

Argentina

«Вот что делать в Аргентине: выпейте немного вина и поговорите. Затем выпейте кофе и поговорите. Затем вернитесь к вину».

Грейс Джонс

Аргентина

– страна самых
высоких и южных
виноградников
планеты



География и климат

Аргентина – восьмая по величине страна в мире, расположенная в Южной Америке. Климат: от субтропического на севере до влажного тропического в центре и умеренного на юге. Основные массивы виноградников расположены у подножия Анд в зоне засушливого климата, со среднегодовым количеством осадков 100-300 мм.

Цифры и факты

- Крупнейший производитель вина в Южной Америке, занимает 5-е место в мире по объему после Италии, Франции, Испании и США.
- 8-е место в мире по площади виноградников и 9-е место по экспорту, с долей чуть более 3% на мировом рынке.
- Площадь виноградников – около 200 000 га.
- Аргентина – страна с самыми высокогорными и самыми южными виноградниками в мире.
- В стране около 2000 виноделен, большая часть открыта для винного туризма.
- В 2019 году потребление вина на душу населения составило 19,5 литров (18,9 л в 2018).
- На начало 2020 года насчитывалось 94 GI.
- Процентное соотношение сортов: 58% – красные, 24% – розовые и 18% – белые.
- Мальбек – визитная карточка Аргентины, составляет почти 90% всего экспорта вина.
- В 2019 году производство (продажи) вина составило 8,85 млн гектолитров (8,4 млн гл в 2018).
- С января по август 2020 года – продажи вина в стране достигли 6,21 млн гектолитров.
- В 2019 году экспорт превысил импорт примерно на 788 млн долл. США. Общая стоимость экспорта достигла почти 793 млн долл. США, тогда как импорт оказался менее 5 млн долл.
- В среднем каждый день экспортируется 287 000 бутылок Мальбека со скоростью 12 000 бутылок в час. С 2004 года темп роста составил 450% в количестве и более чем на 800% в стоимости.
- На Данию и Швецию в 2019-м пришлось более 40% от общего экспорта органических вин.
- В течение 2019 года Аргентина находилась на 11 месте (2,2%) среди 15 стран, дающих 93% мирового экспорта вина.

"That's what they do in Argentina. Have a little wine and talk. Then have some coffee and talk. Then, go back to the wine".

Grace Jones

Argentina:

the country of the highest and most southern vineyards in the world



Geography and Climate

Argentina is the eighth largest country – in the world, located in the South America. Climate: from subtropical in the north to humid tropical in the center and temperate in the south. The major wine regions of Argentina are located in the western part of the country among the foothills of the Andes Mountains in the semi-arid desert-like climate with an average annual rainfall 100-300 mm.

Facts and Figures

- The largest wine producer in South America, ranked 5th in the world by volume after Italy, France, Spain and the USA.
- The 8th largest vineyard area in the world the 9th largest exporter, with just over 3% of the world market.
- The vineyard area is about 200,000 hectares.
- Argentina is the country with the highest and most southern vineyards in the world.
- There are about 2,000 wineries in the country, most are open to wine tourism.
- In 2019 consumption of wine in Argentina amounted to 19,5 liters per person (18,9 liters in 2018).
- At the beginning of 2020 there were 94 GIs.
- Percentage of varieties: 58% – red, 24% pink and 18% – white.
- Malbec is their calling card of Argentina, accounting for nearly 90% of all exported value.
- In 2019 the wine sales in Argentina amounted to approximately 8,83 million hectoliters (8,4 million hectoliters in 2018).
- From January to August of 2020, wine have reached 6,21 million hectoliters.
- In 2019, Argentina's exports in the wine segment exceeded its imports by approximately 788 United States dollars. The total value exported reached nearly 793 million United States dollars, whereas imports totaled less than 5 million dollars.
- On average, every day 287,000 Malbec wines are exported at a rate of 12,000 bottles an hour. These figures represent a growth of 450% (and more than 800% in value) since 2004.
- Denmark and Sweden took up more than 40 percent of the total exports of Argentinian organic wine in that year.
- During 2019 Argentina was in 11th place (2,2%) among 15 countries providing 93% of world wine exports.

We would like to thank the Embassy of Argentine Republic in Ukraine for its assistance in the preparation of materials and personally Elena Leticia Teresa Mikusinski, the Ambassador.

Рекомендация:

Наталья Бурлаченко,
бренд-амбассадор
Vinos de La Luz, сомелье

Bodega La Luz del Vino, SA

Armani, s/n Villa Seca, Tunuyan, Valle de Uco
(5563) Mendoza, Argentina
info@vinosdelaluz.com www.vinosdelaluz.com



Досье D+

Главный энолог
винодельни Пабло
Наваррете, полу-
чивший степень
энологии в универ-
ситете Juan Agustín
Maza.

У подножия горы Серро Тупунгато, в Долине Уко, провинция Мендоса, находится Bodega La Luz del Vino. Долина Уко расположена к северу от реки Тунуян на высоте от 900 до 1200 м н.у.м. и окружена Андами. Ее общая площадь составляет 17370 кв. км. Это плодородный район, со средним уровнем осадков и почти ежедневными заморозками в июне, июле и августе. Идеальное место для винного туризма – зимой здесь все наоборот ☺.

Бодеге принадлежит 120 га виноградников, которые расположены в самых высоких местах провинции, у подножия Анд. Замечу, виноградники Vinos de La Luz – старейшие в Долине Уко.

Несмотря на близость к дикой природе, Bodega La Luz del Vino – суперсовременное предприятие. Здесь производится 500 000 л вина в год при производственной мощности 1 800 000 л. Винodelьня оснащена множеством современных производственных ресурсов, в том числе для винификации как в бетонных емкостях, так и в резервуарах из нержавеющей стали. Собранный виноград поступает в специально оборудованное «холодное» помещение, чтобы предотвратить запуск процесса ферментации. Хранилища бочек и готовой продукции имеют программируемую систему охлаждения, которая гарантирует отсутствие резких перепадов температуры.

Используются бочки (их 600 штук) из французского дуба объемом 160 и 250 л, а также из славонского – на 500 и 6500 л. Парк тары частично обновляется из расчета 100 бочек в год.

При винодельне организован отдел исследований и разработок, отвечающий за проведение различных видов микровинификации на основе исследования отобранных сортов винограда в различных районах Долины Уко.





Дегустационные заметки

Линейка вин **Callejon del Crimen** – это история любви и страсти, которая берет начало в 60-х гг. и посвящена бесшумным наблюдателям и хранителям виноградников Долины Уко – диким совам. Особенность терруаров делает наши вина Callejon del Crimen уникальными и неповторимыми.

Episodio del Callejon – 100% Мальбек из Виста Флорес. Молодое красное вино изготовлено в цементных чанах, без винификации в дубе. Оно сохраняет энергию высокогорных виноградников и развивается в бутылке, закупоренной высококачественной винтовой пробкой. Производство составляет 100 000 бутылок в год, вина адресованы исключительно международному рынку.

Callejon del Crimen Malbec Reserva – 100% Мальбек из Виста Флорес. 25-летние лозы растут на песчано-суглинистой почве с аллювиальными и вулканическими отложениями на высоте 1150 м н.у.м. Выдерживается вино 8 месяцев в бочках из французского дуба.

В аромате – красные фрукты, спелая слива, ежевика, пряности, в первую очередь, черный перец. Шоколадные и ванильные ноты. Производство – 150 000 бутылок в год.

Callejon Del Crimen Cabernet Sauvignon Reserva – 100% Каберне Совиньон из Виста Флорес. 25-летние виноградники на высоте 1150 м н.у.м. Выдержка – 8 месяцев в бочках из французского дуба.

Глубокий рубиново-красный цвет. В аромате свежие красные фрукты, специи: белый перец и нотки табака. Вкус нежный и сложный, с хорошей структурой и хорошо интегрированными танинами. Производство – 50 000 бутылок.

Callejon Del Crimen Chardonnay – 100% Шардонне из Гуальтальяри. 5-летние лозы растут на известняковых почвах с аллювиальными отложениями на высоте 1350 м н.у.м. 20% всего сула проходит ферментацию в бочках из французского дуба и выдерживается 4 месяца в бочках из французского дуба.

В аромате – тропические фрукты, цитрусовые, мед и ваниль. Во вкусе – свежесть, сохраняющаяся благодаря естественной кислотности, фруктовому и сбалансированному маслянистому послевкусию. Производство – 10 000 бутылок.

Callejon Del Crimen Malbec Gran Reserva – 100% Мальбек из Виста Флорес. Терруар – суглинистая почва с аллювиальными и вулканическими отложениями. 25-летние лозы растут на высоте 1150 м н.у.м. Выдержка – 12 месяцев в бочках из французского дуба.

В аромате спелые красные фрукты, слива, фиалка. Тонкие ноты табака, кофе и ванили. Вкус сложный, минеральный, с хорошей структурой, мягкими и спелыми танинами. Сбалансированный, с устойчивым послевкусием. Производство – 100 000 бутылок.

Callejon del Crimen Gran Reserva Cabernet Sauvignon – 100% Каберне Совиньон из Виста Флорес, возраст лоз 25 лет, высота – 1150 м н.у.м. Вино провело 12 месяцев в бочках из французского дуба.

В аромате спелые красные фрукты, вишня, черная смородина, мята и специи, тонкие ноты табака и шоколада. Во вкусе ежевика, вишня. Сбалансированное и бархатистое послевкусие с элегантными и округлыми танинами. Производство – 20 000 бутылок.

Callejon del Crimen Gran Reserva Petit Verdot – 100% Пти Вердо из Виста Флорес. 25-летние лозы, высота – 1150 м н.у.м, выдержка – 12 месяцев в бочках из французского дуба.

В аромате спелые черные фрукты, вишня, черная смородина, мята и специи. Присутствуют тонкие ноты табака и шоколада. Сбалансированное и бархатистое послевкусие с элегантными и округлыми танинами. Производство составляет 20 000 бутылок.

Callejon Del Crimen Winemaker Selection – 85% Мальбек, 10% Пти Вердо, 5% Мерло. Почвы разнообразные – 20% из Альтамира (1100 м н.у.м.), 20% из Виста Флорес (1150 м н.у.м.), 60% Гуальтальяри (1350 м н.у.м.).

В аромате минеральные и пряные ноты, спелая черная слива. Вкус элегантный и выразительный, с шелковистыми и бархатными танинами. Ноты шоколада и табака обусловлены винификацией в бочке из французского дуба. Сбалансированное и устойчивое послевкусие. Выдержка – 12 месяцев в бочках из французского дуба. Производство – 12 000 бутылок.

Illuminado Malbec Paraje Altamira Argentina – 100% Мальбек из Альтамира (1100 м н.у.м.). Выдержка составляет 12 месяцев в бочках из французского дуба объемом 160 литров и 12 месяцев в бутылке.

В аромате спелые красные и черные фрукты, нежные минеральные ноты. Эти ароматы гармонируют с тонкими нотками табака, ванили и шоколада. Вино насыщенное, с хорошо интегрированной кислотностью. Производство – 3 500 бутылок. Потенциал вина – 20 лет.



Recommendation:

Nataliia Burlachenko,
Brand Ambassador
of Vinos de La Luz, Sommelier

Bodega La Luz del Vino, SA

Bodega La Luz del Vino, SA
Armani, s/n Villa Seca, Tunuyan, Valle de Uco
(5563) Mendoza, Argentina
info@vinosdelaluz.com www.vinosdelaluz.com



D+ File

The winery's chief oenologist, Pablo Navarrete, holds a degree in oenology from the Juan Agustín Maza University.

Bodega La Luz del Vino is located at the foot of Cerro Tupungato Mountain, in the Uco Valley, Mendoza province. The Uco Valley is located at the north of the Tunuyan River at an altitude of 900 to 1200 meters above sea level and is surrounded by the Andes. Its total length is 17370 sq. km. It is a fertile region with an average rainfall and almost daily frosts in June, July and August. An ideal place for wine tourism: in winter, it is the other way round ☺.

Bodega owns 120 hectares of vineyards, which are located in the highest places of the province, at the foot of the Andes. It should be emphasized that the vineyards Vinos de La Luz are the oldest in the Uco Valley.

Despite its close proximity to wildlife, Bodega La Luz del Vino is a state-of-the-art company. It produces 500 000 liters of wine per year, the production capacity is 1 800 000 liters. The winery is equipped with many modern production resources, including those intended for vinification in both concrete and stainless steel tanks. The harvested grapes enter the tailored "cold" premises to prevent commencement of the fermentation process. The barrels and finished product storage facilities have a programmable cooling system, which guarantees the absence of sudden temperature changes.

Barrels (600 of them) are made from French oak, with a volume of 160 and 250 liters, as well as from Slavonian oak - for 500 and 6500 liters. The barrel park is partially renewed at the rate of 100 barrels per year.

The winery has a research and development department responsible for carrying out various types of microvinification based on the results of study of selected grape varieties in different areas of the Uco Valley.





Tasting Notes

Callejon del Crimen wine line is a story of love and passion that dates back to the 60s and is dedicated to the silent observers and guardians of the Uco Valley vineyards: the wild owls. The peculiarity of the terroirs makes our Callejon del Crimen wines unique and inimitable.

Episodio del Callejon is a 100% Malbec from Vista Flores. Young red wine is made in cement tanks, without vinification in oak. It conserves the energy of the high-altitude vineyards and develops in a bottle sealed with a high quality screw cap. The production output is 100 000 bottles per year, and these wines are intended exclusively for the international market.

Callejon del Crimen Malbec Reserva is a 100% Malbec from Vista Flores. 25-year-old vines grow on sandy-loamy soil with alluvial and volcanic deposits at an altitude of 1150 m above sea level. The wine is aged for 8 months in French oak barrels. The aroma contains red fruits, ripe plums, blackberries, and spices, primarily black pepper. Chocolate and vanilla notes. 150 000 bottles a year are produced.

Callejon Del Crimen Cabernet Sauvignon Reserva is a 100% Cabernet Sauvignon from Vista Flores. 25-year-old vineyards at an altitude of 1150 above sea level. Aging - 8 months in French oak barrels. Deep ruby red color. The aroma is dominated by fresh red fruits, spices: white pepper and notes of tobacco. The taste is delicate and complex, with good structure and well-integrated tannins. Production output: 50 000 bottles.

Callejon Del Crimen Chardonnay is a 100% Chardonnay from Gualtagliari. 5-year-old vines grow on limestone soils with alluvial deposits at an altitude of 1350 m above sea level. 20% of the total grape must is fermented in French oak barrels and aged for 4 months in French oak barrels. The aroma reveals tropical fruits, citrus fruits, honey and vanilla. On the palate: the wine offers freshness preserved due to natural acidity, fruity and balanced buttery aftertaste. Production: 10 000 bottles.

Callejon Del Crimen Malbec Gran Reserva is a 100% Malbec from Vista Flores. Terroir is a loamy soil with alluvial and volcanic deposits. 25 year old vines grow at an altitude of 1150 m above sea level. Aging: 12 months in French oak barrels. The aroma reveals ripe red fruits, plums, and violets. Subtle notes of tobacco, coffee and vanilla. The taste is complex, mineral, with a good structure, soft and ripe tannins. Balanced, with a persistent aftertaste. Production: 100 000 bottles.

Callejon del Crimen Gran Reserva Cabernet Sauvignon is a 100% Cabernet Sauvignon from Vista Flores, vines age is 25 years, height - 1150 m above sea level. The wine spent 12 months in French oak barrels. The aroma contains ripe red fruits, cherries, black currants, mint and spices, subtle notes of tobacco and chocolate. Blackberry and cherry on the palate. Balanced and velvety finish with elegant and round tannins. Production output: 20 000 bottles.

Callejon del Crimen Gran Reserva Petit Verdot is a 100% Petit Verdot from Vista Flores. 25 year old vines, 1150 m above sea level, aging: 12 months in French oak barrels. The aroma contains ripe black fruits, cherries, black currants, mint and spices. Subtle notes of tobacco and chocolate are present. Balanced and velvety finish with elegant and round tannins. The production output is 20 000 bottles.

Callejon Del Crimen Winemaker Selection: 85% Malbec, 10% Petit Verdot, and 5% Merlot. The soils are diverse: 20% from Altamira (1100 m above sea level), 20% from Vista Flores (1150 m above sea level), and 60% from Gualtagliari (1350 m above sea level). The aroma reveals mineral and spicy notes, ripe black plum. The taste is elegant and expressive, with silky and velvety tannins. The notes of chocolate and tobacco are resulting from the vinification in a French oak barrel. Balanced and persistent aftertaste. Aging: 12 months in French oak barrels. Production output: 12000 bottles.

Iluminado Malbec Paraje Altamira Argentina is a 100% Malbec from Altamira (1100 m above sea level). Aging is 12 months in French oak barrels with a volume of 160 liters and 12 months in a bottle. The aroma reveals ripe red and black fruits, delicate mineral notes. These aromas are in harmony with subtle notes of tobacco, vanilla and chocolate. The wine is full-bodied, with a well-integrated acidity. Production output: 3500 bottles. Wine potential - 20 years.





Автор: Фил Крозье (Phil Crozier),
бренд-амбассадор Wines of Argentina
(WofA) в Европе, @MrArgentina

Аргентина.

Открывая новые горизонты



Argentine Winegrowing Regions

1) Seabed and surface limit.
2) Outer limit of the Río de la Plata.
3) Argentina - Uruguay lateral maritime boundary.



NORTH

- Humahuaca**
Altitude: 8.900 - 9.800 ft
JUJUY
- Tilcara**
Altitude: 7.500 - 9.200 ft
JUJUY
- Tumbaya**
Altitude: 5.600 - 7.500 ft
JUJUY
- Cachi**
Altitude: 7.600 - 9.500 ft
SALTA
- Molinos**
Altitude: 6.500 - 7.600 ft
SALTA
- San Carlos**
Altitude: 5.000 - 6.300 ft
SALTA
- Cafayate**
Altitude: 5.100 - 6.600 ft
SALTA
- Colalao del Valle**
Altitude: 5.500 - 6.100 ft
TUCUMÁN
- Amaicha del Valle**
Altitude: 6.900 - 7.300 ft
TUCUMÁN
- Santa María**
Altitude: 6.000 - 7.600 ft
CATAMARCA
- Belén**
Altitude: 3.700 - 4.700 ft
CATAMARCA
- Tinogasta**
Altitude: 3.600 - 6.700 ft
CATAMARCA
- Pomán**
Altitude: 2.500 - 3.200 ft
CATAMARCA

CUYO

- San Blas de los Sauces**
Altitude: 3.100 - 3.600 ft
LA RIOJA
- La Costa Riojana**
Altitude: 4.200 - 5.600 ft
LA RIOJA
- Famatina**
Altitude: 4.600 - 6.100 ft
LA RIOJA
- Vinchina**
Altitude: 4.600 - 4.900 ft
LA RIOJA
- Castelli**
Altitude: 4.200 - 4.300 ft
LA RIOJA
- Chilecito**
Altitude: 2.500 - 4.200 ft
LA RIOJA

CUYO

- Felipe Varela**
Altitude: 3.300 - 3.800 ft
LA RIOJA
- Jáchal**
Altitude: 3.100 - 4.000 ft
SAN JUAN
- Iglesia**
Altitude: 5.100 - 6.600 ft
SAN JUAN
- Tulum**
Altitude: 1.800 - 2.800 ft
SAN JUAN
- Ulum**
Altitude: 2.500 - 3.000 ft
SAN JUAN
- Calingasta**
Altitude: 4.400 - 6.700 ft
SAN JUAN
- Zonda**
Altitude: 2.500 - 2.800 ft
SAN JUAN
- Pedral**
Altitude: 3.800 - 4.600 ft
SAN JUAN
- North Mendoza**
Altitude: 1.900 - 2.300 ft
MENDOZA: Las Heras, Lavalle
- Central Oasis**
Altitude: 2.000 - 4.300 ft
MENDOZA
• **Malpá:** Coquimbito, Cruz de Piedra, Fray Luis Beltrán, General Ortega, Gutiérrez, Las Barrancas, Lunlunta, Luzuriaga, Malpá, Rodeo del Medio, Russell, San Roque
• **Luján de Cuyo:** Agrelo, Carrodilla, Chaaras de Coria, El Carrizal, La Puntilla, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mayor Drummond, Perdriel, Ugarteche, Vistalba.
- East Mendoza**
Altitude: 1.900 - 2.300 ft
MENDOZA: San Martín, Junín, Santa Rosa, Rivadavia, La Paz
- Uco Valley**
Altitude: 2.800 - 5.300 ft
MENDOZA
• **Tupungato:** Cordón del Plata, El Peral, El Zampal, El Zampalito, Guallatari, La Arboleda, La Carrera, San José, Villa Bastidas, Zapata
• **Tunuyún:** Campo de los Andes, Colonia Las Rosas, El Algarrobo, El Totoral, La Primavera, Les Pintadas, Los Árboles, Los Chacayes, Los Sauces, Villa Seca, Vista Flores
• **San Carlos:** Chilecito, El Cepillo, Eugenio Bustos, La Consulta, Paraje Altamira, Paroditas, Tres Esquinas, Villa San Carlos.

PATAGONIA

- Río Colorado Upper Valley**
Altitude: 1.000 - 1.200 ft
LA PAMPA
- San Patricio del Chañar**
Altitude: 1.100 - 1.400 ft
NEUQUÉN
- Río Limay Lower Valley**
Altitude: 890 - 1.000 ft
NEUQUÉN
- Río Colorado Upper Valley**
Altitude: 1.000 - 1.200 ft
RIO NEGRO
- Río Negro Upper Valley**
Altitude: 590 - 870 ft
RIO NEGRO
- Río Negro Middle Valley**
Altitude: 390 - 520 ft
RIO NEGRO
- Río Colorado Lower Valley**
Altitude: 230 - 330 ft
RIO NEGRO
- Río Negro Lower Valley**
Altitude: 13 - 33 ft
RIO NEGRO
- Comarca Andina Paralelo 42**
Altitude: 660 - 890 ft
CHUBUT
- Piedra Parada**
Altitude: 1.300 - 1.400 ft
CHUBUT
- Paso del Sapo**
Altitude: 1.300 - 1.320 ft
CHUBUT
- 16 de Octubre Valley**
Altitude: 1.100 - 1.200 ft
CHUBUT
- Río Pico Valley**
Altitude: 1.900 - 2.200 ft
CHUBUT
- Los Altares**
Altitude: 800 - 850 ft
CHUBUT
- Sarmiento**
Altitude: 870 - 980 ft
CHUBUT
- Río Chubut Lower Valley**
Altitude: 35 - 160 ft
CHUBUT

ATLANTIC

- Médanos**
Altitude: 98 - 112 ft
BUENOS AIRES
- Ventania Hills**
Altitude: 690 - 1.600 ft
BUENOS AIRES
- Tandilia Hills**
Altitude: 82 - 390 ft
BUENOS AIRES

От автора: «Моя карьера началась в 1999, когда Аргентина не была так заметна на мировой винной карте. А моим первым заданием, с ней связанным, стало создание винной карты для известной сети ресторанов Великобритании с аргентинской кухней. Поскольку тогда мои познания в вине были не на самом высоком уровне, мне казалось, что все вина должны быть из Аргентины. В то время на рынке работало 13 аргентинских виноделен, многие известные имена еще не достигли берегов Великобритании. За это короткое время многое изменилось. В каком-то смысле я вырос с Аргентиной и стал свидетелем одной из величайших и самых стремительных историй винного успеха всех времен. Это произошло всего за 25 лет, и Аргентина продолжает увеличивать свое влияние».



В чем уникальность Аргентины?

Вино – неотъемлемая часть культуры Аргентины, настолько, что считается национальным напитком и просто неотъемлемым элементом нормальной жизни. А Буэнос-Айрес является вторым после Парижа крупнейшим городом-потребителем вина в мире.

В последние годы потребление вина на душу населения резко снизилось, как и везде. Необходимость в экспорте и высокая конкуренция на мировой арене стимулировали виноделов к производству вина более высокого качества. Но все же 75% вина, производимого в Аргентине, по-прежнему выпивается на родине, что является уникальной характеристикой страны.

Можно заметить, что все основные регионы расположены на одной линии с севера на юг вдоль Анд, которые защищают виноградные лозы. Без гор существование лоз было бы невозможным. Не стоит забывать, что в Южном полушарии чем севернее, тем теплее, поэтому

виноградники стараются высаживать как можно выше. Чем южнее мы перемещаемся со сменой широты, тем прохладнее становится. Площадь виноградников простирается на 3 800 км с севера на юг, от 23 градусов до 45 градусов южной широты. Аргентина является страной с самыми высокими и самыми южными виноградниками в мире.

Каждые 150 м в высоту (на западе) температура понижается на один градус в среднем. Путешествуя на север, мы приближаемся к тропику Козерога (самая южная широта), где становится теплее. Высота дает охлаждающий эффект. Самые высокие виноградники в мире находятся в провинциях Жужуй и Сальта, на высоте от 1600 м до чуть более 3300 м.

С увеличением высоты, с более низкими температурами и менее плотным воздухом увеличивается количество UVB-лучей (растет активность солнца). На каждые 1000 м высоты количество UVB-лучей увеличивается примерно на 12,5%. Это оказывает сильное влияние на





виноград. Вода также является ключевым фактором. Количество осадков в Андах небольшое: от 150 до 250 мм в год. Мы находимся в пустыне.

Процесс орошения осуществляется с помощью каналов, которые позволяют доставить необходимую воду от тающих ледников в Андах. Инки пришли далеко на юг, к Мендосе, и были в высшей степени искусными в управлении водными ресурсами – наследство, которое унаследовали испанцы, когда лозы впервые были посажены иезуитами еще в 1551 году. Сегодня необходимость сохранения воды является ключевой, поскольку современные техники капельного орошения также активно используются вместе с более традиционными методами. Почвы в основном аллювиальные, но сильно различаются в зависимости от того, где вы находитесь в Андах. Урожайность очень низкая, что заставляет лозу искать питательные вещества глубоко под землей.

По мере продвижения на юг дни в период созревания становятся длиннее, но солнечный свет менее интенсивен. Температура снижается, а условия пустыни, как и повсюду в Андах, предполагают большие перепады температур днем и ночью.

Что это значит для лоз?

Расположение виноградников в высокогорьях и на низких широтах означает более прохладный климат, но при этом лозы получают солнечный свет до 220 дней в году. С нарастанием UVB-лучей кожица ягоды становится толще и темнее (танин и антоциан), в то время как более низкие температуры позволяют винограду набрать кислотность. Когда температура падает ночью, виноградная лоза находится в состоянии покоя, сохраняя свежесть. На следующий день снова солнечный свет запускает процесс фотосинтеза.

Это факт, что виноград дает более низкие урожаи на больших высотах, при этом увеличиваются естественная концентрация и аромат вина. Более высокие температуры позволяют получить вина с мягкими танинами, поэтому получаем резкий контраст в винах из более теплых регионов на востоке и более прохладных на западе. В Мендосе можем найти такой же перепад температур на расстоянии всего в 60 км с востока на запад (как, к примеру, от Тосканы до Бургундии). Это позволяет Аргентине обладать поразительным климатическим разнообразием.

Аргентина – это Мальбек? Правда и мифы

Да, Мальбек – визитная карточка страны, и сорт в значительной степени способствовал стремительному успеху, составляя почти 90% всего экспорта. Но это не все, чем может удивить Аргентина. Из всех красных сортов Мальбек занимает первое место с 22,39%, Бонарда (происхождение – Савоя, Франция) второе – 9,23%, потом идет Каберне Совиньон – 7,2%, Сира – 6,01%, Темпранильо с 2,81%, а также Мерло, Пино Нуар, Каберне Фран, Таннат, Пти Вердо и другие.

Мальбек объединяет в себе все разнообразие Аргентины, поскольку его можно найти в каждой винодельческой провинции. Возможно, самый большой прогресс Аргентины за последние годы связан с качеством ее белых вин. Торронтес Риохано (3,9%), местный сорт винограда, который входит в состав семейства Криолла. Представляет собой гибрид Листана Прието (известного как Криолла Чика в Аргентине) и Муската Александрийского, который породил множество вариаций винограда. Этот сорт успешно растет на высотных терруарах на севере, в то время как Шардонне (2,99%), Совиньон Блан (0,99%), Шенен Блан (0,92%), Вионье и Семильон преуспевают в более прохладных высокогорьях Анд.

Другой сорт неизвестного происхождения, относящийся к семейству Криолла, – это Pedro Giménez*, не имеющий никакого отношения к испанскому Pedro Ximénez и широко выращиваемый для создания игристых и столовых вин.

Розовые сорта в основном также ведут род от семейства Криолла и встречаются только в Аргентине, среди них Криолла Гранде, Сереза и Мускатель. Они преимущественно используются для столовых вин. Несмотря на то, что мальбек обеспечивает базу для экспорта, будущее за винами различных регионов.

Регионы

В последние годы многим регионам и субрегионам был предоставлен статус GI (географическое указание). Первым GI статус в Северной и Южной Америке получил департамент Лухан де Куйо (Luján de Cuyo) в Мендосе в 1994 году сразу же после его образования. Чтобы больше узнать о регионах, давайте совершим короткую поездку с севера на юг.

Север

Эта часть Аргентины включает в себя провинции Жужуй, Сальта, Тукуман и Катамарка. Жужуй – относительно новый регион, в котором находится самый высокий в мире виноградник. Площадь виноградников составляет всего 25 га, но продолжает интенсивно расти. Сальта – доминирующая провинция с города-

ми Кафаяте, Молинос и Качи в центре, расположенными в Долине Кальчаки. Для области характерны высокогорные виноградники, сухой и засушливый климат. В Сальте доминирует сорт Торронтес (3343,5 га), что составляет лишь 1,69% от всех площадей виноградников страны. Но за последние годы этот регион получил инвестиции и известность в мире своим уникальным стилем. Тукуман на востоке имеет очень схожий терруар с Сальтой, а Катамарка на юге образует начало Долины Кальчаки. В этих областях расположены одни из старейших виноградников Аргентины.

Куйо

В самом сердце Анд расположилась крупнейшая винодельческая область, производящая 95% вина Аргентины. Регион Ла Риоха находится на севере, выпускает 3,29% вина от общего объема. В основном вся винная отрасль состоит из кооперативов, производящих вино для международных рынков в больших масштабах. Торронтес Риохано, Мальбек, Бонарда и Сира доминируют в этом крае.

Сан Хуан, расположенный на юге, является второй по величине винодельческой провинцией, занимающей 16,28% от общей площади. Основные долины – Тулум, Зонда, Педернал и Калингаста. В частности, большие инвестиции привлекаются в высокогорные районы Педернал (1400-1500 м) и Калингаста (1600 м), на которые следует обратить внимание в будущем. Педернал уникален тем, что в основе почвы кремний. Сира, Мальбек и некоторые старые сорта семейства Криолла – визитная карточка Сан Хуана.

Мендоса является самой большой провинцией, которая производит 75,28% вина в Аргентине, и является духовным винным центром Аргентины (149 226,9 га). Высота над уровнем моря составляет от 450 м на востоке (самый большой субрегион Мендосы находится здесь) до 2000 м в Успаллате, новый регион на севере. Лухан де Куйо и Майпу образуют Primera Zona, сердце качественного виноградарства и место многих известных аргентинских виноделен (бодег).

Долина Уко, расположенная в часе езды от Лухан де Куйо, – самая прохладная часть Мендосы. Включает в себя 3 департамента: Тупунгато, Тунуан и Сан Карлос, которые разделяются двумя реками: Лас Тунас и Тунуан. Высота виноградников колеблется от 1100 м до 1700 м, так как они находятся близко к Фронтальным Кордильерам. Именно здесь сформировалась новая винодельческая школа, привлекающая многих молодых виноделов Аргентины, которые производят элегантные вина с яркой ароматикой. В этот регион в последние годы были вложены огромные инвестиции, и многие из старых, более устоявшихся винных домов переместились сюда в поисках Большого разнообразия. С возрождением старых лоз Семильона, Шенен Блана, а также Шардонне и Пино Нуара произошли большие изменения на рынке белых вин Аргентины.



Глоссарий

Pedro Giménez – сорт белого аргентинского винограда, площади которого быстро уменьшаются. Несмотря на похожее название, испанский виноград Pedro Ximénez имеет множество отличий, и ампелографы не уверены, связаны ли вообще эти два сорта.

Argentina

Обратите внимание на такие GI, как Тупунгато, Парахе Альтамира, Лос Чакаес, Виста Флорес, Ла Пампа Эль Сепильо, Ла Консультя, Ла Каррера и Лос Арболес. Хотя Гуалталари еще не получил GI статус, здесь производятся некоторые из новых захватывающих аргентинских вин Гран Крю.

Дальше на юг, в двух часах езды от Долины Уко, находится Сан Рафаэль, который сегодня серьезно привлекает внимание. Здесь задают тон несколько крупных виноделен. Сан Рафаэль расположен на востоке от Анд и славится своими лозами Каберне Совиньон.

Патагония и Атлантика

На обширных открытых равнинах продуваемой ветрами Патагонии расположены 4 винодельческие провинции: Ла Пампа, Неукен, Рио Негро и Чубут. Это южная часть Анд и здесь широта оказывает охлаждающее влияние. Неукен был засажен на рубеже тысячелетий, в то время как в Рио Негро много старых виноградников, на долю которых приходится всего 1,83% площади виноградников страны. Здесь преобладают небольшие бутиковые винодельни, а также осуществляется множество новых проектов. Чуть южнее, в Чубуте, культивируют сорта, которые хорошо себя показывают в прохладном климате, – Шардонне, Семильон, Совиньон Блан и Пино Нуар. В этих регионах вы найдете вина с более тонкой текстурой и элегантностью. Многие старые лозы в Рио Негро возобновляются молодыми виноделами.

0,7% виноградных лоз Аргентины растут на побережье Атлантического океана и возле Буэнос Айреса (всего 149 га), где климат меняется в сторону

морского, нетипичного для преимущественно континентального климата Аргентины. Здесь также выращивают холодоустойчивые сорта.

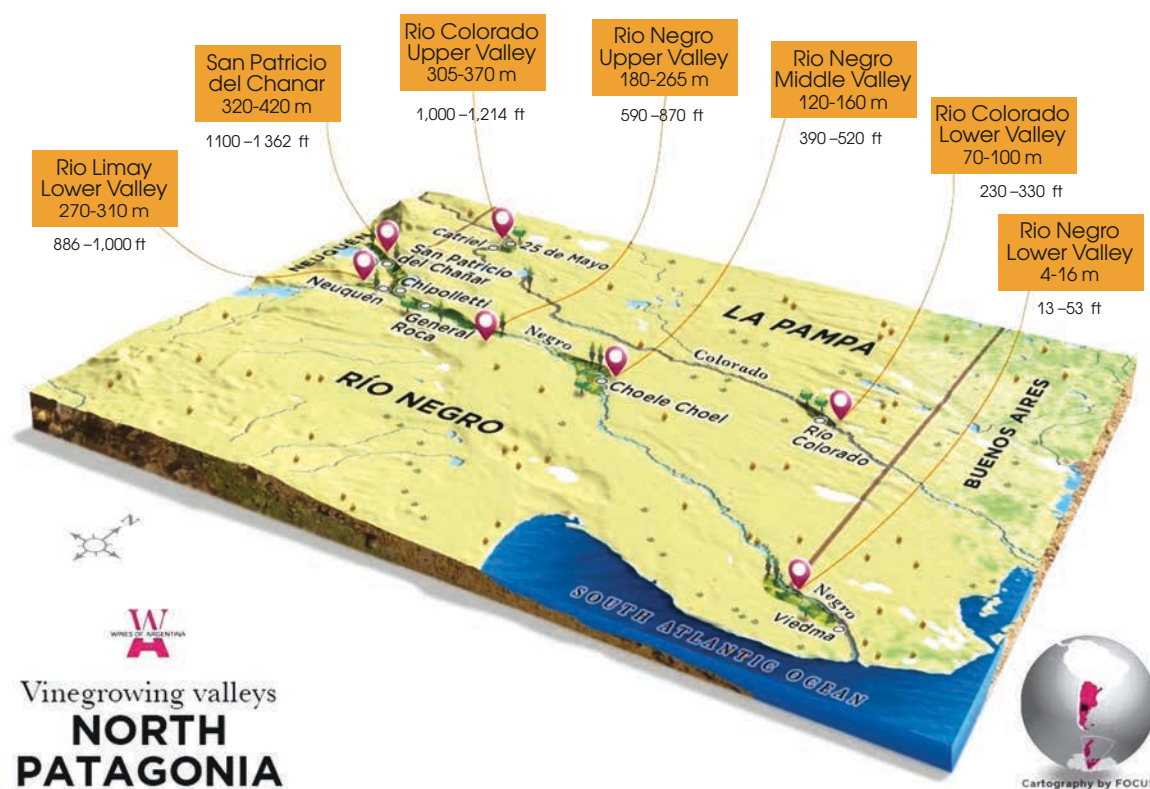
Будущее аргентинского вина

Для многих будущее Аргентины заключается в уважении к прошлому. Забытые регионы исследуются снова благодаря вниманию к древним сортам винограда – к примеру, Кριοлла, особенно на севере и в восточной части Мендосы. Вина из сортов Кριοлла Гранде, Кριοлла Чика, Череза и Педро Гименез будут заполнять винные полки в ближайшем будущем. Ну, а молодые энтузиасты вина будут создавать новые истории, обнаруживая уникальные черты в этих сортах.

По мнению других наблюдателей рынка, будут все более востребованы утонченные вина, с меньшей экстракцией, с меньшим использованием дуба и акцентом на чистоту ароматов и вкусов.

При этом все будут проявлять интерес к региональным особенностям, и каждый найдет что-то свое, приятное сердцу. Это также гарантирует безопасность будущего для Мальбека, поскольку региональные различия являются ключом к тому, чтобы показать огромное разнообразие, которое способна предложить Аргентина.

Предполагается, что можно будет увидеть больше каберне франов из Долины Уко, Танната и Торронтеза с севера, вин из сорта Кριοлла Чика. Мы увидим оранжевые, органические вина, вина, произведенные под флором, использование диких дрожжей и почти универсальное стремление к устойчивому виноделию. Я никогда не был более оптимистичным в отношении будущего аргентинского вина, чем сегодня.



Vinegrowing valleys
**NORTH
PATAGONIA**



Cartography by FOCUS



Argentina

By Phil Crozier, Europe Brand Ambassador
– Wines of Argentina (WofA),
@MrArgentina

Argentina.

Breaking new ground




Vinegrowing valleys
ATLANTIC

WWW.WINESOFARGENTINA.COM

From the author: «My career in wine started in 1999, when Argentina was barely visible on the world wine map. I was tasked to make a wine list for a famous restaurant group in the United Kingdom, specializing in Argentine cuisine. Since my knowledge back then was rudimentary at best, it occurred to me that the wines should all come from Argentina. At that time there were 13 Argentinian wineries available in the market back then, with many now famous names yet to reach the UK shores. So much has changed in these short years. In a way, I have grown up with Argentina, and have been witness to one of the great wine and the fastest growing success stories of all time. This happened in just 25 years and Argentina continues to grow its influence».



Argentina

What makes Argentina unique?

Wine is an essential part of culture in Argentina. So much so that it is the national drink, and also it is considered essential to life. Buenos Aires is the world's second biggest consumer of wine, after Paris, in terms of cities. As we can see from the map of wine growing regions of Argentina, the main regions follow a line from North to South, along the Andes Mountains. In recent years, consumption of wine per capita has sharply decreased, like elsewhere in the world. The need to export has encouraged a drive towards high quality, so that they could compete on the world stage. But 75% of the wine made in Argentina is still consumed in Argentina, and that's an important part of Argentina's identity.

As we can see from the map of wine growing regions of Argentina, the main regions follow a line from North to South, along the Andes Mountains. It is these mountains that sustain the life of the vines. Without them, life would not be possible. Don't forget, as we travel north, altitude becomes more important. The further south we travel, latitude becomes more of a cooling influence. The vineyard areas extend 3,800km from north to south, 23 degrees to 45 degrees south. Argentina is home to both the highest and most southern vineyards in the world.

For every 150m in elevation (west), we lose around 1 degree C in average temperature. As we travel north, we travel towards the tropic of Capricorn, and so we are getting warmer. Altitude provides the key to providing a cooling influence, so much so that the highest vineyards in the world are found in the provinces of Jujuy and Salta, with altitudes ranging from 1,600m to just over 3,300m. With increased altitude, lower temperatures, and less dense air, we increase UVb sunlight. For every 1000 m in elevation, UVb light increases by around 12,5%. This has a profound effect on the grapes. Water is also

key. Rainfall is low along the Andes, ranging from 150 to 250 mm a year. We are in a desert. It is the Andes Mountains that provide the all-important snowmelt to feed the vines, with irrigation being the method. The Inca came as far south as Mendoza, and were supremely skilled in water management, a legacy which the Spanish inherited when vines were first planted by Jesuits, as far back as 1551.

Today, the need to preserve water is key, with modern methods of drip irrigation taking its place alongside more traditional flooding techniques. Soils are mainly alluvial, but vary hugely, depending on where you are in the Andes. Fertility is very low, forcing the vine to search for nutrients through deep roots. As we move south, days grow longer during the ripening season, but sunlight is less intense. Temperatures decrease, but the desert conditions, like everywhere along the Andes, allow for big temperature shifts between night and day.

What does this mean for the vines?

Higher altitudes and lower latitudes mean cooler climates, whilst receiving up to 220 days of sunlight in a year. An increase in UVb increases the thickness and colour (tannin and anthocyanin) of the grapes, whilst cooler temperatures maintain acidity. When temperatures fall at night, the vine shuts down, maintaining the freshness. Sunlight, of course, kicks off photosynthesis the next day, and so on.

Vines are shown to produce lower yields at higher altitudes, thus increasing natural concentration and flavour. Warmer temperatures will allow for softer tannins, so we get a stark contrast in wines from warmer areas in the east, to cooler temperatures in the west. In Mendoza, we can find the same range of temperatures in just 60 km, from east to west, as we do from Tuscany to Burgundy. This allows Argentina to possess a bewildering level of climatic diversity.





Is Argentina only Malbec? Truth and myths

Yes, Malbec is their calling card, and has been largely responsible for its success over a short few years, accounting for nearly 90% of all exported value. But there is so much more Argentina can surprise. Of the red varieties, Malbec accounts for 22,39%, with Bonarda Argentina, a grape originating from Savoie in France, second, in at 9,23%, followed by Cabernet Sauvignon at 7,2%, Syrah at 6.01%, Tempranillo at 2,81%, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc, Tannat, Petit Verdot and many more.

Malbec binds all of Argentina's diversity, in that it is found in every winemaking province in Argentina.

Argentina's biggest advance in recent years has been in the quality of its white wines.

Torrontés Riojano (3,9%), a grape variety that is indigenous and part of a growing family of vines known as the Criollas, is a cross between Listán Prieto (known as Criolla Chica in Argentina) and Muscat de Alexandria, and spawned many variants. This grape variety thrives at high altitude in the North, whilst Chardonnay (2,99%), Sauvignon Blanc (0,99%), Chenin Blanc (0,92%), Viognier and Semillón succeed in the higher, cooler parts of the Andes.

Another Criolla variant of unknown origin, regarded amongst the Criolla varieties, is Pedro Pedro Giménez*, not related to the Spanish Pedro Ximénez variety, but widely grown for use in sparkling and table wines.

The pink varieties are mainly made up of the Criolla varieties, only found in Argentina, amongst them Criolla Grande, Cereza and Muscatel. These are mainly used for table wines. Whilst Malbec provides a platform for Argentina's exports, it is regionality which will provide the future.

Glossary

Pedro Giménez is a white Argentinean grape with rapidly declining areas. Despite the similar name, the Spanish grape Pedro Ximénez has many differences, and ampelographers are not sure if the two varieties are related at all.

Photos by Phil Crozier

The Regions

In recent years, many regions and sub-regions have been granted GI (Geographical Indication) status. The first G.I. granted in the Americas was as recently as 1994, when the department of Luján de Cuyo in Mendoza was formed. So that we can understand a little more about the regions, let's take a short trip from North to South

The North

This includes the Provinces of Jujuy, Salta, Tucumán and Catamarca. Jujuy is a relatively new region, and is home to the world's highest vineyard, with just 25H, but is growing. Salta is the dominant province, with the towns of Cafayate, Molinos and Cachi at its heart, nestling in the Calchaquí valley. This is defined by its altitude, dry and arid climate, and is the spiritual home of Torrontés, with 3,343.5H, accounting for just 1.69% of the planted surface in Argentina. But this region has seen plenty of new investment in the last few years, and is famous throughout the world for its unique style of wine. Tucumán, to the east, shares a very similar terroir to Salta, whilst Catamarca, to the south, forms the beginning of the Calchaquí valley. Some of Argentina's oldest vineyards are found in these regions.

Cuyo

In the heart of the Andes, it is by far the largest wine area, making 95% of the wine in Argentina. La Rioja lies to the north, with 3,29% of the volume, and is largely made up of cooperatives, making wine for international markets on a big scale. Torrontés Riojano, Malbec, Bonarda and Syrah dominate the landscape. San Juan, to

Argentina

the south, is Argentina's second largest province for wine, at 16,28% of the planted surface. The main valleys are Tulum, Zonda, Perdernal and Calingasta. In particular, the higher altitudes of Perdernal (1400-1500m) and Calingasta (1600m) are seeing big investment, and are names to watch out for in the future. Perdernal is unique in that it has flint at its core in terms of soils. Syrah, Malbec and some old Criolla varieties are San Juan's calling card.

Mendoza is by far the largest province, producing 75,28% of all wine in Argentina, and is Argentina's spiritual wine region. With 149,226.9H, altitudes range from 450m in the east (by far Mendoza's biggest region) to 2000m in Uspallata, a new region to the north. Luján de Cuyo and Maipu form the 'Primera Zona', the heart of quality viticulture, and home to many of Argentina's famous Bodegas.

The Uco valley, an hour's drive from Luján de Cuyo, is Mendoza's answer to cool climate. Divided into 3 departments, Tupungato, Tunuyán and San Carlos are divided by 2 rivers, Las Tunas and Tunuyán. Defined by high altitude and a close proximity to the front of the Andes (Cordillera Frontal), altitudes range from 1100m to 1700m. This is where the new cool school hangs out, and is largely responsible for inspiring many of Argentina's young winemakers, who are producing wines with elegance and purity. This region has seen huge investment in recent years, with many of the older, more established Bodegas moving some vine production here too, in search of greater diversity. Most of the white wine revolution in Argentina is found here as well, with a big revival of old vine Semillón, Chenin blanc, as well as world class Chardonnay and Pinot Noir.

Look out for G.I. names like Tupungato, Paraje Altamira, Los Chacayés, Vista Flores, La Pampa El Cepillo, La Consulta, La Carrera and Los Arboles. Although Gualtallary has yet to receive G.I. status, it is producing some of Argentina's exciting new Grand Cru wines. Further South, and lying somewhat under the radar, is San Rafael, a two hour drive from the Uco Valley. It is dominated by a handful of large wineries, lies further east from the Andes, and is famed for its Cabernet Sauvignon.

Patagonia and the Atlantic

Out on the vast, open plains of windswept Patagonia are 4 wine Provinces, La Pampa, Neuquén, Río Negro and Chubut. Here, latitude is the cooling influence, and forms the southern part of the Andes. Neuquén was planted at the turn of the millennium, whilst Río Negro is home to many old vineyards, between them accounting for just 1,83% of the vineyard surface of Argentina. Small, boutique wineries and new projects dominate the scene. Further south, in Chubut, cool climate varieties like Chardonnay, Semillón, Sauvignon Blanc and Pinot Noir dominate. You will find wines with finer texture and elegance in these regions. Many old vines in Río Negro are being revived by younger winemakers. Buenos Aires and the Atlantic coast is home to 0,7% of Argentina's vines, at just 149H, but it is a significant departure from the norms of Argentina's continental climate. Again, cool climate varieties dominate, marking the beginning of maritime vineyards to add to Argentina's rich diversity.

The Future

For some, Argentina's future lies in a healthy respect for its past. Many forgotten regions are being explored again through ancient varieties, the Criolla's being a case in point, particularly in the North and in eastern Mendoza. Criolla Grande, Criolla Chica, Cereza and Pedro Gimenez will feature on wine shelves in the near future, with young wine drinkers looking for new stories and authenticity. For others, finesse will feature in wines that are less extracted, with less reliance on oak and a focus on purity. But for all, the focus for the future will be on regionality, with everyone finding their plot to rule. This will also secure the future of Malbec, with regional differences being key to show the huge diversity that Argentina has to offer. Expect to see more Cabernet Franc from the Uco Valley, Tannat and Torrontés from the north, Criolla Chica, orange wines, organic wines, wines made under Flor, use of native yeasts, and a near universal drive towards sustainability. I have never been more optimistic about the future of Argentine wine.

Phil Crozier's recommendations:

Буэнос Айрес

● **Floreria Atlantico**
(floreriaatlantico.com.ar) – владеет и управляет Тато Джованнини. Это – один из лучших баров в мире.

● **Don Julio Parrilla**
(parrilladonjulio.com) – нет лучшего места, чтобы насладиться аргентинской кухней. Винная карта здесь мирового класса.

Buenos Aires

● **Floreria Atlantico**
(floreriaatlantico.com.ar) – owned and run by Tato Giovanni – one of the best bars in the world.

● **Don Julio Parrilla**
(parrilladonjulio.com) – there is no better place to experience Argentine cuisine. The wine list is world class.

I have been lucky enough to travel to Argentina many times in the last 20 years. Here are some of my favourite places to visit.

Мне очень повезло часто бывать в Аргентине за последние 20 лет. Вот перечень моих любимых мест.

Сан Хуан

Рекомендую мини-гостиницу Posada Paso de los Patos с панорамным видом на Анды и открытым бассейном, которая находится в селении Барреал. Расслабьтесь среди старых лоз в небольшой винодельне Cara Sur.

San Juan

● **Posada Paso de los Patos** – Bareal – step back in time and relax amongst ancient vines at Cara Sur.

I recommend the Posada Paso de los Patos mini-hotel with panoramic views of the Andes and an outdoor pool, located in the village of Barreal. Relax among old vines at the small winery of Cara Sur.



Don Julio Parrilla





Estancia Los Cardones

Сальта

- **Museo de la Vid y el Vino** (museodelavidyelvino.gov.ar) – небольшой винный музей с актуальным дизайном.
- **El Porvenir de Cafayate** (elporvenirwines.com) – небольшая, но очаровательная винодельня в центре города.

- **El Esteco** (elesteco.com) – владеет и управляет Peñaflores Group. Красивейший ресторан и отель.
- Посетите бodega **Estancia Los Cardones** (estancialoscardones.com) в деревне Tolombón.

Мендоса

Долина Уко

Посетите **The Vines of Mendoza** (vinesofmendoza.com). И поужинайте в ресторане **Siete Fuegos** (vinesresortandspa.com). Бodega **Super Uco** (superuco.com) – находится совсем рядом с Vines of Mendoza.

Зона Примера

- **Finca Adalgisa** (fincaadalgisa.com) – отель и винодельня находятся в самом сердце Chacras de Coria.
- **Luigi Bosca** (luigibosca.com) – всемирно известная старая винодельня.
- **Catena Zapata** (catenawines.com) – если вы не посетили этот храм вина, можно считать ваше путешествие в Мендосу неполным.
- **Susana Balbo** (susanabalbowines.com.ar) – винодельня и чудесный ресторан Osadía de Crear.

- **Bodega Lagarde** (lagarde.com.ar) – винодельня окружена самыми старыми лозами в Мендосе.
- **Casa del Visitante** (casadelvisitante.com). Наверное, самый известный ресторан при винодельне в Мендосе. Экскурсии по винодельне
- **Santa Julia Winery** (Finca Maipú).
- **Casa Vigil** (enemigowines.com). Эксцентричный Александр Вигиль управляет и владеет винодельней. Здесь же чудесный ресторан и уникальный винный погреб.
- Ресторан **Terruño – Club Tapiz** (tapiz.com.ar). Остерегайтесь попураев!!!

Центр города Мендосы

- **Azafrán** (azafranresto.com) – отличная винная карта, вкуснейшая еда.
- **Josefina Restó** (josefinaresto.com.ar)
- **Anna Bistró** (annabistro.com.ar)

Сальта

- **Museo de la Vid y el Vino** (museodelavidyelvino.gov.ar) – small but perfectly formed wine museum.
- **El Porvenir de Cafayate** (elporvenirwines.com) – small but beautiful winery in the centre of the town.
- **El Esteco** (elesteco.com) – owned and run by the Peñaflores group. With a great restaurant and hotel.
- Visit bodega **Estancia Los Cardones** (estancialoscardones.com) in Tolombón village.



Casa Vigil

Мендоса

Uco Valley

- Visit **The Vines of Mendoza** (vinesofmendoza.com).
- Have a dinner in **Siete Fuegos restaurant** (vinesresortandspa.com).
- **Bodega SuperUco** (superuco.com) – next to the vines of Mendoza.

Primera Zona

- **Finca Adalgisa** (fincaadalgisa.com) – hotel and winery located in the heart of Chacras de Coria.
- **Luigi Bosca** (luigibosca.com) – the famous old Bodega.
- **Catena Zapata** (catenawines.com) – no trip to Mendoza is complete without a trip to this shrine to wine.
- **Susana Balbo** (susanabalbowines.com.ar) – a winery and a wonderful restaurant Osadía de Crear.

- **Bodega Lagarde** (lagarde.com.ar) – surrounded by some of the oldest vines in Mendoza.
- **Casa del Visitante** (casadelvisitante.com) perhaps the most famous of all Bodega restaurants in Mendoza. Guided tours to **Santa Julia Winery** (Finca Maipú).
- **Casa Vigil** (enemigowines.com). Owned and run by the eccentric and brilliant Alejandro Vigil. In the 'Republic of Chachingo'. There is also a wonderful restaurant and a unique wine cellar.
- **Restaurants Terruño – Club Tapiz** (tapiz.com.ar). ignore the parrots

Downtown Mendoza

- **Azafrán** (azafranresto.com) – brilliant wine list and great food.
- **Josefina Restó** (josefinaresto.com.ar)
- **Anna Bistró** (annabistro.com.ar)



Posada Paso de los Patos



Finca Adalgisa



Интервью вела: Юлия Шаfranская

Persona



Рикардо Ф. Нуньес:

“ Мы – небольшая армия
под флагом *Vinos de La Luz* ”



Vinos de La Luz

Drinks+ удалось пообщаться с Рикардо Ф. Нуньесом – владельцем группы компаний Vinos de La Luz, объединяющей винодельческие предприятия в Испании, Италии, Аргентине.



D+: *Господин Нуньес, это далеко не первое интервью, которое Вы любезно даете изданиям нашей медиа-группы. Но Вы видите винный мир во всем многообразии и можете оценивать его с разных точек зрения. Так что каждый раз за кадром все время оставался длинный ряд вопросов. Сегодня, если позволите, озвучу часть из них.*

Рикардо Ф. Нуньес: Я надеюсь ответить на все!

D+: *Вы всегда говорили, что вино было страстью Вашей жизни. Как все начиналось? Ваша семья имела отношение к виноделию?*

Р.Ф.Н.: Пожалуйста, посмотрите на это фото. Оно датируется 1926 годом, то есть ему почти 100 лет, но не считите его просто антиквариатом. Это мои бабушка и дедушка, мой отец, дядя и две мои тети. В том году исполнилось 16 лет с того дня, как мои бабушка и дедушка приехали в Аргентину в качестве испанских, а точнее, галисийских иммигрантов. На момент отъезда они были мало знакомы, но оба работали поденщиками и путешествовали по Испании, собирая урожай зерновых, фруктов, овощей и винограда. Они были бедны, но при этом жили в стране, которая до Первой мировой не предлагала им светлого будущего.



Они умели обрабатывать землю и знали место, где имелось много свободных земель, и это уже стало легендой среди испанцев, итальянцев и многих народов Европы: то была Аргентина. И вот они отправились туда третьим классом корабля (ведь их карманы были пусты), преодолев путь за 33 дня. Через несколько дней после прибытия они уже работали в Ла Пампе, в 800 км от Буэнос Айреса. Пять лет они трудились на полях с зерновыми и арахисом. Я помню рассказы о сборе урожая арахиса, потому что бабушка говорила, что это был самый тяжелый труд: орехи приходилось собирать, практически ползая на коленях на площади в десятки гектаров. Но я ни разу не слышал от нее по этому поводу жалоб – просто будничным фактом. Однажды мой дед узнал, что правительство провинции Мендоса бесплатно раздает землю в горах иммигрантам – при условии, что они станут возделывать ее, высаживая виноградные лозы. Мои бабушка и дедушка не колебались ни секунды – и отправились в путь. И все шло чудесно. Им было выделено более 200 гектаров земли на высоте 1100 метров над уровнем моря у подножия Анд. Это были дикие места, куда добирались лишь на конных повозках.



Винодельня La Luz Del Duero

Но имелась особая причина, по которой мои предки решились на это: ранее в Испании они выращивали виноград в регионе Кастилия и Леон, точнее, в Пеньяфеле, который сегодня является сердцем Рибера дель Дуэро. И вот в горах Аргентины все и началось. Но изначально моей целью были не виноградники, а университет. Планировалось, что я должен получить докторскую степень в области юриспруденции. Я делал то, что хотели мои родители, возможно, я даже делал немного больше, чем они хотели. Так или иначе, но мы сохранили виноградники и первую винодельню к тому моменту, когда я погрузился в винный бизнес, то есть я просто вернулся к своей первой любви. Понимаете, это короткий рассказ, ему всего лишь сто лет.

D+: Где Вы учились виноделению? Вы сразу знали, что будете виноделом?

Р.Ф.Н.: Есть различия между виноделом и производителем вина. Мне повезло, что у меня – одна из лучших команд виноделов. И хотя я живу, путешествуя по виноградникам и винодельням, стремлюсь вдаваться во все детали, почти как навязчивая идея, раздражая всех, стоя тенью позади них, дыша практически в затылок – так, что они могут почувствовать мои здоровые легкие. Но я не винодел в буквальном смысле, я – производитель вина. Я уверен в своих познаниях и обладаю довольно широким кругозором, но у них есть привилегия: они виноделы – с ногами, испачканными грязью виноградников, с большим знанием технологий, особенностей цементных емкостей и стальных танков, и они знают, что каждый день нужно говорить с бочками ласковым голосом. У них есть талант, с которым они рождаются, и они передают его Vinos de La Luz во всех странах, где мы присутствуем. Сейчас я думаю, что они еще фанатичнее, чем я.

D+: Знаем, что Вы занимались финансовой деятельностью – она не была связана с вином? Что это было?

Р.Ф.Н.: Сначала я поступил в университет и получил диплом юриста, но у меня возникла проблема: мне было сложно брать плату за свою работу, ведь делать все это

для людей мне ничего не стоило. Я занимался разработкой схем финансирования для людей с ограниченными ресурсами, тех, кто не имел права на получение традиционного кредита, и когда я получил отдых от этого не очень увлекательного занятия, наступил 1989 год – и мировая экономика изменилась. Берлинская стена рухнула и открыла двери на огромные рынки. И я начал дело в Центральной Европе, что, как я думал, станет окончательным этапом моего пути. Но, как выяснилось, это был не последний поворот судьбы. Двадцать лет назад я взял на себя управление семейной винодельней, и вот мы здесь: я банкир на пенсии и действующий производитель вина.

D+: Летопись гласит, что однажды Вы узнали о том, что в Аргентине выставлена на продажу одна винодельня, – и Вы ее приобрели. Это была Finca La Luz? Что Вас привлекло?

Р.Ф.Н.: Я слышал эту историю, но все было несколько иначе. 22 года назад наша винодельня в Аргентине, у которой на тот момент оставалось 70 га из имевшихся изначально 200, нуждалась в управляющем. Те немногие из членов семьи, принадлежащих к моему поколению, были разбросаны по миру. Словом, нужно было принять решение. Возможно, самым простым было бы просто спокойно продолжать пить лучшие, но чужие вина, но, честно говоря, я жил бы в большом страхе когда-либо встретить своих бабушку и дедушку, моих родителей, которым пришлось бы объяснить, почему отдал семейную винодельню в чужие руки.

Я находился, можно сказать, в центре географии – ведь это была Центральная Европа, и это помогло мне сформировать глобальное видение мира. В итоге мне потребовался всего месяц, чтобы принять решение взять на себя управление винодельней. К тому же, это глобальное видение побудило меня разработать программу международного развития собственного винного бизнеса, которая, к слову, еще не завершена. В результате этой идеи однажды, в 2012 году, я стоял на пустыре у подножия горы Хелон (Helon) в китайской провинции Нинся и вел переговоры о посадке виноградников аргентинского Мальбека и строительстве винодельни, похожей на ту, что выстроил в Китае Chandon.

В какой-то момент я осознал, что не спал уже 36 часов, что из них 24 часа пребывал в полете, а также, что я – не Chandon, и что прибывшая со мной команда смотрит на меня так, словно спрашивает: и кому же из нас выпадет здесь остаться? И я сказал себе: «Мы должны были приехать сюда еще лет 20 назад». И решил ограничить географически свою программу развития, то есть сосредоточиться на винодельнях Старого и Нового Света, приводя их к единому знаменателю качества, который мы назвали Vinos de La Luz. Кстати, название Finca La Luz до сих пор носит участок в Мендосе, на границе которого пролегает улица Ла Луз. Но это совпадение, потому что, на самом деле, имя Vinos de La Luz – «Вина Света» – всегда было лучшим названием для группы виноделен, применяющих общие прозрачные протоколы производства.

D+: Доктор Нуньес, вина Ваших виноделен весьма востребованы в мире, многие из них полностью идут на экспорт. Этот опыт, а также Ваши бизнес- и юридические практики позволяют видеть процессы в 3D. В последнее время мы отмечаем изменения в алгоритмах продаж, в частности, фьючерсных. Можете прокомментировать плюсы и минусы фьючерсов?

Р.Ф.Н.: Эта тема очень интересна, потому что, возможно, она начинает менять алгоритм продаж для са-

мых статусных французских виноделен. Когда крупное шато отказывается от системы продаж под названием *en primeur*, это происходит потому, что винодел понимает – большую часть прибыли, полученной в результате многолетних усилий, получают финансисты, выдающие ссуды под вина, которые увидят свет лишь через несколько лет. Это был инструмент, позволяющий без головной боли продавать весь урожай и иметь свежие деньги в обороте. Я никогда не принимал эту систему, потому что мы все строим на собственные средства, и это правильно. Рано или поздно, кому не хватит оборотного капитала, входит в зависимость от банка или дистрибьютора, авансирующего средства. Например, в Аргентине сегодня у нас есть четыре региона, где мы производим виноград, и два, где мы производим вино. Это уникальные места в границах своего терруара. Без своего капитала мы никогда не рисковали бы иметь виноградники на высоте 1400 метров, такие как Gualtallary Estate, Altamira, Rampra El Cepillo или Vista Flores, которые являются защищенными наименованиями места происхождения, ограниченными строгими стандартами. Но они позволяют нам создавать вина, которые не опускаются ниже 93 баллов, а некоторые из них набирают 97 баллов. Такие *parcel wines* возможно производить только на собственных виноградниках и путем обрезки, ограничения урожая – даже если при этом у нас по щекам катятся слезы.

D+: *Как подбиралась команда таких талантливых энологов, в какой момент Вы понимаете – да, это мой человек?*

Р.Ф.Н.: Это группа, сформировавшаяся на протяжении многих лет, которая не говорит о «винодельнях», а – о «наших винодельнях». И состоит она из уже известных виноделов, таких как Роберто Чипрессо в Италии, который только что сделал 98-бальное брунелло, а также Нозилия Мена (Испания) или Пабло Наваррете (Аргентина) – авторитетных энологов, чьи вина регулярно собирают высокие награды. Также в группу входят агрономы, сомелье, маркетологи, специалисты по продажам и коммуникациям. Мы – небольшая армия под флагом Vinos de La Luz.

У каждой страны есть свой стиль, но вина мы делаем единого, высокого класса. Возможно, лучше объяснить на примере: скажем, в 2018 году мы отправили несколько вин от наших виноделен из трех стран для участия в Berliner Wine Trophy, который проводится по стандартам OIV. Все они получили золотую медаль – никто не выиграл двойную золотую медаль, но никто и не взял «серебро». То есть, эта золотая медаль – каждому из шести вин из трех разных стран ознаменовала линию качества, которую должен иметь Vinos de La Luz. Мы хотели бы выиграть двойную золотую медаль, но тогда мы бы ориентировались на потенциал одного из вин, что могло оказаться нереальным для другого.

Таким образом, в том же году мы подтвердили это качество, потому что шесть вин с золотой медалью были выбраны среди 9000 вин со всего мира. Другой пример – это виноградник Puminado Single Vineyard, который мы разбили в Аргентине, Испании и Италии. На разных международных конкурсах вина с этих лоз набрали 97 и 95 баллов. Это тот самый единый стандарт. Понятно, что причина – применение одних производственных протоколов в разных регионах и для разных сортов. Это та часть таланта, о которой я говорил ранее, и она заставляет энологов нашей команды посвящать часть своего времени преподаванию в школах виноделов и университетах. Это таланты, которые нужно уважать, уже

хотя бы потому, что все они с легкой сумасшедшиной.

Например, в Мендосе у нас оказалось 16 пустующих гектаров, и мы предпочли направить свои усилия на нечто иное. И тогда Пабло Наваррете сказал: а не высадить ли нам чеснок? И за два года плантация достигла рекордной урожайности чеснока, который мы с улыбкой называем Garlic La Luz. То есть, в этой группе, похоже, не один сумасшедший, но пока что это коллектив довольно успешных безумцев.

D+: *В Аргентине, Испании и Италии создаются вина зонтичного бренда Puminado с единым ДНК Vinos de La Luz. Мы понимаем – речь о едином, высшем уровне качества. Но, возможно, Вы добиваетесь и некоего общего стиля: если это так, то можете рассказать, какими технологическими приемами?*

Р.Ф.Н.: Vinos de La Luz – это зонтик, и вина, которые хотят быть под ним, должны соответствовать ряду высоких требований. Поверьте, мне часто было непонятно, почему моя команда не принимает вино, которое мне показалось весьма хорошим. И почему считает, что мы не должны включать его в линейки «Ла Луз», а нужно продать винтаж другому производителю. Но когда мне разъясняли причины, это было логично. Затем за Puminado Single Vineyard Paraje Altamira Malbec 2015 нам дали 97 баллов от Decanter London, и все стало на свои места: когда вы приближаетесь к отметке 100, то есть к идеалу, вы не можете позволить себе соглашаться на меньшее. И поэтому я защищаю критерии группы, как будто они мои собственные. Мои энологи – люди особой породы, рожденной для создания высококлассного вина.

D+: *Ваши вина собирают созвездия наград. Как Вы принимаете решение, в каком конкурсе участвовать?*

Р.Ф.Н.: Всем известна фраза: «Лучшее вино – то, которое тебе больше нравится». Но она верна, когда речь о вашем собственном вкусе. Но когда вы создаете новые вина в особом стиле или с особой философией, вина, которые должны удивлять, всегда неплохо узнать мнение третьей, компетентной стороны.





Досье D+

Звезда коллекции Illuminado – **Malbec 2015** (лимитированный релиз: 3500 бутылок) с виноградника Paraje Altamira (1100 метров над уровнем моря, 25 лет лозам) в Долине Уко не так давно получило 97 баллов и Best in Show как «Лучшее вино Южной Америки» от Decanter.

Поэтому оценка качества должна производиться независимыми профессионалами и такими «специализированными» потребителями, как виноделы, сомелье, винные журналисты или производители. Можно самостоятельно собрать их в фокус-группу, но вы не сможете сделать ее глобальной – с участием высококвалифицированных специалистов из разных стран. 90% вин Vinos de La Luz были награждены или оценены на конкурсах, где дегустируют вслепую, по международным стандартам. У нас много золотых медалей, вина отмечены оценками 93 – 97 баллов. У нас есть вино, признанное в 2019 году одним из 50 лучших в мире. Но мы еще не достигли идеала для Vinos de La Luz – 100 баллов.

D+: *Ваша компания уже много лет присутствует на украинском рынке – Вы открыли представительство, а затем – сеть бутиков Wine Gallery. Как продвигаются дела?*

Р.Ф.Н.: Год назад в партнерстве с компанией Shilda Winery из Грузии и еще одним крупным местным партнером мы создали Wine Gallery. Мы решили основать свою собственную компанию по импорту и дистрибуции, которая, несмотря на пандемию, работает в соответствии с собственной бизнес-моделью. Wine Gallery уже открыла три удачно расположенных и хорошо оформленных собственных магазина в Киеве, где продаются наши итальянские, испанские, аргентинские и грузинские вина Shilda Winery, а также представлен широкий ассортимент других брендов, которые мы импортируем сами или покупаем у других импортеров.

У нас очень хорошая команда продаж, но также у Vinos de La Luz есть собственный бренд-амбассадор в Украине, который работает на развитие бренда в регионе. И это, без преувеличения, очень хороший амбассадор нашей компании, она активна, умна и талантлива. Я утверждаю это, зная, что, помимо всего прочего, Наталия Бурааченко является постоянным автором Drinks+.

D+: *Раз мы заговорили о винной торговле, позволю себе процитировать Роберта Джозефа, говорящего об изменениях, связанных с пандемией: «Единственное, в чем я по-прежнему уверен, это рост цифровой коммуникации, а также дистрибуции». Каков Ваш прогноз?*

Р.Ф.Н.: Пандемия – это очередной раунд борьбы, который начался довольно тихо, но продолжится множеством взрывов. Появление крупных торговых платформ, возможно, стало моментом наибольшего разногласия между традиционной дистрибуцией и моделями, поддержанными технологиями искусственного интеллекта. Но производители сегодня почти на 90% связаны с online-маркетингом. Мы разделили наши продажи на прямые, продажи дистрибьюторам в странах, где находятся винодельни, через универсальные интернет-магазины, специализированные интернет-магазины, наши собственные интернет-магазины, а также продажи импортерам посредством онлайн-переговоров, в ходе которых мы видим друг друга на экранах. В 2020 году мы смогли поучаствовать в 6 или 7 международных «выставках-ярмарках» – от страны к стране – через Zoom.

Мероприятия были организованы и проведены технологическими компаниями, которые создали платформу так называемой «дополненной реальности» и дали возможность нашим бренд-амбассадорам и коммерческим представителям презентовать свою продукцию зарегистрированным покупателям с виртуальных стендов в течение одного-двух дней. А импортер, который уже



Грузия, Кахетия

знает репутацию производителя (сегодня ведь известно все), запрашивает образцы, которые доставляются за 48 часов. Есть еще аспект, который должен бы измениться: это сопротивление стран всеобщей беспощадной торговле винами и спиртными напитками. Тогда мир превратится в гигантский беспощадный магазин во множестве «облаков». Тарифные барьеры упадут из-за давления онлайн-систем, и физическая дистрибуция будет осуществляться со складов, созданных из самоуправляемых транспортных средств. Сколько времени необходимо для этого? Это зависит от вакцины и того, сколько времени потребуется миру, чтобы признать этот этап завершенным. Но основы уже заложены.

D+: *Будут ли развиваться моно вина или тренд за бландами? Какие сорта наиболее перспективны?*

Р.Ф.Н.: Я считаю, что мир приветствует восстановление локальных сортов, которые займут место наряду с международными. И я верю, что когда в стране есть успешный автохтон, то будут созданы вина, способные занять место рядом с винами из известных всем сортов винограда. В чем сходство мальбеков из Франции, Аргентины, Испании, Чили? Генетика? Сомневаюсь, что генетическое происхождение доминирует над терруаром. Правда в том, что на бутылках должно указываться: мальбек из Франции, мальбек из Аргентины, Испании и т.д. Уникальный сорт для нескольких стран всегда будет побежден местным терруаром. Каждый терруар индивидуален. Мы необратимо стремимся ценить вина, идентифицируемые по происхождению. Так что давайте поместим эту информацию на этикетку, потому что именно так мы просвещаем потребителей. В нашем случае это будет печать и логотип Vinos de La Luz, свидетельство нашего качества.

D+: *И последний вопрос: какие планы у главы Vinos de La Luz?*

Р.Ф.Н.: Сейчас мы реализуем одновременно десять программ. Вина, технологии, развитие терруаров. Я все подробно расскажу в следующем году, если ваши читатели не против.

D+: *Уверена – все «за»!*

Personna

Interviewed by Julia Shafranska

D+ managed to talk with Ricardo F. Nunez, the owner of the Vinos de La Luz group of companies, which unites wineries in Spain, Italy, Argentina

Ricardo F. Nunez:

«We are a small army under the flag of Vinos de La Luz»

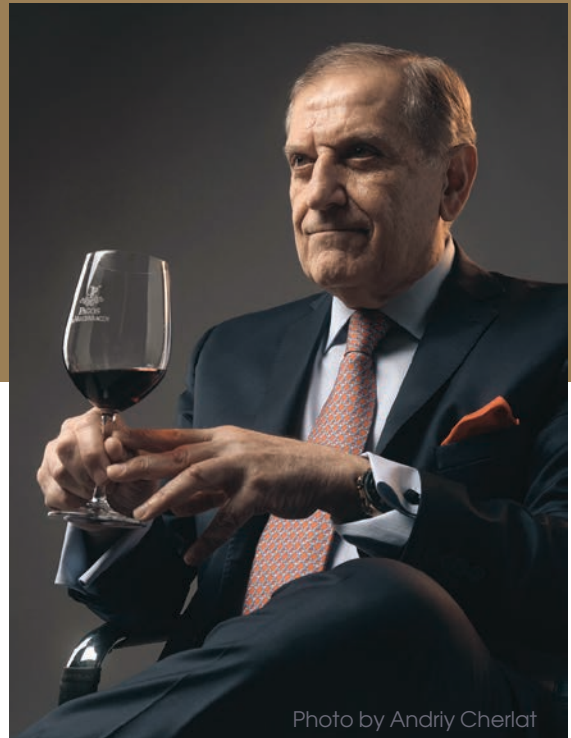


Photo by Andriy Cherlat



D+: *Mr. Nunez, this is not the first interview that you have kindly given to our publications. But you see the wine world in all its diversity and you can evaluate it from different points of view. So every time, behind the scenes, there was still a long series of questions. Today, if I may, we will ask some of them.*

Ricardo F. Nunez: I hope to have answers for all!

D+: *You have always said that wine was the passion of your life. But how did it all begin? Was your family involved in winemaking? Today you are a man of the world, you travel a lot, live for a long time in different countries, and what traditions of wine consumption exist in your historical homeland?*

R.F.N.: Please look at this photo. It is from 1926, that is, it is almost 100 years old, and I hope your dear readers do not see it as just a piece of antique. There are my grandparents, my father, my uncle, and my two aunts. In that year, my grandparents had 16 years of having arrived to Argentina as Spanish immigrants, more specifically, as Galician immigrants, because they were from the heart of Spanish Galicia. When they had barely known each other, they both worked as day laborers, and traveled around Spain, following the harvests of grains, fruits, vegetables and grapes for wine. They were economically



poor, but they also lived in a country that, before the First World War, offered them a little future.

They knew how to work on the land and there was a place where there was plenty of land and it was already a legend among the Spaniards, Italians, and many nations of Europe: it was Argentina. They went there with nothing in their pockets in the third class of a ship that took them 33 days to arrive to the point of their destination. A few days after arrival, they were already working in La Pampa, a place 800 kilometers from the port of Buenos Aires. They worked for five years as peasants, dealing with the cereal

and peanut crops. I remember this about the peanut harvest, because my grandmother told me that it was the hardest to do, since they had to collect the peanuts kneeling in dozens of hectares. But I never heard them complaining about it.

One day, my grandfather learned that the government of the Province of Mendoza offered to immigrants a land in the mountains for free, but on the condition that they would grow grape plants on the land. My grandparents didn't hesitate for a second, and there they went. That's wonderful. They were assigned more than 200 hectares at 1,100 meters above sea level at the base of the Andes Mountains, where everything was wild and could be reached by horse-drawn carts.



Twenty years ago, I took over the family winery, and here we are: I am a retired banker and active wine producer.



With Pablo Navarrete and Noelia Mena, Mendoza vineyards

However, there was a reason why grandparents chose that; in Spain, they had been vine growers in the region of Castilla y León, more precisely, in Peñafiel, which today is the heart of Ribera del Duero. So, that's where it all started. My destination was not the vineyards, but the University. I had to be a «doctor» with a degree. I did what my parents wanted, maybe I did a little more than they wanted, and we kept the vineyards and the first winery until the moment I decided to develop the wine business again, that is, I returned to my first love. You see, it's a short story, which is only a hundred years old.

D+: *How did you study winemaking? Did you know right away that you would be a winemaker or got another profession?*

R.F.N.: There is a big difference between being a winemaker and being a wine producer. I am lucky to have one of the best teams of winemakers that can be created, and although I live touring vineyards and wineries, getting into all the details; though, it is almost like an obsession, because I am annoying everyone with my shadow behind them, breathing so close that they can feel my healthy lungs, I am not literally a winemaker, I am a wine producer. I am sure about everything I have learned from this activity, I know more or less a lot about many things, but they have a privilege: they are winemakers with their feet muddy with vines, and with a great knowledge of the technology in cement and steel tanks, and they know that you have to caress the barrels with your voice every day. They have that talent with which they are born, and they deliver it to Vinos de La Luz in all the countries where we are present. Right now, I'm thinking that they are more obsessive than me.

D+: *We know that you were engaged in financial activities were they unrelated to wine? What was it?*

R.F.N.: First, I went to the University and graduated as a lawyer, but I had a problem: I couldn't charge a fee for my work because it didn't cost me anything to do it for people; that means that I didn't see this work as aimed at building wealth, rather solving legal conflicts. And one day, almost reluctantly, I was developing financing systems for people with scarce resources, those who did not qualify for a traditional loan, and when I could rest easy, in 1989, the world economy

changed, the Berlin wall opened the doors to huge markets, and I started in Central Europe what I thought was going to be my "last stage". Incidentally, it did not appear to be the last one. Twenty years ago, I took over the family winery, and here we are: I am a retired banker and active wine producer.

D+: *The chronicle says that one day you learned that there was one winery for sale in Argentina, and you bought it. Was it Finca La Luz? What exactly attracted you in it?*

R.F.N.: I heard that story, but it is not exactly what happened. 22 years ago, the winery in Argentina, which had 70 hectares left of the initial 200, had no management; a few of us who were of my generation were scattered around the world. Yet a decision had to be made. Perhaps, the easiest thing would have been to continue drinking the best wines, but, to be honest, I would have lived in great fear of ever meeting my grandparents and my parents to whom I had to explain that I had let the family winery go to the "other hands". It helped me a lot to have a global vision of the world, especially from the center of the geography of the Earth, that is to say, the Central Europe, and it took me only a month to make the decision to re-take the winery. But just as that global vision led me to that, it also led me to project a world development program which is not over yet. One day, in 2012, I was standing on the land with nothing planted on it (it was at the foot of Mount Helon, in Ningxia Province, China) and I was negotiating to plant the Argentinian Malbec vineyards and build a winery, very close to the one created by Chandon.

There I realized that I had not slept in 36 hours, and I had been flying for 24 hours out of those 36 hours; that I was not Chandon, and the team that had arrived with me was looking at me as if they were asking me: "Who of us will be relocated here?" Then, I said to myself: «We should have come 20 years ago», and decided to limit the development program to its origin, that is, wineries in the old wine world, in the middle age wine world and in the new world, under a single quality denominator, which we had called Vinos de La Luz. By the way, the name of Finca La Luz is still owned by a parcel in Mendoza, which is limited by La Luz street, but it is a coincidence, because Vinos de La Luz – Wines of the Light - has always been the best way to name a set of wineries that applied transparent protocols.



D+: *Doctor Nunez, the wines from your wineries are in great demand in the world, and numerous wines that come from your wineries are intended entirely for export. This experience, as well as your business and legal practices enable you to see the processes in 3D. Lately, we have been witnessing changes in the sales methods; this is particularly relevant to futures. Can you comment on the pros and cons of futures?*

R.F.N.: This topic is very interesting, because it looks like it begins to change the sales methods of the most famous French wineries. When a large winery abandons the sales system called “en primeur”, it is because it realizes that a large part of the profit produced by the efforts of many years is taken away by the financiers advancing money at a price of the wine that is going to be delivered within a few years. It has been a tool to ensure the sale of the entire harvest and have fresh money in the bank, without major headaches. I never adopted that system because we build everything with our own capital and we are not wrong. Sooner or later, the one who does not have enough capital, depends on a bank or a distributor, who advances funds. For example, nowadays, in Argentina we have four geographies where we produce grapes and two where we make wines. Those are unique places due to their «terroir», which can be hardly defined using words, but we all know what it means. Without capital, we would never have risked having wines at 1400 meters, such as the Gualtallary estate, or Altamira, or Pampa El Cepillo, or Vista Flores, which are denominations of origin limited in their extension,

very strict in terms of their standards of production, but they have given us wines that do not fall below 93 points and some of them have reached 97 points. These «parcel wines» can only be made in own vineyards and by cutting the plant so that it gives us less, even tears are falling on our faces after each cut.

D+: *How do you select such talented oenologists, at what moment do you understand – yes, this is my man?*

R.F.N.: It is a group that has been formed over the years, which does not talk about “the wineries” but about “our wineries”, and that is made up of winemakers who were already famous such as Roberto Cipresso in Italy, who has just made a 98-point Brunello, or others who are well-known today and have received awards, such as Noelia Mena (Spain) or Pablo Navarrete (Argentina). Another part of the group includes land engineers, sommeliers, marketing specialists, sales specialists and communication specialists. We are a small army under the flag of Vinos de La Luz. Each country has its style, but the wines have a similar quality. Perhaps it is better to explain this with an example: in 2018, we sent several wines from our wineries in three countries to compete at the Berliner Wine Trophy in Germany, which is held pursuant to the standards of the OIV. They all won a gold medal, none won a double gold medal, but none won a silver medal, either. That is to say, that the gold medal awarded to six wines from three different countries marked the quality line that Vinos de La Luz should toe. We would have liked





Vinos de La Luz – Wines of the Light - has always been the best way to name a group of wineries that applied transparent protocols.

With Roberto Cipresso, Bodega La Luz del Duero, Peñafiel, Spain

to win a double gold medal, but perhaps we would have opted for the style of one wine and not another. In this way that year we confirmed the quality because the six gold medal wines were chosen among 9000 wines from around the world. The other example is Iluminado Single Vineyard that we have made in Argentina, Spain and Italy. In different international competitions, they received 97, 95 and 95 points. That is uniform quality in high quality. It is clear that there is a reason and it is the application of the same production protocols in different regions and grapes. It's that part of talent that I talked about earlier, and it makes the people in our team dedicate part of their time to teaching at school of winemakers and universities. They are talents that must be respected, because they are also a little bit crazy. For example, in Mendoza, we had 16 hectares without plantations and we preferred to dedicate our efforts to developing another geography. Then, Pablo Navarrete said: "Here, we are going to plant "garlic"; for two harvests he has achieved a record output per hectare with a garlic that we call "Garlic La Luz". So, in this group, it seems that there is more than one crazy person, but so far they are successful crazy people.

D+: *In Argentina, Spain and Italy, the wines of the umbrella brand Iluminado are created with the same DNA Vinos de La Luz. Of course, we are talking about a single, highest level of quality. But, perhaps, you are trying to achieve a certain general style: if so, can you tell us with what technological methods?*

R.F.N.: Vinos de La Luz is the umbrella, and the wines that want to be under that umbrella have to meet a series of very demanding quality requirements. Believe me, on many occasions, – it has been incomprehensible to me that the team did not accept a wine that seemed very good to me, and they believed – sometimes there was no unanimity among them – that we should not incorporate it as a bottled wine from La Luz, and it should be sold in bulk to another producer. However, when they explained the reasons to me, it was logical to understand. Then, the 97 Decanter London points appeared for Iluminado Single Vineyard Paraje Altamira Malbec 2015; there upon, things began to settle on their own, because when you approach

100 points, that is, a perfect wine, you cannot afford going for less. For this very reason, I defend the group's criteria as if they were mine, even though they weren't born from me, but from their talent. They are of a special breed, born for the quality wine.

D+: *Your wines collect a whole constellation of awards. How you make a decision, in which competition to participate?*

R.F.N.: Everyone knows this phrase: «The best wine is the one you like the most», but this is true only for your own taste. However, when wines are a product of a certain style, of a particular philosophy pursued by a winery and they are novelties that want to surprise, one wants to know, what third parties – those in the know – say. That is why quality testing has to go through independent professionals and specialized consumers, whether they are winemakers, sommeliers, wine journalists, or producers. You can bring them together in a focus group but you will never have the opinion of a large international group – from different countries – and highly specialized. That guarantee is granted by serious international competitions and offered by independent international specialists. Vinos de La Luz has 90% of its wines awarded or scored in competitions with blind tastings and under international standards. We have many gold medals, many wines above 93 points, and up to 97 points, but we have not yet reached 100. We have a wine classified as one of the best 50 wines in the world in 2019, but we have not yet reached the wine that would be considered perfect (100 points) Vinos de La Luz.

D+: *Your company has been present on the Ukrainian market for many years. You opened a representative office, and then a chain of Wine Gallery boutiques. How are things going?*

R.F.N.: A year ago, we partnered at Wine Gallery with Georgia's Shilda Winery and a major local partner; it should be pointed out that the three of us knew each other and were related for many years. We decided to establish ourselves with our own importing and distributing company, which already has a business model in place despite the pandemic. Wine Gallery has already opened three of its own stores in

Kyiv – well located and well designed – where it sells our Italian, Spanish, Argentinean and Georgian wines from Shilda, but also has a wide range of good brands that we are importing or buying from other importers. We have a very good sales team, but also Vinos de La Luz has its own Brand Ambassador in Ukraine, who is working to support the brand development in the region. I should say that she is a good ambassador indeed: very active and intelligent; in addition, she – Nataliia Burlachenko – is writing for Drinks+.

D+: *While we're on the subject of the wine trade, let me quote Robert Joseph talking about the changes associated with the pandemic: "The only thing I'm still confident about is the growth of digital communication as well as distribution. I sincerely believe that in the near future the huge wine walls in supermarkets will be a thing of the past." What is your forecast?*

R.F.N.: I believe that the pandemic is just one more round of a fight that has been taking place silently at first, and then continued, with many explosions, for several years. The appearance of large sales platforms has, perhaps, been the moment of greatest friction between traditional distribution and the one supported by artificial intelligence technology. However, nowadays, producers are almost 90% linked with the online marketing. We have divided our sales into direct sales, sales to distributors (which imply sales via national places where wineries are installed), general online stores, specialized online stores, our own online stores, sales to importers (implying meetings during which one can see the other participants' faces through various online meeting systems). We have had 6 or 7 international «exhibitions and fairs», from country to country, via Zoom in 2020; it should be emphasized that these events were organized due to the technology companies that create the so-called «augmented reality» platform, and put our brand ambassadors and commercials standing with their products and serving registered buyers for one or two days. The importer, who already knows, whether a winery behind that wine is serious or not – because today everything is known – will ask you for a sample, and the latter can be in the hands of your potential customer within 48 hours. There is another aspect that is going to change and it is the resistance of countries to accepting a free exchange of wines and spirits. The world is going to be transformed into a great free shop existing in numerous clouds, where the locals will be the countries, and which we may enter and leave without traveling. Tariff barriers will be lifted due to the pressure of online systems and physical distribution will be made from warehouses installed by self-managed vehicles. How much time is left? It depends on the vaccine, and how long the world will consider this stage to have been completed, but the foundations are laid.

D+: *Do you think single varieties wines or a trend behind blends will develop? What varieties do you think are the most promising today?*

R.F.N.: I believe that the world of wine is opening its doors to the recovery of indigenous varieties, which will take their place alongside the grapes that everyone knows and are planted at the same time in several countries. I also believe that when countries have a successful indigenous variety, they will have credentials so that the other varieties that they cultivate and are cultivated in other countries, may



Schloss Vollrads,
Germany

be called by them, using the name of their specific country. What about the varieties which are similar to Malbec and are coming from France, Argentina, Spain, and Chile? Is it because of the genetics? I have doubts that the genetic origin dominates over the terroir. The truth is that the bottles should distinguish the French Malbec from the Argentinean Malbec, the Spanish Malbec, etc. As to the varieties, which are unique for several countries, they will be defeated by the local terroir. And each terroir is different. We are irreversibly going to value wines identifiable by their origin. Thus, let us put that on the label because this is how we educate the consumer. In our case, the seal and logo of Vinos de La Luz serve as our quality credentials.

D+: *Traditional question: what plans does the head of Vinos de La Luz have?*

R.F.N.: Right now we are involved in ten programs. Wine, liquids and technologies. Terroirs developments. I will definitely tell you next year, if your readers agree.



Persona

ДЭНИ РОЛЛАН:

«Вот почему мы влюбились
в Аргентину!»



Редактор D+ пообщался с Дэни Роллан. И оказалось, что супруга самого популярного «летающего» консультанта Мишеля Роллана – сама блестящий энолог, и при этом – воплощение французского шарма и женского очарования. А еще – что вторым своим домом чета Роллан считает Аргентину.

Drinks+: *Г-жа Роллан, вы с месье Ролланом – не просто энологи-консультанты, но и владельцы виноделен – во Франции, Аргентине, ЮАР и других странах. Эта страсть к виноделию – семейная традиция?*

Д.Р.: Моя семья не имела никакого отношения к винному бизнесу. Во время учебы я познакомилась со своим будущим мужем Мишелем, родители которого владели виноградником на протяжении 7 поколений. Как энологи, мы с Мишелем стартовали с покупки лаборатории, одной из самых известных в Жиронде. Кроме того, как раз в 1983 году мы познакомились с Робертом Паркером. И вот в 80-х Мишель получил предложение о консультации в Аргентине.

D+: *Вот интересно, как Мишелю Роллану делают-ся подобные предложения?*

Д.Р.: Ну, тогда все было очень просто. И слегка забавно. В 1988-м Мишелю позвонил некий владелец винодельни из Аргентины. Ситуация была комичной, потому что он практически не говорил по-французски, при этом ни он, ни мы – недостаточно хорошо по-английски. Мы поняли лишь, что его зовут Арнальдо и он звонит нам с просьбой – хочет создать лучшие либо абсолютно другие по стилю вина, чем те, что он производил, потому что задумал продавать их на американском рынке. Мы не были уверены в серьезности этого предложения, но решили: даже если это не выльется в серьезную работу, то будет прекрасное путешествие в страну танго! Тем более, что поездка намечалась на февраль. А в Аргентине это лето.

D+: *Рискованно! Лететь на другой край земли... Настоящее приключение!*

Д.Р.: О, да! История была увлекательной и полной сюрпризов. Когда мы прилетели в Буэнос Айрес и добрались до забронированного отеля, там нас ждала лаконичная записка: «8 утра в вестибюле». А уже через несколько часов после этого мы встретились с братьями Этчар. Но никто из них не говорил на французском. К счастью, у них все-таки нашелся друг, который помог с переводом. Ну, а уже на следующий день нам предстояло лететь на северо-запад, в Сальту, а затем добираться до Жужуя.



D+: *Каково было первое впечатление от Аргентины?*

Д.Р.: Нас поразили почти космические пейзажи, каньон с его многоцветными скалами – все семь цветов. Это был кардинально иной мир: чистейший воздух, вершины гор, обветренные и улыбающиеся лица индейцев, гуляющие у подножья Анд ламы. Кактусы. И много света! Наконец показалась Bodega Etchart, где нас приветствовала потрясающая – большая и любящая семья Этчар. Мы до сих пор с Мишелем вспоминаем эмпапады Мины, которые мы тогда попробовали в сопровождении бокала белого вина с почти эльзасским, но экзотическим носом. Тогда мы открыли для себя Торронтегс*! Так началось наше аргентинское приключение. И долгая дружба с семьей Etcharts, которая вылетает за рамки консультаций семейного винного погребца.

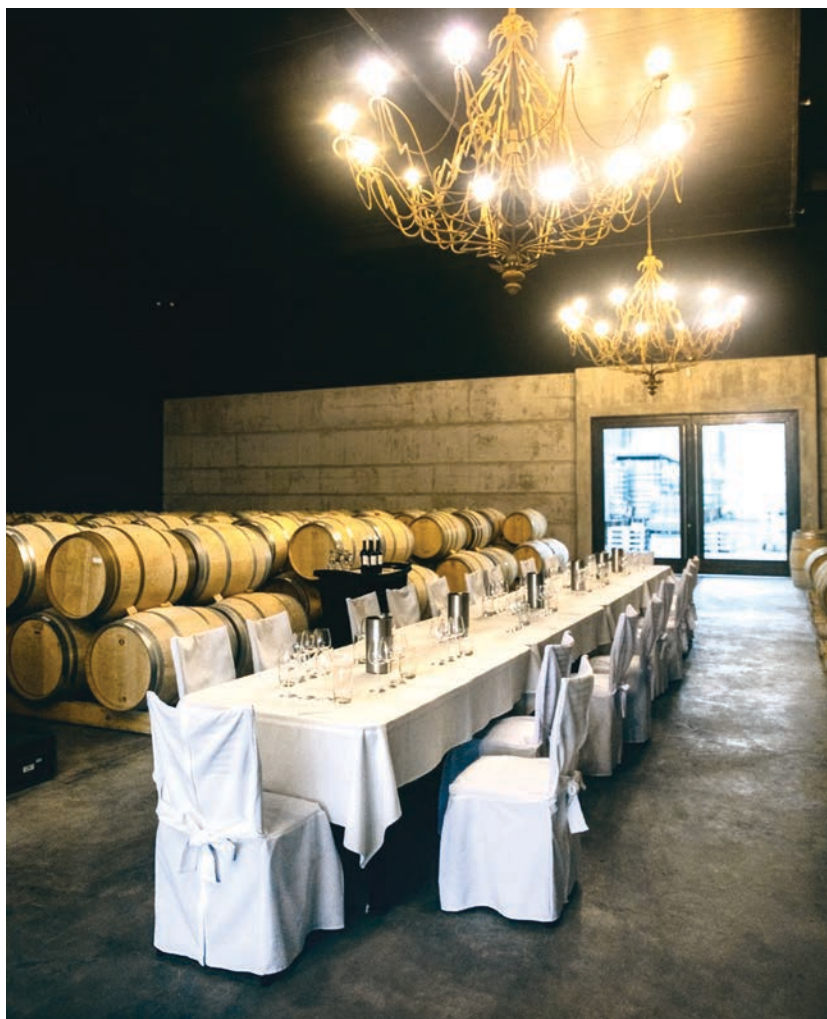
D+: *К слову, о дружбе. Расскажите, пожалуйста, о Вашей дружбе с Catherine Péré-Vergé – ведь вы вместе работали не только в Помероле, но и в Аргентине.*

Д.Р.: Катрин Пере-Верже была для меня, Мишеля и наших дочерей замечательным другом. Когда она решила инвестировать в Pomerol, то начала с шато Montviel.



Досье D+

*Торронтес. Редкий локальный сорт для Нового Света, куда большинство лоз завезли из Европы. Считалось, что он рос здесь еще до прихода испанских миссионеров, но исследование показало, что торронтес – кросс, возникший путем перекрестного опыления Муската и красного сорта Mission, доставленного на континент Кортесом. В аромате – цветы, экзотические, тропические фрукты, пряности. «Сладкий в начале и горький в конце – как сама жизнь», – так о нем отзываются сами аргентинские виноделы. Лучшую органолептику дают лозы Торронтеса на высотных виноградниках Сальты.



Мы также сотрудничали в проекте по созданию универсального бокала, и в результате принадлежащий Катрин стекольный завод выпустил разработанный нами бокал под названием Oenologue. Это было 25 лет назад. И когда я предложила Катрин инвестировать в Аргентину, она сразу отозвалась: «Хорошо, давай». Она была первой, кто поверил в наш аргентинский проект. И, кстати, первые урожаи Val de Flores, а также Clos de los Siete, вплоть до 2009 года мы винифицировали именно на винодельне Катрин Пере-Верже, в винном погребе Монтевьехо с помощью энолога Марсело Пеллерити.

D+: Вы основали в Аргентине ряд выдающихся винодельческих хозяйств, некоторые вместе с партнерами. Как происходит выбор виноградника?

Д.Р.: Мы просто влюблялись в места, людей или терруар во время всех наших путешествий. Мы начали с Аргентины, а теперь это наш уникальный лучший проект. Мы производили собственные вина в Южной Африке и Испании с помощью совместных с партнерами предприятий, но сейчас сосредоточены, в основном, на аргентинских проектах.

D+: Расскажите о них, пожалуйста.

Д.Р.: Пожалуй, начну с выдающегося проекта – Yacochuya, а затем San Pedro de Yacochuya, созданных с семейством Этчаров в Сальте, с чего и началась наша любовь к Аргентине. Эти вина производятся небольшим тиражом со старых лоз Мальбека (некоторые датируются 1915 годом) и небольшой доли Каберне Совиньон. Виноградник Yacochuya считается одним из самых высокогорных в мире. Это чрезвычайно красивое место в

нескольких сотнях километров к югу от тропика Козе-рога, на высоте 2035 метров. Отличается специфическим климатом с чередованием жарких дней (36 °C) и прохладных ночей (12 °C). На этикетке вина изображен кактус, характерный для местного ландшафта. И подпись Мишеля.

Чем больше времени мы с Мишелем проводили в этой стране, тем больше хотелось понять ее терруары, работать над новыми винами. И даже жить там... И в конце концов была основана Bodega Rolland и один из самых статусных брендов – Clos de los Siete. В проекте мы объединили несколько винодельческих семей из Бордо и 850 га виноградников. Поместье находится в коллективном управлении и разделено на отдельные участки, но каждый вносит свой вклад в развитие флагманского вина Clos de los Siete. При этом каждый независимо производит собственное вино под своим собственным именем в собственном винном погребе. Мишель консультирует всех наших партнеров. Первые виноградные лозы на этих виноградниках были посажены в 1999 году, а первый релиз Clos de los Siete вышел в 2002 году.

В рамках коллективного проекта мы основали бренд Mariflor. Как говорит Мишель, Mariflor – это одновременно «место, вино и концепция». Виноградник Марифлор, расположенный рядом с уже знакомым нам участком Валь де Флорес, получил свое название (дословно «Цветок Мария») от наименования местности, и в честь нашей дочери Мари. Она не только помогает нам в виноделии, но и увлекается фотографией. Надеюсь, ваши читатели смогут их оценить и понять: вот почему мы влюбились в Аргентину! Виноградник расположен на высоте 1100 м над уровнем моря. Площадь почти 100 га, из них 60 га засажены Мальбеком, Каберне Совиньоном, Сира, Мерло



и Совиньон Бланом. На 4 га Марифлор с 2002 года выращиваем Пино Нуар. Почвы смешанные – песок и глина на каменистом пласте, экспозиция в основном восточная. Ирригация строго контролируется, используется только чистейшая минеральная вода из горных источников Анд. 2 га Марифлор – Совиньон Блан, высаженный в 2003 году. Первое вино с лоз Марифлор, на 100% из Совиньон Блана, было произведено в 2006 году. Здесь выпускается ряд прекрасных вин, в том числе Mariflor Pinot Noir и миллезимное вино Mariflor Camille, названное в честь нашей первой внучки. К слову, в Top Wines of Mariflor в честь каждого из наших внуков – не только Камиллы, это близнецы Артур и Тео, Рафаэль и младшая Джулия – создано особое кюве: из разных сортов винограда, но с одинаково высоким качеством, каждое выходит тиражом 3000 бутылок в год.

Bodega ROLLAND производит вина: Mariflor, Val de Flores и Yacochuya, но в совместном производстве и в небольшом количестве.

Д+: *Какой, в принципе, Ваш любимый сорт – если смотреть глобально, без привязки ко Франции?*

Д.Р.: Мой любимый сорт – Мерло. Но люблю также Каберне Фран из Бордо и Сира из Восточной Франции. Вообще, в мире так много хороших вин и такое разнообразие великолепных сортов. Достаточно вспомнить Мальбек в Аргентине!

Д+: *Работаете ли с так называемыми натуральными винами, дикими дрожжами? Что думаете об органике и биодинамике?*

Д.Р.: На данный момент мы сами управляем органическим хозяйством Val de Flores в Аргентине. И с дикими дрожжами работаем на всех винодельнях, кроме тех случаев, когда климатические или особые проблемы требуют применения других.

Д+: *Вас с Мишеlem называют идеальной «винной парой». Общие интересы в энологии упрощают совместную жизнь или усложняют?*

Д.Р.: Мы работаем вместе 47 лет... Сложно сказать, это было сложно раньше или сложно сейчас. Каждый из нас – личность, однако мы очень дополняем друг друга.

Д+: *Вы являетесь акционером компании Rolland Collection Limited. Как сейчас развивается этот бизнес? Как формируются цены на вина и кем?*

Д.Р.: Rolland Collection – семейный бизнес, и наша старшая дочь Стефани отвечает за управление. Все ценообразование обсуждается и фиксируется с учетом стоимости производства и ситуации на конкретном рынке для всех виноделен.

Д+: *Какие вина создаете сегодня?*

Д.Р.: Мы пытаемся понять все терруары на всех высотах и широтах, и адаптировать их к замыслам, используя наши знания.

Д+: *Благодарим Вас за ответы на все наши бесчисленные вопросы ☺ и время, уделенное нам!*



(c) Stéphanie Rampoin

Dany Rolland:

“That is why we feel
in love with Argentina!”

D+ editor had a talk with Dany Rolland. It turned out that the wife of the most popular “flying” consultant Michel Rolland is a brilliant oenologist herself, and at the same time, she epitomizes the French glamour and feminine charm. We also figured out that the Rolland couple consider Argentina their second home.



Drinks+: *Mrs. Rolland, you and Monsieur Rolland are not just oenologists and consultants, but also owners wineries in France, Argentina, South Africa and other countries. What about this passion for wine? Is it a family tradition?*

Dany Rolland: My family was not in the wine business and I met during my studies my future husband Michel whose parents were owners of vines for 7 generations. As oenologists, we started in buying a laboratory, one of the most renowned of Gironde. Besides, it was 1983 when we met Robert Parker. And also during the 80th, one of the first consulting propositions outside for Michel was Argentina.

D+: *It's interesting how Michel Rolland gets such proposals?*

D.R.: Well, it was very simple then and a little funny, too. In 1988, Michel received a call from a winery owner in Argentina. The situation was comical, because he hardly spoke French, and neither he, nor we spoke English well enough. We only realized that his name was Arnaldo Etchart and he called us to help him to make his wines better or different wines, because he wanted to sell in the American market. We were not sure of the seriousness of this proposal, but decided: even if it not transformed into a serious work, it will be a wonderful journey to the land of tango! Moreover, the trip was planned for February. It should be pointed out that in Argentina, it was the summer period.

D+: *Isn't it risky to fly to the other end of the earth ... Must be a real adventure!*

D.R.: Right you are! The story was challenging and full of surprises. When we flew to Buenos Aires and got to the booked hotel, we were faced with the laconic note: "At the lobby at 8 am". Thereupon, several hours later, we met with the brothers Etchart. No one could speak French. Though, we were lucky that their friend could help with the translation. Well, next day, we had to fly to the north-west, to Salta, and after that, to get to Jujuy.

D+: *What was your first impression of Argentina?*

D.R.: We were struck by almost cosmic landscapes, the canyon with its multi-colored rocks – all seven colors. It was an absolutely different world: the purest air, mountain peaks, weather-beaten and smiling faces of Indians, and lamas walking at the foot of the Andes. Cactuses... and a lot of light! Finally, Bodega Etchart showed up, where we were greeted by the amazing – big and loving – Etchart family. Michel and I still remember the empanadas of Mina, which we then tasted accompanied by a glass of white wine with an almost Alsatian, but exotic nose. At the time, we discovered Torrontes*! This is how our Argentinean adventure began as well as a long friendship with the Etcharts family that will go beyond consultations to the family-owned wine cellar.





D+: *Talking about friendship. Tell us, please, about your friendship with Catherine Péré-Vergé – you were working together not only in Pomerol, but in Argentina, too.*

D.R.: Catherine Péré-Vergé was for us, Michel and I and our daughters, a wonderful friend. We were very close when she decided to invest in Pomerol starting with Ch. Montviel. We have also a personnel partnership: at this time she was a co-owner of Cristallerie d'Arques, and on the market, there was no glass for tasting and drinking that was really acceptable. We decided to create one: I tasted a lot of wines in different glasses and organized a "cahier des charges" to design one with all the qualities we were expecting. And her company made the glass called Oenologue". It was 25 years ago. After we were also very close when we decided to invest in Argentina and she was the first to say Ok, Go!

She was the first one who believed in our Argentinean project. Incidentally, the first harvests of Val de Flores, as well as Clos de los Siete, until 2009, were vinified by us at the winery owned by Catherine Péré-Vergé, at Montéviejo wine cellar, due to the oenologist Marcelo Pelleriti.

D+: *You have founded in Argentina a number of outstanding wineries, some of them with partners. How did you select vineyards?*

D.R.: We just "found in love" with some places, people or terroir during all of our travels. We started with Argentina, and now it's our unique best project. We have made personnel wines in South-Africa and Spain with joint ventures, but now we focus, mainly, on Argentinean projects for outside.

D+: *Tell us about them, please.*

D.R.: Perhaps, I will start with an outstanding project – Yacochuya, and then, move to San Pedro de Yacochuya, created along with the Etchart family in Salta, where our love for Argentina began. These wines are produced in small numbers from old Malbec vines (some date back to 1915) and a small proportion of Cabernet Sauvignon. Yacochuya vineyard is considered to be one of the highest-mountain grown in the world. This is an extremely beautiful place a few hundred kilometers south of the Tropic of Capricorn, at an altitude of 2035 meters. It has a specific climate with alternating hot days (36 °C) and cool nights (12 °C). The wine label depicts a cactus typical of the local landscape, and Michel's signature.

The more time Michel and I spent in this country, the more we wanted to understand its terroirs, to work on new wines. And even live there ... And in the end Bodega Rolland was founded as well as one of the most prestigious brands – Clos de los Siete. In this project, we have united several winemaking families from Bordeaux and 850 hectares of vineyards. The estate is collectively managed and divided into separate sections, but each contributes to the development of the top-of-the-line wine – Clos de los Siete. In addition, each estate's section independently produces its own wines under its own name in its own wine cellar. Michel advises all of our partners. The first vines in these vineyards were planted in 1999, and the first release of Clos de los Siete took place in 2002.

As a part of the collective project, we founded Mariflor brand. As Michel says, Mariflor is "place, wine and concept" at the same time. Mariflor vineyard, located next to the



area of Val de Flores, already familiar to us, got its name (literally, “Maria Flower”) from the name of the area, and in honor of our daughter Marie. Not only does she help us in winemaking, but also enjoys photography as her hobby. I hope your readers can appreciate them and understand due to them, why we fell in love with Argentina!

The vineyard is located at an altitude of 1100 m above sea level. An area of almost 100 hectares, of which 60 hectares are planted with Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot and Sauvignon Blanc. Since 2002, we have been growing Pinot Noir on 4 hectares of Mariflor. Mixed soils – sand and clay on a rocky layer, the exposure is mainly east. Irrigation is strictly controlled, using only the purest mineral water from the Andes mountain springs. 2 ha of Mariflor: Sauvignon Blanc, planted in 2003. The first wine from Mariflor vines, 100% Sauvignon Blanc, was produced in 2006. A number of fine wines are produced here, including Mariflor Pinot Noir and the vintage Mariflor Camille, named after our first granddaughter. Regarding Top Wines of Mariflor, in honor of each of our grandchildren – not only Camille, but also the twins Arthur and Théo, Raphaël and the youngest Giulia a special cuvée has been created. From different grape varieties, but with the same high quality, 3000 bottles per year each.

Bodega ROLLAND produces the wines: Mariflor, Val de Flores, and Yacochuya but in joint venture and less production.

D+: *What is your favorite variety in principle – if you look globally, without reference to France?*

D.R.: My favorite variety is Merlot. But I love also Cabernet Franc in Bordeaux and Syrah from East France, and so many good wines with so many varieties, as Malbec in Argentina!

D+: *Do you work with so-called natural wines, wild yeast? What do you think about organics and biodynamics?*

D.R.: Personally, right now, we are in organic farming for our Val de Flores in Argentina. And with wild yeasts everywhere, except if a climatic or special problem require to add others.

D+: *You and Mr. Michel Rolland are known as the perfect “wine couple.” Common interests in oenology simplify life together or complicate?*

D.R.: We have been working together for 47 years... Difficult to say it is or was complicate. Each of us has his own personality but we are very complementary.

D+: *You are a shareholder of Rolland Collection Limited. How is this business developing now? How are your wines priced and by whom?*

D.R.: Rolland Collection is a family business and it’s our oldest daughter: Stéphanie, who is in charge of management. But all fares are discussed and fixed regarding the cost of the production and the situation of the market for all wineries.

D+: *What wines do you make today?*

D.R.: We try to understand all the terroirs in all altitudes and latitudes and to adapt, our knowledge with a good viticulture.

D+: *We would like to thank you for answering all our countless questions and for your time!*

D+ File

*Torrantes. A rare local variety for the New World, where most of the vines were brought from Europe. It was believed to have grown here even before the arrival of the Spanish missionaries, but research has shown that Torrantes is a cross-pollinated variety between Muscat variety and Mission red variety brought to the continent by Cortez. In the aroma, flowers, exotic, tropical fruits, and spices prevail. “Sweet in the beginning and bitter in the end – just like life itself” – this is how Argentinean winemakers describe it themselves. The best organoleptic properties are due to the Torrantes vines grown in the high-altitude vineyards of Salta.



1. **ALDO'S (Буэнос Айрес)**

Альдо Грациани, известный аргентинский сомелье (автор книги «100 лучших вин Аргентины») открыл ресторан и энотеку в стиле Art Deco. Выбор – 500 наименований лучших аргентинских вин.



фото: aldovinfoteca.com

ALDO'S (Buenos Aires)

Aldo Graziani, a renowned Argentinean sommelier (author of the book "The Best 100 Wines of Argentina"), has opened an Art Deco-style restaurant and enoteca. Selection – 500 names of the best Argentinean wines.

2. **LA BRIGADA (Буэнос Айрес)**

Знаменитая аргентинская говядина – это не миф. Она здесь: это асадо нельзя пропустить. Официанты буквально нарезают мясо ложкой ☺) В винной карте есть Mariflor.

LA BRIGADA (Buenos Aires)

The famous Argentinean beef is not a myth. It is available here: you should not skip this asado! (Writers literally chop the meat with a spoon). The wine list includes Mariflor.



фото: www.yelp.com

3. **OVIEDO (Буэнос Айрес)**

Классика прекрасной баскской и испанской кухни, великолепная карта вин.



фото: martinwullich.com

OVIEDO (Buenos Aires)

Classics of fine Basque and Spanish cuisine, great wine list.

4. **SIETE COCINAS de Argentina (г. Мендоса)**

Шеф-повар Пабло дель Рио вдохновлен 7 региональными кухнями. Элегантно отшлифованная региональная кухня сделала этот ресторан одним из самых известных в городе.

SIETE COCINAS de Argentina (Mendoza)

Chef Pablo del Rio is inspired by 7 regional cuisines. Elegantly refined regional cuisine has made this restaurant one of the most famous in the city.



5.



Отель Фаена (Буэнос Айрес)

Невероятный отель, оазис «дизайна» недалеко от старого порта Буэнос Айреса, который не забывает о культуре страны и предлагает захватывающее шоу танго.

Hotel Faena (Buenos Aires)

Incredible hotel, a design hub, close to the old port of Buenos Aires, which does not forget the country's culture and offers an exciting tango show.



фото: @posadadeljamon

6.

LA POSADA DEL JAMON (Tunuyán)

Аутентичная и вкусная кухня по дороге в Bodega Rolland.

LA POSADA DEL JAMON (Tunuyán),

Authentic and delicious cuisine on the way to Bodega Rolland.



54 бетонных резервуара, 33 – из нержавеющей стали, 300 бочек из французского дуба (используются только 1 раз) – все это Bodega Rolland. **А еще:** космические пейзажи, стильное здание, множество вариантов дегустаций, ну, и грандиозные вина Rolland. **4 типа тейстингов:** Standard – дегустация 4-х вин Mariflor: пино нуар, мальбек, мерло и совиньон блан. Classic – это вина Val de Flores и Mariflor Blend 2018. **Barrel Tasting – настоящая аттракция:** дегустация еще не готовых к употреблению вин (они проведут еще 1 или 2 года в бочке, затем 2 года в бутылке): Mariflor Camille, Mariflor Arthur & Theo и Mariflor Raphael, The Grandsons – линия Iconic, посвященная внукам Дэни и Мишеля Роллан. Super Premium. Участие в такой дегустации – это опыт и большая честь. Дегустация проходит на втором этаже бodega, в доме семьи Роллан. Здесь можно поговорить о жизни, путешествиях, виноделии, продегустировать домашний сыр, любуясь величественными Андами. В окружении вершин – во всех смыслах слова!

Recommendation. Drinks+

Bodega Rolland

Clodomiro Silva s/n, Vista Flores
5565-Tunuyán-Mendoza
(+549) 261 5050002
michelrolland-argentinaexperience.com
visit@bodegarolland.com



54 concrete tanks, 33 stainless steel tanks, 300 French oak barrels (they are used only once) – all these things imply Bodega Rolland. And more: space landscapes, stylish building, numerous options for tastings, and certainly, grandiose Rolland wines. **4 types of tastings:** **Standard** – tasting of 4 Mariflor wines: Pinot Noir, Malbec, Merlot and Sauvignon Blanc. **Classic** – these are Val de Flores and Mariflor Blend 2018 wines. **Barrel Tasting is a real attraction:** tasting of “not yet ready-to-drink” wines (they will spend another 1 or 2 years in a barrel, then 2 years in a bottle): Mariflor Camille, Mariflor Arthur & Theo and Mariflor Raphael, and The Grandsons: Iconic line dedicated to the grandchildren of Dany and Michel Rolland. **Super Premium.** Participation in such tasting is an experience and a great honor. The tasting takes place on the second floor of the bodega, in the home of the Rolland family. Here, you can talk about life, travelling, winemaking, and taste homemade cheese, admiring the magnificent Andes. Surrounded by the grandest in every sense of the word!

Bodega Colomé

Ruta Prov. 53 Km 20, Molinos 4419, Salta
+54 (3868) 49 4200
reservas@bodegacolome.com



Старейшая винодельня Аргентины (1831), с почти 190-летней историей. В 1854 году завезли первые французские лозы Мальбека и Каберне Совиньона. Виноград с трех виноградников, посаженных в том году, до сих пор используется для производства вин Colomé Reserva. Виноградник расположен на высоте 3000 м над уровнем моря, где ощущается нехватка кислорода для дыхания, и считается самым высокогорным на Земле (хотя виноградники в Непале могут поспорить). Для сравнения: самые высокогорные виноградники в Европе расположены в Visperterminen (Швейцария), всего лишь на высоте 1100 м.

The oldest winery in Argentina (since 1831), with almost 190 years of history. In 1854, the first French vines Malbec and Cabernet Sauvignon were introduced. Grapes from three vineyards planted that year are still used to make Colomé Reserva wines. The vineyard is located at an altitude of 3000 m above sea level, where there is a lack of oxygen for breathing, and it is considered to be the highest mountain on earth (although vineyards in Nepal would argue!). For comparison: the highest mountain vineyards in Europe are located in Visperterminen (Switzerland), at an altitude of "only" 1100 m.

James Turrell Museum. Here, among the vineyards at the highest point of the Calchaqui Valley, the only museum in the world dedicated to the famous American artist creating the light and space installations is located. Can you imagine, what a pleasure it is to look at these unique installations, mountains, and vineyards, and to drink wine simultaneously?



фото: bodegacolome.com

Музей Джеймса Таррелла. Здесь же, среди виноградников на самой высокой точке Долины Кальчаки, расположен единственный в мире музей, посвященный творчеству известного американского художника, работающего в области света и космоса. Вы представляете, какое это удовольствие – смотреть на эти уникальные работы, горы, виноградники – и пить вино?

Must visit *Mendoza*

Vino el Cine – фестиваль «Кино и Вино». Каждую весну винодельни Мендосы приглашают любителей вина на ночные киносеансы под открытым небом и дегустацию. Благодаря большим экранам среди виноградников – это удивительная аттракция.

Vino el Cine – festival "Cinema and Wine". Every spring, Mendoza wineries invite wine lovers to open-air movie nights and local wine tastings. Due to the large screens among the vineyards, this is an amazing attraction.



фото: southamericawineguide.com

Persona



Пабло Наваррете:

“ В Мендосе создан свой
концепт – бленд терруаров ”

Наталия Бурлаченко пообщалась с Пабло Наваррете – главным виноделом аргентинской Vinos de La Luz Mendoza, автором ILUMINADO – «Лучшего вина Аргентины 2019», вошедшего в ТОП-50 лучших вин мира по версии Decanter.



Наталья Бурлаченко: *Пабло, как Вы стали энологом?*

Пабло Наваррете: Я в детстве каждое лето проводил на виноградниках в восточной части Мендосы, в имении моего дяди Хосе Фигаро. И в скором времени, по сути, еще совсем ребенком, я стал задумываться, как же виноград превращается в вино? Именно с этого момента началась моя глубокая (и, признаюсь, взаимная) любовь к вину и виноделию.

Н.Б.: *Как Вы начали сотрудничать с Vinos de La Luz?*

П.Н.: Окончив университет Juan Agustin Maza в Мендосе, я работал на разных винодельнях, в различных частях региона, но мне всегда больше всего нравился виноград из Valle de Uco. Ну, я и посматривал в ту сторону. В 2012 году мне кто-то сказал, что винодельня Vinos de La Luz ищет энолога. Этим энологом оказался я (смеется).

Н.Б.: *Бесспорно, Вы – талантливы, но так молоды, как Вам удалось создать одно из лучших вин мира, по версии авторитетных рейтингов, и лучшее вино Аргентины 2019 – ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira?*

П.Н.: ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira – это вино, которое каждый винодел мечтает создать в своей жизни. По сути, это «амальгама» таких составляющих, как лучший терруар, наилучший виноград, уникальный микроклимат Paraje Altamira, Valle de Uco, а также виденье и миссия Vinos de La Luz. Именно этот комплекс и создал ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira, которое вошло в 2019 году в 50 лучших вин мира по версии Decanter. Это вино является примером того, что Аргентина может создать с помощью своего короля сортов – Мальбека.

Н.Б.: *Вы недавно закончили собирать урожай 2020. Есть ли какие-то особенности урожая этого года и каковы Ваши прогнозы по этому году?*

П.Н.: С самого зарождения грозди, благодаря погодным условиям, а именно низким температурам в момент формирования ягод, некоторые из них прекратили свой рост, а другие наоборот вобрали больше силы и энергии для развития. Так количество винограда было ограничено природным способом. Делая последующую обрезку, мы получили не просто качественный виноград, а виноград высочайшего качества. Также, несмотря на все опасения, связанные с пандемией, нам удалось собрать ягоды именно в тот момент, когда терруар был максимально представлен в ягоде. Совокупность всех этих элементов и разрешает нам полагать, что урожай 2020 уникален и обещает порадовать нас великими винами.

Н.Б.: *Пабло, есть ли у Вас идеи создать что-то новое?*

П.Н.: Из релизов, которые скоро увидят свет, – это моносортный мальбек из разных микротерруаров. То есть, мальбек из Gualtallary, мальбек из Vista Flores и мальбек из Pamra El Cepillo. Этим проектом мы максимально хотим передать уникальность каждого участка, каждого микротерруара. Мы хотим показать, как один сорт Мальбек с одинаковой генетикой может звучать по-разному в разных микрозонах одного региона, и передать вкус каждого микроучастка с помощью нашего знаменитого Мальбека. Эти терруары настолько уникальны, что я могу в слепой дегустации определить, из какого именно терруара вино. Уникальность состоит в четырех составляющих: грунт, микроклимат, высота над уровнем моря и влияние человека, который и делает ассамбляж этих компонентов.

Н.Б.: *Звучит грандиозно! Хотелось бы быстрее попробовать!*

П.Н.: Вы уже можете попробовать наше другое новое производство, которое можно найти на полке и которое уже очень высоко оценили многие наши клиенты – это бленд терруаров. Традиционно, если мы говорим о бленде, мы имеем в виду бленд сортов, а если же в вине один сорт, то какой же это бленд, – скажете вы? Мы создали свой концепт бленда – бленд терруаров! А именно: взяли Мальбек из микротерруаров Altamira, Vista Flores и Gualtallary, и соединили в единый ансамбль, чтобы один терруар дополнял другой, чтобы Мальбек одного участка помог раскрыть аромат и потенциал Мальбека с другого. Результатами нашей кропотливой работы Вы можете насладиться уже сейчас.

Н.Б.: *Было бы любопытно! Мы затронули тему терруаров, влияния человека и микроклимата... Вы могли бы более детально рассказать нам о так называемых «занавесях», которые виноделы начали сооружать на своих виноградниках в микрозоне Pamra El Cepillo?*

П.Н.: Отвечая на вопрос, я, прежде всего, хотел бы немного рассказать о Pamra El Cepillo. Pamra El Cepillo – это самый новый IG, принятый в Аргентине. Это уникальная территория на крайнем юге региона Mendoza, наиболее подверженная влиянию самой холодной части Аргентины – Патагонии. Это значит, что холодные циклоны из Патагонии могут прийти в любой момент развития и роста растения: в начале, когда зарождается ягода, в середине или же в момент, когда ягода готова к сбору и, к сожалению, тогда повреждений не миновать. Для того, чтобы избежать влияния холодного циклона (а мы называем это «холодный шок», потому что снижение температуры происходит всего на несколько часов), производители и виноделы применяют различные способы защиты.

Было время, когда виноделы использовали горючие материалы, разводили огонь на виноградниках, тем самым создавая защитный теплый купол, который более или менее защищал растения, но при этом очень сильно загрязнял воздух в округе. И сейчас, когда человечество все больше задумывается об окружающей среде, от этого способа отказались – в пользу более эффективных, щадящих природу и менее дорогих.

Среди таких новых, правда, не очень дешевых, способов защиты – так называемые «занавеси» по 5-6 метров в высоту, которые крепятся на столбы с натянутой проволокой. Сама «занавесь» сделана из плотного черного клеенчатого материала, сверху она на петлях, поэтому ее можно растягивать и убирать при необходимости. Эта «занавесь» всегда расположена «лицом» к югу, чтобы остановить как раз те холодные потоки воздуха, которые идут с Патагонии.

Н.Б.: *Мне кажется невероятным, что среди гектаров виноградников можно устанавливать вот такие гигантские черные «занавеси», словно домашние занавески. Насколько распространен этот способ?*

П.Н.: Да, это один из применяемых вариантов защиты виноградника. Более распространенным является микроорошение, его применяют на виноградниках, которые расположены ниже. Для этой системы необходимы большие запасы воды и коммуникации, через которые и осуществляется орошение. Пожалуй, это и есть сейчас самый надежный, хотя тоже достаточно дорогостоящий, способ защиты от холодных циклонов с Анд и Патагонии.



Pablo Navarrete:

“We created our own concept in Mendoza, namely took Malbec with the microterroirs’ blend”



Natalia Burlachenko spoke to Pablo Navarrete, the chief winemaker of the Argentinean Vinos de La Luz Mendoza, the author of ILUMINADO - “The Best Wine of Argentina 2019”, among the TOP-50 of the best wines in the world according to Decanter.

Natalia Burlachenko: Pablo, how did you become an oenologist?

Pablo Navarrete: In childhood I spent every summer in the vineyards of Mendoza, in its eastern part, in the estate of my uncle Jose Figaro. And soon, as a child, I began to wonder how grapes turn into wine? What kind of process is this? And from that exactly moment my deep and mutual love for wine and winemaking was born.

N.B.: How did you start your collaboration with Vinos de La Luz?

P.N.: A very entertaining story. After graduating from the Juan Agustin Maza University in Mendoza, I worked at various wineries in different parts of Mendoza, but I always most of all liked the grapes from Valle de Uco, so I looked in that direction. In 2012, someone told me that the Vinos de La Luz winery is looking for an oenologist. I turned out to be this oenologist (laughs).

N.B.: Undoubtedly, you are talented! Being still so young, how did you manage to create one of the best wines in the world and the best wine of Argentina 2019 ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira?

P.N.: ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira is the wine that every winemaker wants to create in his life. In fact, it is an amalgam of such components as the best terroir, the best grapes, the unique microclimate of Paraje Altamira, the best grapes, the unique microclimate of Paraje Altamira, as well as the vision and mission of Vinos de La Luz. These were the set of factors that created ILUMINADO Malbec 2015 Paraje Altamira, which in 2019 was included into the best 50 wines of the world according to Decanter. This wine is an example of what Argentina can create with the help of its king Malbec.

N.B.: You recently finished harvest 2020. Is there any peculiarity of this year's harvest and which is your forecast?

P.N.: From the very birth of the bunch, due to weather conditions, namely, low temperatures at the time of berry formation, some of them stopped growing, while others, on the contrary, absorbed more strength and energy for growth. So the number of grapes was limited in a natural way. Making the following pruning, we received not just high-quality grapes, but grapes of the highest quality. Also, despite all the fears associated with the pandemic, we were able to pick the berries exactly at the moment when the terroir was fully represented in the berry. The combination of all these elements allows us to believe that the harvest 2020 is unique and promises to please us with great wines.

N.B.: Pablo, do you have any plans to create something new?

P.N.: Of the wine releases that will soon see the light are monovariety Malbec from various microterroirs, that is, Malbec from Gualtallary, Malbec from Vista Flores and Malbec from Pampa El Cepillo. With this project, we want to convey the uniqueness of each parcel, each microterroir as much as possible. We want to show how one Malbec variety with the same genetics can sound different in different microzones of the same region, and convey the taste of each microsites with the help of our famous Malbec. These terroirs are so unique that I can determine which wine is from which terroir in a blind tasting. The uniqueness consists of four components: the soil, the microclimate, the altitude and the influence of man, who makes the assemblage of these components.



N.B.: *Sounds grandiose! I'd like to try it as soon as possible!*

P.N.: You can already try our other new creation, which can be found on the shelf and, which is very highly appreciated by our customers - it's a blend of terroir. Traditionally, if we're talking about blend, we mean blend of the varieties of grapes, and if the wine is of the same variety, what kind of blend is it, you can ask? We created our own concept, namely took Malbec with the microterroir Altamira, Vista Flores and Gualtaliary and combined into a single ensemble, so that one terroir complements another, so that Malbec from one parcel helps to reveal the aroma and potential of Malbec from another parcel. You can enjoy the results of our laborious work now.

N.B.: *We touched on the topic of terroirs, human influence and the microclimate, could you tell us more about the so-called "curtains" that winemakers began to build on their vineyards in Pampa El Cepillo microzone?*

P.N.: To answer your question, first of all, I would like to talk a little bit about Pampa El Cepillo. Pampa El Cepillo is the newest IG adopted in Argentina, it is a unique territory in the extreme south of Mendoza region, the most affected by Patagonia - the coldest part of Argentina. This means that cold cyclones from Patagonia can come at

any moment of the plant development and growth, at the beginning, when the berry is born, in the middle of growing or at the moment when the berry is ready for harvest and, unfortunately, damage cannot be avoided. In order to decrease the influence of a cold cyclone, and we call it "cold shock", because the temperature drops only for a few hours, producers and winemakers use various protection methods. There was a time when winemakers used combustible materials, made fire in the vineyards, thereby creating a protective warm dome that more or less protected plants, but at the same time polluted the air in the area a lot. And now, when the humanity is thinking permanently about the environment, this method has been abandoned in favor of more effective, environmentally friendly and less expensive.

Among the new ways of protection, which, incidentally, is also not very cheap, are the so-called "curtains" 5-6 meters high, which are mounted on poles with a taut wire. The "curtain" itself is made of dense black oilcloth material, it is hinged at the top, so it can be stretched and removed if necessary. This «curtain» is always located facing south, to stop just those cold streams of air that come from Patagonia.

N.B.: *It seems unbelievable to me that among the hectares of vineyards you can see black "curtains". How common is this method?*

P.N.: This is one of the options for protecting the vineyard. Micro irrigation is more common, it is used in the vineyards, which are located below. This system requires large reserves of water and communications through which irrigation is carried out. This is now the most reliable, but quite expensive way to protect against cold cyclones from the Andes and Patagonia.

N.B.: *Pablo, I want to thank you for the interview and wish you and Vinos de La Luz more amazing wines, creative ideas and victories!*

