

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.