

Мы начинаем публиковать результаты дегустаций, проведённых нашими специалистами по работе с частными и корпоративными клиентами. Каждый из них обладает большим опытом и в состоянии дать профессиональную оценку дегустируемым винам. На этот раз в их цепкие руки попало четыре летних вина из разных стран и с совершенно разным характером.



ЛАДА ПАРХОМОВА

Все началось с ресторана «Carré Blanc» и моего знакомства с Франком Арди, великолепным специалистом, влюблённым в свою работу. Сначала вино для меня было объектом интереса, затем страсти и желания, а затем пришли знания и опыт. Сейчас вино – это моя профессия, вся моя жизнь.



ВАЛЕРИЯ ВИНОГРАДОВА

За моими плечами шесть лет работы с винами. Общаясь с производителями, старшими коллегами, перенимая от них объективные знания и опыт, я открывала для себя всё более тонкие нюансы этого уникального напитка. Сейчас вино для меня не просто продукт, а фактически образ жизни и эстетика. Это, пожалуй, единственный алкогольный напиток, который можно пить со словами «за здоровье»!



«Мализе»
Пиньолетто Шардоне,
Эмилия ИГТ 2007
Лумберто Чезари
(Италия, Эмилия-Романья)

14,00 евро

Обаятельное вино бледно-соломенного цвета с ароматами липового меда и белых цветов. В раскрывающемся аромате более заметно ощущаются минеральные, кремневые ноты. Приятное, легкое, освежающее, со сладковатым послевкусием. На мой взгляд, вину немного не хватает кислотности. Этот образец идеально подойдет людям, предпочитающим округлые, некислотные вина.

Этот образец состоит из пиньолетто и шардоне в равной пропорции, насыщенного соломенно-желтого цвета. В нем переплетаются интенсивный цветочно-фруктовый аромат с ароматом свежескошенной травы и белых цветов. Это полнотелое, элегантное вино с минеральным послевкусием.



Маунт Нельсон
Совиньон
Блан 2006
Кампо Ди Сассо
(Новая Зеландия,
Мальборо)

15,00 евро

Вино бледно-соломенного цвета с зеленоватыми нюансами. Экзотический «нос» с нотками личи, манго, груши «Дюшес», молодой зелени. Свежее, даже «хрустящее», с отличным балансом и послевкусием лимонной травы. Поставив в бокале, округляется и становится мягче. Теперь выходит на первый план сочный аромат черной смородины, перетертой с сахаром. Для искателей нового, необычного, яркого!

Нетрадиционный совиньон соломенного цвета с зеленоватым отливом. В аромате вина тропические фрукты – манго, цветущий крыжовник, молодая крапива, леденцы монпасье. Вкус сильный, полный, с бодрящей кислотностью, напоминающий свежесваренный чай из Melissa.



Гевюрцтраминер,
Альто Адидже
ДОК 2006
Хофстаттер
(Италия, Трентино
Альто Адидже)

15,00 евро

Многогранный аромат сочной медовой дыни, лепестков чайной розы, хлебной корки и даже сладковатый тон сухого, твердого сыра. Полнотелое, сбалансированное, благородное, с приятной освежающей кислотностью. В отличие от эльзасского, этот питкий гевюрцтраминер интересен своей свежестью и легкостью.

Этот сухой гевюрцтраминер бледно-золотистого цвета обладает тонкими ароматами чайной розы, свежей корочки пшеничного хлеба и желе из айвы. Это плотное и немного маслянистое вино с хорошо сбалансированным телом и освежающим живым послевкусием.



Пино Гриджио,
Колли Ориентали
Фриули ДОК 2007
Ливио Феллуга
(Италия, Фриули)

23,90 евро

Цвет сусального золота. Благородство чувствуется уже в аромате: тонкость, сложность, изящество придают этому вину. Букет, в котором тона абрикосов, белых цветов, спелых желтых яблок переплетаются с минеральными нотами. Свежее цитрусовое послевкусие.

Превосходное Pinot Grigio. Это вино желто-золотистого цвета с искрящимся отблеском и нежным цветочным ароматом акации, спелыми грушами в бокале, далее открываясь, появляются луговые цветы и нотки розы. Это хорошо сбалансированное вино сухое и полнотелое с легкой горчинкой цедры лайма, завершением которого будет долгий фруктовый финиш. Удивительно округлое, изящное и сочно-минеральное вино.

Описания вин специально оставлены так, как они вышли из-под пера дегустаторов: сколько людей, столько и мнений. Такие оценки представляют наибольший интерес при совместном рассмотрении и вместе формируют подробную картину. Вы можете прислушаться к их мнению, а можете попробовать составить своё. Даже интересно, кто из наших сомелье будет точнее и ближе к Вам?



«Мализе»
Пиньолетто Шардоне,
Эмилия ИГТ 2007
Лумберто Чезари
(Италия, Эмилия-Романья)

14,00 евро



Маунт Нельсон
Совиньон
Блан 2006
Кампо Ди Сассо
(Новая Зеландия,
Мальборо)

15,00 евро



Гевюрцтраминер,
Альто Адидже
ДОК 2006
Хофстаттер
(Италия, Трентино
Альто Адидже)

15,00 евро



Пино Гриджио,
Колли Ориентали
Фриули ДОК 2007
Ливио Феллуга
(Италия, Фриули)

23,90 евро



ОЛЬГА ДРОНОВА

С вином работаю сравнительно недавно, стаж – два года. Обыкновенное любопытство путешественника переросло для меня в профессию, за что я благодарна случаю и людям, которые помогли мне освоиться в этом интереснейшем мире. Весной 2007 года я закончила школу сомелье при Российской ассоциации сомелье. К вину и всему, что с ним связано, отношусь с любовью и трепетом.

Это лёгкое летнее вино. Открытое и очень привлекательное, полное цветочных и цитрусовых ароматов с минеральными оттенками. Его вкус полностью подтверждает ожидания. Свежий, сбалансированный, с хорошей кислотностью и сладостью в послевкусии. Ещё ярче раскрываются ароматы цветов белой акации, лимонной корочки и летних фруктов. «Malise» будет приятно пить на летней веранде дачи или ресторана.

Маунт Нельсон очень щедрое в аромате, солнечное вино. Соломенное, с зеленоватым отливом. Яркое, блестящее, буквально сияющее в бокале. Интересно следить за тем, как вино развивается в бокале. Оно постоянно меняется. Ароматы травы и плодов манго плавно перетекают в ароматы спелых фруктов, лимонной мяты и леденцов «монпансье». Свежая, яркая кислотность очень приятна. В послевкусии остаётся аромат смородиновых листьев.

Вино ярко-соломенного цвета. С сильной доминантой засахаренных фруктов в аромате (абрикосов, личи). Приятно удивило сочетание сладости и свежести во вкусе этого вина. Оно хорошо структурировано и вместе с тем легко пьётся. Долгое послевкусие заканчивается ароматом лепестков розы.

Это серьёзное, сбалансированное, хорошо структурированное вино. Оно долго раскрывается в бокале. Нежная сладость белых цветов сменяется ароматом спелых жёлтых яблок минеральными и травянистыми тонами. Долгое послевкусие заканчивается лёгкой горчинкой.



НАТАЛИ ШНАЙДЕР

Моя карьера сомелье началась 10 лет назад в гастрономическом ресторане «Ле Дюк» под началом Франка Арди, тонкого знатока вина. Его энтузиазм и умение выбрать вино для каждого гостя восхищали меня и определили выбор профессии. Работа сомелье в гастрономических ресторанах позволила мне по-настоящему оценить ту гармонию, которую создают правильно подобранные вино и блюдо. Надеюсь, мои рекомендации позволят насладиться вином в полной мере!

Аромат персика, хлеба, айвы. Вкус сбалансированный, с легкой кислинкой, освежающий и ароматный. Рекомендуемые блюда: салат из хрустящих овощей конфи с нежнейшей зеленью и пармезаном, нежный ризотто с крабами.

Превосходное вино из Нового Света. Очень яркий вкус, хотя вполне лёгкий и летний. Я думаю, к нему подойдёт тунец «а ля планша» с пюре из фенхеля, салат из спаржи и зелёной фасоли, филе морского языка на пару, зелёные овощи и томаты в апельсиновом соусе с кориандром.

Цвет бледно-желтый, аромат легкий освежающий, с оттенком фруктов. Долгое прекрасное послевкусие. Рекомендуется в сочетании со следующими блюдами: камчатский краб с томатами и авокадо, салат руккола с креветками, украшенный пармезаном, и, возможно, ароматные сыры.

Цвет бледно-соломенный. В аромате тона абрикоса, фиалки, акации, спелых яблок. Вкус плотный. Рекомендации: «велюте» из спаржи со сморчками, паста с морепродуктами, филе «тюрбо» под сливочным соусом.