

felice

Wine

[2] 20/21



ВИННАЯ КАРТА
РЕКОМЕНДАЦИИ
ОБРАЗОВАНИЕ
РЕЙТИНГИ
ТРЕНДЫ

ТОЛЬКО ДЛЯ СВОИХ

#EXCELLENCE

#WINE

#EXPERIENCE



del mio vino

Дорогие наши друзья,

Мы с гордостью представляем Вам второй номер нашего собственного издания Felice Wine!

Здесь Вы найдете обновленную винную карту ресторана, над которой трудилась целая команда сомелье и экспертов и куда попали действительно лучшие экземпляры винных коллекций от производителей со всего Мира.

Это был действительно осознанный выбор, учитывая высочайший уровень вашего доверия и нашего гостеприимства.

Кроме того, мы сделали для вас международный обзор университетов и школ виноделия на случай, если вы или ваши близкие решите сменить профессию или просто более профессионально самостоятельно разбираться в винном многообразии.

Мы не обошли вниманием винную критику и рейтинги и представили на страницах номера подборку наиболее авторитетных из них.

Бренд-сомелье лучших поставщиков Казахстана и наши эксперты подготовили для вас целое ревью на тему «Винные тренды 20/21», где спрогнозировали, что будет актуально в грядущем году и, что бы они лично порекомендовали нашим гостям.

Бренд шеф Джузеппе Риккебуоно и шеф Владимир Цветинович «приложили» свои руки к созданию номера и сделали рекомендации наиболее удачных гастрономических пар «Вино/Еда», исходя из собственного колоссального опыта предпочтений.

Жизнь продолжается, друзья!

Давайте проживать ее с бокалом хорошего вина, в достойном окружении и в прекрасном настроении. Ограничения временны, ценность общения — ВЕЧНА!

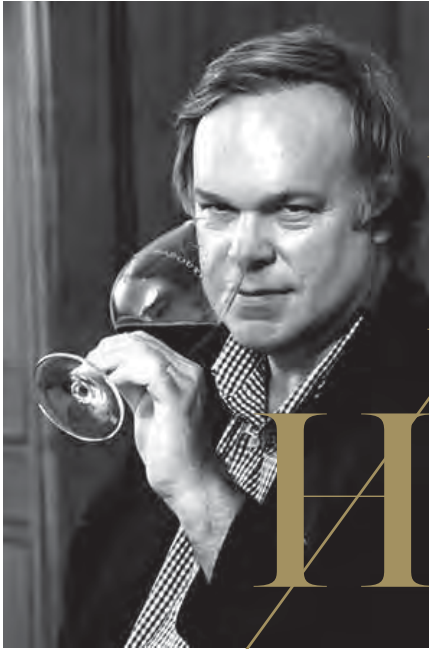
Целый мир в винной карте Felice к вашим услугам!

*Искренне Ваши,
Команда Felice*



CONTENT

Винные рейтинги. Часть 1	2
Винная карта Felice: бокалы, мини версии, безалкогольные, игристые, вина Казахстана	4
Винные рейтинги. Часть 2	7
Винная карта Felice: БЕЛОЕ	12
Где учиться на винодела?	16
Винная карта Felice: КРАСНОЕ	23
Винные тренды 20/21	28
Винная карта Felice: РОЗОВЫЕ, ЯНТАРНЫЕ, КРЕПЛЕННЫЕ, ДЕСЕРТНЫЕ	32
Винно-гастрономические союзы	33



ВРЕЙТИ ОТЗЫВЫ

Часть 1.

Кто и зачем оценивает вино?

Мы живем в эпоху, когда не хотим ничего выбирать. Желательно, чтобы это кто-то сделал за нас, и это был бы наилучший вариант. Именно поэтому мы часто пролистываем вкладку «описание товара» пока не доберемся до волшебного слова «отзывы». И среди этих звездочек, как бы мы себя не обманывали, авторитетом обладают личности, после имени которых стоит красивое слово «эксперт». В индустрии вина тоже есть такие люди, авторитет которых давно признан мировым сообществом.

Суть [винной] критики

Вы только вдумайтесь: тысячи производителей производят вина разного цвета и сладости из сотен сортов винограда по различным технологиям в разных уголках мира. Как оценить качество и сделать правильный выбор? В мире тысячи разноцветных этикеток существуют винные эксперты и критики, которые расскажут «что такое хорошо, а что такое плохо». Это их работа. Это профессионально и, следовательно, авторитетно. Мнение подкреплено практикой, трансформированной в опыт. Оценка ориентирована на потребителя и ставится исходя из определенных правил. Учитывается цвет вина, его аромат и вкусовые характеристики, структура и стиль. Суммарная оценка говорит о качестве напитка. Это как музыкальное произведение: мы его просто слушаем, а композитор расписывает по нотам каждый инструмент. С винными критиками, приблизительно, то же самое.

В рейтинг может попасть любое вино. Но критики не будут тратить время на посредственные вина. Всего не успеть. По некоторым данным, они успевают оценить всего четверть всех вин. Здесь лучше всего работает поговорка «Жизнь слишком коротка, чтобы пить плохое вино». Известные и престижные вина сами находят критиков, все остальные могут отправлять вина им на дегустацию самостоятельно. Но нужно трижды подумать перед этим — плохой рейтинг серьезно ударит по имиджу и, скорее всего, продажам.

Винный гуру

Самым известным и влиятельным винным критиком до сих пор считают создателя 100-балльной шкалы оценки вина и автора журнала «Wine Advocate» (или WA) — американского адвоката Роберта Паркера младшего. В далеком 1978 году он начал вести небольшую брошюрку, где простым человеческим языком без снобистских од и предвзятых песнопений, коими грешили «критики» до него, рассказывал о винах, которых считал лучшими. Приземленный и понятный язык оказался по душе подписчикам, и посыпались «лайки». Но вершиной Олимпа стал, конечно, 1982 год, который специалисты затем назвали «винтажом века».

Все специалисты считали, что в этот год урожай получился не самый удачный, однако Роберт, покопавшись в архивах, предрек, что вина окажутся великолепными. Кто послушал Паркера, позже озолотились. После этого случая его авторитет и репутация взлетели до небес, а «лайки» посыпались тысячами.

Вокруг гуру и тирана ходило много мифов и легенд. В одной из них он угадал вино, которое ему давали на той же винодельне 10 лет назад. Вот такая память у человека. И нос. Кстати, нос Роберта застрахован на миллион долларов. Ответственная работа, однако.

Со временем Роберт завоевал сердца американцев, а затем и всего мира. Его 100-балльная шкала, честный взгляд на вина любого уровня и отказ от каких-либо рекламных компаний и предложений казались уж очень убедительными. Его оценки влияли и на ценообразование и на репутацию винодельни в любой точке мира. Уже несколько лет Паркер не оценивает вина, но авторитет журнала Wine Advocate остается на высочайшем уровне.

Осознанный выбор

Каждый винный критик обязан стремиться к объективности. Дегустация — это не лабораторный анализ вина, это профессиональная оценка человека, который полагается исключительно на свои органы чувств и оценивает вино с точки зрения качества, ориентируясь на покупателя. Это, скорее, впечатления, а не измерительные характеристики. Впечатления человека, который попробовал тысячи вин, разбирается в регионах и сортах винограда.

Рейтинги нужны всем. И потребителям, особенно, если они не профессионалы, и производителям. Одним, чтобы легче купить, другим, чтобы дороже продать. Однако, почему мы должны верить какому-то критику, которого в глаза не видели? Чем его вкус лучше нашего собственного?

Да ничем. Доверяйте исключительно собственному вкусу, если не сомневаетесь в выборе. Если сомневаетесь, то лучше полагаться на мнение авторитетное, признанное профессионалом, которого признало мировое сообщество.

Многие вообще считают рейтинги купленной историей. Кто знает. Однако представьте: вина чаще всего оцениваются всей линейкой (не одно вино, а все вина винодельни) и несколькими критиками (в самых известных изданиях Wine Advocate и Wine Spectator не один критик, а целая команда, которые могут оценивать вино в разное время и ситуациях). Это сколько денег надо заплатить за плохое вино? Думаете оно того стоит? Авторитет потеряет и винодельня, и критик, а следующий, удачный год, просто останется без внимания.

Понравится ли нам вино с высоким рейтингом? Вопрос сложный и неоднозначный, на него нет ответа, вкусы у всех разные. Искусство тоже можно трактовать бесконечно по-разному. Но более осознанное понимание того, чего ожидать от вина, приблизит нас к получению наслаждения от напитка и чувства удовлетворения от собственного выбора.

Эксперименты неизбежны, как слезы, боль и зря потраченные деньги. Но сам процесс поиска просто бесценен, потому что при удачной концовке вы обязательно получите самую лучшую награду — вино, которое будет лучше, чем ваше любимое. Экспериментируйте и находите интересные вина! А вина с высоким рейтингом всегда интересные.



ПО БОКАЛАМ BY THE GLASS 0,15 l

SPARKLING

001 Villa Sandi – Il Fresco – Prosecco DOC – Italy – Veneto Glera 3 600

WHITE

002 Ruffino – Pinot Grigio – Italy – Veneto Pinot Grigio 3 600

003 Woodbridge – Sauvignon Blanc – Woodbridge – USA – California Napa Valley Sauvignon Blanc 3 600

004 Peter Nicolay – Riesling Feinherb – Germany – Mosel 12,5% (semi-dry) Riesling 3 400

RED

005 Ramon Bilbao Crianza – Spain – Rioja Tempranilo 3 600

006 Il Pumo Negroamaro Salento – Italy – Puglia Negroamaro 3 400

ШАМПАНСКОЕ CHAMPAGNE 0,75 l

CLASSIC

007 Veuve Clicquot – Yellow Label – Brut 12% Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Menier 62 000

008 Krug – Grande Cuvée – Brut 12% Chardonnay – Pinot Noir 232 000

009 Moët & Chandon – Dom Pérignon – Brut 12,5% Chardonnay – Pinot Noir 208 000

010 Ruinart – Blanc de Blancs – Brut 12,5% Chardonnay 94 000

011 "R" de Ruinart Brut – Brut 12,5% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 84 000

012 Moët & Chandon – Grand Vintage Brut 12,5% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 76 000

013 Lanson – Gold Label – Brut 12,5% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 120 000

014 Lanson – Black Label – Brut 12,5% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 72 000

015 "7 Crus" – Agrapart – Brut 12% Chardonnay – Pinot Noir 76 000

016 Billecart Salmon – Blanc de Blancs – Brut 12% Chardonnay 228 000

017 Drappier – Grande Sendree – Brut 12% Chardonnay – Pinot Noir 120 000

018 Billecart Salmon – Brut Reserve 12% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 78 000

019 Billecart Salmon – Clos St. Hilaire 1999 – Brut 12% Pinot Noir 520 000

020 Drappier – Sans Ajout de Soufre – Zero Dosage 12% Pinot Noir 67 800

ROSE

021 Ruinart – Brut Rosé 12,5 % Pinot Noir – Chardonnay 92 000

022 Veuve Clicquot – Brut Rose 12,5% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 74 000

023 Armand de Brignac – Brut Rosé 12% Pinot Noir – Chardonnay – Pinot Menier 410 000

024 Billecart-Salmon – Brut Rosé 12% Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier 119 000

ИГРИСТЫЕ SPARKLING 0,75 l

ITALY

VENETO

025	Ruggeri Cartizze – Valdobbiadene Superiore DOCG – Dry 11,5%	Glera	39 000
026	Ruggeri Giall'Oro – Valdobbiadene Superiore 11%	Glera	27 000
027	Ruffino – Prosecco – Extra Dry 11%	Glera	28 000
028	Astoria – Arzana – Cartizze Superiore DOCG – Brut 11,5%	Glera	48 800
029	Astoria `Giro d'Italia` – Brut 11%	Rare White Blend	18 000
030	Villa Sandi Millesimato – Valdobbiadene Superiore DOCG 2017 – Brut 11%	Glera	29 000
031	Bisol Desiderio – Jeio – Valdobbiadene DOC 11,5%	Glera	22 000

TRENTINO-ALTO ADIGE

032	Ferrari – Brut 12,5%	Chardonnay	48 800
-----	----------------------	------------	--------

LOMBARDY

033	Bellavista – Alma Gran Cuvee – Franciacorta 12,5%	Chardonnay – Pinot Nero	63 000
-----	---	-------------------------	--------

PIEDMONT

034	Michele Chiarlo – Nivole – Moscato d'Asti DOCG 5%	Moscato	31 000
-----	---	---------	--------

VENETO

035	Mongarda – Glera Frizzante Col Fondo – Colli Trevigiani BIO IGT 11%	Glera	26 000
-----	--	-------	--------

AUSTRALIA

036	Schild Estate – Sparkling Shiraz – 12,5%	Syrah	50 800
-----	--	-------	--------

SPAIN

037	Codorniu – Reina Maria Cristina – Reserva Blanc de Noir – Brut 12%	Pinot Noir	28 000
038	Gramona – Imperial Gran Reserva-DO Corpinnat – BIO Brut 12%	Xarello – Macabeo – Chardonnay – Parelлада	56 800

DE-ALCOHOLISED

039	Torres – Natureo Muscat – Catalunya 0,0%	Muscat	19 000
040	Torres – Natureo – Catalunya 0,0%	Syrah	19 000

МИНИ БУТЫЛКИ MINI BOTTLES

SPARKLING

041	Veuve Clicquot – Yellow Label – Brut 12%	Pinot Noir – Chardonnay – Menier	38 000
042	Col de Salici – Prosecco – Valdobbiadene Superiore Brut 11%	Glera	14 000
043	Billecart Salmon – Brut Reserve 12,5%	Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Menier	41 000
044	Villa Sandi IL Fresco – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – Brut 11%	Glera	12 000

WHITE

045	Antinori – Villa Antinori Bianco – Toscana IGT – 12,5%	Malvasia – Trebbiano – Pinot Bianco – Pinot Grigio	12 000
046	La Scolca – Gavi dei Gavi – Piemonte – DOCG 12%	Cortese	36 000

RED

047	Clarendelle – Clarence Dillon Wines – Pessac-Leognan & Graves AOC 13%	Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	13 000
048	Antinori – Villa Antinori – Toscana IGT Rosso – 13,5%	Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah	19 000
049	Peppoli – Antinori – Chianti Classico DOCG – 13,5%	Sangiovese – Merlot – Syrah	17 000
050	Antinori – Santa Cristina – Chianti Superiore DOCG – 13%	Sangiovese – Merlot	20 400
051	Montes – Cabernet Sauvignon – Classic – Colchagua Valley 14%	Cabernet Sauvignon	10 000

КАЗАХСТАН KAZAKHSTAN 0,75 l

052	Ak Arba – Arba Wine – Assa Valley 12%	Riesling	17 000
053	Arba Wine – Kyzyl Arba – Assa Valley 13,5%	Cabernet Franc	36 800
054	Arba Wine – Pinot Arba – Assa Valley 13%	Pinot Noir	29 000
055	Arba Wine – Lagyl Arba – Assa Valley 13%	Saperavi	18 000

Часть 2.



ВИННЫЕ РЕЙТИНГИ

Самые известные системы оценок

В мире вина рейтинги являются важнейшим критерием отбора. Кто-то уже за вас узнал плохое вино или хорошее, да еще и поделился этим с вами. В первой части мы рассказали о целесообразности применения рейтингов, а теперь перечислим самые известные и авторитетные. Попробуйте использовать их при выборе вина и сразу поймете, какой из них вам ближе.

МЕЖДУНАРОДНЫЕ РЕЙТИНГИ

Robert Parker (RP)

Один из самых авторитетных винных рейтингов, который раньше составлял известный американский критик Роберт Паркер, а также группа экспертов из его журнала The Wine Advocate. 100-балльная система оценки. Вина с оценкой 90 баллов и выше считаются превосходными. С 2013 года Роберт не оценивает вина для журнала.



Wine Spectator (WS)

Не менее авторитетный американский журнал. Ежегодно эксперты издания (каждый со своей специализацией по региону) оценивают более 12 000 вин и в ноябре предоставляют список TOP-100. Проводится слепая дегустация (эксперту известен регион вина, но не цена и производитель). Вина оцениваются по 100-балльной шкале.



Decanter (DEC-5, DEC-100)

Авторитетный британский журнал, один из лучших в мире (тираж выпуска 40000 экземпляров в месяц). Продается в 92 странах. Его читают все, кто заинтересован в винах: от любителей до коллекционеров. Эксперты Decanter рассматривают около 4000 вин в год. Шкала оценки – 5-балльная, 20-балльная и 100-балльная. Статьи для журнала пишут известные своими книгами на российском рынке авторы – Оз Кларк, Хью Джонсон, Джансис Робинсон.



Stephen Tanzer (ST)

Известный винный критик, которого уважают за строгий консерватизм. Его журнал International Wine Cellar оценивал вина со всего света по 100-балльной шкале. На данный момент все оценки IWC перешли изданию Vinous, где Танцер стал главным редактором.



Wine Enthusiast (WE)

Американский журнал, рейтинг которого создает группа редакторов и профессиональных сомелье. Бесплатный ресурс с доступом к описаниям вин. 100-балльная система оценки.



Jancis Robinson (JR)

Пожалуй, самый известный британский винный критик, журналистка Financial Times и редактор винных изданий. Имеет статус Master of Wine и подбирает вино для королевского винного погреба. 20-балльная система оценки.



James Suckling (JS)

Известный и независимый американский винный критик и журналист, который на протяжении 30 лет работал в качестве главного редактора журнала Wine Spectator. В 2010 году он покинул авторитетное издание и создал свой собственный сайт JamesSuckling.com. Джеймс Саклинг известен своей специализацией на винах Бордо и Италии. Кроме того, он фокусируется на винах, имеющих оценку более 90 баллов. Согласно его двухуровневой шкале, 95-100 очков получают вина must buy, обязательные к покупке, и 90-95 очков — выдающиеся вина.



Wine&Spirits (W&S)

Дегустация вин американского журнала проходит в 2 этапа: сперва сотрудники журнала, сомелье и поставщики вслепую отбирают из представленной группы несколько вин, ориентируясь на свои вкусовые и личные предпочтения. А затем специалисты проводят детальную оценку этих вин. Рейтинг имеет 100-балльную шкалу.



Vivino

Ежегодно приложение Vivino публикует собственный рейтинг, который формируется по результатам оценок пользователей сайта по шкале от 1 до 5. Эксперты и критики выражают сомнение в объективности рейтинга, поскольку оценить вино может любой зарегистрированный пользователь. Тем не менее, сооснователь Вивино, Theis Sondergaard, считает этот рейтинг наиболее правдивым. Главный офис компании расположен в Копенгагене (Дания), однако, поставить свою оценку может пользователь из любого уголка мира.



ФРАНЦИЯ

La Revue du vin de France (RVF)

Одно из старейших и строгих французских изданий (выходит с 1927 года). Это издание признается международными экспертами как единственный серьезный журнал по винам во Франции. 20-балльная система оценки.



Michel Bettane & Thierry Desseauve (BD)

Основатели конкурса Grand Prix du Vin Мишель Беттан и Тьерри Десов являются одними из самых авторитетных и влиятельных винных экспертов Франции, известные своими бескомпромиссными рецензиями на вина. До 2005 года они работали в журнале La Revue du Vin de France, а сейчас выпускают свое собственное руководство Classement des Meilleurs vins de France, в котором предоставлена информация о более чем 8000 вин. Оценка вин проводится по 20-балльной системе.



Burghound (BH)

Первый специализированный рейтинг по бургундским винам, его ведет эксперт Аллен Мидоус, автор книги о винах Бургундии и сайта burghound.com.



Guide Hachette des Vins (GH)

Ашет – авторитетный и беспристрастный винный путеводитель, который выпускается уже более 20 лет и ежегодно включает в себя около 9000 наименований французских вин. Процедура оценки – слепая дегустация, которую проводят несколько специалистов: ведущие энологи, эксперты, журналисты, крупные производители. В качестве оценки вино может быть просто упомянуто в путеводителе, ему может быть присуждена звезда (до трех). Лучшие вина удаляются не просто аннотации, но и публикации этикетки, а трем лучшим из лучших вин ежегодно присуждается «Виноградная гроздь» (золото, серебро и бронза).



Jean-Marc Quarin (JMQ-20, JMQ-100)

Один из самых высококлассных специалистов по Бордо. Жан-Марк вырос в семье виноделов и сейчас проживает в Бордо. Его рейтинг оценивает вина по 100-балльной шкале — для публикаций на английском языке и по 20-балльной шкале — на французском.



ИТАЛИЯ

Gambero Rosso (GR)

Одно из самых авторитетных изданий в сфере вин и кухни Италии. Вина располагаются от худших к лучшим и оцениваются по своеобразной шкале – от одного до трех бокалов. Выражение «Три бокала» (Tre Bicchieri) является популярной фразой, говорящей о высоком качестве вин.



Luigi Veronelli (LV-3, LV-100)

Патриарх итальянской винной учёной публицистики, автор одного из пяти самых авторитетных (ежегодно переиздаваемых) винных справочников Италии. В гиде I Vini di Veronelli, основанном Луиджи Веронелли, существует две системы оценки вин: 100-балльная система и 3-х балльная система (1, 2, 3 звезды, а также 3 синие звезды за лучшие вина).



Duemilavini (D-5)

Профессиональный справочник Итальянской Ассоциации Сомелье (AIS), который ежегодно представляет на суд потребителей около 2000 итальянских вин. Ранжирование ведется по пятибалльной системе, высшая оценка – «5 гроздей». Справочник также удобен для путешественников, где рекомендуемые маршруты сопровождаются указаниями адресов конкретных хозяйств.



Luca Maroni (LM)

Известный итальянский винный критик и публицист, энолог по образованию. В 1990 году основал журнал The Taster of Wine, посвященный винам и дегустациям. В 1996 публикуется Guida dei Vini Italiani (Гид по итальянским винам), новая и усовершенствованная версия книги выходит ежегодно. В своих путеводителях Лука Марони оценивает вина по 100-балльной системе. Про Луку Марони говорят, что он является одним из самых строгих критиков Италии, 90 баллов от него – настоящее достижение.



Le Guide de L'Espresso (LE-5, LE-20)

Винный справочник, переросший из приложения к итальянскому еженедельнику L'Espresso в самостоятельное профессиональное издание. Отличается тем, что помимо оценки вин и винтажей приводится анализ и оценка винодельческих хозяйств. Система оценок: 20-ти балльная и 5-ти балльная.



ИСПАНИЯ

Guia Penin (GP)

Гид Пенина – наиболее известный на сегодня винный гид Испании. В ежегодном справочнике, публикуемом с 1990 года, печатается информация практически обо всех, заслуживающих внимание винах страны и винодельческих хозяйствах, в которых они производятся. Для многих профессионалов разных стран, связанных с испанским вином, Guia Penin является наиболее авторитетным изданием, не имеющим равных по количеству и качеству информации. Создателем справочника стал первый и лучший профессиональный винный критик Испании – Хосе Пенин, который известен непредвзятостью и строгостью своих оценок.



АВСТРАЛИЯ

James Halliday (JH)

Джеймс Холидей — самый уважаемый австралийский эксперт по винам и автор Australian Wine Companion. С 1979 года он участвовал в создании более 40 книг по виноделию.

Jeremy Oliver (JO-100)

Джереми Оливер — один из влиятельных австралийских винных критиков. На сегодняшний день он написал более 14 книг и сотни статей во всём мире. Некоторые из его книг были признаны бестселлерами. До перевода рейтингов в 100-бальную систему и их публикации в печатных изданиях Джереми размещает на своем сайте предварительные рейтинги, в которых оценивает вина по 20-бальной шкале.



АВСТРИЯ

Falstaff Magazine (FM)

Авторитетный австрийский журнал, который выходит 6 раз в год. Главный редактор и директор журнала Питер Мозер (Peter Moser) — это хорошо известный винный писатель, который также составляет ежегодный гид по австрийским винам, переводящийся на несколько языков.



КАНАДА

Wine Access (WA)

Путеводитель номер один по миру вин в Канаде. Он объединяет лучших винных писателей и гурманов со всей страны, а его аудитория достигает 68 600 человек. Журнал выходит 6 раз в год. С момента создания журнала в 1994 году на его страницах сосредоточилось огромное количество обзоров и дегустаций международных и канадских вин. Статистические данные показывают, что 90% покупки вин в Канаде осуществляются на основе рекомендаций журнала Wine Access. Система оценки вин — 100-бальная.



Подготовлено по материалам автора-журналиста
В. Канатчикова издания winestyle.ru



БЕЛОЕ WHITE

ITALY

FRIULI – VENEZIA GIULIA

056	Jermann – Vintage Tunina – DOC 13%	Chardonnay – Sauvignon Blanc – Ribolla Gialla – Malvasia – Picolit	89 800
057	Jermann – Chardonnay – DOC 13%	Chardonnay	45 000
058	Jermann – Sauvignon – DOC 13%	Sauvignon Blanc	45 000
059	Jermann – Pinot Grigio – DOC 12,5%	Pinot Grigio	36 800
060	Marco Felluga – Pinot Grigio Riserva Mongris – Collio DOC 14%	Pinot Grigio	59 000
061	Vie dei Romans – Chardonnay – DOC 13,5%	Chardonnay	52 000
062	Livio Felluga – Friulano – Colli Orientali – DOC 13,5%	Friulano	33 000
063	Edi Keber – Collio Bianco – Collio DOC 13,5% BIO	Chardonnay – Sauvignon Blanc – Arneis	51 000
064	Russiz – Friulano – Russiz Superiore – Collio DOC 13,5%	Friulano	38 000

TRENTINO – ALTO-ADIGE

065	Cantina Terlano – Winkl Sauvignon Blanc – 13,5%	Sauvignon Blanc	32 000
066	Pinot Grigio – Cantina Terlano – DOC 12,5%	Pinot Grigio	24 800
067	Elena Walch – Beyond the Clouds – DOC 14%	Chardonnay	98 800

PIEDMONT

068	Gaja – Gaia & Rey – Langhe DOC 14%	Chardonnay	215 000
069	Gaja – Rossj-Bass – Langhe DOC 13,5%	Chardonnay	90 200
070	Michele Chiarlo – Gavi del Comune di Gavi Rovereto – DOCG 12%	Cortese	39 000
071	Vigneti Massa – Derthona – DOC 13,5% BIO	Timorasso	48 000
072	La Scolca – Gavi Valentino – DOCG 12%	Cortese	22 000
073	La Scolca – Gavi dei Gavi Etichetta Nera – DOCG 12%	Cortese	53 000
074	Prunotto – Roero Arneis – DOCG – 13%	Arneis	29 000
075	Coppo – Costebianche Chardonnay – Piemonte DOC 12,4%	Chardonnay	39 000
076	Nicola Bergaglio – Etichetta Bianca Gavi – Gavi di Gavi DOCG 13%	Cortese	28 000

VENETO

077	Allegrini – Soave – 13%	Garganega – Chardonnay	20 000
078	Lugana – Ottella – Lugana DOC 12%	Trebbiano di Lugana	26 000
079	Roberto Anselmi – San Vincenzo – Veneto DOC 12,5%	Garganega – Chardonnay – Sauvignon Blanc	26 000

UMBRIA

080	Antinori – Cervaro della Sala – Cervaro della Sala – Umbria IGT 12,5%	Chardonnay – Grechetto	69 800
-----	---	------------------------	--------

LIGURIA

081	Argiolas "Meri" – Vermentino di Sardegna – DOC – 13%	Vermentino	35 400
082	Cantina Dorgali – Calaluna – Vermentino di Sardegna – DOC 12%	Vermentino	21 000

TUSCANY

083	Ornellaia – Poggio alle Gazze dell'Ornellaia – IGT 13%	Sauvignon Blanc – Viognier – Vermentino – Petit Manseng	72 200
084	Castello di Pomino – Pomino Bianco – DOC 12,5%	Chardonnay – Pinot Blanc	29 000
085	Batàr – Querciabella – IGT 13,5% BIO	Chardonnay – Pinot Blanc	94 000

CAMPANIA

086	Loggia della Serra – Terredora – Greco di Tufo DOCG 12,5%	Greco di Tufo	32 000
-----	---	---------------	--------

SICILY

087	Gulfi Valcanzjria – Sicilia IGT 13% BIO	Chardonnay-Carricante-Albanello	45 000
088	Planeta – Chardonnay – IGT 14%	Chardonnay	51 000

SARDINIA

089	Capichera – Lintori – IGT 13,5%	Vermentino	31 000
-----	---------------------------------	------------	--------

FRANCE

BORDEAUX

090	Château Latour-Martillac – Grand Cru Classé de Graves 13%	Chardonnay	74 000
-----	---	------------	--------

BURGUNDY

091	Louis Jadot – Corton-Charlemagne – Grand Cru AOC 13,5%	Chardonnay	188 000
092	Louis Jadot – Chassagne-Montrachet "Morgeot" Clos de La Chapelle – Premier Cru – AOC 13,5%	Chardonnay	98 000
093	Louis Jadot – Puligny-Montrachet 1er Cru – La Garenne – 13,5%	Chardonnay	108 800
094	Louis Jadot – Bourgogne – AOC 13%	Chardonnay	31 000
095	Louis Jadot – Meursault – AOC 13%	Chardonnay	76 000
096	Antonin Guyon – Corton-Charlemagne – Grand Cru – AOC 13,5%	Chardonnay	175 000
097	Domaine Maldant Pauvelot Corton – Charlemagne Grand Cru 14%	Chardonnay	158 000
098	Chassagne-Montrachet 1er Cru – Louis Latour 13,5%	Chardonnay	124 000
099	Louis latour – Batard Montrachet Grand Cru – Cote de Beaune 14%	Chardonnay	320 000
100	Louis Latour – Bourgogne Chardonnay – Beaujolais AOC 13%	Chardonnay	34 000

CHABLIS

101	Domaine Laroche – Chablis Grand Cru – Les Bouguerots (Bougros)	Chardonnay	92 000
102	Domaine Laroche – Chablis Grand Cru – Les Blanchots – AOC 13 %	Chardonnay	88 000
103	Domaine Laroche – Chablis 1er Cru – Les Montmains 13%	Chardonnay	55 200
104	Domaine Laroche – Chablis Premier Cru – Les Vaudevey – AOC 12,5%	Chardonnay	49 800
105	Domaine Laroche – Chablis Saint Martin – AOC 12,5%	Chardonnay	41 000
106	Domaine Laroche – Chablis – 12,5%	Chardonnay	36 800
107	Louis Latour – Chablis Grand Cru Les Clos – 13%	Chardonnay	109 000
108	Jean-Marc Brocard – Chablis Grand Cru Valmur – Grand Cru 13,5% ORGANIC	Chardonnay	96 000
109	La Chablisienne – Chablis 1ER Cru Vaillons – 1ER Cru 13,5%	Chardonnay	41 000
110	La Chablisienne – Chablis La Pierrelle – 13%	Chardonnay	37 000

JURA

111	Domaine de Savagny Chateau – Chalon Vin Jaune AOC 2011 0.62L	Savagnin	59 000
-----	--	----------	--------

THE LOIRE VALLEY

112	Sancerre Les Baronnes – Henri Bourgeois – AOC 12,5%	Sauvignon Blanc	38 800
113	Pouilly-Fumé En Travertin – Henri Bourgeois – AOC 13%	Sauvignon Blanc	38 800
114	Clos de la Coulee de Serrant – Nicolas Joly – AOC 15% BIO	Chenin blanc	103 000
115	Touraine Sauvignon Blanc – Bougrier, Valee de la Loire – AOC 13%	Sauvignon Blanc	23 000
116	Clos des Alleees – Pierre Luneau-Papin – Muscadet-Sevre et Maine AOC 12,5%	Melon de Bourgogne	27 000

THE RHONE VALLEY

117	E.Guigal – Condrieu – AOC 14%	Viogner	61 400
-----	-------------------------------	---------	--------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

118	Gerard Bertrand – Sauvignon Blanc Reserve – 12% ORGANIC	Sauvignon blanc	26 000
-----	--	-----------------	--------

PROVENCE

119	Chateau Berne Grande Recolte – Cotes De Provence 13%	Grenache – Cinsault	40 000
-----	--	---------------------	--------

ALSACE

120	Trimbach – Gewurztraminer – AOC 13,5% (semi-dry)	Gewurztraminer	37 000
121	Trimbach – Riesling – AOC 12,5%	Riesling	31 000
122	Wolfberger – Gewurztraminer Signature – AOC 13,5% (semi-sweet)	Gewurztraminer	27 000

GERMANY

123	Markus Molitor – Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett – Mosel 12,5% (semi-dry)	Riesling	37 000
124	Dr. Bürklin-Wolf – Riesling Trocken – Pfalz 12% BIO ORGANIC	Riesling	28 000
125	Prinz Von Hessen – Riesling – 12% (semi-dry)	Riesling	22 000
126	Rauenthaler Kloster Eberbach – Riesling – 12%	Riesling	28 000

AUSTRIA

127	Domäne Wachau – Gruner Veltliner Smaragd Achleiten – Wachau 14% VEGAN	Grüner Veltliner	45 000
128	Domäne Wachau – Terrassen Federspiel – Wachau 12% VEGAN	Grüner Veltliner	28 000
129	Wein.1 – Pfaffl – Wein 12%	Riesling – Gruner Veltliner – Pinot Blanc	26 000
130	Rudi Pichler – Riesling Achleithen Smaragd – Wachau 15%	Riesling	84 000
131	Kamptal – Laurenz V Gruner Veltliner Friendly – DAC 12,5%	Grüner Veltliner	38 000

SPAIN

132	Prieto Pariente – Viognier – Castilla y León 13%	Viognier	36 000
133	Ramon Bilbao – Mar de Frades – Rias Baixas DO 12,5%	Albarinjo	26 000
134	Jose Pariente – Sauvignon Blanc – Rueda DO 13%	Sauvignon Blanc	27 000
135	Jose Pariente – Verdejo – Rueda DO 13%	Verdejo	27 000
136	Torres – Vina Esmeralda – Catalunya 11,5% (semi-dry) VEGAN	Gewürztraminer – Moscatel de Alejandría	18 000
138	Bodegas Care – Trio White Blend – Aragon 13%	Chardonnay – Maccabeo – Garnacha blanca	16 000

USA

139	Robert Mondavi – Chardonnay – Napa Valley 13,5%	Chardonnay	53 000
140	Woodbridge – Chardonnay – California – 13,5%	Chardonnay	21 000
141	Wente – Morning Fog – Livermore Valley 13,5%	Chardonnay	31 000

CHILE

142	Cono Sur – Chardonnay 20 Barrels – Casablanca Valley DO 13,5%	Chardonnay	40 000
-----	---	------------	--------

NEW ZEALAND

143	Cloudy Bay – Te Koko – Marlborough 13,5%	Sauvignon Blanc	72 000
144	Cloudy Bay – Sauvignon Blanc – Marlborough 13%	Sauvignon Blanc	48 000
145	Villa Maria – Private Bin – Marlborough 12,5% BIO	Sauvignon Blanc	27 000

GEORGIA

146	Khihvi – Terra Initia – 13%	Khihvi	18 000
-----	-----------------------------	--------	--------

«В древности люди учились для того, чтобы совершенствовать себя. Ныне учатся для того, чтобы удивить других».

– *Конфуций*

В современном мире предпочтения, увлечения, цели и мечты изменяются довольно часто.

Если вам надоел ваш род занятий, а ваше хобби – вино и наука о нем, можно получить востребованную и перспективную профессию – стать виноделом или сомелье.

Энология, или наука о вине, охватывает все аспекты виноделия, кроме виноградарства – выращивания и сборки винограда, которое обычно изучается в связке с ней.

Большинство программ включает в себя еще и курсы по биотехнологиям, химии, микробиологии, бизнесу и менеджменту в винной индустрии.

Поэтому это направление гарантирует не только увлекательные студенческие годы, но и разностороннее и практичное образование.

Где учиться на Винодела ?

a GUIDE for addicted to wine PEOPLE

Франция

Université de Bordeaux

Первый и очевидный выбор того, кто решил посвятить свою жизнь виноделию, – это французский регион Бордо. Там винодельческие традиции восходят к временам Древнего Рима. Вина, которые производят здесь частные хозяйства, или «шато», чрезвычайно разнообразны и известны во всем мире. Бордо – второй по площади винодельческий регион в мире после французского же Лангедока.

В Университете Бордо можно получить диплом магистра по специальности Master in Vineyard & Winery Management или Oenology & the Wine Environment. Или увенчать свое образование докторской степенью в Oenology & Viticulture. Обучение ведется на английском языке. Университет готовит профессионалов, которые совмещают технологические познания с навыками бизнес-администрирования и смогут успешно развивать отрасль в условиях современного мира.

Université de Bourgogne

Предпочитающие бургундские вина могут поступить в Institut Universitaire de la Vigne et du Vin “Jules Guyot” при дижонском Университете Бургундии. Здесь можно получить официальный национальный диплом энолога или магистерскую степень Master Pro Vigne, Vin, Terroir. Учащиеся получают комплексное представление об истории виноделия, биохимических процессах, лежащих в его основе, виноградарстве, технологических тонкостях, маркетинговых стратегиях и социально-экономической составляющей.

Италия

Florence University of the Arts

Изучать виноделие в солнечной Тоскане, где архитектура напоминает о временах античности и Возрождения, пейзажи вдохновляют на творчество, а воздух пропитан итальянским жизнелюбием, – это не мечта, а вполне реальная перспектива.

Англоязычная программа Флорентийского университета искусств Wine Studies and Enology продолжается один год. За это время студенты:

- приобщаются к таким многообещающим дисциплинам, как Wine Appreciation и Wine Communications
- сводят тесное знакомство с тосканскими винами в рамках курса Tuscany and Its Wines
- расширяют свои познания, изучая вина Италии и всего мира.

Также здесь обучат тонкому искусству сочетания вин с различными блюдами.

Где учиться на Винодела ?

a GUIDE for addicted to wine PEOPLE



Испания

Universitat Rovira i Virgili

В каталанском Университете Ровира и Вирхилий можно получить степень бакалавра Grado en Enologia. Обучение здесь ведется на испанском, каталанском, английском и французском языках и длится четыре года. Поступающим рекомендуют иметь базовые знания математики, физики и биологии, которые понадобятся для успешного освоения программы. Курс подробно освещает все стороны процесса изготовления вина. Так что на выходе вы будете прекрасно владеть и теорией, и практикой.

Wintour

Еще один отличный вариант – двухгодичная магистерская программа Erasmus Mundus Master on Wine Tourism Innovation (WINTOUR), которую совместно осуществляют Университет Ровира и Вирхилий, Университет Бордо и португальский Университет Порто. Студенты проводят по одному семестру в каждом из трех вузов. А потом стажировются в партнерских организациях. В дополнение к технике виноделия учащиеся приобретают знания в сфере туризма и маркетинга, становясь уникальными и востребованными специалистами.



Германия

Geisenheim University

Германию традиционно причисляют к «пивным» странам, тем самым несправедливо обижая немецкие вина и восходящие к античности винодельческие традиции. Университет Гайзенхайма предлагает получить диплом Bachelor of Science in International Wine Business. Это англоязычная программа, которая, помимо винодельческой специфики, освещает аспекты бизнеса, менеджмента, маркетинга и экономики. Кроме того, она бесплатна, как и большинство программ высшего образования в Германии. Для поступления необходимо знание английского на уровне не ниже B2 (TOEFL от 80 баллов, IELTS от 5.5, FCE – от B). Знание немецкого не обязательно, но приветствуется.



Чили

Universidad de Chile

На Факультете агрономии Университета Чили можно получить диплом по направлению Fisiología de la Vid de Interés Enológico. Эта программа ставит своей задачей изучение влияния вина на метаболизм и другие процессы, происходящие в человеческом организме. Студентов ожидает не только знакомство с чилийскими винами и общими принципами энологии, но и множество часов биологии, физиологии, химии и других наук, дающих понимание того, как вино влияет на человека.

Где учиться на Винодела ?

a GUIDE for addicted to wine PEOPLE



Oregon State University

Специалистов в сфере винной индустрии готовит и Орегонский университет. Название штата Орегон часто упоминается в контексте субкультуры хиппи- в нем по сей день проводится множество фестивалей, ярмарок и съездов представителей этого движения. В 1960-е годы коммуны хиппи, отказавшихся от общества потребления и живущих натуральным хозяйством в гармонии с окружающим миром, сыграли большую роль в возрождении винной индустрии Орегона после «Сухого закона». По мнению многих специалистов, орегонский Пино Нуар ничем не уступает своему бургундскому прообразу.

Орегонский университет – один из пяти вузов США, где можно получить бакалаврскую степень в области виноделия. Студенты могут выбрать программу с фокусом на энологию, основанную на биологии, химии и физике. Если упор в обучении делается на виноградарстве, вас ожидает решение многочисленных кейсов, изучение социальной и экономической подоплеки индустрии. Что в конечном итоге позволит вам не только досконально знать профессию, но и быть эффективным менеджером. Еще одна интересная опция – курс, подробно освещающий технологию брожения. Здесь изучают биологические, химические и физические основы ферментации, инженерии, аспекты общественного здравоохранения и другие дисциплины.

Университет также предлагает разнообразные программы постдипломного образования.

Boston University Metropolitan College

В Бостонском университете можно записаться на программу Wine Studies, которая осуществляется в четыре уровня. На первые два студенты зачисляются без подготовки. А вот дальнейшие ступени предназначены для тех, кто хочет оттачивать свои навыки.

Мир виноделия открывается перед учащимися через интересные лекции и семинары, неминуемые дегустации и большой объем дополнительного чтения. На первом уровне вы:

- приобретете базовые знания о видах вина, сортах винограда и винодельческих регионах
- научитесь классифицировать вина через дегустацию
- приобретете понимание эногастрономии – искусства сочетать вино с различными блюдами – и самого процесса возделывания винограда и изготовления вина.

Дойдя до четвертого уровня, вы превратитесь в профессионала, способного определить букет вина на вкус и запах, владеющего терминологией и разбирающегося в актуальных процессах и тенденциях винной индустрии.

Где учиться на Винодела ?

a GUIDE for addicted to wine PEOPLE



США

Cornell University College of Agriculture and Life Sciences (CALS)

Немногие знают, что в университетах знаменитой Лиги плюща можно освоить и «науку виноградной лозы». Виноделие в регионе стремительно развивается, а потребность в квалифицированных специалистах растет, поэтому Корнелльский университет ежегодно набирает студентов на одну из лучших в мире программ в сфере виноградарства и энологии. Инновационный подход к культивированию винограда, выведение новых видов, обустройство виноградников и многоступенчатый процесс изготовления вина – всему этому можно научиться в Корнелле. Здесь можно получить степень бакалавра или магистра.

Sonoma State University

В солнечной Калифорнии можно получить образование в сфере винного бизнеса. Университет бизнеса и экономики Сономы готовит будущих глобальных лидеров индустрии. Можно поступить на бакалаврскую программу Wine Business Strategies или получить диплом MBA in Wine Business.

Кстати, Certificate in Wine Business Management можно получить онлайн. Эта программа подойдет как профессионалам, которые хотят приобрести управленческие и бизнес-навыки и завести полезные связи, так и тем, кто только решил связать свою жизнь с виноделием.



Россия

Автономная Некоммерческая Организация Образовательное учреждение «Энотрия» (Школа Вин) в Москве и Санкт-Петербурге

Первая в России Школа Вина, получившая государственную лицензию по специальностям «Современные технологии продаж вин и спиртных напитков» и «Новейшие технологии в производстве вин и спиртных напитков».

Школа является официальным учебным проектом Российской Ассоциации Сомелье (РАС). Это единственная школа в России, чья программа, по мнению Международной Ассоциации Сомелье (ASI), соответствует высоким международным стандартам и предлагает целый ряд учебных и познавательных программ различного уровня и направлений как для профессионалов, так и для энтузиастов-любителей. Программы строятся на творческом использовании методик винных школ-партнеров из Франции и Италии, форма занятий: лекции – дегустации.

Школа располагает профессиональным дегустационным классом, который отвечает самым требовательным западным стандартам. Лекции носят исключительно авторский характер, дегустации тщательно отбираются и готовятся совместно с преподавателями. Кроме того, Школа организует насыщенную внеклассную работу: участие студентов и слушателей Школы во всех значимых профессиональных событиях. По окончании любого курса проводятся выпускные экзамены, по результатам которых вручается Диплом.

Где учиться на Винодела ?

a GUIDE for addicted to wine PEOPLE



Аргентина

Wine Institute

Аргентинский Wine Institute предлагает широкий выбор программ по энологии, маркетингу, винному туризму и бизнесу, специальные лингвистические курсы для тех, кто хочет овладеть винодельческой терминологией на английском, французском или португальском, а также курсы сомелье. У института есть филиалы в Буэнос-Айресе, Мендосе, Сальте и Сантьяго (Чили). Специально для иностранных участников предлагаются интенсивные программы продолжительностью в 1-2 недели: *Viticulture and Argentine Winemaking and Argentina, a Viticultural Country*. Они построены на принципе активного участия и позволят познакомиться с аргентинской агрокультурой в динамичном темпе. Участники смогут посетить различные винодельческие регионы и применить полученные знания на практике.

Mente Argentina Wine Program

Постичь тайны изготовления аргентинского мальбека поможет программа образовательной организации *Mente Argentina*, которая длится 2, 4 или 8 недель – в зависимости от интенсивности курса. Под руководством опытных специалистов участники продегустируют более 50 элитных аргентинских и международных вин, посетят знаменитые винодельческие регионы, научатся комбинировать вина с региональными блюдами и познакомятся с яркой и динамичной культурой Аргентины. Обучение ведется на английском языке. Кроме того, *Mente Argentine* помогает участникам своих программ найти жилье и адаптироваться в непривычной среде.



ЮАР

Cape Wine Academy

Основанная в 1979 году *Cape Wine Academy* – образовательное учреждение мирового уровня. Его филиалы находятся в регионах Гаутенг, Квазулу-Натал и Западный Кейп. Академия предлагает многочисленные курсы для индивидуальных участников и групп, а также организует дегустации для корпоративных клиентов.

Начать обучение здесь можно с погружения в технологию и традиции южноафриканского виноделия в рамках *Certificate Wine Course*. Курс состоит из семи вечерних лекций, посвященных винной индустрии и разным напиткам, производящимся в этом регионе: винам, шерри, бренди, портвейнам, игристым винам. Каждая из лекций закономерно оканчивается дегустацией и дискуссией, а в конце программы участники ждут экзамены.

Успешное завершение вводного курса позволит студентам продолжить обучение на *Diploma Wine Course*, который гарантирует подробное знакомство с винами Старого и Нового Света. Курс состоит из четырех модулей: *Global Wine Production, Wines of France, Wines of the Old World (excluding France), Wines of the New World*, каждый из которых завершается письменным экзаменом. Занятия проводятся в вечернее время на английском языке.

Кроме того, у самых прилежных учащихся будет возможность получить высшую степень *Cape Wine Master*, пройдя соответствующий курс и сдав экзамены.

Stellenbosch University

Программы бакалавриата и постдипломного образования в области виноградарства и виноделия предлагает Университет Стелленбоса. Здесь ведется серьезная исследовательская работа с использованием инновационных технологий.

КРАСНОЕ RED 0,75 l

ITALY

FRIULI - VENEZIA GIULIA

157	Moschioni - Rosso Reâl - Colli DOC 13 %	Tazzelenghe - Merlot - Cabernet Sauvignon	51 000
158	Marco Felluga - Ronco dei Moreri - IGT 13%	Refosco dal Peduncolo Rosso	39 000

TRENTINO - ALTO-ADIGE

159	Ludwig Pinot Black - Elena Walch - D.O.C. 14%	Pinot Nero	74 000
-----	---	------------	--------

PIEDMONT

160	Gaja - Barbaresco - DOC 14%	Nebbiolo	258 000
161	Gaja - Barolo "Dagromis" - DOCG 14,5%	Nebbiolo	126 000
162	Poderi Aldo Conterno - Barolo "Bussia" - DOCG 14,5%	Nebbiolo	106 000
163	Gaja - Sito Moresco - Langhe DOC 13,5%	Nebbiolo - Merlot - Cabernet Sauvignon	74 200
164	Michele Chiarlo - Barbaresco Reyna - DOCG 13,5%	Nebbiolo	69 800
165	Poderi Aldo Conterno - Langhe Rosso - DOC 15%	Freisa - Cabernet Sauvignon - Merlot	39 000
166	Michele Chiarlo - Barbera d'Asti Superiore Le Orme - DOC 14%	Barbera	30 000
167	Giacomo Conterno - Barolo Riserva Monfortino - DOCG 14%	Nebbiolo	474 000
168	Barolo Cascina Francia - Giacomo Conterno - DOCG 14,5%	Nebbiolo	150 000
169	Camp du Rouss - Coppo - Barbera d'Asti DOCG 14,9%	Dolcetto	39 000

VENETO

170	Giuseppe Quintarelli - Amarone della Valpolicella Classico - DOCG 16,5 %	Corvina - Corvinone - Rondinella - Sangiovese	348 000
171	Capitel Monte Olmi - Tedeschi Amarone della Valpolicella Classico - DOC 16%	Corvina - Rondinella - Oseleta - Croatina	92 000
172	Cesari - Amarone della Valpolicella Classico - DOCG 15%	Corvina Veronese - Rondinella - Molinara	64 400
173	Speri - Amarone della Valpolicella Classico - ORGANIC DOCG 15%	Corvina - Rondinella - Molinara	79 000
174	Cesari - Jema - IGT 13,5%	Corvina Veronese	40 000
175	Luccine - Valpolicella Classico Tedeschi DOC - 12,5%	Rondinella - Corvina - Corvinone - Molinara - Rossinola - Oseleta - Negrara - Dindarella	27 000

TUSCANY

176	Masseto - Tenuta dell'Ornellaia - IGT 14%	Merlot	670 000
177	Sassicaia - Tenuta San Guido - Bolgheri Sassicaia DOC 13,5% magnum 1,5 L	Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc	380 000
178	Sassicaia - Tenuta San Guido - Bolgheri Sassicaia DOC 13,5%	Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc	258 000
179	Ornellaia - Tenuta dell'Ornellaia - Bolgheri Superiore DOC 13,5%	Cabernet Sauvignon - Merlot - Cabernet Franc - Petit Verdot	230 000
180	Luce - Luce della Vite - IGT 14,5%	Merlot	141 000

181	Magari – Ca`Marcanda – Bolgheri – Gaja 14,5 %	Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc.	107 000
182	Le Serre Nuove – Tenuta dell'Ornellaia – Bolgheri DOC 14%	Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Petit Verdot	69 000
183	Gaja – Promis – Ca`Marcanda Gaja – Toscana IGT 13,5%	Merlot – Syrah – Sangiovese	55 000
184	Le Defise – Tenuta San Guido – IGT 13%	Cabernet Sauvignon – Sangiovese	36 000
185	Le Volte – Tenuta dell'Ornellaia – IGT 13,5%	Merlot – Sangiovese – Cabernet Sauvignon	360 000
186	Allegrini – Ripasso Valpolicella – Corte Giara by Allegrini 13.5%	Corvina – Rondinella	39 000
187	Guidalberto – Tenuta San Guido 14%	Cabernet Sauvignon – Merlot	31 000
188	Tignanello – Antinori – IGT 13,5%	Sangiovese – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	168 000
189	Querciabella – Camartina – IGT 14% BIO	Cabernet Sauvignon – Sangiovese	106 000
190	Querciabella – Mongrana – IGT 13,5% BIO	Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon	27 000

CHIANTI, NOBILE, BRUNELLO

191	Brunello di Montalcino Rennina – Pieve Santa Restituta Gaja – DOCG 15%	Sangiovese Grosso	164 000
192	Brunello di Montalcino CastelGiocondo – Marchesi De Frescobaldi – DOCG 14,5%	Sangiovese Grosso	69 000
193	Ruffino – Chianti Classico Riserva Ducale – DOCG 13%	Sangiovese – Merlot – Cabernet Sauvignon	36 000
194	Frescobaldi – Nipozzano Riserva – Chianti Rufina	Sangiovese	32 000
195	Brunello di Montalcino Reserva – Case Basse Gianfranco Soldera – DOCG 13,5%	Sangiovese Grosso	440 000
196	Brancaia – Chianti Classico Riserva – DOCG 13,5%	Sangiovese	54 000
197	Marchese Antinori – Chianti Classico Riserva – DOCG 13,5%	Sangiovese – Cabernet Sauvignon	46 000

MARCHE

198	Kurni – Oasi degli Angeli – IGT 15%	Montepulciano	168 000
-----	-------------------------------------	---------------	---------

CAMPAGNA

199	Terra di Lavoro – Galardi – Roccamonfina IGT 13,5%	Aglianico – Piediroso	54 000
-----	--	-----------------------	--------

CALABRIA

200	Odoardi GB – Cantina Odoardi – Calabria IGT 15%	Gaglioppo – Magliocco – Nerello Cappuccio – Greco Nero	45 000
-----	---	--	--------

ABRUZZO

201	Tenuta ULISSE Amaranta Montepulciano D'Abruzzo – DOP 14%	Montepulciano	41 000
202	Montepulciano d'Abruzzo – Masciarelli – Abruzzo DOC 13%	Montepulciano	27 000

PUGLIA

203	San Marzano – "F" Negroamaro – Salento IGT 14%	Negroamaro	40 800
204	Cantine San Marzano – Sessantanni – Primitivo di Manduria – 14,5 %	Primitivo	45 000
205	San Marzano – Talo – Salento IGP 14%	Primitivo – Merlot	25 000
206	Castel del Monte – Bocca di Lupo – Tormaresca – DOC 14%	Aglianico	94 200

SICILY

207	Sagana – Cusumano – DOC 15%	Nero d'Avola	62 000
208	Pietrarizzo – Tornatore – Etna DOC 13,5%	Nerello Mascalese	37 200

SARDINIA

209	Turriga – Argiolas – Isola dei Nuraghi IGT 14,5%	Cannonau – Carignano – Bovale Sardo – Malvasia Nera	122 000
210	Lianti – Capichera – Sardinia IGT 14%	Carignano	38 000

FRANCE

BORDEAUX

225	Petrus – Pomerol AOC 13,5%	Merlot – Cabernet Franc	3 380 000
226	Château Lafite Rothschild – Premier Grand Cru Classé – Pauillac AOC 12,5%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot	948 000
227	Château Margaux – Premier Grand Cru Classé – Margaux AOC 13%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc	789 000
228	Château Mouton Rothschild – Premier Grand Cru Classé – Pauillac AOC 13%	Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot	724 000
229	Cos d'Estournel – 2-me Grand Cru Classé – Saint-Estephe AOC 14,5%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc	230 000
230	Château Lynch Bages – 5-eme Grand Cru Classé – Pauillac AOC 13%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot	208 000
231	Château Talbot – 4-me Grand Cru Classé – Saint-Julien AOC 13,5%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot	109 000
232	Château Prieuré-Lichine – 4ème Grand Cru Classé – Margaux AOC 13,5%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Petit Verdot	99 000
233	Chateau Chasse-Spleen – Cru Bourgeois – Moulis en Medoc AOC 13%	Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	70 800
234	Goulee by Chateau Cos d'Estournel – Medoc AOC 13,5%	Merlot – Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc	56 400
235	Château Haut-Brion – Premier Grand Cru Classé – Pessac-Leognan AOC 14%	Cabernet Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc	456 000
236	Château Le Puy 'Emilien' – Bordeaux AOC 12,5% BIO	Merlot – Cabernet Sauvignon – Carménère	39 400

BURGUNDY

211	Domaine Nicolas Rossignol – Aloxe-Corton – 13%	Pinot Noir	78 400
212	Louis Jadot – Gevrey-Chambertin Petite Chapelle – AOC 13%	Pinot Noir	102 000
213	Jean Foillard – Morgon Cuvee Cotes du Py – Morgon AOC 13%	Gamay	45 000
214	Louis Latour – Echezeaux – Grand Cru AOC 14%	Pinot Noir	438 800
215	Gerard Raphet – Chambertin Clos de Beze – Grands Cru AOC 13,5%	Pinot Noir	362 000
216	Moillard-Grivot – Echezeaux – Grand Cru AOC 13,5%	Pinot Noir	252 000
217	Maldant Pauvelot – Corton "Les Renardes" – Grand Cru AOC 14%	Pinot Noir	198 000
218	Lamblin & Fils – Pinot Noir Bourgogne – AOC 12,5%	Pinot Noir	29 000
219	Moillard-Grivot – Vosne-Romanée – AOC 13%	Pinot Noir	101 000
220	Domaine Joilet – Clos de la Perriere Monopole – Fixin 1-er Cru 13,5%	Pinot Noir	99 800

221	Gevrey Chambertin Domaine de Mutellus "Palange" AOC	Pinot Noir	56 000
222	Louis Latour – Aloxe-Corton 1er Cru – 13,5%	Pinot Noir	115 800
223	Louis Latour – Gevrey-Chambertin – AOC 13,5%	Pinot Noir	109 000
224	Domaine Maldant Pauvelot – AOC Bourgogne Classic 12,5%	Pinot Noir	30 000

THE RHONE VALLEY

237	Brune et Blonde – E. Guigal – Cote-Rotie AOC 13,5%	Syrah – Viogner	74 000
238	Chateauneuf-du-Pape – Domaine Chante Cigale – AOC 13,5%	Grenache – Syrah – Murveder – Cinsault	69 000
239	Cicada – Domaine Chante Cigale – ORGANIC Mediterranee IGP 13%	Grenache – Carignan	20 000

THE LOIRE VALLEY

240	Mephisto Amphora Cabernet Franc – Domaine de l'Ecu – Vin de France 13%	BIO ORGANIC Cabernet Franc	48 400
241	Château de Villeneuve – Saumur Champigny AOC 13%	ORGANIC Cabernet Franc	25 000

SPAIN

242	Bodegas Vega Sicilia – Vega Sicilia Único – Ribera Del Duero 14%	Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot	428 000
243	Valbuena 5 – Bodegas Vega Sicilia – Ribera del Duero DO 13%	Tempranillo – Merlot	156 000
244	Torres – Mas La Plana – Penedes DO 14,5%	Cabernet Sauvignon	80 400
245	Numanthia – Toro DO 15%	Tinto de Toro	69 000
246	Marques de Caceres Gran Reserva – Rioja 14%	Tempranillo – Graciano – Mazuelo	49 000
247	Prieto Pariente – Confines – Garnacha – 14,5%	Garnacha	47 200
248	Prieto Pariente – La Provincia – Tempranillo-Grenache – 14,5%	Tempranillo-Grenache	32 000
249	Ramon Bilbao Reserva – Rioja DOC 14%	Tempranillo	25 000
250	Herederos del Marques de Riscal Vina Collada – Rioja – DOC 13,5%	Tempranillo	18 200
251	La Bruja de Rozas – DO Vinos de Madrid 14,5%	Garnacha	39 000
137	Baron de Ley – Finca Monasterio – Rioja – 13%	Tempranillo – Cabernet Sauvignon	44 000

AUSTRIA

252	Austrian Cherry – Weingut R&A Pfaffl – Weinviertel 13%	Zweigelt	23 000
-----	--	----------	--------

USA

253	Wente – Beyer Ranch – Livermore Valley 13,5%	Zinfandel – Petit Sirah	31 000
254	Robert Mondavi – Cabernet Sauvignon Oakville – Nappa Valley 14,5%	Cabernet Sauvignon	120 800
255	Wente – Riva Ranch Pinot Noir – Livermore Valley 14,5%	Pinot Noir	42 800
256	Robert Mondavi & Rothschild – Opus One – Napa Valley 14,5%	Cabernet – Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot – Malbec	554 000
257	Silver Oak – Cabernet Sauvignon – Napa Valley- 13,9%	Cabernet – Sauvignon – Merlot – Cabernet Franc – Petit Verdot	434 000

258	Buccella – Cabernet Sauvignon – Nappa Valley 14,5%	Cabernet Sauvignon	294 000
259	Francis Ford Coppola – Cabernet Sauvignon – Alexander Valley 13,5%	Cabernet Sauvignon	40 000

ARGENTINA

260	Clos de los Siete – Uco Valley 14,5%	Malbec – Merlot – Cabernet Sauvignon – Syrah	37 000
261	Zuccardi – Serie A Malbec – Uco Valley 14,8%	Malbec	26 000
262	Achaval Ferrer – Malbec Mendoza – 14,5%	Malbec	39 000
263	Achaval Ferrer Quimera – Lujan de Cuyo 14,5%	Malbec	51 000

CHILE

264	Almaviva – Rothschild & Concha Y Toro – Maipo Valley 14,5%	Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot – Carménère	222 800
265	Cono Sur – Ocio Pinot Noir – Casablanca Valley 14%	Pinot Noir	76 000
266	Cono Sur – Syrah 20 Barrels – Limari Valley 14%	Syrah	40 000
267	Domaines Baron de Rothschild – Los Vascos Grande Reserve – Colchagua 14%	Cabernet Sauvignon	35 000
268	Montes Alpha – Carmenere – Colchagua 14,5%	Carmenere	27 000

AUSTRALIA

269	Penfold's – Bin 28 Kalimna – Barossa Valley 14,5%	Shiraz	53 000
270	Two Hands – Sexy Beast – McLaren Vale 13,5%	Cabernet Sauvignon	38 800

NEW ZEALAND

271	Cloudy Bay – Te Wahi – Central Otago 14%	Pinot Noir	102 000
272	Cloudy Bay – Pinot Noir – Marlborough 14%	Pinot Noir	56 000
273	Nuala – Pinot Noir – Marlborough 14%	Pinot Noir	34 000

SOUTH AFRICA

274	Kanonkop – Paul Sauer – Stellenbosh 13%	Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot	58 000
275	Kanonkop – Pinotage – Stellenbosh 14%	Pinotage	49 000

GEORGIA

276	Dakishvili – Saperavi – 13,5%	Saperavi	26 000
277	LUKASI – Saperavi – 13%	Saperavi	37 000
278	Terra Initia – Saperavi – 13,5%	Saperavi	18 000
279	Khvanchkara – Lomtadze 11,5% (semi-sweet)	Alexadrouli – Mudzhuretuli	40 000



Лерри Дарчиев
Felice Brand Sommelier

ВНИМАНИЕ! ТЕНДЕНЦИИ!

Обозревая «Винный мир» в настоящее время, мы наблюдаем две главные тенденции:

! Первая: появление новых рынков сбыта (например, Китай) приводит к росту цен на вино классических регионов, таких как Бордо, Бургундия, Тоскана, Пьемонт, Шампань.

! Вторая: повсеместно растущее качество виноделия. Технологии совершенствуются, виноделы делятся опытом, лучшие энологи консультируют хозяйства по всему миру. Теперь практически в любом винном регионе можно найти несколько производителей, которые делают потрясающее вино.

Отсюда следует два совета:

! Если Вам предлагают вино из региона, о котором Вы раньше не слышали – соглашайтесь! Не упускайте прекрасную возможность раздвинуть горизонты.

! Не торопитесь делать выводы о регионе, сорте и тем более стране по своему предыдущему опыту. Например, то, что на наших прилавках много простого чилийского вина на каждый день – не значит, что на большее чилийцы не способны. Их Altagracia и Don Melchor считаются одними из лучших вин в мире, при этом стоят значительно дешевле такого же по классу Бордо. Другой пример с сортом Шардоне. Он широко распространен по всему миру, растет и в жарком и в прохладном климате, из него делают как простое легкое вино, так и самые выдающиеся белые вина на планете, способные к длительной выдержке. На севере, в Шабле, этот сорт получается тонким минеральным, с ароматами цитрусов и белых цветов. А в жарком климате, например, на Сицилии или в Австралии из Шардоне вино в основном густое и обволакивающее, с ароматами тропических фруктов и сливочного сыра. Как же разобраться во всем этом многообразии? Нужно чаще дегустировать разное вино и пытаться описывать свои ощущения, раскладывая их на ноты ароматов, вкусов, цветов, и сохранять фотографии особенно понравившихся бутылок. Это всегда сыграет на руку при выборе своего идеального вина.

ВНИМАНИЕ! ТРЕНДЫ!

! Этна. Вино со склонов известного сицилийского вулкана на сегодняшний день тренд № 1 в Италии. Отличное от всей остальной Сицилии. Это и понятно: на такой высоте гораздо прохладнее, что делает вина этого южного региона похожими, скорее, на северные. Вулканические почвы передают вину особую минеральность, насыщая его дополнительными оттенками вкуса.

! Итальянское многообразие. В Италии великое множество сортов автохтонных, то есть, местных доморожденных, не представленных больше нигде. Многие из них – это поистине интереснейшие экземпляры. Вот белые сорта, которые непременно стоит попробовать: Тиморассо, Кернер, Риболла Джалла, Ведиккьо, Греко ди Туфо. Из красных обратите внимание на: Скопьетино, Пиньоло, Сагрантино, Альянико, Каннонау.

! Альтернатива. Если Вам слегка наскучило Просекко, пора попробовать что-то новое! В Италии лучшим игристым считается Франчакорта из Ломбардии, она очень близка по духу классической Шампани. Также отличное игристое делает семья Феррари из Трентино-Альто-Адидже. Помимо Италии все больше популярности набирают элегантные креманы из Луары и Эльзаса, яркие немецкие Зекты и, конечно, многообразие испанской Кавы. А если Вы готовы к экспериментам, попробуйте игристое, изготовленное по технологии, появившейся еще до появления шампанского. Сегодня этот старый «дедовский» способ в Италии называют Pet Nat или Col Fondo. Но будьте готовы: возможно это не будет похоже на вино вовсе. В любом случае, лучше один раз попробовать, чем сто раз услышать.

Экспериментируйте, друзья! Самое время для лучшего выбора вина – это сейчас!

Новые нетривиальные опыты и ощущения не выйдут из моды никогда...

ЧТО
ПИТЬ?
20/21

мнение экспертов

ВИННЫЕ ЭКСПЕРИМЕНТЫ. ПОИСК НОВОГО.

Непростая экономическая ситуация, связанная с мировой пандемией коронавируса затронула все сферы жизни человека, и, винный мир не стал исключением. Наслаждаясь вином, нам хочется хоть ненадолго отвлечься от каждодневной суеты, но голь на выдумку хитра, и экономика грядущего года собирается продиктовать нам новые винные тренды.

Испания – страна-исключение Старого Света, которая может предложить достойное качество за доступные деньги. Неизведанные казахстанскими потребителями центральные винодельческие регионы Испании, такие как: **Мадрид, Валенсия, Мурсия и Ла Манча** – настоящая кладь жидкого (винного) золота. Путь к нему может оказаться тернист и без хорошего путеводителя здесь не обойтись, ведь качество местных вин порой напоминает кардиограмму. Тут можно встретить как потрясающие экземпляры с рейтингами 90+ и стоимостью до 20 тыс. тг., так и полные разочарования кустарные вина. Попробуйте довериться совету сомелье, рейтингам Wine Advocate или внутреннему голосу, в поисках интересных производителей. Я, в свою очередь, рекомендую обратить свое внимание на мадридское вино **La Bruja de Rozas** от культового производителя **Comando G**. Чистая Гарнача с 80-летних лоз, прошедшая натуральную ферментацию – прекрасное воплощение модернистского стиля испанского виноделия.

Еще один тренд, который неизбежно надвигается на энтофилов Казахстана – это **ПОИСК НОВОГО**. Новых сортов, новых регионов, новых стилей вина. За последние 5 лет, винная культура страны развивалась семимильными шагами и эволюционировала до того, что потребителя перестали удовлетворять классические регионы и международные сорта. Эксперименты – именно это будет в тренде в новом году. Если еще вчера мало кто слышал о таких регионах Франции, как Жура и Савойя, то уже завтра прогнозируется спрос на «желтые» вина оттуда. **Швейцария** ранее ассоциировалась лишь с банками и шоколадом, сейчас же спрос на швейцарские вина растет с каждым днем. А пет-наты теперь не часть лексикона винного гика, а игристое, набирающее популярность. Если Вы уже открыты к экспериментам и хотите попробовать что-то необычное – посмотрите в сторону желтого **Domaine de Savagny Chateau-Chalon Vin Jaune**, стилистически напоминающее испанские Sherry.

ИГРИСТЫЕ, ранее встречавшиеся лишь на праздничном застолье, сейчас считаются идеальным вариантом для начала трапезы. Винный рынок Казахстана постепенно заполняется интересными экземплярами «пузырьковых», сделанных не только в Шампани или Просекко. Это и **Франчакорта**, и **Trento DOC**, и **испанская кава** или **CORPINNAT** с **французскими креманами**. Да, и выбор Шампани сейчас стал более разнообразным. Наконец, можно найти не только крупных производителей с миллионным производством, но и небольших виноделов полного цикла – рекольтантов. Отличный пример таких производителей – **Agrapart**, со своими необычайно тонкими и глубокими винами. Если же Вам по душе жаркая Испания и Вы устали от кислотности Шампани, прекрасным аперитивом может стать **Gramona Imperial Gran Reserva**.

Интересуйтесь, экспериментируйте и не бойтесь искать что-то новое.

*Даяна Насырова
Бренд-менеджер компании Monte Bianco,
Лучший сомелье Казахстана 2019*





ПРИВЕТСТВУЕМ КАЧЕСТВО!

Существует много различных мнений о влиянии событий 2020 года на будущее, некоторые из которых сродни «Предсказаниям». Винный мир не исключение. Мы с удовольствием «предсказываем», и, безусловно, верим, что интерес к вину не угаснет. С нами всегда люди, которые неизменно верны выбору вина. Более того, люди, у которых появилось больше свободного времени, стали более активно постигать винную культуру, даже, если раньше ею не особенно интересовались. То есть, армия поклонников хорошего качественного вина продолжает расти. И это дает нам стимул и дальше продолжать удивлять и радовать большее количество любителей и профессионалов прекрасными экземплярами со всего света. Мы, – компания «Orange Trading», много лет являясь одним из лидеров винного рынка Казахстана, рекомендуем особое внимание обратить на некоторые интересные предложения из нашего портфеля:

! Agricola Punica «Barrua» – структурное, округлое, мягкое вино из сортов Кариньяно, Каберне Совиньон и Мерло, культивируемых на виноградниках Наркао и Барруа с особенными почвами из глины, песка и известняка, в климате с горячим сухим летом и теплой зимой. Вино выдерживают в течение 18-ти месяцев в бочках из французского дуба Аллье, и, затем, еще как минимум год – в бутылках. Обладает потенциалом хранения до 20 лет.

! Bibi Graetz «Testamatta» имеет ограниченный выпуск не более 15-ти тысяч бутылок в год. Виноград сорта Санджовезе собирают в октябре исключительно вручную с лоз возрастом от 30 до 65 лет, что придает особенную насыщенность этому уникальному вину. Глинистые и мергелевые почвы расположены на высоте 300 метров над уровнем моря. Важно, что ягоды не подвергаются прессованию. Ферментация протекает в дубовых бочках при температуре не превышающей 25 градусов. Вино выдерживают до 24 месяцев в бочках из французского дуба, причем 10 процентов из них – совершенно новые. Затем около полугода Bibi Graetz «Testamatta» проводит в бутылках в винном погребе, прежде чем попадет в бокалы его ценителей.

! Planeta «Chardonnay» с потенциалом 10-12 лет, который достигается благодаря кропотливому труду и внимательной заботе о винограде сорта Шардоне. Выпускается вино с 1994 года на высоте 100-250 метров в зоне Самбука ди Сицилия (Ульмо) с малой плотностью посадки до 4000 лоз на гектар. После прессования и отделения от гребней, для выявления осадка, процесс созревания проходит при низкой температуре. Сусло также подвергается малолактической ферментации, чтобы добиться нежной сливочной текстуры. Дальнейшее созревание происходит в течении 10-11 месяцев в 225-литровых бочках из французского дуба, 50% из которых – новые, а 50% – прошлогодние. Затем до 6-ти месяцев в погребах вино «доходит» до своей идеальной сущности. Друзья, как вы уже поняли, мы – фанаты по-настоящему хорошего вина с богатой историей создания. И мы считаем главным трендом на все времена: просто наслаждаться качественным выбором. Ведь жизнь слишком прекрасна, чтобы тратить ее на посредственность.

*Александр Гуренко
Бренд Сомелье компании
«Orange Trading»*

ЛУЧШИЕ ВРЕМЕНА

Миллениалы, интеллектуалы, профессионалы, инфлюенсеры, энтузиасты и даже спортсмены активно приобщаются к ВИННОЙ КУЛЬТУРЕ. Пить вино не только приятно и вкусно, но и очень увлекательно. Ведь винные знания – это огромный пласт истории, которая переплетена с географией и культурным достоянием многих народов. И здесь важно понимать: где мы чтим забытые традиции, а где открываемся трендам, закономерно возникшим в результате различных изменений в мире – климатических, экономических, геополитических, этических, экологических и прочих.

«Казахстанская Пивная Компания» – ведущий трендсеттер винного мира Казахстана уже более 20-ти лет. Процветание за счет стабильного спроса – наша цель, как и любого успешного бизнеса. Развитие повседневной культуры потребления вина и формирование правильных векторов вкуса – наша миссия. Уникальный винный сервис, структурированная доступная информация – это наша идеология «путеводной звезды» по самым интересным предложениям в огромном винном многообразии. Мы – истинные фанаты и эксплореры ВИНА, и, поэтому, мы думаем не только о прибыли. Нам важно искать и находить поистине ценные экземпляры, качественные, яркие и запоминающиеся.

Итак, что будет модно в винном мире в ближайшее время, исходя из нашего колоссального практического опыта:

! ДА БУДЕТ СВЕТ НОВЫЙ

Биодинамика и органика – это безусловные фавориты нынешней винной моды. НО! По популярности их вот-вот обгонят вина Нового Света.

Еще в 2003 году самый авторитетный винный критик мира Роберт Паркер предсказал, что в скором времени стараниями аргентинских виноделов, Мальбек взойдет на вершину винного Олимпа. И попал в точку.

Флагманский сорт винограда Аргентины обрёл репутацию едва ли не лучших Мальбеков в мире. Южноамериканский континент миновала эпидемия филлоксеры, и, поэтому здесь сохранились самые старые лозы.

Например, для производителей Achaval Ferrer важнейшей целью является создание высококачественных, сложных и терруарных вин. Поэтому главной ценностью хозяйства считается коллекция виноградников со старыми 95-летними лозами, расположенными в регионе Мендоса на высоте 700-1000 м над уровнем моря. И ещё один немаловажный фактор в виноделии Achaval Ferrer – это низкий уровень вмешательства и величайшее уважение к виноградникам. Весь процесс виноделия построен так, чтобы влияние было как можно меньше на пути от почвы к бокалу: без сульфатов и ферментов, без кислотных поправок и осветления, без заморозок и фильтрации и практически без контроля температуры в процессе ферментации. Вина Achaval Ferrer – зрелые, очень джемовые, хорошо сбалансированные, раскрывающиеся ароматами перца и специй сегодня впечатляют даже самых искушенных ценителей вина.

! ШИРАЗ – ДВА – ТРИ

Заслуженную популярность приобретает виноград с двойным именем и двойной судьбой Сира или Шираз. В Старом Свете его называют «Сира» (Syrah), в Австралии – «Шираз» (Shiraz). Именно в Австралии Шираз нашёл свою вторую родину и стал ее флагманским сортом, занимая 44% от виноградников красных сортов, тогда как во Франции всего 2%. Австралийские виноделы позволили себе то, чего не позволял весь винодельческий мир до них: представили неповторимый игристый Шираз (Sparkling Shiraz).

В Казахстане можно найти единственный игристый Шираз от Schild Estate, который покоряет своим необычным стилем. Поверьте, об этом вине будут восторженно говорить, его будут открывать для себя все больше и больше людей, ведь оно способно превратить даже обычную трапезу в захватывающее эногастрономическое путешествие! В бокале игристого Шираз прослеживаются темные ягоды, ежевика, сладкая слива, вишня, оттенки молочного шоколада и специй. Красное игристое – это современный австралийский стиль в чистом его прочтении.

! КЛАССИКА НЕ ВЫЙДЕТ ИЗ МОДЫ НИКОГДА

«Old School» всегда будет актуален. Это тот уровень, от которого невозможно отказаться. От классики можно немного отходить в сторону, экспериментировать, но всегда возвращаться. Ибо забыть ее невозможно!

Примеры тому:

Семья Antinori занимается виноделием с 1385 года. А это более 600-та лет чистой истории! Сейчас – это семейный бизнес, которым управляет 26-е поколение семьи. Antinori является членом почетной Ассоциации Старейших Винных Семей (PRIMUM FAMILIAE VINI). Маркиз Пьеро Антинори – фигура №1 в Италии не просто производитель высочайшего уровня, но и новатор и даже революционер, в хорошем смысле. Он первым выступил против устаревшей системы классификации в Италии (DOC, DOCG), запрещавшей новшества и использование французских сортов винограда. Именно он создал великие вина, которые сегодня называют супертосканскими – Tinganello, Solaia и Guado al Tasso.

Дом Louis Latour, чья история начинается в 1797 году, смог завоевать уважение и любовь во всем мире. А в 1997 году в честь своего 200-летия был принят в закрытый клуб Henokiens. Этот клуб состоит из ведущих в своих областях компаний, которые остаются семейными предприятиями более 200 лет и до сих пор носят имя своего основателя.

! КАКОЙ ХЕРЕС! А КАКАЯ МАДЕЙРА!

Обязательно обратите внимание на херес и мадейру.

Было время, когда эти два брата были настоящими легендами. Херес по праву можно назвать напитком «с исторической судьбой». Он путешествовал вместе с Христофором Колумбом и странствовал с Фердинандом Магелланом. Английская королева Елизавета I утверждала, что херес – это лучшее из вин.

Великолепное крепленое, обладающее удивительным характером, освежающим вкусом и миндально-ореховым ароматом, производится традиционно в Испании. Регион, в котором производят такие вина, также называют «хересным треугольником».

Из последних новинок в нашем винном шкафу – **Emilio Lustau S. A.**, чья история начинается в 1896 году. Сегодня Bodegas Lustau входит в тройку лучших мировых производителей хереса и считается эталоном мирового класса высококачественных вин. Lustau недавно был награжден несколькими медалями и трофеями – Best Spanish Winery в 2011 году и Best Sherry Producer в 2014 и 2016 годах на International Wine & Spirit Competition.

Lustau – первый винный завод в истории, который был награжден дважды подряд Len Evans Trophy в International Wine Challenge в 2011 и в 2016 годах.

«НЕ ЗАБЫВАЙТЕ О МАДЕЙРЕ», – пишет сам Роберт Паркер огромным заголовком в своей знаменитой книге «Винный гид покупателя».

Мадейра – португальское крепленое вино, названное в честь места его рождения – португальского острова Мадейра (с порт. Madeira – лес, древесина). Этот остров покрыт лесами и окутан туманами, а издалека выглядит как грозная туча. Но именно его уникальный вулканический грунт и содержащийся в почве калий делает вкус вина таким неповторимым. XVIII и XIX века – самое «звездное время» Мадейры в истории! Его пили в Европе и Африке, в США и в России.

Мадейра – любимое вино Томаса Джефферсона. И именно оно было налито в бокалы когда произносили гост в честь подписания декларации независимости США.

Исключительность этого вина неоспорима, и, очень жаль, что у многих оно ассоциируется только с кулинарией!

Но мы верим, что Мадейра станет очень популярным напитком, и займет прочное место на полках винотек, в меню ресторанов и в сердцах людей с хорошим вкусом.

*Искренне Ваша,
Жанна Акимова
Маркетинг менеджер
«Казахстанской Пивной Компании»*

РОЗОВОЕ & Co ROSE & More 0,75 l

РОЗОВОЕ = ROSE

151	Chateau Gassier – Le Pas du Moine – Cotes de Provence 13,5%	Grenache – Cinsault – Syrah – Rolle	36 000
152	Chateau Gassier – Esprit Gassier – Cotes de Provence – 12,5%	Grenache – Cinsault – Syrah	28 000
153	Robert Mondavi – White Zinfandel – Woodbridge – 10,5% (semi-sweet)	Zinfandel	21 000
154	Frank Cornelissen – Susucaru – Terre Siciliane IGP 13,5% BIO	Malvasia – Moscadella – Insolia – Nerello Mascalese	37 000
155	Semplicemente Bellotti Rosa – Cascina Degli Ulivi – 13,7% BIO	Merlot	38 000
156	Montes – Cherub Rose – Valle de Colchagua 13%	Syrah	24 000

ЯНТАРНОЕ = AMBER

147	Domaine de l'Ecu – Lux Amphora Chardonnay – Vin de France 13,5% BIO ORGANIC	Chardonnay	57 000
148	Tchotiashvili – Rkatsiteli – Georgia – 13%	Rkatsiteli	26 000
149	Gravner – Ribolla – Venezia Giulia IGT 14% BIO	Ribolla Gialla	98 000
150	«Эй, Стихия» – Gewurztraminer – Uppa Winery – Crimea 13% BIO	Gewurztraminer	51 000

КРЕПЛЕННЫЕ = FORTIFIED

PORT

280	Graham's – Late Bottled Vintage 20%	Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Barroca – Tinta Roriz	36 000
281	Graham's – Tawny 10 Years Old 20%	Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Barroca – Tinta Roriz	48 000
282	Graham's – Tawny 20 Years Old 20%	Touriga Nacional – Touriga Franca – Tinta Barroca – Tinta Roriz	89 000

ДЕСЕРТНОЕ = DESSERT

FRANCE

283	Château Roumieu – Douthe – Sauternes AOC 14%	Sauvignon Blanc – Semillon	42 000
-----	--	----------------------------	--------

ITALY

284	Gravner – Friuli-Venezia Giulia 13% BIO	Ribolla	410 000
-----	--	---------	---------

Ruinart – Blanc de Blancs – Brut 12,5%

94 000 –.

Потрясающее шампанское вино с округлым гармоничным вкусом, с теплыми и сладкими медовыми нотками. Аромат довольно интенсивный, с доминирующими нотами цитрусовых, нюансами персика, белых цветов, гренок, сдобы и жареного миндаля.

Соте из морепродуктов
by Chef Владимир Цветинович

**Chablis 1ER Cru Vaillons –
La Chablisienne – 1ER Cru 13,5%**

41 000 –.

Вино обладает свежим, богатым, насыщенным, сбалансированным вкусом с доминирующими тонами цитрусовых и садовых желтых фруктов, сухофруктов и минералов с долгим, изысканным послевкусием с солоноватыми и ореховыми тонами. Аромат богатый и утонченный, сотканный из нот цитрусовых фруктов, медовой дыни, желтого яблока, подчеркнутых оттенками свежескошенной травы, специй и горячего хлеба. При аэрации насыщенность аромата усиливается и постепенно проявляются минеральные оттенки.

Chardonnay – Vie dei Romans – DOC 13,5%

52 000 –.

Вино поражает сбалансированным, мягким вкусом с гладкой текстурой, тонкой кислинкой и долгим фруктово-цитрусовым послевкусием. Элегантный, гармоничный аромат вина раскрывается фруктово-цветочными акцентами и легкими ванильными нюансами.

Лигурийская Каппон Магро
by Brand Chef Джузеппе Риккебуоно



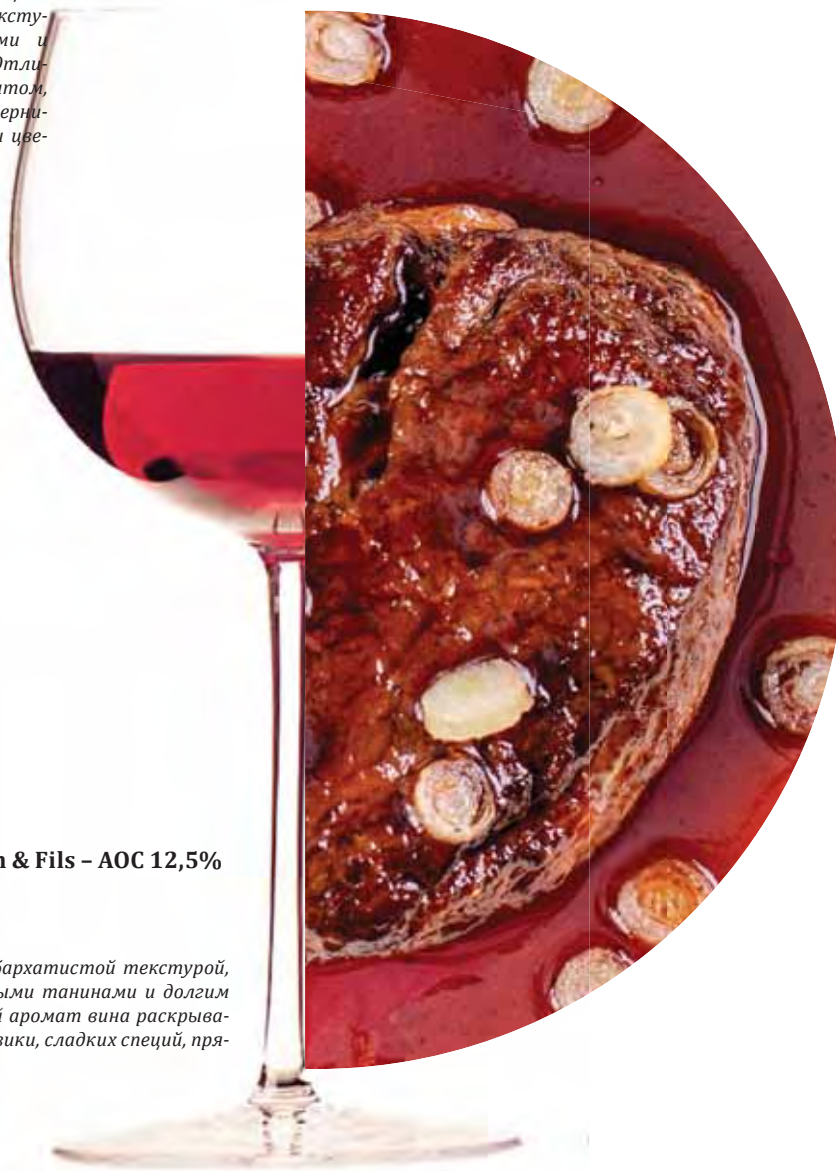
Море

MARE

Clos de los Siete – Uco Valley 14,5%**37 000 –.**

Во вкусовом аккорде на фоне гармоничной кислотности выделяются тона спелых фруктов, темных ягод, фиалки, горячих камней и сушеных трав. Каберне Фран добавляет приятный намек на специю, который элегантно завершает композицию. Вино характеризуется зернистой текстурой, структурированными танинами и долгим, утонченным послевкусием. Отличается насыщенным, свежим ароматом, сотканным из нот ежевики, сливы и черники, гармонично дополненных пряными цветочными нюансами.

Стейки и Миньоны



МЯСО

Pinot Noir Bourgogne – Lamblin & Fils – AOC 12,5%**29 000 –.**

Вкус вина округлый, гармоничный, с бархатистой текстурой, фруктовой кислинкой, мелкозернистыми танинами и долгим послевкусием. Приятный, элегантный аромат вина раскрывается оттенками вишни, черники, ежевики, сладких специй, пряностей и черного перца.

CARNE

Буррата из сыроварни Felice



Сыр

**Gewurztraminer - Trimbach -
AOC 13,5% semi-dry**

37 000 -.

Идеально в качестве аперитива с освежающим, мягким вкусом с фруктовыми оттенками, нюансами персика, имбиря и перца, с тонкой кислинкой и чистым послевкусием. Аромат элегантный и свежий, с оттенками персика, грейпфрута, трав и белых цветов.

FORMAGGIO

Château Roumieu – Douthe – Sauternes AOC 14%**42 000 –.**

Вкус мягкий, полный, богатый, с шелковистой текстурой и оттенками абрикоса, ананаса, лайма. Послевкусие длительное. Аромат с нотами экзотических фруктов, спелого персика, цветов, меда и орехов.

Тирамису



Десерт

Graham's – Tawny 10 Years Old 20%**48 000 –.**

Является отличным дижестивом, оставляя мягкое и продолжительное послевкусие. Во вкусе доминируют богатые тона зрелых фруктов. Вино Аромат с нотками зрелых фруктов, изюма и намеками на мед и рис. Стил – характерный «ореховый».

DOLCE

Inspiring Life Celebration



CHAMPAGNE
BILLECART-SALMON
BRUT RÉSERVE



F
d
w

ne
ning &
ning

Nur-Sultan, Qazaqstan
1, Saryarka Ave.
(entrance from riverside)

+7 707 700 7000
+7 775 700 7000

@felice_astana
feliceastana.kz