

Главная страница

Итальянское вино

Сорта винограда

Винодельни Италии

Ликбез

Гастрономия

Калейдоскоп

Выставки, дегустации

Лучшие вина. Рейтинги

Винный туризм

Путеводитель по Италии

Вино и искусство

Google™ Пользовательский поиск

Поиск

www.vinoitaliano.ru



Выставки, дегустации. - Taste of Moscow 2016. Viva Italia – и в дождь, и в зной

Viva Italia – и в дождь, и в зной

Без преувеличения можно сказать, что главным центром притяжения гостей фестиваля Taste of Moscow-2016 в Лужниках стала «винная лужайка». Именно туда, получив свои тарелочки с едой, неизменно тянулись посетители – в надежде подобрать оптимальное гастрономическое сочетание или просто сопроводить трапезу одним из многочисленных предлагаемых здесь вин.

Еще с прошлого года количественно здесь преобладают российские вина, которые в этот раз взяли уже не только и не столько количеством, но и качеством, в том числе качеством презентации, новым уровнем уважения к потребителю.

Однако нашлись и те, кто готов был принять брошенный вызов... Словно средневековый замок, призываю помахивая своими трехцветными флагами из угла площадки итальянский павильон Gambero Rosso, и вряд ли нашелся среди благородных гурманов-винолюбов хоть один, не отдавший должное его величию – и не убедившийся в правоте пословицы «Старый друг лучше новых двух»...



Каждый, кто пытался приблизиться к этому «месту силы», сначала попадал под обстрел легкой кавалерии, – а именно к бару с кофе и коктейлями. Тех, кто смог преодолеть первый барьер, встречали латники из винной дегустационной зоны, которые при случае могли прибегнуть и к тяжелым арбалетам, – ведь для особо настойчивых у них была припасена прекрасная граппа. Но если находился среди «атакующих» кто-то по-настоящему сильный и целеустремленный, путь его лежал дальше, – в донжон, где за широкими столами кипел настоящий рыцарский пир с бесконечной сменой «блюд», а именно мастер-классов, семинаров и дегустаций. Здесь шансов оставаться целым и невредимым не было ни у кого. Так, автор этих строк был сражен наповал в первой же серьезной битве – мастер-классе «Top Italian Wines», которым правило блестящее трио – Marco Sabellico от Gambero Rosso, Анна Глотова от организаторов Asti Group и, формально, посол Gambero Rosso в России, а по сути – наставший Данко итальянского виноделия на российской земле Дмитрий Федотов, при поддержке «владельческих баронов» – хозяев и представителей хозяйств La Fortezza, Ficomontanino и Cà Maiol (четвертым участником дегустации была Agricola Vallone).

Конечно, задачи уложить итальянское виноделие в восемь позиций мастер-класса на повестке дня не стояло, но вот удивить всех присутствующих, независимо от амбиций и опыта, раскрыть какие-то новые стороны и грани винной культуры Апеннин организаторам вполне удалось.

Белая пара была представлена Sannio Tiburna Falanghina от La Fortezza и Lugana Molin от Cà Maiol. Первое вино только ищет свое место в России, а вот Лугана от Cà Maiol, – заслуженный ветеран (в данном случае даже возраст лоз оказался весьма солидным – около сорока лет), давно снискавший здесь любовь и уважение. Этим, может быть, отчасти и объясняется большее количество восторженных отзывов для прекрасной, безупречно-стройной гостьи из Венето, хотя и Фалангина была весьма убедительна в своей задорной свежести, цельности и благородстве вкуса, которое столь ярко и неожиданно проявилось потом в красном вине хозяйства.

По поводу качества и обаяния розового Vallone Brindisi Rosato V. Flaminio аудитория была единодушна, спорить можно было лишь о том, вполне ли оно может считаться розовым: если пробовать его «вслепую», многим это плотное, насыщенное вино с вполне внятным развитием и долгим послевкусием могло бы показаться красным, и только легкая клубничная нота может подсказать, что в бокале – роз...

Хотя тосканское Ficomontanino представляло на фестивале четыре вина, представленные на дегустации два образца – Chianti Colli Senesi Terre del Fico и Fico Puro, были как будто специально выбраны для того, чтобы продемонстрировать разнообразие вкусов и навыков виноделов хозяйства: Кьянти, совсем не знавшее дерева, было взбудораживающе-несерьезным – почти невесомым в теле, но «по полной» загруженным фруктами; супер-тосканское Fico Puro (вино, представленное как «визитная карточка» хозяйства, было выдержано в течение года в большой бочке и провело в бутылке еще два года до выпуска в продажу), хоть пока и достаточно молодо, но от задорной легковесной игривости предшественника в нем остался только легкий намек, при этом свежесть и танинность, приправленные густым убедительным тоном зрелого терновника, уже сейчас способны на впечатляющее развитие в бокале, но обещают массу глубины и удовольствия в будущем.

Так что отведать этих вин и не отправиться в соседний шатер для того, чтобы попробовать остальные два, было решительно невозможно.

А затем тех, кто привык к густым, плотным, немного прямолинейным (в особенности в бюджетном варианте, преобладающем сейчас в России) апульским винам из винограда сорта Негромаро, ждал настоящий холодный душ. Вернее, душ был скорее теплым: Vigna Castello 2011 от Agricola Vallone оказалось удивительно округлым, сдержаным и бархатно-мягким. Впервые нам было явлено вполне зрелое, сложное вино, – с легкими животными тонами в аромате, тонкой дымно-горьковатой ноткой подсолнечного солнцем винограда во вкусе, – долгое в развитии и гармоничное в пряно-вишневом послевкусии. Но отметив все это, все равно оставалось впечатление, что для понимания вина чего-то все же не хватает: удивляла, не давала покоя и требовала объяснения яркая свежая нота, присутствующая в вине на всех этапах его развития. И ответ был дан: дело, похоже, в незначительном количестве местного автохтона Сузуманельло, удачно дополнившего Негромаро своей легкостью и минеральностью. Впоследствии удалось попробовать другие вина хозяйства: и стопроцентное Негромаро, и сортовое Сузуманельло, но нигде они не были настолько убедительны, как в этом удивительном партнерстве.

Aglianico del Taburno – 2011 от La Fortezza, кажется, не повезло: первое (а часто и определяющее) впечатление от него после апульского сюрприза было незавидным: казалось, на сцену после выступления профессиональных танцоров выскоцил слегка подвыпивший простоватый деревенский увалень. Но терпение – организаторы дегустации не зря поместили его именно сюда. Несколько минут ожидания – и «увалень» вдруг пронзит тебя глубоким, осмысленным взглядом, из-под грубой цветастой рубахи заблестят рыцарские доспехи, – и станет понятно, что перед тобой настоящий благородный рыцарь из Кампании – блестательный Альяноко...

А вслед за этим должны были взреветь трубы, загреметь литавры, – под восхищенные взгласы толпы в сопровождении пышной свиты во двор замка вступает победитель драконов, благородный покровитель прекрасных дам, прославленный рыцарь – герцог Фабио Озерный из Дезенцано дель Гарда, вернувшийся из успешного путешествия за чашей Святого Грааля. Простите пафос и такое вино как завершающее вечер Garda Classico Rosso Fabio Contato 2010 может служить символом обретения некоего высшего знания.

Президент Cà Maiol г-н Фабио Контато поместил на этикетке свою подпись: именно это вино является его личным посланием миру: в описании он упомянул его (пока неофициальный) титул – Grande Rosso del Garda. Немного прозы: вино производится исключительно в лучшие годы, виноград берется только со старых, специально отобранных лоз, главный в ассамблаже – автохтонный Грепелло, присутствуют также Санджовезе, Барбера и Марцемино, вино проводит полтора года в дубе. Но в технических данных отсутствует действительно главный ингредиент – вдохновение его создателя. Описывать нюансы вкуса бессмыслица: это надо попробовать. Вино это одновременно теплое, бархатное, обволакивающее – и при этом свежее и минеральное: по-рубенсовски богатое и пышное во вкусе – но стройное и подобранное как атлет: цельное, сбалансированное и самодостаточное, – оно тем не менее словно призывает к поиску гастрономического сочетания... Как будто в какой-нибудь восточной лавке купец-грек один за другим разворачивает на столе тутые свертки богатых разноцветных тканей, в какой-то момент шелк, парча, бархат и золото сливаются словно в калейдоскопе и ты понимаешь, что не в силах уйти отсюда...



Автор: Павел Майоров

Сайт предназначен для лиц старше 18 лет. Помните, что только умеренное употребление вина полезно для здоровья!

[В](#) [f](#) [t](#) [g](#) [o](#) [d](#)

[mail.ru](#)

30

30

30

©

VinoItaliano

Авторство всех материалов принадлежит VinoItaliano и охраняется Законом о защите авторских прав. Полное или частичное копирование разрешается с обязательной активной ссылкой на www.vinoitaliano.ru. Контактный e-mail: biancoloto@gmail.com

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30

30