

Австралия



КЛАССИФИКАЦИЯ

Сейчас в Австралии пока не существует стройной законодательной системы, характерной для стран Старого Света. Тем не менее, для того чтобы гарантировать качество своих вин для потребителей во всем мире, были созданы организации, регулирующие деятельность винной отрасли: Австралийская Корпорация Вин и Бренди и Корпорация исследований Вина и Винограда.

В 1993 году Австралийской Корпорацией Вин и Бренди был основан Комитет Географических Наименований (Geographical Indication (GI) Committee). Задача, которую поставил перед собой этот Комитет, необычайно сложна: «создать определения геогра-

фических названий для вина в соответствии с регионами и местностями Австралии». Географические названия (GI) Австралии не являются апелласьонами в строгом смысле этого слова: они не определяют ни сорта винограда, ни виноградарские техники, ни урожайность для различных стилей вин. Считается, что это может ограничить возможности экспериментов и дальнейшего развития виноделия: ведь австралийские виноградари только недавно начали изучать возможности различных сортов винограда в условиях австралийского терруара. Закон о Географических Наименованиях является частью Программы Чистоты Этикетки (Label Integrity Program), которая создана для подтверждения достоверности указанной на этикетке информации.

Семья Каселла занимается виноделием с 1820 года, – сначала в Италии, а с 1965 года – в Австралии. Основатели бизнеса в Австралии, Филиппо и Мария Каселла, в 50-е годы

XX века переехали в Австралию, захватив с собой опыт и надежды, доставшиеся им по наследству от их предков-виноделов. В 1965 году Филиппо приобрел земли и ферму в окрестностях города Йенда в провинции Новый Южный Уэльс. Именно здесь природные и климатические условия способствуют созреванию винограда высокого качества, поэтому часть своих земель Филиппо отвел под виноградники. До 1969 года он весьма успешно сбывал зрелый виноград виноделам, а в 1969 года решил заняться производством вин самостоятельно.

Сегодня семейная винодельня Casella – крупнейшая в Австралии. Ежегодно на винодельне 120 тысяч тонн винограда превращается в вино. Бесперебойную работу этой винодельни обеспечивают ее 320 сотрудников. Руководят производством и продажами дети Филиппо и Марии: Джон, Джозеф и Марчелло, а их внук Филипп, представляющий шестое поколение семьи Каселла, также присоединился к семейно-

[yellow tail][®]

colour in your life



му бизнесу. С 2002 года контроль технологических процессов на виноградниках и винодельне осуществляет известный австралийский энолог Алан Кеннет.

Компанию Casella Wines часто упоминают в учебниках по маркетингу в качестве примера того, как за короткое время можно создать сверхуспешный бизнес-проект. История компании – история развития бизнеса практически с нуля. Но не чудо и не везение, хотя они, несомненно, тоже присутствовали, помогло маленькой семейной компании вырасти до крупной международной.

Компания Deutsch & Sons взялась за распространение вин в США и дело пошло. Американскому потребителю это вино было легко понять с самого начала: белое и красное (розовое появилось позже), английское название, легко узнаваемое, характерное для Австралии животное – кенгуру на этикетке. Прижилось и имя бренда, написанное маленькими буквами и помещенное в квадратные скобки, что делало дизайн этикетки достаточно простым и понятным для потребителя.

Проект был предназначен специально для США и оказался самым успешным за всю винную историю этой

страны – в первый же год было продано около 3 миллионов бутылок вина. В 2003 году продажи бренда росли с потрясающей скоростью – 446%. В 2005 в США было продано уже 103 миллиона бутылок.

Casella Wines стала самым крупным импортером вина в Америку. По всему миру сейчас продается около 144 миллионов бутылок в год. Линия по разливу в Австралии способна производить 35 тысяч бутылок в час. Аналогичный успех ждал эти вина и в Великобритании, где объем импортируемых вин [yellow tail] превысил весь импорт в эту страну из Франции. Сегодня, учитывая все большее смещение потребительской активности в сегмент «золотая середина», вряд ли что-то сможет помешать [yellow tail] оставаться лидирующим мировым брендом.

У вин [yellow tail] есть две важные составляющие: превосходство щедрого фруктового стиля вин и разумная цена, позволяющая «класть конкурентов на обе лопатки». Гамма вин [yellow tail] отличается очень привлекательными сортовыми ароматами винограда, с выраженным плодовым характером, мягкостью, бархатистостью и питкостью.

Yellow Tail Moscato Еллоу Тэйл Москато



Кондиция: белое полусладкое

Регион: Йенда, Юго-Запад Австралии

Сорт винограда: Мускат

Содержание алкоголя: 7,5%

Аромат:

Зеленый виноград, маракуйя, цветочные лепестки

Вкус:

Свежий, игристый, фруктовый

Гастрономическая сочетаемость:

Фрукты, яблочный пирог, сырная тарелка

Температура сервировки: 8–10 °C

Потенциал выдержки: Пить молодым

Yellow Tail Chardonnay Еллоу Тэйл Шардоне



Кондиция: белое сухое

Регион: Йенда, Юго-Запад Австралии

Сорт винограда: Шардоне

Содержание алкоголя: 13%

Аромат:

Персик, дыня, ореховые оттенки

Вкус:

Свежий, с мягкой текстурой и прекрасным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

Жареные перепела, свиные отбивные

Температура сервировки: 12–14 °C

Потенциал выдержки: Пить молодым

Yellow Tail Rose Еллоу Тэйл Розе



Кондиция: розовое сухое

Регион: Йенда, Юго-Запад Австралии

Содержание алкоголя: 13,5%

Аромат:

Лепестки роз, малина, ваниль и сладкие специи

Вкус:

Яркий фруктовый, с оттенками красных ягод и хорошо сбалансированной кислотностью

Гастрономическая сочетаемость:

Блюда из тунца, суши

Температура сервировки: 13–15 °C

Потенциал выдержки: Пить молодым

Yellow Tail Shiraz Еллоу Тэйл Шираз



Кондиция: красное сухое

Регион: Йенда, Юго-Запад Австралии

Сорт винограда: Шираз

Содержание алкоголя: 13,5%

Аромат:

Красные ягоды, сладкие специи, кедровые ноты, сушеный инжир

Вкус:

Полнотелый, с долгим сочным послевкусием

Гастрономическая сочетаемость:

Красное мясо, стейк

Температура сервировки: 16–18 °C

Потенциал выдержки: Пить молодым

Yellow Tail Cabernet Sauvignon Еллоу Тэйл Каберне Совиньон



Кондиция: красное сухое

Регион: Йенда, Юго-Запад Австралии

Сорт винограда: Каберне Совиньон

Содержание алкоголя: 13,5%

Аромат:

Черная смородина, шелковица,

оттенки фиалки, мяты, перца

Вкус:

Насыщенный, с хорошей текстурой и элегантными танинами, длительное мягкое послевкусие

Гастрономическая сочетаемость:

Обжаренное в специях филе, овощи гриль, баранья нога

Температура сервировки: 16–18 °C

Потенциал выдержки: Пить молодым