

4. Trimbach Gewürztraminer
Sélection de Grains Noble
2007 Эльзас

2. Château Cantegril
Sauternes 2010 Бордо

5. Balthasar Röss Hattenheim
Engelmannsberg Rheingau Riesling
Eiswein 2004 Рейнгау

3. Klein Constantia Vin
de Constance 2008
ЮАР, Констанция

1. Ben Ryé Passito
di Pantelleria 2013 Сицилия



Фото: Роман Суслов

8 СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Месье знает толк в извращениях

Натуральные сладкие вина — сокровища, которые по-настоящему ценить умеют только очень продвинутые виноманы, познавшие все прочие винные тонкости и изыски. Сладкие вина во все времена признавались высшей ценностью виноделия. Когда щедрое солнце позволяло винограду набрать много сахара, винные дрож-

жи не справлялись с его избыточным количеством и он оставался растворённым в вине. Он не только делал вино вкуснее, но был символом солнечного тепла. Его ценили настолько же высоко, насколько ценили само тепло. Не случайно, воспевая вино, поэты всегда называли его сладким.

1. Выдающееся пассито несколько лет подряд было лучшим сладким вином в рейтинге итальянских виноторговцев, благодаря своей сложности и выдающейся свежести. Тропические фрукты в аромате элегантно уравновешены минеральными нотами, полученными виноградом из вулканических почв Пантеллерии.

Simple 3

Нина Кузнецова, «Алианта»

«Янтарный цвет, сладкий аромат молодого мёда и медовых сот, чуть-чуть растительные ноты, очень полный, богатый, интенсивный вкус. Вино для медитаций и размышлений».

2. Выдающийся французский энoloog Дени Дюбордьё сделал себе имя на сухих белых бордо, но семейная привязанность к Сотерну, откуда он родом, превратила его в одного из лучших специалистов и по сладким винам. По характеру Cantegril похож на великого соседа Doisy-Daëne.

Vinoterra 3

Игорь Сердюк

«Хорошо сбалансированное, с оттенками цветов, мёда и конфитюра, яблочное варенье на хлебе. Вкус сладкий, но не приторный».

3. Легендарный южноафриканский мускат известен больше двух веков благодаря уникальному характеру, который даёт вину прохладный микроклимат Констанции. Природно-сладкие вина подавали к королевским столам в XVIII веке, теперь они зарабатывают рейтинги выше 95, что сегодня можно приравнять к коронации.

DP-Trade 5

Антон Обрезчиков, «ДП-Трейд»

«Богатый аромат, много цитрусов, варенья, цитрусов и свежих, и в виде джема. Бунет становится сложным за счёт нот специй».

4. Хотя семейство Тримбах славится в первую очередь сухими, как мел, рислингками, традиционные для Эльзаса сладкие вина позднего сбора они умеют делать

отлично. Гевюрцтраминер с нескольких виноградников класса гран крю в Рибовилле и Юнавире делают только в лучшие урожаи, когда ягоды можно очень долго держать на лозе, давая им набрать максимум сахара.

Simple 2

Игорь Сердюк

«Элегантность и мощь, глубина и экзотичность. Яркость во вкусе не противоречит структуре и нежному послевкусию».

5. Рейнгау — родина нескольких выдающихся рислингов разной степени сладости, и один из них выращивают на винограднике Erstes Gewächs Энгельсманнберг, заложенном ещё в XIV веке. Каждый год на участке оставляют несколько рядов и ждут морозов, — иногда они ударяют, и тогда получается сделать роскошный айсвайн.

Vinoterra 6

Антон Обрезчиков, «ДП-Трейд»

«Очень сладкий аромат с тонами мёда и, как ни странно, цукат из моркови. Вкус очень плотный, но кислотность читается и вино не кажется приторным».