

Винная индустрия самая динамичная отрасль австралийского хозяйства, за последние 40 лет в ней произошли серьезные изменения. Если в 50-х годах среднестатистический австралиец выпивал в год только один стакан вина, то сейчас он выпивает около двух бутылок.

Надо отметить, что в 1965 году число виноделов было очень невелико, только шесть компаний занимались производством столового вина, однако к 1999 их число возросло до 109. Сейчас доля Австралии на мировом винном рынке составляет 2%, однако к 2025 году ставится цель добиться 6.5%.

Вино является особо важной отраслью для Австралии. Если шерсть, хлопок и говядина - традиционно австралийский экспорт - уходит за границу без какой-либо переработки, то виноделие способствует развитию смежных отраслей (виноградарства, производства упаковки, торговли), а, следовательно, решает проблемы безработицы.

Австралийское виноделие прошло долгий путь за последние десятилетия, и многие специалисты уверены, что к середине 21 века австралийские вина станут для нашего стола такими же привычными и естественными, как французские или итальянские.

Регионы Австралии. Вина

Баросса

Лютеранские церкви немецких колонистов оживляют пейзаж долины Баросса близ Аделаиды - это родина австралийского виноделия. Эта долина и многие другие места в округе представляют собой самый большой и наиболее известный винодельческий регион с сухим жарким климатом.

SHIRAZ

Цвет: Это молодое вино вишнево-красного цвета со временем приобретает оттенок спелого граната.

Аромат: Интенсивный аромат терпких ягод переплетается с неуловимыми привкусами фруктов и шоколада.

Вкус: Имеет мягкий вкус танина, сливы, зрелой вишни, ежевики.

Рекомендации к употреблению: Идеальное дополнение к красному мясу, дичи и всевозможным сырам.

CHARDONNAY

Аромат: Сложный аромат тутовника, яблони и груши. Доминантные ноты персика и яблок перекликаются с тонкими древесными ароматами.

Вкус: Стойкий.

Рекомендации к употреблению: Отлично подходит для разнообразных рыбных блюд, спагетти и мягких сыров.

CABERNET SAUVIGNON

Цвет: Глубоко красный с фиолетовыми оттенками.

Аромат: Чувственные ароматы сливы, тутовой ягоды и черешни дополняются привкусами табака, ванили, и красного дерева.

Вкус: При дегустации вначале чувствуется легкий фруктовый вкус, постепенно переходящий в шоколадно-сладкий аромат табака и черники. В заключение во рту остается приятный ванильный вкус, навевающий образы старинных винных погребов с массивными замшелыми бутылками и бочками.

Виктория

У подножия Викторианских Альп в Австралии климат очень прохладный благодаря вечерним бризам, нисходящим в долину с заснеженных вершин. Альпийский климат Королевской Долины является уникальным инструментом австралийского виноградарства. В процессе выращивания винограда из-за довольно резкого ветра приходится подпирать лозу по специальной технологии таким образом, чтобы наиболее полно использовать энергию и тепло солнечного света, что значительно улучшает вкусовые качества винограда. Специфический ландшафт местности вынуждает виноградарей искать особые подходы к выращиванию винограда, что, в конечном счете, находит воплощение в уникальном вкусе вина, не имеющем аналогов во всем мире.

CABERNET SAUVIGNON

Цвет: Очень глубокий сливово-красный.

Аромат: Дикой ягоды, пряностей и дуба.

Вкус: Очень мягкая, слабокислая основа.

Рекомендации к употреблению: Рекомендуем употреблять с мясными блюдами, спагетти или сырами.

При производстве вина в конечной смеси была использована небольшая часть винограда Каберне Фран, чтобы повысить мятный аромат. Cabernet Sauvignon способно развиваться еще в течение 10 лет со дня поступления в продажу.

DARK HORSE CABERNET FRANC MALBEC

Цвет: Очень глубокий темно-красный.

Вкус: Богатый фруктовый вкус, шоколадный и мятный привкус винограда Каберне Франк поддержан и усилен комплексным вкусом специй винограда Малбек.

Рекомендации к употреблению: Будет прекрасно гармонировать с мясом ягненка, спагетти и сыром.

Вино выдерживается в новых бочках из американского дуба и в течение 5 лет со дня выпуска живет и улучшает свои качества.

HIGH COUNTRY CHARDONNAY

Цвет: Светлый, лимонный.

Аромат: Фруктовый изобилующий различными ароматами.

Вкус: Вязкий. Кисловатый привкус прекрасно дополняется древесной терпкостью.

Рекомендации к употреблению: Податся охлажденным с курицей, к блюдам из свежей рыбы, салатами и спагетти.

MERLOT

Аромат: Мяты, диких зрелых ягод, темного шоколада и кофе. За счет выдержки в Американском и Французском дубе вино наполнено ароматом ванили.

Вкус: Замечательный густой вкус малины, черешни и сливы прекрасно гармонирует со слабокислой основой и запахом танина. Прекрасное столовое вино с насыщенным, надолго запоминающимся вкусом.

Рекомендации к употреблению: Употребляйте с молодой телятиной, ягненком, шницелем, бифштексом, или богатыми сырами.

SHIRAZ

Цвет: Ярко-красный, пурпурный.

Аромат: Фруктовый, с приятным ванильным тоном.

Вкус: Вино средней терпкости. Имеет вкус танина, черного перца и лесных ягод, который оттеняется сладостью ванили и ароматами, приобретаемыми вином в процессе выдержки в дубовых бочках.

Рекомендации к употреблению: Шираз прекрасно сочетается с мясными блюдами, спагетти и сырами.

Риверина

WHITE SHIRAZ

Цвет: Розовый - светлого лосося.

Аромат: Изобилует приятными мягкими ароматами ягод и цветов.

Вкус: Вино отличается мягким ягодно-травяным вкусом, который прекрасно гармонирует с кисло-сладкой основой.

Рекомендации к употреблению: К рыбе, морепродуктам, светлым макаронам, свежим салатам или Азиатской пищи. Можно употреблять в качестве аперитива.

Для производства White Shiraz виноград собирают по достижении им той степени зрелости, которая необходима для красного вина. Сбор производится в прохладные ранние часы при свете дня и доставляется на винный завод. После прессовки шкурку немедленно удаляют для того, чтобы свести к минимуму выделение красного сока.

Южная Австралия

WHITE POINTER

Цвет: Светло желтый.

Аромат: Характерный мускатный, свежий тропический.

Вкус: Освежающий, островатый.

Рекомендации к употреблению: Чтобы получить максимум наслаждения от данного вина, его необходимо подавать на стол при определенной температуре. Для Вашего удобства, когда температура вина достигает оптимальных значений, с обратной стороны данной этикетки появляется изображение белой акулы.

LINDEMANS BIN 50 SHIRAZ

Цвет: Ярко - красный.

Аромат: Спелого винограда с оттенками черного перца, имбиря, мускатного ореха, малины.

Вкус: Мягкий, богатый, нежный.

Температура сортировки: 16-18C

Рекомендации к употреблению: Идеально сочетается с жареным мясом, в частности, со свининой или цыпленком с сыром.

Для производства этого вина используется виноград с виноградников различных областей Южной Австралии.

LINDEMANS BIN 65 CHARDONNAY

Цвет: Характеризуется светлым лимонным цветом.

Аромат: Спелой медовой дыни и фигов с оттенком сладкого орехового дерева.

Вкус: Полный, мягкий, фруктовый вкус.

Рекомендации к употреблению: Подается охлажденным в качестве аперитива, а также к свинине, цыпленку под соусом или рыбе.

Lindemans Bin 65 Chardonnay является настоящей жемчужиной коллекции Bin Range. Славу этому вину принесли его великолепный вкус, а также оптимальное соотношение цены и качества, за что оно получило 8 мировых наград, включая Best Buy от Wine Speciator.

LINDEMANS BIN 70 SEMILLON-VERDELHO-SAUVIGNON BLANC-CHARDONNAY

Цвет: Бледно-зеленый.

Аромат: Цитрусовых

Вкус: Сбалансированный свежий фруктовый вкус.

Рекомендации к употреблению: Подается охлажденным и идеально сочетается с молодой индюшкой, рыбой и блюдами из пасты.

LINDEMANS CAWARRA COLOMBARD CHARDONNAY

Цвет: Бледный, лимонно - зеленоватый.

Аромат: Сладковатый.

Вкус: Мягкий, ореховый и фруктовый.

Рекомендации к употреблению: Подается охлажденным в качестве аперитива или в дополнение к легкому мясу и рыбе.

LINDEMANS CAWARRA SHIRAZ CABERNET

Цвет: Бордовое, с красным оттенком.

Аромат: Имеет запах сладкого перца.

Вкус: Мягкий вкус спелого винограда.

Рекомендации к употреблению: Подается при температуре и является идеальным дополнением к красному мясу, пасте и сырным блюдам.

LINDEMANS CAWARRA UNOAKED CHARDONNAY

Цвет: Бледно-золотистый.

Аромат: Свежей, спелой дыни и персика.

Вкус: Мягкий, тропических фруктов.

Рекомендации к употреблению: Подается охлажденным и идеально сочетается с белым мясом или рыбой.