

“Выбор качества” при поддержке Московского Государственного Университета Пищевых Производств

Наша миссия – просвещение. Наша цель – грамотное и образованное общество трезвомяслящих людей, прекрасно разбирающихся в алкоголе. С 2011 года “Винная карта” начала тесно сотрудничать с Московским Государственным Университетом Пищевых Производств (МГУПП).

На дегустации “Гид покупателя”, проводимые нами ежемесячно, мы приглашаем аспирантов и студентов кафедры технологии виноделия, тем самым давая возможность молодым специалистам расширить свой дегустационный опыт, открыть для себя новые винодельческие страны и континенты, “вживую” пообщаться с ведущими российскими экспертами и представителями виноторговых компаний. Мы с гордостью принимаем активное участие в воспитании нового поколения российских виноделов и экспертов алкогольного рынка!

Дегустационная комиссия



Елена Громова
независимый винный эксперт, журналист



Ирина Друбачевская
Ведущий преподаватель Школы вин и высокой гастрономии “Ностальжи”



Фатима Баликова
Заместитель зав. кафедрой технологии виноделия МГУПП



Ольга Красногор
главный редактор газеты “Винная карта”

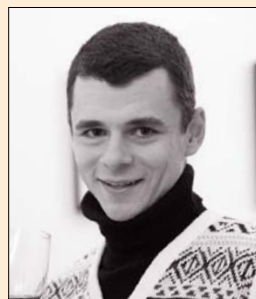


Светлана Казакова
сомелье газеты “Винная карта”

Наблюдатели



Аспирант и студенты кафедры “Технологии виноделия” МГУПП **Грант Лорян, Ваг Додоян, Алексей Федяев, Ольга Роянова и Лаура Байбулатова** выступили в качестве наблюдателей



Херес

Испания – страна, которая может похвастаться разными климатическими и географическими зонами. Здесь вы встретите и обширные плато, и горы. Температуры зимой опускаются до -20С, а летом поднимаются до +40С, есть территории, где достаточно тумана и осадков, а есть места, где виноделы вынуждены бороться с засухой. Виноградники могут располагаться в горах на уровне нескольких тысяч метров над уровнем моря. Каждая винодельческая область гордится своим сортом винограда, который именно здесь даёт поразительные результаты. Одна из таких областей – Андалусия, а именно DO Jerez-Xeres-Sherry and Manzanilla-Sanlucar de Barrameda, которая дарит нам одно из знаменитых вин Испании – Херес. Производят его из сортов Паломино (Palomino), Педро Хименес (Pedro Ximenez) и Москатель (Moscatel). Во время брожения, когда сахар преобразуется в алкоголь, в вино добавляют виноградный спирт, что останавливает процесс. Затем вино переливается в дубовые бочки, стоящие в несколько ярусов. Это так называемая солера-креадера, система,

Tio Pepe Fino Muy Seco Казумин

Очень свежий и элегантный херес с таким же красивым чистым искрящимся платьем. Здесь открываются тонкие ноты цитрусовых, которые переплетаются с осенним ароматом хризантем, чуть заметны лёгкие валериановые оттенки. Вкус поддерживает чистый и свежий характер вина, здесь можно почувствовать традиционные ореховые ноты в сочетании с освежающей кислоткой и приятной мягкостью. Прекрасный аперитив!

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле.



Elegante Medium Amonillado Казумин

Этот херес с красивым янтарным платьем очарует своим легким осенним характером. Он раскроет медово – гречишные тона, ореховые и грибные нюансы, тонкий аромат подлеска, нотки сухофруктов и лёгкий шлейф из пряностей и пикантных копчёностей. Вкус неожиданно нежный и свежий с очень яркими грибными нотами, лёгким тоном засахаренных фруктов и элегантной кислоткой в финале.

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле.



Nectar Pedro Ximenez Казумин

Этот херес с густым тёмным платьем пробуждает воспоминания о детстве: кто-то пил у бабушки густой компот из сухофруктов, кто-то угощался черносливом с шоколадом и орехами. Именно взрыв этих ароматов и демонстрирует напиток. Они обволакивают, медленно переходя в пряные, ментоловые и древесные ноты. Во вкусе это тягучий нектар, богатый и насыщенный, с ярким тоном сухофруктов и отличным балансом сахара и кислотности.

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле.



Apostoles Palo Cortado 30 YO Казумин

Платье тёплого янтарного тона с рыжеватыми бликами. В аромате это волнующий, тонкий и элегантный напиток с нотками галсис, ореховыми нюансами, копчёными ароматами, тонами чернослива, хорошего табака и солоноватыми оттенками. Во вкусе это богатый, хорошо сбалансированный херес, в котором крепость уравновешена приятной кислотностью. Здесь можно почувствовать лёгкий ореховый и грибной тон в сочетании с приятной сладостью фруктов и терпкостью хорошей сигары.

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле.



которой на самом верхнем этаже находится молодое вино, по мере старения оно переливается всё ниже и ниже. Таким образом, выдержанное вино как бы “воспитывает” молодое. Бочки специально заполняются не полностью, чтобы обеспечить взаимодействие вина с воздухом, это создаёт на поверхности дрожжевую плесневую плёнку – “flor”, т.е.

“цветок”. Здесь херес стареет несколько лет. Существует три категории хересов: **Фино** – это самый сухой херес бледно-соломенного цвета с содержанием алкоголя 15,5-17%. Фино выдерживается от трёх до пяти лет. В эту группу входит Manzanilla (Мансанилья). **Олоросо** – в переводе “душистый”. Его обычная крепость

18-20%. В эту группу входят херес “пало кортадо” и “райя олоросо”. Первый – более тонкий и ароматный, тёмного цвета. Второй – интенсивно окрашенный с небольшим содержанием сахара. **Амонтильядо** сочетает в себе качества фино и олоросо. Это наиболее крепкая разновидность хереса – до 24%.

18-20%. В эту группу входят херес “пало кортадо” и “райя олоросо”. Первый – более тонкий и ароматный, тёмного цвета. Второй – интенсивно окрашенный с небольшим содержанием сахара. **Амонтильядо** сочетает в себе качества фино и олоросо. Это наиболее крепкая разновидность хереса – до 24%.

Порто

Португальские вина стремительно набирают вес на мировой арене качественных вин. И не удивительно – Португалия, в отличие от некоторых винодельческих стран, может похвастаться сразу несколькими важными факторами, которые позволяют производить неповторимые вина с ярким и запоминающимся характером. Один из этих факторов – уникальный климат, а также разнообразный ландшафт с богатым составом почв. Всё это складывается в яркую мозаику терруаров. Ещё одним интересным и важным фактором является богатое наследие виноградных сортов, возможность работать с которыми есть только у местных виноделов. Добавим к этому постоянную работу над качеством производства и смелую новаторскую деятельность. В результате рождаются вина с уникальными свойствами, многие из которых – национальная гордость Португалии. Одними из таких представителей можно назвать Портвейны.

Porto Cruz Ruby Казумин

Сахар: 101 г/л

Это интеллигентное вино с тёплым ягодным ароматом, в котором солируют ноты чёрной смородины, ежевики, черноплотной рябины и вишни. Неторопясь, они переходят в оттенки горькой полыни, ароматы палой ливы, ореховые и животные тона. Вкус этого порто хорошо сбалансирован, очень элегантен, с яркими сочными ягодными нотами, сухими фруктами и лёгким освежающим ментоловым шлейфом. Очень долгое и гармоничное послевкусие.

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле.



Porto Alegre Ruby Лудинг

Сахар: 91 г/л

Сочное рубиновое платье. Аромат этого порто очень элегантен, он раскрывается лёгким леденцовым оттенком, переходящим в засахаренные фрукты, оттенки кожи, подлеска и пряный травяной аромат. Во вкусе это сочный порто с яркой фруктовой составляющей и гармоничным, долгим послевкусием.

Магазины: Билла, Метро, Перекресток, Глобус, Седьмой Континент



Port Fine Tawny Vista Alegre Винтаж М

Сахар: 99 г/л

Вино демонстрирует очень многогранный аромат, который раскрывается тёплыми нотами засахаренных фруктов, миндаля, свежей выпечки, грушевыми и яблочными пирогами, тонами терпкой заварки. Вкус неожиданно мягкий, но вместе с тем, богатый и интересный. Здесь можно почувствовать сочные ноты чернослива, вишни, барбариса, лёгкие грибные и ореховые тона, оставляющие слегка уловимый бальзамический шлейф.

Магазины: ТД Крестовский, бутики “Галерея Градусов”, “Надин”, “Вина и Сигары” на Ленинском



Porto Fine Ruby Vista Alegre Винтаж М

Сахар: 102 г/л

Это вино с ярко-рубиновым платьем и фиолетовыми бликами. Оно раскрывается ароматом вяленых ягод (вишня, черноплотная рябина), перца, переходя в лёгкий тон шоколада и сандалового дерева. Вкус даёт ощущение тепла, раскрывающегося в нотах ягодного конфитюра. Это вино будет отличным дижестивом, если его чуть охладить.

Магазины: ТД “Крестовский”, бутики “Галерея Градусов”, “Надин”, “Вина и Сигары” на Ленинском



Porto Cruz Tawny Казумин

Сахар: 90-110 г/л

У этого вина благородное платье со зрелыми рыжеватыми бликами. Аромат демонстрирует ноты засахаренных фруктов, мочёных яблок, лёгкий перцовый тон. Во вкусе это элегантный порто с орехово-древесной составляющей и лёгкими фруктовыми нюансами.

Магазины: Метро, Азбука Вкуса, Глобус Гурме, Ароматный Мир, Бахетле



LBV 2003 Vista Alegre Винтаж М

Сахар: 97 г/л

Порто с интенсивным пурпурным платьем открывается взрывом ароматов из пряностей, душистого перца, увяреных фруктов, крапивных и грибных тонов. Здесь и лёгкие освежающие ментоловые нюансы, шоколад и нежный минеральный оттенок. Во вкусе это гладкое, очень гармоничное и шелковистое вино, повторяющее ароматы и сохраняющее мужественный и сильный характер порто.

Магазины: ТД “Крестовский”, бутики “Галерея Градусов”, “Надин”, “Вина и Сигары” на Ленинском

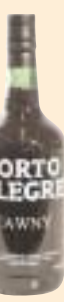


Porto Alegre Tawny Лудинг

Сахар: 88 г/л

Это сложное и очень элегантное порто с красивым черепичным платьем раскрывается ароматами специй, вишни в шоколаде, слегка уловимым леденцовым тоном и нотами терпкой чайной заварки. Вкус постоянно развивается, демонстрируя отличную сбалансированность, гармоничность, тонкую и сложную игру нюансов из засахаренных фруктов, терпкости черных ягод, пикантности перца и лёгкого тона вишневой косточки.

Магазины: Билла, Метро, Перекресток, Глобус, Седьмой Континент



Руби (Ruby) – самый молодой из портвейнов. Создан из винограда с нескольких виноградников. Выдерживается в больших ёмкостях и бутилируется молодым. Поэтому его цвет – рубиновый, а характер – молодой и дерзкий.

Тони (Tawny) – во время выдержки в бочке приобретает янтарно-коричневый оттенок. У этих портвейнов более бархатистый и пряный вкус.

Винтаж позднего бутилирования (Late Bottled Vintage Port) – производится из урожая одного года и выдерживается от 4 до 6 лет. У него сочный фруктовый вкус. На этикетке прославляется год урожая.

Винтаж (Vintage). Этот портвейн попадает в бутылку через два года выдержки в дубовых бочках. Также можно встретить белый порто (**White Port**) и порто с отдельных виноградников (**Single Quinta Port**).