

«Можешь забрать себе весь мир,
но оставь мне Италию».

Джузеппе Верди

Италия:

от голенища – до каблука

Италия, карта которой напоминает сапог, богата тысячелетней историей, античными памятниками, Домами моды, пастой и, конечно, вином.

География

Расположение страны и территория, растянувшаяся с севера на юг, дает возможность производить огромное разнообразие вин. Причем винодельческие регионы, а их насчитывается 20, рассредоточены по всей территории, от «голениища» и до «каблука».

Климат

Большая часть территории лежит в субтропическом поясе, с жарким летом и мягкой зимой.

Винодельческая Италия

Крупнейшая страна-производитель вина (данные за 2019г.): Площадь виноградников: около 708 000 га (4 место после Китая, Испании и Франции). Производство: около 47 млн гл (на 14% меньше, чем в 2018 году). Итальянцы занимают 3 место среди пьющих наций: в 2019 г. ими выпито около 23 млн гл вина. Около 5900 зарегистрированных виноделен. Экспорт вина вырос на 3,2 % (по сравнению с 2018г.), что приравнивается к 6,4 млрд евро (21,6 млн гл вина в товарном выражении, что делает ее лидером экспорта наряду с Испанией). Основные экспортные рынки: Германия – около 6 млн гл, США – 3,37 млн гл, Великобритания – 2,79 млн гл, Франция – 976 тыс. гл, Канада – 773 млн гл. Импорт вина составляет 1,547 млн гл. Ключевые страны: Испания – 1,144 млн гл, Франция – 248 тыс. гл, Португалия – 34 тыс. гл. Каталог итальянских сортов – возможно, длиннейший в мире, уступает лишь Грузии: сейчас в нем около 400 видов. Белые вина составляют 57% объема; основные сорта: Пино Гриджио (42 тыс. га – самый распространенный сорт), Требьяно, Глера, Шардонне, Катарато. Красные и розовые вина (43%) производятся из Санджовезе (55 тыс. га – наиболее популярный среди красных), Монтепульчано, Мерло, Примитиво, Барбера, Неббиоло.

"You can take the whole world for yourself, but leave me Italy".
Giuseppe Verdi

Italy, which is shaped like a boot, has a remarkable thousand-year history, antique monuments, fashion houses, pasta and, certainly, wines.

Italy:

discovering this boot-like shaped country from "top to heel".

Geographic position

The country's location and its territory stretching from north to south make it possible to produce a huge variety of wines. Moreover, the wine-producing regions (it should be emphasized that in Italy, there are 20 of them) are dispersed throughout the territory, from "the boot's top to its heel".

Climate

Most of the territory lies within subtropical zone, with hot summers and mild winters.

Wine-producing Italy

The largest wine-producing country (data attributable to 2019):

Vineyard area: about 708,000 hectares (ranks 4-th after China, Spain and France). **Production:** about 47 million hectoliters (14% less than in the previous year). Italians ranks 3rd among the countries with the highest rates of wine consumption: in 2019, approximately 23 million hectoliters of wine were consumed in Italy. There are about 5900 registered wineries in Italy. Wine exports increased by 3,2% (compared to 2018), which equals to 6.4 billion euros (21.6 million hectoliters of wine in commodity terms, making it the export leader, along with Spain). Main export markets: Germany – about 6 million hl, USA – 3,37 mln hl, Great Britain – 2,79 mln hl, France – 976 thousand hl, and Canada – 773 mln hl. **Import of wine** is 1,547 mln hl. Key countries: Spain – 1,144 million hl, France – 248 thousand hl, and Portugal – 34 thousand hl. Catalog of the Italian varieties is possibly the longest in the world, second only to Georgia: now, it contains about 400 varieties. White wines account for 57% of the volume; main varieties: Pinot Grigio (42 thousand hectares; it is the most widely spread variety), Trebbiano, Glera, Chardonnay, and Catarato. Red and rosé wines (43%) are made from Sangiovese (55 thousand hectares; it is the most popular one among red varieties), Montepulciano, Merlot, Primitivo, Barbera, and Nebbiolo.



Консорциум по защите вин Вальполичелла (Consortio per la Tutela dei Vini Valpolicella) существует более 80 лет и объединяет 272 винодельни, в том числе 7 мощных кооперативов, и 2273 виноградарей. Благодаря ежедневной работе с местными компаниями и глубоким знаниям о регионе, Консорциум является неким гидом для желающих познакомиться с Вальполичеллой. Помимо юридической защиты вин Вальполичеллы (Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG, Valpolicella Ripasso DOC и Valpolicella DOC), консорциум заботится об их продвижении на национальном и зарубежном рынках.

Консорциум вин Вальполичеллы.

Работа в новых условиях

Вальполичелла в цифрах

Вальполичелла является первым DOP красного вина в Венето и одним из самых важных в Италии. На региональном уровне это второй винодельческий регион после Просекко по показателю валовой товарной продукции на гектар – € 23 000 / га в 2019 году. Виноградники растут, а вместе с ними и производственный потенциал. За последние 20 лет площадь виноградников Вальполичеллы удвоилась и в 2019 году достигла 8296 га. В тот же период было зарегистрировано увеличение производства винограда для Amarone и Recioto с 40 до более 300 тысяч центнеров. В 2019 году произведено около 64 млн бутылок Valpolicella DOC, Amarone della Valpolicella DOCG, Recioto della Valpolicella DOCG и Valpolicella Ripasso DOC с общим оборотом в 600 млн евро в год, из них 355 млн – это только Amarone. В 2019 году было собрано 882831 центнер винограда, из которых 310177 – для Amarone и Recioto.

Экспорт

62,4% производства Amarone в 2019 году предназначалось на экспорт: Германия (16%), США (14%), Великобритания (12%), Швейцария (11%) – всего 53% экспортируемых бутылок. Вслед за ними идут: Швеция (8%), Дания (7%) и Канада (6%). На Китай и Японию вместе прихо-

дится примерно 5%, хотя в стоимостном выражении экспорт в эти две страны вырос в два раза по сравнению с 2015 годом.

(Источник: indagine 2019 Osservatorio Vini Valpolicella a cura di Wine Monitor sull'export dei vini Valpolicella).

Устойчивая Вальполичелла

Сертификация RRR (Reduce, Retrench, Respect) продвигает защиту окружающей среды при работе компаний благодаря внедрению инновационных технологий на виноградниках, а также социальной устойчивости и защите ландшафта. Протокол RRR был создан, чтобы удовлетворить запросы потребителя, который все больше интересуется вином, а также для обеспечения более чистой окружающей среды для жителей и туристов Вальполичеллы. Мониторинг использования фитосанитарных продуктов компаниями привел к положительным результатам – как в техническом плане, так и в плане эффективности сохранения естественного баланса. Защита и уход за территорией становятся ключевыми для качества виноградника и конечного продукта. Благодаря еженедельной информационной рассылке, Консорциум информирует своих членов о правильном использовании пестицидов, рекомендует применение экологически чистых продуктов и практик, которые при-

носят наименьший вред. Начиная с урожая 2018 года, виноград и вина, произведенные в соответствии с протоколом RRR, могут использовать торговую марку “RRR”. Эта марка может быть прикреплена к бутылкам, которые выйдут на рынок.

Территория

Ландшафт Вальполичеллы чрезвычайно богат благодаря морфологически разнообразной территории. А ее долины, расходящиеся по условной окружности от Вероны, напоминают роскошный зеленый веер.

Обширная зона производства вин Valpolicella DOC и DOCG включает предгорье провинции Верона и делится, согласно спецификации производства, на три отдельные зоны:

- Классическая, состоящая из пяти географических районов, включает в себя районы Сант’Амброждо ди Вальполичелла и Сан Пьетро ин Кариано и долины Фумане, Марано и Неграр;

- Зона Вальпантена, включающая одноименную долину;

- Зона DOC Valpolicella, с районами города Верона и долинами Илази, Трамине и Меццане.

По всему региону выращиваются такие сорта, как Corvina, Corvinone, Rondinella и, в меньшей степени, Molinara.



Valpolicella
CONSORZIO TUTELA VINI

Досье D+

Недавно избранный президент Консорциума по защите вин Вальполичеллы рассказал D+ о задачах организации в непростых условиях пандемии.

Кристиан Маркезини

(Christian Marchesini) стал новым президентом Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella, сменив на этом посту Андреа Сартори (Andrea Sartori). Он также занимает должность вице-президента Генеральной Конфедерации сельского хозяйства Италии и президента региональной Конфедерации сельского хозяйства в Вероне и Венето. Принадлежит к одной из старинных семей Вальполичеллы, где он владеет 34 га виноградников.

Drinks+: Какие первоочередные задачи Вы видите?

Кристиан Маркезини: Мы осознаем ответственность за аппелласьон, который является одним из самых популярных в мире. Сейчас непростой период, и нам необходимо подготовить адекватный ответ всем вызовам и защитить всю цепочку поставок. Члены нашего Совета представляют весь спектр производителей – от больших и малых компаний до кооперативов, поэтому Совет будет учитывать интересы каждого. В частности, мы планируем улучшить баланс в цепочке поставок, основу которой – около 70% – составляют мелкие производители и фермеры. Они являются социальной основой продукта, который ежегодно генерирует более 600 млн евро оборота. Нельзя также забывать о территории и собственном коллективном бренде: с точки зрения устойчивого развития и динамики бизнеса, достигнуты немалые успехи и необходимо продолжать развиваться в этих направлениях.

D+: Как пандемия повлияла на динамику рынков? Каковы основные трудности, с которыми сталкивается ваш аппелласьон в год распространения Covid-19?

К.М.: Это сложный и в то же время деликатный период. К счастью, мы можем отметить, что доля рынка в 2019 для наших вин осталась практически прежней. Конечно, каналы on-trade или HoReCa претерпели некоторое снижение уровня продаж, но с уверенностью можем сказать, что мы это несколько компенсировали увеличением продаж в крупной розничной торговле Италии и стали свидетелями положительной реакции на наших целевых рынках.

Еще один благоприятный момент демонстрирует внутреннее исследование консорциума по рождественским предложениям. Мы заметили, что Amarone della Valpolicella сохранило свою среднюю цену на более высоком уровне по сравнению с винами других итальянских наиболее важных аппелласьонов. Более того, Amarone della Valpolicella постоянно присутствует на

полке, что подтверждает абсолютный интерес потребителя к этому продукту. Также хорошие сигналы поступали в течение года от онлайн-продаж, которые хоть и не компенсировали потери в HoReCa, но показали важность нового канала, в который можно верить с еще большей решимостью.

Что касается экспорта, здесь также позитивные сигналы пришли от наших консолидированных рынков, в том числе с монополиями (в Квебеке Amarone продемонстрировало +14%, Ripasso +5%), благодаря тому, что пандемия там только незначительно приостановила экономическое движение.

D+: Какие меры предпринял ваш консорциум для выхода из непростой ситуации?

К.М.: Совет директоров и Ассамблея членов Консорциума по защите вин Вальполичеллы были созданы, чтобы принять необходимые меры в связи с чрезвычайной ситуацией из-за Covid-19 и его последствий для цепочки поставок, начиная с поддержки цен. Были предприняты следующие действия: сокращение урожайности виноградников, как было решено Регионом Венето – со 120 до 100 центнеров с гектара, отсортировка 45% винограда для выдержки Amarone и Recioto, а также запрет на новые виноградники в аппелласьоне на следующие два года. Эти меры были необходимыми, учитывая влияние коронавируса на внутренний и, прежде всего, международный рынок, на который приходится почти 3/4 объема продаж Amarone, Ripasso, Valpolicella и Recioto.

Конъюнктура рынка вынудила нас рассмотреть прогнозы, связанные с производственными аспектами, поглощением рынка и удержанием средней цены, чтобы прийти к балансу, одобренному партнерами. Комплекс мер, задуманных государством (дистилляция и зеленый урожай), не помогает компаниям, производящим качественный продукт, как в нашем случае. Для нас сейчас важнее всего удержать среднюю цену, чтобы сохранить престиж продукции и избежать спекуляций.

Фото предоставлены Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella





REDUCE
RESPECT
RETRENCH

Sustainable

RRR: REDUCE – RESPECT – RETRENCH

Sustainable Vineyards
& Territory Safeguard



Consorzio Tutela Vini Valpolicella is an association of grapegrowers, vintners and bottlers producing the grapes and the wines of Valpolicella

THE RRR MISSION

The Consorzio's objective is to try to get wines that are ever healthier and socially sustainable. In Valpolicella, which is among Italy and the world's most award-winning, renowned production areas, the relationship between viticulture and the production area is particularly close and sustainability is necessary for social acceptance.

RRR is a Sustainable Grape Production Protocol based on integrated crop management practices.

The protocol provides for a certification for both wines and the grapes produced by following its guidelines. The prerequisite for each company is the SQNPI certification (Italian Quality System of Integrated Production) on the whole company production area. The certified wines can be labelled with the RRR Mark.

RRR is the first "Sustainable Area Certification" in Italy. It has been designed for the Valpolicella wine-region, thus only the wines and the

grapes produced within Valpolicella producing-area can be certified. Currently, RRR is involving 142 companies and more than 1200 hectares of vineyards.

THE OBJECTIVES AT LENGTH

RRR doesn't concern only the production process in the vineyard and the winery, but includes also the territory, from the conservation of the landscape to that of the ecosystem, from management of resources to protection of biodiversity, up to the defense of the area which founded on the principle of precaution. RRR has stricter rules in comparison to national and regional protocols. The mark represents the certification of respect for the environment by adopting innovative techniques in the vineyard and protection of the landscape. We were able to achieve certification of the area under the Valpolicella designation also thanks to the support and consensus of the local towns. In fact, besides meeting the

ever more decided consumer demand for wines that express the territory, the protocol has been realized due to Valpolicella's inhabitants demanding a cleaner environment. The mark can be put on bottles and, in the case of those who hand over the grapes, on the accompanying tax documents.

Generally speaking, the main missions of the RRR project are:

- To build an sustainable production protocol that could become a model for other Veneto and Italian wine-growing areas;

- To build a training and information program for producers, valid to other wine-growing zones;

- To create a new image of wine, more responsive to social needs;

- To build an element of profitability on the bottles to implement the margin necessary for the livelihood of small and medium-sized companies;

- To draw an image of wholesomeness of the wine produced by the exclusion, in phytoiatric defense, of active ingredients that can leave dangerous traces.



Annual training course established by Consorzio Tutela Vini Valpolicella under the patronage of Università degli Studi di Verona

What is VEP?

The 3-day course, highly specialized on Valpolicella wines and territory, include the following topics:

- Valpolicella History and Terroir;
- Valpolicella DOC Wines (oenological and chemical aspects);
- Legal and Economic aspects of Valpolicella Wines and their presence on international markets;
- Valpolicella Wines Tasting.

What is the idea behind?

The project was born with the aim of creating a highly specialized course for trade operators, wine educators, journalists and influencers, who can talk about Valpolicella wines and territory with knowledge and expertise and support the Consortium promotional activity abroad.

What is our aim?

- Train participants on the specific characteristics of Valpolicella, with a certificate issued after passing a final exam.
- Create "Valpolicella Wine Specialists", who will be involved in the promotional events of the Consortium in their countries.

For more information:

international@consorziovalpolicella.it All the candidates will be invited to attend next Anteprima Amarone, in Verona. To participate in the selections send us your CV & cover letter to international@consorziovalpolicella.it subject VEP.

#StayTuned

VALPOLICELLA ANNUAL CONFERENCE

The New Digital Edition

SAVE THE DATE

26 - 27

FEBRUARY

2021



🇮🇹 Основные винные регионы Италии

подробнее на drinks.ua_Винные дороги • more on drinks.ua_Wine Roads

wine-producing region *Piedmont* ПЬЕМОНТ



Регион с наибольшим количеством DOCG (18) и DOC (41) занимает одно из центральных мест на карте винной Италии. Известен красными винами Barolo и Barbaresco. Однако не менее популярны и белые), сухое Gavi и сладкие игристые Moscato d'Asti и Asti Spumante. За 2019 г. было собрано 0,360 млн т винограда (из которых 63% – красные сорта и 37% – белые). В регионе 45 000 га виноградников, здесь производится 5% вина от общего объема страны, составляет 18% от всего экспорта Италии. **Что в тренде в Пьемонте?** Растет интерес к менее дорогим винам на основе Неббиоло, таким как Lange Nebbiolo, а также к местным белым сортам: Кортесе, Арнеис и Эрбалуچه. Некоторые производители успешно работают и с международными сортами: Каберне Совиньон, Пино Нуар и Шардонне, из которых последние два используются в производстве игристого в зоне Альта Ланга. Повышенный интерес к винам Бароло и Барбареско с указанием MGA (menzione geografica aggiuntiva – дополнительное географическое указание подобно отдельному винограднику (Grand Cru) в Бургундии).

This is the region with the largest amount of DOCGs (18) and DOCs (41) and is one of the central landmarks on the wine map of Italy. It is renowned for its red wines Barolo and Barbaresco. However, white wines are no less popular: dry Gavi and sweet sparkling Moscato d'Asti and Asti Spumante. In 2019, 0,360 million tons of grapes were harvested (of which 63% are red varieties and 37% are white ones). The region has 45,000 hectares of vineyards, where 5% of the country's total wine volume is produced, accounting for 18% of Italy's total exports. **What is trendy in Piedmont?** There is a growing interest in less expensive Nebbiolo-based wines like Lange Nebbiolo, as well as local white varieties like Cortese, Arneis and Erbaluce. Some producers successfully work with international varieties: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir and Chardonnay, of which the last two are used in the production of sparkling wine in Alta Langa. Increased interest in Barolo and Barbaresco wines with MGA indicated (menzione geografica aggiuntiva, which is an additional geographical indication like a single vineyard (Grand Cru) in Burgundy).

Must visit

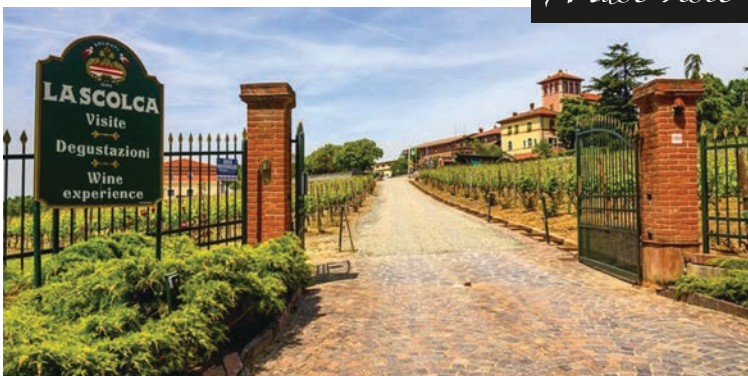


фото: @manzonegiovannivini, visit.lascolca.net

Винодельни: Manzone Giovanni, La Raia (биодинамика, высококачественные Кортесе и Барбера), La Spinetta, La Scolca (семья Солдати с ее топовым Gavidì Gavi Black label), Tenuta Cucco.

Wineries: Manzone Giovanni, La Raia (biodynamics, high quality Cortese and Barbera), La Spinetta, La Scolca (the Soldati family with its top Gavi di Gavi Black label), Tenuta Cucco.

Recommendation. Drinks+

Io e Luna, ресторан

Fraz. Montebello 1, 12050 Guarene, Cuneo (+39) 0173611724, (+39) 3286745609, info@ioeluna.com, www.ioeluna.com

Ristorante Io e Luna находится среди холмов Роэро у подножия деревни Гуарене в окружении виноградников и фруктовых садов. Когда-то здесь была старая таверна. Шеф Davide Odore использует местные продукты: дичь, органические яйца, сезонные овощи, экспериментирует с цветами, ароматами и вкусами. Винная карта – более 500 позиций вин преимущественно Роэро и Пьемонта. Рекомендуем: равиоли с начинкой из мяса петуха, тушеные телячьи хвосты в королевском соусе, традиционное пьемонтское il bollito misto – вареное мясное ассорти с соусами.



фото: www.ioeluna.com



Ristorante Io e Luna is located in Roero Hills at the foot of Guarene village, surrounded by vineyards and orchards. Once, there was an old tavern here. Chef Davide Odore uses local products: game, organic eggs, and seasonal vegetables; he is experimenting with colors, aromas and flavors. Wine list: more than 500 wine names, primarily from Roero and Piedmont. We recommend: ravioli stuffed with rooster meat, stewed veal tails served with royal sauce, and traditional Piedmont il bollito misto – boiled meat cuts served with sauces.

Must visit



фото: www.tripadvisor.com

Лучшие рестораны в Пьемонте: Giardino da Felicin в городе Монфорте д'Альба (лучший tajarin – разновидность пасты из яичного теста), Ristorante Brezza в Бароло, Trattoria Antica Torre в Барбареско (паста с трюфелями – просто топ).

The best restaurants in Piedmont: Giardino da Felicin in Monforte d'Alba (the best tajarin is a kind of egg dough pasta), Ristorante Brezza in Barolo, Trattoria Antica Torre in Barbaresco (pasta with truffles).



Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 – Franz. Vergne 12060 Barolo (CN) – Italy, (+39) 0173 56257
welcome@gdvajra.it, www.gdvajra.it

Winery G.D. Vajra was founded in 1972 by Aldo Vaira and named after his father, Giuseppe Domenico, who planted most of the vineyards. Aldo and his wife Milena own vineyards in Barolo. G.D. Vajra was the first certified organic production in Piedmont, but back in the 90s they had made their choice: they stopped applying for certification, while using organic and biodynamic methods. The grapes are hand-harvested, and wild yeast is used. The family owns Bricco delle Viole – the highest and most western of Barolo vineyards.



фото: @GDVAJRA

Винодельня G.D. Vajra основана в 1972 году Aldo Vaira и названа в честь его отца Джузеппе Доменико. Альдо и его жена Милена владеют виноградниками в Бароло. Участки на одной из самых высоких точек в Пьемонте, поэтому виноград созревает позже, а вина обретают тонкость и сложность. G.D. Vajra стали первым сертифицированным органическим производством в Пьемонте, но еще в 90-х сделали свой выбор – перестали подаваться на сертификацию, используя методы органики и биодинамики. Виноград собирают вручную, применяют дикие дрожжи. Семье принадлежит Bricco delle Viole – самый высокий и самый западный из виноградников Бароло. Близость к Альпам в сочетании с ночным бризом и лозами посадки 1949 года придадут бароло с этого участка тонкость

и яркий аромат. Стивен Спурье высказался о нем так: «...the single vineyard Bricco delle Viole is, for me, the Lafite of Barolo». Производят: Barolo, Barbaresco, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, тихие вина Ланге DOC из сортов Nebbiolo, Freisa, Reising (Вайра были первыми в регионе, кто в 1985 году сделал розе и игристые. Винодельня открыта для посещений и дегустаций, она находится между городками Бароло и Ла Морра. Ее помещения имеют две особенности: во-первых, это отфильтрованный естественный свет, поступающий из подземного сада-атриума, и, во-вторых, витражи. Их спроектировал Падре Константино Руджери из Павии, который, кстати, создал рисунки для этикеток вин Barolo Albe и Freisa KYÉ.

L'Astemia Pentita

Via Crosia 40, 12060, Barolo (CN)
(+39) 0173 56 05 01
info@astemiapentita.it

Эту винодельню сами владельцы называют авантюрой. Отличное бароло в невероятных бутылках и в окружении самых потрясающих декораций. Этот промышленный дизайн нужно видеть.

This winery is called a crazy project by its owners. Awesome barolo in incredible bottles, surrounded by the brilliant decorations. You should definitely see this industrial design!



фото: www.astemiapentita.it



wine-producing region *Lombardia*

Ломбардия

5 DOCG, 21 DOC. При упоминании о Ломбардии в памяти всплывает Franciacorta (DOCG статус получила в 1995г.). Последнее изменение в связи с пандемией: разрешен машинный сбор урожая 2020 года.

Общие данные за 2019г.: 24 тыс. га, 0,187 млн т винограда, 1,3 млн гл вина (51% – белые, 49% – красные и розовые).

5 DOCGs, 21 DOCs. When Lombardia is mentioned, Franciacorta is the first to come to one's mind (DOCG status was received in 1995). The latest change as a result of the pandemic: machine harvesting is allowed for the 2020 harvest.

General data attributable to 2019: 24 thousand hectares, 0,187 million tons of grapes, and 1,3 million hectoliters of wine (51% – white, 49% – red and rosé).



Recommendation:

Eleonora Scholes,
Publisher of SpazioVino.com



Roof Garden Restaurant

Piazzale della Repubblica, 6,
24122 Bergamo (BG)
(+39) 035 366159
info@hotelsanmarco.com,
www.roofgardenrestaurant.it

Это элегантное место, лучший панорамный ресторан Бергамо. Но в Roof Garden идеально все. На пике лета популярна рыба и морепродукты. Пронзительно свежее и минеральное шардонне от Feudi di Romans – просто винная находка. Даже самый требовательный гурман оценит винную карту ресторана.

It is an elegant place, the best panorama restaurant in Bergamo. Everything is simply ideal in Roof Garden. At the summer peak, fish and seafood are popular. Strikingly fresh and with a mineral finish, Chardonnay by Feudi di Romans is just a treasure of wines. Even the most meticulous gastronome will appreciate the restaurant's wine card.



фото: @roofgardenbergamo



Santa Margherita
GRUPPO VINICOLO



Авторитетный гид по винам Италии Gambero Rosso, ежегодно определяющий лучших в винной сфере страны, присудил звание «Винодельня года 2021» группе компаний Santa Margherita.

Santa Margherita

– №1 в Италии по рейтингу
Gambero Rosso

Winery of the Year 2021 – номинация №1 из дюжины специальных наград, обладателей которых определяет рейтинг. В 2020-м организаторы Drinks+ по приглашению организаторов отправился в Рим, чтобы присутствовать на итоговой дегустации, где оценивались 467 образцов, попавших в short list из 24 638, протестированных экспертами в течение года. И только 12 из них получили Special Awards на статусной церемонии награждения. Именно в Риме произошло наше знакомство с представителями группы Santa Margherita, награжденной престижным званием «Винодельня года 2021» за разнообразие и первоклассное исполнение вин, которые производятся ее поместьями. Действительно, Santa Margherita Gruppo Vinicolo – блестящий образец винодельческого хозяйства, сочетающего масштабный оборот и высокое качество – как базовых вин, так и премиум-уровня. Сегодня виноградники хозяйств, объединенных Santa Margherita Gruppo Vinicolo, занимают площадь более 700 га. Они расположены в особых винодельческих зонах материковой части и островов Италии и включают 4 аппелласьона в Трентино Альто Адидже, 6 – в Венето, 6 – в Ломбардии, 5 – в Тоскане, 2 – на Сицилии и 5 – на Сардинии. Компания практикует принципы устойчивого развития: органику, использование энергии возобновляемых источников, минимизацию углеродного следа и т.д. Ежегодно хозяйства компании выпускают почти 23 млн бутылок, в прошлом году общий оборот составил около 190 млн евро. Сегодня красные, белые и игристые вина, выпущенные под брендом Santa Margherita с фирменным логотипом Marzotto, поставляются в 40 стран мира.

А начиналось все в 1935 году, когда граф Гаэтано Марзотто задумал расширить сельскохозяйственные угодья, купив у графов Стаки хозяйства в Портогруаро. Благодаря деловым качествам и дару предвидения, со временем граф смог присоединить ряд виноделен в Восточном Венето, в долине реки Адидже и на холмах Вальдобьядене и Конельяно. Эти зоны различны по климату и составу почв, однако уникальные характеристики каждой из них способствуют вызреванию винограда, из которого получают выдающиеся вина.

Например, почвы долины Адидже, имеющей сложный рельеф, богаты минералами и хорошо увлажнены рекой. На севере региона виноградники растут на крутых склонах,



Pinot Grigio
Valdadige
DOC –
современная
интер-
претация
революцион-
ного стиля
1961.



и виноградарство здесь граничит с героизмом, который и проявляют местные семейные предприятия.

Именно здесь, в долине Адидже, произошла своеобразная революция, связанная с новым стилем вин из Пино Гриджио. Этот сорт с ягодами розоватого оттенка ранее считался «средним» ребенком в семье Пино, располагаясь между своими собратьями Пино Бьянко и Пино Неро, а вина из него, производимые традиционным способом в течение десятилетий, считались заурядными. Все изменилось в 1961 году, когда в очередной раз проявилась интуиция графа Gaetano Marzotto, который искал новые стили, адекватные современным вкусам итальянцев. Поиски привели в Южный Тироль, где стартовал новый этап истории Пино Гриджио, впервые винифицированного «по-белому». Так Santa Margherita создала вино не только чистое по цвету, идеально сохранившее фруктовые и цветочные оттенки в аромате, но и более питкое, легкое.

С этого момента Пино Гриджио, произведенное «по-белому», начало победное шествие по всему миру. Сегодня Pinot Grigio Valdadige DOC от компании Santa Margherita Gruppo Vinicolo присутствуют в винных картах лучших ресторанов и на полках супермаркетов многих стран.

Pinot Grigio Valdadige DOC – современная интерпретация революционного стиля 1961. После мягкого прессования сусло ферментируется в течение 10-15 дней при температуре 18° С. Вино при контролируемой температуре 15-16° С пребывает в стальных танках до момента розлива. Pinot Grigio имеет светлый соломенно-желтый цвет, насыщенный аромат и вкус с тонами яблок Golden, индивидуальность и гастрономичность. Алкоголь 12,5%, температура подачи – 10-12° С.

В Украине Pinot Grigio от Santa Margherita эксклюзивно представляет компания «Винфорт», которая является одним из самых авторитетных импортеров и дистрибьюторов с более чем 20-летним стажем. В портфеле «Винфорты» представлены и другие вина из ассортимента Winery of the Year 2021, а также широкий выбор винных и алкогольных брендов – мировых лидеров продаж.



Santa Margherita:

Number One in Italy according to Gambero Rosso



Santa Margherita Gruppo Vinicolo was awarded the title “Winery of the Year 2021” by Gambero Rosso, a reputable wine guide to Italian wines, which annually chooses the best of the best in the country’s wine sector.

Winery of the Year 2021 is the No.1 nomination out of a dozen special awards, the owners of which are determined by rating. In 2020, at the organizers’ invitation, a representative of Drinks+ went to Rome to attend the final tasting, where 467 samples were evaluated that were included in the short list of 24638 samples, which had been tested by experts during the year. It should be emphasized that only 12 of them received Special Awards at the prestigious award ceremony. It was in Rome that we met the representatives of Santa Margherita Gruppo Vinicolo, which was awarded the prestigious title of the “Winery of the Year 2021” for the diversity of the estates’ wines combined with the oenological proposal’s extremely high level. Indeed, Santa Margherita Gruppo Vinicolo is a brilliant example of a winery combining large-scale turnover and high quality for both base wines and premium ones. Nowadays, the vineyards of Santa Margherita Gruppo Vinicolo cover an area of over 700 hectares. They are located in the special wine regions of the Italian mainland and islands and include 4 appellations in Trentino Alto Adige, 6 in Veneto, 6 in Lombardy, 5 in Tuscany, 2 in Sicily and 5 in Sardinia. The company implements the principle of sustainable development: applying organic methods, using renewable energy, and minimizing the carbon footprint, etc. The company’s estates produce almost 23 million bottles annually, and the last year’s total sales were equal to approximately 190 million euros. Today, red, white and sparkling wines produced under the brand of Santa Margherita with Marzotto logo are shipped to 40 countries around the world.

It all began in 1935, when Count Gaetano Marzotto decided to expand the agricultural lands by buying

estates in Portogruaro from the Counts of Staci. Due to his business skills and the gift of foresight, with lapse of time, the Count managed to buy a number of wineries in Eastern Veneto, in the Adige River Valley and on the Valdobbiadene and Conegliano hills. These zones differ in climate and soil composition, but the unique characteristics of each contribute to ripening of the grapes from which outstanding wines are made.

In 1961, his sixth sense, again, led Count Gaetano Marzotto in his search for new styles, corresponding to the then tastes of Italians. The search led him to South Tyrol in the Adige Valley, where a new stage in the history of Pinot Grigio, first vinified “in white”, began. It was a kind of revolution, because until that moment, the wines made of Pinot Grigio in the traditional way for decades, were considered to be ordinary ones. Santa Margherita created a new-style wine from Pinot Grigio, and it was not only pure in color, but perfectly retained the fruity and floral notes in the aroma, and was, at the same time, more drinkable, light.

From that moment on, Pinot Grigio, produced “in white”, has begun its triumphant march around the world. Today, Pinot Grigio Valdadige DOC from Santa Margherita Gruppo Vinicolo is present in the wine lists of the best restaurants as well as on the supermarkets’ shelves in numerous countries.

In Ukraine, Pinot Grigio by Santa Margherita is exclusively represented by Vinfort, which is one of the most reputable importers and distributors with more than 20 years of experience. The Vinfort portfolio also includes other wines from the Winery’s of the Year 2021 range, as well as a wide selection of wines and alcohol brands, which are the world’s leaders in sales.

Veneto

wine-producing region

Венето



В винном мире Венето наиболее известно зонами Вальполичелла, Соаве и Просекко. 14 DOCG, 29 DOC. С августа 2019 года был введен в обиход новый термин Sui Lieviti, призванный заменить Col Fondo. Категория Sui Lieviti введена для обоих DOCG и уже заявлена на сайте консорциума Конельяно-Вальдоббьядене. Но пока что оба термина все еще встречаются на этикетках как Prosecco DOC, так и DOCG. С 2019 года для DOCG введена новая категория просекко – Extra Brut. С 2020 года дана зеленая улица в зоне Prosecco DOC (не DOCG) просекко в розовой версии. К концу года ожидается выпуск около 12 млн бутылок. Общие данные за 2019: 72 тыс. га, 1,316 млн т винограда, 11,333 млн га вина (80% – белые, 20% – красные, розовые).

In the wine world, Veneto is best known for Valpolicella, Soave and Prosecco areas. 14 DOCGs, 29 DOCs. Since August 2019, the new term Sui Lieviti has been introduced in order to replace Col Fondo. The Sui Lieviti category has been introduced for both DOCGs and has already been announced on the website of consortium Conegliano Valdobbiadene. However, so far both terms are still found on both labels of Prosecco DOC and DOCG. Since 2019, a new prosecco category has been introduced for DOCG: Extra Brut. Since 2020, the green light was given to Prosecco DOC (not DOCG) in Prosecco segment for its rosé version. By the end of the year, about 12 million bottles are expected to be produced. General data attributable to 2019: 72 thousand hectares, 1,316 million tons of grapes, and 11,333 million hectoliters of wine (80% – white, 20% – red, rosé).



Villa Sandi

– СИМВОЛ wine & art

В мировой славе Просекко прослеживается вклад множества династий виноделов Венето. В том числе – семьи Моретти Полегато, веками культивирующей чувство ответственности перед наследием предков.



Просекко. Флешбэк

Историческая территория от Вальдоббьядене до Конельяно, где производят просекко, – одно из самых популярных вин мира, – с июля 2019 года наделена статусом объекта культурного наследия ЮНЕСКО. Здешний ландшафт – крутые холмы, сменяющиеся пологими склонами, – требует от местных виноградарей практически героических усилий и ручного труда. История этих земель неразрывно связана с одной из самых уважаемых семей – Моретти Полегато, владельцами Villa Sandi. Палладианская вилла, расположенная между Marca Trevigiana и Valdobbiadene, возведена в 1622 году и за минувшие 400 лет принимала множество высоких гостей, в том числе здесь бывал Наполеон Бонапарт. Сегодня это семейный дом и штаб-квартира винодельческой компании, игристые вина которой известны во всем мире. Винным бизнесом

семью управляет Джанкарло Моретти Полегато. Он возрождает реноме венецианских вилл, отождествляя бренд Villa Sandi одновременно с двумя миссиями — топового винного производителя региона и покровителя культуры. Villa Sandi олицетворяет принципы династии Моретти Полегато: социальная ответственность и неразрывная связь с землей, где ранее проживали их предки, основавшие это роскошное поместье и высадившие вокруг него лозы. В результате многолетних усилий бренд занимает первое место на пьедестале экспортируемых вин провинции Тревизо.

And Wine Oscar goes to... Villa Sandi!

Лауреат назван. Осталось озвучить награды и достижения. Итак, игристое Villa Sandi “Il Fresco” Prosecco DOC Treviso Brut, по версии журнала Weinwirtschaft, уже в 14-й раз подряд получает звание «Просекко года». А Villa Sandi “La Rivetta” Valdobbiadene Superiore di Cartizze удостоено престижных наград, цитируемых списком:

- 11 раз подряд награждено Tre Bicchieri от Gambero Rosso,
- 90 баллов от Wine Spectator,
- 92 балла от Decanter,
- 95 баллов от Wine Enthusiast,
- звание Grand Cru d'Italia, как лучшее выражение аутентичности Valdobbiadene Superiore di Cartizze.

Коллекции вин Villa Sandi включают весь диапазон наименований: Valdobbiadene Superiore DOCG, Asolo Superiore DOCG и Prosecco DOC. Виноградники компании соответственно объединяют участки в границах от Prosecco DOC до пологих склонов Asolo DOCG, крутых склонов Conegliano-Valdobbiadene DOCG и особого района – Cartizze.



SHADES OF PINK

Discover new Prosecco DOC Rosé Villa Sandi



Школа сомельє

Віталія Ковача

WINE
HUNTERS



winehunters.com.ua

WineHuntersUkraine

okwine



okwine.ua



@okwine.ua

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я



Villa Sandi: welcome!

Более 20 лет компания открыта для гостей. Вилла включена во многие винные маршруты, предлагая экскурсии и размещение в комфортных номерах. Визит завершается дегустацией. В качестве пейринга предлагаются специалитеты, а также региональные закуски по обновленным рецептам. Гостеприимство, история, искусство, терруар, пейзажи, роскошные вина и еда — вот что делает Villa Sandi иконой Prosecco, символом итальянского стиля жизни!

Borgo Conventi: 100% доверия

Миссия семьи Моретти Полегато — создание вин из классических сортов винограда и сохранение их органолептических характеристик, которые идентифицируют происхождение наименования, — ярко проявилась в деятельности этих известных производителей вина в Коллио (Фриули-Венеция Джулия). В апреле 2019 года Джанкарло Моретти Полегато и его семья приобрели tenuta Borgo Conventi — современную винодельню с собственными виноградниками в коммуне Го-

Prosecco от Villa Sandi – открытый миру бренд

Страсть, опыт и талант — ключевые моменты при создании лучшего просекко. Но для династии Моретти Полегато важны и более глобальные задачи. И в первую очередь, — защита и охрана природных ресурсов. В результате виноградники хозяйства сертифицированы Всемирной ассоциацией биоразнообразия (WBA) как «Энтузиасты биоразнообразия». Статус означает, что винодельня оказывает минимальное воздействие на окружающую среду, используя экологически безопасные методы виноградарства, и делится этим опытом с кооперативами и местными виноградарями, с которыми сотрудничает.

Сертификация также включает использование возобновляемых источников энергии (от солнечных панелей до гидроэлектростанций), сокращение выбросов CO₂, повторное использование воды и хеджирование.

Коллекции произведений

Энологи Villa Sandi искусны не только в создании лучшего Prosecco, но и мастера различных типов игристых — как, к примеру, изысканный бренд Opere, — а также тихих вин. Под сводами старинных подвалов виллы, протяженностью более километра, расположены баррики для выдержки коллекций Villa Sandi. Жемчужиной красных вин признано Villa Sandi Corpore (100% Мерло) — это полнотелое, гармоничное красное вино с впечатляющим букетом.

Синергия

Villa Sandi – компания с активной социальной позицией, благодаря чему входит в такие объединения:

- WRT (Команда винных исследователей) — группа из 35 виноделен, которую координирует влиятельный амбассадор итальянских вин Риккардо Котарелла. WRT концентрирует опыт и ресурсы на научно-технологических вопросах.

- ISWA (Итальянская академия авторских вин). Это девять звездных имен в виноделии страны — Allegrini, Frescobaldi, Fontanafredda, Bellavista, Arnaldo Caprai, Planeta, Masciarelli, Feudidi San Gregorio и Villa Sandi, — которые объединились для глобального продвижения премиальных итальянских вин.



риция. Borgo Conventi основана в 1975 году и названа в честь монастыря доминиканцев, некогда построенного на одном из участков. Винодельня занимает около 30 га виноградников в аппелласьонах Коллио и Изонцо DOC. Borgo Conventi стала успешным дополнением ассортимента семьи Моретти Полегато за счет исключительных вин: славящихся своей свежестью и ароматами легких полевых цветов – белых, а также элегантных и структурных красных. Удачный выбор базировался, в первую очередь, на вере в огромный потенциал зоны наименований Изонцо и Коллио.

Тренд устойчивого земледелия и дальнейшее развитие органических направлений убедили Джанкарло Моретти Полегато возделывать лозы Borgo Conventi теми же методами, что применяются на виноградниках Villa Sandi. Благодаря этому, в 2019 году хозяйство Borgo Conventi получило важный в сфере виноделия эко-сертификат «Ценители биоразнообразия». Чтобы добиться гармонии здешних принципов ведения хозяйства с ценностями семьи, Моретти Полегато провели в Коллио ряд исследований с целью узнать больше о новом для них регионе и разработать меры по щадящему и тактичному использованию здешних терруаров.

Вклад владельцев Villa Sandi в развитие итальянского виноделия ведет отсчет веками, он прослеживается сквозь всю историю династии Моретти Полегато и достоин 100% доверия при выборе вин из коллекций Borgo Conventi & Villa Sandi.



WINE HUNTERS

🌐 winehunters.com.ua

f WineHuntersUkraine

okwine

🌐 okwine.ua 📷 @okwine.ua



Школа сомельє

Віталія Ковача



Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Veneto

Must visit



Винные ивенты: Vinitaly (крупнейшая и старейшая выставка итальянских вин) проходит каждый год в апреле в Вероне.

Wine events: Vinitaly (the largest and oldest exhibition of Italian wines) which takes place each year in Verona.



Рестораны Вальполичеллы: Trattoria alla ruota (по мнению D+, одна из лучших trattorias Италии, проводятся мастер-классы, есть небольшой отель), Enoteca della Valpolicella (вкусно, натурально, аутентично).

Valpolicella restaurants: Trattoria alla ruota (in the opinion of D+, one of the best trattorias in Italy, where master classes are held; there is also a small hotel), Enoteca della Valpolicella (delicious, natural and authentic).

Recommendation:

Eleonora Scholes,
Publisher of SpazioVino.com

Ristorante Glam

(две звезды Мишлен)

Calle Tron, 1961, 30135 Venezia (VE)
(+39) 041 523 5676
info@ristoranteglam.com, palazz ovenart.com



Donato Ascani называют maestro delle erbe – маэстро трав. Выходец из окрестностей Рима и ныне шеф-повар ресторана Glam в Венеции виртуозно работает с рыбой и морепродуктами. За ними, кстати, он ежедневно ходит на рыбный рынок у Риальто. Его амюз буш – нос гондолы «ферро» с черной икрой, поданный на рибристой тарелке синего цвета – это гастрономический венецианский тотем. Одно из сильнейших блюд – asquadelle in salsa – рыбешка с разными соусами и травами. Шедевр. Едят руками. Донато не выходит в зал, он не любит общаться с людьми, стеснительный. Лавры ресторана обычно достаются Enrico Bartolini, в империю которого входит Glam.

Donato Ascani is called "maestro delle erbe", which means the "master of herbs". Originally from the suburbs of Rome and now, Chef of Glam restaurant in Venice, he masterfully prepares fish and seafood. Incidentally, in order to buy them, Donato visits the Rialto fish market each day. His amuse bouche – nose of a ferro gondola with black caviar – served on a ribbed blue plate, is a Venetian gastronomic totem.

фото: facebook.com/eleonora.scholes

Must visit Verona



Будете в Вероне, не пропустите винный бутик в центре: его владелица Анна Алексеева – гид и дипломированный сомелье A.I.S. с отличным вкусом.

Recommendation. Drinks+

Azienda Agricola Conte Collalto

Via XXIV Maggio 1, I-31058, Susegana, (TV)
(+39) 0438 435811, (+39) 0438 73538
info@cantine-collalto.it,
export@cantine-collalto.it
www.cantine-collalto.it



Впервые о семье Collalto упоминается в документе 958 года. На приобретенных в XII веке землях граф Ensedesio I строит замок, а с середины XIV в. здесь выращивают виноград. Сегодня имением управляет принцесса Изабелла Коллальто де Кро, которая, помимо этого, выполняет обязанности амбассадора European Oenogastronomic Brotherhoods Council. У Conte Collalto 164 га виноградников в зоне Конельяно. Здешнее Prosecco (DOCG) отличается более высоким качеством, виноград исключительно из собственных угодий, что не типично для региона. Д+ удалось познакомиться как с принцессой Изабеллой, так и с замковой энотекой (2 тыс. бут.). Conte Collalto производит 850 000 бут./год.

The Collalto family is first mentioned in the document dated back to the year 958. On the lands acquired in XII century, Count Ensedesio I built a castle, and from the middle of XIV century, grapes have been grown here. Today, the estate is run by Princess Isabella Collalto de Cro. Conte Collalto has 164 hectares of vineyards in Conegliano area. The local Prosecco (DOCG) is of a higher quality, grapes come exclusively from their own fields, which is not typical for the region. Д+ managed to get acquainted with Princess Isabella and see the castle's enoteca (2 thousand bottles). Conte Collalto produces 850,000 bottles/year, of which 550,000 are Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG.



Recommendation. Drinks+

Tenute Salvaterra

Via Cengia, 85, 37029 Loc. Cengia – San Pietro in Cariano, Verona
(+39) 045 6859025 , info@tenutesalvaterra.it
facebook.com/tenutesalvaterra/
www.tenutesalvaterra.it



Тенута расположена в зоне Valpolicella Classico, 700 га виноградников (5,400 лоз/га) на высоте 550 м н.у.м. В комплекс с винодельней входит роскошная вила, где проводятся ивенты и дегустации. Цветочные ноты элегантных вин Tenute Salvaterra связаны с особенностями терруара. Стилем обязаны талантливому виноделу Беппе Кавиола. В ассортименте – как отличные белые, так и типичный сет Вальполичеллы во главе с амароне.

Tenuta is located in the Valpolicella Classico zone, 700 hectares of vineyards (5,400 vines / ha) - in the town of Prun at an altitude of 550 meters above sea level. The winery complex includes a luxury villa where events and tastings are held. The floral notes of the elegant Tenute Salvaterra wines are associated with the characteristics of the terroir. The style is due to the talented winemaker Beppe Caviola. The range of wines includes both excellent whites and typical set: Valpolicella led by Amarone.

Terre di Leone

Via Valpolicella, 6/b, 37020 Località Porta, Marano di Valpolicella VR
(+39) 045 6895040 , www.terredileone.it
info@terredileone.it
facebook.com/terredileone/
/twitter.com/terredileone

Признаемся: винодельня и ее владельцы – Кьяра Турати и Федерико Пеллизари – наша слабость. Да еще и наименование переводится как Земля Льва 🦁. 7 га виноградников, в самом сердце Classico DOC высажены на террасах, выложенных семьей виноделов собственноручно на высоте 300 м н.у.м. Они посадили лозы и многих из них называют по имени. Создают 36 000 бутылок в год. Тщательный уход за виноградниками, гравитационное прессование и вся жизнь, вложенная в вина, – дают результаты. Наш фаворит: Dedicatum (купаж 14 сортов, выдержка в бочке 18 мес. и еще 18 мес. в бутылке).



We must admit: we have a weakness for the winery and its owners – Chiara Turati and Federico Pellizari. Moreover, the name is translated as “the Land of the Lion”. 7 hectares of vineyards, in the heart of the Classico DOC, in the town of Marano di Valpolicella, are planted on terraces laid out by a family of winemakers with their own hands at an altitude of 300 meters above sea level. They planted vines and many of them are called by the name. They create 36,000 bottles a year. Diligent vineyard care, gravity pressing and the whole life invested into the wines are yielding results. Our favorite: Dedicatum (blend of 14 varieties, aging in a barrel for 18 months and another 18 months in a bottle).

Recommendation. Drinks+

Secondo Marco

Via Campolongo, 9, 37022 Fumane VR
www.secondomarco.it



Для своих винных путешествий мы ищем «особые случаи» – вина, места, истории, люди... Такой находкой стала винодельня Secondo Marco. По нашему мнению, мы застали винодельню на старте: ее вина будут набирать в цене каждый год и могут заслужить славу не меньше Quintarelli. Марко Спери, сын Бенедетто Спери, патриарха одной из самых известных винодельческих семей в Вальполичелле, послушно следовал всем наставлениям отца в течение 25 лет. Но наступил 2008 год, и сын создал собственный бренд – Secondo Marco («Второй Марко»). Он стал делать изящные, гастрономичные вина: свежие, с более высокой кислотностью, более низким уровнем алкоголя и – о, ужас! – меньшим остаточным сахаром. Сейчас производит 4 типа традиционных вин Вальполичеллы. Но при этом: аппассименто длится 100-120 дней, после 15 дней мацерации следует ферментация до 90 дней в цементных резервуарах с использованием местных дрожжей. Марко считает, что благодаря ферментации в цементе, вина с большей вероятностью сохраняют свою свежесть. Отдыхают вина в больших бочках из славонского дуба. На финише – вино легкое, питкое, с гладким льющемся вкусом, не испорченным влиянием бочки. На рынок попадает на 2 года позже, чем прописано в законодательстве.



For our wine trips, we are looking for “special occasions”: associated with wines, places, stories, and people ... Secondo Marco winery has become such an occasion. In our opinion, we caught the winery at the very start: its wines will be gaining in price every year and may gain fame no less than Quintarelli.

Settecentoalberi Agriturismo

(certified as Piccole Produzione Locali)

Via Guaiane, 144, Noventa di Piave, 30020
(+39) 346 800 0064

Владельцы – Сабрина (шеф-повар) и Джорджио Турини создали уютную локацию недалеко от пляжа и аутлета. Сильная сторона – кухня. Такого завтрака – душевного, разнообразного и виртуозно приготовленного из локальных продуктов – мы не встречали нигде. Большинство продуктов выращивается на ферме.

Its owners – Sabrina (chef) and Giorgio Turini have created a cozy location close to the beach and the outlet. The strong point is its cuisine. We have never seen such a breakfast before: sincere, broad-ranging and masterly prepared from local products. Most of the products are grown here.



Фото: cf.bstatic.com



Recommendation. Drinks+

Villa San Carlo

Via della Segheria, 17, 37141 Montorio, Verona
(+39) 333 5804415, info@villasancarlo.wine
www.villasancarlo.wine



Если фильм «Хороший год» – в числе любимых, можете проиграть его в этих декорациях – получится не хуже, чем в Провансе. ANDREA и ANTONIA PAVESI воссоздали атмосферу аристократической виллы, а расположение на холме позволяет любоваться панорамой древней Вероны, сидя в тишине парка и вдыхая аромат цветущей глицинии. Разумеется, в вашем бокале должно быть амароне, созданное здесь – одно из лучших в округе. Уходя, спросите об оливковом масле – его тоже делают на вилле. Уверяем, оно станет открытием.





If A Good Year is one of your favorite movies, you can play it in this setting: it will be no worse than in Provence. ANDREA and ANTONIA PAVESI have recreated the atmosphere of an aristocratic villa, and its location on a hill enables one to admire the panorama of ancient Verona, sitting in the silence of the park and breathing in the scent of blooming wisteria. Of course, your glass should be filled with amarone made here – one of the best in the area. When you decide to leave the place, ask about olive oil: it is also made in the villa. We assure you that it will be a discovery.



Recommendation. Drinks+ Tenuta Le Cave

Via Pagnaghe 5, Tregnago, 37039, (+39) 045 4854559
 info@tenutalecave.com, www.tenutalecave.com

Лет 5 назад, впервые побывав здесь, мы ахнули: панорама холмов Вальполичеллы и очертания древней Вероны вдали – все у наших ног! Но главное – сам отель: стильный симбиоз аристократической виллы с ультрасовременным оснащением. Сююты имеют собственное патио. Недавно открылся спа-центр на 6 персон: современная джакузи, солевая комната, сауна и хаммам, массажный кабинет с видом на патио с римскими колоннами. Отдельная аттракция – ресторан. Рекомендуем ризотто с амароне. К слову, об амароне. Фишкой Tenuta Le Cave является то, что отель предлагает превосходные винные ужины. При отеле вот уже 15 лет культивируется виноградник органическими и биодинамическими методами. Мини-терруар в крохотном карьере конца XIX века. Почва каменистая и богата минералами. Разумеется, релизы лимитированы – эти вина можно попробовать только здесь: амароне и другие хиты Вальполичеллы, а также Spumanti и Prosecco. Эта линейка названа «Таси» – сленговым словечком, употребляемым венецианцами (от *tasere* – «молчи!»). Но вот – мы не смолчали – сдали адреса. Да, еще: здесь же можно организовать и тейстинг вин Fasoli Gino, так как эти локации связаны дружбой.



About 5 years ago, having visited this place for the first time, we gasped at the panorama of the hills of Valpolicella and Verona – everything was at our feet! As to the hotel itself: it is a symbiosis of an aristocratic villa with ultra-modern equipment. A spa center for 6 people has been opened recently. A separate attraction is the restaurant. We recommend risotto with amarone. Incidentally, talking about Amarone... Tenuta Le Cave's specialty is that it offers excellent wine dinners. The hotel has been cultivating the vineyard using organic and biodynamic methods for 15 years in a mini-terroir in a tiny quarry of the late 19-th century. One more thing that needs to be added: here, tasting of Fasoli Gino wines can be also held, since these locations are tied with bonds of friendship.

PROSECCO GOES PINK



LA GIOIOSA

Імпортер та дистриб'ютор в Україні: ТОВ «ГУРМАНДІЗ ВАЙН ЛАЙН»
м. Київ, вул. Костянтинівська, 72, тел.: +380 67 333 1230, info@gurmandiz.com.ua

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Тоскана

Toscana

wine-producing region



11 DOCG, 41 DOC. Тоскана – лучшее место для любителей винного туризма: «звезды» здесь практически падают к ногам. Регион славится красными винами из Санджовезе. Особенно в фаворе Брунелло ди Монтальчино и Кьянти. А что уж и говорить о всемирной славе «супертосканы»: хвала итальянским маркетологам и безбашенным виноделам, переступившим через регламенты!

Общие данные за 2019г.: 62 тыс. га, 0,385 млн т винограда, 2,634 млн гл вина (13% – белые, 87% – красные, розовые).

11 DOCGs, 41 DOCs. Toscana is the best place for wine tourism lovers: the “stars” are virtually dropping at their feet here. The region is famous for its red wines from Sangiovese. The particular favorites here are Brunello di Montalcino and Chianti. Let alone the worldwide fame of “Super Tuscan Wine”, which is not typical for this region: we should praise the Italian marketers and reckless winemakers who dared to disregard the regulations!

General data attributable to 2019: 62 thousand hectares, 0.385 million tons of grapes, and 2,634 million hectoliters of wine (13% – white, 87% – red, rosé).



Recommendation:

Eleonora Scholes,
Publisher of SpazioVino.

Papaveri e Papere

Via Dalmazia, 159, 56028 San Miniato (PI)
(+39) 0571 409422
info@papaveriepaolo.com,
www.papaveriepaolo.com



Уютный рестораник, утопающий в зелени сельской местности Тосканы. Здесь применяются современные технологии приготовления блюд тосканской кухни. Обязательно попробуйте белые трюфели из Сан Миниато! Тальолини с трюфелями – классика жанра, а вот ньюди из рикотты и пекорино – чисто тосканский вариант. И баранина на косточке неизмеримо вкусна.

A cozy restaurant surrounded by the greenery of the Tuscan countryside. It is using up-to-date technologies for preparing the Tuscan cuisine specialties. You should definitely try white truffles from San Miniato! Tagliolini with truffles is a "classic of the genre", while ricotta gnudi with pecorino is a purely Tuscan version. And lamb on the bone is just incredibly delicious.



Must visit

Винные маршруты: Maremma, или «Этрусский берег», куда сегодня пошли инвестиции, в том числе баронов Ротшильдов, что, согласитесь, знак. Рекомендуем остановиться в отеле-винодельне La Parrina. У вин – «три бокала» от Gambero Rosso. К тому же, La Parrina – единственный производитель Parrina DOC, что любопытно. Причем, в отличие от Bolgheri Sassicaia DOC – единственного вина, выпускаемого в субзоне, у La Parrina – вино в ассортименте. Получите удовольствие от пейринга со специалитетами. Ну, и все это – на фоне морских пейзажей.



Wine routes: Maremma or Etruscan Coast has been luring investments nowadays, including from Barons de Rothschild, which (you should admit it) is definitely a sign. We recommend staying at La Parrina Winery and Hotel. The wines have gained the "three glasses" award from Gambero Rosso. In addition, La Parrina is the only producer of Parrina DOC, which fact appears to evoke curiosity. It should be emphasized that unlike Bolgheri Sassicaia DOC, the only wine produced in the subzone, La Parrina has a range of wines. Enjoy pairing it with specialties. Well, with seascapes as backdrop.

Винодельни: Avignonesi, Badia a Coltibuono (бывший монастырь), Biondi Santi (лучший brunello), Castello di Ama, Castello Banfi.

Wineries: Avignonesi, Badia a Coltibuono (former monastery), Biondi Santi (the best brunello), Castello di Ama, Castello Banfi.

Лучшие рестораны: Il Falconiere – стильный ресторан со звездой Мишлен, расположенный в городе Кортона, Enoteca Pinchiorri во Флоренции, L'Imbuto в городе Лукка в здании Музея современного искусства, Trattoria Verdiana в городе Монтемерано, Osteria la Piana в Сиене.

The best restaurants: Il Falconiere, a stylish Michelin-Starred restaurant in Cortona, Enoteca Pinchiorri in Florence, L'Imbuto on the premises of the Museum of Modern Art in Lucca, Trattoria Verdiana in Montemerano, and Osteria la Piana in Siena.



Recommendation:

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

Bodega La Luz del Vino, SA

Bodega Luce de La Luz SRL
Piazza Tamanti, 2, (53024) Montalcino, Siena
info@vinosdelaluz.com www.vinosdelaluz.com

Если расположенная в центре страны Тоскана – сердце Италии, то Монтальячино – душа Тосканы. Итальянские шедевры Vinos de La Luz рождаются в 10 минутах езды от города Монтальячино, в строениях старого завода. Трансформация его в современную винодельню потребовала больших инвестиций. Сегодня это модернизированный цех со стальными танками для винификации, помещением выдержки в дубовых бочках и атмосферным дегустационным залом. Винодельней управляет талантливый энолог Роберто Чипрессо. Виноградники расположены буквально в 100 м от производства, в заповеднике Val d'Orcia. 30-летние лозы занимают 12 га (7000 лоз/га) и растут на высоте 250 м н.у.м., на иловых и глинистых почвах. Здесь создаются великолепные итальянские вина с ДНК Vinos de La Luz. Винтажи последних 5 лет оценены специалистами на «отлично» и гарантируют винам блестящее будущее.

Cinema Italia (100% Санджовезе) – одна из «сестер» международной линейки Cinema. Название – дань истории итальянского кинематографа и в то же время – генеалогии владельца Vinos de La Luz Рикардо Ф. Нуньеса. Выдержка: 6 мес. в бочках из французского дуба. **Дегустационные заметки:** элегантно, сбалансированное; глубокий рубиновый цвет, в аромате – вишневым джем с легкими нотами пряностей, торфа, графита.

Cinema PARAIISO Italia (100% Санджовезе) создан из винограда с 12-летних лоз. Релиз: 10 000 бутылок. Выдержка: 12 месяцев в старом дубе. **Дегустационные заметки:** насыщенное, элегантно вино. Деликатный аромат с тонами красных ягод, вишни, черники, нотами пряностей, лакрицы и табака, с оттенком графита. Гармоничная кислотность и длительное послевкусие. Прекрасно сочетается с мясом под красным соусом, дичью на гриле, выдержанными сырами, кровяными колбасками и различными деликатесами тосканской кухни.

Illuminado Sangiovese Italia (100% Санджовезе, IGT Тоскана). Особенности производства: ферментация в конических дубовых чанах, с отборными дрожжами, выдержка – 12 мес. в новых бочках из французского дуба, далее в бутылках. **Дегустационные заметки:** рубиново-красный цвет, в аромате черные и красные ягоды с оттенком ванили и свежими бальзамическими нотами. Вкус: стойкий, тонизирующий и кремовый. Потенциал вина – 20 лет.

If Tuscany located in the country's center, is Italy's heart, then Montalcino is Tuscany's soul. The Italian masterpieces-Vinos de La Luz—are created just 10 minute-drive from the city of Montalcino, on the premises of an old plant. It should be emphasized that the plant required significant investments to ensure its transformation into a modern winery. Today, these are the modernized facilities with steel tanks for vinification, aging room with oak barrels and an exquisite tasting room. The winery is run by the talented oenologist Roberto Cipresso. The vineyards are located literally 100 meters from the production facilities, in Val d'Orcia nature reserve. The 30-year-old vines occupy 12 hectares (7000 vines/per hectare) and grow at an altitude of 250 meters above sea level, in silt and clay soils. Great Italian wines with the DNA of Vinos de La Luz are created here. The vintage wines of the last 5 years have been evaluated by experts as "excellent" and guarantee a bright future for the wines.

Cinema Italia (100% Sangiovese) is one of the "sisters" of the international Cinema line. The name is a tribute to the history of Italian cinema and, at the same time, the genealogy of Ricardo F. Nunez, owner of Vinos de La Luz. Aging: 6 months in French oak barrels. **Tasting notes:** elegant, balanced; deep ruby color; cherry jam with light notes of spices, peat, and graphite come through on the aroma.

Cinema PARAIISO Italia (100% Sangiovese) is created from grapes of 12-year old vines. Release: 10 000 bottles. Aging: 12 months in old oak. **Tasting notes:** A rich, elegant wine. Delicate flavor with dominant tones of red berries, cherries, blueberries, notes of spices, licorice and tobacco, and a hint of graphite. Harmonious acidity and long-lasting aftertaste. Excellent pairing with meat served with a red sauce, grilled game, aged cheeses, blood sausages and various specialties of the Tuscan cuisine.

Illuminado Sangiovese Italia (100% Sangiovese, IGT Tuscany). Particularities of production: fermentation in conical oak jars, with selected yeast, aging - 12 months in new French oak barrels, then in bottles. **Tasting notes:** ruby red color, black and red berries, with a hint of vanilla and fresh balsamic notes, come through on the aroma. Taste: persistent, tonic and creamy. Wine potential – 20 years.





VINOS DE LA LUZ

ITALY
Montalcino, Toscana



cinema
SPAIN
ITALY


CALLEJÓN
DEL CRIMEN

ILUMINADO
ARGENTINA
SPAIN
ITALY


PEÑAFIEL
EDICIÓN LIMITADA


PAGOS
DE VALCERRACIN

VALPINCIA

www.vinosdelaluz.com www.winegallery.com.ua

The official representative in Ukraine – Wine Gallery LLC tel. +38 095 274 3647

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

Recommendation. Drinks+

Cantine Dei

Via Martiena 35, 53045 Montepulciano (Siena)
(+39) 0578 716878, info@cantinedei.com
www.cantinedei.it, www.agriturismodei.it



В 1964 году Alibrando Dei купил землю в Боссоны и посадил первый виноградник. Первое *Vino Nobile di Montepulciano* семья произвела в 1985 году. В течение последних двадцати лет винодельней руководит Caterina Dei. В 2016 году D+ побывал на только что открытой новой винодельне, которую можно назвать производством искусства. Комплекс, построенный из травертина, гармонично вписан в холмы Монтепульчано. Погреб, расположенный на глубине семи метров, имеет постоянный микроклимат, контролируемый геотермальной системой, и постоянное водоснабжение из ближайших источников. Вход выполнен в форме аммонита из Боссоны. Виноград растет и созревает на 5 участках терруара

Montepulciano, имеющих разные характеристики по высоте, диспозиции и почвам, но объединенных органическим земледелием: Martiena, Bossona, La Ciarlana, La Piaggia и Cervognano. Король – Sangiovese, международные сорта Merlot, Syrah и Cabernet Sauvignon – для blends Dei. Завершает коллекцию сортов Malvasia. Плотность посадки для *Vino Nobile di Montepulciano Riserva Bossona*, наиболее ярко выражающего терруар, составляет 4700 лоз на гектар, урожайность ограничивают 400-600 кг/га, что значительно меньше нормативов. Cantina Dei производит также Rosso di Montepulciano, blend Sancta Catharina, белое Martiena и, как дань традиции – Vin Santo. Вина Nobile di Montepulciano Dei оцениваются в 94-95 баллов Джеймсом Саплингом, Wine Enthusiast, Wine Spectator и др.

Dei отреставрировали и оборудовали для отдыха туристов две исторические постройки: Ciarlana – башню XVI века и Boschetto – виллу XIX века. Здесь можно наслаждаться пейзажами Тосканы, релаксируя в бассейне среди виноградников.

In 1964, Alibrando Dei bought land in Bossona and planted the first vineyard. The family produced the first *Vino Nobile di Montepulciano* in 1985. For the past 20 years, the winery has been run by Caterina Dei. In 2016, D+ visited the newly opened winery, which may be called a work of art. The travertine complex is in harmony with

the hills of Montepulciano. The cellar is located at a depth of 7 meters. The entrance is in the form of an ammonite from Bossona. The grapes grow and ripen on 5 plots of Montepulciano terroir. Nobile di Montepulciano Dei wines are awarded 94-95 points by James Suckling, Wine Enthusiast, Wine Spectator, etc.

Carpineto – Appodiato di Montepulciano

Dudda – 50022 Greve in Chianti (FI) - Italy, +39 055 8549062, info@carpineto.com, www.carpineto.com

Компания Carpineto, в которую сейчас входит пять поместий в разных регионах Тосканы, была создана в 1967 году в Chianti Classico двумя друзьями Giancarlo Sacchet и Antonio Mario Zaccheo. Партнеры изначально проводили отбор участков и клонов, ограничение урожая. С 1980 года практикуют контролируемую яблочно-молочную ферментацию, холодную мацерацию, использование местных дрожжей. В 1994 году Giancarlo Sacchet первым из итальянских виноделов был признан лучшим виноделом мира по версии IWSC.

В 1998 году посажены первые 10 га высокоплотных – 8600 лоз/га – виноградников в поместье в Appodiato di Montepulciano, где с самого начала взят курс на формулу: 1 бутылка на лозу. Сегодня у Carpineto почти 120 га и ультрасовременная винодельня с красивым дегустационным залом, где так приятно поднять бокал *Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG* от Carpineto. Что и сделал D+.



The company Carpineto, which now includes 5 estates in different regions of Tuscany, was founded in 1967 in Chianti Classico by two friends Giancarlo Sacchet and Antonio Mario Zaccheo. In 1994, Giancarlo Sacchet was the first Italian winemaker to be recognized as the best winemaker in the world by IWSC. Today, Carpineto has almost 120 hectares and an ultra-modern winery with a beautiful tasting room, where it is so pleasant to raise a glass of *Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG* by Carpineto. This is what D+ team did during one of its trips.

Recommendation:

Maksym Pobyvanets, sommelier, teacher of Wine School Baku, WSET Level 2 and 3, Certified Diploma (Court of Master Sommeliers)

Cantina Antinori nel Chianti Classico

Via Cassia per Siena, 133 Loc. Bargino
50026 San Casciano Val di Pesa, Firenze
(+39) 055 235 9700
visite@antinorichianticlassico.it
www.antinori.it



Семейство Антинори занимается вином уже около 700 лет. Славу им принесло культовое вино Tignanello. Инновационная с точки зрения архитектуры винодельня Antinori nel Chianti Classico была открыта в октябре 2012 года. Она сконструирована таким образом, что все процессы проходят под воздействием гравитации. В здании – погреба с бочками, помещения для винификации, дегустационные залы, ресторан, музей. Не знаю, как музей, но ресторан Rinuccio 1180 не пропустите: он находится на крыше винодельни, где открывается потрясающий вид на виноградники. Можно заказать «полноприводное» сет-меню из 4 блюд и 4 вин. В дегустационном зале – все вина Антинори (в том числе супертоскана разных лет: Солайя, Тиньянелло).

The Antinori family has been producing wines for about 700 years. The family has become world famous due to the iconic Tignanello wine. Antinori nel Chianti Classico, an architecturally innovative winery, was opened in October 2012. It is designed in such a way that all processes take place under the influence of gravity, without mechanical pumps. There are cellars with barrels, rooms for vinification, tasting rooms, a restaurant, and a museum on the premises. The museum is quite exciting, but I should definitely tell you: do not skip the restaurant Rinuccio 1180: it is located on the roof of the winery and offers stunning views of the vineyards. You may order the comprehensive set menu of 4 courses and 4 wines. In the tasting room, all Antinori wines (including Super Tuscan Wines of different years: Solaia, Tignanello) are available.



Recommendation. Drinks+

Tenuta Il Palagio

Via Sant'Andrea, 11, 50063 Figline Valdarno AR
(+39) 055 9502652, (+39) 055 9502647
ralphoegger@gmail.com, ilpalagio@tiscali.it
www.palagioproducts.com

Вилла Il Palagio принадлежит певцу Стингу и его жене, Трудии Стайлер. В команде Il Palagio – известный консультант в сфере биодинамики Alan York, энолог Paolo Caciorgna. Стинг и Трудия исповедуют здоровый образ жизни, ведут натуральное хозяйство, выращивая фрукты, овощи, птицу. Здесь же производятся мед, молочные продукты, колбасы. Вилла периодически сдается в аренду и все это предлагается гостям на завтрак. Как и вина, которые увлеченно создает Стинг. Tenuta il Palagio производит: Sister Moon (Санджовезе 40%, Мерло 30% и Каберне Совиньон 30%; Wine Spectator – 93 балла), Casino delle Vie 2008 (Санджовезе, Канайоло и Колорино; 90 баллов у Роберта Паркера), When We Dance (Санджовезе, Канайоло и Колорино; 87 – от Wine Spectator), Message in a Bottle (Санджовезе 70%, Сира 15% и Мерло 15%).



Villa Il Palagio is owned by Sting and his wife, Trudie Styler. Il Palagio's team includes a renowned biodynamic consultant Alan York, oenologist Paolo Caciorgna. Sting and Trudie embrace a healthy lifestyle, and have been developing a self-sufficient estate, growing fruits, vegetables, and poultry. Honey, dairy products, and sausages are also made here. The villa is leased out from time to time and all this is offered to guests for breakfast. As well as the wines, which have been passionately created by Sting.

Tenuta il Palagio produces: Sister Moon (Sangiovese 40%, Merlot 30% and Cabernet Sauvignon 30%; Wine Spectator – 93 points), Casino delle Vie 2008 (Sangiovese, Canaiolo and Colorino; 90 points from Robert Parker), When We Dance (Sangiovese, Canaiolo and Colorino; 87 from Wine Spectator), Message in a Bottle (Sangiovese 70%, Syrah 15% and Merlot 15%).

Умбрия

wine-producing region

Umbria



Соседствующую с Тосканой Умбрию называют сестрой главной винодельческой артерии страны. Крупнейший город – Орвието – славится собором, который пропустить нельзя: такого количества произведений искусства на сантиметр площади вы не встретите нигде. И, конечно, белым вином amabile – десертным, созданным под воздействием botrytis. Репутацию вин из Орвието слегка подмочили белые сухие blends Trebbiano (Procanico) и Malvasia. А ренессанс виноделия связывают с винодельнями в районе городков Torgiano и Montefalco и винодельческими династиями Lungarotti и Antinori, которые создают красные вина, способные спорить с великой Тосканой. Кроме того, сюда стоит ехать за белыми винами, самым ярким представителем которых стало Cervaro della Sala (blend Chardonnay и Grechetto), выпущенное в 1985 г. в Castello Della Sala Antinori. Очередным кирпичиком в имидж региона стало присуждение статуса DOCG зоне Sagrantino di Montefalco за серию красных вин 1991 и 1993 гг.

И, конечно, Умбрия славится своей гастрономией. Один из центров, которые должен посетить каждый турист, – городок Норчия.

Umbria, neighboring with Tuscany, is called the sister of the country's main wine-growing artery. The largest city, Orvieto, is renowned for its unmissable cathedral: you will not find anywhere else so many works of art per centimeter of area. In addition to amabile white wine: it is a dessert wine and was created under the influence of botrytis. The reputation gained by the wines from Orvieto has slightly tarnished because of white dry blends Trebbiano (Procanico) and Malvasia. It should be emphasized that the Renaissance of winemaking is associated with wineries in the area of the towns of Torgiano and Montefalco and the wine-making dynasties of Lungarotti and Antinori, who create red wines that can throw out a challenge to the great Tuscany. In addition, the place is worth visiting due to white wines, the most prominent representative of which was Cervaro della Sala (blend of Chardonnay and Grechetto), released in 1985 in Castello Della Sala Antinori. Awarding of DOCG status to Sagrantino di Montefalco for a series of red wines in 1991 and 1993, was another step strengthening the region's image.

Umbria is certainly renowned for its gastronomy. One of the centers that every tourist should visit is the town of Norcia.



Recommendation. Drinks+

Tenuta Castelbuono

Vocabolo Castellaccio, 9, Loc. Cantalupo,
06031 Bevagna (PG), Umbria
(+39) 0742 361670
carapace@tenutelunelli.it

Удивительный архитектурный проект Carapace от Арнольдо Помодоро был создан для винодельни семьи Lunelli. Прекрасное сочетание искусств, в том числе виноделия.

The amazing architectural project Carapace by Arnaldo Pomodoro was created for the family winery Lunelli. A wonderful combination of arts, including winemaking.



Albergo Il Chiostro di Bevagna

Corso Matteotti 107, Bevagna, 06031
(+39) 0742361987

Отель, расположенный в бывшем монастыре. Обстановка аскетична, но аутентична; оптимальны цена\качество.

A hotel located in a former monastery. The furnishings are austere but authentic; quality-at-a-reasonable-price.

Must visit



wine-producing region

Campania

Кампания

Кампания (4 DOCG, 15 DOC), раскинувшаяся у подножия Везувия, еще в период Древнего Рима стала родиной многих популярных вин. Родом из этих мест легендарное фалернское, упоминаемое и Цицероном, и Горацием. В районе с центром в городе Авеллино, потенциал Кампании демонстрируют такие вина, как белое Greco di Tufo (DOC), ароматное Fiano di Avellino (DOC), а также замечательно сливочное, бархатное красное Taurasi (DOCG) из местного сорта Альянико. Интерес винного сообщества вызывает возрожденное фалернское вино класса DOC, Falerno del Massico.

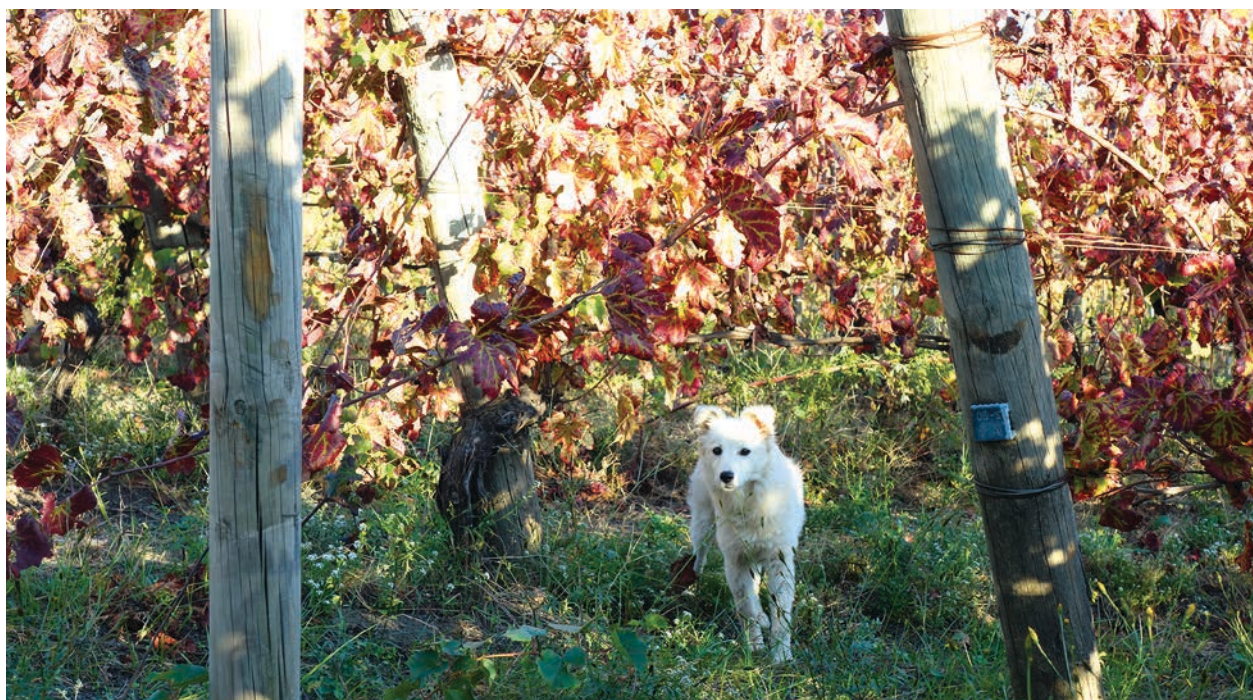
Тренды Кампании:

Заявляют о себе сорта, вынырнувшие из прошлого – Пьедиросо, Паллагрелло Бьянко, Паллагрелло Неро, Каса Веккья. Растет количество органических и биодинамических виноделен. **Общие данные за 2019 год:** 27 тыс. га, 0,201 млн т винограда, 1,406 млн гл вина (48% – белые, 52% – красные, розовые).

Campania (4 DOCGs, 15 DOCs), located at the foot of Vesuvius, became the homeland for numerous popular wines yet during the period of Ancient Rome. The legendary Falerno wine mentioned by both Cicero and Horace, comes from these places. In the area with its center in Avellino, Campania's potential is demonstrated by such wines as the white wine Greco di Tufo (DOC), the aromatic Fiano di Avellino (DOC), and the deliciously creamy, velvety red Taurasi (DOCG) from the local variety of Aglianico. The wine community is interested in the revived Falerno wine of DOC class, Falerno del Massico.

Campania's trends:

The varieties "emerging from the past" – Piedirosso, Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero, Casa Vecchia – are standing out. A growing number of organic and biodynamic wineries. **General data attributable to 2019:** 27 thousand hectares, 0.201 million tons of grapes, and 1.406 million hectoliters of wine (48% – white, 52% – red, rosé).



Must visit

Лучшие винодельни для посещения:

Salvatore Molletieri (неповторимый таурази), Colli di Lapio (топовый фиано), Terre del Principe, Marisa Cuomo (вид на залив Амальфи).

Top wineries to visit:

Salvatore Molletieri (unique taurasi), Colli di Lapio (top fiano), Terre del Principe, Marisa Cuomo (view of the Amalfi Bay).



Recommendation. Drinks+

Геркуланум

Masseria Guida

Via Cagnacolo, 55, 80056, Ercolano
www.masseriaguida.com

Если вас занесет в окрестности города-побратима Помпей – Геркуланум, не стоит отчаиваться, глядя на мрачные лабиринты улочек, обрамленных убогими развалюхами. Помимо не уступающего по эффективности Помпеям музея под открытым небом, в окрестностях городка есть настоящая жемчужина – массерия Guida. Начнем с того, что массерии – это традиционные фермы, где усталый путник найдет и стол, и кров. Так что именно здесь советуем поселиться. Не стоит гоняться за виллами времен Плиния старшего, украшенными богатой позолоченной лепниной. Скорее всего, эта самая лепнина начнет валиться вам на голову в самый неподходящий момент – во время мирного, закрепленного возлияниями, сна или того хуже – утренней похмельной медитации. Поэтому рекомендуем – как себе! Masseria Guida – великолепный комплекс вилл со спа-центром и прекрасным рестораном. А вот ради этого ресторана стоит задержаться)). Помимо сезонных локальных продуктов и органических деликатесов, а также их изысканной подачи, вас впечатлит блестящая винная карта и со знанием дела подобранная коллекция вин. Она расположена в артистично оформленной винной комнате, где побывали до нас многие звезды)). Увидев все это богатство, вы непременно закачаетесь. Но пусть вас это не пугает: просто ее пол сделан из армированного стекла, что позволяет видеть расположенный под ней винный погреб. Владелец массерии производит собственные вина и увлекается экспериментами с петнатами. Нужны еще аргументы? Думаем, достаточно одного – просмотра винной карты на сайте. Потом не забудьте сказать спасибо D+ за рекомендацию!



If you happen to be in the vicinity of the sister city of Pompeii - Herculaneum, you should not despair when you cast a look at the gloomy labyrinths of streets, framed by the falling-down shacks. In addition to the open-air museum, which is not inferior to Pompeii in flamboyancy, there is a real gem in the vicinity of the town – Masseria Guida: a complex of villas with an excellent restaurant. We presume that you should stay longer because of that very restaurant)). You will be impressed by the expertly selected wine collection. It is located in an artistically decorated wine room, which has been visited by numerous stars before us)). The owner of Masseria produces his own wines and enjoys experimenting with Pet-Nats. Do you need more arguments? Well, we presume that one argument is sufficient: simply review the wine list at the restaurant. Thereupon, please, do not forget to thank D+ for this recommendation!

Recommendation. Drinks+

Campania

Mastroberardino

Via Manfredi, 75-81, Atripalda AV, 83042

+39 082 5614111

pr@mastroberardino.com,

enoteca@mastroberardino.com

www.mastroberardino.com

Mastroberardino – винодельня, которая открыла миру Кампанию. И восстановила вино из Древних Помпей – Villa dei Misteri. У руля винодельни, ставшей сегодня мощным предприятием, Пьетро Мastroberardino – писатель, поэт, преподаватель винной академии – винодел в десятом поколении. Вместе с отцом, Антонио Мastroberardino, которого называли археологом от виноделия, им удалось добиться разрешения возродить виноградники древних сортов прямо на территории музея в Помпеях. В результате многолетних исследований, а затем – реконструкций, в стенах исторического города теперь выращивается виноград, из которого затем создается Villa dei Misteri Pompeiano IGT, которое стало гордостью великой семьи и, пожалуй, самым удивительным вином планеты.

Drinks+ выражает признательность Пьетро Мastroberardino за предоставляемую уже не первый год привилегию: наши экскурсии в скансен Помпей включают посещение закрытых для туристов уникальных виноградников, где можно видеть следы древних лоз и римский триклиний. Компания Mastroberardino для энотуристов, помимо дегустаций, предлагает проживание в окруженном виноградниками отеле Radici Resort, а также Morabianca Restaurant в Mirabella Eclano.





Mastroberardino is the winery that opened Campania to the world. In addition to the restored wine from Ancient Pompeii: Villa dei Misteri. This winery, which has become a powerful enterprise by now, is run by Pietro Mastroberardino: a writer, poet, teacher of the wine academy and a winemaker in the tenth generation. Together with his father, Antonio Mastroberardino, who was called an "archaeologist" in winemaking, they managed to obtain permission to revive the vineyards of ancient varieties right in the territory of the museum in Pompeii. As a result of many years of research and subsequent reconstruction, grapes are now grown within the walls of the historic city; thereupon, these grapes are used to create Villa dei Misteri Pompeiano IGT, which has become the pride of a great family and, perhaps, the most amazing wine on the planet.

Drinks+ would like to express our gratitude to Pietro Mastroberardino for the privilege which has been granted to us for several years: our excursions to Pompeii Scansen include visits to the unique vineyards that are closed to tourists, where you can see the traces of ancient vines and Roman triclinium. In addition to tastings, Mastroberardino company offers to enotourists accommodation at Radici Resort hotel surrounded by the vineyards, as well as the possibility to visit Morabianca Restaurant in Mirabella Eclano.





wine-producing region

Puglia

Апулия



Один из недооцененных винных регионов южной Италии. Его символы – сорта Primitivo (DOC Primitivo di Manduria) и Negroamaro, а также пока менее известные Aglianico и Susumaniello. Если будете в районе таинственного замка Кастель-дель-Монте, попробуйте вина из автохтона Ува ди Тройя (Неро ди Троя) из древнейших южно-итальянских сортов: по одной из версий, его привез сюда греческий герой Диомед.

One of the underestimated wine regions in southern Italy. Its symbols are the varieties Primitivo (DOC Primitivo di Manduria) and Negroamaro, and lesser-known yet Aglianico and Susumaniello. If you decide to pay a visit to the mysterious castle Castel del Monte, try the wines from autochthon Uva di Troia (Nero di Troia) made from the most ancient varieties of South Italy; according to one legend, they were brought here by the Greek hero Diomedes.



Wish List Drinks+

Tenute Rubino

visite@tenuterubino.it, www.tenuterubino.com

В наших планах – принять участие в удивительной аттракции, совмещающей прогулку на яхте из порта Бриндизи с дегустацией, в том числе вина Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2018 из автохтонного Сузуманьелло. Виноделам удалось восстановить посадки сорта и четко передать его характеристики. В аромате: красные ягоды, вишня, гранат, малина и слива; вкус: мягкое, минеральное, с приятными танинами, питкое.

We are planning to take part in a yacht trip from the port of Brindisi, which will also include tasting of Brindisi Rosso Susumaniello Oltremé 2018 wine from the autochthonous Susumaniello, among other wines. Winemakers managed to restore the plantings of this variety and clearly reproduce its characteristics. In the aroma: red berries, cherry, pomegranate, raspberry and plum; taste: soft, mineral, with pleasant tannins, drinkable.



Varvaglione
1921

PAPALE ORO

Primitivo di Manduria, the Puglia tradition

ПАПАЛЕ ОРО

Примитиво ди Мандурія, Апулійська традиція



    www.varvaglione.com

Реклама

НАДМІРНЕ СПОЖИВАННЯ АЛКОГОЛЮ
ШКІДЛИВЕ ДЛЯ ВАШОГО ЗДОРОВ'Я

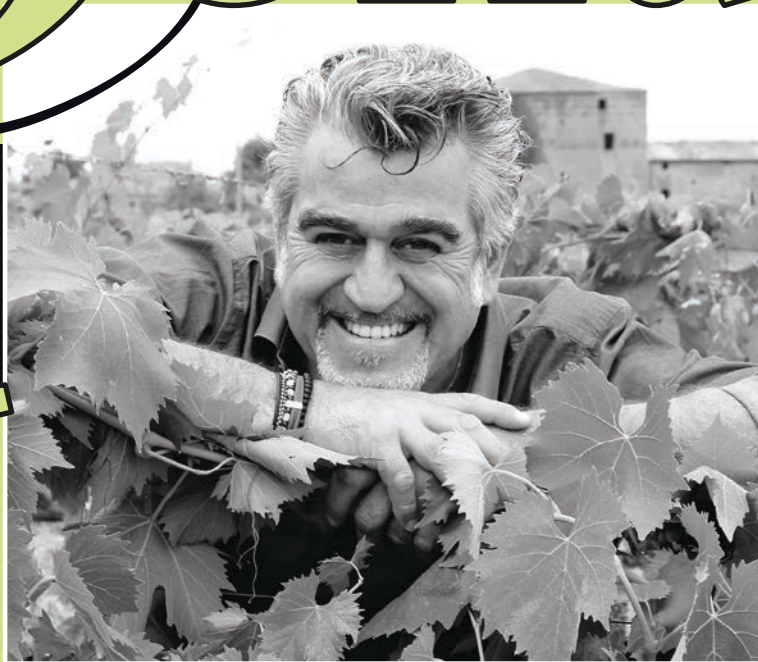
IDEEM DESIGN



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

Наш колумнист Наталья Бурлаченко пообщалась с уникальным винным консультантом – философом, энологом, экспериментатором и автором удивительных вин (99 баллов по Паркеру) – Роберто Чипрессо.

Personna



Роберто Чипрессо:

“Если сделаем вина по единому протоколу и с одной философией, даже в разных странах, это будут Вина Света La Luz”

Досье D+

Харизматичный Roberto Cipresso, с 2014 года ставший участником грандиозного международного проекта Vinos de La Luz, родился в итальянском старинном городке Бассано-дель-Граппа. Получив энологическое образование, обосновался в Монтальчино и работает в виноделии с 1987 года. Роберто владеет бутиком-винодельней Fattoria La Fiorita в Монтальчино. La Fiorita производит Brunello и вина La Fiorita, отмеченные множеством престижных наград, в том числе 99, 98 и 97 баллов по Паркеру. Кроме того, Роберто Чипрессо является создателем инновационного проекта WineCircus, экспериментального лабораторного погреба. Среди достижений WineCircus – особое кюве, созданное специально для Папы Иоанна Павла II в 2000 году.



Наталья Бурлаченко: *Что Вас привело к профессии винодела?*

Роберто Чипрессо: Когда мне было 20 лет, моей страстью были горы. В то время я получил степень магистра в области виноградарства и энологии, хотя это образование было, скорее, необходимостью, чем призванием. Но я окупился в поразительный мир – мир вина. И понял, что горы были великим учителем. Именно там я развил способность наблюдать, улавливать запахи, получать сигналы и быстро анализировать их.

Н.Б.: *Как можно разделить винный мир, согласно концепции терруаров?*

Р.Ч.: «Терруар» – сложное слово. Оно не имеет перевода на другой язык. Терруар – это идентичность места и почвы, количество солнечного света и влажности, микроклимат, температурная амплитуда и многие другие составляющие, которые заставляют говорить не о родословной винограда, а о том, что он интерпретирует. И именно поэтому мы говорим об абсолютно уникальном вине. Мне нравится понятие *Apelación de Origen*, но, в то же время, я хочу продолжать исследовать и свободно двигаться в любом другом направлении.

Мы должны думать о виноградарстве будущего, оставляя знания в наследство для следующего поколения, открывая им глаза на самое экстремальное виноградарство. Скажем, как в Новом Свете – Аргентине, Калифорнии и Южной Африке, где в горах, на высоких отметках высаживают виноградники. В Кордильерах также ищут соединения элементов, определяющих искомое понятие «терруар». Вот почему я говорю, что мы должны принять к сведению историю, но не должны быть ее рабами. Мы должны развиваться. И в мире будет столько терруаров, сколько мы находим вариантов симбиоза природы с виноградом.

Н.Б.: *В настоящее время в мире вина существует мнение (и уже даже течение), что для создания лучшего вина не обязательно придерживаться требований строго контроля и правил Denominaciones de Origen. Напротив, говорят, что Винодел должен иметь гораздо больше творческой свободы. Каково Ваше мнение по этому поводу?*

Р.Ч.: Свобода – отличная тема, когда виноградник и винодельня находятся в пределах *Apelación de origen*. Но в истории эволюции вина случались некоторые ошибки, так что, хотя сама история установила правила, я утверждаю, что не всегда они верны. В какой-то момент они подразумевают рабство. Иметь статус *Apelación de origen* важно, но мы должны рассматривать его как точку отправления, а не точку прибытия. *Apelación de origen* должен быть динамичным, в ином случае он превращает вино в некую окаменелость.

Н.Б.: *От эволюции апелласьонов давайте обратимся к истории конкретных компаний. Летопись компании Vinos de La Luz говорит о том, что Вы являетесь одним из ее идеологов и философов. Как Вы встретились с Vinos de La Luz? И как трансформировала компания?*

Р.Ч.: Вспомню слова главы *Vinos de La Luz* Рикардо Ф. Нуньеса, который любит повторять: когда звезды в небе встречаются, что-то необыкновенное происходит

и в нашей жизни. Был момент, когда я ушел из международного проекта в Аргентине и уже приступил к другому. Но именно тогда я встретил Рикардо Нуньеса, который соблазнил меня чрезвычайно смелой идеей. Она состояла

в том, чтобы объединить, согласно единой философии и протоколам, разные винодельни, которые у него уже были в Валье де Уко в Аргентине и в Рибера дель Дуэро в Испании.

Идея привлекла огромное внимание, потому что она позволяла взглянуть на разные регионы в русле общей философии. Это был инновационный творческий процесс, когда мы должны обучать новые команды, чтобы интегрировать их в уникальную философию *Cipresso*, которую Рикардо принял с большим уважением. Еще Рикардо добавил в проект Монтальчино, который был моей родной землей.

Мы стали пересматривать мою собственную историю, начиная с того времени, когда я обнаружил Альтамиру в Валье де Уко, Мендоса, в 1990 году. Это один из самых ценных участков, который сегодня, 30 лет спустя, дает лучший Мальбек в мире. Там мы нашли несколько старых виноградников, которые давали необыкновенные вина «Ла Луз». Оттуда мы отправились в Рибера дель Дуэро, чтобы искать виноградники в «бедных» зонах, с небольшим урожаем, но уникальным характером. Затем вернулись в Монтальчино.

Все, что мы до сих пор делали, реализовывалось благодаря тому, что местные винодельческие команды из Аргентины и Испании работали вместе. Кроме того, идея производства вина *Isop* из каждой страны лимитированными релизами породила еще одну идею от Рикардо: все вина всех виноделов должны производиться с одинаковой философией. Вот почему сегодня столько отмеченных наградами брендов *Vinos de La Luz*. Это была стратегия, основанная на идее этого человека: если мы сделаем вино по единому протоколу и с одной философией, даже в разных странах, это обязательно будут вина со схожим характером – Вина Света *La Luz*. И мы получили невероятные результаты.

Н.Б.: *В своей последней книге «Вино, тайный роман» Вы посвящаете главу вину, которое называете «Планетарным». Что это за вино?*

Р.Ч.: Я написал о мечте, безумии, о проекте, созданном для того, чтобы воплотить его в наше время. Мы живем тающими ароматами, тающей музыкой, тающими цветами, тающими культурами и пришло время подумать о вине, которое объединит разные континенты и разные зоны. Которое является эмоцией всех континентов – вино Пангеи с пяти континентов. Мы возьмем Саперави из Грузии, которое придаст специй и динамики бленду; Темпранильо, которое будет плотью и кровью; Санджовезе из Монтальчино – для структуры и кислотности; необыкновенный аргентинский Мальбек придаст ему фруктово-бальзамических оттенков, и, наконец, калифорнийская Сира, обладающая невероятной приспособляемостью, соединит все ароматы в единое целое.

Мы создадим это вино в Соединенных Штатах, где будут храниться бочки с четырьмя винами, из которых я сделаю этот бленд. И тогда вы сможете пить это вино, – словно отправляясь в путешествие, как бы это сказать... путешествие, освещаемое каждым *Apelación de origen*. Это мечта, но мы ее воплотим.

Фото предоставлены компанией *Vinos de La Luz*

Persona



Drinks+ columnist Natalia Burlachenko spoke to a unique wine consultant – philosopher, oenologist, experimenter and author of amazing wines – Roberto Cipresso.



D+file

Charismatic, brilliant and enthusiastic Roberto Cipresso, who has become a member of the grand international project Vinos de La Luz since 2014, was born in Bassano del Grappa, an ancient Italian town. Having gained an oenological education, he settled in Montalcino and commenced working in the winemaking field in 1987. Roberto also owns the Fattoria La Fiorita boutique winery in the heart of Montalcino. La Fiorita produces Brunello and La Fiorita wines and gained numerous prestigious awards, including Parker points of 99, 98 and 97. In addition, Roberto Cipresso is the creator of the innovative project Winecircus, an experimental laboratory cellar. Among the achievements of Winecircus is a special cuvée created especially for Pope John Paul II in 2000.

Roberto Cipresso:

“ If we make wines according to the same protocol and with the same philosophy, even in different countries, those wines will definitely be Vinos de La Luz ”

Natalia Burlachenko: *Why did you become a “winemaker”?*

Roberto Cipresso: When I was 20 years old, I had a great passion for the mountains. I studied agriculture and received a master’s degree in viticulture and oenology in Northern Italy, near Trento, but that was a necessity rather than a vocation. I wanted to be near the mountains, and the area was perfect. However, I encountered an unusual world – the world of wine. I also realized that the mountains gave great lessons. I developed the ability to observe, capture odors, detect signals, and quickly analyze them.

N.B.: *How can the world be divided according to the concept of terroirs?*

R.C.: “Terroir” is a very complex word that cannot be translated into any other language. It is a French word that identifies wine with many elements that have nothing to do with grapes. Terroir is an identity of place and soil, amount of sunlight and humidity, microclimate, spontaneous vegetation, temperature amplitude and many other components that make the grapes speak not of their family tree, but rather interpret,

where they come from, where they are grown. When we come to the point, when the wine defines the place, we have the wine of a certain terroir, and that is why we are talking about an absolutely unique wine. Now, producers have turned their area into something solemn, such as Burgundy, Montalcino, Piedmont, Ribera del Duero and many others.

I like the concept of *Apelación de Origen*, but at the same time I want to continue to research and move freely in any other direction. Today, we must think about the viticulture of the future, leaving a legacy for the next generation, opening our eyes to the most extreme viticulture, such as the one existing in a new world, for example, in Argentina, California and South Africa, where extreme vineyards are planted in the mountains. In the Cordillera, they are looking for compounds of elements that define the word that we are talking about, and other “terroirs”.

That is why I say that we must take into consideration the history, but should not be slaves of the history. We should be developing. It should be emphasized that in the world there will be as many terroirs as the occasions when we find the symbiosis of nature with grapes.



N.B.: *Currently, there is an opinion and trend in the world of wine that claims that in order to create the best wine, it is not necessary to be under the strict control and rules of “Denominaciones de Origen”. To the contrary, it is said that the Winemaker should have much more creative freedom and not be limited by the rules. What is your opinion on this?*

R.C.: Freedom is a great theme when the vineyard and winery are within the Apelacion de Origen. Because there are some errors in the history of the evolution of wine; history itself has established some rules that we cannot even recognize at all times, and I affirm that it is not obligatory to recognize them as correct. Although these rules allowed us to write a history.

Having an Apelacion de Origen is very important, but we should consider it as a point of departure, not as a point of arrival.

N.B.: *From the evolution of appellations, let's turn to the history of companies. The history of Vinos de La Luz suggests that you are one of its intellectual and philosophical founders. How did you meet Vinos de La Luz and what is the company bearing the name Vinos de La Luz?*

R.C.: To answer your question, I want to use the phrase of Ricardo F. Nunez, who always says that when the stars meet in the sky and we see them in harmony, something unusual happens in our life. It was the very moment in my life, when I left the project in Argentina, which was a world project called “Bodegas Achaval Ferrer”, and started another project – my own project called “Mater Vini” – then I met Ricardo Nunez, who seduced me with a very bold idea, consisting in uniting, according to the same philosophy and protocols, the wineries that he already had in Valle de Uco in Argentina and Ribera del Duero in Spain. The idea attracted great attention because its aim was to look at different regions with the same philosophy and with different outcome, and it means the same as to ask alike questions and receive different answers. It was a new creative action, so we had to teach new teams to add them to the unique Cipresso philosophy, which Ricardo accepted with great respect. Ricardo added Montalcino to his production, which was my homeland.

We began to revise my own story, starting from the time when I discovered Altamira in Valle de Uco, Mendoza, in 1990, as one of the most valuable lands, which today, 30 years later, gives the best Malbec in the world. There, we found several old vineyards that produced extraordinary La Luz wines; from there we went to Ribera del Duero to search for vineyards or plant them in the most sacrificial regions, in “poor” areas, where it is more difficult for the grapes to bear fruit, with a small harvest, but with a

unique character. Then, we returned to Tuscany, to the sites that we spoke about earlier, located in the very heart of Montalcino, with the same philosophy. These were the three ways that captivated me, it was impossible not to get carried away by the passion, which meant exploring new wines in the so-called “El Mar Azul”, where few try to make the best wines in the world.

We must remember that all that we have done so far is because the local winemaking teams from Argentina and Spain have worked together, following this philosophy, creating a great international team. It should be stated that the idea of producing Iconic wine from each country in small quantities gave rise to another idea from Ricardo: all wines of all wineries should have been produced, resorting to the same production philosophy, even if they had their own traditional brands. That's why today, we can see so many award-winning brands owned by Vinos de La Luz. It was a strategic decision based on the premise of this person: if we make all the wines with the same protocols and the same philosophy, even if they have different qualities, we will have wines of a similar nature, which will necessarily be the Vinos de La Luz. I should admit – what has been done has incredible results.

N.B.: *In your latest book, «Wine, A Secret Romance», you devote a chapter to the wine that you call Planetary. What kind of wine is this and how will it be created?*

R.C.: I wrote this chapter, which relates to a dream, desire, madness, a project created in order to translate it into non-punctual time, that is, nowadays. We live in melting aromas, melting music, melting flowers, and melting cultures and it's time to think about the wine that we will be created by uniting different continents and different zones; we can create wine which will be a common emotion of all continents – Pangea wine – wine originating from wines of five continents. We will take Saperavi from Georgia, which will add spices and dynamics to the blend, Tempranillo, which will be flesh and blood, Sangiovese from Montalcino will be the basis for its structure and acidity; the unusual Argentinean Malbec will give it fruitiness and balsamic notes, and, finally, the Californian Syrah, possessing incredible adaptability, will fasten all the aromas together.

We will create this wine in the United States, where barrels with four other wines will be stored to make this blend. Today, this is the only possible place that allows us to build a blend configuration with the correct proportions of wines from different countries and continents. Thereupon, all over the world, you will be able to drink this wine – we will make very few bottles – which will be a journey, how to say... a journey illuminated by every Apelacion de Origen. This is a dream, but we will make it come true.