

Винный олимп России

Кубань, главная винодельня России, выбрала свои лучшие вина. В конце года в Краснодаре прошли состязания среди кубанских производителей вина, шампанского и коньяков в рамках фестиваля «Винодельческая продукция года. Кубань-2010».

Для максимальной объективности заявленную виноделами продукцию закупили в торговых сетях Краснодара. В конкурсе оценивалось вино и коньяк, которые были произведены и реализованы в течение 2010 года.

В жюри конкурса вошли ведущие сомелье и отраслевые специалисты России, Франции, Италии, Украины и Молдовы. Дегустация прошла «в слепую»: в общей сложности было опробовано 66 вин и коньяков 18-ти производителей.

По отзывам дегустаторов, кубанские виноделы представили интересные вина разных направлений: как в классическом стиле, так и современном — свежие, фруктовые, яркие. Конкурс продемонстрировал, что часть предприятий Краснодарского края движется в русле мировых трендов.



Лучшее красное натуральное вино – 2010

Вино сухое

«Мерло Мысхако Гранд Резерв» (ЗАО агрофирма «Мысхако»)

Географическое происхождение: п. Мысхако (г. Новороссийск). Урожай 2007 года.
Произведено не более 10 000 бутылок.

Элегантное Мерло украшено благородными тонами выдержки с развитым ароматом молочных сливок и вяленой вишни на фоне мягкого бархатного послевкусия. Вино радует разнообразием оттенков в оправе великолепных тонов французского дуба.

Для вин «Гранд Резерв» виноделы оставляют для созревания на кустах только самые большие и сильные грозди, а слабые обрывают. Применяется технология «зеленого сбора». Сбор урожая производится самым щадящим образом — вручную. Вино выдерживается во французских барриках не менее 12-ти месяцев.

Мерло рекомендовано в сопровождении нежных мясных паштетов и мяса ягненка.



Лучшее вино – 2010

Столовое сухое красное вино

«Шато ле Гран Восток Королевский дуб» (ОАО «Аврора»)

Географическое происхождение: Крымский район.

Урожай 2007 года. Сорта: Каберне Совиньон – 50%, Мерло – 30%, Красностоп – 20%.

Произведено 20 000 бутылок.

Вино отличается глубоким рубиновым цветом, богатым благородным букетом с преобладанием ароматов черной смородины, чернослива с дымком, ванили, душистой корочки свежего хлеба с нотками горького шоколада.

Виноград, саженцы которого были завезены из известного французского питомника братьев Мерсье, возделывается по традиционным французским технологиям: много ручных операций (с каждым кустом не менее семи в течение вегетативного периода), искусственное снижение урожайности («зеленый сбор»), удаление лишних листьев для лучшей освещенности ягод. Ручной сбор урожая.

При винификации ягоды давятся в пневматическом прессе, потом происходит мацерация на мезге, контролируемое брожение и длительная выдержка (18 месяцев) в дубовых бочках разной степени обжига.

«Королевский дуб» красный превосходен без какого-либо сопровождения или подается к изысканным блюдам из мяса, овощей и к сырному ассорти.

Лучшее натуральное белое вино – 2010

Вино сухое белое

«Шардоне Мысхако Гранд Резерв» (ЗАО агрофирма «Мысхако»)

Географическое происхождение: п. Мысхако (г. Новороссийск). Урожай 2008 года.

Произведено не более 10 000 бутылок.

Сочное, маслянистое Шардоне Мысхако, произведенное в стиле виноделия Нового Света, обладает характерными кремово-сливочными тонами и ванильным послевкусием, приобретенным благодаря брожению во французском баррике. Свежее, обволакивающее вино с элегантными дубовыми оттенками.

Это вино самодостаточно, и его можно употреблять без гастрономической пары.



Лучшее специальное вино — 2010

Вино специальное

«Мускат Янтарный» (ЗАО АПК «Геленджик»)

Географическое происхождение: Геленджик. Урожай 2001 года. Произведено 67 000 бутылок.

Сорта: Мускат белый — 30%, Мускат Оттонель — 70%.



Десертное белое марочное вино, букет которого отличается ярко выраженными тонами казанлыкской розы, яркими цитрусовыми и фруктовыми тонами. Во вкусе вино очень легкое, нежное, бархатистое.

Вино «Мускат Янтарный» предприятие изготавливает с 1965 года по традиционной запатентованной технологии. Плантации Муската белого были заложены более сорока лет назад саженцами из поселка Джанкой (Украина). Посадочный материал сорта Мускат Оттонель — французского происхождения. Вино получено неполным сбраживанием виноградного сусла с добавлением спирта высшей очистки с дальнейшей обработкой и выдержкой не менее 18 месяцев.

Вино идеально к десертному столу, гармонирует с фруктами и восточными сладостями.

Лучшее шампанское и игристое вино – 2010**Российское шампанское, брют
«Премиум Золотое» (ЗАО «Абрау-Дюрсо»)**

Урожай 2006 года. Сорта: Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар. Географическое происхождение: п. Абрау-Дюрсо (г. Новороссийск). Произведено 130 000 бутылок.

Этот элегантный брют отличается ярким золотым цветом с красивыми отблесками и долгой игрой пузырьков. В аромате ярко представлена палитра плодовых нюансов и доминируют благородные тона выдержки: подсолнечника, корочки чёрного хлеба, яблочного варенья, цветочного мёда и сливочного масла. Вкус структурный, комплексный, запоминается свежестью, а также характерным для лучших шампанских вин долгим минеральным послевкусием.

Сорта Пино-Блан, Рислинг, Пино-Нуар выращиваются в Абрау-Дюрсо с момента основания предприятия. Сажены были привезены сюда агрономом Ф.И. Гейдуком из Германии, Австрии и Франции в 1874 году. Шампанское производится классическим бутылочным способом: выдержка на осадке в бутылке не менее трех лет, ремюаж производится вручную.

«Премиум Золотое» — гастрономический брют, может сопровождать блюда из жирной рыбы и белого мяса. Он также может быть подан к сырам и в качестве дижестива, завершающего обед.

Лучший коньяк – 2010**КС (коньяк старый) 15-летней выдержки «Победа»**

Производитель ЗАО «Новокубанское». Географическое происхождение: Новокубанский район Краснодарского края. Смесь сортов винограда урожая 1987–1992 гг.

Сорта: Алиготе, Рислинг, Ркацители, Плавай.

Коньяк имеет тонкий ванильно-цветочный, миндально-жасминовый букет, нежный гармоничный вкус, характерный для новокубанских коньяков. Цвет янтарно-золотистый.

Коньяк «Победа» выпущен в мае 2005 года к 60-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне. Произведён по классической технологии. Готовится из отборных коньячных спиртов, выдержанных в дубовых бочках не менее 15 лет.

После лёгкого ужина приятно насладиться букетом традиционного коньяка в сочетании с шоколадом и фруктами.

Наталья Юшкова

