



Перфекционизм как теорема



■ **Словенские вина обладают одной весьма примечательной особенностью – стоит им появиться на полках в бутиках и элитных супермаркетах, как они тут же исчезают, словно их и не было. Наблюдается сей феномен по всему миру и вследствие своей неизбежности заставляет к себе приспосабливаться: лучшие вина распределяются среди постоянных покупателей по предварительной записи.**

Упреки в свой адрес словенские виноделы воспринимают с юмором, объясняя, что если бы территория страны позволяла, они бы увеличили объемы производства и обеспечили своими винными шедеврами всех желающих.

Территории, конечно, не азиатского масштаба, но не только в этом дело. Страна, равная по площади Бордо, которую на хорошем авто можно пересечь вдоль за три с половиной часа, поперек – за два с половиной, производит ровно в два раза меньше вина, чем самый прославленный регион мира. Причем 70% всех вин относятся к категории качественных и лишь 30% производят как столовые. Последние, попадающие в категорию «вина на каждый день», как правило, не покидают пределов страны и с каждым годом их цифры в колонках статистики все меньше.

Происходящее становится понятным, если знать основной принцип словенского виноделия – делать мало, но безукоризненно, чего бы это ни стоило. Его формированию способствовали малые территории, отведенные под виноградники, конкуренция со стороны ближайших винных держав – Италии, Германии и Австрии, необходимость выделяться на избалованном европейском рынке и завоевывать репутацию в кратчайшие сроки. Благодаря этому принципу Словения до сих пор существует с имиджем «пьет тот, кто знает», но в разряд знатоков попадают истинные ценители уникальных качественных вин. Именно они, приходя в бутики в разных концах света, с фантастическим разнообразием акцентов выговаривают рокошущие-шипящие фамилии, как правило, заканчивающиеся на «чич»: Кристанчич, Шимчич, Батич, Лавренчич... Они же знают цену редким и старым словенским винам – их найти можно только на аукционах или в погребах хозяйств. Но вероятность, что винодел расстанется со своим коллекционным сокровищем, слишком мала.

Статус отчужденности

У Словении, так же как и у ближайшей к ней Италии, были все шансы завоевать репутацию страны великого виноделия – с традициями и терруарами здесь никогда не было проблем. Вино производили еще римляне, и всего лишь пару раз в истории страны благородное занятие грозило исчезнуть с лица земли. Но ряд обстоятельств оказался на пути громогласной славы Словении и тем самым невольно оказал виноделам немалую услугу.

С античности и до недавнего времени эта страна всегда входила в состав крупных империй. Если сбросить со счетов далеких франков, баварских герцогов и Габсбургов, то окажется, что с XVIII века и до 1918 года Словения была частью Австро-Венгрии, рассматривавшей ее исключительно как никчемную провинцию, а после 1945 года стала одной из шести республик Югославии. В эпоху коммунистического правления Тито те виноделы, что не успели сбежать в другие страны, не имели права выпускать вино под своей этикеткой и даже снов не видели о поддержке правительства. Единственное исключение – Movia, своеобразный монумент Словении, – винодельня, ведущая летопись своей истории с 1820 года. На протяжении всего режима правления Тито Movia была его личным поставщиком.

После смерти коммунистического лидера в стране начались суматоха и неразбериха, с неизбежной инфляцией и экономическим кризисом. К этому времени Словения оказалась самой богатой из шести республик и сумела добиться независимости. С 1990 года и до 2004-го, когда она вступила в ЕЭС, страна пережила «эпоху становления», пытаясь с помощью экономических и политических реформ добиться процветания и стабильности. Только тогда виноделы озаботились модернизацией своих погребов, задумались о производстве качественного вина и стали выходить на экспортные рынки. Другими





словами, для того чтобы начать выигрывать международные конкурсы, им понадобилось всего пятнадцать лет.

По минимуму

Изменить многое в столь короткие сроки позволили маленькие территории и ограниченные объемы производства. В основу качества вина легли те самые традиции, которые многие пронесли сквозь дебри коммунистического режима в качестве долгосрочного завета своих прадедов. Видимо, благодаря им столь высок процент органического виноделия в стране: когда не было возможности инвестировать в химические удобрения и новомодные технические приспособления, вино делали по старинке, присматриваясь к

знакам природы и руководствуясь ее естественными циклами. Например, в хозяйстве Алеша Кристанчица еще его дед и отец снимали вино с осадка только в полнолуние, в момент естественного максимального давления. Таким образом, не было необходимости в фильтрации.

В эпоху наблюдающегося сейчас бума биодинамики многие словенские виноделы оказались по сути своей биодинамистами, искренне не понимающими шумихи из-за столь естественного процесса производства. В большинстве маленьких хозяйств, заботящихся прежде всего о качестве, не используются химические препараты и все стадии производства отданы на откуп природе – температура ферментации не контролируется, вина часто не фильтруются, сера применяется в минимальных количествах

или не используется вовсе. Ручной сбор – столь естественное явление, что, увидев на винограднике трактор, стоит искренне удивиться. При этом большинство погребов оснащено самым современным оборудованием.

По образу и подобию

Словении до обретения свободы действия было у кого учиться. Итальянцы в значительной степени повлияли на Приморье – регион, вытянувшийся на 46 км вдоль береговой линии. Граница с Италией проходит по виноградникам, и часть словенских вин производят с итальянских территорий. Здесь ровно половина – вина из красных сортов: мерло, каберне совиньон, каберне фран, модри пино и рефоско. Их выдерживают в дубе от двух до шести лет. Но самое знаменитое вино региона – Teran – с дубом не соприкасается. Делают его из рефоско, иногда добавляя в купаж (около 10%) мерло, каберне совиньон и сиру. Мощное, полнотелое, с яркими фруктовыми и минеральными нотами, оно немного старомодно. Производили его еще средневековые монахи, свято веря в целебные свойства своего творения. Белые вина из совиньона блан, шардоне, рислинга, риболлы, пино гриджио и мальвазии давно составляют конкуренцию итальянским из ближайших регионов – Венето и Фриули-Венеция-Джулия, зачастую выигрывая в концентрации ароматов и вкусов. Выдержка в бочках для белых – также достаточно распространенное явление.

Влияние Германии сказалось на Подравье – этот регион на северо-востоке граничит с Австрией, Венгрией и Хорватией. Великие сладкие вина (по немецкой классификации, использующейся и в Словении, – trockenbeerenauslese) делают из винограда позднего сбора. На бутылке можно прочесть – «сухи ягодни сбор». Лучшие айсвайны региона вполне могут выдержать конкуренцию с немецкими и эльзасскими. В целом же белые вина похожи на вина Мозеля и Рейна, но более ароматные и алкогольные из-за теплого климата.

Франция оставила свой след в Посавье, крупнейшем регионе, расположенном на границе с Хорватией. Здесь большинство вин – купажные. В ресторанчиках и барах обязательно подают легкое и свежее Svisek, традиционный купаж четырнадцати красных вин. Неклассифицированное молодое вино с ароматом малины и низким содержанием алкоголя пьют в основном за обедом, в ужин предпочитают местное порто. Брежице – един-

ственное место в Словении, где его производят. Игристые вина – тоже реверанс в сторону Франции. Первым их стал производить Джанес Истенич, вернувшийся в 1968 году со стажировки в Шампани. Сейчас игристые занимают значительную долю всех производимых в Подравье вин.

Маркетинг вручную

Коллеги из соседних винодельческих стран, наблюдая феномен словенских вин, находят повод задуматься. Обескураживают их темпы, которыми словенцы выходят на мировой рынок, и методы продвижения. Маркетинг в общепринятом понимании словенцы не





приемлют – слишком маленькие объемы производства. Реклама в винной прессе тоже не встречается. Лучший способ иметь стабильные продажи – личное знакомство с ресторатором, владельцем магазина или виноторговой компании. После дегустации можно не сомневаться в наличии заказов и писем по электронной почте, призывающих, в частности, увеличивать объемы производства. Или резервировать на данного клиента хотя бы на сотню бутылок больше, что, как правило, трудновыполнимо.

На двух колесах

Есть и еще одна причина, мешающая насладиться лучшими словенскими винами за пределами страны. При всех своих неказистых размерах на рубеже веков Словения занимала почетное четвертое место по потреблению вина на душу населения. Впереди гордо шествовали Италия, Франция и Испания. За ними, казалось бы, должна была следовать Великобритания или, скажем, США, но подобная логика не нашла подтверждения в учтенных мегалитрах. Более того, вполне возможно, что Словения опередила бы и Испанию, если бы

господа из статистического учета присовокупили к полученным данным и объемы производства домашних напитков, – свой небольшой виноградничек, чан для ферментации и пара бочек есть практически у каждого обитателя сельской местности. Иначе говоря, не выпить вина за обедом и ужином – это не по-словенски. Видимо, наличие в собственности автомобилей мало кого останавливает. Впрочем, туристам ненавязчиво советуют арендовать велосипеды. Если транспортное средство сохраняет равновесие, значит, шофер не пьян, а потому штрафовать его не только безнравственно, но и незаконно. Еще плюс – удобство парковки около всевозможных ресторанов и винотек, коих в словенских городах любых размеров не счесть.

В ресторанах и кабачках предлагают, как правило, местные вина, благо разнообразие позволяет. В винотеках в крупных городах можно легко заблудиться и потерять счет времени. При этом в ассортименте будет в основном продукция местного производства. Италии и Франции выделяют пару стоек, задвинутых в крайний левый угол. Это так, для полноты картины.

Арцах - мудрость древней земли



*Сверкнув прощально улыбкой,
Исчез последний луч в горах,
И отблеск золота природы
По капле перешел в Арцах*

Белоплодная тута, или шелковица, по праву зовется королевой ягод, а тутовое дерево издревле почитается как Древо Жизни, обладающее силами, противостоящими злу. Тута также означает трудолюбие и почтение к родителям. Родом эта ягода из Китая. В Армению ее привезли купцы две с половиной тысячи лет назад - с незапамятных времен между Поднебесной империей и Европой пролегал Великий Шелковый путь.

Шелковица принесла людям не только шелк - самую дорогую и ценную ткань, не только ароматный сок - дошаб, исцеляющий от простуды, воспаления легких, ангины, но и драгоценный дар - золотистый крепкий напиток, который возвращает здоровье больным, молодость старикам, лечит раны и веселит сердца. Эти удивительные свойства тутового напитка издревле были известны на армянской земле.

Армянский народ, имеющий тысячелетние традиции садоводства и обладающий богатейшим опытом виноделия, по достоинству оценил живительные свойства тутового напитка. Для Армении "Арцах" - не просто уникальный напиток с ярко выраженной индивидуальностью, но сама история народа и культуры, её прошлое и настоящее.

В производстве "Арцах" сочетаются современные технологии и вековые национальные традиции. Изготовление во многом схоже с производством коньяка и виски - подобно им "Арцах" выдерживается в обожженных бочках, только делают их из древесины старых, уже не

плодоносящих тутовых деревьев. Если учесть, что это обусловлено естественной сменой деревьев на плантации, становится понятным: "Арцах" всегда будет оставаться напитком достаточно редким.

Ягоды туты собирают в июне на пике сахаристости. По мере созревания плоды стряхиваются (руками или особой колотушкой) на специальные рядна, растягиваемые под деревом, а затем помещаются в чаны, где из них постепенно выделяется сок. Сок быстро приходит в брожение, завершающееся в течение 7-12 дней. Далее брага подвергается двойной дистилляции, в результате которой получается тутовый спирт крепостью 70%. Из 14-15 кг ягод получается литр спирта.

Арцах Тутовый Серебряный имеет крепость 45%. Его выдерживают в тутовых бочках 1 год, что придает напитку оттенок благородного старого серебра. Букет активен и выразителен и состоит из нот шелковицы, белой лилии и сливы. В окончании - текстура свежеспеленного дерева с легкой дымной нотой. Вкус насыщенный, в нем чувствуются характерные ноты белой шелковицы, восточных специй и сухофруктов: груши, айвы и обжаренного миндаля. Рекомендуем подавать его к рыбе и мясным блюдам.

Уникальный **Арцах Тутовый Платиновый** имеет крепость 51% и выдерживается в бочках из тутовой и дубовой древесины на протяжении 5 лет. Его прозрачный, желто-оранжевый с зеленым оттенком цвет высвечивает благородство напитка. Динамично раскрывающийся букет состоит из карамели, копченостей, дымных нот и ванили. Во вкусе проявляются нотки чернослива, туты, пряностей, вишневой смолы, сушеного персика и фруктового мармелада. Послевкусие приятное, с легким тоном чернослива и туты. Это прекрасный аперитив к восточной и даже японской кухне, например к суши.

Отдельного рассказа заслуживает **Арцах кизиловый**. Алкогольные напитки из фруктов и ягод делают во многих странах. Они обычно прозрачные и сухие на вкус, часто достаточно крепкие и дорогие. Дороговизна их связана с большим количеством фруктов, необходимых для производства. Например, для получения 1 литра "Арцах кизилового" нужно около 35 кг кизиловых ягод.

Для приготовления этого необычайно вкусного напитка используют ягоды дикого, мелкого, но очень ароматного кизила.

После сбора ягод кизила мякоть отделяют от косточек. Из мякоти получают сок, который сбраживается, а затем брага проходит традиционную двойную перегонку в медных кубах при небольшой крепости - 60%. Это позволяет сохранить максимум ароматов. Кизиловый спирт купажируется с водой до 51%. После купажа напиток отдыхает в течение 3 месяцев. За это время он успокаивается и становится мягче.

Вкус и аромат у этого напитка совершенно необыкновенный - сохраняется ощущение, что ешь свежие фрукты, но букет при этом летучий. Напиток совершенно прозрачен и оставляет на стенках рюмки маслянистые "ноги", как хороший коньяк. Охлаждать его не стоит, а пить - как аперитив перед обильной трапезой или в конце её на дижестив.

Сегодня в Россию поставляется 7 разновидностей Арцах - помимо Тутового Серебряного, Тутового Платинового и Кизилового, это также Арцах Тутовый Золотой трехлетней выдержки, Арцах Виноградный, Арцах Абрикосовый и Арцах Сливовый.



Представительство завода "Арцах Алко" в России: ООО "Арцах-Русь" тел. +7(495) 723 7411

Что не разрешено – запрещено!

Местные виноделы, готовя законодательную базу, много сделали для поддержания собственного имиджа. Находясь за пределами страны и приобретая вино со словенской этикеткой можно быть уверенным, что разлили его именно в том регионе, где и произвели. Небутилированное вино по закону не может покинуть страну ни под каким предлогом. Подобные жесткие меры пресечения подделок введены только в Эльзасе и Риохе. Словения в списке третья, и это страна, а не отдельный регион.

Импортные вино материалы на территорию страны ввозить разрешается, но их

нельзя купаживать с местными. Более того, качественные вина запрещено производить в тех помещениях, где импортные вино материалы хранятся или перерабатываются. Это уже из серии «перестраховок».

Отдельной статьей прописаны запреты по воздействию на вкус, цвет и букет вина. Даже если год был плохой, и сахара в ягоде недостаточно, чтобы прошла ферментация, виноделу, желающему произвести вино из категории качественных, предстоит придумать, как это сделать без добавления сахара. Задумываться виноделам приходится часто, потому как погода то и дело преподносит сюрпризы. Циклоны и резкие перепады температур перед сбором урожая иногда лишают их половины выращенного винограда.

ВХОДИТЕ БЕЗ СТУКА

Словению долгое время не замечали прославленные заграничные критики, и упоминаний о ней невозможно было найти в прессе. Ситуация изменилась в один момент. На одном из ужинов во Флоренции Джеймсу Саклингу, винному критику из Wine Spectator, предложили попробовать Pinot Grigio, не демонстрируя этикетки. Восхищенный критик тут же определил сорт и выразил желание узнать, кто из итальянских виноделов производит столь превосходное вино. Его заверили, что итальянцы к данному образцу руку приложить не успели и вино это словенского производства. Саклинг не поверил, в результате чего в тот же вечер произошло великое перемещение критика и его сопровождающих из Италии в Словению. Поскольку визы у американца не было, границу пересекали тайно по виноградникам, благо у Кристанчича 22 га из 44 находятся на территории Коллио (Италия) и плавно перетекают в Брда. Спустя всего час Джеймс Саклинг сидел в дегустационной комнате Кристанчича, с каждым бокалом нового вина удивляясь все больше. С тех самых пор Movia «прописалась» в Wine Spectator, а ее вина стабильно получают высокие отметки. Movia Pinot Grigio – единственный случай в истории, когда сортовое вино из пино гриджио получило у американских критиков 93 балла. Некоторые итальянские справочники записали Кристанчича своим, руководствуясь соображениями, что половина его виноградников находится на их территории. Таким образом, харизматичный винодел попал в хорошую итальянскую компанию – рядом стабильно «тусуются» Jermann с Venezia-Giulia Vintage Tunina и Maculan с ero Veneto Acininobili.



В масштабах планеты

Безусловно, как и в любом винодельческом регионе, где процесс становления и поиска своего «я» находится в самом разгаре, можно обнаружить немало недостатков. Как призрак коммунистического прошлого здесь до сих пор производят вина с остаточным сахаром в пределах 10–25 мг/л, но они, как правило, остаются на местном рынке. Понятие «массового» вина тоже еще не скоро канет в Лету. Однако процент людей, уловивших основную тенденцию и следующих принципу «создания жемчужин», с каждым годом неуклонно растет. При этом есть виноделы, перевернувшие представление о словенских винах в масштабах планеты. ■

Алеш Кристанчич

Movia: первая среди лучших

Алеш Кристанчич – человек неукротимой энергии, безудержной фантазии и магнетического обаяния, а Movia – поистине икона словенского виноделия. Винодельня, основанная в 1820 году, сумела пронести свои традиции через хаос коммунистического режима, и единственная производила в то время вино под своей этикеткой. Эту привилегию предоставил отцу Алеша сам Тито, регулярно заказывавший у него вино к своему столу. На виноградниках никогда не увлекались химическими удобрениями – на их покупку не было средств и традиционно придерживались принципов органического виноделия. По мере того как учение Штайнера – биодинамика – стало проникать в умы современных виноделов, Кристанчич выяснил, что относится к ним на все 100%. К тому же, с прошлого года он вывел технологию производства на такой уровень, что нет необходимости использовать серу. Сейчас он – участник группы Renaissance des Appellations, куда входят лучшие виноделы, исповедующие органическое виноделие: Никола Жоли, Лалу Биз-Леруа, Мишель Шапутье и другие.

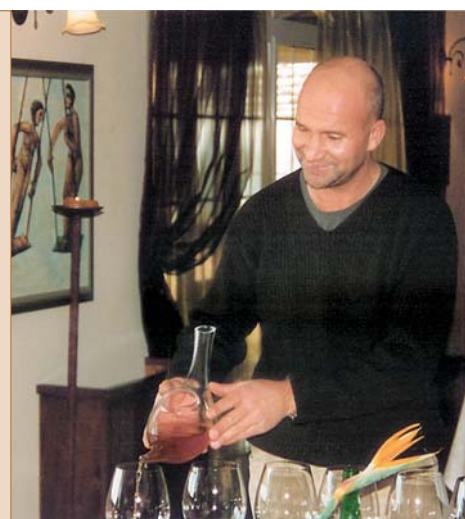
Кристанчич первым вывел свои вина на международный рынок, открыв для мирового потребителя новый винный регион – Брда. Перед тем как взять управление хозяйством в свои руки, он стажировался во Франции и Германии. Вернувшись полный новых идей, он

стал активно воплощать их в жизнь: увеличивать плотность посадок, снижать урожайность, оснастил винодельню самым современным оборудованием, разработал и запатентовал свой вариант емкостей для ферментации – из дуба и стали. Все свои красные вина, кроме легкого Vila Marija, он ферментирует в них. Затем выдерживает в бочках из славонского и французского дуба на осадке. Белые из шардоне, пино, совиньона блан, токая и риболлы – порядка двух лет, красные – из мерло, модри пино и каберне совиньон – до семи лет. В результате и белые, и красные вина получаются мощными, концентрированными и отлично переживают длительную выдержку.

Доля риска

Концентрации ароматов способствует и сбор перезрелого винограда, когда ягода достигает максимального уровня сахара. Но на этикетке вы не найдете надпись «поздний сбор» – ягода не поражена ботритисом. Рискую потерять урожай, Кристанчич выпускает своих сборщиков «в поля», когда у соседей уже полным ходом идет ферментация. Его риск вполне оправдан: Movia – лучшие вина региона и Словении. Без труда вы найдете их в винных картах самых прославленных ресторанов и бутиков мира – таких, как «Чарли Троттер» в Чикаго и «Лавиния» в Париже. К тому же на данный момент его вина – большая редкость. Увеличивать объемы производства Алеш не собирается, а известность его продукции уже настолько велика, что поставки расписываются до того, как урожай был собран.

Неугомонный фантазер и мечтатель, Алеш отдал на откуп своей жене финансово-маркетинговые заботы, и все свое свободное время отдает любимому делу – виноделию и изобре-



Алеш Кристанчич

Марьян Шимчич



Simcic: Бургундский след

Винодельня, которой управляет Марьян Шимчич, находится в маленькой деревне Чегло в Брда, недалеко от итальянской границы. Половина виноградников, так же как и у Кристанчича, располагаются в Коллио, половина – на словенской территории. И от Любляны, и от Венеции до Шимчича полтора часа размеренного хода на авто. В собственности семьи – всего 16 га. Сама винодельня, одна из самых современных в регионе, находится на глубине пяти метров под оливковыми деревьями и виноградниками.

Хорошая наследственность

История виноделия семьи начинается с 1860-х годов, когда весьма предприимчивый и увлеченный Антон Шимчич купил винодельню в Медане и начал делать вино. Спустя несколько лет у него уже были свои винные магазины в ближайших деревнях и Вене. Как водится, сыновья – Нандо, Павел и Теодор – продолжили дело отца, и если бы не Вторая мировая война и последующая национализация земель, бизнес продолжал бы развиваться.

Во время коммунистического режима вино делали только для себя, продавая виноград государству. В 70-х годах сын Теодора Салко сумел добиться перевода винодельни в частную собственность. Марьян стал управлять хозяйством в 1988 году, а в 1997-м, вернувшись с учебы в Бургундии, построил свою винодельню в Чегло около Медана.

Вино делают только из собственного винограда, выращивая который придерживаются заветов Штайнера. Так же, как и в случае с Кристанчичем, биодинамика – всего лишь наследственный фактор, привнесенный традициями, а не модное веяние. Виноград остается на лозах максимально возможное количество времени, затем собирается вручную и отдается на откуп самым современным технологиям.

тениям. Последнее его творение, взорвавшее устои «классических виноманов», – изобретение серии бокалов, которые, по мнению Кристанчича, позволяют открывать и лучше понимать сложные комплексные вина. Все бокалы изготавливают вручную, они выходят в свет лимитированными сериями и поставляются только большим друзьям, к коим, по счастью, «Коллекция вин» с некоторыми пор с удовольствием себя причисляет.

Не для всех

Одно из самых уникальных вин Кристинича – игристое Rigo (купаж шардоне и пино нуар). Молодое вино выдерживают в бочках в течение трех лет, затем в бутылке проходит вторичная ферментация. Чтобы процесс начался, сахар не добавляют, вместо этого используют виноградный сок нового урожая. Уникальность технологии в том, что дегоржман Кристанчич не производит, и весь осадок, который по стандарту удаляется, остается в бутылке, продолжая воздействовать на вино и развивая его букет. Если вы возьмете бутылку с полки, вино будет мутным. Перед подачей на стол проводится целая церемония по удалению осадка. Игристое выдерживается в холоде сутки в таком положении, чтобы он собрался на пробке. Открывают бутылку, окунув ее в ведро с водой «вниз головой». Будет маленький водяной фонтан, часть вина «уйдет» в воду, и в этот момент бутылку нужно вытаскивать. Затем час декантации, и перед вами откроется фантастически чистое (rigo значит «чистый»), живое и свежее игристое, с нежным и трепетным ароматом спелых белых фруктов и клубнично-ежевичными оттенками.



История рода

Шимчич говорит, что производя свое вино рассказывает длинную историю своего рода, который напрямую связан с виноделием. Традиции, передававшиеся от отца к сыну, сохранены, поскольку виноделие как занятие семьи не прерывалось с 1860 года. Это долгое путешествие, которое заканчивается в бокале вина.

Каждый год в хозяйстве производят 80 000 бутылок, часть вин делают из винограда с молодых лоз, которым всего 10–15 лет, и чаще всего они оказываются на рынке через год выдержки в погребе. Но лучшие вина Шимчича – из винограда старых лоз (40–50 лет). Они выдерживаются во французских барриках и появляются на рынке через 2–4 года после производства.

Истинная гордость Шимчича и вечный предмет для экспериментаторства – сорт риболла. Виноград со старых пятидесятилетних виноградников собирается вручную и сразу поступает в коническую бочку объемом 3000 литров. Заказал ее Шимчич, когда еще учился в Бургундии, и ждал семь лет, пока ее сделают лично для него. В промышленных масштабах такие бочки давно не производят, на них нет спроса. Это штучный продукт, за производство которого возьмется не каждый тоннельер. Толщина клепки бочки – 10 см, поэтому



Марьян Шимчич

дуб выбирается соответствующих размеров и выдерживается в течение семи лет.

Выделение сока из винограда происходит под действием силы тяжести, ферментация начинается естественным путем. Сусло проводит в этой бочке 6 месяцев, пока не закончится мацерация, и потом 14 месяцев вино выдерживается в бургундских бочках тонно. В результате оно получается насыщен-

Все операции на виноградниках Шимчича выполняются вручную



Если на этикетке стоит печать – **красная, серебряная или золотая**, вино получило сертификат официальной дегустации Ассоциации виноделов и виноградарей Словении, что свидетельствует о дополнительных гарантиях качества. **Красную** печать получают столовые вина с контролируемым географическим происхождением (PGP), **серебряную** – качественные вина (ZKGP) и **золотую** – вина высокого качества (PTR).



Дмитрий Красильников,

начальник отдела импорта «Коллекции вин», специалист по словенским винам

Регионы Коллио и Брда известны как производители замечательных белых вин, но в последнее время все топовые награды получают красные. В них, особенно в Pinot Noir, обнаруживается неожиданная элегантность и трепетность при отличном балансе и хорошей структуре. Эти вина не похожи на современные блокбастеры, завоевавшие мир благодаря своей яркой универсальности. В каждом из них чувствуется индивидуальность. Как белые, так и красные от топовых производителей Movia и Simcic – вина-долгожители. Мне довелось пробовать Movia Ribolla 1958, которое сделал еще дед Алеша, и вино после часа в декантере потрясло тонким живым ароматом зеленого яблока. Обычно в винах этого возраста уже проявляются хересные оттенки, но это было свежим и ярким. Вкус длился минуту. В наших бутиках можно найти старые вина Movia – 1963 и 1966 года, и они все еще в превосходном состоянии. ■

ным с золотыми бликами и комплексным, букетом цитрусовых, засушенных фруктов и цедры. Мягкое, теплое, нежное и очень минеральное, отлично выступает как само по себе, так и в дополнение к трюфелям, рыбе на гриле и белому мясу.

День великому художнику

Еще один шедевр Шимчича – десертное Leonardo, неоднократно отмеченное критиками (2002 год – серебряная медаль Decanter World Wine Competition, 2004-й – London Wine Competition). В октябре собранный

вручную с 50-летних лоз виноград тщательно сортируют, отбирая только целые ягоды, сушат на открытом воздухе под навесом до апреля (!), а затем дают сок. Из 5000 кг ягод получается всего 400 литров сула. Натуральная ферментация проходит в бочонках из французского дуба объемом 130 л. Вино не очищают и не фильтруют. В результате в бокале вино рассыпает золотые блики, и в мощной концентрации ароматов хорошо различимы засушенные фрукты, ваниль, мед и цветущие в июльский полдень цветы. Медитативное вино с потрясающим потенциалом выдержки. Любители сигар выбирают в дополнение к нему классическую гавану.



Вид на виноградники с террасы дома Шимчича



Эта модель автомобиля, изготовленная в 1912 году, никогда не была игрушкой. Она осталась в личной коллекции ее автора – Николая Гордо. Ее трепетно, словно драгоценность, передавали по наследству потомки мастера. Трепетно, потому что она сделана вручную и существует в единственном экземпляре. Слово драгоценность, ведь ее стоимость на сегодняшний день превышает 50 000 долларов.

Уникальность требует особого отношения.

PRIVATE BANKING

Банковские услуги ручной работы.
Изготовлено в единственном экземпляре.

Ваш персональный менеджер
(095) 241 64 20



ИМПЭКСБАНК

 **Группа
Райффайзен**

Лучшие из Словении:

Ручной сбор урожая. Розлив всех вин проводится без оклейки и фильтрации.

Teodor Rdece 2002

Коллио – Италия, Брда – Словения Мерло 85%, каберне совиньон 15%

Возраст виноградников: 18–38 лет. Выдержка: во французских барриках – 40 месяцев.

Высокий и чистый стиль виноделия с французским проносом и уникальным характером. Отменно выражен местный терруар.

- Округлое, мягкое, с совершенной структурой. Деликатный, но интенсивный букет с тонами фиалки, черники, кожи и табака. В финале на их фоне плавно выступают ноты черного шоколада и пряностей. Фруктовая свежесть и зрелые танины во вкусе гарантируют длительное послевкусие.
- Достигнет своего пика развития через пару лет, но можно пить уже сейчас.
- **Бронзовая медаль Decanter World Wine Competition, 2004 и 2005.**



Simčič: Красные

Pinot Noir Reserve 2004

Коллио – Италия, Брда – Словения 100% пино нуар

Возраст виноградников: 10–32 года. Выдержка: 22 месяца во французских барриках, 3 месяца в бутылках.

Поклонники этого вина, коих немало не только в Словении, описывают его как «красное, одетое в белое платье», подразумевая элегантность и изящество, больше присущие белым винам.

- Мягкое, податливое, с соблазнительной комплексностью. В аромате – спелая вишня, округленная тонкими нотками кожицы апельсина. Вкус спелых красных фруктов с оттенками перечной мяты.
- **Серебряная медаль Decanter World Wine Competition, 2005.**



Simčič: Белые

Teodor Rdece 2002

Брда – Словения 100% риболлы

Возраст виноградников: 48–52 года. Натуральная ферментация целых ягод с частым перемешиванием, но без температурного контроля, в контакте с кожей в 3000-литровых конических французских бочках в течение 6 месяцев. Затем сусло отделяется от кожицы и перемещается в дубовые 500-литровые тонно. Выдержка: 2 года в дубовых бочках.

Культурное вино Словении, прославившее сорт риболла.

- Вино с крепким телом, близким к красным винам, но удивительно нежное, мягкое и теплое. В цвете золотисто-соломенное, в интенсивном комплексном букете – спелые цитрусовые, кедровые орехи, сухофрукты и карамель. Долгий минеральный финал.
- Обладает редким даром уживаться с супами. Фантастическое удовольствие доставляет, если в состав блюда входят трюфели.
- **88 баллов Wine Spectator, 2003.**



Leonardo 2002

Брда – Словения 100% риболлы

Возраст виноградников: 48–50 лет. Ручной сбор, отбор лучших и полностью спелых гроздей в октябре. Собранный виноград сушат в деревянных ящиках на открытом воздухе до апреля (7 месяцев). Ягоды давят вручную, из 5000 кг получается всего 400 литров сула. Натуральная ферментация проходит в маленьких 130-литровых французских бочках. Выдержка: 30 месяцев в тех же бочках.

Если когда-либо вам приходилось подбирать синонимы к определению «божественный нектар», вполне можете ими воспользоваться. Благородное изящество покоряет с первого знакомства. Нереальный потенциал к выдержке.

- Комплексный «нос» спелых и сухих фруктов, ванили, меда и летних цветов.
- Сочное, полновесное, уравновешенное. Баланс этого сладкого вина достигается за счет естественного высокого уровня кислотности сорта.
- **Серебряная медаль Decanter World Wine Competition, 2004; 92 балла Wine Spectator, 2004.**



Puro Rose 1999

**Коллио – Италия,
Брда – Словения
100% пино нуар**

Возраст виноградников: 32 года. Винификация: делают тихое вино, выдерживают 2–3 года в дубовых барриках, затем следует вторичная ферментация... без добавления тиражного ликера. Вместо него Алеш использует виноградный сок нового урожая. Вино выдерживается на дрожжевом осадке в бутылках в течение 1,5–2 лет. Дегоржман (удаление осадка) не производится (!) – единственный случай за всю мировую историю виноделия.

Вино, решиться производить которое мог только сумасшедший гений, к коим Кристанчича можно отнести с полным правом. Игристое с осадком становится чистым (riogo), когда вы сами решите, что для этого пришло время. Подробные инструкции по открыванию бутылки – в эссе о Movia.

- Очарование совершенства. Когда вино успокоится в декантере и выдохнет излишние дрожжевые тона, потянется невероятный шлейф переплетающихся ароматов – спелых ягод, вечерних цветов, ванили, кедров и амбры.
- Процесс рождения вина максимально натурален и экологичен (без серы и сахара), благодаря чему оно способно продолжать развиваться в бутылках.
- В год своего дебюта – 2006-й – **произвело фурор на London Wine Fair**, и сейчас на дегустациях и приемах собирает вокруг себя толпы восторженных почитателей.



**Movia:
Белые**

Veliko Belo 2002

**Коллио – Италия, Брда – Словения
Ребула 70%, совиньон 20%,
сиви пино 10%**

Возраст виноградников: более 50 лет. Самые старые и самые ценные лозы. Поздний сбор вручную. Выдержка: на тонком дрожжевом осадке около 4 лет в бочках из французского и славонского дуба, без перемешивания. Затем 12 месяцев в бутылке. Релиз 2002 года выпущен на рынок в конце 2006 года (!).

Главное белое вино в линейке Movia. Истинная гордость винодела. Огромный потенциал развития. Тому подтверждением несколько бутылок 1963, 1966 и 1978 годов, выделенных нам из личного архива Алеша Кристанчича. Все они в превосходной форме, за исключением истлевших этикеток. Veliko Belo 1966 производит впечатлительное молодого вина, которое еще рано пить. Все старые миллезимы способны храниться еще не одно десятилетие.

- Аромат «заряжен» свежими фруктами – отчетливо ощутимы зеленое яблоко, груша, ананас и лимон с легкой, изящной толикой ванили.
- Впечатляющая комбинация фруктово-сладости, свежести, насыщенности и сложности. Фантастически долгий финал.
- Несмотря на привязанность американских винных критиков к сливочно-ванильному «бомбам», Veliko Belo в разные годы неизменно получает высочайшие оценки в таком влиятельном издании, как **Wine Spectator**. **1998 год – 91 балл, 1999 год – 92 балла, 2001 год – 90 баллов**. Англичане тоже успели оценить дар Кристанчича – **90 баллов в Wine International (ныне Wines & Spirit) за урожай 1999 года**. Итальянцы в **Gambero Rosso оценили тот же год в 92 балла**.



Esenca 2000

**Бришки Флиш, Италия
Ребула 60%, пиколит 40%**

Возраст виноградников: 35 лет. Очень поздний сбор, самые лучшие грозди отбираются и остаются на открытом воздухе в деревянных ящиках до апреля. После брожения сусло переливают в маленькие дубовые бочки. Выдержка: в бочках в течение 6 лет.

Медитативное вино. Благородный нектар для совершения священнодействия, которое может длиться часами.

- Цвет – золото в янтаре. Бесконечная смена каскадных ароматов. Курага, цукаты, белые цветы, ореховые ноты.
- Маслянистое и насыщенное, при этом элегантное и изящное. Вкус сладости округлен живой и свежей кислотностью. Кристально чистое фруктовое послевкусие с постоянно меняющимися вкусовыми нюансами.



Veliko Rdece 1999

**Бришки Флиш, Италия
Мерло 70%, пино нуар 20%,
каберне совиньон 10%**

Поздний сбор вручную. Ферментация проходит в комбинированных емкостях из нержавеющей стали и дуба – собственное изобретение Алеша Кристанчича. Предварительная ферментация. Выдержка: 6 лет в 220-литровых французских бочках на тонком осадке, без перемешивания. Без серы и консервантов. После розлива – 6 месяцев в бутылках.

Одно из самых необычных вин Кристанчича. Союз бургундского пино нуар и бордоских каберне и мерло идеален. Совершенство баланса кислотности, танинности и бархатистости.

- Это вино стоит пробовать хотя бы для того, чтобы удивиться его свежести, а ведь оно провело в дубе шесть лет!
- Приятное, располагающее и очень непосредственное вино. В аромате – спелые черные ягоды, шоколад, ноты земли и свежих трав. Во вкусе фруктово и сочное, скорее даже ягодное, с такими же нюансами почвы, как и в аромате.



**Movia:
Красные**