

Испания – это увлекательное сочетание людей, языков, культуры и еды, но если есть одна вещь, которую разделяют все испанцы, – это любовь к еде и напиткам.

Жозе Андрес

Испания:

от Пиренеев до Гибралтара

Испания – невероятно пестрая страна. Ее климат, пейзажи, кухня – цветасты, как шаль андалусской цыганки. Она знаменита своей культурой, теплыми курортами и, конечно же, вином. Которое так же потрясающе разнообразно.

География

Королевство Испания – государство, расположенное в Западной Европе, граничит на северо-востоке с Францией через Пиренейские горы и Андоррой, на юго-западе – с Португалией, на юге с британской территорией – Гибралтаром, а также частично с Африкой. Испания занимает большую часть Иберийского полуострова, а ее винодельческие регионы растянулись от берегов Средиземного моря до самого Атлантического океана. Ну, а на юге в некоторых местах с испанских берегов просматривается Африка.

Климат

Несмотря на то, что большая часть Испании считается страной со средиземноморским климатом, благодаря влиянию нескольких водоемов и горных хребтов, можно выделить три характерные климатические области.

- Зеленая Испания. Находится в северо-западной части, имеет морской климат и большое количество осадков.
- Плоскогорье Месета. Располагается в центре, характерен континентальный климат.
- Южная и восточная часть Испании, а также острова обладают жарким, средиземноморским климатом.

Крупнейшая страна-производитель вина (данные за 2019):

- Общая площадь виноградников: около 902 000 га, это на 2% ниже от показателя за 2018 год (по размеру виноградников занимает 1 место среди винодельческих стран мира, опережая Францию и Италию). 113 000 га – под органическими виноградниками.
- Производство около 38 млн гектолитров вина, включая виноградное сусло (на 23% меньше, чем в предыдущем году).
- Испания составляет 23% от общего объема производства вина во всем Европейском Союзе.
- Испанцы входят в топ-10 наиболее пьющих в мире; за год было выпито около 11 млн гектолитров вина (это 8 показатель в мире!) на 10% больше, чем в 2018 году.
- Около 4 300 зарегистрированных виноделен, 75% из которых экспортно-ориентированы.
- Экспорт вина вырос на 6,7% до 21,7 млн гектолитров в 2019, в сравнении с 2018 годом. Но, с другой стороны, прибыль от экспорта упала на 12 процентов – до 3 млрд дол. (причина – понижение цены в среднем на 14% на бутылку испанского вина).
- В Испании выращивают головокругительное количество сортов винограда, по некоторым источникам, насчитывается более 150 разновидностей.
- Белые вина составляют 49% продукции из следующих основных сортов: Айрен (217 тыс. га – самый распространенный сорт), Альбариньо, Макабео, Паломино, Вердехо. Красные и розовые вина (51%) производятся из Темпранильо (203 тыс. га – наиболее популярный среди красных), Гарнача, Кариньена, Менсия, Монастрель.

Spain is an exciting combination of people, languages, cultures and food; however, there is one thing shared by all Spaniards: love of food and drinks.

Jose Andres

Spain is an incredibly colorful country. Its climate, landscapes, cuisine and culture are as colorful as a shawl of the Andalusian gypsy lady. It is famous for its culture, warm resorts and, certainly, wine.



Spain: from the Pyrenees to Gibraltar

Geographic position

The Kingdom of Spain is a state located in Western Europe, bordered in the northeast by France through the Pyrenees and Andorra, by Portugal in the southwest, by the British territory – Gibraltar – in the south, and also partially by Africa. Spain occupies most of the Iberian Peninsula, and its wine regions spread from the shores of the Mediterranean Sea to the Atlantic Ocean.

Climate

While the prevailing part of Spain is considered to be a country with the Mediterranean climate due to the influence of several water reservoirs and mountain ranges, three characteristic climatic regions can be distinguished.

- Green Spain. Located in the northwestern part of the country, it has a maritime climate and high rainfall.
- Meseta plateau. Located in the center, characterized by a continental climate.
- The southern and eastern parts of Spain and the islands have a hot, Mediterranean climate.

Major wine-producing country (data attributable to 2019):

- Total vineyards area: about 902,000 hectares, which is 2% less than in 2018 (in terms of vineyards, it ranks first among the wine-producing countries of the world, ahead of France and Italy). 113,000 hectares are allocated for organic vineyards.
- Production of about 38 million hectoliters (23% less than in the previous year).
- Spain produces 23% out of the total wine outputs in the entire European Union.
- Spaniards are among the top 10 world's countries for wine consumers; during the year, about 11 million hectoliters of wine were consumed (this is the 8th ranking in the world!).
- Wine exports grew by 6,7%, up to 21,7 million hectoliters in 2019, compared to 2018. However, on the other hand, export profits decreased by 12 per cent, down to \$3 billion, and this is caused by average reduction of 14% in the price per bottle of Spanish wine.
- In Spain, there is a dizzying number of grape varieties, which are cultivated; according to some sources, there are more than 150 varieties.
- White wines account for 49% of products made from the following main varieties: Airen (217 thousand hectares – the most widely spread variety), Albariño, Macabeo, Palomino, and Verdejo. Red and rosé wines (51%) are produced from Tempranillo (203 thousand hectares; it is the most popular variety among the red ones), Garnacha, Cariñena, Mencia, and Monastrell.

Рекомендация:

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

Bodega La Luz del Duero, SL

Ctra. de Mérida, km 3,5. (47300) Пеньяфьель, Вальядолид
+34 983878007, info@vinosdelaluz.com, www.vinosdelaluz.com



Земля маленьких терруаров, так иногда называют DO Рибера дель Дуэро, ведь только 3% площадей засажены лозами. Именно на этих почвах Темпранильо раскрывает свои лучшие качества. DO Рибера дель Дуэро простирается через провинции Вальядолид, Бургос, Сеговия и Сория. Виноградники сосредоточены в небольших зонах на пологих склонах с высотой от 650 до 900 м н.у.м. Грунт рыхлый, дышащий, насыщен известняком.

Именно с этих живописных склонов мы предлагаем начинать знакомство с винодельней, затем продолжить на производстве, посетить винный погреб, где наши вина набираются утонченности, вкуса и элегантности. Завершить винное путешествие предлагаю в колоритно оформленном зале для дегустаций.

С террас виноградников Bodega La Luz del Duero в Пеньяфьеле открывается сказочный вид на величественный средневековый замок, музей вина, а в окна самой винодельни заглядывает крохотный городок Мелида, где всего чуть более 20 жителей. Бodega принадлежит 44 га виноградников, среднегодовое производство вин составляет 400 000 литров. На винодельне 1300 бочек, частично обновляются – от 200 до 300 в год. Здесь выпускаются такие знаменитые вина, как: Iluminado Vinos de

La Luz, Valpincia, Cinema, Pagos de Valcerracín, Peñafiel Limited Edition.

Iluminado Vinos de La Luz – знаковое вино, настоящая звезда мирового класса. Первый релиз – в 2015 году, а результаты, полученные в 2019-м, были феноменальными: Iluminado Tempranillo Gumiel de Izan получило оценку в 95 баллов от Guia Vinos Gourmets (Испания) и вошло в ТОП-100 лучших вин страны.

Лимитированный релиз **Cinema Paraíso** производится только в годы лучшего урожая: всего 6000 бутылок. Вино выдерживается 18 месяцев в бочках из французского дуба средней степени обжига. Вино деликатное, мягкое, с округлыми танинами и пышно раскрывающимся букетом.

Pagos de Valcerracín – вина этой линейки сложные, элегантные, сбалансированные, с приятными танинами и разнообразной палитрой ароматов.

Peñafiel Limited Edition – вино объемное, с бархатными зрелыми танинами, сложное, сбалансированное. Интересная деталь: производство бутылок соответствует количеству жителей, проживающих в городе Peñafiel в год урожая. Так Bodega La Luz del Duero отдает дань уважения древнему городу Пеньяфьель.

Досье D+

Главный энолог испанских виноделен международной компании Vinos de La Luz – Ноэлия Мена. Бакалавр по специальности химические науки, магистр энологии, виноградарства и винного маркетинга. Состоит в Consejo Regulador Ribera del Duero.

Фото предоставлены компанией Vinos de La Luz

Recommendation: Bodega La Luz del Duero, SL

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

Ctra. de Mérida, km 3,5. (47300) Peñafiel, Valladolid, Spain
+34 983878007, info@vinosdelaluz.com, www.vinosdelaluz.com



The land of small terroirs – this is how DO Ribera del Duero is sometimes called - because only 3% of the area is planted with vines. It is on these soils that Tempranillo demonstrates its best properties. DO Ribera del Duero spreads throughout the provinces of Valladolid, Burgos, Segovia and Soria. The vineyards are concentrated in small areas on gentle slopes with an altitude of 650 to 900 m above sea level. The soil is loose, breathable, and saturated with limestone.

It is from these picturesque slopes that we propose to start our review of the winery, thereupon we will broach upon the production-related issues, and visit the wine cellar, where our wines are gaining their exquisiteness, taste and elegance. I propose to end this wine journey in a colorfully decorated tasting room.

From the terraces of Bodega La Luz del Duero vineyards in Peñafiel, a fabulous view of the majestic medieval castle and the wine museum opens up, and the entire tiny town of Melida, where only a bit more than 20 inhabitants are living, seems to peer into the windows of the winery itself. Bodega owns 44 hectares of vineyards, and an average annual wine production is 400,000 liters. The winery has 1300

barrels, which are partially renewed (from 200 to 300 per year). It produces such renowned wines as Iluminado Vinos de La Luz, Valpincia, Cinema, Pagos de Valcerracin, and Peñafiel Limited Edition.

Iluminado Vinos de La Luz is an iconic wine, a true world-class star. The first release took place in 2015, and the results obtained in 2019 were phenomenal: Iluminado Tempranillo Gumiel de Izan received 95 points from Guia Vinos Gourmets (Spain) and entered the country's TOP-100 best wines.

The limited release of **Cinema Paraíso** is possible in the best harvest years: 6000 bottles in total. The wine is aged for 18 months in medium toast French oak barrels. The wine is delicate, soft, with round tannins, and opens with a magnificent bouquet.

Pagos de Valcerracin: wines of this line are complex, elegant, balanced, with pleasant tannins and a varied palette of aromas.

Peñafiel Limited Edition is a voluminous wine with velvety ripe tannins, complex, and balanced. An interesting detail: the bottles produced correspond to the number of inhabitants living in the city of Peñafiel in the harvest year. This is how Bodega La Luz del Duero pays its respects to the ancient city of Peñafiel.



D+ File

Noelia Mena is Chief Oenologist of Spanish wineries of the international company Vinos de La Luz. Bachelor of Science (Chemical Sciences), Master of Oenology, Viticulture and Wine Marketing. Member of Consejo Regulador Ribera del Duero.

Recommendation: Bodega La Luz de Rueda

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

Calle Arriba, 7, 47490, Rueda, Peñafiel, Valladolid, Spain
+34 983878007, info@vinosdelaluz.com, www.vinosdelaluz.com



DO Rueda охватывает виноградники в трех провинциях и состоит из 72 муниципалитетов, 53 из которых расположены на юге Вальядолида, 17 – на западе Сеговии и 2 – на севере Авила. Характер Руэды определяется тремя «несущими» элементами: сорт Вердехо (уроженец этого района), континентальный средиземноморский климат и гравийные почвы.

До 2019 года Vinos de La Luz производила свои испанские белые вина Verdejo на трех местных винодельнях, выбирая лучшие здешние виноградники. В 2020 году мы нашли земли и возможности для приобретения в свое портфолио еще одной винодельни высокого качества. Небольшой городок Ла Сека считается колыбелью самого высококачественного Вердехо в Руэде. В настоящее время нами производятся вина Verdejo, которые станут частью урожая для линеек Despertar, Valcerracin, Valpincia и Cinema 2020 года. Запуск винодельни La Luz de Rueda, включающей 40 га виноградников, намечен на ближайшее время. Знаковые вина: Valcerracin Verdejo Edición Limitada – яркое, свежее, четко улавливаются нотки диких трав, белых фруктов и цитрусовых, легкая минеральность; Valpincia Verdejo – свежее и сбалансированное, с приятной кислотностью, в аромате ноты ананаса, свежих трав, персика.

DO Rueda covers vineyards in three provinces and consists of 72 municipalities, 53 of which are located in the south of Valladolid, 17 in the west of Segovia and 2 in the north of Avila. Rueda's character is defined by three "load-bearing" elements: Verdejo variety (native to the area), the continental Mediterranean climate and gravelly soils.

Until 2019, Vinos de La Luz had produced its Spanish Verdejo white wines in three local wineries, choosing the best local vineyards. In 2020, we found the lands and opportunities to acquire another high quality winery for our portfolio. The small town of La Seca is considered to be the cradle of the highest quality Verdejo in Rueda. We are currently producing Verdejo wines which will be a part of the 2020 Despertar, Valcerracin, Valpincia and Cinema lines. Launch of La Luz de Rueda winery, which includes 40 hectares of vineyards, is planned for the nearest future. Signature wines: Valcerracin Verdejo Edición Limitada – bright, fresh, with distinct notes of wild herbs, white fruits and citrus fruits, light minerality; Valpincia Verdejo – fresh and balanced, with pleasant acidity and notes of pineapple, fresh herbs, and peach in its aroma.

Досье D+

Vinos de La Luz – международная винодельческая группа, принадлежащая доктору Рикардо Ф. Нуньесу. Включает винодельни в самых известных регионах Старого и Нового Света: Рибера дель Дуэро, Руэда, Тоскана и Долина Уко. Вина собирают высшие награды мировых конкурсов.

D+ File

Vinos de La Luz is an international wine group owned by Dr. Ricardo F. Nunez. It includes wineries in the most renowned regions of the Old and New World: Ribera del Duero, Rueda, Tuscany and the Uco Valley. These wines gain the highest awards at the world competitions.

Photo provided by Vinos de La Luz



VINOS DE LA LUZ

SPAIN

Rueda, Ribera del Duero



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

Винные регионы Испании

Rioja wine-producing region

Риоха



Многие столетия Риоха была синонимом лучших красных испанских вин и продолжает доказывать это и в наше время. Одно из самых свежих доказательств тому – №1 в рейтинге ТОП-100 от Wine Spectator, которым стало вино бodega Marqués de Murrieta – Rioja Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010.

Риоха находится в северной части Испании, в 100 км на юг от города Бильбао и в 350 км на север от Мадрида. Охватывает часть территорий 3 автономий: Ла Риоха, Страна Басков и Наварра. Регион Риоха первым в стране получил статус DOC в 1991г. (также DOC имеет Приорат). В Испании Denominación de Origen (DO) и Denominación de Origen Calificada (DOCa) представляют 2 наивысших эшелона качества вина, которые эквивалентны статусу Protected Designation of Origin (DOP) в ЕС. В Риохе культивируют в первую очередь красные сорта: Темпранильо (75% всех посадок в регионе), Гарнача, Грасиано, Мазуэло, Матурана Тинто и белые: Виура (70% среди всех белых сортов), Мальвазия де Риоха, Гарнача Бланка, Темпранильо Бланка, Матурана Бланка, Туррунтес (Альбилю Майор), Шардонне, Совиньон Блан, Вердехо.

В числе свежих трендов: производство односортных вин (до этого часто купажировали Темпранильо с Грасиано и Мазуэло) и заметный рост интереса к белым винам: начиная с 2005 года, в Стратегическом плане Риохи была разработана новая политика, в результате чего в 2007 году добавлены 6 белых сортов, а в 2009 году разрешено использование дополнительно 2500 га исключительно для: Матурана Бланка, Темпранильо Бланка, Туррунтес, Совиньон Блан, Шардонне и Вердехо.

Изменения по белым винам: с июля 2017 года допускается производить односортные вина из любых разрешенных сортов, включая: Виура, Мальвазия, Темпранильо Бланко, Гарнача Бланка, Матурана Бланка, Туррунтес, Шардонне, Совиньон Блан и Вердехо.

Общие данные: 600 виноделен, 65 841 га виноградников, 14 800 виноделов, виноделие Риохи – 20% от всего ВВП региона, 3% ВВП Испании (1,6% в ЕС). Экспорт в более чем 126 стран, из которых Великобритания, США, Германия, Швейцария – основные потребители (60%). В 2019г. собрано около 385 млн кг винограда (187 млн – в Риоха Альта, 109 – в Риоха Ориенталь, и 89 млн – в Риоха Алавеса), из которых 342 млн кг – красные сорта и 43 млн кг – белые.

Изменения по выдержке: в июле 2017 года Consejo Regulador DOCa Rioja представил новые требования к выдержке, чтобы дать производителям большую гибкость при выдержке в бутылках.

Reserva. Выдерживается в общей сложности три года, включая минимум 12 месяцев в дубе и 6 месяцев в бутылках (ранее не было минимума для выдержки в бутылках). Это изменение введено в июле 2017 года и вступило в силу с 1 января 2019 года.

Gran Reserva. Выдерживается в общей сложности 5 лет, из которых минимум 24 месяца в дубе и 24 месяца в бутылке. Хотя общий период выдержки не изменился, теперь существует гибкость в отношении времени, проведенного в бутылке, которое ранее составляло 36 месяцев.

Изменения по игристым: в июне 2017 года Consejo Regulador DOCa Rioja объявил, что в Риохе разрешено производство игристых вин традиционным методом, чтобы дополнить ассортимент тихих вин региона. Эти игристые вина будут называться Espumoso de Rioja и начнут выпускаться с 2019 г.

Регламент:

- Для белых и розовых игристых вин разрешены все красные и белые сорта.
- Содержание алкоголя – от 11% до 13%.
- Минимальный период выдержки 15 месяцев. Для Reserva – 24 месяца. Для Gran Anada это 36 месяцев.

Must visit

Villa-Lucía

+34 945 600 032
reservas@villa-lucia.com, info@
bodegaalfabulista.com
www.villa-lucia.com

Тематический центр вина с гастрономическим предложением и ивентами в Лагуардии (Алава). И первый ресторан PDO Риохи, который был сертифицирован и одобрен международным движением Slow Food.



Spain's Wine-Producing Regions



For centuries, Rioja has been synonymous with the finest Spanish red wines and continues to prove it nowadays. One of the recent proofs: it is No. 1 in the TOP-100 by Wine Spectator, and that award was gained by the bodega wine **Marqués de Murrieta** – Rioja Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2010.

Rioja is located in northern Spain, 100 km south of the city of Bilbao and 350 km north of Madrid. Rioja covers a part of the territories in 3 autonomies: La Rioja, the Basque Country and Navarra. Rioja was the first in the country to receive DOC status in 1991 (Priorat has also received DOC status). In Spain, Denominación de Origen (DO) and Denominación de Origen Calificada (DOCa) represent the 2 highest echelons of wine quality, which are equivalent to Protected Design of Origin (DOP) status in the European Union. In Rioja, primarily red varieties are cultivated: Tempranillo (75% of all plantings in the region), Garnacha, Graciano, Mazuelo, Maturana Tinto as well as white ones: Viura (70% of all white varieties), Malvasia de Rioja, Garnacha Blanca, Tempranillo Blanca, Maturana Blanca, Turrantes (Albillo Mayor), Chardonnay, Sauvignon Blanc, and Verdejo.

The most recent trends include production of single-varietal wines (earlier, Tempranillo was often blended with Graciano and Mazuelo) and ever-growing interest in white wines: starting from 2005, a new policy has been elaborated in the Rioja Strategic Plan, resulting in the addition of 6 white varieties in 2007, whereas in 2009, additional 2,500 hectares were allowed to be used exclusively for: Maturana Blanca, Tempranillo Blanca, Turrantes, Sauvignon Blanc, Chardonnay and Verdejo.

Changes related to white wines: starting from July 2017, it is allowed to produce single-varietal wines from any permitted varieties, including: Viura, Malvasia, Tempranillo Blanco, Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Turrantes, Chardonnay, Sauvignon Blanc and Verdejo.

General data: 600 wineries, 65 841 hectares of vineyards, 14 800 winemakers, Rioja winemaking – 20% of the region's total GDP, 3% of Spain's GDP (1,6% in the EU). Export to more than 126 countries, of which the UK, USA, Germany, and Switzerland are the main consumers (60%). In 2019, about 385 million kg of grapes was harvested (187 million – in Rioja Alta, 109 – in Rioja Oriental, and 89 million – in Rioja Alavesa), of which 342 million kg are red varieties and 43 million kg – white ones.

Changes related to aging: In July 2017, Consejo Regulador DOCa Rioja introduced new aging requirements to give producers more flexibility when resorting to aging in bottles.

Reserva. Aged for three years totally, including a minimum of 12 months in oak and 6 months in bottles (previously, there was no minimum time set for bottle aging). This change had been introduced in July 2017 and came into effect on 1 January 2019.

Gran Reserva. Aged for 5 years totally, including a minimum of 24 months in oak and 24 months in a bottle. Although the total aging period has not changed, there is now flexibility in terms of a period set for aging in a bottle, which was previously equal to 36 months.

Changes related to sparkling wines: In June 2017, Consejo Regulador DOCa Rioja announced that production of sparkling wines using the traditional method was allowed in Rioja to supplement the region's range of still wines. These sparkling wines will be called Espumoso de Rioja and will be produced commencing from 2019. Regulation:

- For white and rosé sparkling wines, all red and white varieties are allowed.
- Alcohol content – from 11% to 13%.
- Minimum aging period is 15 months. For Reserva – 24 months. For Gran Anada - 36 months



Must visit

● **Feast of San Mateo and Rioja Harvest Festival** is held in Logroño, capital of the autonomous commune of La Rioja, on the 20th of September and has its origins in the traditional peasants' holiday of Thanksgiving. During the official ceremony of pressing the grapes with the feet, the first juice is presented to the patroness of La Rioja, the Virgin of Valvanera. There are also colorful wine parades and numerous street food tastings.

● **Feast of San Mateo and Rioja Harvest Festival** проводится в 20-х числах сентября в Логроньо, коммуна Ла-Риоха, и берет свое начало с традиционного крестьянского праздника Благодарения. Во время официальной церемонии прессования винограда ногами первый сок преподносится покровительнице Ла-Риохи – Деве из Вальванеры. Также проводятся красочные винные парады и многочисленные дегустации уличной еды.

(+34) 941 271 380/941 271 374
visitas@marquesdemurrieta.com

Одна из старейших виноделен в Риохе – была основана в 1850-х годах. Стойко придерживалась классических французских методов винификации для получения сложных вин с высокой долговечностью из Темпранильо. В 1983 году винодельня перешла от семьи основателей к Висенте Себриану, предпринимателю и владельцу винодельни из Галисии на северо-западе Испании. Но в 1996 году он умер, и его 26-летний сын Vicente Dalmau Sebrián-Sagarriga стал владельцем поместья. В свою очередь он потратил почти четверть века и более 30 миллионов долларов на восстановление и улучшение риохских вин. Все вина Murrieta производятся из винограда, выращенного на винограднике площадью 740 акров, который окружает винодельню в субрегионе Риоха Альта. Винодельня производит

пять сортов вин. Ее Reserva, которая регулярно получает выдающиеся оценки самых авторитетных рейтингов, имеет потрясающую стоимость: около 30 долларов.

Castillo Ygay – вино №1 в рейтинге ТОП-100 от Wine Spectator 2020. Это флагман ассортимента Murrieta. Виноград для него выращивают на участке площадью 98 акров, посаженном в 1950 году, и релизы выпускают только в лучшие годы. В купаже доминирует Темпранильо, выдержанный в бочках из американского дуба, с небольшим процентом Мазуэло, выдержанного во французском дубе. Вино выдерживается в течение десяти лет перед розливом. Органолептика: во вкусе – оттенки апельсиновой цедры, сушеной вишни; ноты ванили и черного чая гармонично сочетаются с округлыми танинами и идеальной кислотностью.



Must visit

- **Стоит посетить:** City of wine в Эльсьего на винодельне «Маркес де Рискаль», винный центр в Сан Асенсио, винный музей в Альдеануэва де Эбро и один из самых ярких, наверное, Музей Виванко в Брионесе, предлагающий впечатляющий тур по винной культуре от античности и до наших дней. Музей также поддерживает множество образовательных и художественных мероприятий, связанных с вином.

- City of wine in Elciego at the Marques de Riscal winery, wine center in San Asensio, wine museum in Aldeanueva de Ebro and probably one of the most striking – Vivanco Museum in Briones – offering an impressive tour of wine culture from ancient times to the present day. The museum also supports various wine-related educational and artistic activities.



Wine festivals:

- Винная битва (Winebattle) происходит 29 июня в городе Аро, уходит своими корнями в территориальные споры с соседним городом Миранда. Участники одеваются в белое и обливают друг друга красным вином – под музыку, весело и с танцами.

- The Winebattle takes place in the town of Haro on June 29 and has its roots in territorial disputes with the neighboring town of Miranda. The participants dress in white and pour red wine over each other, moving to a tune in the midst of fun and dance.

Must visit



Wineries with unusual architecture: Ysios (Santiago Calatrava), Marqués de Riscal (Frank Gehry), Viña Real (Philippe Mazières), López de Heredia Wine Pavilion (Zaha Hadid).



Галисия расположена по соседству с Португалией и Атлантическим океаном, является родиной Альбариньо (в частности зона Риас Байшас) и считается одним из крупнейших производителей белого вина в Испании. Помимо винного производства, столица региона, город Сантьяго де Компостела, где была обнаружена могила св. Иакова, является местом многочисленных паломничеств. В состав Галисии входит 5 DOs: Риас Байшас, Рибейро, Рибейро Сакра, Вальдеоррас, Монтерей, 4 из которых находятся вдоль реки Миньо. Виноградники в этой части Испании большей частью представлены белыми сортами: Альбариньо, Годельо, Трехадур, Лоурейра; и красными: Менсия, Кайньо Тинто, Арауш, Соусон и Меренсао. Среди всех выделяется, конечно же, хрустящий и свежий Альбариньо (лайм, персик, белые цветы) из субзоны Валь до Сальнес и О Розал. Последнее время пользуется спросом у покупателей ягодный сорт Менсия (малина, черная смородина) с Рибейры Сакра и набирает обороты гибкий и своеобразный белый сорт Годельо (чем-то схож с Шардонне).

Общие данные: 10 тыс. га, 50 тыс. тонн винограда, 450 виноделен, 16 400 виноградарей.

Galicia is located in the area adjacent to Portugal and the Atlantic Ocean; it is the birthplace of Albariño (in particular, Rias Baixas) and is considered to be one of the largest producers of white wines in Spain. In addition to wine production, the region's capital, Santiago de Compostela, where the tomb of St. Jacob was found, is a site of numerous pilgrimages. Galicia includes 5 DOs: Rias Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Valdeorras, and Monterey, and 4 of them are located along Minho river. In this part of Spain, vineyards are mostly represented by white varieties: Albariño, Godello, Treixadura, and Loureira; and red ones: Mencia, Caino Tinto, Arauxa, Souson and Merençao. Among them, the crisp and fresh Albariño (lime, peach, and white flowers) from the sub-zone Val do Salnes and O Rosal is undoubtedly distinguishable. Recently, the berry variety – Mencia (raspberries, black currants) – from Ribeira Sacra has been in great demand among buyers; interest is also growing in the flexible and peculiar white Godello variety (somewhat similar to Chardonnay).

General data: 10 thousand hectares, 50 thousand tons of grapes, 450 wineries, and 16 400 winegrowers.



Wish List Drinks+

Bodegas del Palacio de Fefinanes

Plaza de Fefiñanes, 36630 Cambados, Pontevedra, +34 986 542 204, www.fefinanes.com

Звезда региона Риас Байшас. Династия виноделов из Bodegas del Palacio de Fefiñanes ведет летопись с 17 века. В центре внимания – сорт Альбариньо из долины Сальнес. Эти вина – одно из лучших проявлений сорта в мире. Практикуют выдержку, в том числе на осадке. Есть виноградник со столетними лозами. В 2020 г. Wine Enthusiast номинировал бodega на премию Wine Star Awards как лучшую европейскую винодельню года. Хотим это видеть!



Catalonia

Каталония



Каталония, занимающая северо-восточный угол Испании, славится архитектурными шедеврами Гауди, достижениями в области молекулярной кухни, солнечными пляжами, а также яркими винами. В первую очередь, это игристая кава, произведенная классическим методом, наиболее экспортируемое вино Каталонии. И, конечно, мощные красные вина Приората.

DOC Priorat. Производит самые породистые красные вина Каталонии, а также, наверное, одни из самых престижных вин во всей Испании не из сорта Темпранильо. Наряду с Риохой, Приорат является одним из двух регионов со статусом DOQ (DOC), который он получил в 2009 году. Зона очень сложная, отличается от праздничной Каталонии. Почвы настолько тяжелые, что лозы уходят на много метров в поисках влаги, а рельеф позволяет выращивать виноградники только на террасах и даже при-

влекать к работе мулов (более выносливы, чем лошади). Вина, как правило, ассамбляжные, по стилю отдаленно напоминающие Шатонеф дю Пап – обилие сортов, насыщенные высокоалкогольные вина, как красные так и белые (хотя БОльший акцент на красные).

Выпускаются и сладкие вина – виноград легко подвядает на лозе из-за жаркой температуры, но это больше дань традиции. Наиболее важными и традиционными сортами являются Гарнача (местное название Garnatxa) и Кариньена (местное название Carinyena или Samsó). В лучших красных винах Приората, как правило, преобладает Гарнача или купаж испанских и французских сортов, которые подвергаются обработке в различной степени французским барриком.

Основные данные: 1900 га, 90 виноделен, 52% вин экспортируется.

DO Cava. Кава может быть произведена в Каталонии, Арагоне, Стране Басков, Наварре, Ла Риохе, Валенсии, Эстремадуре. Тем не менее, приблизительно 95% всей кавы создается в Каталонии, прежде всего, в регионе Пенедес. Для кавы используются 3 основных сорта: Макабео, Парельяда, Шарельо и два дополнительных Пино Нуар и Шардонне. Существуют минимальные требования по выдержке на осадке для Cava (мин. 9 месяцев), Cava Reserva (18 месяцев; изменение внесено в 2019 году, до этого – 15 месяцев), Cava Gran Reserva (30 месяцев), Cava de Paraje (36 месяцев). При этом для Cava de Paraje есть дополнительные условия: виноград с одного определенного участка, ручной сбор, лозы не моложе 10 лет, на каждой бутылке указывается винтаж. Также в 2019 году добавились требования к Reserva и Gran Reserva: весь виноград должен быть органическим и собран с виноградников не моложе 10 лет.

Кава в цифрах: произведено 249 млн бут. (на 2% больше, чем в 2018г.), на 10,8% выросло производство розовой кавы, 38000 га виноградников, 357 виноделен. 60% продукции экспортируется более чем в 100 стран мира. Основными рынками сбыта являются Германия, Бельгия, США, Великобритания и Франция. Другие рынки, где популярность испанской кавы резко растет: Россия, Польша и Литва.

Classic Penedes (DO Penedes). Clàssic Penedès – это игристое вино, произведено в Пенедесе. Категория основана группой виноделов, которые считали, что термин «Cava» не соответствует должному качеству и сегодня ассоциируется с дешевым игристым вином. Среди революционеров были такие мэтры, как Recaredo и Raventos I Blanc. Чтобы получить право на название Clàssic Penedès на этикетке, винодел обязан: собирать только органический виноград, выдерживать на осадке минимум 15 месяцев, бутилировать вино с годом урожая и с указанием даты дегоржажа.

Corpinnat. В 2017 году новая категория игристых вин под названием Corpinnat была принята ЕС. Corpinnat – это ассоциация производителей (на сегодня 9), которые разделяют некоторые из основных ценностей Clàssic Penedès, включая органическое земледелие и более длительную выдержку на осадке. Корпиннат означает «сердце Пенедеса». И вина локализованы в небольшом географическом регионе, расположенном в пределах Пенедеса. Многие производители, которые сейчас разливают по бутылкам Corpinnat, когда-то были известными брендами Cava. Gramona, Recaredo, Llopart, Naddl, Sabaté i Cosa и Torello являются членами-учредителями, а в 2018 году к ним присоединились еще три производителя. В 2019 году Consejo Regulador приказал всем производителям Corpinnat выйти из DO Cava. Основные требования к винам Corpinnat следующие: весь виноград должен быть сертифицирован как органический и собран вручную; как минимум на 90% из исторических сортов винограда Пенедеса, включая Шарелло, Макабео и Парельяда; винификация на территории винодельни и выдержано не менее 18 месяцев перед выпуском.

Catalonia

wine-producing region

Spreading along the northeastern corner of Spain, Catalonia is renowned for Gaudí's architectural masterpieces, molecular cuisine, sunny beaches and bright wines. This is primarily a sparkling cava produced by the classical method, which is a main item of wine exports from Catalonia. The powerful reds from Priorat are definitely included.



DO Cava. Cava can be produced in Catalonia, Aragon, the Basque Country, Navarre, La Rioja, Valencia, and Extremadura. However, approximately 95% of all cavas produced in Catalonia, comes, primarily, from Penedès. There are 3 main varieties used for cava: Macabeo, Parellada, Xarel·lo and two additional Pinot Noir and Chardonnay. There are minimum aging requirements set for Cava (minimum 9 months), Cava Reserva (18 months; the change was introduced in 2019, earlier the aging had been equal to 15 months), Cava Gran Reserva (30 months), Cava de Paraje (36 months) ... However, there are additional requirements set for Cava de Paraje: grapes from one specific area, hand-picked, vines at least 10 years old, and each bottle should indicate a vintage. In addition, in 2019, the requirements for Reserva and Gran Reserva were added: all grapes should be organic and harvested from vineyards not younger than 10 years.

Cava in numbers: 249 million bottles produced (2,07% more than in 2018), production of cava rose has grown by 10,8%, 38,000 hectares of vineyards, and 357 wineries. 60% of products are exported to more than 100 countries around the world. The main sales markets are Germany, Belgium, USA, Great Britain and France. Other markets where the popularity of Spanish cava is ever-growing include: Russia, Poland and Lithuania.

Classic Penedès (DO Penedès). Clàssic Penedès is a sparkling wine produced in Penedès. The category was founded by a group of winemakers who believed that the term "Cava" did not correspond to the proper quality and today it is associated with a cheap sparkling wine. Among the "revolutionaries" were such masters as Recaredo and Raventos I Blanc. To get the right to state the name Clàssic Penedès on a label, a winemaker is obliged: to collect only organic grapes, age on lees for at least 15 months, bottle the wine in its harvest year and indicate the date of degorgeage.

Corpinnat. In 2017, a new category of sparkling wines called Corpinnat was adopted by the European Union. Corpinnat is an association of producers (there are 9 of them currently) who share some of the core values underlying Clàssic Penedès, including organic farming and longer lees aging. Corpinnat means "the heart of Penedès" and the wines should come from a small geographic region located within Penedès. Numerous producers who now bottle Corpinnat were once famous Cava brands producers. Gramona, Recaredo, Llopart, Nadal, Sabaté i Coca and Torelló are founding members, along with three more producers who joined in 2018. In 2019, Consejo Regulador ordered all Corpinnat producers to abandon DO Cava. The main requirements for Corpinnat wines are as follows: all grapes should be certified organic ones and hand-harvested; at least 90% should come from the historic Penedès grapes, including Xarel·lo, Macabeo and Parellada; vinification should take place within a winery and aging should be equal to at least 18 months before release.

Catalonia

DOC Priorat. Produces the purest red wines in Catalonia, as well as probably some of the most prestigious wines in the entire Spain that are not produced from the Tempranillo variety. Along with Rioja, Priorat is one of two regions with DOQ (DOC) status, which was received in 2009. The area is very complex, different from the festive Catalonia. The soils are so heavy that the vines should go many meters down, searching for moisture, and the land surfaces enable one to grow vineyards only on terraces and even engage mules (they are more hardy than horses). The wines are usually assemblage, vaguely reminiscent of Chateauf-neuf-du-Pape in style – an abundance of varieties, rich high-alcohol wines, both reds and whites (although there is a higher emphasis on reds). Sweet wines are also produced: grapes are easily dried on the vine due to a hot temperature, but this is more a tribute to the traditions. The most important and traditional varieties are Garnacha (locally called Garnatxa) and Carinena (locally called Carinyena or Samsó). The best Priorat red wines are usually dominated by Garnacha, or a blend of Spanish and French varieties, which are processed to a varying extent by French barrique. Basic data: 1900 ha, 90 wineries, 52% of wines are exported.

Must visit Priorat

Лучшие винные бары и рестораны в Приорате:

El Celler de l'Aspic (город Фальсет), Buil and Gine (город Гратальопс), La Cooperativa (городок Поррера), Vinum (Поррера).

The best wine bars and restaurants in Priorat: El Celler de l'Aspic (in Falset), Buil and Gine (in Gratallops), La Cooperativa (in Porrera), and Vinum (in Porrera).

В Приорате находится около 90 виноделен, среди достойных посещения назовем: Clos Mogador, Mas Doix, Ferrer Bobet, Clos Erasmus, Mas Martinet, но одной из лучших считается, бесспорно, винодельня Alvaro Palacios с топовыми винами Camins del Priorat, Finca Dofi, Les Aubaguetes.

There are about 90 wineries in Priorat, and the ones worth a visit include: Clos Mogador, Mas Doix, Ferrer Bobet, Clos Erasmus, and Mas Martinet; however, one of the best wineries is undoubtedly Alvaro Palacios, which is offering top wines: Camins del Priorat, Finca Dofi, and Les Aubaguetes.

Винный фестиваль в Фальсете (Priorat Wine Fair in Falset),

Фестиваль урожая в Поболеде (Poboleda Old-Fashioned Harvest Festival).

Wine festivals: Priorat Wine Fair in Falset, Poboleda Old-Fashioned Harvest Festival.



Must visit Penedes

Любители кавы обязаны посетить следующие винодельни: Alta Alella, Castillo Perelada (потрясающее замковое сооружение, удивит гостя винный спа), Codorniu (здесь была произведена первая кава в 1872 году Хосепом Равентосом), Freixenet, Vilarnau.



Винные фестивали

- Кава-фест в Сан-Садурни-д'Аноя (Cava fest – Cava and Gastronomy Tasting Fair),
- Винный фестиваль в Барселоне (Barcelona Wine Festival).



Wish List Drinks+

Raventós i Blanc

Pl. del Roure, s/n, 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
 +34 93 818 32 62
 info@raventos.com
 www.raventos.com/contact

Raventós i Blanc – самая старая винодельня в Европе, принадлежащая с 1497 года династии виноделов. Сегодня это имя – икона самого изысканного стиля испанского игристого. Винодельня, расположенная в Conca del Riu Anoia (Пенедес), объединяет земли с виноградниками общей площадью 90 га. Виноделы – Manuel Raventós & Pepe Raventós определили эталон игристого, созданного классическим методом. На мощностях своего предприятия Josep Raventós Fatjó в 1872 году создал первое испанское игристое. Позже, в 1888-м, Manuel Raventós Doménech выпустил первый купаж, используя исключительно местные испанские сорта – Macabeu, Xarel·lo и Parellada.

Сегодня Pepe Raventós представляет уже 21-е (!) поколение семьи. Винодел живет с семьей на ферме среди виноградников, сделав целью своей жизни производство «самого минерального вина в мире». И у него, похоже, получается. По крайней мере, Роберт Паркер оценил Raventos i Blanc L'Hereu Reserva Brut 2013 (40% Macabeu, 40% Xarel·lo & 20% Parellada) в 91 балл. Особенность терруара

обусловлена уникальным геологическим строением грунтов: здешние земли 40 млн лет назад находились под водами Средиземного моря. А позже близость реки Анойя обогатила почвы огромным количеством окаменелостей, что превратило винодельню в самый «экспрессивно-минеральный» объект в мире. Здесь выращивают исключительно местные сорта винограда. Многие процессы, в том числе ремюаж, производятся вручную.

В 2012 году Raventós i Blanc вышли из Cava DO – для формирования нового, собственного наименования – Conca del Riu Anoia, которое и дало имя небольшому, но уникальному терруару.

Теперь перед командой виноделов стоит амбициозная цель – Conca del Riu Anoia DO, что установит высокие стандарты биодинамических методов для виноградарства и виноделия в целом. Судя по оценкам экспертов, Conca del riu Anoia готова стать альтернативой шампанскому. По словам самого Пепе Равентоса, «мир жаждет хорошей альтернативы, но пока ее никто не смог предложить». Похоже, пока...

Winery located in Conca del Riu Anoia (Penedès) combines lands with vineyards with a total area of 90 hectares. Winemakers: Manuel Raventós & Pepe Raventós determined the standard of sparkling wine created by the classical method. At his company's facilities, Josep Raventós Fatjó created the first Spanish sparkling wine in 1872. Later, in 1888, Manuel Raventós Doménech launched the first blend, using exclusively local Spanish varieties: Macabeu, Xarel·lo and Parellada. Nowadays, Pepe Raventós represents the 21-st(!) generation of the family. The winemaker gained experience during his internships in the Loire Valley (at Didier Dagueneau's company), Burgundy (Hubert Lamy), Alsace (Philippe Blanc). Today, he lives with his family on a farm in the midst of vineyards, making it his life's goal to produce "the world's most mineral wine". He seems to be doing well. At least, Robert Parker gave 91 points to Raventos i Blanc L'Hereu Reserva Brut 2013 (40% Macabeu, 40% Xarel·lo & 20% Parellada). The terroir's peculiarity is due to the unique geological structure of the soils: the local lands were under the waters of the Mediterranean Sea 40 million years ago. Later, proximity of the Anoia River enriched the soil with a huge number of fossils discovered by the expert Olivier Tregouat, which turned the winery into the most "expressive mineral" facility in the world. Only local grape varieties are grown there. Many processes, including remuage, are done manually. In 2012, Raventós i Blanc left Cava DO – in order to make a new, their own name: Conca del Riu Anoia, which, in its turn, gave the name to a small but unique terroir. Now, the team of winemakers and its Technical Director Joan Munné have an ambitious goal – Conca del Riu Anoia DO – that will set high standards for biodynamic methods of viticulture and winemaking in general. According to experts, Conca del riu Anoia is ready to become an alternative to champagne. As Pepe Raventos once said: "The world is longing for a good alternative, but so far no one has been able to offer it". To all appearances, the key words were "so far" ...





Castilla wine-producing region y León

Кастилия и Леон

Кастилия и Леон является домом для девяти DO, самые известные из которых – Рибера дель Дуэро, Руэда, Бьерсо и Торо. **DO Ribera del Duero** (около 21 тыс. га). Элитные топовые красные вина Испании родились именно здесь: Vega Sicilia, Pesquera, Pingus, основа которых – сорт Тинто Паис (местное название Темпранильо). Вина получают здесь более темные, насыщенные и строгие. **DO Rueda** (около 16 тыс. га). Это королевство белых вин, преимущественно из сорта Вердехо (85%). Также Руэда культивирует сорт Совиньон Блан, который порой смешивается с Вердехо, а, случается, идет как односортовое вино. Разрешены новые сорта: Вионье и Шардонне.

Castile and Leon is a home to nine DOs, the most famous of which are Ribera del Duero, Rueda, Bierzo and Toro.

DO Ribera del Duero (approximately 21 thousand hectares). Elite top red wines of Spain were born here: Vega Sicilia, Pesquera, and Pingus, based on Tinto Pais variety (local name Tempranillo). The wines are darker, richer and more severe.

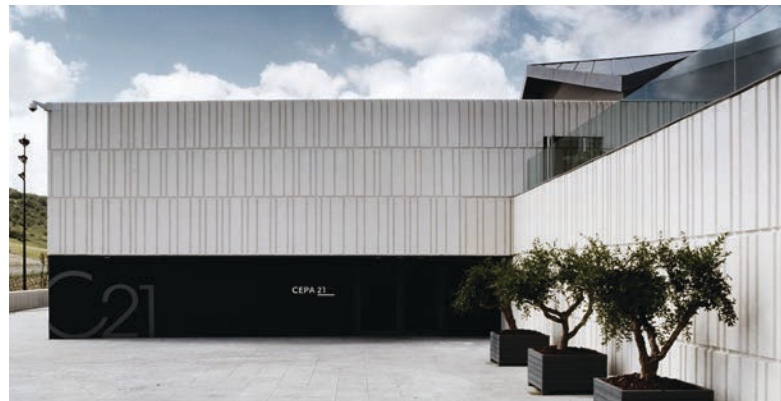
DO Rueda (about 16 thousand hectares). This is the kingdom of white wines, mainly from Verdejo variety (85%). Rueda also cultivates Sauvignon Blanc variety, which is sometimes mixed with Verdejo, and sometimes comes as a single-varietal wine. New varieties allowed: Viognier and Chardonnay.

Recommendation:

Vitaliy Rozenboym, @Chechirkot

Сера 21

N-122, Km. 297, 47318 . Castrillo de Duero, Valladolid,
(+34) 983484083. comunicacion@cepa21.com,
bodega@cepa21.com, www.cepa21.com



Винный Дом Emilio Moro в 2007 году решил основать в Ribera del Duero вторую семейную винодельню. Братья Хавьер и Хосе Моро, виноделы в третьем поколении, реализовали амбициозный проект – Сера 21. Виноградники северной экспозиции растут на высотах от 700 до 850 м над уровнем моря, на глиняно-известняковых почвах. 50 га – 100% Tinto Fino. Не используется орошение, сертифицированы как органические. Бочки из американского и французского дуба (применяется тара разных размеров) меняются каждые три года, при этом каждые три месяца виноматериал перекочевывает из одной бочки в другую для удаления осадка. Склад для хранения до миллиона бутылок в горизонтальном положении. **Вина: Сера 21, Hito, Hito Rosado, Malabrigo.**

Винный туризм – сильная сторона Сера 21. На территории поместья находится ресторан авторской кухни во главе с шеф-поваром Альберто Сото, где вайнловеры могут выбирать между блюдами-специалитетами или авангардной кухней. Посетителям предлагаются различные виды дегустаций, в том числе и вин «Эмилио Моро», а также посещение близлежащего музея вина в замке Пеньяфьель.

In 2007, Emilio Moro Wine House decided to establish the second family winery in Ribera del Duero. Brothers Javier and Jose Moro, winemakers in the third generation, have implemented an ambitious project – Cepa 21. The northern exposure vineyards grow at 700 to 850 m above sea level, on clay-limestone soils. 50 hectares are 100% allocated for Tinto Fino. No irrigation used, certified as organic. Wine tourism is a strong point of Cepa 21. On the estate, there is a signature restaurant led by Chef Alberto Soto, where wine lovers can choose between specialty or avant-garde cuisine. Visitors are offered various types of tastings, including Emilio Moro wines, as well as a visit to the nearby wine museum in the Peñafiel Castle.

Dominio de Pingus

47350 Millán Alonso, 49, Quintanilla de Onésimo, Valladolid, Spain
 (+34) 983680189
 info@pingus.es, ps@pingus.es
 www.pingus.es



фото: © Dominio de Pingus

Винодельня Dominio de Pingus основана в 1995 году датским энологом Питером Сиссеком (Peter Sisseck). Философия винодела заключалась в использовании старых лоз с традиционной системой выращивания en vaso*, исключив любые удобрения или пестициды. По мнению Сиссека, современные технологии виноделия могут применяться только для спасения урожая в плохие годы. Уделяя максимум внимания лозе, в дальнейшем не придется прикладывать никаких усилий к созданию вина – все сделает время. Используют агротехники, направленные на снижение урожайности: объем вина с гектара в Pingus колеблется от 9 до 20 гектолитров. Флагманское вино Pingus считается «культовым», потому и стоимость бутылки доходит до \$800. Культ сотворил Роберт Паркер, который в 2004 году поставил ему 100 баллов и заявил, что это «одно из лучших красных вин, которые я пробовал в жизни». Выпускается также второе вино La Flor de Pingus и специальное кюве Amelia (релиз в среднем – 25 ящиков в год). С 2005 года перешли полностью на биодинамику. Ежегодное производство: до 500 ящиков, но в годы низкой урожайности вино Pingus не производится. В сотрудничестве с местными виноградарями в 2006 году стартовал новый проект PSI – уже на следующий год появился первый релиз. В проекте задействованы виноградники соседних владений с лозами 35-70 лет. Это очень хорошее вино в стиле Сиссека, но по весьма демократичной цене.

Winery Dominio de Pingus was founded in 1995 by Danish oenologist Peter Sisseck. According to Mr. Sisseck, contemporary wine-making technologies may only be used to save the harvest during bad years. If maximum attention is paid to the vine, then, in the future, you will not have to undertake any efforts to create wine: it will be the time itself that will do everything. Agricultural techniques are used to reduce yields: in Pingus, a volume of wine per hectare ranges from 9 to 20 hectoliters. The top-of-the-line wine Pingus is considered to be iconic, and therefore the price per bottle reaches \$800. The "icon" was created by Robert Parker, who awarded 100 points to that wine in 2004 and announced "that was one of the best red wines I have ever tasted in my life".

Глоссарий

*plantar en vaso – безопорная штамбовая посадка винограда, *plantar en espaldera – посадка винограда на шпалерах.

Recommendation:

Vitaliy Rozenboym, @Chechirkot

Vega Sicilia

Extrarradio Diseminados, 69, 47359 Valbuena de Duero, Valladolid – España, (+34) 983680147, Fax: (+34) 983680263, vegasicilia@vega-sicilia.com, tempos@vega-sicilia.com, www.vega-sicilia.com

Испанская винодельня Vega Sicilia расположена в провинции Вальядолид – Кастилия и Леон. Более 100 га земли занимают старые лозы, средний возраст более 100 лет. На сегодня общая площадь виноградников, растущих на глинисто-известняковых почвах, составляет 250 га. В 1982 году поместье Vega Sicilia выкупает семья Альварес, члены организации Primum Familiae Vini. Вина Vega Sicilia известны во всем мире как одни из лучших и самых дорогих красных вин. Стоимость топового образца может доходить в среднем до \$388 за бутылку.

Вина: Unico Gran Reserva (80% Tempranillo и 20% других бордоских сортов). Valbuena 5° (Merlot & Cabernet Sauvignon). Valbuena 3°.



The Spanish winery Vega Sicilia is located in the province of Valladolid – Castile and Leon. On more than 100 hectares of land, the old vines are growing, with their average age being over 100 years. Nowadays, the total area of vineyards growing on clay and limestone soils is 250 hectares. In 1982, the Vega Sicilia estate was bought by the Alvarez family, who are members of the Primum Familiae Vini organization. Vega Sicilia wines are known all over the world as some of the best and most expensive red wines. The cost of a top wine sample may reach \$388 per bottle, on the average. **Wines: Unico Gran Reserva (80% Tempranillo and 20% – other claret varieties) Valbuena 5° (Merlot & Cabernet Sauvignon) Valbuena 3°.**



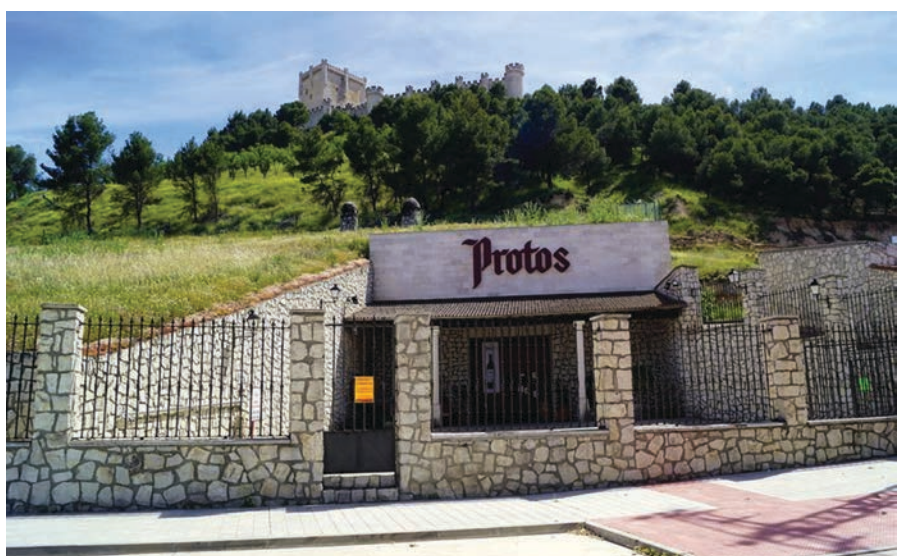
Castilla y León

Recommendation:

Vitaliy Rozenboym, @Chechirkot

Bodegas Protos

C/Bodegas Protos, 24-28, E-47300
Penafiel (Valladolid, Spain)
(+34) 659843463 (visits), (+34) 983878011,
(+34) 983878012
enoturismo@bodegasprotos.com,
bodega@bodegasprotos.com
www.bodegasprotos.com



История винодельни Protos, по сути, положила начало винодельческому региону Рибера дель Дуэро. Собственно, началось все как в мироздании: со слова. Точнее, с названия «Рибера дель Дуэро», под которым в 1927 году 11 виноделов совместными усилиями создали бodega. В 1982 году контролирующий орган Consejo Regulador, при создании правил виноделия с ограничениями по сортам, урожайности и качеству вина, позаимствовал название бodega для создания DO Ribera del Duero. Ну, а бodega взяла имя Protos, что означает «первый». С ростом производства пришлось расширить винный погреб, на что было потрачено около €36 млн. Сейчас он расположен в сердце горы, ставшей платформой для замка Пеньяфьель. Теперь здесь две винодельни: одна – подземные лабиринты, и вторая – творение архитектора Ричарда Роджерса. Protos сегодня принадлежит 1400 га виноградников в RdD (Вальядолид, Бургос, Сеговия). Высота 750-900 м над уровнем моря. Лозы как молодые, так и по 90-95 лет. Урожайность лимитирована: 4 т/га, на старых 2,5 т/га (Регулирующий совет для Ribera del Duero установил максимум 7 т/га). **Выдержка: Roble** – 6 месяцев в дубе и 6 месяцев в бутылке. Экстраординарно для молодого вина! **Crianza** – 14 месяцев в бочке из американского или французского дуба. 1 год в бутылке. **Reserva** – 18 месяцев в бочке, 24 месяца в бутылке – это уже сокровище!))) **Grand Reserva** – 24 месяца в бочке, 36 – в бутылке. Великое RdD со старых лоз!

The history of Protos winery, in fact, laid the foundation for Ribera del Duero wine region. Actually, everything began as we all know how it does in the entire universe: it all began with the word. More precisely, with the name "Ribera del Duero", which was used in 1927 by 11 winemakers who jointly created bodega. In 1982, the controlling body Consejo Regulador, when establishing rules for winemaking with restrictions on varieties, yield and quality of wine, borrowed the name of "bodega" (I would like to emphasize that there were no raiders' tricks, all happened as a "love match") to create the entire wine-producing region – DO Ribera del Duero. Well, in its turn, the bodega assumed the name "Protos", which means "first". With growth of production, the wine cellar had to expand. It is now located in the heart of the mountains, which became the platform for Peñaflor Castle. No doubt, it is a very interesting place. By 1995, the works aimed at the cellar's expansion were completed (approximately € 36 million had been spent by the time). Nowadays, there are two wineries in Valladolid: one is extending along the underground labyrinths, whereas the second one was created by the architect Richard Rogers. Nowadays, Protos owns 1400 hectares of vineyards in Ribera del Duero (Valladolid, Burgos, Segovia). They are 750 – 900 meters above sea level. Vines are both young and aged 90-95 years. The yield is limited: 4 tons/ha; the yield is 2.5 tons/ha from the old vines (the Ribera del Duero Regulatory Council set a maximum of 7 tons/ha).



photos by Svetlana Volf

Castilla y León

Bodegas Emilio Moro

Recommendation:

Vitaliy Rozenboym, @Chechirkot

Ctra. Peñafiel-Valoria, S/N, 47315
Pesquera de Duero,
Valladolid, Испания
(+34) 983878400, (+34) 983870195
bodega@emiliomoro.com
www.emiliomoro.com



The history of the winery dates back to 1932. The dominant variety is Tempranillo (Tinto Fino). The winery is run by the third generation of the family. Tinto Fino is cultivated on all lands of the estate. It owns 200 hectares of vineyards, plus 200 hectares are controlled by it. Gravity presses are used.

История винодельни берет свое начало с 1932 года. Доминирующий сорт – Темпранильо (Tinto Fino). Винным заводом управляет третье поколение семьи. В собственности 200 га виноградников плюс 200 подконтрольных. Гравитационные прессы. **Социальная активность:** разработка этикеток со шрифтом Брайля и создание проекта «Покровитель лозы» (можно за благотворительный взнос дать свое имя лозе, ухаживать за ней всей семьей, и, конечно, потом получить вино с именных лоз).

Производство: Finca Resalso: возраст лоз 5-15 лет, 4 месяца во французском дубе, 100%. **Emilio Moro:** 15-25 лет лозе, 12 месяцев выдержка в бочке из американского и французского дуба, 50/50. **Malleolus:** 25-75 летние лозы и старше, 18 месяцев выдержка (французский дуб). **Malleolus Valderramira:** 60-95 летние лозы, 26 дней мацерация, 18 месяцев выдержка во французском дубе. **Malleolus Sanchomarín:** возраст лозы – 65+, 28 дней мацерация, 18 месяцев выдержка во французском дубе. **Clon de LA Familia:** купаж с трех участков, 26 дней мацерации, 15-20 месяцев во французском дубе. Релизы только в лучшие годы исключительного урожая, 996 бутылок для коллекции членам ассоциации. Все деньги от продажи поступают в благотворительный фонд Эмилио Морос.

Невероятный опыт. Сюда обязательно нужно приехать, усыновить и обнять уже свою лозу, дать ей свою фамилию и потом всю оставшуюся жизнь просто дегустировать великие вина в отличной компании.

Vega Real

Ctra. N-122, Km 298,6 | Apdo, 95 Peñafiel 47318,
Castrillo de Duero (Valladolid)
(+34) 956 38 55 00, (+34) 983 873 188
reservas@barbadillo.com, bodegas@vegareal.com
vegareal.com, barbadillo.com

Все началось в 1997 году, когда группа компаний Barbadillo решила совместно с Jose M. Vegas основать новую винодельню в RdD. Всего за 10 лет компания заняла лидирующее положение на рынке. Территория занимает 5 га собственных земель и 60 га, находящихся под контролем. Высотность: 800-850 м над уровнем моря. Среди виноградников был построен современный завод – реплика на традиционный для этих мест старинный замок. Сбор урожая: 65% собирается вручную, 35% – машинами в прицепы по 4,5 тонны. Далее 2-3 дня холодной ферментации. На этом этапе виноматериал разделяют по виду вина. После этого следует углекислая мацерация, которая делится на два этапа: 3-4 дня в холоде, второй – 6-8 дней при более высокой температуре. В январе вино попадает в баррики. Фонд тары – 650 барриков. Roble выдерживается 4 месяца, Crianza – 12. Все в бочках из американского дуба, в отличие от Reserva (24 месяца во французском дубе). Бочки моют раз в год. Вино очищают желатином растительного происхождения. Перед розливом – фильтрация. Roble выдерживается 2 месяца в бутылке, Crianza – 8, Reserva – 2 года. Данная винодельня использует высококачественные элитные дрожжи, чтобы добиться идеального результата.



It all started in 1997 when Barbadillo group of companies decided together with Jose M. Vegas to establish a new winery in Ribera del Duero. In just 10 years, the company had become a market leader. The winery has 5 hectares of its own land and 60 hectares under its control. Height: 800-850 m above sea level. A modern winery was built among the vineyards: it is a replica of an ancient castle traditional for this area.

Harvesting: 65% is hand-harvested, 35% – by machines into trailers of 4.5 tons. Tare fund: 650 barriques. Roble is aged for 4 months, Crianza – 12; all in American oak barrels, which is not the case with Reserva (24 months in French oak). Barrels are washed once a year. The wine is refined with vegetable gelatin. Filtration is done before bottling. Roble is aged 2 months in bottle, Crianza – 8 months, and Reserva 2 years. This winery uses elite high quality yeast to achieve the perfect result.



Андалусия



wine-producing region *Andalusia*

Из шести DO Андалусии самый яркий, конечно же, Sherry DO. За Хересом закреплен статус самой древней винодельческой зоны. Область наименования Jerez-Xérès-Sherry DO была зафиксирована в 1935 году. Виноградники – около 7 тыс. га. Вина, которые здесь производят, наряду с регионом Manzanilla Sanlúcar de Barrameda DO, определяются категорией крепленых вин – Vinos de Licor.

Три сорта винограда используются для получения крепленого напитка под названием херес. Существует ряд различных хересов: фино, манзанилья (кстати, это отдельный апелласьон Manzanilla Sanlúcar de Barrameda DO), амонтильядо, олоросо, педро хименес. В наше время популярность хереса значительно ниже, чем в 1970-х годах. Согласно данным Consejo Regulador, производство хереса в 2018 году уменьшилось на 2/3 в связи со спадом продаж на 6%. При этом рынок США является одним из немногих, где в позапрошлом году было зафиксировано небольшое увеличение показателей импорта: с 1 232 246 л в 2017 году до 1 242 800 л – в 2018-м.

В последние два года этот андалусский напиток начинает возвращать свои позиции (подъем продаж на 46% в 2018-2019 годах в сравнении с предыдущими годами, в значительной мере благодаря популяризации коктейлей на основе хереса). Тем не менее, пока даже «крепленые родственники» – портвейн и мадейра опережают херес в спросе.

Не так давно была внесена поправка в стандарты регулирования производства. Изменения заключаются в минимальном требовании содержания спирта в ферментации ключевых типов хереса: от 15% алкоголя для Fino & Manzanilla; от 17% – для Amontillado, Palo Cortado, Oloroso.

Важно уточнить, что с редакцией этого закона хересы Amontillado, Palo Cortado и Oloroso также становятся полноценными участниками наименования – классифицируются как херес в рамках DO. Ранее этой привилегией были наделены лишь отдельные хересные сорта – Fino & Manzanilla, ферментируемые с флором.

Jerez-Xeres-Sherry DO (about 7 thousand hectares). Of the six DOs in Andalusia, Sherry DO is definitely the brightest. Three grape varieties are used to produce the richest fortified drink called sherry. It should be emphasized that various sherries exist: fino, manzanilla (incidentally, it is a separate appellation Manzanilla Sanlúcar de Barrameda DO), amontillado, oloroso, and pedro jimenez.



Nowadays, the popularity of sherry is much lower than in the 1970s. Although, during the recent two years, this Andalusian drink has begun to regain its position (a 46% increase in sales in 2018-2019 compared to previous years, primarily due to the popularization of sherry-based cocktails). Nevertheless, even the “fortified relatives” – port and Madeira – are in a higher demand than sherry.

Must visit Sherry

Лучшие винодельни для посещения:

Tío Pepe-Gonzalez Byass, Lustau, Sandeman, Hidalgo, Rey Fernando de Castilla.

Top wineries to visit:

Tío Pepe-Gonzalez Byass, Lustau, Sandeman, Hidalgo, and Rey Fernando de Castilla.

Лучшие винные бары:

Tabanco El Pasaje, Tabanco San Pablo, Taberna der Guerrita, Bodegas Obregon, Bodega-Bar El Pimpi (Málaga).

Top wine bars:

Tabanco El Pasaje, Tabanco San Pablo, Taberna der Guerrita, and Bodegas Obregon.



Recommendation. Drinks+ Сьерра-Невада

Bodegas Señorío De Nevada

Ctra. de Cónchar s/n, 18659 Villamena, Spain
(Hacienda Señorío De Nevada Hotel)
(+34) 958777092, (+34) 958777088
reservas@senoriodenevada.es
www.senoriodenevada.es

фото: @tabernaderguerrita



Если кто-то думает, что Андалусия как винодельческая область утратила потенциал в производстве красных вин, то вам сюда! В этом уголке провинции Гранада – идеальный для виноградарства микроклимат (образован горами Сьерра-Невада и Средиземным морем), а также богатые минералами почвы. Виноградники Bodegas Señorío De Nevada общей площадью 21 га расположены в историческом регионе La Alpujarra, на высоте 650 м над уровнем моря. Почва высокогорья характеризуется достаточным количеством минералов, а климатические условия формируются под влиянием моря, гор и трех рек. Такая география является причиной резких перепадов температурных режимов днем (+35°C) и ночью (+12-14°C). Здесь выращивают Сира, Мерло, Каберне Совиньон, Пти Вердо, а также Темпранильо. Винные бленды Señorío De Nevada завоевали множество мировых наград. Здесь же производят моносортное вино из Пти Вердо – Señorío De Nevada Ecologico (12,5%). В одном комплексе с винодельней и Hacienda Señorío De Nevada Hotel, спроектированный архитектором Jesus Del Valle. Комфортно, стильно – рекомендуем! Бонус – виды на долину с оливковыми рощами и виноградники. И, конечно, отличный ресторан. Кухня была протестирована нашей редакцией – все на «отлично». Если вам никогда не доводилось пробовать Rabo de Toro, сделайте это в Андалусии, на родине корриды. И именно здесь! Обед или ужин в сопровождении дегустации местных вин – лучший выбор.



If anyone thinks that Andalusia as a wine region has lost its potential in the production of red wines, then you should definitely visit the place! Vineyards Bodegas Señorío De Nevada possessing a total area of 21 hectares are located in the historical region of La Alpujarra, at 650 meters above sea level. Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot and Tempranillo are grown here.

Señorio De Nevada wine blends have already won numerous world awards. It also produces a single-variety wine from Petit Verdot - Señorío De Nevada Ecologico (12.5%).

The winery shares the premises with Hacienda Señorío De Nevada Hotel, designed by the architect Jesus Del Valle. It is comfortable and classy – we do recommend it! As a bonus – you will be able to admire the views of the valley with olive groves and vineyards. It goes without saying that a great restaurant is also in place. Members of our editorial board tasted its dishes: everything was superb. If you have never tried Rabo de Toro, do it in Andalusia, the home of bullfighting. And do it in that restaurant! Either lunch, or dinner will be accompanied by tasting local wines, which makes the best choice.

Must visit *Seville*



В этом городе жили прообразы Дон Жуана и Кармен. Достопримечательности: кафедральный собор, Золотая башня, Парк Марии-Луизы и Площадь Испании. И, конечно, Хиральда – бывший минарет (XII в.), а теперь часовня собора. Можно подняться и с высоты 97 метров откроется потрясающий вид на Севилью.

The real persons who were later depicted as Don Juan and Carmen lived in this city. Landmarks: the Cathedral, Golden Tower, the Parque de María Luisa, and Plaza de España. Undoubtedly in addition to the Giralda – the former minaret (XII century) and now the cathedral's chapel. You can climb the Giralda tower and there, from the height of 97 meters, a stunning view of Seville will come to the fore.



Must visit *Granada*

Всемирную известность город приобрел благодаря памятникам мавританской эпохи – Альгамбре и Хенералифе. Альгамбра – дворцовый комплекс, возведенный в период правления Насридов, находится на высоком холме над городом, ее видно почти из любой точки Гранады. Своим названием она обязана красной глине, которую использовали при строительстве (по-арабски «альгамбра» – «красный»). К северу от Альгамбры расположен дворцовый ансамбль Хенералифе – загородное поместье Насридов «Высокий райский сад». Помимо множества исторических достопримечательностей города, обязательно для посещения аббатство Сакромонте (Abadía del Sacromonte), символом которого является звезда Соломона. Считается, что на склонах Сакромонте жили испанские цыгане, которые и явились родоначальниками страстного испанского танца – фламенко. И сейчас в пещерах Сакромонте можно посмотреть самое потрясающее фламенко в Испании, причем сидя за столиком – ужиная или дегустируя вина любого уровня.

The city gained worldwide fame due to the monuments of the Moorish era – the Alhambra and the Generalife. A must-see is Abadía del Sacromonte, the symbol of which is the Star of Solomon. It is believed that Spanish gypsies who were the founders of the Spanish dance – flamenco – lived on the slopes of Sacromonte. Nowadays, in the caves of Sacromonte, you can watch the most amazing flamenco in Spain; moreover, you can be sitting at a table: simultaneously having dinner or tasting wines of any class.

Descalzos Viejos

Partido de los Molinos, 29400,
Ronda, Malaga
(+34) 952 874 696
info@descalzosviejos.com
www.descalzosviejos.com



Винодельня, помимо прекрасных вин и удивительной собственной истории, предлагает посетителям потрясающий панорамный вид на ущелье и чудесный белый город Ронда. О нем писал Хемингуэй, ведь это родина самых знаменитых тореро Испании. Полюбуйтесь на легендарный римский мост, вырубленный прямо в скале, изображение которого облетело весь мир и стало своеобразной эмблемой Андалусии. Поужинать можно в ресторанчике, принадлежащем династии тореро Ромеро, глава которой был дружен с самим Хемингуэем. А остановиться советуем в здешнем парадоре – зависшем над глубоким ущельем (в некоторых местах до 180 метров!). Ну, и сама винодельня Descalzos Viejos – редкость для этих мест, где виноделие практически уничтожено филлоксерой, и виноградники так и не были восстановлены. Локация винодельни – так же уникальна: она расположена в бывшем монастыре ордена так называемых Босых тринитариев. Позднее их прозвали Descalzos Viejos, что означает «босые старцы». Это название и взяла современная винодельня. Разрушенный монастырь с видом на красавицу-Ронду привлекал личностей со вкусом. Сначала помещьем владел колумбийский художник. Затем оно было приобретено архитектором Flavio Salesi – итальянцем, родившимся в Аргентине. Со своим бизнес-партнером Флавио в 1998 году начал восстанавливать здание, и заложил неподалеку новые виноградники. Туристы теперь могут любоваться сохранившимися фресками на стене цеха выдержки. Они изображают святых покровителей столицы Андалусии – Севильи. Их же образы, но трансформированные современным видением дочери одного из виноделов (заметим, – до неузнаваемости), украшают этикетки двух вин хозяйства.

Descalzos Viejos winery is a rare sight in this area, where winemaking was virtually destroyed by phylloxera and the vineyards have never been restored. The winery's location is also unique: it is located in a former convent that belonged to the order of the so-called Barefoot Trinitarians. Later, they were nicknamed Descalzos Viejos, which means "barefoot elders". This name was taken by the contemporary winery. Due to thorough work of the restoration artists, nowadays, tourists can admire the preserved frescoes on the wall of the aging workshop, and it is a breathtaking view indeed! Thereupon, a winemaker will invite you to the courtyard, where you can taste wines under a spreading avocado tree, while contemplating one of the most stunning landscapes on our planet.

Wines: DV, DV+, DV MINIMA, DV CHARDONNAY, DV LAS SANTAS IUSTA, DV LAS SANTAS RUFINA, DV AIRES



Andalucia

Recommendation. Cádiz

Barbadillo Group

Luis de Eguilaz, 11, 11540 Sanlucar de Barrameda, Cadiz

(+34) 956385500, (+34) 956385521,

(+34) 956385501

marketing@barbadillo.com,

reservas@barbadillo.com (визит)

www.barbadillo.com

Винодельня Barbadillo является крупнейшим и старейшим производителем во всем регионе Херес (официальная дата основания – 1821 год). А уже в 1827 г. выпущено первое бутылированное вино Manzanilla (брендированное как Divina Pastora). Бизнесом управляет седьмое поколение династии. Виноградники общей площадью 500 га находятся в имениях Gibalbín и Santa Lucía, расположенных в зоне Jerez Superior. Сейчас 17 (!) винных погребов Барбадильо (Bonanza, San Agustín, San Roberto, Mil Pesetas, San Guillermo, Arboledilla, El Toro, Pastora...) расположены в пределах испанского городка Санлукар-де-Баррамеда. Общая площадь подвалов более 75 000 кв. м, вмещают около 65 тыс. бочек. Помимо хереса, здесь производят столовые вина, такие как Castillo de San Diego, и первый образец игристого вина из хереса Beta Brut. Во время визита нашей редакции нам предложили продегустировать уникальный образец, который был найден накануне нашего приезда во время земляных работ на территории бodega – херес, пролежавший в закопанном сосуде не менее 200 лет.

Это были настоящий сюрприз и винное приключение! Силами виноделов здесь создан небольшой Museo de la Manzanilla. Рекомендуем после посещения винодельни отправиться пообедать в один из рыбных прибрежных ресторанчиков, заодно полюбоваться на устье реки Гвадалквивир – именно здесь она впадает в океан.



Winery Barbadillo is the largest producer in the entire Jerez region and is run by the seventh generation of the dynasty. Vineyards with a total area of 500 hectares are located on the Gibalbín and Santa Lucía estates, located in Jerez Superior zone. Now 17(!) Barbadillo wine cellars (Bonanza, San Agustín, San Roberto, Mil Pesetas, San Guillermo, Arboledilla, El Toro, Pastora...) are located within the Spanish town of Sanlucar de Barrameda. The total area of the cellars is over 75,000 sq. m, and they hold about 65 thousand barrels. In addition to sherry, it also produces table wines such as Castillo de San Diego and the first sample of a sparkling wine made from Beta Brut sherry. The small Museo de la Manzanilla was created by the winemakers.



Must visit *Guadix*

The amazing cave town of Guadix, where the Troglodyte cave dwellings have been preserved. Many of them have now been turned into hotels. We recommend staying in them – you will be surprised how comfortable it is to breathe inside.

Удивительный пещерный город Гуадикс, где сохранились пещеры троглодитов. Во многих из них сегодня расположены отели. Рекомендуем остановиться именно в них – вы удивитесь, насколько комфортно в них дышится.



Must visit *Cordoba*



Главная достопримечательность – большая мечеть мекита или, как ее еще называют, мечеть-собор. Сама мечеть строилась в три этапа, с середины VIII по начало XI века. А в 1523 году архиепископ решил выстроить внутри мечети большой собор. И выстроил. Теперь приезжайте, смотрите, что получилось!

The main attraction of Cordoba is the Great Mosque, or, as it is also called, the Mosque-Cathedral. The Mosque itself was built in three stages, from the middle of VIII century to the beginning of XI century. In 1523, the archbishop decided to build a large cathedral inside the Mosque. So he did... Now, you can come and see it for yourself!

Persona



Ноэлия Мена:

“ «Солнечная система» La Luz
идеально работает!» ”



The La Luz "Solar System"

«Энологи света» – именно так называют профессионалов международного класса, энологов группы компаний Vinos de La Luz. Почему? Все просто: они являются виноделами группы компаний Vinos de La Luz, название которой в переводе с испанского означает «Вина Света». И это имя, выбранное владельцем виноделен Рикардо Ф. Нуньесом, стало символическим. Оно воплощает и географию, и масштаб концепта – ведь вина создаются в Старом и в Новом Свете. Оно созвучно с логотипом фирмы – солнцем, лучи которого в каждом бокале вина La Luz. И, конечно, это имя отражает дух компании. Энергетику тех светлых людей, которых собрал и объединил со всего света Рикардо Нуньес. Мечты виноделов, создающих великие «Вина Света»... И вот, вопреки пандемии и посткоронавирусным настроениям, я пообщалась с Ноэлией Меной – энологом испанской винодельни La Luz Del Duero.

Наталья Бурлаченко: Ноэлия, Вы уже много лет работаете виноделом, поделитесь с нами, как пришли в профессию?

Ноэлия Мена: Я изучала химию в университете Вальядолида и в последние годы обучения начала помогать своему брату, который уже работал на одной из местных виноделен. Признаюсь, я выросла в сельской местности в провинции Castilla y León, в городке Tudera Del Duero, расположенном посреди виноградников. Я знала, что буду связана с сельским хозяйством, ну, а направление определилось само собой.

Н.Б.: И, к слову, весьма престижное направление, если вспомнить всех «летающих» и «плавающих» виноделов. Интересно, а сколько лет практически необходимо работать под руководством наставника, прежде чем самостоятельно создавать вино?

Н.М.: Лично мне понадобилось 2 года, чтобы начать самой управлять процессами – от обрезки винограда и заканчивая бутелированием вина после выдержки. Очень скоро я сама стала себе руководителем.

Н.Б.: Действительно, стремительный рост! Но достаточно ли образования, которое Вы получили в университете и двух лет практики у опытного ку-

ратора, чтобы создавать вина такого прекрасного качества?

Н.М.: Конечно, нет! Кроме постоянной практической работы, я нахожусь в состоянии вечного обучения. Серьезно! Я не останавливаюсь ни на минуту. Регулярные курсы, теоретические занятия (кстати, я буквально недавно получила степень Master of Enology), работа на виноградниках и производстве, а также постоянное общение и взаимодействие с коллегами формируют и развивают меня как профессионала.

Н.Б.: Насколько мне известно, Вы состоите в Consejo Regulador Ribera del Duero. Расскажите, в чем заключается эта деятельность?

Н.М.: От журналистов ничего не утаишь! Да, я вхожу в Consejo Regulador Ribera del Duero, который занимается квалификацией вин этого региона. Это очень почетная должность для меня и я одна из немногих специалистов, которые оценивают и присваивают квалификацию винам. Быть членом Consejo Regulador Ribera del Duero – это значит участвовать исключительно в слепых дегустациях, работать на имидж региона и вообще, это очень статусно. Престиж этой организации так велик, что предварительно мне пришлось бороться в конкурсе, где было 80 претендентов на 8 мест!





Досье D+

Vinos de La Luz – винодельческая группа, которая владеет производствами в самых выдающихся регионах Старого и Нового Света:

- Рибера дель Дуэро, Пеньяфьель, Испания
- Тоскана, Италия
- Долина Уко, Мендоса, Аргентина
- Санта-Мария, Калифорния, США

Н.Б.: Это действительно впечатляет! Знаю также, что Вами создано 12 наименований вин из одного сорта. Как Вам удалось сделать их такими разными? Ведь у Вас есть вина с одинаковой выдержкой, но из абсолютно разных линеек?

Н.М.: Великими творцами являются терруар, возраст лоз, солнце и качество ягоды, я же только помогаю эти дары природы оформить в единый ансамбль с помощью таких «инструментов», как длительность мацерации, температура, степень обжига и высшее качество французского дуба.

Н.Б.: Кстати, о терруаре. Как Вы прокомментируете, что Consejo Regulador Ribera del Duero включил белый сорт Albillo Mayor в список официальных сортов DO Ribera del Duera?

Н.М.: Очень позитивное решение, которым восстановили историческую справедливость для автохтонного сорта этой местности Albillo Mayor. Два соседствующих региона – DO Rueda и DO Ribera del Duero издавна имели негласную договоренность: DO Rueda – король белых вин, DO Ribera del Duero – король красных. Должно пройти немало лет и даже десятилетий, прежде, чем эта картина может измениться. Например, DO Rueda может производить розовые и красные вина из основного сорта Tempranillo, а также из Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Но вряд ли найдется много специалистов и ценителей, которые назовут DO Rueda королем красных вин. Хотя... как говорит мой шеф, «лучшее вино – то, которое больше всего тебе по душе».

Н.Б.: Расскажите нам о Ваших новых проектах, винах, которые нам стоит в ближайшее время попробовать?

Н.М.: Один из моих проектов последнего времени, который уже представлен на рынке, – это Pagos de

Valcerracin 10 Meses. Это молодое вино, которое, согласно классификации Roble, должно иметь 6 месяцев выдержки в бочке, но выдерживалось 10 месяцев – для придания ему округлости и сглаживания молодости. Мы используем бочки особого «неагрессивного» обжига, чтобы это вино сохранило фруктовость и приобрело элегантность. И да, нам дорого обходятся эти бочки! (смеется).

Н.Б.: У Вас есть некий протокол, согласно которому работают все винодельни Vinos de La Luz. Кто его разработал и зачем?

Н.М.: Мы, на самом деле, имеем внутренний протокол создания того или иного вина, но он гибкий и может меняться из года в год. Например, в нем мы можем указывать температуру ферментации, процесс ремонтажа. Согласно протоколу, мы используем одинаковые дрожжи, что позволяет винодельням Vinos de La Luz в разных странах иметь тот же уровень высокого качества, завоевывая все больше медалей и почитателей. И такая своего рода «солнечная система» La Luz идеально работает: свежим доказательством служит факт, что в 2019 году вина Аргентины и Испании на престижном международном конкурсе Berliner одновременно завоевали 5 золотых медалей!

Н.Б.: Чем отличается урожай 2020, как повлияли рекомендации от Consejo Regulador?

Н.М.: Consejo Regulador может давать советы и указания, но каждый винодел будет выбирать свой путь. Мы ограничили урожайность до 5000 кг/га, если другими словами, – это одна гроздь с куста. Сегодня, как, впрочем, и всегда, мы уверены в качестве нашего вина!

Н.Б.: Спасибо, Ноэлия, за интервью. Мы с Вами скоро встретимся, сразу же после открытия границ.



Person

Noelia Mena

Interviewed by Nataliia Burlachenko,
brand ambassador of Vinos de La Luz and sommelier



Noelia Mena:

The La Luz “Solar System” functions ideally!

“Oenologists of the light” – that’s exactly how I would like to call world-class professionals, Oenologists of Group of companies Vinos de La Luz. Why? Everything is very simple: they are oenologists of Group of companies Vinos de La Luz, that means Wines of the Light. The name La Luz – is the Light translated from Spanish – is probably the providence for the owner of the wineries Ricardo F. Nunez, because we can see how bright people comes to his company, growing up and create great wines of the light! This name certainly reflects the company’s spirit! The vibes of those radiant personalities who were found and united throughout the world by Ricardo Nunez. The dreams of the winemakers creating great “Wines of the Light” ... Thus, despite the pandemic and post-coronavirus moods, I talked to Noelia Mena, enologist of the Spanish winery La Luz Del Duero.

Nataliia Burlachenko: *Have you been working as a winemaker for many years, share with us, please, how and why you came to this profession, who inspired you?*

Noelia Mena: I studied chemistry at the University of Valladolid and in the last years of my studies I began to help my brother, who already worked at one of the wineries. I will not dissemble and say that I grew up in the countryside in the province of Castilla y Leon, in the town of Tudera Del Duero in the middle of vineyards. I knew that I would be connected with agriculture, but the direction was determined by itself.

N.B.: *And a very prestigious direction, if you recall all the «flying» and «floating» oenologists (laughs). Well, how many years do you need to work under strict guidance before you began to create wine by yourself?*

N.M.: Honestly, it took me 2 years to start managing processes by my own, from grape pruning to bottling after aging. Very soon, I became independent in my work.

N.B.: *Really such a fast growth! Is there enough education that you received at the university and your experience of work under surveillance to create amazing wines that we can now enjoy?*

N.M.: Of course, it is not enough! In addition to permanent work for acquiring practical skills, I never stop learning. Seriously! I do not stop learning for a moment! Regular courses, classes (by the way, I just recently received a Master of Enology degree), practice in vineyards and production, as well as constant communication and interaction with colleagues, shape and develop you as a professional.

N.B.: *As far as I know, you are a member of the Consejo Regulador Ribera del Duero. Can you share with us what does this mean?*

N.M.: I can’t hide anything from you! Yes, it’s true. I belong to the Consejo Regulador Ribera del Duero, which is involved in the qualification of wines of this region.



This is a very honorable position for me and I am one of the few specialists who evaluate and qualify wines. Being a member of the Consejo Regulador Ribera del Duero means participating exceptionally in blind tastings, and the prestige of this organization is so big that I had to participate in the competition where there were 80 applicants for 8 seats!

N.B.: *This is really impressive! The other question – there are 12 names of wines from one variety created by you, how did you manage to make them distinctive, as far as you have wines with the same aging, but from different lines?*

N.M.: The great creators are the terroir, the age of the vines, the sun and the quality of the grape, but I only help these natural gifts to become a single ensemble with the help of man – made tools such as duration of maceration, temperature, degree of roasting and the highest quality of French oak.

N.B.: *How do you comment on the fact that the Consejo Regulador Ribera del Duero included the white grape Albillo Mayor into the list of official varieties of Ribera del Duero?*

N.M.: A very positive decision, which restored historical justice for the autochthonous variety of this place Albillo Mayor. The two neighboring regions DO Rueda and DO Ribera del Duero since a long period have an unspoken agreement: DO Rueda – the king of white wines, DO Ribera del Duero – the king of red wines. Many years and even decades should pass before this picture can change. For example, DO Rueda can also produce pink and red wines from Tempranillo, as well as from Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. But it is unlikely that many experts and connoisseurs will call DO Rueda the king of red wines. Although ... my chief says – «the best wine is that you like the best»!

N.B.: *Tell us about your new projects that we should try?*

N.M.: One of my latest projects that is already on the market is Pagos de Valcerracin 10 Meses. This is a young wine, which according to Roble classification should have 6 months of aging in a barrel but it was aged 10 months to give it roundness and smooth its youth. We use barrels of a special «non-aggressive» roasting so that this wine retains its fruitiness and acquires elegance. Yes, these barrels are expensive for us! (laughs).

N.B.: *You have a protocol according to which all Vinos de La Luz wineries work. Who created it and why?*

N.M.: We actually have an internal protocol for creating this or that wine, but it is flexible and can change from year to year. For example, we can indicate there the temperature of fermentation, the process of “remontage”, according to the protocol we use the same yeast, which allows to the wineries of Vinos de La Luz in different countries to have the same high quality, winning more and more medals and connoisseurs. And as proof of this, in 2019, the wines of Argentina and Spain won 5 gold medals at the same time at the prestigious International Competition Berliner!

N.B.: *How is the 2020 harvest different, how did the recommendations from Consejo Regulador influence?*

N.M.: The Consejo Regulador can give recommendations and directions, but each winemaker will choose his own path. We expect 2020 to be a fruitful year. We decided to limit the yield to 5000 kg / ha, in other words, one bunch from a plant. Today, as we are always, sure in the quality of our wine!

N.B.: *Thank you, Noelia for this interesting and informative conversation! We will meet soon, immediately after the borders will be open.*



D+ File

Vinos de La Luz it's a wine-making group that owns production facilities in the most prominent of Old and New World regions:

- Ribera Del Duero, Peñafiel, Spain
- Tuscany, Italy
- Uco Valley, Mendoza, Argentina
- Santa Maria, California, USA