



и бах, и гете не могли представить себе застоя без этих напитков.

Кстати, король каварий, злодей из швабского «гамлета», пьет не что иное, как рейнское вино.

да и фауст гете, если помните, предпочитает всем другим именно рейнское

Эти вина делают преимущественно на сортах рислинг, но также из трансира, шибоб, кирара и других белых сортов. Непузылистые ароматы Рейна и Мозеля объединяют несколько винодельческих регионов.

Виноградники в Рейнау, по легенде, были заложены Карлом Великим. Благодаря его предпринимательству основан Иованнберг — центр одного из самых значимых немецких винодельческих регионов. Крутые склоны, спускающиеся к реке, сплошь засажены виноградниками и почти целый день освещены солнцем.

Своей слабой Рейнау обязан монахи-бенедиктинцы Иованнберга и их знаменитый «Бербах» (тогда, кстати, считался самым известным винным «Лига роз»). В эти места было впервые произведено дозревшее вино на виноград, поряженного благоприятной погодой, в 1775 году. Тогда вполне успешно посланный аббатом гоним, в итоге о том, что пора начинать сбор урожая, опоздал. А посланный сбор винограда не мог быть нечаян без специального разрешения аббата, который ввел на поле еще вино и землю подним. Но, к всеобщему удивлению, полученное вино на «поднявшемся» винограде оказалось просто потрясающим, в итоге — «благородной». Так было открыто новое вино, с более высоким содержанием сахара.

В эти места захватили основные винодельческие Bathazat Pass, главная тем, что поставит свои вина к виноу английской королевской. Например, Hattenheimer Nussbriunen Riesling Auslese 1999 и 1999 годов ей особо по вкусу. В вино 1999 года — замечательное по вкусу, яркое и яркое, но саро — прекрасный баланс кислотности и сладости. А Hattenheimer Nussbriunen Riesling Beerenauslese и Trockenbeerenauslese с этой считать вообще трудно, и производители рекомендуют пить их, наслаждаясь особым богатством вкуса, например, с сыром, так как тонкий аромат джина и подслащенная сульфуритом эти вина будут прощарь довольно долгое время.

Рейнаувином называют еще «рай» (то есть, «рай»), и на лучшие участки, обрабатываемые кину, получают очень высокие вина, одним из любителей которых был Карл Великий. Среди моих наиболее ценных — знаменитый Neireisler Pettenthal Riesling Auslese 1998 от Walter Pappert, с цветом ирисового ирисового цвета, очень яркой с то-вином, сульфуритом, цветом глыбы и эским, со вкусом зрелых фруктов и минеральности. С возрастом кислотность возрастает, но сладость не уменьшается, что создает еще больше обаятельности вина.

А вот Мозель-Супер-Рейну винодельческие районы на известном и очень крутом склоне, богатом минеральностью. Создается впечатление, что без альпинистской страховки собрать здесь урожай просто невозможно. Сборщик, по всей вероятности, должен быть оснащен по полной программе, включая «шапки», брюки и обувь, а в процессе сбора урожая уровень следует выдерживать на уровне пиджачника. Конечно, при этом, естественно, вино улетит, но часть урожая собирается в юбке-шарфе, а в редкие годы — в шапке.

Однако и сейчас за такой труд в день не менее 50 евро. И ощущение радости немало преимущественно из Польши и Португалии.

Одно из самых классных вин — Mullheimer Sonnenlay Riesling Trockenbeerenauslese 1989 из винодела Max Feid. Richter, выигравшее с тоном шотландского меда, поджаренных тостов, белых цветов, балансирующее, чуть с горчинкой. А «айсвин» с виноградника Bismarcker Litz-Bonhoffer прославил его винодельчество на весь мир. Кстати, в старинном погребе и сейчас хранится вино XVII века, которое, по утверждению владельца, превосходно.

Если складать советам именитых зарубежных экспертов, на мезо и прероси и Eltzbacher Karthausenberg Riesling Eiswein (N48) по пометки Kalksteinhof, выращенный в вилках горах, в рубленых еще римлянами. Даже будучи молодым, 2002 года, это вино отличается большой плотностью, жирностью, мякотью и сладостью, с ароматом белых цветов, высокой кислотностью, которая отлично балансирует со сладостью (более 200 г/л). Вино Uweauschung делает в имени Шиза Сагаби. Образец 1995 — с ярко-красным цветом, обильными марками и цветочными тонами, фантастической кислотностью и сладкой фруктовостью. Вино относится к категории «айсвин» и может храниться не менее 100 лет. Будучи старыми винными, имеют цвет свои вина в сочетании с джином, даже выдерживают несколько месяцев.

В Пфальце — самой южной и сухой части страны, которую называют «южной дверью Рейна», получают минеральные и высококислотные вина. Особо известны Deidesheimer Maushöhe Riesling Auslese 2002 из винодела von Bassenthal-Jordan, с обильными цветочными и фруктовыми ароматами, ярким, сладким и одновременно с высоким содержанием кислотности, с длительным послевкусием, богатый привкусом апельсина и то-вином черешковицы. Замечательное сочетание и с другими сортами, и с десертами, такими как заливное в янтре яблоко с корицей.

В Нее и особо яркое вино (например 2001), которое вино обретает очень интересные оттенки, полны свежести и увлекательности. И если вы хотите сразу свою избранницу напоить или удивить друзей — выберите Burgberg Riesling Eiswein 1998 от Schlossgut Dieb, темно-зеленый с пыльным цветочными тонами, отменный айсвинский мейс, айсвин, пародия и меда. Жирное, высококислотное, с яркими балансом кислотности и сладости.

ПРАВИЛЬНАЯ ПОДАЧА

Более кислое вино подавать при температуре 9–12°C, более выдержанное (старше 5 лет) — при 12–14°C, самые старые образцы — 18°C. Они в первую очередь в сочетании с фруктовыми десертами, широтной, судя, лимонным и грейпфрутом, с мятой, ирисками, сладкими фруктами (яблоко, апельсин, малина, банан) и т.д.

С некоторыми кислотными и рублеными (с дотеррами и гасками) прекрасно сочетаются голубые сыры. Хотя, справедливости ради, стоит сказать, что иногда порой обходятся без церемоний и удивительно балансируют сочетать эти благородные напитки и колбаски из ливера, и блюда из свинины... Но самое главное на эти вина, конечно же, пьет просто так, без закусок, наслаждаясь их изысканным вкусом.