

# Аромат ягод и бальзамических трав

Семейная винодельня San Coletto в Петре ежегодно производит пятнадцать тысяч литров экологического напитка

**Анна Чумаченко**

Экологически чистая пища – тренд западной культуры. С каждым днём потребителей органических продуктов становится всё больше. Среди них – немало любителей вина.

«Вести Майорка» посетила винодельческое семейное хозяйство San Coletto в деревушке Петра (Petra), с 2000 года официально занимающееся производством экологически чистых вин. 53-летний хозяин, профессор физико-математических наук Мигель Хауме Оррак (Miguel Jaume Orrach) – представитель старейшего 700-летнего рода майоркинцев. Вино всегда было неотъемлемой частью жизни Мигеля. Его семья, жена и даже соседи занимаются виноделием.

Во время небольшой экскурсии по территории размером в 2,5 га, Мигель познакомил нас с секретом органических вин. «Суть таких методов виноделия в том, что весь процесс производства, начиная от посадки лозы и заканчивая розливом вина в бутылки, осуществляется без применения искусственных и синтетических веществ и технологий, которые могут нанести вред окружающей среде, – объясняет профессор. – Органический виноград произрастает в естественных условиях и имеет натуральный цикл созревания. В качестве удобрений используются только натуральные вещества, к примеру, костная мука и навоз». Мигель подзывает нас к виноградникам, вырывая из земли бобовое растение. «Они содержат уйму белков, этим питается наш виноград, – рассказывает профессор. Такие растения впитывают из воздуха особенно много азота – это элемент, необходимый для существования животных и растений.

«Что касается заболеваний, – говорит Мигель, – то



Виноград Мигеля Хауме Оррака (слева) имеет естественный цикл созревания. Вино проходит стадию ферментации в бочках из французского дуба (вверху). Фото: П. Лосано

у лозы есть два вредителя: насекомые и грибки. В экологическом виноделии нет проблем с насекомыми, об этом заботится сама природа». Трава вокруг виноградников не скашивается и, таким образом, в ней могут прятаться всевозможные враги поедателей винограда. «С грибами другая история – здесь главное предотвратить заболевания. Для этого используют натуральные вещества,

такие как медь или крапивный настой». Они наносятся исключительно на поверхность листьев и не попадают во внутреннюю систему растения.

Вторая остановка экскурсии по винодельне – погреб. Здесь вино проходит стадию ферментации в бочках из французского дуба. Мигель открывает пробку и предлагает посетителям понюхать содержимое. Чувствуется сладкий, на-

сыщенный аромат вина. Ежегодно винодельня производит 15 тыс. литров этого виноградного «золота». «Для нас важнейшую роль играет не количество, а качество вина», – говорит Мигель. Это подтверждается многочисленными медалями на конкурсах и выставках.

Получить сертификат экологического винодельческого хозяйства не так-то просто. Винодельню в течение нескольких лет инспектируют – берут пробы и проводят анализ почвы. Если никаких нарушений нет, виноградник получает заветный сертификат. В дальнейшем проверки становятся регулярными. Официально биологические вина были признаны европейским законодательством в июле 1991 г., однако многие практиковали такой подход к виноделю и до того.

В чём же особенность экологического вина? Мигель объясняет: «Главное не то, что содержит вино, а

то, чего в нём нет, – смеётся майоркинец. – В процессе винификации используется минимальное количество сульфитов, нет ароматизаторов, красителей, консервантов и прочих добавок. В экологически чистом вине зато гораздо больше «живых» витаминов и минеральных ве-

Шираз, Каберне и Совиньон. И какая же экскурсия по винодельне без дегустации? Пять вин – 5 евро с человека. «Белые слёзы» (Llàgrimes Blanques) – так называется сорт Шардоне. Это молодое белое вино утоляет жажду в летнюю жару и великолепно аккомпанирует паялье или рыбным блюдам. Молодое красное вино Negre Suau прекрасно подойдёт к любым мясным блюдам. Выдерж-

## «Главное не то, что содержит вино, а то, чего в нём нет»

ществ, не потерянных в процессе переработки. Тем более, что на вкус они более свежие, выразительные, с ярким виноградным ароматом».

В San Coletto производят лёгкие белые и красные сухие вина из майоркинских сортов винограда, а также чистые сорта (цена на винодельне – от 10 до 30 евро): Шардоне, Мерло,

жанные красные вина отличаются ярко выраженным букетом ароматов ягод, бальзамических трав и смогут украсить обед настоящего гурмана. Желающие могут заказать здесь дегустацию с хорошим майоркинским обедом или закусками.

San Coletto, Agricultura Ecològica, c/ des Convent 10, Petra. Тел.: 658 879 488



Палитра органических вин – белые и красные, молодые и выдержанные, из майоркинских сортов винограда.

**CUISINALE**  
КУХНИ ДИЗАЙН  
Felanitx - Tel: 971 58 20 11  
www.cuisinale-mallorca.com

**Häcker** **allilmö**

**Продаётся эксклюзивный загородный дом,**  
подробности:  
www.mallorca-fincaverkauf.com  
**Выгодное налогообложение**

Каждое счастье, когда есть деньги, чтобы купить, что хочешь.  
**Colonia de San Pedro,**  
205 000 евро Новая вилла в элитном районе  
площадь 150 м кв. плюс 100 кв. м  
и + 70 кв. м терраса с видом на море и горы, мебель итальянская, множество деталей.  
тел.: 619 764 257  
Мы говорим только по-испански.

**palmauris**  
АДВОКАТЫ/LAWYERS  
971 718 341  
www.palmauris.com  
info@palmauris.com

- ЮРИДИЧЕСКИЕ И АДВОКАТСКИЕ УСЛУГИ  
- ЮРИДИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ПРИ ПОКУПКЕ НЕДВИЖИМОСТИ  
- РУССКОГОВОРЯЩИЕ СОТРУДНИКИ