

Ровно год назад Robb Report писал о необычном проекте компании Bisol по возрождению виноделия в венецианской лагуне. Тогда хозяйство Venissa и будущее одноимённое вино вызвали небывалый интерес профессионалов и коллекционеров. Существенная часть из 4880 бутылок первого винтажа была выкуплена en primeur. Шум, возникший вокруг новинки, был вполне оправдан. Местный венецианский сорт дорона (буквально «золотой»), считавшийся утраченным, был найден братьями Джанлукой и Дезидерио Бизоль на острове Торчелло и высажен на старинном, но до недавнего времени заброшенном винограднике острова Маццорбо. Крю площадью всего в один гектар является одним из самых удивительных в мире. Во время прилива морская вода подтапливает корни лоз, потом их омывают пресной водой, чтобы удалить соль, но принесённые морем минеральные вещества остаются. Описание терруара можно было бы посчитать всего лишь блестящей маркетинговой идеей, если бы не столь же блестящий результат: первый винтаж, премьера которого недавно состоялась в Вениссе. В его основе урожай 2010 года, над которым трудились легендарный энолог Роберто Чипрессо и Дезидерио Бизоль. «Венисса» – искристое вино насыщенного золотого оттенка, скорее характерного для десертных вин, с плотной маслянистой текстурой. В ароматике явственно проступают ноты специй, ромашки,

орехового крема, экзотических фруктов. Во вкусе чувствуется жёлтое яблоко, лёгкая медовость и миндаль. Вино сухое, хорошо структурированное, с продолжительной минеральностью в послевкусии. В нём ощущаются необычные оттенки сухого экстракта, свойственные выдержанным красным винам. В слепой дегустации «Венисса» можно принять за красное вино благодаря сложности и плотности структуры, минеральности и лёгкому привкусу танинов. Даже оптимальная температура его подачи приближена к красным винам. По оценкам специалистов, вино можно хранить несколько десятилетий, что наверняка сделает его объектом интереса коллекционеров. Пока «Венисса» можно приобрести только в самом хозяйстве, а также найти в винных картах нескольких ресторанов с тремя звёздами Michelin – Enoteca Pinchiorri во Флоренции, La Pergola в Риме и Da Vittorio в Брузапорто. Небольшая квота будет выделена и для России. Золотому вину было найдено достойноеместилище. Его разлили в нумерованные бутылки зелёного муранского стекла объёмом 0,5 л с гравировкой Venissa и пустой этикеткой 24-каратного золота, которую по старинной технологии изготавливает единственная в Венеции мастерская Mario Berta Battiloro. После обжига этикетка навсегда впечатывается в бутылку, словно золотая гарантия качества от самого дожа.



**Каждая бутылка  
снабжена  
индивидуальным  
номером  
и этикеткой  
из чистого золота**

[www.venissa.it](http://www.venissa.it)

## ЗОЛОТОЙ ВЕК

Первая партия коллекционного венецианского вина  
*Venissa* поступила в продажу

Текст – АЛЕКСАНДР РЫМКЕВИЧ