

Гарантия выставки

Каждый год в апреле на четыре дня Верона становится винной столицей Италии. На огромной выставочной площадке Verona Fiere проходит самое грандиозное виноное событие года – выставка Vinitaly. В этом году «винный рай» распахнул свои двери с 15 по 18 апреля для дистрибьюторов и любителей вина. На выставку приехали профессионалы винного рынка со всего света в надежде отыскать новые интересные хозяйства и заручиться лояльностью постоянных партнеров. А искать, уже поверьте, есть где, потому что принять участие в Vinitaly стремятся даже самые малые хозяйства.

Елена Сивилова

Сотрудник департамента маркетинга

В этом году каждый из двадцати регионов Италии посетит, размеренно, в мельчайших подробностях, рассказать о своих винных достижениях, дополнив их зрелищными презентациями – сырами, колбасами, оливковым маслом и вышечкой. Большинство винопроизводителей организуют мастер-классы, ведущие пройдут по очереди один за другим. Закрытые мероприятия пройдут и виле Веттолиафе. Самым грандиозным событием стала дегустиация «Opera Wine, Finest Italian Wines 100 Great Producers», вина для которой отобраны совместно с Wine Spectator. Верона в эти четыре дня бурлила и дегустировала, дискутировала и спорила, наслаждалась и тусовалась, засыпала перед рассветом часа на два-три, чтобы утром с новыми силами окунуться в бескрайнее винное море. Стоит заметить, однако, что в последние годы политика организаторов выставки поменялась. Теперь они стараются заглянуть на выставку только конечных покупателей, то есть, собственно, смыслом является обилие количество гостей и качество общения. Тем не менее, старожки Vinitaly уверены, что выставка обязательно принесет свои плоды в будущем.

«Винная карта» задает основные вопросы, представляем ведущих хозяйств. Что нового в винном мире регионов? Какие новости у нас? Ответы отражают общую тенденцию развития виноделия Италии.



Риккардо Тедески, Tedeschi, Валльоничелли, Венето

«Виле недавно лишь несомненно десяток хозяйств Валльоничелли стремились делать элитные и секские вина. Большинство виноделов традиционно не производили тяжелые алкогольные напитки или слабые напитки. В послед-

ние годы ситуация изменилась. Сейчас все больше хозяйств ищут более свежие стили для своих вин. И это не только фрунтонская свежесть, но и баланс между кислотностью, таннинами и сладостью. Я считаю, это хороший знак.

«Мы продолжим следовать своей философии делать вина, дружелюбное к еде. Свежесть и комплексность в таких винах главные. Так что мы движемся в выбранном курсе и рады, если это только начинает двигаться в этом же направлении. Это только на юго-востоке региона».



Лука Курадоло, Vietti, Бароло, Пьемонт

«Бароло и Барбесско – старые регионы, поэтому здесь редко случаются какие-либо громкие новости. А вот у нас новость! На прошлой неделе мы выпустили новый релиз, так как инвесторы в новый регион Пьемонта под Александрией. Нам интересен сорт Тимораско. Я вообще считаю это белым Бароло за поразительную индивидуальность и молодость, которая сохраняется долгое время. Мы купили 5 гектар виноградников в Монтеальте-ридон с Палмером Маской, и планируем выпустить через 3 года первый релиз высококачественного тимораско. Так что обязательно приезжайте в 2021 году на Винитали и пообщайтесь!»



Рaffаэлла Болонга, Braida, Пьемонт

«Мы состоим в винопроизводителях Барбера д'Асти и Барбера Монферратти и хороша новость в том, что спрос на барберу растет. Она многогранна: может быть молодой

и свежей, в зависимости от виноградаря – среднетелой и позднелой. С хорошей кислотностью и мягкими таннинами, она отлично сочетается с едой. Люди ищут хорошую барберу и это отличный знак».

«Новые новости касаются в первую очередь Ai Sula, вина из барбары позднего сбора. Последних три года мы его не делали, и вот на Винитали представили винтаж 2015 года. И мы видим большой интерес к вину. Радует, что люди, как и нам, начинают слышать насыщенные вина с ароматом палеоквасия. И другая новость – в августе открывается винный курорт в Браиде. Мы уверены, что люди, которые посетят винодельню, опробуют вина не в погоне, а на своем воздухе, а све лучше – с видом на виноградники. И мы хотим дать им такую возможность».



Фабрицио Ничотри, Agricola San Felice, Кьянти Кьясаньо, Тоскана

«Четыре года назад была выдана новая классификация Gran Selezione. За это время она доказала свою успешность. С одной стороны, она позволяет улучшить репутацию Кьянти Кьясаньо, с другой, повышает продажи. Сейчас в San Felice оговорили ставку с другим брендом. Мы будем продавать в том же духе и открывать для новых клиентов».

«У нас в San Felice 2 инвестора. Первый – мы купили небольшой участок в 6 гектар в зоне Болгерри, добыли его к уже имеющемуся винограднику в Кьянти Кьясаньо и Монтеальте. Там выращиваем Каберне Совиньон и Мерло. На Винитали мы представим пробовать один из первых релизов. Выглядит он под именем Bell'Ala. Вторая новость – наш ресторан в Водро Сан Felice получил одну звезду Мишлен. Для нас это важная награда!»



Франказия Наль Подгажно, Poggio, Гави, Пьемонт

«В винопроизводителях Гави сейчас время перемены, через 2 недели пройдет выборы нового президента и возмущения. Кто будет руководить консорциумом, пока неизвестно, но надеюсь, что движение вперед продолжится. Потому что для нас сейчас важно единое продвижение вина Гави как в Италии, так и за ее пределами. Мы единны в желании дать людям правильное представление о Гави. Все вместе стараемся объяснить людям вина Гави».

«Мои новости скромные, а строю новый магазин, расширяю гостевой дом и заселяю новые виноградники. И все жду в гости!»



Потрич Подгайнер, Cantina Nals Gruber, Альто-Адидже

«Основная цель консорциума на сегодняшний день – продвижение Бренды Альто-Адидже и свежего минерального вина, выпускаемого под этим брендом. А также элитного и фрунтонского краульного вина. В регионе краулы производят много белых

и красных сортов, но основными сортами для нас остаются Пино bianco и Пино нгар».

«У нас много новостей – это и новый джелубовый дегустационный стек, где нам особенно ценны эстетические черты наших вин. Кроме того, мы начинаем большой туристический проект, который родится из истории небольшой семейной винодельни. Прогноз новые технологии винификации, позволяющие выпускать более дорогие вина со своим характером. Если человек попробовал наше вино, он будет помнить его долгое время. Приезжайте, мы вам все расскажем и покажем!»



Андреа Фабьяно, Feudi di San Gregorio, Кампания

«В регионе мы пытаемся воссоздать исторический стиль наших вин, но с помощью современных технологий. Это уговорили, но в то же время, лучшие вина, полученные из винограда, выращенного этого тысячелетия, еще со времени древних греков и римлян».

«Мы внимательно следим за современными тенденциями и стараемся угадать. Например, совсем недавно выпустили напиток по методу шампаню. Мы просто уловили, что интерес к игристым винам и решил, что зальем в него отличное минеральное почва. До моря меньше часа езды на машине. Поэтому и вина получились удачными. Мы готовы угадать и дальше».



Антонио Бенатти, Benatti Viticoltori, Энга, Сицилия

«Это последний месяц из года состоялось ежегодное совещание консорциума. Основной темой стал вопрос получения DOCG. Сегодня на Сицилии только Черраузо ди Виториано имеет статус DOCG. Конечно, процесс это не быстрый, но мы уверены в успехе. Трудиться над этим на Энге работает около четырех виноделов. Сегодня нас больше ста виноделов. Многие выпускают вина со специфическими участками «контрада», отапливаемыми экспозицией, почвами и высотой над уровнем моря. Вина получаются стабильно высокого качества. Мы уверены в том, что Энга заслуживает статус DOCG».

«Главная вина новость в том, что мы выпустили розе из 100% Нерелло Маскале. Это на Винитали хорошо приняли и профессионалы, и гости. Для нас это удача».

«Самодентификация, повышение узнаваемости стилей и имен, ставили на заднем плане, стремление к аутентичности и комплексности – вот основные тенденции, которые намечаются в современном виноделии Италии. Если винодел не сообразит с именем своего вина, как в будущем ждет много новых звездных имен и вин!»

