vinetur

Tempos Vega Sicilia выпустила Deiva 2024 — первое испанское белое вино компании

Альбариньо из Риас-Байшас завершает проект стоимостью 20 млн евро: в дебютном винтаже произведено около 32 000 бутылок

суббота, 7 ноября 2026 г.



Tempos Vega Sicilia объявила 27 октября о выпуске Deiva 2024 — первого испанского белого вина в истории компании. Этому предшествовали годы покупки виноградников, исследований и работы над вином в апелласьоне Риас-Байшас в Галисии.

Это вино на 100% состоит из Альбариньо, выращенного на виноградниках в двух субзонах Риас-Байшас — Кондадо-ду-Теа и Валь-ду-Сальнес, в провинции Понтеведра на северо-западе Испании. По словам компании, в основу проекта легло сочетание особенностей обеих зон: Кондадо-ду-Теа придаёт вину зрелость и структуру, а Валь-ду-Сальнес — свежесть и кислотность.

Выпуск стал первым коммерческим результатом проекта, начавшегося в 2018 году с приобретения виноградников. Tempos Vega Sicilia сообщила, что теперь владеет 24 гектарами виноградников и винодельней в Кресенте, а первоначальные инвестиции в проект составили 20 млн евро.

Генеральный директор Tempos Vega Sicilia Пабло Альварес заявил, что компания пришла в Галисию с чёткой целью, но понимала, что ей предстоит изучить местные условия и перенять опыт виноградарей, которые давно работают в регионе. По его словам, Deiva стала результатом этого процесса и одновременно началом долгосрочной работы.

В сообщении компании Deiva представлена как проект белого вина, рассчитанный на постепенное развитие, а не на быстрое наращивание объёмов. Цель — создать Альбариньо с собственной индивидуальностью, глубиной и потенциалом выдержки. Первый винтаж выпущен ограниченным тиражом: по данным компании, произведено около 32 000 бутылок, а в техническом листе, опубликованном вместе с анонсом, указано 32 877 бутылок.

Виноградники расположены в Кресенте и А-Канисе в Кондадо-ду-Теа, а также в Рибадумии, Камбадосе и Мейсе в Валь-ду-Сальнес. Согласно техническим данным, средний возраст лоз составляет 20 лет, плотность посадки — 1 000 лоз на гектар. Урожайность указана на уровне 8 000 килограммов, или 52 гектолитров с гектара.

По словам Tempos Vega Sicilia, название Deiva происходит от названия реки Дева в Кондадо-ду-Теа. Компания также подчеркнула важную роль воды в местном ландшафте. Некоторые участки виноградников получают воду по традиционным галисийским каналам — левадам. Изучение взаимодействия воды, почв и отдельных участков стало частью работы над вином.

Компания сообщила, что сотрудничала с научными учреждениями, в том числе с CSIC — Национальным советом по научным исследованиям Испании. Исследования касались генетического разнообразия Альбариньо, местных микроклиматов и профилактики болезней. В частности, велась работа по изучению милдью — серьёзной проблемы во влажных винодельческих регионах атлантического побережья, таких как Риас-Байшас.

В техническом листе Deiva 2024 начало вегетационного сезона 2024 года описано как сложное. За тёплой дождливой зимой последовала дождливая весна: она способствовала раннему распусканию почек, но осложнила цветение и развитие ягод. По словам компании, затем погода в двух субзонах складывалась по-разному. В более подверженном влиянию Атлантики Валь-ду-Сальнес вегетационный цикл был медленнее и дождливее. В более тёплом и сухом Кондадо-ду-Теа развитие лоз шло быстрее.

По данным компании, в августе погода улучшилась: потепление и более сухие условия помогли восстановить баланс лоз, улучшить состояние ягод и обеспечить их созревание. Погода перед сбором урожая позволила провести его в достаточно короткие сроки. Виноград собирали вручную в ящики по 12 килограммов с 8 по 20 сентября. Розлив в бутылки состоялся в июне 2026 года.

Опубликованные компанией сведения о производстве показывают, что виноделы стремились не допустить, чтобы характер вина определялся одной ёмкостью или одним методом. При производстве Deiva 2024 использовали нержавеющую сталь, бетон, гранит и крупные дубовые фудры. Согласно техническому листу, 60% вина выдерживали в нержавеющей стали, а 40% — в крупных ёмкостях. Перед выпуском вино провело в бутылке от шести до девяти месяцев. Крепость готового вина составляет 13,5%.

Tempos Vega Sicilia заявила, что не намерена придерживаться единой схемы при работе над будущими винтажами. Каждый год будут учитывать особенности урожая и потребности вина. Такой подход отражает позиционирование бренда: стиль проекта ещё формируется благодаря наблюдениям, изучению участков и работе с новыми урожаями.

С этим выпуском Tempos Vega Sicilia выходит в один из главных апелласьонов Испании по производству белых вин и в самый известный в стране регион Альбариньо. Компания сообщила, что вино будет продаваться в Испании и на международных рынках.

Согласно техническим материалам компании, Deiva 2024 создавали с расчётом на выдержку, и при надлежащих условиях хранения вино может развиваться более 15 лет. Компания рекомендует хранить его при температуре 12–14 °C и влажности 60%, а подавать при 12 °C.