

Автор:

28.02.2012 00:00 - Обновлено 27.02.2012 19:14



Дата проведения: 16 февраля 2012

Место проведения: Ресторан "Баку", г.Москва

Участники: винные критики, сомелье, кависты, представители профильных СМИ

За минувшие двадцать лет нас приучили думать, что в области виноделия на обломках великой империи ничего путного появиться не может. Единственное, на что способны аборигены, так это донашивать истрепанную одежду советских времен - эксплуатировать невырезанные Горбачевым виноградники и пользоваться проржавевшие танки для создания неудобоваримого сладковатого пойла, да хвастаться наградами, полученными до октябрьского переворота.

По счастью, реальное положение дел не столь безнадежно. За последние годы появилось немало хозяйств, где создают вполне современные и, главное, качественные вина. К их числу относятся, например, Шато ле Гран Восток, Гай-Кодзор, Винодельня Ведерниковъ, Левкадия в России или Винодельня Гулиевых на Украине. Подтягиваются и большие предприятия. На хороший уровень в топовых линейках вышли Мысхако, Фанагория, Кубань-Вино, Абрау Дюрсо, Шабо, Пуркари и многие другие.

К этому интернациональному хору все активнее присоединяются новые голоса. Последнее по времени открытие, которое я для себя сделал, связано с Азербайджаном. Совсем новое предприятие Aspi Winery на днях презентовало в Москве свой первый винтаж.

Хозяйство расположено в долине Савалан на северо-востоке страны, непосредственно у предгорий Большого Кавказа. Виноградники высажены на высоте 400 метров над уровнем моря и занимают площадь в 280 га. Там довольно много сортов, поэтому со

Автор:

28.02.2012 00:00 - Обновлено 27.02.2012 19:14

временем следует ожидать очень представительную линейку. Пока же в портфеле вполне классический набор из нескольких международных сортов. В погребе трудится талантливый итальянский энолог, что конечно же чувствуется в стилистике вин.

Chardonnay 2010: насыщенный золотистый цвет образца невольно настраивает на тельность, плотность и высокую спиртуозность вина. Однако на поверку все оказывается совсем не так. Перед нами деликатное и мягкое вино с уверенной, но неагрессивной кислотностью. В ароматах доминируют спелые желтые фрукты. Вкус элегантен и довольно прохладен, с пикантной миндальной горчинкой в завершении. Вино выдерживалось в стали, благодаря чему удалось сохранить приятную свежесть. Замечательный питкий образец. Общая оценка - 85

Viognier 2010: полусладкое вино. Поначалу в носе доминирует сера, так что требуется минут десять, чтобы ароматы начали раскрываться. Здесь вполне ожидаемо доминируют спелые тропические фрукты, особенно персик и нектарин, поддерживаемые нотками цветочного меда. Вкус мягкий, но вину не хватает кислотности, что сразу же лишает его значительной доли очарования. Общая оценка - 80

Syrah 2010: образец интерсивного вишневого цвета обладает выраженными сортовыми характеристиками. В носе отчетливо различимы тона ежевичного джема, шелковицы, малины и вишни. Необычной является разве что нотка кизила, которая несомненно добавляет вину очарования. Рот мягкий, хорошо сбалансированный. При довольно высокой крепости (14,5%) спирт надежно укрыт за фруктовостью. Образцу не хватает тельности, танины молодые и не слишком уверенные. Но это несомненно следует отнести на счет первого урожая с совсем молодых лоз, возраст которых не превышает трех лет. Я оставил вино в бокале минут на сорок и потом вернулся к дегустации. Надо признать, что длительная аэрация не пошла ему на пользу. Ароматы стали хрупкими, а вкус обрывается довольно быстро. Но в целом вино производит более чем позитивное впечатление. Перед нами добротный, свежий и питкий образец. Долго хранить его не стоит, лучше выпить молодым. Общая оценка - 86

Limited Edition 2010 (купаж Аликанте Буше, Гренаш и Сира): образец сразу выделяется на фоне всех остальных сложным и комплексным ароматом с тонами ежевики, малины, терна, шелковицы, черники. Немного позже на первый план выходят пикантные нотки подлеска. Во рту ощущается мощная кислотность и выраженная тельность. Вкус полный, сочный, интенсивный, хорошо структурированный, с уверенной, но мягкой танинностью и роскошной ягодной волной. Впрочем, молодость лоз дает о себе знать не слишком высокой стойкостью ароматов. После сорока минут в бокале они начали терять объем и плотность, уступая место спиртуозности. Однако это вино можно спокойно подержать в погребе еще 2-3 года. Общая оценка - 89

В целом следует сказать, что первый блин Aspi Winery совсем не вышел комом. Далеко не все предприятия могут записать в свой актив столь убедительный старт. Хочется пожелать производителям не останавливаться на достигнутом.

Александр Сидоров

Премьера Aspi Winery: Новое виноделие осваивается на постсоветских просторах

Автор:

28.02.2012 00:00 - Обновлено 27.02.2012 19:14

drinktime.rbc.ru