# Вино Madonnina из Больгери. Из России со всей мощью.

В последней декаде прошлого века территория долины **Больгери** площадью около 250 га была отведена под виноградники. Сегодня она с лихвой превысила 1250 га, что говорит о том, что в течение 20 последующих лет под виноградные лозы были отведены дополнительные 1000 га, к тому же с высоким процентным соотношением обязательного обозначения достоверного происхождения винограда: DOC.

К исторически закрепившимся на этой территории именам, начиная с девяностых годов, среди которых невозможно не упомянуть такие как **Инчиза делла Роккетта, Антинори, Мелетти Каваллари, Сатта, Кампольми, Фабиани**, добавились многочисленные персонажи так называемой элиты итальянского виноделия, но не только. Рядом с историческими производителями вина, среди которых у всех на слуху **Фрескобальди, Фолонари, Гайя, Дзилери дал Верме, Аллегрини, Дзенато, Дзиллани, Банфи**, решили попробовать свои силы и местные династии, заслужившие своими результатами признание. Это **Фузелли, Фроллани, Кьяппини, Ди Вайра**.

Феномен винопроизводства, однако, не ограничился виноделами или аграриями традиционного толка, затронув мир финансов с участием крупных международных инвесторов. Таким образом, рядом с аграриями появились персонажи калибра Алехандро Бульгерони, владеющего винодельней Le Colinne, Клаудио Типа, в собственности которого находится Grattamacco, семья Кнауф, получившая известность производством своего вина в хозяйстве Campo alla Sughera, Нейл МакМахон управляющий винодельней I Greppi, а также Станислаус Турнауэр, вина которого выходят под этикеткой Argentiera.

## Константин Николаев

Элитный финансовый мир сегодня состоит из значительного процентного соотношения магнатов России и Китая. Но если **китайцы** проявляют себя пока более скромно и только в желании узнать получше продукцию долины Больгери, мечтая к завтраку и для отхождения ко сну о вине Masseto, **Россия, наконец, обрела на нашей территории конкретные очертания в лице бизнесмена Константина Николаева**. Рожденный на Украине, принявший гражданство России, Николаев является совладельцем компании N-Trans Group, портовым и железнодорожным оператором, инициатором в 2011 году предложения о поглощении одного из самых крупных портовых операторов России – Global Ports Investments, и уступки существенной доли собственности датскому гиганту Maersk. Кроме того, Николаев является также соучредителем московской школы менеджмента Сколково, которая считается наиболее важной бизнес-школой России.

Влиятельный человек, интересующийся итальянским вином, решил обосноваться в долине **Больгери**. Нам не суждено узнать, на основании каких факторов был сделан такой выбор, но его легко понять, зная, насколько красивы эти места и силен потенциал их вин. Достоверным фактом является то, что Константин доверился опыту **Риккардо Котарелла**, который выполняет функции ответственного лица в уходе за виноградниками и управлении процессами виноделия.

Константин сделал ставку на винодельню **La Madonnina**, хозяйство, раскинувшееся на 47 гектарах земли со стороны моря больгерийской дороги. Лозы, пересаженные в 2002 году, с западной стороны защищены участком Macchia del Bruciato владений Антинори под именем Guado al Tasso, и занимают площадь около 7 гектар.

**Хозяйство La Madonnina отстояло свои права на присвоение одному гектару сертификации Bolgheri DOC, а также шести гектарам сертификации Toscana IGT**, цифры, которые легко могут измениться по причине проведения периодичного приведения в соответствие норм, относящихся к Общему рынку и касающихся участков, отведенных под виноградники. Высаженными сортами являются Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Сира и небольшая площадь, оставленная для Пти Вердо. Лозы высажены с высокой плотностью, около 10.000 лоз/га, с обрезкой по методу Гюйо при средней урожайности с одной лозы, не превышающей 500 грамм.

Почва представляет собой классическое разнообразие больгерийского наслоения – фактора, который оказывает значительное влияние на сложную структуру вин, имея в своем составе глину, песок, а также питательные вещества в небольшой концентрации. За все остальное отвечает климат долины Больгери. В настоящий момент хозяйство не располагает собственными погребами, достойными своего имени, которые могли бы принять посетителей. Однако, проект новых погребов готов и находится в ожидании получения разрешения от компетентных органов в надежде, что соответствующая администрация не заставит долго ждать их реализации.

**Винодельня La Madonnina на Vinitaly**

Оставив, наконец, слова вступления, постараемся оценить состояние реального производства, которое было представлено официальным образом на ярмарке виноделия г. Вероны Vinitaly 2019.

LA MADONNINA – LA MADONNINA TOSCANA ROSSO IGT 2015

Бленд Каберне Фран, Сира, Мерло, Каберне Совиньон и Пти Вердо являет собой стартовый уровень линейки вин хозяйства. Винификация происходит в ферментационных резервуарах из нержавеющей стали, после которых вино переходит в бочки барикк на срок 16 месяцев. Вино обладает интенсивным рубиновым цветом и имеет ярко выраженный аромат черных ягод, свежей ежевики, сливы, черной черешни, а также таких специй как длинный перец и кардамон, сменяемые затем нотками запаха земли и лаврового листа.

Во рту вино проявляет себя плотной структурой спелого фрукта, в которой чувствуются еще бальзамический характер дерева и некоторая шероховатость танинов. Послевкусие оставляет за собой долгую свежесть приятной консистенции. Особенный ароматный след и неудержимое проявление танинов могут быть вызваны присутствием в бленде сорта Пти Вердо, что делает весьма интересным молодой потенциал этого вина, обладающим отличным соотношением качество-цена. Оценка: **89/100**.

LA MADONNINA – OPERA OMNIA BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC 2015

Это вино представляет собой бленд сортов Каберне Совиньон, Каберне Фран и Мерло, происходящих из виноградника площадью 1 га с обрезкой по методу Гюйо, плотность высадки которого равна 10.000 лоз/га на глинисто-песочной почве. Общий объем урожая достигает 50 центнеров с выходом вина 60%. Алкогольная ферментация в резервуарах из нержавеющей стали переходит затем в процесс послеферментационной мацерации в течение 6 дней на кожице, после чего вино немедленно перемещается в бочки баррик, в которых оно подвергается малолактической ферментации. Далее, созревание вина доходит до нужного состояния в течение 18 месяцев в баррик, по истечении которых оно подвергается бутилированию.

В бокале вино привлекает внимание своим глубоко рубиновым непроницаемым цветом, что вполне ожидаемо от урожая года, отметившегося в Больгери жаркой погодой и отсутствием заболеваний, характерных для винограда. Нос сразу улавливает самую интересную сторону этого вина. Приятно удивляет интенсивный аромат спелых фруктов, ежевики, черники, калифорнийской сливы, черной смородины, обволакиваемый облаком бальзамических ноток лакрицы. Ароматный след несомненно имеет элегантный оттенок, сдобренный нетяжелым фруктовым вкусом, которому добавляет ментоловый динамизм дуб, удачно подобранный по типу и степени обжигания.

Во рту вино проявляет себя таким же сюрпризом. Атака запоминается сладким и плотным вкусом, напоминающим вкус спелых фруктов, который заявляет о своей мощи, но в то же время и о неожиданной гибкости благодаря свежести, сопровождающей глоток. Вино полнотелое, но изумительной легкости питья с финалом долгого послевкусия. Оценка: **94/100**.

LA MADONNINA – VIATOR TOSCANA ROSSO IGT SYRAH 2015

Вино получено из стопроцентного сорта сира тщательного отбора, что и определило его качество.
Ферментация выполняется в резервуарах из нержавеющей стали, дальнейшее созревание длится 16 месяцев в баррик из французского дуба первого использования. Цвет представлен непроницаемой структурой глубокого рубинового оттенка. Нос сразу же улавливает сложный ансамбль проявления черных ягод, смородины, ежевики и калифорнийской сливы. Проявляется приятный бальзамический оттенок танинов дуба, горьких ноток какао и лакрицы.

Во рту вино открывается мягкостью сладких фруктов, поддерживаемых свежестью и бархатистостью многообещающих танинов, которые одновременно во время глотка придают вину порыв и шелковистую текстуру. В финале происходит возврат к бальзамическим ноткам и изысканным специям, к которым присоединяется неизменная лакрица. Вино дарит ощущение огромного потенциала, которому предстоит еще большой путь, исчисляемый во времени.

Впечатления сходятся во мнении его способности к долгому хранению, которое поможет раскрыть его сложный букет и степень глубины его ароматов - последующие грани ощущений, гарантирующие этому вину лучшие позиции его категории. По этой причине оценка присваивается двусторонней: на настоящий момент вино заслуживает **95/100**, в перспективе хранения вино может достигнуть **97/100**.

**Подводя итоги анализу мы стали свидетелями двойного дебюта**, первый из которых проявил себя известным персонажем современного мира финансов, увлекающимся виноделием, желанием которого является претворение в жизнь на территории больших перспектив вина, вкус которого он может разделить вместе с друзьями и коллегами, не забывая также о значительном количестве поклонников виноделия. Второй дебют принадлежит одному из самых известных энологов мира, который впервые проявил свои знания и талант на территории **Больгери** – земле, легко дающей хорошие вина, но это не дает нам права думать, что в такой же степени это относится и к винам незаурядного характера.

Начало очень многообещающее. Теперь нам не остается другого, как запастись терпением, уступив место времени выполнять свой долг.

**Паоло Вальдастри**