



# Librandi

## LIBRANDI

Либранди

Хозяйство Либранди (Librandi) было основано в 1950 году, оно является не только крупнейшим в Калабрии, ее владельцы, братья Антонио и Николемо Либранди, по праву считаются послами этого региона как внутри страны, так и во всем мире. Семейная компания Либранди располагается в центральной части Чиро Марина (Ciro Marina) – небольшом городке на Ионическом побережье Калабрии недалеко от мыса Пунта Аличе (Punta Alice), находящегося на юге залива Таранто (Taranto). Климат этой территории идеально подходит для возделывания винограда. Почвы региона глинисто-известковые, а расположение виноградников между морем и горами Сила (Sila), позволяет достигать больших перепадов дневных и ночных температур.

История виноделия в Калабрии восходит к античным временам — VIII веку до н.э., когда на побережье возле Пунта Аличе появлялись первые греческие колонии. Именно греки открыли великий потенциал этих земель и возделывали самые разнообразные фрукты и овощи. Во время правления аккадского принца Эндротро, виноградарство достигло таких масштабов, что территорию современной Калабрии называли «Enotria Tellus» в переводе с греческого — «Земля Вина». Виноделие было уже хорошо развито, когда греки разбили виноградники на холмах вокруг Кримисса (Krimissa) — так раньше называли город Чиро. Они были убеждены в уникальности этих земель, и именно с тех пор вино является неотъемлемой частью истории Калабрии.

Винодельческая зона Кримисса была известна повсюду в Древней Греции.

В своих произведениях греческие писатели упоминают, что винами Кримисса награждали победителей Олимпийских Игр. Победитель шести Олимпийских Игр известный греческий атлет Милон Кротонский во время своих трапез употреблял только вино с виноградников Кримисса. Такое трепетное отношение к вину заложило основы традиций одной из величайших цивилизаций античности, которые являются фундаментом культуры, искусства и философии региона Калабрия.

Компания заботится о виноградниках, проводит тщательную селекцию, и следит за урожайностью, используя свои методы возделывания. Либранди не боятся экспериментировать и не жалеют времени на научные исследования. В конце 1990 годов сотрудничество с известным пьемонтским виноделом Донато Ланати и агрономом экстра-класса, профессором Миланского университета Атилио Шенца позволили Николемо Либранди осуществить свою давнюю мечту — создать виноградник с лучшими автохтонными калабрийскими сортами (гальоппо, мальокко, арвино, греко неро ди сибари, мантонико неро и др.), многие из которых имеют античное происхождение. Один из этих сортов — Гальоппо (Gaglioppo), который еще называют «черный принц» — пожалуй, самый известный на земле Чиро. Его выращивают на протяжении не одной тысячи лет, и именно, он служил основой знаменитых красных вин Кримисса. В компании Либранди из него делают следующие вина: розовое, красное Чиро Россо (Ciro Rosso) и Ризерва Дука Сан Феличе (Riserva Duca San Felice). Еще один сорт, который тоже был привезен греками — Греко Бьянко (Greco Bianco). Его используют для производства Чиро Бьянко (Ciro Bianco) и других сухих, элегантных вин региона.

Благодаря совместной деятельности с одним из лучших энологов Южной Италии Северино Гарофано они в числе первых в Калабрии осуществили посадки таких сортов, как шардоне, совиньон, каберне фран, каберне совиньон, а так же мантонико — полузабытой местной лозы древнегреческого происхождения.

Так в ассамбляж вин Гравелло (Gravello красное), Критоне (Critone белое) и Терре Лонтане (Terre Lontane) входят международные и автохтонные сорта винограда. Именно эти вина отражают философию компании: «будущее вин Калабрии зависит от нашего умения сочетать традиции и современные тенденции в виноделии».

Винодельня Либранди оборудована по последнему слову техники. Ее производственная мощность составляет 2000 квинтале винограда в день (1 квинтале = 100 литров). На винодельне находятся два горизонтальных и три пневматических прессы, что позволяет очень аккуратно раздавливать ягоды. Кроме того, здесь можно найти систему температурного контроля винификации и современный погреб площадью 600 кв.

#### **ВИНА ХОЗЯЙСТВА:**

##### **Белые вина:**

Ciro Bianco DOC

Efeso IGT

##### **Красные вина:**

Ciro Rosso DOC

Magno Megonio IGT

Gravello IGT



## CIRO BIANCO DOC

### Чиро Бьянко DOC

История названия этого вина уходит корнями в глубокую древность – VIII век до н.э. Они были известны повсюду в Древней Греции. В своих произведениях греческие писатели упоминают, что винами Кримисса награждали победителей Олимпийских Игр. На этикетке изображены виноградники Калабрии. Дизайн этикетки был разработан друзьями семьи Либранди.

**АППЕЛЛАСЬОН:** Ciro DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** греко бьянко.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор урожая производится вручную, ферментация и выдержка проводятся в емкостях из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотистый цвет, приятный аромат с доминирующим фруктовым характером с оттенками груши, а так же с ярким тоном лайма, вино обладает средним телом и непродолжительным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к рыбе на грилле, например, дорадо с гарниром из овощей.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	12,5
2007	0,75	12,5



## EFESO IGT

### Эфезо IGT

Впервые это вино было произведено в 2001 году. Его название произошло от древнего имени греческой колонии в Турции – Efeso, и является жемчужиной винодельческого хозяйства Librandi. Дизайн этикетки вина Efeso разработал сам Николедмо Либранди, на ней изображена выжженная солнцем земля Калабрии.

**АППЕЛЛАСЬОН:** Val di Neto IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** монтонино.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор урожая производится вручную, виноград ферментируют при постоянно контролируемой температуре, сначала в емкостях из нержавеющей стали, а затем в барриках. Вино проводит 8 месяцев в одногодичных и двухгодичных барриках из дуба альпе, а так же несколько месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** золотисто-желтый цвет. Аромат свежий, насыщенный, удивительно фруктовый с нотками цитрусовых, груши и ананаса. Вкус легкий, приятный, характерный для такого молодого вина. В послевкусии чувствуется легкая горчинка.

**ГАСТРОНОМИЯ:** вино прекрасно подойдет к ризотто с дарами моря либо к любым другим рыбным блюдам.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2006	0,75	13,5



## CIRO ROSSO DOC

### Чиро Россо DOC

**АППЕЛЛАСЬОН:** Ciro DOC.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** гальоппо.

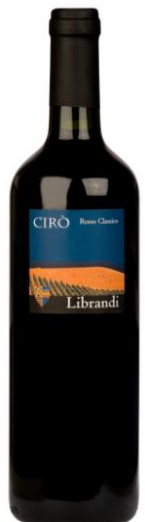
**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор урожая производится вручную, ферментируется в емкостях из нержавеющей стали. Вино выдерживается несколько месяцев в емкостях из нержавеющей стали.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** яркий рубиновый цвет с янтарными отблесками. В аромате тона кедр, специй, листьев сандала и красных фруктов, что характерно для вин данного региона. Яркое, насыщенное, фруктовое вино с приятным послевкусием.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это вино отлично подойдет к разнообразным острым и пряным мясным блюдам, к нему можно предложить дичь, ягненка, а так же разнообразные блюда калабрийской кухни.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 16–18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	13,0



## MAGNO MEGONIO IGT

### Маньо Мегоньо IGT

*В 1995 году состоялся выпуск Magno Megonio, первого в истории Италии сепажного вина из сорта мальокко, который имел сенсационный успех и заставил экспертов обратить внимание на потенциал Калабрии. На этикетке этого вина изображен римский центурион Маньо Мегоньо (Magno Megonio), в честь которого было названо это вино, так как он был первым, кто в письменном виде оставил лестные комментарии о винах Калабрии.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Val di Neto IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** мальокко.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор урожая производится вручную, ферментацию проводят в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка проводится в барриках из дуба аллье в течение 16-ти месяцев, а затем вино дополнительно проводит 6 месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий рубиновый цвет, насыщенный пряный аромат с тонами сливы, вишни, легким оттенком древесины, влажной земли и табака, плотная структура с немного суховатыми танинами, хороший баланс, в послевкусии присутствует легкая минеральная нота.

**ГАСТРОНОМИЯ:** отлично подойдет к различным блюдам из мяса, дичи, а так же к выдержанным сырам и острым, пряным блюдам калабрийской кухни.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5



## GRAVELLO IGT

### Гравелло IGT

*Впервые это вино было произведено в 1988 году. Именно Gravello (бленд сортов каберне совиньон и автохтонного гальоппо) принес Либранди славу виноделов-новаторов Калабрии. Некоторые критики даже заговорили о появлении «супер-калабрии». Лаконичный дизайн этикетки вина Gravello был разработан друзьями семьи Либранди.*

**АППЕЛЛАСЬОН:** Val di Neto IGT.

**СОРТА ВИНОГРАДА:** 60% гальоппо, 40% каберне совиньон.

**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** сбор урожая производится вручную, ферментацию проводят в емкостях из нержавеющей стали. Выдержка в дубе в течение 1 года, а так же 6 месяцев в бутылках перед поступлением в продажу.

**ДЕГУСТАЦИЯ:** насыщенный рубиновый цвет с пурпурным отливом, концентрированный фруктовый аромат с тонами вишни, черники, какао, мяты и сухих помидоров, плотная структура демонстрирует элегантные, хорошо интегрированные танины, а так же прекрасный баланс, в послевкусии угадываются тона пряных полевых трав.

**ГАСТРОНОМИЯ:** это вино послужит прекрасным дополнением к блюдам из мяса, разнообразным острым сырам и итальянской пасте.

**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2005	0,75	13,5

