

# АЛЪБАРИНЬО

## Albariño



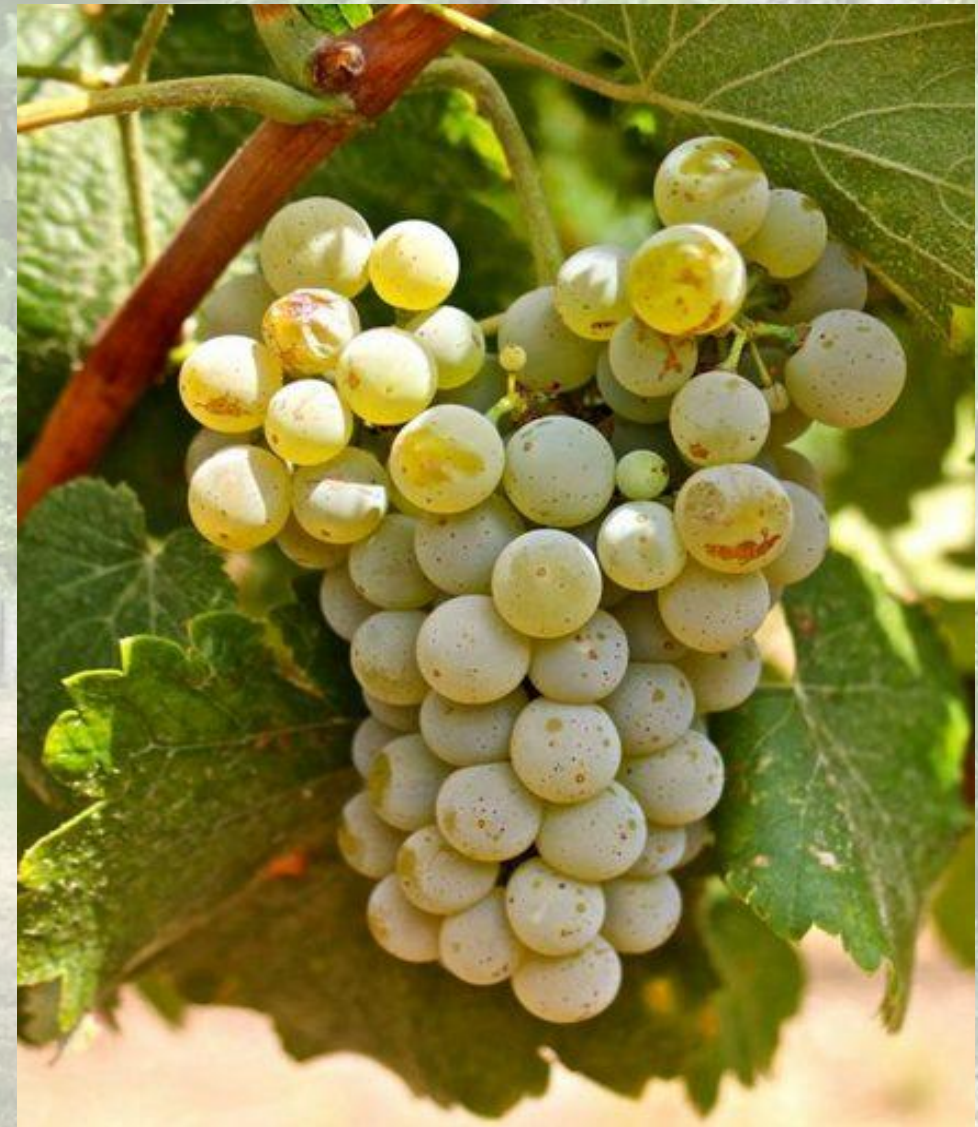


- Альбариньо – белый сорт винограда, также известный под названиями Алваринью (в Португалии), Альбарина, Альварин Бьянко, Азал Бланко, Галего
- Наиболее распространён на северо-западе Испании в Галисии (DO Rias Baixas). В 1987-м году общая площадь посадок этого сорта составляла здесь всего лишь 237 га, и вина выпускали 14 виноделен, сейчас вина из Альбариньо производят более 200 виноделен с площадью виноградников свыше 3800 Га (в целом по миру -5500 Га)
- На северо-западе Португалии популярен в Монсау и Мельгазу, где его используют при производстве вин Винью Верде (как купажированного, так и сортового)
- Также выращивается в Австралии, Новой Зеландии, нескольких регионах Калифорнии, Бразилии, Аргентине, Чили и Уругвае



Альбариньо - деликатный низкоурожайный белый сорт, при этом прекрасно приспособленный к влажному атлантическому климату. Чтобы уберечь ягоды от чрезмерной влажности, виноградные грозди располагают очень высоко над землей.

Ягоды имеют толстую кожицу, грозди плотно набитые. Мякоть янтарного цвета с характерной фруктово-цитрусовой палитрой ароматов, высокой кислотностью и сахаристостью (до 13% алкоголя в удачные годы).





# Происхождение

Виноград сорта Альбариньо известен в Галисии как минимум с XIV века. Есть 2 теории его происхождения:

сторонники первой называют Альбариньо «младшим братом» рислинга, который завезли в Галисию паломники в XIII веке (дословный перевод Alba-Rhino – «белый с Рейна»),

вторая теория гласит, что данный сорт был привезен ранее, в XII веке, цистерцианскими монахами из французской Бургундии.

Местным же жителям Галисии приятнее утверждать, что Альбариньо – традиционный испанский сорт, росший на этой земле всегда.

## Ароматический профиль

- цедра лимона,
- грейпфрут,
- медовая дыня,
- яблоко,
- киви,
- нектарин,
- свежескошенная трава,
- морские солоноватые оттенки,
- лаванда.

## Особенности вкуса и цвета

Чаще вина из Альбариньо пьют молодыми. Свои наилучшие качества

- они проявляют в интервале от двух до пяти лет. В этом возрасте выраженный фруктовый аромат.
  - вина отличаются ярким свежим вкусом, хрустящей кислотностью и телом от легкого до среднего, при хорошем уходе за дозой, получается насыщенней ароматикой. Тем не менее, некоторые вина могут храниться и до 10 лет, развивая медовые ноты.
  - высокая кислотность,
  - низкое содержание сахара – преимущественно сухие вина,
  - умеренное содержание алкоголя.
- Выдержка Альбариньо, как правило, осуществляется в нейтральных стальных чанах от года до 30 месяцев. Некоторые виноделы предпочитают усложнять ароматику вин, практикуя выдержку в дубовых бочках и/или выдержку на осадке. Нередко используется малолактоическая ферментация для смягчения кислотности вин.





# Вина из Альбариньо

**Pazo Senorans** имеет репутацию одного из лучших производителей Альбариньо Испании, часто получая более 90 баллов от Р. Паркера, журнала Декантер и других гидов. Сильное, кремовое и хорошо структурированное.



Семья **Ferreira Cortinhas** из Португалии производит вина с 70х годов, однако увлекался Альбариньо только в 2012. Это удивительно полнотелое бочковое вино, но все еще хрустящее и освежающее.

**Fefinanes** – один из старейших производителей испанского региона Риас Байшас, первая бутылка вина которого была выпущена в 1928 году. Его флагманские вина завоевали репутацию мягких, округлых вин с ароматикой персиков и цедры цитрусовых.



# Эногастрономия

Высокая кислотность и лёгкое горьковатое послевкусие делают вина из Альбариньо не только идеальным апперитивом, но и прекрасным дополнением для многих блюд. Как правило, это вино подают к лёгким блюдам (включая белое мясо, рыбу и светлые соусы), особенно если в их составе есть цитрусовые фрукты или пряные травы. В компании Альбариньо хорошо осваивать вьетнамскую, тайскую, современную калифорнийскую кухню (в том числе и суши), а также знакомиться с карибскими блюдами из морских деликатесов.





# Pontellon Albarino, Bodegas Horacio Gomez Araujo, 2019



- Страна, регион: Испания, Галисия, D.O. Rias Baixas, O Rosal
- Тип вина: белое, сухое
- Сорт: 100% Альбариньо
- Производитель: Bodegas Horacio Gomez Araujo
- Крепость: 13%
- Стоимость: 2000 рублей
- Виноградники расположены в 10 км от Атлантического побережья на высоте 200-350 м над уровнем моря. Почвы гранитные и песчаные, хорошо пропускающие влагу. Экспозиция южная.
- Ферментация проходит под строгим температурным контролем в стальных чанах, выдержка на осадке в течение 4 месяцев в нейтральных емкостях.
- Pontellon Albarino - это премиальный Альбариньо с мистическими отголосками, отсылающими к древним винодельческим традициям монахов XII века города Туи. Вино представлено в таких испанских ресторанах, отмеченных звездами Michelin, как Yayo Daporta в Галисии и Quique Dacosta в Аликанте.