

*InterLoire (ИнтерЛуар) - это Профсоюз Вин Долины Луары, созданный по инициативе виноградарей, виноделов и неgociантов вин Анжу, Сомюра и Турени с целью защиты Контролируемых по Происхождению Наименований (АОС). Межпрофессиональный Союз вин Луары - ИнтерЛуара (InterLoire), охватывающий территорию от Анже до Блуа, насчитывает 3500 виноградарей и виноделов, 40 неgociантов, и 16 кооперативов.*



### **История виноградарства Луары**

История Долины Луары и ее вин непосредственно связана с историей Франции. За исключением виноградников региона Нант, разбитых еще во времена Римской Империи, культура виноделия Долины Луары берет свое начало примерно в V веке. По инициативе князей и прелатов, виноградники получили свое дальнейшее развитие. О существовании виноградников Сансера и Турени впервые упоминается в трудах Григория Турского, в 582 году, хотя уже Плиний Старший говорил о виноградниках на берегах Луары. Создание виноградников вокруг замка де Шалон произошло при содействии Графа Анжуйского и католической церкви.

### **Климатология**

За исключением регионов Нанта и Анжу, где климат является океаническим, Долина Луары отличается умеренным климатом; влияние континентального климата проявляется от Сомюра до Турени, так как океанические потоки прогрессивно сдерживаются рельефом холмов.

Основная особенность вин Долины Луары заключается в том, что большинство из них изготавливаются из одного сорта винограда: Мелон де Бургонь или Фоль Бланш, из которых производят вина в регионе Нанта; Шенен, Каберне и Гаме - в Анжу, Сомюре и Турени; Совиньон и Пино Нуар – в Турени и Центральном регионе, а также сорта Гроло, Пино Менье, Пино д'Онис, Роморантен.... Такая палитра сортов винограда, уникальная в мире, позволяет производить крайне разнообразную гамму вин высокого качества.

### **Выращивание виноградной лозы**

В Долине Луары используются многие способы выращивания виноградной лозы, но основные это Гийо простой, Гийо двойной измененный (2x4), метод «Кордон де Руайа» и Курсон (Гобеле выравненные в ряд).

### **Сбор винограда**

Вследствие большого разнообразия сортов винограда и типов вин, представленных в Долине Луары, сбор урожая производится в течение относительно длительного периода, с сентября до середины ноября.

Для рано созревающих сортов винограда (Мелон де Бургонь, Фоль Бланш), сбор урожая начинается в первые дни сентября. К концу сентября начинается сбор урожая сортов Шардоне, Совиньон, Гаме, Пино Нуар и Шенен, предназначенных для производства игристых вин, и, наконец, сбор урожая заканчивается сортами Каберне и Шенен, предназначенных для тихих сухих и сладких вин.

### **Винификация**

Среди белых вин надо различать производство сухих, полусухих, полусладких и игристых.

- Для производства белых сухих вин применяется классическая система винификации: отжим, ферментация в чанах (из эмали, нержавеющей стали) при контролируемой температуре.
- Для белых полусладких вин, получаемых из сорта винограда Шенен, ферментация при контролируемой температуре проходит в течение более длительного срока (иногда больше одного месяца) из-за насыщенности суслу. Выдержка вина в чанах или бочках также является более продолжительной.
- Игристые вина, винифицируют по «традиционному методу», с добавлением к базовому вину ликеров, которые провоцируют в бутылках вторую ферментацию. Они в основном выдерживаются на стеллажах, в течение нескольких месяцев перед их дегоржированием, закупоркой и последующей продажей.
- Для розовых вин, винификация также может быть названа классической, с использованием двух методов: быстрый отжим дает слабоокрашенные вина, тогда как кратковременная мацерация отделенных от гребней ягод винограда дает более выдержанную окраску и более интенсивную насыщенность ароматов.
- Для красных вин, брожение осуществляется главным образом в чанах с осуществлением температурного контроля, а иногда в больших бочках; сроки брожения вина в чане сильно варьируются в зависимости от наименования, качества урожая и вида вина, которого хотят добиться виноделы.

### **Гармоничное сочетание блюд и вин Луары**

- Белые сухие вина  
Морепродукты, ракообразные, луарская рыба

Свежие или сухие козы сыры

Мясо птицы в соусе или на гриле, а также мелко порубленное и обжаренное в сале (рийет)

- Белые полусладкие и сладкие вина:

Фуагра, белое мясо в соусе или запечённое в духовке

Блюда экзотические или средиземноморской кухни

Сыры с голубой плесенью

Фруктовые десерты: запеканка из ревеня ...

- Красные вина

Колбасные изделия, птица и мясо на гриле, дичь

Лёгкие сыры

- Розовые вина

Розэ д'Анжу и Каберне д'Анжу: экзотические блюда, тайская кухня, мясо на гриле, десерты из красных ягод

Розовое сухое вино: табуле, мясо птицы, овощи и мясо на гриле

- Игристые вина

На аперитив, с морепродуктами, клубникой и десертом

**Источник:** [Restoranoff](#) ; [www.vinsdeloire.eu](http://www.vinsdeloire.eu)