8 советов от знатоков по австрийским производителям игристых вин

Элегантное классическое, белое из черного винограда, игривое розовое или из типично австрийского сорта (винтаж Грюнер Вельтлинер) – любому празднику шампанское придает нотку имперской роскоши. Наряду с заводами игристых вин Schlumberger из Вены и Szigeti из городка Гольс представляем вашему вниманию многочисленные частные винодельческие хозяйства, производящие этот волшебный напиток.

## Завод игристых вин Schlumberger

Вена, [www.schlumberger.at/en](http://www.schlumberger.at/en)

Компания Schlumberger знает толк в лучшем: с 1842 года завод игристых вин делает ставку на Méthode traditionelle – традиционный метод производства шампанского из французской провинции Шампань. Результат: в каждой бутылке скрыта сущность лучшего австрийского винограда, бережно собираемого и перерабатываемого вручную. Клеймо производителя на донышке бутылки является критерием качества этого трудоемкого способа производства, занимающего годы. Неудивительно, что игристое вино Schlumberger каждый год носит статус звезды на Венском Оперном балу.

## Завод игристых вин Szigeti

Гольс, Бургенланд, [www.szigeti.at/en](http://www.szigeti.at/en)

Угадайте то место, где больше всего любит бывать управляющий винным погребом Норберт Сзигети (Norbert Szigeti)? Это его виноградники. Там он ухаживает за виноградом и оценивает его взглядом эксперта и одновременно любителя. Поскольку только лучший собранный вручную и созревший под лучами солнца виноград из региона озера Нойзидлер Зее (Neusiedler See) и Зеевинкель (Seewinkel) попадает в круг избранных. Далее из него создают игристое вино, в котором этот виноград раскрывает свойственный данному сорту характер.

## Винодельческое хозяйство Schloss Gobelsburg

Лангенлойс, Нижняя Австрия, [www.gobelsburg.at/en](http://www.gobelsburg.at/en)

Вокруг старинного замка Гобельсбург (Schloss Gobelsburg) на фоне сказочных пейзажей возделываются такие сорта винограда как Пино Нуар, Рислинг и Грюнер Вельтлинер. Когда виноград созрел, его аккуратно собирают в небольшие ящики и бережно прессуют. После этого его оставляют «отдыхать» в бочке на шесть месяцев, пока базовое вино не достигнет той стадии, когда его можно будет разлить по бутылкам. Там его выдерживают еще от двух до трех лет до «гранд-финала», когда его встряхивают вручную и дегоржируют, то есть удаляют дрожжевой осадок.

## Винодельческое хозяйство Bründlmayer

Лангенлойс, Нижняя Австрия, [www.bruendlmayer.at/en](http://www.bruendlmayer.at/en)

«Светло-лососевый цвет с красновато-золотистыми бликами, прекрасными постоянными пузырьками, ароматом вишни и лесной земляники, сложными нотками цитрусовых, карамели и дрожжей. Выраженный фруктовый и при этом сливочный вкус», – так эксперты описывают изысканное игристое вино Brut Rosé от винодельческого хозяйства Bründlmayer, которое создается из трех сортов красного винограда в равной пропорции: Пино Нуар, Сен Лоран, Цвайгельт.

## Винодельческое хозяйство Jurtschitsch

Лангенлойс, Нижняя Австрия, [www.jurtschitsch.com/index.php?language=en&sid=54](http://www.jurtschitsch.com/index.php?language=en&sid=54)

Альвин и Штефани Юрчич (Alwin und Stefanie Jurtschitsch) с большим уважением относятся к природе. Поэтому свои виноградники они возделывают биологическим способом. Они уверены, что только здоровые почвы и крепкая лоза могут дать такое высококачественное игристое вино как Brut Nature. Основа этого шедевра на 100% – виноград Грюнер Вельтлинер, выращенный на высоте и в прохладе, который затем выдерживают четыре с половиной года по методу Méthode traditionelle. После выдержки даже не добавляют дозажный ликер. Творение самой природы.

## Винодельческое хозяйство Steininger

Лангенлойс, Нижняя Австрия, [weingut-steininger.at/en/news](http://weingut-steininger.at/en/news/)

В случае с местными игристыми винами, как, например, с винодельческого хозяйства Steininger важны не только используемые сорта винограда, но и терруар, в котором вызревает этот виноград. Рислинг выращивается на винограднике Хайлигенштайн (Heiligenstein), который особенно славится среди ценителей вина, а Грюнер Вельтлинер – на избалованных солнцем склонах Штайнхауса (Steinhaus). Эти особенности и бережное вторичное брожение в бутылке делают базовое вино особенно чистым, ароматным и с ярко выраженным фруктовым вкусом.

## Завод игристых вин Christian Madl

Шраттенберг, Нижняя Австрия, [www.christianmadl.at](http://www.christianmadl.at) (на нем.)

Игристые вина Кристиана Мадля (Christian Madl) из региона Вайнфиртель (Weinviertel), пожалуй, можно назвать шедевром. Помимо хорошего чутья в его распоряжении лучшие почвы: области вокруг Пойсдорфа (Poysdorf) в Вайнфиртеле знамениты превосходным микроклиматом, идеально подходящим для выращивания винограда. Именно это способствует изготовлению игристых вин высочайшего качества, что подтверждено многократными австрийскими, немецкими и французскими наградами.

## Мануфактура игристых вин Hannes Harkamp

Санкт-Николай-им-Заузаль, Штирия, [www.harkamp.at](http://www.harkamp.at) (на нем.)

Ханнесу Харкампу (Hannes Harkamp) трудно угодить. Он постоянно работает над тем, чтобы сделать свои игристые вина еще лучше. К счастью, природа одарила регион Заузаль (Sausal) в Южной Штирии почвами с особо высоким содержанием извести. Чтобы подчеркнуть нежный кремовый характер шампанского, который так ценится, он оставляет базовые вина для Brut Reserve бродить в деревянной бочке. В наши дни так делают немногие производители игристого вина. И именно поэтому его творения действительно уникальны.