



Уважение к окружающей среде сегодня становится важным трендом в самых разных областях человеческой деятельности. Не стало исключением и виноделие. Органические, или, как их называют в Европе, биологические вина, помеченные специальным значком, все чаще встречаются на полках супермаркетов.

Разумеется, сам факт того, что виноград выращен с минимальным использованием удобрений, а вино в процессе производства не столь рьяно корректируется при помощи различных элементов таблицы Менделеева, заслуживает всяческого уважения. Однако это вовсе не гарантирует надлежащего качества конечного продукта. Качество танинов и фруктовых ароматов, уровень кислотности и общая сбалансированность вина в любом случае остаются результатом грамотной работы винодела на земле и в погребе.

Достойные примеры энологических экспериментов можно найти в самых разных странах мира. К числу таковых с полным основанием относятся вина Frascole, с которыми автору довелось близко познакомиться во время недавней Антепримы Кьянти Руфины.

Frascole представляет собой совсем небольшое хозяйство. Оно расположено в получасе езды от Флоренции, на холме Дикомано, может быть, самой высокой и, соответственно, прохладной части зоны Кьянти. Ему принадлежат 15 га виноградников, все находятся в непосредственной близости к винодельне - небольшому комплексу зданий, часть из которых восходит к Средневековью. На разных участках на высоте от 350 до 470 метров над уровнем моря растут Санджовезе, Колорино, Канайоло, Мерло, Мальвазия и Треббiano Бьянко. Около двадцати лет хозяйством владеет семья Липпи. С 1999 года производитель начал заниматься органическим виноделием, а три года спустя получил официальный сертификат.

Дегустационные заметки

Bitornino 2009 Toscana IGT (13,5%): купаж Санджовезе, Колорино, Канайоло, Мальвазии и Треббiano. Базовое вино хозяйства, выполненное в старотосканском стиле

Автор:

28.02.2012 00:00 -

смешанного купажа. Сделано без использования бочки. Малотанинное, очень легкое, свежее и питкое, с нежной кислотностью и чистым ягодным завершением. Оценка: 85

Frascole 2008 Chianti Rufina DOCG (14%): Санджовезе. В ароматах на первом плане различимы неагрессивные животные нотки. Фоном проходят тона табака, кожи и специй. Во рту ощущается мягкая танинная текстура и нежная кислотность. В образце довольно высокий уровень алкоголя, но спирт совершенно не ощущается. Оценка: 88

Frascole Riserva 2007 Chianti Rufina DOCG (14,5%): Санджовезе. В образце изрядное количество гудронных и бальзамических нот, которые, впрочем, не подавляют сочную фруктовость. Во вкусе интенсивная волна спелых черных ягод (вишня, слива, ежевика, черный инжир), но без джемовости. Рот хорошо структурирован, вкус мягкий и долгий. Слишком молодое, чтобы пить сейчас, но обладает заманчивой перспективой к жизни в бутылке. Оценка: 89

Frascole Riserva 2006 Chianti Rufina DOCG (14%): Санджовезе. В ароматах доминируют уваренные фрукты, которые резко оттеняет уверенная железистая нота. Рот сочный, насыщенный, с роскошной гаммой черных ягод (черника, ежевика, терн). Вкус немного короче, нежели в вине 2007 года. В целом образец гораздо более понятный, нежели предыдущий, и в принципе готов к употреблению. Что называется, купил и выпил. Оценка: 88

Frascole Riserva 2004 Chianti Rufina DOCG (13,5%): Санджовезе. Вино выполнено в более традиционном стиле, от которого производитель, к сожалению, отказался впоследствии, полагая, что для многих он остается непонятен. В носе солируют животные тона. При этом они совершенно лишены резкости и грубости. Напротив, демонстрируют очаровательную элегантность. Постепенно свою партию начинает играть изысканная фруктовость, поддержанная мягкой асфальтовой нотой. Рот нежный и деликатный, с мягким вкусом и зрелой танинной текстурой. Долгое, отлично сбалансированное вино с заманчивой перспективой развития. Не будем забывать, что мы имеем дело с биологическим образцом. Это лишь добавляет ему баллов. Оценка: 91

Vin Santo 2001 (14%): Треббиано Бьянко, Мальвазия. Создается только в лучшие годы. Виноград высушивается в течение нескольких месяцев на соломенных матах в хорошо проветриваемом помещении. А сусло выдерживается в дубовой бочке примерно 8-9 лет. В результате получается изумительное ликерное вино насыщенного янтарного цвета, в ароматах которого звучит сложнейшая симфония с оттенками старого мебельного лака, сухофруктов (особенно инжира и кураги), меда, корицы и йода. При очень высоком остаточном сахаре (более 250 г/л) оно пьется удивительно легко и непринужденно, благодаря мощной и сочной кислотности. В послевкусии бесконечно долго слышатся оттенки сухофруктов и грецких орехов в цветочном меде. Оценка: 96

Александр Сидоров

Фото автора

Frascole: Органическое виноделие на тосканских холмах

Автор:

28.02.2012 00:00 -

drinktime.rbc.ru