

Винний тур в Європу. Куди поїхати.

Вино - це не лише про смак та аромат. Один лише ковток вина здатний розповісти історію. Вона буде про клімат, сезон дозрівання, винодільню та навіть про навички виноградаря, який працював над вином.

А так як прийшла пора відпусток, то чому б не поговорити про ТОП-5 виноробних регіонів Європи, які варто відвідати цього літа.

1. Санторіні, Греція. Саме цей острів став батьківщиною найстарішого виноградника в Європі. Завітайте сюди не тільки, щоб зробити фото білосніжних будинків із небесними дахами, а й щоб посмакувати видатні десертні вина Vinsanto та свіжі білі вина Assyrtiko.
А якщо відпустка вже запланована і країна-призначення не Греція, візьміть пляшку PAVA White Semi-Sweet або PAVA Chardonnay, вмикайте «Моє велике грецьке весілля» та насолоджуйтесь.
2. Шампань, Франція. Ми не могли не згадати найпопулярніший винний регіон на півночі Франції.
Відомий на весь світ виноградниками, погребями та ігристим, Шампань нещодавно, визнали Спадщиною ЮНЕСКО.
3. Тоскана, Італія. Регіон зі столицею у м. Флоренція - напевно, найкрасивішим італійським містом пригощає Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano Toscano. Проте його візитна картка - Sangiovese (з італ. - «кров Юпітера»), витримуються 10-30 років та володіють вираженою кислотою.
Спробувати італійську Тоскану на смак, можна і вдома - достатньо відкоркувати пляшку PAVA Merlot.
4. Каталонія, Іспанія. Багато світових дегустаторів та виноробів називають ігристі вина із провінції Кава в Каталонії серйозними суперниками шампанського. Його виготовляють за технологією вторинної ферментації із застосуванням ремовідо. Суть в тому, щоб помістити пляшки з вином у спеціальні пюпітри і згодом повертати, щоб осадок перемістився до горла.
5. Егер, Угорщина. Цей напрямок ми додали спеціально для тих, кому наскучили традиційні молдавські чи французькі вина. Регіон - батьківщина найпопулярнішого угорського маршруту «Долини прекрасної леді», невідомий за межами країни, але це, на нашу думку, тільки додає йому шарму. В долині більше 200 автентичних винних погребів, вирізьблених у жорстких ріолітових печерах.
Перебуваючи в Егері, спробуйте «Egri Bikavér» (бичачу кров) - рубіново-червоне кюве-вино з багатим ароматом та «Egri Csillag» (зірка Егера) - елегантне та легке кюве-вино.

Як бачите, щоб спробувати смачне вино необов'язково їхати закордон, чи йти за покупками у магазини імпортованих товарів.
Достатньо відкоркувати пляшку PAVA.