

Поднимем бокалы! |

Auteur: Людмила Клот, [Женева](#) , 08.09.2008.



©Edipresse

Дегустация женевских вин, белых, красных и розовых, пройдет с 8 по 20 сентября.

|

Как утверждает современная русская пословица: на халяву можно съесть кусок асфальта. Тому же, кто хочет его еще и запить - эксклюзивный адрес на эту неделю: Женевский офис по туризму, 18 rue de Mont-Blanc. Точнее, адрес давно и широко известен, туда «Наша газета» уже отправляла своих читателей за аудио-прогулкой по городу на русском языке. Оттуда и так сложно выйти с пустыми руками: карты, проспекты, билеты. Но чтоб в офисе по туризму еще и наливали вино - это действительно новости. Даже подумать сложно, как непросто дадутся эти две недели его сотрудникам...

Женева - третий по площади виноградников кантон Швейцарии. Виноделие широко известно здесь со времен Римской империи и существует уже 2000 лет. Конкуренция французских вин стала угрожать Женеве только с конца 19 века, и связана она была не с качеством продукта, а с появлением в краях железной дороги.

95 винодельческих хозяйств предлагают в этом году дегустировать самые высококачественные образцы своей продукции. Это, например, серия вин под названием Chasselas, идеальных для аперитива и сопровождения блюд из рыбы, птицы и, как рекомендуют специалисты, лягушачих лапок. Сорт винограда Совиньон, который обычно растет во Франции в долине Луары, в Женеве замечательно

акклиматизировался и стал вином Cabernet Sauvignon.

На дегустации также обещают новое вино Gamaret, полученное из сочетания винограда Gamay и Reichensteiner.

Настоящее же красное Gamay, простенькое в общем-то демократичное вино, так хорошо идущее в женевских ресторанах, оказывается, производится из одноименного сорта винограда, который культивировался еще предками швейцарцев, кельтами, до романской эпохи. Как говорится, почувствуйте себя кельтами.

Годовая продукция женевских виноградников составляет 11 миллионов литров. Подробная информация о винах Женевы находится [здесь](#).

12 раз в год все желающие могут также записаться на курсы по искусству вина, которые существуют на французском и английском языках. Следующие сеансы - в ноябре и декабре.

[Женева](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/podnimem-bokaly>