

# МЕЖДУ НЕБОМ И ЗЕМЛЕЙ

Вина монастырских и исторических  
хозяйств Европы



# СОДЕРЖАНИЕ

## АВСТРИЯ

■ 01 Domäne Wachau, Нижняя Австрия (Вахau) . . . . .	8
■ 02 Johanneshof Reinisch, Нижняя Австрия (Терменрегион). . . . .	10
■ 03 Klosterneuburg, Нижняя Австрия, Вена . . . . .	12
■ 04 Schloss Gobelsburg, Нижняя Австрия (Кампталь) . . . . .	14
■ 05 Stift Göttweig, Нижняя Австрия (Кремсталь). . . . .	16

## ГЕРМАНИЯ

■ 06 Deutzerhof, Ар . . . . .	20
■ 07 Domdechant Werner, Рейнгау . . . . .	22
■ 08 Gunderloch, Рейнгессен. . . . .	24
■ 09 Gut Hermannsberg, Наэ . . . . .	26
■ 10 Karthäuserhof, Мозель . . . . .	28
■ 11 Kloster Eberbach, Рейнгау . . . . .	30
■ 12 Maximin Grünhaus, Мозель . . . . .	32
■ 13 Mönchhof, Мозель . . . . .	34
■ 14 Von Winning, Пфальц . . . . .	36
■ 15 Dr. Bassermann-Jordan, Пфальц . . . . .	38






## ГРЕЦИЯ

■ 16 Hilandar, Афон . . . . .	42
-------------------------------	----

## ИСПАНИЯ

■ 17 Albet I Noya, Каталония . . . . .	46
■ 18 Can Feixes, Каталония . . . . .	48
■ 19 Contino, Риоха . . . . .	50
■ 20 Delgado Zuleta, Андалусия. . . . .	52
■ 21 Parato, Каталония . . . . .	54
■ 22 Perelada, Каталония. . . . .	56
■ 23 Scala Dei, Приорат. . . . .	58

## ИТАЛИЯ

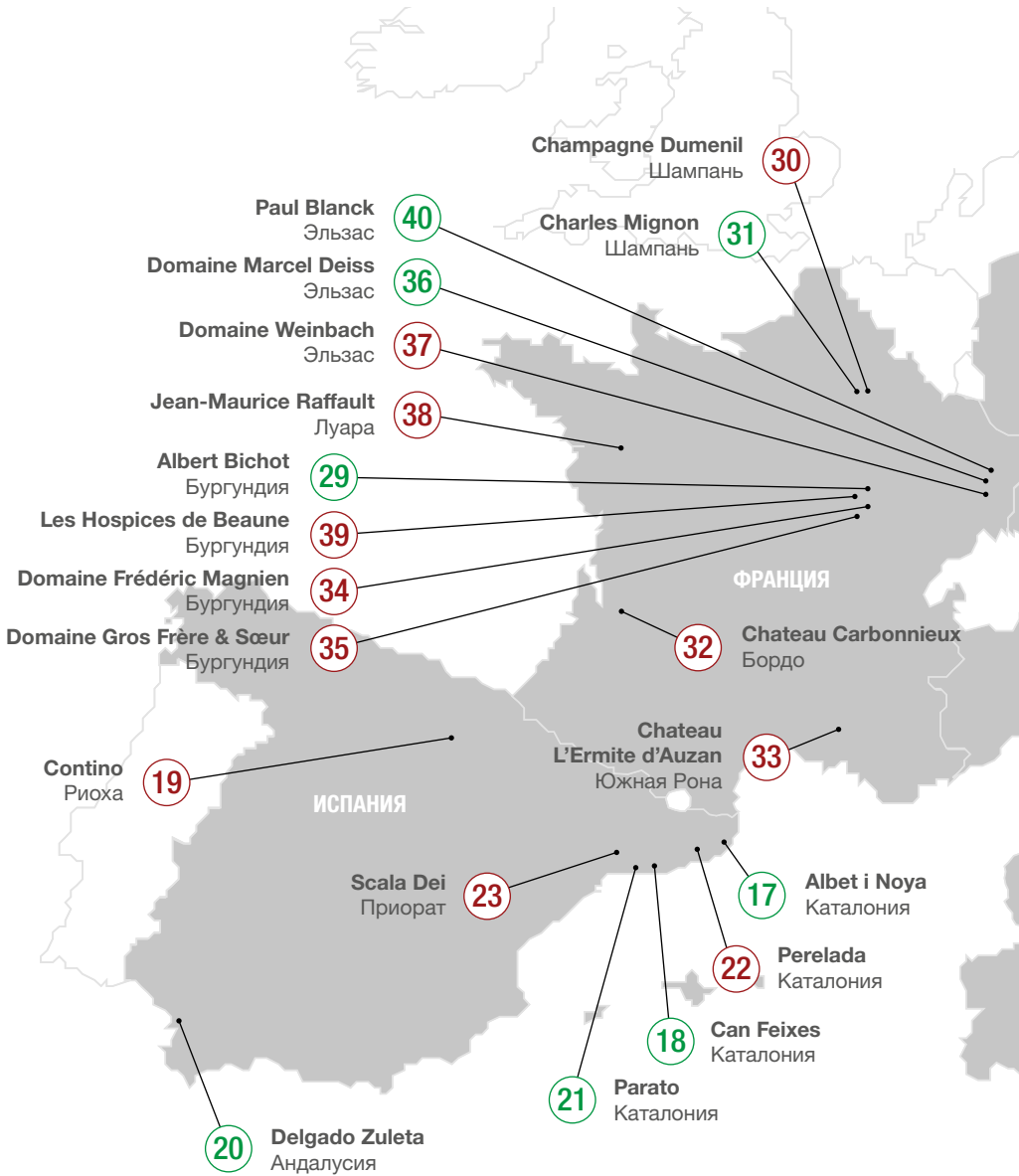
	<b>24</b> Badia A Coltibuono, Тоскана . . . . .	62
	<b>25</b> Cavalchina, Венето . . . . .	64
	<b>26</b> Colutta, Фриули-Венеция-Джулия . . . . .	66
	<b>27</b> Tenuta Santa Maria Di Gaetano Bertani, Венето . . . . .	68
	<b>28</b> Tenute Arnaces, Фриули-Венеция-Джулия . . . . .	70

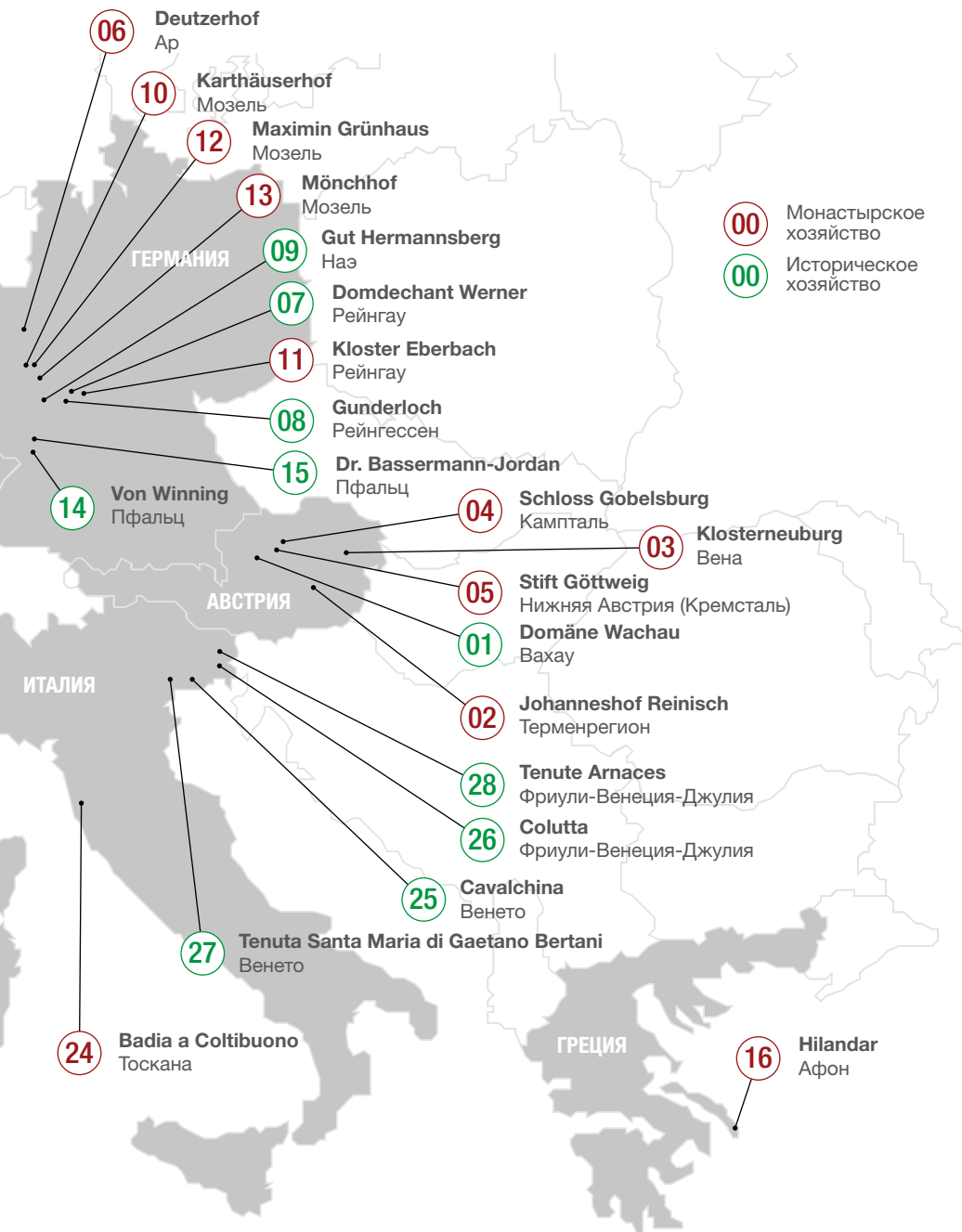
## ФРАНЦИЯ

	<b>29</b> Albert Bichot, Бургундия. . . . .	74
	<b>30</b> Champagne Dumenil, Шампань . . . . .	76
	<b>31</b> Charles Mignon, Шампань . . . . .	78
	<b>32</b> Chateau Carbonnieux, Бордо . . . . .	80
	<b>33</b> Chateau L'ermite D'auzan, Южная Рона . . . . .	82
	<b>34</b> Domaine Frédéric Magnien, Бургундия . . . . .	84
	<b>35</b> Domaine Gros Frère & Sœur, Бургундия . . . . .	86
	<b>36</b> Domaine Marcel Deiss, Эльзас . . . . .	88
	<b>37</b> Domaine Weinbach, Эльзас . . . . .	90
	<b>38</b> Jean-Maurice Raffault, Луара . . . . .	92
	<b>39</b> Les Hospices De Beaune, Бургундия . . . . .	94
	<b>40</b> Paul Blanck, Эльзас . . . . .	96

 Монастырское хозяйство

 Историческое хозяйство





# АВСТРИЯ





Stift Göttweig  
Нижняя Австрия (Кремсталь)

# DOMÄNE WACHAU

АВСТРИЯ | НИЖНЯЯ АВСТРИЯ (ВАХАУ)



DOMÄNE  
WACHAU

Номер  
на карте

01



История виноградников кооператива известна с 1137 года. Несколько сотен лет участки меняли владельцев, пока эти виноградники и погреба не были куплены дворянской семьей Starhemberg. Один из представителей семейства в начале XX века распродал участки нескольким виноградарям.

Новые собственники в 30-х годах организовали винодельческий кооператив. Это объединение называлось «Freie Weingartner Wachau», в 2008 году его переименовали в Домен Вахау.





Земельные участки кооператива находятся во всех субзонах долины и составляют более 440 гектаров — 30% от всей площади виноградников долины Вахау. Виноградники Домена расположены на крутых террасах на склонах берегов Дуная.

Все участки огорожены натуральными каменными стенами и считаются частью всемирного культурного наследия под охраной ЮНЕСКО.

Вина  
представлены  
компанией



### „Terrassen“ Grüner Veltliner Federspiel, 2021

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 1,0  
Кисл., г/л ..... 5,8

Вина Federspiel имеют максимальное содержание алкоголя 12,5%, и шпатализация строго запрещена.



### „Terrassen“ Riesling Smaragd, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 3,6  
Кисл., г/л ..... 6,9

Вино частично созревает в нержавеющей стали и частично в больших деревянных бочках перед окончательным купажем. Smaragd — высшая категория вин Вахау. Вина Smaragd — это сухие, полнотельные и сложные вина с большим потенциалом старения. Smaragd является зарегистрированным товарным знаком Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V. Награды: 92 points | FALSTAFF.



### „Terrassen“ Grüner Veltliner Smaragd, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 1,5  
Кисл., г/л ..... 6,0

Выдерживается в больших деревянных бочках в течение нескольких месяцев. Smaragd — высшая категория вин Вахау. Вина Smaragd — это сухие, полнотельные и сложные вина с большим потенциалом старения. Smaragd является зарегистрированным товарным знаком Vinea Wachau Nobilis Districtus e.V. Награды: SILVER | IWSC, 90 points | DECANTER, 92 points | FALSTAFF.



### „Achleiten“ Grüner Veltliner Smaragd, 2021

Алк. % ..... 14,5  
Сахар, г/л ..... 2,6  
Кисл., г/л ..... 6,2

Вино непродолжительное время выдерживают в больших старых дубовых бочках. Грюнер Вельтлингер из Ахляйтена характеризуется низкой урожайностью (6000 кг/га) из-за скудных каменистых почв. Награды: 90 points | DECANTER, 95 points | FALSTAFF, 92 points | PARKER, 92 points | J. SUCKLING, 95 points | WINE ENTHUSIAST.

# JOHANNESHOF REINISCH



АВСТРИЯ | НИЖНЯЯ АВСТРИЯ (ТЕРМЕНРЕГИОН)

Номер  
на карте

02



Примерно в 30 км к югу от Вены, среди виноградников деревушки Таттендорф, расположена винодельня Йоханнесхоф Райниш. Эта область Австрии — Thermenregion — славится уходящими в глубь веков традициями монастырского виноделия, ведь в комунне Гумпольдскирхен основателями виноградников являлись ещё рыцари тевтонского ордена, и является одним из самых перспективных терруаров.

Почвы здесь аллювиальные, обладают прекрасным дренажем и удерживают тепло во время вызревания винограда. Высокое содержание мела в почве придает винам неповторимый минеральный оттенок и создают идеальные условия для

выращивания бургундских сортов — пино нуар, шардоне и санкт лаурент являются ключевыми сортами винограда. Сегодня на винодельне работает четвертое поколение семьи Райниш, все виноградники традиционно расположены в Таттендорфе. На уникальных терруарах Гумпольдскирхена выращиваются автохтоны ротгипфлер и цирфандлер. Виноградники обрабатываются органическими методами.

В самом начале, в 1923 году, площадь виноградников составляла половину гектара, небольшой участок Рид Миттерфелд. Сегодня семье принадлежат 40 гектаров вокруг Таттендорфа и соседних деревень Гумпольдскирхен и Гунтрамсдорф.

В 1995 году винодельня была реконструирована, что обеспечило идеальные условия для производства вина. Современное оборудование, оснащенное электронными датчиками, позволяет наблюдать за всеми процессами, но объемный погреб построен согласно местным традициям из старого кирпича. Винификация для всех вин проводится с главной целью сохранения сортового характера. Красные вина составляют 60% всего объема производства, белые и сладкие — 40%.

Сегодня компанией управляют три брата — Йоханнес, Кристиан и Майкл Райниш.



### Gumpoldskirchner Tradition, 2020

Алк. % ..... 13,0

Сахар, г/л ..... 7,0

Органическое вино, изготовлено из винограда австрийских сортов — Цирфандлер и Ротгипфлер. Ферментация проходит в стальных емкостях и в старых больших дубовых бочках. Выдержка на осадке 3 месяца в больших бочках.

Вина  
представлены  
компанией



### Pinot Noir, 2020

Алк. % ..... 13,0

Органическое вино, выдержка в стали и больших дубовых бочках.



### Rotgipfler, 2021

Алк. % ..... 13,0

Органическое вино, выдержка в больших дубовых бочках 12 месяцев.

# KLOSTERNEUBURG

АВСТРИЯ | НИЖНЯЯ АВСТРИЯ, ВЕНА



STIFT  
KLOSTER  
NEUBURG

Номер  
на карте

03



Великолепный монастырь Клостернойбург с многовековой историей является домом для одноименного австрийского старейшего винодельческого хозяйства Stift Klosterneuburg и настоящим универсалом по производству австрийских вин. Виноградники на лучших участках из четырех винодельческих регионов — историческая собственность монастыря.

Такое разнообразие терруаров позволяет производить выразительные и характерные белые вина, а также элегантные и сбалансированные красные и, конечно, превосходные сладкие вина. Делая выраженный акцент на автохтонные австрийские сорта винограда, такие как грюнер вельтлинер, санкт лаурент или

цвайгельт, винодельческое хозяйство Stift Klosterneuburg также культивирует такие специалитеты как гемиштер затц в Вене или цинфандлер-роттипфлер в Гумпольдскирхене. Санкт лаурент — фирменный красный сорт винограда хозяйства, что неудивительно, поскольку Stift Klosterneuburg открыл его Австрии в 19-м веке.

Сегодня современную винодельню возглавляет директор Вольфганг Хамм и винодел Гюнтер Готфрид, которые стремятся следовать 900-летнему наследию монастыря с уважением к прошлым достижениям, привнося свежие идеи и молодость духа.



**Wiener Gemischter Satz  
DAC, 2021, Вена**

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 3,5  
Кисл., г/л ..... 7,1



Производитель ищет  
импортера

**Eiswein Grüner Veltliner,  
2018, Ваграм**

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л ..... 187,1  
Кисл., г/л ..... 7,7



**Pinot Noir Reserve, 2020,  
Вена**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 1,3  
Кисл., г/л ..... 5,3



**Zierfandler-Rotgipfler,  
2021, Терменрегион**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 9,7  
Кисл., г/л ..... 6,0



**Grüner Veltliner  
Klosterneuburg, 2022,  
Ваграм**

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 2,8  
Кисл., г/л ..... 4,9



**Patronis, 2020,  
Терменрегион**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 1,3  
Кисл., г/л ..... 4,7



**Riesling Franzhauser,  
2021, Ваграм**

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 5,4  
Кисл., г/л ..... 6,9



**St. Laurent Reserve, 2020,  
Терменрегион**

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 1,4  
Кисл., г/л ..... 4,8

# SCHLOSS GOBELSBURG

АВСТРИЯ | НИЖНЯЯ АВСТРИЯ (КАМПТАЛЬ)



Номер  
на карте

04



Самые старые археологические находки на территории Schloss Gobelsburg датируются возрастом около 4000 лет. Монахи-цистерцианцы начали заниматься производством вин в погребах замка с одноименным названием уже в 1171 г. Ева и Михаэль Моосбруггер взяли на себя заботу о замке и винном погребе в 1996 году.

Михаэль Моосбруггер, оказавшись в положении хранителя древних сокровищ, нашел прекрасный баланс между традициями и современными методами виноделия. Прекрасным примером тому служит линия Tradition, произведенная по концепции динамического погреба.

Она заключается в отсутствии температурного контроля внутри ферментационных бочек. Проблемы контроля температуры решаются путем перемещения емкостей из теплых частей погреба в холодные и обратно на колесной тяге. Подобным образом в Schloss Gobelsburg работали монахи-цистерцианцы столетия назад.

Площадь виноградников хозяйства составляет 39 га, которые расположены вокруг коммуны Лангенлойс в регионе Кампталь. Вся работа на виноградниках производится исключительно вручную с применением органических методов культивирования лозы.

Вина Schloss Gobelsburg имеют выраженный сортовой характер и яркую терруарную экспрессию. И, last but not least, как сказали бы англичане: сам Михаэль, будучи человеком очень скромным, никогда не признается вам, но в 2006 году он был признан виноделом года в Австрии по версии гида Falstaff — лучшего путеводителя по винам Австрии.



Вина  
представлены  
компанией



VINOTERRA



### Brut Reserve

Алк. % ..... 12,0

Выдержка 6 месяцев в фудрах из австрийского дуба, затем 2-3 года на осадке в бутылке (ручной ремюаж). Falstaff Magazine 92/100.



### Urgestein Riesling, 2020

Алк. % ..... 12,0

Ферментация в нержавеющей стали. Выдержка 3 месяца в стальных чанах.



### Langenlois Grüner Veltliner, 2021

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в стальных чанах и больших дубовых бочках 2500 л, выдержка 4 месяца в стальных чанах и дубовых бочках 2500 л Falstaff Magazine 92/100.



### Sankt Laurent Reserve, 2017

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в открытых ферментационных чанах. Выдержка 18 месяцев в дубовых бочках австрийского дуба на 600 л.

# STIFT GÖTTWEIG

АВСТРИЯ | НИЖНЯЯ АВСТРИЯ (КРЕМСТАЛЬ)



Номер  
на карте

05



Аббатство бенедиктинцев Stift Göttweig, гордо возвышающееся напротив города Кремс на южном берегу Дуная, известно не только бесценной библиотекой и коллекцией средневековых гравюр. Здешним монахам помимо прочего принадлежат 26 гектаров виноградников. Несмотря на то, что официальная летопись винодельни Stift Göttweig ведет свой отсчет с 1094 года, расцвет местного виноделия начинается лишь в XIV веке, а еще через двести с небольшим лет вина, именуемые Göttweiger, становятся в Европе синонимом качества и элегантности.

Продукция винодельни пользовалась настолько высоким спросом, что аббатство буквально жило за ее счет; когда здание монастыря было разрушено пожаром 1718 года, именно доходы от продажи вина позволили его восстановить. А в 1739 году знаменитый австрийский художник Пауль

Трогер оформил потолок над главной лестницей фреской с портретом Карла VI в виде Аполлона — и репродукции этой фрески теперь украшают этикетки вин Stift Göttweig.

Современная история винодельни тесно связана с именем Фрица Мисбауэра. В Stift Göttweig Фриц пришел в 2006 году человеком с уже сложившейся репутацией, и шаг за шагом отвоевывал утерянные некогда хозяйством позиции и винодельческий авторитет. В 2020 году журнал Falstaff признал Мисбауэра «Виноделом года».





Вина  
представлены  
компанией



### Grüner Veltliner, 2021

Алк. % ..... 13,0



### Riesling Furth Kremstal, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 4,2  
Кисл., г/л ..... 7,3  
Falstaff Magazine 92/100.



### Grüner Veltliner Messwein, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 4,4  
Кисл., г/л ..... 6,0



### Grüner Veltliner Ried Göttschelle 1 ÖTW Kremstal, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 6,2  
Кисл., г/л ..... 7,0  
Ферментация в стальных резервуарах, выдержка 8 месяцев на осадке. Robert Parker 93/100.



### Pinot Noir Göttweiger Berg, 2020

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 2,3  
Кисл., г/л ..... 5,2  
Выдержка 9 месяцев в дубовых бочках.



### Riesling Ried Silberbichl 1 ÖTW Kremstal, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 4,5  
Кисл., г/л ..... 8,0  
2-часовая мацерация, ферментация и выдержка в стальных резервуарах. Выдержка 8 месяцев на осадке. Robert Parker 94/100.



**ГЕРМАНИЯ**



Kloster Eberbach  
Рейнгау

# DEUTZERHOF

ГЕРМАНИЯ | AP



## DEUTZERHOF

WEINANBAU SEIT 1574

AHR

Номер  
на карте

06



В 1574 году Каспар Косман был впервые упомянут как виноградарь. С этого года идет отсчет существования винодельни Дойцерхоф. Следующее важное событие произошло в 1952 году, когда потомок основателя Альфред Косман принял решение не продавать больше выращенный виноград кооперативам, а делать из него вина самостоятельно, под собственным именем. Также было принято решение о переименовании хозяйства на Deutzerhof Cossman-Nehle. Дойцерхоф — это холм, на котором жили монахи, культивирующие виноградные лозы. В 1980 году новая винодельня Дойцерхоф была построена на «лугах Дойца», в Мёнхберге, потому что пространства старого здания уже не хватало для переработки винограда.

В 1994 Дойцерхоф стали членом престижной ассоциации немецких виноделов VDP. Винодел и управляющий делами Дойцерхоф — Ханс-Йорг Люхау.

Площадь собственных виноградников Дойцерхоф — 6,40 га, их занимают шпетбургундер, фрюбургундер, рислинг, дорнфельдер, шардоне и португизер. В собственности винодельни несколько участков категории Гроссе Лаге: Эк, Ландскроне, Мёнхберг, Херренберг, Кирхтюрмхен, Даубхаус и Шиферлай. Все они расположены в Аре, от Майшосса до Хаймершайма.

Как и любой член VDP, Дойцерхоф придерживается философии терруарности и предлагает множество вин с отдельных виноградников, отличающихся выраженной минеральностью.

Аккуратное использование дуба позволяет сохранить чистые фруктовые ароматы, яркую кислотность и отличительные черты каждого микротерруара в вине.

Объем производства — 35000–37000 бутылок в год.



Вина  
представлены  
компанией

**FORT  
WINE**



### Alpha&Omega Frühburgunder Ortswein, 2019

Алк. % ..... 14,0

Ферментация в стальных чанах. Выдержка в ранее использованных барриках из французского дуба в течение 9 месяцев. Falstaff Magazine 92/100.



### Neuenahr Balthasar Spätburgunder Ortswein, 2018

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в стальных чанах. Выдержка в ранее использованных барриках в течение 8 месяцев.



### Ahrweiler Caspar Alte Reben Spätburgunder Ortswein, 2018

Алк. % ..... 14,0

Ферментация в стальных чанах. Выдержка каждого парцеля отдельно в новых и старых барриках из французского дуба. Falstaff Magazine 92/100.



### Spätburgunder Trocken Gutswein, 2018

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в стальных чанах. Выдержка в стали и старых дубовых бочках. Falstaff Magazine 90+/100.

# DOMDECHANT WERNER

ГЕРМАНИЯ | РЕЙНГАУ



Номер  
на карте

07



Более 240 лет семья и винодельня Domdechant Werner следует традициям выращивания одного из самых прекрасных сортов винограда — рислинга.

В 1780-м году настоятель кафедрального собора в Майнце доктор Франц Вернер приобрел винодельню и виноградники в окрестностях коммуны Хоххайм. Считается, что именно благодаря Францу Вернеру во времена Великой французской революции собор в Майнце не был разрушен.

В настоящее время хозяйством управляет уже седьмое и восьмое поколение виноделов — доктор Франц Михель Вернер и его дочь Катарина Мауритц. Живописное поместье находится на окраине города, вокруг него расположены виноградники с невероятным

видом на Майнц. Weingut Domdechant Werner владеет участками на знаменитых исторических виноградниках Хоххайма — «Кирхенштюк», «Хёлле» и «Домдехане».

Рядом с виноградниками расположена старинная церковь Петра и Павла и постройки, датируемые XVIII веком. Там находится зал приёмов со старинными картинами и антикварной мебелью, в нём проводятся бизнес-встречи, традиционные винные аукционы и особенные торжества.



Хозяйство работает, в основном, с рислингом, и производит вина всех категорий — от понятного и простого Riesling Classic до рислингов высочайшего качества уровня Grosses Gewächs.

Weingut Domdechant Werner в свое время был одним из первых членов VDP — Союза немецких производителей высококачественных вин.

Вина  
представлены  
компанией



### Riesling Classic Rheingau, 2018

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 10,4  
Кисл., г/л ..... 7,2



### Hochheimer Riesling Kabinett, 2019

Алк. % ..... 10,0  
Сахар, г/л ..... 56,7  
Кисл., г/л ..... 8,1



### Hochheimer Domdechanay Riesling Erste Lage VDP, 2017

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 7,6  
Кисл., г/л ..... 8,3



### Guts-Riesling Trocken VDP, 2019

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 6,9  
Кисл., г/л ..... 7,4



### Hochheimer Kirchenstück Riesling Erste Lage VDP, 2018

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 5,5  
Кисл., г/л ..... 6,7

# GUNDERLOCH



ГЕРМАНИЯ | РЕЙНГЕССЕН



Номер  
на карте

08



Семейный дом Gunderloch был основан в 1890 г. банкиром Карлом Гундерлохом. Сегодня 5 поколение семьи занимается созданием рислингов. Гордость семьи: 8.2 га великого виноградника Накенхайм Ротенберг, что составляет 80% от его общей площади. Виноградники находятся в лучшей области Рейнгессена.

Хозяйство Гундерлох — единственное в Германии, чьи вина трижды брали 100 балльную планку журнала Wine Spectator. Виноградники находятся в лучшей части Рейнгессена на холме красного сланца Ротер Ханг (Roter Hang).

Почвы из красного сланца, сформированные 250 млн лет назад и особый микроклимат, крутых террасных виноградников, находящихся рядом с великим Рейном способствуют созданию уникальных вин.







Вина  
представлены  
компанией

**simple**  
— это просто вино



**Balbach Riesling  
Qualitätswein, 2021**

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л ..... 18,4



**Fritz's Riesling  
Qualitätswein, 2021**

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 5,1



**Nierstein Riesling, 2021**

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 2,5



**Red Stone Riesling, 2021**

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л ..... 9,7  
Кисл., г/л ..... 9,0



**Rothenberg Riesling  
Qualitätswein, 2021**

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 3,8

# GUT HERMANNENBERG

ГЕРМАНИЯ | НАЭ



GUT HERMANNENBERG

Номер  
на карте

09



История Gut Hermannenberg началась больше 100 лет назад, в 1902 году. Тогда было основано Королевское прусское хозяйство, расположенное на землях, с римских времен славившихся своими виноградниками. С тех пор прусский орел занял место на этикетках. В хозяйстве сразу же была поставлена главная задача — производить белые вина мирового уровня и стать образцовой винодельней для всего региона.

Виноградники хозяйства не обещали легкого достижения этой цели: две трети участков состояло из скал, густых зарослей кустарников, в одном месте даже располагалась старая заброшенная медная шахта (в свое время бывшая чудом инженерной мысли).

Первый урожай собрали в 1907 году, но настоящим прорывом стал 1921 г. (получивший статус «миллезим столетия»), когда были созданы невероятно высоко оцененные сладкие вина.

С 1949 года уже не королевским, но государственным винодельческим предприятием управляли директор Герман Годаке (Hermann Goedecke) и мастер погреба Карл-Хайнц Заттельмайер (Karl-Heinz Sattelmeyer), которые привели хозяйство к мировой известности.

После превратностей истории хозяйство было приватизировано сначала землей Рейн-Пфальц, а затем с 2009 г. оно стало принадлежать семье Райдель (Reidel). В 2010 году бывшее

государственное предприятие получило название Gut Hermannsberg. В погребе и в производственных помещениях провели ремонт и полностью обновили оборудование. Также заново были определены философия и стратегия, направленная на достижение лучшего качества.

Нынешние владельцы хозяйства подчеркивают, что вековая история этого места задает очень высокую планку, на которую они обязаны ориентироваться.

В хозяйство входит 7 виноградников с совершенно разными терруарами. Общая площадь составляет 30 га, и все виноградники имеют категорию VDP. Grosse Lage. Почвы разнообразны — каменистые и вулканические. Участки расположены на крутых склонах вдоль реки Наэ и ее притока, поэтому работа на них проводится только вручную.

В работе на виноградниках применяют биотехнологические способы защиты растений, используют компост.



### Riesling Sekt Brut, 2018

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 7,7  
Кисл., г/л ..... 8,3

Ручной сбор с отдельных виноградников, спонтанная ферментация в стали в течение 12 дней. Выдержка в бутылках на осадке не менее 24 месяцев. Текущая партия выдерживалась 36 месяцев. Вино с участков Schlossbockelheim и Altenbambberg, классифицированных как VDP Grosse Lage.

Вина представлены  
компанией

**VINICOM** 

### Vom Schiefer Riesling, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 2,3  
Кисл., г/л ..... 7,6

Спонтанная ферментация с натуральными дрожжами. Выдерживается 6 месяцев в стальных емкостях на осадке. Монопольный виноградник Hermannsberg (Grosse Lage). Vom Schiefer Riesling производится из урожая виноградных лоз, высаженных рядом с медным рудником. Залегающие в почвах минералы придают растущему здесь винограду совершенно особый характер. Его отличительной особенностью можно считать сложный аромат и мягкую очаровательную игривость букета.



### 7 Terroirs Riesling Trocken, 2021

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 5,6  
Кисл., г/л ..... 8,2

Спонтанная ферментация с натуральными дрожжами. Сусло с каждого участка ферментируется и выдерживается отдельно. Выдержка в стали на осадке 6 месяцев. Перед розливом происходит ассамбляж. Вино происходит с 7 виноградников, классифицированных как Grosse Lage.



# KARTHÄUSERHOF

ГЕРМАНИЯ | МОЗЕЛЬ



Номер  
на карте

10



Недавние археологические раскопки около деревни Айтельсбах и собственно Karthäuserhof Estate показали, что виноградарство было известно в регионе еще со времен древнеримских поселений. В 13 веке хозяйством владели архиепископы Трира, до 1794 — монахи-картезианцы, а до 1811 года Karthäuserhof был в собственности Французской Республики.

К середине XIX века вина Karthäuserhof стали одними из наиболее узнаваемых производств Германии, получив многочисленные призы на престижнейшей по тем временам выставке в Лондоне в 1863 году. В 1986 году хозяйство перешло в руки Кристофа Тиррелла. Его работа по достоинству была оценена

журналом Feinschmecker, законодателем гастрономической и винной моды в Германии, и в 1997 году Кристоф был удостоен титула «Винодел года» по версии Feinschmecker.

Karthäuserhof Estate представляет собой хозяйство «одного виноградника», так как весь виноград произрастает на участке Karthäuserhofberg, почвы которого состоят из выветренного глинистого сланца. Лаконичность этикетки хозяйства восходит к семейной легенде. Один из владельцев хозяйства поставил бутылки охлаждаться в протекающий около винодельни ручей, а сам настолько весело проводил время, что забыл о них, а наутро обнаружил, что этикетку смыла вода.

В память о происшествии он приказал впредь обходиться без нижней, привычной нам, этикетки.

The Karthäuserhof Estate является членом VDP Mosel-Saar-Ruwer. Gault & Millau присудил хозяйству награду «Восходящая звезда» («Aufsteiger des Jahres») за 2019.



Вина  
представлены  
компанией



VINOTERRA



### Riesling Bruno Dry, 2020

Алк. % ..... 11,0

Сахар, г/л ..... 4,3

Кисл., г/л ..... 6,4

Ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали.



### Schieferkristall Riesling Trocken, 2019

Алк. % ..... 11,5

Ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали. Выдержка 6 месяцев в нержавеющей стали.



### Alte Reben Riesling Spätlese, 2018

Алк. % ..... 12,5

Сахар, г/л ..... 7,0

Кисл., г/л ..... 7,5

Ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали.



### Riesling Bruno Kabinett, 2021

Алк. % ..... 9,0

Сахар, г/л ..... 26,8

Кисл., г/л ..... 9,7

Ферментация при контролируемой температуре в нержавеющей стали. Falstaff Magazine 91+/100.

# KLOSTER EBERBACH

ГЕРМАНИЯ | РЕЙНГАУ



KLOSTER  
EBERBACH

Номер  
на карте

11



Kloster Eberbach — старейшая винодельня Германии с 900-летней историей. Аббатство было основано в 1136 Бернардом Клервоским из ордена цистерцианских монахов. Монахи привезли виноградные лозы из Citeaux, положив начало виноделию на этих землях, и с тех пор история Kloster Eberbach всегда была связана с вином.

На протяжении столетий аббатство претерпело ряд изменений. С 1945 года аббатство и винодельня перешли в государственную собственность — во владение земли Гессен (Hessen).

С 1998 года по наши дни Kloster Eberbach принадлежит благотворительной организации. Kloster Eberbach является членом VDP. Общая площадь виноградников — около 220 га, 85% которых — Riesling, 10% — Pinot Noir и 5% отведены под другие сорта винограда.

С 1236 года во владении Kloster Eberbach находится монопольный виноградник — Steinberg, расположенный в 300 метрах от ворот, ведущих в сам монастырь. По бургундской традиции виноградник окружен стенами высотой 4 метра, что создает особый микроклимат и придает уникальный характер винам.

Ещё одна ценность — виноградник Höllenberg уже с 19го века был засажен Пино Нуар, и сегодня считается одним из лучших в Рейнгау для Шпетбургундера.

Все вина Kloster Eberbach отличает совершенно невероятный потенциал хранения. Вина Kloster Eberbach, развиваются десятилетиями, сохраняя свежесть, и обретая с возрастом, что не выразишь иными словами, — вкус бесконечности.



Вина представлены  
компанией

burgundy ru



### Erbacher Marcobrunn Riesling Spätlese, 2017

Алк. % ..... 8,5  
Сахар, г/л ..... 91,1  
Кисл., г/л ..... 9,9

Выдержка 50% — дуб, 50% — сталь,  
щадящая фильтрация.



### Pinot Noir trocken "Crescentia", 2010

Алк. % ..... 13,0  
Кисл., г/л ..... 4,9

Выдержка в новом дубе, 10–12  
месяцев.



### Hochheimer Domdechane Riesling Spätlese, 2017

Алк. % ..... 7,5  
Сахар, г/л ..... 106,2  
Кисл., г/л ..... 6,8

Выдержка в дубе, объем 2400  
литров.



### Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder Spätlese trocken "aus dem Cabinetkeller", 2008

Алк. % ..... 14,0  
Кисл., г/л ..... 4,6

Выдержка 50% — дуб, 50% — сталь.

# MAXIMIN GRÜNHAUS

MAXIMIN GRÜNHAUS  
WEINGUT DER FAMILIE VON SCHUBERT

ГЕРМАНИЯ | МОЗЕЛЬ



Номер  
на карте

12



Maximin Grünhaus — самое старинное хозяйство Мозеля, второе по древности хозяйство мира.

Первое упоминание о нем датируется 966 г., когда по указу наследника Карла Великого, императора Отто I, бенедиктинский монастырь Святого Максимиана (St. Maximin) в Триере получает в дар виноградники и прилежащие территории. В 1882 г. предок Карла Фон Шуберта приобретает виноградники монастыря Максимиана. Он активно инвестирует в развитие хозяйства и модернизирует его: строит гидротурбину на берегах Рувера и обеспечивает электричеством всю территорию винодельни и погребов. Сегодня хозяйством Grünhaus управляет уже 5-е поколение семьи Фон Шуберта.





Монопольные собственники сразу трех лучших виноградников зоны Рувер (ABTSBERG, HERRENBERG, BRUDERBERG).

Традиционная винификация в фудрах. Для производства бочек используется собственная древесина. Семейная собственность 5 поколений Фон Шуберт.

#2 среди TOP 100 GERMAN WINES 2019 (J. Suckling).



Вина  
представлены  
компанией

**simple**  
...но просто вино



### Riesling, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 15,0



### Grunhaus Herrenberg Riesling Trocken GG

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 6,9



### Grunhaus Schloss Riesling, 2021

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л..... 8,3



### Grunhaus Abtsberg Riesling Trocken GG

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 8,3

# MÖNCHHOF

MÖNCHHOF  
ROBERT EYMAEL



ГЕРМАНИЯ | МОЗЕЛЬ

Номер  
на карте

13



Mönchhof (дословно — монашеское подворье), бывшее цистерцианское аббатство Nimmerod — одно из старейших виноградуников в долине Мозеля.

Впервые эти монастырские виноградуники в Урциге упоминаются в документах Папы Александра III, датированных 1177 годом. В XV веке монахи построили здесь винные погреба, которые используются по сей день. Но виноградуники были заложены здесь во времена Древнего Рима. На виноградунике Эрден Трепчен был найден один из старейших и крупнейших винодельческих прессов к северу от Альп.

В 1804 году, во время Наполеоновской национализации монастырских земель, имение Mönchhof было приобретено

на парижском аукционе французской семьей Еумаел. Этим объясняется нетипичный для Германии французский замок, который до сих пор украшает виноградуники Mönchhof.





В 2001 году к хозяйству был присоединен маленький (всего 2,5 га) элитный виноградник Joh. Jos. Christoffel Erben, входящий в ассоциацию VDP и имеющий категорию GG (Гран Крю).

12 га виноградники Mönchhof расположены на 3-х участках: Урциг Вюрцгартен (Ürziger Würzgarten — красные сланцы), Эрден Трепчен (Erdener Treppchen — гранит, серые сланцы) и Эрден Прелат (Erdener Prälät — уникальные голубые сланцы). Все участки имеют крутой наклон и выгодную юго-восточную экспозицию.

Сочетание климата, почв и ландшафта, а так же 100-летние лозы Рислинга, которые растут на собственных дофиллоксерных корнях, делают виноградники Mönchhof одними из самых престижных в долине Мозель.

Вина  
представлены  
компанией



### Joh. Jos. Christoffel Erben, „Christoffel“ Riesling Trocken, 2021

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 7,8  
Кисл., г/л ..... 7,7

Ферментация в дубовых бочках, выдержка 6 месяцев на осадке. Виноград произрастает на голубых и красных сланцах. Бывшее цистерцианское аббатство Himmerod. Член VDP.



### Erdener Prälät Riesling Auslese PV, 2017

Алк. % ..... 8,0  
Сахар, г/л ..... 87,1  
Кисл., г/л ..... 8,6

Ферментация в стальных чанах, выдержка 6 месяцев на осадке. Лучший виноградник аббатства Himmerod на уникальных голубых сланцах со столетними дофиллоксерными лозами. Wine Spectator 92/100.

# VON WINNING

ГЕРМАНИЯ | ПФАЛЬЦ



Номер  
на карте

14



В 1849 году доктор, Андре Дейнхард, основал одноименный винный завод, который с 1907 года носит имя его продолжателя и зятя, Леопольда Фон Виннинга. Оба они стояли у истоков Ассоциации немецких виноделов Verband der Deutschen Pradikatsweinguter. Виноградники компании Von Winning расположены в трех областях региона Пфальц — Руппертсберге, Дайдесхайме и Форсте.

Сегодня компанию возглавляет Стефан Атман, который сосредоточил ее деятельность на принципах устойчивого земледелия, чтобы идти рука об руку с природой.

Все вина ферментируются спонтанно на природных дрожжах, а их обработка сведена к необходимому минимуму.





Вина  
представлены  
компанией



### Riessling. In Deidesheim, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 13,6  
Кисл., г/л..... 7,2

Ферментация и выдержка  
в стальных чанах.



### Royale Pinot Noir, 2018

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л..... 0,3  
Кисл., г/л..... 4,8

Спонтанная ферментация в дубовых барриках, из которых 30% новые. Выдержка в барриках в течение 18 месяцев. Виноград собирают с двух участков с очень плотной посадкой (около 9500 лоз на гектар): в Дайдесхаме Herrgottsacker, в Руппертсберге Reiterpfard. 92/100 Falstaff (Pinot noir Trophy), 90/100 Robert Parker.



### Deidesheimer Paradiesgarten Riesling trocken, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 7,7  
Кисл., г/л..... 7,0

Ферментация в дубовых тонно 500 л. Выдержка в дубе на осадке в течение 1 года. Возраст бочек 6 лет. Площадь виноградника Paradiesgarten 30 гектар, экспозиция юго-восточная, расположен под небольшим уклоном. Примыкающий лесной массив приносит прохладу. Robert Parker — 93/100.



### Deidesheimer Riesling, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 8,5  
Кисл., г/л..... 8,3

Ферментация и выдержка в 50% в стальных чанах, 50% в больших дубовых бочках. Виноградники Дайдесхайма с севера граничат с лесом, откуда холодные массы воздуха прекрасно охлаждают виноградники ночью. Благодаря хорошему дренажу почв корни проникают глубоко вниз, что к стило вино добавляет хорошую минеральность. 2019–91–92/100 Robert Parker.

# DR. BASSERMANN- JORDAN



WEINGUT GEHEIMER RAT  
Dr. von Bassermann-Jordan

ГЕРМАНИЯ | ПФАЛЬЦ



Номер  
на карте

15

В этом году отмечается 305 лет со дня основания одного из самых великих хозяйств Пфальца и всей Германии — Weingut Bassermann-Jordan (1718 г.). Это династия, которая, наряду с немногими другими, внесла колоссальный вклад в становление и историю качественного немецкого виноделия. В каждом поколении династии выделялись яркие представители, которые, благодаря своему опыту, харизме и таланту, а также финансовым возможностям и политическому влиянию, продвигали престиж Пфальца, попутно повышая репутацию Bassermann-Jordan. Вплоть до сегодняшнего дня эта винодельня находится в числе самых уважаемых в мире вина.

Bassermann-Jordan — это всегда лучшие вина с лучших участков региона. Виноградники в Форсте, Дайдесхайме и Рупертсберге насчитывают 49 гектаров и 20 парцеллов, 1/3 этих посадок

занимают элитные участки, такие как, например, Kirchenstuck, Hohenmorgen и Jesuitengarten. На протяжении веков виноделы Bassermann-Jordan неустанно совершенствовали методики и техники виноградарства, и неудивительно, что при изготовлении всех вин используется кропотливый ручной труд. В последнее время предпринимаются масштабные работы по внедрению биодинамических практик и исследований по защите климата.

В 1802 году Андреас Йордан первым разработал методику производства вин, опираясь на особо маркированные участки, внедрив таким образом прообраз пирамиды качественного виноделия в Пфальце. И по сей день эта модель остается основой для классификации всех вин Bassermann-Jordan. Базальт, красный песчаник, известняк и лесс — все это почвенные компоненты, наилучшим образом выражающие характер короля белых сортов — Рислинга. С недавних пор в Bassermann-Jordan два погреба: в историческом, расположенном в коммуне.

Вина  
представлены  
компанией



### Ruppertsberger Reiterpfad Riesling trocken, 2017

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 8,5  
Кисл., г/л ..... 8,5

Ферментация в стали, выдержка 6 месяцев в двух видах емкостей: 85% — в резервуарах из нержавеющей стали, а 15% — в старых дубовых бочках объемом 2500 литров.



### Grauer Burgunder „S“ trocken, 2017

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 1,4  
Кисл., г/л ..... 6,1

Ферментация в дубе, выдержка 10 месяцев в тонно.



### Deidesheimer Mäushöhle Riesling trocken, 2017

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 3,9  
Кисл., г/л ..... 8,0

Ферментация в стали, выдержка 6 месяцев в двух видах емкостей: 85% — в резервуарах из нержавеющей стали, а 15% — в старых дубовых бочках объемом 2500 литров.



### Gewürztraminer „S“ trocken, 2017

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 5,0  
Кисл., г/л ..... 8,2

Ферментация в дубе, выдержка на дрожжевом осадке 8 месяцев.



### Pechstein GG, 2017

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 4,7  
Кисл., г/л ..... 7,7

Ферментация частично в дубе, частично в стали, выдержка 12 месяцев в больших дубовых бочках.



### Spätburgunder, 2018

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 0,6  
Кисл., г/л ..... 6,7

Ферментация в старых барриках, выдержка 20 месяцев в больших дубовых бочках.

# ГРЕЦИЯ







Hilandar  
Αφον

# HILANDAR

ГРЕЦИЯ | АФОН



## XILANDAR

Номер  
на карте

16



Для того чтобы создать исключительное вино, нужно время. Хиландар — это вековые традиции монастырского виноделия и лозы, высаженные на священной горе Афон ещё в 1198 году. Виноград собирается вручную отцами монастыря, а винификация и розлив осуществляются на винодельне Святого монастыря Хиландар.

Необходимость создания новой винодельни, способной отвечать новым потребностям производства, возникла после разрушительного пожара 2004 года, почти полностью уничтожившего монастырский комплекс Святого монастыря Хиландар.

Монахи монастыря поняли, что большее производство обеспечит их ресурсами, необходимыми для восстановления монастыря. До этого количество производимого вина соответствовало их ежедневным нуждам. С помощью команды опытных специалистов из Белграда, были высажены молодые винные лозы на винограднике



Поля Св. Саввы, существовавшем еще с момента основания монастыря.

Современная винодельня монастыря Хиландар расположена в традиционном каменном здании с погребями, построенном в 1734 году и расположенном недалеко от виноградника Святого Саввы. 17 га виноградников располагаются на склонах горы Афон.

Влияние Эгейского моря, мягкие теплые дни и холодные ночи способствуют идеальной зрелости винограда. Виноградники возделываются органическими методами.

Вина  
представлены  
компанией

**simple**  
— это просто вино



### Nama Mount Athos, 2020

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л ..... 223,9



### St. Sava's Field Mount Athos, 2011

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 5,0



### Rose Mount Athos, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 1,6



### St. Sava's Field Mount Athos, 2016

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 4,2



### Red Mount Athos, 2018

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 3,3

# ИСПАНИЯ





Perelada  
Каталония

# ALBET I NOYA

ИСПАНИЯ | КАТАЛОНИЯ



Номер  
на карте

17



Во время филлоксеры в 1903 году Joan Albet i Rovirosa (Жоан Альбет и Ровироса) приехал в Пenedес работать на виноградниках в Кан Вендрель. И в течение 5 поколений семья Альбет ухаживает за землями, которые постепенно стали источником винограда для хозяйства Альбет и Нойа.

1978 год — переход к органическому виноградарству благодаря случайному факсу из Дании. До этого виноград продавался.

1995 год — официальная органическая сертификация.

В 2009 и 2011 годах компания награждалась как «Лучшая Органическая Компания Испании».

2014 год — DO Penedes / Classic Penedes.

Начиная с 2007 года — эксперименты с биодинамикой на отдельных виноградниках (El Fanio).

Более 75 золотых медалей в различных конкурсах.

## Новые сорта

Начиная с 2000х годов в хозяйстве стали работать над восстановлением старых исчезающих каталонских сортов винограда. На данный момент есть порядка 30 сортов, почти все разрешенные в DO Penedes. И еще 7 в стадии изучения.

Спустя 10 лет исследований и проб, два белых сорта и один красный начали постепенно добавлять в ассамбляжи.

Еще одно направление — устойчивые сорта винограда. Могут противостоять изменению климата, жаре, болезням.

Вина  
представлены  
компанией



### Can Vendrell Estate Brut Reserva, 2020

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 12,0  
Кисл., г/л..... 5,0

Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15 °С. Вторая ферментация при температуре 16 °С классическим методом. Выдержка 15 месяцев на осадке.



### Efecte Rosat Brut Reserva

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 7,5  
Кисл., г/л..... 6,9

Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15 °С. Вторая ферментация при температуре 16 °С классическим методом. Выдержка 18 месяцев на осадке.



### Petit Albet Brut Reserva, 2020

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 8,0  
Кисл., г/л..... 5,8

Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15 °С. Вторая ферментация при температуре 16 °С классическим методом. Выдержка 15 месяцев на осадке.



### El Fanio, 2020

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л..... 0,9  
Кисл., г/л..... 5,6

Ферментация при 16 °С в течение 25 дней на автохтонных дрожжах. Выдержка 6 месяцев в цементных чанах на осадке и бочках из акации.



### Efecte Brut Reserva, 2020

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 7,5  
Кисл., г/л..... 5,6

Первая ферментация в течение 26 дней при температуре 15 °С. Вторая ферментация при температуре 16 °С классическим методом. Выдержка 18 месяцев на осадке.



### Les Timbes, 2017

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л..... 0,7  
Кисл., г/л..... 5,6

Ферментация в течение 6 дней при температуре 25 °С, ремонтаж дважды в день. Выдержка 12 месяцев во французских дубовых бочках.

# CAN FEIXES

ИСПАНИЯ | КАТАЛОНИЯ



CAN FEIXES  
HUGUET

Номер  
на карте

18



Винодельня Кан Фейшес (D. O. Penedès) имеет долгую историю.

Сейчас этой семейной винодельней управляют три брата — Жоан, Жозеп и Ксавье — представители третьего поколения семьи Угет (Huguët), которой винодельня принадлежит с конца XIX в. Здание винодельни много раз перестраивалось, но в нем сохранились элементы прошлого. Имение было основано в 1768 г. доном Фейшесом.

Древнее происхождение первых виноградников на территории Can Feixes подтверждается целым рядом исторических документов и восходит к 1400 г. до нашей эры.

В настоящее время винодельне принадлежат 300 га земли, из которых 80 га расположены на высоте около 400 м над уровнем моря на северо-западе Верхнего Пенедеса (Alt Penedès) на склонах гор, разделяющих комарки Пенедес и Аноя (Añoia). Для этой области характерен резкий перепад температур между летним и зимним периодом, что приводит к сравнительно медленному созреванию ягод и делает их вкус более концентрированным, гармоничным, насыщенным и бархатистым. Почва здесь меловая с глиноземом и довольно каменистая, однако хорошо удерживает влагу.



Сочетание климатических особенностей и типа почвы не способствует высокой урожайности, однако виноград обладает уникальными свойствами и исключительным качеством. Условия идеально подходят для выращивания таких сортов, как Парельяда (Parellada), Макабео (Macabeo), Мальвазия де Ситжес (Malvasia de Sitges), Шардоне (Shardonnay), Темпранильо (Tempranillo, по-каталонски Уль де Лебре, «заячий глаз»), Каберне Совиньон (Cabernet Sauvignon), Мерло, (Merlot), Пино Нуар (Pinot Noir) и Пти Вердо (Petit Verdot).

Традиционные ценности семьи Huguet основаны на органическом способе возделывания земли без применения инсектицидов и гербицидов. Главная задача винодельни Can Feixes — создание вин высочайшего качества «с нежной душой и крепким телом».

Вина представлены  
компанией

**CAVINA**



**Huguet De Can Feixes  
Reserva Brut Classic 2013  
Avec Corpinnat**

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 6,0



**Can Feixes Blanc Tradició,  
2017**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 3,0  
Ферментация в емкостях  
из нержавеющей стали.



**Can Feixes Blanc  
Selecció, 2018**

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л ..... 3,0  
Ферментация и выдержка на осадке  
в емкостях из нержавеющей стали  
в течение нескольких месяцев.



**Can Feixes Negre  
Selecció, 2018**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 3,0  
Ферментация в емкостях  
из нержавеющей стали.

# CONTINO

ИСПАНИЯ | РИОХА



CONTINO

Номер  
на карте

19



Contino — первое в истории виноделия Риохи хозяйство, организованное по принципу «шато», было создано в 1973 году «Винной компанией северной Испании» (CVNE) в регионе Риоха Алавеса, на территории старинного поместья, во владении которого имелось на тот момент 62 гектара виноградников.

История поместья уходит корнями в XVI век и отражена в его названии. «Контино» — это название отрядов королевской гвардии эпохи католических королей Фердинанда II Арагонского и Изабеллы I Кастильской. Педро де Саманьего, некогда возглавляющий гвардейцев, был награжден участком в городе Лагуардия, где сейчас и расположена винодельня Contino.

С Лагуардой же связана и история этикеток вин компании, на которых изображен св. Григорий, покровитель виноградников и виноделия: маршрут его последнего путешествия проходил именно через Лагуардию. Перед смертью он попросил похоронить его там, где в третий раз остановится конь с его телом. Первой остановкой коня стало как раз то самое место, где теперь расположено хозяйство Contino.

Единственный виноградник хозяйства представляет из себя цельный участок земли площадью 62 га, который расположен недалеко от Лагуардии в городке Лазерна (Laserna), в излучине реки Эбро, и защищен холмом Cerro de la Mesa, благодаря чему здесь создается особый микроклимат.

Виноградник плавно спускается к реке Эбро, глубина и проницаемость его почв позволяют корням лозы развиваться и проникать вглубь, достигая природных запасов воды, расположенных на достаточно большой глубине. Три террасы, на которых раскинулись виноградники, состоят из песчано-известнякового грунта в глубинных слоях, глинисто-известняковых почв в средних слоях и аллювиального слоя на поверхности. Близость виноградника к бodega позволяет начать процесс винификации сразу же после сбора урожая. Виноград разделяют не только по сортам, но и по участкам, с которых он был собран.



Вина представлены  
компанией

**VINICON** 



### Garnacha Rioja DOPa, 2019

Алк. % ..... 14,0

Виноградник хозяйства площадью 62 га расположен неподалеку от города Лазерна, область Риоха Алавеса, Участок плавно спускается к реке Эбро, глубина и проницаемость его почв позволяют корням лозы достигать природных запасов воды, расположенных на большой глубине. Ферментация в течение 8 дней в бочках из французского дуба объемом 100 гл при постоянном контроле температуры 28–30 °С. Первый год выдержки в бочках прошел в единожды использованных бочках из французского дуба. Второй год вино провело в барриках по 225 литров, а затем было бутылковано и провело еще полгода в бутылках, прежде чем было выпущено на рынок.



### Reserva Rioja DOPa, 2018

Алк. % ..... 14,0

Виноградник хозяйства площадью 62 га расположен неподалеку от города Лазерна, область Риоха Алавеса, Участок плавно спускается к реке Эбро, глубина и проницаемость его почв позволяют корням лозы достигать природных запасов воды, расположенных на большой глубине. Ферментация в емкостях из нержавеющей стали при постоянном контроле температуры 28–30 °С и мацерация в течение 15–20 дней. Выдержка 2 года частично в бочках из американского дуба, частично — из французского, затем еще 2 года в бутылках перед поступлением в продажу.

# DELGADO ZULETA

ИСПАНИЯ | АНДАЛУСИЯ

BODEGA  
DELGADO ZULETA  
DESDE 1744

Номер  
на карте

20



Delgado Zuleta — одно из старейших винодельческих предприятий винодельческого региона Херес (D. O. Xeres).

Как следует из документов, вино здесь производили еще в начале XVIII в. (до 1719 г.). Официальной датой основания компании считается 1744 г., когда ее возглавил Франсиско Гил де Ледесма, рыцарь ордена Калатравы и мэр города Санлукар-де-Баррамеда в Кадисе (Андалусия).

Компания начала производить херес и продавать его в Америку. В 1870 г. одна из праправнучек Гила де Ледесмы вышла замуж за дона Хосе Марию

Дельгадо-и-Зулета, бывшего морского офицера, который решил посвятить себя производству вина. При нем компания пережила расцвет, поменяла название и вскоре стала поставщиком королевского двора Альфонсо XIII.

В 1918 г. один из самых знаменитых хересов компании, имевший столетнюю историю, получил имя «La Goya» в честь популярной тогда танцовщицы кабаре Авроры Мананос Жоффре. В 2004 г. Мансанилья «La Goya» была выбрана для сопровождения торжеств по поводу бракосочетания будущего короля Испании Филиппа VI и Летисии Ортис.

В 1974 г. компания приобрела современное название Delgado Zuleta SA и начала активно завоевывать как испанский, так и мировой рынок, а в 1978 г. слилась с известной винодельческой компанией Benito Rodríguez La-Cave, но сохранила название.

В подвалах винодельни располагаются ряды бочек — так называемая система «криадеры и солера», в которой производят херес.

Все хересы представляют собой купаж вин различных годов сбора урожая, и каждая бутылка хереса содержит как очень старое, так и молодое вино.

Нижний ряд бочек называется «солерой», а все остальные «криадерами». В нижних хранится самое старое вино. Некоторые «солеры» были начаты сотню лет назад, и для каждого сорта хереса существуют свои «солеры».

Вина представлены  
компанией

**CAVINA**



### Tarabilla, 2020

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 4,0

6 месяцев под пленкой хересных дрожжей (под «флором») в дубовых бочках из солеры хереса «Ля Гойя».



### Moscatel Monteagudo

Алк. % ..... 17,5  
Сахар, г/л..... 220,0

Оксидативная выдержка в традиционной системе «Криадеры и солера» на протяжении 10–12 лет в бочках из американского дуба.



### Manzanilla „La Goya“ Do Manzanilla Sanlucar De Barrameda

Алк. % ..... 15,0  
Сахар, г/л..... 2,0

Под пленкой хересных дрожжей (под «флором») в системе «криадеры и солера» в бочках из американского дуба на протяжении 7 лет.



### Pedro Ximenez Monteagudo

Алк. % ..... 17,5  
Сахар, г/л..... 375,0

Оксидативная выдержка в традиционной системе «криадеры и солера» на протяжении 12–14 лет в бочках из американского дуба.

# PARATO

# P A R A T O

ИСПАНИЯ | КАТАЛОНИЯ

Номер  
на карте

21



История хозяйства Парато началась в XVII в. Семья Элиас заложила виноградники на склоне горы Монжуик и на равнинах, находящихся в местечке Ла Марина де Сантс. Семья имела собственный пресс, так что могла производить свое вино и оказывать услуги соседям, отжимая их виноград. Но все это закончилось с началом гражданской войны в Испании.

В 1975 г. наследник семейного бизнеса Хосе Элиас Андреу решил восстановить традиции виноделия, купил ферму с 36 га земли в Гвардиоле в Фонт-Руби в Пенедесе и основал винодельческое хозяйство Парато (Societat Parató Vinícola). Ферму назвали Can Campmany. В 1977 г. была приобретена еще одна ферма площадью 18 га в области Pla del Penedós.

В здании Can Respall de Renardes XVIII в. обустроили производство по переработке винограда. В общей сложности Хосе Элиас выкупил 94 га фермерских хозяйств на четырех участках с виноградниками в сердце Верхнего Пенедеса: Can Campmany, Can Respall, La Fanga и Camp Nou.

Земли Верхнего Пенедеса защищены горой Монсеррат. Климат здесь средиземноморский — с теплым летом и мягкой зимой — что идеально подходит для выращивания винограда. Судя по археологическим находкам, виноград здесь выращивали еще римляне и финикийцы. Почвы этой области в основном известково-глинистые, но некоторые участки богаты песчаником и бедны органическими компонентами.

Однако особенность каждого участка определяется рельефом и ориентацией склонов. Белые сорта винограда произрастают на самых высоких участках, потому что для их гармоничного созревания требуется более прохладный климат. На винодельне есть два отдельных бункера для красного и белого винограда. Разные сорта винограда и виноград с разных участков обрабатывают раздельно. Разделяют также белые сорта винограда, используемые для производства кавы и тихих вин. Брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали.

Свободное пространство в емкостях заполняют азотом, чтобы предотвратить окисление продукта. В подземных хранилищах стоят трехсотлитровые бочки из американского и французского дуба. Они предназначены для брожения белого и старения красного вина. Здесь же проходит процесс старения в бутылках красных вин и вторичное брожение кавы. Для производства кавы используют виноград с участков Can Respal, La Fanga и Camp Nou.

Вина представлены  
компанией

**CAVINA**



### Cava Brut Reserva

Алк. % ..... 12,0

Сахар, г/л ..... 6,0

Ферментация классическим способом.



### Samsó Ecològic, 2018

Алк. % ..... 14,5

Сахар, г/л ..... 4,0

Ферментация в течение 15 дней.



### Xarel-lo Brisat, 2021

Алк. % ..... 12,0

Сахар, г/л ..... 4,0

Ферментация 30 дней на кожице винограда.



### Vinya Santa Clara Ecologic, 2018

Алк. % ..... 14,0

Сахар, г/л ..... 4,0

Ферментация на протяжении 10 дней при температуре 18 °C с последующим охлаждением.

# PERELADA

ИСПАНИЯ | КАТАЛОНИЯ

■ ■ ■ ■  
**PERELADA**  
 VINS & CAVES



Номер  
на карте

22



Замок Перелада расположен в северо-восточной части Испании в винодельческом регионе Эмпорда — одном из старейших на Иберийском полуострове. С XIV века монахи-кармелиты производили вино под названием «Castillo Perelada». В 1923 году Мигей Матей Пла купил участок с замком Перелада, его мечтой было возрождение винодельческих традиций.

Сегодня Castillo Perelada является владельцем 150 га виноградников в пяти различных поместьях (fincas), среди которых Garbet, Malaveina и La Garrida.

Виноградники расположены высоко над уровнем моря, что является бесспорным преимуществом в жарком климате Испании. Вина Castillo Perelada поставляются испанскому королевскому двору, они являются достоянием Испании.

В настоящее время компания принадлежит семье Suque-Mateu, которая помимо виноделия активно развивает туризм в регионе. В замке проходит множество мероприятий, которые интересны с культурной и исторической точек зрения. Кроме тихих вин, Кастильо Перелада производит игристые вина Кава.



Компания является пятой в списке крупнейших производителей этого игристого напитка, однако для винодельни главным критерием является не количество, а качество.

Кава Brut Rose была выбрана официальным игристым вином на свадьбе принца Филиппе в 2004 году. Кроме того, — это единственная Кава, которую очень любил Сальвадор Дали.

Вина  
представлены  
компанией



### Cava DO. Perelada. Brut Rosado

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л..... 8,0  
Кисл., г/л..... 3,7

Вторичная ферментация проходит традиционным способом в бутылках, а затем вино хранится 12 месяцев в подвалах винодельни перед дегоржажем.



### Emporda DO. Perelada „Nomes“ Garnacha Negra, 2021

Алк. % ..... 15,0  
Сахар, г/л..... 0,1  
Кисл., г/л..... 3,5

Выдержка вина проходит в старых бочках из американского дуба и французского дуба Алье.



### Cava DO. Perelada. „Gran Claustro“ Gran Reserva Brut Nature, 2017

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л..... 2,0  
Кисл., г/л..... 3,5

Созревание вина на осадке длится 24 месяца. Перед дегоржажем вино хранится 15 месяцев в подвалах винодельни. Эта кава изготавливается полностью ручным способом, после чего выдерживается в погребе, примыкающем к древнему монастырю. В этом погребе, находящемся под величественным готическим собором, монахи монастыря Кармелитов делали вино более шести веков назад. Gold Medal — Girovi. Cava of the Year — Wines from Spain (UK).



### Emporda DO. Perelada. „5 Fincas“ Reserva, 2017

Алк. % ..... 15,0  
Сахар, г/л..... 0,2  
Кисл., г/л..... 3,5

Вино выдерживается 18 месяцев в бочках (50% — из американского дуба, 50% — из французского дуба Алье). После розлива «5 Финкас» Резерва еще некоторое время дозревает в бутылках. Для производства используются виноград, собранный с пяти разных виноградников в Эмпорда, имеющих различные геологические условия. Неоднородность почв в этом регионе является уникальной и позволяет производить вина с широким спектром оттенков. Сортосовый состав купажа может изменяться в зависимости от года.

# SCALA DEI

CELLERS  
*SCALA DEI*

ИСПАНИЯ | ПРИОРАТ

Номер  
на карте

23



Scala Dei — старейшая винодельня Приората. Ее история начинается в 1163 году, когда монахи-картезианцы основали монастырь Скала Деи и разбили виноградники на землях, которые с течением времени перешли в руки одноименной винодельни. Сегодня тот же дух ремесленного мастерства поддерживается и адаптируется к новым технологиям. В частности, Скала Деи стала первой винодельней в Приорате, которая бутилировала свои вина в 1974 году.

Вина Scala Dei — это достоверное выражение особого терруара северного Приората, где помимо знаменитой местной почвы Licorella, значительную долю составляют глинистые почвы, а виноградники расположены на высоте от 400 до 800 метров.



**„El Tribut de Scala Dei“,  
2021**

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 1,5  
Кисл., г/л ..... 5,4

Гарнача 70%, Каберне Совиньон  
15%, Сира 15%. Сталь. Дикие  
дрожжи. Выдержка 6 месяцев  
в стальных емкостях.

Вина  
представлены  
компанией



**Prior, Priorat DOQ, 2016**

Алк. % ..... 14,5  
Сахар, г/л ..... 1,5  
Кисл., г/л ..... 5,9

Гарнача 55%, Каберне Совиньон  
15%, Сира 15%, Мерло 15%.  
Сталь. Дикие дрожжи. Выдержка  
12 месяцев в барриках и фудрах  
из французского дуба.



**Scala Dei, Cartoixa, Priorat  
DOQ, 2017**

Алк. % ..... 15,0  
Сахар, г/л ..... 1,5  
Кисл., г/л ..... 5,8

Гарнача 70%, Кариньена 30%.  
Дикие дрожжи. Небольшие  
цементные емкости на 2000 кг,  
в течение 3 недель. Выдержка  
18 месяцев в барриках и фудрах  
из французского дуба. Robert Parker  
2018: 92, Guía Peñín 2019: 90.

# ИТАЛИЯ





Badia a Coltibuono  
Тоскана

# BADIA A COLTIBUONO Badia a Coltibuono

ИТАЛИЯ | ТОСКАНА



Номер  
на карте

24



Поместье насчитывает около 1000 лет, но его предыстория возвращает нас во времена этрусков. Возникновение Бадия-а-Кольтибуоно («Аббатство хорошего урожая») датируется XXI веком. В 1051 г. монахи Валломброзианского ордена — тосканской ветви бенедиктинцев — основали аббатство и начали высаживать первые виноградники в Верхнем Кьянти (севернее Сиены). На протяжении веков они расширили свои владения и развили процветающее виноделие и торговлю.

В 1810 г., когда Тоскана находилась под властью Наполеона, монахи были вынуждены покинуть Кольтибуоно. Монастырь был конфискован государством. В 1846 г. его купил Гвидо Джунтини, флорентийский банкир и прадед Пьеро Стукки-Принетти, нынешнего владельца. Под руководством Пьеро поместье выросло и завоевало

солидную репутацию в Италии и за рубежом. Эмануэла, Роберто и Паоло, новое поколение семьи, сегодня продолжают деятельность, начатую их предками.

К середине 70-х годов традиционные методы виноградарства окончательно ослабили здоровье почвы и лоз. Роберто Стукки познакомился с биодинамической культурой в долине Напа, где некоторое время работал после получения диплома винодела в университете Дэвиса. В 1985 г., вернувшись в Кольтибуоно, он начал процесс замены традиционных методов на органические. В 2000 г. поместье получило органический сертификат на 70 га виноградников.

В 1997 г. винодельню обновили с учётом передовых технологий, экологических требований и особенностей ландшафта.

Использован гравитационный принцип, что обеспечило деликатную обработку винограда и значительную экономию энергии. При брожении используют местные дрожжи, сохраняя уникальный характер вин Кольтибуоно.

Созревание происходит в основном в больших бочках, чтобы дуб не доминировал.



Вина  
представлены  
компанией



### Chianti Classico, 2019

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 0,5  
Кисл., г/л ..... 5,3

Мацерация 3 недели, местные дрожжи, пижаж. Выдержка 12 месяцев в бочках из французского и австрийского дуба разных размеров, 4 месяца в бутылках. Органический сертификат.



### Montebello, 2015

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 0,5  
Кисл., г/л ..... 5,6

Раздельная винификация всех сортов, мацерация 3–4 недели, местные дрожжи, пижаж. Выдержка 12–14 месяцев в барриках, затем 6 месяцев больших бочках из французского дуба, 6 месяцев в бутылках. Органический сертификат.



### Chianti Classico Riserva, 2017

Алк. % ..... 14,5  
Сахар, г/л ..... 0,5  
Кисл., г/л ..... 5,5

Мацерация 3 недели, местные дрожжи, пижаж. Выдержка 24 месяца в бочках из французского и австрийского дуба разных размеров, 4 месяца в бутылках. Органический сертификат.



### Sangiovetto, 2015

Алк. % ..... 14,0  
Сахар, г/л ..... 0,5  
Кисл., г/л ..... 5,2

Мацерация 4–5 недель, местные дрожжи, пижаж. Выдержка 12–16 месяцев во французских барриках (комбинация старого и нового дуба), 6 месяцев в бутылках. Органический сертификат.

# CAVALCHINA

ИТАЛИЯ | ВЕНЕТО



Номер  
на карте

25



История Кавалькина началась в 1900-х годах, когда Лучано Пиона стал покупать свои первые виноградники. На тот момент это было больше увлечение, дополнение к основному кожевенному бизнесу. В 1948 году был построен погреб и началось постепенное развитие собственного производства.

Лучано поверил, что зона Custoza достойна собственного имени. Именно он был первым, кто начал писать название Custoza на этикетках в 1962 году. И создал «рецепт» для будущего аппелласьона — blend кортезе, фриулано, гарганеги и треббьяно. Спустя 10 лет, в 1972 году именно в таком виде был зарегистрирован Custoza DOC.

## Философия компании

Создание вина это искусство, которое требует терпения, рассудка и любви, где ничего не отдается на волю случаю. Три самых важных элемента: терруар, лоза и винификация.

В 1987 году с приходом внука Лучано Пиона, винодельня стала основным бизнесом и фокусом семьи. Кавалькина стала одной из знаковых виноделен региона и постепенно стали приобретаться виноградники в соседних областях — Вальполичелле и Лугане.

Кавалькина — это название местечка на юго-востоке озера Гарда, где расположена винодельня. Когда-то место резиденции графа Кавалькини.



«Мы уверены, что наши виноградники расположены в лучшей среде. Сорта винограда подобраны в соответствии с климатическими условиями. А поддержание низкой урожайности позволяет выращивать здоровый виноград с высоким содержанием сахара».



Вина  
представлены  
компанией



### Custoza, 2021

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 5,4  
Кисл., г/л ..... 5,5



### Amadeo Custoza Superiore, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 4,3  
Кисл., г/л ..... 6,5

2020 - 3 бокала Gambero Rosso.  
Вино завоевывает 3 бокала  
непрерывно последние 17 лет (2004-  
2020).



### LLac Lugana, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 7,1  
Кисл., г/л ..... 5,8



### Prendina Valbruna Sauvignon, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 2,5  
Кисл., г/л ..... 6,5



### Santa Lucia Bardolino Superiore, 2019

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 2,9  
Кисл., г/л ..... 5,0

Выдержка 6 месяцев в больших  
бочках из славянского дуба и  
барриках второго использования из  
французского дуба. 2019 - 4 звезды  
Гюда Лучших Итальянских вин (Guida  
Vinibuoni d'Italia).

# COLUTTA



ИТАЛИЯ | ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ

Номер  
на карте

26



В 1939 году фармацевт из Удине Антонио Колютта решил купить загородный дом в Манзано с небольшим виноградником и так началась история винодельни.

С годами его дочери продолжали дело фармацевтов, а сыновья развивали виноделие и превратили компанию в жизнеспособный бизнес. Джорджио, внук Антонио, в настоящее время является владельцем семейного поместья. Под его руководством винодельня достигла новых высот в винном бизнесе, а так же вышла на международный рынок.

На данный момент, Джорджио владеет винодельней в Колли Ориентали-дель-Фриули с 18 га виноградников, граничащих с тремя странами: Австрией, Словенией и Италией.

Кроме того, винодельня включает в себя виллу Падронале XVII века со старыми погребями и обновленной линией розлива.

Виноград выращивается с заботой об окружающей среде и использует традиционные методы производства для обеспечения наилучшего качества. Основные сорта: Пино Гриджио, Совиньон Блан, Фриуладо, Риболла Джалла, Просекко, Мерло, Каберне, Рефоско, Скъопеттино и Пиньоло. Команда опытных сотрудников неустанно работает над тем, чтобы лучшие вина с лучших территорий (Бутторио, Манзано и Росазо) поставлялись на рынок, и их самоотверженность была вознаграждена многочисленными наградами.

Вина  
представлены  
компанией



### Friulano Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 3,0  
Кисл., г/л..... 4,5

Выдержка на осадке 2-3 месяца.



### Merlot Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 2,0  
Кисл., г/л..... 4,8

Делестаж, мацерация 10–15 дней.  
Выдержка 50% вина — 18 месяцев  
в бочках (славонский дуб), а вторая  
часть — 18 месяцев в резервуарах  
из нержавеющей стали.



### Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 1,0  
Кисл., г/л..... 4,5

Выдержка на осадке 2-3 месяца.



### Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 1,0  
Кисл., г/л..... 5,0

Выдержка на осадке 2-3 месяца.



### Sauvignon Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 4,0  
Кисл., г/л..... 5,2

Холодная мацерация 12 часов,  
выдержка на осадке 2-3 месяца.



### Refosco dal Peduncolo Rosso Colli Orientali del Friuli DOC, 2020

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л..... 1,0  
Кисл., г/л..... 4,9

Мацерация 10–15 дней. Выдержка:  
50% в стали, 50% в бочке  
(5000 л) в течение 12 месяцев.



### Chardonnay Colli Orientali del Friuli DOC, 2021

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л..... 1,0  
Кисл., г/л..... 5,0

Выдержка на осадке 2-3 месяца.



### Prosecco DOC brut, NV

Алк. % ..... 11,0  
Сахар, г/л..... 16,9  
Кисл., г/л..... 6,0

# TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI



ИТАЛИЯ | ВЕНЕТО

Номер  
на карте

27



Поместье Санта Мария-алла-Пьеве, являющееся исторической собственностью семьи Бертани, расположено в самой южной части долины Иллази, окруженной производственными зонами Valpolicella DOC на западе и Soave DOC на востоке. Поместье находится примерно в 14 км от Вероны в очаровательной деревушке времен Римской империи, в котором доминирует величественный дом XVI века в окружении более двадцати акров виноградников. Вилла Москони Бертани, элегантная неоклассическая резиденция XVII века в венецианском стиле, чьи исторические винные погреба стали свидетелями появления вина амароне в 1936 году, находится в живописной деревне Новаре, недалеко от Арбиццано ди Неграр — в самом сердце зоны

Valpolicella Classico. В этой пышной долине, расположенной в 200 метрах над уровнем моря, всего в нескольких минутах от Вероны и примерно в двадцати километрах от озера Гарда, виноградники находят идеальное место с точки зрения микроклимата и экспозиции. Поместье, наряду со своими виноградниками, окруженных садом, представляет собой уникальный пример архитектуры.

Зоны для аппассименто (подвяливания) винограда и винификации, погреба, относящиеся к XVI в., отведены для производства прекрасных вин, ведь и сегодня амароне производится из винограда, выращенного в этих исторических виноградниках.

Семья Бертани представляет собой многовековой опыт виноделия. Когда во второй половине XIX века братья Гаэтано и Джованни Баттиста Бертани построили винодельню и создали помещения для погреба, их усилия были основаны на давнем и прочном виноградарском наследии этих земель, берущем свое начало в XV веке. Объединив глубокое уважение к традициям, любовь к земле с новаторским подходом к качественному виноделию, эти два

брата создали успешное и инновационное предприятие своего времени. Они стали первыми в применении метода Гюйо, системы высадки веронских виноградников высокой плотности и низкой урожайности, и одними из первых в регионе по разливу вина вальполичелла, созданного с применением метода ripasso, также их Valpolicello Recioto и Soave получили международное признание на самом высоком уровне.

Вина представлены  
компанией

**VINICON** 



### Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore, 2018

Алк. % ..... 15,0

После сбора части урожая, предназначенной для амароне (примерно в середине октября), грозди для этого вина отбираются вручную на винодельне в Арбицано ди Неграп, в самом сердце зоны Вальполичелла Классико. Виноград давится, отжимается при низкой температуре и оставляется на 25–30 дней для ферментации с ежедневным перемешиванием шапки. Когда ферментация окончена, вино хранится в стальных чанах в ожидании «рипассо» — момента, когда его будут наливать на мезгу, оставшуюся от производства амароне (конец января-середина февраля). Метод «рипассо» инициирует вторичную мацерацию и ферментацию, в процессе которых вино приобретает дополнительную сложность и ноты сухофруктов, более выраженную структуру и элегантность. После ферментации по методу «рипассо» вино проводит 2 года в дубовых бочках. Финишная выдержка занимает примерно 6 месяцев.



### Lepiga Soave DOC, 2021

Алк. % ..... 12,5

Виноград собирают на разных этапах созревания, давят каждую партию отдельно. Алкогольной ферментации при температуре 16–18 °С предшествует холодная мацерация. После этого вино купажируют. Выдержка в стальных резервуарах из нержавеющей стали на осадке 3 месяца с батонажем. Перед поступлением в продажу вино проходит финишную выдержку в бутылках. Виноградник высажен в период с 1975 по 1985 гг.



### Valpolicella Classico DOC Superiore, 2019

Алк. % ..... 14,0

В середине октября, после окончания сбора урожая для амароне, грозди для этого вина отбираются вручную в нашем хозяйстве в Арбицано ди Неграп, в самом сердце зоны Вальполичелла Классико. Грозди давятся, отжимаются при низкой температуре и затем ферментируются в течение 25–30 дней с ежедневным перемешиванием шапки. По завершении ферментации вино переливается в дубовые бочки для дальнейшей малолактической ферментации. Выдержка после 12 месяцев выдержки в бочках вино разливается по бутылкам и остается в подвале еще 6 месяцев.

# TENUTE ARNACES

ИТАЛИЯ | ФРИУЛИ-ВЕНЕЦИЯ-ДЖУЛИЯ



Номер  
на карте

28



Тенуте Арначес — результат сотрудничества между Джузеппе Кампаньола и Тенута Агрикола Франческо Ригетти в регионе Фриули. Хозяйство расположено рядом с небольшим городом Мортельяно, провинция Удине, в самой восточной части Италии.

Более чем сто лет истории и более 25 га виноградников гарантирует хозяйству вино превосходного качества в одном из лучших районов для производства белых вин в Италии.

Тенуте Арначес названо в честь маленькой церкви Арначес, построенной в шестом веке лангобардами. Это было место собраний фермеров и производителей, которые встречались с целью обсудить сезонные работы и возблагодарить Бога за урожай.



Вина  
представлены  
компанией



**BIO Pinot Grigio DOC  
Campo dei Gelsi, 2021**

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л..... 5,5  
Кисл. г/л..... 5,8  
Выдержка на осадке 2 месяца.



**BIO Prosecco DOC brut,  
NV**

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л..... 12,0  
Кисл. г/л..... 5,9

# ФРАНЦИЯ







Les Hospices de Beaune  
Бургундия

# ALBERT BICHOT

ФРАНЦИЯ | БУРГУНДИЯ



Номер  
на карте

29



Albert Bichot — винный дом, существующий в Бургундии с 1831 года, который находится во владении семьи Бишо на протяжении 6 поколений. Компании принадлежит более 100 га виноградников, расположенных в разных апелласьонах Бургундии. Помимо производства собственных вин, хозяйство также является неgociантом-производителем.

Бернар Бишо в 1831 году основал в Монтели винный дом. Его сын, Ипполит, унаследовал от отца винодельческое хозяйство и занялся расширением семейного бизнеса. В 1894 году, вопреки нашествию филлоксеры, Альберт Бишо I дал новый толчок в развитии хозяйства.

Сначала он переезжает в более благоприятный район для виноторговли, Мерсо, а затем — в Бон. По окончании Первой Мировой войны Альберт I стал скупать неgociантские фирмы Бургундии, а его сын, Альберт II, вплотную занялся экспортом продукции во многие страны по всему миру.





Вина  
представлены  
компанией



**Fixin Premier Cru AOC.  
Albert Bichot. Clos de la  
Perriere. Monopole, 2018**

Алк. % ..... 14,0

Ферментация в конических дубовых чанах с регулируемой температурой (от 20 до 28 дней). Выдержка в дубовых бочках (из них 30% — новые) в течение 14–16 месяцев. Gold Medal: 95/100 — Decanter World wide awards 2022. 91/100 — WINE SPECTATOR.



**Morey-Saint-Denis AOC.  
Albert Bichot, 2013**

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в конических дубовых чанах с регулируемой температурой. 100% вина выдерживается в дубе от 14 до 16 месяцев (15–25% новых бочек).



**Pommard AOC. Domaine  
du Pavillon „Clos Des  
Ursulines“, 2017**

Алк. % ..... 13,0

Ферментируется в конических дубовых чанах при контролируемой температуре. Длительность процесса — 20–28 дней. Выдержка вина проводится в дубовых бочках (20–30% новых) на протяжении 14–16 месяцев. 92/100 — WINE SPECTATOR.



**Gevrey Chambertin AOC.  
Albert Bichot, 2014**

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в конических дубовых чанах с регулируемой температурой (от 20 до 28 дней). Выдержка проходит в течение 14–16 месяцев в бочках французского дуба (20–30% — новые). 93/100 — WINE SPECTATOR.

# CHAMPAGNE DUMENIL

ФРАНЦИЯ | ШАМПАНЬ



Номер  
на карте

30



Основанный в 1874 году дом Шампанского Duménil и сегодня является семейным предприятием, создающим Шампанское только из собственного винограда. Виноградники Дюмениль занимают 8 гектаров в Монтань-де-Реймс, расположенных на 80 различных участках в 4 деревнях: Шиньиле-Роз, Людес, Рилли-ла-Монтань (Гран Монтань де Реймс) и Саси (Пти Монтань де Реймс). Это лучший терруар для винограда сортов Пино Нуара и Пино Менье.

В X веке все эти виноградники принадлежали знаменитому аббатству Сен-Реми. Чтобы приготовить наилучшее вино для причастия, монахи изучали и классифицировали терруар каждой деревни с точки зрения его потенциала выдержки и сложности аромата. Поэтому сегодня все виноградники Дюмениль классифицированы как 100% Premier Cru.

Кроме того все они имеют Сертификат высокой экологической ценности.

Визитная карточка Дома Дюмениль — длительная, не менее 3 лет, выдержка вина на осадке и использование резервного вина из 20-летней солеры. Логотип компании очень символичен. Красный цвет символизирует виноград сортов Пино,



золото — Шардоне, белый — меловые почвы. Ворота, построенные в XVIII веке и занимающие почетное место в центре дегустационного зала, олицетворяют как традиции, которые поддерживают старинный Дом Шампанского, так и необходимость быть открытыми для современного, международного взгляда на жизнь.



*Винтаж-М*

Вина  
представлены  
компанией



### Champagne Premier Cru Reserve 22, brut

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 9,2  
Кисл., г/л..... 7,2

Выдержка 3 года на осадке.  
Виноград: Пино Нуар 33%, Пино Менье 33%, Шардоне 33% Бывшие виноградники аббатства Сен-Реми в Реймсе. В купаже 50% вин урожая 2017 г., 50% резервных вин (урожай с 1996 до 2016 года). Дегоржман 2022 года. Серебряная медаль «Sommelier Wine Awards –2019». Бронзовая медаль International Wine & Spirits Competition — Лондон 2021. Победитель конкурса «Лучшая Франция 2021: Champagne».



### Champagne Premier Cru Millesime, brut, 2013

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 9,0  
Кисл., г/л..... 7,0

Выдержка на осадке 6 лет. В Дюмениле только великие годы являются винтажами. Именно из-за их невероятного потенциала старения Дом отбирает исключительные урожаи. Виноград: Шардоне 60%, Пино Нуар 20%, Пино Менье 20%.



### Champagne Premier Cru Blanc de Blancs, brut

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л..... 10,0  
Кисл., г/л..... 6,8

Выдержка на осадке минимум 3 года. Редкое в La Montagne de Reims шампанское из 100% Шардоне. Бронзовая медаль International Wine & Spirits Competition — Лондон 2021



### Champagne Premier Cru Blanc de Noir Amour de Cuvée, brut

Алк. % ..... 12,0  
Сахар, г/л..... 9,2  
Кисл., г/л..... 6,6

Выдержка на осадке 5 лет. Виноград: 50% Пино Нуар, 50% Пино Менье. Бронзовая медаль «Decanter — 2020». Бронзовая медаль «Sommelier Wine Awards –2019». Бронзовая медаль International Wine & Spirits Competition — Лондон 2021.

# CHARLES MIGNON

ФРАНЦИЯ | ШАМПАНЬ



Номер  
на карте

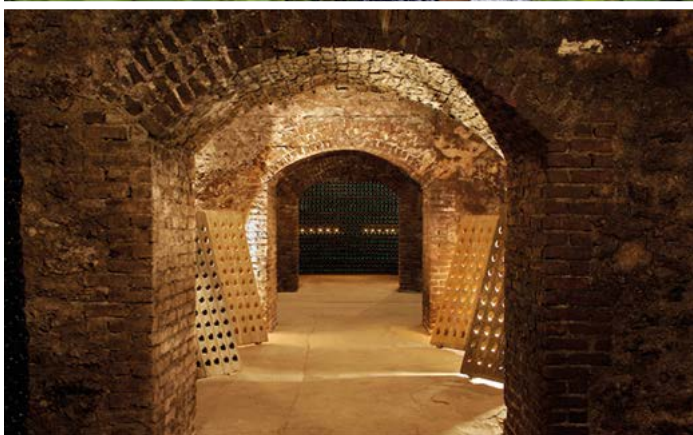
31



Charles Mignon — семейная компания, базирующаяся в Эперне, столице региона Шампань. Семья Миньон происходит от виноградарей из Мениль-ле-Ютье, маленькой деревушки Фестиньи, расположенной в нескольких километрах от Эперне, столицы шампанского. Лоуренс и Бруно Миньон с детства росли в винодельческих семьях, часто играя прятки в погребах для выдержки вин и помогая взрослым на производстве. Своих детей — Манон и Гийома — они воспитывали по тем же принципам. И теперь они представляют 5-е и 6-е поколение виноделов.

Стиль их шампанского можно описать тремя словами: структура, утонченность и чистота.

Благодаря современному винному заводу небольшой мощности с современным оборудованием, поиску лучших терруаров и работе с сортами (Шардоне, Пино Менье, Пино Нуар), семья производит исключительные шампанские вина. Это позволило им с 2003 года войти в список крупнейших и самых престижных домов шампанского в UMC (the Union of Champagne Houses) — Союзе домов шампанского.



### Champagne Leon Launois Cuvée Réserve Brut, NV

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л..... 11,6  
Кисл., г/л..... 5,8

15% резервного вина, дозаж: 9 г/л.  
Выдержка на осадке:  
18-24 месяца.

Вина  
представлены  
компанией



# CHATEAU CARBONNIEUX

ФРАНЦИЯ | БОРДО



Номер  
на карте

32



История Chateau Carbonnieux уходит в далекое прошлое: сохранившиеся летописи свидетельствуют о том, что виноградники здесь были заложены Рамоном Карбонусом (или Карбонье) в начале XIII века. Средневековое происхождение поместья также подтверждает сохранившийся Акт обмена от 2 апреля 1292 года, подписанным двумя монахами-бенедектинцами из могущественного аббатства Sainte-Croix (Святого Креста) в Бордо.

Первоначально купленное для того, чтобы стать une mère nourricière (материнской землей) для аббатства, в XVIII веке поместье Карбонье стало главной инвестицией монахов-бенедектинцев, которые вывели свое вино Carbonnieux на самую вершину рейтинга белых вин Graves. Dom Galléas был одним из первых, кто смешал сорта и разлил вино по бутылкам, что облегчило его транспортировку и более длительное хранение перед употреблением.



Его методы винификации и содержания погреба были одними из самых современных в регионе. Необыкновенная чистота цвета и прозрачность белого вина Карбонье позволила хитрым монахам продавать его даже во дворец османского султана под видом «минеральной воды Карбонье»! По легенде, попробовав его, султан спросил: «Зачем французы делают вино, когда у них такая вкусная минеральная вода?»

И сегодня Шато Карбонье является одним из ведущих поместий Пессак-Леоньяна, а его белое ювье снискало себе славу самого утонченного и минерального из всех белых вин Бордо. Изображенная на гербе Шато морская раковина символизирует легендарные гравийно–известняковые почвы виноградника, когда-то бывшие морским дном.



Винтаж-М

Вина  
представлены  
компанией



### Grand Cru Classe Pessac-Leognan AOC, 2013

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 1,5  
Кисл., г/л ..... 4,6

Ферментация в дубовых бочках. Выдержка 10 месяцев в дубовых бочках. Бывшие виноградники бенедиктинского монастыря Ордена Сент-Круа. Виноградники экологически-чистые, имеют статус High Environmental Value и Sustainable agriculture. Купаж 75% Совиньон Блан, 25% Семейон. Parker 92/100 пить 2019–2032 гг. Wine Spectator 92/100. Decanter Magazine 87/100. La Revue du Vin de France 15/20. J. Robinson 16/20.

# CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN

ФРАНЦИЯ | ЮЖНАЯ РОНА

CHATEAU  
L'ERMITE  
D'AUZAN

Номер  
на карте

33



Ранее хозяйство называлось Chateau L'Ermitage.

В 11 веке хозяйство Chateau L'Ermitage находилось во владении отшельников аббатства святой Сесилии Эстажельской — важном пункте на маршруте следования паломников к знаменитой святыне Сантьяго де Компостела. Однако первый погреб был построен здесь лишь в 1800 году, недалеко от аббатства. Вот уже более 30 лет хозяйством управляют братья Мишель и Жером Кастийон, являющиеся главными хранителями около 80 га виноградников.

На территории Chateau L'Ermitage d'Auzan с благоприятной южной экспозицией виноградников, освежающим влиянием средиземноморского климата и галечными почвами четвертичного периода выращивают традиционные сорта долины Роны: сира, grenash, мурведр, русанн, grenash блан и вионье.

Вина Chateau L'Ermitage d'Auzan — это результат тщательной селекции винограда с учетом особенностей терруара, сортовых характеристик, контроля урожайности и качества ягод. Не менее важна и винификация, происходящая

с удалением гребней, пижажем и строгим температурным контролем. Все это вкупе с маленькими секретами виноделов приводит к появлению превосходных вин.

Отличительной чертой Chateau L'Ermite d'Auzan является бережная выдержка с целью придания баланса ароматам вина и мягкости танинам. Этой цели служит неукоснительный температурный контроль на стадии выдержки и хранения вина. Выдержка происходит в фудрах, а также в новых дубовых бочках.



### Sainte Cecile Blanc, 2021

Алк. % ..... 14,0

Сусло охлаждается для естественного осветления. Ферментация при низкой температуре (16°C). Выдержка 3 месяца в 400-литровой дубовой бочке с батоннажем.

Вина  
представлены  
компанией



### Rose, 2021

Алк. % ..... 12,5

Ферментация в чанах из нержавеющей стали при температуре 18 °C. Выдержка 3 месяца на осадке в чанах из нержавеющей стали.



### Sainte Cecile Rouge, 2019

Алк. % ..... 14,5

Охлаждение суслу, предварительная ферментация в течение 3 дней. Последующий делестаж и ферментация при контролируемой температуре. Выдержка 12 месяцев в 400-литровом дубовом чане.

# DOMAINE FRÉDÉRIC MAGNIEN

## DOMAINE MAGNIEN

ФРАНЦИЯ | БУРГУНДИЯ

Номер  
на карте

34



Постоянные поиски качества и уважение к терруару привели Фредерика к органическому виноделию: «Мы идем в этом направлении, чтобы подчеркнуть исключительность и чистоту апелласьона, почвы и вина». Недавно Фредерик Маньен принял решение выдерживать часть своих вин в кувшинах.

Вполне естественно, что он пришёл к продолжению своей философии через методы винификации. Начиная с уникального урожая 2015 года часть вин выдерживается в терракотовых кувшинах ручной работы.

Отныне выдержка вина проводится как в дубовых бочках, так и кувшинах, что позволяет подчеркнуть сущность драгоценных винтажей.

Выдержка в кувшинах позволяет Фредерику производить приятные органические вина, не нарушая чистоту винограда и истину терруара, раскрывая самобытность вина и дополняя традиционную выдержку в старых дубовых бочках.



**Cote de Nuits-Villages  
„Croix-Violette“ AOC, 2018**

Алк. % ..... 13,0

Выдержка в дубовых бочках, не менее  
12 месяцев. Decanter 94 (2017 г/у).

Вина  
представлены  
компанией



# DOMAINE GROS FRÈRE & SŒUR

ФРАНЦИЯ | БУРГУНДИЯ



*Domaine Gros Frère et Sœur*

Номер  
на карте

35



Семья Gros — известное имя в Vosne-Romanée, восходящее к началу 1800-х годов. Одной из её многочисленных ветвей является Gros Frère et Sœur, созданное детьми Луи Гро — Гюставом и Кошетт в 1963 году.

В 1984 Бернар Гро, их племянник берёт на себя управление. Решив посвятить свою жизнь виноделию, Бернар Гро бросил карьеру пианиста, в которой он был весьма успешен. Любовь к музыке никуда не исчезла, и в винном погребе можно наблюдать несколько роялей Steinway. Бернар играет винам, будучи убеждённым в том, что, «когда музыкальные ноты приводят в восторг фруктовые ноты, вино

становится возвышенным». В настоящее время доменом управляет его сын — Вэнсан (Vincent).



На виноградниках особое внимание уделяется ограничению урожайности. Сбор осуществляется вручную, ягоды тщательно сортируют и полностью отделяют от гребней. Выдержка вин проводится на осадке в рiссе из нового дуба из леса Forêt des Bertranges. Бочки производят на самой винодельне.

Одной из находок является вино Chemin des Moines de Vergy. Виноградник в 500 метрах от La Tâche вдоль дороги, ведущей до аббатства Saint-Vivant.

Его исключительный состав почвы из глины и известняка позволяет приравнивать его к великим терруарам Grand Cru Бургундии. История самого места и послужила источником вдохновения для названия этого выразительного и характерного вина.



### Chemin des Moines de Vergy, 2018

Алк. % ..... 14,0

Ферментация в бетонных чанах.  
Выдержка в новом дубе 12 месяцев.

Вина представлены  
компанией

burgundy ru



### Chemin des Moines de Vergy, 2019

Алк. % ..... 13,5

Ферментация в бетонных чанах.  
Выдержка в новом дубе 12 месяцев.



### Chemin des Moines de Vergy, 2020

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в бетонных чанах.  
Выдержка в новом дубе 12 месяцев.

# DOMAINE MARCEL DEISS



ФРАНЦИЯ | ЭЛЬЗАС

Номер  
на карте

36



Домен Марсель Дайс располагается в Бергхайме, в самом сердце зоны Гран Крю. Хозяйство было основано в 1947 году, сейчас им управляет потомственный виноградарь Мэттью Дайс с помощью своего отца — Жана-Мишеля.

Семья Дайс всегда выступала за создание качественных вин и никогда не гналась за массовым распространением на мировых рынках в ущерб уровню качества. Хозяйство уже более 40 лет назад сделало упор на терруар, биодинамический подход и ограничение урожайности.

Поставив во главу угла именно само понятие «Терруара», что является исконно французской концепцией, такой же изящной, как французский язык, Домен Марсель Дайс начал вкладываться в развитие виноделия в Эльзасе.

Многофакторная концепция, крайне сложная, состоящая из тонких взаимодействий между самой землей и виноделом, его мечтами, фантазиями и личностью.

Домену Марсель Дайс принадлежит 38 га виноградников в Рошвире, Бергхайме, Рибовилле, Зеленбере, Риквире и Сиголшеме, где находится самый большой виноградник хозяйства, известный своим разнообразием почв, дающих множество энологических возможностей для создания неповторимых вин.

Климат региона специфичен и характеризуется сильным континентальным влиянием. Суровая зима сменяется дождливой весной. Сильная жара с июня по август, сопровождающаяся сильными грозами, переходит в осенний сезон с прохладными ночами, густым туманом по утрам и живописными закатами вечером.



Вина  
представлены  
компанией



### Riesling, 2019

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 8,7  
Кисл., г/л ..... 5,5

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей, выдержка на осадке в течение года.



### Riesling VT, 2012

Алк. % ..... 11,5  
Сахар, г/л ..... 78,0  
Кисл., г/л ..... 5,0

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей, выдержка на осадке в течение года. Урожай для этого вина собирают с двух разных виноградников: Бебленхайм и Святой Ипполит.



### Pinot Gris, 2016

Алк. % ..... 14,5  
Сахар, г/л ..... 12,5  
Кисл., г/л ..... 5,5

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей, выдержка на осадке в течение года.



### Altenberg de Bergheim Grand Cru, 2015

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 70,0  
Кисл., г/л ..... 5,0

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей во французских дубовых бочках. Выдержка на осадке в течение года.



### Gewürztraminer, 2015

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 28,0  
Кисл., г/л ..... 5,5

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей, выдержка на осадке в течение года.



### Schoenenbourg Grand Cru, 2011

Алк. % ..... 12,5  
Сахар, г/л ..... 52,0  
Кисл., г/л ..... 5,2

Ферментация происходит с использованием местных дрожжей во французских дубовых бочках. Выдержка на осадке в течение 3 лет.

# DOMAINE WEINBACH

*Domaine Weinbach*  
Cécile, Catherine et Laurence Falter

ФРАНЦИЯ | ЭЛЬЗАС



Номер  
на карте

37



Вопреки расхожему мнению — Weinbach — это не фамилия, а название ручья, протекающего по территории поместья. Он-то и дал название хозяйству, на месте которого ещё в 1612 году располагалась монастырская винодельня монахов-капуцинов. С конца 19 века хозяйство принадлежит семье Фаллер, а сегодня винодельней управляет Катрин Фаллер. С начала 2000-х годов хозяйство сертифицировано как биодинамическое.

Сердце домена Вайнбах — огороженный стеной виноградник Кло де Капусен площадью 5 гектаров на территории бывшего монастыря капуцинов 9 века. Кло де Капусен — также зарегистрированная торговая

марка и название, выносимое на каждую этикетку, даже если вино происходит с более престижных виноградников категории Гран крю — Шлоссберг, Мамбург или Фурстентум. Одно из самых уважаемых хозяйств во Франции и мире, Domaine Weinbach, занимает 29 га, обрабатываемых биодинамически.

Шлоссберг — один из старейших зарегистрированных виноградников Эльзаса, а его песчаные и гранитные почвы идеально подходят для рислинга. Фаллеры владеют на этом винограднике несколькими участками, винифицируя каждый отдельно.

Вина семьи Фаллер насыщенные, полнотелые, пьянящие и в тоже время породистые, чистые и утончённые.

Весь виноград, выращенный в поместье, винифицируется в многочисленные, ставшие легендарными, кюве. Лучшие из них, как правило, носят имена членов семьи.



Вина  
представлены  
компанией



### Les Treilles du Loup Gewürztraminer, 2020

Алк. % ..... 14,0

Сахар, г/л..... 10,0

Ферментация в стальных чанах.  
Выдержка в старых (50–100 лет)  
дубовых бочках. 17/20 Jancis  
Robinson.



### Riesling Cuvee Theo, 2020

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в стали с участием  
натуральных дрожжей. Выдержка  
в старых (50-100 лет) дубовых  
бочках. 17/20 Jancis Robinson.



### Muscat, 2020

Алк. % ..... 13,0

Ферментация в стали с участием  
натуральных дрожжей. Выдержка  
в старых (50–100 лет) дубовых  
бочках.



### Riesling Grand Cru Schlossberg, 2020

Алк. % ..... 13,0

Ферментация с натуральными  
дрожжами в старых дубовых бочках.  
Выдержка в старых (50–100 лет)  
дубовых бочках.

# JEAN-MAURICE RAFFAULT

ФРАНЦИЯ | ЛУАРА



Номер  
на карте

38



Винодельня была основана в 1693 году в коммуне Савиньи-ан-Верон региона Шинон, когда предок нынешних владельцев, Матюрен Боттро (Mathurin Bottaureau), купил свои первые виноградники, которые сегодня принадлежат его потомку, Жан-Морису Раффо (Jean-Maurice Raffault), представителю 14-го поколения виноделов.

Для региона Шинон Жан-Морис стал действительно знаковой фигурой. Когда в 70-х годах управление семейной винодельней перешло к нему, он сразу же поменял традиционные местные устои и внес изменения, которые впоследствии стали общепринятыми в регионе.

Для того, чтобы подчеркнуть исключительность и терруарность вина, Жан-Морис решает называть свои вина по названию виноградников, что до этого в Шиноне не делал никто! Будучи инновационным для своего времени, это решение стало традицией: на сегодняшний день почти все виноделы Шинона называют свои вина по названию парцеллов.

В 1997 г. управление винодельней перешло к сыну Жан-Мориса, Родольфу, который в возрасте 22 лет получил энологическое образование в Дижоне.

Выдержка вин происходит в 3 огромных погребах, вырубленных в известняковых утесах и защищенных от дневного света и климатических изменений.

С 2009 года хозяйство придерживается принципов органического виноградарства. В 2019 году получен сертификат ORGANIC для всех отдельных виноградников Les Galuches, Les Picasses, Clos d'Isoré, Le Puy, Clos de l'Hospice.



### Chinon Rosé, 2021

Алк. % ..... 13,0

Ферментация при низких температурах, только собственные дрожжи. Выдержка 6 месяцев на осадке в стальных чанах.

Вина  
представлены  
компанией



VINOTERRA



### Clos d'Isoré, 2015

Алк. % ..... 13,0

Мацерация 30 дней, ферментация и малолактика в старых дубовых бочках на 500 л, выдержка 12-14 месяцев на осадке в старых (1-3 года) дубовых бочках на 500 л.



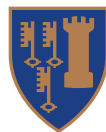
### Clos de l'Hospice, 2015

Алк. % ..... 13,0

Мацерация 28 дней, ферментация и малолактика в новых дубовых бочках, выдержка 12 месяцев в новых дубовых бочках на 500 л.

# LES HOSPICES DE BEAUNE

ФРАНЦИЯ | БУРГУНДИЯ



Hospices de Beaune

Номер  
на карте

39



Винами из Оспис де Бон мы расскажем о роли благотворительности, которая всегда была под покровительством церкви, в развитии виноделия Бургундии. Жизнь винодела в Бургундии целиком стоит на традициях. И одна из самых красивых — винные благотворительные аукционы. В Боне такой аукцион проводится ежегодно в третью неделю ноября старинным монастырским Осписом. Les Hospices de Beaune или Hostel-Dieu/Отель-Дьё (дом Господень) был основан в 1443 году канцлером герцога Бургундского Николая Роленом как «Дворец для бедных». В 1459 году здесь был создан Орден сестёр-госпитальерок, которые должны были сочетать монашескую жизнь с уходом за больными.

Постепенно больница стала пользоваться популярностью не только у бедняков, но также у богатых буржуа и аристократов. Это благотворительное заведение существовало преимущественно за счёт пожертвований, лечившиеся здесь дарили больнице деньги, ценные вещи и, конечно, главное богатство Бургундии — виноградники. Сегодня Оспису в Боне принадлежат виноградники общей площадью 60 гектаров, штатные виноделы Осписа (лучшие в Бургундии) традиционно ухаживают за этими виноградниками и делают вино, которое затем продаётся с аукциона. Вино на аукцион привозили тогда и привозят сейчас в бочках.

Купленное вино затем выдерживают в своих погребах и разливают в бутылки с этикеткой Оспис де Бона бургундские виноделы-негоцианты.

Аукцион носит благотворительный характер; полученные средства используются для поддержания здания Отель-Дьё и приобретения оборудования для больниц.



### Meursault-Charmes Premier Cru AOC Hospices de Beaune Cuvee de Bahezre de Lanlay, 2011

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 2,7  
Кисл., г/л ..... 4,1

Ферментация в новых дубовых бочках. Выдержка 12 месяцев в дубовых бочках. Кюве названо в честь благотворителя Луи де Базэр де Ланлей, чье состояние было пожертвовано на строительство больницы и богадельни Оспис де Бона.

Вина  
представлены  
компанией



### Meursault-Genevrieres Premier Cru AOC Hospices de Beaune Cuvee Philippe le Bon, 2011

Алк. % ..... 13,5  
Сахар, г/л ..... 2,6  
Кисл., г/л ..... 4,1

Ферментация в новых дубовых бочках. Выдержка 12 месяцев в дубовых бочках. Кюве названо в честь герцога Бургундии Филиппа Доброго (Philippe le Bon, 1396–1467), при котором был построен Оспис в Боне и который сделал много для развития виноделия в Бургундии.



### Puillie-Fuisse AOC Hospices de Beaune Cuvee Francoise Poisard, 2009

Алк. % ..... 13,0  
Сахар, г/л ..... 2,3  
Кисл., г/л ..... 3,4

Ферментация в новых дубовых бочках. Выдержка 12 месяцев в дубовых бочках. Оспис де Бон получил эти виноградники по завещанию от Francoise Poisard. Возраст лоз от 35 до 90 лет.

# PAUL BLANCK

ФРАНЦИЯ | ЭЛЬЗАС



Номер  
на карте

40



История семьи Бланк во Франции началась в 1620 году, когда предок Ганс Бланк переезжает из Австрии в Эльзас и приобретает свои первые лозы. Все последующие века поколения семьи Бланк занимались поиском и завоеванием самых лучших земель для эльзасских сортов.

Многовековые старания семьи были замечены, и в 1846 году Жак Филипп Бланк был награжден медалью за вклад во французское виноделие. К 1927 году Поль Бланк основал свой винный дом и вместе с несколькими виноделами занялся разработкой системы Гран Крю.

Его дело продолжили сыновья Бернар и Марсель, благодаря которым в 1975 году был создан первый Гран Крю Эльзаса — Шлоссберг. В настоящее время на винодельне работают два поколения — Бернар и Марсель, а так же их кузены Фредерик и Филипп. Сегодня Поль Бланк — одно из знаменитых винодельческих поместий региона.

Общая площадь виноградников составляет 35 Га, из них около 50% от общей площади занимают пять участков Гран Крю и 30% — четыре «льё-ди» (местности, имеющие свое собственное название, потенциальные Премье Крю).



На данный момент 35 га виноградников хозяйства Поль Бланк разделены на 5 Гран Крю и 4 местности «льё ди».

Патергартен — знаменитый «льё ди» Эльзаса, где выращивают отменный Рислинг — минеральный, сбалансированный, насыщенный, отлично сохраняющий свои лучшие качества при длительном хранении (до 10 лет).



### Riesling Patergarten, 2019

Алк. % ..... 12,5

Сахар, г/л ..... 3,5

Кисл., г/л ..... 5,5

Выдержка на осадке 6-9 месяцев,  
1-2 года в бутылке.

Вина  
представлены  
компанией



## КОМПАНИИ УЧАСТНИКИ



### AST

Россия, Москва,  
ул. Каховка, 23  
+7 495 993 99 99  
www.ast-inter.ru

#### Мария Мясоутова

Менеджер по продажам  
+7 495 993 99 99  
+7 903 263 85 37  
m.miasoutova@ast-inter.ru



### Burgundy ru

Россия, 109012, Москва,  
ул. Никольская, д. 19-21/1  
+7 495-369-56-88  
www.burgundy.ru

#### Нина Южанова

Руководитель HoReCa Москва  
+7 916 851-14-70  
uzhanova@burgundy.ru



### Bravo Trade

Россия, Москва,  
пос. Московский,  
47 км МКАД, д. 31А, стр. 1  
+7 495 461 00 28  
bravotrade.ru

#### Ольга Тихоненко

Бренд-менеджер  
+7 495 461 00 26 доб. 129  
o.tikhonenko@bravotrade.ru



### CAVINA

Россия, 119435, Москва,  
ул. Малая Пироговская, д. 13, с.1  
+7 495 640 44 42  
www.cavina.ru

#### Нина Кузнецова

Бренд-менеджер  
+7 495 640 44 42  
+7 903 111 37 48  
N.kuznecova@cavina.ru



## Fort

Россия, 115230, Москва,  
Варшавское ш., д. 36, стр. 1  
84957751414  
fortwine.ru

### Дарья Сологуб

Директор по международному  
маркетингу  
+7 926 599 88 34  
sologub@fortltd.ru

### Роман Сосновский

Бренд-амбассадор  
+7 965 218 36 33  
sosnovskiy@fortltd.ru



## LTF-wines

Россия, Москва,  
Багратионовский пр-д,  
д. 12А, оф. А104  
+7 495 369 23 64  
www.ltfwines.ru

### Дарья Воробьева

Зам. генерального директора  
+7 495 369 23 64  
+7 925 200 26 80  
contact@ltfwines.ru



## Simple Group

Россия, Москва,  
ул. Минская, д. 2Ж,  
БЦ «Виктори Парк Плаза»  
+7 495 510 50 01  
info@simple.ru  
www.simple.ru



## Weingut Stift Klosterneuburg

Stiftsplatz 1, 3400 Klosterneuburg  
+43 2243 411 528  
www.stift-klosterneuburg.at/  
weingut-und-obstgut/weingut/

### Camilla Josefsson

Export Manager  
+43 2243 411 531  
+43 6 764 479 000  
c.josefsson@stift-klosterneuburg.at



**WINE  
DISCOVERY**

### Wine Discovery

Россия, 105118, Москва,  
ул. Буракова, 29  
+7 495 727 01 98  
www.winediscovery.ru

#### **Александра Браткова**

Менеджер  
+7 495 727 01 98 доб. 222  
+7 917 545 83 05  
bratkova@winediscovery.ru

**VINICOM** 

### ВИНИКОМ

Россия, 119285, Москва,  
Воробьевское шоссе, д. 6  
+7 495 120 84 48  
www.vinicom.ru

#### **Ольга Соколова**

B2C&B2B Sales Director  
+7 495 120 84 48  
+7 916 430 79 99  
sokolova@vinicomwines.ru

*Винтаж-М*



### Винтаж-М

Россия, 129085, Москва,  
Звездный б-р, д. 21, стр. 1  
+7 926 999 56 73  
www.vintage.ru

#### **Светлана Арсенашвили**

Директор по развитию бизнеса  
+7 926 999 56 73  
+7 916 675 96 25  
s.arsenashvili@vintazh-m.ru



**VINOTERRA**

### Винотерра

Россия, Москва,  
ул. 2-я Звенигородская, д. 13, с. 41  
8 495 580 99 30  
vinoterra.ru

#### **Юлия Бескурникова**

менеджер отдела маркетинга  
8 495 580 99 30 до 4122  
8 905 585 57 49  
beskurnikova@vinoterra.ru



### Ладога

Россия, 121087, Москва,  
ул. Баркляя, д. 6, стр. 3  
+7 495 114 55 48  
[www.ladogaspb.ru](http://www.ladogaspb.ru)

#### Алёна Ковтун

Ведущий бренд-менеджер  
+7 495 114 55 48  
+7 911 160 97 99  
[kovtun.a@ladogaspb.ru](mailto:kovtun.a@ladogaspb.ru)



### ЦентроБалт

Россия, Санкт-Петербург,  
ул. Чапаева, д. 16  
+7 812 326 32 00  
[www.centrobalt.spb.ru](http://www.centrobalt.spb.ru)

#### Александра Ксенофонтова

бренд-менеджер  
+7 812 326 32 12  
+7 921 336 51 42  
[assistantmarket@centrobalt.spb.ru](mailto:assistantmarket@centrobalt.spb.ru)



### Марин Экспресс

Россия, Санкт-Петербург,  
наб. канала Грибоедова, 112  
+7 812 325 99 72  
[www.marexwine.ru](http://www.marexwine.ru)

#### Василий Изральянц

Категорийный менеджер  
+7 812 325 99 72 доб. 329  
[izraliants@marex.spb.ru](mailto:izraliants@marex.spb.ru)

#### Светлана Скляр

Руководитель отдела маркетинга  
+7 812 325 99 72 доб. 115  
[sklyar@marex.spb.ru](mailto:sklyar@marex.spb.ru)



### ЮТА

Россия, 603000,  
Нижний Новгород,  
ул. Костина, д. 13, пом. 28, ком. 20  
+7 831 258 51 12  
[www.uta-nn.ru](http://www.uta-nn.ru)

#### Ольга Фёдорова

руководитель отдела HoReCa  
+7 926 762-23-41  
[Olga.frol@mail.ru](mailto:Olga.frol@mail.ru)





Информационные партнеры



VINOSCOPE

simple **wine news**

