

Дегустация летних красных



Всем привет. Напишите, как меня видно, как меня слышно, всё ли хорошо, чтобы мы понимали...

Пауза.

Меня слышно, меня видно – это хорошо. Всё отлично. Замечательно.

Так, вроде бы к нам больше пока уже никто не присоединяется... может быть, ещё кто-то будет – я тогда подсоединю, но, думаю, нам пора всё-таки начинать... у всех вино... у кого-то очень-очень жарко – соответственно, да, нужно вино побыстрее пробовать, чтобы оно ни в коем случае не нагревалось.

Итак... Ну, думаю, вы снова поняли, что я сегодня снова одна, без Алексея – у Алексея есть одна очень уважительная причина – он уже в Украине, но у него сегодня из школы выпускается сын, поэтому он попросил, чтобы я сегодня одна провела дегустацию, и пообещал...

Так, ну, не знаю, со звуком всё должно быть хорошо – я перепроверила. Посмотрите у себя, всё ли нормально. Просто остальные пишут, что всё хорошо – видно, слышно. Вот... «Всё хорошо, всё отлично», – мне пишут... Вот, то есть я всё вижу, всё замечательно должно быть.

Вот, и, соответственно, Алексей выпускает своего сына сегодня, да, он заканчивает школу, и таким образом он, сами понимаете, обязан присутствовать, вот. Таким образом... то есть мы с вами сегодня попробуем два красных летних вина... Так как, судя по тому, что вы не смогли найти... ну, вернее, многие из вас не смогли найти **00:02:45**, я приняла решение всё-таки попробовать вместе с вами **00:02:50**. Вот, потому что мы должны с вами быть на одной волне, да, и вы должны понимать, насколько вообще соответствует это вино нашим представлениям, насколько это всё вот будет гармонично у нас сочетаться. Поэтому мы тоже о нём немножко поговорим – почему бы и нет? – сорт сам по себе интересный... У кого есть это вино, то я с радостью выслушаю, да, почитаю то, что вы пишете **00:03:15**, может быть, пока мы будем о нём говорить, как раз таки вы его попробуете, если у нас такие есть... к слову, кто нашёл **(не могу**

расслышать название вина), может быть, напишете в чат, чтобы я знала наших героев всё-таки **00:03:27**...

Что касается Цвайгельт, то мне вообще в принципе повезло, потому что вчера у нас была дегустация – у нас же марафон сейчас идёт в Инстаграме... и, соответственно, я проводила вчера дегустацию, и тоже попросила студентов, которые подключились к марафону, выбрать непосредственно этот Цвайгельт. И таким образом как раз вот удалось, скажем так, убить двух зайцев, то есть, когда я заказала вина, только потом я увидела, что многие не могут найти **00:03:56**, и таким образом я решила, что, раз у меня есть этот Цвайгельт, тогда я просто чуть-чуть буквально попробую его в пятницу, и уже окончательно всё с вами проверим, да, всё с вами... ну, распробуем, как говорится, непосредственно в субботу. То есть таким образом даже будет интересно, насколько вообще в принципе Цвайгельт, да, может меняться – какой он у меня был в пятницу, то есть вчера и какой он сегодня.

Так, я вижу, что да, вы купили **00:04:27** – очень круто, на самом деле... соответственно, тогда на вас делаем ставку, и когда после Цвайгельта у нас будет небольшой такой пробельчик – будем разговаривать про Фраппато, я бы хотела, чтобы, действительно, если вам не сложно – открыли бутылку вашего вина, да, и, может быть, какие-то моменты либо написали в чате, либо подключились, да, то есть я абсолютно не против, если вы будете с видео, со звуком, то есть именно к нам присоединяться таким вот образом. То есть я всегда за – если кто-то из студентов хочет что-нибудь рассказать, что-нибудь показать, то пожалуйста – не стесняйтесь, все свои, все всё знают.

Итак, я вам предлагаю начать сначала с Цвайгельта, вот, а только потом перейти к Бардолино, то есть между этими двумя винами мы поговорим про Фраппато, – соответственно, тот, кто захочет рассказать про Фраппато, – пожалуйста, не стесняйтесь, вот, и таким образом сначала мы теорию, и только потом приступим к дегустации, то есть как всегда – я чуть-чуть поговорю, и потом будем с вами пробовать вина.

Почему я решила именно в такой... *так, секундочку... так, присоединяется...*

Почему я решила именно в такой последовательности... то есть изначально я думала, что лучше всего начать именно с Бардолино, и только потом перейти непосредственно к Цвайгельту. Вот, но далее, я так присмотрелась, по-моему, 12,5 и на первой, и на второй бутылке – соответственно, нужно как-то решить, каким же образом... ну, всё-таки, да, правильнее будет дегустировать. Вроде бы и то, и другое прекрасное вино, оба лёгкие... Но потом я присмотрелась к количеству сахара на литр, которое используется непосредственно при производстве, и поняла, что правильнее будет всё-таки сначала попробовать Цвайгельт, и только потом перейти к Бардолино, потому что Бардолино немножко, скажем так, послаще, да, вот в этом плане...

И, соответственно, таким образом это будет просто правильно, разумно и рационально. Кроме того, в чём суть вообще этих лёгких пикантных вин, почему я решила сделать именно такую дегустацию? Всё просто – да, всё-таки середина лета, второй месяц, как-никак, и поэтому само собой разумеющееся, что довольно жарко, особенно, знаю, да, вот, в Израиле у вас там практически всегда жарко – летом может быть вообще экстремально... Нам пока повезло, несмотря на то, что была вот долгая такая жара,

действительно мы там все умирали, вот... Сегодня у нас 27, утром даже прогремело, вот, поэтому можно было бы и полнотелое красное пить. Но, тем не менее, **лёгкое красное вино – это на самом деле такой вот, скажем так, феномен.** Потому что в основном все летом хотят либо белое вино, либо розовое вино. На крайний случай, да, может быть оранжевое, то есть **00:07:21**, что-нибудь такое, вот. А о красных обычно не хотят вспоминать, потому что считается, что красное вино, оно вот более такое, знаете, вот оно согревающее, оно укутывает, согревает не только внутри, да, но и снаружи, то есть ассоциируется с более прохладной погодой, когда хочется чувствовать себя уютно и комфортно – вот как-то такие ассоциации обычно с красным вином. А летом, естественно, хочется чего-то лёгкого, чего-то свежего, чего-то вот кислотного, может, даже и, соответственно, белые вина воспринимаются более легко и более охотно.

Но ведь среди нас очень много любителей красного вина. Ну, действительно, что делать, когда вот вы хотите красное вино либо пьёте красное вино, но при этом сейчас довольно-таки жарко, и вы понимаете, что, ну, вот, белого не хочется, розового – тоже... Естественно, на такой случай у нас есть лёгкие красные вина. В частности, это у нас что – это, естественно, Цвайгельт, который мы с вами сегодня пробуем, то есть даже многие из вас, я видела в чате, писали, что, действительно, Цвайгельт летом – это вот нереально круто, и я полностью с вами соглашусь. Из этого сорта получается делать лёгкие красные вина. То же самое касается Фраппато – вот я помню, когда ещё работала **00:08:44**... и, раз в салоне были действительно образцы Фраппато, я всегда поражалась, потому что, вот, казалось бы – Сицилия, очень жарко, вот, и Фраппато, которое, по крайней мере, у нас **00:08:55**, но я вижу, да, что в чате нам писали... 12,5 % - это далеко не... это про сахар, 12,5 граммов? Не, я думаю, это всё-таки градусы, сахара так много не может быть в сухом образце... Так вот, и, получается, у нас эти все образцы стояли очень такие лёгкие, и, казалось бы, вот люди приходят, да, там, «Планету» покупают либо ещё там что-то в Сицилии, и вот предлагаешь им Фраппато, как вот альтернативу чему-то насыщенному с юга Италии, вот, но при этом действительно что-нибудь полегче и более кислотное; они все вот не то, чтобы возмущались – они задавались вопросом: «А как вообще на Сицилии возможно в принципе создать такое вино?»

На самом деле сегодня... наверно, даже не сегодня, наверно, уже лет пять вот где-то, может, чуть-чуть поменьше идёт тенденция на то, чтобы создавать вина на Сицилии похожие на Пино-нуар из Бургундии, то есть, действительно, это лёгкость, это какие-то ноты подлеска, это меньше танинов, выше кислотность, то есть акцент идёт именно на такие вина сейчас. То есть для этого идеально подходит **00:10:06**, которое активно используют на Сицилии, и вот Фраппато – это тоже такая палочка-выручалочка. Но само собой разумеющееся, что на Сицилии сделать такого рода вино очень сложно, потому что... ну, как бы это правильно выразиться... всё-таки, да, там очень много солнца, там жарко – и таким образом виноград напитывается сахаром, и всё это отдаёт в алкоголь. Вот, и для того чтобы работать с такими сортами и делать лёгкие вина, приходится прилагать огромные усилия, то есть, естественно, нужно работать с температурой – это касается не только сбора урожая непосредственно, да, там, либо поздней ночью, либо рано утром, – а зачастую в жарком климате так и поступают с виноградом, вот, и плюс ко всему полностью на **00:10:52** этапе контролировать, чтобы вот была вот эта прохлада, был холод, и когда **00:10:58** непосредственно урожай, и

когда уже его привезли, то есть там **00:11:04**, ферментация – всё это должно происходить при определённой температуре. Естественно, виноделы используют и специальные дрожжи, которые могут работать при низкой температуре. И таким образом получается вот то самое лёгкое красное вино, которое действительно очень нравится, вот, ну, практически всем, кто вообще за кислотность и меньшую танинность.

Что же касается Бардолино, то есть мне кажется, это вообще универсальный вариант, да, вот, задумываясь о чём-то таком лёгком, но, по крайней мере, всегда у меня так было, то есть вот я как обычно сужу – если это северный регион какой-нибудь страны винодельческой, соответственно, там в любом случае вино будет более кислотным, менее насыщенным в плане тела, то есть оно будет, да, либо среднетельным, либо легкотельным – таким образом, мы можем понимать, насколько оно подходит к нам, если вдруг жарко.

Кроме того, что ещё очень важно... Бардолино – это, как мы понимаем, **00:12:09**, у нас зачастую ассоциируется с **00:12:13**, например, или с Пино Гриджио... Месяц назад мы с вами попробовали такой Пино Гриджио... а хотя, подождите, **00:12:20**. Но у нас были студенты, у которых **00:12:24** присутствовало. Так вот... и, соответственно, там же производят очень интересное вино, которое называется **00:12:31** – многие его пробовали, многим оно действительно по вкусу приходится... ну и, конечно, наверное, звезда просто для многих наших студентов, которые без ума от этого вина, – это Амароне. То есть об Амароне можно вот слагать легенды, и писать эти легенды, и читать, потому что это действительно вино, которое, наверное, нравится, действительно, вот практически каждому. Я никогда, наверно, не встречала человека, которому Амароне вообще не понравилось. То есть, да, можно было бы сказать, что Амароне... ну, ожидания были выше, например, да, но при этом никто не говорил о том, что... ну, как бы знаете, вот, редко можно встретить вообще информацию про Бардолино – почему-то это вино упускают. Я не знаю, почему, ведь, действительно, как вариант на лето – это идеально. Используются те же сорта, которые в Альпачелло или **00:13:32**, то есть это уже огромный плюс. Кроме того, то есть это действительно очень грамотное и приятное расположение для самого винограда – ему там очень комфортно, где он находится, непосредственно Бардолино. Таким образом, вино выходит весьма-весьма таким интересным... Хотя, конечно же, мы понимаем **00:13:54**, и там нередко уступают качеству ради количества, если то же Бардолино это тоже не обошло стороной... Но я надеюсь, что мы сегодня с вами попробуем лучшие образцы, потому что всё-таки хотелось бы... да, вот, ну, я написала, чтоб это была классика, чтоб это было более-менее действительно серьёзное Бардолино – только тогда мы можем говорить о том, что мы с вами пробуем что-то действительно стоящее, и на это стоило тратить деньги.

Итак, значит, сначала немножко информации о том, что касается непосредственно Цвайгельта. Я предлагаю сначала, да, поговорить немного про сорт, вот, а потом перейти непосредственно к дегустации... дальше, у кого есть Фраппато – соответственно, я немного расскажу об этом сорте... если кто-то из вас там пробует – пишите в чате, да, либо **00:14:47**, и далее мы переходим к разговору о Бардолино и пробуем в конце Бардолино, и уже тогда делаем наши выводы.

Вот... Соответственно, конечно же, если вы хотите, в принципе можете уже себе Цвайгельт налить бокал, потому что, несмотря на его лёгкость, ему всё-таки стоит тоже немножко подышать, то есть это нормально. Особенно если у вас вино стояло в холодильнике, – а красные вина, кстати, такого типа, лёгкие, действительно стоит ставить в холодильник обязательно... обычно советуют где-то, может, за 45 минут - полчаса до подачи, чтобы была действительно оптимальная температура. То есть такие вина не страшно подавать, ну, скажем так, да, чуть холоднее, чем мы привыкли, то есть в этом нет абсолютно никакого минуса – всё в порядке будет с такими винами.

Итак, **Цвайгельт**. На самом деле очень интересный сорт – мне он нравится тем, что... я помню, когда я его первый раз попробовала, у меня первая, наверное, ассоциация, вот первое слово, которое хотелось сказать, как его описать, – это интеллектуальный. То есть, действительно, мне показался этот сорт... знаете, как мы Австрию рисуем в голове, что они все там такие аристократы, вот, что у них определённые привычки, что должно быть много педантичности... и вот так же, когда я попробовала Цвайгельт, мне показалось, действительно, что вот он как австрийцы. То есть, плюс ко всему, это было очень-очень дико – мы привыкли к Мерло, мы привыкли к Совиньону, а тут внезапно пробуем Цвайгельт – что-то необычное. Вот, ну и, конечно же, меня максимально удивило его... вот просто вот характеристики, которые он имеет, то есть когда, казалось бы, вот она есть, танинность небольшая – ты её ощущаешь, но при этом она не грубая; есть кислотность – да, она высокая, но она тебя не смущает абсолютно... то есть, действительно, вино такое интеллектуальное получилось – над ним вот надо было подумать.

Цвайгельт – это австрийская сдержанность, педантичность и изысканность.

И когда, естественно, я начала уже больше изучать, в чём суть этого сорта, да, в чём его плюсы и минусы... ну, естественно, немножко истории, как положено, немножко каких-то характеристик... несмотря на то, что австрийцы считают, что это на все 100% их автохтонный сорт, это автохтонный сорт, который вот Пинотаж в Южной Африке, то есть он искусственно созданный. На самом деле это в первую очередь гибрид. Его сделали из двух сортов винограда, которые называются Блауфренкиш, вот, и Сен Лорен. Второй вообще даже часто сравнивают с Пино-нуаром, вот, и плюс даже по тому, как его нужно выращивать – он очень-очень капризный, и из него на самом деле не получается создавать хорошие вина, вот, но зато в сочетании с Блауфренкиш получился вот как раз таки наш Цвайгельт любимый, который мы можем спокойно с вами дегустировать и интересоваться им.

Так, секунду, я вижу, тут сообщение – может, кто-то просится в чат... А, так, вижу, вижу – сейчас... секунда, тут у нас не все ещё вошли... принимаю... всё, по идее, все должны быть на месте. Так... всё, отлично.

Итак, продолжаем. Всем здравствуйте! Кто к нам присоединился... Просто я сегодня снова одна, и поэтому разрываюсь на части, где, что принять... и я решила немножко по-другому сегодня вести просто дегустацию, чтобы это было более качественно, да, с освещением и так далее... и, как обычно, я это делаю через ноутбук, но ноутбук у меня здесь просто как помощник, а так в основном я всех вас вижу немножко по-другому.

Так вот... И, получается, Цвайгельт, как я сказала, – это гибрид, который вывел профессор Фриц Цвайгельт. То есть здесь сюрприза нет никакого, то есть Цвайгельт вывел Цвайгельт, то есть, ну, всё как положено.

Цвайгельт – это гибрид, полученный из двух малоизвестных сортов винограда.

Вот... Но, на самом деле, когда профессор Цвайгельт создал этот виноград, он его так ещё не назвал. Изначально он назвал его Ротбургер. То есть rot – красный, burger... ну, я знаю, что по-немецки это «житель», вот, то есть как-то это всё было совмещено – наверно, красный житель – и там уже кто как хотел, так и писал.

Вот... И суть в том, что да, окей, можно было оставить это же название, но произошла такая ситуация, что в это же время, только уже в Германии, **00:19:38**, если я не путаю, как раз таки стали... сделали другой сорт винограда, тоже гибридный, но назвали его Ротбергер. Суть в том, что о нём заявили раньше, чем про Цвайгельт, вот. Но профессор Цвайгельт об этом не знал. И, соответственно, вот его Ротбургеры – в Германии Ротбергер... вот была такая очень непонятная ситуация, и люди не могли разобраться, где же вообще... где какой сорт, то есть в чём суть, да. Плюс ко всему, характеристики разные у этих сортов, а называются одинаково. Но сам Цвайгельт об этом не знал. И, соответственно, его Ротбургеры в Германии – Ротбергер... вот была такая очень непонятная ситуация, и люди не могли разобраться, где же вообще... где какой сорт, то есть в чём суть, да. Плюс ко всему, характеристики же разные у этих сортов, а называются одинаково.

Вообще, Цвайгельт стал популярен только после Второй мировой войны. Создали его в 1922, то есть можете, да, судить, насколько как бы долго ему приходилось, ну, доказывать, что из него можно делать хорошее вино... И уже в 70-х годах Ротбургер переименовали непосредственно в Цвайгельт – сделал это... ну, предложил такую инициативу очень известный австрийский винодел... по-моему... не помню точно, как его имя, вот, то ли Моузель, то ли как-то так... очень известный винодел... хотя сейчас в принципе, может быть, может быть... да, вот, **00:20:57**. Как раз таки он предложил назвать в честь человека, который создал этот сорт, и перестать путаться вообще забыть о том, что где-то что-то подобное присутствует. Естественно, это сыграло только на пользу Цвайгельту – его стали высаживать больше, лучше, да, везде, но... естественно, есть одно но. Как вы знаете, Австрия – это у нас винодельческая страна с холодным климатом. Соответственно, там лучше всего растут сорта винограда белые, то есть если Австрия, многие из вас знают, что это, естественно, благороднейший **00:21:36**, и ещё более благородный – это Рислинг. То есть два таких сорта, которые по сей день считаются в Австрии одними из самых лучших, то есть действительно из них вина делают крутые. И, кстати, небольшой спойлер – а августе мы с вами будем пробовать как раз таки австрийский Рислинг, чтобы убедиться на собственном, да, опыте, насколько он может быть... ну, не скажу, что лучше, но точно другим, нежели немецкий.

Вот... Соответственно, трудность вся заключалась в том, что холодный климат, он, ну, скажем так, негативно влиял на красные сорта – они банально не вызревали. И вот как раз таки Цвайгельт был вот той палочкой-выручалочкой, благодаря которой можно было посадить этот виноград, вырастить его, да, и, соответственно, сделать вино.

Таким образом, за счёт того, что он раньше созревает, он успевает накапливать фенольную зрелость, сахаристость – и таким образом получается создавать вина. Но за счёт того, что всё равно как бы вот это ранняя **00:22:44** винограда, она всё-таки не даёт, скажем так, большой концентрации сахара, из которого можно было бы сделать вино более алкогольное. Именно поэтому зачастую, если мы видим Цвайгельт, то он может быть... то есть есть те, которые 11,5 % , в нашем случае, да, 12,5 % - надеюсь, что у всех у вас, да, не выше. И уже совсем-совсем такие вот, наверно, образцы, которые в дубе выдерживают и так далее, то есть они имеют уже алкоголь чуть повыше. Но в целом благодаря такому климату как раз таки мы получаем очень лёгкое красное вино. Хотя нередко встретишь описание, что Цвайгельт – это как раз таки среднетелое вино. Но могу сказать, что вот я вчера, допустим, попробовала чуть-чуть Цвайгельт, который у меня стоит, он легкотелый. И тот Цвайгельт, который я, ну, пробовала первый раз, что я сказала – аристократ, он тоже был абсолютно вот легкотелым, то есть я бы не сказала, что ему **00:23:42** присуща. Но там, конечно же, образцы бывают разные, и, возможно, у кого-то из вас тело окажется более таким насыщенным, полновесным.

Итак, если мы говорим про Цвайгельт, естественно, нужно сказать... *так, я вижу... сообщение – «у меня, к сожалению, Цвайгельт 12,5; в спешке схватила, что было»*. В любом случае, это хорошо, то есть мы с вами говорим о сортах, вот, и если у вас температура позволяет, да, погода позволяет и... ну, знаете, процент алкоголя иногда бывает вот обманчивым. То есть, да, зачастую, конечно, чем выше алкоголь, тем плотнее вино, тем оно насыщеннее. Но случаются такие ситуации, что, действительно, вы берёте вино, в котором вот такой высокий процент алкоголя, но при этом пьёте и понимаете, что, во-первых, алкоголь вы не чувствуете, во-вторых, вам действительно легко пить это вино – оно ягодно-фруктовое, то есть оно не спиртное, да, соответственно вам, считайте, что повезло – вы охладили просто идеальный летний вариант с таким уровнем алкоголя. И, возможно, ваш как раз таким и окажется.

Так вот, возвращаемся непосредственно к месту, которое лучше всего соответствует нашему Цвайгельту. Несмотря на то, что я хотела, чтобы мы попробовали с вами непосредственно **00:25:05**, вот, лучшие всё-таки образцы (и, возможно, у кого-то из вас как раз таки и есть) растут непосредственно в регионе **00:25:14**. А если конкретно, то в зоне **00:25:18**. То есть, ну, понятное дело, что **00:25:21**, да, неподалёку вот от озера, и таким образом как раз таки можете себе представить, насколько Цвайгельту там комфортно, то есть у него есть и оптимальная температура, и оптимальная влажность, то есть этого всего у него предостаточно, и он там даёт замечательные плоды, вот.

Плюс вообще Цвайгельта в том, что он растёт абсолютно на любой почве – разве что, кроме... вот мел ему не нравится, и он там не всегда хорошо растёт. В остальном ему вообще всё равно, скажем так.

Цвайгельт – абсолютно неприхотливый сорт винограда.

За счёт этого он как раз таки даёт возможность действительно собирать очень много урожая. Но мы понимаем с вами, что большая урожайность – это минус для будущего вина. И таким образом виноделам, естественно, виноградарям приходится делать определённую обрезку в определённое время, чтобы контролировать эту урожайность и не допускать водянистости этих ягод и не допускать дальнейшего, да, не совсем

качественного вина. Но в целом сорт сам по себе не настолько прихотливый, как может показаться, несмотря на то, что его «родителем» является **00:26:31**, который похож на Пино-нуар. То есть, в принципе, это огромный плюс.

Что касается температуры, то Цвайгельт сам по себе не особо любит экстремальные температуры, высокие, да, и такие вот перепады. Ну, то есть, можно сказать, что Цвайгельт – почти как я (*улыбка*). Я тоже не люблю вот жаркую погоду, высокие температуры – мне вот проще, когда прохладнее.

Вот, и таким образом, если ему температура подходит, тогда он может дать лучшие какие-то варианты. Если мы говорим конкретно о винах, которые получаются из Цвайгельта, то его очень часто сравнивают... знаю, что у нас есть студентка, у которой Зинфандель, вот, и как раз таки сравнивают очень часто с Зинфандель и с Божоле. Вот, единственное только, что Божоле – очень редко можно встретить характеристику именно **00:27:26**, то есть чаще это будет всё-таки Божоле **00:27:29**. Вот, но с Зинфанделем, действительно, за счёт фруктового профиля его сравнивают просто постоянно и активно. В этом действительно есть вот что-то такое похожее. Правда, я не могу сказать, что мне Зинфандель и Цвайгельт в таком своём фруктовом аромате, что они мне идентичны. Для меня всё-таки Зинфандель, он более... как бы это правильно выразиться... более спелые ягоды и фрукты, которые вот уже могут, например, подтекать немножко, вот уже такие вот с компотными какими-то оттенками, тогда как Цвайгельт для меня больше вот, знаете, вот ягоды и фрукты, которые вот такие твердоватые, но видно, что уже спелые, в принципе, можно их уже спокойно есть, но если они ещё чуть-чуть полежат, да, или повисят, то они станут более насыщенными. Вот как-то так у меня градация. Что касается Божоле – да, я согласна, в Божоле вот больше таких оттенков, но, я повторяюсь, то есть Цвайгельт более аристократичен – соответственно, Божоле мы воспринимаем, ну, как-то пониже рангом. Хотя, я повторяюсь, для меня это в первую очередь Божоле **00:28:40** похоже. Что касается остальных характеристик, которые присущи вообще Цвайгельту, то, конечно, для него, наверное, самый главный плюс – это питкость. Благодаря этой питкости мы можем с вами спокойно наслаждаться Цвайгельтом даже в жаркую погоду. Ну, а фруктовый профиль – это ещё дополнение к нему, то есть это огромный плюс, который позволяет, ну, вообще его использовать не только, например, да, когда жарко, но и в то же время в любое время года, потому что есть такая характеристика, да, как хорошая сочетаемость с едой. Это такой сорт винограда, который, наверно, вот просто идеально может взаимодействовать практически, ну, со многими блюдами – не скажу, что со всеми – мы с вами прекрасно понимаем, что у нас Розе, наверно, в топе в этом плане, но Цвайгельт тоже не отстаёт, и он весьма гастрономичен.

Что касается, наверно, вот стоит ещё пару слов сказать про его цвет – и тогда мы будем с вами уже его дегустировать. Можете, кто это ещё не сделал, наливать его себе – и таким образом мы с вами перейдём к самому главному. Немножко про цвет: вот когда вы нальёте вино в бокал, вы увидите, что, действительно, он такой ярко-ярко рубиновый, то есть до невозможности.



И причём вот такая вот у него молодость, и эта **молодость цвета** может сохраняться очень долгое время, даже вот по истечении, допустим, 3-5 лет, что весьма удивительно для некоторых красных сортов. Но он действительно очень красивый, то есть вот даже переливается не то, чтобы, там, фиолетовыми какими-то оттенками, а такими даже вот розоватыми нюансами, то есть действительно очень красивый цвет. И я реально **00:30:30** сейчас как раз таки окунуться, да, и посмотреть непосредственно, вот, что у нас в бокале и как выглядит это вино.

Итак, то есть в нашем случае... *так, вижу, люди просто отключаются... да, ещё раз спрошу, всё ли хорошо – меня видно/слышно, потому что вижу, что иногда что-то подвисает, да, и кто-то выходит – соответственно, мне нужно понимать, насколько всё хорошо.*

Вот... Соответственно, Цвайгельт. В нашем случае я предлагала **00:31:05** – посмотрим непосредственно на бутылку, как я это люблю – она весьма нетипичная за счёт вообще в принципе его этикетки и контрэтикетки, то есть в моём случае, вот, можете видеть... вот такая этикетка, вот такой **00:31:21**.

Всё, спасибо, Даш – слышно хорошо – это замечательно, вот...

То есть в чём особенность вообще непосредственно этого... да, этой этикетки – я говорю, что она нетипичная. Вчера такая смешная ситуация произошла – я вот рассказываю, рассказываю людям в Инстаграме, да, что вот вино, понимаете, давайте посмотрим на контрэтикетке, что, как они описывают этот сорт. Смотрю – на контрэтикетке вообще не написано, ну, то есть странно, думаю – как это? Обычно ж всё равно пытаются немножко описать вино... тут – нет. Думаю – ну, ладно, окей, ну, бывает. А потом переворачиваю и понимаю, что просто для таких индивидуумов, как я, тут сразу всё написано прямо **00:32:02** и по-английски. То есть по факту можно спокойно прочитать и понять, чего ожидать от этого вина, что это весьма нетипично для многих этикеток, то есть зачастую, да, это контрэтикетка либо вообще, если мы говорим, да, об Украине, России и так далее, то есть на родном языке это сбоку где-нибудь написано... ну, то есть, есть такие нюансы.

Плюс ко всему, что мне нравится – непосредственно вот в **00:32:28** есть вот этот кодекс Вахау – здесь вот указано... посмотрите, кстати – мне интересно, есть ли у вас такой же вот намёк на этот кодекс Вахау. У кого-нибудь написано? Мне очень интересно.

Почему это важно и почему это интересно? Дело в том, что... ну, вы слышаны, да, про ту историю, что однажды Австрия со своими винами попала вприсак, ну, скажем так –

впросак... и, то есть, очень сильно подпортила себе репутацию. И таким образом государство полностью взялось за виноделие и установило очень жёсткие правила и требования. Многим виноделам либо пришлось вообще отказаться от виноделия, особенно тем, которые промышляли нелегально, вот, либо менять своё производство, да, как-то немножко переориентироваться и делать что-нибудь другое. И вот этот кодекс Вахау, да, там было немножко виноделов, виноградарей, которые решили так – мы хотим вообще установить, так как у нас очень эксклюзивные... ну, эксклюзивный, да, регион... возможно, кто-то из вас даже знает, что там есть такие вот террасы очень-очень красивые... и, вообще, в принципе этот регион, он же внесён в ЮНЕСКО, и таким образом мы можем с вами понимать, насколько он важен для всего мира... Вот, и виноделы решили, что нужно создать собственный кодекс. Несмотря на то, что **00:33:55** огромное внимание, в отличие от немцев, уделяется непосредственно уровню алкоголя, то есть у них часто классификация идёт по уровню алкоголя... Плюс ко всему, для Вахау они создали отдельную классификацию, но, я вам скажу, что она больше соответствует, наверно, вот... не наверно, а больше вот на белые вина рассчитана, потому что есть такая категория, как **00:34:18**, которая названа в честь ящерицы, что у них там бегает по террасам, и таким образом, то есть, это одна из высших категорий для белого вина, которая, по-моему, если мне не изменяет память, то, да, только соответствует **00:34:33** и Рислинг. Соответственно, то, что касается красного вина и Цвайгельта, этот сорт, он находится... по-моему, то ли местное, то ли региональное вино. Но для Вахау это высшая будет категория, чем, допустим, мы с вами представим общепольскую или общегерманскую классификацию, то есть это выше в разы будет, чем, вот, **00:34:56**. И как раз таки Цвайгельт из Вахау сюда входит. Вот ещё один огромный плюс нашего с вами варианта.

Откуда ваш Цвайгельт – пишете в чат, мне интересно, а то что-то вы молчите сегодня все, тихие, спокойные – наверно, там, наслаждаетесь вином или от жары умираете (улыбка). Вот, пишете, не стесняйтесь – мне интересно, откуда ваш, может быть, действительно вы нашли бургерландский вариант, что очень-очень круто и интересно, вот... Ну, и давайте перейдём уже к нашей дегустации и оценим уже конкретно наше вино.

О, Инна, у вас Бургерланд – поздравляю! Это круто. Вот у вас вообще просто, можно сказать, идеальное. Но я надеюсь, что, действительно, вы нам об этом напишете, как там оно себя показывает, и... вам оно понравится – это очень-очень важно.

Итак, значит, как видите, вино я уже налила – оно немножко у меня подышало...

00:35:38 (читает комментарий)

Понимаю, да... Ну, надеюсь, действительно, то есть мы с вами сейчас поговорим, да, всё обсудим, вы придёте домой и на собственном опыте убедитесь, насколько это интересно, насколько это вино прикольное.

«Тоже Бургерланд». О, Соня! Круто!

В общем... Ну, наверно, если бы я всё-таки целенаправленно написала в нашем текстовом документе, да, какое вино найти, если бы я написала «Цвайгельт», вероятнее всего, я бы тоже выбрала, конечно же, Бургерланд, вот, потому что знаю,

что это очень приятная зона для него, но Вахау... я даже сама вчера немножко попробовала – сразу скажу, что меня не разочаровало – действительно, очень прикольное вино получилось.

Итак, что касается цвета... то есть в моём случае... смотрим на оттенок... обычно в учебниках по правилам пишут... вот, действительно, есть вот это ядро, которое темноватое, но при этом само по себе – нельзя сказать, что оно очень-очень насыщенное по цвету. Но, безусловно... то есть для меня вот его этот оттенок, который идёт яркий-яркий рубин – очень яркий, и по краям вот этот розовый симпатичный оттенок – то есть, действительно, мне очень он импонирует и вселяет надежду **00:37:22**, то есть как бы молодость.

*Так, смотрю, у нас тут вылетают люди... **00:37:30** – да, кстати, тоже очень хороший регион. Так, не нашли Цвайгелт... а что же у вас вместо Цвайгелта? Что вы там будете дегустировать вместе с нами? ☺*

Ну и, соответственно, то есть, по цвету абсолютно... ну, мне максимально он нравится... я не вижу, да, там, никаких частичек каких-то непонятных, то есть вообще ничего нет, очень чистое, лаконичное вино... вот по внешнему виду абсолютно не к чему придраться.

Что касается ножек, они у меня довольно-таки... ну, тонкие, тонкие, то есть что уже, конечно же... ну, 12,5 % - в принципе, мы этого и ожидали. Но при этом, знаете, они устойчивы. То есть, казалось бы... обычно они просто исчезают, но они держатся, то есть весьма такое насыщенное, поэтому **00:38:25**. То есть цвет – вообще всё замечательно, всё хорошо... И таким образом, то есть, первый этап мы прошли.

Кто-то где-то что-то... (кто-то не выключил микрофон)

Угу. Всё. По идее, выключили.

Так, так, так, так... Всё, должно уже всё быть хорошо. Вроде бы, микрофон выключили. Ну, по крайней мере, я сделала это ☺

Так вот, соответственно, с цветом всё замечательно. Теперь, ну, самое интересное и самое сложное – это, конечно же, идентификация аромата. Как мы помним, да, первый раз, то есть первый нос – мы должны сначала его ощутить, насколько оно может быть дефективным или недефективным, да, то есть на это проверить, если мы с вами не понюхали пробку. К слову, о пробке, пока вспомнила, то есть мой Цвайгелт как раз таки был на **00:39:28** и, то есть, ещё... ну, то есть, ещё один критерий, который позволяет мне запомнить... ну, вернее понять, что вино действительно хорошее, качественное – это вот эта вот шапочка с австрийским флагом, то есть всё чётко, всё проконтролировало государство – можно не беспокоиться.

Итак, значит, первый нос.

Пауза.

Ну, так как я всё-таки вчера его вот уже немножко попробовала, могу с уверенностью сказать, что, вы знаете, моё вино вообще в плане первого носа не изменилось со вчерашнего вечера. То есть я, естественно, использую вакуумные пробки для того,

чтобы ни в коем случае вино не повредилось... Конечно, как Алексей, я пока **00:40:40** не приобрела (*смеётся*) – очень дорогое удовольствие, но у меня бы с Цвайгельтом и не получилось, потому что **00:40:28**, вот.

Что касается непосредственно первого носа, то есть он очень-очень приятный, он абсолютно не выделяется какими-то неприятными запахами, да, которые бы говорили о его порче, а в целом – довольно-таки приятно. Вот я вижу, что Наталья написала «вишня, вишнёвая косточка» – да, я с вами полностью согласна, что есть вот этот момент вишнёвый и, действительно, даже вот ближе к такой косточке, то есть он действительно так себя проявляет.

Ну, хорошо, теперь давайте насыщение кислородом – и, наконец-то, второй нос, который мы с вами более активно попытаемся понять.

Пауза.

Вчера у меня был активный аромат ментола, то есть, действительно, очень-очень свежий, такой прям насыщенный, когда вот, знаете, жвачка ментоловая – вот действительно было такое ощущение. Сегодня в нём... вот ментольность, она стала меньше, мне кажется, она перешла немного вот, может быть, в мяту, причём вот уже мята, которая немножко теряет свою ароматику. Но при этом фруктовость, которая присуща и вишне, она набирает ещё больше, то есть она стала активнее себя проявлять.

00:41:45 (прочтение комментария). Вот, кстати, да, что-то такое действительно присутствует, то есть вишня, я бы даже сказала, черешня... мне как-то больше по вкусу именно... ну, я не по вкусу, а по ассоциациям больше с черешней – вот я представляю, тёмная такая...

«Вишня с пряностями» – да, согласна, что как раз таки пряности тоже присутствуют... Знаете, кстати, очень часто говорят, что...

Вот, точно! Перечная мята! Спасибо, Соня, я с вами согласна – вот как раз таки перечная мята.

Вот... Говорят, что у Цвайгельта есть такой прикольный профиль, как корица. То есть, действительно, несмотря на то, что его не всегда могут поддержать в бочке, он может дать эту вот корицу в аромате. Честно признаюсь, я не слышу корицу, вот. Возможно, у кого-то из вас эта корица есть.

*Так, Инна пишет: «Клубника, клубничный компот, но у меня ещё очень выделяется бочка, прямо копчёностью **00:42:38**, но, в принципе, не особо утяжеляет. У нас мята **00:42:42**».*

Ну, да, бочка – это не всегда плохо, то есть если вы любите копчёность... сейчас копчёность – это очень модно... (*смеётся*), то есть, насколько мне известно, сейчас коптят всё, что только хотят... я сама люблю использовать копчёную паприку... ну, ладно, я отошла от темы)). Я считаю, что в принципе это тоже прикольная нота сама по себе. Особенно если она не утяжеляет аромат в целом, вот.

Что касается непосредственно моего производителя, я знаю, что виноград для этого вина собирали вручную, то есть вино не стоит дорого, к слову. То есть оно буквально, вот, в районе, по-моему... до 10 долларов – это 100%. И при этом ручной сбор. Но на самом деле это не какая-то, скажем так, прям привилегия этого вина – это больше особенность самого терруара. Как я вам уже рассказывала, да, там есть вот эти красивые террасы – и суть в том, что... ну, я думаю, многие из вас уже догадались, потому что **00:43:39**... собирать тракторами урожай там нереально, и поэтому приходится использовать только ручной труд, вот. Кто-то скажет, что это действительно огромный плюс, но вы сами понимаете, что человеческий труд будет оплачиваться в разы выше, и по времени это тоже будет затратно. То есть если вместе с трактором или при обычных условиях на равнине уходит где-то 200-300 человеко-часов, то для того чтобы собрать урожай непосредственно на террасах Вахау требуется уже около 800 человеко-часов. То есть можете себе представить – почти, ну, в 2-3 раза, да, увеличивается это количество, которое приходится потратить. Вот, но, как говорится, да, то есть если мы можем себе это позволить и есть такой момент... *так, сейчас, секунду... сейчас... угу... добавляю...*

«Так, а вот сейчас минеральность появилась – так необычно для красных вин». Хм, действительно интересно и необычно! Я вот у себя... не очень минеральность слышу. У меня больше всё равно то фрукты, то вишня, то, может быть, ежевика сейчас показывается чуть-чуть побольше... Вот, но в целом как раз таки пряностей много и, вот, перечная мята – полностью с вами согласна.

Ну, хорошо. Хватит, наверно, болтовни (*улыбается*) – пора уже наконец-то, если мы не попробовали на вкус, – пробовать.

Пауза.

Точно могу сказать, что, вот, действительно, невероятно сильное вино. То есть **00:45:34** я вчера открыла, оно вот уже столько стояло, по факту, да, **00:45:40**, мы же понимаем, что она не даёт долговечность вину. То есть есть, действительно, всё те же ощущения, что и вчера. То есть вино, как по мне, оно абсолютно не изменилось. То есть вот это первая **00:45:53**, которая произошла, она весьма мягкая. Кислотность – выше среднего, то есть это 100%. Но я этого от Цвайгельта ожидала даже до того, как, ну, открыла эту бутылку, то есть я просто знаю, что Цвайгельт сам по себе кислотный. Меня удивляет танин, то есть он действительно здесь ощущается. Но его уровень, в любом случае, он ниже привычного. Он более такой вот гладенький, я бы сказала. А вообще, зная, что конкретно вот мой производитель советует открывать вино по происшествии 3-5 лет. У меня урожай 19-го года. Соответственно, при желании я могла бы вообще даже не трогать эту бутылку, несмотря на то, что там есть **00:46:37**, и таким образом, возможно, сгладились бы ещё больше его углы, да, и оно было бы ещё весомее. Но на самом деле за счёт того, что я люблю кислотность, я люблю ощущать танины, то есть мне вот по вкусу просто идеально.

«Очень мягкие танины, прямо бархатистые, 00:46:57». Да! Вот видите, вот действительно, в чём суть Цвайгельта, то есть есть вот эти танины, которые небольшие, ощутимые, и вот кислотность такая мощная. То есть от красных вин не всегда такое даже ожидаешь, если на то пошло.

Но в целом, то есть я могу сказать, что мне по первому вот ощущению действительно всё очень-очень приятно. Хотя я вспомнила, в чём разница была – я первый раз, когда вчера сделала глоток, у меня в районе вот нёба, да, и дёсен ощущалась сладость от вина. То есть сегодня я её как раз таки вообще не слышу. А вчера она была. Ну, сейчас попробую сделать второй глоток – как он себя проявит.

Пауза.

Вот, со второго раза есть уже больше сладости, кислотность чуть пониже, потому что рецепторы привыкли... Вот мне нравится, что здесь горчинка ощущается вообще слегка-слегка, и я не чувствую, действительно, мощностъ алкоголя, которая вот может присутствовать в принципе в красных винах. То есть, действительно, вино – для меня оно максимально летнее. То есть, действительно, я его спокойно могла бы, даже если бы у меня было не 27 градусов за окном, а выше... вот, допустим, вчера, кстати, было в разы теплее – и вино идеально бы подошло под такую погоду, вообще прекрасно.

Так... «00:48:33 начала ванилью раскрываться, при этом ментол даже во вкусе ощущается, как лёгкий холодок».

Вот! Вы видите, как приятно. То есть когда есть такие ноты ментоловые, да, вот эти мятные, то вино действительно воспринимается свежее и легче – ещё один показатель того, что наше вино хорошо подойдёт на лето.

Как там у вас, друзья, у остальных, кто пробует Зинфандель, например... Как вам Зинфандель, насколько он соответствует, да, летнему настроению? Тот, кто не нашёл Цвайгельт, а нашёл другой сорт винограда, то есть делитесь своими... пожалуйста, не стесняйтесь – почему бы и нет, то есть мы с вами можем обсудить абсолютно любое вино, абсолютно любой сорт, независимо от того, пробую я его или нет. Как-никак, да, у меня всё-таки опыт дегустации весомый, и я могу спокойно по памяти, если что, вспомнить, каким может быть этот сорт, каким может показаться это вино.

Так, ну, давайте, наверно, вывод о вине, то есть оценку мы поставим непосредственно в конце нашей дегустации, а сейчас подумаем, с чем бы подавать такое вино, то есть, да, что вот лучше всего в качестве гастропары подобрать.

Наталья пишет: «Очень долгое послевкусие 00:49:49». Ну, это да, кстати, это очень приятно, я вот тоже сейчас говорю-говорю, казалось бы, к концу проветриться должно, но нет (*смеётся*). Я вишню действительно ещё ощущаю, как бы послевкусие, оно действительно присутствует.

Вот, ну, что касается еды. Я, наверное... ну, за счёт того, что, действительно, высокая кислотность – можно поиграть с разными вкусами. То есть, например, где-то можно дополнить какое-нибудь блюдо этой кислотностью, то есть если у нас есть перечная нота, да, то есть у нас есть солёная нота, вполне подойдёт сюда это вино, то есть, возможно... возможно... хочется просто в контексте лета подумать, чтобы оно так соответствовало, а летом как-то вот не сильно такие насыщенные блюда ешь всё-таки, как-то больше салат, то ещё что-то... Кстати, вот, сейчас же уже кабачки пошли – можно делать кабачковую икру. *Смеётся.* Я бы как раз для себя вот точно бы взяла это вино

под кабачковую икру. Мне кажется, было бы идеально – и легко, и сочеталось бы, то есть вообще интересно.



Ну, на самом деле говорят же, что такие вот лёгкие красные вина, они хорошо сочетаются с чем-то томатным. И, таким образом, ну, так как в кабачковую икру, естественно, добавляют томатную пасту, да, либо просто помидоры, то тогда это будет замечательно сочетаться.

Что ещё из еды? Ну, в принципе, да... Брускетта – точно, Соня, я с вами согласна, брускетта – было бы идеально.

А, ещё, да, если мы заговорили о салатах и томатах, тогда это могло бы быть... моцарелла с томатом – напомните мне, как называется салат – из головы вылетело... в общем, ну, вы точно все поняли, о чём идёт речь. Как раз таки вот с ним было бы идеально, то есть действительно моцарелла такая свежая, лёгкая, помидор – мне кажется, с Цвайгельтом было бы идеально.

Если в контексте австрийской кухни, знаете, я вот так вот... мне сразу приходит на ум шницель... в принципе, да, он может со шницелем сочетаться, потому что шницель – это всё-таки жирное мясо, и таким образом как раз таки жирное мясо плюс кислотность от вина – это идеальный симбиоз, и как раз таки можно было бы спокойно себе и рецепторы очистить, и таким образом переваривать всё это мясо, то есть наоборот бы помогло. И, плюс ко всему, это было бы максимально вкусно.

Так... *«Средний/лёгкий танец, довольно высокая кислотность, деликатный алкоголь, довольно насыщенное тело, конкретно это вино не особо вижу в жарком летнем контексте – скорее, тёплый золотой сентябрь. А в качестве бара, мне кажется, маринованные грибочки на гриле».*

Как это мило! ☺ Действительно... В принципе, я бы вот маринованные, наверно, бы себе не взяла, но в целом вот овощи на гриле я **00:52:35** – те же кабачки на гриле, грибы на гриле, да, вполне возможно, то есть что-то такое **00:52:42**.

Так... *«На моём вине написано «мясные блюда и паста»...»* Точно – капрезе! Как у меня вообще из головы мог этот салат просто вылететь... Вот серьёзно, я его настолько обожаю... Когда-то мы с мамой придумали зимний вариант капрезе – использовали не моцареллу с томатом, с помидором, а использовали домашние, **00:53:05** со свёклой. И прозвали его зимним капрезе. Ну, сверху добавили, естественно, оливковое масло и

этот... господи... базилик. Знаете, очень вкусно было, кстати. Между прочим, и зимний капрезе тоже с Цвайгельтом было бы просто идеально.



Потому что я люблю свёклу, вот. Соответственно, да, согласна, вот, ну, паста... то есть, почему бы и нет? А, наверно, пасту хочется есть в любое время года – летом тоже, поэтому вполне себе подходит. Поэтому... да-да-да, я с этим всем согласна... в моём случае – что они здесь советуют... тут не написано... так... ну, вот, они не пишут, с чем они советуют, но предполагаю, что тоже где-то вот такие мясные блюда, паста, то есть всё это само собой разумеющееся. Хотя, конечно, при желании это вино, по крайней мере, вот я точно... я могла бы и так, вообще без ничего, потому что вот настолько я люблю в принципе кислотные вещи, да, с такими танинами, то есть мне приятно это само по себе, для меня это как бы отдельный продукт, скажем так.

В общем... ну, то есть, еду мы с вами уже обсудили – предлагаю очистить наши рецепторы... немножко поговорить про Фраппато, и потом перейти к **Бардолино (?)**.

«Аромат Цвайгельта с ароматом лисичек – это просто вынос мозга, боюсь очистить всё». О, да! Точно... Наверное, вот, знаете, действительно вот этот, который профиль немножко Пино-нуар, присутствует в Цвайгельте и, видимо, с какими-то... с такими грибными акцентами, то есть многие **00:54:00**, действительно, они грибы себе представляют. Видимо, это вино вот с такими грибами будет вот просто замечательно, то есть вы пишете про лисички – я думаю, это божественный вариант, просто... неимоверно.



Так что и соседи вам позавидуют, и мы вам позавидуем, Соня, так что... *Смеётся*.

Вам очень повезло с этими лисичками.

Так... Соответственно, у кого есть Фраппато, кто имеет огромное желание, да, его продегустировать и нам тут расписать немножко, как он вообще себя представляет, то есть я не против, вперёд и с песней, как говорится... Ну, а я пока расскажу, то есть, некоторые, да, варианты и факты, которые связаны вообще с Фраппато, чтобы вы в принципе могли понимать, что собой он представляет... Возможно, кому-то захочется всё-таки его найти, попробовать, либо кто-то будет смотреть, как **00:55:44** – и, таким образом, как раз таки могут **00:55:46**... и, да, кто-то попробуем Фраппато, и поговорим о нём тоже. Потому что я считаю, что этот сорт винограда, ну, о нём точно стоит говорить, потому что он как минимум необычный. Необычный, как я уже сказала, да, просто по той причине, что это Сицилия, это жарко, и там вот из Фраппато вдруг такое вино, можно сказать, летнее, хотя, конечно же, есть те, что повыше с алкоголем, но тем не менее. То есть само по себе это уже является феноменом.

Сам по себе вообще Фраппато является, да, как я уже сказала – это автохтон непосредственно Сицилии, то есть ещё один сорт, который они подпитают, причём активно. Причём, возможно, кто-то из вас слышал про такое вино, да, как **00:56:34**, то есть это единственный DOSG, который есть на Сицилии, связанный с Фраппато. Всё остальное – это либо GOS, либо IGC. То есть вообще Фраппато конкретно – это 5 IGC и 5 GOS. И только 1 вот этот DOSG, непосредственно **00:56:55** территория. Говорят, это самое просто вот **00:56:59** Фраппато, но, действительно, такое очень долговечное, то есть его можно положить **00:57:04**... ну, естественно, нужно понимать – смотря какой производитель... и, таким образом, это вино очень-очень красиво умеет стареть и потом показывать все свои прелести в бокале. Поэтому, если у кого есть желание, обязательно найдите **00:57:19**, попробуйте – правда, очень интересный виноград.

Фраппато родом из жаркой Сицилии – очень необычный сорт.

В чём вообще... ну, наверно, я бы сказала, плюс этого сорта – то, что он... ну, скажем так, не даёт активный урожай. Я считаю, что это плюс, потому что, таким образом, да, виноделам, виноградарям не приходится прилагать огромные усилия для того, чтобы, ну, делать обрезку, например, летом. В то же время сам по себе сорт, он будет плохо расти в климате, где влажно, где случаются часто дожди, потому что он вообще, ну, скажем так, не то, чтобы не переносит, но не приспособлен к тому, чтобы хорошо взаимодействовать с грибами. То есть грибки его уничтожают. То есть там не будет **00:58:07**, да, а хотелось бы, как в Бордо, например, Сотерне, вот, и поэтому, то есть, этот сорт любит жару, Сицилия для него – это просто рай на земле, скажем так.



Что касается, наверно, вот, его история, то есть не так уже и много о нём сказано в целом, единственное, что, вот, ну, по крайней мере, я нашла – упоминания о нём были уже в 18 веке – это был тоже энолог, который в своих мемуарах написал об этом сорте и, естественно, его хвалил, то есть уже в то время делали вино из Фраппато и активно его потребляли. В целом долгое время не могли вообще понять, а откуда он произошёл, то есть даже были такие идеи и мысли, что на самом деле его привезли из Испании. Возможно, действительно, раньше с этим сталкивался кто-то, кто-то где-то читал, но очень многие сорта и вправду произошли как раз таки на территории Испании... ну, как, не произошли, да, а мигрировали, скажем так. Вот, и таким образом иногда Испанию тоже называют а-ля прародительницей каких-нибудь сортов, да, то есть тот же **00:59:17**, который мы по-другому знаем в Испании и другие сорта.

Что же касается непосредственно Фраппато, то, когда произвели ДНК-тест, обнаружили, что у него родственная связь с Санджовезе. Соответственно, мне кажется... ну, я могу, естественно, ошибаться, то есть, да, я не учёная, которая занимается такого рода вещами – естественно, ДНК и лаборатория может показывать абсолютно другое, и это уже опыт и доказательства, с которыми ты спорить не будешь, но, судя по тому, что они действительно пока вот утверждают, что есть связь с Санджовезе, и, таким образом, с некоторыми другими итальянскими сортами, то есть я немножко уже сомневаюсь в его переселении из Испании. Хотя, как говорится, всё может быть, то есть это действительно история, это наука, то есть нам с вами, наверно, остаётся только ждать дальнейших открытий, да, и читать винную литературу, винные журналы, и больше узнавать об этом всём, вот.

Соответственно, несмотря на то, что сорт, да, не совсем такой прямо, может, на все 100% автохтонный – пока это ещё не доказано... в любом случае, как мы знаем, итальянский народ – простой, он... они решили, что мы всё равно внесём его в Национальный... **01:00:44** реестр, и таким образом мы сделаем его своим, и будет это нашим автохтоном, и пускай там кто что хочет, то и говорит, а мы будем так считать.

Так, я вижу, Алиса у нас пробует Фраппато... *«Фраппато имеет гранатовый цвет, первый – лёгкий фруктовый запах, второй – малина и сушёная вишня. Вкус горьковатый, черноплодная рябина. На этикетке написано «вкус розы и фиалки». Производитель рекомендует вино к мясу, рыбе и сыру. Для меня это вино не летнее».*

Это, получается, у вас, да, 13,5% Фраппато, или всё-таки 12? Ну, то есть, видите, в принципе 12,5. Хм, ну, не летнее – интересно. Ну, в принципе, вы знаете, может быть, дать ему постоять ещё чуть-чуть, либо... либо... ну, знаете, производитель решил в таком стиле всё-таки его преподать. Я, кстати, немножко дальше расскажу о том, что существует два биотипа Фраппато, которые отличаются, и как раз таки, видимо, ваш соответствует определённому биотипу, в котором встречаются как раз таки такого рода цветы.

К слову, иногда можно встретить Фраппато, ну, ассамбляж Фраппато **01:01:55**. Но я предполагаю, скорее всего, это вино получается уж очень насыщенным. Я понимаю, что **01:02:03**, но так и хочется сказать, что тогда наверняка это дьявольское вино получается. *Смётся.* Вот, потому что, наверно, **01:02:13**, ну, как по мне, он действительно очень-очень мощный... скорее всего, Фраппато, он раскрывает его

определённые особенности, то есть если его, скажем, профайл, этот фруктовый профайл – говорят, что он в основном... ну, да, высокая кислотность и вот где-то средняя танинность. Таким образом, наверно, **01:02:35** может... ну, понятное дело, он, скорее всего, увеличивает алкоголь... возможно, он немного ниже делает кислотность, то есть как раз таки балансирует, но, я думаю, танинность тогда, наверно, увеличивается. Хотя... вот просто я не вспомню, чтобы я пробовала конкретно ассамбляж **01:02:52** Фраппато.

Так... Наталья пишет: *«Почему-то в магазинах Фраппато нет в чистом виде, только **01:02:58**»*. Ну, вот, видимо... ну, я так поняла, в принципе мало кто из производителей настолько охотно работает с Фраппато в плане того, что им он кажется невзрачным. Чтобы сделать из него действительно хорошее вино, то есть которое будет, вот, кислотным, оно будет легкотелым, оно будет максимально фруктовым, то это весьма сложно сделать, если не добавить ещё какой-нибудь сорт. Плюс ко всему, мы прекрасно понимаем, какой там климат – там необычайно жарко, плюс ко всему, да, какие-нибудь катаклизмы – сейчас глобальное потепление, и... ну, я знаю, ну, то есть, сейчас предугадать, что вообще будет с климатом, очень-очень сложно, возможно, кто-то из вас читал, что сейчас происходит в Канаде, да, вот, в Штатах, именно на западе, северо-западе, то есть какие там пожары, что даже деревья... полностью выгорело в Канаде... мы с вами прекрасно можем понимать, насколько это тяжело виноделам сейчас переживать, потому что не то, что даже ассамбляж двух сортов может спасти вино, а вообще может ничего не спасти. Это очень сложно, это очень трагично, и поэтому, наверно, знаете, нам нужно это понять и простить, как говорится, потому что виноделы стараются, для них это тоже испытание. И, таким образом, возможность подправить один сорт другим – это положительно, да, то есть это плюс... Таким образом, у нас появляется возможность всё-таки попробовать вино непосредственно Сицилии.

Так, ну, давайте не будем о плохом... всё-таки скажу ещё пару слов о Фраппато – и перейдём непосредственно к Бардолино.

Как я рассказывала, у Фраппато существует два биотипа. Честно, я, наверно, впервые столкнулась с таким понятием, как биотип, но, скорее всего, просто... ну, вероятно, я немножко другой термин раньше читала, да... плюс ко всему, я часто читаю именно англоязычные источники, и таким образом, то есть, если вдруг попадаешь на какой-нибудь русскоязычный или украиноязычный, ну, могут, естественно, другой термин использовать.

Так вот, существует два биотипа Фраппато. То есть первый биотип – это когда Фраппато созревает позднее – и, таким образом, вино как раз таки имеет больше цветочных нот. Вот, скорее всего, мне кажется, у Алисы как раз таки вот этот биотип Фраппато, который поздно созрел, в нём, да, чуть больше, может, там, сахара как раз таки оказалось, и таким образом получилось сделать его более таким вот, как вы написали, да, не совсем летним. Но как раз таки этот биотип нам показывает такие яркие цветочные акценты, то есть это, правда, это роза, как вот вы написали, это фиалка, это даже лаванда.

Так... мне вот интересно – вы написали: «Малина, сушёная вишня, черноплодная рябина». Потому что я знаю, что как раз таки этот биотип, он зачастую клубникой отдаёт и корицей, то есть тоже интересный момент.

Второй биотип – это... ну, то есть, понятно, да, это Фраппато, который появляется раньше, созревает раньше, и таким образом в нём уже не цветочные акценты – в нём больше ягод и больше фруктов, то есть он такой... **(01:06:20)** более летний, чем первый.

И, таким образом, кроме того, что мы ощущаем, да, лесные ягоды, в принципе, вот, просто тёмные ягоды, есть ещё немножко вот какого-то леса, да, подлеска, и тоже, вот как в Цвайгельте есть такие свежие ноты вроде ментола и мяты. То есть, наверно, в таком случае – да, если мы покупаем вот этот биотип Фраппато, тогда мы можем рассчитывать на ту летнюю характеристику, которая нам необходима.

Итак, соответственно, про Фраппато, думаю, хватит... Если вдруг что, может быть, звёзды станут на небе, да, и получится найти Фраппато всем – и тогда мы с вами более подробно об этом поговорим... Ну, а сейчас я предлагаю перейти непосредственно к Бардолино... Я бы, наверно, сказала – это самое... ну, не самое, но одно из таких вот недооценённых вин.

Бардолино – одно из самых недооценённых вин.

Так, сейчас, секунду – я сделаю глоток воды, потому что много разговариваю, а голос уже немножко садится.

Так вот... Бардолино. Бардолино, наверно, вот... моё первое знакомство с Бардолино – это... когда я узнала, что единственное вино, которое можно сочетать с пиццей – это Бардолино. И так говорят все в Италии.



Я думаю, вы можете догадаться, что это, когда я работала кавистом непосредственно, и приходили люди, которые путешествовали по Италии, и они вот именно это

рассказывали. Они говорили о том, что в Италии... даже в Италии особо его не воспринимают, это Бардолино – только вот под пиццу, оно ни о чём, то есть лучше его не пить, а сразу переходить к **01:08:08** и Амароне. И я с этим в корне не согласна. Я соглашусь с тем, что, да, можно спокойно запивать Бардолино пиццу, потому что... ну, например, я обожаю пиццу. Вот, и если ещё и вино хорошее, то почему бы и нет, если они сочетаются? Но я считаю, что просто к Бардолино нужно относиться... ну, скажем так, не знаю, более рационально, что ли. Конечно же, я ни в коем случае не спору, что есть очень много образцов, которые... ну, вот, просто ради количества, то есть выпустили, да, чтобы люди разобрали и забыли об этом – с этим не поспоришь. Но в то же время, если ты человек, который пытается разобраться в вине, да, и им интересуется, чаще всего ты, конечно же, найдёшь то Бардолино, которое тебя удовлетворит максимально, которое окажется хорошим. Тем более... ну, смотрите, вот даже банально, если мы вот посмотрим на карту и представим, да, что вот здесь озеро Гарда находится – вот она, Гарда, и вот здесь как раз таки находится Бардолино. То есть по факту Бардолино, вот эта зона, она находится рядом с озером. Мы должны понимать, что, если наши виноградники находятся рядом с водоёмами – таким образом, это нам уже огромный плюс, то есть... ну, плюс ко всему, да, мы знаем, что в Италии очень хороший климат, то есть средиземноморский климат. Это в любом случае выигршно уже для винограда. Если ещё рядом расположено такое озеро, как Гарда, то здесь просто **01:09:39** максимально. И таким образом... ну, знаете, мне кажется, если этот винодел максимально **01:09:48**, да, то есть он хочет, да... ну, понятное дело, все мы хотим денег – это нормально, то есть хотеть для винодела денег – это тоже нормально. И его за это упрекать точно не стоит. Но в целом, если всё-таки есть, тем более, да, такая благородная миссия – сделать хорошее вино, я считаю, что как раз таки вот эта зона, она идеально подходит для того, чтобы делать хорошее Бардолино.

Так... *«Я уже приступила к Бардолино, и мне нравится»*. Вот! Видите, как хорошо! Вот **01:10:14** пишет, что у неё замечательный сорт Бардолино. Вот, пожалуйста, уже это нас настраивает на позитивный лад.

В принципе, вы тоже можете присоединиться к (...) и тоже уже пробовать, а я пока рассказываю...

В чём вообще прелесть Бардолино, как вина? Это, как вы понимаете, не сорт – это непосредственно, то есть, есть зона, да, которая называется Бардолино, и таким образом там выращивают определённые сорта винограда, из которого создают непосредственно вино. Вообще, в Бардолино чаще всего используется два сорта – это **01:10:50** и **01:10:51**, то есть вам они в любом случае знакомы по **01:10:54** – вы 100% их пробовали. Знаете, единственное, я вот наткнулась на... ну, то есть, куча источников, и вот одна половина источника разделилась на то, что обычно в Бардолино больше Корвины, чем **(не могу расслышать названия вина)**, а вторая половина источников разделилась, вернее, перешла в группу тех, кто считает, что **01:10:15**. Честно, я... ну, по крайней мере, не знаю, мне вот то Бардолино, которое я себе взяла, там больше Корвины, в любом случае, чаще всего я встречала Бардолино, в котором больше Корвины. Потому что сама по себе **01:11:32**, она... не всегда показывает хороший результат.

Хм, я вижу, у вас есть просто **01:11:40**... Интересно! Бардолино, да... я правильно понимаю, Бардолино, или только один сорт **01:11:44**? То есть это даже очень необычно, вот. Но чёрт с ним... Ничего себе, круто – если вы уже пробуете, пишите как-то, как по ощущениям. Это, действительно... я никогда не встречала Бардолино именно вот с одним сортом, и это **01:12:01**. То есть если бы я увидела **01:12:03**, я бы не удивилась. Но **01:12:05** – действительно, удивительно.

Так вот... И кроме того, что используют такие сорта, как **01:12:12**, естественно, можно использовать **01:12:15**, и можно использовать ещё некоторые сорта, вроде Барбере, Санджовезе, например, даже разрешают в принципе иногда использовать Мерло и Каберне Совиньон.

Что касается непосредственно статусов, которые, там, защищены государством или не защищены... Вообще, принято Бардолино, да, делить на три вида – это DOC, DOC Classica и DOCG. Ну, сами понимаете, что, вот, DOCG – это максимально, самая такая высокая категория, которая гарантирует нам очень крутое Бардолино, но при этом, я считаю, что DOC Classica – это тоже хорошо, и в моём случае это тоже как раз таки Classica... Я буду только убеждаться, насколько это хорошо, но, по крайней мере, как молодое лёгкое красное вино, я считаю, что оно со своей задачей справится, – а это у нас как бы главная цель.

Вообще, естественно, что касается Classica, да, и DOCG, то есть это момент, когда... ну, поначалу, как мы знаем, это как было с Кьянти, то есть была только одна небольшая территория, на которой изначально, да, выращивали эти сорта и делали конкретное вино... потом она стала расширяться, и таким образом необходимо было выделить конкретно вот классический участок, на котором это изначально всё задумывалось и делалось, и уже остальные помечены другими статусами, чтобы, там, особо, да, губу не раскатывали, как говорится... Ну, и ничего удивительного, что в Италии это любят делать, потому что даже буквально недавно тоже Тоскана, по-моему... забыла... **01:13:48**, по-моему, да... да, вроде бы, **01:13:50** – там решили ещё сделать несколько зон, благодаря чему люди а-ля перестанут их путать.

Так... *«Состав не указан, ароматика, скорее, розового вина – красная смородина, **01:14:03**, миндаля, нектарина, **01:14:07**».* (не могу расслышать имя), мне вот очень нравится ваш уровень, то есть я вижу вы вообще вот просто поднялись! Ну, как бы я помню, когда вы к нам пришли, да, и когда мы с вами переписываемся, общаемся в Гет Курсе... вы прям молодец, у вас уже хороший опыт в плане дегустации, то есть, как вы ощущаете аромат – вы хорошо над собой поработали. Вот прям я горжусь вами ☺ Вот, это очень круто.

И, кстати, про розовое вино чуть-чуть попозже скажу, почему это в принципе возможно, что вы действительно его так воспринимаете.

Если говорить вообще про историю Бардолино, там находится музей, в который очень-очень любят приглашать людей, рассказывать непосредственно историю про зону Бардолино, да, и, конечно же, касаться вина... И вот там всегда рассказывают, что Бардолино – это то самое вино, которое даже Гай Юлий Цезарь пил, вот. *Смеётся.* В принципе, как бы я не удивлюсь, если так было на самом деле, но, вероятнее всего, оно ещё не было тем самым Бардолино, которое мы знаем, да, сейчас, то есть это было

абсолютно другое Бардолино, римляне любили **01:05:17** с винами, собственно, как и греки в одно время, да, и разбавлять водой приходилось не потому, что они были настолько просто за трезвый образ жизни, сколько из-за того, что очень много сахара, ещё какие-нибудь специи, да, какая-нибудь мутность, осадок и так далее, и так далее, то есть те вина вообще... очень-очень странно, что они умудрялись их пить. И, наверно, вода – это было единственное, что их спасало.

Так вот, то есть история именно такая, что Бардолино – это было любимое вино римлян. Ну, думаю, кому повезёт оказаться там, в музее... стоит точно зайти, по крайней мере, если у меня когда-нибудь выпадет шанс там оказаться, я, естественно, обязательно посету этот музей – почему бы и нет.

Вот, про территории вам уже сказала, что, в принципе, их, да, принято как бы на две делить – каноническая Classica, которая непосредственно это изначально **01:16:10** и все остальные, которые только недавно... вот на них расширились эти полномочия, скажем так. Вот, естественно, вообще Бардолино, как и, наверно, во многих... ну, не во многих, в той же Франции, например, именно монахи его сохраняли долгое время, там, выращивали тот же виноград и делали такого рода вино. Но официально зарегистрировали его только в 19 веке, поэтому в принципе оно довольно-таки, да, с точки зрения права, да, ну, довольно молодое, если можно так выразиться.

Как я уже сказала, то есть, непосредственно зона Бардолино находится возле озера Гарда и немножко вот... ну, если мы представим... так, сейчас, секунду... у нас человек вылетел... вот... то есть, получается, если представить, вот здесь находится озеро, здесь у нас находится вот непосредственно, да, Бардолино, которое «классика», немножко отходит сюда – это **01:07:18** и дальше продолжается вот в эту сторону **01:17:11**. И, таким образом, то есть в основном весь микроклимат, конечно же, создаёт само озеро, то есть микроклимат здесь невероятно прекрасный, то есть здесь он мягкий, здесь достаточны, да, вот эти колебания температур, которые хорошо влияют на виноград, достаточно дождя, достаточно солнца, то есть здесь всего просто предостаточно, то есть, как говорится, бери, сажай лозу, выращивай виноград и потом делай из него вино, то есть, пожалуйста, вам сама территория об этом говорит.

Но, так как такая погода просто шикарно влияет на урожайность сортов винограда, да, ничего удивительного, что создаёт немало таких вот мимопроходящих образцов Бардолино. Но мы прекрасно понимаем, что такое рынок и как вообще он работает.

К слову, о том, что я хотела рассказать про... почему это связано с розовым, да, Бардолино... выделяют четыре типа Бардолино. На данный момент есть, естественно, просто Бардолино «классика», Бардолино **01:18:16**, Бардолино «новелло» и Бордалино «кьяретто». Так вот, как раз таки вот это Бардолино «кьяретто» – это не что иное, как розовое вино. Вообще, мне так показалось, что, действительно, Бардолино хорош в своём... своей розовой интерпретации. Почему мне так кажется? Ну, вы знаете, буквально, наверно, может, недели три назад я ради интереса решила вот взять в принципе, вот, недорогое розовое Бардолино, просто вот на вечер – захотелось розового вина. Ну, вот, я фанат розового вина, поэтому, мне кажется, ничего удивительного. И, таким образом, когда я его, да, открыла, и я его... мне настолько понравилось – просто!.. Там вот было... как раз таки сезон клубники, и вот эта вот

клубника в аромате, то есть, да, где-то ещё малина присутствует, немножко вишни, то есть вообще очень-очень круто. Оно в меру кислотное, горчинки практически нет, то есть это действительно, вот, просто идеальное было розовое вино. И мне показалось, что как раз таки Бардолино прекрасно себя проявляет в качестве Розе. Хотя я видела много упоминаний о том, что не совсем можно говорить «Бардолино розовое», что вот оно должно быть «кьяретто», и у него, там, да, лососевый оттенок и так далее. Но мы же с вами прекрасно понимаем, что есть очень много оттенков розового, то есть, и если там присутствует лосось, то это вполне возможно – говорить «розовое вино», потому что прованские вина Розе очень часто описываются тоже с точки зрения лосося. Поэтому «кьяретто»... ну, окей – в Италии будем говорить «кьяретто», что это чётко, а уже так, для себя будем иметь в виду, что это розовое вино.

Кьяретто в Италии – это розовое вино.

Так... **01:20:02**. Ну, в принципе, очень интересно. У вас же красное, правильно я понимаю? Да, согласна – *50 оттенков розового*. Так и есть.

Вот... Ну, и, кроме того, что вот Бардолино прекрасно в розовом исполнении... естественно, есть вот «классика», которое мы с вами сегодня попробуем, ну, по крайней мере, у меня «классика»... **01:20:23** – это, естественно, выше рангом, то есть там будет и выше алкоголь, и, в принципе, по качеству чаще всего это вино тоже повыше. Ну, и, наверное, просто итальянцы решили пойти, ну, как бы показывать, что они ничем не хуже французов, что они тоже могут показывать вообще хорошие результаты в плане молодого вина, то есть они тоже делают свой вариант, скажем так, Божоле **01:20:50**, только Бардолино «новелло».

Таким образом, обязательно происходит весь **01:20:57** до 21 декабря, и вино потребляют молодым. То есть не знаю... ну, думаю, скорее всего, точно, вот где-то непосредственно в этом Бардолино «классика» и так далее, там точно устраивают, скорее всего, какие-то **01:21:10** и выливают это молодое вино кувшинами, бочками и так далее. То есть они это могут себе позволить, и, плюс ко всему, да, то есть эти сорта, они настолько, там, урожайные – почему бы и не делать такое «новелло»... К слову, я помню, что у нас были студенты, которые не смогли найти Божоле **01:21:28**, но зато купили «новелло» Бардолино, и о нём отзывались очень даже хорошо, что, в принципе, приятное вино – почему бы его не попробовать.

Так... «У меня *(не могу расслышать марку)* «классика»...» *(производитель)* – очень хороший производитель, поэтому вот у вас выбор максимально правильный, молодцы.

Так... «А где пишется, какое Бардолино?» Эм... ну, вы имеете в виду, где написано, там, DOS, **01:21:52** – вы это имеете в виду? Потому что, если именно об этом, то пишут непосредственно на этикетке. То есть я даже вот на своей этикетке могу показать и сказать... вот, например, у меня, если вы видите, Бардолино, и вот здесь, ну, соответственно, да, где **01:22:10**, то есть DOS, и «классика», вот, ниже как раз таки написано. Обычно, если это **01:22:19**, «кьяретте» и так далее, это тоже всегда всё указано на этикетке. То есть несмотря на то, что у нас итальянские такие вот бунтари, скажем так, да, и любят классификацию иногда нарушить, здесь вот они ни в коем случае, то есть в любом случае они укажут это на этикетке. Если это простое Бардолино, то есть которое, скажем так, массовое, на нём вы даже не всегда найдёте

указание о том, что это, там, «классика», да, либо DOS, либо ещё что-то. Будет написано просто «Бардолино» – нет, это не окажется подделкой, это будет Бардолино, вина из Бардолино, но суть в том, что оно будет максимально простым.

Так вот... Вот у меня, кстати, тоже, да, **01:23:02** «классика»... да, **01:23:04**. Так что у нас, Сергей, с вами одинаковые вина. Попробуем... ☺

Так, **01:23:10**... так, всё... ну, дальше уже между вами пошёл разговор, поэтому вмешиваться не буду, вот.

Ну, и вообще, что касается непосредственно выдержки, то есть Бардолино «классика» советуют выпивать молодым, несмотря на то, что это классика, как говорится, хотелось бы его подержать немножко... но нет, советуют пить молодым. Не настолько молодым, как «новелло», но, тем не менее, да, особо не заигрывать с ним, не задерживаться.

Так... **01:23:40**. Ну, Бардолино – в принципе, бывает, конечно.

Так, так... А что касается Супериоре, то, как я уже сказала, это алкоголь будет выше – он будет 14%, то есть в основном это прописано как раз таки у них в законах... будет обязательно выдержка один год – до того, как разливают по бутылкам, и к выдержке оно более способно, около 6-8 лет советуют, то есть в принципе можно его таким образом ещё немножко состарить.

Так... Ну, всё. Я считаю, что в принципе информации о Бардолино, наверное, хватит, стоит уже перейти непосредственно к дегустации нашего второго вина... Ну, вы молодцы – вы уже дегустируете... Теперь как раз таки я посмотрю, насколько наши, да, совпадают вина... сделаю ещё глоток воды... так...

Что касается непосредственно производителя, да, вот... он находится в классической зоне Бардолино, то есть это классика – это в любом случае, в основном оно будет именно с такой, да, определённой надписью на этикетке. То есть само... сама винодельня, она находится неподалёку от озера Гарда, то есть уже огромный плюс в том плане, что мы можем пробовать более экологическое Бардолино. Плюс ко всему, я знаю, что у них это не единственное, то есть у них несколько линеек... в моём случае – вот написано «Винианте», то есть это будут старые лозы. Правда, я... ну, либо плохо смотрела, либо не увидела, какой возраст этих лоз, но... я, конечно, прекрасно понимаю, что в сравнении с **00:25:29** остальные виноделы, конечно, могут преувеличивать старость их лоз, потому что **01:25:35**, лозы могут быть в разы старше, если испанцы, типа, ну, как бы она ещё молодая, а ей, там, лет 30, например... для остальных виноделов, например, из той же Италии и Франции – это ого-го старичок, вы что, там нужно жалеть, гладить и так далее. Соответственно, каждый по-разному к этому относится. Что касается винтажа, у меня 19-й год... я вижу, что у вас 20-й год, но так как мы с вами знаем, что Бардолино лучше пить молодым, нам всем повезло максимально, что мы пьём его как раз таки таким, каким оно должно быть. В том плане, что касается сортов – как я уже говорила, в моём вине... ну, я думаю, Сергей, 18-й год тоже хороший должен быть, то есть я не думаю, что Бардолино прям настолько может испортиться... в смысле не испортиться, да, а потерять какие-то свои характеристики, когда **01:26:28**. То есть 18-й год – ещё тоже замечательно. Так вот, в моём случае это большая часть именно **01:26:36** и только **01:26:37**. То есть 70/30. Там нет **01:26:40**, нет Барберы, то

есть ничего такого. В принципе, тоже, можно сказать, каноническое Бардолино. Ну, и, естественно, предлагаю приступить непосредственно к нашим дегустационным заметкам, что собой представляет это вино – в смысле, сделать эти заметки, вот... но сначала посмотрим, что оно собой представляет.

Ну, я сразу же, даже без своего белого листика, вижу, насколько отличается цвет от Цвайгельта... Цвет действительно не такой яркий, то есть я не вижу вот этого фиолетового оттенка, который я бы с удовольствием увидела, потому что я люблю фиолетовый, вот... И, как обычно, пишут на многих, вот, сайтах, и многие, кто пробовал Бардолино, что, действительно, такой рубиновый цвет, но он не яркий, и более... хм... ну, скажем так, лёгкий, не такой насыщенный по краям... он не кирпичный прям – вот я бы не сказала, что он максимально кирпичный, хотя, конечно, вот, наверно, вот ещё пару лет – и он был бы вот такой вот прям очень-очень кирпичный, да, такой, там, терракотовый, например. Я, кстати, выучила – терракотовый... я помню, мне кто-то написал в чате «терракотовый», а я не сразу сообразила, какой это оттенок. Теперь я выучила и помню, какой он. *Смеётся.* Так что спасибо вам... вот...

В целом всё хорошо, то есть абсолютно ничего... единственное, мне немножко тут пробка попала, я вижу... я плохо открывала, видимо ☺

Вот, но ничего страшного, то есть пробка – это не страшно. В целом больше ничего здесь такого не присутствует, вино чистое, без каких-либо примесей – всё хорошо. Так... мелкие пузырьки – это нормально.

А какой у вас год? Напишите, какой год. Ну, я, в принципе, думаю, что всё окей, там могла быть... молочная кислота внезапно появиться... 20-й год... ага... 20-й год, Бардолино... ну, в принципе, в принципе... возможно... а как у вас вообще, оно стояло в холодильнике, и вы его достали – у вас вообще как по температуре в комнате? Потому что иногда такое может возникнуть из-за перепада температур, либо, допустим, немножко продолжилось брожение, то есть сначала, да, вот, появляется эта вот яблочная... яблочно-молочная ферментация, которая происходит потом – вот она иногда так себя проявляет. То есть в этом... я не скажу, что это плохо – нет, ни в коем случае, просто у вас 20-й год, у вас вино молодое, и хорошо, что как раз сейчас вы его выпьете. Потому что молочная... появляется вот эта молочная кислота – она чаще всего ответственна вот потом за головную боль и за вот эти все ощущения. Буквально недавно как раз таки появилась вот эта вот информация, то есть активно об этом писали во всех авторитетных винных журналах, о том, почему всё-таки у нас болит голова, и что чаще всего она действительно болит, когда вино проходило вот эту яблочно-молочную ферментацию, когда появляется эта молочная кислота, и таким образом ещё появляются определённые вещества в этот момент, которые влияют на (провоцируют) головную боль. То есть **00:29:44** здесь абсолютно ни при чём – это всё вот такие оттенки, на которые нужно обращать внимание непосредственно виноделам.

Так... **(неразборчиво)** да, да, на улице... я думаю, это перепад температуры, скорее всего, и если вы по аромату будете ощущать, что всё хорошо, соответственно, бояться точно не стоит. Иногда случается такое, то есть, ну, мы ничего с этим не сделаем. В любом случае хорошо, что у вас 20-й год, поэтому можете быть уверены, что, по крайней мере, вот если с ароматом всё окей, тогда можно его пить спокойно.

Итак... Что касается ножек, то есть у меня они очень-очень тонкие... задерживаются на бокале, но очень тонкие. То есть, знаете, даже по ощущениям, как будто алкоголя меньше, чем в Цвайгельте. Хотя тоже, помню, читала статью о том, что на самом деле нам виноделы врут по поводу алкоголя, что, если написано на бутылке 13, да, градусов, что, скорее всего, там может быть даже и 13,5 - 13,8, просто вот на тот момент, когда его проверяют, чтобы разливать по бутылкам, оно имеет один градус, и чтобы пропустить за пределы, да, немножко привирают. Ну, вот читала такое, да. По-моему, **01:31:02** как раз таки... я очень давно читала такую статью.

«Ножки слабенькие очень». Да, и вот у меня тоже слабенькие очень ножки...

01:31:12. Хм, тоже должно быть неплохим, кстати. Мне кажется, интересным будет вино.

Так, ну, всё, наверное, хватит рассуждать о внешнем виде, а наконец-таки сделать первый нос...

Знаете, вот у меня ощущение... какой-то копчёности небольшой. Я вижу, вы пишете – земляничное варенье. Ой. Очень круто. Очень мило. Земляничное варенье... редкое, наверное. Потому что я не помню, когда последний раз землянику ела. Ну, в общем, ладно, а то я отхожу от темы.

Так... Есть вот эта вот копчёность вместе с какими-то вот ягодами... Знаете, вот, в одно время было очень модно подавать к мясу, птице, ягодное, да, вот, ягодные соусы. И вот ощущение такое, что вот мясо, именно вот, да, с копчёностью такой, вот, лежит на тарелке, и рядом с ним вот этот соус ягодный. То есть у меня, по крайней мере, это по первому носу так в бокале ощущается.



Так... *«Копчёность слабая есть, пахнет бочкой...»* - интересно... *«Знаете, у меня красносмородиновая...»* Красносмородиновая ириска?! Такое вообще существует? Прикольнo! ☺ Знаете, это... ну, вот, ириска как пахнет – очень классно, таким вот... ну, ириской. На самом деле. *Смеётся.* Но вот можно подумать, там, например, о сгущённом молоке, которое, да, вот, варёное, ириска и... красная смородина. Ой. Мне кажется, очень крутой такой симбиоз, прям... наверно, приятно ощущать такое, вот, действительно, прикольнo.

Так, ну, давайте тогда сделаем второй нос... второй нос – понюхаем ещё раз...

Вот у меня здесь аромат рябины... копчёность всё равно остаётся, в любом случае... пряность присутствует здесь, вот что-то вроде мускатного ореха у меня по ощущениям, знаете, вот действительно такое что-то мускатное, вот... но вот копчёность вообще, может быть... хотя... хотя всё-таки старые лозы – возможно, действительно могли в бочке вот так поддержать, чтобы оно было более насыщенным, чтобы сгладило какие-то углы. Но, вы знаете, аромат очень-очень необычный, то есть я ожидала больше ягод, больше фруктов, а оно как-то, скажем так, взрослое. Знаете, более взрослое, я бы так выразилась. То есть как-то необычно для меня. Может быть, оно ещё постоит, да, и как-то по-другому себя проявит, но пока вот по аромату очень так... интересно, интересно.

Так, ну, давайте теперь тогда оценим вкус, какое же оно на самом деле... Вы знаете, по вкусу я бы сказала, что оно... ну, по крайней мере, по первым ощущениям... оно напоминает Цвайгельт, но напоминает в контексте кислотности и в контексте танина, то есть для меня этот танин тоже, в принципе, вот он присутствует, но не ярко выраженный. Кислотность... хотя кислотность в сравнении с Цвайгельт будет всё-таки вот средняя и ниже среднего, потому что даже сейчас она как бы исчезает. Сладость присутствует, но я её ожидала, так как всё-таки видела разницу между Цвайгельтом, да, и Бардолино, сколько сахара на литр, поэтому ничего удивительного, что есть немножко сладости – это нормально...

Так... *«Нос – копчёность, смородина и подлесок»*. Ну, вот, мы с вами совпадаем. Знаете, Сергей, наверное, это особый **01:35:25**. Скорее всего, действительно, они вот делают такой Бардолино, что у нас с вами, видите, совпадает нос, который мы ощутили, и... почему бы и нет, имеет место быть. Действительно, они таким образом Бардолино немножко с другой стороны преподносят, то есть не такое вот незамысловатое, да... вино, которое покажется молодым, летним и так далее, немножко вот по-другому.

Так... *«Очень нежное в плане танинов, но кислотность всё равно есть, но не раздражающая»*. Да, вот. Нежное по танинам, но мне вот, по крайней мере, по первому, да, глотку показалось, что оно вот менее кислотное, чем Цвайгельт.

Так, ну, я сделаю тогда второй глоток, чтобы оценить, насколько я оказалась права или нет... Да, кислотность – она в любом случае ниже, чем вот у Цвайгельта... ну, **01:36:28** достаточно... и вот эта вот сладость – знаете, мне кажется, вот это вино, наверное, поэтому и может хорошо сочетаться тоже с чем-то томатным за счёт своей сладости. Ну, в принципе, да, почему говорят, ну, хорошее вино под пиццу... если мы видим томатный соус, то, скорее всего, как раз таки вот эта сладость, она с ней будет гармонировать. Хотя, как по мне, знаете, наверно, если бы алкоголь был выше в Бардолино, то вот оно бы было мощнее – и как раз создалось бы ощущение, что мы пьём не итальянское вино (ну, по крайней мере, у меня образец), а какое-то новосветское. Потому что, действительно, вот эта сладинка, вот эта кислотность, которая, да, ниже среднего и такой танин небольшой – вот как-то оно всё вместе сглаживает. Хотя, мне кажется, в принципе, это Бардолино могло бы ещё немножко полежать и быть открытым чуть попозже. Хотя, может быть, и чуть пораньше, то есть, да, в принципе, как вариант. Но в целом... в целом – почему бы и нет, по вкусу оно приятное, послевкусие остаётся – оно, конечно, не настолько яркое, как это было у

Цвайгельта – у Цвайгельта всё-таки оно понасыщеннее, то есть вишня прямо ощущалась долго, вот, а здесь... вы знаете, вот какая-то такая сладость... послевкусие какого-то... ну, вот, ягоды, наверное, очень спелые. То есть, действительно, это не вишня... это, скорее всего, будет что-нибудь насыщеннее... ну, может быть, даже... ну, нектарин – точно нет, у меня он не ощущается... может быть, как раз таки малина – что-то такое вот, если это послевкусие.

Так, ну, давайте тогда скажем... нет, подумаем, с чем можно это сочетать... ну, как я уже сказала, да, пицца, то есть в любом случае, действительно, оно может подойти, но при всём при этом оно остаётся таким, скажем, да, вот... всё-таки оно попроще, чем Цвайгельт. Вот, ну, не знаю, по крайней мере, у меня вот такое ощущение, что проще, поэтому как-то проще блюда представляешь себе в плане употребления, да, может, там, действительно что-то из бургеров... пиццу я уже сказала... то есть, ну, в общем, да, что-то такое фастфудовское. Но если не думать в этом ключе, например, а просто... хм... ну, что бы, к примеру...

«Тёплый салат с куриной грудкой...», «Аромат интереснее вкуса...» Согласна, Наталья. Да, я с вами согласна – аромат интереснее вкуса...

Так, *тёплый салат с куриной грудкой* – ну, в принципе, да, наверно, вот тёплый салат подошёл бы.

Возможно, что бы ещё можно было бы взять... что-то, может... мне кажется, например, из индийской кухни, возможно. За счёт вот этой вот сладости, которая присутствует немножко во вкусе, как раз таки с пряностями, которые присутствуют в индийских блюдах, оно, мне кажется, было бы гармонично. То есть я не думаю, что оно бы хорошо сочеталось с чем-то, допустим, японским, да, или... ну, кстати, наверное, китайское могло бы быть, потому что китайцы тоже нередко используют такие какие-то сладковатые акценты в блюдах... Но вот тайская, японская – вот как-то мне здесь вообще не видится. Вот индийская – такое что-то вот к этому ближе.

«Мне кажется, веер из баклажанов с помидорами под сыром будет хорошо». Ну, да, наверно, мы правы... не стоит тут настолько серьёзно заморачиваться и что-то придумывать, когда сейчас вот у нас лето – это пора овощей – пожалуйста, берём овощи, берём сыр, да... что нам ещё для счастья надо? Ну, может быть, да, хлеб, вино – всё, замечательно.

«Утка по-пекински – мне кажется, зашло». Ну, вот видите, да, то есть в том ключе как раз – привет, Китай! – почему бы и нет? Может быть... знаете, ещё у них вот эти булочки на пару – тоже было бы хорошо, почему бы и нет? Мне очень нравятся эти булочки, классные. Вот, в целом... ну, как бы да, наверно, что-то такое из блюд.

Так, ну, пришла пора, как говорится, ставить оценки нашим винам... вот он, наш Цвайгельт и наше Бардолино... ну, что я скажу? То есть в любом случае... так... **01:40:43**. Ну, вот, возможно... кстати, я тоже тогда Бардолино поставлю вот прямо в холодильник, чтобы оно было холодным-холодным, и попробую его как раз таки с такой более низкой температурой. Возможно, он себя проявит немножко по-другому. Хотя, конечно, за счёт того, что аромат всё-таки интереснее, чем вкус, тогда скроет вот эту ароматику. Но, возможно, поэкспериментировать со вкусом – почему бы и нет? Так, ну, вернёмся к

оценке. То есть для меня Цвайгельт всё-таки, всё-таки выигрывает. В любом случае, вот Цвайгельту я ставлю... вы знаете, вот, уверенная такая тройка с половиной, которая вот прямо чуть-чуть – и точно станет четвёркой. То есть как-то вот к этому ключу, то есть мне Цвайгельт максимально, действительно, приятное вино... 3,5/4 я с удовольствием поставлю, потому что, мне кажется, он заслуживает по всем фронтам.

Что касается Бардолино... ну, слабовато. Но не настолько слабовато, чтобы ставить вообще низкую оценку. То есть, в принципе, здесь, наверно, поставлю 2,5, которые уверенно идут в тройку, то есть где-то так, да. То есть, соответственно, 2,5/3 – это я поставлю Бардолино. Хотя, конечно же, я бы поэкспериментировала по вашему совету, действительно, с понижее температурой... вероятно, ну, то есть, не исключено, что немножко, да, поменяю свою оценку. Может, чуть повыше её сделаю, то есть посмотрим так.

Друзья, как у вас, как вы там, насколько у вас там по пятибалльной шкале Цвайгельт и Бардолино?

Так... Сергей пишет: «Бардолино – 3,5...» Угу... ну, в принципе, да, то есть как-то так... хотя 3,5 – это очень даже хорошо для Бардолино. У вас, наверно, просто 17-й год – может, действительно проявилось интереснее, чем у меня. Может быть, тогда я права, что ему стоит всё-таки полежать немножко... **01:42:35**, и не зря же акцент на старые лозы, может быть, они это и предполагают, вот чуть-чуть подольше.

Так, друзья, пишите, какая там оценка Цвайгельт, Бардолино – просто интересно... вот...

Ну, в целом я не могу сказать, что, там, да, какое-то вино меня вообще не удовлетворило – нет, ни в коем случае...

К слову, кто присутствовал со мной на прошлой дегустации цветочных белых вин – честно, вот, **01:43:05**, которое я пробовала **01:43:08**, я тогда ставила ему не очень высокую оценку, но с мыслями о том, что она может подняться. На самом деле вообще, вот, просто это было моё первое биодинамическое вино, которое я вообще не хотела пить, то есть абсолютно – это было то вино, которое я взяла и вылила. Вот просто... даже вылила. Оно было настолько горьким, вот серьёзно, оно было горьким. То есть там не было ни кислотности, там не было... ну, естественно, о танинности не говорим, то есть оно было очень-очень горьким. И я это вино вылила, то есть вот в моём случае **01:43:46**... я знаю, что многие были в восторге от **(не могу расслышать название вина)**, но у меня вот именно так получилось с ним.

Итак... значит, значит, значит...

Татьяна пишет: «У меня только Бардолино был, и заслужил свою тройку – согласна, летнее вино», «Фраппато – 3,5, Бардолино 2,5»... Так... дальше... «Цвайгельт, Бардолино – 3,5, 2...», «В целом, Цвайгельт – 4, Бардолино – 3... здесь аромат интереснее Цвайгельта», **01:44:15**.

Ну, в целом я вижу, что мы с вами вот в одинаковых таких пределах, вот... Ну, знаете, возможно, если вдруг летом вот так вот понимаю, что надоело, да, там, белое и розовое не хочется, и, может быть, неплохо было бы красного, то вот Цвайгельт вполне себе вариант. Но, наверно, вот всё-таки летом давайте, да, больше по розовому, больше по

оранжевому... Хотя, на самом деле, то есть это, возможно, сегодня нам показались они такими, а завтра, возможно, они вообще другими окажутся, то есть, почему бы и нет... Ну, по крайней мере, мне Цвайгельт точно нравится, я его точно снова куплю, и не только от этого производителя, но и от другого, потому что я считаю, что это сорт имеет место быть. Всё-таки он не зря вторая визитная карточка Австрии, да, красная именно, тогда как первая – это Грюнер, вот... то Бардолино, конечно... ну, знаете, наверно, просто в следующий раз Бардолино, которое я попробую, это вот посерьёзней, да, то есть возьму **01:45:20**. И тогда уже вот точно поставлю свой вердикт этому вину и решу, насколько, там, стоит/не стоит тратить на него деньги. Но сказать, что это Бардолино совсем уж плохое – нет, то есть это не **01:45:34**, которое оказалось ни о чём, это в принципе... всё с ним в порядке.

Так... *«В контексте жаркого лета выбираю Бардолино – я его тоже охладила, всё прекрасно; в Цвайгельте что-то переборщили с бочкой – может, дубовыми чипсами?»* Да, кстати, хороший вопрос... **01:45:47**. *«Я тоже для лета возьму Бардолино»*.

Ну, вот видите, как хорошо, то есть в принципе у кого-то Цвайгельт выиграл, да, у кого-то – Бардолино, то есть не всё так плохо, и, наверно, мы всё-таки должны согласиться с тем, что фраза «Бардолино – это вино только для пиццы – и больше ни для чего», то есть, она абсолютно не имеет... ну, место быть, да, то есть Бардолино можно пить, Бардолино нужно пить. Вот, и, соответственно, если летом захочется, то почему бы и нет? Хотя, возможно, да, если чуть попрохладнее, может быть, зашло бы даже лучше. То есть у каждого по-разному, каждый по-разному это всё воспринимает.

Ну, что, друзья, в принципе, наша дегустация уже всё, подходит к концу, то есть мы с вами попробовали два образца, убедились, насколько вообще возможно пить красное вино летом, да, в жаркую погоду... Ну, я надеюсь, действительно, может быть, там, как-то вы вернётесь ещё к этим винам, к этим сортам, возможно, кто-то из вас не попробовал Фраппато – и наконец-то его найдёт и попробует, и ему понравится, там... то есть, думаю, всё будет, ну, хорошо.

Спасибо всем, кто был сегодня со мной, вот, всё-таки, да, лето, у всех отпуска, то есть все куда-то уезжают, и, в принципе, да, не так активно уже хотят приходить на дегустации – я это всё прекрасно понимаю, но, в любом случае, спасибо, что вы были... по традиции, да, если вам сложно, отпишитесь в группе экспертов, что как вообще всё это пошло, как вам понравилось/не понравилось... вы советуете, приходить или нет, то есть я буду только рада это всё прочитать... я думаю, остальные студенты тоже, по крайней мере, кто вдруг забыл, да, или не смог, поймёт, что нужно либо запись посмотреть, либо точно попробовать, вот, Бардолино и Цвайгельт, вот эти два вина.

Ну, а в целом готовьтесь к августу – у нас будут Рислинги, Рислинги из Австрии и Австралии, вот, я думаю, это будет очень интригующе, потому что Рислинг – товарищ весьма серьёзный. Будем разбираться с вами. *Улыбается*.

Ну, и надеюсь, что с нами уже будет как раз таки Алексей, по крайней мере, он мне сказал, что попытается всеми силами присутствовать... и тогда, может, мы уже встретимся, да, в компании с Алексеем, что будет уже для нас нетипично. *Улыбается*.

Вот, всем спасибо, вот, я рада, что вам понравилось, что вам было полезно... Всем хорошей субботы, классного воскресенья, то есть, и вообще – хорошего лета. Всё, всем спасибо, всем пока! *Улыбается.*