

# Итальянские вина

В Италии применяется несколько классификаций вина. Как правило, они строятся на следующих факторах, влияющих на качество продукции:

- - место выращивания винограда;
- - используемый сорт (сорта);
- - в каких условиях выращивался виноград;
- - насколько зрел виноград;
- - условия производства и выдержки вина;
- - размер партии вина.

## DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

- Вина с данной маркировкой полностью соответствуют всем стандартам изготовления вина и проходят обязательную дегустацию — гарант заявленного вкуса.
- Буквы DOCG должны стоять на этикетке, горлышко бутылки оформляется красной полосой (если вино красное) и зелено-желтой (если вино белое).
- Цветные полоски имеют номера и выдаются всем производителям по лимиту.

## DOC (Denominazione di Origine Controllata)

- Данная категория используется в итальянском виноделии исстари.
- Вина Италии с этой маркировкой также идеально соответствуют высшим стандартам изготовления.
- Виноград того или иного сорта должен произрастать лишь на сертифицированных плантациях.
- Вина категории DOC не проходят дегустации и не маркируются цветной наклейкой на горлышко

## Третья категория - IGT (Indicazione Geografica Tipica)

- Соответствие стандартам вин этой группы не так строго регламентируются.
- Разрешено указывать на этикетке название винодельческой области, если по крайней мере 75 процентов напитка изготовлено из винограда, выросшего в данном регионе. Если это требование не соблюдается, то название вину дает сам производитель.
- Качество вина группы IGT не подконтрольно никаким организациям и определяется изготовителем, который отвечает за качество своим именем и репутацией.

## Четвертая категория вин Италии - VDT (Vino da Tavola)

- В эту группу входят итальянские вина, качество которых вообще никак не регламентируется.
- Непременным условием является лишь указание цвета вина — Rosso (красное), Bianco (белое) или Rosato (розовое).
- Вкусовые качества одного и того же сорта вина может различаться в зависимости от того, в каком году оно изготовлено. Вам может попасться и вполне приличное вино, и совсем плохой продукт — как повезет.

Помимо категории, на этикетке вина производства Италия  
вы можете обнаружить еще  
несколько непонятных обозначений

- **Classico.** Имеется в виду, что данное вино является традиционным, классическим для той области, где оно изготовлено.
- **Riserva.** Обозначает, что это вино выдержано хотя бы на 2 года дольше, чем аналогичные.
- **Superiore.** Крепость напитка выше, чем обычно у данного сорта.
- Месторасположение одних и тех же обозначений на этикетке может меняться в соответствии с желанием производителя — особых стандартов на этот счет нет.
- Законодательство регламентирует лишь присутствие определенной информации, но не ее место на наклейке.

1999

— Год урожая

*Chianti Colli Senesi*

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

— Уровень классификации

PACINA

— Название



L. 0102 - MONTORIGUONE (SI) - MELLARONTE

DEL S. MONTORIGUONE

CASTELNUOVO BERARDENGA

Siena - Italia

Prodotto ed imbottigliato all'origine da

AZIENDA AGRICOLA PACINA

Giovanna Tiezzi

— Место производства

75cl. e

PRODUCT OF ITALY

13,5% vol

— Крепость



# Винные регионы Италии



# Северо-восточная Италия

- Именно здесь Италия встречается с Австрией. На самом деле Фриули-Венеция-Джулия и Альто-Адидже некогда входили в состав Австро-венгерской империи. В Альто-Адидже вы обнаружите по-прежнему сильное немецкое влияние — в этом регионе даже существует официальное двуязычие. Фриули- Венеция-Джулия, как будто втиснутая между австрийской и словенской границами, продолжает производить вина, которые могли бы пользоваться популярностью при дворе Габсбургов: совиньон блан, пино-бьянко, рислинг и мюллертургау. Есть тут и красные вина: мерло, каберне фран и сдержанное смолистое Refosco.
- На северо-востоке Италии производят ряд самых лучших в стране белых вин. В Альто-Адидже в том случае, если виноградари не позволяют гроздьям чересчур созреть, вина с самым ярким букетом получаются из «шардоне» и «гевюрцтраминера», а также из некоторого количества сладкого и душистого «муската», выращиваемых высоко в горах. Если же виноград собирают на виноградниках внизу, на плоской долине, то результаты никогда не бывают настолько же хорошими. Эту землю лучше отвести под яблоневые сады.
- И потом, разумеется, здесь есть Венето, родина нескольких самых знаменитых вин Италии. Soave, Valpolicella и Bardolino. К счастью, в обеих областях есть виноделы, которые в достаточной мере заботятся о своих винах, стремятся делать их надлежащим образом и производят вина, которые напомнят нам, почему они вообще стали знаменитыми. Но такие вина стоят денег, и нам придется решать, готовы ли мы за них платить.

# Северо-западная Италия

- Когда я думаю о северо-западе Италии, то на ум приходит туман, или, по-итальянски, «неббия». Логично, что самый известный на северо-западе сорт винограда, «неббиоло», свое название получил именно от этого слова. Ранней осенью, именно тогда, когда созревают грозди черного винограда сорта «неббиоло», облака тумана обвивают холмы. Трудно представить, чтобы виноград, собранный в таких условиях, давал легкое, пенящееся веселое вино, и, разумеется, этого и не происходит. Производимые здесь вина Barolo и Barbaresco являются одними из самых плотных, наиболее востребованных красных вин в Италии. Им требуются годы выдержки в бутылках — это необходимо, чтобы в достаточной степени смягчить крепкий таниновый и кислотный щит.
- И, как будто в качестве компенсации, Пьемонт, родина Barolo и Barbaresco, является также родиной Asti — этого совершенно легкомысленного, мускатного, игристого вина, во всем представляющего собой противоположность Barolo.
- В Ломбардии тоже есть горы и вина Валтеллины, поступающие из районов возле швейцарской границы. Страстные любители вина найдут здесь некоторое количество «неббиоло». Но, честно говоря, интереснее вина из Франчьякорты, что далее к югу. Олтеро Павезе также производит много вина всех направлений, и хотя они вполне сносны, особенно после нелегкого похода с утра по миланским магазинам, с точки зрения качества ничто не сравнится с Пьемонтом.

# Центральная Италия

- Центральная часть голенища итальянского «сапога» протянулась от южного берега реки По на юг до областей Лацио и Молизе, оканчиваясь у «шпоры» Апулии. Природные условия в этом районе значительно изменяются от места к месту: полуостров с одной стороны омывается Тирренским, а с другой — Адриатическим морями, и посередине его пересекают Апеннины. Именно взаимодействие этих двух факторов — близости моря и высоты холмов — и определяет, где можно заниматься виноделием и какому стилю следовать. Климат в Центральной Италии жаркий, но выше на холмах лоза получает передышку от жары, а прохладные ночи придают винам изысканность; море же обеспечивает столь нужную влажность и смягчает климат.
- И при всем этом природном разнообразии в виноделии доминируют считанные сорта винограда. «Санджовезе» и «треббиано», «монтепульчано» и «ламбруско» господствуют на всей территории. Наиболее известен «санджовезе» — благодаря кьянти, а также благодаря тосканским винам Brunello di Montalcino и Vino Nobile di Montepulciano.
- В Умбрии он дает приличные красные, в 'Горгьяно и в Марке он вместе с «монтепульчано» дает Rosso Conero и Rosso Piceno.
- В Эмилии-Романье тоже есть «санджовезе» (здесь — высокоурожайный клон) плюс бесчисленные Lambrusco, которые все слабо шипучие, а некоторые из них на самом деле довольно хороши. Затем имеется Albana di Romagna — невдохновляющее вино с завышенной ценой. Однако это первое белое вино, которое удостоилось классификации DOCG. В Марке есть хороший «вердичьо», а в Абрुццо — урожайный, обычно заслуживающий доверия «монтепульчано».
- Для Frascati в Лацио выращивается «треббиано», который может быть хорошим, хотя это случается редко, а в Умбрии имеется улучшающийся «орвьето» и великолепный «сагрантино».

# Южная Италия

## КАМПАНИЯ

- В настоящее время лишь малая доля вина, произведенного в Кампании, выпускается на уровне DOC. Из вин этого класса вино Carpi стремительно исчезает по мере того, как туризм захватывает побережье и лоза приносит прибыли все меньше, по сравнению со сдачей жилья на выходные. Тем не менее на острове Ischia по-прежнему производят в малых количествах DOC вино, а самое известное вино Кампании, красное или белое Lacryma Christi del Vesuvio, входит в категорию DOC, но продается скорее благодаря названию, чем истинному достоинству этого вина.
- Однако настоящим преимуществом для выращивания качественного винограда являются прохладные морские бризы, которым помогают обилие вулканических почв и полого спускающиеся к побережью склоны предгорий Апеннин. В глубине страны, за горой Везувий, в районе с центром в городе Авеллино, потенциал Кампании демонстрируют такие вина, как жесткое, лакричное белое Greco di Tufo (DOC), более ароматное белое Fiano di Avellino (DOC), а также замечательно сливовое, но необычно терпкое красное Taurasi (DOCG) из винограда сорта «альянико». Многообещающими представляются возрожденное фалернское вино класса DOC, Falerno del Massico, из белого винограда «фалангина» или из красных из «альянико» и «примитиво». Mastoberardino — наиболее известный производитель в Кампании: его вина — лучшие в регионе, но они отнюдь не дешевы. Недавно, последовав его примеру, за дело взялись еще один-два более молодых производителя.

## АПУЛИЯ

- Поскольку Апулия известна своими темными, сильными, резкими винами, и на севере обычно добавляют концентрированный виноградный сок для придания характера ко многим слабым светлым винам. Регион выпускает вино в больших объемах, но, поскольку в Италии падает потребление основных, анонимных красных и белых вин и перед лицом несомненного противодействия со стороны Сицилии фирмы-производители вермута снижают требования к своим нейтральным, но крепким белым винам, ветры перемен начинают склонять винопроизводителей к максимальному использованию имеющихся ресурсов.
- Эксперименты по большей части проводились на белых и розовых винах. Безусловно, белые — легкие и чистые, и появление интернациональных сортов винограда, вроде «совиньон-блана», «шардоне» и «пино-блана», показывает направление развития. Розовые в основном слегка тяжеловаты и отдают виноградной кожицей, хотя новые установки для холодного брожения улучшают виноделие. В северной части региона есть «санджовезе» и «треббиано», а в районе San Severo (DOC) имеется виноград «ува де троя», но ни один из этих сортов винограда не является очень интересным.
- Чтобы было интересно, вам стоит отправиться на полуостров Саленто, к югу от Бриндизи. Здесь виноград сорта «негроамаро» (что означает «горький черный»), который часто смягчают небольшим количеством «мальвазия nera», дает богатые, полные аромата красные вина — в районах DOC Salice Salentino (лучший производитель: Taurino), Copertino, Leverano, Squinzano и Brindisi. Вот примеры лучших вин, которые ныне поступают из Италии.
- Красный сорт винограда «примитиво» созревает здесь невероятно рано, часто в середине августа, и, как это бывает всегда, в прошлом он числился любимцем создателей купажей с севера. Но теперь он выступает под собственным флагом — как сильное, пряное, сладко-шиповниковое красное вино. Утверждают, будто это тот же самый сорт винограда, что и калифорнийский «цинфандель». И (разительный контраст!) ныне появляются отдельные выдающиеся шардоне.

## БАЗИЛИКАТА

- Несколько странно, но действительно в Потенце, столице Базиликаты, находящейся чуть ли не на самом юге Италии, регулярно отмечаются более низкие температуры, чем далеко к северу отсюда — в Больцано, столице Альто-Адидже, откуда рукой подать до Доломитовых Альп. Прибавьте к этому скалистый ландшафт, где из голых бесплодных скал все хорошее как будто высосано много веков тому назад, и вы получите, вероятно, самый бедный в Италии регион — даже на хронически бедном дальнем юге. И район не обладает развитой винной индустрией.
- Но единственное вино класса DOC в Базиликате придает смысл ее существованию: редкое, со зловеще звучащим названием вино Aglianico del Vulture. Виноград сорта «альянико», который возделывают на высоте более 600 м на склоне потухшего вулкана — суровой горы Вульгуре, на крайне засушливой земле, где едва можно увидеть какой-нибудь жалкий клочок хорошей почвы, обладает способностью давать великолепное вино. Здесь, наверху, прохладно, а «альянико» – сорт очень поздно созревающий. Благодаря длительному периоду медленного вызревания (урожай здесь собирают в конце октября, почти позже всех в Италии) это сильное, с густым ароматом красное вино может быть превосходным. Цвет его не слишком интенсивен, но чудные ароматы миндальной пасты и шоколадно-плодовый, противопоставленные грубоватому ощущению и довольно высокой кислотности, дают замечательное вино, которое не очень дорого. Производители постоянством не отличаются, и можно порекомендовать только Fratelli d'Angelo и Paternoster.

## КАЛАБРИЯ

- До сих пор самым известным вином является Giro (DOC) — вино, которое подносили победителям древних Олимпиад. Ныне в него вновь вдохнули жизнь, и оно представляет самые интересные калабрийские вина во всех трех цветах.

## СИЦИЛИЯ

- Этот гористый, вызывающе самоуверенный остров производит вино в громадном объеме. Но на острове раньше соседей на материке подметили тенденцию отхода от производства огромной массы ничем не выделяющегося купажного вина и уже производят немало высококачественных столовых вин, не считая своих исторически известных вин Marsala и Moscato di Pantelleria.
- Marsala (DOC) в своем лучшем виде обладает восхитительной сладостью темно-коричневого сахара вкупе с пронзительной кислотностью, от которой щиплет губы, благодаря чему она становится удивительно освежающей для крепленого десертного вина. Существует несколько вин Moscato, но наиболее знаменито только одно — с Pantelleria (DOC), крошечного островка, находящегося ближе к Тунису, чем к Италии.
- Сухие сицилийские белые вина — демонстрация того, что можно сделать, обладая решимостью и инвестициями. Большинство лучших вин не принадлежат классу DOC, но могут быть смолистыми и яблочно-свежими, в то же время сохраняя порядочную долю жаркого южного тела. Зона DOC Alcamo производит ряд хороших сухих, с ореховым вкусом, белых вин (лучший производитель: Rapitala). Красные могут иметь приятный, благородный, старомодный букет пряных трав, шоколада и плодово-джемовой. Вина от de Bartoli, Duca di Salaparuta и Regaleali будут очень хорошими покупками.

## САРДИНИЯ

- Винодельческое хозяйство Sella & Mosca в Альгеро вместе с некоторыми другими — хотя и не со всеми кооперативами — взялись втягивать Сардинию в современный мир.
- Не думайте, что вам нужно искать на этикетке «DOC» — вплоть до последних исправлений в законе о виноделии многие лучшие вина не щеголяли этой маркировкой, — но, за исключением нескольких сардинских вин с весьма «комковатым» характером, следующие вина достойны того, чтобы их попробовать. Красное Cannonau (DOC и vino da tavola) может быть сладким или сухим и практически любой крепости, но может быть интересным, когда оно сладкое и крепленое. Белое Vermentina di Oristano (DOC) в избытке обладает благородным вкусом сухого хереса. Из винограда сорта «торбато», выращиваемого в окрестностях Альгеро, получают более хорошие сухие белые вина. За гроши их не купишь, но они вполне крепкие; также хорошее вино дает широко распространенный белый виноград «нурагус».

# Вина Тосканы



# Сорта винограда и стили вин

- Прежде всего Тоскана — район красного вина, а наибольшее влияние имеет сорт «санджовезе». Сорт с мелкими ягодами, «санджовезе пикколо» — или «санджовето», — является оплотом кьянти, в то время как «санджовезе гроссо», с более крупными ягодами, дает Brunello di Montalcino и Vino Nobile di Montepulciano (все — DOCG). Исторически «санджовезе» дает вино пикантно-свежее, слегка резкое, травянисто-пряное, полное кислого фруктового вкуса, которое хорошо утоляет жажду. Его обычно и пьют молодым в барах и трактирах близлежащей Флоренции, из заплетенных в солому двухлитровых бутылок — фиасок, которые в наши дни, к сожалению, почти что исчезли. Именно это вино имел в виду барон Рикасоли, когда более ста лет тому назад фактически создал современную кьянти — вино, которое следует употребить в течение года после сбора урожая. Но виноделы Кьянти начали выдерживать свои вина в больших старых дубовых бочках.
- Вино Antinori's Vino da Tavola от Tignanello определило новую моду, и теперь практически во все высококачественные кьянти к «санджовезе» добавляют некую долю «каберне», «мерло» или «сира» или используют одно лишь «санджовезе» (зачастую с малым количеством «канайоло»). Но стоит помнить, что с незапамятных времен в Carmignano, превосходном районе DOC, чуть западнее Флоренции, имеется каберне (лучшие производители: Capezzana, Villa di Trefiano). Лучшие производители — (если не указано иначе, имеется в виду район Classico): Antinori, Badia a Coltibuono, Castell'in Villa, Castellare, Castello dei Rampolla, Castello di Ama, Castello di Poppiano (Colli Fiorentini), Castello di San Polo in Rosso, Castello di Volpaia, Felsina, Fontodi, Frescobaldi (Rufina), Isole e Olena, Monsanto, Riecine, Ruffino, Selvapiana (Rufina) и Basciano (Rufina).
- Наряду с «санджовезе» во всех обличьях и с другими упомянутыми мной традиционными сортами винограда здесь все больше выращивают «каберне» («совиньон» и «фран»), «мерло» и «сира» — даже «гаме», как для купажирования в вина DOCG, так и для создания столовых вин Vino da Tavola — мода на них не проходит, и каждое уважающее себя поместье выпускает по меньшей мере одно наименование, — которые стремятся получить оценку на мировой арене.

# Белые сорта винограда

- Из белых сортов наиболее широко выращивается «треббиано-тоскано», который с ужасающей эффективностью дает огромные количества винограда. В кьянти его больше не используют и наконец стали перерабатывать в вино по современной методике, получая чистые, освежающие, но тем не менее довольно не запоминающиеся вина, в том числе Galestro, хотя добавление «мальвазии» и «шардоне» способно дать пристойные результаты (лучшие производители: Antinori, Frescobaldi, Bafios, Teruzzi & Puthod).
- Лучшие производители: Avignonesi, Caparzo, Felsina, Isole e Olena, Manzano, Rufino.
- Виноград сорта «верначчия» дает потенциально самое интересное в Тоскане белое вино San Gimignano (DOCG) — сухое, но с ореховым вкусом, с легкой медовой нотой, причем со значительным фруктовым ароматом. Лучшие производители: Ambra delle Torri, Falchini, Montenidoli, Pietraserena, San Quirico, Teruzzi & Puthod, La Torre, Vagnoni. Но здесь вдобавок есть и масса бесстыдной продукции! Bianco Vergine Valdichiana (DOC) — обычно ничем не примечательное вино из «треббиано». Встречаются также «совиньон-блан» и даже «вионье».
- И еще здесь есть Vin Santo, или «святое вино», — хотя оно вообще-то и не тосканское, но традиционно к нему причисляется. Изготавливают его из «треббиано» и «мальвазии», собранные грозди оставляют под стропилами, чтобы они подсохли, и лишь потом пускают под пресс и оставляют бродить. Вино может быть сухим, просто сладким, очень сладким или чем-то промежуточным. Затем его выдерживают в маленьких запечатанных бочонках по меньшей мере три года. Некоторые наименования вин принадлежат DOC, некоторые нет. Какие-то из вин — вершины виноделия. Какие-то — совсем нет.
- Лучшие производители: Avignonesi, Badta a Coltibuono, Capezzana, Castello di Ama, Castello di Brolio, Castello di Cacchiano, Felsina Berardenga, Isole e Olena, Poliziano, Selvapiana.

# Классификация

- Расположенный между Флоренцией и Сиеной, район Chianti Classico является самым лучшим и самым известным из семи подзон Кьянти. Остальные шесть районов — это Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano и Rufina, из которых Руфина и Колли Сенези — наиболее значимые.
- Вина класса Riserva могут теперь выдерживаться до реализации всего два года, и разрешен только красный виноград.
- Большая часть основного вина называется просто Chianti, без какой-либо дальнейшей дефиниции. Вина Riserva марки Brunello di Montalcino требуют пять лет, марки Vino Nobile di Montepulciano соответственно три года выдержки в бочке и бутылке.
- Число вин Super-Tuscan и Vino da Tavola, о которых в последние годы много говорилось, в условиях нового закона теоретически должно начать сокращаться, поскольку они признают различные классификации DOC.

# О вкусе

- Считается, что в настоящее время в Тоскане существует три основных направления красного вина (если оставить в стороне многие образчики усталых и лишенных фруктового тона вин прошлых лет). Во-первых, есть резкие молодые красные вина, типичным образцом их является правильно сделанное молодое кьянти — ему положено быть свежим, агрессивным, горько-сладким пенящимся напитком, которому суждено быть бездумно выпитым за едой в течение года после сбора урожая. На мой взгляд, такие вина — лучшее, что дает традиционный и редкий метод *governo*, при котором подвяленные гроздья обычно используют для начала вторичного брожения, придавая вину характерную и изысканную колкость. Затем идет привычное, розлитое в имениях по бутылкам вино из Кьянти, Монтальчино и Монтепульчано — в компании с розовыми винами из Монтальчино и Монтепульчано — которые подают себя более серьезно и которые в своих лучших образцах являются ароматными, питкими винами, с сильными, характерными для «санджовезе» букетами вишни, черной смородины и пряностей, подкрепленными разумной долей танина и кислотности. И в-третьих, есть вина *Riserva* и *Vino da Tavola* — и не забывайте, здесь мы говорим лишь о лучших имениях, — которые желают котироваться на мировой арене. Наилучшие кьянти *Chianti Classico Riserva* отмечены утонченностью и структурой с богатыми ягодными букетами и немалой традиционной остротой «санджовезе» — хотя ее прекрасно можно сбалансировать добавлением сортов «каберне-совиньон», или «каберне-фран», или «мерло», или «сира». *Vino Nobile* может иногда возвыситься до чистой мощи *Brunello*, одновременно сохраняя большую деликатность, напоминающую лучшие кьянти, — но, к сожалению, этот пряный и сандаловый стиль остается скорее исключением, чем нормой. Самые преуспевающие производители *Brunello* способны в хороший год добиться потрясающего сочетания фруктового тона и танина, что может дать великое вино с ароматами изюма, перца, танина, лакричника и бодрящего черного шоколада, — хотя мало кто может себе позволить столь дорогостоящее приобретение.
- *Vino da Tavola* примечательны благодаря своему беспримесному сладкому аромату различных ягод — соответственно сортам используемого винограда — и определенной жесткости, которая скорее внушает уверенность в потенциале вина для выдержки, чем заставляет волноваться о состоянии эмали зубов. *Carmignano*, со своим «каберне», способно достигнуть восхитительной черносмородиновой сладости.
- Тосканские белые — менее интересны, хотя хорошее *Vernaccia di San Gimignano* может обладать приятными ароматами лесного ореха и дягиля, а редкое *Bianco Vergine Valdichiana* является освежающе-бодрящим напитком для летнего сезона. В своих лучших проявлениях бродившее в бочках шардоне с успехом смешивает ароматы Старого и Нового Света.

# Хорошие годы

- 2000 Высокие уровни содержания сахара, что приводит к возможной несбалансированности.
- 1999 Ранний урожай дал ряд классических вин.
- 1998 Неровный урожай, лучше для Brunello, чем для кьянти.
- 1997 Исключительно здоровые и богатые лозы. Хороший год.
- 1996 Сухая погода в конце сбора спасла урожай, но сами сборы были низки.
- 1995 Хороший год для красных вин.
- 1994 В целом хороший год, долгожданный после нескольких плохих.
- 1993 Погода во время сбора была сырой, но красные — хорошо концентрированные; можно пить.
- 1992 Избегайте Brunello. Можно пить остальные.
- 1991 Хороший год в Тоскане: и красные, и белые были зрелыми, с хорошей структурой и концентрацией.
- 1990 Превосходный год. Самые лучшие красные обладают большой насыщенностью и концентрацией и будут хорошо храниться (впрочем, многие уже достигли своего пика).
- 1988 Изумительные красные без исключений; лучшие вина по-прежнему хорошо пьются.
- 1986 Хорошее, долгоживущее кьянти.
- 1985 Сильные, глубокие, мясистые вина по-прежнему прекрасно пьются.

# Употребление

- Во многом Тоскана край, где кухне не обойтись без вина: местным красным винам определенно нужно сопровождать трапезу. С повседневными тосканскими блюдами из мяса и птицы, с *crostini* и другой простой пищей, особенно приготовленной с использованием изумительного местного оливкового масла и пряных трав, я бы пил очень молодое кьянти или неклассифицированное санджовезе, а с более сложными, обладающими более выраженным вкусом блюдами — либо *Rosso di Montalcino* или *Montepulciano*, либо какое-нибудь из красных с добавлением каберне.
- *Chianti Riserva* и сильные, плотные вина *Brunello* и *Vino Nobile*, учитывая, что они сохраняют свой фруктовый тон, лучше всего пойдут с сытной жареной дичью или местной говядиной на вертеле. Разновидности с менее выраженным фруктовым тоном хороши со спагетти, запеканками и пикантным сыром *Pecorino*.
- *Vernaccia di San Gimignano* обладает значительным телом и хорошо идет с местными острыми, пряными салатами и блюдами из бобовых. Хотя вина *Vin Santo* и в самом деле хороши, но их трудно найти и они дороги; традиционно их неторопливо потягивают на десерт, вместе с *santucci* (сухими ореховыми бисквитами).