



TONGARIKI



С Т Р А Н А В И Н О Г РАД НО ГО РА Я

Чили – одна из значимых винодельческих стран Нового Света, виноделы которой впервые в Южной Америке добились стабильных результатов в производстве виноградных вин, продемонстрировав всему миру огромный винодельческий потенциал своей страны. Чили - уникальнейшая винодельческая страна мира. Вследствие того, что со всех четырёх сторон она защищена естественными преградами (Тихий океан, горы Анды, пустыня Атакама, льды Антарктиды), сюда, в отличие от всего остального мира, не проникла филлоксера, именно поэтому местные лозы произрастают на собственных корнях. Это даёт чилийским виноделам полное право утверждать, что именно они, производят «настоящие» вина из классических сортов винограда. Благодаря чилийцам, забытый и практически исчезнувший в Бордо старый сорт винограда Карменер, нашел вторую родину и достиг здесь небывалого величия, став национальным сортом-специалитетом. Также, стоит отметить, что во многом именно чилийские вина, в конце прошлого века, предопределили в современном виноделии новый винный стиль – стиль сочных фруктовых молодых вин с яркими сортовыми характеристиками. По площади виноградников (198тыс. га) и валовому объёму производства вина (987млн. гл/год) Чили нельзя отнести к числу крупных винодельческих держав. Сегодня в мировом винном табеле рангов по этим показателям страна занимает 12-е и 8-е места соответственно. Однако местные виноделы научились побеждать не числом, а уменьем.



ОСОБЕННОСТИ ТЕРРУАРА

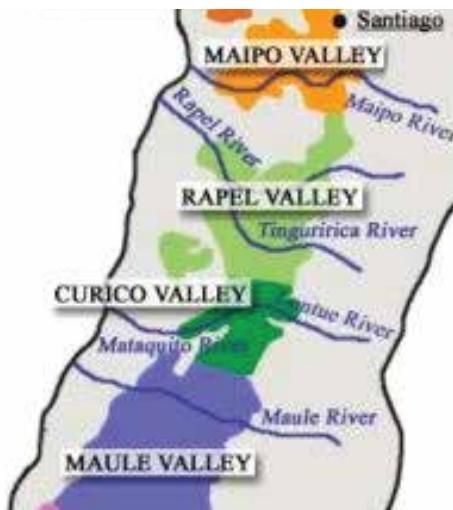
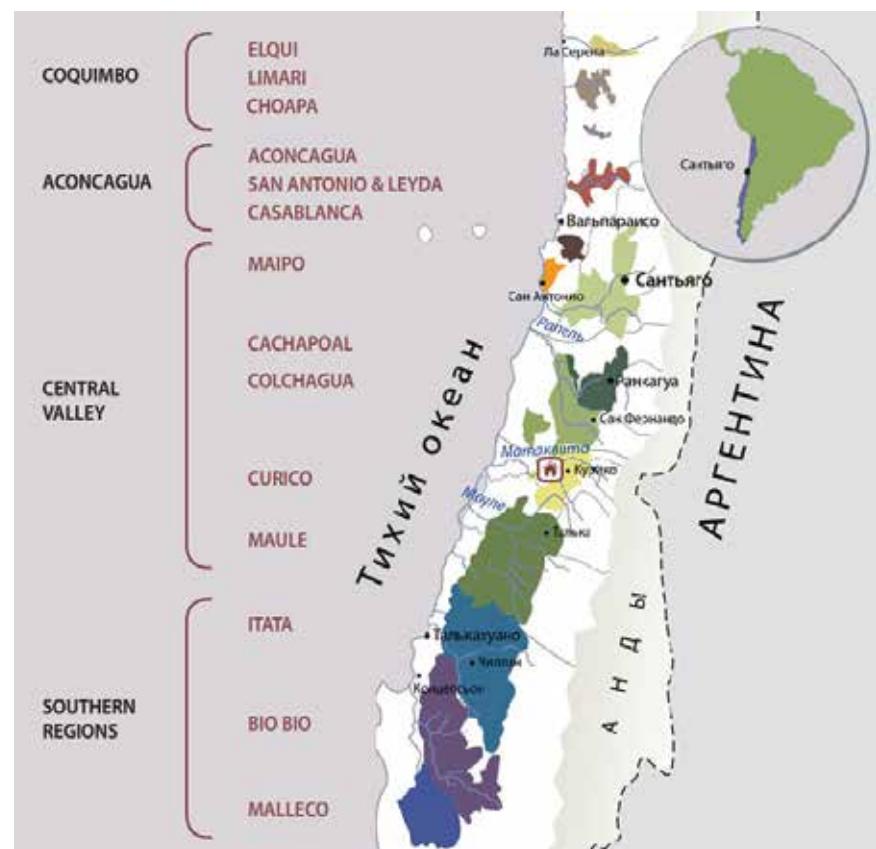
Чили не зря называют винодельческим раем. Страна вытянута с севера на юг, поэтому климатические условия здесь чрезвычайно разнообразны. На севере сухо и жарко, на юге влажно и тепло. В целом климат можно охарактеризовать как средиземноморский, с влажной зимой (средняя температура 12°C) и сухим летом (21°C). Осадки в основном выпадают зимой, летом более 60% чилийских виноградников нуждаются в орошении. Обилие солнца создает условия для прекрасного вызревания винограда. Низкая влажность и высокая освещенность не дают развиваться болезням лозы. Значительные перепады суточных температур сохраняют оптимальный уровень кислотности и ароматические характеристики ягод, а длительный вегетационный период способствует полимеризации фенолов, что проявляется в мягкости и округлости танинной структуры красных вин. Виноградники страны в основном расположены на плоских прибрежных участках, для которых характерны прохладный климат, длительный период вегетации и высокий уровень осадков; в долинах, удаленных от побережья (сухой лимат, влажность менее 60%, до 300 ясных дней в году, высокие летние температуры); на горных склонах высотой до 1500 м (более прохладный климат, более длительный период вегетации, заморозки). Типы почв зависят от рельефа местности: аллювиальные в долинах рек, коллювиальные на склонах и вулканические на юге винодельческой зоны.

C E N T R A L V A L L E Y

Центральная долина Чили — главный винодельческий регион страны. Отсюда берет свои истоки чилийское виноделие, в настоящее время в Центральной долине производится большая часть чилийских вин.

Центральная долина делится на 4 субрегиона:

Maipo Valley, Rapel Valley, Curicó Valley, Maule Valley



СОРТА ВИНОГРАДА

Вследствие отсутствия местных сортов винограда, многообразия благоприятных почвенно-климатических условий, а так же ориентации чилийского виноделия на экспорт, в Чили, помимо «национализированного» Карменера, нашли пристанище и многие другие известные классические сорта винограда. По признанию винных экспертов сегодня наилучшие результаты здесь демонстрирует классический французский квартет: Каберне Совиньон, Мерло, Шардоне и Совиньон Блан. Однако со многими другими сортами винограда работа на виноградниках Чили только в самом разгаре, поэтому не исключено, что в перспективе чилийский терруар окажется весьма благоприятным и для ряда других сортов (Сира, Темпранильо, Зинфандель, Санджовезе и др.).

СТИЛЬ ВИН

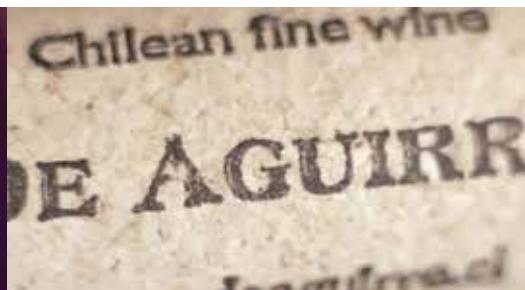
Большая протяженность страны с севера на юг и как следствие чередование климатических зон, позволяют чилийским виноделам производить широчайший спектр вин, от тонких белых сухих и игристых, до полнотелых насыщенных красных. Однако особенностью и тех и других является их яркий, запоминающийся характер. В массе своей - это, как правило, недорогие, молодые вина. Однако помимо массовых вин, в последние 15 лет в Чили активно развивается сегмент элитных вин премиум-класса, многие образцы которого по своему качеству сопоставимы с лучшими европейскими винами. Виноделие Чили сегодня на подъёме. Благодаря реализации своего винодельческого потенциала, страна стала настоящей винной Меккой Нового Света, сродни Франции в Европе, на которую уже сейчас равняются производители по всему миру. Говоря о ситуации с чилийскими винами на российском рынке, стоит отметить, что вина этой страны среди всех стран Нового Света самые популярные.





BODEGAS Y VINEDOS DE AGUIRRE S.A

Винодельня Бодегас и Виньедос Агирре - это компания с более чем 60-летними сельскохозяйственными традициями. Выращиванием винограда и производством вина сегодня в компании занимается уже четвертое поколение. Испанский конкистадор Франсиско де Агирре впервые посадил виноградную лозу в Чили в XVI веке. Впоследствии, следуя традициям предков, Педро Феликс де Агирре и Ана Мария Этчеберри основывают компанию Bodegas y Vinedos de Aguirre. Завод находится в долине Мауле, в городе Вилья Аллегра, это 285 км к югу от столицы страны Сантьяго. Площадь виноградников составляет более 330 гектаров. На виноградниках - самая современная система орошения. Производство оснащено самым современным оборудованием для осуществления ферментации, стабилизации, розлива и маркировки вина. Винодельня имеет в своем распоряжении погреба с емкостями из нержавеющей стали объемом 6 миллионов литров. Экспорт вин на сегодняшний день осуществляется в 40 стран мира. В 2011 году компания Де Агирре получила наибольшее количество наград в международных соревнованиях среди чилийских виноделен. Винодельня является обладателем более чем 70 наград в различных международных конкурсах. Семья Де Агирре сформировала сильную команду из 180 человек, каждого из которых отличают профессионализм и огромный опыт в виноделии.



TONGARIKI - КОМПЛЕКС КАМЕННЫХ ИСПОЛИНОВ МОАИ НА ОСТРОВЕ ПАСХИ, ЧИЛИ, ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА ЭТИХ МЕСТ.

На острове уверены, что в скульптурах моаи заключена духовная сила острова - мана, помогающая добиться взаимности в любви, победы на войне, приносящая удачу и защищающая его жителей. Концентрация этой силы способствует установлению благоприятной погоды и сбору хорошего урожая.

Регион Central Valley в Чили, где растет виноград, из которого изготавливаются вина Tongariki, расположен в местности, защищенной горами, что создает идеальный микроклимат для производства разнообразных вин: в период между ноябрем и марта здесь практически нет дождей. А сочетание жарких дней и прохладных ночей дает возможность винограду неспешно созревать.





CHARDONNAY. CENTRAL VALLEY. TONGARIKI

- ❖ Вино белое сухое защищенного географического указания. Изготовлено из винограда сорта Шардоне, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.
- ❖ Вино золотистого цвета с ярким ароматом экзотических фруктов и легким оттенком ванили. Обладает сбалансированным, мягким вкусом и тонким, приятным послевкусием.
- ❖ Послужит прекрасным сопровождением к блюдам из морепродуктов, рыбному карпаччо, а также легким закускам на основе белого мяса. Подавать охлажденным до температуры 8-12 С.





SAUVIGNON BLANC. CENTRAL VALLEY. TONGARIKI

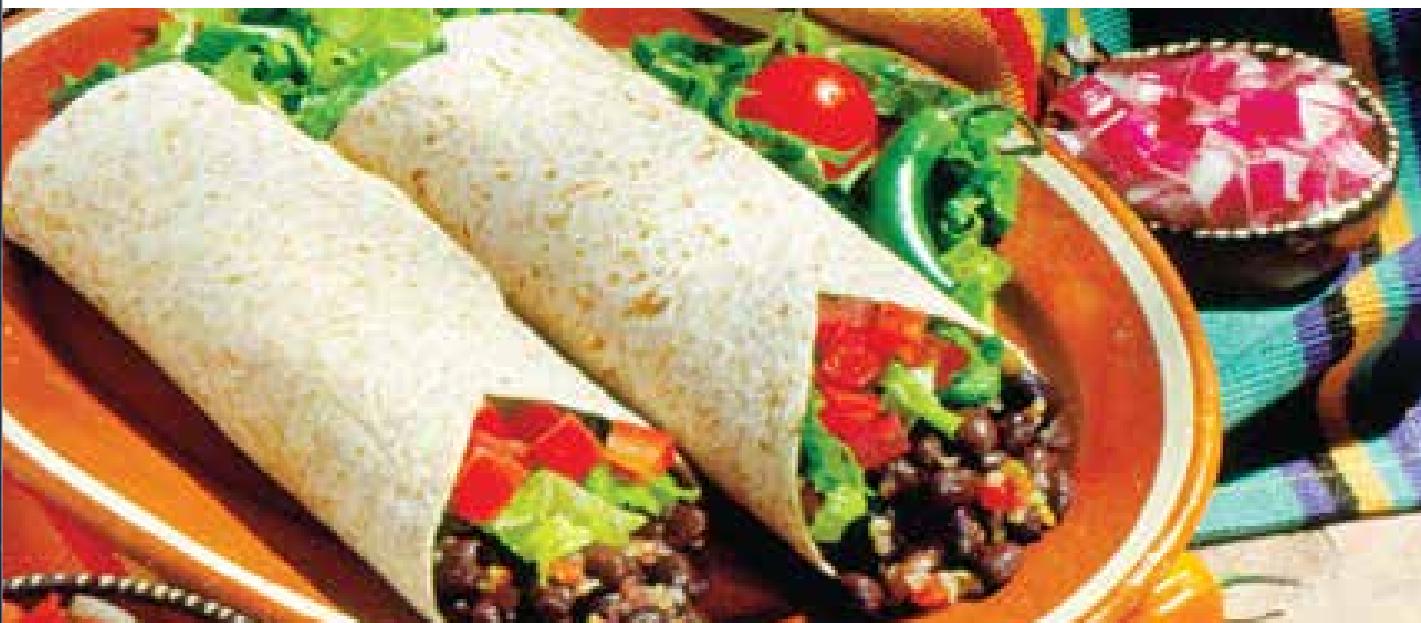
- ❖ Вино белое сухое защищенного географического указания. Изготовлено из винограда сорта Совиньон Блан, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.
- ❖ Вино бледно-соломенного цвета с ярким свежим ароматом с нотками лайма и цветков акации. Сбалансированное, со свежей кислинкой во вкусе и приятным послевкусием.
- ❖ Прекрасный аперитив, идеально дополнит блюда из рыбы и морепродуктов, суши и легкие овощные салаты. Подавать охлажденным до температуры 8-12 С.





CARMENERE. CENTRAL VALLEY. TONGARIKI

- ❖ Вино красное сухое защищенного географического указания. Изготовлено из винограда сорта Карменер, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.
- ❖ Вино глубокого рубинового цвета, с оттенками пряностей во вкусе. В аромате доминируют тона спелых ягод, подчеркнутые нотками ванили и горького шоколада. Бархатистая структура танинов подчеркивает округлый, мягкий вкус.
- ❖ Послужит прекрасным сопровождением к стейкам, мясу, приготовленному на гриле, сырному ассорти. Подавать при температуре 14-16 С.





MERLOT. CENTRAL VALLEY. TONGARIKI

- ❖ Вино красное сухое защищенного географического указания. Изготовлено из винограда сорта Мерло, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.
- ❖ Вино темно-рубинового цвета с приятным ароматом спелых лесных ягод и легкими перечными нотками. Обладает прекрасным сбалансированным, сочным вкусом, подчеркнутым бархатистыми танинами.
- ❖ Послужит прекрасным сопровождением к сырам, пасте, мясным рагу, блюдам восточной кухни. Подавать при температуре 14-16 С.





CABERNET SAUVIGNON. CENTRAL VALLEY. TONGARIKI

- ❖ Вино красное сухое защищенного географического указания. Изготовлено из винограда сорта Каберне Совиньон, выращенного в регионе Сентрал Велли, Чили.
- ❖ Вино глубокого рубинового цвета, с тонкими пряными оттенками и приятной сладостью во вкусе. В аромате доминируют тона спелых ягод и сливового пирога, подчеркнутые деликатными нотками обжаренных кофейных зерен.
- ❖ Послужит прекрасным сопровождением к стейку, жареному мясу, мясным блюдам с подливами, а также овощам, приготовленным на гриле. Подавать при температуре 14-16 С.

