УРОЖАЙ 2020

КАКИМ ЖЕ ОН БЫЛ И ЧТО ОТ НЕГО ЖДАТЬ?

Что определяет качество урожая? Зрелость винограда. Достигли ли ягоды оптимальной зрелости или нет. А что нужно, чтобы виноград созрел? Конечно, солнце. Но не только. Важную роль играют и осадки. Во всем нужно равновесие. Чтобы насладиться гармонией в бокале, нужна гармония на винограднике.

Сразу оговорюсь, мы пытаемся разобраться во влиянии миллезима на вино, то есть климатических условий каждого конкретного года. Позволим себе вольность и абстрагируемся от роли терруара и винодела.

Жизнь виноградной лозы можно условно разбить на два периода – зимний, с ноября по март, когда лоза отдыхает; и собственно вегетационный, с апреля по октябрь, когда она растет, развивается, ягоды меняют цвет, наливаются сахаром, и наступает страдная пора. Эти семь месяцев и определят, каким будет миллезим.

В марте лоза просыпается и “плачет”. Плачь лозы, или пасока – естественное состояние растения по весне, знаменующее ее пробуждение после зимней спячки: переход из пассивного состояния в активное. Плач лозы начинается с прогреванием почв на глубине 25 см свыше 10°С. Лоза питается, черпает воду, сок поднимается из корневой системы по стволу к кончикам побегов, где после зимней обрезки сформировались раны.

Лоза пробуждается. В конце марта–апреле коричневатые чешуйки почек раскрываются в лучах теплого ласкающего солнца, и на свет появляются малюсенькие листочки. Каждая почка “произведет на свет” побег. Лоза развивается очень быстро. Весна – это тот самый период, когда актуально выражение “растет не по дням, а по часам”. К концу мая формируются соцветия винограда, в которых и происходит чудо – зарождение вина.

Народная бордоская мудрость гласит:
“В хороший год покупай вина маленьких шато,
а в плохой – больших!”









Лето начинается с цветения. Что такое цветение? Это предпоследняя фаза вегетации, при которой цветок отделяется, тычинки распрямляются, пыльца высыпается, и куст оплодотворяется. Процесс опыления – очень серьезный этап в формировании будущего урожая. Если в этот момент природа сыграет с виноградарем злую шутку и “включит” дожди, “забросает” градом или придумает еще какое-нибудь испытание, то опыление пройдет с трудностями, что скажется, в первую очередь, на урожайности.

Июнь. Рост лозы, побеги несутся вверх, их нужно подвязывать. Для чего необходима эта операция? Помимо того, что вертикальное расположение побегов позволяет обрабатывать кусты машинным способом, оно еще увеличивает листовую поверхность. Вспомним из школьной программы по ботанике: лист – важный орган растений, который участвует в фотосинтезе, то есть образовании органических веществ. Подвязка побегов с формированием большей листовой площади улучшает фотосинтез и способствует созреванию ягод. Кроме того, листья участвуют в испарении влаги (движению питательных веществ по растению) и дыхании лозы.

Июль-август. Винодел ждет оптимальной зрелости винограда, чтобы в нем установился баланс между кислотностью и сахаром. Последний интенсивно накапливается в период созревания винограда, который в Бордо начинается в первых числах августа и сопровождается изменением цвета ягод, с зеленого в черный (красные) или желтый (белые).







УРОЖАЙ 2020. Мягкость климата в начале года, особенно в марте, привела к тому, что лоза распустилась на 2-3 недели раньше обычного. Апрель выдался теплым и дождливым, что способствовало быстрому росту побегов.

Цветение проходило в конце мая, в сухую и жаркую погоду. Начало развития урожая 2020 было великолепным! Однако июнь заставил виноделов поволноваться: обильные осадки привели к развитию мучнистой росы на виноградниках. Более того, излишняя влага в последующем могла отрицательно отразиться на вызревании винограда. С середины июня погода резко меняется, и в регионе Бордо наступает засушливый период.

К 10 августа в Бордо разразились грозы. Первая декада сентября, сухая и солнечная, благоприятствует созревания ягод, и сбор урожая в регионе начинается с мерло к 10 сентября. Вторая половина сентября была отмечена нестабильной погодой: чередование тепла с осадками. Если небольшие дожди препятствуют увяданию винограда и дают возможность завершить созревание, то их частота начинает беспокоить виноградарей. Сбор каберне следует сразу за мерло, в целом, санитарное состояние урожая очень удовлетворительное. В начале октября была собрана большая часть черных сортов винограда.

УЧАСТКИ 2020

ВИДЕО. ФОТО

ЧТО ГОВОРЯТ О 2020?

Шестой совместный урожай хозяйства de Pitray и клуба iWinemaker. Природа в этот год побаловала виноделов, подарив им почти идеальные условия для создания прекрасного вина!

Мишель Феррандез, энолог-консультант хозяйства до 2020 года:

«Превосходный урожай, если не сказать редкий! Нос – сложный, наполненный ароматами красных спелых ягод, но и свежестью. Вкус – объемный, танины тонкие и шелковистые. Взрыв ароматов красных и чёрных ягод, истинное объедение, удовольствие».

Нина Митжавиль, новый энолог хозяйста с 2020 года:

«Это ранний и жаркий урожай, который, несмотря на весенние дожди, отмечен летней засухой. Благодаря глинисто-известняковой почве лозы в Pitray не пострадали от водного стресса, виноград достиг высокой зрелости. При дегустации чувствуется, прежде всего, теплота года, выраженная нотками чёрных ягод, а также зрелостью танинов. Урожай получился насыщенным, но весь в бархате и утончённости».

Рекомендуемое время к распитию Madame 2020: 2026-2032 гг.

Как хранить? В темном месте при температуре не выше 18°C (лучше 12-14°C), без запахов, с относительной влажностью – 70-80%, в горизонтальном положении.

Как пить? Перед дегустацией вино необходимо декантировать за 1-2 часа до подачи.

В чем подавать? Традиционно красные вина Бордо подаются в бокалах тюльпанообразной формы и заполняются на 1/3 (обычно не выше самой широкой части бокала).

ЧТО ДАЛЬШЕ?

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ТО, ЧТО БЫЛИ
С НАМИ ЭТИ ТРИ ГОДА, А ЕСЛИ ВДРУГ ВАМ
ЗАХОЧЕТСЯ ПРОДОЛЖИТЬ ВИННОЕ ПРИКЛЮЧЕНИЕ,
ТО...

Присоединяйтесь на следующие сезоны или подписывайте ваших друзей, родных, коллег или партнеров!

Мы всегда рады видеть Вас во время наших клубных встреч.

Пишите нам на contact@semfor.fr или semfor@hotmail.fr , а также по номеру (whats app) +33 6 17 03 01 50, чтобы узнать подробности, даты и программы.

Прекрасной Вам дегустации и помните, вино намного приятнее, когда его разделишь с близкими по духу людьми.

До новых Встреч, или как говорят Французы -

A bientôt!

БУДЕМ ВАМ ПРИЗНАТЕЛЬНЫ ЗА ОТЗЫВ О
ПОДАРКЕ НА САЙТЕ КЛУБА IWINEMAKER
WWW.I-WINEMAKER.COM