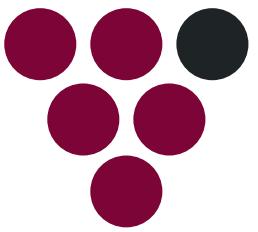
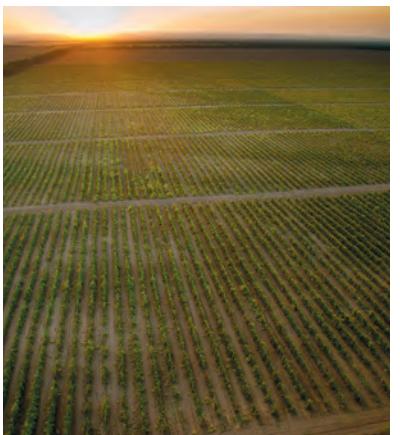
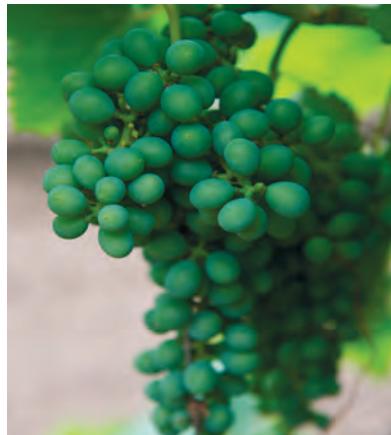


III

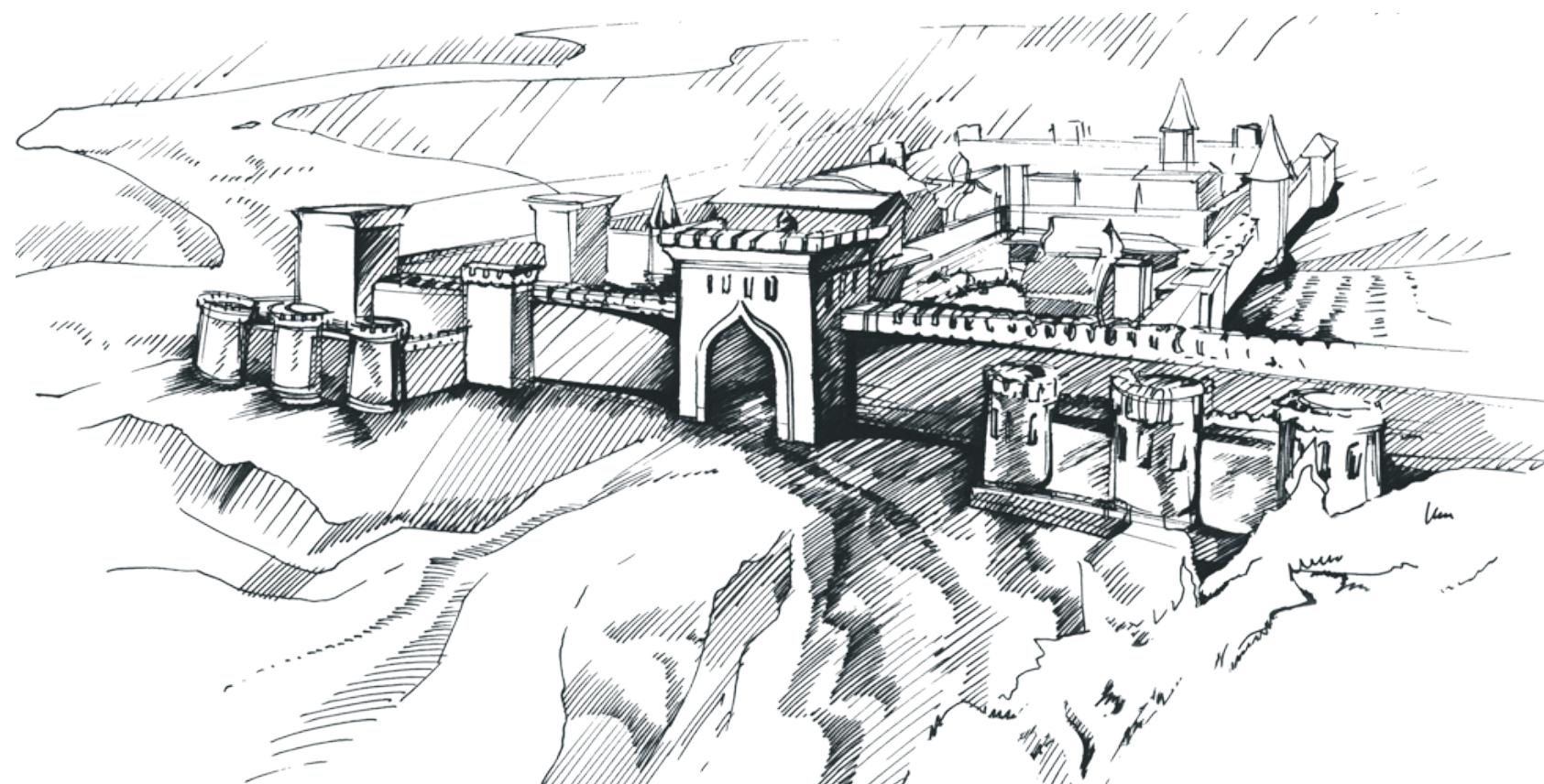


齐姆良斯克

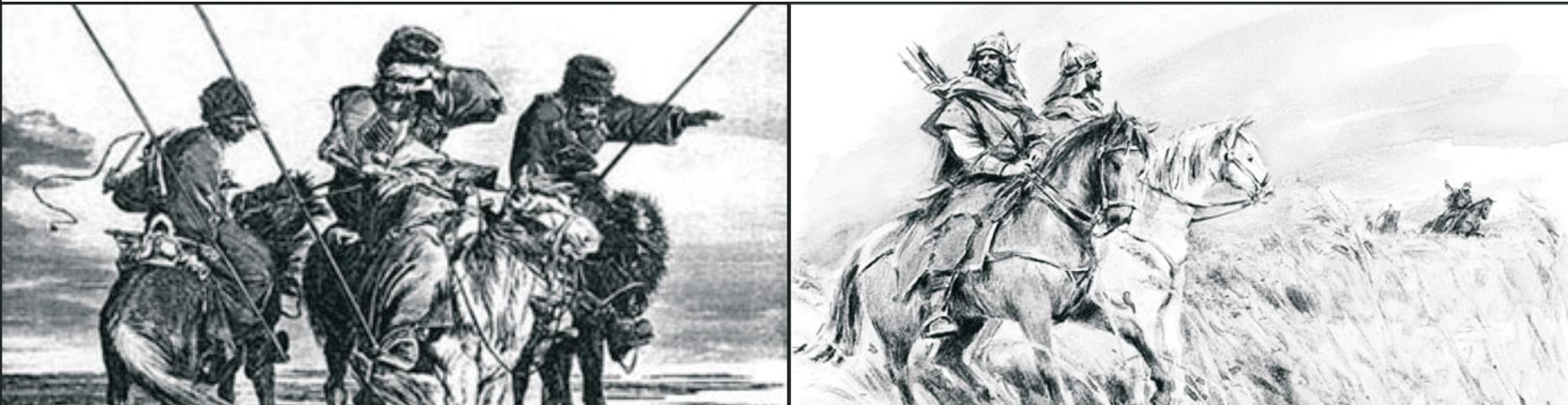


遗产

我们的生产和葡萄园都位于俄罗斯最古老的葡萄酒产区之一。还在哈扎尔时代，葡萄就在齐姆良斯克大地上生产，在发掘第7世纪末和8世纪初的哈扎尔要塞萨尔克尔 (Sarkel) 时，找到古老的葡萄刀可以证明这点。在第10世纪60年代，基辅大公斯维托斯拉夫 (Svyatoslav) 击败了哈尔扎汗国，被占领的萨尔克尔 (Sarkel) 成为了俄罗斯白塔堡垒。



在12世纪，堡垒被波洛韦次人摧毁，随后发生事件的历史资料出现了矛盾。目前尚不清楚，在波洛韦次人的猛攻下是否所有的俄罗斯人都离开了，并去了顿河出现哥萨克的地方。



我们知道，从这个时代起，顿河出现了流浪者的记录，历史学家库米列夫 (Gumilev) 把他们列为了哥萨克的祖先。

权威俄罗斯学者普·亚·博塔别科 (P.Ya.Potapenko) 认为，顿河上的葡萄种植虽然减少到最低产量，但从哈扎尔时代起没有中断过。阿拉伯旅行家伊本·白图泰 (Ibn Battuta) 的见闻，甚至是在伏尔加河上的鞑靼谷仓中还有分开出来的葡萄园，都可以证明这点。



葡萄酒酿造业接下来的历史可以追溯到哥萨克。在17世纪中叶，彼得大帝的父亲阿列克谢·米哈伊洛维奇 (Alexey Mikhailovich) 沙皇，与阿斯特拉罕长官通信谈到，在哥萨克村庄中“葡萄酒作坊很多”，哥萨克人酿造“葡萄饮料”供自己喝，并在特里克 (Terek) 甚至是阿斯特拉罕出售。



齐姆良斯克葡萄酒本身这个名字就属于齐姆良斯克村落。村落自己的历史就是这样。泽莫夫 (Zimovnoe) 村位于齐姆良 (Tsymbla) 河和库木沙克 (Kumshak) 河的顿河盆地下游，随后改名为齐姆良河口 (Ust-Tsymbla)。在齐姆良河口 (Ust-Tsymbla) 的历史记录中提到 1592 年此事，1672 年正式记录下来。齐姆良河口 (Ust-Tsymbla) 后来成为了齐姆良斯克村落。1952 年，村落被洪水淹没，迁移到了现在的齐姆良斯克所在地，由于拼写改革和当地官员的错误，现在被写成了“Цимлянск”（齐姆良斯克）。



哥萨克首领普拉托夫 (Platov) 对顿河葡萄种植和葡萄酒酿造业的发展起到了巨大的作用。

齐姆良斯克葡萄酒是普拉托夫 (Platov) 最喜欢的葡萄酒，他随身都带几桶这种酒。拿破仑的军队战败后，普拉托夫 (Platov) 下令自己的军队收集所有法国著名品牌葡萄酒的种子和葡萄插条，并运送到顿河。这些部分品种落在了齐姆良。普拉托夫 (Platov) 大力支持葡萄酒酿造业，并从莱茵河招来葡萄酒酿造师，这些酿造师为军队本应按照莱茵河方式的合同酿造葡萄酒。顺便说到，正是因为齐姆良斯克葡萄酒，库图佐夫才会战胜拿破仑。战争结束后，为了纪念俄罗斯军队的伟大胜利，在巴黎自由广场，三千桶齐姆良斯克泡沫葡萄酒被共同喝光。





18世纪，哥萨克人发明了生产泡沫葡萄酒的专有技术。首次记载的齐姆良斯克泡沫葡萄酒是在1786年。它的生产和现在一样，采用土生土长的齐姆良斯克黑葡萄和普列奇斯基克 (Plechistik) 葡萄制作。



采集后的浆果在芦席上干燥，放在通风的屋子里。风干后，将浆果捣碎，磨细，并同果汁倒进上面截段的桶内（切口）。在发酵过程中，不搅拌碎渣，表皮浮在上面，而种子沉在底部。秋天开始发酵，由于含糖量高，发酵很慢，随着寒冷的到来，发酵还会提前中止。春天，葡萄酒装在瓶子里，用塞子盖紧，用麻绳绑住，随后倒入松香。然后瓶子里恢复发酵，这时由于积累的二氧化碳，葡萄酒开始发泡。



地理标志“古老的哥萨克法酿造的”齐姆良斯克泡沫红甜酒葡萄酒

葡萄酒种类:

顿河、原生、独特的齐姆良斯克黑葡萄酒，红黄葡萄酒，普列奇斯基克 (Plechistik) 葡萄酒

制作方法:

采用独特的哥萨克齐姆良斯克泡沫葡萄酒生产技术制作。葡萄酒不加糖，采用晚期采集的红葡萄酒生产。由于寒冷会过早停止发酵，随后又继续在瓶子里发酵。

芳香和风味特点:

颜色: 鲜红色，变为有紫色色调的深红宝石色。

芳香: 有明显气味，复杂、完整、柔和，无太多的涩味，带樱桃味，黑醋栗色，符合制作葡萄酒的葡萄酒品种。



原生顿河葡萄酒品种

顿河很早就培育了一个独特的原生葡萄酒品种，通过遗传分析显示，这种葡萄酒品种与欧洲葡萄酒品种没有任何共同之处。同顿河右岸的原生品种相比，野生葡萄的葡萄种植图形研究显示它们在不同特征上有很高的相同性。还确定了同种品种（顿河-达吉斯坦）：红黄-吉穆纳（Gimra）、齐姆良斯克黑葡萄-阿塞尔·卡拉（Asil Kara），普列奇斯基克（Plechistik）-奇基里·卡拉（Chingiri Kara）等。据推测，在8-9世纪达吉斯坦葡萄酒品种由哈扎尔从北达吉斯坦引进。

齐姆良斯克 黑葡萄



普列奇斯基克



红黄-吉穆纳



1952年，齐姆良斯克水库开始淹没，古哥萨克葡萄园被淹没。为了拯救它们，不得不使用机械把它们人工移植在高原上。



The background image shows a wide, sprawling vineyard from an aerial perspective. The vines are planted in long, parallel rows that stretch across the frame. The lighting suggests it's either sunrise or sunset, with a warm, golden glow on the horizon and the edges of the fields. In the distance, there are more fields and a line of trees. A small, semi-transparent white rectangular box is positioned in the center-left area of the image, containing the text.

现在我们的葡萄园占据1100公顷，包括从淹没区拯救出来的独特的原生藤蔓



由于地理位置和气候特点，所有齐姆良斯克葡萄园都受到庇护，属于俄罗斯工业葡萄种植的最北区域，它们的独特性还在于在成熟期间没有经过化学物质的密集处理，因此可以将齐姆良斯克葡萄酒称为有机葡萄酒。



виноградники на берегу Цимлянского
водохранилища

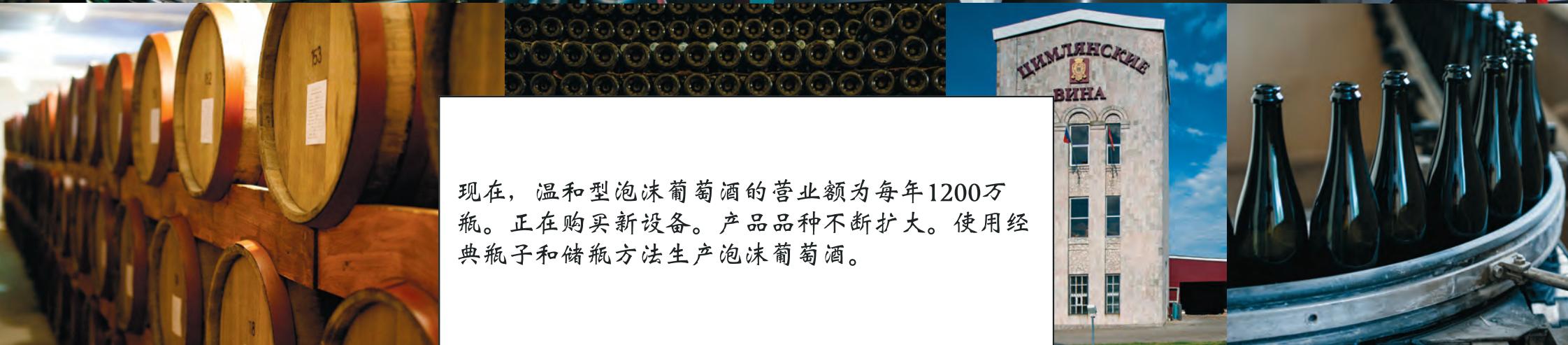
завод Цимлянских вин со стороны
 Цимлянского водохранилища

顿河山谷

顿河葡萄园种植位于顿河右岸，在远古时代，葡萄主要生长在沿岸斜坡上。在相对平滑区域上的栽种地逐渐增加，在栽种地上大量使用处理土壤和掩盖藤蔓的机械。年降雨量在350-450毫米。土壤是黑土和深褐色土，但在底土中，特别是斜坡上，石灰岩不深。植物生长期对于葡萄完全成熟是足够的，但在某些年发生的早秋霜冻是一种危险。

правобережное
городище

река Дон возле Цимлянска



现在，温和型泡沫葡萄酒的营业额为每年1200万瓶。正在购买新设备。产品品种不断扩大。使用经典瓶子和储瓶方法生产泡沫葡萄酒。





“奥涅金” Extra Brut俄罗斯白香槟

葡萄酒品种:

Aliquot 和 Rkatsiteli

生产方法:

瓶装香槟酒酿造法。在温度10-12度时进行二次发酵。总发酵和延迟时间不少于9个月。同几百年前一样，完全由手工进行转瓶和倒瓶。

芳香和风味特点: 淡，优雅的葡萄酒，有明显的矿物质口感和鲜明的水果香味。在最后有蜜饯和果酱的味道。



齐姆良斯克泡沫半干红葡萄酒



葡萄酒品种:

齐姆良斯克黑葡萄酒，普列奇斯基克 (Plechistik) , 红黄葡萄酒，齐姆洛塔尔 (Tsimlodar) 、白圆酒、库木沙克 (Kumshak) 葡萄酒、北萨别纳维 (Saperavi) 葡萄酒。

生产方法:

甜葡萄酒采用发酵混合物第二次发酵的储瓶定期法生产，温度不超过18摄氏度。

芳香和风味特点:

纯香，有淡淡的樱桃色。葡萄酒具有杀菌性能，提高活力，有清淡、爽口的味道，有淡淡的樱桃色。

配餐:

这种泡沫葡萄酒作为开胃酒很好，也是水果沙拉的完美配餐。

地理标志“齐姆良斯克”泡沫红甜葡萄酒



葡萄酒品种:

霞多丽、赤霞珠、雷司令、Rkatsitelli和比安卡，采用齐姆良斯克黑葡萄、赤霞珠葡萄制作的泡沫葡萄酒所需颜色计算，红葡萄材料的数量为10-12%。

制作方法:

半干红葡萄酒采用发酵混合物第二次发酵的储瓶定期法生产，温度不超过15摄氏度。

芳香和风味特点:

简单，但特点较强，清新细腻。有山楂、绿苹果、白杏仁和野生樱桃的味道。有开胃酒的风味特点，容易饮用。

配餐:

非常适合瘦牛肉、蘑菇烤蔬菜、番茄马苏里拉沙拉、面和烩饭、白肉和肥鱼。

白半干泡沫葡萄酒。“齐姆良斯克”葡萄酒。“复古”系列



葡萄品种:

Aliquot、霞多丽、雷司令、赤霞珠、Rkatsitelli和比安卡

生产方法:

葡萄酒采用有二次发酵的定期香槟酒酿成储罐法生产。

芳香和口味特点:

葡萄酒是浅草黄色，带金色，清香味，有发达的草地色、向日葵色，有清淡的鲜香椽味，口感清爽，有淡淡的酸味，大量的二氧化碳小气泡，余味悠长。

配餐:

香槟是伟大的开胃酒，可以很好和冷盘和主菜结合。鱼子酱和杏仁是香槟最美味的下酒菜。配甜点、不辣的奶酪、糕点、水果、糖果、冰激凌。

红赤霞珠泡沫葡萄酒



红赤霞珠泡沫葡萄酒

葡萄酒品种:

萨别纳维 (Cabernet Sauvignon)

制作方法:

葡萄酒采用定期香槟酒酿成储罐法生产。

芳香和风味特点:

有复杂的香味，带红花色，黑水果和浆果独特的组合，奶制品色，并有柔和的木质色。葡萄酒味道舒适，有令人舒服的酸味，浑厚、深沉，回味无穷。

配餐:

建议和冷藏肉类、鹿肉、甜点一起上桌。