



Вино made in Italy остается в моде

21 июля 2010 | Комментарии отсутствуют



В московском ресторане «Мили» в рамках проекта Wine & Food Made in Italy *Giorgio Valentino* состоялась презентация продукции винодельческих предприятий регионов Фриули-Венеция-Джулия и Венето, а также экспортера свежей и замороженной рыбы и морепродуктов - компании Laguna di Marano.

Виноделы региона Фриули - Венеция - Джулия представили вина редких автохтонных сортов винограда Витовска, Риболла Джалла, Рефоско, Пиколит, Скиоппеттино. Особенно запомнились мощные и терруарные вина из Карсо от винодельни Edy Kante, в том числе Kante Sauvignon Blanc 2007 Venezia Giulia IGT с хорошей структурой и яркими минеральными нотами. Многие гости отметили также Maria Scubin Pinot Nero 2005, за сложную и красивую палитру ароматов. Впрочем, практически все представленные вина обладали своеобразным характером, отличались свежестью и сбалансированной кислотностью.

«Жемчужиной программы» стало знаменитое Просекко Вальдоббьядене производителя Astoria Vini, получившее Диплом «Большая Золотая Медаль» в номинации «Вино игристое брют» на Vinitaly 2010.



Винодельческий регион Фриули-Венеция-Джулия (Friuli-Venezia-Giulia) расположен на северо-востоке Италии, а первые виноделы добились здесь успеха примерно в 181 году до н.э. - тогда был основан город Аквилея и торговля вином стала занимать умы самых продвинутых горожан. В то время основным сортом, скорее всего, был предшественник современного Просекко. После расцвета Венецианской республики последовали долгие годы забвения. Но с 70-х годов XX века регион вновь начал наращивать свое влияние на мировых винных рынках. Здесь смешались культурные традиции трех стран - Италии, Словении и Австрии, благодаря чему появилась своя - удивительная и самобытная. Вина из автохтонных сортов винограда начали пользоваться спросом совсем недавно, но в Европе изысканные и свежие вина сразу вошли в моду.



N

Il vino made in Italia rimane in voga 21 Lug 2010 Mosca



Nel ristorante di Mosca il progetto "Wine & Food Miles Made in Italia di Giorgio Valentino, ha ospitato una presentazione di prodotti cantine nella regione Friuli-Venezia Giulia e Veneto, nonché esportatore di pesce fresco e congelato e frutti di mare - la società Laguna di Marano.

Vino del Friuli - Venezia - Giulia ha presentato rare uve da vino autoctono Vitovsky, Ribolla Jalla, Refosco, Pikoli, Skioppettino. Particolarmente memorabile e potente terruarnye vino dalla cantina Edy Kante Carso, tra cui Kante Sauvignon Blanc 2007 Venezia Giulia IGT di buona struttura e note minerali brillanti. Molti visitatori anche osservato Maria Scubin Pinot Nero 2005, per la tavolozza complessi e belli degli aromi. vini Tuttavia, quasi tutti presentati in possesso di un tipo di personaggio, caratterizzato dalla freschezza e acidità equilibrata.

"Perla del programma" è diventato un famoso produttore di Prosecco Valdobbiadene Astoria Vini, ha ricevuto un diploma di "Great Gold Medal Award per il Vino Spumante Brut al Vinitaly 2010.



Regione enologica del Friuli-Venezia Giulia (Friuli-Venezia-Giulia) si trova al nord-est Italia, ed i vignaioli prime hanno raggiunto il successo in circa 181 aC - quando la città fu fondata Aquileia e del commercio del vino ha cominciato a occupare le menti dei più avanzati cittadini.

Mentre la varietà principale è stato probabilmente il predecessore della moderna Prosecco. Dopo il periodo d'oro della Repubblica Veneta è stata seguita da molti anni di oblio. Ma con 70 anni di secolo XX, la regione ha di nuovo cominciato ad aumentare la sua influenza sui mercati mondiali del vino. Ci sono state mescolate tradizioni culturali di tre paesi - Italia, Slovenia e Austria, così è apparso - un sorprendente e originale. Vini da uve autoctone iniziato ad uso popolare solo di recente, ma in Europa il vino raffinato e fresco divenne presto di moda