Share Our Passion

MEDI VALLEY

eXcentric Viper

Произход: Долината на Струма
Реколта: 2025
Сорт: Вионие, Совиньон блан, Шардоне
Алкохолно съдържание: 13,5% об.
Дата на гроздобера: 8-15 септември



История

В Северозападна България, близо до река Дунав и точката, в която се докосват границите на три държави, далече от туристическите маршрути и удобните пътища, има едно прекрасно място за създаване на винена история. Наоколо няма индустрия, не изобилства и от хора. В прегръдката на красива дъбова гора неголям лозов масив предизвиква винарите към творчество. Образувана върху основна скала варовик и примесена с пясък и глина, безброй черупки от миди и ракообразни с древен произход правят почвата уникална. Каква по-подходяща апелация би могла да се намери за един сорт, чиято необяснимо недостатъчна популярност, въпреки уникалността му, го прави привлекателен за ценителите?

Вионие е определян като един от най-древните сортове на нашето време, изпълнен с красиви противоречия и забулен с рицарска загадъчност. Спасен от изчезване като по чудо от лозарите в Condrieu в Северна Рона през 1965 година, съпътстван от легенди, Вионие поема своя път по света. Достига и до България, където е засаден от ентусиасти, търсещи различното. Произходът на вионие, какъвто е случаят с повечето древни сортове, е неизвестен. Най-вероятно идва от Далматия в днешна Хърватска и е пренесен до бреговете на Рона от римляните. За името на сорта има две теории. Според първата кръстник на сорта е градчето Vienne в Долината на Рона, важен гарнизон за римляните. Втората гласи, че името произлиза от римското произношение на Via Gehennae, означаващо "път към ада", което не е толкова невероятно, имайки предвид трудностите при отглеждането на сорта.

eXcentric Viper

Вионието е изключително чувствителен сорт. Крехък, наистина уязвим от болести. Но си има своите естествени пазители. Звучи като легенда, няма намерено обяснение, но е истина. Гората, ограждаща лозовия масив е естествен ареал на птици, животни и насекоми. Дребните влечуги не са необичайна гледка в лозята. Но при един от шестте отглеждани сорта, от създаването на лозето, се наблюдава нещо странно, мистично и непрекъснато. В редовете с Вионие се срещат пепелянки (Viper). Срещат се само там и никъде другаде в лозето. Увиват се около стъблата на лозите и сливащи се с цвета на дървесината, под прикритието на лозовите листа се спотайват невидими. Почувстват ли се застрашени, нападат. Десетки са случаите на ухапани работници в масива с Вионие. Не знаем защо пепелянките са там, но се държат като истински пазители на лозите. И неизбежно ни препращат към легендата за пътят към ада и трудностите по отглеждането на сорта.

Доброто вино се прави на лозето. Именно там започва вълшебството. В лозята се определя характера и се изгражда стилът на виното. При Вионие моментът на беритбата е почти магически. Ако малко се избърза, ароматният профил на вината много напомня на добрите зелено – тревисти совиньони. Когато зрелостта е по-голяма ароматът се измества към плодовата гама (бяла праскова, кайсия, виолетки, нотки на тропически плодове, акациев мед и др.). Така погледнато творческият избор определя стила. След това технологичните решения оформят и завършват виното.

Не станахме приятели с пепелянките, но отгледахме добро грозде. Сляхме ароматите на Вионие от северното ни лозе с тези на Совиньон Блан от височинния ни масив в Смочево. Добавихме малко Шардоне от същото лозе, за да завършим хармонията. И без стилистичен консерватизъм направихме eXcentric Viper.

Винификация
Гроздето от трите сорта е селектирано на лозето. В избата, след повторна селекция и 14 часова студена мацерация с ципите избистреният сок от всеки сорт е ферментиран в резервоари от инокс при температура 14ºC за 25 дни. След ферментацията вината са отлежали върху фините утайки, които са вдигани ежедневно в продължение на един месец (техника, позната като батонаж). Няма никаква намеса на дъб. Блендирането на вината е извършено 7 дни преди бутилирането. Избегната е стресиращата за вината стабилизация на студ.

Дегустационни бележки
Виното е в елегантен unoaked стил. Красив сламеножълт цвят. Ароматът е комплексен, цветист, с тонове на цитруси и грейпфрут, допълнени от акценти на бяла праскова, акациев мед, и минерални нотки. Гладко и много нежно, но стегнато тяло. Нежен, комплексен и плодов вкус с приятна свежест, дълъг и плодов финал.