



Винодельня González Palacios воссоздает древнее вино

Местоположение: Лебриха, Севилья

Продолжительность: 1'41''

Видео: Винодельня González Palacios, в Лебрихе, смогла воссоздать вино Хереса, которое было доставлено в Америку вскоре после ее открытия, упоминающееся в произведениях Шекспира. Прибытие английских купцов в Херес начиная с 17-го века изменило способ производства вин в этом районе. И этот способ используется по сей день в производстве вин fino, manzanilla и olorosos. Винодельня Лебрихи решила вернуться к примитивным формам и дает возможность испробовать вино похожее на то, что пили завоеватели за рубежом. Результатом является белое вино из винограда сорта Паломино небольшой крепости и нотками соли во рту.

Видео: Это вино было доставлено в Америку незадолго после ее открытия. То вино, которое упоминает Шекспир в своих произведениях. Вино, которое было на корабле у Фрэнсиса Дрейка после набега на Кадис.

Феликс Гонсалес
Винодельня González Palacios

«Это вино, которое напоминает нам старинные вина».

В этой винодельне Лебрихи в Севилье решили воссоздать способ изготовления вина Херес, который был утрачен в XVII веке с приходом английских купцов.

Феликс Гонсалес
Винодельня González Palacios

«Они добавили больше алкоголя во все вина, чтобы оно дольше хранилось, и взяли его на корабли до Англии. И это послужило зарождению таких вин, как finos, manzanillas, olorosos, amontillados...».

В это вино не добавляют дополнительный этиловый спирт, это и есть его главное отличие от других. Результатом является вино меньшей крепости, с ароматом дрожжей, что напоминает вина olorosos.

Феликс Гонсалес
Винодельня González Palacios

«Также мы почувствуем некую солёность, что является типичным для наших земель, находящихся рядом с маршами Гвадалкивира».

Это виноградник сорта Паломино, где зарождается вино под именем Solo. Земля находится рядом с заливом Кадиса и поэтому характерные для этого вина соленоватые нотки.



Феликс Гонсалес
Винодельня González Palacios

«Мы не пользуемся системой солера, типичной для этой местности. В этом случае наш способ это añadas...».

Вино выдерживается в этих бочках, но не смешивается с винами предыдущих урожаев. Результатом является вино прошлых лет, которое готово завоевать новых потребителей.