

Винный салон Vinea в Сьерре приглашает на дегустацию |

Auteur: Людмила Клот, [Сьерра](#) , 03.09.2010.



Винодельческий салон Vinea длится три дня (© TdG)

1200 сортов швейцарских вин, от классических до вин-сюрпризов из разных регионов страны, в эти выходные будет разливаться в бокалы гостей салона.

|

Швейцарские вина – это классика. Среди них практически нет полусладких, популярных в России, только сухие. Впрочем, в женевских винодельческих хозяйствах можно попробовать интересные сладкие десертные вина, но большой популярностью они не пользуются и остаются «для себя». Белые сухие вина, особенно валежанские, изумительно подходят для сопровождения фондю, раклета, а также рыбных блюд...

Виноделие существует в Швейцарии в течение столетий – на площади около 15000 га здесь выращивается более 50 различных сортов винограда, что обеспечивает богатый винный ассортимент. Сами швейцарцы стабильно выпивают порядка 50 литров в год на человека, а импортируется лишь около 1% продукции. Зато туристы, раз приехав в Швейцарию и увидев ее ухоженные виноградники, не перестают восхищаться работой виноделов и отдавать должное их продукции.

Тех, кто хочет познакомиться со швейцарскими винами поближе, могут совершить в эти выходные путешествие в Сьерру, на винный салон Vinea.

Он был придуман Торговой палатой Сьерры в 1993 году и впервые проведен силами добровольцев, чтобы оживить виноторговлю Вале и дать возможность встретиться виноделам, коммерсантам и любителям винной продукции. Идея оказалась очень успешной, и сегодня салон собирает 10 тысяч посетителей. В 1997 году здесь родился престижный Всемирный конкурс Pino Noir, а затем Всемирный конкурс Merlot.

Стенды Vinea расположились в непосредственной близости к вокзалу, на городской площади. Салон работает в пятницу с 17.00 до 20.30, а в субботу и воскресенье с 10.00 до 17.00. Детей с 3 лет можно поместить под присмотр организаторов, но не дольше, чем на три часа (не увлекайтесь дегустацией, уважаемые родители!)

В Сьерре будут представлены 1200 сортов вин: от классических белых вин Chasselas, Fendant, красных - Pinot Noir, Gamay, Dôle или розового вина Oeil de Perdrix до оригинальных вин-сюрпризов, созданных виноделами различных регионов. Каждый посетитель получит красивый бокал, путеводитель, а также блокнотик, в котором он сможет выставить оценки понравившимся сортам. Стоимость входного билета в пятницу – 30 франков, в другие дни – 40 франков.

Тем же, кто хочет садиться за стол полностью подкованным, рекомендуем заказать «[Гид швейцарских вин](#)» (он существует на трех языках: французском, немецком и английском). Совместная продукция издательства Ringler, фестиваля Vinea и европейского винного ревью Vinum, гид рассказывает обо всех винодельческих регионах Швейцарии, а также о лучших сортах вин, победивших на конкурсах в Сьерре в прошлые годы. Он поможет не только любителям выбрать нужное вино к приходу гостей, но и сориентирует тех, кто интересуется виноторговлей. Четвертый выпуск книги поступит в продажу 5 ноября 2010 года, но и предыдущие вполне заслуживают доверия, стоимость 39 франков.

[швейцарские вина](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/10411>