Ежегодное издание «Золотой Балки»

# ZBLIFE

ЛОЗА, УХОДЯЩАЯ
КОРНЯМИ В ГЛУБИНУ
ВЕКОВ

## CUVEE DE VITMER *Rose*

**ОТКРЫТИЕ ВИННЫХ БУТИКОВ В НОВОМ ФОРМАТЕ**

## БАЛАКЛАВА КУЛЬТУРНОЕ ВИНО РОССИИ

# ZBLIFE

04 ТЕРРУАРНЫЕ ВИНА «ЗОЛОТОЙ БАЛКИ»

07 **ЛОЗА, УХОДЯЩАЯ КОРНЯМИ В ГЛУБИНУ ВЕКОВ**

10 НОВОЕ ПРЕМИАЛЬНОЕ ИГРИСТОЕ

14 **ЛЕТНЯЯ ЛИНЕЙКА ТИХИХ ВИН**

18 НОВАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ LOCO CIMBALI WINERY

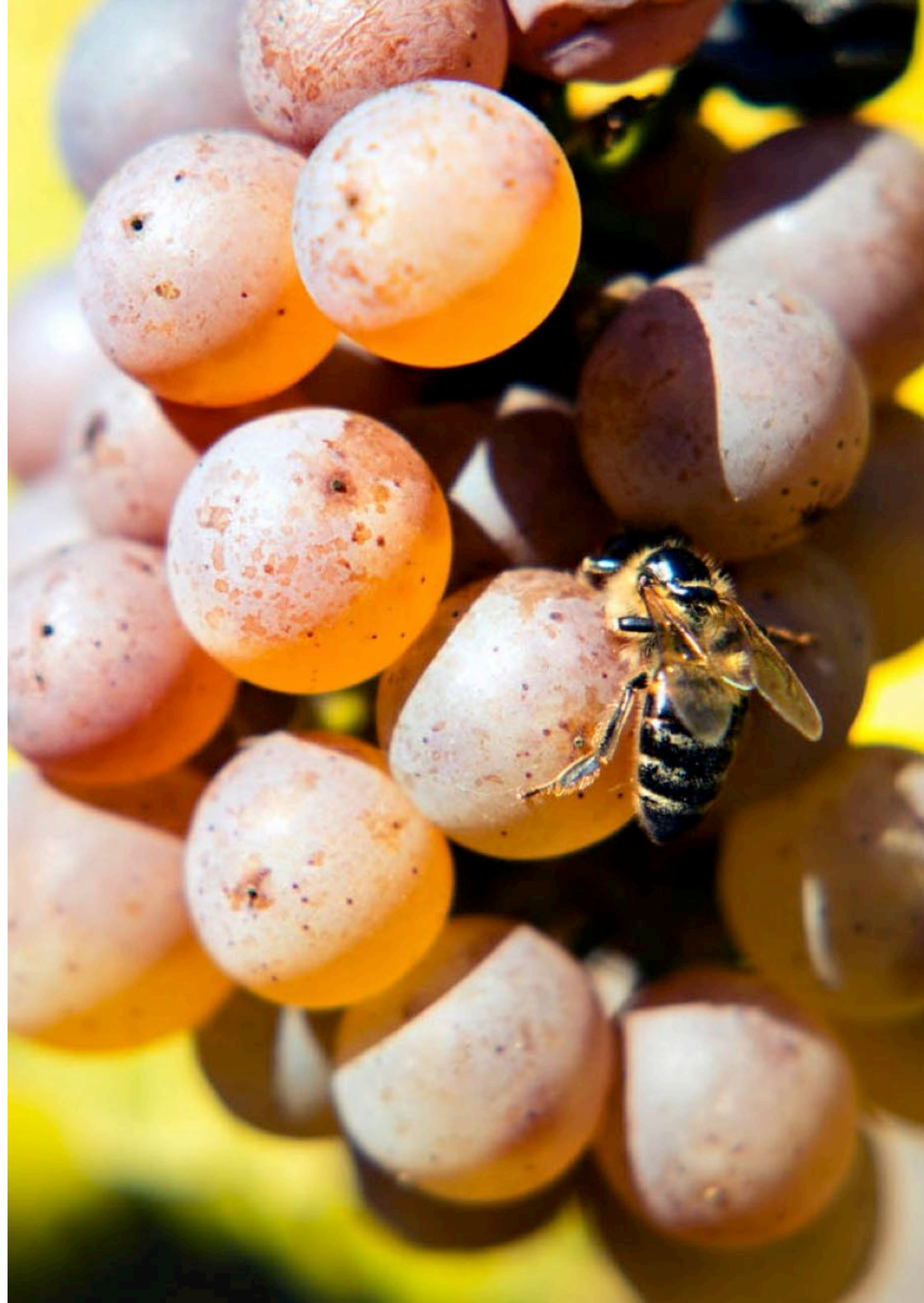
46 **ПАРНЫЙ ЭФФЕКТ**

51 СТАРАЯ ЛОЗА

# ТЕРРУАРНЫЕ ВИНА ЗОЛОТОЙ БАЛКИ

## «СОЛЬ ЗЕМЛИ», «КОЛЫБЕЛЬ ВИНА», «ЧУВСТВО МЕСТА» И «ДУХ МЕСТНОСТИ».

Это все - разные названия одного ключевого понятия в виноделии. ТЕРРУАР. Термин придумали французы, а за ними взял на вооружение весь винодельческий мир. «Говорящее», магическое слово, которое символизирует неповторимые качества вина, вызванные особенностями конкретного региона. Помните, в знаменитом фильме «Шоковый эффект»: «Вино рождается на виноградниках». Почва, климат, экспозиция участков, окружающий ландшафт, даже порхающие над лозой бабочки и приземляющиеся на ягоды божьи коровки - все влияет на вкус и ароматику вина. Так и появляются по-настоящему терруарные вина.

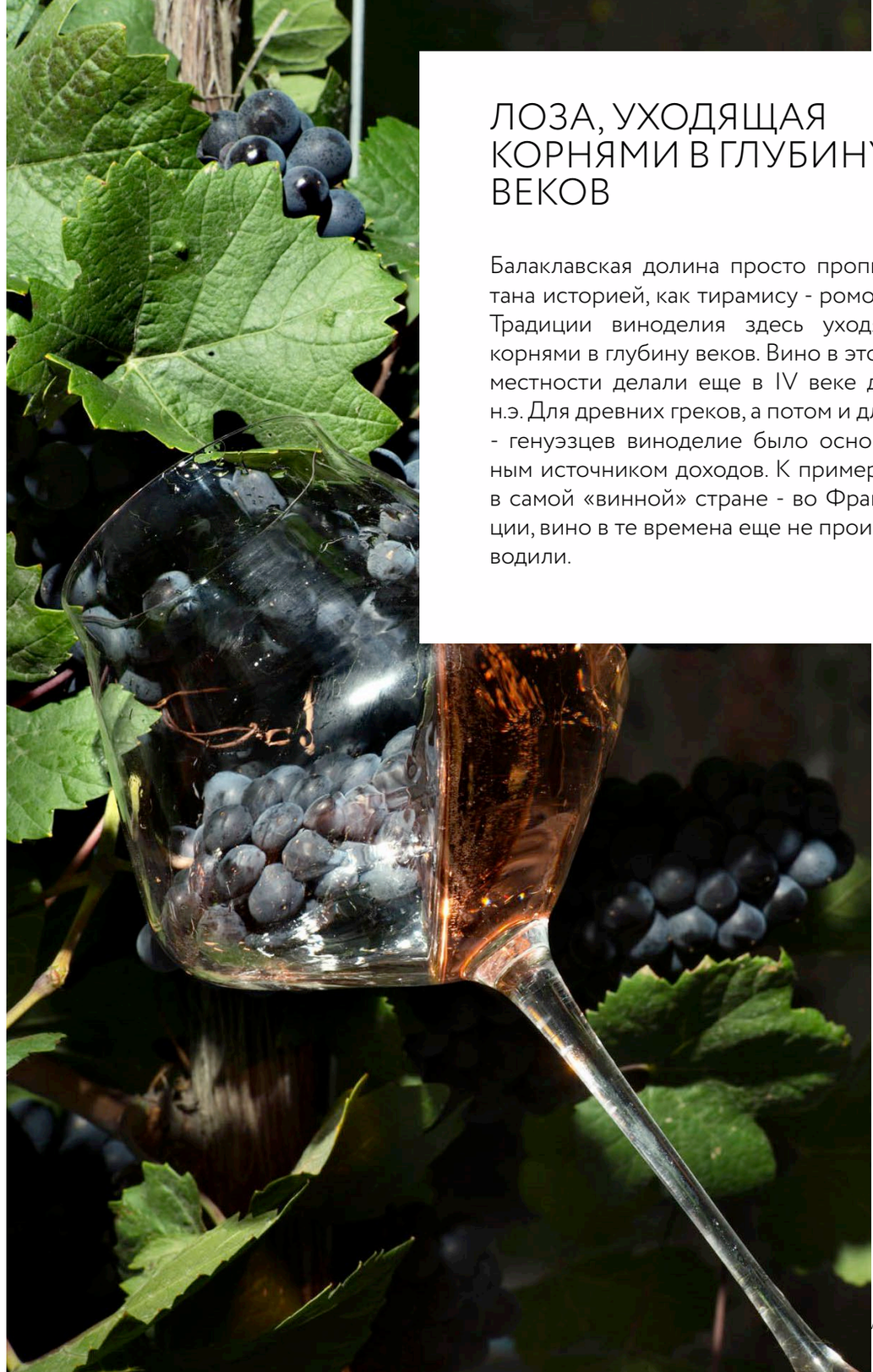


# ФРАНЦУЗЫ УБЕЖДЕНЫ, ЧТО ВЕЛИКИЕ ВИНА РОЖДАЮТСЯ ТОЛЬКО В ВЕЛИКИХ ТЕРРУАРАХ.

## СЕВАСТОПОЛЬСКАЯ ВИНОДЕЛЬЧЕСКАЯ ЗОНА СЧИТАЕТСЯ ЛУЧШИМ ТЕРРУАРОМ КРЫМА.

Но есть в нем еще более превосходная южная часть, которая зовется Балаклавской долиной. Окруженная горами и защищенная ими от степных ветров, подверженная влиянию близкого Черного моря, она отличается от всего Черноморского побережья невероятным разнообразием типов и составов почв, обилием непохожих микротерруаров и разносторонних уклонов многочисленных холмов. Диапазон высот от 70 до 350 м над уровнем моря вызывает перепад дневной и ночной температур, который создает великолепные условия для созревания винограда.

На этих виноградниках и рождаются вина «Золотой Балки».



## ЛОЗА, УХОДЯЩАЯ КОРНЯМИ В ГЛУБИНУ ВЕКОВ

Балаклавская долина просто пропитана историей, как тирамису - ромом. Традиции виноделия здесь уходят корнями в глубину веков. Вино в этой местности делали еще в IV веке до н.э. Для древних греков, а потом и для - генуэзцев виноделие было основным источником доходов. К примеру, в самой «винной» стране - во Франции, вино в те времена еще не производили.

# АММОНИТОВЫЕ ВИНА

Более 70 млн. лет назад на территории Балаклавской долины плескался океан. Он оставил свой след и во многом сформировал этот уникальный терруар. Виноградари «Золотой Балки» до сих пор находят на виноградниках самые крупные аммониты на всем полуострове - окаменевшие доисторические моллюски, ставшие минералами. Созревший на такой земле виноград дает жизнь винам со сложным букетом и тонким вкусом.

**ИЗВЕСТНЯКОВЫЕ, МЕЛОВЫЕ, РАКУШЕЧНЫЕ ПОЧВЫ** дают вину узнаваемую элегантность, свежесть и особенную минеральность. Эти почвы богаты карбонатом кальция и магния, благодаря которым вино становится кислотным и энергичным.

На **МЕЛОВЫХ ПОЧВАХ** получаются нежные, ароматные вина, развивающие при выдержке яркий букет.

**ГЛИНИСТЫЕ ПОЧВЫ** хорошо удерживают влаге и отличаются прохладной температурой, что способствует более высокому уровню минеральности и кислотности вина.

# «ЗОЛОТАЯ БАЛКА» В ЦИФРАХ

**15 ВИДОВ ПОЧВ**
в Балаклавской долине

**30-40 ЛЕТ**
средний возраст виноградных лоз

**25 СОРТОВ**
винограда

**27,5 ТЫС. ГОСТЕЙ**
винодельни за 2020 г.

**39,5 ТЫС. ГОСТЕЙ**
в ресторане «Золотая Балка» за лето 2020 г.

НОВОЕ ПРЕМИАЛЬНОЕ ИГРИСТОЕ

# CUVEE DE VITMER *Rose*

В КАНУН 2021-ГО ГОДА «ЗОЛОТАЯ БАЛКА» ВЫПУСТИЛА НОВОЕ ИГРИСТОЕ ВИНО CUVEE DE VITMER ROSE, СДЕЛАННОЕ КЛАССИЧЕСКИМ ШАМПАНСКИМ МЕТОДОМ.

Новый розовый брют изготовлен из сортов винограда Пино Нуар и Шардоне урожая 2017 года.

Карбонатные почвы с высоким содержанием мела и известняка создают тонкую минеральность во вкусе. Выдержка на дрожжевом осадке в течение 30 месяцев обеспечивает деликатный аромат свежих красных ягод и бриоши и легкое сливочное послевкусие. Изысканный ассамбляж двух шампанских сортов дает вину нежный аристократичный цвет розового жемчуга.

Новое вино Cuvee de Vitmer Rose дополнило линейку премиальных игристых, посвященную основателю винодельни генералу Александру Витмеру

BALAKLAVA
CUVEE
DE VITMER
2017

BALAKLAVA
CUVEE
DE VITMER
2017

ЛЕТНЯЯ ЛИНЕЙКА
ТИХИХ ВИН

# ZB Natura

ZB NATURA - ЭТО НОВОЕ МОЛОДОЕ ВИНО, СДЕЛАННОЕ ИЗ ВИНОГРАДА УРОЖАЯ 2019 ГОДА.

В названии лимитированной линейки («Natura» - лат. «природа») винодельня постаралась выразить характер самого продукта: легкое, свежее, яркое вино, призванное передать натуральный вкус Севастопольского терруара. На этикетке мы видим цветущее маковое поле с прекрасной незнакомкой в воздушных развевающихся одеждах.

В ЛИМИТИРОВАННОЙ ЛИНЕЙКЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ДВА ВИНА:

**ZB NATURA ROSE РОЗОВОЕ СУХОЕ** из сортов винограда Каберне Совиньон и Пино Нуар, в аромате которого встречаются тона клубники, цветы граната и красной смородины.

**ZB NATURA WHITE БЕЛОЕ СУХОЕ** из сортов Алиготе и Ркацители с ярким интенсивным цитрусовым ароматом и освежающим вкусом с деликатной лаймовой горчинкой в послевкусии.

ZB
Natura

НОВАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ

# LOCO CIMBALI WINERY

Loco Cimbali Winery - небольшая винодельня под управлением Олега Репина, которая специализируется на создании премиальных вин терруара Балаклавской долины. Олег Репин - выдающийся российский винодел, главный эксперт и исследователь терруара Севастопольской винодельческой зоны.

Loco Cimbali Winery делает вина на современном итльянском производственном комплексе полного цикла, включающем переработку винограда, винификаторы для брожения, емкостной парк с цифровыми системами управления, уникальный пневмопресс с системой мягкого прессования.

Для того, чтобы выбрать участки под каждый сорт винограда, из Франции был приглашен французский консультант профессор Института виноградарства и виноделия Университета Бордо Жан Филипп Роби. На основе почвенно-климатического анализа были сегментированы виноградники и определены оптимальные участки для создания премиальных вин.

Олег Репин использует французские бочки под отдельные сорта винограда и процесс ассамблирования. Выдержка в инновационном лофт-подвале с правильным микроклиматом 12 месяцев в баррриках из французского дуба и в бутылке не менее 9 месяцев способствует формированию сложного, глубокого вкуса и тонкой ароматики вина.

Розлив производится на винодельне «Золотая Балка» по заказу Loco Cimbali Winery.

Потенциал хранения вина составляет не менее 3 лет.

В фирменных магазинах «Золотой Балки» под премиальныве вина Локо Чимбали выделена отдельная полка, поэтому вы их легко узнаете «в лицо».

LOCO CIMBALI
RESERVE
REPIN
2017
BALAKLAVA

SEVASTOPOL
2017
BARRIQUE
LOCO CIMBALI
2017
CHARDONNAY
REPIN

СУХОЕ БЕЛОЕ

## LOCO CIMBALI

ЕДИНСТВЕННЫЙ В РОССИИ АССАМБЛЯЖ РКАЦИТЕЛИ-ШАРДОНЕ

**Год урожая:** 2016
**Сорта винограда:**
Ркацители 80%, Шардоне 20%
**Крепость:** 13%
**Год урожая:** 2017
**Сорта винограда:**
Ркацители 60%, Шардоне 40%
**Крепость:** 13%
Никто прежде в стране не соединял в дубовой бочке два столь самобытных и разных по стилю сорта. Вино выдерживается 6 месяцев на осадке, не менее 9 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ КРАСНОЕ

## LOCO CIMBALI

ТИПИЧНЫЙ КРЫМЧАНИН, ГРУЗИН И ДВА ФРАНЦУЗА

**Год урожая:** 2016
**Сорта винограда:**
Бастардо Магарачский 50%, Саперави 20%, Каберне Совиньон 15%, Мерло 15%
**Крепость:** 13%
**Год урожая:** 2017
**Сорта винограда:** Бастардо Магарачский 63%, Саперави 10%, Каберне Совиньон 2016 17%, Каберне Совиньон 2017 10%
**Крепость:** 13%
Основой вина выступил крымский автохтон Бастардо Магарачский, который придал ему насыщенность цвета, яркий аромат красных ягод и глубину вкуса. Вино выдерживается 12 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ КРАСНОЕ

## LOCO CIMBALI MERLOT

ЛУЧШИЙ МЕРЛО В КРЫМУ, ПО ОЦЕНКЕ ОЛЕГА РЕПИНА

**Год урожая:** 2016
**Сорта винограда:** Мерло 100%
**Крепость:** 13,5%
Вино выдерживается 12 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ КРАСНОЕ

## LOCO CIMBALI CABERNET SAUVIGNON

КАБЕРНЕ СОВИНЬОН В КЛАССИЧЕСКОМ ИСПОЛНЕНИИ, С МУЖСКИМ ХАРАКТЕРОМ

**Год урожая:** 2016, 2017
**Сорта винограда:**
Каберне Совиньон 100%
**Крепость:** 13,5%
Выдержанный в дубе Каберне Совиньон обретает очень мощную структуру, насыщенные танины и ноты красного перца. Вино выдерживается 12 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ КРАСНОЕ

## LOCO CIMBALI SAPERAVI

СДЕРЖАННЫЙ АРИСТРОКРАТИЗМ

**Сорта винограда:** Саперави 100%
**Год урожая:** 2017
**Крепость:** 13,5%
Особенные почвы и мягкий микроклимат позволили самому знаменитому, терпкому и мощному грузинскому сорту обрести утонченный аристократизм вкуса и приятную сдержанность аромата.

Вино выдерживается 12 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ КРАСНОЕ

## LOCO CIMBALI PINOT NOIR

МЕДЛЕННЫЙ И БЕЗУПРЕЧНЫЙ

**Год урожая:** 2017
**Сорта винограда:** Пино Нуар 100%
**Крепость:** 13,5%
Один из самых капризных и непредсказуемых сортов, Пино Нуар в избранном микротерруаре получает плавное созревание и безупречный баланс кислотности и сахаристости.

Вино выдерживается 12 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

СУХОЕ БЕЛОЕ

## LOCO CIMBALI CHARDONNAY

СОЛНЕЧНЫЙ ХАРАКТЕР

**Год урожая:** 2017
**Сорт винограда:** Шардоне 100%
**Крепость:** 13%
Щедрость солнца придает аромату этого вина южные, почти тропические обертона.

Вино выдерживается не менее 9 месяцев в барриках из французского дуба и не менее 9 месяцев в бутылке.

ФИРМЕННЫЙ МАГАЗИН

# В НОВОМ ФОРМАТЕ **НА БРЕСТСКОЙ**

В непростой кризисный год «Золотая Балка» открыла в центре Москвы первый в столице фирменный магазин нового формата, где можно не только купить вино, но и продегустировать его за барной стойкой.
Концепция фирменных магазинов винодельни строится на уникальном, тщательно подобранном бренд-амбассадорами ассортименте вин от ведущих крымских производителей. Магазин нового формата, совмещающий продажу алкоголя и винный бар, открылся в самом центре Москвы, по адресу 1-я Брестская улица, д.66.

В магазине представлена продукция более 60 российских виноделов, а также крымские деликатесы: фермерские сыры, копчености, эко-десерты. Общий ассортимент на данный момент составляет более 1000 позиций. Каждую пятницу здесь проходят дегустации новинок российских виноделов.

Основной узнаваемый элемент интерьера всех Бутиков крымских вин - большая карта Крыма с указанием виноделен. Визуальная «винная дорога Крыма» сделана из разноцветной золотистой мозайки на каменной барной стойке. Сочетание кирпича и дерева в интерьере создает ощущение просторного винного подвала, наполненного светом

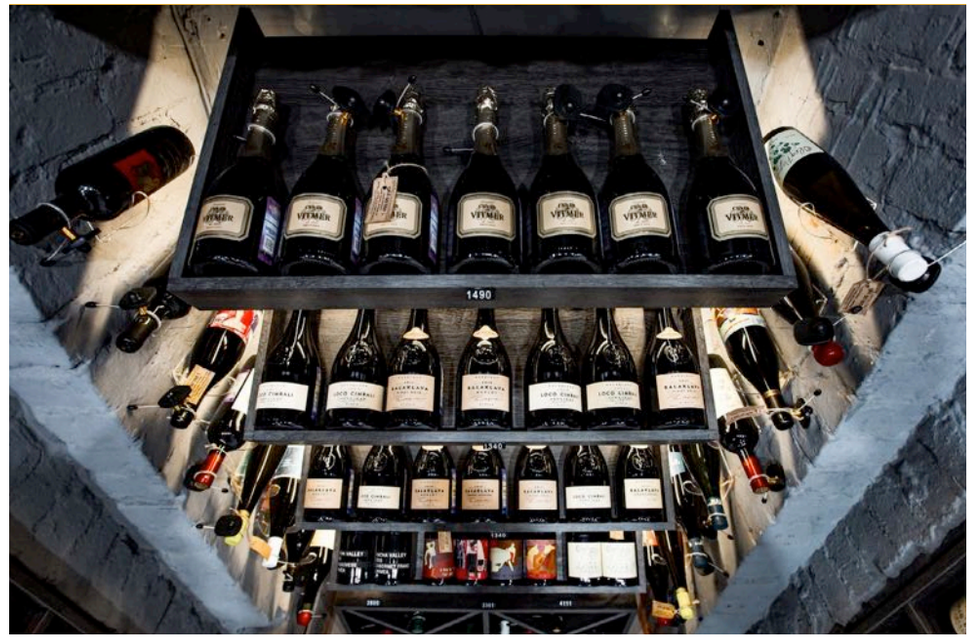
## ПЛАНИРУЕМЫЕ ОТКРЫТИЯ В 2021

Санкт-Петербург
Московский проезд, д. 172, лит. А.
магазин-бар, площадь 103 кв.м.

Воронеж
ул.20-летия Октября, 92, магазин-бар,
площадь 70 кв.м

Орёл
Московское шоссе, д. 162а, магазин-бар площадь 216 кв.м

ПРИГЛАШАЕМ
К СОТРУДНИЧЕСТВУ
ПАРТНЕРОВ В РЕГИОНАХ!



НОВЫЙ БУТИК КРЫМСКИХ ВИН

## НА БАУМАНСКОЙ

Еще один новый Бутик в формате магазин-бар открылся в Москве на Бауманской улице. Эффектному интерьеру в стиле лофт соответствует карта виноделен Крыма, нарисованная мелом на графической стене. Концепция магазина - общая со всеми бутиками крымских вин, но дизайн уникальный и самобытный. Сюда можно приходить не только покупать и дегустировать, но и получать эстетическое удовольствие от самой атмосферы.

Многочисленные акции и спецпредложения здесь тоже пишутся мелом. Каждый четверг в магазине проходит дегустация новинок от российских виноделов. Для тех, кто приезжает за рулем, организована гостевая парковка.

## ФРАНШИЗА

Коммерческий успех Бутиков Крымских вин «Золотая Балка» и сформировавшийся пул своих покупателей поставили на повестку дня необходимость развивать франшизу. Уникальное пространство крымского виноделия с самым большим выбором терруарных вин полуострова - это не только винный маркет с авторским дизайном, это также развлекательно- познавательное пространство, где гости с помощью дегустаций и мастер-классов совершают путешествия в бесконечную Вселенную современного виноделия.

В рамках франчайзингового проекта «Золотая Балка» предоставляет региональным партнерам обширную профессиональную поддержку, в том числе - в сфере маркетинга и рекламы. Бренд-амбассадоры винодельни проводят обучение по ассортименту и помогают провести первые дегустации для покупателей.

KRYM WINE. RU

## НОВЫЙ ИНСТАГРАМ

БУТИКОВ
КРЫМСКИХ ВИН

**@krymwine**

Фирменных магазинов становится все больше, в них идет бурная винная жизнь: регулярные дегустации новинок от лучших виноделен Крыма и Кубани, азартные винные казино, постоянно меняющиеся акции.

Для оперативного и прямого контакта с нашими покупателями мы открыли новый инстаграм-аккаунт @krymwine, посвященный настоящей дружбе вина и еды.

Анонсы дегустаций, эксклюзивные новинки, конкурсы и розыгрыши ящиков вина, идеальные пары к вину, видео рецепты авторских коктейлей от наших миксологов, видеообращения виноделов и самые горячие новости винного мира. @krymwine - это и польза, и развлечение, и информирование, и просто хороший друг, который всегда под рукой.

Подписывайтесь, ставьте лайки, задавайте вопросы в директе, и вы всегда будете в курсе главных винных трендов.

# БАЛАКЛАВА
## КУЛЬТУРНОЕ ВИНО РОССИИ

Сегодня лучшие игристые вина «Золотой Балки» и премиальные вина Loco Cimbali Winery вы можете встретить на самых громких премьерах ведущих театров столицы. Глубокий вкус харизматичных терруарных вин Балаклавской долины с самого начала привлек внимание интеллектуальной аудитории: «Балаклава» выступила игристым партнером многих культурных мероприятий России: художественных выставок, кинопремьер, модных показов и презентаций.

В 2021 году «Балаклава» становится главным культурным вином России, выступая партнером основных театральных событий Москвы. В антрактах премьерных спектаклей, на pre-patry и after-party премьер лучшие вина винодельни представлены в красивом брендированном мобильном баре. В остальные дни вина Балаклавской долины можно попробовать в буфете театров.

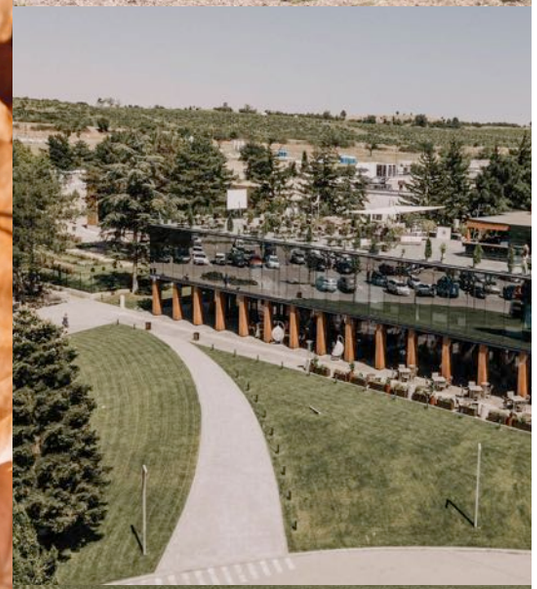
«Балаклава» выступает партнером таких театров как Театр на Малой Бронной, МХАТ им. М.Горького, МХТ им. А.П.Чехова, Театр Наций и др.

В течение года в инстаграм-аккаунтах винодельни **@zolotayabalka** и **@krymwine** мы разыгрываем билеты на главные премьеры театров-партнеров. Подписывайтесь на наши аккаунты, участвуйте в розыгрыше, получайте шанс увидеть первыми самые интересные постановки столичных театров.

## ВИНА «ЗОЛОТОЙ БАЛКА» - ЛУЧШИЕ СРЕДИ ИГРИСТЫХ ПО ВЕРСИИ **РОСКАЧЕСТВА**

Роскачество выпустило рейтинг игристых вин «Винный гид России 2020». Согласно исследованию, проведенному совместно с Минпромторгом и Минсельхозом России, лучшие игристые вина делают в Крыму. Особенно триумфально в новогоднем рейтинге выступила «Золотая Балка»: игристые вина компании заняли 5 мест из 10 лучших.

ZB Frizzante белое сухое завоевало почетное 2-е место в рейтинге с оценкой 84/100. ZB Moscato белое полусладкое получило 3-е место с оценкой 83, 92/100.



# ТУРИЗМ

ВИННЫЙ ТУРИЗМ «ЗОЛОТОЙ БАЛКИ» - ЭТО СИМБИОЗ ОТДЫХА, АКТИВНОГО ДОСУГА И ПРИОБЩЕНИЯ К ВИННОЙ КУЛЬТУРЕ В САМЫХ РАЗНЫХ ФОРМАТАХ: ОТ ТРАДИЦИОННЫХ ДЕГУСТАЦИЙ ДО КОННЫХ ПРОГУЛОК И КВАДРОТУРОВ НА ВИНОГРАДНИКАХ.

От визита на смотровую площадку над современными производственными линиями до мастер-класса по дегоржажу и собственноручной укупорки бутылки с игристым вином по классической шампанской технологии. От созерцания самых красивых в Крыму закатов с открытой террасы ресторана до полета на воздушном шаре над виноградниками на фестивале урожая и виноделия. От винного казино до рисования вином, совмещенного с винной дегустацией.

2020 год стал рекордным для винодельни: если в 2019 году с января по октябрь «Золотую Балку» посетили с экскурсиями 9 тыс. туристов, то за тот же период прошлого года количество экскурсантов составило 19,5 тыс. человек. Еще 8 тыс. гостей прибыли в Шампанерию с целью дегустаций.

Впервые в Крым приехали искушенные гости, имеющие опыт посещения европейских виноделен, интересующиеся и определившиеся со своими предпочтениями. Эти «новые гости» задают сегодня тон уровню сервиса. С учетом их запросов, винодельня подготовила новые винные туры. Для новичков – знакомство с основами производства игристых вин, для более продвинутых винофилов - индивидуальные премиальные туры с энотастрономией, а также мастер-классы с погружением в производственный процесс «от лозы до бокала».

# ZB SERIAL

## С ПОСТОЯННЫМИ ГЕРОЯМИ, НО РАЗНЫМ СЮЖЕТОМ

Креатив винных этикеток – древнейший на планете. Не поверите, но первый винный лейбл появился в 1352 году до нашей эры. Он был вырезан на глиняном кувшине, найденном в гробнице фараона Тутанхамона.

В современном дизайне повседневных вин не существует практически никаких канонов – тут главное, чтобы было свежо, молодо и не слишком вычурно. Именно так мы видим смысл наших этикеток для линейки молодежных вин ZBWine. Вино-коммуникатор, которое может стать настоящим другом, нетребовательным и понимающим собеседником. Поэтому изначально мы выпустили очень минималистичную и стильную этикетку с лого ZB. Но молодое вино – самый живой продукт, ему хочется вечного движения, драйва, веселья, развития, продолжения отношений. Так появились провокационные надписи на этикетках ZBWine. Наши вина с надписями – это своего рода сериал, коллекция limited edition. Однако, под разными этикетками – все то же молодое, свежее и бодрое содержимое, что было в изначальном лаконичном дизайне. Отличается только год выпуска. Поэтому, выбирая вино с надписью, помните: вы выбираете только одежку, а душа у него – не меняется!

# Как освоить *искусство* ДЕГУСТАЦИИ

## МЫ НЕ ПЬЕМ, МЫ ДЕГУСТИРУЕМ!

Главный лозунг практикующих сомелье.

ДЕГУСТАЦИЯ - ПРОЦЕСС НЕСЛОЖНЫЙ, С ПЕРВОГО ВЗГЛЯДА, НО ЭТОТ ВЗГЛЯД ОБМАНЧИВ. ЕСЛИ ВЫ ЖЕЛАЕТЕ БЛЕСНУТЬ В КРУГУ ДРУЗЕЙ ЭТИМ ИСКУССТВОМ, ДАДИМ ВАМ НЕСКОЛЬКО ПРАКТИЧЕСКИХ СОВЕТОВ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ВЫ ЧУВСТВОВАЛИ СЕБЯ УВЕРЕННО.

Самое главное: ведите записи описания вина с первого дегустационного опыта. Вскоре вы заметите, что с пяти-шести предложений в начале практики вы перейдете на более крупный «жанр», описания станут объемнее и красочнее.

### ДЕГУСТАЦИЯ СОСТОИТ ИЗ ТРЕХ ОСНОВНЫХ ЭТАПОВ:

1. Глаз – внешний вид вина, цвет, оттенки, прозрачность, интенсивная игра пузырьков (перляж) в игристом и тд
2. Нос – аромат вина со всеми вариациями, которые вы почувствуете в бокале. Главное, не стесняться выражать свои ощущения.
3. Рот – вкус и послевкусие, бархатистое или слегка вяжущее, нежное или «по-мужски» насыщенное, «хрустящее» сухое или сухое с тонким медовым оттенком и тд

Для развития своих органолептических навыков обращайте внимание на самые очевидные, на первый взгляд, вещи. Косят траву, остановитесь и вдохните аромат свежескошенной зелени - этот оттенок часто проявляется в винах из Совиньон Блана. Откусили сочное зеленое яблоко, поднесите его к носу и запомните - эта нота присуща Шардоне. Решили полакомиться черносливом, задержите внимание на его вкусе - слегка сладковатый тон этого сухофрукта всегда проявится в красных винах из Мерло.

### ВИНА ДЕГУСТИРУЮТ ПО ПРАВИЛАМ:

- Цвета от белого к красному (розовый промежуточный)
- От сухого к сладкому
- От молодого к выдержанному

Если разобрать правила дегустации в данном контексте на игристой продукции «Золотой балки», то мы получим такую рекомендуемую картину:

1. **Балаклава** «Шардоне» Брют белое
2. **Золотая Балка** Брют Белое
3. **ZB Frizzante** «Rose Semidry»
4. **ZB Moscato** «Розовое полусладкое»
5. **ZB Frizzante** «Red Semisweet».

На полках магазинов под винными вроде бы бутылками появилась подпись «Не вино». Дело в том, что в июне 2020 года вступил в силу закон «О виноградарстве и виноделии». Он обязал торговые сети отделить

# НЕ ВИННЫЕ ШАЛОСТИ

честное вино из натурального винограда от винных напитков и вин из привозного виноматериала смутного происхождения.

Думаю, раньше только специалисты и особенно дотошные винофилы могли по внешнему виду отличить настоящее отечественное вино от псевдо-российского. Дешевые и низкокачественные напитки искусно маскировались под вино. Тем самым наносили ощутимый вред имиджу российских вин в целом. Попробовав один раз ненастоящий «Русский Крым», в котором нет ни единой молекулы крымского винограда, вы же не станете рисковать в следующий раз и купите проверенное Кьянти или Бордо, верно?

Но теперь честное российское вино заняло достойное место по отношению к российскому «не вину». Для того, чтобы вы не были дезориентированы и могли сами сделать свободный выбор.

Купить вино, которое сделает ваш день (или вечер), помогут простые подсказки. Если вы увидели на бутылке место происхождения, сортовой состав и год урожая - бинго! Если вы прочитали всего 4 буквы: ВЗГУ - можно брать смело. Вино защищенного географического указания. Указывает на то место, где родились и виноград, и вино. Посмотрите на контрэтикетку наших вин: ZBWine, «Золотая Балка» - все это ВЗГУ КРЫМ.

# ВЫБИРАЕМ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ ИГРЫ

СОГЛАСИТЕСЬ, ЧТО ПРАВИЛЬНАЯ И КРАСИВАЯ ИГРА ПУЗЫРЬКОВ РАДУЕТ ГЛАЗ.

На профессиональном языке это звучит как Перля́ж (фр. perlage, от фр. perle — «жемчуг»). Но игристое вино, это в первую очередь ВИНО, которому необходимо раскрыть вам все грани своей красоты. Именно аромат и послевкусие остается в нашей памяти после того, как последняя капля искрящегося напитка попадает в бокал.

Существует несколько видов бокалов для игристого. Самый привычный для нас бокал «Флюте», который получил свое название благодаря форме, напоминающей флейту. Такой бокал обеспечит вам стройные ряды пузырьков, поднимающихся от самого дна и с поверхности стенок, что выглядит очень эффектно. Если вы решили насладиться молодым игристым, «флейта» хорошо сыграет свою роль.

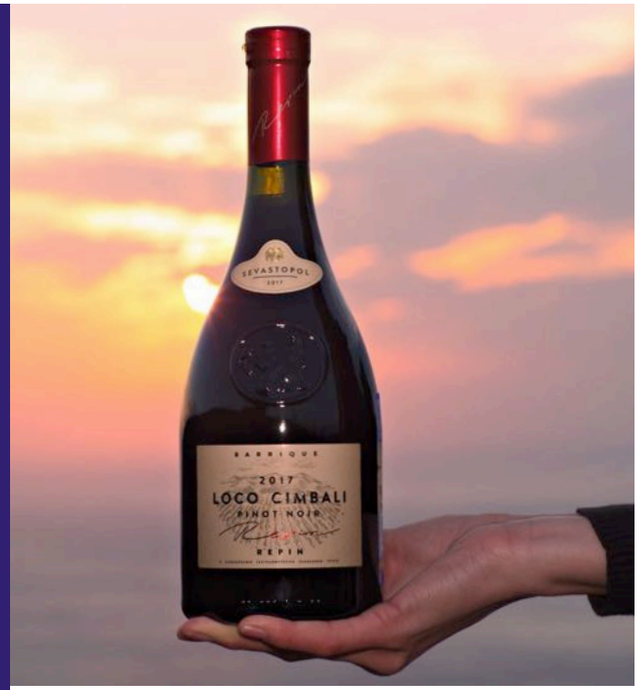
Если вы любите старое кино, то наверняка обращали внимание, что звезды Голливуда пьют шампанское из бокала, похожего на чашу. Это бокал «Креманка», популярный в начале 20- го века. Выглядит он очень броско, из него сооружают эффектные горки (пирамида из бокалов шампанского), но с точки зрения органолептики это не самый удачный вариант. Тематические вечеринки – да, дегустация – точно нет.

Медленно, но верно приближаемся к идеальному варианту. Бокал «Тюльпан» гораздо больше подходит настоящим ценителям классических игристых. Его форма похожа на флейту, но с более вместительной чашей, расширяющейся в середине и слегка сужающейся кверху (как недораскрывшийся бутон тюльпана). Более широкая чаша обладает тем преимуществом, что предоставляет вину больше пространства, чтобы раскрыться, а значит, даёт проявиться большей части ароматов.

## БЕЛОЕ К МЯСУ

Есть в этом что-то школярское, когда человек начинает соблюдать правило «красное к мясу, белое к рыбе». А розовое куда? А с чем устриц? А тунца, который вроде рыба, но по текстуре – мясо? Правильное сочетание определяется отнюдь не цветом, а вкусом. На самом деле нет никаких жёстких правил. Например, хорошо структурированное белое вино Loco Cimbali Олега Репина прекрасно сочетается с мясом. Главное, чтобы вино и еда создавали такой виртуозный дуэт, чтобы ваши рецепторы улавливали новый, третий вкус. Музыку на языке. Вот это и называется эногастрономия.

**@krymwine** – не просто про вино и закуску. А про такое «парное выступление», которое стремится к искусству.



## БУРГЕР К ВИНУ

Мы не Тиндер, но тоже в вечном поиске идеальной пары. С началом зимы ищем подругу сытному бургеру. Найти образцовый бургер непросто. Ученые из лаборатории исследования вкусов Университета Оксфорда даже разработали специальную формулу бургера: 30% успеха - в аромате, 15% - во внешнем виде, 25% - в консистенции, 15% - в звуках во время поедания, и лишь 15% - в самом вкусе.

Осталось только подчеркнуть его достоинства с помощью вина. Оно не должно быть слишком сложным. Легкое вино тоже потеряется на фоне многосложного рецепта.

Итак: «Горько!». Яркое, насыщенное, с мощным ягодным ароматом и нотами специй ZB Wine Саперави составит безупречный дуэт с сочным пикантным бургером.

## ПИЦЦА К ВИНУ

Раздвигаем границы в отношении пиццы. В Америке празднуют День пиццы, и нас тоже манит чарующий аромат свежих корочек и плавленого сыра.

Кто сказал, что фастфуд идет по жизни только в паре с пивом? Хватит недооценивать пиццу! Она - симбиоз самых разных вкусов, а потому настолько универсальна, что может «приручить» любой напиток. Да, пиццу с томатным соусом сложно поженить с красным вином: танины в выдержанного вине будут спорить с высоким уровнем кислотности томатного соуса.

Знаете ли вы, что настоящий итальянец если выбирает под пиццу вино, то чаще всего оно будет игристым. Наши сомелье предлагают сопровождать грибную пиццу бокалом легкомысленного игристого ZBFrizzante белого сухого. Фруктовый аромат и чуть заметная кислинка во вкусе вина хорошо гармонирует с несложной вкусовой палитрой пиццы.

С Маргаритой отлично справится белое сухое ZBWine. А Пепперони поладит с красным полусладким ZBBastardo.

## МЯСО К ИГРИСТОМУ

Шок и трепет. То, чего вы никак не ожидали. Сочетание розового полусладкого ZB Moscato и мяса. Нежного и брутального. Воздушного и тяжелого. Сверкающе-прозрачного и вызывающе-грубого. Ничего не напоминает? Да, порой именно так рождаются самые надежные браки. Для нашей «любовной истории» на праздничном столе советуем просто взять кусок телятины и запечь ее с клубникой и розмарином. Аромат слегка засахаренной клубники в игристом ZB Moscato поддержит клубничную сладость блюда, а легкое медовое послевкусие вина представит телячью вырезку в совершенно новой ипостаси.

# ШОКОЛАД К ВИНУ

Одно расстраивает в этой жизни: шоколад очень неохотно уживается с вином. А уж сочетать игристое с шоколадом, вопреки советской традиции, и вовсе - моветон. Вкус шоколада слишком ярок и самодостаточен, чтобы уступать вину пальму первенства.

Однако, не все потеряно. Ведь у нас есть мускаты. Белый шоколад с апельсиновой начинкой отлично «споется» с полусладким игристым вином «Золотая Балка» мускатное белое. Клубника в белом шоколаде подчеркнет фруктовые нотки полусладкого игристого «Золотая Балка» мускатное розовое.

# МОРОЖЕНОЕ К ИГРИСТОМУ

Британские ученые математически просчитали, как правильно есть мороженое, чтобы прочувствовать его вкус во всей полноте. Они вывели формулу, которая демонстрирует поэтапный процесс употребления мороженого с целью усиления сенсорных ощущений. Мороженое стоит подержать 15 мин при комнатной температуре, чтобы оно чуть подтаяло для максимального высвобождения ароматических молекул. Ложку с мороженым надо вращать во рту, затем сделать вдох через рот, чтобы вкусовые молекулы достигли всех рецепторов. Подержать во рту 12 секунд, прежде чем проглотить. Словом, целая наука. Недаром у мороженого, как и у вина, существует свои сомелье.

Подобрать «любовную пару» вина к мороженому - это уже высшая математика. Наши сомелье легко справляются.

Ягодное мороженое деликатно подчеркнет нежные конфитюрные нотки игристого ZB Wine Frizzante Red Semisweet.

Ароматный и плотный в своей структуре Balaklava Muscat сделает еще более яркой карамельную основу крем-брюле.

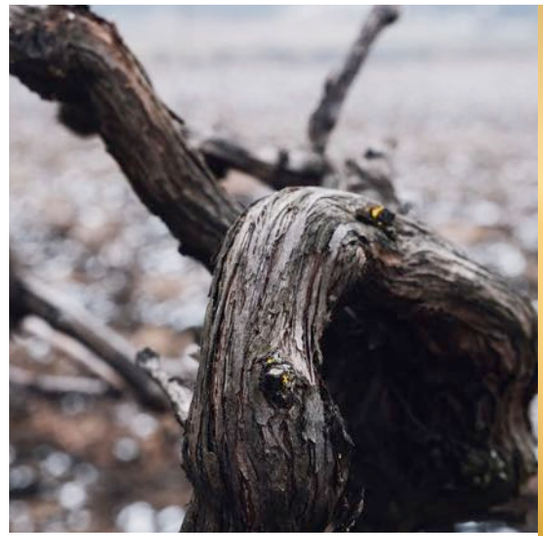
Полусладкое красное ZB Wine Bastardo с нотами темного шоколада и кофе во вкусе заставит играть на языке все вкусовые молекулы шоколадного мороженого.

# ЭНОГАСТРОНОМИЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПАРЫ - ПОЧТИ КАК ЛЮДИ, СХОДЯТСЯ ЛИБО НА КОНТРАСТЕ, ЛИБО НА ОБЩИХ ЧЕРТАХ ХАРАКТЕРА. НО ВСЕ ЖЕ САМЫЕ ЗАВИДНЫЕ СОЮЗЫ ПОЛУЧАЮТСЯ, КОГДА КАЖДАЯ «ПОЛОВИНКА» ОТЛИЧАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНОСТЬЮ И НЕПОВТОРИМОСТЬЮ.

Тарелка разноструктурных сыров с инжиром и сухофруктами - блюдо, которое французы подают после десерта, как завершающий праздничный аккорд ужина, настоящий взрыв вкуса. Отсюда и фраза: «Десерт без сыра, что красавица без глаза». Классическое сочетание - со сладкими винами.

Но мы предпочитаем игру не по правилам и предлагаем к дощечке натуральных крымских сыров выдержанное сухое белое вино Loco Cimbali с долгим послевкусием медовых сот и премиальное сухое красное Loco Cimbali Merlot с оттенками чернослива и сладкого финика во кусе.



## АПЕЛЬСИНОВЫЕ ВИНА

Новый тренд, который накроет и нас. Апельсиновые вина. Нет, не из апельсинов. Все по-настоящему - из натурального винограда. Просто выдержка в особых «цитрусовых» бочках, обшитых изнутри апельсиновой кожурой. В Лондоне даже открылся первый в мире бар на основе апельсиновых вин. Гостям предлагают виноградные оранжи из 30 стран: Италии, Австралии, Южной Африки и др.

Испанцы делают апельсиновое вино из белого винограда сорта Москатель, получая вино оранжевого цвета с ярким цитрусовым ароматом. И выдерживают его в бочках более 5 лет.

До России бочки с апельсиновой коркой еще не докатились. Но вина с гурманской цитрусовой ароматикой есть и у нас. Игристое «Золотая Балка» Мускатное полусладкое белое радует тонами апельсина и грейпфрута не только в аромате, но и во вкусе. Сорта винограда Мускат белый, Мускат янтарный, Мускат Оттонель создают настолько гармоничный союз, что никаких изощрений в виде апельсиновой бочки не требуется!

## СТАРАЯ ЛОЗА

Old Vines. Старая лоза. Зрелая лоза. Ценная и желанная для винодела. Та, которая достигла возраста 35 лет.

Она видела и засуху, и бури, и ледяные дожди. Она выжила и обрела силу и красоту. Старые лозы имеют более развитую корневую систему, поэтому питают ягоды большим количеством полезных минералов. Они дают вина невероятной глубины вкуса, насыщенные и харизматичные.

Самой старой лозе в мире - 400 лет. Она растет в Словении и до сих пор рождает виноград и вино.

Самые зрелые лозы на Крымском полуострове имеют возраст 39 лет. Они растут в Балаклавской долине и дают жизнь многогранным структурным винам премиальной линейки Loco Cimbali Олега Репина.

# ФИРМЕННЫЕ МАГАЗИНЫ

**СЕВАСТОПОЛЬ**

Улица Крестовского, 66
Улица Большая Морская, 8
Площадь 1 Мая, 1

**СИМФЕРОПОЛЬ**

ул. Пушкина, 8

**ЕВПАТОРИЯ**

Проспект Ленина, 29б

**ФЕОДОСИЯ**

ул. Чкалова 113В.

**МОСКВА**

Люсиновская ул., д.36/50
1-я Брестская ул., д.66
Бауманская ул., д.7, стр.1

**МОСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ**

Г. Видное пр-т Ленинского Комсомола, 64,
ТРЦ Галерея 9-18

**krymwine.ru**

ЗОЛОТАЯ
БАЛКА

ОСНОВАНО
В 1889 ГОДУ

krymwine.ru