

## Dr. Buerklin-Wolf Wachenheimer Riesling

### Вино Др. Бюрклин-Вольф Вахенхаймер Рислинг, белое полусухое

**Страна:** Германия

**Регион:** Пфальц

**Производитель:** Dr. Buerklin-Wolf

**Крепость:** 12 % об.

**Выдержка:** на тонком осадке в резервуарах из нержавеющей стали (50%) и 2400-литровых дубовых бочках (50%)

**Особенность:** биодинамические принципы виноделия

**Сорт винограда:** Рислинг

**Цвет:** соломенно-желтый

**Аромат:** очень тонкий аромат, в котором угадываются нотки яблочных клецок с корицей, травяного чая, легкие оттенки прополиса и семян горчицы

**Вкус:** плотный, освежающий, бодрящий, с горьковатыми нотками яблочной кожуры и апельсина, пикантной кислотностью, солоноватыми минеральными штрихами в слегка терпком, сухом послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами, мидиями, крабом, суши, белым мясом под соусом, сырами



## Dr. Buerklin-Wolf Ruppertsberger Hoheburg P.C

### Вино Др. Бюрклин-Вольф Руппертсбергер Хёхбург Премье Крю, белое сухое

**Страна:** Германия

**Регион:** Пфальц

**Производитель:** Dr. Buerklin-Wolf

**Крепость:** 12,5 % об.

**Выдержка:** на тонком осадке в больших дубовых бочках

**Особенность:** биодинамические принципы виноделия

**Сорт винограда:** Рислинг

**Цвет:** соломенно-желтый

**Аромат:** яркий, утонченный, окутывает нежными тонами спелой груши, зеленого яблока, персика, абрикоса, лимона и лайма, дополненными соблазнительными оттенками меда, миндаля, черного перца и белых цветов

**Вкус:** освежающий, живой, с насыщенными оттенками белого персика, яблока и апельсина в сочетании с тонкими нотками специй, тонизирующей кислотностью и приятной минеральностью в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** сочетается с блюдами немецкой и азиатской кухни, говядиной, белым мясом, птицей, закусками, рыбой и ракообразными, роллами, антипасты, спаржей и овощами

Регион Пфальц долгое время был известен как вотчина простых недорогих вин, производимых в огромных количествах, однако в последнее время там был взят курс на снижение урожайности и изготовление вин высокого качества. В Пфальце (как и вообще в Германии) появился ряд молодых виноделов, получивших хорошее образование и уловивших мировую тенденцию к производству интенсивных, ароматных, ярких вин.

Именно в Пфальце находится виноградник со сверхстарыми узловатыми лозами траминера – им около 400 лет, но они все еще плодоносят. Burklin-Wolf – крупнейшее частное хозяйство в Германии, в распоряжении которого свыше 85 гектаров земли в округе Вахенхайм (регион Пфальц). Винодельческая история Burklin-Wolf богата – хозяйству больше 4 веков, а результатом тяжелого труда и громадного опыта его виноделов стали одни из лучших вин Пфальца. В основном здесь производят сухие и полусухие белые вина, причем одна из главных целей – изготовление вин гастрономических, являющихся дополнением к блюдам.

На хозяйстве введена т.н. «пирамида качества», сообразно Королевской Баварской классификации виноградников 1828 года, основанной, в свою очередь, на принципах классификации Бургундии (что неудивительно, учитывая климатическое сходство Бургундии и Пфальца). Некоторым



виноградникам присвоен статус «рислинг премье крю» и «рислинг гран крю». Уровнем ниже идут коммунальные рислинги, а в основании этой пирамиды – рислинги, произведенные из винограда с разных участков хозяйства.

Как нетрудно догадаться, основной сорт, культивируемый в хозяйстве – рислинг, и за исключительное качество вин Burklin-Wolf называют «Королем рислинга». Однако интересы специалистов хозяйства не ограничиваются одним, пусть и великолепным, сортом: в хозяйстве производят еще хорошо структурированный и элегантный пино нуар. Хозяйство Burklin-Wolf всегда считалось первопроходцем и новатором во всем, что касалось германского виноделия. Одним из основателей хозяйства был Бернгард Бюрклин, бургомистр Вахенхайма в начале XVII века. Именно он, приобретя обширные сельскохозяйственные угодья, разбил первые виноградники и положил начало семейному предприятию.

Вторым основателем по праву можно считать Иоганна Людвига Вольфа, одного из самых состоятельных граждан Пфальца первой половины XIX века, владевшего превосходными виноградниками в Вахенхайме, Форсте, Дайдесхайме и Руппертсберге. В 1875 году его внучка и наследница большей части активов Луиза Вольф вышла замуж за доктора Альберта Бюрклина, и, таким образом, две семьи объединили свои виноградники, дав новому предприятию их общую фамилию Burklin-Wolf. Огромный вклад в развитие хозяйства в XX веке внес внучатый племянник доктора Альберта, его тезка, бывший успешным предпринимателем и талантливым управляющим хозяйством. Он всегда был на шаг впереди в вопросах маркетинга, экспорта вин, модернизации винодельни, и благодаря ему Burklin-Wolf обрело всегерманское и международное признание.

С 1990 года владелицей хозяйства является старшая дочь Альберта Бюрклина Беттина, которая вместе со своим супругом решилась на очередной новаторский шаг, классифицировав виноградники на бургундский манер, а также перейдя в 2005 году на принципы биодинамизма, произведя настоящую революцию в германском виноделии. С 2009 года хозяйство Burklin-Wolf является членом «BIODYVIN», весьма престижной французской ассоциации виноделов-биодинамистов, причем немецкие виноделы очень горды тем, что вошли в избранный круг французских коллег, став единственными иностранными членами ассоциации. Как говорят сами владельцы Burklin-Wolf: «Когда мы говорим о нашей преданности терруару, это не просто слова, а выражение нашего глубокого уважения к уникальным почвам, которые нельзя перепутать ни с какими другими».

Именно исходя из принципа главенства терруара, в 1994 году было принято решение о переходе на новую классификацию виноградников, при этом фактически самоустранилось от действующего в Германии закона 1971 года, установившего довольно либеральные стандарты производства вина. Немного подробнее остановимся на этой уникальной для Германии классификации.

Женериком Burklin-Wolf является бленд рислингов с виноградников всех 4 коммун региона Миттельхардт, которыми владеет хозяйство. На следующем уровне находятся коммунальные рислинги с неклассифицированных участков коммун Руппертсберг и Вахенхайм, отражающие характерные черты этих виноградников. Рислинги категории премье крю сравнимы со своими бургундскими аналогами. В этих винах сочетаются типичные черты региона и выражение индивидуальности терруара.

Вина проходят ферментацию в больших дубовых бочках с использованием диких дрожжей. На вершине пирамиды находятся – рислинги гран крю Миттельхардт, выражающие особенности терруара во всей его комплексности и великолепии. Естественно, как и премье крю, эти рислинги также выдерживаются в больших дубовых бочках с использованием диких дрожжей. По словам Беттины Бюрклин, «сорт рислинг – лишь совершенный инструмент для выражения всех богатств терруара, а сами вина должны называться, как эти участки, например, Кирхенштюк или Пехштайн».

Скажем еще пару слов о самом маленьком гран крю Burklin-Wolf – Кирхенштюк, который называют ни много ни мало «Монраше региона Пфальц». Этот участок занимает исключительное положение даже среди своих соседей, знаменитых Унгехойер, Йезуитенгартен и Пехштайн. Согласно уже упоминавшейся Королевской Баварской классификации виноградников 1828 года, только Кирхенштюк получил максимально возможную оценку в 65 баллов. Говорят, что еще в XVII веке во время Тридцатилетней войны испанский генерал Франджипани, очарованный винами этого виноградника, приказал своим солдатам отдать ему воинские почести. Нигде в Германии сухой рислинг не дает такой полноты и выразительности, как на Кирхенштюке. Вино развивается очень медленно и лишь спустя годы раскрывает свои настоящие достоинства.