

ANGELUS



7
КАБЕРНЕ ФРАН

КАБЕРНЕ ФРАН

ОДИН ИЗ СТАРЕЙШИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА ФРАНЦИИ

В научном трактате по ампелографии П. Виалы, изданном в 1909 году, речь идёт о том, что этимологию названия сорта винограда и его синонимов надо искать в далёком прошлом. В XVII-ом веке ученый по имени Пти Лафит (фр. Petit Lafitte) считал, что большой или маленький видюр (фр. vidure) – так в Бордо называли Каберне Фран – является предком Biturica. Как доказательство специалист выдвинул гипотезу, что слово «vidure» может происходить от слова «Bidure», которое впоследствии превратилось в «Biturica». Как бы там ни было, но, только начиная с XIX-го века, в литературе встречается упоминание о Каберне Фран.

В 1829 году в своём труде «Классификация вин Бордо и особых сортов винограда» винный брокер М. Пагьер описывает вино из Каберне Фран деликатным, насыщенного яркого цвета и наилучшего вкуса. А в 1855 году в труде по «Виноградарству и виноделию» М. Д'Армайяка, автор одной из статей граф Одар пишет следующее: «У вина, которое из него получается, богатый букет и большой потенциал к хранению». И уже в то время особый акцент ставится на само понятие «терруар» и тип почвы.

Так, он пишет о том, что «в зависимости от места посадки, этот сорт может показать разные по качеству результаты. Так, на известняковой почве, он рождает исключительные вина, на гравийной почве с глинистым подпочвенным слоем - вина насыщенного цвета с большим потенциалом к хранению; на бедной песчаной почве выходит лёгкое вино с небольшим потенциалом; на туфе оно никчемное, плоское и блеклое». Вот как хорошо сказано о том, насколько для виноградариков важно их расположение и количество влаги в земле. Далее говорится: «... вино из этого сорта винограда хранится очень долго, раскрывая свой насыщенный букет и деликатный вкус в течение 12-15 лет... которые оно сохраняет вплоть до 20 лет».

В 1868 году Кокс и Фере так описывают Каберне Фран: «Листья его очень похожи на листья Каберне Совиньона, но только они более тонкие и менее блестящие, и к тому

же, они менее изрезаны по краям. Его ветки длинные и покрыты корой рыжевато-серого цвета, отчего его ещё называют Каберне Гри (Серый Каберне). Его грозди не такие длинные, как у Каберне Совиньона, а ягоды очень сочные».

В 1874 году в трактате о сортах винограда граф Одар говорит о нём следующее: «Вино, которое из него производят на подходящей почве, - изысканное, с ярким букетом и длительного хранения». А дальше добавляет: «Это одна из тех лоз Жиронды, которая завоевала себе репутацию сорта, способного производить одно из самых изысканных вин, когда её плоды достигают полной зрелости». В 1886 году, опять же Кокс и Фере объясняют, что после брожения вино выходит слабоокрашенным, но оно становится более тёмным через три-четыре месяца, в чём мы и убеждаемся ежегодно во время винификации Каберне Фран.

У Каберне Фран множество различных синонимов. Так, в работе Национального института аграрных исследований по синонимии ампелографии, у этого сорта могут быть разные истоки и различная типология: Ачерья в Стране Басков, Арруйя на виноградниках Жюрансон, Каберне Гри, Пти Фер, Буше или Гро Буше в Либурнэ, Бушей или Бубе в бассейне Адур, Бретон в Долине Луары, Капбретон руж и Мессанж руж на Ландских песках, Гуаор в Мадиране, Нуар дюр в Луарэ, Грос видюр и Кармене в Бордо, Вероне в Сомюре и Карбуэ в Базадэ. П. Гале в своей книге «Сорта винограда и виноградники Франции», изданной в 1962 году, пишет о нём как не об очень продуктивном сорте.

Дженсис Робинсон в книге о сортах винограда, вышедшей в 1986 году, пишет: «В Сент-Эмильоне он участвует в производстве абсолютно исключительных вин; его ароматы напоминают малину, фиалку, карандашную стружку». Она также упоминает о том, в XVIII-ом веке вышел отчёт профессора Энжалбера, который считает, что этот сорт особенно хорошо адаптирован к земле виноградников Либурнэ.