



ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ



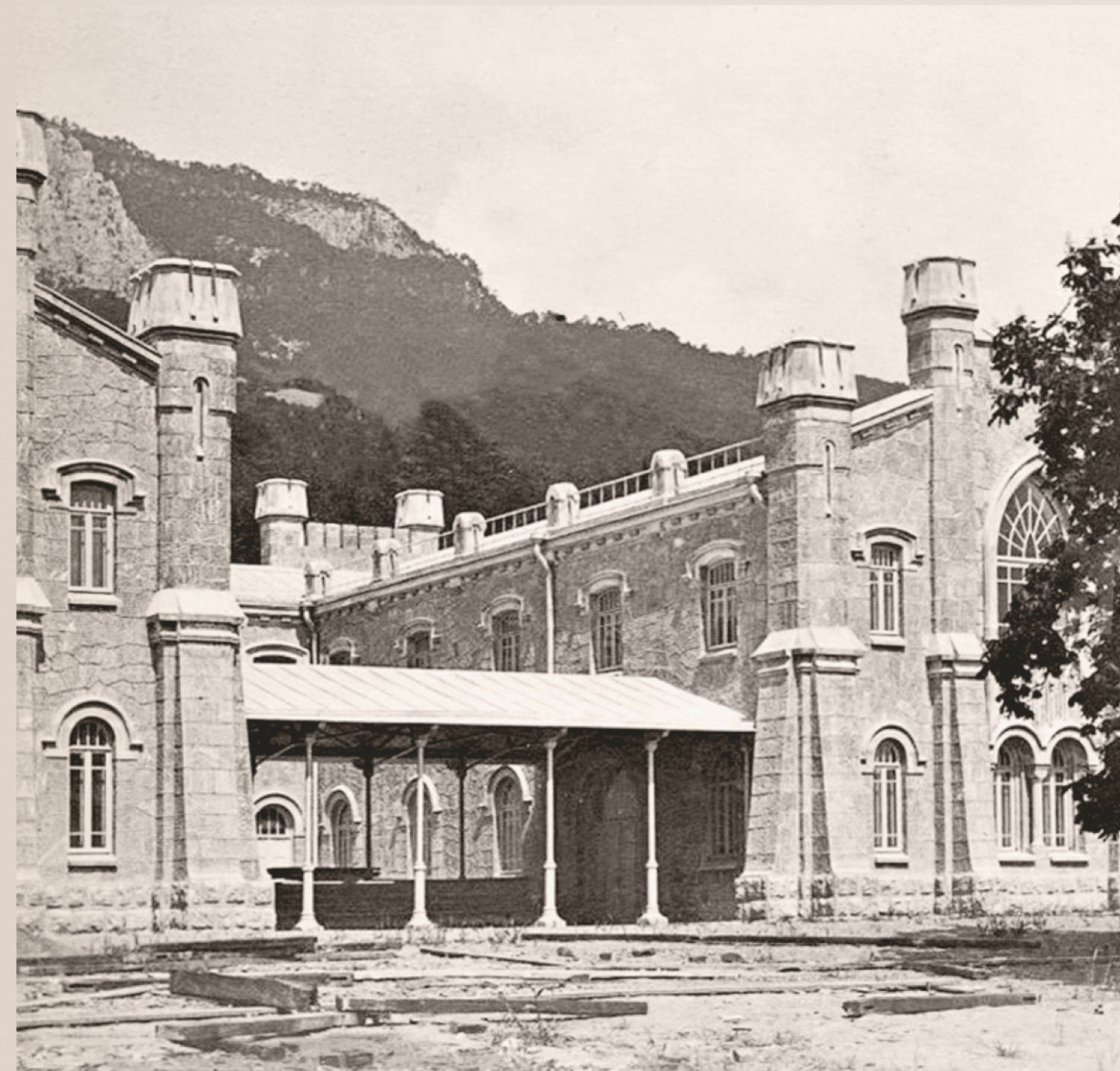
ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ

Founded in 1835

ИСТОРИЯ АЙ-ДАНИЛЬ

Первое письменное упоминание о месте, где в настоящее время расположено *Шато Ай-Даниль*, мы находим в трактате самого крупного историка ранневизантийского времени Прокопия Кессарийского «О постройках Юстиниана». Трактат, который был написан в начале VI века н. э., упоминает расположенное здесь крупное поселение с храмом святого Даниила. Название поселения «Ай-Даниль» (в переводе с греческого «Святой Даниил») сохранилось до наших дней. Урочище Ай-Даниль — это лесистая местность у моря, от мыса Мартыан, где сегодня расположен Никитский ботанический сад, до Гурзуфа. Археологические раскопки последнего времени свидетельствуют о том, что культура виноградарства существовала здесь примерно с VI века до н. э. Нашествия гуннов и постоянные набеги

кочевых народов: аваров, хазар, печенегов и особенно половцев, — истощали силы греческих поселений Тавриды. По мере упадка хозяйственной жизни поселений угасало и виноделие. Но в XIII веке под сильным генуэзским влиянием крымское виноделие возрождается. Приобретя в 1262 г. земли вблизи древней Феодосии (*Кафа*), генуэзцы за последующие сто лет основали множество колоний от Судака до Балаклавы. Генуэзские колонии и при Крымском Ханстве оставались вполне самостоятельными, поэтому смогли обеспечить Крыму идеальные условия для развития сельскохозяйственной жизни и торговли. Виноделие в то время пережило период небывалого расцвета. После захвата Крыма Османской империей виноделие на полуострове в очередной раз пришло в упадок.



ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ— ИСТОРИЧЕСКАЯ ВИНОДЕЛЬНЯ НА ЮЖНОМ БЕРЕГУ КРЫМА



*В 1823 году, пребывая в должности
Новороссийского генерал-губернатора,
его сиятельство граф М.С. Воронцов
основал Ай-Даниль.*

После присоединения Крымского полуострова к Российской империи в 1783 году виноделие Крыма вновь воскресает, но совсем в ином виде. Потеряв связь с прошлым, без традиций и многовекового опыта оно возрождается российскими вельможами, получившими земли в награду от Екатерины Великой или купившими их, следуя тогдашней моде. Они не были ограничены в средствах и практическая выгода их мало интересовала.

Центральной фигурой среди этих разносторонне одарённых людей являлся граф Михаил Семенович Воронцов (1782–1856). Исполняя обязанности новороссийского генерал-губернатора, граф М.С. Ворон-

цов купил Ай-Даниль в 1823 году. В 20-ых годах XIX столетия в Крыму возникло много винодельческих хозяйств, но самым крупным было винодельческое хозяйство графа Воронцова.

Повседневную заботу о хозяйстве граф поручил талантливому виноделу Гаузеру, которого пригласил из французской провинции Шампань. Дальнейшее развитие виноградарства и виноделия в Ай-Даниле продолжил сын основателя хозяйства Семен Михайлович. К 1889 году здесь насчитывалось свыше 400 десятин земли, из них 41 (около 45 гектаров) было занято виноградниками.



Посещение Ай-Даниля императором Николаем II с семьёй



*Дом в усадьбе князей Юсуповых, бывший
винный подвал А.С. Голицыной*

В обязанности Уделов входило управление всем имуществом Российской императорской семьи Романовых. Весной 1891 года заведование всем удельным виноградарством и виноделием, согласно повелению императора, было поручено князю Льву Сергеевичу Голицыну (1845-1915).

В богатую историю виноградарства Ай-Даниль вошел еще один великий российский винодел — который первым в России организовал производство высококачественных вин, включая игристые. К этому времени Ай-Данильский винный подвал, построенный в 1835 году, вследствие оползней пришел в негодность. В 1912 году построили новый винный подвал для первичной переработки и хранения вина.

В трудные годы Великой Отечественной войны и последующего промышленного возрождения РСФСР и страны в целом хозяйство перестало иметь свое прежнее значение. Подвал стал разрушаться и был выведен из эксплуатации в 1954 году. В 2005 году, когда началось новое строительство, хозяйство лежало в руинах. В 2007 году с сохранением архитектурного стиля царского винного подвала было построено новое здание, укомплектованное самым современным оборудованием для переработки винограда, приготовления и розлива вина. Отсюда началась новая история Шато Ай-Даниль — места, где производят эксклюзивное крымское вино.







ЗЕМЛЯ, ГДЕ РОЖДАЕТСЯ ВКУС



Субтропический средиземноморский климат южного берега Крыма идеально подходит для создания сухих, сладких и крепленых вин. Летний зной смягчается освежающими морскими ветрами, сухая и продолжительная осень позволяет ягодам неторопливо вызревать, а теплая зима дает почве насытиться влагой благодаря обильным осадкам. Окружающий берег горный амфитеатр оберегает почву и от сухого, и от холодного воздуха круглый год.

Тёмно-сланцевые почвы и полосы краснозема, встречающиеся на южном берегу Крыма, позволяют винограду вызреть и лучше раскрыть свой вкус. Они глубоко прогреваемы и не подвержены излишнему испарению влаги. Подобная комбинация географических и климатических факторов придаст винограду особый вкус за счет повышенной сахаристости





КРАЙ СОЛНЦА И ВИНА

Виноградники расположены на склонах, что позволяет обеспечить оптимальную экспозицию лоз, спускающихся почти к самому морю. Команда хозяйства заботится о лозах круглый год, а урожай собирается и сортируется исключительно вручную. История выращивания винограда на южном берегу Крыма насчитывает не одну сотню лет.



Первые опыты по селекции и выведению новых сортов в этой местности принадлежат ещё древним грекам. В начале XIX века винодельческая культура здесь получила новый импульс благодаря культивации мускатных сортов графом М. С. Воронцовым, открывшим Магарачское заведение при Никитском ботаническом саду.

ПОМЕСТЬЕ ВИНОДЕЛОВ С МНОГОВЕКОВЫМИ ТРАДИЦИЯМИ

С момента своего основания усадьба Ай-Даниль служит местом, где выращивают виноград и создают вино. В XXI веке её архитектурный ансамбль был восстановлен и расширен новыми постройками, сохраняющими классический дух винодельческого поместья. Каноничный внешний вид усадьбы дополнен самыми современными технологиями переработки и розлива, обеспечивающими вино непревзойденный вкус.



ВЫДЕРЖКА В НОВЫХ ДУБОВЫХ БОЧКАХ ПРИДАЁТ ГЛУБИНУ И БОГАТСТВО НАШИМ ВИНАМ



Вкус вина зависит не только от сорта винограда и технологий изготовления вина, но и от бочек, в которых его будут выдерживать. В Ай-Даниле используются лучшие французские бочки из дуба. Выдержка делает вино благородным, сложным и элегантным, что позволяет убрать излишнюю кислотность и наделить вино богатым и сбалансированным ароматом и вкусом.



Бочки из французского дуба для выдержки вина

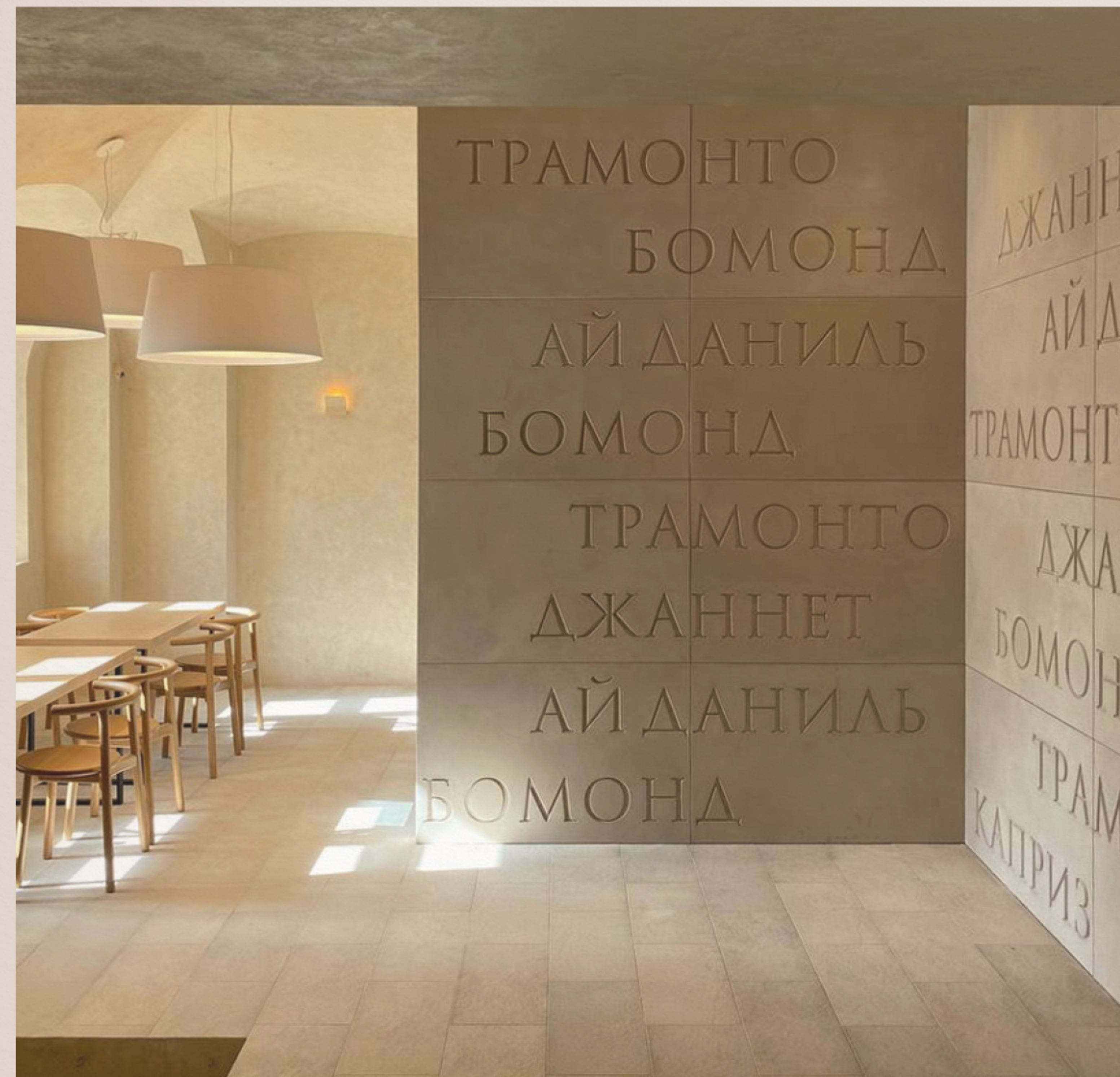


МЕСТО ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ ИЗЫСКАННОГО ВКУСА



*Исполнительный директор
Шато Ай-Даниль — Богданов Евгений.
Основатель Московской Ассоциации Сомелье.
Лучший сомелье России 2012/2014.*

Фирменные бутики терруарных вин Ай-Даниль расположены в самом центре Москвы и всегда открыты для любителей многогранных вкусов. Объединяя в себе магазин и профессиональные дегустационные залы, они являются точкой притяжения и популяризации винодельческой культуры. Благодаря опытным кавистам вы всегда сможете найти подходящий напиток в богатой коллекции выдержанных красных, белых и крепленых вин Ай-Даниль.





ШАТО АЙ-ДАНИЛЬ



КОЛЛЕКЦИЯ
ЛЕГЕНДАРНЫХ
ВИН



АЙ-ДАНИЛЬ

ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ, ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКЕ

Сорт винограда: 60% Каберне Совиньон / 30% Бастардо Магарачский / 10% Саперави.

Цвет: насыщенный гранатовый цвет с яркими фиолетовыми оттенками.

Аромат: специи и пряности, зрелые и подсушенные чёрные ягоды. Сливочные ноты и ароматы цветов, ваниль, табак, древесные нотки, оттенки кожи.

Вкус: бодрящая кислотность с ароматами ягод и мягкими танинами. Продолжительное послевкусие, развивающееся из свежести во фруктовую мягкость. бодрящая кислотность с ароматами ягод и мягкими танинами. Продолжительное послевкусие, развивающееся из свежести во фруктовую мягкость.





ТРАМОНТО

ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ,
ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКЕ

Сорт винограда: 60% Каберне Совиньон / 30% Мерло
10% Саперави.

Цвет: глубокий темно-вишневый цвет с фиолетовыми
отблесками.

Аромат: сложный, богатый с нотами вишневого ликера,
шоколада, дерева, косточки чернослива, чёрной сморо-
дины, гвоздики и ванили.

Вкус: гармоничный, объёмный, полный. Достаточно
«мускулистое» вино с мягкими фруктовыми танинами.
Доминирует вишня в шоколаде. В длительном послевку-
сии — специи и ваниль.

ФОРТЕ

ВИНО КРАСНОЕ КРЕПЛЁННОЕ,
ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКЕ

Сорт винограда: Каберне Совиньон.

Цвет: тёмно-гранатовый.

Аромат: богатый аромат, преобладают тона засахарен-
ных фруктов и черносмородинового ликера, бальзами-
ческими ноты вишневой смолы, кардамон, ливанский
кедр, чернослив и шоколад. Красивая эволюция в бока-
ле.

Вкус: полный и мягкий, с деликатной танинной структу-
рой. Тона чёрной груши, чернослива, войлочной вишни
дополнены яркой нотой свежего винограда, которая
придаст вину гармоничное звучание. Продолжительное
послевкусие.





БОМОНД

ВИНО БЕЛОЕ СУХОЕ, ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКЕ

Сорт винограда: Алиготе.

Цвет: золотисто-жёлтый.

Аромат: обладает свежим и изысканным ароматом. В его букете можно выделить свежие и легкие оттенки цветов и сухих трав, фруктовые нотки яблок и груш, тона айвы и белого перца.

Вкус: объемный и округлый вкус, с мягкой кислотностью ярко выраженной свежестью и продолжительным слегка пряным послевкусием. Комплексное и самодостаточное вино.



ДЖАННЕТ

ВИНО БЕЛОЕ СЛАДКОЕ, ВЫДЕРЖАННОЕ В БОЧКЕ

Сорт винограда: Мускат белый.

Цвет: ярко-желтый цвет с янтарным оттенком.

Аромат: в первом аромате глубокие чистые ноты персика, ванили и апельсиновой цедры.

Раскрываясь в бокале: тона инжира, розы, лимонных цукатов, кураги, чая и кожицы миндаля.

Вкус: нежное, гармоничное вино с хорошо ощутимой кислотностью. Во вкусе свежий инжир, цедра апельсина, сливочный пломбир и лепестки розы. Шелковистая текстура и долгое послевкусие, с нотами свежего персика и сухой апельсиновой корочки.





ТОККАТА

ВИНО КРАСНОЕ СУХОЕ,
С КОРОТКОЙ ВЫДЕРЖКОЙ В БОЧКЕ

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Бастардо
Магарачский, Саперави.

Цвет: ярко-гранатовый.

Аромат: лесные красные ягоды, вишня, смородина,
специи.

Вкус: обволакивающее, бархатное, с продолжительным
послевкусием.



СЕКРЕТ

ВИНО КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ

Сорт винограда: Саперави.

Цвет: вино глубокого вишневого цвета.

Аромат: тона подвяленных чёрных ягод — ежевики,
черной смородины, черноплодной рябины, черного
крыжовника «негус», сливы.

Вкус: свежее, мягкое вино с фруктовыми танинами.
Тона сухих трав и засахаренных ягод. Сладкая нота
сбалансирована фруктовой кислотностью.





СКАРЛАТТО ДА СОЛЕ

ВИНО КРАСНОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

Сорт винограда: Бастардо Магарачский.

Цвет: темно-вишневый, с фиолетовыми отблесками.

Аромат: цветы боярышника, черешня и ежевика, лёгкие тона шоколада.

Вкус: продолжительный, с мягкой структурой танинов, вкус, тона шелковицы и ежевики.



РОССО ДА СОЛЕ

ВИНО РОЗОВОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ

Сорт винограда: Мускат розовый.

Цвет: насыщенный розовый цвет.

Аромат: цветочные ароматы, ноты клубники, мускатного винограда, оттенки карамели.

Вкус: тона лепестков розы, черной бузины, сушеной малины, ревеня. Сладость сбалансирована лёгкой кислинкой.



БЬЯНКО ДА СОЛЕ

ВИНО ПОЛУСЛАДКОЕ БЕЛОЕ

Сорт винограда: Мускат белый.

Цвет: светло-соломенный.

Аромат: мускатные тона, ноты сухих трав, сушеного шиповника, лепестков роз, свежего абрикоса.

Вкус: курага, оттенки толченого миндаля, дополняемые лёгким оттенком свежей выпечки.

КАПРИЗ

ВИНО СУХОЕ БЕЛОЕ

Сорт винограда: Мускат белый.

Цвет: вино светло-соломенного цвета, с золотистыми отблесками.

Аромат: свежий, богатый, с нотками citrusовых, пряностей, луговых цветов, чайной розы.

Вкус: сбалансированный, маракуйи, цветочного меда, кураги, толченого мускатного ореха, в послевкусии — citrusовые нотки.





PRESTO

БЕЛОЕ СУХОЕ

Сорт винограда: Алиготе.
 Цвет: светло-соломенный.
 Аромат: обладает тонким, свежим ароматом с нотами белых фруктов и луговых трав.
 Вкус: вкус мягкий и гармоничный с утонченными фруктовыми нотками и освежающим послевкусием.

РОЗОВОЕ СУХОЕ

Сорт винограда: Мерло, Гренаш.
 Цвет: светло-розовый.
 Аромат: обладает изысканным ароматом, сотканным из нот грейпфрута и черной смородины.
 Вкус: элегантный с цитрусово-минеральными оттенками и пикантной кислинкой в освежающем послевкусии.

КРАСНОЕ СУХОЕ

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Саперави, Гренаш, Мальбек.
 Цвет: светло-красный.
 Аромат: многогранный, изысканный аромат вина раскрывается оттенками сливок, черники, вишни и шоколада.
 Вкус: в мягком вкусе вы сможете почувствовать черные ягоды и фрукты.





ИСТОРИЯ, ИННОВАЦИИ
И ПЕРФЕКЦИОНИЗМ
НА ЗОЛОТОМ БЕРЕГУ КРЫМА

www.saintdaniel.wine

