

invisible



Бароло Domenico Clerico — от прекрасного до великого

Машина времени



Бароло — интеллектуальное пьемонтское красное. Сложное. Требовательное. Для того чтобы оценить его в полной мере, необходимы напробовавность (по аналогии с начитанностью или с насмотренностью), любознательность и готовность удивляться. А еще — время. Вину нужно дозреть до встречи с вами, а вам нужны жизненный опыт и проверенный друг, чтобы неспешно распробовать и оценить. Мы собрали сет из трех бароло заслуженного производителя Domenico Clerico. Все эти вина можно выпить и сейчас, предварительно оставив подышать час-другой, но через год, три, пять, когда бароло войдут в возраст зрелости, удовольствие будет неизмеримо большим. Вырастет и цена. Так что этот сет — подарок себе завтрашнему.

2014 DOMENICO CLERICO BAROLO DOCG ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Откройте бутылку, перелейте вино в декантер, вдохните и помечтайте. Представьте, будто сняли номер в старозаветном пансионате где-то среди сосен. Сладко пахнут нагретый солнцем лак румынских кресел, дубовый стол и забытая прошлыми постояльцами связка сушеных грибов. Отдернули шторы — дегтярное мыло и табак. Открыли балконную дверь — задышали садовые розы, смородина, сосны. Представили? Вот теперь наливайте. В бокале — те же розы, смородина, дуб и грибы, а к ним еще сливы и клюква, холодный и крепкий копченый чай, дым и корица. Все сочно, нежно, тонко. Но будет еще лучше через пару лет.

2013 DOMENICO CLERICO PAJANA BAROLO DOCG ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Точный адрес для вина — как прописка для порядочного человека. Здесь — «неббиоло» с виноградника Пайана. Если решитесь пить это душистое породистое вино сейчас, не дожидаясь зрелости (которая наступит через 3-5 лет), то декантируйте и подождите часок. А после долго любуйтесь тем, как сплетаются и проникают друг в друга кизиловое варенье и табак, анис и кожа, сухая земля и фиалки, аптечные травы и свежая смола. Никаким масонским ломам такие связи и не снились.

2013 DOMENICO CLERICO AEROPLANSERVAJ BAROLO DOCG ПЬЕМОНТ, ИТАЛИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Особое отношение дома «Доменико Клерико» к бароло Аэроплансервай, прославляющему мечты о полете, выражается и в том, что у вина 6 разных этикеток (которая придет к вам — лотерея), и в манере работать с виноградом, и в самом вине, которое винный критик Роберт Паркер оценил в 96 баллов из 100. И это не столько аванс (бароло разовьется и станет интереснее лет через пять), сколько констатация уже свершившегося факта. Оставьте вино в декантере на два часа — комнату заполонят еще никем, увы, не выпущенные духи во славу старого вокзала — с паровозным углем, новой замшевой курткой, букетом потрепанных фиалок, спитой кофейной гущей, пижмой, полынью, лечебной ромашкой, шалфеем и горьким каштановым медом. Фруктов в бокале почти никаких, разве что чуть-чуть сушеной вишни, зато есть гвоздика и ваниль, кедр и табак, чай и земля.

ВКУС	ВИНОГРАД
Сливы, клюква, чай лапсан-сушонг, корица, смородина, деготь	«неббиоло»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Зрелый сыр, холодный ростбиф, пирожки	14%

ВКУС	ВИНОГРАД
Кизиловое варенье, клюква, красная смородина, табак, анис, корица, фиалки, аптечные травы	«неббиоло»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Ветчины, колбасы, паштеты, тушеная и жареная дичь	14,5%

ВКУС	ВИНОГРАД
Сушеная вишня, ваниль, гвоздика (специя), табак, земля	«неббиоло»
ЕДА	КРЕПОСТЬ
Можно обойтись и без	14,5%