



## Образовательный красный

Для тех, кто хочет разобраться в вине и перепробовать все интересное



Сет для тех, кто уже освоил базу и решил копать дальше. Тут вина из нераскрученных регионов и сортов. Классика, которую перепробовать интересно и надо, но пойти купить без рекомендации страшновато. В сете все проверенное, можно смело образовываться.

## 2017 J. BOUCHON PAIS SALVAJE ЧИЛИ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Паис — первый сорт, который вывезли из Старого света в Новый, только он тогда носил другое имя, Мишн. Сейчас в основном обитает в Чили. Из-за моды на редкое-местное к сорту проснулся интерес. Каким должно быть вино из Паиса, сказать сложно, не Каберне все же. Конкретно в этом вине — ягоды в зверино-нефтяном чаду. И все полупрозрачно и легко пьется.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Ягоды, животина, копченость	Pais 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Любая, кроме совсем зеленых салатов	12,5%

## 2016 TERRE DEL MONTE FRAPPATO-SHIRAZ СИЦИЛИЯ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Сорт Фраппато — коренной сицилиец, вина из него густые, мягкие и ягодно-шоколадные. Шираз, он же Сира — француз, но его сажают и на Сицилии. Дает вину скелет, ноты чернослива, что-то дымное, ну и ягоды-шоколад тоже. Когда оба сорта вместе — все жарко и интенсивно, сладко и фруктово, да еще подкопченно. Но это здоровый южный интенсив.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Варенье, шоколад, чернослив, дым	Frappato, Shiraz
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Мясо, колбасы, очень мясные пасты	14,5%

## 2015 DELAMPA 50 ANOS ХУМИЛЬЯ, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Монастрель — средиземноморский сорт. Во Франции обитает под именем Мурведр. Для региона Хумилья этот сорт основной. Вина из него должны получаться мясистыми, терпкими, ярко-ягодными. Тут все полегче: бочка добавила лакрицы, фундука и ванили, с возрастом ушла агрессия. Но ягоды все же знойные, сладкие, энергичные. От этого вина можно подзаряжаться.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Ягоды, лакрица, ваниль	Monastrel 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Запеченное мясо, утка, жареные колбаски	14%

## 2016 DOMAINE DU CROS MARCILLAC LO SANG DEL PAIS ЮГО-ЗАПАД, ФРАНЦИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Родина сорта Фер Серваду — регион Юго-Запад. Вина из Фера обычно легкие-шелковые, но с характером: терпкость, перченость, ягоды-экстраверты. Это вино такое же. Ноты — куча черники и смородины, перец, а еще ментол и кофе. Охладишь посильнее — проступает ментол, послабее — доминируют перец и ягодные страсти. А настрой всегда один: мясо, свобода.

<b>ВКУС</b>	<b>ВИНОГРАД</b>
Ягоды, перец, ментол, кофе	Fer Servadou 100%
<b>ЕДА</b>	<b>КРЕПОСТЬ</b>
Стейки, утка, мясная нарезка	12%