



Wine & Food Made in Italy - 6

24 мая 2011 года (вторник) в Фарфоровом зале ресторана «Турандот», расположенного по адресу Тверской бульвар 26/5, состоится 6-я винно-гастрономическая дегустация проекта Wine & Food Made in Italy. На дегустации будут представлены винодельни из Абруццо, Венето, Кампании, Пьемонта, Сардинии и Фриули, а также производители минеральной воды Costella и кофе – Caffè Cortese.

Также гостей ожидает традиционное cooking-шоу от шефа ресторана La Scaletta – г-на Марко Якетта.

Свои вина продемонстрируют хозяйства:

- Azienda Guerra из Colli Orientali del Friuli (Фриули)
- Azienda La Ponca из Collio (Фриули)
- Azienda Valter Sirk из Collio Goriziano Zona Brda (Фриули – Горишка Брда)
- Azienda Villa Brunasca из Piave (Венето)
- Azienda Dettori из Sassari Sennori (Сардиния)
- Azienda Alois из Pontelatone (Кампания)
- Azienda Spinelli из Val di Sangro (Абруццо)
- Azienda Poderi Roset из Alba (Пьемонт)

Желающим принять участие необходимо прислать заявку на адрес: excellent.madeinitaly@mail.ru
Дополнительная информация по тел. +7 (495) 5172850 или электронной почте: excellent.madeinitaly@mail.ru

Независимый винный клуб, www.winepages.ru

24.05.2011

24 мая в Фарфоровом зале ресторана «Турандот» состоялась шестая винно-гастрономическая дегустация проекта Wine & Food Made in Italy. Помимо уже знакомых московским профессионалам винодельческих предприятий Guerra (Фриули), Villa Brunasca (Венето), La Ponca (Фриули), Valter Sirk (Горишка Брда, Словения) в мероприятии принимали участие винодельни Dettori (Сардиния), Alois (Кампания), Poderi Roset (Пьемонт) и Spinelli (Абруццо).

Из попробованного великолепия вин, произведенных из международных и автохтонных сортов винограда, хотелось бы в очередной раз выделить мощный и богатый blend Guerra Gritul 2004 Colli Orientali del Friuli DOC из винограда сортов Мерло, Рефоско и Пиньоло. Также на высоте были сложное и бальзамическое Poderi Roset Barolo DOCG 2005, экстремально пряно-минеральное La Ponca Friulano 2010 Collio DOC и неожиданное Alois Cunto Pallagrello Rosso 2008 Campania IGT.

Отдельно хотелось бы упомянуть продукцию компании Spinelli, которая поразила феноменальным соотношением цена-качество. Участники дегустации единодушно расхваливали и яркое, ягодное Spinelli Terra d'Alige Cerasuolo 2009 и плотное Spinelli Tolos 2008 Montepulciano d'Abruzzo DOC.

Описание попробованных вин можно найти в разделе «Винотека».

Дмитрий Федотов, Независимый винный клуб, www.winepages.ru



В рамках VI винно-гастрономической дегустации Wine and Food Made in Italy в ресторане «Турандот» высадился десант из итальянских производителей вина. Российскую публику познакомили с новыми хозяйствами и винами



Первая дегустация в рамках этого проекта прошла год назад. За это время организаторы успели привезти в Россию около 70 производителей вина с более чем 750 образцами.

По словам руководителя проекта Джорджо Валентино (Giorgio Valentino), предыдущие дегустации оказались довольно успешными - итальянские поставщики нашли партнеров в России. На вопрос, не боится ли он в нынешних условиях привозить в Россию итальянских производителей, Джорджо ответил, что у 70% импортеров в России в этом году заканчивается лицензия, и не все смогут ее продлить.

«Я не испытываю особого беспокойства относительно ситуации в России. Я предпочитаю следовать логике: рынок остается рынком, а продукты всегда останутся продуктами, какие бы условия не были созданы для их ввоза. К тому же, на этот раз есть люди, которые пришли, чтобы найти меня. То, что было посеяно год назад, начало давать свои всходы».

Мероприятие состояло из двух частей - теоретической, когда представители каждого хозяйства рассказывали о своих хозяйствах, и практической - знакомства с винами.

На этот раз на Wine and Food Made in Italy было представлено 6 регионов: Фриули Венеция Джулия, Пьемонт, Венето, Абруццо, Кампанья и Сардиния. Интенсивный грибной запах от ризотто, приготовленного прямо в зале, где проходила дегустация, довлел над ароматами вин. В зоне особой близости к «полевой кухне» оказались фриулианские образцы. Но их ароматы выдержали эту атаку. Обратил на себя внимание своеобразный аромат La Ponca Sauvignon Collio DOC 2010. Помимо минеральности, характерной для терруара Фриули, в вине чувствовались перец и травы, доминировала среди которых... крапива.

Отступив от заявленной национальной принадлежности участников, организаторы пригласили в Москву и производителя из Словении, из региона Zona Brda, когда-то действительно являвшегося частью Италии. Вина хозяйства Valter Sirk смотрелись достойно в ряду итальянских коллег, не уступая в качестве и цене. Например, пока не представленное в России вино из винограда позднего сбора Contea Chardonnay 2007, с широким диапазоном ароматов, со сливочными нотами, 2 года выдерживаемое в новом французском дубе, стоит у производителя 18 евро за бутылку.

Впрочем, по замыслу организаторов, проект Wine and Food Made in Italy должен все-таки продвигать традиционно итальянские образцы. Это определяющий фактор при выборе участников. Поэтому большинство хозяйств, представленных на дегустации, производят вино из традиционных сортов: friulano, ribolla gialla, malvasia, cannonau, vermentino, casavecchia, barbera и barolo.

Хозяйство Alois из Кампании предложило вино из сортов, которые культивировали еще древние римляне: casavecchia, pallagrello nero и другие.

Из приверженцев биодинамики в Москву приехал Марко Деттори (Marco Dettori) - представитель самого молодого поколения сардинских виноделов. Он гордится тем, что несмотря на суровые природные условия острова, его семья производит вино традиционным способом: не осветляет и не фильтрует, при винификации в него не добавляют сульфиты, а ферментация проходит в цементных чанах (в старину здесь использовали сосуды из трахита - горной породы вулканического происхождения).

Виноград собирают с лоз возрастом от 53 до 160 лет, естественно традиционных сортов - верментино, каннонау, мускат. В итоге получаются высокоалкогольные (16-17%) насыщенные вина, способные к долгой выдержке, с немного диковатым первозданным характером. Марко не сомневается, что они придутся по вкусу россиянам.

«В то время как взоры виноделов обращены к Китаю и Индии, мы смотрим на Россию. Это новый рынок. И нам он нравится прежде всего тем, что в России есть культура. А вино - это тот продукт, который нуждается в культуре».

В следующий раз итальянцы будут штурмовать сердца русских импортеров в рамках Wine and Food Made in Italy в июле этого года.

ALCOLEXPERT

Итальянцы в России: Винный марафон продолжается

Модератор: [mumrikova](#)

VI Винно-гастрономическая дегустация Wine & Food Made in Italy

24 мая в ресторане «Турандот» состоялась уже шестая дегустация итальянских вин и продуктов. На этот раз автохтонные вина представляли такие регионы, как Венето, Кампания, Сардиния, Пьемонт, Фриули Венеция Джулия, а также производитель бутилированной воды из Словении Costella.



Регион Фриули представляли две компании – Агрикола Гуэрра (Azienda Agricola Guerra Dario) и Ла Понка (Azienda Agricola Guerra Dario). У компании Агрикола Гуэрра этот год юбилейный – 80 лет, и семье есть чем похвастаться. Помимо известных международных сортов винограда здесь используют и местные, которые придают винам компании некую неповторимость (например, Пиколит, Фриулано, Рефоско дель Педунколо и др.). Не так давно компания стала производить и классический Спуманте.

Семейная вилла Брунеска находится в регионе Венето, и ее история типична для многих виноделов Италии, когда бизнес начинали деды и прадеды, а дети продолжили и закрепили успех. Семье действительно есть чем гордиться: виллу в 80-х годах отреставрировали, а производят здесь и белые, и красные вина, как традиционные, так и автохтонные, например, Pinot Grigio, Traminer, Refosco, Malbec и т.д.



Вообще что касается истории, то когда читаешь некоторые исторические справки, хочется встать и, как говорится, «снять шляпу». Так в буклете компании Fattoria Alois говорится, что «аристократический род Алуа состоял при дворе Бурбонов во времена королевства обеих Сицилий». Сейчас красное вино компании подается к столу короля Испании и президента США Барака Обамы.

Определенные дебаты вызвало Moscadedu 2007 года хозяйства виноградарей Dettori из Сардинии, произведенное из 100%-го муската с ярко выраженным хересным вкусом.

Впрочем, здесь еще выращивают овощи, фрукты, оливки, производят зерно.



И все же на этот раз «коньком» дегустации оказалось «сердце «Италии – земля Абруццо, на которой виноградники занимают более 36 тыс.га. «Родителем» Azienda Spinelli, чье хозяйство находится в благословенном уголке за горным массивом Майеллы и Адриатикой, был Винченцо Спинелли, начавший производить вино в 1970 году. Дети продолжили дело отца, и сейчас компания производит около 3,5 миллионов бутылок в год, причем более 70% вина идет на экспорт. Одно из самых известных вин семьи Спинелли – это Монтепульчано, красное вино рубинового цвета, получившее сертификат D.O.C, а также Треббiano ди Абруццо с гармоничным терпким вкусом.



И не только вина удалось попробовать на дегустации. Смесь «Эспрессо Наполетано» - прекрасное завершение любой трапезы, а уж в Италии уходить без кофе просто неприлично. Компания Caffè Cortese абсолютно развеяла миф о вреде кофе, этой воистину волшебной смеси вкуса и аромата.



Порадовала также кристальным качеством вода из источника в Костеле из Словении – заповедного уголка, не затронутого цивилизацией из долины Кольпа, где кроме непроходимых лесов пока ничего нет.

Превосходным ризотто с грибами угощал шеф-повар из ресторана La Scaletta Марко Якетта.

Если так пойдет и дальше, то скоро проект доберется и до юбилея, т.е. десятой дегустации, чего мы ему, т.е. итальянским производителям вин от души желаем.

[АЛКОЭКСПЕРТ](#) Галина Мумрикова



«Барак Обама любит вино с легким привкусом оливок»

Ольга СМЕТАНСКАЯ, «ФАКТЫ»

Итальянский винодел — потомок аристократического рода — рассказал «ФАКТАМ» о вкусовых предпочтениях первых лиц государств

Массимо Алуа — потомок аристократического рода, известного еще при дворе Бурбонов. Семейство Алуа владело предприятием по производству шелковых тканей, которое существует до сих пор. Изысканные шелка Алуа использовались в декоре Белого дома, дворца Султана Брунея, резиденций итальянского сената и палаты депутатов, Лувра, дворцов Ватикана и Санкт-Петербурга. Большим ценителем тканей Алуа был известный итальянский дизайнер Сальваторо Феррагамо. Сегодня текстильное предприятие производит все ту же классику, что и несколько столетий назад, а еще такие новинки как, например, парчовый шелк.

Два десятилетия назад аристократическое семейство увлеклось виноделием.



**Массимо Алуа: «Это миф, что знаменитости пьют только то, что продается за баснословные деньги. Бутылка самого дорогого вина у нас стоит 13 евро»*

— В начале 1990-х годов совместно с университетами Флоренции и Неаполя мой отец затеял эксперимент по выращиванию сортов винограда, которые росли еще при Бурбонах, — рассказывает Массимо Алуа. — Работали с лозами, которые чудом избежали заражения филлоксерой (нашествие маленькой тли филлоксеры, беспощадно уничтожившей в XIX веке огромные площади виноградников в Европе, называли виноградной чумой. — Авт.).

Отец решил: возродив исторические виноградники, он сможет приумножить славу своей земли. Эксперимент удался. На винодельню несколько раз приезжал сам Папа Римский Павел Иоанн II. Мы поставляли вина в Ватикан на протяжении многих лет. Бывал у нас в гостях и Билл Клинтон, когда посещал дворец Бурбонов. Он попробовал немало образцов вин. Сегодня наши напитки известны во всем мире и получили многочисленные награды на международных конкурсах.

— Вас называют президентским и королевским поставщиком вин. Кто ваши знаменитые клиенты?

— Красное вино «Камполе Альянко» регулярно подается к столу президента Италии Джорджио Наполитано в его римской резиденции Квиринале и на вилле Росбери в Неаполе. В этом напитке — тонна мармелада и груш. Король Испании Хуан Карлос пьет мягкое «Кайати Паллагрелло Бьянко» в своей резиденции на Пальма-де-Мальорке. В этом вине аромат аниса и цитрусовых: мандарина, апельсина, грейпфрута. Президент США Барак Обама заказывает наше вино «Паллагрелло Неро» в ресторане «Ла Спьяджа» в Чикаго. Напиток этот — с легким привкусом оливок.

— Ваши клиенты — люди, которые могут себе позволить лучшее. Сколько стоит бутылка самого дорогого вина, произведенного в вашем хозяйстве?

— Это миф, что знаменитости пьют только то, что продается за баснословные деньги. Бутылка самого дорогого вина у нас стоит 13 евро.

— Клиенты винодельни и вашей текстильной мануфактуры — одни и те же лица?

— Нет, чаще всего разные. Но случается, что, приобретая ткани, покупатель берет и несколько бутылочек вина. В Италии ведь, как известно, ужин без вина — не ужин.

— Какие блюда славянской кухни подошли бы к вашим напиткам?

— Мне очень понравилась котлета по-киевски. Это настоящий деликатес!

DOULCEITALY

Spinelli – узнать Абруццо через ароматы вин

Предлагаем отправиться в удивительное путешествие по региону Абруццо и попробовать лучшие вина семейной компании Spinelli.

Что мы знаем о регионе Абруццо? Думаю, гораздо меньше, чем о других регионах Италии, а между тем Абруццо – это сердце Италии, да-да, именно сердце. Достаточно посмотреть на карту, чтобы убедиться в этом. Но сердцем Италии его называют не только из-за географического положения и богатой фантазии итальянцев. В Абруццо есть все те богатства, которыми славится Италия: бесконечные пляжи, термы, озера, горы, вино.



Именно расположение региона придает винам Абруццо совершенно бесподобные ароматические и вкусовые качества. Дело в том, что виноградники находятся как раз меж побережья и гор, и ветер, который дует с моря ласково обволакивает горные массивы, продувает территорию и вновь возвращается в сторону моря. Подобный природный ветренный феномен был замечен еще в давние времена, когда Абруццо был частью Римской Империи. Виноград Абруццо всегда имел великолепную репутацию. Кстати, знаменитое вино *Monterulciano*, которое мы чаще ассоциируем с Тосканой, на самом деле абруццезский автохтон и сейчас два региона Абруццо и Тоскана вступили в затяжную судебную войну по поводу использования прав на бренд *Monterulciano*, но факт остается фактом *Monterulciano* – это исконный сорт винограда из Абруццо.



В Абруццо виноделие занимает достаточно важную нишу, однако современная экономика не могла не оказать влияние на местные традиции виноделия, в связи с чем исконных семейных виноделен остается все меньше, и эта тенденция не только Абруццо, но и всей Италии, потому что в Италии, к сожалению, в отличие от Франции, правительство не оказывает виноделам значительную экономическую помощь, и винных дел мастера вынуждены выживать за счет собственных усилий. Одной из немногих семейных успешных компаний является компания Spinelli, которая несет традиции виноделия и историю региона, аромат абруццезской земли и тепло итальянского солнца в своих винах.



На днях в Москве состоялась презентация компании, на которой были представлены их вина. На примере вин Spinelli можно открыть для себя сердце Италии, регион Абруццо. Семейная компания Spinelli существует в Абруццо более 60 лет, основал ее Tatone, что в переводе с диалекта Абруццо означает «дедушка», бразды правления разделили с ним его дети, а затем внуки.

Символом компании является “Tolos”. Толос – это каменная хижинка, которые можно отыскать по всей территории Абруццо. Для чего она служила? В Абруццо изначально доминировали два типа деятельности: рыболовство и скотоводство. Пастухи перегоняли стада с пастбища на пастбище, и подобный толосы служили местом, где пастух мог остановиться и передохнуть во время перегона скота.



Одним из классических вин Spinelli является Pecorino d’Abruzzo. Пекорино – это еще один автохтон из Абруццо. Это белое молодое вино, насыщенное фруктовыми нотами, а также тонкими оттенками цветов и бальзамика. Еще один белый абруццезский автохтон – это знаменитый треббиано. Trebbiano d’Abruzzo DOC компании Spinelli – это плавное погружение в культуру и атмосферу Абруццо.

Переходя к местным красным винам, конечно же, стоит сказать, что королем среди всех типов винограда в Абруццо является Монтепульчано. Монтепульчано очень ненавязчивое вино, обладающее гармоничным сочетанием терпкости и фруктовых ароматов. Spinelli предлагает два вида Монтепульчано: это Montepulciano d’Abruzzo Vino di Base, ежегодно компания производит более 3 500 000 бутылок данного вида вина, более 70% которого идет на экспорт по всему миру. Особенно это вино пользуется спросом в Японии, Бельгии, Австралии, Германии, Франции, США, Канаде. Второй вид – Montepulciano d’Abruzzo, 600 000 бутылок в год.

Вино выдерживается 12 месяцев в дубовых бочках, оно более терпкое, по отношению к вино ди базе, и отлично сочетается с типичным абруццезским блюдом – арростичини. Арростичини – это небольшие шашлычки, обычно их делают на мангале или из мяса козы, либо из мяса ягненка. Аромат необыкновенный. В качестве соуса используют оливковое масло extra virgin.



Среди других красных вин Абруццо стоит обязательно отметить Totone Spinelli, которое было удостоено многочисленных наград по всему миру, в том числе было удостоено серебряной медали на International Challenge в Лондоне в этом году. Идеально сочетается с мясом кабана, еще одним типичным блюдом кухни Абруццо.

И, наконец, переходим к розовым винам. Cerasuolo, производимое, компанией Spinelli, пожалуй, вправе можно назвать жемчужиной вин Италии. Вино будет идеально сочетаться с семгой. Cerasuolo также сделано из автохтонного сорта винограда, Монтепульчано. Однако мацерация при низких температурах позволяет разрядить цвет, благодаря чему вино приобретает благородный розовый оттенок. Cerasuolo в 2011 году завоевало I место на Винном чемпионате мира в Париже, а также было отмечено на важнейших мировых винных выставках, среди которых VinItaly.

Также рекомендуем попробовать Rose', Maglia Rosa, это еще одно Rosato, имя которому было дано в честь «розовой майки», которую надевают лидеры во время велогонок в Италии. Вино было создано, чтобы отметить заслуги итальянских спортсменов, при чем не только в велоспорте. Maglia rosa – это дань всем спортсменам и людям, выбирающим спортивный и здоровый образ жизни.

Если говорить о самом вине, то как отметил Андреа Лучизано, представитель компании Spinelli, вино – это инструмент, который помогает передать сущность земли... *Vino e' come il mezzo per poter raccontare la Terra...* Вино – это также дар земли, который помогает людям объединяться, наслаждаться вместе моментом, получать удовольствие от напитка. Именно вино служило в Древние времена главным средством достижения мира, потому что делясь своими положительными эмоциями, погружаясь в интересный разговор с собеседником, на второй план отходила ярость и мысли о войне, отчасти именно поэтому в Древней Греции и Древнем Риме столь значительная роль в культуре отводилась виноделию и искусству не только выращивать виноград, а затем делать из него вино, сколько умению пить его, – повторяет свою мысль Андреа.

Вина Абруццо откроют для вас новую Италию, новые эмоции и места, земли и моря, ароматы ветра и звуки шумящей листвы, шероховатости морской глади и шепот песка.

Текст: Анна Глотова