

Tenuta Di Aglaea Nerello Mascalese

Вино Тенута ди Альели (Аглая) Нерелло Маскалезе, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия

Производитель: Tenuta di Aglaea

Крепость: 14,5% об.

Сорт винограда: Нерелло Маскалезе

Выдержка: 18 месяцев в чане из нержавеющей стали

Особенность производства: проведена малолактическая ферментация

Цвет: яркий рубиновый

Аромат: элегантный, нежными с минеральными нотками и оттенками сушеных трав, черноплодной рябины, малины, клубники

Вкус: сочный, округлый с низкой терпкостью, с нотками сушеных красных ягод, в основном вишни и сливы, с пикантным и стойким послевкусием

Температура подачи: 16-18 °C.

Гастрономия: сочетается с мясными блюдами, вялеными видами мяса салатами и овощами.



Talia Etna

Вино Талия Этна, красное сухое

Страна: Италия

Регион: Сицилия, Этна

Производитель: Tenuta di Aglaea

Сорта винограда: Нерелло Маскалезе

Крепость: 14 % об.

Особенность: ручной сбор

Выдержка: 8 месяцев в бочках из французского дуба, затем 3 месяца в бутылках

Цвет: рубиновый

Аромат: раскрывается нотами красных ягод и фруктов, оттенками цветов и нежными минеральными нюансами

Вкус: насыщенный, многогранный, со зрелыми танинами, раскрывается фруктовыми и ягодными тонами, преобладают оттенки спелой вишни, перца, апельсиновой цедры, кофе и дубовые акценты в продолжительном послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: составит гармоничную пару блюдам из мяса, грибам и выдержанным сырам.



Виноградники Тенута ди Альели располагаются в северной части апелласьона Etna DOC, которая по праву считается в нем самой благоприятной территорией для производства красных вин. Своим названием хозяйство обязано мифической **Аглае** – младшей из трех граций, дочерей Зевса (или, по другим версиям, Диониса или Гелиоса). Грации (хариты) – богини веселья и радости, олицетворение женственной привлекательности и блеска. «Мои вина, подобно Аглае, которая была вестницей Афродиты, являются вестниками Этны, отражая великолепный терруар этого древнего вулкана», говорит Анна-Луиза Миккельсен, владелица хозяйства. Виноградники расположены на северном склоне Этны, на высоте 700-800 метров над уровнем моря. Почвы богаты минералами и имеют достаточно пористую структуру. Плотность посадки составляет 8000 лоз на гектар, урожайность низкая.

Винодельческая судьба Анны-Луизы очень причудлива. Родившись в столице Дании – славном городе Копенгагене, она, продолжительное время увлекаясь кикбоксингом, получила диплом специалиста-международника по экономическим отношениям. Однако во время учебы Анна-Луиза влюбилась в вино, и, еще будучи студенткой, стала работать в столичной виноторговой компании. Благодаря этому она смогла приобрести начальные знания по энологии, периодически проводя каникулы в Бургундии у одного из своих поставщиков.

В 2004 году наша героиня перебирается в США, где ей посчастливилось познакомиться с итальянским графом Джелазлио Гаэтани (Gelasio Gaetani), винным консультантом Джорджа Клуни, Майкла Дугласа, Дона Джонсона, Шерон Стоун и других кинозвезд. Ее предложение о совместном бизнесе в США поддержки не нашло, зато Гаэтани представил ей мир тосканских вин. Пробыв в Тоскане три дня, Анна-Луиза поняла, что без Италии ее жизнь и устремления не имеют смысла.

С самого начала своего винодельческого пути Анна-Луиза решила, что виноградники, с которыми она работает, будут обрабатываться по органическим принципам, а весной 2012 года она сделала следующий шаг – перешла на биодинамические методы, и в этом ей помог Алан Йорк (Alan York), признанный специалист в сфере биодинамики. Сделать это было достаточно легко, т.к. терруар Этны позволяет лозам естественным образом оставаться здоровыми. Вулканическая почва не боится паразитов и болезней, поэтому жизнь лоз на Этне длинная, многие из них растут более ста лет на собственных корнях, пережив филлоксеру.

«Важно выражать стиль территории при помощи абсолютного качества, – говорит Анна-Луиза о своей любви к Этне. – Я стараюсь предлагать своим клиентам все по возможности натуральное, давая представление о том, что такое нерелло маскалезе без дополнительных манипуляций. Это не вино как дань моде, я производжу его так, как считаю, оно должно быть произведено. Мои клиенты разделяют это видение и во время теплых урожаев, и в дождливую пору. Я стараюсь быть честной с самой собой и с ними, не следуя веяниям моды или влиянию момента. Надо просто понимать, как обращаться с определенной территорией и лозами. В первую очередь, важен виноград и только потом – правильный способ его переработки. А вообще мне нравится пачкать руки во время сбора урожая».