



Біле сухе вино, витримане Виробник: [Інкерманський завод марочних вин](#) , Севастополь, Україна

Сорт: Ркацителі Ціна: 5 євро **Оцінка: 8 з 10**

Треба погодитись, це був шикарний маркетинговий хід! Справа в тому, що совок залишив невиліковні рани у свідомості наших громадян, вже в сприйнятті вина так точно. Наприклад Портвейн, асоціація - блридка смердюча нудотно-солодка рідина з пляшки тіпа "фауст-патрон", навіть я встиг попиту того портвейну, тому не дивно що при слові "портвейн" значна більшість громадян "кому за 40" роблять страждальний вираз обличчя, певно згадують як болісним та неприроднім шляхом цей самий портвейн залишав організм. Така сама доля спіткала не тільки імена Портвейн, Херес, Вермут, Мадейра, але і сорти сухого вина. Яскравий приклад - Ркацителі. І підсвідомість діє! Якщо на полиці буде стояти пляшка Ркацителі я підсвідомо виберу якусь іншу. Бо для мене ркацителі то кисла зеленувата рідина з неприємним запахом. Тож розливати та продавати вино під з назвою Ркацителі то значить приректи себе на провал. Ркацителі - оригінальний тубільний сорт винограду з Кахетії, Грузія. Там його традиційно використовують як для приготування столових сухих вин, так і для виробництва міцних, десертних вин, та навіть для відомого грузинського коньяку (бренді) Еніселі. Цей сорт винограду чудово прижився у нас в Криму. Дає чудові врожаї, стійкий до хвороб та кліматичних негараздів. Тож булоб не правильним ігнорувати цей сорт. Але кримський Ркацителі має недоліки - висока кислотність, як кажуть спеціалісти кримськом ркацителі не вистачає глибини.

Але справа в тому що Ркацителі дуже любить витримку. Саме цим шляхом пішов Інкерман. Вино врожаю 2005 року та розливом у 2009, себто за самим суворим підрахунком мініму три роки витримки. Цей процес дуже покращив смакові характеристики.

Отже що показало "вскритіє". Колір вина з сильним зеленим тоном. Смак дуже легкий та приємний. Кислотність відчувається, але вона дуже пом'якшена, взагалі кислотність відчувається вже як післясмак. Смак квітково-пряний, дуже свіжий.

Перлина Інкерману 2005 Інкерман

Автор: Administrator
18.01.2011 21:17

Вино чудово komponується не тільки з традиційними стравами з риби чи птаха, непогано піде навіть під страви з свинини. Взагалі зазвичай в Криму я люблю пити білі інкермановські вина просто як лонг-дринк. У великий коктейльний чи пивний бокал кидаємо до верху льод, і доливаємо білим сухим вином. Сьорбаємо потрошку. Доливаємо по необхідності :) дуже рекомендую. Пиво навіть поруч не стояло. Освіжає та втамовує спрагу.

Дуже рекомендую!