

Винная карта

ВАШ ГИД ПО ВИНАМ И СПИРТНЫМ НАПИТКАМ С 1999 ГОДА

№8 (181) декабрь 2017

РОССИЙСКОЕ ВИНОДЕЛИЕ

ТЕРРУАР

ВИНО И ИСКУССТВО

Дайте российского!

Мнение профессионалов или саботаж?

Стр. 5

Винный путь Риохи

От классики к постмодерну

Стр. 4

Кино, вино и Tenute Delogu

Отличное дополнение друг друга

Стр. 8

Живое, чистое, честное, “ручное”



Пожалуй, наиболее яркий тренд в мире вина за последние годы, это интерес винолюбков к натуральным, органическим и биодинамическим винам. Фестивали, праздники и выставки виноделов-натуралистов, органических и биодинамических вин проводятся по всему миру.

К примеру, La Dive Bouteille в Анжу собирает до 180 производителей биодинамического вина со всего мира, привлекает многие тысячи посетителей. В Salon des Vins Anonymes и Les 10 Vins Cochons собираются те, кому интересны органические и натуральные нефильтрованные вина. В Италии проводятся такие же фестивали Villa Favorita, Vini Veri, Vini di Vignaioli, в Японии Festivin, в Австралии Rootstock, и конечно RAW, инициатор которого официальный гуру авторов натуральных вин, Master of Wine Изабель Лежерон. В 2014 году она выпустила книгу Natural Wine за подписью «та самая чокнутая французка», чем спровоцировала настоящую эпидемию интереса к природным винам. Увлечение натуральными и органическими винами охватывает все большее число виноделов в мире. Так, в Италии биовиноградников уже около двадцати процентов, в Австрии и Германии - до тридцати пяти, а во Франции, где вино не нуждается в дополнительном маркетинге, - десятая часть. В России также заметен интерес к этим винам среди виноделов, но их можно считать на пальцах. Российские потребители тоже держат нос по ветру. Пытливые молодые и не очень любители вина как-то очень быстро распробовали новые вина, которые мало-помалу заполняют винные карты ресторанов и винных баров по всей стране, от Москвы до Владивостока. Поэтому первый в России фестиваль натуральных вин Gorizont Natural Wine Festival, который состоялся в Москве в

середине ноября, вызвал ажиотажный отклик.

На один вечер 27 виноделов-звезд биодинамического, органического и натурального виноделия из Луары, Жюры, Шампани, регионов Италии, Австрии, Германии, Словении, Португалии и России собрались в одном месте, в пяти минутах ходьбы от Красной площади вместе с профессионалами индустрии и любителями вина. Входные билеты закончились за неделю до срока и в день проведения фестиваля перепродавались втридорога.

В Фестивале участвовали: Филипп Шатийон (Domaine Philippe Chatillon), Филипп Борнар (Domaine Philippe Bornard), Давид Леклапар (Champagne David Leclapart), Изабель Жолли Ферриоль и Жан-Люк Шоскар (Domaine Jolly Ferriol, la vraie nature du vin), Стефан и Бенедикт Тиссо (Domaine Andre et Mireille Tissot), Александр Бо (Domaine Alexandre Bain), Стефани и Эдуард Чеппе-Эзельбек (Gut Oggau), Павел Швец (UPPA Winery) и другие “заслуженные” и “восходящие” звезды современного авторского виноделия, в очереди за сотней бутылок вина которых стоят лучшие мировые рестораны и знаменитые винные бары от Токио и Гонконга до Парижа и Копенгагена.

Большинство производителей приехали в Россию впервые, и многие ради этой поездки круто поменяли свои планы. Это была уникальная возможность для винолюбков не только попробовать редкие вина, но и задать вопросы тем, кто делал их. За бокалом вина, разумеется.

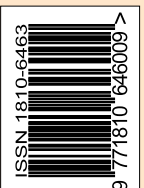
Окончание на 2-й стр. ➔

В НОМЕРЕ:

Как это было _____ стр. 4

Вино с тирольским характером _ стр. 6

Виски Kavalan: вода жизни



Живое, чистое, честное, “ручное”

► Окончание, начало см. на стр. 1

Никаких заумных научных рассуждений, никакого шаблонного “заводского” алкоголя. Виноделы, хранящие семейные традиции или начинающие свое дело “с нуля”, имея за спиной карьеры юристов, экономистов и торговцев недвижимостью, музыкантов и художников, те, кто делает вино своими руками и верящие в то, что они делают, с удовольствием общались с посетителями.

Разберемся в терминах

Органика. Что это?

В виноделии органическое ведение процесса означает отказ от минеральных удобрений, химических репеллентов и средств для борьбы с заболеванием растений (лозы) в пользу органических. Использование механизированной техники сведено к минимуму. Основная задача органического возделывания винограда – здоровье почвы и экосистемы в целом, получение максимально здорового винограда. Работы в погребе также производятся в соответствии с этими принципами. Естественный способ виноделия – органический – позволяет проявлять свойства уникального терруара, и это очень важно! Именно за отражение терруара мы и ценим лучшие вина.

Кроме того, органика позволяет поддерживать биологическое разнообразие – это растения, насекомые, микроорганизмы, - поддерживая баланс экосистемы. А в тоже время всевозможные пестициды действуют беспорядочно, убивая все живое – и вредное, и полезное.

Как понять, что вино – органическое?

По информации на контрэтикетке о наличии сертификата. Но не все виноделы проходят сертификацию, значит, это задача потребителей и продавцов вина найти информацию о производителе, либо связаться лично с ним, либо провести экспертизу в профильной лаборатории. Однако, самый верный путь – доверительные отношения с самим виноделом, либо рекомендации специалистов, которым вы доверяете. Тогда можно быть уверенным, что в бокале именно то, что вы ищете – живое вино, приносящее радость, а не головную боль.

Биодинамика. Что это?

По сути, это усиленная органика, предполагающая еще больше методов ведения виноградарства. Виноградник, по мнению

биодинамики, представляет собою единую замкнутую экологическую систему, существующую в гармонии всех ее составляющих. Помимо физико-химической органической точки зрения, биодинамикой учитывается еще и энергетический аспект. Согласно принципам биодинамики, циркуляция жизненной энергии также важна, как и биологическая чистота винограда. Именно поэтому в арсенале биодинамики специальные растительные препараты, придающие жизненные силы и почве, и растениям. Кроме того, проведение различных работ на винограднике подчинено космическим ритмам, например, фазам Луны. На рынке винной глобализации биодинамисты представляют ярко выраженную индивидуальность малотиражного «честного» производства.

Как понять, что вино – биодинамическое?

С 1928 года биодинамическая продукция, включая вино, сертифицируется международным органом DEMETER, с 1995 года – Bodyvin, а с 2007 года – Respekt Bodyn. В некоторых странах существуют национальные бюро сертификации. Эти значки также должны быть на контрэтикетках. Но не всегда мы их можем найти, поэтому совет все тот же – проверяйте, либо доверяйте специалистам и продавцам.

Натуральное вино. Что это?

Если органика и биодинамика в первую очередь заботятся о состоянии виноградарства, при соблюдении основных принципов этих методов и на винодельне, то натуральное виноделие – это философия. Основные принципы такого мировоззрения – максимальное устранение всякого внешнего вмешательства в воспитание вина на винодельне. Разумеется, воплощение такой философии в бутылке вина означает работу с абсолютно здоровым виноградом. Следовательно, виноградник обрабатывается органическим или биодинамическим способом. Разумеется, без использования химии результат непредсказуем, а цена за бутылку подчас выше, чем у обычного вина, поскольку натуральным продуктом быстро портится, а за издержки, как и в любом бизнесе, платит покупатель.

Зачем пить натуральные?

Пить или не пить, каждый выбирает самостоятельно. Приверженцы натуральных вин подчеркивают, что натуральное

вино – абсолютно аутентично, таким оно было сто лет назад, таким и осталось сейчас. Все полезные вещества в вине остаются в первозданном виде, принося организму пользу. Вкус натурального вина – это вкус натурального продукта.

Очевидно, производство такого вина требует таланта и опыта, так как винодел не имеет права на ошибку, которые традиционное виноделие может замаскировать с помощью технологических приемов. Но такие вина уже многим неинтересны.

Натуральные – это живые вина. Их интересно пить, о них интересно думать.

Противники называют производителей таких вин торговцами котом в мешке, считая их убеждения просто маркетинговыми уловками для привлечения покупателей. Однако, число поклонников живого вина прирастает, особенно среди молодежи.

Кстати, на фестивале было очевидно, что вина людям нравятся, посетители их с интересом обсуждали, пробовали и рекомендовали друг другу наиболее понравившиеся. Слушали виноделов, задавали вопросы и делали заказы у представителей компании-организатора мероприятия Real Authentic Wine.

Особые мнения

Филип Гомеш Перейра, винодел, Португалия

С 1997 года все виноградники нашего хозяйства являются органическими. Наша винодельня одна из немногих в стране, которая до сих пор производит одно из вин согласно средневековым рецептам, которые разрабатывали еще монахи-цистерцианцы. Белый и красный виноград собираются вручную и транспортируются для раздельной ферментации. Затем сусло смешивается в соотношении 80 к 20 с доминантой белых сортов и оставляется для выдержки. Такое вино по законодательству считается красным. Я начал заниматься органическим виноделием по велению души. У меня не большой объем производства, хороший сбыт. Кстати, очень немногие заняты у нас органическим или биопроизводством вин. Раньше нас считали чудаками, а теперь многие присматриваются внимательно. Со временем, я понял, что за этим виноделием будущее. Я делаю легкие, питкие вина, party-wines, которые приятно пить, особенно охлажденными. Потенциал моих вин от 3 до 10 лет. Стараюсь, чтобы в них было не больше 12 градусов алкоголя. Мои вина любят молодые люди.



Манель Авино, винодел, Испания

Моя гордость – блан де блан из винограда Харелло, которое в бутылке выдерживается 20 месяцев, и красное игристое с выдержкой 30 месяцев. В моем хозяйстве применяются все: биодинамика, органика и натуральное производство. Мы используем только натуральные дрожжи, не контролируем температуру брожения, не применяем диоксид серы, а вместо сахара используем мед.

Хуан Хосе Седран, винодел, Испания (на его визитке написано: “Новое поколение старого мира вин”)

Мои вина – это выражение терруара. Ферментация проводится только на диких дрожжах, чтобы получить вино с ароматикой и вкусом, отражающими место происхождения и сортовые особенности. На винодельне – гравитационное оборудование. Как понять, что вино – биодинамическое? Пейте его и прислушайтесь, что происходит с вашим организмом. Оно дает гармонию и умиротворение.

Изабель Жоли, винодел, Франция

Мы установили систему центрального отопления на дровах, а также используем солнечную энергию для подогрева воды. Стараемся хранить традиции старинной винодельни XVII века, выращиваем местные сорта винограда, используем старинные рецепты производства вина. При восстановлении погреба были обнаружены настоящие сокровища – бутылки с винами по технологии Rancio, заложенные более 50 лет назад. Мы восстановили этот рецепт и сейчас производим свое рансьо. Применяем органическое виноградарство.

Нам это надо?

Нельзя отрицать тот факт, что и наши соотечественники придают все большее значение биологической чистоте употребляемых продуктов питания, отдавая предпочтение их пищевой безопасности, а не только яркому вкусу. Ну, а поскольку вино также является пищевым продуктом, почему бы не озаботиться и его безопасностью для здоровья? Это вполне логично, и такой подход к напиткам в последние годы набирает обороты. Этим же, пожалуй, объясняется неподдельный интерес посетителей к винам, представленным на фестивале. Виноманы начинают понимать, что оттенки в вине, которые так явно проявляются, например фиалки, земляники и т. п. – это совсем не отражение терруара, а результат современных технологий производства. Поэтому очевидно, что тенденция употреблять натуральные вина, произведенные биодинамическими и органическими методами, станет не просто модой, а нормой потребления. Нравится это или нет, дорогие виноделы, но игнорировать этот факт было бы недальновидно.

Саша Сутормина, со-организатор фестиваля

Мы хотели показать, что выпить хорошего натурального вина – это классно! И это не сектанство, а очень вкусно. В этих винах особенная легкость, с ними не надо сильно заморачиваться, искать сложные букеты, оттенки вкусов. Этот тренд больше распространен в Питере, в Москве только набирает темп. Кстати, все виноделы, которые приехали в Москву, состоят в организации «Возрождение апелласьонов» (La Renaissance des Appellations), созданной

в 2000 году, основатель и бессменный лидер которой Николя Жоли пропагандирует идеи биодинамики.

Олег Репин, посетитель, винодел, Крым

Что-то в этих винах мне нравится, чего-то не понимаю. Как тренд – пока не признаю. Помоему, это чистый маркетинг, чтобы легче продать можно было.

Артем, сомелье, Сочи

Людам надоело пить вина старых, известных стилей, мы ищем новые направления. Я перепробовал более тысячи вин за свою жизнь, но натуральные вина на меня производят особое впечатление. Кстати, в Сочи несколько лет назад во всю пили только “Лыхны” и виски, теперь же интересуются винами разных стран, и натуральные – не исключение.

Павел Швеиц, винодел, Крым

С самого начала я принял решение применять только биодинамические методы ведения виноградарства для того, чтобы создать уникальные вина, обладающие своим характером и максимально терруарные. У меня в хозяйстве все по полной программе, в смысле биодинамики, включая и законный коровий рог... А в погребе никаких примесей, изменяющих вкус вина. Никаких промышленных дрожжей, никакого осмоса и искусственной концентрации. Все, что меняет и денатурирует изначальный вкус, – однозначно не для меня. Зато и вина получаются настоящие, вкусные. Многие особенно ценят в них чистый тонкий вкус, элегантность. Да, цена высока, но в ней – все наши трудности и риски.

Лариса Коробкова

Антон Засыпкин: Архитектура вина

С Антоном Засыпкиным у меня сложились особые взаимоотношения. Мы быстро нашли общий язык: Антон – легкий на подъем и открыт в общении. Я понял, что мы интуитивно очень хорошо понимаем друг друга, а тем паче я уверен, что винодела можно определить по его вину. А вина у «Гаража №30», хоть и не представлены широкой линейкой, все – ровные, стабильные, сортовые, яркие. В общем, с таким виноделом не страшно в одном окопе! И совсем скоро посыпались забавные совпадения – помимо того, что винодел оказался почти полным моим тезкой, мы родились в один и тот же осенний день, да и профессиональные истоки одни и те же – архитектура, дизайн.

Волков Антон

Автор текста

- Итак, Антон, какие «вести с полей»?

- Первые ноябрьские дни. Буквально на днях закончил с прессованием Мерло. В этом году впервые решил поработать с Совиньоном Блан, и сейчас он ждет своей второй декантации. Параллельно делаю лабораторные анализы для максимального контроля процессов.

- Ждем результатов! А откуда такая любовь к вину?

- Интерес к виноделию у меня появился благодаря давней семейной традиции. Каждый год мужская часть семьи была вовлечена в этот процесс. Уже с детства я наблюдал, как отец, дядя и дедушка собирались вместе, обсуждали прошедшие сезоны и выстраивали план на новый. Думаю, семейная дружная атмосфера, в которой это все происходило, и стала основой моего интереса к виноделию. Для себя взял за правило: любая моя работа с вином должна происходить только в хорошем настроении, с позитивными и светлыми мыслями. Именно в такой благоприятной обстановке должен производиться любой продукт!

- Почему такое имя у винодельни? И расскажи подробнее об этикетке, я считаю, что она – потрясающий образец графического дизайна.

- Свое название, «Гараж №30», винодельня получи-

ла просто по номеру участка, где сформировалась идея о начале собственного производства и продолжении семейной традиции домашнего виноделия. Этикетка была разработана мною. На ней изображена приоткрытая деревянная дверь в винодельню, откуда льется свет, красный или белый – смотря какое вино в бутылке. Свет не гаснет, работа кипит! По задумке дверь намеренно не заперта – зайти может любой желающий и интересующийся человек, чтобы узнать – что же за ней происходит, поговорить и о вине, и в целом о жизни свободно, в открытой, дружелюбной атмосфере.

- Антон, а откуда виноград?

- Виноград приходится закупать в виноградных хозяйствах Краснодарского края, так как собственного виноградника еще нет. После нескольких экспериментов определил для себя нескольких фаворитов среди виноградарей, территориально близких к месту переработки. Виноградники находятся в Анапском и Геленджикском районе.

- А лозы? И твой принцип выбора сортов для переработки?

- Лозы еще совсем молодые – выбранные мною сорта в основном 2012 года посадки. Первые сорта винограда были выбраны среди классических, менее требовательных и тяжелых в переработке (Каберне Совиньон, Шардоне) для того, что-

бы протестировать оборудование, свою подготовку и выявить все нюансы производства. Теперь стараюсь выбирать разнообразные сорта, более сложные, и выявлять их особенности развития в местном терруаре и в целом в российском климате (Совиньон Блан, Каберне Фран, Рислинг).

- Как бы ты определил стилистику своих вин, даже нет, давай возьмем еще шире – что такое «Гараж №30»?

- Концепция винодельни – работать с классическими сортами винограда, выявляя (а иногда и подчеркивая) особенности терруара. Как только у меня появится свой виноградник, планирую максимально отразить свойства терруара в вине. Из своих наблюдений могу рассказать об одной особенности терруара, которая проявляется из года в год – повышенная спиртуозность сухих вин, как белых, так и красных. Происходит это, как мне кажется, ввиду своеобразной схемы созревания винограда: он зреет медленно в начале, а к августу активно набирает сахаристость. Определяя зрелость винограда перед сбором по ряду показателей, понимаю, что сахар получается довольно высоким. После брожения, соответственно, получается повышенная спиртуозность.

- Ну как по мне, так это даже очень и хорошо! Твое отношение к биодинамике?

- Я слышал, что люди боятся заниматься виноделием, говорят, что «не хватает рук». Так ли это? Сколько человек работает на твоём «бутиковом» заводе?

- В самый разгар сезона переработки на винодельне трудится не больше трех человек. Чаще всего помогает моя семья, и в частности – мой отец. Всю остальную работу по силам сделать одному человеку. А вообще, желающим заняться виноделием посоветовал бы посетить несколько гастрономических вечеров, заняться винным туризмом и поработать в одной команде с опытным виноделом, чье вино ближе по вкусу. А после уже готовиться к своему первому сезону. Пусть даже с небольшим количеством винограда и на самом простом оборудовании. На практике, очень быстро подтянутся

- Безусловно, на будущем своем винограднике и в домашнем хозяйстве планирую максимально стремиться к биодинамике. Считаю это самым правильным, полезным и интересным подходом, как в виноделии, так и в любом другом пищевом производстве.

- Буду с нетерпением ждать. Раскрой пару своих секретов в производстве?

- Для выдержки лучше всего использовать французский дуб. Он, как и ожидалось, не перенасыщает вино, а лишь округляет его и добавляет тонкие пряные нотки. Не нашел пока для себя подходящего производителя бочек, использующего местный кавказский дуб.

- Интересно: а многие малые винодельни очень хвалят кавказский дуб. А вообще – как твой профессиональный круг общения? Откуда черпаешь знания?

- Так сложились обстоятельства, что у меня есть друзья – профессиональные виноделы. Также, опытом делится старшее поколение моей семьи. Кроме того, за несколько лет жизни и работы в Германии по основной профессии архитектором-дизайнером, мне удалось побывать на различных микровинодельнях и пообщаться с местными «гаражистами».

- Я слышал, что люди боятся заниматься виноделием, говорят, что «не хватает рук». Так ли это? Сколько человек работает на твоём «бутиковом» заводе?

- В самый разгар сезона переработки на винодельне трудится не больше трех человек. Чаще всего помогает моя семья, и в частности – мой отец. Всю остальную работу по силам сделать одному человеку. А вообще, желающим заняться виноделием посоветовал бы посетить несколько гастрономических вечеров, заняться винным туризмом и поработать в одной команде с опытным виноделом, чье вино ближе по вкусу. А после уже готовиться к своему первому сезону. Пусть даже с небольшим количеством винограда и на самом простом оборудовании. На практике, очень быстро подтянутся



нужные знания. А дальше уже – повышение качества и начало движения в сторону собственной концепции.

- Можно делать великое вино, но безызвестное. А что скажешь о маркетинге, раскрутке?

- На продвижение винодельни у меня не хватает времени. Давно не участвовал со своими винами в фестивалях, конкурсах и дегустациях вин. Но, честно говоря, зная процесс оценки на подобных мероприятиях изнутри, отношусь с долей скепсиса к результатам, как к положительным, так и отрицательным. Самое полезное на подобных мероприятиях – общение с виноделами и другими интересующимися людьми. «Сарафанное радио» считаю куда более объективной оценкой деятельности и ориентиром.

- Твое отношение к привозному виноmateriалу?

- Привозные виноматериалы, в конечном счете, убивают потенциал российского виноделия. И выращивание, и переработка винограда очень важны для развития отрасли. Я себя потому и не считаю виноделом на 100% – именно по причине отсутствия опыта выращивания своих лоз. У России большой потенциал в виноделии. На местном уровне нам внутри стра-

ны необходимо изменить отношение к вину. Перенести его из общего безликого разряда спирто-содержащих жидкостей в категорию гастрономических продуктов, причем как законодательно, так и в понимании людей. Из европейского законодательства России нужно перенять опыт оценки качества и общей идентификации вин. Основная сложность видится в системе контроля этого законодательства ввиду отсутствия необходимых специалистов и опыта.

- Антон, займемся организацией праздника российского молодого вина? Не локальных фестивалей по областям, а широкого, громкого события на всю страну!

- С удовольствием! В России точно нужен праздник «нового» вина. Хотя бы для популяризации виноделия и самого вина как гастрономического продукта.

- Ну и напоследок – небольшой вопрос. Кто ты – гаражист, авторский винодел или бутиковый?

- Среди различных вариантов наиболее точно отражает определение авторское виноделие. Все-таки есть некоторый негативный оттенок в слове «гаражное», хотя лично я привык к такому названию.

О хозяйстве

Название: «Гараж №30»

Дата создания: 2013 год

Местонахождение: Кубань

Кол-во привлеченного винограда: от 500 до 2000 кг разных сортов за сезон

Сорта: Каберне Совиньон, Шардоне, Мерло, Рислинг, Каберне Фран



Как это было: виноделы России в 2017 году

Целый год мы с вами провели в компании с отечественными виноделами. Авторскими, малыми, классическими, гаражистами. Эти люди – очень и очень разные, как и их вина. И это – потрясающе: вместо шаблонного общения, как это бывает при разговоре с людьми, занятыми в какой-то одной сфере или объединенные общей профессией, ты получаешь диаметрально противоположные мнения, убеждения, взрывные эмоции. Всех их объединяет, пожалуй, одно – огромная любовь к своей земле, рождаемому на ней винограду и, конечно, вину!

В зимнем номере мы решили вас побаловать – собрали всех-всех героев наших интервью и попросили поделиться мыслями об уходящем годе! Наши виноделы ответили на вот такие вопросы:

1. Над чем сейчас?
2. Как оцениваете новый урожай?
3. Сорт-фаворит 2017-го?
4. Главная мысль, вывод, выжимка этого года?
5. Как отразились на вас изменения в законодательстве в 2017-м?
6. Какие вина будут на вашем новогоднем столе?
7. Ваше главное достижение в 2017-м?
8. Какие тенденции-2017 в потреблении вин вы бы отметили?
9. Какие винные новинки ожидать от вас в 2018?
10. Пожелания себе в 2018-м?

Читайте, что из этого получилось и до встречи уже в 2018 году! Будет еще интереснее!



Андрей Куличков,
«Винодельня Собер Баш»

1. Сейчас мы заканчиваем снимать красные сорта с мезги, вина потихоньку осветляются, и готовимся к началу работ по купажированию. Виноградник еще не сбросил листву, так что обрезку пока не начали.
2. Оценку давать еще рано, но предварительно так – вина в этом году получаются менее мощными, белые прямо-таки с вибрирующей кислотностью, а красные получаются более элегантными.
3. Из основных сортов в этом году интересно выглядит Ркацителли, а из экспериментальных приятное впечатление производит Плечистик.
4. Если мы говорим о виноделии, то это то, что в виноделии не бывает мелочей.
5. Для нас этот год знаменателен тем, что мы получили аж 2 лицензии! Общую лицензию на производство вина и лицензию на производство вина ЗГУ.
6. Не знаю еще, но точно, что это будут игристые вина!
7. Как уже говорил ранее, – получение лицензий.
8. Если честно, то не отслеживал потребление и не могу ответить на этот вопрос.
9. В 2018 году выйдет в продажу наша линейка выдержанных вин Краснотоп, Каберне Фран и легендарная «АФА», все эти вина урожая 2016 года.
10. Быть лучше чем годом ранее!



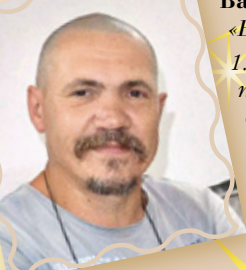
Антон Засыпкин,
«Гараж № 30»

1. Красное молодое вино из не-ржавящих емкостей перекладываю на хранение и созревание в дубовые бочки. С белым вином вся основная интенсивная работа закончена.
2. Урожай этого года в целом хороший. Сезон переработки сместился ближе к холодам аж на 3 недели. Думаю, вино получится более сбалансированным.
3. Я в восторге от Совиньона Блан в этом году – на 100% мой фаворит!
4. В малом виноделии в России довольно-таки мало простых инструментов и приспособлений для простой механической работы. Многие процессы существенно упростились и улучшились бы с помощью простых недорогих механизмов, созданных специально для этого сектора рынка.
5. Самым главным производимым эффектом от законодательства России, по моему мнению, является увеличивающийся общий интерес к российскому виноделию, к его проблемам, успехам и, в целом, к растущему качеству российских вин.
6. На новогоднем столе определено будут мои игристые вина! Хочу устроить им слепую дегустацию, сравнив их с другими игристыми российского производства.
7. Если говорить о виноделии, то главное достижение – преобладание именно ручной работы с виноградом над автоматизированной! Качество подтверждено результатами тестов. Для меня это важно, так как планирую перевести винодельню на биодинамику.
8. Я бы отметил тенденцию на увеличение интереса к вину в России. Очень этому способствуют проводимые винные дегустации в крупных и малых городах.
9. В 2018-м из белых впервые будет совиньон блан. Красные вина по-прежнему представит каберне совиньон и мерло.
10. Желаю себе, чтобы в следующем сезоне было больше времени и сил на эксперименты в биодинамике!



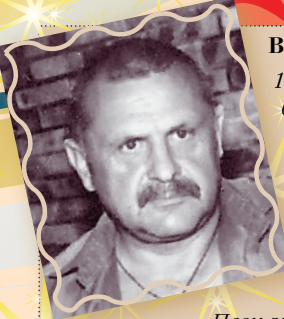
Юрий Химичев, «Вина Бани»

1. Виноград подготовили к зимовке – укрыли подвал. На винодельне идет работа полным ходом по фильтрации белых, красные готовим к закладке в бочки. Планируем выдерживать красные от 6 до 14 месяцев – зависит от сорта и от бочки, и от того, что в итоге хотим получить.
2. Урожай в этом году по качеству превзошел все прошлые года – фенольная и техническая зрелость ягоды соответствует всем стандартам лучшего виноделия. Это уже видно по первым винам 2017 года. Такой урожай последний раз был в 2011!
3. Саперави Грузинский вышел в прекрасной кондиции, из этого винограда мы делаем вина премиум-линейки, в том числе одноименный моно-купаж, купажи «Отец» и купажи 33,3.
4. В этом году мы наконец нашли нужные дрожжи, которые прекрасно работают с красными и белыми винами. Результат налицо – вина стали лучше, ароматика и вкусовые качества раскрылись, теперь это моноспажные вина с сортовыми дрожжами, индивидуально к каждому вину. Пожалуй, понимание того, что ко всему нужен индивидуальный подход закрепило себя в этом году.
5. Этот вопрос мы оставим без ответа, подождем до 2018.
6. Безусловно, «Отец» – в качестве основного вина. На аперитив – шикарный рислинг и традиционно – ркацителли. Мы с ним давно работаем и уже умеем!!!
7. Вышла линейка «Отец». Я давно готовил это вино и наконец-то выпустил. В составе: Саперави – 70%, Мерло – 15%, Каберне-Совиньон – 15%. Посвящено памяти моего отца, который положил начало моей жизни, и жизни всего того, что мы имеем сейчас.
8. На самом деле выпили все, начиная с вин 2014 года: не осталось ничего! Мы заполняем полки и подвалы, будто только-только начинаем работать. В этом году ажиотаж большой. Остались только личные закладки в погребе. Надежда на урожай 2017 года, на молодые вина. В июне снимем красные с бочки и посмотрим, что там получится.
9. О новинках пока говорить не будем, а в целом – нужно улучшить то, что уже есть. Работать на качество. В этом году, я думаю, будет фулор на тино нуар розе.
10. Здоровья и денег. Этого никогда мало не бывает!!!



Вадим Бердяев,
«Винодельня Бердяева»

1. На винодельне, постоянно кипит работа, заканчиваются одни процессы, начинаются другие. Сейчас завершается бурное брожение последних, поздних вин, все переходит на тихое брожение, происходят переливки с осадка, батонажи белых вин, подготовка бочек. На винограднике пока ни чего не происходит, но немного освобожусь, и нужно будет готовить его к зиме.
2. Урожай этого года в целом неплох, конечно, не самый удачный год, но, благодаря очень дождливой зиме, засушливое лето не причинило особых проблем.
3. Каберне Фран.
4. Нужно обязательно к следующему сезону оборудовать охлаждающую систему для ферментации белых вин.
5. Никак не отразилось, так как, по сути, ни чего и не поменялось.
6. На новогоднем столе, будут стоять, естественно лучшие из собственных вин. Но будет и игристое, скорее всего гаражное.
7. Главное достижение, это первый урожай с моего молодого виноградника. Шесть тонн с гектара! Каберне Фран и Каберне-Совиньон.
8. В целом, тенденции не поменялись. Основная масса нашего населения любит «сладенькое» и ничего с этим не поделаешь.
9. Новинка одна – вино из своего первого урожая! Будет розе из Каберне Фран.
10. Пожелать себе и всем окружающим, хочется, прежде всего, стабильности! Стабильности и здоровья!



Владимир Прохоров, «Классическое микровиноделие»

1. На винограднике – осенняя обработка почвы, грубая обрезка. В погребе – переливки, контроль брожения, группировка, уход за бочками, ремонт бочек, дистилляция.
2. Год сложный – град «помог» виноградарям с уборкой. Считаем, что новый урожай хвалить заранее не стоит. Посмотрим, как проявится каждый конкретный сорт.
3. Рислинг с нашего молодого виноградника. Судя по знаменитым своим белым винам, особенно этим сортом. Работали в этом году с замечательным Пино Блан. Хотим получить белый портвейн. Лет через 5 попробуем, что получится.
4. Самое важное для нас, что тяжелый труд виноградаря, винодела, садовода – все, чем мы занимаемся – объединяет семью.
5. Если имеется ввиду законодательство по отношению к виноделам, пока не поняли, надеемся, что к нам повернутся чем-то похожим на лицо.
6. «Рислинг 2015», 2016, 2017, «Краснотоп Анапский 2012», «Шасла», «Саперави», «Мадера», 10-летний бренди, можжевельника, а там посмотрим.
7. Работа в персиковом саду всей семьей посменно, круглосуточно, отбиваясь от ворюшек, обедаешь персиками... Результат – чудесный дистиллят из них, родимых, из персиков!
8. Народ любит настоящее, качественное вино и производные из него и не стесняется этого.
9. Мы называемся «классическое микровиноделие», поэтому новинок вроде бензальных тонов не предвидится.
10. Чтобы нас не уничтожили!



Этой осенью в портфеле крупнейшего импортера вин ООО «Мистраль алко» появилась интересная новинка – линейка полусладких игристых вин под известной торговой маркой «Лыхны» производства легендарного завода ООО «Вина и Воды Абхазии».

Вина «Лыхны» названы в честь самого крупного абхазского села, древней столицы Абхазского княжества и официальной резиденции князя Чачба. Тихое вино «Лыхны» радует потребителей еще с 1962 года и является самым потребляемым вином России, и виноделы ООО «Вина и Воды Абхазии» вложили всю душу в создание продолжения этой уникальной линейки вин.

Новая линейка игристых «Лыхны» - белое и красное полусладкие вина, изготовленные по классической французской технологии Шарма.

Во Франции шампанское изначально получали при помощи брожения вина в закупоренной бутылке. При такой технологии газ остаётся, растворяясь в вине, но есть большой риск, что во время брожения бутылка взорвется, ведь давление в ней может достигать 6 атмосфер! В общем, технология непростая, дорогая, а временами и опасная.

В 1907 году Юджином Шарма был разработан метод производства игристых вин, в которой этап брожения реализован не в бутылках, а в больших закрытых цистернах, так называемых акратофорах. Этот метод стал своего рода революционным переворотом в производстве всеми любимого праздничного напитка, так как значительно сократил время его создания и трудозатраты.

Белое игристое «Лыхны» производится из смеси сортов винограда Шардоне и Уни Блан. Это легкое искристое вино отличается сложным сбалансированным ароматом с цветочными нотками, а также тонким гармоничным вкусом.

Красное игристое «Лыхны» особенное уже потому, что в российских магазинах очень редко встречается красное игристое вино. Созданное из купажа сортов Изабелла, Каберне Совиньон и Мерло, выращенных на виноградниках ООО «Вина и Воды Абхазии», «Лыхны» игристое красное подарит приятный аромат лесных ягод и гармоничный запоминающийся вкус.

Игристые вина «Лыхны» станут прекрасным аккомпанементом десертам и фруктовым салатам. Ну и, разумеется, добавят яркого вкуса и искрящейся яркости праздничному столу, ведь в России игристые вина традиционно считаются новогодним напитком.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ТАВИНКО

ОСН. 1970 ГОД

ТАМАНСКАЯ ВИННАЯ КОМПАНИЯ – КУБАНЬ

Винодельня «ТАВИНКО» ведет свою историю с апреля 1970 года, когда на Тамани в станице Старотитаровской был заложен первый камень в фундамент цеха розлива. Сегодня «ТАВИНКО» является одним из крупнейших производителей краснодарских вин полного цикла, использующим в своей работе лучшие современные мировые технологии. Гордость нашей винодельни – собственный виноградник «Лоза Тамани», расположенный на высоте 300-350 метров над уровнем моря на холмистых равнинах Таманского полуострова. Эта уникальная территория расположена на знаменитой 45-й параллели (проходит через французский Бордо, итальянский Турин и североамериканский Орегон) и овеивается ветрами Черного и Азовского морей.

Миссия компании — производство российских вин высочайшего качества, объединяющих в себе вековые традиции российского виноделия и лучшие мировые технологии.



Общая площадь виноградника составляет 613 гектаров. Виноградари компании трепетно относятся к возрождению традиционных российских сортов и постоянно увеличивают количество лоз таких сортов винограда, как Красностоп, Достойный, Владимир, Дмитрий, Курчанский. В декабре 2016 году высажены автохтонные сорта винограда: Цитронный Магарача и Молдова. Также будет увеличено и количество классических сортов, таких как Совиньон Блан и Саперави, готовятся к высадке лозы Рислинга и Пино Нуар.



Продукция винодельни «ТАВИНКО» – это гарантия высочайшего качества, великолепная органолептика вин, эксклюзивный дизайн собственных брендов и оптимальные цены. Для обработки виноградников и производства используются лучшие мировые технологии, которые позволяют обеспечить высочайшее качество всех наших вин, соответствующее европейским стандартам.

www.tavinco.ru

50/50

Вина географического наименования

Серия вин, в которой два сорта сошлись в равных пропорциях и показали превосходный результат. Задумка винодела показать потенциал одного сорта и раскрыть возможности второго удалась. В линейке есть и сухие, и полусладкие стили, чтобы иметь возможность сравнить изменение аромата и вкуса каждого из купажей.



Lambrusco

На создание этих напитков виноделов вдохновили изящные и ягодные вина из сорта Ламбруско в регионе Эмилия – Романья. В данных винах полностью воспроизвели, как технологию изготовления и ароматы, так и сортовой состав. В винах присутствует классический Ламбруско.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Лучшие традиции российского виноделия!



1970

Вина Исторической Серии

В апреле 1970 г. на Тамани, в станице Старотитаровской, был заложен первый камень в фундамент цеха розлива. В честь года основания винодельни и была создана данная линейка вин. Производится только из собственного винограда. Для потребителя, который ценит качественные и доступные российские вина из классических сортов винограда, эта линейка подойдет идеально.



Grand Bokale

Вина для гастрономии

Серия вин была создана для желающих разбавить вине и еде. Найти подходящее сопровождение к блюдам поможет информативная этикетка. Удобная винтовая крышка позволит легко открыть бутылку без штопора и укупорить для сохранения первозданного аромата и вкуса. Все сочетания разрабатывались совместно с поварами и прошли дегустацию среди потребителей.



Кавказское

Вина с узнаваемым стилем

Побережье Черного моря на протяжении многих столетий считают колыбелью виноградарства и виноделия. Юг России славится своей природой, горами, реками и морем. «Кавказское побережье Черного моря» — это высококачественные вина, созданные из отборного винограда, собранного вручную на территории Кавказского побережья и повторяют стиль грузинских, абхазских и кубанских вин.



Donna Anna

Серия вин «Donna Anna» создавалась совместно с лучшими винными экспертами России и Италии на основе предпочтений ценителей легких игристых вин. Изготовлено с использованием только высококачественных натуральных ингредиентов, без искусственных красителей и ароматизаторов. Лёгкое и воздушное вино с первого взгляда полюбилось миллионам потребителей.



Душа Кубани

Вина для душевной компании

Кубань издавна славится своими фруктовыми садами, виноградниками, просторами полей, а главное людьми с широкой душой и большим сердцем. Наши белые вина отличаются свежим вкусом, тонким ароматом цветов и приятным послевкусием, а красные вина выделяются вкусом с нотками ягод и продолжительным послевкусием. «Душа Кубани» прекрасно подойдет для любого праздника и застолья.



ТАВИНКО

ОСН. 1970 ГОД

ООО «ТВК-Кубань»

Тел: +7 (495) 933-99-89 <http://www.tavinko.ru/> 115088,
г.Москва, 2-й Южнопортовый проезд, 20А, стр. 4, подъезд 1, эт.3

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Виски Kavalan: вода жизни

Пробуя виски Kavalan, завоевавший массу международных наград, вы ощущаете неожиданную сладость во вкусе. Эксперты сходятся во мнении, что виски Kavalan способен составить достойную конкуренцию традиционным вариантам. Он производится по весьма специфической технологии, обусловленной особенностями местного климата. Ячмень на Тайване не растет из-за высокой влажности, его закупают в Шотландии. А вот вода для производства виски берется из чистейших родников, расположенных на территории двух горных хребтов: Снежных и Центральных гор.



Сотни миллионов лет назад из-за движения евразийских и филиппинских тектонических плит образовался горный массив, породивший новый остров в Азиатско-Тихоокеанском регионе с самой высокой плотностью гор в мире. Тайвань входит в тихоокеанское вулканическое кольцо, на острове находятся несколько потухших вулканов, геологические разломы и многочисленные горячие источники.

На протяжении многих веков во всем мире этот участок суши называли островом «Формоза», что в переводе с языка португальского означает «прекрасный». Такое романтическое

название в XVI веке ему дали португальские мореплаватели, пораженные невообразимой красотой острова. Вдоль всего острова на протяжении 250 км тянутся покрытые лесами Тайваньские горы. Почти 300 их вершин имеют высоту более 3 тысяч метров. Вторая по высоте вершина - 3880 метров - Снежная гора. Воды именно с этой вершины используются для тайваньского виски Kavalan, производство которого началось в 2005 году.

Вода, кристально чистая и сладкая, берется из подземного источника с глубины 25 м. Особенность воды в том, что она естественным образом фильтруется

Месторасположение винокурни Kavalan в И-Лане и использование воды из самого чистого источника воды Тайваня, являются основными критериями качества виски Kavalan, его сладости, мягкости и приятного кремового вкуса. Принимая энергию жизни из чистых сладких вод Снежной горы, виски Kavalan с 2006 года становится одним из лидеров в создании односолодового виски. Название Kavalan неслучайно. Это древнее название провинции И-лан, где и расположена винокурня. Именно здесь родился основатель корпорации King Car Group Тянь Цай Ли. Его мечта и мечта его сына, Ян Тянь Ли, стала реальностью с помощью эксперта виски, доктора Джима Суона, к сожалению, ныне покойного, а также мастера-блендера Иана Чанга.

В 2015 и 2016 годах Kavalan был назван «Лучшим односолодовым виски мира» и «Лучшим односолодовым однобочковым виски мира» и отмечен престижными наградами World Whiskeys Awards. Он также недавно был удостоен четырьмя наградами «трофи» лучших в своем классе на конкурсе International Spirits Challenge и вошел в Международный обзор крепких спиртных напитков в составе более 250 лучших медалистов наиболее престижных мировых конкурсов.

в глубинных породах, образовавшихся при «встрече» двух горных хребтов – Центральных и Снежных гор. Именно это и влияет на структуру и вкус воды – «кристаллики» становятся меньше, а вкус – сладковатым.

Это также место необычайной природной красоты. Многие называют Снежную гору и Святой хребет самым красивым местом на острове, включая ледниковый цирк и самый высокий черный пихтовый лес. Снег здесь падает с декабря по март, после чего он тает, и талые воды просачиваются сквозь поры земли. Затем чистые талые воды спуска-

ются к известняковым скалам, которые находятся ниже, и собираются в провинции И-лан, где базируется производство Kavalan. Здесь вода естественным образом фильтруется и очищается через плотные слои земли, поглощая различные минералы, такие как кальций, магний и цинк.

Мастер-блендер Иан Чанг говорит, что такая вода с почти нейтральным уровнем кислотности обеспечивает оптимальные условия ферментации. А именно во время ферментации и более раннего процесса затираания солода закладывается качество и вкус нового виски.

Виски Kavalan начал продаваться в прошлом году в Москве. В ближайших планах производителя и дистрибьютора, компании «Вельд-21», развитие бренда Kavalan во всех каналах продаж на территории нашей огромной страны.

Сегодня Kavalan – одна из самых титулованных винокурень в мире и один из самых быстро развивающихся брендов виски.

Пить виски Kavalan можно как аперитив, и как дигестив. Его можно преподнести в подарок ценителю всего редкого и необычного. Виски Kavalan способен даже самый будничным день превратить в праздник.



Дайте российского!

Российское виноделие меняется на глазах: появляются новые винодельни, реконструируются старые, множатся и расширяются линейки вин, идет работа с автохтонными сортами. Однако далеко не все сомелье проявляют энтузиазм в отношении российских вин. Подтверждение этому — винные карты ресторанов, где отечественные вина представлены символически. Что это: взвешенный взгляд профессионалов или профессиональный саботаж?

Владимир Глухов

Специально для «Винной карты»

Почему сомелье не верят в наше вино?

Сомелье отчасти справедливо отмечают относительно низкий уровень качества российских вин в целом, а также недоверие потребителей к оным. Популярный аргумент такого мнения — использование балка и старого оборудования на заводах. При этом они либо не знают, либо забывают, что многие бренды имеют в России свои виноградники, используют лучшее импортное оборудование, да и приглашение иностранных специалистов не является чем-то исключительным.

Другим аргументом является тот факт, что сомелье и потребители сложно поверить в то, что в российском виноделии возможен быстрый успех. Виноделы же напоминают, что стремительное развитие — далеко не исключение из правил. Многие страны прошли путь от «третьесортных» до ключевых производителей вин буквально за десятилетия. Так, в Новой Зеландии лишь в 1983 году законодательно запретили разбавление вина водой. Производство немедленно упало на 30%. А уже в 1988 новозеландские совиноньон бланы стали одной из центральных тем Лондонской винной ярмарки. Лишь в 1996 году Николас Катена поставил цель создать мальбек принципиально нового уровня, а уже в 2006 году появилось первое аргентинское вино, получившее 99 баллов по Паркеру. Не помогает сомелье даже аргумент насчет возраста виноградарей: знаменитое Stag's Leap 1973, победившее на нашумевшей Парижской дегустации в 1976 году, было сделано из винограда с лоз всего лишь трех лет. А мы что, хуже?

Впрочем, всей этой информацией владеют профессионалы и энтузиасты, а убедить клиентов получается далеко не всегда. «Имиджевая составляющая российских вин не всегда позитивна в глазах потребителей», — подытоживает сомелье ресторана Twins Wine Space Ольга Ляшук. А у самих профессионалов рынка много вопросов к стабильности и, особенно, к четкой стилистике отечественных вин.

Руслан Девятьяров, один из ведущих сомелье Санкт-Петербурга,

ныне бренд-амбассадор компании L-Wine:

«Много вопросов у сомелье даже не к качеству вин, так как среди них есть весьма достойные образцы, а скорее к их стабильности. Естественно, винтажность важна не только в России, а практически везде, но многие западные хозяйства давно научились выкручиваться в сложные годы. А еще у нас редко присутствует свой стиль вина, а хочется, чтобы винодельни в итоге нашли наш родной стиль, который относился бы не к качеству, а к ароматическим и вкусовым характеристикам. Тем не менее, прогресс виден, инвестиции есть, теперь главное не забросить это все и продолжать трудиться».

Как бы то ни было, одного качества мало, в продаже вин высока маркетинговая составляющая. По мнению сомелье, многим нашим винам не хватает правильного позиционирования, и, если угодно, истории. Их можно понять: дорогие вина сомелье стараются подавать (и продавать) как искусство. Тут важно то, что стоит за брендом, вплоть до легенд. Отечественные производители не в полной мере овладели пиар-технологиями и фокусируются в основном на технологических вопросах и виноградарстве. Более того, некоторые сомелье обвиняют виноделов в недостаточной компетенции касательно мировых вин и нежелании перенимать опыт. Быть может, в этом и кроется неумение продвигать свои вина столь же успешно?

Отсутствие отраслевого бренда

Помимо отдельных марок, речь идет и об общем престиже феномена «Российское вино». Один из самых известных молодых специалистов, полуфиналист мирового конкурса сомелье Александр Рассадкин указывает, что «...никто не забывается об имидже российских вин. Каждый [производитель] сам за себя». Нет, модель, даже какого-нибудь единственного профессионального сайта, а усилий Артура Саркисяна, который выпускает ежегодный «Гид по российским винам» явно недостаточно. Наши виноделы максимум указывают на многочисленные фестивали и удачные выступления на международных винных салонах по принципу «едино-

го стенда», но приходится признать, что эти шаги и впрямь незначительны по сравнению с тем, что делают винодельческие организации других стран.

При этом и виноделы, и сомелье отмечают, что осведомленность многих сомелье о российских винах оставляет желать лучшего.

Григорий Чегодаев, шеф-сомелье краснодарского ресторана «Атон»:

«Успех российских вин может быть достигнут только в случае повышения их качества и веры в них со стороны сомелье. Качество <...> повышается год от года, а вот вера сомелье в российские вина — не очень. Здесь много времени освещению темы российского вина. В лучшем случае выделяется 1-2 дня. Это очень мало, и с учетом прохладного отношения отдельных преподавателей к российским винам, дальнейшего улучшения ситуации я пока не вижу. Отсюда и получается, что молодые специалисты попросту не владеют темой, пока не начнут ее изучать самостоятельно, приезжая на юг и знакомясь лично с винодельческими проектами».

Кстати, мнения, кто должен быть инициатором подобных поездок, разнятся. Так, Александр Рассадкин считает, что виноделы должны сами заинтересовать сомелье: чаще приглашать к себе на производства, проводить больше дегустаций для профессионалов рынка, да и просто больше общаться. Виноделы же сетуют на нехватку времени, но уверяют, что их двери всегда открыты для гостей. Спорить с этим трудно: многие сомелье бывали на российских винодельнях, в том числе и тех, которые закрыты для широкой публики.

Но даже среди тех, кто неплохо разбирается в отечественных винах, большого энтузиазма по поводу российских вин не замечено. Сомелье утверждают, что принципы отбора абсолютны объективны. Шеф-сомелье сети винных баров «Винный базар» Денис Юрченко уверяет, что предубеждения к российским винам не существует. «Важны два параметра: качество и цена», — говорит он. Впрочем, тут же добавляет, что недолюбливает



производителей, которые наряду с производством из своего винограда импортируют вина наливом, не заявляя публично, на какие линейки идет этот балк.

А вот известный крымский винодел Олег Репин уверен, что заинтересованность сомелье играет не последнюю роль. «Западные производители и виноторговые компании имеют серьезный маркетинговый бюджет», — говорит он и замечает, что они могут заинтересовать сомелье дополнительными бонусами вроде зарубежных поездок по хозяйствам. «К сожалению, российские производители уделяют этому мало времени и финансов», — признает он.

Проблемы организационного характера также существуют.

Ольга Ляшук:

«Очень часто бывает нестабильный сток: вводишь вино в карту, оно заканчивается через месяц, потом ждешь полгода следующей партии».

Поголовно отмечают позиционирование и объемы производства. Очевидно, что сомелье предпочитают работать с низшими продуктами, которые производятся в небольшом количестве и ориентированы на продажу в ресторанах и бутиках. Что до российских вин, их нередко можно встретить на полках обычных супермаркетов.

Есть ли решение проблемы?

Ну и, наконец, главный пункт. Соотношение цены и качества. Сомелье по большей части считают, что российские вина переоценены. Разумеется, производители со своей стороны говорят о справедливости ценообразования. Одним из ярых борцов за «права вино-

делов» в этом аспекте является заместитель генерального директора хозяйства Alma Valley Игорь Сердюк. В интервью различным изданиям он не раз замечал, что «нет ни одной причины, по которой хорошее российское вино должно стоить дешевле импортного». При этом приводятся многочисленные аргументы от дороговизны импортного оборудования и посадочного материала до системных проблем вроде несовершенной налоговой системы и коррупционной составляющей.

Впрочем, тут есть раскол и в самом лагере сомелье. Например, с дороговизной категорически не согласен **Григорий Чегодаев:**

«Мои коллеги чаще всего апеллируют к тому, что российское вино должно стоить дешевле, чем стоит. Я с этим не могу согласиться, так как законы рынка неоспоримы. Виноделы продают свой продукт по тем ценам, по которым он реально покупается. Но следствием этих настроений стал ряд негативных моментов развития рынка российских вин. Крупные предприятия пошли по пути удешевления своей премиальной продукции, в то время как более маленькие не имеют на это возможности».

Судя по отзывам, в России особенно не хватает качественных вин среднего ценового сегмента.

Ольга Ляшук:

«Если закупочная цена небольшая, на вине много не заработаешь, если цена большая, есть вероятность, что оно не будет оборачиваться, так как с учетом коэффициента получается безбожная цена в карте».

Наконец, ведется острая дискуссия по поводу того, должны ли вообще

сомелье «помогать» отечественным винам или же те должны сами завоевывать место под солнцем. Так, скажем, один из патриархов профессии сомелье в России Антон Панасенко на одном из мероприятий выступил за умеренную поддержку российского виноделия на уровне сомелье и игроков рынка, в то время как винодел Павел Швец, который и о профессии сомелье знает не понаслышке, выступил за полностью свободный рынок и конкуренцию.

Нельзя забывать и о том, что в России, особенно в крупных городах, много ресторанов зарубежной национальной кухни, что налагает определенную специфику в плане составления винной карты. «Российские вина порой просто не соответствуют формату заведения и меню», — отмечают сомелье.

Ну и, конечно, открытым остается вопрос об осведомленности потребителя об отечественных винах и его предпочтениях, — ведь спрос в конечном итоге все равно определяет потребитель.

Роман Сосновский, преподаватель школы вина «Энотрия»:

«Думаю, что посетители ресторанов уже давно распробовали, что такое российское вино, поняли чего от него можно ожидать и предпочли вернуться к привычным винам. Все-таки надо быть объективными: при всех своих достоинствах сегодня, российские вина зачастую все равно не могут стать равнозначной заменой винам импортным, оставаясь интересным экспериментом для смелых и отпугивая тех, кто не готов рисковать, а хочет просто провести вечер в компании знакомого и привычного вина».

Вино с тирольским характером

Альто Адидже называют царством белых вин, но тенденция последних лет — увеличение производства красных вин из автохтонных и международных сортов. Виноградарство в долинах рек Адидже и Веноста сосредоточено на плоских возвышенностях. Лоза растет на высоте от 200 до 1000 м, что позволяет выращивать различные сорта винограда. На севере виноградники защищают Альпийские горы.

Лариса Коробкова

Текст и фото автора

Климат, за исключением ярко выраженных горных областей, почти средиземноморский вблизи озера Гарда и в Долине озер, в остальной части региона — прохладный континентальный. Летом жарко и солнечно, разница дневных и ночных температур довольно существенная, что благотворно сказывается на вызревании винограда. Летний зной в глубине долины смягчается освежающим ветром с многочисленных водоемов. Его влияние распространяется до Брессаноне (Бриксена) и Мерано. В Долине озер особенно хороший климат для созревания винограда: там его собирают поздно, уже заизюмленным. Почвы хорошо вентилируемые: это известь с галькой, песком и глиной. Также широко распространены базальтовые почвы с вкраплениями слюды и кварца.

Сорта винограда

В регионе успешно возделываются многие международные сорта винограда. Однако, особое внимание виноделов занимают местные сорта.

Красные сорта:

Терольдего: ягоды с толстой кожицей, черно-синего цвета, покры-

тые налетом. Генетически Терольдего близок к сортам Лагрейн, Марцемино и Сира. Используется в основном в купаже с другими сортами региона и придает вину аромат розы.

Марцемино: зацветает рано, созревает довольно поздно. В винограде много вкусовых компонентов, которые придают вину фруктовый насыщенный вкус. В аромате вин с марцемино ощущаются тона фиалки.

Лагрейн: виноград синего-черного цвета, с плотной кожицей, с кисловатой мякотью. Из него делают розовое и сухое красное вино с фруктовыми ароматами.

Скьява: один из наиболее распространенных в Альто Адидже сортов. Существует три разновидности: Скьява Джентиле, Скьява Гридзиа, Скьява Росса. Ягоды синего-фиолетового цвета, покрыты налетом.

Также с успехом выращивается Пино Нуар, Каберне, Мерло. Красные вина региона отличаются хорошей концентрацией и фруктово-ягодными ароматами.

Белые сорта

Траминер Ароматико (Гевюрцтраминер): немецкое слово «gewürz» близко по значению к «приправленный специями», но чаще трактуется как «ароматный». Действительно, в этом винограде аромат розы и личи ощу-

щается сильнее, чем аромат специй. Кожица серо-розового цвета с темным оттенком.

Москато Джалло: придает вину светлый золотистый цвет и сильный, но довольно приятный аромат муската.

Нозиола: из сорта этого винограда, собираемого в стадии заизюмливания, делается знаменитое сладкое Vино Santo.

Хорошо проявляют себя также сорта Совиньон Блан, Шардоне, Пино Бьянко, Мюллер Тургау, Сильванер, Рислинг.

Белые вина получают мощными, элегантными, минеральными, с хорошей кислотностью.

Большинство вин продается под общей маркой DOC Alto Adige (Sudtiroler) с указанием сорта винограда.



Как и в других регионах Италии, в Альто Адидже хорошо развит энотуризм, для чего здесь обустроена винная дорога на 70 км. Винный маршрут пролегает через 4250 га виноградников, тогда как общая площадь виноградников составляет 5300 га.

Южный Тироль — земля полная старинных преданий и легенд. Если верить им, то здесь до сих пор можно встретить гномов и эльфов. Здесь же растет и одна из самых старых лоз Европы, которая борется за право называться старейшей. По разным данным, ее возраст превышает 400 лет.

Новая волна

В 1980-е годы в Альто Адидже к управлению семейными винодельнями приходит молодое поколение профессионалов. Именно они затеяли переориентацию производства на новые сорта и внедрение передовых технологий. Таким образом, за последние 35 лет в регионе удалось создать ред-



кое многообразие винных стилей — от традиционных до ультрасовременных.

Южные тирольцы трепетно относятся к авто-

успехи среди красных сортов демонстрирует Пино Нуар. Он зачастую получается здесь мощным и тельным, со всей причитающейся хорошим винам палитрой ароматов. Срок его развития также довольно долог.

А вот из белых, пожалуй, наиболее популярен здесь Пино Бьянко и Шардоне, а также Рислинг и Пино Гридžio. Белые вина получают минерально-хрустящими, с достаточной кислотностью.

Больцано — столица Альто Адидже

В историческом центре сохранились средневековые постройки, в архитектуре преобладает северное и средиземноморское влияния. Впечатляет готический кафедральный собор, площадь Трав с живописным рынком, улица Портиков, замок Ронколо.

В городе, как впрочем, повсеместно в Альто Адидже, настоящее раздолье для любителей поесть и выпить. Здесь на каждом шагу энотеки, рестораны и пивные бары, где преимущественно подают южнотирольскую кухню. Все просто и вкусно:

в местной кухне преобладает мясо и колбасы из дичи. Типичное тирольское блюдо — кнодели, ньокки из черствого хлеба с луком, зеленью, салом или печеню. Обычно они подаются с овощами. Закажите к ним белое вино — пино гриджіо, пино бьянко, сильванер, мюллер тургау или розовое кернер. Другое популярное блюдо — гуляш — мясо, тушенное с луком, тмином и перцем, в паре с картофельным пюре. Однако самый известный гастрономический специалитет — южнотирольский шпек, копченая сыровяленая свиная нога. К нему просится красное вино из сорта Скьява, либо танинный лагрейн. Оцен вкусы местного ароматный хлеб из ржаной и пшеничной муки с добавлением тмина, кориандра и фенхеля.

А если вы хотите сами научиться готовить местные блюда, поезжайте в местечко Раффейнер, что неподалеку от Больцано, к знаменитой на всю область Анне Матсшер, в ее семейный ресторан, где вам откроют секреты мишленовского повара и угостят великолепным игристым вином.



Винная карта

Издатель	Татьяна Злоторева
Генеральный директор проекта	Тейлор Максвелл
Главный редактор	Лариса Коробкова
Выпускающий редактор	Кира Васильева
Дизайн	«Винная Карта»
Финансовый директор	Ирина Ильашенко
Реклама и распространение	Татьяна Власова

Газета зарегистрирована в Министерстве РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций (свидетельство ПИ №77-14851 от 14 марта 2003 г.)

«Винная карта» издается ежемесячно

Учредитель и издатель: ООО «Медиа Бизнес Пресс»

Отпечатано в типографии «Юнион-Принт»

Адрес редакции: Москва, Сокольнический вал, д. 1Д
Тел./факс: (495) 645-2039

Адрес в интернете: www.vinnayakarta.com
Смотрите нашу страницу в Facebook и Twitter: @vinkarta

Над номером работали:

Корреспонденты: Антон Волков, Владимир Глухов, Ольга Семенничева
Фотографии: <https://ru.123rf.com>, Ольга Семенничева, Лариса Коробкова

Распространение: Москва, Санкт-Петербург, Архангельск, Владимир, Волгоград, Екатеринбург, Коломна, Краснодар, Липецк, Мурманск, Н.Новгород, Ростов, Уфа, Челябинск, Ярославль, Крым
Татьяна Власова, тел.: 8 (495) 645-2039

Тираж — 30000 экз. Распространяется в местах производства и продажи алкогольной продукции.
© 2007 ООО «Медиа Бизнес Пресс». Любое воспроизведение материалов или их фрагментов на любом языке возможно только с письменного разрешения редакции. Мнения авторов не всегда совпадают с мнением редакции. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов.

Винный путь Риохи: от классики к постмодерну

Практически каждый из нас привык считать вина Риохи неким эталоном качества. Это, пожалуй, самая старинная винная провинция, виноделие здесь развивается еще со времен римской эпохи. Даже в Бордо в то время еще не появился ни один виноградник. Сейчас вина Риохи стали самыми известными и узнаваемыми в мире. Любителям испанского вина Риоха способна предложить все: от простых, не знавших дуба вин, до традиционных, выдержанных в американском дубе темпранильо, от модных современных блендов до ориентированных на максимальную терруарность образцов.

Виноделие этого региона имеет долгую историю. Считается, что впервые виноградную лозу в Риохе стали возделывать древние римляне, обосновавшиеся когда-то в долине реки Эбро. Они же и научили виноделию местных жителей. В средние века на территории Риохи пролегал путь паломников, которые по дороге в Сантьяго-де-Кампостела запасались местными винами. В те времена вино перевозилось в кожаных бурдюках, поэтому к месту назначения оно прибывало, потеряв свой аромат и вкус. Виноделы старались улучшить свою продукцию; уже те годы были предприняты попытки законодательно утвердить правила винификации. Первый официальный документ, призванный защитить местных виноделов и гарантировать потребителям качество их продукции, относится к 1650 году.

Эпоха перемен

В XVIII веке была принята историческая попытка: риоханский винодел монах Мануэль Кинтано стал применять технологию, используемую в Бордо. Он начинает выдерживать вино в дубовых бочках на протяжении длительного времени, что весьма благоприятно сказывается на качестве продукции. Вина от Кинтано пользуются спросом, но произвести революцию ему не удалось. Мировая известность пришла к винам Риохи гораздо позднее - в середине XIX века, и стимулом к тому послужили эпидемии оидиума и филлоксеры, охватившие Францию. Эта напасть заставила бордоских вино-

делов искать альтернативные регионы виноделия. И в 1867 году их внимание привлекла Риоха. Любопытно, кстати, что до этого времени большинство производимых здесь вин были белыми; бордосцы же как раз и доказали, что красные вина Риохи могут быть поистине превосходными. Их начинают активно экспортировать во Францию - факт, о котором раньше можно было только мечтать. И в Риохе начинается настоящий винный бум.

Приблизительно в этот период на сцене появляются два маркиза - де Муррета и де Рискаль. Впрочем, де Рискаль все же был первым. Он, вдохновленный Бордо, мечтал производить подобные вина на своей родине - в Риохе. Де Рискаль стал применять бордоские идеи и технологии, он привозил в Риоху бочки из французского и американского дуба, а также сажены винограда Каберне Совиньон, Мерло и Пино Нуар, отдавая, впрочем, должное родному Темпранильо. В 1865 году его вино было удостоено первой премии на конкурсе в Бордо. Маркиз де Муррета, также мечтавший производить в Риохе вина высокого уровня, пошел несколько иным путем. Первые вина, ставшие результатами его экспериментов с дубовыми бочками, были сразу же экспортированы на Кубу, где имели большой успех. Водушевленный этим, маркиз де Муррета продолжил свою работу: в 1878 и 1879 гг. его вина завоевали золотую и две серебряных медали на выставках в Париже. Рискаль и Муррета, помимо прочего, были первыми виноделами, кто обзавелся в Риохе собственными бodegaми. И со временем они стали примером для остальных.

Риоха очень скоро вошла в число наиболее перспективных и популярных винодельческих регионов мира. Пришедшая сюда филлоксеры, разумеется, нанесла серьезный урон: в Риохе было уничтожено около 70% всех виноградников. Но имя региону уже было сделано, недостатка в финансовых вливаниях не ощущалось, равно как и отсутствия интереса к Риохе у потребителей как в самой Испании, так и за ее пределами, в том числе и во Франции. Регион не утратил своих позиций.

Новая история

Важным документом, определяющим происхождение вин Риохи, стал королевский указ, изданный в 1902 году. В 1926 году был создан Регулирующий Совет (Consejo Regulador), который контролировал качество продукции и защищал ее от фальсификаций, так как множество вин других регионов могли выпускаться под названием Rioja. Но только спустя десятилетия Регулирующий Совет обрел по-настоящему официальный статус - это случилось в 1953 г.

«Революционное» движение с точки зрения технологии произошло в Риохе в 1970-х годах. Широкое использование стальных ферментационных танков и особое внимание к соблюдению температур на всех стадиях производства вина обусловило возникновение стиля «модерн». Последовавшее повышение качества вина Риохи обеспечило невероятный успех у потребителей и увеличение экспорта.

Нюансы

Одним из основных факторов, определяющих качество вина, в Риохе всегда являлась его выдержка. Вина стареют в дубовых бочках емкостью 225 литров в течение различного времени, приобретая все большую сложность и элегантность. В зависимости от срока выдержки, определяется тип вина. Молодые вина Риохи - Joven - либо не выдерживаются в дубовых бочках вовсе, либо же подвергаются крайне непродолжительной выдержке. Crianza требует выдер-



ки в дубе на протяжении как минимум 12 месяцев; они поступают в продажу на третий год после урожая. Красные вина Reserva должны выдерживаться как минимум три года, из них - не меньше года в дубовых бочках. Белые и розовые вина этого типа выдерживаются шесть месяцев в бочках и продаются на третий год после урожая. И, наконец, вина Gran Reserva - настоящие «звезды» Риохи, производимые в лучшие годы - стареют не менее двух лет в бочках и трех - в бутылках. Белые и розовые вина Gran Reserva встретить практически невозможно; отметим, однако, что, согласно законодательству, они должны быть выдержаны шесть месяцев в дубовых бочках и могут продаваться на пятый год после урожая. Этот стиль стал узнаваемым, а в 1991 году Риоха первой среди других регионов получила право на статус DOCa - Denominacion de origen calificada. Как известно, другие испанские «винные» наименования, контролируемые по происхождению, имеют аббревиатуру DO. Таким образом было обозначено особое положение именно этого винодельческого региона.

Но что же век XXI? Он внес свои коррективы, и в виноделии Риохи появился новый стиль. Виноделы стали тщательнее относиться к каждому крью, скрупулезнее отбирать виноград, экспериментировать с ферментацией и долгой выдержкой. Так, вина классического стиля характеризуются насыщенным густым цветом, зрелым ароматом и концентрированным вкусом. Эти плотные вина, выдерживающиеся гораздо дольше современных правил, зачастую имеют признаки окисленности. Современный стиль - модерн - предполагает именно то, что каждый винолюб ожидает получить от вин Риохи - яркость и свежесть вкуса, усиленные деликатной выдержкой в дубе, богатством ароматов и универсальную гастрономичность.

Тогда как вина, стиль которых можно описать как постмодерн, будто бы играют с нами в игру «поймай меня, если сможешь»: они словно стремятся избежать традиционного вкуса вин Риохи, показывая свою энергичность и утонченность. В них можно найти сходство с бургундским стилем, предполагающем приори-

тет баланса насыщенности и элегантности. Вина щедро делятся фруктовыми ароматами и необычайно продолжительным послевкусием с дымными нотками. Еще одно приятное свойство этих вин - их способность развиваться в бокале, наслаждаться калейдоскопом меняющейся палитры ароматов.

Концепция постмодернизма, воплощенная в винах Риохи, привлекает и винных гиков, и новичков, едва знакомых с риоханскими винами. Каждый может найти в них наилучшие качества традиционных вин Риохи, а при более внимательной дегустации увидеть результаты нового технологического опыта. На сцену выходят новые комплексы сложные вина с тонкими нюансами специй, проявлениями тонов железа, паприки, сырого мяса... Среди них - ассамажные вина, Crianza, Reserva и Gran Reserva, а также выдающиеся белые вина. Все они откроют вам целый мир глубокой палитры букета и полную гамму вкусов. Эти вина порадуют вас и в праздник и в будни. А также станут желанным подарком к любому торжеству.



В № 180 нашей газете в материале «Дегустация вин Риохи» были допущены ошибки в названиях вин и виноделен. Редакция приносит свои извинения и публикует правильную версию.

Diamon, 2015 Bodegas Tobia Импортёр: Excellence Group Виура, Темпранильо Бланко, Совиньон Блан, Мальвазия Аромат: тонкий, с нюансами маракуйи, ананаса, айвы. Вкус: свежий, шелковистый и округлый. Гастрономическое сочетание: жареная рыба с соусом, белое мясо, рыбный пирог.	Alma Tobia, 2015 Bodegas Tobia Импортёр: Excellence Group Темпранильо 55%, Грасиано 35%, Мерло 10% Аромат: тона малины и вишни, опавшей листвы, с нюансами эвкалипта и мяты, дымчатым шлейфом. Вкус: свежий, округлый, с элегантной горчинкой в послевкусии. Гастрономическое сочетание: овощное рагу, тартар из говядины, форель и овощи на гриле.	Diamon, 2015 Bodegas Tobia Импортёр: Excellence Group Аромат: яркий, ягодный (ежевика, черника), с нюансами какао. Вкус: сбалансированный, свежий, округлый, с нежными танинами. Гастрономическое сочетание: баранина с пряными травами, сырокопченое мясо, копченые колбасы.
--	---	---

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Кино, вино и Tenute Delogu

На винодельне Tenute Delogu сегодня оживленно. Все готовятся к важному приему – благотворительному вечеру. Мыслимое ли дело – приглашены более 300 гостей! В воздухе витают сводящие с ума ароматы знаменитой пасты ньоккетти сарди, удивительных блюд из баклажанов (это еще один любимый сардинский продукт) и главного блюда вечера поркетто сардо – так называется свиная туша, приготовленная на вертеле.

Ольга Семенищева

Текст и фото автора

Основатель Tenute Delogu Пьеро Делогу полностью вовлечен в процесс подготовки мероприятия. В программе отличное вино, сардинская кухня, музыка и шутки. Совсем как в новой комедии «Белое вино из Баббудоу», которая снималась именно здесь, в Tenute Delogu. С момента съемок популярные актеры-комики шоу «Пино и антитела», режиссер фильма Игорь Биддау и гостеприимная кантина стали добрыми друзьями.

размышление о том, как мир Сардинии существует в современности.

Немного истории

Между прочим, прекрасный остров, о котором известный английский писатель Дэвид Лоуренс написал: «Сардиния – это совсем иное...», подразумевая отличие ее от остальной Италии, словно создан для многочисленных кинематографических экспериментов. Так, в 1899 году, спустя тридцать восемь лет после объединения Италии, появились первые кинофильмы, в которых запечатлены образы Сардинии.

Во времена фашизма кинематограф тяготеет к документальному жанру – мощному средству пропаганды. А в послевоенное время вдруг возникает ностальгия по фильмам с деледдианскими мотивами, но в соединении с популярным жанром вестерна. В таких фильмах, как «Красная любовь» Вергано, «Запрещается» Моничелли, мы увидим первозданную природу и подчинение ее цивилизации, жизнь по законам «кодекса чести», благородных героев, которые в одиночку расправляются с целыми бандами, и все

эти черты мы видим и в фильме «Белое вино из Баббудоу». Напомним сюжет: наследники имения и виноградаря Баббудоу Микеле, Роберто и Стефано, основанного на Сардинии их отцом (babbudoiu переводится с сардинского как «твой отец»), должны найти и вернуть банку 300 тысяч евро, чтобы не потерять семейное дело. Череду недоразумений и комических ситуаций, иногда, кстати, на грани закона, разрешает главный персонаж фильма – вино, кото-

нодельни началась не так давно, что не помешало ей сделать блестящую кинокарьеру роли второго плана. Рассказывает владелец Tenute Delogu Пьеро Делогу: «Я начал мое винное приключение десять лет назад. Я купил землю рядом с морем, для того чтобы строить виллы на побережье. Эти земли исторически важны, рядом с Пальмаверой – одним из главных поселений знаменитых нурагов. Много тысяч лет назад здесь занимались земледелием и виноградарством: здесь практически идеальный климат

названиях вин проявляется вселенская философия Tenute Delogu: L'uomo. La terra. Il tempo. (Человек. Земля. Время). Она же отражается в наименованиях трех вин-флагманов: Ego – Человек (Cannonau di Sardegna DOC), Geo – Земля (Isola dei Nuraghi IGT), Die – Время (Vermentino di Sardegna DOC).

В названиях остальных трех вин связь с родной культурой также не потеряна. Потрясающее по своему аромату и вкусу игристое (70% Верментино и 30% Шардоне) с назва-



Идея комедийного шоу с немного странным названием «Пино и антитела», если его перевести на русский язык, но звучащей очаровательно на итальянском – Pino e gli antiscorpi, родилась еще в 1994 году. Именно тогда будущий режиссер фильма Игорь Биддау снимал видео своих друзей, выступавших со скетчами, в которых, используя родной диалект, они обыгрывали комедийные ситуации, связанные с Сардинией. Так возник творческий союз, благодаря которому впоследствии появился первый полнометражный фильм «Белое вино из Баббудоу». И хотя юмор всегда имеет очень явную национальную основу, большинство комедийных ситуаций этой ленты понятны и нам, российским зрителям. Комический жанр не умаляет важной идеи этого фильма – любовь к родной земле, ее традиции и

В одном из них документально подтвержден визит королевской четы: короля Умберто и королевы Маргариты. Помимо венценосных особ, в них отражены повседневные трудовые будни: горная промышленность, строительство, рыболовство, а также множество религиозных и фольклорных традиций. В двадцатые годы кинематографический образ Сардинии представлял собой микс из криминальных элементов, экзотики и фольклора благодаря экранизациям произведений сардинской писательницы Грации Деледды (Нобелевская премия по литературе в 1926 году). Именно ее сюжеты вдохновили режиссеров и продюсеров, которые воплощали Сардинию на экране. Фильмы, в которых всегда присутствовали семейные драмы, месть, дикое нравы, даже получили специальное название – деледдианское кино (il cinema deleddiano).

это на фоне сардинских пейзажей. В 60-70 годы рождаются истинные шедевры сардинского кинематографа: «Бандиты из Оргозоло» Витторио Де Сета и «Отец-хозяин» братьев Табини, а затем фильм Антониони «Красная пустыня». Не «избежала» киноучасти и самая известная шпионская история об агенте 007 – в фильме бондианы «Шпион, который меня любил» (1977) показана отель Cala Di Volpe в Порто-Черво. Тематика фильмов современных режиссеров Сардинии, начиная с конца XX века, представляет все грани исторического, географического и культурного богатства острова. Но если мы говорим о его особом облике, то можем найти характерные элементы. Это большой интерес к местному колориту, теме правосудия, внимание к диалекту, яркое сочетание современности и тради-

рое в финале оказывается не белым, а вполне себе красным (да, да! кто-то просто-напросто перепутал этикетки!), но от этого не менее прекрасным.

А причем тут вино?

Но как же нашли друг друга авторы кинопроекта и Tenute Delogu? Как утверждают обе стороны, это была та случайность, которая стала закономерностью. Даже будучи только едва знакомым с Пьеро Делогу, владельцем хозяйства, понимаешь – этот человек относится чрезвычайно серьезно ко всему, что делает, и, разумеется, он лично вовлечен в процесс винопроизводства, начиная с сельхозработ и заканчивая дистрибуцией вина. Эта ответственность принимающей стороны очень помогла кинематографическому процессу, а дружба продолжилась и после съемок.

История реальной, не кинематографической, ви-

для культивации винограда. Впоследствии оказалось, что для постройки они не пригодны. И я решил заняться виноделием, начал с наших традиционных сортов винограда Каннонау и Верментино. В определенный момент я понял, что это занятие наполняет мою душу и сердце, становится очень важным для меня. И в тоже время это было продолжением семейной традиции – мой отец также занимался виноделием».

Рожденные Сардинией

Эти вина неразрывно связаны со своей землей. В их вкусе отражается ее солнце, земля, творческие силы людей, трепетное отношение к процессу виноделия всех участников, и, конечно, культурные традиции и язык.

Дизайн аскетичных, но очень элегантных этикеток напоминают о традиционных ремеслах Сардинии, а в кратких, но емких

наименованиях вин проявляется вселенская философия Tenute Delogu: L'uomo. La terra. Il tempo. (Человек. Земля. Время). Она же отражается в наименованиях трех вин-флагманов: Ego – Человек (Cannonau di Sardegna DOC), Geo – Земля (Isola dei Nuraghi IGT), Die – Время (Vermentino di Sardegna DOC). В названиях остальных трех вин связь с родной культурой также не потеряна. Потрясающее по своему аромату и вкусу игристое (70% Верментино и 30% Шардоне) с назва-

Тем временем, почти все готово к приему гостей: столы накрыты, игристое пенится в бокалах, белое и красное вино ожидает своего часа, музыканты и артисты уже почти на сцене – праздник на Tenute Delogu начинается. Как известно, кино и вино всегда отлично дополняют друг друга.