

ORYGINI: ПЕРВАЯ ДЕГУСТАЦИЯ «МОРСКИХ» ВИН ЭТНЫ

После [нашумевшего анонса](#) прошлым летом о выдержке вин Этны на дне морском компания Orygini представила первые результаты. В рамках мероприятия Le Contrade dell'Etna основатели Orygini провели сравнительную дегустацию вин с обычной и морской выдержкой. Были открыты бутылки белого вина от Passopisciaro и красного от Benanti. Это была одна из самых оживленных дегустаций в насыщенной программе «Контрад Этны».

Риккардо Пелигра, один из трех партнеров Orygini, рассказывает, что к проекту подтолкнула история шампанского с затонувшего корабля, когда вино двести лет пролежало на морском дне. При этом сицилийцы Риккардо Пелигра, Джузеппе Леоне и Лука Катания решили брать только вина Этны. Свое решение они мотивируют тем, что вулкан имеет морское происхождение. Вина выдерживаются у островов Циклопов в непосредственной близости от вулкана. Девиз «Рождены огнем, выдержаны водой» точно передает суть проекта.

«Для нас главная цель проекта – научная, создать протокол по измерению параметров», – заявляет Пелигра. Он замечает, что сейчас стоимость выдержки очень высокая.

Хотя прецеденты морской выдержки вин имеются в разных странах, Orygini – первый проект, изучающий, что происходит именно в процессе пребывания вин под водой, а не только до и после. Каждая бутылка снабжена микрочипом.

На первую открытую дегустацию были привезены вина после 6-месячной выдержки.

«С научной точки зрения мы пока не можем точно сказать, что происходит с винами. Мы сотрудничаем с университетом Катании. Два выпускника университета пишут дипломные работы. В следующем году наши знания будут более конкретными, но мы убеждены, что изменения в винах – в лучшую сторону», – отмечает Риккардо Пелигра.

Другой партнер проекта Джузеппе Леони – инженер-механик по профессии и водолаз по увлечению. Он поясняет, что после проб и попыток со специалистами, работающими на военно-морской флот, Orygini нашли технологические решения, которые регистрируют процессы в винах во время подводной выдержки.

«Подводная пучина стала управляемой человеком лишь несколько десятков лет назад. Это экстремальная, чужеродная среда. Давление в 6 раз больше, чем на воздухе. В воду проникает только синий свет, это самая длинная цветовая волна, которая проходит через воду. Нет электромагнитных волн. Звуки другие, они движутся быстрее, поскольку плотность больше. Процессы иные», – поясняет Леони.

Вина выдерживаются на глубине 50 метров. Следует иметь в виду, что подводная температура в 14 градусов практически постоянна. Между зимой и летом разница в температуре составляет всего один градус.

Третий партнер Лука Катания – дизайнер. Он разработал графическое представление проекта Orygini и создал оригинальные символы вместо этикеток на бутылках.

На дегустации были открыты белое и красное вино в двух вариантах – обычное и морское. Это Passobianco 2019 от Passopisciario и Etna Rosso 2020 от Benanti.

«Разница пока микроскопическая, т.к. выдержка была небольшой, всего 6 месяцев. К тому же вина предварительно выдерживались в хозяйствах», – говорил Федерико Латтери, автор справочника Guida ai vini dell'Etna, проводивший дегустацию.

Несмотря на предупреждение, отличия между винами были ощутимыми. Наше впечатление: ароматы и вкус морских вин эволюционируют быстрее, при этом они воспринимаются более гармоничными, цельными, чем их земные аналоги. Любопытно, что эволюция заметна только в ароматическо-вкусовой составляющей, а танины красного вина оставались такими же. Надеемся, что наука вскоре подтвердит или опровергнет наш дегустаторский опыт.

Passobianco от Passopisciario – это Шардоне с виноградников на высоте 850-1000 метров. Стандартное брожение вина проходит в стальных чанах, выдержка – 18 месяцев в цементных чанах и больших бочках.

Passopisciario Passobianco 2019 обычное

Тонкие, воздушные цветочные ароматы, очень свежие, горный характер. Во вкусе мягкие цитрусы, прополисная пряность, воздушное. Живая кислотность. Послевкусие яркое, стойкое, слегка медовое. 92

Passopisciario Passobianco 2019 морское

Более округлое, мягкое, как будто прошло более долгую выдержку. Более гармонично. Более гладкие ароматы, не столь выраженная прополисная пряность. Более спокойный, завершённый характер. Больше эволюции, чем у обычного вина. 92

Etna Rosso от Benanti – blend 80% Нерелло Маскалезе и 20% Нерелло Каппуччо. Урожай с виноградников на разных склонах на высоте от 450 до 900 метров. Брожение в стальных чанах. Выдержка 80% вина 13 месяцев в стальных чанах, 20% – 10 месяцев в неновых барриках.

Benanti Etna Rosso 2020 обычное

Прозрачный красно-гранатовый цвет. Свежие, приятные округлые, воздушные ароматы, тона роз, красных фруктов, вишни, красной смородины. Вкус такой же. Молодой, яркий. Танины молодые, но мягкие. 89

Benanti Etna Rosso 2020 морское

Более спокойные, интегрированные ароматы, нюансы перца. Во вкусе округлые краснофруктовые тона, но танин такой же молодой, что даже странно, нюансы вишневых косточек. Кажется, что выдержка в море больше влияет на фруктовость, чем танинность. 89