

## Вино Пухляковский Вина Арпачина, белое сухое

**Страна:** Россия, Долина Дона, Левый Берег

**Производитель:** Вина Арпачина

**Крепость:** 12%

**Сорта винограда:** Пухляковский

**Цвет:** светло-соломенный с зеленоватым оттенком

**Аромат:** выраженный, сортовой, с оттенками мёда, полевых цветов и акации

**Вкус:** гармоничный, освежающий, полный, с лёгкой сладостью и при этом с приятной кислинкой, а в послевкусии с пикантной горчинкой

**Температура подачи:** 10 - 12 °C

**Гастрономия:** сопроводит блюда из донской рыбы и блюда из белого мяса. Прекрасно в паре с запечённой осетриной.



Легенда гласит, что привезённый из Балканского похода казаком Пухляковым домой, в хутор Собачий, черенок винограда изменил не только название самого хутора, но сильно повлиял на историю донского виноделия. Сделанное Пухляковым из этого винограда вино настолько понравилось атаману, что и сорт, и хутор стали называться в честь казака - Пухляковский. Однако, последние данные говорят о том, что Пухляковский как минимум на тысячу лет старше всех казаков, старше Сибирьковского, предком которого (и ещё многих донских автохтонов) он является. А ещё, что родина его - Дон. Как и все донские автохтоны, Пухляковский непросто в выращивании, он плохо переносит холод и легко поражается болезнями. Под разными именами этот сорт выращивается во многих странах, но именно в уникальном терруаре донской долины он сформировал уникальные органолептические качества. Вино из винограда сорта Пухляковский бледно-желтого цвета, невысокой кислотности, в ароматике - цветочные тона, тропические фрукты, мёд.

## Вино Кумшацкий Вина Арпачина, белое сухое

**Страна:** Россия, Долина Дона, Левый Берег

**Производитель:** Арпачин

**Крепость:** 10,5 %

**Сорта винограда:** Кумшацкий

**Цвет:** светло-соломенный

**Аромат:** сложный, с оттенками цитрусовых, полевых цветов и свежей зелени

**Вкус:** свежее, гармоничное, с приятной горчинкой в послевкусии.

**Температура подачи:** 10 — 12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, летними салатами и не выдержанными сырами. А также превосходно сопровождает мясо птицы.



Кумшацкий - один из наиболее ценных донских автохтонов. Не очень широко распространён и не так хорошо известен сейчас, как другие донские сорта. Возможно, самый недооценённый донской сорт. О его истории мало что известно, но будущее у него самое радужное. Из него получается тельное белое вино, с яркой ароматикой, ощутимой структурой, сбалансированным вкусом и хорошей кислотностью. В отличие от многих других белых вин, у вин из этого сорта есть потенциал для выдержки, в том числе и в бочке. В аромате зеленые яблоки, акация, мёд, цветочные ноты.

## Вино Красностоп Золотовский Вина Арпачина, красное сухое

**Страна:** Россия

**Регион:** Долина Дона, Левый берег

**Производитель:** Винодельческое хозяйство Вина Арпачина

**Сорта винограда:** Красностоп Золотовский

**Выдержка:** 12 месяцев во французском дубе

**Крепость:** 13,7 %

**Цвет:** насыщенный тёмно-вишнёвый

**Аромат:** сложный, с пряными тонами выдержки, раскрывается тонами ежевики, чернослива, вишни, копченостей, тёмного шоколада и табака

**Вкус:** округлый, насыщенный, с шелковистой текстурой, терново-вишнёвыми оттенками, бархатными танинами и приятной терпкостью в долгом послевкусии

**Гастрономические сочетания:** самодостаточно, но при этом сочетается со стейком из говядины и твёрдыми сырами



Красностоп Золотовский - прекрасный образец вина с хорошей структурой, бархатными танинами и комплексным ароматом.

Флагман донского виноделия, как и все донские автохтоны, имеет запутанную историю происхождения. Теорий и предположений существует множество, подтвержденной пока нет. Варианты включают в себя традиционные походы казаков, в Европу или на Кавказ, а так же теорию о том, что Красностоп, как и остальные типичные для Дона сорта, является стопроцентно автохтонным и не имеет родственников в мире. Красностоп - один из самых известных в мире донских сортов, и, несомненно, самый востребованный. Вина из него получаются мощные, с округлыми танинами, с богатым и сложным букетом ароматов и ярким послевкусием. В букете красные ягоды, конфитюр их них, терновые тона, бузина, клубника, вишня, дымные и анималистические ноты.

Владелец поместья Юрий Малик приобрёл его ради приятного отдыха, а именно рыбалки, в понравившемся уголке донской природы. Постепенно вся семья поселилась в новом доме. Консультация с НИИ виноградарства и виноделия и знакомство с особенностями региона гармонично связались с детскими воспоминаниями о знаменитом Пухляковском вине.

В Ростовской области, где сливаются реки Маныч и Дон, а точнее - по левому берегу последнего, почвы и климат отличаются необыкновенным разнообразием. Здесь местность испещрена многочисленными крупными и мелкими реками, речушками и ручьями (около 170), то и дело встречаются солончаки, песчаные массивы, а на склонах берегов Дона столь благоприятные виноградарству известняк, мергель, сланцы.

Равнинная местность с континентальным климатом здесь обильно освещается и прогревается щедрым солнцем. Среднегодовая температура держится на отметке 8 С, среднегодовые осадки составляют 412 мм, а период положительных температур длится 160 - 180 суток. Иногда вторгается сюда холодное дыхание Арктики, примерно с такой же частотой - изнурительный зной тропиков. Продолжительность солнечного сияния порядка 2150 час/год, в июне-сентябре значения этого показателя приближается к показателям Сочи.

Виноделов здесь подстерегают климатические опасности: туманы, гололёд, град, пыльные бури, чаще всего налетающие весной. Но использование укрывного типа виноградников помогает успешно справиться с этими невзгодами.

В хозяйстве пошли по пути возрождения автохтонных сортов винограда. Закладка виноградников стартовала в 2010 году и продолжается ежегодно. По плану под каждый сорт будут заняты в итоге равные площади. Саженцы закуплены в ИП Зареченского (Новочеркасск). Урожайность ограничена 5 т/га.