

Fattoria Zerbina Sangiovese di Romagna Superiore Ceregio **Вино Фаттoрия Дзeрбiна Сaнджoвeзe ди Рoмaнья Сyпepиoрe** **Чepэджиo, кpacнoe cyxoе**

Страна: Италия

Регион: Эмилия-Романья

Производитель: Fattoria Zerbina

Крепость: 13,5 % об.

Выдержка: 6 месяцев в чанах из нержавеющей стали и бетонных ёмкостях.

Сорт винограда: Санджовезе

Цвет: рубиновый

Аромат: выделяются оттенки спелой красной вишни, сливы и черники, дополненные нотами фиалки, сухоцвета и лакрицы

Вкус: гармоничный, хорошо сбалансированный, с нотами красных лесных ягод, сочной вишни, гладкой текстурой, освежающей кислотностью и мягкими танинами в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: сочетается с блюдами из белого и красного мяса и сырами



Trebbiano di Romagna Dalbiero

Вино Трeббьянo ди Рoмaнья Дaльбьeрe, бeлoe cyxoе

Страна: Италия

Регион: Эмилия – Романья, Треббьяно ди Романья

Производитель: Fattoria Zerbina

Крепость: 12.5%

Сорта винограда: Треббьяно ди Романья

Цвет: светло-соломенный

Аромат: тона персика, яблок, груш и высушенных итальянских трав

Вкус: легкотелое, освежающее, тона лимона, грейпфрута, личи в длительном послевкусии

Температура подачи: 8-10°C

Гастрономия: как аперитив, подавать к пасте и ризотто с зелеными овощами, рыбе.

Винодельческое хозяйство Fattoria Zerbina (Фаттория Дзербина) находится в итальянской провинции Эмилия-Романья, рядом с городком Фаэнца, знаменитой весь мир родиной фаянса.

По единодушному мнению, винных критиков и специалистов, Fattoria Zerbina – лучшее, образцовое винодельческое хозяйство в Романье. Хозяйка поместья, энергичная и целеустремленная Мария Кристина Джеминьяни, высококвалифицированный специалист по сельскому хозяйству и энологии с университетским дипломом, на пути к своей сегодняшней славе смогла преодолеть множество предрассудков.

Например, распространенное до сих пор мнение о том, что в Романье можно производить лишь массовые, коммерческие вина, поскольку из местных сортов винограда невозможно создать тонкие, качественные вина, способные заинтересовать истинных ценителей. Наконец, немало трудностей было связано и с недоверием к ней как специалисту: представление о том, что женщина не может быть хорошим энологом, начало меняться в Италии лишь в последние 7-8 лет.

В результате многолетней упорной работы Кристина не только вывела свое семейное хозяйство на высочайший мировой уровень, но и сумела переломить общую ситуацию с виноделием в родном регионе. Она неустанно колесит по свету, пропагандируя как свои вина, так и лучшие вина Эмилии-Романьи. Кристина даже создала общественную организацию «Il Convito di Romagna» («Приглашение в Романью»), объединившую лучших производителей региона, с целью укрепления имиджа региона как родины прекрасных качественных вин.

Кристина – внучка основателя хозяйства, Винченцо Джеминьяни, купившего поместье под названием Дзербина в 1966 году. Винченцо решил выращивать на землях поместья виноград и производить вино, тогда же он посадил первые виноградники на холмах Марцено. Довольно быстро он добился определенных успехов, вина Фаттория Дзербина не раз завоевывали разнообразные винодельческие призы, как в рамках своего региона, так и за его пределами. Но принципиально



новая история, история «качества», началась для хозяйства в 1987 году, когда управление перешло в руки юной выпускницы Миланского университета Кристины Джеминьяни. В то время она только что вернулась из Бордо, где закончила дополнительный курс по энологии в местном университете и прошла стажировку в ряде великих шато.

Первое время Кристине помогал знаменитый энолог Витторио Фьоре, но вскоре талантливая ученица смогла самостоятельно развивать и укреплять потенциал своей земли.

Кристина тщательно изучает свою землю, стремясь определить опытным путем, какие участки оптимальны для тех или иных клонов. На виноградниках хозяйства, расположенных на невысоких, но очень красивых и весьма разнообразных по своему ландшафту холмах Тоскано-Романских Аппеннин, выращиваются как местные, так и международные сорта винограда: санджовезе, треббьяно, шардоне, совиньон, каберне фран, альбано. Виноградники занимают общую площадь 28 гектаров. 80% поверхности всех виноградников занимает санджовезе. После нескольких лет изучения клонов санджовезе из Тосканы и Романьи, Кристина выбрала местный клон – Санджовезе ди Романья (Sangiovese di Romagna). Вершины местных холмов, с их разнообразными по составу почвами (глина, известняк, ископаемые элементы древнего русла доисторической реки, когда-то здесь протекавшей) как нельзя лучше подходят для вызревания этого сорта винограда. Кроме того, использование автохтонного сорта отвечает принципу хозяйства – создание качественных вин с ярко выраженным местным характером.

Особенно тщательно, и только с лучших микроучастков виноградников Кристина отбирает ягоды для производства своего флагманского вина – знаменитого на весь мир Санджовезе ди Романья Супериоре-Ризерва "Пьетрамора" (Sangiovese di Romagna Superiore-Riserva "Pietramora").

Еще одним интересным и довольно смелым решением Кристины в области возделывания виноградников был их перевод на систему «Альберелло» ("Alberello" – деревце ит.яз.). Впервые Кристина попробовала этот метод в 1990 году, на одном винограднике «Винья Дель Поццо» ("Vigna del Pozzo"). По словам Кристины, это древний способ поддержки виноградных лоз на высоких палках был традиционным для региона в античные времена. Считая своим долгом возрождение старинных традиций виноделия своей земли, поиск «корней» местного виноделия, Кристина решила попробовать этот почти забытый метод, и результаты оказались столь впечатляющими, что постепенно все виноградники Фаттория Дзербина будут переведены на эту схему. Преимущества такого метода подвязки лоз, по мнению Кристины, заключаются в следующем: солнечные лучи попадают на всю поверхность лозы (которые повернуты к солнцу на 360°), что обеспечивает оптимальное прохождение процесса фотосинтеза; кроме того, это облегчает уход за растениями и сбор урожая.