



*Новаа  
Зеландиа*





В 1989 году семья Тьютон приобрела овцеводческую ферму, которая по всем параметрам отлично подходила для культивирования качественного винограда. Вайпара - общеизвестный винодельческий регион Новой Зеландии, расположен в Северном Кентербери в 60 км к северу от самого крупного города Крайстчерч. Первые виноградные лозы в этой местности были высажены в 1981 году, но масштабное коммерческое виноделие началось только с 1990 года.

Регион Вайпара обладает уймой естественных, природных преимуществ для культивирования винограда. Долгое и теплое, но не засушливое лето в паре с мягкими северо-западными ветрами исключают чрезмерную влажность, которая способствует развитию грибковых заболеваний. Риск засухи снижается за счет орошения, а длинные сухие осенние дни в сочетании с хорошим перепадом температур помогают обеспечить фенольную зрелость и комплексность.

Почвы Вайпара варьируются от речной илистой гальки до известняка и аллювиальных суглинков. Такое геологическое разнообразие сформировалось благодаря одноименной реке, которая на разных высотах прокладывала свой путь, удерживая свой уровень относительно новозеландских холмов. Кстати, здешние почвы считаются наиболее интересными в Новой Зеландии.

Виноградники поделены на участки, которые отличаются высотой и экспозицией. Некоторые из них окружены утесами, другие соседствуют с речными террасами. Климат и природные условия региона Вайпара позволяют выращивать широкий спектр сортов винограда. Семья Тьютон состоит в сообществе Sustainable Winegrowing New Zealand. Организация была создана для обеспечения гарантии лучшего качества сырья и выпускаемого вина, а также для поддержки экологических принципов культивирования винограда без вреда для окружающей среды. На виноградниках Вайпара Вест не используются инсектициды, остаточные гербициды или искусственные удобрения. Урожай с разных участков собирается вручную и винифицируется отдельно, чтобы обеспечить возможность качественного ассамблирования.

Современная функциональная винодельня под руководством Джеффа Синнотта и Пола Гудежа расположена в самом центре виноградников. Благодаря низкой урожайности всех сортов, вина, как правило, обладают хорошей структурой и ярким характером. Основная цель виноделия в Вайпара Вест - это сохранение уже имеющихся у сорта характеристик и плавное развитие вина в бутылке, что придает сложность и интерес.

Винодельческое хозяйство производит исключительный ассортимент вин, отмеченных наградами известных профессиональных и критиков.





# Sauvignon Blanc

Совиньон Блан



**Страна:** Новая Зеландия

**Регион:** Вайпара

**Производитель:** Waipara West (Вайпара Вест)

**Сорта винограда:** Совиньон Блан

**Особенность:** ручной сбор урожая с трех различных участков

**Гастрономия:** лёгкие закуски на основе рыбы и морепродуктов, молодые сыры, блюда азиатской кухни

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Награды:**

*2016: Decanter: Bronze Medal*

*2016: IWSC: Bronze Medal*

*2017: IWSC: Silver Medal*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



# Riesling

Рислинг



**Страна:** Новая Зеландия

**Регион:** Вайпара

**Производитель:** Waipara West (Вайпара Вест)

**Сорта винограда:** Рислинг

**Особенность:** ручной сбор урожая, виноградники располагаются на террасах

**Гастрономия:** блюда из морепродуктов и рыбы, лёгкие салаты

**Температура подачи:** 6-8°C

**Награды:**

*2015: IWSC: Bronze Medal*

*2016: IWSC: Silver Medal*

*2015: Decanter: Bronze Medal*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**



## Pinot Noir Two Terrace

Пино Нуар Ту Террас



**Страна:** Новая Зеландия

**Регион:** Вайпара

**Производитель:** Waipara West (Вайпара Вест)

**Сорта винограда:** Пино Нуар

**Особенность:** ручной сбор урожая, ферментация в двух видах чанов (с доступом кислорода и герметичных)

**Выдержка:** в чанах из нержавеющей стали и дубовых бочках, в среднем, на протяжении 12 месяцев

**Гастрономия:** блюда из утки, блюда из мяса подвергшиеся средней тепловой обработке, холодные мясные закуски

**Температура подачи:** 14-16 °C

**Награды:**

**2014: IWC: Silver Medal**

**2014: Decanter: Silver Medal**

**2014: IWC: Silver Medal**

**2016: IWC: Gold Medal**

**2016: IWSC: Silver Medal**

**2016: IWSC Hong Kong: Silver Medal**





## Ram Paddock Red

Рем Падок Ред



Страна: Новая Зеландия

Регион: Вайпара

Производитель: Waipara West (Вайпара Вест)

Сорта винограда: Каберне Фран, Мерло, Каберне Совиньон

Выдержка: 30% вина выдерживается в новых бочках из французского дуба на протяжении 15 месяцев

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

*2013: Decanter: Bronze Medal*

*2014: IWSC: Bronze Medal*

*2015: IWSC: Silver Medal*

*2015: IWSC Hong Kong: Silver Medal*



ВИННЫЙ ПРОЕКТ  
**enogram**