



**1** место  
16,9 балла  
Sileni Cabernet Franc Rose 2009 (Новая Зеландия)  
Цена: 115 грн  
Где купить: магазин Wine Story (Одесса)



**2** место  
16,6 балла  
Chateau Beaulieu 2010 (Франция)  
Цена: 150 грн  
Где купить: виномаркет «Поляна»



**3** место  
16,5 баллов  
Cune Rosado Rioja, DOC 2009 (Испания)  
Цена: 105 грн  
Где купить: винотека «Арлекин», интернет-магазин wine.ua



ESSE Rose 2011 (Украина)  
Цена: 150 грн  
Где купить: винный бар Lyon Wine Bar



Planeta Rose IGT 2010 (Италия)  
Цена: 237 грн  
Где купить: винный бар Lyon Wine Bar

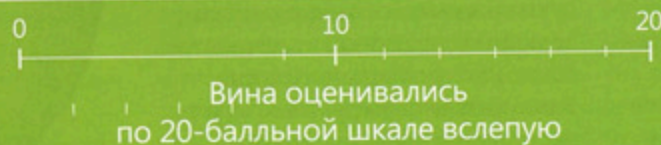


3 Stones Sauvignon Blanc Pink 2010 (Новая Зеландия)  
Цена: 156 грн  
Где купить: виномаркет «Поляна»

# РОЗОВЫЕ ОЧКИ

Артем КУЗЬМЕНЧУК

Розовые вина постепенно входят в моду. Их так много, и все они такие разные, что нам было сложно определиться, что же выбрать для дегустации. В итоге мы собрали «интернациональную команду» розовых игроков. Уже сейчас можно сделать вывод, что вина «сыграли вничью», поскольку все были более чем достойными.



**В**инный мир не чужд стереотипов. Вина, виноделы, регионы и даже целые страны становятся заложниками закрепившихся стереотипов или пользуются выгодами от них. Например, за украинским вином тянется темный шлейф советского прошлого. Уже давно появились вина новой волны, созданные по принципу терруарного виноделия, кое-кто уже даже успел получить легкий кивок одобрения от западных критиков, но стереотип продолжает жить.

С розовым вином ситуация аналогичная – технология виноделия шагнула вперед и позволяет делать очень интересное розе. Такие виноделы, как русский провансалец Саша Лишин посвящают

розе свою жизнь, а география производства розе распространилась на весь мир. Но до сих пор розе не удается избавиться от репутации «всего лишь легкомысленного вина, хорошо утоляющего жажду», которое приятно пить в жаркий день где-нибудь на летней террасе. И доля правды в этом есть: «Среди розовых вин, как в любой другой категории – белых и красных – есть хорошие и плохие вина, – говорит директор винного департамента компании «Марком» Захар Уманский. – Но в отличие от красных и белых, среди розовых нет великих вин». Да, вы не найдете ни одного розового вина среди гордой когорты grand vin, но это вовсе не означает, что их

нужно упускать из виду или, чего хуже, пренебрегать ими. Розовое вино универсально и дружелюбно, гастрономично и несет с собой атмосферу праздника и отдыха.

На нашей дегустации было представлено 9 образцов розовых вин со всего мира – от Украины до Новой Зеландии. Разные терруары, способы производства и совершенно не похожие друг на друга стилистики показали, каким разным может быть розе. Первым было представлено крымское вино ESSE Rose 2011. «Темная лошадка» нашей дегустации выступила неожиданно хорошо и достойно. «На мой вкус, вино слишком темное. Но сделано оно добротнo и правильно. К этому





Cycles Gladiator Zinfandel rose 2009 (США)  
Цена: 96 грн  
Где купить: магазин Wine Story (Одесса)



Torresella Pinot Grigio IGT 2010 (Италия)  
Цена: 85 грн  
Где купить: магазин Wine Story (Одесса)



Sort`Magre Schiava gentile 2010 (Италия)  
Цена: 132 грн  
Где купить: виномаркет «Поляна»

вину сложно придаться, в нем все на своих местах. Разве что вкус немного перенасыщен, но это мое субъективное мнение», — охарактеризовал первый образец Захар Уманский. Директор компании «Долмарт Украина» Кристина Ксиниас оценила первый образец как самый попсовый в хорошем смысле этого слова: «Вино получилось классным, если бы я хотела выпить розовое, то, скорее всего, пила бы это вино».

Пару слов об успехе отечественного производителя. Мы с интересом следим за работой наших виноделов, отмечаем взлеты и падения, реакцию винных критиков и отзывы потребителей. И это не просто слова, нам хочется, чтобы в Украине были свои производители достойных вин. После подведения итогов наши сомелье отметили:

остается надеяться, что успех данного вина будет подтвержден на нескольких параллельных дегустациях. «Украинские виноделы, которые хотят сделать хорошее качественное вино, могут достичь и достигают достаточно высоких результатов, — говорит глава Ассоциации сомелье Украины Дмитрий Сидоренко. — Но проблема в том, что зачастую качество наших вин нестабильно. В одном году вино получилось исключительным, но уже на следующий год мы получаем в бутылке совершенно неузнаваемый продукт». Сомелье выразили пожелание, чтобы ESSE Rose стало приятным исключением и продемонстрировало такие же хорошие показатели на других дегустациях.

Первое место на нашей дегустации заняло вино Sileni

Cabernet Franc Rose 2009. Обратите внимание, что вино получило высокие баллы несмотря на то, что ему уже 3 года, в то время как винные критики рекомендуют пить розовое вино молодым до 2-х лет. Тем не менее Дмитрий Сидоренко дал высокую оценку аромату вина — «в нем есть интересные ягодные ноты, вино обладает приятным вяжущим послевкусием». Кристина Ксиниас охарактеризовала аромат вина как сложный и комплексный — «в нем есть много разных ноток фруктов, ягод, специй и даже резина, это интересно».

Второе место занял образец из Прованса — Chateau Beaulieu 2010. Оценки этого образца разделились. Дмитрий Сидоренко отметил положительные характеристики вина: «Вино попра-



Захар Уманский, директор винного департамента компании «Марком»



Людмила Киричук, винный консультант винотеки «Арлекин»



Кристина Ксиниас, директор компании «Долмарт Украина»



Даниил Замойский, эксперт компании «Алеф Эксклюзив»



Дмитрий Сидоренко, президент Ассоциации сомелье Украины



Артем Кузьменчук, «Винофест»



Владислав Андрианов, «Винофест»



Ксения Пасечник, «Винофест»

## Участники дегустации

вилось мне больше всего, очень тонкий ягодный аромат, можно долго сидеть и смаковать его. Кому-то может показаться «напрягающей» горчинка в послевкусии, но мне она показалась нормально косточковой, очень к месту». Захар Уманский в условиях слепой дегустации определил, что данный образец — это представитель Прованса. «Не самый лучший, но это Прованс. Чувствуется стиль, поэтому вино получает у меня высокий балл». Замыкает тройку лидеров нашей дегустации испанское розовое вино Cune Rosado Rioja, DOC 2009 — элегантное, питкое вино с комплексным ароматом. Среди его оценок фигурирует определение «попсовое», но эта попсовость обязана породить успех вина.

На образец Torresella Pinot Grigio IGT 2010 мы лично возлагали много надежд, но вино на данной дегустации выступило со средними оценками. Винному консультанту винотеки «Арлекин» Людмиле Киричук оно категорически не понравилось: «Первый нос дал алкогольные дрожжевые нотки, во вкусе много горечи, в целом вино пустое». Кристина Ксиниас отметила, что ей хотелось бы, чтобы это вино показало больше в послевкусии, но этого не произошло: «Хотелось, чтобы вино вытянуло на послевкусии, но оно испарилось».

По завершении дегустации наши эксперты призвали всех, кто хочет получить максимум удовольствия от розового вина быть внимательным к его температуре. В процессе нашей дегустации

выяснилось, что в силу разных причин одни розовые вина успели охладиться до нужной температуры, а другим для этого потребовалось чуть больше времени. В итоге, некоторые образцы приходилось дегустировать по второму кругу, что немного подпортило впечатления и запутало гостей дегустации. Нужно помнить, что температура подачи для розовых вин 7–10°C. Собираясь на пикник с розовым вином, не забудьте взять с собой сумку-холодильник или позаботьтесь о приобретении автохолодильника. При правильной температуре ваше розовое вино доставит вам гораздо больше удовольствия. Если жара ну совсем невыносима, никто не запрещает вам дополнительно охладить розовое вино льдом, добавив несколько кубиков прямо в бокал. **ВГ**