

invisible



Учебник по Риохе

От «Р» до «А»



Однажды в нашем телеграм-канале мы написали образовательный пост про многогранность Риохи. Получили комментарий: «Пост хорошо, а сет — лучше!» и... фактически пересобрали пост в сет. Так появился учебник по Риохе, в котором есть и белое, и разные красные, и возможность узнать новое, даже если вы с Риохой давно на ты. В общем, хороший получился учебник. Зачитаешься!

2022 C.V.N.E. ASTUA BLANCO BARREL FERMENTED RIOJA DOCA, РИОХА, ИСПАНИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ

Это вино даже сам топоним «Риоха» делает не таким раскатистым, смягчает, снеживает — округлое, с невысокой кислотностью, очень приветливое и дружелюбное. Его приятно пить, даже если за окном минус, потому что эта Риоха обладает суперспособностью — ее бананово-айвовый аромат неизменно перемещает вас в бананово-лимонный Сингапур. Где лета хоть отбавляй!

ВКУС	ВИНОГРАД	ВКУС	ВИНОГРАД
Персик, айва, пыльца, йогуртовость, сливочность	виура	Копченая слива, ваниль, кедр и кожа, крем-бальзамик, шелковые танины	темпарильо
ЕДА	КРЕПОСТЬ	ЕДА	КРЕПОСТЬ
На аперитив или под рыбу на гриле, куриный шашлык, ризotto с креветками, фритто мисто	13%	Копченая утка, хамон из гуся, паста с трюфелем и болоньезе, оленина на гриле, рагу из мяса, зрелые сыры	14%

2021 HACIENDA LOPEZ DE HARO GRACIANO RIOJA DOCA, РИОХА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Отличное красное вино для белого мяса. Сидишь за столом, ешь шницель из курицы, а ощущение, что оказался в лесу. Столом — большой камень, ковром — сухоцвет. Из бокала, вдогонку к аромату трав и теплого камня, летят запахи черники в шоколаде. Красота!

ВКУС	ВИНОГРАД	ВКУС	ВИНОГРАД
Вишня, черешня, легкий анис, сухие травы, ощущимые танины, кислотность чуть выше средней	грасиано	Дым, слива, ваниль, гвоздика, черноплодная рябина, бочка	темпарильо
ЕДА	КРЕПОСТЬ	ЕДА	КРЕПОСТЬ
Паста с кроликом, куриная котлета, чахохбили из курицы, цыпленок, запеченный в тандыре	14%	Стейки, тар-тар, карпаччо из оленины, зрелые сыры с ягодным джемом	13,5%

2014 GREGORIO MARTINEZ GRAN RESERVA RIOJA DOCA, РИОХА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Шикарная Риоха — элегантная, сбалансированная. Как пончо из бархата с шелковым подкладом, убаюкивает и охмуряет ароматами сливы, черной смородины, хороших сигар, кожаных перчаток и осенней листвы. Три года в бочках из французского и американского дуба плюс шесть лет в бутылках делают свое дело. 90/100 дает этому вину Decanter. А мы отдаем ему наши сердца.

ВКУС	ВИНОГРАД	ВКУС	ВИНОГРАД
Копченая слива, ваниль, кедр и кожа, крем-бальзамик, шелковые танины	темпарильо	Копченая утка, хамон из гуся, паста с трюфелем и болоньезе, оленина на гриле, рагу из мяса, зрелые сыры	14%
ЕДА	КРЕПОСТЬ	ЕДА	КРЕПОСТЬ
На аперитив или под рыбу на гриле, куриный шашлык, ризotto с креветками, фритто мисто	13%	Копченая утка, хамон из гуся, паста с трюфелем и болоньезе, оленина на гриле, рагу из мяса, зрелые сыры	14%

2019 ALBA DE LUCES RESERVA RIOJA DOCA, РИОХА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Вот она, Риоха в классическом о ней представлении: не слишком плотная, с пряностями и ванилью, чуть дымная, слегка землистая... Чтобы вино стало именно таким, его пару лет выдерживали в бочках из американского дуба средней прожарки (да-да, прожарка важна не только в кофе), а после — в бутылках на протяжении 12 месяцев. Двенадцати месяцев, говорите? Тебе слово, братец Ноябрь!