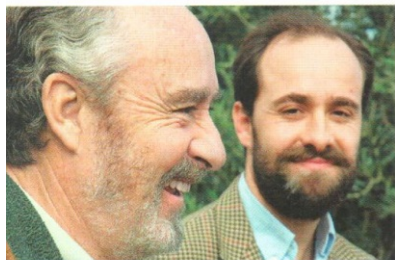


## PLAYBOY | mēneša vīns

Sadarbībā ar **vinastudija**

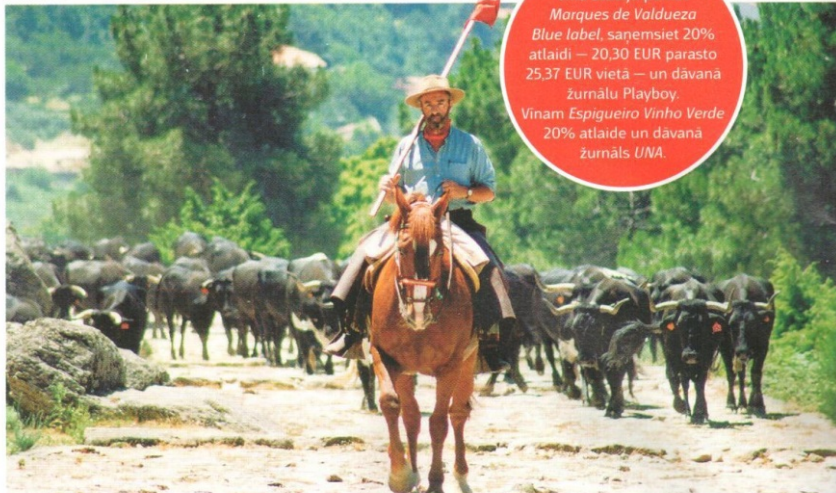


Dižciltīgās spāņu dzimtas vīri jau paaudžu paaudzēs ir bijuši tuvu stāvoši karaļnamam un visiem lielākajiem vēstures notikumiem.

Šī spāņu marķīza dzimta simtiem gadu nodarbojusies ar olīveļļas biznesu – viņu iegūtā eļļa *Marqués de Valdeueza Aceite de Oliva Virgen Extra* triumfējusi dažādos gardēžu topos un konkursos, saņemot apbalvojumus. Viņi jau ilgstoši ir šīs jomas izcilnieki. Taču ar to vien viņiem ir par maz. Salīdzinoši nesen – atskatoties uz šīs dižciltīgās dzimtas vēsturi, var teikt arī: tikai tagad, 2002. gadā – viņi ir ķērušies pie vīna darīšanas. Un ar sev raksturīgo perfekcionismu. Tas pilnīgi noteikti nav impulsa vai emociju diktētais solis – eu, mums ir bezgala daudz zemes, pamēģinām sastādīt arī vīnogulājus.

Nolemjot pievērsties vīnam, pieaicināts eksperts – franču enologs Dominiks Ružu de Bubē (*Dominique Roujou de Boubée*), kurš pirms tam strādājis vairākos slavenos vīna namos. Audzēšanai tiek izvēlētas Spānijai netradicionālas vīnogu šķirnes: *Syrah*, *Cabernet Sauvignon* un *Merlot*. Un rezultāts ir lielisks!

Viena lieta, ka uz lauka katrs vīnogulājs tiek apšņikāts, sakopts un saķemmēts, lai jau tur tas izskatītos estētiski perfekti. Ja parēķina, tad katrs vīna koks no pavasara atmošanās līdz ražas novākšanai tiek apčubināts piecas reizes. Šā iemesla dēļ ražas ir salīdzinoši nelielas, toties ļoti kvalitatīvas. Kad ogas ir novāktas, arī viss turpmākais process tiek veikts tā, lai vīnodziņas nedabūciest, piemēram, tās netiek pārbertas no lieliem augstumiem, bet tiek sūknētas un attiecīgajā spiešanas tvērtē nogādātas no apakšas. Sulas pārļešana tiek izmantota tehnoloģija, kāda nepieciešama, lai apstrādātu



Septembrī *Vīna Studijā* pērkot *Marques de Valdeueza Blue label*, saņemsiet 20% atlaidi – 20,30 EUR parasto 25,37 EUR vietā – un dāvanā žurnālu *Playboy*. Vīnam *Espigueiro Vinho Verde* 20% atlaide un dāvanā žurnāls *UNA*.

## DIŽCILTĪGO PERFEKCIONISTU VĪNS

Tikai labākie vīnogulāji, skaistākie ķekari un labākās ogas, kas apstrādātas īpaši maigi un rūpīgi – to visu var nobaudīt, izvēloties Spānijas Ekstremaduras reģionā darīto *Marques de Valdeueza Blue label* sarkanvīnu. Šo droši var dēvēt par aristokrātisku vīnu. Gan darītavas īpašnieku titulu, gan viņu izrādītās attieksmes dēļ.

Valdesas marķizam ir plaši īpašumi un saimniecība, bet tagad papildus visam citam daļu no tiem viņš atvēlējis vīna dārziem.



**KATRS VĪNOGULĀJS TIEK APŠŅIKĀTS, SAKOPTS UN SAĶEMMĒTS, LAI TĀS IZSKATĪTOS ESTĒTISKI PERFEKTI.**

donoru asinis. Protams, viss vīna fermentācijas un nogatavošanās process tiek uzraudzīts ar tikpat lielu rūpību kā ogulāji uz lauka. *Playboy* mēneša vīnam *Marques de Valdeueza Blue label* tiek izmantota tikai tā sula, kas pati, bez spiešanas iztecejusī no ogām, kad to miziņas tiek pārdurtas. Kas notiek ar pārējo sulu? Arī tā tiek pārstrādāta vīnā, turklāt izcilas kvalitātes, taču šie vīndari nelielā akcentu uz pārējiem produk-

tiem, bet runā tikai par pašu izcilāko produktu, lai gan arī pārējie ir superkvalitatīvi – īpaši gribētos pieminēt vīnu *Valdeueza* (ar melnu putnu uz etiķetes), kura aromātā bija sajūtama

tik tīkamā pirts un svaigu bērza slo-tiņu smarža.

Perfektajam *Marques de Valdeueza Blue label* aromātā jūtamas zemeņu ievārijuma, plūmju un kafijas nianses. Vīna garša ir lieliski sabalansēta, viegli minerāla, ar maigiem tanīniem. Dzirdra, ja tā var teikt par sarkanvīnu. Tas ir pilns spēka, neraugoties uz to, ka noturēts septiņus gadus. Un tam ir lieliska pēcgarša.

Pēc šā vīna nobaudīšanas nepameta sajūta, ka tas nav produkts šodienai, ka tas ir sākums kaut kam lielam un ka mums ir paveicies ar laiku, kurā dzīvojam, jo varam to atļauties baudīt. Varbūt pēc dažiem desmitiem gadu tas stāvēs augstākajos plauktos vai ieslēgts stikla vitrinās un maksās simtiem eiro, taču mēs varēsim teikt: reiz jaunībā mēs to dzērām darbdienas vakarā! ♪

TEKSTS: Andrejs Vasks Publicitātes foto