vinetur

Nals Margreid представила семь винтажей Nama на Merano WineFestival

С 2019 года Nama производят на 100% из Шардоне; дегустация подчеркнула потенциал вина из Альто-Адидже к длительной выдержке.

пятница, 6 ноября 2026 г.



На 35-м Merano WineFestival винодельня Nals Margreid провела вертикальную дегустацию семи винтажей Nama — своего флагманского Шардоне из Альто-Адидже. Так она хотела показать, как вино менялось с годами и как его стиль производства стал более целенаправленным.

В пятницу, 6 ноября, винодельня сообщила в Наллесе, в итальянском регионе Южный Тироль, что в дегустацию вошли винтажи Nama 2016, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022 и 2023 годов. Центральным событием стал мастер-класс под руководством Кристины Меркури — мастера вина и основательницы Mercuri Wine Club, которая познакомила участников с линейкой.

Сегодня Nama производят исключительно из Шардоне, однако в первые годы состав вина был другим. По данным винодельни, винтаж 2016 года состоял на 85% из Шардоне, на 9% из Пино Бьянко и на 6% из Совиньона, а винтаж 2018 года — на 90% из Шардоне, на 7% из Пино Бьянко и на 3% из Совиньона. Начиная с винтажа 2019 года Nama производят только из Шардоне.

Это изменение стало ключевым для стремления винодельни сформировать образ Nama как своего знакового вина, а не просто еще одной марки в портфеле. По словам Nals Margreid, проект задумывался как способ выразить характер виноградников в Альто-Адидже через одно Шардоне с потенциалом к длительной выдержке.

Во время дегустации также рассказали о методах производства. По данным Nals Margreid, сбор урожая каждого винтажа проводят вручную, тщательно отбирая ягоды. Затем вино ферментируют и выдерживают 18 месяцев в небольших дубовых бочках. После ассамбляжа оно отдыхает в емкостях из нержавеющей стали до розлива: 12 месяцев для вина 2016 года и 9 месяцев для более поздних винтажей. После этого вино еще год выдерживают в бутылке.

Эти особенности производства важны, поскольку винодельня стремится позиционировать Nama не просто как региональное Шардоне, а как вино с потенциалом к длительной выдержке. Вертикальная дегустация, когда несколько винтажей одного вина пробуют бок о бок, позволяет увидеть, как на вино влияют особенности разных вегетационных сезонов и как оно развивается с

возрастом. Выбрав семь винтажей до и после перехода на 100% Шардоне, Nals Margreid сделала эту эволюцию центральной темой своей презентации.

Винодел Харальд Шраффль, которого винодельня назвала движущей силой развития вина, отметил, что дегустация должна была показать, как время формирует индивидуальность Nama. «Nama родилось из желания дать голос горам и глубине почв Альто-Адидже, — заявил Шраффль. — Заново открывая его для себя через семь винтажей, мы видим, как время раскрывает его элегантность и индивидуальность».

Директор по продажам Готфрид Поллингер сказал, что мероприятие также было призвано познакомить с работой винодельни более широкую аудиторию: представителей отрасли, ценителей вина и экспертов, приехавших на фестиваль. По его словам, вертикальную дегустацию организовали, чтобы рассказать о долгосрочном подходе винодельни как на винограднике, так и в погребе.

Nals Margreid находится в Альто-Адидже — северном итальянском винодельческом регионе, известном белыми винами из прохладных высокогорных местностей. По словам винодельни, Nama призвано отражать горную природу региона и местные почвы Наллеса, расположенного в долине Адидже. Делая акцент на отборе винограда, происхождении урожая и длительной выдержке в погребе, винодельня представляет это вино как пример того, как региональная идентичность сочетается с техническими решениями в производстве премиального белого вина.

Фестиваль дал винодельне возможность представить вино аудитории, уже ориентированной на вина высшего ценового сегмента. Merano WineFestival, который проходит в 35-й раз, — одно из самых известных винных мероприятий Италии, регулярно собирающее производителей, закупщиков, журналистов и коллекционеров. Для Nals Margreid это стало подходящей площадкой, чтобы представить Nama как вино с четко выраженным стилистическим направлением и потенциалом развития от винтажа к винтажу.

Формат мастер-класса также позволил винодельне подчеркнуть то, что сложнее показать на примере одной бутылки, — последовательность стиля. Представив винтажи с 2016 по 2023 год, она продемонстрировала как влияние особенностей каждого года, так и неизменность общего подхода к производству. Ранние вина, созданные из нескольких сортов, и более поздние версии из 100% Шардоне позволили напрямую сравнить, как проект постепенно сосредоточился на одном сорте.

Nals Margreid назвала Nama одним из своих эталонных вин и отметила, что эта марка воплощает баланс между технической точностью и территориальной идентичностью. На практике это означает вино, сформированное благодаря длительной выдержке, тщательному отбору и постепенному совершенствованию стиля, причем теперь все выразительные особенности проекта передает Шардоне.

Вместе с анонсом дегустации винодельня не сообщала об изменениях объемов производства или дистрибуции и не раскрыла цены. Основное внимание она уделила самой вертикальной дегустации и укреплению позиции Nama в линейке хозяйства посредством публичного сравнения винтажей с 2016 по 2023 год.