

Названы лучшие швейцарские вина | Les meilleurs vins suisses sont nommés

Auteur: Лейла Бабаева, [Берн](#) , 28.10.2019.



(pixabay.com)

На 13-м ежегодном конкурсе швейцарских вин Grand Prix du vin suisse главный приз выиграло винодельческое хозяйство La Cave de la Côte, расположенное в Толошна (кантон Во).

La Cave de la Côte, qui se trouve à Tolochenaz, a remporté la 13e édition du Grand Prix du vin suisse.

Les meilleurs vins suisses sont nommés

В последние годы хозяйство la Cave de la Côte уже получало награды, но его впервые

назвали винным погребом года (франц.: Cave Suisse de l'Année). Кроме главного приза, владельцам la Cave de la Côte вручили престижные награды за два вина в категории «шасла» – Coteau d'Aubonne Esprit Terroir (1-е место) и Luins Bravade Esprit Terroir (2-е место), сообщается на [сайте](#) конкурса. Всего награждены 39 хозяйств, отдельно отмечены Maison Gilliard (Сион) – приз VINISSIMO за белое вино Trésors de Famille Petite Arvine, Sélection Excelsus (Шамозон, кантон Вале) – VINISSIMO за красное Cornalin, награда «Био» досталась владельцам хозяйства Caloz в Мьеже (Вале) за напиток Malvoisie, а приз «Открытие» – хозяевам Domaine de Chafalet в кантоне Женева за вино Elise.

По правилам Grand Prix du vin suisse, каждый участник должен представить минимум 5 вин в 3 категориях, главный приз достается хозяйству, продукция которого получила наибольшее число наград. Оценка вин – процесс долгий: с 24 по 29 июня этого года более 150 дегустаторов сравнили качества 3254 напитков от 544 производителей из 21 кантона, каждый винодельческий регион Конфедерации получил приз хотя бы в одной из 13-ти категорий. 955 винам присудили золотые и серебряные медали, в финальном отборе в августе участвовали 80 напитков, а церемония награждения прошла в Берне 24 октября.

Отметим, что в Швейцарии постепенно растет спрос на «живое» или «природное» вино, то есть произведенное без фильтрации и использования сульфитов и других добавок, иногда его называют «супер био». Выпускают его как молодые и склонные к экспериментам, так и опытные виноделы, фразу «vin nature» можно увидеть на винных картах модных ресторанов, особенно в Лозанне, Цюрихе и Женеве. Из-за того, что эти напитки не фильтруют, они могут показаться мутноватыми, но заинтересуют любителей новых ощущений. Глава винодельческого хозяйства Domaine de la ville (Морж) Марк Викари подчеркнул, что произведенные таким способом вина сохраняют больше вкуса ягод, чем промышленные напитки. Другие эксперты называют «живое» вино джазом по сравнению с классической музыкой: можно любить и первое, и второе, или обождать оба. Интересно, что четких правил производства таких вин пока нет, поэтому процесс в разных хозяйствах может отличаться: в Henri Cruchon (Эшишан, кантон Во), например, речь идет о чистом виноградном соке, перебродившем и сразу разлитым по бутылкам без каких-либо добавок. Процесс непростой, поскольку не из каждого сорта винограда можно сделать такой напиток, поэтому стадии производства включают множество экспериментов.

Что пить, каждый решает сам, при этом содержимое его бокала во многом зависит от того, какая цитата ему по душе: «Какое бедствие может сравниться со страстью к вину?» (Эдгар По) или «Истина в вине» (Плиний Старший).

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[100 лучших виноделов Швейцарии](#)

[В Вероне короновали сионское вино](#)

[Весеннее вино](#)

Source URL:

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/nazvany-luchshie-shveycarskie-vina>