

MoscO!Wine

Блог о вине и винных путешествиях

А(встрия) – первая буква алфавита

Posted on 11/01/2010 | [Комментарии \(2\)](#)

И мой первый пост в этом блоге. Заметки по следам конференции европейских винных блогеров в Австрии 21-26 октября 2010 ([EWBC 2010](#)).

Страна

Я в первый раз в Вене и восточной (неальпийской) части Австрии. Интересное ощущение настоящей середины, центра Европы. Вроде бы неметчина, но со славянской душой (что, конечно же, легко объясняется историей). Нет, с немецкой четкостью и эффективностью все было в порядке: наш автобус уезжал и приезжал вовремя (если только мы не ждали опаздывающих испанцев 😊), а на столах лежали заранее отпечатанные программки и списки вин для дегустации. При этом везде нас принимали очень радушно, кормили от души, а мне в процессе поездки подарили три бутылки вина :) (эх, одну пришлось отдать, иначе был бы перевес).

Старина и хай-тек: полная гармония



С одной стороны, австрийцы блюдают свои традиции. Один австрийский блогер средних лет ходил на конференцию в традиционном шерстяном сюртуке, который



Этому подвалу больше 200 лет

сюртуке, который достался ему от бабушки – кажется, такой называется *Tracht*. Это как если бы если наш родной блогер надел косоворотку, и это

не было бы позерством. В 200-летних тавернах (*heurigen*) веселые компании с удовольствием поедают *Wiener Schnitzel* с картофельным салатом и кислой капустой, запивая эти калорийные бомбы спиритцером (молодым вином наполовину с газированной водой). Многие винные подвалы в Бургенланде – винном регионе к югу от Вены – столетиями используются по назначению.



Hillinger в Бургенланде - одна из современных виноделен

Тут же седовласый джентельмен активно строчит твиттеры по айфону. Wi-fi нам дотянули не только в удаленные деревушки, но и в движущийся по Австрии автобус. Архитектура некоторых виноделен разве что немножко не дотягивает до музея Гуггенхайма, а их начинке позавидовали бы

космонавты. А в старинном винном погребе, превращенном в ресторан, в

Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

[Дек »](#)

РУБРИКИ

Выберите рубрику

ПОИСК

ТЕГИ

[Argentina](#) [Austrian wine](#)
[Carmenere](#) [Chile](#) [EWBC](#)
[2010](#) [GQ](#) [Gruner Veltliner](#) [Hillinger](#)
[Malbec](#) [Red wine](#) [Shiraz](#) [Syrah](#)
[wine travel](#) [Австрия](#)
[Аргентина](#) [Вина СНГ](#) [Грюнер вельтлингер](#)
[Красное вино](#) [Сира](#) [Чили](#) [Шираз](#)
[винные путешествия](#)
[карменер](#) [мальбек](#)

ПОДПИСКА

Enter your email address to subscribe to this blog and receive notifications of new posts by email.

by email.

космонавты. А в старинном винном погребе, превращенном в ресторан, в деревушке посередине Бургенланда нам сервировали потрясающие суши и шоколадный мусс с имбирем на десерт.

Люди



Слева - 22-летний Кристоф из южного Бургенланда

Удивительное дело: почти все виноделы, с которыми мы встречались, были очень молоды! Средний возраст – не больше тридцати, а одному и вовсе было 22, и он со знанием дела рассуждал об особенностях местных почв и делился большими планами на будущее. Молодые, динамичные, хорошо образованные,

увлеченные своим делом – у австрийского винодела очень симпатичное лицо! 😊

Земля

Австрийцы очень бережно относятся к своей земле. Виноград собирают вручную, многие отказываются от химических удобрений и переходят к органическому или биодинамическому виноделию. Предприятия часто совсем небольшие (в южном Бургенланде, например, средний размер

совсем небольшие (в южном Бургенланде, например, средний размер виноградника всего 0,3 га) и в основном семейные, которые передаются по наследству. Поэтому мое впечатление от австрийского вина – это по-настоящему ручная работа и продукт очень персонализированный. Вдыхаешь минеральные ароматы *грюнер вельтлинера (Gruener Veltliner)* в дегустационном зале с окнами во всю стену и видами на виноградники и прямо чувствуешь эту особенную связь с землей.

Портрет Австрии



Антон Иби - симпатичное лицо австрийского винодела

Антон Иби (Anton [Iby](#)), улыбочивый винодел тридцати с небольшим лет из средней части Бургенланда – это то, как я представляю себе австрийское виноделие и Австрию в целом (да простит меня Антон за пафос!). Три поколения семьи Иби (или четыре, если посчитать маленьких детей Антона) живут в

одном доме, и здесь же при доме находятся винодельня и дегустационный зал. Семья владеет виноградниками с начала 20 века, но само производство оборудовано по последнему слову техники. Антон – дипломированный энолог, успевший поработать в Испании и Калифорнии, и экспериментатор.

одном доме, и здесь же при доме находятся винодельня и дегустационный зал. Семья владеет виноградниками с начала 20 века, но само производство оборудовано по последнему слову техники. Антон – дипломированный энолог, успевший поработать в Испании и Калифорнии, и экспериментатор. В свой первый год работы он попросил отца отдать ему самый неудачный виноградник, который тот собирался выкорчевывать. И сделал вино, удивившее отца. Теперь на производстве практически всем заправляет Антон. Он же инициатор перехода на биодинамическое виноделие, и в следующем году должен получить соответствующий сертификат – всего четвертый по счету в регионе. Кстати, скептически настроенные к биодинамике соседи-виноделы по-другому смотрят на Антона в этом году. Из-за дождливой весны урожай большинства хозяйств снизился минимум на треть, а Иби собрали почти столько же винограда, сколько обычно.

В общем, традиции, новаторство, любовь к земле и семейственность, – все в одном флаконе, то есть в семье Иби. И *блауфранкии* (*Blaufränkisch*, вино из одноименного сорта винограда), который они делают, – просто замечательное!

Posted in [Винные путешествия](#)

→ **2** [Комментарии](#)

Tagged [Austrian wine](#), [Австрия](#), [винные путешествия](#), [EWBC 2010](#), [wine travel](#)