

ВИНА ИТАЛИИ

ВИНА И СПИРТНЫЕ НАПИТКИ МИРА

CA' DEL BOSCO, Azienda Agricola (КА ДЕЛЬ БОСКО)

Эрбуско, Брешиа. Год основания: 1968. Владение: семья Дзанелла при содействии в управлении Санта Маргерита. Энолог: Стефано Капелли. Наиболее известные вина:

• *Маурицио Дзанелла* (Каберне Совиньон/Мерло/Каберне Фран) IGT

340

С В И Н О Д Е Л А Х

Л О М Б А Р Д И Я

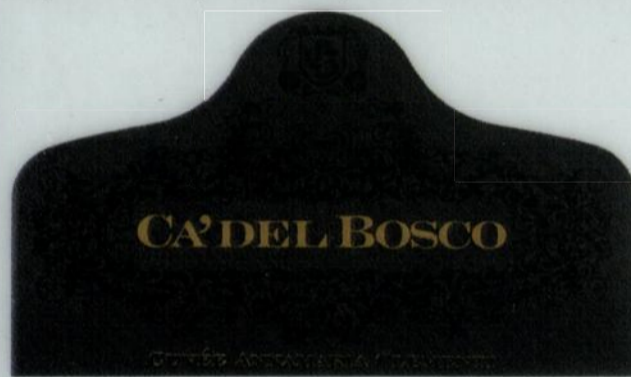
- *Франчакорта Кюве Аннамария Клементи DOCG*
- *Терре ди Франчакорта Шардоне DOC*
- *Франчакорта Сатен DOCG*
- *Франчакорта Дозаж Дзэро DOCG*
- *Франчакорта Брют Миллезимато DOCG*
- *Франчакорта Брют DOCG*
- *Пинеро IGT* (Пино Неро)
- *Эльфо IGT*

Также производятся: *Терре ди Франчакорта Россо*, *Терре ди Франчакорта Бьянко*.

Виноградники, на которых рождаются вина Ка дель Боско, впервые начали выращивать на холмах Эрбуско в 1968 году, и Ка дель Боско стал одним из немногих итальянских производителей, которым удалось возглавить «Возрождение Итальянской энологии» и прославить качественные итальянские вина на весь мир. Начиная с 1998 года, производительность виноградников общей площадью 125 га составляет 650 тыс. бутылок в год, а к 2001 году должна достигнуть 850 тыс. бутылок. В производстве семейства Дзанелла доминирует превосходный и удивительно тонкий игристый *Брют*. Дом Ка дель Боско не только зарекомендовал себя как высококачественный производитель вин *Франчакорты*, но и входит в число трех лучших Национальных производителей Италии (по оценке самого авторитетного итальянского издания «Гамберо Россо»). И это не случайно, если принимать во внимание интенсивную работу и инвестиции, затраченные предприятием, которому не зачем завидовать историческому опыту, в частности Франции, в плане новейших технологий, апробирования и лабораторных испытаний на виноградниках и в погребах. Немаловажную роль в приобретении успеха предприятием сыграл сам Маурицио Дзанелла, который, опираясь на опыт и поддержку нескольких своих специалистов, сумел создать превосходные вина, чей стиль и элегантность уже ни с чем не спутаешь. С некоторых пор было решено указывать на каждой бутылке шампанского год урожая. Дом Ка дель Боско является производителем лучших итальянских игристых, и в течение нескольких последних лет синонимом прекрасного красного вина, которое называется по имени основателя — Маурицио Дзанелла. Это красное вино редкой элегантности получено из винограда сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло. Оно имеет обильный аромат, в начале ощущается немного травянистого запаха, затем он уступает место фруктовому и фиалковому аромату, а также запаху какао и ванили. Во рту создается впечатление полного тела и сложного вкуса. Вино отменно подходит для старения.

Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi

Сорта винограда: Шардоне 40%, Пино Бьянко 35% и Пино Неро 25%.



Потрясающая капля великого вина: о таком томно мечтают, такого жадно желают, таким сладострастно наслаждаются. Славное и именем и землями, на которых создается, вино *Франчакорта* в последние годы достигло уровня мировой славы. Изготовленное из тщательно отобранного винограда сортов Шардоне, Пино Бьянко и Пино Неро, оно выдерживается исключительно

в дубовых бочонках. Сбор урожая обычно ведется в конце августа — начале сентября, перед выжимкой проводится тщательная селекция. Средняя производительность составляет 56 центнеров с гектара. В процессе винификации сусло, вслед за началом его брожения в емкостях из нержавеющей стали, переливается в маленькие дубовые бочки, в которых алкогольная ферментация завершается и начинается малолактическая. Выдерживается вино в барриках в течение 6 месяцев. Эта особая процедура сообщает вину очень необычный характер, еще более заметный после аффинажа в бутылках, покоящихся в подвальных погребах при постоянной температуре 12°C. Розлив по бутылкам происходит через 18 месяцев после ферментации. На заквасках вино проводит 5 лет и 5 месяцев перед *дегоржажем*, то есть изыманием осадка из бутылки охлаждением (в Италии этот процесс называют *сбоккатурой*). Сбоккатура производится в последнюю неделю августа, фактически через 6 лет с момента урожая. Не менее 5 лет вино находится в соприкосновении с заквасками, это дает потрясающий результат после откупоривания — мелкое, долгое время неперестающее бурление (*perlage*), соломенно-золотистый цвет с оттенком топаза и фантастический тонкий запах «тысячи и одной ночи». Это необыкновенное элегантное и вместе с тем сложное шампанское с приятным оттенком дымка поражает вкус своей зрелостью, мягкостью, полнотелостью и глубиной. Аромат богатый, сложный, в нем в гармоничной последовательности ощущаются нюансы свежих фруктов (абрикоса, персика, яблока), цветов и спелых плодов, затем сухофруктов, и в конце — ноты, типичные при длительном контакте с дрожжами; и все это подчеркивается приятным оттенком ванили. Во вкусе умело соединяются класс и элегантность, мягкость и характер. Кислотность прекрасно сбалансирована; она подчеркивает ароматические ощущения фруктов, цветов и ванили в тонком и уравновешенном сочетании. *Франчакорта* — очень благородное и оригинальное вино. Его следует пить с устрицами и черной икрой, хотя оно в равной степени сочетается с любыми блюдами.

Лучшие годы урожая: 1997, 1995, 1993, 1991.

Анатолий Корнеев

ВИНА ИТАЛИИ

Второе итальянское Возрождение

