

Riescine Вино Риечине, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Тоскана

Производитель: Riescine

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 36 месяцев в бетонных яйцевидных емкостях и 6 месяцев в бутылках

Особенность: средний возраст лоз 45 лет

Сорт винограда: Санджовезе

Цвет: рубиново-красный

Аромат: яркий, гармоничный, наполненный тонами диких ягод, клубники, черники, сливы, трав и лепестков роз

Вкус: гармоничный, с фруктово-пряными оттенками и элегантными танинами в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с сыровяленным окороком и дыней, пастой с сардиной, красным мясом на гриле, жареной рыбой, пиццей, салатами



Расположенное в одном из самых красивейших мест Кьянти Классико винодельческое хозяйство Riescine (Риечине) по праву считается одним из интереснейших производителей этого региона. Основано оно было в эпоху Ренессанса тосканского виноделия – в 1971 году англичанином Джоном Данкли. Riescine – небольшая местность под Гайоле-ин-Кьянти, название которой дали этруски ещё в 200 году до н.э. Первые записи, свидетельствующие о производстве вина в этом регионе, датированы 1112 годом. Способствовали развитию виноделия в Riescine монахи-католики, чей монастырь был расположен в этой местности.

Несколько раз на протяжении многих десятков лет виноградники в Риечине меняли своих владельцев. Последним собственником, у которого Джон Данкли приобрел поместье, был известный винный дом Badia a Coltibuono. О том, чтобы переехать жить в Италию, м-р Данкли мечтал в течение многих лет. После 25 лет работы в Лондоне сначала в качестве продакт-менеджера, а затем – в собственной издательской фирме, ему не терпелось поскорее выйти на пенсию и вместе со своей женой Пальминой, итальянкой по происхождению, уехать в Тоскану.

Переехав в Италию, они приобрели 11 гектаров земли у хозяйства Badia a Coltibuono, из которых 1,5 гектара занимали виноградники. Первое время семейная пара посвятила восстановлению виллы XI века, находящейся на территории их поместья. Как-то раз из чистого любопытства Джон решил просмотреть учебник по виноделию. Процесс производства вина настолько увлек его, что уже в 1975 году он выпустил свое первое вино из урожая 1973 года.

Постепенно винодел-самоучка восстановил старые виноградники и засадил молодыми лозами Санджовезе новые участки в своем поместье. Его первые винтажи не остались без внимания: восходящая звезда итальянской винной критики, Луиджи Веронели, дал самые лестные оценки вину третьего урожая и назвал Джона Данкли одним из лучших виноделов Тосканы.

В 1982 году было выпущено первое супертосканское вино La Gioia Toscana из 100% Санджовезе. Тогда оно относилось к категории vino da tavola (столовое вино) из-за использования винограда, выращенного также на Юге Тосканы в Маремме. Для производства этого вина используются лучшие грозди, собранные с трех виноградников хозяйства Riescine.

Вместе с погружением в винодельческое дело Джон стал ярым поклонником Санджовезе, поверив в этот сорт и посвящая ему все свое время. Он присоединился к партии патриотов Тосканы в противовес виноделам, которые изготавливают супертосканские вина из бордосских сортов. Джон навсегда вошел в историю тосканского виноделия со своей фразой, которая была ответом на вопрос: почему он не стал работать с французскими сортами: «Когда барон Филипп де Ротшильд высадит Санджовезе, я немедленно переключусь на Каберне Совиньон».

В настоящее время дому Riescine принадлежат 30 гектаров земли, из которых 9 гектаров — виноградники. Остальную площадь хозяйства занимают леса и оливковые рощи. Все участки хозяйства имеют южную экспозицию, однако сильно разнятся между собой почвенным составом, и это придает комплексность винам. В условиях глобального потепления виноделу приходится прилагать массу усилий, чтобы сохранить в ягодах высокий уровень кислотности и получить стабильные вина. Для этого он стал оставлять больше кистей на лозе, чтобы «оттянуть» часть

сахаров; перестал делать дефёйж (удаление листы), а наоборот — старается всячески скрыть кисти от палящего солнца.

Из новшеств, которые были внедрены на новой винодельне, можно назвать отказ от старых бочек — «ботти» из славонского дуба. Вместо них стали использовать 500-литровые дубовые бочки «тонно» и французские баррики первого и второго налива.

Перед тем, как отправить виноград на отжим, он подвергается двойному отбору: вначале грозди перебираются на винограднике, а уже затем — на винодельне до поступления в гребнеотделитель. Ферментация вина происходит на собственных дрожжах. Часть винограда ферментируется целыми гроздьями по старинной методике «ручной пижаж» в 1000 литровых открытых бочках, а вторая часть — в нержавеющей чанах объемом 50 гл. Мацерация готового вина на мезге может длиться до 2 месяцев (включая сам процесс брожения), после чего оно поступает на выдержку.