

## Австрия — империя вин

Австрийские вина в последние годы славятся во всем мире, однако украинскому потребителю по-прежнему мало известно об этих изумительных образцах. Чтобы изменить ситуацию, австрийский предприниматель Альфред Праус собрал импортеров и австрийских виноделов в резиденции

посла Австрии. «Австрийские виноделы – это в большинстве своем маленькие и средние предприятия, создающие «вина-деликатесы». Часто это вина из ягод ручного сбора, из органического винограда», – такими словами г-н Праус открыл дегустацию и представил участникам трех производителей из разных регионов Австрии.

Компанию Skoff из Южной Штирии можно смело назвать послом австрийских вин, ведь их белые вина демонстрируют стилистику альпийской державы: очень сухие, ароматные, покалывающие язык легчайшей игрой. Легкие и невероятно душистые вельшрислинг и гельбер мускателлер, совиньон блан базовой линейки Original, уверенно заявляющий оттенками зелени в аромате, что ему есть место под солнцем наряду с лучшими новозеландскими и французскими образцами. Кстати, именно на сорте Совиньон Блан специализируется Skoff, в чьем портфеле этот сорт встречается более 10 раз – в винах с отдельных вино-

градников. Но это не значит, что Morillon Klassik (Шардонне) в бургундском стиле уступает «флагманскому» сорту: выдержанное в бочке вино очаровывает комплексностью и элегантностью. Винодельня Gebeshuber из Терменрегиона производит биовина из автохтонных сортов Цирфандлер и Ротгипфлер (возраст некоторых лоз достигает 50 лет). Любителей красного тоже есть чем порадовать – от сочных, фруктовых, на грани юной игривости пино нуаров и до богатого Saint-Laurent с 45-летних лоз. Вина семейного хозяйства Schabl из региона Ваграм разили наповал: грюнер вельтлинером с 47-летних лоз (оттенки тропических фруктов, манго, вяленого банана); автохтонным сортом Ротер Вельтлинер, вино из которого выдержано в бочке sur lie в течение года, с медовым ароматом; рислингом, который очаровал гармоничными оттенками персика и абрикоса.



## Дегустация вина L'Acino в «Сильпо»

Начало 2017 года положило старт новым винным открытиям, и одним из первых в их ряду стали натуральные нефилтрованные вина из Калабрии – L'Acino. Оригинальные, очень живые, с «диковатым», совершенно непохожим на привычные ароматы белых вин букетом, при этом питкие и притягательные. Красные вина профессионалы характеризуют как «чистую радость в бокале» – элегантные, глубокие, ягодные, с мягкими танинами. Дегустацию для прессы провели совладелец винодельни Дино Брилио (один из трех друзей – основателей), руководитель категории вин Собственного импорта сети «Сильпо» Анна Пекер и бренд-шеф сети «Сильпо» Марко Черветти. Чем же интересны L'Acino и чем заслужили спрос на таком непростом рынке как Франция, а еще в Японии и Великобритании? Местными и редкими сортами: Мальокко, Монтониго, Галь-

оппо, Пассерина, Тиморассо. Тем, что, при общей неизбалованности Калабрии мягкостью климата, здесь не фильтруют вино, не культивируют расы дрожжей, не добавляют лишнего (ограничиваются буквально «гомеопатическим» количеством серы), не применяют на виноградниках пестициды и гербициды. Во время винификации контролируют температуру и экспериментируют, экспериментируют: для производства игристых применяют метод ансестраль, ферментируют вместе все сорта (используются Монтониго, Тиморассо и Пассерина), красное вино мацерируют на шкурке белого винограда, и так далее. За что же их любят? За то, что умеют удивить и порадовать! Ведь при всей их необычности, эти вина хочется пить.

