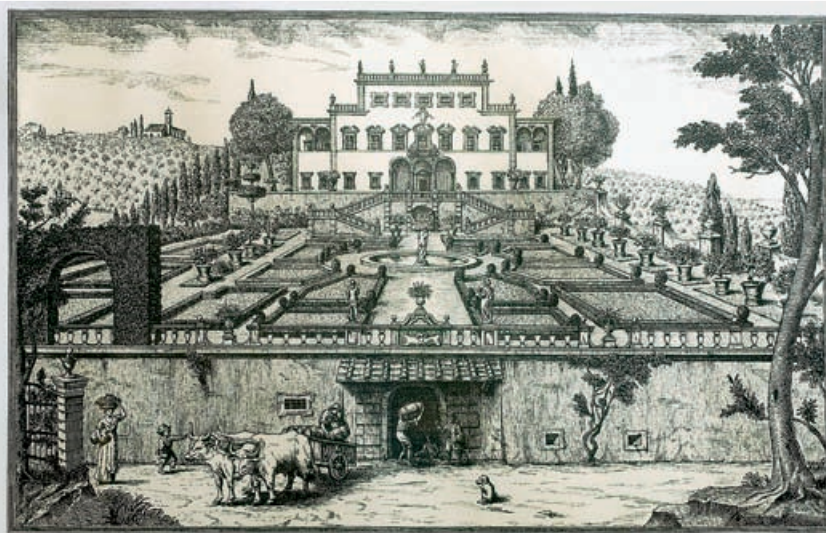


ЛОЗА АНТИНОРИ

Екатерина Жукова



Villa  *Antinori*

Италия — один из крупнейших производителей, экспортеров и потребителей вина в мире. Благодаря теплему средиземноморскому климату и вековым винодельческим традициям Италия давно и успешно соперничает здесь с Францией





Виноградная лоза культивируется в Италии вот уже около трех тысяч лет. Поэтому вино в итальянских домах отнюдь не предмет роскоши. Напротив, вино для итальянцев столь же естественно, как хлеб, сыр, оливковое масло и паста.

До недавнего времени вина с Апеннинского полуострова ценились не слишком высоко: вина производили много, стоило оно дешево и шло в основном на внутренний рынок. На протяжении веков основным вином было кьянти — простое, с изящным букетом и прекрасным фруктовым вкусом. Традиционно кьянти делают из винограда местных сортов — Санджовезе («Кровь Юпитера») и Канайоло Неро. Несмотря на то что итальянские вина пользовались успехом у знатоков, длинные гурманы продолжали называть их скучноватыми. Но итальянские виноделы свято придерживались традиций и что-либо менять не стремились.

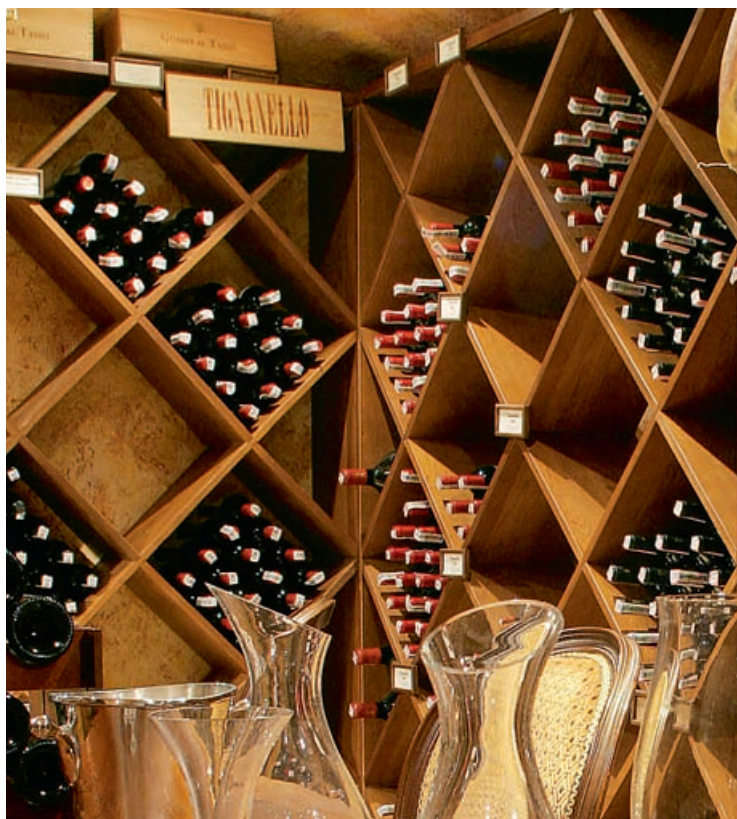
Однако перелом все-таки произошел: в середине 60-х годов прошлого века в итальянском виноделии многое радикально изменилось. Во-первых, был создан Национальный институт контроля (за основу был взят французский опыт), который взял на себя наблюдение за качеством и наименованием по происхождению. Во-вторых,

сами виноделы отошли от традиций и стали смело экспериментировать с международными сортами винограда, с новыми технологиями производства и выдержки и т. д. Результатом их экспериментов стали великие вина. Родиной первых вин, созданных нетрадиционным способом, стала, как это ни парадоксально, именно благочестивая, верная многовековым винодельческим традициям Тоскана. Поэтому живописную холмистую Тоскану, лежащую к югу от Рима, многие называют сейчас вторым Бордо.

Лидер винодельческой революции — знаменитый виноторговец и прославленный винодел, потомственный аристократ, владелец самых лучших и наиболее обширных виноградников в Тоскане и Умбрии маркиз Пьеро Антинори.

Семья Антинори занимается виноделием уже более шести веков (с 1385 года). Дом Antinori — семейный бизнес. Сегодня Домом управляет уже двадцать шестое поколение семьи. Антинори — член почетной Ассоциации старейших винных семей (Primum Familiae Vini). Помимо Тосканы и Умбрии, Антинори производит вина в Пьемонте (Prunotto), а также в Калифорнии и Венгрии.

Антинори — приверженец смелых экспериментов. Сумев объединить вековые традиции и новые



идеи, он стал лучшим виноделом Италии, признанным во всем мире. Антинори решил создать вино, которое уже не называлось бы кьянти, но все же не разочаровывало бы самых тонких ценителей так хорошо известного всем вина. Новое вино он произвел в местечке Тиньянелло, добавив в него каплю французских ягод (не более пяти процентов в море Санджовезе). Так появилось знаменитое Тиньянелло Антинори, которое произвело революцию на рынке итальянских вин, а следом за ним и другие вина с добавлением традиционных французских сортов винограда. С годами присутствие французского винограда в итальянских винах увеличилось. К примеру, сегодня Тиньянелло содержит помимо традиционного Санджовезе уже 15% традиционных для Франции Каберне-Совиньон и 5% Каберне Фран.

Потребители не сразу распробовали новые тосканские вина, и прошли годы, прежде чем итальянцы начали покупать достаточно дорогие (для этого региона) столовые вина из Тосканы и поняли, что этот продукт стоит потраченных на него денег.

Итальянским законодательством такие вина не признаны, поскольку произведены они по правилам, неприемлемым с точки зрения тосканских

винодельческих традиций. Многие из них продаются под маркой столовых (Vino da Tavola) по невероятно высокой для обычных столовых вин цене. Качество этих вин существенно выше, чем других вин Италии. Они изысканны и достаточно дороги. Более того, многие из них не уступают по качеству лучшим бордоским образцам, хотя при этом они существенно дешевле.

Сегодня Антинори считается лучшим итальянским винопроизводителем, возродившим былую славу итальянских вин. Он продолжает поиск оптимальных сочетаний традиционных итальянских сортов винограда с виноградом из других стран; экспериментирует на каждом этапе производства вина — от возделывания винограда до старения вина в бочках. «Антинори, бесспорно, величайшее имя в итальянском виноделии. Во время дегустации красных вин Антинори происходит главное: вы начинаете понимать, что такое настоящее, качественное вино», — заметил всемирно признанный винный эксперт Роберт Паркер.

Материал подготовлен при содействии компании «МБГ», эксклюзивного дистрибутора вин Антинори.
www.mbg-wine.ru

Pen World

ЖУРНАЛ О МИРЕ ПИСЬМА ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ РОСКОШИ

Эти и другие материалы журнала «Мир Ручек»
Вы можете найти на сайте www.ElitePen.ru

Copyright © ООО «Мир Ручек»

Все права на материалы охраняются в соответствии с законодательством РФ.
Любое использование возможно только с письменного разрешения правообладателя.