

От почвата на лозето до бутилката на масата

В РАМКИТЕ НА ИЗЛОЖЕНИЕТО „VÍNO&DESTILÁTY“ ВСЯКА ГОДИНА СЕ ПРОВЕЖДА КОНКУРС С МНОГО КАТЕГОРИИ, НАЙ-ОСПОРВАНАТА СРЕД КОИТО Е ТАЗИ НА ЧУЖДЕСТРАННИТЕ ЧЕРВЕНИ ВИНА. ПРЕЗ 2007 Г. ЗЛАТНАТА КУПА В ТАЗИ КАТЕГОРИЯ БЕШЕ СПЕЧЕЛЕНА ОТ ВИНО „МЕРЛО“, РЕКОЛТА 2006, НА ВИНАРСКА ИЗБА „ТЕРА ТАНГРА“, ВНОСИТЕЛ „ВИНЕКОЛОР“. СЪЩОТО ВИНО СПЕЧЕЛИ И НАГРАДАТА НА МИНИСТЪРА НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО НА ЧР, КОЯТО СЕ ДАВА НА ВТОРОТО НАЙ-ДОБРО ВИНО НА ИЗЛОЖЕНИЕТО.



На тазгодишното Изложение, виното „Мавруд“, реколта 2007 на същата изба, спечели бронзов медал. За собствениците на „Тера Тангра“, които по думите на Алекси Борисов, управител на „Винеколор“, са свикнали да печелят злато по целия свят, бронзът е равностоен на обидата. Алекси Борисов изтъква, че не е съвсем редно комисията да се състои само от чехи (и то от Моравия), които са свикнали с други вина.

Кои са факторите, които играят роля, за да се получи хубаво вино? Дори лаиците знаят, че най-важното условие е качествената суровина – гроздето. Необходимо е слънчево грозде, с подходящо захарно съдържание, киселини и фенолна зрялост. От което следва, че първата предпоставка е регионът – подходящият климат и почва.

Именно с избирането на подходящ терен са започнали и собствениците на „Тера Тангра“ преди десетина години. Търсели са го няколко месеца. Поканват и специалист от Франция, който най-после, казва: „Това е мястото и това ще е виното.

Купете това!“ И те купуват – терен в Южен Сакар – и започват да садят.

Един от младите енолози на избата е Спас Спасов. Винарството му е в кръвта – винари са били и дядо му, и чичо му. „На лозята им трябвават поне 5–7 години, за да израснат и да дават наистина качествено вино – казва Спас. – Нашето вино и сега е много хубаво, но с всяка година ще става още по-хубаво. Искам да подчертая, че при нас лозята се гледат много добре. Тъй като са все още млади, поддържаме по-ниски добиви, за да се получава по-висококачествено грозде. Още докато е зелено гроздето, сваляме част от него, за да може лозичката да изхрани грозда и той да узрее по-добре.“

Следва брането, което също трябва да се провежда в определен момент. Алекси Борисов разказва за разходката си из лозята, по време на която опитал от гроздето. „Стори ми се добро, но енолозите поклатаха глава – трябвали му още два дни.“ Спас се усмихва на думите му. „Така е, разбира се, но все пак един ден се компенсира с технологични прийоми. Защото 500 декара масив не се

обира за един ден. Берем внимателно и ръчно, гроздето се слага в касетки, за да не се нарани. След това се сортира в избата, където отстраняват недоузрелите гроздове.“

Следва ферментацията. „Етапите, през които се минава, за да се получи качествено вино, са много – казва Спас. – Най-важният от тях е алкохолната ферментация. Докато трае, се следят редица важни параметри. Има хиляди компоненти, които трябва да се наблюдават и поддържат в онези граници, които ще доведат до желания резултат. Определена температура, например, води до един резултат, а друга – до друг. Затова е много важно да се уцелят параметрите и времетраенето им.“ Това ли е ролята на енолога? „Енологът трябва да разбира и от лозята, и от виното. От почвата в лозето до подготвяне на виното за бутилиране. От всичко.“

Попитах Спас каква е мечтата на енолога? „Да постигне резултата, който е в главата му – идеята за определено вино. Вкус, аромат, гъстота, плътност, тяло, баланс между отделните съставки. Такива неща. Най-важното е балансът между съставките – киселини, фенолни съединения и алкохол. Когато се постигне, плюс тяло, тогава се получава перфектното вино. Още не съм направил моето.“

„Когато бях в лозята – разказва Алекси Борисов – си откъснах от гроздето и взех за Чехия. Пристигайки, имах среща с директора на изложението „Вино и дестилати“ и двама винари от Чехия. Занесох им от гроздето. Директорът не е специалист, но реакцията на винарите беше абсолютна: изгледаха ме ококорени и казаха „Това не е възможно!“ ■