делают множество других вин. Подобно Pinot Noir, этот виноград дает хорошие результаты только в нескольких районах.  
**Негоциант-дистрибутор (ND)**  
Шампанский термин. Негоциант, владеющий или нет своими собственными виноградниками, который вырабатывает и торгует шампанскими винами под своей собственной маркой.  
**Негоциант-манипулятор (NM)**  
Шампанский термин, обозначающий негоцианта, который покупает чужой урожай, чтобы из него производить шампанское.  
**Негоциант-производитель**  
В AOC — негоциант, который не только покупает и торгует вином, но и производит все операции над молодым вином, включая розлив.  
**Негоциантское вино**  
Ассамбляжное вино, которое негоциант покупает у разных производителей и продаёт под своей маркой.  
**Негоциантство**  
Термин, употребляемый чтобы обозначить виноторговлю и связанные с ней профессии. Иногда употребляется в противопоставление виноградарству.  
**Негрет**  
Чёрный сорт, дающий богатое, окрашенное и слабокислотное вино.  
**Нежное**  
Изысканное, сбалансированное вино, с некоторым преобладанием сладости и гармоничным благоуханием.  
**Нейтральное**  
Вино без выраженных персональных свойств.  
**Нервозное (нервное)**  
Вино, имеющее ярко выраженные вкусовые характеристики, с небольшой кислинкой.  
**Несбалансированное**  
Вино с явным преобладанием одной из составляющих (рот, нос).  
**Неясное**  
Недостаточно чистое и прозрачное. Данный термин может использоваться в переносном смысле для обозначения вина с нечеткими ароматическими и вкусовыми характеристиками.  
**Новое**  
Говорится о вине последнего урожая.  
**Ножки**  
Синоним «слёзок» на стенках бокала.  
**Нос**  
Комплекс ольфактивных ощущений, который производит вино. В него включают запах, благоухание, иногда — аромат.  
**Ньелуччо**  
Чёрный сорт, выращиваемый на Корсике, из которого получают высококачественное вино (в частности в Патримонио).

**О**

**Обильное**  
Так говорят о гармонично построенном вине, которое создаёт полное и долгое обволакивающее ощущение во рту.  
**Обнажившееся (строгое)**  
Имеет два значения: а) старое вино, потерявшее большую часть цвета и спирта б) декантированное вино без осадка.  
**Обрезка (подрезка)**  
Обрезка побегов производится с целью упорядочить и сбалансировать рост виноградника и контроля за урожайностью.  
Общество виноградарей-производителей (SR)  
Шампанские виноградари-производители, объединившиеся в ассоциацию.  
**Объём**  
Характеристика вина, обозначающая ощущение хорошо наполненного рта.  
**Огнёвка**  
Вредитель.  
**Одежда, платье**  
Термин, часто употребляемый для описания цвета и внешнего вида вина.  
**Оидиум**  
Грибковая болезнь виноградника. Проявляется серой окраской и высыханием винограда. Лечится при помощи серы.  
**Окисление (оксидация)**  
Результат воздействия на вино кислорода. Излишняя оксидация может вызвать изменение цвета (для красных вин в сторону черепичного) и букета.  
**Оклейка**  
Операция осветления вина, производимая при помощи вещества (яичного белка, рыбьего клея), которое сворачивается в вине и осаждает взвешенные частицы.  
**Округлое**  
Говорится о вине, чья гибкость, мягкость и плоть создают во рту приятное округлое ощущение.  
**Органолептические**  
Все качества и свойства, определяемые органами чувств во время дегустации — цвет, запах и вкус.  
**Осадок**  
Твёрдые частицы, содержащиеся в вине, как правило, в старом. Удаляется перед дегустацией (посредством декантирования).  
**Осветление**  
Осветление несбродившего виноградного сока, отделенного от взвесей.  
Основательное (солидное)  
Употребляется по отношению к хорошо построенному вину, обладающему, в частности, хорошим каркасом.  
**Открытое**  
Термин, обозначающий в целом вино или его конкретную характеристику (цвет, букет, вкус…), не имеющую ущерба и не дающую повода для сомнений, но и не характеризующий какое-то особое качество вина.  
**Отпечаток**  
Общее впечатление от оригинального, элегантного вина.  
**Ошпаривание**  
Метод, изобретенный в 1840 г. бургундским виноделом Бенуа Ракле для борьбы с огнёвкой, который заключается в обработке черенков лозы кипятком, вследствие чего уничтожаются личинки.

**П**

**Пастеризация**  
Техника тепловой стерилизации, разработанная Луи Пастером.  
**Пенистое**  
Сильно шипучие игристые вина, подходящие под категорию столовых и VQPRD.  
**Переливка (отделение самотека)**  
Отделение вина-самотека от мезги после брожения без помощи пресса.  
**Переслащённое**  
С несбалансированным по отношению к прочим составляющим неприятным сахаристым привкусом во рту.  
**Пижаж**  
Операция, производимая во время брожения, которая заключается в том, чтобы осадить шапку из твердых частиц винограда с поверхности бродильного чана, дабы частицы, содержащие танины и красящие вещества лучше контактировали с суслом.  
**Пино блан**  
Живое, легкое, похожее на Chardonnay. Светлокожая мутация Pinot Noir, которую часто путают с ее «кузеном» Chardonnay, особенно в Италии, где этот виноград называют Pinot Bianco. Это часто встречающийся в Эльзасе и Германии виноград, из него здесь получают плотные вина, включая замечательно богатое Trockenbeerenauslesen, в Австрии известен как Weissburgunder. Виноград отличается низким содержанием кислоты и ароматичных компонентов, поэтому вино из Pinot Blanc, как правило, пьют молодым.  
**Пино гри**  
Полное, золотистое, с ароматом дыма, пикантное. Имеет мощную базу в Эльзасе, где его наряду с Riesling, Gewiirztraminer и Muscat относят к благородным сортам, из которых получают одни из самых мощных, пусть и вполне мягких вин. Эта обладающая розоватой кожицей мутация Pinot Noir является также «кузеном» Chardonnay. В Италии он известен как Pinot Grigio, из него делают оригинальные сухие вина, хотя большинство вин из этого сорта отличают высокая кислотность и водянистость. Виноградари называют его кто Gris, кто Grigio, не придавая особого значения стилю. Это основной компонент белого вина штата Орегон.  
**Пино д'онис**  
Чёрный сорт, который выращивают в некоторых районах долины Луары. Из него получают слабоокрашенное вино.  
**Пино нуар**  
Вина с оттенками вишни, малины, фиалок, подлеска, светло-рубиновые в окрасе. Этот сорт винограда созревает рано и чрезвычайно чувствителен к terroir. Посаженный в жаркой местности, он будет созревать слишком быстро, не успевая развить букет. Лучшее для него место — Кот-д’Ор в Бургундии, где при правильном выборе клонов, условий роста лозы и способов виноделия он способен передавать тонкие нюансы terroir. Очарование лучших красных бургундских вин столь велико, что виноделы пытаются имитировать их по всему миру, однако до сих пор везло лишь Новой Зеландии, Орегону и прохладным уголкам Калифорнии. Его редко смешивают с другими сортами для получения тихих вин, но вместе с Chardonnay и своим «кузеном» Pinot Meunier он входит в состав рецепта шампанского и других игристых вин высшего качества.  
**Плесень благородная**  
Имя, которым называют грибок Botrytis cinerea в регионах, где он позволяет вырабатывать ликёрные вина.  
**Плодовый, фруктовый, (вкус, запах)**  
Аромат, вкус или букет, имеющие отношение к фруктам и ягодам, т.е. к одной из восьми основных ароматических групп. Подразделяется на красные ягоды (красная смородина, малина, клубника, вишня), чёрные ягоды (ежевика), фрукты с белой плотью (яблоки, персики) и цитрусовые.  
**Плоское**  
С дефектами аромата, слабой кислотностью и нехваткой вещества. Без букета.  
**Плотное**  
Концентрированное вино. Также говорят о вкусе и аромате.  
**Плоть**  
Характеристика вина, дающего во рту ощущение полноты и плотности, но без шероховатости.  
**Подрезка**  
Подрезка (в отличие от обрезки) заключается в том, что побеги виноградника обрезаются не полностью, а частично (приблизительно на 25 см от верхушки ствола).  
**Покупка примёр**  
Покупка вина, совершённая вскорости после уборки урожая, еще до того, как вино можно пить.  
**Полное**  
Так называют вино, имеющее все необходимые характеристики высококачественного и которое создаёт ощущение наполненности во рту.  
**Поломка**  
Окисление или редукция (химическое восстановление), вследствие которых снижается прозрачность вина.  
**Полусладкое или мягкое (moеlleux)**  
Качественное определение, применяемое, как правило, по отношению к сладким белым винам, находящимся между сухими и, собственно, ликёристыми винами.  
**Послевкусие**  
Феномен, заключающийся в сохранении определенных характеристик вина (вкус, ароматы) после того, как его проглотили. Долгое послевкусие — положительный признак.  
**Постное**  
Вино с танинностью, но слабой телесностью.  
**Пресное**  
Недостаточно кислотное и поэтому не очень вкусное вино.  
**Прессование**  
Операция, заключающаяся в отжиме виноградного жмыха, чтобы извлечь из него сок или вино.  
**Прессовое вино**  
В красной винификации — вино, полученное прессованием мезги после отделения вина-самотёка.  
**Прививка**  
Метод, используемый после кризиса филлоксеры, заключающийся в том, что подвою, устойчивому к филлоксере, прививается черенок местного сорта.  
**Примёрное вино**  
Вино, предназначенное для того, чтобы пить его очень молодым.  
**Приятное**  
Вино без недостатков.  
**Пробковое**  
Вино, имеющее вкус пробки, вызываемый некачественной или плохо обработанной пробкой.  
**Прозрачное**  
Говорится о вине с ясным и сияющим цветом, не имеющем взвешенных частиц.  
**Прокисшее**  
Характеристика вина, страдающего от уксуснокислого скисания. Выражается резким кислым запахом.  
**Прочное**  
Немного твердое, но приятное вино. Нервозное и с хорошим телом.  
**Прямое**  
Вино с открытым вкусом без отклонений.  
**Пряность**  
Аромат (вкус) перца, гвоздики, можжевельника, мускатного ореха, а также петрушки, укропа и т. д.  
**Пти вердо**  
Один из сортов, иногда используемый в Бордо для ассамблирования с каберне и мерло.  
**Пузырящееся**  
Слегка шипучее.  
**Пульсар**  
Сорт чёрного винограда, используемый в основном в Жюра. Даёт слабоокрашенные, но очень тонкие вина.  
**Пустоцвет**  
Непревращение цветка в плод из-за неудачного оплодотворения в связи с различными причинами (климатическими, физиологическими и т. д.) Для некоторых вин нужное явление, так как в результате получается богатый танинами мелкий виноград с толстой кожицей и без косточек.  
**Пьес**  
Название бургундской бочки (228 литров).

**Р**

**Рансьо**  
Ореховый аромат, который приобретают некоторые естественные сладкие вина (VDN) при их старении.  
**Растительный**  
Говорят о букете или аромате вина (как правило, молодого), напоминающем траву и зелень.  
**Расцветшее**  
Качественное определение вина, в котором выразились все качества букета.  
**Ратафья**  
Ликерное вино (VDL), вырабатываемое путем соединения мезги и виноградного сока в Шампани и Бургундии.  
**Рациональное экологическое виноградарство**  
Рациональная система использования сельскохозяйственных химических препаратов, которая выражается в выборе препарата, его дозировке, времени и методике его применения. В рациональном методе учитывается степень риска болезней виноградника, его заражённости паразитами и ущерба от вредителей, чтобы рассчитать размер необходимого вмешательства и проводить его только когда оно действительно необходимо. При традиционном земледелии различное опрыскивание проводится систематически и без таких тонкостей. С 2002 г. во Франции существует регламент «рационального» земледелия, который, впрочем, гораздо менее жёсткий, чем для биологического земледелия.  
**Ребежное вино**  
При традиционном методе — вино первого отжима, не участвующее в шампанизации  
**Резкое**  
Характеристика вина, ставшего вяжущим и зелёным вследствие чрезмерного избытка танинов и кислот. Очень серьёзный недостаток  
**Ремюаж**  
Бутылки помещают в пюпитры, где проводится процедура сведения осадка к горлышку бутылки, по средствам постепенного перевода бутылки из горизонтального положения в вертикальное, сопровождающееся виртуозным встряхиванием и поворотом бутылки для полного сведения осадка  
**Рислинг**  
Вина ароматные, тонкие, живые, выразительные. Для белых вин Riesling это то же, что Cabernet Sauvignon для красных: в разных местах он способен давать разные вина, которые к тому же великолепно выдерживаются. Во второй половине XX в. его называли «Reessling» и путали с другими, менее значительными сортами винограда, например Welschriesling и Laski Rizling. Вину из Riesling присущ сильный аромат с тонами минеральных веществ, цветов, известняка и меда в зависимости от его происхождения и сладости (в родной Германии делают великолепные вина из ботритизированного винограда). Riesling все еще остается самым благородным виноградом Германии и Эльзаса, получает все большее признание в Австралии, несмотря на то, что рислинги содержат низкий процент спирта и лишены привкуса дуба  
**Розовое вино (производство методом «кровопускания»)**  
Розовое вино, откачиваемое снизу из чана после очень короткого периода мацерации. Это один из методов производства розового вина. Иногда (в дождливые годы) его используют, чтобы повысить концентрацию основного кюве. Другой способ, когда основная цель — именно изготовление розового вина — прямой отжим. При нём отжатый красный виноград даёт слабую окраску сока, который в дальнейшем подвергается брожению по типу белого вина.  
**Ролль**  
Белый сорт из Прованса и региона Ниццы, из которого получают очень тонкие вина.  
**Роморантан**  
Белый сорт, выращиваемый в некоторых частях долины Луары.  
**Рот**  
Термин, обозначающий комплекс ощущений, возникающих во рту во время дегустации. Выделяют начальную стадию (атака), середину и финал.  
**Ружейный кремень**  
Говорят о запахе, похожем на запах кремня, из которого только что высекли искры  
**Русан**  
Белый сорт из региона Долина Роны, дающий тонкое долгохранящееся вино.

**С**

**Сru (Крю)**  
Буквально «виноградник», участок превосходной земли.  
**Саваньян**  
Белый сорт из Жюра, из которого производят знаменитое жёлтое вино.  
**Сальманасар (Salmanazar)**  
Гигантская бутылка, содержащая эквивалент двенадцати обыкновенных.  
**Самотёк (вино)**  
При технологии красной винификации — вино непосредственно после его розлива из чана во время переливки.  
**Сан-пьер**  
Белый сорт, из которого получают кислотное вино в Алье.  
**Санджовезе**  
Пряное, живое, многоликое; ароматы от чернослива до скотного двора. Распространенный, имеющий много клонов виноград Италии, более всего приметный в Chianti Classico, Brunello di Montalcino и Vino Nobile di Montepulciano. Наименее благородные его клоны дают легкое, терпкое красное вино — океаны его плещутся в Эмилии-Романье. Традиционный рецепт Chianti подразумевает ассамбляж с местным Canaiolo, небольшим количеством белого Trebbiano и Colorino. Виноделы Тосканы стараются добиться от него максимально возможного цвета и букета. Этот сорт выращивают по всему миру.  
**Саси**  
Белый сорт, возделываемый в департаментах Йонна и Алье, из которого вырабатывают очень свежее и сухое вино.  
**Сахар остаточный**  
Остающийся после спиртового брожения сахар.  
**Сбалансированное**  
Обозначает вино, в котором кислотность и мягкость (равно, как и танинность для красных вин) хорошо сбалансированы.  
**Свежее**  
Так называют в меру кислое вино, которое даёт ощущение свежести.  
**Сверкающее**  
Говорится об очень прозрачном цвете, чьи отблески сияют на свету.  
**Свет (вкус)**  
Неправильный вкус, появляющийся у вина (в частности, у шампанского), когда его долго оставляют на свету.  
**Светлое (чистое)**  
Свободное от взвеси. Также называют красные вина с недостаточно насыщенным цветом одежды. При традиционном методе шампанизации — вино до взятия пены.  
**Семийон**  
Благородный белый сорт, выращиваемый, в частности, в Жиронде, из которого производят различные виды вина, в том числе великие ликёрные вина.  
**Семильон**  
Инжир, цитрусовые; полное, богатое, исключительного качества сладкие вина, в частности, в Сотерне и Барсаке, где его смешивают в пропорции 4:1 с Sauvignon Blanc, добавляя немного Muscadelle. Тонкая кожица Semillon делает его уязвимым для поражения благородной гнилью, способной при правильных условиях приводить к чудотворной концентрации в винограде необходимых веществ. Этот белый виноград наиболее распространен в Бордо, где он — особенно в Граве — дает тонкие сухие вина с привкусом дуба. В долине Хантер в Австралии можно производить из рано собираемого винограда долго сохраняющиеся, сложные вина с тонами минералов. Он также хорошо показал себя в штате Вашингтон и широко распространен в Южной Америке и Южной Африке.  
**Сенсо**  
Чёрный средиземноморский сорт, дающий вина с сильным фруктовым запахом.  
**Сенсорный анализ**  
Технический дегустационный термин.  
**Сепажное (сортовое) вино**  
Вино, произведённое из одного сорта (сепажа) винограда.  
**Серая гниль**  
Название для грибка, вызывающего гниение винограда. Как правило, очень вредоносный.  
**Сила, сильное**  
Характеритика вина, одновременно обильного, телесного, щедрого и обладающего богатым букетом.  
**Сильванер**  
Белый сорт из Эльзаса, из которого производят графинное вино.  
**Сира**  
Черный перец, темный шоколад, примечательный цвет и высокое содержание танинов. Этот виноград переживает пору возвращения к жизни, поскольку с ним начинают экспериментировать виноградари узких климатических поясов. На родине — севере долины Роны из него производят такие прославленные темные, долго хранящиеся вина, как Hermitage и Cote Rotie, традиционно добавляя для аромата немного Viognier. Сейчас Syrah растет по всей южной Франции, где его повсеместно используют для ассамбляжа. В Австралии — здесь его называют Shiraz — он имеет иной вкус и, будучи самым распространенным черным виноградом страны, дает в таких теплых местах, как Баросса, плотные, сильные вина, хотя и на более прохладных просторах штата Виктория сохраняет намек на аромат черного перца.  
**Сиропное**  
Напоминающее сироп. Положительное качество для ликёристых вин и отрицательное для других.  
**Скользящее**  
Синоним текучего.  
**Слабое**  
Как правило, из-за слишком большого содержания воды, недостаток вина.  
**Сладковатое**  
Немного несбалансированное, с преобладанием сладкого вкуса.  
**Сладкое**  
Применяется для обозначения вин с повышенным содержанием сахара.  
**Сложное**  
С богатыми переплетающимися ароматами.  
**Слёзы**  
Следы, которые вино оставляет на стенках бокала, когда им двигают или его наклоняют. То же, что и «ножки».  
**Смягчившееся**  
Обозначает вино (особо — старое), в котором гармонично переплетаются различные характеристики, придавая ему однородный характер (вино, в котором гармонично слились все его составляющие и прежде всего танины).  
**Совершенное**  
Вино отлично сбалансированное, без недостатков.  
**Совиньон**  
Белый сорт, возделываемый во многих регионах, из которого получают тонкое вино, пригодное для длительного хранения. Одной из его отличительных черт является специфический запах дымка.  
**Совиньон Блан**  
Травы, зеленые фрукты; очень сухое, с высокой кислотностью, не часто выдерживаемое в дубовых бочках. Дает вино с ярким ароматом, чрезвычайно свежее, имеющее наилучшее качество в молодом возрасте. Родина — Луара, в частности Сансер и Пуйи-Фюмэ и их окрестности. В жарком климате может терять характерный аромат и кислотность, поэтому в большинстве районов Калифорнии и Австралии вино слишком тяжелое. Этот сорт очень хорошо показал себя в Новой Зеландии, особенно в Марлборо, равно как и в прохладных районах Южной Африки, где его иногда смешивают с Chardonnay. В Бордо его традиционно смешивают с Semillon для получения как сухих (часто выдерживаемых в дубовых бочках в стиле, известном в Новом Свете как «фюмэ-блан»), так и сладких вин.  
**Созревание**  
Преобразование винограда на стадии обогащения сахаром и потери части своей кислотности.  
**Сорт (сепаж)**  
Разновидность винограда.  
**Сочное**  
Свойство вина, проявляющееся не в начале, а ближе к середине или концу дегустации. Это весьма положительное качество. Сочное вино — щедрое вино.  
**Спиртовое**  
Несбалансированное вино с избытком спирта.  
**Спокойное**  
Противоположность пенистому вину.  
**Среднехранящeеся вино**  
Вино, которое следует выдерживать, но меньшее время, чем хранящееся.  
**Стабилизация**  
Совокупность операций, направленных на придание вину хорошей способности к старению.  
**Старое**  
Этот термин может иметь несколько значений, но в целом обозначает вино, имеющее возраст в несколько лет и состарившееся в бутылках после выдержки в бочке.  
**Старческое**  
Излишне состарившееся вино, потерявшее большую часть аромата и букета.  
**Структура**  
Термин, объединяющий понятия каркаса и состава вина.  
**Сульфатирование**  
Некогда применявшаяся обработка виноградника медным купоросом (сульфатом меди) для предотвращения криптогамических заболеваний.  
**Сульфитирование**  
Добавление серосодержащего раствора в сусло или непосредственно в вино для его защиты от болезней и некоторых ошибок процесса производства или для выбора нужных ферментов.  
**Суровое**  
Характеристика молодого вина, которое ещё не приобрело букет.  
**Сусло**  
Однородная масса, состоящая из сока и мякоти, извлекаемых из винограда.  
**Сухое**  
Для спокойных вин — практическое отсутствие (меньше 4 гр/л) сахара, для шипучих вин — малое (от 17 до 35 гр/л) его содержание.  
**Сэзар (или роман)**  
Высокотанинный сорт, используемый в небольших пропорциях в смеси с пино нуар в винах Иранси, который придаёт им специфические свойства.

**Т**

**Танин**  
Очень важное в виноделии вещество, содержащееся в винограде, которое передаёт вину свои консервирующие свойства и определенные вкусовые характеристики.  
**Танинное**  
Свойство вина, в котором проявляется терпкость за счет повышенного содержания танинов.  
**Танна**  
Чёрный сорт, выращиваемый на Юго-Западе, из которого получают вина с хорошим каркасом, но тонкие и хорошо стареющие.  
**Тастевинаж**  
Особый знак, присуждаемый кавалерами ордена Тастеван некоторым бургундским винам.  
**Твёрдое**  
Твёрдым называют вино излишне вяжущее и кислотное. Это иногда со временем проходит.  
**Текучее**  
Гибкое и приятное вино, хорошо «кользящее» во рту.  
**Телесное, тельное**  
Весьма многозначный термин, по-русски также часто определяемый как «крепкое», «крепко сбитое», подразумевающий, впрочем, не только высокое содержание спирта, но и богатую структуру, жирность и богатство материи (тела) вина.  
**Тело**  
Особенность хорошо построенного вина, объединяющее каркас и плоть с теплотой.  
**Темпранилло**  
Табачные листья, пряности, кожа. Самый известный виноград Испании. Он составляет основу красных с глубоким вкусом вин Ribera del Duero. В Риохе его смешивают с Garnacha. В Наварре его смешивают с бордоскими сортами. Он используется для изготовления портвейна в Португалии, в последнее время приобретает все большую популярность сделанное из него столовое вино. Этот сорт чувствителен к весенним заморозкам, а тонкая кожица — к гнили.  
**Терморегуляция**  
Техника, позволяющая контролировать и управлять температурой в чанах, во время брожения.  
**Терпкое**  
Жесткое, несколько грубое ощущение, возникающее из-за избытка танинов.  
**Терра Витис (Terra Vitis)**  
Название национальной федерации, которая борется за внедрение близкой к биологической технологии виноградарства (т.н. «рационального» экологического). Движение Терра Витис возникло в 1998 г. в Божоле и, начиная с 13 ноября 2001 г. управляется Национальной Федерацией Терра Витис (некоммерческая ассоциация), чей центральный офис находится в Вильфранш-сюр-Сон.  
**Террасы**  
Горизонтальная или слабо наклонная площадка, образующая уступ на склоне. На искусственных террасах часто выращивают виноград.  
**Терруар**  
Территория и ее индивидуальные характеристики (почва, подпочвенный слой, климатические условия), определяющие свойства конкретного вина.  
**Терруарная селекция**  
Методика, применяемая в кооперативных погребах, нацеленная на повышение качества вин. Сводится к планированию, строгому контролю за качеством и урожайностью винограда с разных участков, ориентированию и информированию хозяйств — членов.  
**Типичное**  
Вино, чьи характеристики и использованные сорта винограда легко определяются.  
**Тонкое**  
Изящное, элегантное вино. Характеристика большинства великих вин.  
**Тонкое, хрупкое**  
Вино с тонкими, деликатными и гармонично составленными ароматами.  
**Тонкость (тонкое)**  
Качество элегантного и утонченного вина.  
**Торига Насьональ**  
Величайшее сокровище Португалии, хотя это всего лишь один из сортов винограда, выращиваемых для изготовления портвейна в долине реки Дору. По всей Португалии этот сорт все чаще служит для производства сортового вина. Скорее всего, этот сорт, не лишенный класса и индивидуальности, будет рассаживаться по всему миру. Он отличается высоким содержанием танинов, спирта и красящих веществ.  
**Тощее**  
Со слабой структурой и отсутствием характера.  
**Травянистый**  
Обозначает ощущения и ароматы, напоминающие траву.  
**Традиционный метод**  
Технология производства шипучих вин, включающая взятие пены в бутылках, соответствующая технологии изготовления шампанского.  
**Тресалье**  
Одно из названий для сорта саси.  
**Тяжёлое**  
Говорят об излишне густом вине. Иногда так называют вино с высоким содержанием спирта. Часто такое вино обладаёт недостаточной кислотностью.  
**Тёплое**  
Говорят о вине, которое своими качествами (в частности, высоким содержанием спирта) создаёт ощущение теплоты.

**У**

**Уврэ**  
Мера площади для виноградников. Происходит от старинного названия участка, который мог быть возделан вручную одним работником за один день. Один уврэ равен 428 кв.м.  
**Углекислая мацерация**  
Метод винификации красного вина. Заключается в мацерации цельных ягод в чанах с избыточным содержанием углекислоты. Используется в основном для производства некоторых вин примёр.  
**Уксусно-кислое скисание**  
Болезнь, возбуждаемая микроорганизмами, вследствие которой вино прокисает.  
**Уни блан**  
Белый сорт, выращиваемый в средиземноморских регионах (а также в деп. Шарант под названием сент-эмильон) и дающий достаточно кислотное вино со слабой возможностью к хранению.  
**Ус, отпрыск**  
Обрезанные ветки виноградника.  
**Утомлённое**  
Говорят о вине, которое временно потеряло свои качества (например, в результате транспортировки) и которое надо оставить в покое, чтобы оно обрело их вновь.

**Ф**

**Фер**  
Чёрный сорт, из которого производят хорошо стареющее вино.  
**Фиет (девочка)**  
Маленькая бутылка в 350 мл., используемая в долине Луары.  
**Филлоксера**  
Тля, губившая между 1860 и 1880 гг. французские виноградники, нападая на его корни.  
**Фильтрация**  
Осветление вина при помощи фильтров.  
**Финал**  
Конец дегустации, во время которого оценивается комплекс ретроназальных ощущений, букет, послевкусие.  
**Фоль бланш (гро план)**  
Белый сорт, дающий очень живое вино.  
**Фудр («гром»)**  
Бочка очень большого объёма (от 200 до 300 гл).  
**Фюмет**  
Старинный синоним букета.

**Х**

**Характер**  
Присущ винам, имеющим выраженные индивидуальные характеристики.  
**Хмельное**  
Вино с высоким содержанием спирта, иногда из-за этого утомительное, утратившее равновесие.  
**Хранящееся**  
Вино, проявляющее хороший потенциал к старению (концентрированное, с хорошей структурой, пригодное для выдержки).

**Ц**

**Цвель вина**  
Болезнь вина, последствиями которой являются белый налет на поверхности вина и привкус выветренности.  
**Цельное**  
Говорится о вине со значительным содержанием спирта, в котором, однако, доминирует мягкость.

**Ч**

**Черепичный (кирпичный)**  
Красно-жёлтый цвет. Его появление свойственно красным винам в процессе старения.  
**Честное**  
Вино с явно выраженными качествами.  
**Чьякарелло**  
Чёрный сорт, возделываемый на Корсике, дающий мясистое и фруктовое вино.  
**Чёрные ягоды**  
Аромат (вкус) ежевики, черники.  
**Чёткое**  
Говорится об открытом вине с ярко выраженным характером.

**Ш**

**Шапка**  
Корка из твёрдых частиц винограда, возникающая на поверхности ёмкости во время брожения.  
**Шаптализация**  
Добавление сахара в сусло для повышения уровня алкоголя, весь добавленный сахар обязательно должен перебродить в спирт (теоретически на 1 гл требуется 1,7кг сахара, для увеличения крепости на 1 градус, в красное сусло обычно добавляют 2кг, учитывая потери при прокачивании вина через шапку из мезги вовремя ферментации (remontage).  
**Шардонне**  
Вина полнотелые, неагрессивные, если не передерживать в дубовых бочках. Белый бургундский виноград, более многоликий, чем Pinot Noir. Chardonnay без труда растет и вызревает почти повсюду, за исключением крайних оконечностей ареала вина (ранняя завязь подвергает его риску весенних заморозков). Chardonnay стал самым популярным в мире винным виноградом, возможно, и потому (в отличие, к примеру, от Riesling), что не обладает собственным, особенно сильным букетом. Однако он послушен воле винодела, в равной степени легко превращается в шампанское и сладкие вина; переносит холодное брожение и крио-мацерацию, и молочно-яблочную ферментацию, перемешивание осадка и выдержку в бочках (что может привести к некоторому выравниванию качества).  
**Шартрёз**  
Небольшой бордоский замок XVIII или начала XIX века.  
**Шасла**  
Белый виноград, выращиваемый в основном как столовый сорт, но который используют для производства вина (в Швейцарии, Эльзасе…).  
**Шато (замок)**  
Термин, часто используемый для обозначения винодельческого хозяйства, даже если порой оно и не является настоящим замком.  
**Шелковистое**  
Качество гибкого, мягкого и нежного вина с оттенком гармонии и элегантности.  
**Шенен**  
Белый сорт, весьма распространенный в долине Луары, из которого производят сбалансированные тонкие вина, которые возможно хранить.  
**Шершавое**  
Говорится об очень вяжущем вине, вызывающем ощущение оцарапанного горла.  
**Шипучее**  
Говорят о вине, выделяющем пузырьки газа.  
**Шкала крю**  
Сложная классификационная система Шампани, основанная на качестве производимого винограда. В иных регионах так называется классификационная иерархия хозяйств, устанавливаемая различными административными структурами.  
**Шнур**  
Один из методов подвязки виноградников в шпалерах.  
**Шэ, винный (полу)подвал**  
Сооружение для вин, которые строят в регионах, где не роют погребов.

**Щ**

**Щедрое**  
Характеристика вина с большим содержанием алкоголя, но не утомительного по противопоставлению хмельному.  
**Щиплющее**  
Вино, которое щиплет язык из-за избытка кислотности.

**Э**

**Эволюционировавшее**  
Так называют вино, которое дошло до максимума расцвета и перешло уже в стадию спада.  
**Эволюция, созревание**  
Процессы изменения цвета, запаха, вкуса, аромата, происходящие в ходе выдержки вина в бутылках.  
**Элегантное, изящное**  
Гармоничное великое крю. Изысканное и с характером.  
**Эмпироматические**  
Определение серии запахов, обозначающих жжёное, жареное или копчёное.  
**Энология**  
Наука, изучающая вино.  
**Эфиры**  
Летучие вещества, содержащиеся в вине, которые дают ему букет и аромат.  
**Эфиры сложные**  
Ароматические вещества, возникающие из-за взаимодействия спиртов и кислот, участвующие в формировании аромата вина.

**Я**

**Яблочная (кислота)**  
Кислота, присутствующая в естественном состоянии во многих винах. Преобразуется в молочную вследствие яблочно-молочного брожения.  
Яблочно-молочная ферментация  
или малолактическа, в процессе которой более твердая яблочная кислота преобразуется в более мягкую молочную.  
**Яблочно-молочное (или яблочно-молочнокислое) брожение**  
Преобразование, происходящее в вине под воздействием молочнокислых бактерий. Результатом этого вида брожения является преобразование яблочной кислоты в молочную и углекислый газ. В результате вино становится менее кислотным.  
**Янтарь**  
Старые или преждевременно окислившиеся белые вина часто приобретают оттенок, близкий к цвету янтаря.