

ВИНО

Я И НА М

С О В М Е С Т Н О С W I N E I N T E R N A T I O N A L 6 (2 9) 2 0 0

www.vinomania.ru

ПРЕВОСХОДНАЯ СТЕПЕНЬ

нам 3 года

- / СУПЕРТОСКАНСКИЕ В РОССИИ
- / УСПЕХИ РОДИНЫ РИСЛИНГА
- / ДВОРЯНСКОЕ ГНЕЗДО



ISSN 1680-5100



9 771680 510004

2.00 • \$3.16 • €2.90



фаворитом для Андрея Кевлина, также расцедрившегося в этом случае на 99. И это — две высшие оценки всей дегустации.

Кевлин: Темно-бордовый цвет невероятной глубины. Аромат необыкновенно насыщенный, интенсивный и в то же время элегантный. Сладкие тона карамели, вишневого варенья. Вкус более чем насыщенный. Хороший баланс. Прекрасная структура. Кислотность и танины просто радуют.

Саркисян: Великолепно сбалансировано как в аромате, так и во вкусе. На мой взгляд, один из лучших образцов.

Панасенко: У этого вина распространённый в наше время недостаток — молодость. Других недостатков, кроме связанных с молодостью, я не нашёл.

Tenuta di Trinoro Rosso di Toscana IGT 1999

Владелец основанного в 1992 году хозяйства Di Trinoro Андреа Франчетти (Franchetti) — любимчик винной прессы. Роберт Паркер, рассуждая об одном из его винтажей, восклицает: «Это вино гения». А Дженсис Робинсон замечает, что «Андреа так похож на молодого Ива Сен Лорана!!!» Еще он известен как лучший друг и единомышленник Жана-Люка Тонэвена (Thunévin), гаражиста из Сент-Эмильона, создателя культового Château Valandraud. Бордо — идеал Франчетти. Как и гаражисты, он собирает виноград очень поздно, чтобы добиться максимальной концентрации, а вино не фильтрует и не стабилизирует. По бордоской системе он производит одно Grand Vin (наш сегодняшний образец) и одно «второе вино поместья». Любопытно, что основу купажа Tenuta di Trinoro составляет каберне фран (пропорции его

смеси с каберне совиньоном, мерло и пти вердо меняются в зависимости от винтажа), и сам Андреа признает, что равняется на славу Château Cheval Blanc. А еще он очень гордится своими достижениями с пти вердо: «Даже сами бордосцы говорят, что у меня он получается гораздо лучше, чем у них».

Комментарии экспертов очень благодушные, но здесь они уже вздыхают о молодости супертосканских вин 1999–2001 годов (а именно эти винтажи представлены сегодня у большинства компаний-импортеров).

Кравченко: В аромате можно утонуть. Очень интенсивный и чистый — взрывная фруктовая волна. Засахаренная вишня, черная смородина, изюм, имбирь, чуть заметен аромат шоколада и шелковицы. Вкус слегка отстаёт, но аромата достаточно, чтобы насладиться этим вином сполна.

Фомичев: Раскрываясь, ароматы переходят в конфитюрные нотки, и чем дальше следуешь за трансформациями в аромате, тем больше поражаешься всей его глубине. Бархат в глубине «носа». К сожалению, во вкусе такой идиллии еще не наблюдается. Есть мощь, но нет баланса. Танины несколько утяжелены, но есть громадный потенциал.

Панасенко: Несмотря на очевидную молодость образца, это вино проявляет себя очень серьезным игроком... Очень рекомендую приобрести его для коллекции и забыть в погребе (или винном шкафу) лет эдак на пять.

2-е место 95, 7 балла Antinori Tignanello Toscana IGT 2000

Tignanello — второе по времени выхода на рынок супертосканское вино. Это детище

Пьеро Антинори, племянника маркиза Инчизы дела Рокетта (Della Rocetta), создателя первого супертосканского — Sassicaia. Sassicaia (купаж 85% каберне совиньона с каберне фран) вышло на рынок в 1965 году. Первый винтаж Tignanello как вина с одного виноградника случился в 1971-м, но в тот год в купаже с санджиовезе, выдержанный в барриках, по традиции Chianti еще входили канайоло и мальвазия. С 1975 года Антинори исключил использование белых сортов, а после 1982-го купаж Tignanello остается постоянным: 80% санджиовезе, 15% каберне совиньона и 5% каберне фран.

Опять же эксперты придираются к молодости образца и, кстати, Роберт Паркер, например, тоже советует пить Tignanello 2000 лишь после 2006 года.

Басов: Мощное, терпкое, жаркое! Потенциал бешеный!! Хранить!!!

Кравченко: Одна из звезд дегустации! Очень сложное, комплексное вино, хотя довольно молодое для того, чтобы раскрыться в полной мере.

Фомичев: Хороший потенциал, но первая вкусовая волна очень насыщенная, забивает все рецепторы.

3-е место 95, 1 балла Fattoria Le Pupille Saffredi Maremma Toscana IGT 2001

Сегодня Маремма стала главной житницей супертосканских вин, а 20 лет назад Fattoria Le Pupille была фактически единственной авторитетной винодельней в регионе, производившей одно из лучших Morellino di Scansano DOC. Впрочем, этот плохо раскры-

**Панасенко:**

... Что это?
Ощущение такое,
будто я попал
на barrel-tasting ...

ценный (до сих пор) DOC не мог удовлетворить амбициям Элизабетты Джерренти (Gerrenti), взявшейся за семейную собственность в 1982 году, так что в 1987 году было сделано Saffredi, купаж 55% каберне совиньон, 35% мерло и 10% аликанте. Fattoria Le Pupille всегда привлекала самых именитых энологов: здесь успел поработать Риккардо Котарелли (Cotarella), а сейчас хозяйство консультирует Кристиан де Сомер (Le Sommier), который 14 лет был главным энологом Château Latour.

Кравченко: Вино настолько насыщенное, что «легки» с трудом стекать по стенкам...

Кевлин: Аромат очень тонкий, почти незаметный, с тонами ржаного хлеба, мяса и жареной артишоков. Во вкусе мало мяса, но это не лифтинг мяса...

Панасенко: Табак не такие агрессивные, как у большинства представленных образцов, соответственно, и баланс красивый.

Басов: Вку чуть не падает комплексности, зеленые ноты и среднее тело не позволяют этому образцу быть сегодня первым.

**4-е место
93, 3 балла
Fontodi Flaccianello Colli
Toscana Centrale IGT 2000**

Высеченные в виноградле со времен императорского Рима поместья Fontodi сменило хозяев в 1968 году. Новые владельцы, соседство Манетти (Masseti) — трехкратными династиями производителей тосканской терракоты — в 1981 году запустили бренд Flaccianello, о котором до сих пор вспоминают как об одном из первых супертопчанских из чистого санджовезе. Поместье расположено в самом центре зоны Chianti Classico, однако же после того как в 1996 году 100%-ные санджовезе здесь были узаконены, Flaccianello так и остался в ранге Toscana IGT, хотя хозяйство производит еще два варианта Chianti Classico. По технологии производства эти два несильно отличаются от Flaccianello (одно — тоже 100% санджовезе, второе — 90% санджовезе плюс каберне совиньон), так что Flaccianello в табели о рангах выступает скорее как суперкласс.

Эксперты при оценке данного образца вывели следующие выводы: каждый из них tasted в вине как плюсы, так и минусы.

Фомичев: Ароматы в данном образце едва уловимы. Легкие присутствия орехов, дырда, которое со временем улетучивается. Насыщенные ноты в послевкуствии создают оболочкающую пленку в полости рта. Очень полное тело, округлая, хотя очень не сладкая.

Басов: Вкус бархатный, легкий и сладковатый, а вот аромат слегка закрыт.

Саркисян: Очень хорошо, но мало. Доста скрывает вкус за насыщенным.

**5-е место
93, 1 балла
Tenuta dell'Ornellaia Masseto
Toscana IGT 2000**

100%-ное мерло Masseto — топовый бренд хозяйства Ornellaia, одного из перитроходцев Болтерри. Основанное в 1981 году братом Пьеро Антинори маркизом Лодовико Антинори купленное поместье площадью 80 га в 2002 году было куплено транснациональным совместным предприятием американского гранда компании Robert Mondavi и звездной тосканской виноделан Fiescolaldi за \$35 млн. А вот и горючая новость с 1 июля 2004 года 54-летний Тома Дор (Dornik), который был главным винником Ornellaia с 2001 года, француз, до этого успевший поработать в Вегриш и США назначен директором знаменитого борозного Château Palmer. О том, кто займет место



сто в Ottellaia пока неизвестно, однако по этому вопросу можно не беспокоиться, учитывая, что ко всем последним пертурбациям в структуре компании критики относятся однозначно: *«На качество вин все эти лакаш не влияют. Masseto превосходно, как всегда».*

Оценки критиков, как известно, дело субъективное, так что вернемся к нашим, локальным.

Фомичев: *Теплый аромат навеивает мысли о пыльной проселочной дороге, ведущей к виноградникам. Во вкусе хорошая кислотность, создающая свежую структуру. Думаю, что теплотельная свежесть дает хорошие шансы для сочетания этого вина с мясными блюдами. Хорошо сочетается (таштане мякоть с удовольствием пожевать).*

Басов: *Молодые, свежие! Мягкие, но индивидуальное!! Понять полегит!!*

Панасенко: *В силу своей молодости это вино завлаживает язык в бутылке. Данному образцу присуща сбалансированная ферваля лет на 5-7 месяцев.*

Кевлин: *Прямой животный аромат шибисует тонкими мякоть, кожей. Очень приятный тон сыра с мясенью (халембер). Вкус слегка грубоват: предвосхищаетлишь шероховатость на языке от несвежих тапатов, похвалу, больше мякоть. Определяется ароматней возрастной потешувал. Тонкий вышаривает, баланс отсутствует, что делает это вино непитким сейчас, но через 2-3 года оно завоюет по-буржуазу.*

Фомичев:
Теплый аромат навеивает мысли о пыльной проселочной дороге, ведущей к виноградникам



**6-е место
93, 1 балла
Argiano Solengo
Toscana IGT 2001**

Очень удачная полуса в жизни дремного поместья Argiano, расположенного неподалеку от Монтеальчино, начиная в 1991 году когда оно было приобретено графиней Нормой Мароне Чиньяно (Marone Cinquano). Графиня назначила управляющим Себастьяно Розу (Rosa), выпускника калифорнийского Университета Дривга, работавшего раньше в Château Lafite-Rothschild и Sassicaia (Роза, кстати, еще один племянник маркиза Марко Ничизы де ла Рокетта). А в качестве энолога-консультанта был приглашен Дарио Таччи (Tachis), в чьем резюме значатся Sassicaia, Tignanello и Solara. В 1995 году в линейку виноделания, помимо ее авторитетного Brunello di Montalcino, было добавлено су-

Место	Вино	Басов	Кевлин	Кравченко	Панасенко	Саркисян	Фомичев	Швец	Средний балл	Цена у поставщиков, € (в евро)
1	Tenuta di Trinoro Rosso di Toscana IGT 1999	99	96	97	96	96	94	93	95,9	130
	Querciabella Camartina Toscana IGT 2000	93	99	96	94	98	97	94	95,9	61
2	Antinori Tignanello Toscana IGT 2000	96	98	95	92	97	94	98	95,7	60
3	Fattoria Le Pupille Saffredi Maremma Toscana IGT 2001	95	93	98	92	96	97	95	95,1	64
4	Fontodi Flaccianello Colli Toscana Centrale IGT 2000	95	98	91	85	98	92	94	93,3	55
5	Tenuta dell'Ornellaia Masseto Toscana IGT 2000	96	92	93	86	98	95	92	93,1	198
6	Argiano Solengo Toscana IGT 2001	97	96	92	90	96	94	87	93,1	59
7	Fonterutoli Siepi Toscana IGT 2001	94	85	97	90	98	93	92	92,7	86
8	Isole e Olena Cepparello Toscana IGT 2000	93	97	94	94	96	83	87	92	49
9	Castello dei Rampolla Sammarco Toscana IGT 2000	93	82	87	89	97	92	88	89,7	93
10	Montevertine Le Pergole Torte Toscana IGT 2000	95	71	89	93	89	89	95	88,7	93