

CHÂTEAU CÔTES DE SAINT DANIEL

Магазин в Москве:

ул. Садовая-Черногрозская, д. 8, с. 7
+7 (495) 792-56-16
info@bestruswines.ru

Магазин в Крыму:

г. Симферополь, ул. Шполянской, д. 6
+7 (3652) 51-08-85

Производство:

Россия, Республика Крым,
г. Ялта, пос. Даниловка,
ул. Тенистая, д. 20



www.bestruswines.ru

facebook.com/bestruswines

CHÂTEAU CÔTES DE SAINT DANIEL

Château Côtes de Saint Daniel (Шато Кот-де-Сан-Даниль) — уникальное винодельческое хозяйство. Оно создано при участии международных виноделов-экспертов, по современным мировым стандартам, с использованием лучшего европейского оборудования. Образцом для хозяйства послужили французские шато (замки, в дореволюционной России — усадьбы) с полным циклом приготовления вина: от выращивания винограда до розлива вина в бутылки.

Сегодня площадь виноградников составляет около 20 гектаров. Первый урожай был переработан в сентябре 2008 года. Первый розлив вина состоялся в июне 2009 года. Виноградники Château Côtes de Saint Daniel расположены на крутых склонах, что позволяет обеспечить оптимальную освещенность лозы. Агрономы высшей квалификации заботятся о лозе круглый год, а урожай собирается и сортируется исключительно вручную.

При производстве вин в Château Côtes de Saint Daniel применяется самая современная технология.

В Шато Сан-Даниль, как в лучших мировых винодельческих хозяйствах, используется холодный розлив вина без пастеризации. Применяется передовая технология микрофльтрации, которая сохраняет вино «живым» и не портит его вкуса. Сочетание современных европейских технологий и международного опыта виноделов с потенциалом терруара Южного берега Крыма, гармоничные купажи местных и классических сортов винограда позволяют создавать терруарное крымское вино с яркой индивидуальностью. Поэтому уже первые вина Château Côtes de Saint Daniel, появившиеся на рынке в 2009 году, получили высокие оценки как потребителей, так и специалистов: виноторговцев, сомелье, экспертов. Элитное крымское вино нашло своих поклонников и почитателей.



Beau Monde

БОМОНД

СОРТОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ
СУХОЕ БЕЛОЕ ВИНО

Алкоголь – 13 % Состав: «Алиготе» 100 %

Цвет: вино золотистого цвета, блестящее.

Аромат: в интенсивном приятном аромате переплетаются тона спелой груши, белого перца, айвы, меда и сухих трав. Пикантности аромату добавляют нюансы ванили и легкая минеральность.

Вкус: аромат гармонично перетекает во вкус, раскрываясь во рту тонами груши и спелого яблока. Вино мягкое, зрелое, хорошо сбалансированное.

Гастрономические рекомендации: вино обладает плодовой кислотностью, которая делает его прекрасным аперитивом. Также его можно предложить к белой рыбе, в том числе и под сложным сливочным соусом, к овощным соте, мягким сырам, шампиньонам, запеченным с сыром и помидорами, куриной грудке, черноморским мидиям в собственном соку. Подавайте его вашим гостям в большом бокале для белых бургундских вин при температуре 10–12°C, чтобы вино полностью раскрылось, постепенно нагреваясь.

Технология производства: «Бомонд» — вино уникальное. Обычно для изготовления вин из сорта «Алиготе» не используют бочковую выдержку. Энологи Шато Кот-де-Сан-Даниль решили провести эксперимент и создали великолепное вино, выдержанное 2 года в бочке из французского дуба, по вкусовым характеристикам не уступающее великим винам Бургундии. В августе-сентябре собирают вручную виноград, разбирают на триажном столе. После отделения гребней мягко отпрессовывают и помещают в стальные емкости для брожения. Здесь после добавления чистой культуры дрожжей, при строгом контроле температуры брожения, виноградный сок становится молодым вином, которое разливают в новые французские бочки емкостью 225 л, нулевого обжига, для дальнейшего созревания. После 24 месяцев бочковой выдержки, в мае-июне, вино бутилируется.



Tramonto

ТРАМОНТО (ВЕЧЕРНЯЯ ЗАРЯ)

ВЫДЕЖАННОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ ВИНО

Алкоголь: 14 %

Состав: «Каберне-Совиньон» 60 %, «Мерло» 30 %, «Саперави» 10 %

Внешний вид: вино глубокого темно-вишневого цвета, непрозрачное, с фиолетовой искрой.

Аромат: сложный, комплексный — вишневого ликера, шоколада, древесных оттенков, косточки чернослива, черной смородины, гвоздики, ванили.

Вкус: хорошо сбалансированное вино. Объемное и полное во рту. Достаточно «мускулистое», с мягкими фруктовыми танинами. Доминирующая нота вкуса — вишня в шоколаде. В длительном приятном послевкусии ощущаются специи и легкий оттенок ванили.

Гастрономические рекомендации: рубленое мясо, ростбиф, бургер с карамелизированным луком, кассуле, мясное рагу с овощами, выдержанные твердые сыры.

Температура подачи: 16–18 °С.

Создание: для вина «Трамонто» виноград убирают вручную в три этапа — вначале рано созревающий «Мерло», затем «Каберне-Совиньон» и самым последним, ближе к октябрю, «Саперави». В небольших емкостях по 12–15 кг виноград доставляется на винодельню, где проходит тщательный двойной отбор. Каждый сорт винограда винифицируется отдельно. При достижении оптимальных показателей винодел проводит ассамбляж, объединяя молодые моносортные вина в гармоничное трио, где за мощь и основные ароматы отвечает «Каберне», за мягкость и фруктозность — «Мерло», а за цвет и нижние ноты ароматической гаммы — «Саперави». Готовое вино выдерживается в барриках 225 л из французского дуба среднего обжига не менее 24 месяцев.



Forte

ФОРТЕ (МОГУЧЕЕ)

СОРТОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ КРЕПЛЕННОЕ КРАСНОЕ ВИНО

Алкоголь: 18,5 % Сахар: 60 г/л Состав: «Каберне-Совиньон» 100%

Цвет: вино темно-гранатового цвета, с пурпурной искрой, блестящее.

Аромат: богатый, многогранный аромат, в котором преобладают тона засахаренных фруктов, черносмородинового ликера, оттеняемые бальзамическими нотами вишневой смолы, переплетающиеся с ароматами кардамона, ливанского кедра, чернослива и шоколада. Вино красиво эволюционирует в бокале.

Вкус: полный и мягкий, с деликатной танинной структурой. Сладость сухофруктов: черная груша, чернослив, войлочная вишня, дополнена яркой нотой свежего винограда, которая придает вину гармоничное звучание. Послевкусие долгое, очень приятное.

Гастрономические рекомендации: вино будет прекрасным диджестивом, его также можно подать к груше в красном вине, ореховому тарту, шоколадному фондану с соленой карамелью и другим десертам на основе черного шоколада. Также вино возможно сочетать с сигарой.

Температура подачи: 18 °C

Создание: виноград собирают вручную во второй половине сентября, когда ягоды достигнут полной физиологической зрелости и оптимального соотношения сахара и кислоты. На винодельне виноград перебирают на триажном столе, а затем, после отделения гребней, перебирают еще раз. Виноград засыпается в чан, где подогревается до температуры 40 – 45 °C, чтобы к ожима лучше отдавала цвет и экстрактивные вещества винограду. Такая технология позволяет максимально обогатить ароматами, усилить цвет и улучшить вкус будущего вина. Во время подогревания ягода давится под собственным весом. Сусло несколько раз перемешивают, чтобы нагревание шло равномерно. Спустя 24 часа нагревание прекращается и постепенно температура опускается до 27 °C. В сусло помещают чистую культуру дрожжей, и начинается брожение. 5–6 дней молодое вино бродит под неусыпным контролем специалистов Шато Кот-де-Сан-Даниль, постепенно приближаясь к «точке спиртования». Достигшее необходимых кондиций вино крепится спиртом-ректификатом. Теперь вино будет отдыхать около 3 недель, а затем будет помещено в баррики 225 л среднего обжига. Еще целых три года вино будет находиться под постоянным контролем, медленно созревая, набирая необходимые кондиции. Во время созревания вино несколько раз переливают из бочки в бочку, тем самым снимая его с осадка. По прошествии 36 месяцев вино аккуратно фильтруют и разливают по бутылкам.



Saint Daniel

САН-ДАНИЕЛЬ

— СОРТОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ КРЕПЛЕННОЕ —
КРАСНОЕ ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Алкоголь: 16 % Сахар: 170 г/л Состав: «Саперави» 100 %

Цвет: вино темно-вишневого цвета, блестящее.

Аромат: первый аккорд фруктовых ароматов, в котором читается черная смородина, ирга, черника и шелковица, дополнен нотами шоколада и ванили. Затем в аромате появляются бальзамические оттенки, легкие тона копчения и тонкая древесная нота.

Вкус: сбалансированный мягкий вкус ягод, вишневого конфитюра, черничного пирога. Кислотность прекрасно интегрирована во вкус, дополняя и оттеняя сладкие тона в вине, сообщая ему необходимый баланс и легкость восприятия. Танины мягкие, фруктовые.

Гастрономические рекомендации: шоколадный торт, черничный пирог, различные десерты со свежими ягодами, сдобная выпечка, овечьи сыры типа муларен, яркие выдержанные сыры из смешанного молока, такие как пикаду.

Температура подачи: 14–16 °С.

Создание: виноград собирают вручную в конце сентября, когда ягоды достигнут полной физиологической зрелости и оптимального соотношения сахара и кислоты. На винодельне виноград перебирают на триажном столе, а затем после отделения гребней перебирают еще раз. Виноград засыпается в чан, где подогрывается до температуры 50 °С, чтобы кожица лучше отдавала цвет и экстрактивные вещества винограду суслу, улучшая ароматику и формируя тело будущего вина. Ягода давится под собственным весом. Сусло несколько раз перемешивают, чтобы нагревание шло равномерно. Спустя трое суток нагревание прекращается, и постепенно температуру снижают до 27 °С. В сусло помещают чистую культуру дрожжей, и начинается брожение. Несколько дней молодое вино бродит под неусыпным контролем специалистов Шато Кот-де-Сан-Даниль, постепенно приближаясь к «точке спиртования». Достигшее необходимых кондиций вино крепят спиртом-ректификатом. Затем вино «отдыхает» несколько недель и помещается в дубовую бочку 225 л среднего обжига. Два года вино будет находиться под постоянным контролем, медленно созревая, набирая необходимые кондиции. По прошествии 24 месяцев вино аккуратно фильтруют и разливают по бутылкам.



Dolce Passione

ДОЛЬЧЕ ПАСЬОНЕ (СЛАДКАЯ СТРАСТЬ)

СОРТОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ
КРЕПЛЕННОЕ БЕЛОЕ ДЕСЕРТНОЕ ВИНО

Алкоголь: 16 % Сахар: 190 г/л Состав: «Мускат белый» 100 %

Цвет: вино золотистого цвета, прозрачное, блестящее.

Аромат: в многослойном, приятном аромате переплетаются ноты спелого абрикоса, персикового масла, заизюмленного мускатного винограда, папайи и бисквита, дополненные нюансами чайной розы.

Вкус: яркий, насыщенный, мощный — цукатов из ананаса, толченого миндаля, косточки абрикоса. Вино легко пьется за счет мягкой фруктовой кислотности, которая оттеняет сладкие мускатные тона. Послевкусие долгое, приятное, фруктовое. «Дольче Пасьоне» — вино с хорошим потенциалом. При условии правильного хранения вино будет развиваться и улучшать свои качества еще 20–30 лет.

Гастрономические рекомендации: вино будет прекрасным дже-стивом, а также подойдет к французскому абрикосовому пирогу с миндальными лепестками, сливочному мороженому, разнообразным десертам на основе фруктов и ягод.

Температура подачи: 8–10 °С.

Создание: собранные вручную гроздья помещают в небольшие пластиковые емкости и доставляют на винодельню. Пройдя первый уровень отбора на триажном столе, виноград поступает в гребне-отделитель и по выходе перебирается еще раз. После мягкого прессования виноград настаивается на мезге 6–12 часов при температуре около 15 °С. За это время кожица винограда отдает основные ароматические компоненты виноградному суслу. После завершения холодного настаивания сусло отделяют от мезги. Запускается процесс брожения. В сусло помещают чистую культуру специально подобранных дрожжей. Теперь молодое вино будет бродить несколько дней под неусыпным контролем специалистов Шато Кот-де-Сан-Даниль, постепенно приближаясь к «точке спиртования». Достигшее необходимых кондиций вино крепят спиртом-ректификатом. Теперь вино будет отдыхать около 3 недель, а затем будет помещено в дубовые бочки 2–3 лет. Важно, чтобы тона бочки не перебивали мускатные тона в вине, поэтому бочки используются минимального обжига. Здесь вино проведет два года, медленно созревая, раскрывая свои ароматы за счет «дыхания» сквозь дубовую бочку. По прошествии 24 месяцев вино мягко фильтруют, разливают по бутылкам.



Jannet

ДЖАННЕТ (РАЙСКИЙ УГОЛОК)

СОРТОВОЕ ВЫДЕРЖАННОЕ КРЕПЛЕННОЕ БЕЛОЕ ЛИКЕРНОЕ ВИНО

Алкоголь: 13 % Сахар: 250 г/л Состав: «Мускат белый» 100 %

Цвет: вино ярко-желтого цвета с янтарным отливом, прозрачное, блестящее.

Аромат: в первом аромате глубокие чистые ноты персика, ванили и апельсиновой цедры. Затем, раскрываясь, вино дарит щедрые тона инжира, розы, лимонных цукатов, кураги, чая и кожицы миндаля.

Вкус: нежное, пластичное вино с хорошо ощущаемой кислотностью. Во вкусе свежий инжир, цедра апельсина, сливочный пломбир и лепестки розы. Текстура очень приятная, шелковистая. Послевкусие долгое, в нем читаются ноты свежего персика и сухой корочки апельсина.

Гастрономические рекомендации: сыры с благородной плесенью типа рокфор, голубые сыры — блё д'Авернь, бресс блё, фурм д'Амбер, сыры с ярким запахом типа мюнстер. Утиная фуа-гра «по-деревенски» с конфитюром из фиги с апельсином, калисоны, сухие миндальные печенья, фруктовый суп из дыни с «мускатом», всевозможные виды мороженого.

Температура подачи: 8–10 °С.

Создание: собранные вручную гроздья складывают в небольшие пластиковые емкости и доставляют на винодельню. Пройдя первый уровень отбора на триажном столе, виноград поступает в гребнеотделитель и перебирается еще раз. После мягкого прессования виноград настаивается на мезге 6–12 часов при температуре около 15 °С. За это время кожица винограда отдает основные ароматические компоненты винограду суслу. После завершения холодного настаивания сусло отделяют от мезги. В сусло помещают чистую культуру специально подобранных дрожжей, и начинается процесс брожения. Теперь молодое вино будет бродить несколько дней под неусыпным контролем специалистов Шато Кот-де-Сан-Даниль, постепенно приближаясь к «точке спиртования». Достигшее необходимых кондиций вино крепят спиртом-ректификатом. Вино будет отдыхать около трех недель, а затем переливается в 2–3-летние французские бочки. Важно, чтобы тона бочки не перебивали мускатные тона в вине, поэтому бочки используются минимального обжига. Здесь вино проведет два года, медленно созревая, раскрывая свои ароматы за счет «дыхания» сквозь дубовую бочку. Не менее чем через 24 месяца вино мягко фильтруют, разливают по бутылкам и отправляют в продажу.



Сухое белое

С 2016 года - «Le Caprice»

— ВИНО СТОЛОВОЕ СУХОЕ БЕЛОЕ —

Алкоголь: 13–14 % Состав: «Мускат белый» 100 %

Цвет: вино светло-соломенного цвета, с золотистой искрой.

Аромат: свежий, богатый, с нотками цитрусовых, пряностей, луговых цветов, чайной розы.

Вкус: сбалансированный, маракуйи, цветочного меда, кураги, толченого мускатного ореха, в послевкусии — цитрусовые нотки.

Гастрономические рекомендации: рыба на гриле, морепродукты, сыры, овощные салаты, блюда из птицы.

Температура подачи: 10–12 °С.

Создание: лозам «Муската» в Шато Кот-де-Сан-Даниль около 30 лет. В таком возрасте корневая система проникает более чем на 50 метров вглубь в поисках воды и питательных веществ, благодаря чему вина получаются более насыщенными, имеют структурированный вкус, яркий аромат. «Мускат» и точно передает характер терруара. Виноградник находится в непосредственной близости от Шато Кот-де-Сан-Даниль, путь от куста до винодельни занимает не более 10 минут. Опытные сборщики винограда проводят отбор лучших гроздей еще на винограднике, начиная в 5:30 утра, чтобы ягода не успела нагреться. Золотистые гроздья «муската» бережно укладывают в емкости по 12–15 кг и закрывают крышкой, чтобы не помять ягоды. Затем прохладные гроздья разбирают на триажном столе, после отделения гребня виноград перебирают еще раз, оставляя самые здоровые ягоды. Ягоды прессуют, не допуская контакта с кислородом. Отделенный от взвеси сок помещают в стальные емкости для брожения. Температура брожения строго контролируется. Через месяц вино бережно фильтруют оставляют медленно созревать при низких температурах, чтобы не потерять мускатные нотки.



21

ВИНО СТОЛОВОЕ СУХОЕ КРАСНОЕ

Алкоголь: 13 % Состав: «Бастардо Магарачский» 100 %

Цвет: вино темно-гранатового цвета, блестящее.

Аромат: переплетаются тона черных ягод — смородины, черноплодной рябины, веточки вишневого дерева, свежей черной сливы, цветов пиона.

Вкус: округлый, приятный, средней продолжительности, с тонами свежей сливы и терна. Мягкая сбалансированная кислотность и хорошая структура танинов являются залогом гастрономичности.

Гастрономические рекомендации: подойдет к лазанье, мясу в горшочке с овощами, зрелым сырам типа грюер, бедру индейки, рататую.

Температура подачи: можно сервировать слегка прохладным — 14–16 °С.

Создание: для создания вина «21» виноград собирают вручную в сентябре, когда ягоды достигнут полной физиологической зрелости и оптимального соотношения сахара и кислоты. На винодельне виноград перебирают на триажном столе, а затем после отделения гребней перебирают еще раз, чтобы абсолютно все ягоды были здоровые и неповрежденные. Виноград засыпается в чан, где подогревается до температуры 40–45 °С, чтобы кожа лучше отдавала экстрактивные вещества винограду суслу, улучшая ароматику и тело будущего вина. Сусло перемешивают, чтобы нагревание шло равномерно. Спустя 8–10 часов нагревание прекращается, и постепенно температуру снижают до 25 °С. В сусло помещают чистую культуру дрожжей, начинается брожение. Примерно через три недели готовое молодое вино подвергают мягкому прессованию. Пройдя необходимое дображивание, вино помещается в нержавеющей емкости 2–3 м³, где будет созревать до 5 месяцев. Перед розливом производится микрофльтрация.



Vino di Conterria

ВИНО ДИ КОНТЕРИА (ВИНО ИЗ ГРАФСКОГО ПОМЕСТЬЯ)

СОРТОВОЕ СТОЛОВОЕ ПОЛУСУХОЕ КРАСНОЕ ВИНО

Алкоголь: 13 % Сахар: 10-14 г/л Состав: «Саперави» 100 %

Цвет: вино глубокого вишневого цвета, блестящее.

Аромат: подвяленных черных ягод — ежевики, черной смородины, черноплодной рябины, черного крыжовника «негус», сливы.

Вкус: тельное, мягкое вино, с хорошей плодовой кислотностью, мягкими фруктовыми танинами. Со временем в бокале появляются тона сухих трав и засахаренных ягод. Сладкая нота в вине ненавязчивая, хорошо сбалансированная фруктовой кислотностью.

Гастрономические рекомендации: отличный вариант для барбекю, пикников на открытом воздухе. Вино можно подавать чуть прохладным и сочетать его с блюдами традиционной грузинской кухни: шашлыками из баранины, свинины, телятины, со сложными острыми соусами, хачапури, кутабами, свежими овощами и зеленью.

Температура подачи: 16 °С.

Создание: виноград собирают вручную в конце сентября, когда ягоды достигнут полной физиологической зрелости и оптимального соотношения сахара и кислоты. На винодельне виноград перебирают на триажном столе, а затем после отделения гребней перебирают еще раз. Виноград дробится, а затем поступает в чан, где подогрывается до температуры 40–45 °С, чтобы кожица лучше отдавала цвет и экстрактивные вещества винограду суслу, улучшая ароматику и тело будущего вина. Сусло несколько раз перемешивают, чтобы нагревание шло равномерно. Спустя 5–6 суток нагревание прекращается, и постепенно температуру снижают до 25 °С. В сусло помещают чистую культуру дрожжей, и начинается брожение. Во время брожения температура сусла строго контролируется. Когда вино достигает необходимых кондиций, его обрабатывают холодом, перед розливом проводят микрофльтрацию.



Bianco Da Sole

БЬЯНКО ДА СОЛЕ (БЕЛОЕ СОЛНЕЧНОЕ)

СОРТОВОЕ СТОЛОВОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ ВИНО

Алкоголь: 13.5% Сахар: 32 г/л Состав: «Мускат белый» 100 %

Цвет: вино прозрачное, светло-соломенного цвета.

Аромат: яркий аромат мускатного винограда является основой, которую дополняют тона сухих трав, сушеного шиповника, лепестков роз и красиво оттеняют фруктовые тона свежего абрикоса.

Вкус: вино приятного мускатного вкуса с фруктовой кислинкой. Ноты кураги, нюансы толченого миндаля, дополняемые легким сливочным оттенком свежей выпечки. Среднетелое, приятное вино на каждый день.

Гастрономические рекомендации: вино можно рекомендовать к легким закускам и канапе на основе морепродуктов и тропических фруктов, чизкейку, фруктовым салатам, салатам с голубым сыром, блюдам азиатской кухни.

Температура подачи: 8–10 °С.

Создание: чтобы сохранить баланс сахара и кислоты в будущем вине «Бьянко да Соле», виноград начинают собирать в середине сентября. Сбор урожая в Шато Кот-де-Сан-Даниль начинается рано — в 5:30 утра, чтобы ягода не успела нагреться. Золотистые гроздья «муската» бережно укладывают в небольшие пластиковые емкости по 12–15 кг и закрывают крышкой, чтобы не помять ягоды. Виноград находится в пути не более 20 минут. Переработка происходит на внутреннем дворе винодельни. Здесь прохладные гроздья разбирают на триажном столе, удаляя все лишнее, оставляя лишь самые здоровые, неповрежденные ягоды. Их быстро прессуют, не допуская контакта с кислородом. Сусло помещают в стальные емкости для контролируемого брожения. Специалисты Шато Кот-де-Сан-Даниль внимательно следят за изменением уровня сахара в молодом вине во время брожения. При оптимальных показателях брожение останавливают холодом и выдерживают сусло при отрицательной температуре до пяти дней. После окончания всех процедур вино несколько раз снимают с осадка, добываясь его стабильности, оставляют созревать при низких температурах. Перед розливом производится микрофльтрация.



2015

Rosso Da Sole

РОССО ДА СОЛЕ (РОЗОВОЕ СОЛНЕЧНОЕ)

СОРТОВОЕ СТОЛОВОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ ВИНО

Алкоголь: 12.5% Сахар: 40 г/л Состав: «Мускат розовый» 100 %

Цвет: вино насыщенного розового цвета, блестящее, прозрачное.

Аромат: цветочный аромат вина дополнен нотами клубники, мускатного винограда и оттенками карамели.

Вкус: во вкусе преобладают тона лепестков розы, черной бузины, сушеной малины, нюансы ревеня. Сладкий вкус вина уравновешен легкой кислинкой.

Гастрономические рекомендации: вино рекомендуется подавать в конце трапезы с десертами на основе свежих ягод — клубники, малины, земляники и других, к фруктовым салатам, сухим печеням из песочного теста, сливочному мороженому с вареньем из лепестков роз.

Температура подачи: 8–10 °С.

Создание: сбор урожая в Шато-Кот-де-Сан-Даниль начинается рано — в 5:30 утра, чтобы ягода не успела нагреться. Гроздья «муската» бережно укладывают в небольшие пластиковые емкости по 12–15 кг и закрывают крышкой, чтобы не помять ягоды при транспортировке на винодельню. Здесь прохладные гроздья разбирают на триажном столе, а затем после отделения гребня виноград перебирают еще раз, удаляя все лишнее и оставляя лишь самые здоровые, неповрежденные ягоды. После мягкого прессования сусло настаивается на мезге около 2 часов при температуре 20 °С. За это время кожица винограда отдает основные ароматические компоненты виноградному суслу. После завершения холодного настаивания в сусло помещается чистая культура специально подобранных дрожжей, и начинается брожение на мезге. Температура брожения строго контролируется. Вино, достигшее необходимых кондиций, обрабатывают холодом, чтобы остановить брожение. Примерно через месяц, после окончания брожения, вино бережно фильтруют и оставляют медленно созревать в чанах из нержавеющей стали при низких температурах, чтобы не потерять мускатные тона. Затем разливают по бутылкам и отправляют в продажу.



2014

Rosso Da Sole

РОССО ДА СОЛЕ (РОЗОВОЕ СОЛНЕЧНОЕ)

СОРТОВОЕ СТОЛОВОЕ
ПОЛУСЛАДКОЕ РОЗОВОЕ ВИНО

Алкоголь: 13,5 % Сахар: 38 г/л Состав: «Мускат розовый» 100 %

Цвет: вино насыщенного розового цвета, блестящее, прозрачное.

Аромат: цветочный аромат вина дополнен нотами клубники, мускатного винограда и оттенками карамели.

Вкус: во вкусе преобладают тона лепестков розы, черной бузины, сушеной малины, нюансы ревеня. Сладкий вкус вина уравновешен легкой кислинкой.

Гастрономические рекомендации: вино рекомендуется подавать в конце трапезы с десертами на основе свежих ягод — клубники, малины, земляники и других, к фруктовым салатам, сухим печеньям из песочного теста, сливочному мороженому с вареньем из лепестков роз.

Температура подачи: 8–10 °С.

Создание: сбор урожая в Шато-Кот-де-Сан-Даниль начинается рано — в 5:30 утра, чтобы ягода не успела нагреться. Гроздья «муската» бережно укладывают в небольшие пластиковые емкости по 12–15 кг и закрывают крышкой, чтобы не помять ягоды при транспортировке на винодельню. Здесь прохладные гроздья разбирают на триажном столе, а затем после отделения гребня виноград перебирают еще раз, удаляя все лишнее и оставляя лишь самые здоровые, неповрежденные ягоды. После мягкого прессования сусло настаивается на мезге около 2 часов при температуре 20 °С. За это время кожица винограда отдает основные ароматические компоненты виноградному суслу. После завершения холодного настаивания в сусло помещается чистая культура специально подобранных дрожжей, и начинается брожение на мезге. Температура брожения строго контролируется. Вино, достигшее необходимых кондиций, обрабатывают холодом, чтобы остановить брожение. Примерно через месяц, после окончания брожения, вино бережно фильтруют и оставляют медленно созревать в чанах из нержавеющей стали при низких температурах, чтобы не потерять мускатные тона. Затем разливают по бутылкам и отправляют в продажу.



Scarlatto da Sole

СКАРЛАТТО ДА СОЛЕ (БАГРЯНОЕ СОЛНЕЧНОЕ)

СТОЛОВОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ
СОРТОВОЕ КРАСНОЕ ВИНО

Алкоголь: 13 % Сахар: 40 г/л Состав: «Бастардо Магарачский» 100 %

Цвет: вино глубокого темно-вишневого цвета с фиолетовой искрой.

Аромат: цветов боярышника, свежих ягод черешни и ежевики, дополненный соблазнительной ноткой шоколада.

Вкус: хорошо сбалансированное пластичное вино с мягкой структурой танинов, продолжительным вкусом, в котором читаются ягоды шелковицы, ежевики.

Гастрономические рекомендации: десерты на основе свежей клубники, ягодные суфле с шоколадом, яркие сыры, мороженое.

Температура подачи: 16 °С.

Создание: для вина Scarlatto da Sole виноград начинают собирать довольно поздно — в конце сентября, чтобы ягода накопила достаточное количество сахара. Собранные вручную гроздья осторожно, чтобы не помять ягоды, помещают в небольшие емкости и доставляют на винодельню. Пройдя первый уровень отбора на триажном столе, виноград поступает в гребнеотделитель и перебирается еще раз. Затем виноград засыпается в чан, где подогревается до температуры 40–45 °С, чтобы кожица лучше отдавала экстрактивные вещества винограду суслу. Такая технология позволяет максимально обогатить ароматами, усилить цвет и улучшить вкус будущего вина. Сусло несколько раз перемешивают, чтобы нагревание шло равномерно. Спустя 48 часов нагревание прекращается, и постепенно температура опускают до 25 °С. В сусло помещают чистую культуру дрожжей, и начинается брожение. Во время брожения температура сусла строго контролируется. Когда вино достигает необходимых кондиций, его обрабатывают холодом и проводят микрофилтрацию.



ИСТОРИЯ АЙ-ДАНИЛЬ

Первое письменное упоминание о месте, где в настоящее время расположено Château Côtes de Saint Daniel (Шато Кот-де-Сан-Даниль), мы находим в трактате самого крупного историка ранневизантийского времени Прокопия Кессарийского «О постройках Юстиниана». Трактат, который был написан в начале VI века н. э., упоминает расположенное здесь крупное поселение с храмом святого Даниила. Название поселения — Ай-Даниль (в переводе с греческого «Святой Даниил») — сохранилось до наших дней. Урочище Ай-Даниль — это лесистая местность у моря, от мыса Мартьян, где сегодня расположен Никитский ботанический сад, до Гурзуфа. Археологические раскопки последнего времени свидетельствуют о том, что культура виноградарства существовала здесь примерно с VI века до н. э.

Нашествия гуннов и постоянные набеги кочевых народов: аваров, хазар, печенегов и особенно половцев — истощали силы греческих поселений Тавриды. По мере упадка хозяйственной жизни поселений угасало и виноделие. Но в XIII веке под сильным генуэзским влиянием крымское виноделие возрождается. Приобретя в 1262 г. земли вблизи древней Феодосии (Кафа), генуэзцы за последующие сто лет основали множество колоний от Судака до Балаклавы. Генуэзские колонии и при Крымском Ханстве оставались вполне самостоятельными, поэтому смогли обеспечить Крыму идеальные условия для развития сельскохозяйственной жизни и торговли. Виноделие в то время пережило период небывалого расцвета. После захвата Крыма Османской империей виноделие на полуострове в очередной раз пришло в упадок.

После присоединения Крымского полуострова к Российской империи в 1783 году виноделие Крыма вновь воскресает, но совсем в ином виде. Потеряв связь с прошлым, без традиций и многовекового опыта оно возрождается российскими вельможами, получившими земли в награду от Екатерины Великой или купившими их, следуя тогдашней моде. Они не были ограничены в средствах, и практическая выгода их мало интересовала. Центральной фигурой среди этих разносторонне одаренных людей являлся граф Михаил Семёнович Воронцов (1782–1856).

(ПРОДОЛЖЕНИЕ >)

ИСТОРИЯ АЙ - ДАНИЛЬ

Исполняя обязанности новороссийского генерал-губернатора, граф М. С. Воронцов купил Ай-Даниль в 1823 году. В 20-х годах XIX столетия в Крыму возникло много винодельческих хозяйств, но самым крупным было винодельческое хозяйство графа Воронцова. Повседневную заботу о хозяйстве граф поручил талантливому виноделу Гаузеру, которого пригласил из французской провинции Шампань. Дальнейшее развитие виноградарства и виноделия в Ай-Даниле продолжил сын основателя хозяйства Семён Михайлович. К 1889 году здесь насчитывалось свыше 400 десятин земли, из них 41 (около 45 гектаров) была занята виноградниками.

После смерти С. М. Воронцова владение Ай-Даниль перешло в собственность ближайшим родственникам — его супруге и племяннице. Светлейшая княгиня Воронцова не смогла по-хозяйски распорядиться доставшимся по наследству богатством не только в Крыму, но и в других губерниях России. Винодельческое хозяйство в Ай-Даниле постепенно приходило в упадок. Его судьба совершенно не интересовала наследниц С. М. Воронцова, поэтому, когда в 1889 году Главное управление уделов при Министерстве императорского двора предложило продать их этому ведомству, купчая была совершена довольно быстро. В обязанности Удельного ведомства входило управление всем имуществом российской императорской семьи Романовых.

Весной 1891 года заведование всем удельным виноградарством и виноделием согласно повелению императора было поручено князю Льву Сергеевичу Голицыну (1845–1915). В богатую историю виноградарства Ай-Даниль вошел еще один великий российский винодел — основоположник промышленного производства игристых вин в Абрау-Дюрсо. К этому времени Ай-Данильский винподвал, построенный в 1835 году, вследствие оползней пришел в негодность. В 1912 году построили новый винный подвал для первичной переработки и хранения вина. В трудные годы Великой Отечественной войны и последующего промышленного возрождения РСФСР и страны в целом хозяйство перестало иметь свое прежнее значение. Подвал стал разрушаться и был выведен из эксплуатации в 1954 году.

В 2005 году, когда началось новое строительство, хозяйство лежало в руинах. В 2007 году с сохранением архитектурного стиля царского винного подвала было построено новое здание, укомплектованное самым современным оборудованием для переработки винограда, приготовления и розлива вина. Отсюда началась новая история Ай-Даниль — места, где производят эксклюзивное крымское вино.