

Herederos del Marques de Riscal Limousin
Эредерос дель Мъркес де Рискаль Лимусен

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Руэда

Производитель: Marques de Riscal

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 8 месяцев на осадке в бочках объемом 600 литров.

Особенность: возраст лоз от 40 до 50 лет. Ручной сбор винограда.

Сорт винограда: Вердехо

Цвет: светло-соломенный

Аромат: доминируют ноты зеленого яблока, цитрусовых фруктов, личи и персика, сменяющиеся нюансами свежескошенной травы и выпечки

Вкус: свежий, легкий, сбалансированный, с сочными тонами цитрусовых и тропических фруктов в продолжительном минеральном послевкусии

Температура подачи: 6 - 8 °C

Гастрономия: Блюда из риса, салаты и свежие сыры, паштеты, морепродукты и морская рыба на гриле.



Herederos del Marques de Riscal Rosado
Эредерос дель Мъркес де Рискаль Росадо

Страна: Испания

Регион: Кастилия и Леон, Руэда

Производитель: Marques de Riscal

Крепость: 13,5 % об.

Сорт винограда: Гренаш Нуар, Темпранильо, Виура, Мальвазия

Цвет: нежно-розовый

Аромат: ткрывается цветочными нотами, которые постепенно дополняются нежными нюансами абрикоса, малины, луговых цветов, земляники и красной смородины

Вкус: мягкий, чистый вкус с цветочно-ягодными оттенками в сбалансированном послевкусии

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: сочетается с холодными закусками, карпаччо, ризотто, приготовленными на гриле мясом или рыбой.



Marqués de Riscal является одной из старейших виноделен региона Риоха. Она расположена в южной части городка Эльсьего. История этой марки началась в 1858 году, когда правительство испанской провинции Алавы решило, что пора бы заставить высший винный свет считаться с Риохой. Лучшего кандидата, способного справиться с этой задачей, чем дон Камило Уртадо де Амесага, известный также как маркиз де Рискаль, найти было трудно. Вольнодумец, дипломат, журналист и владелец собственной винодельни Torre de Elías, маркиз де Рискаль с 1839 года проживал за пределами родины, в Бордо, где с присущим ему любопытством знакомился с многочисленными тонкостями винодельческого искусства.

Ему было поручено отыскать французского энолога, который согласится привить в Риохе методику изготовления вина "по-бордосски". Вскоре советник был избран, им оказался винный мастер французского поместья Château Lanessan, Жан Пино (Jean Pineau). Вслед за виноделом маркиз де Рискаль отослал в Риоху "9 тысяч саженцев с гарантией качества", этот своеобразный букет состоял из благороднейших французских сортов – каберне совиньона, мерло, мальбека и пино нуара. Риоханским виноделам, ранее имевшим дело только с местными сортами винограда, предлагалось поэкспериментировать с французским материалом.

Совместные усилия французского энолога и владельцев виноделен не прошли даром: очень скоро плодом их стараний стали насыщенные, плотные вина, обладающие значительным потенциалом к выдержке, и все благодаря применению бочек из Бордо – новинке, доставленной напрямую из сердца французского виноделия. К сожалению, новое испанское вино во французском стиле подстерегали неприятности: уж слишком дорого оно стоило. Так что виноделы из Риохи поспешили вернуться к традиционным технологиям, и продолжали действовать по старинке. От Жана Пино не отвернулся

только один человек – Рискаль. Он доверял французскому мэтру и решил взять его под собственное крыло.

В 1860 году испанский архитектор Рикардо Бельсола по договоренности с маркизом де Рискалем покинул родные пенаты и отправился в Бордо, изучать знаменитые замки Медока, Грава и Сент-Эмильона. Вернувшись в Риоху, Бельсола немедленно предоставил маркизу проект винодельни, где за основу были взяты образцы французской средневековой архитектуры. Не обошлось без огромных подвалов, выложенных тесаным камнем, и пленяющих воображение подземных ходов-галерей. В поместье также было доставлено самое современное энологическое оборудование из Бордо, и появилась и собственная бондарная мастерская, где под руководством Шарля, сына Жана Пино, изготавливались первые риоханские бочки в бордоском стиле.

В 1883 году был увеличен в длину первозданный погреб и эта часть стала известна как "El Palomar" (Эль Паломар). А уже в 1895 году Marqués de Riscal был первым нефранцузским вином, которое выиграло почетный диплом выставки Бордо. С тех пор компания оставалась новатором в винодельческом секторе с нестандартным подходом, сочетавшим в то же время огромное уважение к традициям прошлого.

На протяжении всей своей истории Marqués de Riscal постоянно расширяла ассортимент своей продукции и в 1972 году стала производить белые вина. Она непрерывно осваивала различные сорта винограда в новых виноградниках апеласьонов Риоха, Кастилия, Леон и апелласьона Руэда, которому в 1980 году был присвоен статус контролируемого происхождения Denominación de Origen. Результатом такой деятельности стало всемирное признание качества ее вин и большое количество наград и титулов.

В 2006 году владельцами Marqués de Riscal был открыт современный комплекс "Ciudad del Vino" (Город вина) — циклопическое сооружение знаменитого архитектора Фрэнка Гери с металлическими трехцветными "оборками" — проект, призванный помочь любителям постигнуть мир вина.

По рассказам, Гери уже был готов отказаться от участия в проекте, но, когда продегустировал вино Marques de Riscal Reserva 1929, произведенное в год рождения архитектора, признался: "Я просто не могу сказать вам нет". В состав комплекса входят не только современные винные погреба и лаборатории, но и отели, рестораны, конференц-зал.

Предмет гордости владельцев — стеклянный лифт, на котором можно спуститься в винный погреб и продегустировать легендарные вина винодельни Marques de Riscal.

В 2011 году бренд Marqués de Riscal признан одним из 10 ведущих мировых брендов вина, наиболее почитаемых в мире (Drinks International). В том же году было произведено преобразование винного погреба 1883 года, одного из старейших винных погребов, оборудованного по последнему слову техники с целью объединить очарование этого сооружения 19-го века с самым современным оборудованием. По данным престижного журнала Wine Enthusiast (Вайн Энтузиаст) в 2013 году Marqués de Riscal был признан лучшей европейской винодельней.

С начала 1970-х годов компания Vinos Herederos de Marques de Riscal S.A. (Винос Эредерос де Маркес де Рискаль, или "Вина наследников Маркиза де Рискала") владеет помимо 250 га собственного виноградника Marqués de Riscal в апеласьоне Руэда еще и 198 га виноградников в Торо и Сан Роман де Орниха, а также держит под контролем 250 га виноградников в Ла Сека, Руэда, Серрада и Родилана. В настоящее время в собственности компании также находятся винодельни Bodega Elciego (Бodega Эльсьего) и Bodega Rueda (Бodega Руэда).

История компании — это история непрерывного поиска, открывающая новые горизонты и служащая примером преобразований, ведущим к вершинам славы.