

США

Соединенные Штаты Америки по объему производства вина являются четвертой страной в мире, уступая лишь Франции, Италии и Испании.

Первое вино на территории современных США было изготовлено французами во второй половине XVI века во Флориде. Однако это вино, произведенное из *Vitis Labrusca* – местного вида виноградной лозы, не понравилось выходцам из Европы. Лабруска, или как его еще называют «лисий виноград», обладает ярко выраженным неприятным земляничным привкусом. Попытки возделывать французские сорта окончились неудачей из-за местных виноградных вредителей и болезней. В XVII веке на основе европейской и американской лозы в Пенсильвании был выведен местный гибридный сорт Александр, но лишь спустя 200 лет в Индиане этот сорт стал основой первых коммерческих виноградников. С тех пор он остается главным в восточных штатах.

На западе США, где теперь производят большинство американских вин, первые винодельни появились в середине XVIII века в Калифорнии. Оттуда они стали постепенно распространяться миссионерами на север. Калифорнийское вино начиналось с сорта, называвшегося в Южной Америке «Криолла», а в Северной – «Mission grape» – «виноград миссионеров». В XIX веке венгр Агостон Харашти привез из Европы первые 100 тысяч саженцев европейского винограда разных сортов. С этого времени виноградарство в США начало быстро развиваться. За 300 лет в развитии американского виноделия было два особенно трагических периода – нашествие филлоксеры на Западе в XIX веке и Сухой закон, во время которого производить вино разрешалось только для религиозных обрядов.

Главными регионами производства вин в США являются Калифорния, Вашингтон, Нью-Йорк и Орегон. Для приготовления вина в США используются основные международные сорта винограда, такие как красные Каберне Совиньон и Каберне Фран, Пино Нуар, Сира, белые – Шардоне, Пино Гри, Рислинг и другие.

Калифорния – самый значимый винодельческий регион в США. Винодельческие традиции Калифорнии берут начало в XVIII веке. В 1769 г. францисканский миссионер отец Джуниперо Серра привел поселенцев из Мексики в местечко Сан-Диего. В 1779 г. он высадил первый из известных исторических виноградников около миссии Сан-Хуан Капистрано. Затем он двинулся на север по дороге, известной как Эль-Камино Реал, основав вдоль нее 21 миссию и связав тем самым Сан-Диего на юге с Сомоной на севере. В каждой миссии отец Серра начинал возделывать виноградники. Первые вина производились для религиозных и ежедневных нужд поселенцев, а сорт винограда, который был привезен миссионерами из Мексики, так и называли «Mission». Калифорния – один из самых многообразных винодельческих регионов мира, где произрастает более 100 сортов винограда в более чем 100 виноградарских зонах. Различные микроклиматы и типы почв в сочетании с очень большим количеством винодельческих хозяйств, многие из которых имеют богатый международный опыт, делают этот регион еще более многообразным.



Основанная французскими виноделами Этьеном Ви и Полем Массоном в 1852 г. компания Paul Masson вошла в историю американского виноделия с почетным титулом «гордость Калифорнии». С первых виноградников на землях Сан-Жозе и Санта-Круз компания стремилась соответствовать стандартам французского винодельческого искусства.

Длинный список почестей и наград, которыми компания Paul Masson была удостоена за десятилетия своей истории, подтверждает правомочность Специального Приза Президента Джонсона, врученного компании как пионеру экспорта США. Сегодня вина Paul Masson экспортируются более чем в 70 стран мира и являются лидером по продажам за пределами США.

Paul Masson Chablis Поль Массон Шабли



Категория: белое полусухое вино
Регион: Калифорния
Содержание алкоголя: 11,5%
Цвет: светло-соломенный.
Аромат: тропические фрукты, персик, дюшес, спелая груша.
Вкус: свежий, легкий с приятным фруктовым послевкусием.
Гастрономическая сочетаемость: морепродукты, салаты, блюда из белого мяса.
Температура сервировки: 8-10 °C

Paul Masson White Zinfandel Поль Массон Белый Зинфандель



Категория: розовое полусладкое вино.
Регион: Калифорния.
Содержание алкоголя: 11%
Цвет: бледно-розовый.
Аромат: клубника, персик, малина.
Вкус: насыщенный с приятным фруктовым послевкусием.
Гастрономическая сочетаемость: аперитив, фруктовые салаты, десерты.
Температура сервировки: 8-10 °C

Paul Masson Burgundy Поль Массон Бургундия



Категория: красное сухое вино
Регион: Калифорния
Содержание алкоголя: 12,5%
Цвет: насыщенный гранатовый
Аромат: черника, чернослив, ежевика, смородина.
Вкус: насыщенный с приятным шоколадно-ягодным послевкусием.
Гастрономическая сочетаемость: мясные блюда на гриле, баранина.
Температура сервировки: 16-18 °C