

## Macan Clasico

### Вино Макан Класико, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Риоха, Риоха Альта

**Производитель:** Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Крепость:** 14,5% об.

**Сорт винограда:** Темпранильо (Тинто Фино)

**Выдержка:** 14 месяцев во французской дубовой бочке, и 18 месяцев в бутылке

**Особенности производства:** возраст лоз - 25-80 лет. Виноград с разных участков ферментируется и выдерживается отдельно. Выдержка в бочках из французского дуба (большинство бочек - новые)

**Цвет:** насыщенный рубиновый

**Аромат:** соткан из нот спелых красных ягод, красной смородины, сливы, сладких специй, ванили с деликатными оттенками кожи и табака

**Вкус:** сочный, яркий, с деликатными танинами, наполнен тонами красной смородины, вишни, лесных ягод, восточных пряностей и легкими копчеными нюансами в длительном послевкусии

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из мяса и дичи, стейками медиум рэр, грилем, тушеными видами мяса.



## Alion

### Вино Алион, красное сухое

**Страна:** Испания

**Регион:** Кастилия Леон, Рибера Дель Дуэро

**Производитель:** Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia

**Крепость:** 15% об.

**Сорт винограда:** Темпранильо (Тинто Фино)

**Выдержка:** 12 месяцев во французских (95%) и американских (5%) дубовых бочках, затем в бутылке на территории винодельни

**Особенности производства:** средний возраст лоз 30 лет, 80% бочек - новые

**Цвет:** насыщенный темно-рубиновый

**Аромат:** плотный, концентрированный, сладкий, с тонами черных ягод, вишни, сухих пряных трав, кофейных зерен, обожженного дуба, кожи, железа и специй

**Вкус:** полнотелый, комплексный и обволакивающий, с мощной текстурой, яркими танинами и сочностью. Послевкусие невероятной концентрации раскрывается оттенками ягодных джемов, нюансами розмарина, шалфея и вереска, оттенками земли, табака, сливы, смородины и лакрицы

**Температура подачи:** 18-22 °C

**Гастрономия:** рекомендуется подавать к мясным блюдам (говядина, баранина, мясо на гриле), а также с тушеными овощами, астурийской тушеной фасолью или рубцом

Самое именитое хозяйство Испании **Bodegas Vega Sicilia** было основано в 1864 году в Вальбуэне де Дуэро близ города Вальядолид баскским землевладельцем **Элоем Лекандой**.

Примечательно, что вначале хозяйство занималось исключительно производством бренди и ратафии, правда, из высаженных Лекандой французских сортов Каберне Совиньон, Мальбек, Мерло и Пино Нуар. Кроме последнего, все сорта остались и стали «подпорками» Тинто Фино (Темпранильо) уже в сугубо винном проекте следующего владельца поместья – семьи Эрреро, которой очень повезло с управляющим винодельни по имени Доминго Гаррамиола, выходцем из Риохи, куда в начале XX века перебралось немало виноделов из Бордо, разоренного филлоксерой. Доминго Гаррамиола, возможно, был единственным в захолустной Вальбуэне, кто имел опыт производства испанских вин по бордоскому образцу, а также обладал навыками просвещенного управленца и маркетолога. Именно Доминго Гаррамиола и создал в 1915 году два культовых ныне бренда – Vega Sicilia Unico и Valbuena. Он также ввел риохскую практику розлива вина только под заказ конкретной партии. Именно в этом кроется причина легендарно долгой выдержки в дубе вин Vega Sicilia. При Доминго Гаррамиоле в 1929 году (за 4 года до смерти мастера) оба вина выиграли свои первые награды на Всемирной выставке в Барселоне. В свою очередь, владельцы хозяйства тоже



внесли свою лепту в рыночную судьбу бренда, правда, на свой лад: дело в том, что заниматься виноторговлей они стыдились (не барское это дело!), но зато щедро одаривали вином тех, кого считали равными себе и выше себя. Адресная дистрибуция сыграла свою роль в рождении мифа об уникальности Vega Sicilia. Впрочем, вряд ли это было возможно, если бы качество Vega Sicilia уступало великим бордоским винам, давно прописанным в подвалах знати. Популярность Vega Sicilia несколько угасла с началом Второй мировой войны. Потом хозяйство дважды меняло владельцев, пока в 1982 году его не приобрел крупный предприниматель Давид Альварес-Мескирис. Он и его сыновья провели ряд кардинальных преобразований во всех направлениях хозяйственной деятельности, начиная с виноградников и заканчивая созданием собственной бочарни.

Но, возможно, самым ключевым моментом для возрождаемого бренда стало то, что на винодельне вырос свой специалист мирового уровня – Мариано Гарсия. Принятый на работу 24 лет от роду за уникальный «нос», он за 30 лет создал все те великие вина под маркой Vega Sicilia, которые сейчас достигли плато развития и пика цены. (В 1998 году он ушел из компании ради собственных проектов – Aalto, Mauro, Maurodos). Ныне винодельней управляет сын владельца - Пабло Альварес, его правой рукой стал энолог Хавьер Аусас, получивший хорошую профессиональную школу во Франции.