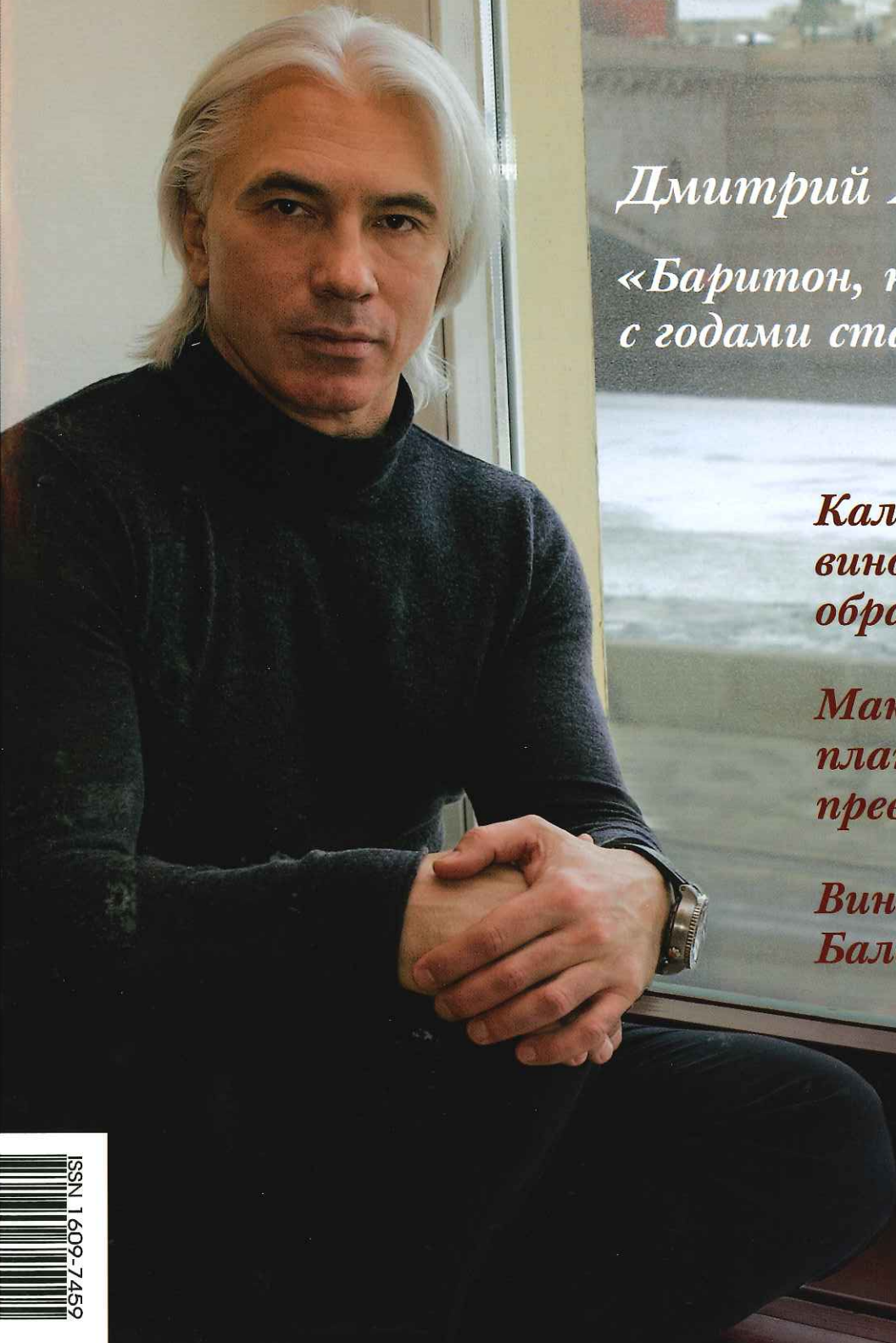


# Эноотека



*Дмитрий Хворостовский:*

*«Баритон, как хорошее вино,  
с годами становится богаче»*

*Калифорнийское  
виноделие: традиция,  
обращенная в будущее*

*Македонский винный  
план. Качество –  
превыше всего*

*Виноделие на берегах  
Балатона*



# Красные вина Австрии:

## на пути к вершине

**От года** к году австрийское виноделие стремительно набирает обороты. Появляется все больше топовых вин в разных частях страны, растет число именитых хозяйств, добившихся признания на мировой арене. Но, самое главное, заметно увеличилось количество вин, что называется, среднего уровня – пусть не слишком дорогих и не самых рейтинговых, зато стабильных в отношении качества и адекватных по цене.

**Особенно** убедительно эти процессы прослеживаются в отношении красных вин. Дело в том, что до недавних пор Австрия считалась страной, специализирующейся почти исключительно на белых. Надо признать, это мнение было вполне обоснованным. Грюнер вельтлинеры, рислинги и, конечно, совиньоны давно стали визитной карточкой национального виноделия и важнейшим элементом местной эно-гастрономической культуры. Даже сейчас «белые» виноградники занимают три четверти всех площадей.

**Однако** в последние годы австрийские энологи уделяют все больше внимания красным сортам. Здесь можно встретить традиционный международный набор – от Каберне Совиньона до Сиры. Однако

австрийцам присуще чувство здорового патриотизма. На долю «иностранцев» зачастую приходится десятые доли процента, более того, число занятых под них виноградников неуклонно сокращаются. Главное место в энологических пристрастиях занимают региональные специалитеты, прежде всего, Цвайгельт и Блауфренкиш.

**ЦВАЙГЕЛЬТ** – сорт совсем молодой, но на сегодняшний день самый популярный. Он появился на свет в 1922 году благодаря усилиям доктора Фрица Цвайгельта, который скрестил Санкт-Лаурент и Блауфренкиш. Он довольно устойчив к засухе и заморозкам, а также не слишком привередлив к почвам, разве что не очень любит известняк.

**Этот** сорт позволяет получать среднетельные, свежие, неагрессивные, питкие и в высшей степени гастрономичные вина, с мягкими танинами, бархатистой текстурой, сдержанной фруктовоcтью и довольно коротким окончанием. В ароматах молодых цвайгельтов нередко доминируют нотки зеленых овощей и набирающих спелость красных ягод. Лучшие образцы на уровне 87–89 баллов рождаются в стали или больших деревянных бутах, а вот бордоскую баррику они



переносят довольно плохо, начинают горчить и становятся менее дружелюбными.

**Наиболее** интересные цвайгельты рождаются в Карнунтуме, где этому сорту отдано порядка 30% всех виноградников. Особенно удачно с ним работают в хозяйствах Artner, Payr, Pitnauer, Glatzer, Böhheim, Grassl, Marco и некоторых других.

**Второй** по порядку, но в реальности подлинно флагманский красный сорт – Блауфренкиш, – в отличие от своего младшего партнера, растет в Австрии по меньшей мере тысячу лет. За это время он прекрасно адаптировался к местным условиям, встречается в разных частях страны, однако лучше всего чувствует себя в Бургенланде. В отличие от Цвайгельта он вполне терпим к известняку, обожает тепло и, как истинный аристократ, лоялен к новой бочке.

**Блауфренкиш** дает благородные, многослойные, выразительные, сочные вина, с замечательной гаммой фруктово-ягодных ароматов, которые дополняются нотками пряностей и табака. Отдельно следует упомянуть о характерной живой освежающей кислотке и нежной минеральности, особенно типичной для вин из Бургенладна. Очень интересные образцы

в пределах 87–90 баллов рождаются в хозяйствах Weninger, Strehn, Reumann, Prickler, Tesch, Gesellmann, Iglar Hans и других.

**К слову**, наиболее значительный успех красной австрии на международной арене связан именно с сортовым блауфренкишем из Бургенланда. В 2009 году эксперты паркеровского Wine Advocate присудили вину от Moric 95 баллов, отметив его исключительную сложность и выразительный характер.

**Еще одним** доказательством перспективности этого региона может служить тот факт, что менее года назад в Бургенланде был образован очередной апелласьон – Leithaberg DAC, включивший окрестности города Айзенштадта с коммунами Йойс и Винден. Качество местных красных вин, тонких, элегантных и экспрессивных, стабильно держится на уровне 89–91 балла при цене ниже 20 евро. По сравнению со своими братьями их соседних областей, они демонстрируют четко выраженную структуру и обладают особенной нервной минеральностью. При случае непременно стоит попробовать образцы в исполнении Nitthaus, Schumich, Prieler, Grenzhof, Rainprecht, Bichler, Marinits, Reichardt, Altenburger, Leo Hillinger, Welkovits. 🍇